



Спустя 1,5 месяца процедите вино через марлю, перелейте в бутылки (до самого верха, чтобы не было контакта с воздухом) и закройте.

Примерно до Нового года вино остается молодым, затем вкус становится насыщеннее.

Кисло-сладкий соус по-восточному

На 3 кг ягод (красная смородина и крыжовник в любой пропорции) - 3 головки чеснока, 6 ч. ложек соли, 400 г сахара, 180 мл 6%-ного уксуса, 1,5 ст. ложки молотого кориандра, 2 ч. ложки перца чили, 40 г хмели-сунели. Получится около 3 л соуса.

Ягоды промойте и обсушите. Положите в кастрюлю и поставьте на маленький огонь. Периодически помешивая, томите под крышкой 1 ч. Выключите плиту и, не снимая крышки, оставьте еще на 1 ч. Тем временем почистите чеснок и измельчите в блендере или чеснокодавилкой.

Немного остывшие ягоды измельчите погружным блендером до однородной массы. Поставьте на небольшой огонь и добавьте соль, сахар и пряности, кроме чеснока и уксуса. Лучше всего добавляйте частями и пробуйте, какой вкус вас устроит. Можно поэкспериментировать и с другими приправами. В конце (примерно через 1 ч) добавьте чеснок и уксус. Снова пробуйте, возможно, нужно еще сахара. Готовый соус перелейте в стерилизованные банки и закройте.

Маринованные огурчики с красной смородиной

Они не только красивые, но и такие вкусные!

На 2 кг огурцов - 500 г красной смородины (ягоды гроздьями), 1 л воды, 70 г сахара, 30 г соли, 50 мл яблочного уксуса.

Вымытые и обсушенные огурцы уложите в банки вертикально, размещая между ними ошпаренные кипящей водой гроздья смородины.

Приготовьте маринад. В воде растворите соль и сахар, добавьте уксус, доведите до кипения и залейте огурцы со смородиной. Оставьте на 10 мин. Вылейте маринад в кастрюлю, доведите до кипения и снова залейте в банки. Всего сделайте 3 заливки. Когда зальете в третий раз, банки закупорьте, переверните и оставьте остывать «под шубой».

Пирог с красной смородиной

Слоеное рубленое тесто: на 200 г муки - 100 г сливочного масла, 3 желтка, 50 г сахара, щепотка соли, 2 ст. ложки ледяной воды.

Начинка: 500 г красной смородины, 4 яичных белка, 5 ст. ложек сахара, 2 ч. ложки крахмала, 100 г ванильных сухарей.

Ингредиенты для теста остудите. Нарубите масло с мукой ножом или в кухонном комбайне, добавьте воду, яйцо и соль и быстро замесите тесто, пока не нагрелось, иначе выпечка не будет слотиться. Оберните пленкой и уберите в холодильник.

Раскатайте (вы можете видеть невymешанные кусочки масла - это нормально) и выложите форму. Наколите вилкой, чтобы не вздулось (или положите пергаментную бумагу и груз сверху - например, фасоль). Поставьте в духовку при 200° на 20 мин.

Белки взбейте в пену, постепенно добавляя сахар, затем крахмал и взбейте еще. Смешайте с толчеными сухарями и ягодами красной смородины. Выложите на тесто и верните пирог в духовку при температуре 150° на 25-30 мин.

Пирог с черной смородиной и румяной меренгой

Выглядит он очень красиво! А вкус необыкновенный: кислых ягод со сладкой меренгой.

Тесто: на 200 г муки - 100 г сливочного масла, 3 желтка, 50 г сахара, щепотка соли.

Начинка: на 300 г смородины (или других несладких ягод) - 50 г сахарной пудры, 1 ч. ложка крахмала.

Меренга: 3 белка, 175 г сахара, 75 г воды, 1 ч. ложка лимонного сока или щепотка лимонной кислоты.

Масло нарубите ножом или в комбайне вместе с мукой, солью и сахаром. Получится крошка. Добавьте желтки и замесите тесто. Раскатайте и заполните форму. Поставьте в холодильник на 30 мин. Постелите на тесто пергаментную бумагу, насыпьте груз (фасоль, рис) и пеките в духовке при температуре 200° 10 мин.

Выньте груз с бумагой, а форму с тестом верните в духовку еще на 8 мин.

Смородину перемешайте с крахмалом и сахарной пудрой (они впитают лишний сок из ягод при выпечке). Выложите на горячий корж и пеките 20 мин при той же температуре. Один раз ягоды нужно перемешать. Выньте из духовки.

Тем временем приготовьте меренгу. Сахар и воду смешайте и дайте покипеть 5 мин на сильном огне. Пока варится сироп, взбейте белки в крепкую пену. Продолжая взбивать, тонкой струйкой вливайте горячий сироп в белки. Добавьте лимонный сок и еще взбейте.

Меренгу выложите на поверхность пирога и поставьте в духовку на режим «гриль» на несколько минут, пока белковая масса не зарумянится.

Н. АЛЕКСЕЕВА

