

Заготовки из тыквы на зиму

Тыква как ананас

Сразу подготовьте две стерильные баночки по 0,5 л и крышки. Во время варки тыквы строго следите, чтобы тыква не переварилась и не превратилась в кашу. Все остальное легко и быстро!

Ингредиенты: вода - 750 мл, тыква очищенная - 750 г, сахар - 6 ст. л., перец душистый горошком - 3 шт., гвоздика - 3 шт., уксус столовый 9% - 1,5 ст. л.



Тыкву очистите от кожуры, удалите внутренний волокнистый край. Отвесьте 750 г мякоти. Порежьте небольшими кусочками. Отмерьте нужное количество воды, положите туда сахар, перец душистый, гвоздику. Доведите сироп до кипения положите всю тыкву сразу. Варите с момента закипания от 5 до 20 минут, в зависимости от сорта тыквы. Главное - не переварить. Если тыква стала мягкой, переходите к следующему шагу: влейте уксус, перемешайте и снимите кастрюлю с плиты. Разложите тыкву по стерильным баночкам, залейте сиропом и закатайте. Переверните вверх дном и оставьте остывать. После чего можно убрать для хранения в погребок или кладовку.

"Манго" из тыквы

Заметим, что ценность этого рецепта еще заключается в том, что можно использовать безвкусную тыкву. В процессе приготовления она пропитывается соками цитрусов, и у плода появляется вкус. А еще, глядя на баночку с заготовкой, вполне можно подумать, что это манго, такой же выраженный желтый цвет. Удивите своих близких!



Ингредиенты: тыква - 800 г, сахар - 170 г, лимон - 1/4 шт., апельсин - 1 шт., лимонная кислота - 4 г.

Апельсин и лимон залейте кипятком и оставьте на 1 минуту. После нарежьте цитрусовые кубиками, не снимая кожуры. В глубокой чаше смешайте нарезанную тыкву, цитрусовые, сахар и лимонную кислоту. Перемешайте и уберите на сутки в холодильник. По истечении времени достаньте чашу с тыквой. Должно выделиться много сока. В стерилизованную банку переложите тыкву с соком. Банку поставьте в высокую кастрюлю с водой и стерилизуйте с момента закипания воды 35 минут. По завершении процесса стерилизации банку герметично укупорьте, переверните и охладите при комнатной температуре. Хранить такую заготовку лучше всего в прохладном месте. Из указанного количества продуктов получилась 1 баночка объемом 0,95 литра. Вкусных вам заготовок!

Аджика из тыквы

Тыкву можно использовать любую, но лучше выбирать сорта насыщенного оранжевого цвета. Острый перец подойдет как стручковый, так и молотый. Аджика получается нежной по консистенции, красивого цвета и очень вкусной! Подходит к любому гарниру. Берите на заметку рецепт вкуснейшей заготовки на зиму!

Ингредиенты: тыква - 2 кг, чеснок - 100 г, томатная паста - 200 г, масло растительное - 1 ст., сахар - 1/2 ст., лавровый лист - 5 - 6 шт., соль - 2 ст. л., молотый черный перец - 1 ч. л., красный жгучий перец - 1 шт., уксус 9% - 125 мл.



Тыкву помойте, очистите от кожуры, затем нарежьте кубиками. Измельчите тыкву в пюре, перелейте в кастрюлю и поставьте на средний огонь. Доведите до кипения, убавьте огонь на минимальный и варите тыквенное пюре 10 минут с закрытой крышкой. Добавьте в кастрюлю томатное пюре, оба вида перцев, растительное масло, лавровый лист, сахар и соль. Чеснок пропустите через пресс. Перемешайте, продолжайте варить ещё 30 минут. Затем влейте уксус, поварите аджику ещё 5 - 7 минут и снимите с плиты. Разложите аджику по стерилизованным банкам, закройте крышкой. Переверните банки, укутайте в кухонное полотенце и оставьте так до полного остывания. Аджика из тыквы готова, приятного аппетита!

Варенье из тыквы с облепихой

Варенье готовится просто и быстро: достаточно однократного проваривания.

Ингредиенты: тыква - 400 г, облепиха - 150 г, сахар - 400 г.



Тыкву очистите от кожуры. Поделите на две части. Одну натрите на крупной тёрке, другую нарежьте на небольшие кусочки. Переложите в кастрюлю с толстым дном. Вымойте облепиху, стряхните воду и добавьте к тыкве. Добавьте сахар. Перемешайте. Оставьте на 3 - 4 часа при комнатной температуре. По истечении времени должен выделиться сок. Поставьте кастрюлю на умеренный огонь. Варите с момента закипания 30 минут. Через указанное время варенье немного уменьшится в объеме, кусочки тыквы станут мягкими. Заготовка готова. Перелейте горячее варенье в банку, оставьте неприкрытым до полного остывания. После укупорьте и уберите на хранение в тёмное прохладное место. Из указанного количества ингредиентов получилась одна баночка объемом 800 миллилитров. Удачных вам заготовок!

Варенье из чернослива и тыквы

По желанию в варенье можно добавить палочку корицы для аромата. Обязательно возьмите рецепт на заметку!

Ингредиенты: чернослив - 200 г, тыква - 400 г, сахар - 500 г, вода - 200 мл.



Тыкву нарежьте толщиной полсантиметра. Затем нарежьте кубиками. Сахар соедините с водой, доведите до кипения. Проварите, пока сахар полностью не растворится. Добавьте тыкву в кастрюлю и чернослив. Перемешайте аккуратно. Снова доведите до кипения, варите 5 - 7 минут. Снимите с огня и полностью остудите. Повторите предыдущий шаг ещё 2 - 3 раза. Готовое варенье разложите по чистым стерилизованным банкам. Варенье из чернослива и тыквы готово, приятного аппетита!

Чатни из тыквы

Чатни - это вкусный кисло-сладкий и при этом острый соус, родом из Индии, который готовят из самых разных овощей и фруктов. Соус полюбился во всём мире, предлагаю рецепт чатни из тыквы.

Ингредиенты: тыква мускатная - 300 г (вес в чистом виде), апельсин - 1 шт. (крупный), лимон - 1 шт., имбирь - 80 г (корень), фруктовый сахар - 300 г (или обычный), яблочный или винный уксус - 40 г (или по вкусу), молотая корица - 1 ч. л., кардамон - 0,5 ч. л., бадьян - 0,5 ч. л. (или 1 звездочка), гвоздика - 5 - 6 шт., соль - 1 - 2 щепоток (по вкусу), острый перец - 1 шт.



Очистите корень имбиря, нарежьте на ломтики. Обдайте кипятком апельсин, нарежьте, удалите семечки. Обдайте кипятком лимон, нарежьте, удалите семечки. Выложите в блендер имбирь, лимон, апельсин, острый перец. Измельчите до мелкой фракции. Нарежьте мелко очищенную тыкву. Сложите в кастрюлю с толстым дном тыкву, измельченные лимон, апельсин, имбирь и острый перец, добавьте фруктовый (или обычный) сахар, корицу и кардамон. Измельчите в ступке бадьян и гвоздику. Добавьте соль по вкусу и всыпьте измельченный бадьян и корицу. Перемешайте и поставьте на медленный огонь, тушите 1 час под крышкой, не забывая время от времени перемешивать. Готовый чатни охладите до комнатной температуры. Разложите чатни по подготовленным (стерилизованным) банкам. Из такого объема продуктов получается около 700 граммов соуса. Совет от повара: банки под соус можно взять небольшого размера, чтобы открывать по мере надобности.

