

Delicii in otet, ulei si alcool

VEZI OFERTA

Prin intermediul cartii "Delicii in otet, ulei si alcool" va invitam

sa (re)descoperiti muraturile in toate varietatile lor. Aceasta carte va incurajeaza sa va pregatiti o bucurie dumneavoastra, dar si celorlalti,

sub forma unor delicii conservate.

V-am pregatit retete pentru conservarea in otet, ulei, alcool si sare

a fructelor si legumelor autohtone, dar si a pestelui, oualor si catorva specialitati gustoase si pline de vitamine din sudul Europei. Multe dintre produsele noastre se numara printre cele mai ravnite cadouri in cercul de prieteni, deoarece prin intermediul acestora oferim si ceva foarte valoros, timpul si atentia noastra.

Crearea si experimentarea unor retete cu ingrediente adesea neobisnuite si suspansul pe care il simteam la degustare, ne-au pregatit niste momente minunate.

Ar fi frumos daca ati avea si dumneavoastra la fel de multa bucurie si entuziasm in realizarea si savurarea retetelor noastre. In aceasta privinta va incurajam sa dati frau liber imaginatiei si sa nu va orientati doar dupa indicatiile retetelor. Vetii ramane surprinsi cate delicii originale veti obtine astfel.

Nu sunteti inca un profesionist in ceea ce priveste muraturile?

Cartea noastra este un bun punct de plecare in aceasta directie. Cartea contine o lista detaliata a ingredientelor si indicatii de preparare, care sa va ofere siguranta in aplicarea retetelor.

Autoarele va ureaza succes!

Cuvânt înainte

Prin intermediul cărții “Delicii în oțet, ulei și alcool” vă invităm să (re)descoperiți murăturile în toate varietățile lor. Această carte vă încurajează să vă pregătiți o bucurie dumneavoastră, dar și celorlalți, sub forma unor delicii conservate.

V-am pregătit rețete pentru conservarea în oțet, ulei, alcool și sare a fructelor și legumelor autohtone, dar și a peștelui, ouălor și câtorva specialități gustoase și pline de vitamine din sudul Europei. Multe dintre produsele noastre se numără printre cele mai râvnite cadouri în cerul de prieteni, deoarece prin intermediul acestora oferim și ceva foarte valoros, timpul și atenția noastră.

Crearea și experimentarea unor rețete cu ingrediente adesea neobișnuite și suspansul pe care îl simțeam la degustare, ne-au pregătit niște momente minunate.

Ar fi frumos dacă ați avea și dumneavoastră la fel de multă bucurie și entuziasm în realizarea și savurarea rețetelor noastre. În această privință vă încurajăm să dați frâu liber imaginației și să nu vă orientați doar după indicațiile rețetelor. Veți rămâne surprinși câte delicii originale veți obține astfel.

Nu sunteți încă un profesionist în ceea ce privește murăturile? Cartea noastră este un bun punct de plecare în această direcție. Cartea conține o listă detaliată a ingredientelor și indicații de preparare, care să vă ofere siguranță în aplicarea rețetelor.

Autoarele vă urează succes!

- 1 ling. boabe de piper alb
- 1 ling. boabe de piper negru
- 3 foi de dafin

Ardeii se spală, se curăță și se taie fâșii. Ceapa se curăță și se taie rondele. Varza se dă pe răzătoarea mărunță și se spală. Morcovii se curăță și se taie rondele subțiri. Legumele se pun într-un vas mare, se amestecă cu sarea și se lasă la macerat peste noapte.

A doua zi se fierb oțetul cu apa, zahărul, boabele de muștar și de piper și frunzele de dafin. Legumele se frământă cu mâna (varza devine astfel mai moale), se pun în fiertura fierbinte și se lasă puțin la fiert. Legumele se scot apoi cu ajutorul unei palete și se pun în borcane. Amestecul de oțet se mai fierbe o dată și apoi se toarnă fierbinte peste legume. Deasupra se pune uleiul și apoi borcanele se închid bine.

Sfatul nostru: *Această garnitură o puteți realiza cu legumele preferate.*

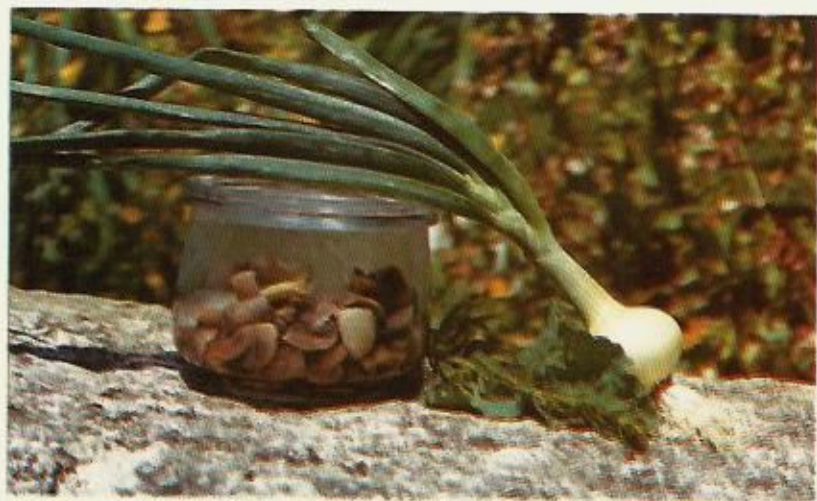
Ciuperci în oțet

Champignons murate

125 ml oțet din vin alb

125 ml apă

500 g ciuperci champignons mici, ferme



Ciupercile murate – antreu delicios și ușor sau garnitură

2 șalote

1 crenguță de tarhon

1 frunză de limba mielului

½ ling. sare cu verdețuri

Sare

1 frunză de dafin

Ciupercile se curăță, iar ciupercile mari se taie în jumătăți sau sferturi. Acestea se fierb cca. 4 minute în apă cu sare. Oțetul, apa, șalotele, sarea cu verdețuri, zahărul, frunzele de dafin, tarhonul și frunza de limba mielului se fierb cca. 15 minute. Ciupercile se pun în acest amestec și se fierb încă 15 minute. Acestea se scot apoi cu o paletă și se pun în borcane. Amestecul de oțet se lasă la răcit și apoi se toarnă peste ciuperci. Borcanele se sigilează bine, iar conținutul trebuie consumat imediat după deschiderea borcanului.

Ouă în oțet

Ouă de prepeliță în marinadă de oțet

400 ml oțet din vin alb

10 ouă de prepeliță

1 ceapă

2-3 bucăți de piri-piri murat

2 crenguțe de tarhon

1cm rădăcină proaspătă de ghimbir

1 ling. boabe de piper alb

Ouăle de prepeliță se fierb timp de cca. 3 minute până când sunt tari și apoi se pun în borcane împreună cu frunzele de tarhon. Ceapa se curăță și se taie rondele. Oțetul se fierbe și apoi se adaugă inelele de ceapă, feliile de ghimbir și boabele de piper. Oțetul se lasă la răcit. Când mai este doar cald se toarnă peste ouă. Se păstrează la frigider și se consumă în decurs de o săptămână.

Sfatul nostru: Ouăle în marinadă de oțet au un efect decorativ pe platourile cu gustări reci și în plus sunt și foarte gustoase.

CUPRINS

Cuvânt înainte	8	Prune în vin roșu.....	38
Bine de știut	9	Perje în vin roșu.....	38
Să-i dăm drumul	11	Lămâi în vodcă.....	39
Ce înseamnă ...?	14	Prune cu ghimbir confiat ...	39
Lista ABC a ingredientelor...	18	Vișine în vin	39
Cele mai importante cantități	21	Prune uscate în armagnac ...	40
		Fructe uscate în rachiu	
		de caise.....	40
Fructe și legume în alcool	23		
Fructe în alcool	23	Rumtopf -	
Ananas în rom alb	23	Scurtă prezentare	41
Secret cu mere și struguri....	23	Rumtopf de vară	44
Ananas în rachiu de cireșe ..	24	Rumtopf cu fructe exotice...	44
Mere în vin	25	Rumtopf cu nuci.....	45
Pere în vodcă	25		
Pere în sirop de șofran	26	Legume în alcool	46
Pere în vin roșu	27	Dovleac în vin alb.....	46
Căpșuni în vin de Madeira..	27	Ceapă în vin alb	46
Smochine în		Ceapă în vin roșu.....	47
Whisky-bourbon	28	Usturoi în vin Veltliner	48
Clementine în whisky	28		
Kumquat în coniac	29	Conservarea în sare	49
Struguri în rachiu Grappa ...	30	Legume în sare	49
Merișoare în vin roșu.....	31	Fenicul cu rădăcinoase	50
Caise în rom alb.....	31	Castraveți în saramură.....	50
Prune cu miere.....	32	Ridichie în saramură.....	51
Gutui cu scortșoară.....	32	Legume pentru supă	51
Piersici în gin cu ghimbir ...	33		
Piersici în coniac.....	33	Fructe în sare	52
Gutui în Calvados	34	Lămâi în sare	52
Vișine în rachiu de cireșe ...	35		
Vișine în vodcă.....	35	Ouă în sare	53
Cireșe în vin Sherry.....	36	Ouă sole/ ouă în saramură ...	53
Prune în rom.....	37		
Perje în rom.....	37		

Pește în sare	55	Castaveți dulci-acrișori cu	
Anchovy în saramură.....	55	(ceapă) eșalotă.....	75
Conservarea în oțet	57	Castraveți cu boabe	
Fructe în oțet	58	de muștar	76
Mere în oțet de roiniță	58	Amestec colorat de legume .	76
Mere cu ghimbir	58	Știulete de porumb în oțet...	78
Pere condimentate.....	59	Usturoi murat.....	78
Pere în oțet și zahăr	60	Usturoi picant.....	78
Pere în sos de curry	60	Sparanghel verde murat.....	79
Pere în oțet.....	61	Sparanghel ușor picant	80
Pere (de must)		Sparanghel murat	81
dulci-acrișoare	61	Ridichie dulce-acrișoară	82
Agrișe în alcool.....	62	Morcovi dulci-acrișori	82
Boabe de soc picante	62	Salată de morcovi.....	83
Smochine în sirop		Mix de morcovi și țelină	84
de cardamom	63	Dovleac condimentat	85
Caise dulci- acrișoare	64	Dovleac cu ghimbir	86
Cireșe olandeze	65	Dovleac cu portocale.....	86
Cireșe în oțet	66	Dovleac dulce-acrișor	87
Coacăze în stil englezesc	66	Sfeclă roșie la borcan.....	87
Kiwi murat cu ardei.....	67	Ardei dulce-acrișor.....	88
Pepene cu piper	68	Mix de roșii și ceapă.....	89
Bucăți de pepene dulci-		Țelină murată	89
acrișoare.....	69	Roșii cocktail.....	91
Portocale pentru Crăciun....	69	Zucchini cu verdețuri în stil	
Legume în oțet	70	mediteranean	91
Vinete cu sfeclă roșie.....	71	Salată de zucchini	92
Vinete în oțet din vin alb	71	Zucchini murați	93
Castraveți în oțet cu șalote....	71	Murături cu ceapă și ardei	94
Castraveți picanți în oțet.....	72	Murături în oțet	94
Castraveți acrii în oțet.....	73	Ratatouille de legume.....	96
Castraveți dulci-acrișori		Piccalilli.....	97
în oțet	73	Varză puszta	98
Salată picantă de castraveți....	75	Ciuperci în oțet	99
		Champignons murate	100

Ouă în oțet	100	Oțet de tarhon cu zmeură	119
Ouă de prepeliță în marinadă de oțet	100	Oțet cu hrean	119
Pește în oțet	102	Oțet cu lime.....	120
Hering Bismark în sos de smântână	102	Oțet cu foi de dafin.....	120
Hering prăjit.....	102	Oțet cu măghiran.....	120
Hering în frișcă (smântână dulce).....	103	Oțet de portocale cu roiniță	121
Hering în sos de muștar.....	103	Oțet de lămâie cu tarhon	121
Hering cu morcovi și praz...	104	Oțet de zmeură	121
Hering marinat	105	Oțet cu trandafiri.....	122
Hering cu ardei	105	Conservarea în ulei	123
Rulouri picante de hering....	106	Legume în ulei	124
Hering în vin sherry.....	107	Anghinare în ulei.....	124
Hering suedez	108	Pregătirea anghinarei	125
Rulouri de hering în marinadă din vin alb.....	109	Vinete în ulei.....	126
Prepararea rulourilor picante de hering	110	Champignons în marinadă picantă.....	126
Păstrăv marinat.....	112	Usturoi și chilli în ulei.....	126
Somon marinat	113	Usturoi în ulei de măsline	128
Matjes danez în marinadă		Roșii uscate în cuptor.....	128
Burgunder.....	113	Roșii umplute cu brânză proaspătă.....	129
Pește marinat.....	115	Pesto cu leurdă.....	130
Sortimente de oțet folosite la rețete	116	Ardei iute în ulei	130
Oțet de busuioc.....	116	Ardei în ulei cu brânză de oaie	130
Oțet de drăcilă.....	116	Pregătirea ardeiului	132
Oțet de mărar	116	Ciuperci în ulei	134
Oțet cu ghimbir	117	Brânză în ulei	135
Oțet cu flori	117	Mozzarella în ulei de soia	135
Oțet de mere și ierburi aromate	118	Brânză de capră cu ierburi de Provence	135
Oțet cu căpșuni.....	119	Brânză de oaie în ulei.....	136
		Brânză Paulus (brânză moale cu coaja roșie) la borcan	137

Bier Käse/ brânză de bere în ulei de rapiță	137	Ulei cu ierburi de Provence.....	144
Brânză de oaie marinată cu bacon	138	Ulei cu rosmarin.....	144
Camembert la borcan	138	Ulei cu salvie	145
Pește în ulei	139	Ulei cu hribi (arămii)	145
Fructe de mare în ulei	139	Ulei pentru wok.....	145
		Ulei picant cu ardei	146
		Ulei de scortîșoară.....	146
		Ulei condimentat.....	146
Sortimente de ulei folosite la rețete	140	Conservarea în zahăr	147
Ulei cu chilli	140	Legume în zahăr	148
Ulei cu mărar și ienupăr	141	Șalote în sirop de zahăr.....	148
Ulei pentru grill	141	Vinete în sirop de zahăr.....	149
Ulei de lavandă	142	Fructe în zahăr	150
Ulei de lavandă și roiniță.....	143	Mere cu piper și căpșuni.....	150
Ulei de dafin	144	Registru cu rețete	152
Ulei cu lime	144		