







ТЫКВЕННАЯ КАША



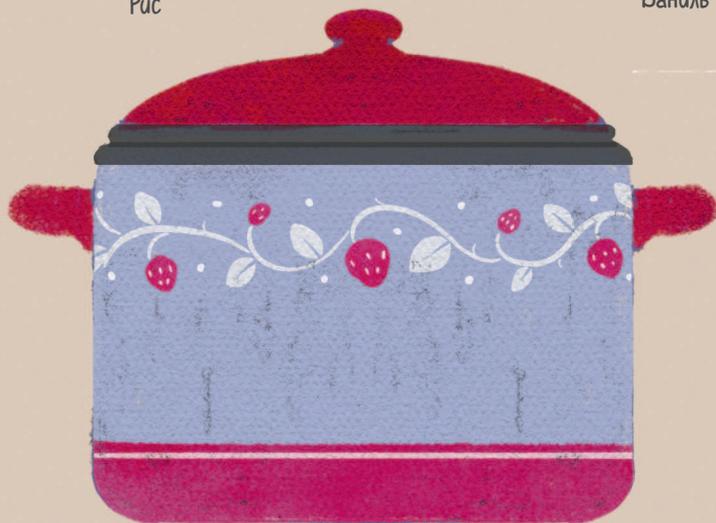
Рис



Тыква. Яблоки. Орехи



Корица.
Ваниль



Варить, пока все
не станет мягким
и ароматным. Сахар
или мед по вкусу.





Доброе утро. Сегодня первое октября. Приятный осенний день: изнуряющая летняя жара отступила, а промозглые ноябрьские дожди еще не начались. Листья уже окрасились в теплые тона, а я в предвкушении от предстоящего сезона уютных вечеров и теплых пледов.

Меня зовут Памела, но друзья зовут меня Пам! Я потомственная ведьма, но мне не очень нравятся образы таинственных угрюмых дам в широкополых шляпах, навеянные этим словом, поэтому предпочитаю, чтобы меня называли Чародейка.

А это мой фамильяр — тыковка Пампкин.
Да-да, имя не слишком оригинальное, но всему виной
моя паника. Я очень переживала, когда его призывала,
ведь он мой первый фамильяр! И вот мы уже четыре
года живем вместе. Как же он вырос!



ОСЕННИЕ ЗАГОТОВКИ

Сегодня ко мне заглянула моя тетья и привезла много-много фруктов и овощей. Она живет в загородном доме, а в городе бывает проездом, но всегда завозит мне что-нибудь.



Надо подготовить фрукты и овощи к хранению. Эти продукты очень пригодятся в будущем сезоне. Фух! Будет тяжелый день! Друзья знают, что я люблю готовить и надали мне много фартуков.



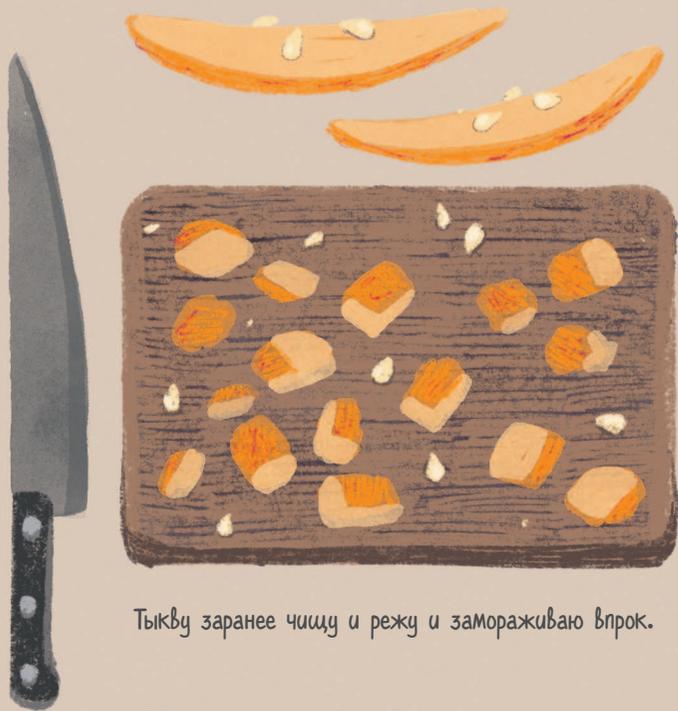
Слишком праздничный,
боюсь испачкать



Слишком
декоративный



Идеальный!
Полная защита!



Тыкву заранее чищу и режу и замораживаю впрок.



Ягоды, базилик
и шпинат
фасю и тоже
замораживаю.





Чабрец, ромашку, мяту, лавровый лист и розмарин сушу на открытом воздухе. А груши и яблоки чищу, нарезаю тонкими ломтиками и сушу в духовке на маленьком огне (примерно при 90 градусов °C)



Поделись с вами двумя семейными рецептами варенья

СЛИВОВО-АПЕЛЬСИНОВОЕ



Сливу, апельсин и сахар смешиваем по вкусу и варим! Один апельсин можно даже нарезать с кожурой, чтобы в варенье были цукаты.

ПРЯНОЕ ЯБЛОКО



Яблоко, корицу, ваниль и сахар варим на медленном огне, постепенно нагревая и остужая несколько раз. Тогда яблоко не потеряет форму.

Остальные ягоды перетираем в блендере с сахаром и закатываем в банки. Использую как варенье или основу для согревающих чаев и соусов.

Малина



Облепиха



Красная смородина

Брусника



Черная смородина



Фух! Устала!

