









# 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 тетя  
и привезла много-много фруктов и овощей.  
Она живет в загородном доме, а в городе  
бывает проездом, но всегда заводит 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  
фасую 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)





Поделюсь 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.

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

## ПРЯНОЕ ЯБЛОКО



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



Фух! Устала!



