

BERRY CHRISTMAS!



conservas, liquori, miscele e tante altre cose
buone per un vero "Buon" Natale!

INDICE

Berry Christmas

Carrot Cake Jam

Salsa di caramello salato alle mele

Banana Chocolate Butter

Senape antica al miele

Kumquat Kimchi

Ketchup all'Albicocca

Spiced Night

Christmas Mixed Spices

Dukkah

Za'atar

Masala Chai

The Holy Spirit of Christmas

Clemoncello

Spiced Danish...

Gingerbread Syrup

Cappuccino Egg Nog

I wash you a Merry Christmas

Scrub di zucchero ai cranberries e arancia

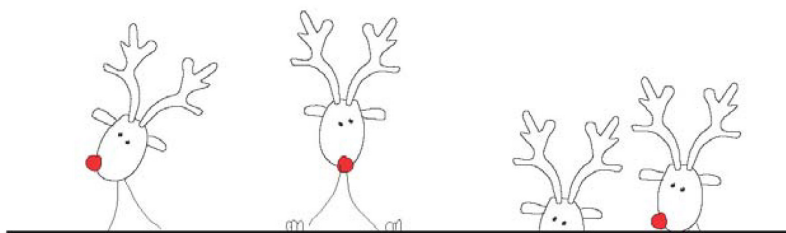
Scrub di zucchero alla cannella e vaniglia

Scrub di zucchero alla menta piperita

BERRY CHRISTMAS



CONSERVE DOLCI E SALATE PER UN NATALE SOTTOVETRO



CARROT CAKE JAM - CONFETTURA ALLA TORTA DI CAROTE

200 g di carote , pelate e grattugiate finemente

1 mela piccola tipo Granny Smith, pelata e grattugiata finemente

tre fette di ananas sciroppato e tre cucchiaini di succo

il succo di un limone, filtrato

1 cucchiaino di cannella in polvere

½ cucchiaino di noce moscata in polvere

½ cucchiaino di chiodi di garofano in polvere

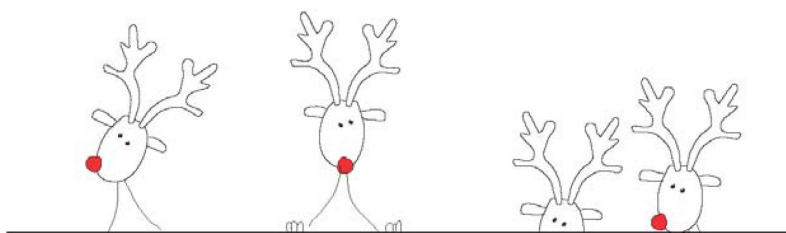
800 g di zucchero di canna

30 g di melassa

½ cucchiaino di estratto di vaniglia

facoltativo: 50 g di zenzero candito a pezzetti

In una pentola capiente, dal fondo spesso, versate le carote, la mela, l'ananas ridotto in pezzettini e il suo succo di conservazione, il succo di un limone e le spezie. Fate cuocere a fiamma dolcissima per circa 20 minuti, fino a quando le carote e la frutta si saranno ammorbidite. Aggiungete quindi lo zucchero e la melassa e fate cuocere come per una normale marmellata, fino a quando sarà diventata densa. Profumate allora con la vaniglia e, nel caso, aggiungete lo zenzero candito. Invasate, chiudete ermeticamente e fate raffreddare i vasetti a testa in giù.



CARAMELLO SALATO ALLE MELE

Senza zuccheri aggiunti: solo sidro di mele o succo di mela purissimo, fatto ridurre a fuoco lento sul fuoco, fino ad assumere la consistenza di una salsa sciropposa e il gusto un po' amarognolo del caramello.

2 litri di sidro di mele o di succo al 100% di mela

sale fino, q.b.

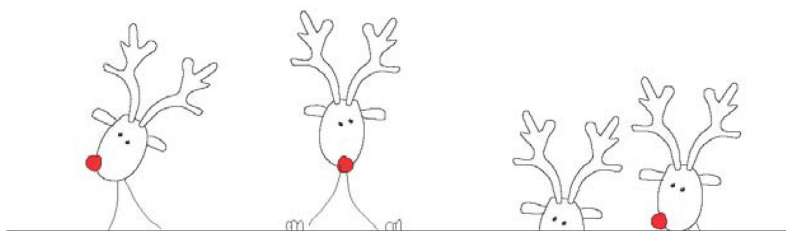
Versare il sidro in una ampia casseruola portare a bollore a fuoco medio e lasciar sobbollire a fiamma dolcissima per circa 1 ora e mezza, controllando di tanto in tanto. Il liquido dovrà essersi ridotto di oltre la metà ed aver assunto la consistenza di uno sciroppo. Se fosse ancora poco denso, lasciate sobbollire piano, fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Filtrate il succo attraverso un colino a maglie fitte, rivestito di mussola o lino.

Aggiungete il sale, un pizzico alla volta, mescolando per farlo sciogliere: assaggiate ogni volta, per stabilire quando fermarvi. Attenti a non eccedere, per evitare che il sale sovrasti la dolcezza delicata di questo caramello. Invasate e fate raffreddare a temperatura ambiente. Conservate in frigo.

Idea golosa

Topping irresistibile sui gelati, può essere usato per addolcire infusi e bevande, oltre che per aromatizzare le torte di mele.



BANANA CHOCOLATE BUTTER

5 banane mature

2 cucchiari d'acqua

100 g di zucchero di canna

100 g di cioccolato fondente al 70%

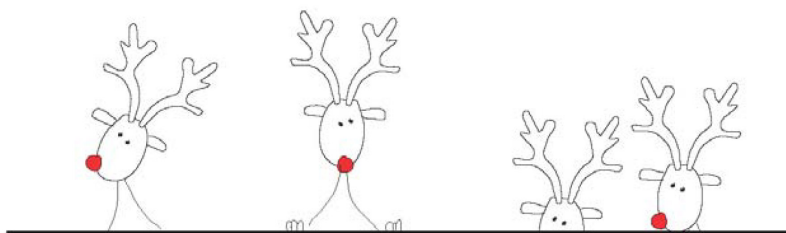
1 cucchiaino di cannella in polvere

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

2 cucchiari di sciroppo di acero o di miele

Fate fondere il cioccolato a bagnomaria

Riducete in purea le banane, con una forchetta o con uno schiacciapatate e mescolatevi lo zucchero, la cannella e l'acqua. Mettete il tutto in una casseruola e scaldate fino al bollore. Fuori dal fuoco, unite il cioccolato fuso e frullate con un frullatore ad immersione. Rimettete sul fuoco, aggiungete lo sciroppo d'acero e fate cuocere per altri 7 minuti, sempre a fiamma molto dolce. Aromatizzare con la vaniglia e invasate. Conservate in frigorifero fino a 7 giorni



SENAPE ANTICA AL MIELE

160 g di semi di senape gialla

160 ml di aceto di mele o aceto bianco leggero, più un extra per allungare eventualmente la salsa

1 cucchiaino raso di cannella macinata

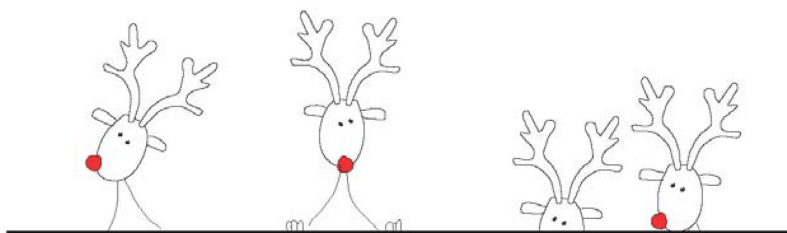
1 cucchiaino di zenzero grattugiato

170 g di miele

2 spicchi d'aglio

La sera prima, radunate in una casseruola i semi di senape con l'aceto e le spezie. Lasciate in infusione tutta la notte.

Il giorno dopo, unite il miele e l'aglio e frullate in salsa, aggiungendo se è il caso altro aceto fino ad ottenere la consistenza desiderata.



KIMCHI AL KUMQUAT

La ricetta è tratta da *Beyond Canning*, di Autum Giles.

500 g di cavolo cappuccio, affettato a striscioline di circa 1 cm di lunghezza e mezzo di spessore

100 g di kumquat, tagliati in quarti

10 g di sale

15 g di radice di zenzero, sbucciata e grattugiata

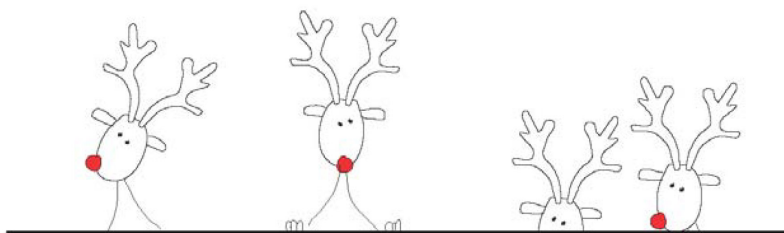
2 cucchiaini di gochugaru (o altro peperoncino secco in fiocchi)

Mettete il cavolo e il sale in un'ampia terrina e massaggiatelo per qualche minuto con le mani. Lasciatelo riposare, fino a quando inizierà a spurgare il proprio liquido. A questo punto, aggiungete gli altri ingredienti, amalgamandoli con un cucchiaio di legno. Riempite 4 vasetti da 250 g ciascuno con il composto, fino al bordo. Dopodichè, aiutandovi con un cucchiaio di legno, spingetelo delicatamente verso il basso, in modo che la parte solida si compatti e quella liquida salga in superficie. Chiudete ermeticamente con il coperchio e lasciate fermentare per 3 settimane al massimo, assaggiando già dopo il 3 giorno per verificare il gusto. Trattandosi di una fermentazione molto attiva, è possibile che sia pronta già dopo 5-7 giorni.

Conservare in frigo.

Idea golosa

Parente asiatica del nostro Sauerkraut, il Kimchi è una conserva a base di cavolo fermentato che dalla Corea, sua patria d'origine, ha invaso tutto l'Oriente, trovando particolare accoglienza in Giappone. La si usa praticamente dovunque, negli hamburger, negli involtini, per aromatizzare riso fritto o ramen o noodles soup. Pare anche che funzioni come rimedio per il dopo sbronza, sciolta nel succo di pomodoro.



APRICOT KETCHUP

La ricetta originale risale al 1921. Questa ha alcune modifiche, fra cui l'utilizzo di albicocche secche, al posto di quelle fresche

1 kg di albicocche secche

250 di zucchero di canna

250 ml di aceto di mele

1 cucchiaino di pasta di rafano (o 3 cm di radice fresca, grattugiata finemente)

1 cucchiaino di cannella in polvere

1 cucchiaino di noce moscata in polvere

1 cucchiaino di allspice in polvere

1 cucchiaino di macis in polvere

½ cucchiaino di chiodi di garofano in polvere

1 peperoncino fresco, privato dei semi

1 cucchiaino di pepe nero, macinato di fresco

1 cucchiaino di sale

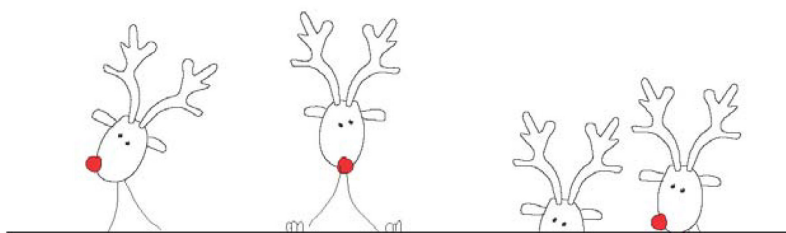
Fate reidratare per almeno un'ora le albicocche, in abbondante acqua tiepida. Versate tutti gli ingredienti in una pentola capiente, mescolateli bene e portate ad ebollizione, a fiamma media. Dopodichè, abbassate il fuoco e fate sobbollire, fino a quando il liquido si sarà ridotto della metà. Frullate tutto con il frullatore ad immersione, regolate di sale e fate eventualmente ridurre ancora, sempre a fiamma dolcissima, fino ad ottenere la densità di una salsa spessa. Versare nei barattoli e chiudere ermeticamente. Conservate in frigo oppure procedete ad una corretta pastorizzazione.

Idea golosa provatela con i crostacei !

SPICED NIGHT



miscela di spezie vicine e lontane per profumare il vostro Natale



MIXED SPICES

Dalle ormai classiche 4 spezie alle miscele più ricche e profumate, sono il must di ogni Natale che si rispetti.

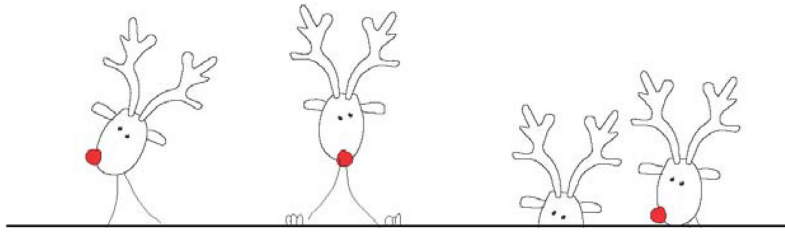
- 1 cucchiaio di Allspice, in polvere
- 1 cucchiaio di cannella, in polvere
- 1 cucchiaio di noce moscata, in polvere
- 2 cucchiaini di macis, in polvere
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano, in polvere
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere

per le miscele salate, aggiungere 1 cucchiaino di semi di coriandolo, in polvere.

Raccogliete tutte le spezie in una terrina e mescolatele bene con un cucchiaio, in modo che si amalgamino perfettamente. Distribuirle nei vasetti e chiudere ermeticamente. Si conservano al buio fino a due mesi

idee golose

Tutti gli impasti a base di frolla, per biscotti che “sanno di Natale”, le torte di mele e di pere, una ganache al cioccolato fondente diversa dal solito (ma non dimenticate il pepe bianco e l’anice stellato). Nei salati, provatela con le carni dolci, come l’anatra, il piccione e il maiale.



DOKKAH (pronuncia DOO-KAH)

La provenienza è egiziana, ma furoreggia in Australia, dove la si trova praticamente ovunque, dagli stuzzichini prepasto ai complementi per il pane e le focacce. La ricetta originale ha le nocciole, ma esistono versioni anche con altra frutta secca. E' anche prevista l'aggiunta di erbe aromatiche fresche, timo e menta su tutto

50 g di nocciole sgusciate

1 cucchiaio di semi di cumino

1 cucchiaio di semi di finocchio

1 cucchiaio di semi di coriandolo

2 cucchiaini di semi di sesamo

1 cucchiaino di sale grosso

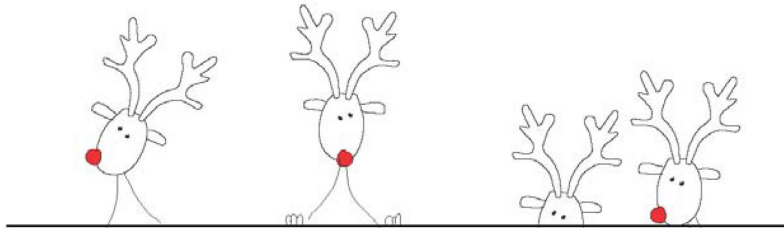
Fate tostare le nocciole in forno caldo a 180°C per 2 o 3 minuti. Toglietele dal forno ed eliminate tutta la buccia esterna.

Scaldate a fiamma vivace una padella dal fondo piatto e fatevi tostare, separatamente, il sesamo (per 2 minuti), il cumino (per 2 minuti), il coriandolo e i semi di finocchio insieme (per 2 o 3 minuti). Raccogliete tutti gli ingredienti in un frullatore e frullate piuttosto grossolanamente. La consistenza della Dukkah è più simile ad una granella che ad una polvere.

Il punto di forza di questa miscela è la sua fragranza: anche se si conserva fino a 2 mesi, si consiglia di consumarla appena pronta.

idee golose

Sul pane e sulle focacce, ma anche come crosta per rivestire carni (agnello, maiale, ma anche filetti di manzo) e pesci. E' ottima anche come stuzzichino per l'aperitivo.



ZA'ATAR

Proripamente significa “timo”, dal nome dell'ingrediente che lo caratterizza. Si tratta di una miscela di erbe e di spezie (di solito timo, sesamo e sale), diffusissima nell'area palestinese oltre che in Libano, Egitto, Siria, Giordania, Israele e Turchia, che i bambini iniziano a consumare sin da piccoli, nella convinzione che illumini la mente. Ogni famiglia ha la sua ricetta: noi vi proponiamo questa, arricchita dalle note agrumate del Sumac

2 cucchiari di semi di sesamo

2 cucchiari di timo secco

2 cucchiari di Sumac

2 cucchiaini di sale fino

1 cucchiaino di pepe macinato di fresco

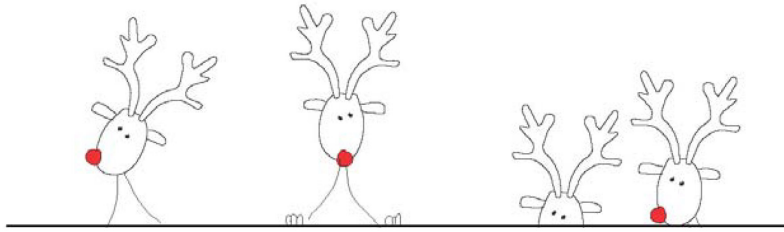
facoltativo 1 cucchiaino di cumino

Fate tostare il cumino e il sesamo separatamente, in padella. Mescolateli poi al resto degli ingredienti e mettete in un vasetto. Chiudete ermeticamente.

Si conserva fino a 2 settimane.

Idee golose

Lo Za'atar è il complemento indispensabile del Manakish (una sorta di pizza palestinese) e di molti altri pani e focacce. Si usa anche per aromatizzare il Labnah e lo yogurt. E' perfetto con le carni grigliate e con il pollo arrosto.



MASALA CHAI

E' il tormentone di questi ultimi anni ma, errori di trasmissione a parte, ne ha ben donde: questo tè indiano aromatizzato con una miscela di spezie calde e pungenti e addolcito dal latte e dallo zucchero è quanto di più corroborante esista, specialmente nelle fredde sere d'inverno. Fondamentale è il tè, un Assam a foglia arrotolata, più ancora della miscela che può essere combinata a proprio piacere: non dimenticatevi comunque il cardamomo verde e il pepe nero.

2 cucchiaini di tè Assam a foglia piccola e arrotolata

2-3 cucchiaini di bacche di cardamomo

1 stecca di cannella

1 cucchiaino di zenzero in polvere

1 cucchiaino di pepe nero in grani

2 bacche di anice stellato

1 cucchiaino di semi di finocchio

1 cucchiaino di chiodi di garofano

altre spezie a piacere (vaniglia, noce moscata, allspice, coriandolo)

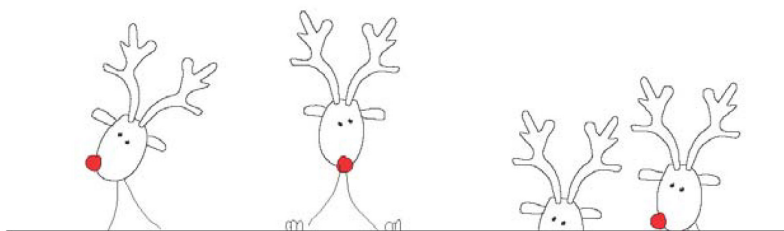
Il Masala Chai viene di solito preparato con le spezie non macinate, che vengono fatte bollire assieme al tè. Se preferite, potete macinare tutti gli ingredienti, senza tostarli, oppure usare tutte le spezie indicate già in polvere (2 cucchiaini di cardamomo, 1 di cannella, 1 di zenzero, mezzo di pepe nero, 1 di anice stellato, mezzo di semi di finocchio e mezzo di chiodi di garofano). Le foglie di tè vanno aggiunte alla fine, senza essere né macinate né frullate.

La miscela va poi fatta bollire per 2 o 3 minuti, a fuoco dolce. Aggiungere lo zucchero e il latte (le dosi sono a piacere, ma il chai è dolce e scuro) e far sobbollire ancora un minuto, prima di filtrare e servire bollente.

THE HOLY SPIRIT OF CHRISTMAS



per regali spiritosi, con cui festeggiare tutto l'anno



CLEMONCELLO - liquore cremoso al mandarino

1 l di vodka al 40%

16 bucce di mandarini non trattati

200 ml di latte condensato zuccherato

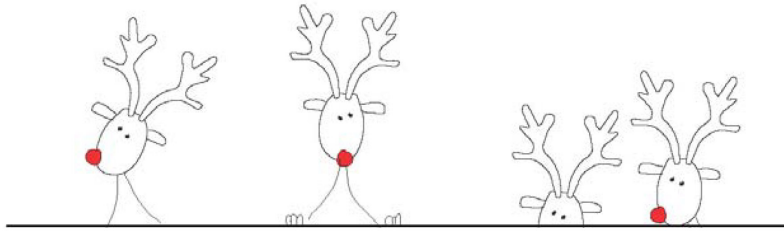
100 ml di panna fresca

per aromatizzare: 1 bacca di vaniglia e/o una stecca di cannella e/o due bacche di anice stellato

Lavare perfettamente i mandarini e sbuciarli, avendo cura di non intaccare la parte bianca del frutto. Versare le bucce in un barattolo da un litro, perfettamente pulito e a chiusura ermetica e coprirle con la vodka. Chiudere e far riposare lontano dal calore diretto del sole per una settimana, ricordando di agitare il barattolo una volta al giorno, per facilitare il processo di infusione. Trascorso questo tempo, filtrate attraverso un colino a maglie fitte. Portate a bollire il latte condensato con la panna, lasciate raffreddare a temperatura ambiente, poi unitelo all'infusione e mescolate bene (potete anche versare tutto in una bottiglia, tapparla ermeticamente ed agitarla con vigore). Versate il liquore in bottiglie perfettamente pulite e asciutte e conservatelo in frigorifero. Va consumato ghiacciato.

Idee golose

Fratello invernale della più celebre crema al limoncello, anche questo liquore va consumato freddo, meglio se in bicchieri tenuti preventivamente in frigo. L'infusione, senza crema, è perfetta per bagne per dolci, dal Pan di Spagna al Babà o per aromatizzare bavaresi e cake agli agrumi. Provatela anche nelle casseruole a base di pollo e mandarini: darà un tocco in più al vostro piatto



DANISH CHRISTMAS SCHNAPP

1 l di Vodka

20 chiodi di garofano

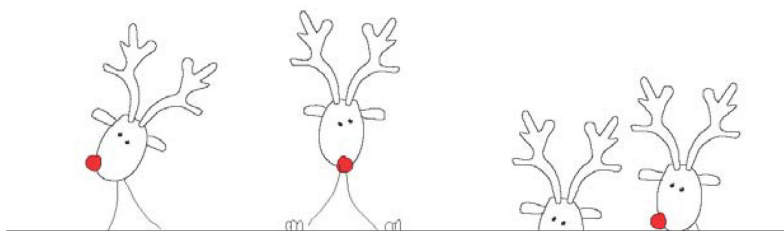
20 bacche di cardamomo

5 bacche di anice stellato

5 cucchiaini di zucchero

Preparate uno sciroppo, scaldando lo zucchero con 5 cucchiaini di acqua fino a quando non sarà completamente sciolto.

Versate tutti gli ingredienti in un barattolo di vetro perfettamente pulito e a chiusura ermetica, aggiungete lo sciroppo di zucchero, mescolate e lasciate in infusione, in luogo fresco e lontano dal calore diretto del sole, per una settimana. Filtrate e imbottigliate.



GINGERBREAD SPICED SYRUP

180 ml di acqua

250 g di zucchero

1 cucchiaio di zenzero in polvere

1 ½ cucchiaino di cannella in polvere

½ cucchiaino di noce moscata in polvere

¼ cucchiaino di chiodi di garofano in polvere

¼ cucchiaino di sale

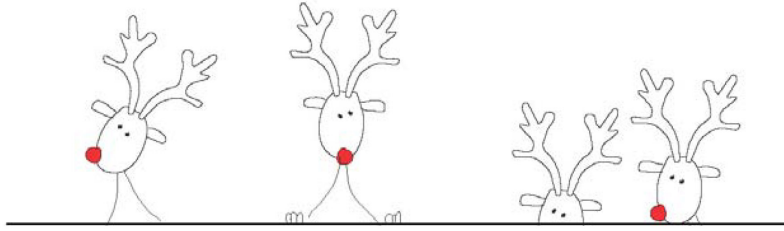
2 cucchiaini di estratto di vaniglia

Versate tutti gli ingredienti tranne la vaniglia in una casseruola e mescolare. Scaldateli fino al bollore, senza più mescolare, abbassate la fiamma e fate sobbollire per circa 15 minuti, ruotando leggermente la casseruola, se è il caso, per amalgamare gli ingredienti. Trascorso questo tempo, il liquido dovrà aver ottenuto la densità dello scirtoppo. Profumatelo con la vaniglia e invasate.

Conservate in frigorifero.

idea golosa

per tutti i patiti del Gingerbread Latte di Starbuck's e dintorni



CAPPÜCCINO EGGNOG

8 uova, tuorli e albumi

150 g di zucchero

750 ml di latte intero

120 ml di caffè espresso

500 ml di panna fresca liquida

120 ml di liquore al caffè

Scaldare fino al bollore il latte con il caffè e la panna. Montare i tuorli con lo zucchero e versatevi a filo il mix di latte bollente, continuando a montare. In ultimo unite il liquore. Imottigliate e conservate in frigorifero, fino a 4 giorni

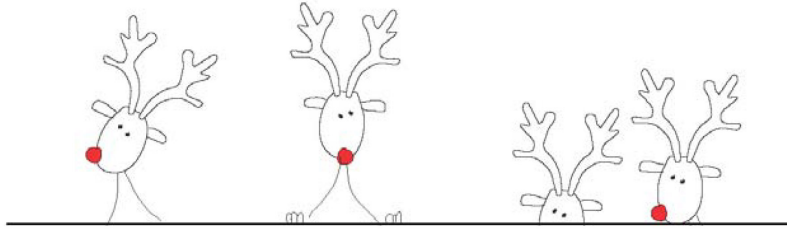
Prima di consumarlo, montate a neve gli albumi e incorporateli delicatamente all'egg nog, freddo.

Idea golosa

L'Egg nog è una bevanda antichissima a base di uova e spezie, tipica delle feste natalizie nei Paesi Anglosassoni. La ricetta base prevede l'aggiunta di Bourbon e le 3 spezie classiche (cannella, noce moscata, chiodi di garofano) a cui di solito si aggiunge la vaniglia

I WASH YOU A MERRY CHRISTMAS





Cranberry Orange Sugar Scrub

Frullate **120 g di cranberries** freschi o surgelati, fino a ridurli in purea. Aggiungete **200 g di zucchero semolato, 50 ml di olio di cocco e 12 gocce di essenza d'arancio**. Mescolate bene, invasate in un barattolo e conservate in frigorifero.

Cinnamon and Vanilla Sugar Scrub

Mescolate **100 g di zucchero di canna** con **100 g di zucchero semolato, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, 2 o 3 gocce di olio essenziale di cannella e 50 ml di olio di mandorla**. Mescolate bene, invasate in un barattolo e conservate in frigorifero.

Peppermint Sugar Scrub

Mescolate **200 g di zucchero con 15 gocce di essenza di menta e 50 ml di olio di cocco**. Mescolate bene, invasate in un barattolo e conservate in frigorifero