



ВКУСНОЕ ПРО ЗАПАС

YouTube Мама

ФОТО

ШАГ ЗА ШАГОМ

И ВИДЕО



YOUTUBE МАМА

21 РЕЦЕПТОВ



Привет! Я Ира, твоя YouTube Мама.

Домашние заготовки в морозилку. В этой книге я собрала мои домашние рецепты для твоей семьи.

Открывай нужное блюдо по содержанию, смотри фотографии приготовления и готовь вместе со мной по видео.

С любовью, твоя Ира.

Картофельные вафли в заморозку

Ингредиенты

Пеку несладкие картофельные вафли с сыром.



Отварной картофель — 550 г

Мука пшеничная — 70 г

Яйцо куриное — 1 шт.

Сыр твердый — 50 г

Разрыхлитель — 1 ч. л.

Чеснок — 1 зубчик

Соль — по вкусу

Молотый перец ассорти — по вкусу

[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Картофельные вафли в заморозку

1. Перекладываю отварной картофель в чашу. Добавляю яйцо, соль и измельчённый чеснок. Измельчаю до однородной массы.



2. Добавляю тёртый сыр, муку, разрыхлитель и перец. Хорошо перемешиваю.



[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Картофельные вафли в заморозку

3. Выкладываю тесто в разогретую вафельницу и выпекаю до румяного цвета и готовности. Повторяю с оставшимся тестом.



4. Готовые вафли остужаю, упаковываю порциями в вакуумные пакеты и убираю в морозилку.

[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Картофельные вафли в заморозку

На заметку. Для этих вафель можно использовать оставшееся картофельное пюре. Время выпекания подбираю по своей вафельнице.



[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Облепиховый чай с апельсином: заготовка в морозилку

Ингредиенты

Замораживаю порциями облепиховое пюре с апельсином, имбирём, мёдом и пряностями.



ПЮРЕ

Замороженная облепиха — 300 г

Апельсины — 2 шт.

Молотый имбирь — 0,5 ч. л.

Молотая корица — 0,5 ч. л.

Куркума — 0,5 ч. л.

Мёд — 3 ст. л.

Вода — немного, если трудно
измельчать

ПРЯНОСТИ В ФОРМУ

Гвоздика — 2 бутона на каждую
заготовку

Бадьян (звёздчатый анис) — 1
звёздочка на каждую заготовку

[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Облепиховый чай с апельсином: заготовка в морозилку

1. Нарезаю апельсины и перекладываю в измельчитель вместе с облепихой. Если использую свежий имбирь вместо молотого, нарезаю его и добавляю на этом этапе.



2. Измельчаю в пюре. Если смесь трудно перебивается, добавляю немного воды.



[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Облепиховый чай с апельсином: заготовка в морозилку

3. Добавляю мёд, корицу, куркуму и молотый имбирь, если использую его вместо свежего. Ещё раз перемешиваю в измельчителе.



4. Раскладываю пюре по формочкам. В каждую заготовку добавляю 2 бутона гвоздики и 1 звёздочку бадьяна.



[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Облепиховый чай с апельсином: заготовка в морозилку

5. Накрываю форму крышкой и убираю в морозилку до полного замерзания примерно на сутки. Готовые кубики перекладываю в закрывающийся пакет и храню в морозилке.



6. Достаю заготовки по мере необходимости и завариваю в чайнике. На мой литровый чайник хватает одной крупной ячейки; количество подбираю по размеру заготовок и желаемой насыщенности.

[Смотреть моё видео к рецепту →](#)

Облепиховый чай с апельсином: заготовка в морозилку

На заметку. Вместо половины чайной ложки молотого имбиря могу взять небольшой кусочек свежего. В каждую ячейку кладу два бутона гвоздики и одну звёздочку бадьяна; эта норма на одну заготовку сохраняется при увеличении партии.



[Смотреть моё видео к рецепту →](#)