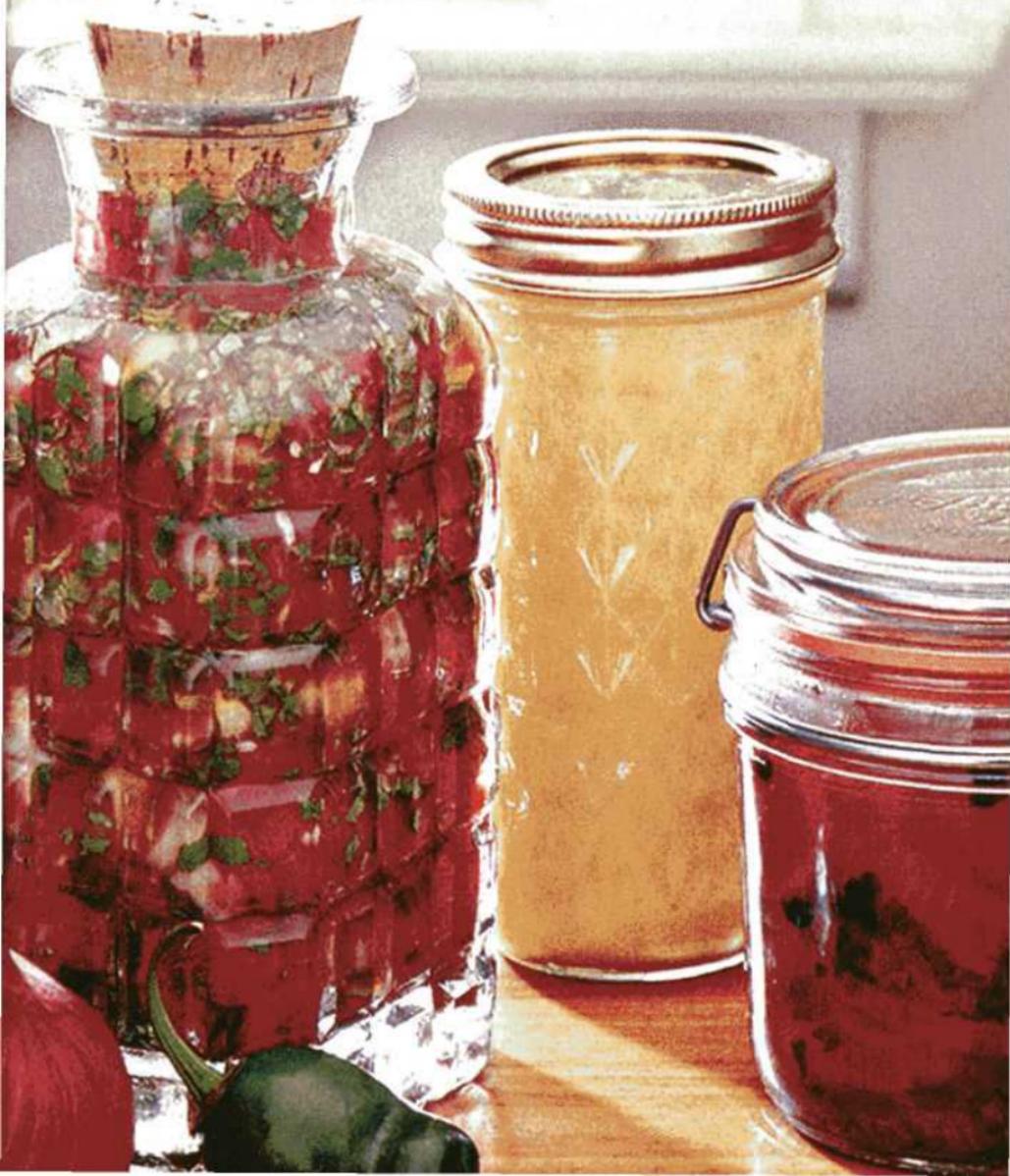




вкусно и просто

домашнее консервирование



УДК 641/642
ББК 36.91
И25

Ивушкина, О.

И25 Домашнее консервирование / О. Ивушкина. —
М.: РИПОЛ классик, 2008—64 с— (Вкусно и просто).

ISBN 978-5-7905-2493-6

Наверное, все знают басню «Стрекоза и муравей». В ней рассказывается о запасливом муравье и о стрекозе, которая «лето красное пропела, оглянуться не успела, как зима катит в глаза». Поэтому не повторяйте ошибку стрекозы, а начинайте готовиться к зиме еще летом, когда вокруг много овощей и ягод.

*Практическое издание
Вкусно и просто*

Ивушкина Ольга

ДОМАШНЕЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Генеральный директор издательства *С. М. Макаренков*

Редактор *О. С. Вехова*

Художественное оформление: *Е. Л. Амитон*

Компьютерная верстка: *А. А. Семенова, Т. В. Волчкова*

Технический редактор *Е. А. Крылова*

Корректор *Г. И. Синяева*

Издание подготовлено при участии ЛА «Научная книга»

Подписано в печать 04.06.2008 г.

Формат 84×108/32. Гарнитура «GaramondС».

Печ. л. 2,0. Тираж 35 000 экз.

Адрес электронной почты: info@ripol.ru
Сайт в Интернете: www.ripol.ru

ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик»
109147, г. Москва, ул. Большая Андроньевская, д. 23

ISBN 978-5-7905-2493-6

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2007

Отпечатано с готовых диапозитивов в типографии ООО «КубаньПечать».
350059, г. Краснодар, ул. Уральская, 98/2, заказ № 2863 от 15.06.2008 г.
Качество печати соответствует качеству предоставленных диапозитивов.



Консервирование овощей

«Пьяные огурцы»

Требуется: огурцы (мелкие и крепкие),
соцветия укропа, листья черной смородины,
корни хрена, перец горошком.

Для рассола: на 1 л воды — 2 ст. л. соли,
1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Огурцы промойте, замочите в холодной воде на три часа. Пряности (укроп, корень хрена, листья черной смородины) промойте, мелко нарежьте. Чеснок очистите, крупные дольки разрежьте. Банки и крышки помойте, простерилизуйте. Приготовьте рассол.

На дно банки положите пряности и красиво, в вертикальном положении уложите огурцы. В каждую банку добавьте 2 ст. л. водки и 1 неполную десертную ложку 70%-ой уксусной кислоты (на 3-литровую банку), залейте банку до краев готовым рассолом и закрутите при помощи закаточной машины. Банки переверните вверх дном и накройте одеялом на 24 ч. После охлаждения банки переверните и поставьте в холодное место. Огур-

цы, приготовленные этим способом, будут вкусными и хрустящими.

Консервированные помидоры «Прелесть лета»

Требуется: крепкие помидоры средней величины, соцветия укропа, корни хрена, черный перец горошком, листья смородины, листья вишни, чеснок, листья хрена.

Для рассола: 1 ст. л. сахара 2 ст. л. соли на 1 л воды, укроп, перец.

Способ приготовления. Помидоры переберите, тщательно перемойте. Корни хрена промойте, очистите, нарежьте кружками. Чеснок очистите, большие дольки разрежьте. Листья хрена помойте и порубите. Банки, крышки помойте, простерилизуйте. На дно банок положите укроп, листья смородины, вишни (на 3-литровую банку 3-листа), 2 зубчика чеснока, помидоры. Все залейте рассолом и закрутите. Банки поставьте вверх дном и накройте одеялом на 12 ч. Остывшие банки переверните, поставьте в прохладное место.

Квашеная капуста «По-чехословацки»

Требуется: 7 кг капусты, 1 кг моркови, 1/2 кг репчатого лука, 100 г соли, лавровый лист, черный перец горошком.

Способ приготовления. Капусту промойте, отрежьте толстые листья и кочерыжку, нашинкуйте и перетрите с солью, смешайте с нарезанной морковью и репчатым луком, пересыпьте черным перцем горошком, лавровым листом и после утрамбовки пригните гнетом. Че-

рез 3 дня капусту проколите палкой для удаления газов, а на 4-ый день отожмите от рассола и плотно уложите в стеклянные банки. Отжатый рассол доведите до кипения, залейте им капусту, закройте банки крышками и кипятите их в горячей воде 20 мин.

Квашеная капуста

Требуется: 10 кг белокочанной капусты, 250 г соли, 1 кг моркови, 2 стакана клюквы.

Способ приготовления. У кочанов отрежьте кочерыжку, капустные листья нашинкуйте, хорошо перемешайте с солью и сложите в деревянную кадку, дно которой покройте целыми капустными листьями. В процессе сложения капусты в кадку утрамбовывайте ее деревянной скалкой, чтобы капуста дала сок.

Морковь очистите и нарежьте кружками, капусту посыпьте клюквой и морковью. Сверху кадку прикройте широкими капустными листьями, положите деревянный кружок и груз. Через 2—3 дня при комнатной температуре капуста начнет закисать, на ее поверхности появится пена. Заквашенную капусту держите на холоде, время от времени протыкая деревянной палочкой. Готовую капусту переложите в стеклянные банки, закройте стеклянными или пластиковыми крышками и храните в холодильнике или погребе.

Консервированные помидоры «Дольки»

Требуется: крупные помидоры.

Способ приготовления. Помидоры хорошо помойте, нарежьте на куски. Положите в банки и стерилизуйте до

тех пор, пока помидоры не покроются собственным соком. В помидоры не кладите никакие пряности. Кроме того, при стерилизации поставьте лишнюю банку с помидорами и из нее докладывайте недостающие томаты в банки, которые закручиваете. Для стерилизации налейте воды по край банки. Банки с помидорами закройте и поставьте остывать. Затем перенесите банки в прохладное место.

Маринованные в яблочном соку помидоры

Требуется: 1 кг свежих помидоров, 1 1/2 л яблочного сока, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления. Помидоры тщательно вымойте, проколите вилкой в местах крепления плодоножек и уложите в банки. Помидоры залейте кипятком, через 10 мин воду слейте и залейте кипятком в банки еще раз. Через 15—20 мин воду снова слейте, после чего влейте в банки доведенный до кипения яблочный сок, в который добавьте соль. Банки закатайте, переверните вверх дном и остудите.

Маринованная капуста с патиссонами

Требуется: 1 кг капусты, 1 кг патиссонов, 1 л воды, 1 1/2 кг сахара, 1 1/2 стакана растительного масла, 2—3 ст. л. соли, уксус, сахар.

Способ приготовления. Кочаны капусты избавьте от кочерыжки и нашинкуйте как для квашения. Патиссоны нарежьте дольками. Пересыпьте овощи солью, перемешайте и оставьте на 2—3 ч при комнатной температуре. Затем сложите в предварительно простерилизованные

банки, утрамбуйте деревянной скалкой и залейте горячим маринадом. Для его приготовления смешайте в воде уксус, соль, сахар, растительное масло и прокипятите. Банки закупорьте и держите в кипятке еще 10 мин.

Перец «Пикантный»

Требуется: 3 кг перца, 1 кг моркови, 3 крупные свеклы, 3 головки репчатого лука, 500 г помидоров.

Способ приготовления. Помидоры помойте, приготовьте из них томатный сок. Варите сок на слабом огне 30 мин. Перец, морковь, лук, свеклу помойте, очистите. У перцев удалите семечки. Морковь и свеклу натрите на крупной терке. Лук нашинкуйте. Нафаршируйте перцы овощами, уложите в банки, залейте горячим томатным соком, закрутите. Остывшие банки поставьте в прохладное место.

Консервированные патиссоны «На радость всем»

Требуется: патиссоны, соцветия укропа, черный перец горошком, кориандр, корень хрена, листья смородины, чеснок.

Для рассола: на 1 л воды — 2 стакана соли, 1 стакан сахара.

Способ приготовления. Патиссоны очистите, нарежьте небольшими кусочками и уложите в банку. На дно банки положите соцветия укропа, несколько долек чеснока, черный перец горошком, кориандр, корень хрена, предварительно его помойте, очистите и нарежьте кружками. Положите в банку кусочки патиссо-

нов и залейте их горячим рассолом. Накройте крышкой и стерилизуйте 20 мин. После этого закрутите и поставьте остывать. Храните патиссоны в прохладном месте.

Консервированная алыча «Неожиданность»

Требуется: 1 кг алычи, 1 кг помидоров средней величины, 2 головки чеснока.

Для рассола: на 1 л воды — 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Алычу, помидоры помойте. Положите в банку помидоры, дольки чеснока, соцветия укропа, алычу. Алычу предварительно сварите. Добавьте в сок из алычи соль и сахар. Залейте его в банки. Закрутите и уберите в прохладное место.

Икра из баклажанов с овощами

Требуется: 1 кг баклажанов, 200 г репчатого лука, 350 г свежих помидоров, 200 г моркови, 1/2 стакана растительного масла, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, черный молотый перец, 120 г зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления. Баклажаны вымойте, очистите, нарежьте соломкой, посолите, перемешайте и оставьте на 30 мин. Руками отожмите сок, положите баклажаны в глубокую посуду с растительным маслом и, помешивая, припустите, пока баклажаны не станут мягкими. Репчатый лук нарежьте тонкой соломкой и спассеруйте вместе с натертой на мелкой терке морковью, добавьте молотый перец, рубленую зелень петрушки, укропа. Красные помидоры вымойте, ошпарьте кипятком, очис-

тите от кожицы, нарежьте и припустите на масле в отдельной посуде.

После этого все овощи уложите в общую кастрюлю, перемешайте, посолите, поперчите, добавьте сахар и варите 5 мин. Овощную массу разложите в чистые банки с крышками, не дожидаясь, пока она остынет, поставьте в посуду с кипящей водой и кипятите 20 мин. Затем банки закатайте и остудите, перевернув вверх дном.

Консервированный горошек «По-мински»

Требуется: зеленый горошек.

Для рассола: 1 ст. л. соли и $\frac{2}{3}$ ч. л. лимонной кислоты на 1 л воды.

Способ приготовления. Горошек переберите, очистите. Опустите в кипящую соленую воду и кипятите 1 мин. После этого горошек вынимайте и разложите в банки. В рассол добавьте лимонной кислоты, доведите его до кипения. Горячим рассолом залейте горошек, стерилизуйте 30 мин и закрутите.

Огурцы и помидоры в желатине

Требуется: 5 кг помидоров, 5 кг огурцов, 4 кг болгарского перца, 7 головок репчатого лука, лавровый лист, гвоздика, черный перец горошком.

Для маринада: 2 л воды, 120 г соли, 120 г сахара, 200 мл 9%-го уксуса, 3 ст. л. желатина.

Способ приготовления. Банки простерилизуйте, на дно каждой положите лавровый лист, репчатый лук, нарезанный кольцами, гвоздику, перец горошком. Поми-

доры и огурцы нарежьте кружками, болгарский перец — кольцами. Овощи уложите слоями: помидоры, огурцы, лук, сладкий перец. Лишний сок слейте, затем залейте овощи маринадом.

Для приготовления маринада разведите в воде соль, сахар, уксус, желатин, прокипятите. После того как банки будут заполнены, закройте их крышками и поставьте стерилизовать на 1 ч. Банки закатайте, переверните верх дном и охладите.

Маринованный щавель «Летняя приправа»

Требуется: листья щавеля.

Способ приготовления. Листья щавеля переберите, помойте, нарежьте. Бланшируйте в кипятке 1–2 мин. Выложите в пол-литровые банки, залейте готовым рассолом или рассолом, в котором бланшировали. Накройте крышкой и стерилизуйте в течение 1 ч. Банки закрутите и поставьте остывать. Храните в прохладном месте или в холодильнике.

Консервированная цветная капуста «Наш сад»

Требуется: цветная капуста, морковь, соль, перец горошком.

Способ приготовления. Капусту опустите на 30 мин в подсоленную воду. Затем промойте, разделите на соцветия и варите 5 мин. Морковь помойте, очистите и нарежьте кружками. Приготовьте рассол (на 1 л воды — 1 ст. л. соли). Банки помойте, залейте крутым кипятком на 15 мин. Соцветия капусты и морковь разложите в банки,

залейте горячим рассолом, накройте крышкой и стерилизуйте 20 мин. Затем закрутите банки и переверните вверх дном. После охлаждения капусту поставьте в холодильник. Можете использовать капусту как гарнир или для заправки супов.

Маринованные стрелки

Требуется: стрелы чеснока.

Для рассола: на 1 л воды — 2 ст. л. соли.

Способ приготовления. Стрелы чеснока переберите, помойте, плотно уложите в банки, залейте готовым рассолом, накройте крышкой и стерилизуйте 15 мин. После этого банки закрутите и поставьте в прохладное место. Используйте пол-литровые банки.

Маринованный лук «Кисленький»

Требуется: на литровую банку — 1 стручок красного горького перца, 5 шт. лавровых листьев, 1 ст. л. соли, 10 горошин черного перца, 6 головок репчатого лука.

Для рассола: вода и 9%-ый уксус в соотношении 1:1.

Способ приготовления. Лук очистите, уложите в банки. Добавьте специи, залейте рассолом и закрутите.

Овощное ассорти «Дары полей»

Требуется: молочная кукуруза (средней величины), морковь (средней величины), репчатый лук, перец горошком, листья смородины, соцветия укропа.

Для рассола: на 1 л воды — 2 ст. л. соли,
1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Кукурузу очистите, сварите в соленой воде. Морковь, лук помойте, очистите. Морковь разрежьте пополам (вдоль). Чеснок очистите, крупные дольки разрежьте. Банки помойте, простерилизуйте. Приготовьте рассол. На дно банки положите соцветия укропа, листья смородины (2—3 листа на одну банку), три дольки чеснока. После этого красиво уложите в банку кукурузу, морковь и лук (целиком). В каждую банку добавьте 1 ст. л. 7 %-го уксуса. Залейте крутым рассолом и закрутите. Банку переверните вверх дном. Храните в холодильнике. Используйте ассорти для приготовления салатов или для украшения праздничных блюд.

«Петрушник»

Требуется: зелень (петрушка, укроп), соль.

Способ приготовления. Зелень переберите, помойте, порубите. Банки помойте, простерилизуйте. Разложите зелень в банки и закрутите. Для закрутки используйте пол-литровые банки. Храните зелень в холодильнике.

Консервированные с виноградом помидоры

Требуется: 1 кг свежих помидоров, 400 г винограда, 200 г болгарского сладкого перца, 1 стручок горького перца, 4 зубчика чеснока, лавровый лист, несколько листьев смородины, несколько листьев вишни, черный перец горошком, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, зелень укропа, петрушки.

Способ приготовления. В простерилизованные банки уложите помидоры, добавьте специи, виноград, соль, сахар. Залейте помидоры кипятком на 15 мин. Затем рассол слейте, прокипятите, залейте им помидоры, банки закатайте.

Маринованный чеснок «Болгария»

Требуется: чеснок, черный перец, гвоздика.

Для рассола: на 1 л воды — 50 г сахара, 50 г соли, 1 ст. л. уксуса.

Способ приготовления. Чеснок очистите, помойте. На дно банки положите черный перец, гвоздику, плотно уложите дольки чеснока. Залейте кипятком, накройте крышкой и оставьте на 1 сутки. После этого воду слейте и залейте рассолом. Добавьте уксус. Закрутите.

Ассорти «Овощное»

Требуется: помидоры (ранние), крепкие маленькие огурцы, болгарский перец, кориандр, соцветия укропа, корень хрена, листья вишни, чеснок.

Для рассола: на 1 л воды — 2 ст. л. соли, 2 ч. л. сахара, укроп, листья хрена, черный перец горошком.

Способ приготовления. Для ассорти используйте мелкие ранние помидоры. Помидоры, огурцы, перчики переберите, помойте. Из перчиков удалите семечки и прожилки. Корень хрена помойте, очистите, порежьте. Чеснок очистите, большие дольки разрежьте. Банки помойте, простерилизуйте. На дно банки положите укроп, листья

вишни и красиво уложите помидоры, перцы, огурцы. Добавьте в каждую банку 1 ст. л. 9 %-го уксуса (на 3-литровую банку), семена кориандра, черный перец, чеснок. Все залейте рассолом и закрутите. Банки поставьте вверх дном до полного охлаждения. Затем переверните и поставьте в холодильник.

«Красненькие»

Требуется: спелые томаты.

Способ приготовления. Томаты помойте, уложите в банки. Банки перед этим помойте. Часть помидоров оставьте, перетрите, посолите по вкусу, поставьте на огонь и доведите до кипения. Залейте помидоры крутым кипятком, слейте. После этого залейте их кипящим томатом и закрутите банки. Банки поставьте вверх дном и накройте одеялом на 24 ч. Затем переверните и поставьте остывшие банки в прохладное место.

Икра из кабачков

Требуется: 800 г кабачков, 50 г моркови, 10 г корня петрушки, 50 г репчатого лука, 200 г томата-пюре, 4 ст. л. растительного масла, соль, сахар, черный молотый перец, корица, зелень укропа.

Способ приготовления. Вымытые кабачки нарежьте, обжарьте на растительном масле и пропустите через мясорубку. Отдельно обжарьте лук, томат-пюре, добавьте специи, соедините с кабачками. В икру добавьте рубленую зелень, соль, сахар, тушите на слабом огне до готовности. Смесь разложите в банки, простерилизуйте в течение 15—20 мин и остудите.

Морковь «Зимняя»

Требуется: морковь, соль, зелень (петрушка, укроп).

Способ приготовления. Морковь, зелень помойте. Морковь натрите на крупной терке, зелень порубите. Добавьте соль и все перемешайте. Банки хорошо помойте и залейте на 10 мин крутым кипятком. После этого разложите морковь в банки и закрутите. Храните морковь в холодном месте. При консервации используйте пол-литровые банки.

Баклажаны как грибы «По-московски»

Требуется: 5 кг баклажанов, 1 стакан уксуса, 1 стучок горького перца, 1 пучок петрушки, чеснок, 2 стакана растительного масла, 1 пучок сельдерея, 2 ст. л. соли.

Способ приготовления. Баклажаны очистите, нарежьте кубиками, посолите. Варите 5 мин. Остудите. Зелень переберите, помойте, порубите. Перец, дольки чеснока прокрутите через мясорубку. Все перемешайте с баклажанами, разложите в банки, закрутите или закройте капроновой крышкой. Храните в холодильнике.

«Острые баклажанчики»

Требуется: баклажаны, чеснок, растительное масло.

Способ приготовления. Баклажаны очистите, нарежьте кругами, посолите и пожарьте с двух сторон на растительном масле. Приготовьте рассол из раститель-

ного масла, уксуса и чеснока. Чеснок предварительно очистите, мелко порубите. Каждый кусочек баклажана обмакните в рассол, уложите в чистые банки, простерилизуйте и закрутите. Храните в холодильнике. Для приготовления используйте пол-литровые банки.

«Баклажаны с секретом»

Требуется: 1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, чеснок.

Способ приготовления. Баклажаны помойте, очистите, разрежьте вдоль на полоски и поджарьте с одной стороны. Помидоры помойте, нарежьте кружками. Положите помидоры на поджаренную сторону баклажана и сложите ее пополам так, чтобы помидор оказался внутри. Предварительно на помидор положите мелко нарезанный чеснок. Поджарьте баклажаны с двух сторон, плотно сложите в банки, накройте крышкой и стерилизуйте 40—50 мин. Закрутите. Храните в холодильнике. В зимнее время это будет прекрасная закуска на вашем столе.

Консервированные огурцы в горчице

Требуется: 1 кг огурцов, 150 г репчатого лука, 1/4 ст. л. уксуса, 300 г сухой горчицы, 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ч. л. молотого черного перца, лавровый лист, зелень укропа, 1 1/2 л воды.

Способ приготовления. Огурцы вымойте. Влейте в кастрюлю воду, добавьте нарезанный лук и укроп, горчицу, сахар, соль, перец, лавровый лист и уксус. Воду доведите до кипения, положите в нее огурцы и кипятите 10 мин.

После этого огурцы выньте из рассола, разложите по банкам и залейте кипящим рассолом. Банки закрутите, храните в темном месте.

Овощное ассорти «Долгожданная осень»

Требуется: 2 кг огурцов, 2 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг свеклы, 4 головки репчатого лука, чеснок.

Способ приготовления. Возьмите спелые помидоры, помойте, порежьте, варите 10 мин. Протрите через сито. Готовую массу варите два раза. После этого добавьте сахар и соль (на 1 кг соуса — 100 г сахара, 30 г соли). Огурцы, морковь, свеклу помойте, очистите, натрите на крупной терке. Лук, чеснок очистите, мелко порубите. Все уложите в банки слоями (слой огурцов, слой свеклы, слой лука, слой моркови, слой чеснока). Залейте овощи готовым томатным соусом до краев, в каждую банку добавьте 1 ч. л. 9%-го уксуса и закрутите. Для закрутки используйте пол-литровые банки.

Лечо «Аромат весны»

Требуется: на 4 кг помидоров — 7 шт. болгарского перца, 2 баклажана, 2 головки репчатого лука (средней величины), эстрагон.

Способ приготовления. Помидоры, перцы помойте. Помидоры нарежьте дольками, у перчиков удалите сердцевину и прожилки. Баклажаны, лук очистите. Перец, баклажаны, лук нарежьте кольцами. Помидоры, лук, перцы варите в эмалированной посуде 15 мин. Затем добавьте туда эстрагон, соль и сахар по вкусу и варите еще 20 мин. Баклажаны посолите и пожарьте на расти-

тельном масле до золотистого цвета. Все перемешайте, разложите в банки и закрутите. Банки помойте, простерилизуйте. Храните в прохладном месте.

Лечо «Приятного аппетита»

Требуется: 1 кг перца, 1 кг лука, 1 кг моркови, 4 кг спелых помидоров, 1/3 стакана соли, 1/2 л растительного масла.

Способ приготовления. Морковь, помидоры, перец помойте. Из перца удалите сердцевину. Морковь, лук очистите. Все нарежьте кольцами. Морковь натрите на крупной терке. Все посолите и оставьте на 12 ч. После этого добавьте растительное масло, сахар и поставьте на огонь. После того как закипит, варите 20 мин на слабом огне. Банки помойте, простерилизуйте, разложите готовое лечо и закрутите. Храните в холодильнике.

Салат «Зима»

Требуется: на 4 литровые банки — 2 кг 200 г бурых помидоров, 1 кг огурцов, 500 г лука, 800 г болгарского перца, 70 г корня петрушки или зелени петрушки, 20 ст. л. растительного масла, 20 ч. л. сахара, 5 ч. л. мелкой соли.

Способ приготовления. Помидоры и огурцы помойте. Помидоры нарежьте крупными дольками. Огурцы нарежьте длинными дольками. Лук очистите, нарежьте кольцами. Болгарский перец помойте, удалите семечки и тоже нарежьте кольцами. Зелень петрушки переберите, помойте, порубите. Все сложите в эмалированную посуду, добавьте соль, сахар, растительное масло и уксус (на 10 ст. л. воды — 1/5 ст. л. уксуса). Варите на слабом

огне 30 мин, при этом постоянно помешивайте. Банки помойте, простерилизуйте, выложите в них готовый салат и закрутите. После этого остывшие банки поставьте в прохладное место.

Салат «Зеленый»

Требуется: 5 кг зеленых помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 150 г столового уксуса (на 10 ст. л. воды — 1 ст. л. уксуса), 1 ст. л. соли, чеснок, $\frac{2}{3}$ стакана растительного масла, 2 стакана петрушки.

Способ приготовления. Помидоры помойте, нарежьте кружками. Болгарский перец помойте, удалите семечки, нарежьте соломкой. Лук очистите, порежьте кольцами. Зелень порубите. Банки помойте и разложите в них овощи (на 3 ч). После этого накройте банки крышками и стерилизуйте 15-20 мин. Простерилизованные помидоры закрутите и поставьте остывать.

Салат «Удовольствие»

Требуется: огурцы, помидоры, репчатый лук.

Для рассола: на 1 л воды — 2 ст. л. соли.

Способ приготовления. Помидоры, огурцы помойте, нарежьте дольками. Лук очистите, нарежьте кольцами. Банки помойте. На дно банки положите лук, затем слой огурцов, слой помидоров. Все залейте готовым рассолом, стерилизуйте 15—20 мин. Крышки обработайте уксусной эссенцией. После этого банки закрутите и переверните вверх дном. Остудите и поставьте в прохладное место.

Салат «Капустник»

Требуется: 5 кг белокочанной капусты, 1 кг репчатого лука, 2 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 стакан растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Капусту очистите, нашинкуйте. Перец, морковь, помидоры помойте. Из перца удалите семечки, плодоножки. Морковь, лук очистите. Морковь натрите на крупной терке. Лук, перец, помидоры нарежьте кольцами. Все перемешайте. Добавьте соль, перец по вкусу и 100 г 9%-го уксуса. Оставьте на 12 ч. После этого добавьте растительное масло и варите 5 мин на слабом огне. Разложите в чистые стерилизованные банки и закрутите.

Соленые виноградные листья

Требуется: 1 кг виноградных листьев, 5 ст. л. соли, 1,5 л воды.

Способ приготовления. Выберите крупные виноградные листья без прожилок, хорошо промойте, удаляя поврежденные, оставьте на некоторое время в холодной воде, затем вымойте под проточной водой.

Подготовленные виноградные листья поместите бланшировать в кипящую воду на 3—4 мин. Охлажденные листья следует уложить рядами в простерилизованные банки, утрамбовывая и пересыпая солью, а после сверху придавить грузом.

Приготовьте рассол (на 1 л воды — 70 г соли), прокипятите, профильтруйте и залейте банки с листьями. Наполненные банки оставьте на 12—15 дней, добавляя рассол, после чего поставьте на хранение в прохладное, хорошо проветриваемое место.

Соус «Анри»

Требуется: 600 г чеснока, 1/3 ст. л. растительного масла, сок лимона, 1 ч. л. воды, 1 яичный желток, соль.

Способ приготовления. Чеснок очистите, натрите на терке, добавьте желток, растительное масло. Все смешайте. Добавьте сок лимона, соль по вкусу, немного холодной воды. Полученную массу хорошо перемешайте. Соус должен быть густым, как майонез.

Соленая капуста с яблоками и грибами

Требуется: 3 кг белокочанной капусты, 200 г моркови, 300 г свежих яблок, 800 г грибов, 4 ст. д. соли.

Способ приготовления. Удалите из капусты кочерыжки, листья нашинкуйте соломкой. Сложите капусту в деревянную бочку, пересыпая ее слои солью, натертой на средней терке морковь, дольками яблок и измельченными грибами. После утрамбовки накройте капусту целыми капустными листьями, положите сверху деревянный круг и груз. Следите за тем, чтобы рассол все время покрывал капусту. Готовую капусту переложите в простерилизованные стеклянные банки и закрутите крышками.

Заправка для борщей

Требуется: 3 кг свеклы, 2 кг сладкого болгарского перца, 1 кг лука, 2 кг красных помидоров, 50 г горького перца, 4 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Лук и сладкий болгарский перец нарежьте соломкой, обжарьте в масле до полуготовности. Горький перец пропустите через мясорубку. Помидоры пропустите через мясорубку, свеклу натрите на средней терке, овощи соедините в кастрюле и тушите в течение 1 ч. После этого добавьте лук, сладкий и горький перец, соль. Тушите 10 мин, в горячем виде разложите по банкам и закрутите.

Салат «Летний»

Требуется: 200 г моркови, 400 г яблок, 20 г хрена, соль.

Способ приготовления. Морковь, корень хрена помойте, очистите, натрите на крупной терке. Яблоки помойте, удалите сердцевину, очистите, натрите на крупной терке. Все перемешайте, разложите в банки. Стерилизуйте 20 мин. После этого закрутите.

Грибы «Завтрак лесника»

Требуется: грибы дуньки.

Для рассола: на 1 л воды — 2 ст. л. соли, лавровый лист.

Способ приготовления. Грибы переберите, хорошо промойте и варите в горько-соленом рассоле 30—40 мин. После этого промойте грибы в горячей воде и сварите в соленом рассоле с лавровым листом. Затем плотно сложите грибы в банки, накройте крышкой и стерилизуйте 1 ч. После этого банки закрутите, остудите и поставьте в прохладное место. Перед подачей на стол заправьте грибы рассолом с уксусом и чесноком.

Сладкий перец «По-украински»

Требуется: болгарский перец.

Для рассола: на 1 л воды — 70 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления. Перец помойте, удалите семечки, нарежьте кольцами, плотно уложите в банки и залейте горячим рассолом, добавьте в него щепотку лимонной кислоты. Стерилизуйте в течение 20 мин. После этого банки закрутите. Остудите и поставьте в прохладное место.

Пикули

Требуется: 1 кг репчатого лука, 1 кг цветной капусты, 100 г моркови, 100 г огурцов, 2 стакана столового уксуса, 1 стакан сахара, 1/4 ч. л. тертого мускатного ореха, соль, гвоздика, корица, горошины душистого перца, 2 л воды.

Способ приготовления. Овощи очистите, нарежьте кружками морковь и огурцы. Сварите все овощи в отдельной посуде. Уксус доведите до кипения, влейте в него 1 стакан воды, добавьте соль, сахар, завернутые в марлевый мешочек орех, гвоздику, корицу и горошины перца, охладите. Овощи разложите в банки, залейте их уксусом. Через сутки слейте жидкость, еще раз ее вскипятите, после чего охладите и разлейте по банкам с овощами. Банки следует закрыть целлофаном.

Кетчуп «Острый»

Требуется: 3 кг помидоров, 10 долек чеснока, 10 горошин черного перца, 15 гвозди-

чек, 15 горошен корицы, 6 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 3 ст. л. столового уксуса.

Способ приготовления. Помидоры помойте, прокрутите через мясорубку. Сок помидоров вылейте в кастрюлю и варите на слабом огне. При варке положите в сок пряности и за 15 мин до готовности добавьте уксус. Горячий кетчуп разложите в банки и закрутите.

Кетчуп «Царский»

Требуется: 1 кг яблок, 700 г абрикосов, 300 г репчатого лука, чеснок, 1 ч. л. соли, 2 стакана сахара, 1/5 ч. л. черного молотого перца.

Способ приготовления. Абрикосы, яблоки помойте, очистите от кожуры, удалите косточки и сердцевину, мелко нарежьте. Лук, чеснок очистите, мелко порубите. Все перемешайте, поставьте на огонь и варите до загустения. Разложите в банки, закрутите. Поставьте в прохладное место.

Томатная паста «Ассорти»

Требуется: 10 кг помидоров средней величины, 1 кг свеклы, 1 кг моркови.

Способ приготовления. Помидоры переберите, помойте, пропустите через соковыжималку. Дайте настояться. После этого слейте воду, а оставшуюся кашицу варите на слабом огне 3—4 ч до полного загустения. Перед готовностью добавьте в нее морковь и свеклу. Овощи предварительно помойте и натрите на крупной терке. Готовую томатную пасту остудите, разложите в полиэтиленовые пакеты и положите в морозильную камеру.

Салат «Кобра»

Требуется: 3 кг помидоров, 2 кг свеклы, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1 стручок горького перца, 1/2 стакана растительного масла, соль.

Способ приготовления. Овощи помойте, прокрутите через мясорубку. Варите на слабом огне 2—3 ч. Разложите в банки, закрутите, остудите. Храните в прохладном месте.

Грибы «По-польски»

Требуется: грибы белые.

Для рассола: на 1 л воды — 2 ст. л. соли.

Способ приготовления. Грибы переберите, помойте, засолите на 3 дня. После этого приготовьте рассол. В кипящий рассол опускайте по одному грибу на 1 мин, вытаскивайте и сразу кладите в стерилизованные банки. Залейте рассолом и закрутите. Перед этим крышки смажьте уксусом. Остывшие грибы поставьте в прохладное место.

Грибы маринованные «По-болгарски»

Требуется: 1 кг грибов, 1 ст. л. соли, 1/2 стакана воды, 1 ч. л. уксусной эссенции, 3 лавровых листа, 5 горошен перца.

Способ приготовления. Грибы переберите, очистите, помойте, порежьте, залейте рассолом и поставьте на огонь. Доведите до кипения, снимите пленку и добавьте пряности. Все кипятите 30 мин. Банки хорошо помойте,

разложите в них грибы и стерилизуйте 15 мин. После этого банки закрутите, остудите, поставьте в прохладное место.

Томат-пюре

Требуется: 5 кг свежих помидоров, 200 г соли.

Способ приготовления. Зрелые помидоры промойте, разрежьте на 2—3 части и, периодически помешивая, варите 30—40 мин в собственном соку. После этого протрите томаты через сито и уварите в 2 раза. Затем добавьте мелкую соль, тщательно перемешайте и варите еще 30 мин.

Томат-пюре разлейте горячим в хорошо промытые, сухие и прогретые стеклянные банки. Чтобы томат не плесневел, залейте его сверху растительным маслом, закрутите банки крышками и храните в прохладном месте.

Аджика «Остренькая»

Требуется: 5 кг помидоров, 1 кг яблок (красных), 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 200 г чеснока, 1—2 стручка красного горького перца, 1/2 л растительного масла.

Способ приготовления. Помидоры, яблоки, болгарский перец, морковь помойте. Из яблок и перца удалите сердцевину. Морковь и чеснок очистите. Все прокрутите через мясорубку. Добавьте растительное масло и варите в алюминиевой посуде 1/2 ч. После этого аджику в горячем виде разложите в стерилизованные банки, закрутите, остудите.

Кетчуп «Красное и черное»

Требуется: спелая слива, пряности (молотый перец — красный и черный, корица, гвоздика), соль, сахар.

Способ приготовления. Сливу помойте, удалите косточки, прокрутите ее через мясорубку. Добавьте перец, гвоздику, корицу, соль и сахар по вкусу. Можете вместо пряностей добавить магазинную аджику. Все перемешайте. Разложите в банки и закройте крышкой. Используйте пол-литровые банки.





Компоты

Компот из мандаринов «Новогодний»

Требуется: 1 кг мандаринов, 1 стакан сахара, 1 л воды.

Способ приготовления. Мандарины очистите от кожуры и прожилок, разделите на дольки. Приготовьте сахарный сироп для бланшировки. Дольки мандарина бланшируйте 30 с. После этого мандарины положите на дно банки и залейте готовым сиропом, в который добавьте корки мандарина для аромата. Банки накройте крышкой и стерилизуйте 30 мин. После стерилизации банки закрутите, поставьте вверх дном. Остывший компот переверните и поставьте в прохладное место.

Компот «Вишня под водой»

Требуется: 1 кг некрупной спелой вишни, 1 кг сахара, 2 л воды.

Способ приготовления. Ягоду переберите, помойте, бланшируйте. Для бланшировки приготовьте са-

харный сироп. Бланшированные ягоды положите на дно банки, залейте горячим сиропом и закрутите. Банки переверните вверх дном и накройте одеялом на 24 ч. После этого остудите и поставьте в прохладное место.

Компот из земляники

«Солнечная поляна»

Требуется: 1 кг ягод средней величины, $\frac{2}{3}$ стакана сахара на 1 л воды.

Способ приготовления. Приготовьте сахарный сироп для бланшировки. Вымытые ягоды бланшируйте 1 мин. Затем положите их на дно банки, залейте горячим сиропом, накройте крышкой и стерилизуйте 20 мин. После этого банки закрутите и поставьте остывать. Остывший компот перенесите в прохладное место.

Компот из айвы «Восток»

Требуется: 2 кг айвы, 1 л воды, 800 г сахара, 1 ст. л. винной кислоты.

Способ приготовления. Айву тщательно вымойте, отберите поврежденные или недоспевшие плоды, удалите сердцевину и кожицу. Для того чтобы компот был приятным на вкус и красивым на вид, плоды с темными пятнами внутри мякоти лучше не применять.

Очищенные плоды порежьте ломтиками, положите в кипящую воду на 5 мин, добавьте винную кислоту. После этого айву разложите в подготовленные банки и залейте заранее приготовленным сахарным сиропом так, чтобы до горлышка оставалось не менее 1,5 см.

Наполненные банки накройте крышками, установите в посуду с горячей водой и стерилизуйте до тех пор, пока айва не приобретет розоватый оттенок, — около 30 мин.

Простерилизованные банки нужно быстро охладить, поместив в холодную воду, и поставить в прохладное помещение.

Компот «Летний сад»

Требуется: 1 кг малины, 1 кг красной смородины (гроздьями), 1 кг вишни, сахар.

Способ приготовления. Приготовьте для бланшировки сахарный сироп (1 стакан сахара на 1 л воды). Вымытые ягоды бланшируйте. После этого положите их на дно банки, залейте готовым сиропом, закрутите. Банки переверните вверх дном и накройте одеялом на сутки. Затем компот остудите и поставьте в прохладное место. Гроздьями красной смородины из компота вы сможете украсить любое блюдо на праздничном столе.

Компот из кабачков и алычи

Требуется: 200 г сахара, 1/2 кг кабачков, 400 г алычи, 1 л воды.

Способ приготовления. Кабачки очистите от кожуры и разрежьте на 4 части, ложкой удалите сердцевину, а оставшуюся мякоть порежьте на кубики со стороной 1 см. В приготовленные банки разложите алычу, сверху положите кабачки и залейте кипящим сахарным сиропом. Накройте крышками, дайте постоять до полного остывания, затем слейте сироп, прокипятите его и снова залейте, после чего закрутите крышки.

Компот из мандаринов «Новогодний»

Требуется: 1 кг мандаринов, 1 стакан сахара, 1 л воды.

Способ приготовления. Мандарины очистите от кожуры и прожилок, разделите на дольки. Приготовьте сахарный сироп для бланшировки. Дольки мандарина бланшируйте 30 с. После этого мандарины положите на дно банки и залейте готовым сиропом, в который добавьте корки мандарина для аромата. Банки накройте крышкой и стерилизуйте 30 мин. После стерилизации банки закрутите, поставьте вверх дном. Остывший компот переверните и поставьте в прохладное место.

Красная смородина в собственном соку

Требуется: красная смородина, корица, перец, гвоздика.

Для рассола: на 1 л сока — 1/2 л воды, 1 кг сахара, 2 ст. л. уксуса.

Способ приготовления. Смородину помойте. Отожмите из ягод сок. Смешайте сок с водой, поставьте на огонь. Добавьте сахар, корицу, гвоздику, перец. Доведите до кипения, добавьте уксус и снова доведите до кипения. Остудите. Банки помойте, простерилизуйте. Положите в них ягоды и залейте холодным рассолом. Стерилизуйте 3 мин, закрутите и поставьте в холодное место.

Компот «Бабье лето»

Требуется: груши средней величины, 1/2 ч. л. лимонной кислоты (на 3-литровую банку).

Способ приготовления. Груши помойте, удалите сердцевину, положите на дно банки и залейте готовым сахарным сиропом (1 стакан сахара на 1 л воды). В каждую банку добавьте 1/2 ч. л. лимонной кислоты, закройте крышкой. Переверните ее вверх дном и накройте одеялом на 24 ч. Остудите и поставьте в прохладное место.

Компот из черешни «Спелость»

Требуется: спелая крупная черешня.

Для сиропа: на 1 л воды — 2 стакана сахара.

Способ приготовления. Черешню переберите, помойте, бланшируйте в кипящем сахарном сиропе 2 мин. Выложите ягоды в литровые банки доверху, залейте сиропом, накройте крышкой и стерилизуйте 20 мин. После этого закрутите и поставьте компот остывать.

Компот «Славянский»

Требуется: 2 1/2 л воды, 150 г инжира, 150 г алычи, 150 г чернослива, 150 г яблок, 150 г маслин, 150 г оливок, 1/2 стакана сахара.

Способ приготовления. Фрукты крупно порежьте, затем сложите их в эмалированную кастрюлю и залейте водой. Поставьте на огонь и доведите до кипения, засыпьте сахар и тщательно размешайте. Убавьте огонь и кипятите компот 30 мин. После этого снимите с огня и разлейте компот по банкам.

Компот из персиков «Солнышко»

Требуется: крупные персики.

Для сиропа: на 1 л воды — 400 г сахара.

Способ приготовления. Персики помойте, аккуратно удалите косточки. Бланшируйте в кипящем сиропе 3 мин. Разложите в банки. Залейте горячим сахарным сиропом, накройте крышкой и стерилизуйте 40 мин. Закрутите, остудите и поставьте в прохладное место.

Компот из абрикосов «Императорский»

Требуется: 1 кг непереспелых абрикосов средней величины, 2 л воды, 4 стакана сахара.

Способ приготовления. Абрикосы помойте, уложите в литровые банки до верха, залейте кипящим сахарным сиропом. Накройте крышкой и стерилизуйте 20 мин. Закрутите, остудите. Компот храните в холодильнике.

Компот «Витамины круглый год»

Требуется: 800 г черной смородины, 400 г сахара на литровую банку.

Способ приготовления. Ягоды помойте, засыпьте сахаром и поставьте на огонь, закипит — снимите пену. Горячей положите смородину в банку и закройте крышкой. Запомните: смородину нужно готовить по одной банке!

Компот из винограда и слив «Летний привет»

Требуется: 2 кг слив, 1 кг зеленого винограда.

Для сиропа: на 1 л воды — 500 г сахара.

Способ приготовления. Сливы и виноград переберите, помойте. Ягоды винограда аккуратно снимите

с веточек. Сварите сахарный сироп. Ягоды выложите в банки и залейте горячим сиропом. Стерилизуйте в течение 20—30 мин. После этого закрутите и поставьте компот остывать. Храните в прохладном месте.

Компот из печеных яблок «Молодильные яблочки»

Требуется: на 1 л воды — 1 стакан сахара.

Способ приготовления. Яблоки помойте, удалите сердцевину. Наполните отверстия сахаром и испеките яблоки в духовке. Остудите, положите в банки. Залейте горячим сахарным сиропом, накройте крышкой и стерилизуйте 3 мин. Закрутите.

Малина в собственном соку «Наслаждение»

Требуется: на 1 кг малины — 1 кг сахара.

Способ приготовления. Малину положите в эмалированную посуду, засыпьте сахаром. После того как из малины под воздействием сахара выделится сироп, разложите ее в банки. Стерилизуйте 15 мин. Закрутите и поставьте в прохладное место.

Вишня в собственном соку «Зрелость»

Требуется: непереспелая вишня.

Способ приготовления. Вишню переберите, помойте, плотно уложите ее в банки доверху, прикройте крышкой и стерилизуйте 5—10 мин. После этого банки закрутите, поставьте в прохладное место.

Слива «Айоли»

Требуется: непереспелая слива.

Способ приготовления. Сливу переберите, помойте, прокрутите через мясорубку. Сложите в банки (поллитровые или литровые), прикройте крышкой и стерилизуйте 15 мин. После этого банки закрутите и поставьте в холодильник.





Варенье, повидло, сиропы, желе

Варенье «Для милых дам»

Требуется: 200 г лепестков роз, 2 кг сахара, 4 стакана воды.

Способ приготовления. Лепестки роз осторожно срежьте ножницами, промойте их в течение 5 мин в кипящей воде и остудите. Приготовьте сахарный сироп, залейте им лепестки и дайте настояться 3—4 ч. После этого варите на слабом огне 7 мин, снимите, остудите и варите еще раз до полной готовности. Готовое варенье разложите в банки и закройте крышкой.

Варенье «Пузатый арбуз»

Требуется: 1 кг арбузных корок, 1 кг сахара, 1 ч. л. соды, 4 г ванилина, 1 1/2 л воды.

Способ приготовления. Налейте в кастрюлю воду, добавьте растворенную питьевую соду и поместите туда очищенные от мякоти и зеленой кожицы арбузные корки, которые необходимо проколоть, а затем оставить так на 4 ч.

Приготовьте сироп. Для этого растворите 1/2 кг сахара в 1/2 л воды и кипятите в течение 10—15 мин.

После того как корки отстоялись, ополосните водой, поместите в кипящий сироп, кипятите в течение 15 мин и оставьте на некоторое время. Затем засыпьте другой половиной сахара и уваривайте в течение 3 ч. За 2 мин до конца уваривания в варенье добавьте ванилин. Готовое варенье разложите по банкам и храните в прохладном месте.

Варенье «Цветы акации»

Требуется: 400 г цветков белой акации, 1 кг сахара, 1 стакан виноградного сока, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Варенье готовьте из очищенных от желтых окончаний цветков акации, хорошо промытых, растертых с частью сахара, необходимого по рецепту (600 г). Подготовленный цвет завяжите в плотную материю и оставьте на 12 ч.

Для того чтобы приготовить сироп, соедините воду, виноградный сок, 400 г сахара. Затем поместите в сироп отстоявшийся цвет акации и варите 30—40 мин. Готовое варенье разложите по банкам и закатайте.

Варенье «Яблочко с имбирем»

Требуется: 1 кг яблок.

Для сиропа: 1 кг сахара, 1 л воды, 1 ч. л. винной кислоты, имбирь.

Способ приготовления. Для приготовления варенья используйте сорта яблок, имеющие крупные плоды и белую твердую мякоть. Сахарный сироп приготовьте

как обычно. Яблоки вымойте, очистите от кожицы, удалите сердцевину, после чего натрите на крупной (лучше пластиковой) терке прямо над сиропом, чтобы избежать потемнения мякоти яблок. Сначала сделайте слабый огонь, а затем усильте его и варите варенье до необходимой вам густоты. За 2—3 мин до прекращения варки добавьте в варенье винную кислоту и порошок молотого имбиря.

Варенье «Акация и лимон»

Требуется: 400 г цветков белой акации, 1 кг сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты, 1 л воды.

Способ приготовления. Цвет акации хорошо промойте, удалите желтые оконечности и варите в кипящей воде в течение 1 мин, а затем охладите.

В заранее подготовленный сироп поместите охлажденный цвет акации и поставьте варить до нужной консистенции. За 5 мин до конца варки добавьте лимонную кислоту. Готовое охлажденное варенье разлейте по банкам и поставьте на хранение в прохладное место.

Варенье «Изысканное»

Требуется: 1 кг ягод боярышника, 2 г лимонной кислоты, 1 г ванилина, 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Отберите неповрежденные ягоды боярышника, удалите плодоножки, хорошо промойте и уложите в эмалированную посуду.

Приготовьте сироп, залейте им подготовленные ягоды, оставьте на 10 ч, после чего добавьте лимонную кислоту и ванилин и уваривайте до нужной консистенции.

Полученное горячее варенье залейте в банки, плотно закройте крышками, переверните вверх дном и поставьте на хранение в прохладное место.

«Арбузный медок»

Требуется: 5 кг арбузной мякоти.

Способ приготовления. Для приготовления меда возьмите спелый, но неперезревший арбуз сладкого сорта, тщательно вымойте, разрежьте и отделите мякоть от корки. Затем мякоть пропустите через сито, чтобы получить сок, который нужно сначала профильтровать, а потом налить в эмалированную кастрюлю и довести до кипения. Образующуюся при этом пену необходимо удалять.

Горячий сок снова профильтруйте и поставьте варить на медленный огонь до уменьшения объема в 10 раз.

Готовый мед профильтруйте, разлейте по банкам и плотно закройте пластмассовыми простерилизованными крышками.

Варенье «Синьор помидор»

Требуется: 1 кг зеленых помидоров.

Для сиропа: $\frac{3}{4}$ — 1 кг сахара, $\frac{3}{4}$ стакана воды, лимонные корочки, ванилин и 3—4 бутона гвоздики.

Способ приготовления. Вымойте отборные, небольшие по размеру помидоры, пробланшируйте 3—5 мин в кипящей воде и нарежьте дольками. Непременно вычистите семечки из плодов. Сварите сахарный сироп (он должен загустеть), после чего выложите в посуду помидоры, добавьте пряности. Варите варенье на сла-

бом огне, периодически перемешивая. Помидоры должны стать прозрачными. Разложите томаты по банкам, залейте горячим сиропом, закройте крышками и выдержите под одеялом до остывания.

Варенье «Яблочко с калинкой»

Требуется: 5 кг свежих яблок, 1 1/2 кг калины, 5 кг сахара.

Способ приготовления. Из калины выжмите сок через соковыжималку и налейте его в отдельную посуду. Из яблок вырежьте сердцевину, нарежьте дольками, засыпьте сахаром, немного проварите, затем остудите, влейте калиновый сок. Еще раз проварите, разложите по банкам, закройте полиэтиленовыми крышками.

Варенье «Черешенка»

Требуется: 1 кг черешен.

Для сиропа: 1 кг сахара, 200 г воды, 1 ч. л. винной кислоты.

Способ приготовления. Для приготовления этого варенья отберите крупные, зрелые, без червоточин плоды черешни с плотной мякотью. Освободите ягоды от плодоножек, косточек, предварительно хорошо промыв в проточной воде, старайтесь не повредить мякоть. Поместите черешню в таз или кастрюлю, в которой будете ее варить, засыпьте сахаром и выдержите 1–2 ч, чтобы ягоды дали сок. После этого залейте черешню одним стаканом воды и варите сначала на слабом, а затем на более сильном огне.

Пенку снимите шумовкой. Пока варенье варится, периодически перемешивайте его, снимая пробу. Добавь-

те винную кислоту. Через 5 мин варенье следует снять с огня и выдержать приблизительно 7–8 ч. Остывшее варенье поместите в простерилизованные стеклянные банки, закупорьте крышками или накройте пергаментной бумагой, перевязав каждую банку капроновой ниткой.

Варенье «Зайкина радость»

Требуется: 1 кг свежей моркови (желательно сорта «Каротель» или «Нантская»).

Для сиропа: 1 кг сахара, 1/2 стакана воды, имбирь.

Способ приготовления. Морковь очистите, промойте, сварите до полуготовности и порежьте мелкими кубиками. Готовый сироп соедините с морковью, добавьте щепотку имбиря. Варите до прозрачности моркови.

Варенье «Липочка»

Требуется: 1 кг липового цвета.

Для сиропа: 400 г сахара, 1/2 л воды, 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. У цветов обрежьте плодоножки и прилегающие листики, поместите цветы в дуршлаг, промойте проточной водой, дайте воде стечь и выложите цветы в эмалированную кастрюльку или тазик. Одновременно приготовьте сахарный сироп. В низкую эмалированную кастрюлю поместите воду и сахар и прокипятите эту смесь 5–7 мин до полного растворения сахара.

Теперь профильтруйте сироп через несколько слоев марли, доведите до кипения и залейте им подготовлен-

ные цветы. Поскольку тут вас может поджидать неожиданная трудность (цветы неуклонно всплывают и ни в какую не желают покрываться сахарным сиропом), сверху положите на них плоскую тарелку и поставьте банку с водой — как груз.

Когда цветы наконец покроются сиропом и осядут, варите варенье в один прием до готовности. В самом конце уваривания добавьте в варенье лимонную кислоту (3 г на 1 кг цветов). Готовое варенье расфасуйте по нагретым чистым и сухим банкам.

Варенье «Ананас»

Требуется: 400 г ананасов, 800 г сахара, 1 л воды.

Способ приготовления. Очищенные и нарезанные ананасы поместите рядами в глиняную посуду, при этом пересыпая каждый ряд сахаром, плотно закройте крышкой и поставьте в кастрюлю (таз) с кипящей водой на 2 ч. Так как вода выкипает, ее нужно аккуратно доливать. Эту процедуру необходимо повторять 3 дня подряд. Готовое варенье разложите по банкам и закатайте.

Варенье, приготовленное по данному рецепту, сохраняет все вкусовые и ароматические качества ананаса.

Повидло «Доброе утро»

Требуется: 5 кг яблок средней величины, 2 1/2 кг сахара.

Способ приготовления. Яблоки помойте, очистите, положите в алюминиевую посуду. Налейте на дно кастрюли воды и поставьте на огонь. Варите на слабом огне, постоянно помешивая. После этого переложите яблоки

в алюминиевый таз, добавьте сахар, поставьте на огонь и варите 1—1 1/2 ч, непрерывно помешивая. За 30 мин до окончания добавьте 1 ч. л. салициловой кислоты. Разложите повидло в литровые банки и закрутите.

Варенье «Брусника в сиропе»

Требуется: 1 кг брусники, 2 стакана воды, 300 г сахара, 1 ч. л. тертой лимонной цедры.

Способ приготовления. Подготовьте ягоду, для чего отберите недоспелую или испорченную бруснику, промойте, удалите примеси.

Для приготовления сахарного сиропа в воду насыпьте сахар, добавьте лимонную цедру и вскипятите, после чего немного охладите и процедите через марлю, сложенную в несколько слоев.

Подготовленную бруснику поместите в банки, залейте остывшим сиропом, закройте крышками (можно покрыть пергаментной бумагой и хорошо обвязать шпагатом или ниткой) и поставьте в прохладное место.

Варенье «Елизавета»

Требуется: 1 кг спелого крыжовника, 1 1/3 кг сахара, 1 стакан воды, 15—20 молодых листьев вишни, на 1 кг крыжовника — 1 л сиропа.

Способ приготовления. Ягоды переберите, помойте. Вишневые листья вымойте и на несколько минут бросьте в кипящую воду. Остудите, процедите и используйте их для приготовления сиропа. Из сахара и воды приготовьте сироп и залейте им ягоды на 4—5 ч. После этого варите на слабом огне 7 мин, снимите и остудите. После

охлаждения варите крыжовник еще раз до полной готовности. Разложите в банки, закройте капроновой крышкой. Для аромата можете добавить ванилин. Остудите варенье и поставьте в прохладное место.

Варенье «Топаз»

Требуется: 1 кг дыни.

Для сиропа: 700 г сахара, 3 стакана воды, лимонная кислота, имбирь.

Способ приготовления. Для варенья возьмите недозревшие дыни с плотной мякотью. Дыни очистите от кожуры, удалите внутреннюю волокнистую часть мякоти вместе с семечками. Приготовленную мякоть нарежьте на кубики размером 2—3 см. Нарезанную дыню пробланшируйте в кипятке 3—8 мин (в зависимости от спелости) и после этого охладите.

Перед тем как варить варенье, залейте кусочки дыни сиропом. Варите варенье в три приема с перерывами на 8 ч и добавлением сиропа перед очередной варкой. Перед последней варкой добавьте имбирь в порошок (по вашему вкусу) и лимонную кислоту, чтобы варенье, во-первых, не засахарилось, а во-вторых, не было чересчур сладким.

Варенье «Полевые цветы»

Требуется: на 1 кг одуванчиков — 1 л сиропа.

Для сиропа: 1 л воды, 2 стакана сахара.

Способ приготовления. У одуванчиков удалите листья и стебли. Сами цветы помойте. Сварите сахарный сироп и залейте им одуванчики. Пусть они постоят 3 ч,

для того чтобы пропитались сиропом. После этого варите на слабом огне 5 мин, снимите, остудите и варите еще 7 мин. Затем остудите и варите последний раз до полной готовности. Разложите в банки, присыпьте сахаром и закройте крышкой.

Варенье «Цитрусовое»

Требуется: 10 апельсинов средней величины.

Для сиропа: 1/2 стакана воды, 650 г сахара.

Способ приготовления. Апельсины очистите, разделите на дольки. Варите сироп из сахара и воды до образования пены, обмакните каждую дольку апельсина в сиропе и красиво уложите в банки. Оставшийся сироп разлейте по банкам и закройте крышкой.

Варенье «Загадочное»

Требуется: 1 кг яблок, 100 г черноплодной рябины.

Для сиропа: 2 1/2 кг сахара, 3 стакана воды, специи.

Для предварительного замачивания яблок: 1 л воды, 1 ч. л. соли или 3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Очистите сладкие яблоки и нарежьте их кубиками. Ягоды черноплодной рябины промойте и отделите от щитков. Чтобы яблоки не потемнели, подержите их около часа в подкисленной или подсоленной воде. Теперь бланшируйте яблоки в кипятке 3—15 мин, они должны размягчиться. Снова погрузите их в подкисленную (подсоленную) воду на 1 ч

(не дольше!). Доведите сироп до кипения, положите в него яблоки и рябину, 5 мин прокипятите и отставьте на 6—8 ч. Повторите процедуру еще 2—3 раза. В последний раз варите плоды до их готовности.

Джем «Брусничка»

Требуется: 1 кг ягод брусники, 2 стакана воды, 1 1/2 кг сахара.

Способ приготовления Тщательно промойте спелые, но неперезревшие ягоды брусники, поместите в алюминиевую посуду, налейте воды, засыпьте сахаром (700 г) и варите до уменьшения объема на 1/3.

После этого засыпьте остальную часть сахара и варите до нужной консистенции. Следите за тем, чтобы варенье не пригорало, для этого не забывайте его помешивать. Готовый джем разложите по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Повидло «Ассорти»

Требуется: 1 кг яблок, 1 кг персиков, 1/2 кг груш, 1/2 кг сливы, 1 1/2 кг сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Тщательно вымойте плоды, очистите их, порежьте на не очень крупные части, пересыпьте сахаром и дайте постоять 7—8 ч. После того как плоды пропитаются сахаром и дадут сок, уваривайте их до тех пор, пока при помешивании деревянной лопаточкой не будет оставаться след. В конце уваривания добавьте лимонную кислоту.

Приготовленное горячее повидло выложите в банки, закройте их крышками и пергаментной бумагой.

Повидло «Ароматное»

Требуется: 1 кг груш, 2 стакана сахара, щепотка лимонной кислоты.

Способ приготовления. Груши помойте, очистите от кожуры, удалите сердцевину, нарежьте дольками. Бланшируйте в кипящей воде до полного размягчения груш. После этого протрите их через сито, смешайте с сиропом, варите. Добавьте сахар, перемешайте и варите до полной готовности. Разложите в банки в горячем виде, закрутите.

Варенье «Райское»

Требуется: 1 кг малины, 1 кг черной смородины, 1 кг вишни, 3 кг сахара.

Способ приготовления. Вишню, смородину помойте. Из вишни удалите косточки. Ягоды засыпьте сахаром и оставьте на 4 ч. После этого варите на слабом огне 7 мин. Снимите, остудите. Через 3—4 ч опять варите 5—7 мин. Снимите, остудите и через 2 ч варите до полной готовности. Разложите в банки и закройте капроновыми крышками.

Повидло «Диетическое»

Требуется: слива.

Способ приготовления. Сливу помойте, удалите косточки и положите в кастрюлю. Варите на слабом огне, периодически помешивая. После образования сока варите в течение 1 ч. Снимите, остудите. Через 4 ч поставьте на огонь, доведите до кипения. Снимите, осту-

дите. Таким образом варите сливу еще 2 раза. Готовую сливу протрите через сито. Через 2 дня разложите повидло в банки, закрутите.

Варенье «Экзотика»

Требуется: на 1 кг крыжовника — 1 апельсин, 1 кг сахара.

Способ приготовления. Ягоды помойте. Апельсин очистите, разделите на дольки. Все прокрутите через мясорубку и засыпьте сахаром на 3 ч. После этого варите на слабом огне 7 мин, снимите, остудите. Через 4 ч еще раз варите, но уже до полной готовности. Разложите в банки и закройте капроновой крышкой. Поставьте в прохладное место.

Желе «Малинка»

Требуется: 1 кг малины, 1 кг сахара.

Способ приготовления. Малину отожмите через марлю. Готовый малиновый сок засыпьте сахаром, размешайте и поставьте на огонь. После того как закипит, снимите образовавшуюся пену и варите 1—2 мин. Затем выключите, переложите в стерилизованные банки и остудите. Остывшее желе закройте капроновой крышкой или пергаментной бумагой.

Варенье «Яблочное с лимоном»

Требуется: 2 кг яблок.

Для сиропа: 2 кг сахара, 4 стакана воды, 4—6 г лимонной кислоты, 1/4 ч. л. ванильного сахара, лимонная цедра от 2—3 лимонов.

Способ приготовления. Сначала сварите очень густой сахарный сироп, потом яблоки (разумеется, уже без сердцевин и кожицы) нарежьте небольшими дольками и положите в сироп. Проварите их полчаса, а перед окончанием варки добавьте ванилин и лимонную цедру. Качество сваренного варенья определяется его густотой. И еще одна особенность: варенье должно быть совсем светлое.

Желе «Праздник каждый день»

Требуется: 1 кг крыжовника средней величины, 1 кг сахара.

Способ приготовления. Ягоды помойте, положите в кастрюлю, налейте немного воды и поставьте на огонь. Кипятите 5—10 мин, выключите, остудите. Выложите ягоды в дуршлаг, а затем протрите их через сито. Через марлю отожмите сок, засыпьте сахаром и варите. Когда закипит, снимите образовавшуюся пену и варите в течение 5 мин. После этого разложите желе в стерилизованные банки, остудите и закройте капроновыми крышками.

Повидло «Спелый абрикос»

Требуется: 1 кг абрикосового пюре, 1 кг сахара.

Способ приготовления. Вымойте абрикосы, удалите косточки, поварите мякоть в небольшом количестве воды, остудите и протрите абрикосы через сито.

Затем эту массу поместите в посуду, в которой будет готовиться повидло, пересыпьте сахаром и уваривайте на сильном огне, не допуская пригорания. Уваривание

прекратите, когда при помешивании повидла будет оставаться дорожка.

Готовое горячее повидло разложите в подготовленные заранее банки, закатайте и храните в прохладном помещении.

Желе «Ева»

Требуется: 1 кг абрикосов, 1 стакан яблочного сока, 1 кг сахара.

Способ приготовления. Абрикосы помойте, удалите косточки, залейте яблочным соком. Добавьте сахар. Варите, постоянно помешивая, до полной готовности. Готовый джем должен быть густым. После охлаждения переложите его в банки и накройте пергаментной бумагой.

Варенье «Божественный виноград»

Требуется: 1 кг винограда, 11/5 кг сахара, 3 стакана воды, 1 г ванилина.

Способ приготовления. Ягоды винограда тщательно промойте под проточной водой, затем поместите в эмалированную посуду. Приготовьте сахарный сироп: на 1 кг винограда — 600 мл воды и 600 г сахара (остальной сахар разделите на 3 части). При приготовлении варенья из сортов винограда зеленого цвета рекомендуется добавить вишневые листья, чтобы окраска ягод не изменилась.

Приготовленным горячим сиропом залейте подготовленные ягоды винограда и оставьте на 8 ч, после чего засыпьте первую часть сахара, поставьте на медленный огонь и варите 10—15 мин. Затем снова оставьте на 8 ч. Повторите эту процедуру еще два раза.

Готовое варенье горячим разлейте в простерилизованные банки и плотно закройте крышками.

Повидло «Осеннее»

Требуется: 1 кг рябинового пюре, 5 кг яблочного пюре, 4 кг сахара.

Способ приготовления. Приготовьте яблочное и рябиновое пюре, смешайте, пересыпьте его сахаром, тщательно перемешайте и варите на медленный огонь до нужной консистенции.

Готовое повидло остудите, разложите в подготовленные банки, закройте крышками и поставьте на длительное хранение в прохладное помещение.

Пюре «Детское удовольствие»

Требуется: 2 кг малины, 2 кг земляники.

Способ приготовления. Ягоды переберите, у земляники удалите плодоножки, протрите через сито. Полученную массу положите в кастрюлю, поставьте на слабый огонь и доведите до кипения. В готовое пюре добавьте сахар, размешайте до полного растворения сахара. Разложите в банки и закрутите. Храните пюре в холодильнике.

Варенье «Лимонные дольки»

Требуется: 1 кг лимона, 2 кг сахара.

Способ приготовления. Лимон помойте, нарежьте кружками. Банки помойте, простерилизуйте. На дно банок насыпьте сахара и положите кружки лимона. Каж-

дый слой лимонов посыпайте сахаром. Накройте лимонны крышкой и поставьте на 3 дня до полного растворения сахара. Когда сахар растворится, лимонные кружки оставляйте в банке, где они были, добавьте кружки лимонов из других банок, так чтобы сироп покрыл все кружки. Закройте стеклянной крышкой и поставьте в холодное место или холодильник.

Пюре «Нежность»

Требуется: 1 кг сливы, 1 кг абрикосов.

Способ приготовления. Сливу, абрикос помойте, разрежьте, удалите косточки. Положите плоды в кастрюлю и варите в небольшом количестве воды 3 мин (на 1 кг плодов — 1 стакан воды). Протрите через сито. После этого доведите до кипения и варите до полной готовности. Пюре должно напоминать густую сметану. Готовое пюре разложите в банки и закрутите.

Варенье «Незнакомка»

Требуется: 125 г лепестков роз или шиповника.

Для сиропа: 1 кг сахара на 1/2 л воды, 1 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления. Приготовьте сахарный сироп, прокипятите его. Лепестки роз или шиповника (заранее собранные) промойте, на 2 с опустите в кипящую воду и тут же перенесите в кипящий сахарный сироп. Варите варенье на сильном огне в один прием — до загустения. Перед окончанием варки добавьте в варенье лимонную кислоту. Не дожидаясь остывания варенья, разложите его по банкам.

Варенье «Райский сад»

Требуется: 1 кг черешни, 1 кг сахара, 1 стакан воды, 1/2 лимона, 100 г ядер грецких орехов, ванилин.

Способ приготовления. Черешню промойте, выньте косточки и заложите по маленькому ядрышку грецкого ореха на место косточек. Уложите черешню в эмалированную кастрюлю, нарежьте лимоны и залейте горячим сиропом. Оставшиеся орехи можете просто нарезать как лимоны и добавить к варенью. Варите варенье в три приема по 5 мин с момента закипания и с выстаиванием между варками по 5—6 ч. В конце варки добавьте ванилин. Разлейте варенье по банкам, закрутите.

Сироп «Взлет»

Требуется: 1 кг ягод малины, 1 1/3 кг сахарного песка, 5 г лимонной (винной) кислоты.

Способ приготовления. Тщательно переберите ягоды, удаляя плодоножки и листья. Ягоды должны быть зрелыми (можно применять даже перезрелые). Возьмите керамическую или эмалированную миску, деревянный пестик (ложку) и подавите малину. Приготовленную малиновую массу оставьте на 1—2 ч.

Сок, который выделится из ягоды, очистите от мякоти и косточек, а оставшуюся пюреобразную массу поместите в марлевый мешочек (лучше из нескольких слоев марли) и отожмите сок вручную или на прессе. Полученный сок профильтруйте через марлю. Добавьте сахарный песок. Сок вылейте в эмалированную посуду, нагрейте, засыпав сахар.

Варите сироп на слабом огне до полного растворения сахара, периодически помешивая его деревянной ложкой или лопаткой. Прокипятите в течение 3—5 мин. Образовавшуюся на поверхности пленку не снимайте, а просто разбейте шумовкой. Пену удалите только в самом конце варки. После пятиминутного кипячения добавьте в сироп винную или лимонную кислоту, продолжите варку еще несколько минут. Горячий сироп еще раз процедите через марлю, охладите и разлейте в чистые сухие бутылки.

Варенье «Признание»

Требуется: 1 кг свежей клюквы.

Для сиропа: 2 кг сахарного песка, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Тщательно переберите клюкву, промойте в глубокой миске. Теперь ошпарьте ягоду кипятком (лучше это сделать в дуршлаге), сварите сироп и вместе с высыпанной в него клюквой доведите до кипения. Варите до загустения при слабом кипении.

Варенье «Весеннее»

Требуется: 1 кг ягод черемухи.

Для сиропа: 1 1/5 кг сахара, 3 стакана воды.

Способ приготовления. Отберите зрелую черемуху (ягоды), оборвите плодоножки, удалите недозревшие, помятые ягоды. Промойте черемуху холодной водой и дайте стечь. Подготовленные таким образом ягоды бланшируйте в кипящей воде 1—2 мин, поместите в эмалированный таз и залейте горячим сиропом. Сироп готовьте на воде, в которой бланшировались ягоды.

После растворения сахара в воде доведите сироп до кипения и процедите через 3—4 слоя марли. Профильтрованный сироп слейте в эмалированную кастрюлю, доведите до кипения и залейте им ягоды. Варите варенье в один прием без предварительного отстаивания, систематически снимая пенку. Уваренное до готовности, расфасуйте горячее варенье в сухие подогретые банки, закупорьте прокипяченными крышками, переверните вниз горлышком и охладите.

Сироп «Колибри»

Требуется: 1 л сока смородины, 1 1/2 кг сахара.

Способ приготовления. Нагрейте ягоды в эмалированной кастрюле, потолките деревянным пестиком, после чего процедите через марлю, а мезгу (густую массу, состоящую из шкурок и косточек) отожмите досуха. Дайте соку как следует отстояться (1—2 дня, в течение которых начинается слабое брожение сока, вызывающее разрушение пектина при одновременном улучшении вкуса и запаха), профильтруйте и смешайте с сахаром.

Смесь нагрейте до полного растворения сахара, вновь профильтруйте (теперь в горячем виде), поставьте на огонь, нагрейте до 98 °С и разлейте по банкам, герметично закройте их. Горячие банки переверните вниз горлышком, накройте плотной тканью и охладите. Готовый сироп храните в сухом прохладном месте.

Сироп «Заманчивая сладость»

Требуется: 350 г сока вишни, 650—700 г сахара, 3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Для сиропа отберите созревшие, целые ягоды, переберите их, промойте холодной водой. Теперь подавите ягоды деревянным пестиком в эмалированной посуде, предварительно удалив косточки. Полученный сок процедите через марлю. Добавьте в сок лимонную кислоту и сахар. Размешайте сок деревянной ложкой до полного растворения сахара. Еще раз процедите через марлю и разлейте по бутылкам.

Сироп «Черничка»

Требуется: 1 1/2 кг черники, 2 1/2 кг сахарного песка, 5 г винной кислоты.

Способ приготовления. Переберите зрелые ягоды черники, раздавите их, оставьте на 1—2 ч. Массу отожмите и процедите полученный сок. Сок вылейте в эмалированный таз или кастрюлю, нагрейте и добавьте в него сахар. Пока сахар не растворится, сок варите на медленном огне и постоянно помешивайте его деревянной ложкой. После этого доведите сироп до кипения и прокипятите его от 3 до 5 мин. Пену, образовавшуюся на поверхности сока к концу варки, снимите шумовкой. После трехминутного кипячения добавьте лимонную кислоту. Готовый сироп перелейте в банки, закатайте их и дайте медленно остыть под одеялом или плотной тканью.

Сироп «Южно-русский»

Требуется: 700 г черешни, 650 г сахара, 5—6 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Переберите ягоды, удаляя недозрелые, поврежденные, высохшие, покрытые пятна-

ми плоды, непригодные для переработки. Плодоножки отделите, еще раз промойте ягоды проточной водой и раздавите пестиком в эмалированной посуде, заранее удалив косточки. Не используйте алюминиевую емкость (происходит окислительная реакция при взаимодействии сока с металлом). Сок процедите через марлю и используйте для приготовления сиропа.

В эмалированной кастрюле или тазике нагрейте сок и добавьте в него необходимое количество сахара. Сироп варите на слабом огне до полного растворения сахара, при постоянном перемешивании деревянной ложкой. Прокипятите сироп в течение 3—5 мин. Первую пену просто размешайте ложкой, а вторую, погуще, образовавшуюся к самому концу варки, снимите шумовкой.

Сироп «Кристалль»

Требуется: 1 кг айвы, 1 л воды, 2 кг сахара, 5 г лимонной кислоты.

Способ приготовления. Хорошо промытую айву нарежьте дольками вместе с семенами и кожурой. Положите айву в эмалированную посуду, залейте водой и варите на слабом огне до полного размягчения плодов, кастрюлю лучше закройте крышкой. Готовую пюреобразную массу процедите через два слоя марли, не выдавливая.

Сок, который у вас получился, смешайте с необходимым количеством сахара и варите на слабом огне при легком кипении до полной готовности. Процедите сироп через марлю, добавьте в него лимонную кислоту в указанной пропорции, дайте прокипеть 3—5 мин, затем остудите, разлейте по стерильным банкам и закройте крышками.

Сироп «Звезда Востока»

Требуется: 1 кг кизила, 1 л воды, 2 кг сахара, 4—5 г винной кислоты.

Способ приготовления. Вполне созревшие, сочные плоды кизила промойте проточной водой, поместите в эмалированную посуду, залейте водой и варите до размягчения и растрескивания плодов. Затем слейте жидкость, процедите ее и смешайте с сахаром. Варите сироп 5—6 мин. В конце варки добавьте винную кислоту. Горячий сироп процедите через несколько слоев марли, охладите и разлейте в сухие бутылки из темного стекла. Сохраняйте сироп в сухом прохладном помещении.

Сироп «Ягодное ассорти»

Требуется: 1 кг ассорти ягод, 2 кг сахара.

Способ приготовления. Ягодное ассорти смешайте с сахаром и настаивайте 2—3 дня, после чего отцедите из полученной массы сироп и варите его в эмалированной посуде до готовности.

Желе «Милый друг»

Требуется: 1/4 л брусничного сока, 1/5 л яблочного сока, 500 г сахара.

Способ приготовления. Для приготовления сока возьмите созревшие, только что собранные ягоды. Разомните их, подогрейте на слабом огне, для того чтобы сок лучше выделился, и спрессуйте. Яблоки тщательно промойте, вырежьте испорченные части, пропустите

их через шинковку или овощерезку. Яблоки тут же спрессуйте, нагрейте до 80 °С и сразу охладите, поставив посуду с соком в тазик, наполненный холодной водой.

Через 2 ч профильтруйте через мешочный фильтр. Теперь слейте оба сока в общую кастрюлю, добавьте сахар, подогрейте до полного растворения сахара и уварите приблизительно на 7/3 от первоначального объема. Готовое желе разлейте по банкам, не дожидаясь его остывания. Пастеризуйте желе при температуре 85—90 °С. Пол-литровые банки подвергайте пастеризации 15 мин, литровые — 20 мин, а трехлитровые — 30 мин.

Желе «Солнечная Абхазия»

Требуется: 1 л виноградного сока, 1 кг сахара, 1/2 л воды.

Способ приготовления. Используйте для приготовления желе виноград крупноягодных сортов. Ягоды промойте, сложите, отделив от веточек, в глубокую эмалированную посуду, поставьте ее в кипящую воду и выдержите до того момента, когда ягоды пустят сок. Теперь отцедите сок через частое сито, но так, чтобы не раздавить ягоды.

Смешайте сок с сахаром и водой, поставьте на слабый огонь, доведите до кипения и уварите смесь до готовности. Укупорьте банки, в которые в горячем виде расфасуете желе. Оставшиеся ягоды используйте для приготовления джема.

Желе «Неземная сладость»

Требуется: 1 кг вишни, 1/4 л яблочного сока, 500 г сахара.

Способ приготовления. Отберите вишню с некрупными косточками, без дефектов и повреждений, отделите плодоножки и косточки, залейте небольшим количеством воды, распарьте плоды под крышкой. После распаривания выложите вишню в сито или в дуршлаг, протрите. Вишневое пюре смешайте с яблочным соком, всыпьте сахар и уварите до готовности.

Желе «Аэлита»

Требуется: 1 кг жимолости съедобной,
1 кг сахара, 20 г желатина.

Способ приготовления. Плоды жимолости осторожно промойте под проточной водой, обсушите, удалите плодоножки, неспелые, мятые и поврежденные ягоды. Раздробите подготовленную жимолость и отделите сок, используя соковарку. Профильтруйте полученный сок, после чего смешайте его с разбухшим в воде желатином.

Подогрейте желе до растворения сахара, доведите смесь до кипения и варите до полной готовности. На это у вас уйдет около 15 мин. Фасуйте желе в горячем виде. Хранить его следует при температуре не выше 8 °С и низкой влажности.



Содержание

Консервирование овощей	3
«Пьяные огурцы».....	3
Консервированные помидоры «Прелесть лета».....	4
Квашеная капуста «По-чехословацки».....	4
Квашеная капуста.....	5
Консервированные помидоры «Дольки».....	5
Маринованные в яблочном соку помидоры.....	6
Маринованная капуста с патиссонами.....	6
Перец «Пикантный».....	7
Консервированные патиссоны «На радость всем».....	7
Консервированная алыча «Неожиданность».....	8
Икра из баклажанов с овощами.....	8
Консервированный горошек «По-мински».....	9
Огурцы и помидоры в желатине.....	9
Маринованный щавель «Летняя приправа».....	10
Консервированная цветная капуста «Наш сад».....	10
Маринованные стрелки.....	11
Маринованный лук «Кисленький».....	11
Овощное ассорти «Дары полей».....	11
«Петрушник».....	12
Консервированные с виноградом помидоры.....	12
Маринованный чеснок «Болгария».....	13
Ассорти «Овощное».....	13
«Красненькие».....	14
Икра из кабачков.....	14
Морковь «Зимняя».....	15
Баклажаны как грибы «По-московски».....	15
«Острые баклажанчики».....	15
«Баклажаны с секретом».....	16
Консервированные огурцы в горчице.....	16
Овощное ассорти «Долгожданная осень».....	17
Лечо «Аромат весны».....	17
Лечо «Приятного аппетита».....	18
Салат «Зима».....	18
Салат «Зеленый».....	19
Салат «Удовольствие».....	19
Салат «Капустник».....	20
Соленые виноградные листья.....	20
Соус «Анри».....	21
Соленая капуста с яблоками и грибами.....	21
Заправка для борщей.....	21
Салат «Летний».....	22
Грибы «Завтрак лесника».....	22
Сладкий перец «По-украински».....	23
Пикули.....	23
Кетчуп «Острый».....	23

Кетчуп «Царский».....	24
Томатная паста «Ассорти».....	24
Салат «Кобра».....	25
Грибы «По-польски».....	25
Грибы маринованные «По-болгарски».....	25
Томат-пюре.....	26
Аджика «Остренькая».....	26
Кетчуп «Красное и черное».....	27
Компоты	28
Компот из мандаринов «Новогодний».....	28
Компот «Вишня под водой».....	28
Компот из земляники «Солнечная поляна».....	29
Компот из айвы «Восток».....	29
Компот «Летний сад».....	30
Компот из кабачков и алычи.....	30
Компот из мандаринов «Новогодний».....	31
Красная смородина в собственном соку.....	31
Компот «Бабье лето».....	31
Компот из черешни «Спелость».....	32
Компот «Славянский».....	32
Компот из персиков «Солнышко».....	32
Компот из абрикосов «Императорский».....	33
Компот «Витамины круглый год».....	33
Компот из винограда и слив «Летний привет».....	33
Компот из печеных яблок «Молодильные яблочки».....	34
Малина в собственном соку «Наслаждение».....	34
Вишня в собственном соку «Зрелость».....	34
Слива «Айюли».....	35
Варенье, повидло, сиропы, желе	36
Варенье «Для милых дам».....	36
Варенье «Пузатый арбуз».....	36
Варенье «Цветы акации».....	37
Варенье «Яблочко с имбирем».....	37
Варенье «Акация и лимон».....	38
Варенье «Изысканное».....	38
«Арбузный медок».....	39
Варенье «Синьор помидор».....	39
Варенье «Яблочко с калинкой».....	40
Варенье «Черешенка».....	40
Варенье «Зайкина радость».....	41
Варенье «Липочка».....	41
Варенье «Ананас».....	42
Повидло «Доброе утро».....	42
Варенье «Брусника в сиропе».....	43
Варенье «Елизавета».....	43
Варенье «Топаз».....	44

Варенье «Полевые цветы».....	44
Варенье «Цитрусовое».....	45
Варенье «Загадочное».....	45
Джем «Брусничка».....	46
Повидло «Ассорти».....	46
Повидло «Ароматное».....	47
Варенье «Райское».....	47
Повидло «Диетическое».....	47
Варенье «Экзотика».....	48
Желе «Малинка».....	48
Варенье «Яблочное с лимоном».....	48
Желе «Праздник каждый день».....	49
Повидло «Спелый абрикос».....	49
Желе «Ева».....	50
Варенье «Божественный виноград».....	50
Повидло «Осеннее».....	51
Пюре «Детское удовольствие».....	51
Варенье «Лимонные дольки».....	51
Пюре «Нежность».....	52
Варенье «Незнакомка».....	52
Варенье «Райский сад».....	53
Сироп «Взлет».....	53
Варенье «Признание».....	54
Варенье «Весеннее».....	54
Сироп «Колибри».....	55
Сироп «Заманчивая сладость».....	55
Сироп «Черничка».....	56
Сироп «Южно-русский».....	56
Сироп «Кристабель».....	57
Сироп «Звезда Востока».....	58
Сироп «Ягодное ассорти».....	58
Желе «Милый друг».....	58
Желе «Солнечная Абхазия».....	59
Желе «Неземная сладость».....	59
Желе «Аэлита».....	60