

# ДОМАШНЕЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ



- Консервы из фруктов, ягод, овощей, грибов, мяса и рыбы
- Соления, квашения, мочения, маринады, варенья и джемы
- Заготовка продуктов высушиванием и замораживанием

*Домашняя библиотека*

## Annotation

Под консервированием понимают различные способы переработки продуктов питания, с помощью которых можно продлить сроки хранения и, соответственно, сроки потребления этих продуктов, а также изменить их вкус. Без консервирования никак не обойтись людям с приусадебными участками, на которых выращивают овощи и фрукты и разводят домашнюю живность. Многие осенью в сезон закупают по дешевым ценам овощи, ягоды и фрукты и обеспечивают свои семьи на всю зиму безопасными консервами без вредных добавок и химических веществ, которые так любит наша пищевая промышленность.

К домашним способам консервирования относятся высушивание, замораживание, соление, квашение, мочение, маринование, консервирование с помощью сахара и консервирование под действием высокой температуры. При всех способах консервирования создаются неблагоприятные условия для развития различных гнилостных микроорганизмов, приводящих к порче продуктов..

---

- [Домашнее консервирование](#)
  - [Раздел 1](#)
    - 
    - [Подготовка сырья для консервирования](#)
  - [Раздел 2](#)
    - 
    - [Консервирование баклажанов](#)
      - 
      - [Баклажаны соленые](#)
      - [Баклажаны, квашенные с овощами](#)
      - [Баклажаны острые](#)
      - [Баклажаны, маринованные с овощами](#)
      - [Баклажаны, маринованные по-грузински](#)
      - [Баклажаны, маринованные по-молдавски](#)
      - [Баклажаны, маринованные с кореньями и чесноком](#)
      - [Баклажаны, консервированные с томатами](#)
      - [Баклажаны, консервированные с овощами](#)
      - [Закуска баклажанная](#)
      - [Икра баклажанная](#)

- Консервирование зеленого горошка, фасоли и других бобовых
  - 
  - Горошек зеленый сушеный
  - Стручки зеленого горошка сушеные
  - Горошек зеленый маринованный
  - Горошек зеленый соленый
  - Зеленый горошек консервированный
  - Стручки фасоли сушеные
  - Стручки фасоли замороженные
  - Фасоль зеленая соленая
  - Фасоль зеленая консервированная
  - Фасоль зеленая, консервированная в томатном соусе
  - Фасоль зеленая, консервированная с овощами
  - Фасоль зеленая маринованная
  - Фасоль зеленая, маринованная с овощами
  - Фасоль зеленая, маринованная с зеленью
  - Фасоль, консервированная с овощами
- Консервирование кабачков
  - 
  - Кабачки соленые
  - Кабачки, соленные с чесноком
  - Кабачки маринованные
  - Кабачки, маринованные с мятой
  - Кабачки, маринованные по-средиземноморски
  - Кабачки, маринованные в масле
  - Кабачки, консервированные в масле
  - Кабачки, консервированные с томатами
  - Кабачки, консервированные с овощами
  - Кабачки, консервированные с рисом
  - Икра кабачковая
  - Икра кабачково-баклажанная с овощами
  - Варенье из кабачков
  - Патиссоны консервированные
  - Цуккини консервированные
  - Икра из цуккини
- Консервирование капусты
  - 
  - Квашение белокочанной капусты

- [Капуста, квашенная с морковью](#)
- [Капуста, квашенная с морковью и яблоками](#)
- [Капуста, квашенная с морковью, яблоками и](#)
- [Капуста квашенная сладкая](#)
- [Капуста, квашенная со свеклой и чесноком](#)
- [Капуста, квашенная со свеклой и острым перцем](#)
- [Капуста, квашенная с тмином](#)
- [Капуста, квашенная с пастернаком и укропом](#)
- [Капуста, квашенная с укропом и ягодами можжевельника](#)
- [Капуста, квашенная в вине](#)
- [Капуста, квашенная с морковью и луком](#)
- [Капуста, квашенная с морковью и кореньями](#)
- [Капуста, квашенная со сливами](#)
- [Капуста, квашенная с огурцами](#)
- [Капуста, квашенная с грибами](#)
- [Капуста, квашенная с яблоками по-болгарски](#)
- [Капуста, квашенная с овощами](#)
- [Капуста, квашенная с кольраби](#)
- [Капуста, квашенная кочанами](#)
- [Капуста, квашенная по-молдавски](#)
- [Капуста малосольная](#)
- [Капуста сладко-соленая](#)
- [Капуста-провансаль](#)
- [Капуста квашенная быстрого приготовления](#)
- [Капуста маринованная](#)
  - [Капуста маринованная быстрого приготовления](#)
  - [Капуста маринованная](#)
  - [Капуста маринованная консервированная](#)
  - [Капуста, маринованная с медом](#)
  - [Капуста, консервированная с овощами](#)
  - [Капуста, маринованная по-грузински](#)
  - [Капуста, маринованная с морковью и яблоками](#)
  - [Капуста, маринованная с хреном](#)
  - [Капуста, маринованная с хреном и медом](#)
  - [Капуста, маринованная с кориандром](#)
  - [Капуста, маринованная с клюквой и брусникой](#)
  - [Капуста белокочанная и цветная, маринованные с овощами](#)

- [Капуста, пастеризованная с морковью](#)
- [Капуста краснокочанная маринованная](#)
- [Капуста краснокочанная, маринованная с пряностями](#)
- [Капуста краснокочанная квашеная](#)
- [Капуста краснокочанная и цветная, маринованные с овощами](#)
- [Капуста цветная маринованная](#)
- [Капуста цветная маринованная острая](#)
- [Капуста цветная, маринованная с сельдереем](#)
- [Капуста цветная консервированная](#)
- [Капуста цветная в томатном соусе](#)
- [Капуста цветная, консервированная с морковью](#)
- [Капуста цветная, квашенная с морковью](#)
- [Цветная капуста, консервированная со стручками фасоли и горошка](#)
- [Капуста брокколи маринованная](#)
- [Капуста брокколи, маринованная с овощами](#)
- [Капуста кольраби квашеная](#)
- [Капуста кольраби консервированная](#)
- [Капуста савойская маринованная](#)
- [Капуста брюссельская консервированная](#)
- [Капуста брюссельская маринованная](#)
- [Голубцы с баклажанами и перцем маринованные](#)
- [Голубцы овощные, консервированные в томатном соусе](#)
- [Голубцы квашенные с овощной смесью](#)
- [Капустно-овощной салат](#)
- [Капустно-овощной салат острый](#)
- [Капустно-овощная закуска](#)
- [Капустно-овощная приправа](#)
- [Консервирование лука и чеснока](#)
  - 
  - [Лук соленый](#)
  - [Лук маринованный консервированный](#)
  - [Лук, консервированный в медовом маринаде](#)
  - [Лук, консервированный в томате](#)
  - [Чеснок соленый](#)
  - [Чеснок, квашенный с зеленью](#)

- [Чеснок, квашенный с клюквой](#)
- [Чеснок маринованный](#)
- [Чеснок маринованный розовый](#)
- [Чеснок зеленый консервированный](#)
- [Консервирование моркови](#)
  - 
  - [Морковь сушеная](#)
  - [Морковь консервированная](#)
  - [Морковь соленая](#)
  - [Морковь остросоленая](#)
  - [Морковь маринованная](#)
  - [Морковь в масляном маринаде](#)
  - [Салат морковно-овощной](#)
  - [Морковно-овощная заготовка для супов](#)
  - [Морковный джем](#)
  - [Морковное варенье](#)
- [Консервирование огурцов](#)
  - 
  - [Огурцы малосольные](#)
  - [Огурцы малосольные консервированные](#)
  - [Огурцы малосольные быстрого приготовления](#)
  - [Огурцы малосольные по-молдавски](#)
  - [Огурцы соленые быстрого приготовления](#)
  - [Огурцы, соленные в бочках](#)
  - [Огурцы соленые классические](#)
  - [Огурцы соленые консервированные](#)
  - [Огурцы, соленные в собственном соку](#)
  - [Огурцы соленые пряно-острые](#)
  - [Огурцы, соленные со сладким перцем](#)
  - [Огурцы, консервированные с яблоками](#)
  - [Огурцы, соленные в крепком рассоле](#)
  - [Огурцы, соленные с красной смородиной](#)
  - [Огурцы маринованные консервированные](#)
  - [Огурцы, маринованные с овощами](#)
  - [Огурцы, консервированные с овощами](#)
  - [Огурцы, маринованные с луком и чесноком](#)
  - [Огурцы, консервированные с водкой](#)
  - [Огурцы, консервированные в яблочном соке](#)
  - [Огурцы с луком, консервированные в сахарном](#)

[маринаде](#)

- [Огурцы, консервированные в горчице](#)
- [Огурцы маринованные острые](#)
- [Огурцы, маринованные по-итальянски](#)
- [Огурцы, маринованные по-французски](#)
- [Огурцы, маринованные по-индийски](#)
- [Огурцы, маринованные по-румынски](#)
- [Огурцы, маринованные по-еврейски](#)
- [Огуречный салат маринованный](#)
- [Огурцы, консервированные с томатами](#)
- [Салат из перезрелых огурцов](#)
- [Заправка для солянки](#)
- [Сок огуречный](#)
- [Огуречный кетчуп](#)
- [Консервирование помидоров](#)
  - 
  - [Помидоры соленые](#)
  - [Помидоры, соленные сухим засолом](#)
  - [Помидоры, соленные в собственном соку](#)
  - [Помидоры зеленые соленные](#)
  - [Помидоры зеленые маринованные](#)
  - [Помидоры зеленые, соленные с овощами](#)
  - [Помидоры зеленые, консервированные с чесноком](#)
  - [Пряная приправа из зеленых помидоров](#)
  - [Помидоры бурые маринованные](#)
  - [Помидоры, соленные в горчице](#)
  - [Помидоры, соленные по-молдавски](#)
  - [Помидоры, маринованные в горчице](#)
  - [Помидоры маринованные душистые](#)
  - [Помидоры маринованные с крыжовником](#)
  - [Помидоры, маринованные с луком](#)
  - [Помидоры, маринованные с овощами и медом](#)
  - [Помидоры, маринованные с овощами](#)
  - [Помидоры, консервированные в яблочном соке](#)
  - [Помидоры, консервированные с медом](#)
  - [Помидоры, консервированные в собственном соку](#)
  - [Помидоры, консервированные с огурцами](#)
  - [Закуска из помидоров с овощами](#)
  - [Заготовка для супов из помидоров и сладкого перца](#)

- [Лечо](#)
- [Аджика](#)
- [Паста томатная](#)
- [Паста томатная по-молдавски](#)
- [Томатный кетчуп](#)
- [Соус томатный](#)
- [Соус томатно-горчичный](#)
- [Соус из зеленых помидоров острый](#)
- [Сок томатный с мякотью](#)
- [Сок томатный овощной](#)
- [Помидоры красные сладкие](#)
- [Помидоры зеленые сладкие](#)
- [Томатный мармелад](#)
- [Томатно-фруктовый мармелад](#)
- [Томатно-яблочный мармелад](#)
- [Джем из помидоров](#)
- [Варенье из зеленых помидоров](#)
- [Консервирование сладкого перца](#)
  - 
  - [Перец соленый](#)
  - [Перец, соленный по-молдавски](#)
  - [Перец, соленный с огурцами](#)
  - [Перец, соленный с овощами](#)
  - [Перец маринованный](#)
  - [Перец, маринованный с яблоками](#)
  - [Перец, маринованный с медом](#)
  - [Перец, маринованный в масле](#)
  - [Перец, маринованный с овощами](#)
  - [Перец, маринованный с фруктами](#)
  - [Паприкаш](#)
  - [Перец в томатном соусе](#)
  - [Закуска из сладкого перца](#)
  - [Салат из сладкого перца](#)
  - [Лютеница](#)
  - [Заправка из сладкого перца по-молдавски](#)
  - [Перец, фаршированный капустой](#)
  - [Перец, фаршированный овощами](#)
  - [Овощное рагу с перцем](#)
  - [Икра из сладкого перца](#)



- [Икра овощная с перцем](#)
- [Джем из сладкого перца](#)
- [Желе из сладкого перца и помидоров](#)
- [Сок из сладкого перца](#)
- [Перец сушеный](#)
- [Консервирование ревеня](#)
  - 
  - [Сок из ревеня](#)
  - [Варенье из ревеня](#)
  - [Джем из ревеня](#)
  - [Компот из ревеня](#)
  - [Ревень в сахаре](#)
- [Консервирование столовой свеклы](#)
  - 
  - [Свекла квашеная](#)
  - [Свекольная заготовка для супов](#)
  - [Острая свекольная приправа](#)
  - [Свекла маринованная жгучая](#)
  - [Свекла маринованная острая](#)
  - [Свекла, маринованная в томатном соусе](#)
  - [Свекольная заготовка](#)
  - [Свекольная приправа](#)
  - [Свекла с яблоками](#)
  - [Свекольно-капустный салат](#)
  - [Свекольник](#)
  - [Свекла, маринованная с красной смородиной](#)
  - [Свекольный сок](#)
  - [Свекольный соус](#)
  - [Свекольный джем](#)
- [Консервирование тыквы](#)
  - 
  - [Тыква маринованная](#)
  - [Тыква, маринованная с медом](#)
  - [Тыквенная приправа в томатном соусе](#)
  - [Тыквенно-баклажанная икра](#)
  - [Варенье тыквенное](#)
  - [Тыквенный мед](#)
  - [Тыквенные цукаты](#)
- [КОНСЕРВИРОВАНИЕ ЗЕЛЕНИ И ПРЯНОСТЕЙ](#)

- 
- [Базилик соленый](#)
- [Крапива соленая](#)
- [Пряная сушеная зелень](#)
- [Зеленая мука](#)
- [Мука из корнеплодов](#)
- [Зелень петрушки, и укропа \(сельдерея\) соленая](#)
- [Сельдерейная соль](#)
- [Чесочно-перечная заправка](#)
- [Шпинат сушеный](#)
- [Шпинат и щавель консервированные](#)
- [Щавель соленый](#)
- [Щавель, соленный с зеленью](#)
- [Мука из хрена](#)
- [Хрен маринованный](#)

○ [Раздел 3](#)

- 
- [Грибы сушеные](#)
  - 
  - [Приготовление грибного порошка](#)
- [Соление грибов](#)
  - 
  - [Грибы соленые](#)
  - [Волнушки соленые](#)
  - [Рыжики соленые](#)
  - [Грузди соленые](#)
  - [Боровики соленые](#)
  - [Шампиньоны соленые](#)
- [Маринование грибов](#)
  - 
  - [Грибы маринованные](#)
  - [Рыжики маринованные](#)
  - [Шампиньоны маринованные](#)
  - [Грибы, маринованные в масле](#)
- [Грибы, консервированные в стеклянных банках](#)
  - 
  - [Боровики консервированные](#)
  - [Грибная заготовка консервированная](#)
  - [Грибы, консервированные с овощами](#)

- [Маринованные \(соленые\) консервированные грибы](#)
- [Рыжики жареные](#)
- [Соус грибной в томате](#)
- [Грибная икра](#)
- [Грибы тушеные консервированные](#)
- [Масло грибное](#)
- [Раздел 4](#)
  - 
  - [Консервирование абрикосов и персиков](#)
    - 
    - [Сушеные абрикосы](#)
    - [Приготовление кураги](#)
    - [Абрикосы замороженные](#)
    - [Абрикосовые цукаты](#)
    - [Абрикосовое варенье](#)
    - [Варенье из зеленых абрикосов](#)
    - [Варенье абрикосовое консервированное](#)
    - [Персиковое варенье](#)
    - [Варенье из недозрелых персиков](#)
    - [Абрикосовый джем](#)
    - [Персиковый джем](#)
    - [Абрикосовый конфитюр](#)
    - [Абрикосовое желе](#)
    - [Персиковое желе](#)
    - [Абрикосовое повидло](#)
    - [Персиковое повидло](#)
    - [Абрикосовый мармелад](#)
    - [Персиковый мармелад](#)
    - [Абрикосовая пастила](#)
    - [Абрикосовая паста](#)
    - [Абрикосы натуральные консервированные](#)
    - [Персики натуральные консервированные](#)
    - [Абрикосы в собственном соку](#)
    - [Абрикосовый компот](#)
    - [Персиковый компот](#)
    - [Компот фруктовый с персиками](#)
    - [Абрикосовый сок с мякотью](#)
    - [Абрикосовый сироп](#)
    - [Персики, маринованные по-французски](#)

- [Консервирование айвы](#)
  - 
  - [Варенье айвовое](#)
  - [Желе айвовое](#)
  - [Айвовый джем](#)
  - [Айвовый мармелад](#)
  - [Айвовый компот](#)
  - [Компот айвовый с фруктами](#)
  - [Повидло айвовое](#)
  - [Цукаты айвовые](#)
  - [Айва маринованная](#)
- [Консервирование арбузов](#)
  - 
  - [Старинное арбузное варенье](#)
  - [Арбузные корки маринованные](#)
  - [Арбузы маринованные](#)
  - [Арбузы соленые](#)
- [Консервирование ягод барбариса и боярышника](#)
  - 
  - [Барбарисовый компот](#)
  - [Ягоды барбариса натуральные](#)
  - [Ягоды барбариса соленые](#)
  - [Сухие ягоды боярышника](#)
  - [Компот из ягод боярышника](#)
  - [Пюре из ягод боярышника](#)
  - [Джем из боярышника](#)
- [Консервирование брусники](#)
  - 
  - [Брусника, протертая с сахаром](#)
  - [Брусничное варенье](#)
  - [Брусника в собственном соку](#)
  - [Брусничная пастила](#)
  - [Джем брусничный](#)
  - [Брусничный компот](#)
  - [Брусничный мармелад](#)
  - [Бруснично-яблочная приправа](#)
  - [Брусника натуральная](#)
  - [Брусника моченая](#)
- [Консервирование винограда](#)

- 
- [Виноградное варенье](#)
- [Желе виноградное с вином](#)
- [Виноградный компот](#)
- [Виноградный мармелад](#)
- [Виноградный мармелад с пряностями](#)
- [Виноград маринованный](#)
- [Виноград моченый](#)
- [Консервирование вишни и черешни](#)
  - 
  - [Вишня натуральная](#)
  - [Вишневое варенье без косточек](#)
  - [Вишневое варенье с косточками](#)
  - [Вишневое варенье консервированное](#)
  - [Сырое вишневое варенье](#)
  - [Вишневое повидло](#)
  - [Вишневое желе](#)
  - [Вишневый мармелад](#)
  - [Вишня в сахаре](#)
  - [Пьяные вишни](#)
  - [Вишневый сок](#)
  - [Вишневый сок с мякотью](#)
  - [Вишневый сок с сахаром](#)
  - [Вишневый компот](#)
  - [Вишневый сироп](#)
  - [Вишня маринованная](#)
  - [Вишня сушеная](#)
  - [Вишня сушеная сахарная](#)
  - [Вишня замороженная](#)
  - [Черешня натуральная консервированная](#)
  - [Черешня в собственном соку](#)
  - [Черешневое варенье по-молдавски](#)
  - [Варенье из горьких черешен по-молдавски](#)
  - [Черешневый компот](#)
  - [Черешня маринованная](#)
- [Консервирование груш](#)
  - 
  - [Грушевое варенье](#)
  - [Грушевый джем](#)

- [Грушевое повидло](#)
- [Груши, сушеные в сахаре](#)
- [Груши маринованные](#)
- [Груши, сваренные в клюквенном сиропе](#)
- [Грушевый сок](#)
- [Грушевый компот](#)
- [Грушевый компот в малиновом сиропе](#)
- [Груши моченые с брусникой](#)
- [Консервирование ежевики](#)
  - 
  - [Ежевика, консервированная с сахаром](#)
  - [Ежевичное варенье](#)
  - [Ежевичный джем](#)
  - [Ежевично-морковный джем](#)
  - [Ежевичный компот](#)
  - [Ежевика, замороженная в сахаре](#)
- [Консервирование жимолости](#)
  - 
  - [Варенье из жимолости](#)
  - [Пюре из жимолости](#)
  - [Желе из жимолости](#)
  - [Жимолость в сахарном сиропе](#)
  - [Жимолость, консервированная с земляникой](#)
- [Консервирование земляники и клубники](#)
  - 
  - [Земляника натуральная в собственном соку](#)
  - [Земляника, протертая с сахаром](#)
  - [Земляничное пюре без сахара](#)
  - [Земляничное пюре с сахаром](#)
  - [Земляничное варенье «Пятиминутка»](#)
  - [Земляничное варенье](#)
  - [Земляничный сок](#)
  - [Клубничный джем](#)
  - [Клубничное повидло](#)
  - [Клубника в сахарном сиропе](#)
  - [Клубничный компот](#)
- [Консервирование калины](#)
  - 
  - [Калиновое варенье](#)

- [Сырое калиновое варенье](#)
- [Калиновое желе](#)
- [Калиновый сок](#)
- [Консервирование клюквы](#)
  - 
  - [Клюква натуральная консервированная](#)
  - [Клюква, протертая с сахаром](#)
  - [Клюква натуральная в сахаре](#)
  - [Клюквенное варенье](#)
  - [Клюквенно-медовое варенье с орехами](#)
  - [Клюквенный сок](#)
  - [Клюквенный морс](#)
  - [Клюквенное желе](#)
  - [Клюквенный джем](#)
  - [Клюквенный конфитюр](#)
  - [Клюквенный компот](#)
  - [Клюква моченая](#)
- [Консервирование крыжовника](#)
  - 
  - [Крыжовник натуральный, консервированный без сахара](#)
  - [Крыжовник в сахарном сиропе](#)
  - [Крыжовенный джем](#)
  - [Ароматный крыжовенный джем](#)
  - [Крыжовенное желе](#)
  - [Крыжовенное варенье](#)
  - [Изумрудное крыжовенное варенье](#)
  - [Сырое крыжовенное варенье](#)
  - [Крыжовенный пектин](#)
  - [Крыжовенный компот](#)
  - [Крыжовенный сок](#)
  - [Крыжовник маринованный](#)
  - [Крыжовник соленый](#)
  - [Крыжовенный мармелад](#)
  - [Замороженный крыжовник](#)
- [Консервирование малины](#)
  - 
  - [Малина, консервированная в сахаре](#)
  - [Малина в собственном соку](#)
  - [Малина в собственном соку без сахара](#)

- [Малина, протертая с сахаром](#)
- [Сырое малиновое варенье](#)
- [Малиновое варенье](#)
- [Малиновый конфитюр](#)
- [Малиновый джем](#)
- [Джем малиново-крыжовенный](#)
- [Джем малиновый с абрикосами](#)
- [Малиновое желе](#)
- [Малиновый компот](#)
- [Малиновый сироп](#)
- [Малиновая пастила](#)
- [Малиновый мармелад](#)
- [Малина сушеная](#)
- [Малина замороженная](#)
- [Малиновое пюре замороженное](#)
- [Консервирование облепихи](#)
  - 
  - [Облепиха натуральная](#)
  - [Облепиха, протертая с сахаром](#)
  - [Облепиха в собственном соку](#)
  - [Облепиховое варенье](#)
  - [Облепиховый джем](#)
  - [Сырой облепиховый джем](#)
  - [Облепиховый сок без сахара](#)
  - [Облепиховый сок с мякотью](#)
  - [Облепиховое желе](#)
  - [Облепиховый компот](#)
  - [Облепиховое масло](#)
- [Консервирование красной и черноплодной рябины](#)
  - 
  - [Варенье из лесной рябины с яблоками и орехами](#)
  - [Красная рябина в медовом сиропе](#)
  - [Варенье из красной садовой рябины](#)
  - [Варенье из красной садовой рябины с яблоками](#)
  - [Желе из красной садовой рябины](#)
  - [Смоква из красной рябины](#)
  - [Джем из черноплодной рябины с яблоками](#)
  - [Джем из черноплодной рябины с японской айвой](#)
  - [Сок из черноплодной рябины с мякотью](#)



- [Варенье из черноплодной рябины с черной смородиной](#)
- [Варенье из черноплодной рябины с ароматом вишни](#)
- [Компот из черноплодной рябины с малиной](#)
- [Компот из черноплодной рябины с яблоками](#)
- [Компот из черноплодной рябины с фруктами](#)
- [Консервирование сливы](#)
  - 
  - [Слива сушеная](#)
  - [Слива натуральная половинками](#)
  - [Слива, консервированная в сахаре](#)
  - [Сливовое пюре](#)
  - [Сливовое варенье без косточек](#)
  - [Сливовое варенье с косточками](#)
  - [Сливовое повидло](#)
  - [Сливовый джем](#)
  - [Сливовое желе](#)
  - [Сливовый конфитюр](#)
  - [Заготовка из слив](#)
  - [Сливовый компот](#)
  - [Сливовый сок с мякотью](#)
  - [Сливовый мармелад](#)
  - [Сливовый соус «Ткемали»](#)
  - [Сливы маринованные](#)
  - [Сливовый кетчуп](#)
  - [Сливы, консервированные с водкой](#)
  - [Сливы в коньячном ликере](#)
- [Консервирование смородины](#)
  - 
  - [Черная смородина консервированная натуральная](#)
  - [Сырое варенье из черной, красной или белой смородины](#)
  - [Варенье черносмородиновое](#)
  - [Варенье черносмородиновое «Пятиминутка»](#)
  - [Пюре черносмородиновое](#)
  - [Черная смородина в собственном соку](#)
  - [Компот черносмородиновый](#)
  - [Сок черносмородиновый](#)
  - [Джем из черной смородины](#)
  - [Смоква из черной смородины](#)
  - [Черносмородиновое желе](#)

- [Черносмородиновый пектин](#)
- [Черносмородиновая пастила](#)
- [Черносмородиновый мармелад](#)
- [Черная смородина маринованная](#)
- [Красная смородина в собственном соку](#)
- [Варенье из красной смородины](#)
- [Варенье из красной смородины с вишней](#)
- [Желе из красной смородины](#)
- [Желе из красной и белой смородины с малиной](#)
- [Красная смородина маринованная](#)
- [Соус из красной смородины](#)
- [Консервирование черники](#)
  - 
  - [Сырое черничное варенье](#)
  - [Черника в собственном соку](#)
  - [Черника, консервированная с сахаром](#)
  - [Черничное полусладкое пюре](#)
  - [Джем из черники](#)
  - [Черничное варенье](#)
  - [Черничный компот](#)
  - [Черничный сок](#)
  - [Черничный сироп](#)
  - [Черника сушеная](#)
  - [Черника замороженная](#)
- [Консервирование яблок](#)
  - 
  - [Яблоки натуральные консервированные](#)
  - [Яблочное варенье](#)
  - [Яблочное повидло](#)
  - [Яблочный мармелад](#)
  - [Яблочно-облепиховый мармелад](#)
  - [Яблочный джем](#)
  - [Яблочный компот](#)
  - [Яблочный компот в вишневом соке](#)
  - [Яблочное пюре](#)
  - [Яблочный сок с мякотью](#)
  - [Яблочная заготовка](#)
  - [Яблочное желе](#)
  - [Яблоки маринованные](#)

- [Яблоки моченые](#)
  - [Яблочный уксус](#)
- [Раздел 5](#)
  - 
  - [Консервирование мясных продуктов](#)
    - 
    - [Шпиг соленый](#)
    - [Сало, соленное с чесноком и перцем](#)
    - [Сало соленное душистое](#)
    - [Сало, соленное в рассоле](#)
    - [Солонина из говядины и свинины](#)
    - [Окорок холодного копчения](#)
    - [Окорок вареный и запеченный](#)
    - [Свинные риллеты в горшочках](#)
    - [Языки говяжьи соленые](#)
    - [Свинные ножки маринованные](#)
    - [Говядина сушеная](#)
    - [Курица копченая](#)
    - [Приготовление топленого сала](#)
  - [Приготовление колбас](#)
    - 
    - [Колбаса домашняя украинская](#)
    - [Колбаса домашняя сырокопченая](#)
    - [Колбаса свиная сырокопченая](#)
    - [Колбаса домашняя полукопченая](#)
    - [Сухая колбаса «Салями»](#)
    - [Колбаса лионская сухая](#)
    - [Колбаса домашняя вареная](#)
    - [Колбаса ливерная](#)
    - [Колбаса ливерная по-молдавски](#)
    - [Колбаса свиная кровяная](#)
    - [Колбаса свиная языковая](#)
    - [Зельц](#)
  - [Консервирование рыбы](#)
    - 
    - [Рыба речная вяленая](#)
    - [Скумбрия соленая](#)
    - [Осетрина соленая](#)
    - [Судак соленый](#)

- [Сельдь соленая](#)
  - [Килька соленая](#)
  - [Мойва соленая пряная](#)
  - [Треска маринованная](#)
  - [Сельдь маринованная](#)
  - [Сельдь, маринованная в масляно-горчичном маринаде](#)
  - [Сельдь маринованная сладкая](#)
  - [Соленый рыбный паштет](#)
  - [Консервирование молока](#)
  - [Приготовление творога](#)
  - [Приготовление домашнего сыра](#)
  - [Приготовление брынзы](#)
  - [Приготовление сливочного масла](#)
  - [Приготовление топленого масла](#)
-

**Домашнее консервирование**  
**Автор: Калугина Л.А. при участии**  
**Кожемякина Р.Н**

# Раздел 1

## Консервирование

Под консервированием понимают различные способы переработки продуктов питания, с помощью которых можно продлить сроки хранения и, соответственно, сроки потребления этих продуктов, а также изменить их вкус. Без консервирования никак не обойтись людям с приусадебными участками, на которых выращивают овощи и фрукты и разводят домашнюю живность. Многие осенью в сезон закупают по дешевым ценам овощи, ягоды и фрукты и обеспечивают свои семьи на всю зиму безопасными консервами без вредных добавок и химических веществ, которые так любит наша пищевая промышленность. Согласно теории великого русского ученого и врача Б.В. Болотова консервированные овощи, ягоды и фрукты являются целебными продуктами. Употребление овощей, подвергшихся ферментативному брожению, т. е. квашеных, соленых и моченых, способствует увеличению в крови ферментов – пепсиноподобных веществ, которые, в свою очередь, запускают механизмы оздоровления и омоложения организма. А кислоты, образующиеся в результате молочнокислого брожения, способствуют растворению всех вредных шлаков, которые затем без труда выводятся из организма. Такими же целебными свойствами обладают плодово-ягодные соки и маринованные, пропитанные уксусом, овощи, ягоды и фрукты.

К домашним способам консервирования относятся высушивание, замораживание, соление, квашение, мочение, маринование, консервирование с помощью сахара и консервирование под действием высокой температуры. При всех способах консервирования создаются неблагоприятные условия для развития различных гнилостных микроорганизмов, приводящих к порче продуктов.

Самый простой и древний способ консервирования – высушивание. При высушивании происходит удаление влаги из сырья, а отсутствие достаточного количества влаги тормозит жизнедеятельность микроорганизмов. Высушенное сырье прекрасно сохраняется в герметично закрытой таре в сухих помещениях. Остаточная влага в овощах должна быть не выше 14 %, во фруктах – не выше 22 %. Для сушки используются самые разнообразные продукты и их части. Например, можно высушивать очистки яблок и груш или жмых, оставшийся после отжима сока.

Высушивание является прекрасным способом сохранения фруктов, некоторых ягод и овощей, корней, зелени и грибов. Сушат сырье, как правило, в тени в сухих и хорошо проветриваемых помещениях как в подвешенном состоянии, так и на лотках, столах и стеллажах. Более ускоренный способ высушивания – сушка в русской печи или духовке, в специальных сушильных шкафах. Небольшие количества сырья можно быстро и качественно высушить в микроволновой печи. Для высушивания подходит только качественное и полностью созревшее сырье. Перед сушкой сырье необходимо тщательно промыть, нарезать и подвялить. Для подвяливания подготовленное сырье нужно тонким слоем разложить на чистом столе, лотке или противне и выдержать на воздухе несколько часов. Подвяленное сырье поместить для просушки в печь или духовку, разложив на противнях тонким слоем. Зелень хорошо высушивать в пучках. Для этого небольшие пучки предварительно подвяленной зелени подвешивают в сухом затененном и хорошо проветриваемом помещении и сушат в естественных потоках воздуха.

Для просушки в русской печи ее необходимо протопить, через 1,5–2 часа после окончания топки печь вымести, постелить в ней слой соломы, на солому тонким слоем поместить подготовленное сырье, заслонку печи нужно оставить приоткрытой для выхода влажного воздуха. Сушат в таких печах обычно в 2–3 приема. При этом получают продукты великолепного качества с тонким ароматом пшеничной или ржаной соломы. За неимением соломы можно сушить сырье и на ситах, помещая их в печь на специальных подставках. Хранить высушенное сырье нужно в герметически закрытых банках или коробках в сухом и темном помещении.

В современных условиях широко распространено замораживание. Замораживать можно абсолютно любое качественное сырье. Этот процесс, также как и высушивание, прост и не трудоемок. В бытовых холодильниках предварительно подготовленное сырье подвергается быстрому и равномерному замораживанию при температуре минус 18–25 градусов. Для этого подготовленное сырье раскладывают в один слой на противне или подносе и помещают в специальный отсек морозильной камеры и замораживают согласно инструкции холодильника. После того как продукты заморозятся, их пересыпают в пакеты из пищевой пленки и плотно завязывают. Хранение замороженных продуктов проводится также при низких температурах в течение нескольких месяцев. Замороженные овощи, фрукты, ягоды, грибы и зелень практически сразу подвергаются кулинарной обработке в замороженном виде, без предварительного

оттаивания. Если продукт нужно предварительно разморозить, его следует положить на нижнюю полку холодильной камеры, где температура не выше +4 градуса и выдержать там до полной его разморозки. При таком способе размораживания наблюдается минимальная потеря в продукте сока и питательных веществ. Подготовка сырья к замораживанию заключается в отборе качественного и зрелого сырья, его предварительной, тщательной мойке и обсушивании полотенцем или на воздухе. Запрещается повторное замораживание ранее размороженных продуктов!

Соление, квашение и мочение можно объединить в один способ, поскольку основными консервирующими веществами в этих процессах является добавляемая поваренная соль и молочная кислота, образующаяся в продуктах в результате молочнокислого брожения. Растительное сырье содержит в своем составе сахара, а также значительное количество молочнокислых бактерий. Попадая в благоприятные условия, молочнокислые бактерии начинают бурную деятельность по разложению сахаров с образованием молочной кислоты. Наиболее активно проходит ферментация при температуре от +15 до +22 градусов. Хранятся такие консервы в холодном месте при температуре не выше +4 градуса в течение нескольких месяцев. При этом продукты должны быть полностью помещены в рассол, что достигается с помощью размещенного сверху гнета, вес которого должен составлять около 10 % от веса всех уложенных в тару продуктов.

При мариновании консервирующим веществом является добавляемая уксусная кислота в виде столового уксуса или пищевой уксусной эссенции, которая препятствует жизнедеятельности микроорганизмов и порче продуктов. Кроме того, в состав маринадов входят обычно соль и сахар, а также пряности, которые тоже обладают консервирующими свойствами.

Для соления, квашения, мочения и маринования в качестве тары широко используются бочки из деревьев лиственных пород, керамические и глиняные горшки, стеклянные банки и эмалированная посуда. Перед использованием всю тару необходимо тщательно промывать каустической или кальцинированной содой. Для мытья бочек берут на 10 л воды 25 г каустической или 60 г кальцинированной соды. В бочку наливают доверху соответствующее количество кипящей воды, добавляют рассчитанное количество соды, перемешивают и выдерживают 20–30 минут. Затем содовый раствор сливают, бочки тщательно промывают холодной водой и высушивают, а непосредственно перед закладкой продукции очень тщательно ошпаривают кипятком. Остальную тару также тщательно промывают содой, споласкивают большим количеством воды и



высушивают.

Для ягод и фруктов, реже для овощей, применяется консервирование с помощью высокой концентрации сахара. Так варят варенье, джемы, повидло.

Наиболее эффективным методом консервирования, при котором продукты сохраняют свой естественный вид, а также имеют и более длительный срок хранения, является консервирование под действием высокой температуры. При нагревании консервов до температуры 80-100 градусов в течение некоторого времени большинство микробов погибает. А использование герметично закрывающейся посуды препятствует дальнейшему попаданию микроорганизмов в консервы. Для такого консервирования широко применяются отечественные стеклянные банки объемом 0,5 и 1,2,3 литра. Для домашнего консервирования удобнее применять банки с диаметром горлышка 82 мм. Закрываются банки жестяными крышками с резиновыми кольцами, внутренний слой таких крышек покрыт кислотоустойчивыми веществами. Закатываются жестяные крышки ручными обкаточными машинками.

Широкое распространение получили специальные стеклянные банки со стеклянными крышками и металлическими зажимами. Эти банки с крышками предназначены для многократного использования.

Более стойкие при хранении консервы, такие как варенье, повидло, конфитюры и джемы можно закрывать полиэтиленовыми крышками, не обеспечивающими герметичность или использовать импортные банки с винтовыми крышками при условии, что крышки не повреждены.

Стеклянные бутылки, используемые для хранения соков, можно укупоривать корковыми либо полиэтиленовыми пробками, а сверху заливать сургучом, парафином или смолой. Перед консервированием тару и крышки необходимо хорошо промыть и простерилизовать. Для промывки стеклянных банок и бутылок также используется каустическая или кальцинированная сода. После того как посуда и крышки будут тщательно промыты содой, их необходимо также тщательно сполоснуть горячей водой. Затем стеклянную посуду стерилизуют над паром – устанавливают банку горловиной вниз на кипящий чайник или на специальную подставку над кастрюлей с кипящей водой. Выдерживают над паром 25–30 минут. Можно стерилизовать и в духовых шкафах при температуре 100 градусов в течение двух часов, устанавливая чистые банки горлышком вверх. Пробки, стеклянные и жестяные крышки с резиновыми прокладками также моют содой, тщательно ополаскивают и стерилизуют в кипящей воде в течение 15 минут с момента закипания воды.

Подготовленное сырье укладывают в стерильную тару, заливают соответствующей горячей заливкой, накрывают стерильной жестяной крышкой и ставят в сосуд (кастрюлю) с теплой водой, на дно которого помещена деревянная подставка. Уровень воды в сосуде должен соответствовать уровню содержимого банки. Сосуд с водой нагревают до 85–95 градусов и выдерживают при такой температуре определенное время, указанное в рецепте. Заданную температуру необходимо поддерживать нагреванием. Если для консервирования применяются банки со стеклянными крышками, то такие заполненные банки перед нагреванием закрывают стеклянными крышками, прижимают зажимами, полностью погружают в сосуд с теплой водой и выдерживают необходимое время при тех же температурах. В обоих случаях этот процесс называется пастеризацией. Таким способом консервируют ягоды, фрукты и овощи с достаточным содержанием органических кислот, а также легко разваривающиеся консервы.

Если консервируемая продукция содержит незначительное количество кислоты, то лучше применять метод стерилизации, т. е. банки с консервами помещают в сосуд с теплой водой, нагревают воду до 100 градусов, т. е. до кипения, и выдерживают в кипящей воде определенное время, после этого банки вынимают и сразу закатывают. Банки со стеклянными крышками также вынимают и снимают зажимы. Для удобства выемки горячих банок из кипящей воды применяются специальные щипцы.

Существует еще один способ стерилизации – способ многократной горячей заливки. Этим способом стерилизуют в основном фрукты. В предварительно простерилизованные банки плотно укладывают сырье, заливают кипящим сиропом, иногда кипящей водой, банку накрывают прокипяченной стерильной крышкой и выдерживают несколько минут, затем жидкость сливают, еще раз доводят до кипения и вновь заливают уложенное сырье и выдерживают несколько минут. Такую операцию проводят обычно 3 раза, реже 2 раза, для надежности можно провести горячую заливку 4 раза. Уксус добавляют при последней заливке. Часто, чтобы продлить процесс стерилизации, закатанные банки выдерживают под плотным одеялом до их полного охлаждения. После закатывания консервов банки необходимо перевернуть вверх дном и выдерживать в таком положении до их полного остывания. Таким способом проверяется герметичность закатанных банок.

Применяя все методы стерилизации, необходимо учитывать возможную скрытую опасность развития очень тяжелой инфекции, называемой ботулизмом. Если недостаточно промыты исходные продукты

или стеклянная тара и крышки, а также нарушен технологический режим стерилизации банок, крышек и готовых консервов, то велика опасность такой инфекции, которая будет незаметно развиваться в отсутствии кислорода в герметически закрытой банке. Причем, визуально ее определить невозможно. Очень опасен токсин, который выделяется этими микроорганизмами. Во избежание подобных последствий при таком способе консервирования, особенно слабокислых продуктов, нужно обязательно добавлять в консервы дополнительное количество кислоты – лимонную, виннокаменную или уксусную. Кислая среда является в данном случае дополнительным барьером, препятствующим развитию ботулизма. Уксус добавляют в самом конце варки сырья или при последнем нагревании маринада, т. к. уксус при нагревании очень быстро улетучивается.

## Подготовка сырья для консервирования

Сырье для консервирования должно быть зрелым и качественным. Отбраковывают все гнилые, больные и помятые экземпляры. Затем отобранное для консервирования сырье тщательно промывается в холодной воде с применением щеток. Травы и зелень также сортируют, удаляют пожелтевшие и увядшие части, погружают в холодную воду и выдерживают в воде 1–2 часа. За это время песок, земля и посторонние примеси осядут на дно. Потом зелень и другое сырье прополаскивают в проточной холодной воде и обсушивают полотенцем или на воздухе. Затем сырье режут на части, рубят или консервируют целиком.

Очень часто на стадии подготовки сырья применяется процесс бланширования, т. е. сырье погружается на несколько минут в кипяток, а после охлаждается под струей холодной воды. При бланшировании в поверхностных слоях продукта разрушаются ферменты и увеличивается проницаемость оболочек, что дает возможность, во-первых, сохранить цвет продукта, а во-вторых, маринады, рассолы и сахарный сироп будут глубже проникать в ткани продукта, что обеспечит более высокое качество консервов. Для бланширования удобно пользоваться специальными сетчатыми корзинами.

Но бланширование имеет один недостаток – часть полезных растворимых веществ сырья переходит в воду, поэтому нужно строго соблюдать время бланширования, а воду, в которой выдерживалось сырье, по мере возможности нужно в дальнейшем использовать для приготовления рассола, маринада или сиропа. Или использовать для дальнейшей обработки сырья.

В книге представлены также рецепты консервирования продуктов животного происхождения. Хотя консервирование продуктов этой группы и не является сейчас особенно актуальным, но тем не менее некоторые люди на своих подворьях занимаются разведением сельскохозяйственных животных и птиц и, следовательно, имеют излишки таких продуктов. Этим разделом книги могут заинтересоваться рыбаки и просто хозяйки, желающие удивить своих домашних закусками и консервами с несколько иным, нестандартным вкусом.

## Раздел 2

# Консервирование овощей

Чаще всего овощи подвергают ферментативному брожению, т. е. солят, квасят и мочат. Широкое распространение получило маринование и консервирование с помощью высокой температуры. Высушивание применяется редко. В последнее время овощи часто подвергают заморозке – это самый удобный и наименее трудоемкий метод. Замороженные овощи можно долго хранить при низких температурах.

При консервировании овощей применяют различные пряные травы и специи, а также растительное масло. Пряные травы можно использовать не только в свежем, но и в сушеном виде, для этого их необходимо брать в 5–6 раз меньше, чем свежих. Растительное масло лучше использовать рафинированное.

Для консервирования маринованных овощей удобно пользоваться специальными банками со стеклянными крышками, в комплект которых входят и стальные зажимы для закрепления крышек во время стерилизации. Поскольку уксусная кислота улетучивается при нагревании, то при стерилизации в герметично закрытых банках она полностью сохранится. Все консервированные в стеклянных банках овощи нужно обязательно хранить в прохладном темном месте, поскольку на свету все витамины и биологически активные вещества будут быстро разлагаться и такие консервы пользы не принесут. Консервированные маринованные овощи можно хранить в темном месте при комнатной температуре.

Некоторые овощи, такие как помидоры, щавель, ревень содержат много кислоты, поэтому при их консервировании в натуральном виде дополнительно кислоту можно не добавлять. Другие овощи – горошек, фасоль, морковь – не содержат в своем составе кислот, поэтому при их консервировании в натуральном виде обязательно надо добавлять кислоту – уксусную, лимонную или консервировать с кислыми соками – томатным, яблочным и т. д.

## Консервирование баклажанов

Баклажаны содержат довольно большое количество растительных белков, пищевых волокон, витаминов и микроэлементов. Благодаря наличию в них значительного количества биологически активных веществ и большого разнообразия микроэлементов эти плоды обладают лечебным действием. В первую очередь, за счет содержания фолиевой кислоты и большого спектра микроэлементов баклажаны заметно снижают уровень холестерина в крови, препятствуя его отложению в стенках кровеносных сосудов. Пищевые волокна баклажанов способствуют очищению и оздоровлению кишечника. Благоприятное соотношение калия и натрия в этих целебных плодах нормализует водный баланс в организме, удаляет излишки воды и снимает отеки. В сыром виде баклажаны в пищу не употребляются. Их можно жарить, запекать, консервировать. Блюда из баклажанов являются диетическими, они легко усваиваются и рекомендуются пожилым и полным людям, особенно с нарушением сердечно-сосудистой системы и атеросклерозом.

### Баклажаны соленые

#### Вариант 1

##### Компоненты

*Баклажаны – 5 кг Соль – 120 г Чеснок – 3 головки Зелень петрушки и эстрагона – по 100 г*

Подготовить посуду для соления. При наличии погреба лучше взять деревянную бочку.

При отсутствии погреба – стеклянную или эмалированную посуду.

Баклажаны хорошо промыть, обсушить на воздухе или полотенцем, разрезать пополам.

Зелень нашинковать кусочками в 3–4 см. Очищенный чеснок мелко нарезать. Половинки баклажанов сложить в посуду слоями, присолив их разрезы и пересыпая каждый слой баклажанов солью, чесноком и зеленью. Подготовленные таким образом баклажаны полдня выдержать в комнате. Как только выделится сок, на баклажаны положить гнет и оставить в комнате для прохождения молочнокислого брожения еще на полторы-две недели. После этого баклажаны поместить в холодильник или погреб с температурой не выше +5 градусов.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Баклажаны – 5 кг Соль – 200 г Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку*

Баклажаны нарезать кружочками и сложить слоями в посуду для соления. Каждый слой баклажанов переложить мелкорубленной зеленью и посыпать солью. Сверху положить деревянный кружок и поставить на него гнет. Выдержать при комнатной температуре 7–8 дней и вынести на холод. Примерно через месяц баклажаны будут готовы к употреблению.

## **Баклажаны, квашенные с овощами**

### **Компоненты**

*Баклажаны – 5 кг Чеснок – 3 головки Перец красный жгучий – 2 шт. Морковь —1 кг Перец сладкий – 5–6 шт. Корешки петрушки – 200 г Зелень петрушки – 100 г Зелень сельдерея -3-4 пучка Масло растительное – 0,5 л Соль – 150 г*

Баклажаны тщательно промыть, обрезать плодоножки и разрезать вдоль, не дорезая до завязи примерно 2,5–3 см. Подготовленные таким образом баклажаны отварить в соленой воде примерно 30 минут. Затем отваренные баклажаны осторожно вынуть и положить под небольшой гнет на 3 часа, для того чтобы стекла вода.

Зелень сельдерея хорошенько промыть и бланшировать 5 минут, после этого вынуть, положить в дуршлаг и дать стечь воде.

Почистить и истолочь чеснок. Жгучий перец очень мелко нашинковать, предварительно удалив семена. Морковь и корешки петрушки почистить, нашинковать и обжарить в масле до полуготовности, добавив нашинкованный сладкий перец. В обжаренные овощи добавить мелко нашинкованную зелень петрушки, небольшое количество чеснока и горький перец, положить по вкусу соль и тщательно перемешать.

Отжатые баклажаны нафаршировать приготовленным овощным фаршем, перевязать стебельками бланшированного сельдерея и уложить слоями в подготовленную дубовую бочку. Каждый слой пересыпать солью и толченым чесноком, сверху залить растительным маслом, положить гнет и поставить в холодный погреб.

## **Баклажаны острые**

### **Компоненты**

*Баклажаны средних размеров – 3 кг Масло подсолнечное для жарки  
Соль – по вкусу*

*Для приготовления соуса*

*Красный жгучий перец – 3 шт. Чеснок – 3 головки Уксус 8 % – 0,5  
стакана*

Баклажаны хорошо промыть, обрезать плодоножки, разрезать вдоль и замочить в холодной подсоленной воде в течение нескольких часов, чтобы сошла горечь. Затем половинки плодов слегка отжать, положить на сковороду с

разогретым рафинированным подсолнечным маслом и обжарить с двух сторон.

Приготовить маринад: пропустить через мясорубку жгучие перцы и чеснок. В приготовленную кашицу влить уксус, тщательно перемешать. Можно добавить по вкусу соль.

Обжаренные баклажаны сложить слоями в чистую посуду, при этом каждый слой баклажанов промазать соусом. Сверху полить маслом, в котором они жарились, положить гнет и поставить в холодильник с температурой не выше +4 градуса. Такая заготовка может храниться всю зиму.

## **Баклажаны, маринованные с овощами**

### **Компоненты**

*Баклажаны – 5 кг Капуста – 0,5 небольшого кочана Морковь – 3 шт.  
Перец сладкий – 5–6 шт. Чеснок – 2–3 головки Зелень сельдерея -2-3 пучка  
Лавровый лист – 5 шт. Перец черный молотый – по вкусу Соль – по вкусу*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – столового уксуса 9 % – 1,5  
л соли – 40–45 г*

Взять небольшие баклажаны, хорошо промыть, обрезать плодоножки и сделать вдоль с обеих сторон глубокие надрезы. Затем отварить их в подсоленной воде до мягкости и положить под пресс для удаления воды.

Чеснок почистить и мелко нарезать. Промытую зелень сельдерея бланшировать в кипятке 5 минут, затем вынуть и дать стечь воде.

Отдельно приготовить овощи: капусту, морковь и сладкий перец нашинковать соломкой, добавить по вкусу соль, толченый чеснок и молотый перец, перемешать.

Подготовленные баклажаны нафаршировать овощной смесью, обвязать бланшированными стебельками сельдерея и уложить слоями в



дубовую бочку.

Приготовить маринад: столовый уксус развести водой, добавить соль и лавровый лист, довести жидкость до кипения, а затем охладить.

Уложенные в бочку баклажаны залить приготовленным маринадом и поставить в холодный погреб. Через 15 дней баклажаны готовы к употреблению.

## **Баклажаны, маринованные по-грузински**

### **Компоненты**

*Баклажаны – 2 кг Измельченные грецкие орехи – 1 стакан Рубленая зелень сельдерея – 1 стакан Чеснок – 3–4 головки Уксус 9 % – 0,5 л Вода кипяченая – 0,5 л Соль – 120 г*

У небольших баклажанов срезать плодоножки и частично удалить в этом месте мякоть. Подготовленные таким образом баклажаны отварить в подсоленной воде около трех минут, а затем вынуть и положить под гнет.

Чеснок почистить и очень мелко нарубить, смешать с рубленой зеленью, добавить грецкие орехи, перемешать с солью и начинить этой смесью баклажаны.

Приготовить маринад: смешать столовый уксус и воду и довести жидкость до кипения.

В подготовленные банки плотно уложить фаршированные баклажаны, залить охлажденным маринадом, накрыть крышками и поставить банки в прохладное темное место на 3–4 дня. По истечении этого времени баклажаны готовы к употреблению. Готовые баклажаны хранить в холодильнике.

## **Баклажаны, маринованные по-молдавски**

### **Компоненты**

*Баклажаны – 5 кг Морковь – 1 кг Корень петрушки – 0,5 кг Корень сельдерея – 0,5 кг Чеснок – 3–4 головки Масло растительное – 0,5 стакана Соль и перец молотый – по вкусу*

*Для приготовления маринада на 1 литровую банку – столового уксуса 9 % – 1 стакан соли – 40 г сахара – 40 г*

Взять небольшие баклажаны, срезать у них плодоножки и частично удалить в этом месте мякоть, а затем отварить плоды в подсоленной воде, вынуть и положить под пресс.

Приготовить овощной фарш: почистить морковь и корни, натереть на терке, добавить мелко нарубленный чеснок, влить растительное масло, посолить, поперчить и тщательно перемешать фарш. Приготовленной смесью начинить баклажаны, перевязать их белыми хлопчатобумажными нитками и плотно уложить в подготовленные банки.

Приготовить маринад: в стакане столового уксуса развести соль и сахар, довести до кипения, снять с огня и дать остыть.

Уложенные в банки баклажаны залить охлажденным маринадом, банки накрыть крышками и поставить в темное, холодное место.

## **Баклажаны, маринованные с кореньями и чесноком**

### **Компоненты**

*Баклажаны – 5 кг Корень петрушки и сельдерея – по 2 шт. Чеснок – 6 головок Соль – 0,3 кг Масло растительное – 1 стакан Для приготовления маринада на 1 л кипяченой воды – столового уксуса 9 % – 1 л*

Баклажаны промыть, нарезать кружочками, обильно посолить и оставить на несколько часов. Как только выделится сок, баклажаны обсушить, опустить в приготовленный кипящий маринад и проварить 3–4 минуты, затем вынуть, дать стечь воде и обсушить. Подсохшие баклажаны уложить слоями в подготовленные банки, пересыпая каждый слой рубленным чесноком и тертыми белыми кореньями, залить растительным маслом. Банки накрыть крышками и поставить в прохладное, темное место.

## **Баклажаны, консервированные с томатами**

### **Компоненты**

*Баклажаны – 6 кг Помидоры – 5 кг Лук репчатый – 1,5 кг Масло подсолнечное – 1,5 л Чеснок – 200 г Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Соль – по вкусу*

Средние баклажаны хорошо промыть, разрезать поперек на кружочки и обжарить их в масле до золотистой корочки.

Помидоры промыть и бланшировать 5 минут в кипятке, затем охладить и очистить от кожицы. Лук почистить, нарезать кольцами и обжарить в масле до золотистого цвета.

Чеснок почистить и мелко нарезать, а хорошо промытую и обсушенную зелень петрушки и укропа мелко порубить. В разогретое на сковороде масло положить нарезанные дольками помидоры и обжаривать

их до тех пор, пока масса не уменьшится наполовину, затем к помидорам добавить предварительно обжаренный лук, посыпать зеленью петрушки и укропа, посолить и тушить все это в масле.

В подготовленные чистые стерильные банки уложить слоями обжаренные баклажаны, каждый слой которых переложить овощным фаршем и посыпать чесноком. Последним слоем должны быть баклажаны. Уложенные овощи залить маслом, в котором они жарились, прикрыть банки стерильными крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой. С момента закипания воды в кастрюле стерилизовать литровые банки 2 часа, полулитровые – 1,5 часа. После окончания времени стерилизации банки вынуть из воды и сразу же закатать. Перевернуть вверх дном и оставить в таком положении до их полного охлаждения. Хранить в прохладном, темном месте.

## **Баклажаны, консервированные с овощами**

### **Компоненты**

*Баклажаны – 2 кг Перец сладкий – 500 г Морковь – 3 шт. Лук репчатый – 3 шт. Помидоры – 4 кг Зелень петрушки, укропа и сельдерея – по 1 пучку Масло растительное —0,5 стакана Душистый перец – горсточка Соль и перец черный молотый – по вкусу*

Баклажаны промыть, обсушить, нарезать кружочками и обжарить в масле до золотистой корочки. Сладкий перец очистить от семян и нашинковать кружочками.

Лук почистить, нарезать кольцами и обжарить в масле до золотистого цвета. Морковь почистить, нашинковать соломкой, добавить к обжаренному луку, перемешать и прожарить смесь еще немного. Зелень промыть, обсушить и мелко порубить. Помидоры промыть, бланшировать в кипятке 5 минут, затем охладить, очистить от кожицы, нарезать дольками, положить на сковороду с небольшим количеством растительного масла и разваривать под крышкой до размягчения. После того как помидоры станут мягкими, продолжать варить их при постоянном помешивании на небольшом огне до тех пор, пока масса не уменьшится наполовину. К уваренным томатам добавить обжаренные баклажаны, морковь с луком, болгарский перец и зелень. Смесь перемешать, накрыть крышкой и варить на слабом огне до получения однородной массы, примерно минут 50. Ближе к концу варки добавить зелень, душистый перец, посолить и поперчить по вкусу. Горячую массу разложить в чистые

стерильные банки, накрыть стерильными крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой. Стерилизовать литровые банки с момента закипания воды в кастрюле 1 час 20 минут, полулитровые – 1 час. После окончания стерилизации банки вынуть из горячей воды и сразу же закатать. Перевернуть вверх дном и выдержать в таком положении до их полного охлаждения. Хранить в прохладном, темном месте.

## **Закуска баклажанная**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Баклажаны – 4 кг*

*Морковь – 1 кг*

*Лук репчатый – 1 кг*

*Помидоры – 3 кг*

*Перец сладкий – 1 кг*

*Корень петрушки – 100 г*

*Корень сельдерея – 100 г*

*Чеснок – 2 головки*

*Мука – 0,5 стакана*

*Масло подсолнечное – 0,7 л*

*Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку*

*Душистый перец – щепотка*

*Сахар, соль и черный молотый перец – по вкусу*

Баклажаны промыть, обсушить, нарезать кружочками, обвалить в муке и обжарить в масле до золотистой корочки. Лук почистить, мелко нашинковать и обжарить в масле. Морковь и корни почистить, нашинковать и тоже обжарить в масле до полуготовности. Сладкий перец очистить от плодоножек и семян, нашинковать соломкой.

Помидоры бланшировать в кипятке 5 минут, затем охладить, очистить от кожицы, нарезать небольшими дольками, сложить в эмалированную посуду, добавить нашинкованный перец и отварить овощи под крышкой до размягчения. После этого крышку снять и продолжать варить томаты с перцем на медленном огне при постоянном помешивании до образования однородной массы. При этом масса должна увариться примерно наполовину. К овощной массе добавить обжаренные морковь с корнями, перемешать и продолжать варить, затем добавить мелко рубленную зелень, душистый перец, измельченный чеснок, посолить, поперчить, добавить

сахар и проварить до получения однородной смеси. В чистые стерильные банки налить немного кипящей смеси, уложить слоями подготовленные баклажаны, перекладывая каждый слой обжаренным луком и залить уложенные овощи кипящим томатным соусом. Банки накрыть стерильными крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой. Стерилизовать в кипящей воде литровые банки 2 часа, полулитровые – 1,5 часа. После окончания стерилизации банки сразу закатать и выдержать в перевернутом положении до их полного остывания. Хранить в прохладном, темном месте.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Баклажаны – 3 кг*

*Зелень укропа, сельдерея, кинзы и петрушки – по 100 г*

*Чеснок – 2 небольшие головки*

*Перец красный жгучий – 1 небольшой стручок*

*Уксус столовый – 0,5 стакана*

*Масло растительное – 1 стакан*

*Соль – по вкусу*

Баклажаны опустить в кипяток на 5–7 минут, затем вынуть, охладить, очистить от кожицы, мелко нарезать и слегка обжарить в растительном масле.

Чеснок почистить и промыть, зелень также тщательно промыть. Жгучий перец очистить от семян и нарезать. Затем зелень, чеснок и перец пропустить через мясорубку, смешать с обжаренными баклажанами, посолить по вкусу, влить оставшееся растительное масло и уксус, тщательно перемешать и сложить в чистую банку. Накрыть крышкой и хранить в холодильнике. Закуска напоминает вкус грибов.

## **Икра баклажанная**

## **Вариант 1**

### **Компоненты**

*Баклажаны – 5 кг*

*Морковь – 3–4 шт.*

*Лук репчатый – 5 шт.*

*Корень петрушки и сельдерея – по 100 г*

*Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку*

*Чеснок – 1 головка*

*Паста томатная – 400 г*

*Масло растительное – 0,7 л*

*Перец душистый – 10 горошин*

*Соль и сахар – по вкусу*

Баклажаны промыть, обсушить, нарезать кружочками и обжарить в растительном масле.

Морковь и белые корешки почистить, нашинковать и тоже обжарить в растительном масле, добавив мелко нашинкованный репчатый лук. Затем все прожаренные овощи пропустить через мясорубку, добавить томатную пасту, мелко нарубленный чеснок и душистый перец, соль и сахар, перемешать, нагреть массу и, не доводя до кипения, разложить ее в подготовленные стерильные банки. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать полулитровые банки с момента закипания воды 1 час 20 минут. После окончания стерилизации банки сразу закатать и выдержать в перевернутом положении до их полного остывания. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Баклажаны – 5 кг*

*Перец сладкий – 2 кг*

*Помидоры – 1 кг*

*Корень петрушки – 200 г*

*Томатная паста – 200 г*

*Масло растительное – 1,5 л*

*Чеснок – 1 головка*

*Соль – 120 г*

В духовке отдельно испечь баклажаны и сладкий перец, у перцев предварительно удалить семена. Охладить, снять кожицу и пропустить испеченные овощи через мясорубку. Корень петрушки почистить, нашинковать, обжарить в растительном масле и также пропустить через мясорубку. Помидоры бланшировать в кипятке 5 минут, затем охладить, очистить от кожицы и мелко нарезать. Чеснок почистить и очень мелко порубить. Смешать все подготовленные овощи, добавить томатную пасту, чеснок, посолить и перемешать. В чистые стерильные полулитровые банки разложить приготовленную смесь, накрыть банки стерильными крышками и поставить на стерилизацию. Стерилизовать в кипящей воде 2 часа. После

окончания стерилизации банки вынуть из воды, сразу же закатать, перевернуть вверх дном и оставить в таком положении до их полного остывания. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Баклажаны – 5 кг*

*Лук репчатый – 1,5 кг*

*Морковь – 2–3 шт.*

*Корень петрушки – 100 г*

*Корень сельдерея – 100 г*

*Чеснок – 4–5 головок*

*Сок лимонный – по вкусу*

*Масло подсолнечное —1 л*

*Соль, перец черный молотый – по вкусу*

Баклажаны средних размеров промыть, удалить плодоножки и запечь в духовке. Затем охладить, снять кожицу и мелко нарезать.

Лук, морковь и корни почистить, мелко нашинковать и обжарить в растительном масле почти до готовности. К обжаренным овощам добавить измельченные баклажаны, рубленый чеснок, влить оставшееся растительное масло и по вкусу лимонный сок, посолить, поперчить и перемешать. Приготовленную смесь разложить в стерильные литровые банки и накрыть стерильными крышками. Заполненные банки поставить на водяную баню и стерилизовать в кипящей воде 45 минут. По окончании стерилизации банки вынуть, закатать, перевернуть, накрыть одеялом и выдержать под ним до их полного охлаждения. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Консервирование зеленого горошка, фасоли и других бобовых**

Эта группа овощей по питательной ценности занимает одно из первых мест. Семейство бобовых содержит много растительных белков, углеводов, витаминов и минеральных веществ. При консервировании сохраняются все питательные вещества бобовых.

Горох является скоропортящимся продуктом, поэтому для такого овоща особенно актуально консервирование. Консервированию должны подвергаться вылущенные молодые здоровые зерна горошка, имеющие зеленоватый цвет и сладкий вкус. Горошек собирают в стадии молочной спелости. В этой стадии горошек имеет нежные семена с большим содержанием сахара. Можно консервировать и его молодые стручки. Консервирование горошка должно проходить не позднее чем через сутки после его сбора, в противном случае качество сырья заметно ухудшается. Технология консервирования горошка несложна, при этом самый простой способ – высушивание. Правильно высушенный горошек сохраняет все свои питательные и вкусовые качества не менее 10-ти лет.

Прекрасным сырьем для консервирования являются стручки молодой фасоли, особенно сорта спаржевой фасоли, не содержащие плотных соединительных волокон.

Фасоль очень полезна при сахарном диабете, т. к. она способствует выведению лишнего сахара из крови. В фасоли и горохе имеется большое количество фосфора, кальция, калия, меди, магния и цинка.

### **Горошек зеленый сушеный**

Вылущить семена свежесобранного горошка, в зависимости от их количества насыпать в корзину или дуршлаг и опустить в кипящую воду на 1–2 минуты. Затем вынуть, остудить, промыть холодной водой и опять бланшировать в течение 1–2 минут в кипящей воде. Вынуть из воды и дать ей стечь. После этого горошек рассыпать тонким слоем на хлопчатобумажную ткань, поместить в темное место и дать ему немного просохнуть. Подсушенный на воздухе горошек тонким слоем насыпать на противень и поставить в русскую печь или духовку и сушить 12–13 часов при температуре 60–70 градусов. По истечении этого времени горошек



вынуть из печи и убрать в темное место для остывания. На горячие зерна горошка нужно положить небольшой груз для устранения пустот внутри зерен. При этом горошек приобретает плоскую форму. Примерно через 10 часов зерна горошка снова нужно поместить в печь на досушивание. Правильно высушенный горошек приобретает темновато-зеленый бархатистый цвет.

Если горошек получился светлым, то для досушивания следующей порции нужно немного увеличить время бланширования. Однако, при передержке горошка в кипятке качество его может снизиться. О чем будет свидетельствовать темная точка в центре высушенных горошин. Хранить сухой горошек необходимо в темном и сухом месте.

### **Стручки зеленого горошка сушеные**

Собрать молодые стручки зеленого горошка, промыть, обрезать концы. Бланшировать в кипятке около 5 минут, затем откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и охладить. После этого разложить тонким слоем на хлопчатобумажную ткань, выдержать на воздухе в темном месте в течение нескольких часов. Как только стручки подвялятся, поместить их в русскую печьку или духовку с температурой 60–65 градусов и досушивать до готовности.

### **Горошек зеленый маринованный**

#### **Компоненты**

*Семена гороха*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – соли – 35 г сахара – 15 г столового уксуса 9 % – 0,75 стакана*

Горошек промыть, залить холодной водой и отварить в течение 20 минут.

Приготовить маринад: в горячей воде растворить соль и сахар и довести до кипения, влить уксус и опять дать жидкости закипеть.

Отваренный горошек разложить в подготовленные стерильные банки, залить кипящим маринадом и сразу же закатать стерильными крышками. Хранить можно при комнатной температуре и в темном месте.

### **Горошек зеленый соленый**

### **Компоненты**

Семена гороха – 1 кг Соль – 120 г

*Для приготовления рассола на 1 л воды – соли – 250 г*

Промытый и обсушенный горошек смешать с солью и уложить в посуду для соления.

Приготовить рассол, растворив в горячей воде соль. Жидкость довести до кипения, снять с огня и процедить через 2–3 слоя марли, затем опять довести до кипения и кипящим рассолом залить подготовленный горошек. Положить гнет, закрыть посуду и поставить холодное место.

## **Зеленый горошек консервированный**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

Семена зеленого горошка – 1 кг Зелень укропа и петрушки – по 1 пучку  
Соль – по вкусу Лимонный сок – из расчета 1 чайная ложка на полулитровую банку

Молодой зеленый горошек насыпать на решето и обдать кипятком, затем сложить в стерильную банку, пересыпая горошек мелко рубленой зеленью. Заполненную банку залить кипятком и выдержать 5 минут, накрыв ее стерильной крышкой. Затем жидкость слить, добавить в нее по вкусу соль и довести рассол до кипения, в кипящий рассол влить лимонный сок и сразу же этим кипящим рассолом залить горошек. Банку с горошком немедленно закатать. Перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного остывания. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

Семена гороха

*Для приготовления рассола на 1 л воды – соли – 0,5 чайной ложки сахара – 0,5 чайной ложки*

Горошек промыть, залить холодной водой, добавить сахар и соль и варить в течение 30 минут. Отваренный горошек откинуть на дуршлаг, жидкость слить в посуду и процедить через несколько слоев марли. В подготовленные банки плотно уложить горошек и залить их процеженным отваром. Банки накрыть стерильными крышками и поставить на стерилизацию в кастрюлю с горячей водой. Время стерилизации – 40 минут. Затем банки сразу же закатать. Если первые пять дней заливка в банках не помутнеет, то такие консервы могут храниться в течение

нескольких лет.

## **Стручки фасоли сушеные**

Молодые стручки фасоли обрезать с двух концов, нарезать кусочками в 2–3 см, бланшировать в кипятке 4–5 минут, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Затем обсушить на воздухе, разложив тонким слоем на противне. После этого стручки сушить в духовке или печке при температуре не выше 70 градусов.

## **Стручки фасоли замороженные**

Стручки фасоли обрезать с двух концов, нарезать небольшими кусочками, отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг и дать стечь отвару. Затем стручки обсушить на воздухе, положить в пакеты из пищевой пленки и заморозить в морозильнике.

## **Фасоль зеленая соленая**

### **Компоненты**

*Стручки фасоли – 1 кг*

*Рассол – 0,5 л*

*Листья черной смородины*

*Для приготовления рассола – воды – 0,5 л соли – 25 г*

Стручки молодой фасоли обрезать с двух концов и бланшировать в кипятке 10 минут, затем откинуть на дуршлаг. Подготовленные таким образом стручки фасоли плотно уложить в посуду для соления и залить охлажденным рассолом. Сверху положить листья черной смородины, затем деревянный кружок и гнет. Хранить в холодном месте.

## **Фасоль зеленая консервированная**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Стручки фасоли*

*Для приготовления рассола на 1 л воды – соли – 20 г*

Молодые стручки фасоли обрезать с двух концов, разрезать пополам, бланшировать в кипятке 3–4 минуты и откинуть на дуршлаг. В стерильные

банки плотно уложить бланшированную фасоль и залить горячим рассолом. Заполненные банки накрыть стерильными крышками, поставить на водяную баню и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки – 1 час, литровые – 1 час 15 минут. После стерилизации немедленно закатать и хранить в темном, прохладном месте.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Стручки фасоли*

*Для приготовления рассола на 1 л воды соли – 20 г сахара – 20 г лимонной кислоты – 10 г*

Молодые стручки фасоли обрезать с двух концов, нарезать кусочками в 3 см и бланшировать в кипятке 3–4 минуты. Откинуть на дуршлаг и немного охладить под струей холодной воды. Подготовленную фасоль плотно уложить в стерильные банки, залить кипящим рассолом и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 1 час, литровые – 1 час 15 минут. Горячие банки немедленно закатать и после охлаждения хранить в темном и прохладном месте.

## **Фасоль зеленая, консервированная в томатном соусе**

### **Компоненты**

*Стручки фасоли – 1 кг Помидоры – 800 г Соль – 20 г Сахар – 20 г*

Стручки фасоли подготовить, как в предыдущем рецепте и плотно уложить в стерильные банки. Помидоры бланшировать в кипятке 5–6 минут, затем немного охладить и очистить от кожицы. Очищенные помидоры мелко нарезать, разварить под крышкой до мягкого состояния и протереть через сито.

В томатное пюре добавить соль и сахар, немного проварить и этим горячим томатным соусом залить уложенную в банки фасоль. Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 30 минут, литровые – 50 минут. После стерилизации сразу закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Фасоль зеленая, консервированная с овощами**

### **Компоненты**

*Стручки фасоли – 4 кг Помидоры – 4 кг Лук репчатый – 500 г*

*Морковь – 600 г Зелень петрушки с корешками – 200 г Перец молотый черный – 15 г Столовый уксус – 150 мл Сахар – 150 г Соль – 100 г*

Молодые стручки фасоли обрезать с двух концов, нарезать небольшими кусочками и бланшировать 3–4 минуты в кипятке, затем откинуть на дуршлаг и охладить под струей холодной воды. Охлажденную фасоль плотно уложить в стерильные банки и накрыть стерильными крышками.

Помидоры бланшировать 5 минут в кипятке, охладить, снять кожицу и мелко нарезать. Лук, морковь и корни петрушки почистить, нашинковать и обжарить в растительном масле. Зелень петрушки мелко порубить.

Измельченные помидоры отварить под крышкой 10–15 минут, добавить обжаренные овощи, рубленую зелень, сахар, перец и соль, перемешать и варить смесь при частом помешивании до кипения. Как только овощи закипят, влить уксус и еще раз довести до кипения. Кипящей овощной смесью залить уложенную в банки фасоль и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 30 минут, литровые – 40 минут. После стерилизации банки сразу закатать, остудить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Фасоль зеленая маринованная**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Стручки фасоли*

*На литровую банку нужно пряностей:*

*Душистый горошек – 8 шт.*

*Лавровый лист – 2 шт.*

*Корень хрена – 1 небольшой кусочек*

*Для приготовления маринада на 1 л воды —*

*соли – 25 г*

*сахара – 50 г*

*столового уксуса – 100 мл*

Молодые стручки фасоли обрезать с двух концов и бланшировать в кипятке 3–4 минуты. Затем откинуть на дуршлаг и охладить под струей холодной воды. Подготовленные стручки фасоли плотно уложить в стерильные банки, добавить пряности и залить кипящим маринадом. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде

полулитровые – 1 час. Литровые – 1 час 15 минут. После стерилизации сразу же закатать, остудить и поставить в темное место.

### **Вариант 2**

Компоненты на 4 полулитровые банки

*Стручки фасоли – 1 кг*

*Чеснок – 8 зубчиков*

*Перец красный острый – 1 стручок*

*Зонтики укропа – 1 пучок*

*Уксус яблочный – 0,5 л*

*Соль – 60 г*

*Вода – 0,5 л*

Молодые стручки фасоли обрезать с двух концов, бланшировать 5 минут в кипятке, откинуть на дуршлаг и охладить под струей холодной воды.

На дно стерильных банок положить по четверти стручка острого перца, две дольки чеснока и 1–2 зонтика укропа, затем плотно уложить подготовленную фасоль, накрыть стерильными крышками.

Приготовить маринад: растворить в воде соль и довести до кипения. Добавить яблочный уксус и еще раз довести до кипения.

Кипящим маринадом залить уложенные в банки стручки фасоли, накрыть стерильными крышками и стерилизовать банки в кипящей воде 10 минут. Затем сразу же закатать, остудить и хранить в темном месте.

## **Фасоль зеленая, маринованная с овощами**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Стручки фасоли – 2 кг Морковь – 500 г Свекла – 500 г Огурцы – 500 г  
Зеленые помидоры – 1 кг Столовый уксус – 1,2 л Вода – 1,5 л Зелень  
петрушки, укропа, тархуна и сельдерея – по 1 пучку Лавровый лист – 5–6  
шт. Душистый перец – 20–25 горошин Соль – 60 г*

Стручки молодой фасоли бланшировать в кипятке 5 минут и охладить под струей холодной воды.

Почистить морковь, свеклу и огурцы, затем нашинковать тонкими полосками.

Чеснок очистить и мелко порубить. Зеленые помидоры нарезать тонкими дольками. В посуду для соления положить слоями фасоль и

овощи, перекладывая каждый слой чесноком и зеленью.

Приготовить маринад: в воде растворить соль, довести до кипения, добавить пряности и уксус и еще раз довести до кипения, а затем охладить.

Охлажденным маринадом залить уложенные овощи и поставить в прохладное место.

Через 5–6 дней вынести на холод.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

Фасоль зеленая – 600 г Морковь – 250 г Корень сельдерея – 200 г  
Перец сладкий – 100 г Лук репчатый – 300 г Соль – 1 столовая ложка  
Сахар – 2 столовые ложки Уксус столовый – 0,5 л

Стручки фасоли нарезать небольшими кусочками. Морковь, лук и корень сельдерея почистить и нашинковать. Сладкий перец очистить от семян и тоже нашинковать. Вскипятить уксус, добавить соль и сахар и положить в него фасоль и овощи, варить на слабом огне 10–15 минут. Горячую овощную смесь переложить в стерильные банки, закатать стерильными крышками, остудить при комнатной температуре и поставить в темное место.

## **Вариант 3**

### **Компоненты**

Стручки фасоли – 500 г Огурцы мелкие – 250 г Перец сладкий – 1 кг  
Лук репчатый – 300 г Помидоры зеленые мелкие – 250 г Капуста цветная – 300 г Зеленый горошек – 100 г Сахар – 400 г Соль – 300 г

Вода для приготовления рассола – 2л Семена укропа – 1 столовая ложка Перец черный молотый – 0,5 чайной ложки Горчица сухая – 2 столовые ложки Уксус столовый – 1л Вода для разбавления уксуса – 0,6 л

Лук почистить, у сладкого перца удалить плодоножки и семена, цветную капусту разобрать на соцветия. Все овощи целиком сложить в эмалированную кастрюлю и залить рассолом, приготовленным из 2 литров воды и соли (1 столовую ложку соли оставить). Выдержать в рассоле сутки, затем рассол слить, овощи залить пресной холодной водой и выдержать в ней 2 часа. По истечении этого времени овощи откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. В 0,6 л воды влить уксус, довести жидкость до кипения, добавить 1 столовую ложку соли, сахар, горчицу, семена укропа и перец, перемешать, довести до кипения и залить этим маринадом уложенные в банки овощи. Банки закрыть крышками. Хранить на холоде в темном месте.

## **Фасоль зеленая, маринованная с зеленью**

### **Компоненты**

*Стручки фасоли – 1 кг Зелень петрушки, укропа и сельдерея – по 1 пучку*

*Для приготовления маринада на 0,5 л воды – столового уксуса – 0,5 л соли – 40–50 г*

Стручки фасоли обрезать с двух концов и бланшировать в кипятке 8–10 минут. Откинуть на дуршлаг, остудить и плотно уложить в посуду для соления. Слои фасоли переложить рубленой зеленью.

Приготовить и охладить маринад. Охлажденным маринадом залить фасоль и поставить в темное, холодное место. Через две недели фасоль будет готова к употреблению.

## **Фасоль, консервированная с овощами**

### **Компоненты**

*Семена фасоли – 1 кг Помидоры красные – 1 кг Перец сладкий – 0,5 кг Морковь – 0,5 кг Лук репчатый – 0,5 кг Масло растительное – 2 стакана Сахар – 2 столовые ложки Соль – 1 столовая ложка*

Фасоль отварить до готовности. Морковь и лук почистить, мелко нашинковать и пассеровать в растительном масле до полуготовности. Сладкий перец очистить от семян и мелко нашинковать. Помидоры опустить в кипяток, затем охладить и снять с них кожицу, нарезать тонкими дольками. В эмалированную кастрюлю сложить помидоры, перец, пассерованные овощи, добавить отварную фасоль и сахар, влить растительное масло, посолить и перемешать. Овощную смесь поставить на слабый огонь и варить, часто помешивая. С момента закипания проварить смесь 30 минут, затем быстро разложить в стерильные банки и закатать. Банки перевернуть и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном, прохладном месте.



## Консервирование кабачков

Кабачки и их разновидности – цуккини и патиссоны – низкокалорийные овощи и по своей питательной ценности приближены к огурцам. Эти овощи бедны клетчаткой, но богаты витаминами, а особенно микроэлементами, такими редкими, как молибден, кобальт, титан и литий, содержат также и значительное количество цинка и меди. В них много минеральных солей, особенно солей калия, кальция, магния и железа. Все это дает возможность широко использовать кабачки в диетическом питании при воспалительных процессах в органах пищеварения, нарушениях сердечно-сосудистой системы, ожирении и отечности.

Кабачки и цуккини можно солить, мариновать и консервировать. Для этого лучше использовать молодые плоды длиной не более 11–12 см и диаметром не более 4,5–5 см.

Патиссоны – сплюснутые, дисковидные плоды – так же, как и кабачки, можно солить, мариновать и консервировать. У патиссонов мякоть более твердая, но в тоже время и более нежная, чем у кабачков. В пищу используются плоды диаметром 10–15 см, а для консервирования лучше брать плоды с диаметром не более 7–8 см – тогда их можно консервировать целиком. А более крупные патиссоны нужно разрезать на несколько частей.

## Кабачки соленые

### Компоненты

*Кабачки – 10 кг Вода – 5 л Соль – 250 г Зонтики укропа -2-3 пучка Вишневые веточки с листьями – 3–4 пучка Листья хрена -4-5 шт.*

Приготовить рассол: в горячей воде растворить соль и довести рассол до кипения, а затем охладить.

Молодые кабачки промыть, удалить плодоножки, наколоть плоды в нескольких местах вилкой и уложить их слоями в посуду для соления. Слои кабачков переложить укропом, вишневыми побегами и листьями хрена. Уложенные кабачки залить охлажденным рассолом, положить гнет и поставить в прохладное место, примерно на месяц.

Если рассола окажется мало, то его можно долить, но соли в таком случае надо брать наполовину меньше, т. е. 25 г на 1 л воды.

## **Кабачки, соленные с чесноком**

### **Компоненты**

*Кабачки – 5 кг Рассол – 2,5–3 л Чеснок – 2 головки Красный жгучий перец – 3 стручка Лавровые листья —10 шт. Душистый перец – 20–30 зерен Семена кориандра -3-4 чайные ложки Листья черной смородины – 10–15 шт.*

*Для рассола на 1 л воды – соли – 70–80 г сахара – 10 г*

Молодые кабачки промыть, обсушить, очистить от кожицы, удалить семена и нарезать кружочками толщиной 3–3,5 см.

Приготовить рассол: нагреть воду и растворить в ней соль и сахар, дать жидкости закипеть и затем охладить. Подготовленные кабачки уложить в банки слоями, пересыпая каждый слой рубленым чесноком и пряностями и перекладывая приправами. Уложенные кабачки залить охлажденным рассолом, банки накрыть крышками и оставить при комнатной температуре на 4 дня, а затем поставить их в кастрюлю с горячей водой и стерилизовать литровые банки 35 минут, полулитровые – 15 минут. Но если не предполагается длительное хранение таких консервов, то выдержанные при комнатной температуре кабачки можно не стерилизовать, а перенести на хранение в темное, холодное место.

## **Кабачки маринованные**

### **Компоненты**

*Кабачки – 650 г Маринад – 400 мл Перец душистый – 10 горошин Корица молотая – 0,5 чайной ложки Гвоздика – 5 бутонов*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – соли – 25 г уксуса 9 % – 50 мл*

Молодые кабачки промыть, обсушить, очистить от кожицы, удалить семена, нарезать кружочками толщиной 3–3,5 см и бланшировать в кипятке около четырех минут, затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и оставить на некоторое время.

Приготовить маринад: в горячей воде растворить соль и довести до кипения, затем влить уксус и опять дать жидкости закипеть.

В стерильные банки положить слоями подготовленные кабачки, перекладывая каждый слой пряностями и залить кипящим маринадом. Банки накрыть стерильными крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой. Стерилизовать в кипящей воде литровые банки 10 минут,

двухлитровые – 12 минут, трехлитровые – 15 минут. После стерилизации банки вынуть из воды и немедленно закатать. Хранить при комнатной температуре в темном месте.

### **Кабачки, маринованные с мятой**

#### **Компоненты**

*Кабачки – 1 кг Корень хрена – 1 шт. Корень сельдерея – 100 г Чеснок – 5–6 зубчиков Листья мяты -8-10 шт. Перец красный жгучий – 1 стручок*  
*Для приготовления маринада на 1 л воды – соли – 50 г сахара – 50 г уксуса 9 % – 1 стакан*

Молодые кабачки промыть, обрезать концы и нарезать на кружочки толщиной 3 см.

На дно стерильных банок положить пряности и плотно уложить кабачки. Приготовить маринад: в горячей воде растворить соль и сахар, довести до кипения, влить уксус и снова дать жидкости закипеть. Горячим маринадом залить кабачки, банки накрыть стерильными крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой. Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 5 минут, литровые – 8 минут, трехлитровые – 15 минут.

После окончания стерилизации банки вынуть из воды и немедленно закатать. Хранить при комнатной температуре в темном месте.

### **Кабачки, маринованные по-средиземноморски**

#### **Компоненты**

*Очищенные молодые кабачки – 2 кг Соль – 4 столовые ложки Сахар – 2 столовые ложки Уксус столовый 6 % – 1 л Масло оливковое – 1 стакан Перец красный жгучий – 2 стручка Чеснок – 0,5 головки Лук репчатый мелкий – 5–6 шт. Душица сухая – 2 столовые ложки*

Кабачки нарезать кружочками, сложить в миску, посолить, перемешать и оставить до выделения сока. Примерно через полчаса слить выделившийся сок, кабачки переложить в дуршлаг и дать стечь остаткам сока.

В уксусе растворить сахар и довести жидкость до кипения. В кипящий уксус с сахаром положить кабачки и проварить их 5 минут. Отвар слить и сохранить.

Лук почистить и разрезать на несколько частей. К отваренным в

уксусе кабачкам положить лук, очищенный от семян и нашинкованный жгучий перец, насыпать душицу, мелко рубленый чеснок, добавить чуть-чуть соли и влить масло. Смесь перемешать, влить немного слитого уксуса, еще раз перемешать, затем осторожно довести до кипения и на слабом огне проварить несколько минут. Горячую смесь разложить в стерильные банки, закатать и поставить в темное место на 4 недели. По истечении этого времени консервы будут готовы к употреблению.

## **Кабачки, маринованные в масле**

### **Компоненты**

*Молодые кабачки – 4 кг Масло растительное – 1,5 л Уксус столовый – 2 л Перец душистый – 10 горошин Корица молотая – 1 чайная ложка Мускатный орех – 0,5 шт. Гвоздика в бутонах – 10 шт. Соль – 100 г*

Кабачки почисть, нарезать кружочками, положить в эмалированную посуду, залить уксусом, добавить соль и проварить на слабом огне 15 минут. Затем в кабачки добавить натертый мускатный орех, горошины перца, половину гвоздики и немного корицы, перемешать и отварить кабачки с пряностями до их полного размягчения. После этого жидкость слить, а размягченные кабачки охладить, положить их в банки, добавить оставшуюся гвоздику и корицу и залить растительным маслом. Банки с кабачками закрыть крышками и поставить в темное, холодное место.

## **Кабачки, консервированные в масле**

### **Компоненты**

*Кабачки – 8,5 кг Масло подсолнечное – 600 мл Чеснок – 3–4 головки Зелень укропа – 100 г Столовый уксус 9 % – 300 мл Соль – 60 г*

Молодые кабачки промыть, нарезать кружочками толщиной не более двух см и обжарить в растительном масле. Мелко порубить зелень и чеснок. В подготовленные стерильные банки положить зелень, чеснок и соль, затем обжаренные кабачки, залить оставшимся горячим маслом и долить уксусом. Банки накрыть стерильными крышками и поставить на стерилизацию. Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 25 минут, литровые – 45 минут. После окончания стерилизации банки сразу закатать. Хранить при комнатной температуре в темном месте.

## **Кабачки, консервированные с томатами**

### **Компоненты**

*Кабачки – 3 кг Помидоры – 3 кг Чеснок – 1 головка Соль, сахар и черный перец – по вкусу Масло растительное для жарки*

Молодые кабачки промыть, почистить, удалить семена и нарезать небольшими кружочками, а затем обжарить с двух сторон в масле. Помидоры помыть, обсушить и нарезать небольшими дольками. В стерильные банки слоями уложить обжаренные кабачки и помидоры, каждый слой посыпать мелко рубленным чесноком и пряностями, солью и сахаром. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и поставить на водяную баню. Стерилизовать полулитровые банки 20 минут, литровые – 35 минут. Затем закатать, остудить и вынести в темное, прохладное место.

## **Кабачки, консервированные с овощами**

### **Компоненты**

*Кабачки – 500 г Морковь – 100 г Лук репчатый – 150 г Корень петрушки и сельдерея – по 50 г Соль – по вкусу Перец черный – по вкусу Масло растительное для жарки*

*Для приготовления соуса Помидоры – 400 г Соль, перец и сахар – по вкусу Столовый уксус – 1 столовая ложка Душистый перец – 10 горошин Лавровый лист – 2 шт.*

Молодые кабачки помыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и слегка присыпать солью.

Морковь и коренья почистить, нашинковать, обжарить в растительном масле до полуготовности. Отдельно обжарить в масле нашинкованный репчатый лук и перемешать с морковью и кореньями, посолить, поперчить. Приготовленной смесью нафаршировать кабачки и уложить их в стерильные банки.

Приготовить томатный соус: помидоры помыть и бланшировать 5 минут в кипятке, вынуть, остудить, очистить от кожицы, нарезать дольками и проварить под крышкой до мягкости. Затем крышку снять и продолжать варить помидоры до полного исчезновения пены, после этого в томаты добавить по вкусу сахар, пряности, перец и соль, влить

столовую ложку уксуса, перемешать и проварить еще несколько минут.

Приготовленным горячим соусом залить уложенные в банки кабачки, накрыть стерильными крышками и поставить на водяную баню.

Полулитровые банки стерилизовать 1 час 15 минут, литровые – 1,5 часа. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Кабачки, консервированные с рисом**

### **Компоненты**

*Кабачки – 500 г Рис – 60 г Лук репчатый – 100 г Морковь – 100 г Зелень сельдерея – 50 г Соль, перец черный – по вкусу Масло подсолнечное для жарки*

*Для соуса Помидоры – 400 г Соль, сахар, черный перец – по вкусу Столовый уксус – 1 столовая ложка Перец душистый – 10 горошин Лавровый лист – 2 шт.*

Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности и откинуть на дуршлаг.

Кабачки помыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и слегка присыпать солью.

Лук и морковь почистить, мелко нашинковать и обжарить в масле до полуготовности, затем смешать с отваренным рисом и мелко рубленой зеленью, посолить и поперчить. Приготовленной смесью нафаршировать кабачки и уложить их в стерильные банки.

Приготовить томатный соус аналогично вышерасположенному рецепту. Уложенные в банки кабачки залить горячим томатным соусом, банки накрыть стерильными крышками и поставить на водяную баню. Полулитровые банки стерилизовать 1 час 10 минут, литровые – 1 час 20 минут.

Горячие банки закатать и хранить в темном, прохладном месте.

## **Икра кабачковая**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Кабачки – 3,5 кг Лук репчатый – 3–4 шт. Морковь – 3–4 шт. Чеснок – 1 головка Масло растительное – 1 стакан Томатная паста – 2 стакана Соль, перец и сахар – по вкусу*

В глубокую сковороду налить растительное масло и прокалить его. Молодые кабачки очистить от кожицы, нарезать небольшими кубиками и положить в кипящее масло.

Морковь и лук почистить, мелко нашинковать и добавить к кабачкам,

перемешать и прожарить смесь несколько минут. Затем добавить томатную пасту и мелко рубленый чеснок, перемешать, посолить, поперчить, можно добавить по вкусу сахар и продолжать варить на слабом огне минут 40–50 при частом перемешивании. После этого горячую массу разложить в горячие стерильные банки, накрыть стерильными крышками и сразу закатать, перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного остывания. Хранить в холодильнике.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Кабачки – 1,5 кг Лук репчатый – 150 г Морковь – 200 г Чеснок – 4–5 зубчиков Зелень укропа и петрушки – по 1 пучку Масло подсолнечное для жарки – 0,3 стакана Перец душистый – 10–12 горошин Лавровый лист – 2–3 шт. Уксус столовый – 1 столовая ложка Соль и сахар – по вкусу*

Молодые кабачки почистить, удалить сердцевину, нарезать кружочками и обжарить их в масле. Морковь и лук почистить, нашинковать и тоже обжарить в масле. Обжаренные овощи пропустить через мясорубку вместе с очищенным чесноком, перемешать, добавить мелко нарубленную зелень, уксус, соль, сахар и пряности. Приготовленную массу нагреть до кипения и разложить в горячие стерильные банки, накрыть крышками и поставить на водяную баню. Полулитровые банки стерилизовать 1 час 10 минут, литровые – 1 час 20 минут. Горячие банки закатать, дать остыть и поставить на хранение в темное, прохладное место.

## **Икра кабачково-баклажанная с овощами**

### **Компоненты**

*Кабачки – 4,5 кг Баклажаны – 1 кг Помидоры спелые – 3 кг Перец сладкий – 1 кг Лук репчатый – 1 кг Морковь – 1 кг Чеснок – 1 головка Уксус столовый – 2 столовые ложки Соль – по вкусу Масло растительное для жарки*

Кабачки очистить от кожицы и семян, нарезать мелкими кубиками. Баклажаны тоже нарезать мелкими кубиками. Морковь и лук почистить, нашинковать соломкой. Затем морковь, лук, кабачки и баклажаны по отдельности обжарить в масле.

Перец очистить от семян и плодоножек, разрезать на несколько частей. Помидоры бланшировать 3–4 минуты в кипятке, вынуть, охладить, очистить от кожицы, нарезать дольками и сложить в эмалированную

кастрюлю. Добавить нашинкованный перец и варить под крышкой на слабом огне до размягчения. В размягченную смесь положить обжаренные овощи, мелко рубленый чеснок, посолить и измельчить блендером. При постоянном перемешивании довести овощную смесь до кипения, влить уксус, перемешать и проварить 12–15 минут при слабом кипении овощной массы. Затем горячую овощную смесь разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и сразу закатать, перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Варенье из кабачков**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Кабачки – 1 кг Сахар – 1 кг Лимон – 1 шт.*

Молодые кабачки очистить от кожицы и семян, нарезать мелкими кубиками.

Лимон опустить в кипяток на полминуты, вынуть, охладить, нарезать дольками вместе с кожурой и удалить из него косточки. Потом лимон пропустить через мясорубку также вместе с кожурой. Смешать кабачок с лимоном, всыпать сахар, перемешать и выдержать 3–3,5 часа при комнатной температуре. Затем поставить на небольшой огонь и сварить варенье. У готового варенья кабачковые кубики становятся прозрачными. Горячее варенье разложить в стерильные банки и закрыть чистыми полиэтиленовыми крышками с прокладкой из вощеной бумаги. Хранить его можно при комнатной температуре в темном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Кабачки молодые очищенные – 1 кг Сахар – 1 кг Мед – 1 кг Имбирь молотый – 20 г*

Очищенные кабачки вымочить в холодной воде в течение двух дней, ежедневно меняя воду. Затем кабачки опустить в кипящую воду и отварить их в течение 10 минут, после этого вынуть и остудить под струей холодной воды. Дать воде полностью стечь.

В 0,5 л холодной воды всыпать сахар, перемешать, положить туда отваренные кабачки, довести до кипения и варить 30 минут на слабом огне, затем огонь еще немного уменьшить и варить 1 час. Когда сироп станет



совсем густым, а кабачки – прозрачными, добавить мед и имбирь, осторожно перемешать и варить еще 10 минут, затем снять с огня и переложить горячее варенье в стерильные банки, герметично закрыть крышками. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Патиссоны консервированные**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Патиссоны – 700 г Зонтики укропа – 1 пучок Лист хрена – 1 шт. Листья мяты – 2–3 шт. Чеснок -2-3 зубчика Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 10–12 горошин*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – соли – 50 г уксусной эссенции – 2 чайные ложки*

Молодые патиссоны тщательно промыть, удалить плодоножки, бланшировать плоды в кипящей воде 1–2 минуты, затем вынуть, опустить в холодную воду и держать в ней до консервирования.

Приготовить рассол: в горячей воде растворить соль и дать жидкости закипеть.

На дно стерильных банок уложить пряности, затем подготовленные патиссоны и залить кипящим рассолом, влить уксусную эссенцию и накрыть банки стерильными крышками.

Стерилизовать полулитровые банки 5 минут, литровые – 8 минут, двухлитровые – 15 минут, трехлитровые – 20 минут. Сразу после стерилизации банки немедленно закатать. После охлаждения поставить в темное, прохладное место.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Патиссоны – 600 г Чеснок -3-4 зубчика Лист хрена – 1 шт. Эстрагон – 2–3 веточки Перец красный жгучий – 0,5 стручка Гвоздика – 5 бутонов Корица молотая – 0,5 чайной ложки Перец душистый – 8 горошин Лавровый лист – 2 шт. Листья черной смородины – 2–3 шт. Маринад – 0,3 л*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – соли – 50 г уксусной эссенции – 2 чайные ложки*

Молодые патиссоны тщательно промыть, удалить плодоножки и бланшировать плоды в кипятке в течение 2-х минут. Затем вынуть из

кипятка и охладить в холодной воде.

Приготовить рассол: в горячей воде растворить соль и дать жидкости закипеть.

На дно стерильных банок положить пряности, затем подготовленные патиссоны и залить кипящим рассолом, добавить уксусную эссенцию, накрыть банки стерильными крышками и стерилизовать, как описано в предыдущем рецепте. После окончания стерилизации банки немедленно закатать. Хранить можно при комнатной температуре в темном месте.

## **Цуккини консервированные**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Цуккини – 1 кг Чеснок – 5 зубчиков Перец красный жгучий – 1 стручок Тмин – 10 г Перец душистый – 8 горошин Дубовый лист – 1 шт. Лист черной смородины – 2 шт. Лавровый лист – 2–3 шт.*

*Для приготовления рассола на 3 стакана воды – соли и сахара – по 20 г лимонной кислоты – 10 г*

Мелкие плоды можно консервировать целиком, крупные – необходимо разрезать. Молодые цуккини тщательно промыть и, если нужно, нарезать.

Приготовить рассол: в горячей воде растворить соль и лимонную кислоту и довести рассол до кипения.

На дно литровых стерильных банок уложить пряности, затем подготовленные цуккини и залить кипящим рассолом. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать 20–25 минут. После окончания стерилизации банки немедленно закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Цуккини – 1 кг Помидоры – 700 г Лук репчатый – 250 г Чеснок – 5–6 зубчиков Зелень укропа – 1 пучок Перец красный жгучий – 2 шт. Душистый перец – 10 горошин Тмин – 0,5 чайной ложки Лавровый лист – 2 шт. Соль, черный перец и сахар – по вкусу Масло растительное для жарки*

Лук почистить, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Чеснок очистить и мелко порубить. Зелень укропа тоже мелко

порубить.

Молодые цуккини нарезать кружочками. Помидоры бланшировать в кипятке, затем охладить, очистить от кожицы и нарезать дольками. Смешать обжаренный лук с рубленой зеленью и чесноком, посолить, поперчить, положить по вкусу сахар и перемешать.

На дно стерильных банок положить пряности, затем слоями цуккини и помидоры, перекладывая слои луковой смесью и приправами. Банки накрыть стерильными крышками и поставить на водяную баню. Стерилизовать литровые банки 25–30 минут. После окончания стерилизации банки сразу закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Цуккини – 1 кг Перец сладкий – 1 кг Помидоры – 2 кг Лук репчатый – 300 г Чеснок – 1 головка Масло растительное – 1 стакан Соль, перец черный и сахар – по вкусу Лавровый лист – 2–3 шт.*

Лук почистить, нашинковать и обжарить в кипящем масле до золотистого цвета. Помидоры бланшировать в кипятке, охладить, очистить от кожицы, нарезать дольками, добавить к луку и варить до мягкости.

Сладкий перец очистить от семян, мелко нашинковать, добавить к помидорам и луку и продолжать варить на медленном огне до получения однородной массы. Перед окончанием варки смесь заправить солью, перцем и сахаром, добавить рубленый чеснок и положить лавровый лист. Горячую массу разложить в стерильные банки, накрыть крышками и стерилизовать полулитровые банки 20 минут, литровые – 30 минут.

После окончания стерилизации немедленно закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Икра из цуккини**

#### **Компоненты**

*Цуккини – 1,5 кг Морковь – 0,5 кг Лук репчатый – 300 г Чеснок – 5–6 зубчиков Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Соль, перец черный и сахар – по вкусу Лавровый лист – 2 шт. Лимонный сок – по вкусу Масло растительное для жарки*

Цуккини отварить в подсоленной воде до полуготовности. Отваренные овощи мелко нарезать. Морковь и лук почистить, нашинковать и обжарить в масле до полуготовности.

Подготовленные овощи перемешать, добавить толченый чеснок и рубленую зелень, посолить и поперчить, добавить по вкусу сахар и лимонный сок, положить лавровый лист, перемешать и заполнить приготовленной смесью стерильные банки. Заполненные банки накрыть крышками и поставить на водяную баню. Стерилизовать литровые банки 40 минут. Затем сразу же закатать. После охлаждения банки вынести в темное, прохладное место.

## Консервирование капусты

Белокочанная капуста, как и картофель, самый распространенный овощ в нашей стране. Кочаны капусты можно довольно долго хранить в свежем виде. Но при таком хранении теряется очень много витаминов, особенно витамина С. При хранении квашеной капусты витамин С сохраняется полностью, поэтому на зиму капусту целесообразнее квасить.

Для квашения лучше использовать капусту среднеспелых или поздних сортов. Кочаны должны быть плотными, не поврежденными и не подмороженными. Капусту шинкуют, добавляют небольшое количество моркови, ягод, яблок или других овощей и фруктов, также добавляют пряности и зелень, пересыпают определенным количеством соли, плотно утрамбовывают, сверху кладут чистые капустные листья, накрывают чистой тканью, поверх которой кладут деревянный круг и гнет. Для запуска процесса брожения капусту нужно выдержать 2–3 дня при комнатной температуре, а затем перенести в более прохладное помещение. При таком температурном режиме образующаяся в процессе брожения молочная кислота будет постепенно накапливаться в капусте и даст очень приятный кислый вкус. Если весь процесс брожения проводить при комнатной температуре, то капуста получится очень кислой за счет избыточного выделения молочной кислоты.

При температуре 18–20 градусов в капусте начинается молочнокислое брожение с выделением пузырьков газа. Газ необходимо удалять, протыкая капусту чистой деревянной палочкой сверху донизу в нескольких местах. Если этого не делать, то капуста будет горчить. Образующуюся пену также нужно удалять. Брожение обычно проходит около 2-х недель. Как только оно закончится – капуста готова к употреблению. Хранить готовую капусту нужно в холодном месте при температуре не выше +5 градусов, следить за тем, чтобы верхний слой капусты был погружен в рассол. В противном случае на поверхности капусты может образоваться плесень, тогда плесень нужно тщательно снять, а покрывающую ткань, деревянный кружок и гнет промыть в горячей воде и ошпарить кипятком.

Необходимо учесть такую особенность квашения капусты – в новолуние нужно квасить капусту для длительного хранения, а в полнолуние – для быстрого употребления.

Краснокочанная капуста по своему химическому составу и питательной ценности равноценна белокочанной. Этот вид капусты

неплохо подходит для квашения и для консервирования. Но краснокочанная капуста имеет более плотную структуру и относительно трудно переваривается, поэтому ее лучше употреблять в незначительных количествах.

Другие виды капусты, такие как цветная, брокколи, кольраби, савойская и брюссельская, также можно подвергать квашению, консервированию и маринованию.

Цветная капуста является более нежным овощем, т. к. она содержит легко усваиваемые растительные белки и мало растительных волокон. Цветная капуста часто применяется в диетическом питании и в некоторых странах является деликатесом.

Особенно нужно отметить капусту брокколи – уникальную разновидность цветной капусты. Она имеет темно-зеленые головки, состоящие из множества видоизмененных цветочных бутонов. Встречаются сорта с фиолетовыми и синеватыми головками и не только округлыми, но и остrokонечными. В пищу используются стебли и головки. Эта капуста чрезвычайно богата полезными для человека веществами. В ней много витамина С, намного больше чем в яблоках и апельсинах. По содержанию легко усваивающихся солей кальция брокколи намного превосходит молоко и молочные продукты. Много в этом овоще солей железа, участвующих в образовании гемоглобина крови, и солей калия, необходимых для работы сердечной мышцы. Кроме того, брокколи содержит ряд биологически активных веществ, повышающих иммунитет и тормозящих развитие агрессивных опухолей. Она довольно легко переваривается и с успехом может применяться в диетическом питании. Чтобы получить от этой капусты максимальную пользу, необходимо знать, что свежесобранная капуста долго не хранится. Через 2–3 дня после сбора она начинает терять свои целебные и питательные свойства, головки желтеют и становятся мягкими.

Брюссельская капуста – двухлетнее растение, один стебель этой капусты дает до 50 небольших кочанчиков, которые содержат очень много витамина С. При хранении брюссельской капусты количество витамина С практически не уменьшается. Поскольку эта капуста содержит небольшое количество воды по сравнению с другими видами капусты, она лучше и дольше сохраняется в свежем виде. Брюссельская капуста рекомендуется людям с сердечно-сосудистыми заболеваниями, избытком веса, а также для повышения иммунитета.

У капусты кольраби в пищу употребляется клубнеобразный стебель светло-зеленого или сине-фиолетового цвета. В этой капусте также много

витамина С, поэтому иногда кольраби называют северным лимоном. В свежем виде по вкусу кольраби напоминает раннюю нежную белокочанную капусту. Этот овощ обладает очень ценным свойством – защищает организм от различных излучений.

Савойская капуста кроме витамина С содержит еще и каротиноиды – предшественники витамина А, а также много необходимых человеку солей и микроэлементов.

Даже небольшой запас различных видов консервированной капусты решит проблему зимне-весеннего авитаминоза и профилактики многих заболеваний.

## **Квашение белокочанной капусты**

### **Капуста, квашенная с морковью**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 10 кг Морковь – 0,5 кг Соль – 200–250 г*

Морковь хорошо промыть, почистить и натереть на терке. Капусту очистить от поврежденных листьев, промыть, разрезать на части, удалить кочерыжки и тонко нашинковать. Нашинкованную капусту уложить слоями в посуду, пересыпая каждый слой морковью и солью. Капусту утрамбовать, сверху положить капустные листья, на них холщевую ткань, на которую положить деревянный кружок и поставить гнет. Выдержать при комнатной температуре 2–3 дня. Как только начнется процесс брожения, т. е. появятся пузырьки газа, капусту нужно ежедневно протыкать до дна в нескольких местах чистой деревянной палочкой и снимать образующуюся пену. Затем вынести ее в более прохладное место. Как только капуста закиснет, поставить в холодное место.

### **Капуста, квашенная с морковью и яблоками**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 10 кг Морковь – 700 г Яблоки антоновские – 1,5 кг Соль – 200 – 250 г Сахар – 1 горсть*

Капусту очистить от верхних листьев и кочерыжек, плотные кочаны разрезать на 4 или 8 частей, рыхлые кочаны тонко нашинковать. Морковь натереть на крупной терке, а несколько морковок нарезать тонкими кружочками. Яблоки разрезать, удалить сердцевину и нарезать дольками.

На дно большого эмалированного бачка положить небольшую горбушку черного хлеба, затем дно застелить капустными листьями и плотно уложить половинки или четвертинки капусты, а между ними дольки яблок. Нашинкованную капусту положить в большой таз, посыпать солью и сахаром и перетереть руками, затем добавить натертую морковь и перемешать. Подготовленную таким образом капусту положить в бачок поверх уложенных половинок и четвертинок и уплотнить слой деревянной толкушкой. Сверху положить кружочки моркови. Следующим слоем будут опять половинки и четвертинки капусты, между ними яблоки, поверх – шинкованная капуста и кружочки моркови и т. д.

Уложенную капусту накрыть холщевой тканью, положить деревянный круг и на него груз.

Посуду с капустой поставить в чистый поддон и поместить в помещение с комнатной температурой на 2–3 дня. Как только начнется молочнокислое брожение – нужно удалять обязательно газ путем протыкания чистой деревянной палочкой. Если капуста даст много сока – его собрать и поставить в холодильник, а затем опять вылить в капусту. Через 2–3 дня капусту вынести в холодное место.

<b>Капуста, квашенная с морковью, яблоками и ягодами</b>
--

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 8,5 кг Морковь – 0,5 кг Яблоки – 1 кг Клюква – 150 г Брусника – 150 г Соль – 200–250 г*

Капусту очистить от поврежденных и загрязненных листьев, разрезать на части, удалить кочерыжки и тонко нашинковать. Нашинкованную капусту уложить слоями в посуду, пересыпая каждый слой солью, нашинкованной морковью, дольками яблок, брусникой и клюквой. Сверху на капусту положить чистые, неповрежденные капустные листья, накрыть холщевой тканью, положить чистый деревянный кружок, на который поставить гнет. Вес гнета должен составлять 10 % веса капусты.

Посуду с капустой поставить на 10 дней в помещение с комнатной температурой. Постепенно начинается процесс брожения, который будет сопровождаться выделением газов. Скапливающиеся газы надо систематически удалять. Для этого необходимо прокалывать капусту чистой деревянной палочкой до самого дна посуды. Также необходимо удалять пену с поверхности капусты. Если этого не делать – капуста



приобретет горечь. Закончится процесс брожения через 10–14 дней, при этом рассол становится светлым. Как только это произойдет, капусту необходимо перенести в холодное помещение. Готовую капусту нужно хранить при температуре не выше +5 градусов. Во избежание порчи капусты гнет снимать нельзя. Поверхность капусты должна быть покрыта рассолом.

## **Капуста квашеная сладкая**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 7,5 кг Яблоки – 700 г Груши – 800 г Сливы – 1 кг Соль – 100–150 г Сахар – из расчета 170 г на 1л капустного сока*

Капусту очистить от поврежденных листьев, разрезать на 4 части, удалить кочерыжки и тонко нашинковать. Яблоки и груши разрезать, удалить сердцевину и нарезать тонкими дольками. Нашинкованную капусту положить слоями в посуду, перекладывая каждый слой солью, сливами и дольками яблок и груш. Верхний слой капусты должен быть не тоньше 15 см. Как только капуста немного закиснет и даст сок, его необходимо слить, растворить в нем сахар согласно рецепту, вскипятить, охладить и вновь залить им капусту. Если рассола будет мало, можно добавить немного воды. Капусту накрыть тканью, положить деревянный круг и гнет и поставить на дальнейшее брожение в прохладное помещение. Готовую капусту вынести на холод.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 6 кг Яблоки – 2 кг Груши – 1 кг Персики – 2 кг Сахар – 250 г Соль – 300 г*

Капусту тонко нашинковать. Фрукты разрезать на дольки, удалить сердцевину и косточки. Нашинкованную капусту слоями уложить в посуду, пересыпая каждый слой солью и перекладывая фруктами. Сверху положить деревянный кружок и гнет. Через день капуста даст сок. Этот сок слить, немного подогреть и растворить в нем сахар и оставшуюся соль. Затем сок охладить и вылить в капусту. Выдержать 2–3 дня при комнатной температуре, своевременно удаляя выделяющийся газ и тщательно снимая пену, а затем вынести на холод. Эта капуста долго не хранится.

## **Капуста, квашенная со свеклой и чесноком**

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 10 кг Морковь – 500 г Свекла – 1,5 кг Чеснок рубленый – 2 горсти Соль – 200–250 г*

Капусту очистить от верхних листьев и кочерыжек. Плотные кочаны нарезать четвертинками, рыхлые кочаны тонко нашинковать, свеклу нарезать небольшими тонкими ломтиками, морковь натереть на крупной терке. На дно посуды положить горбушку черного хлеба и капустные листья, затем плотно уложить четвертинки капусты, между ними положить ломтики свеклы и посыпать этот слой мелко рубленым чесноком.

Отдельно в тазу смешать шинкованную капусту с солью, перетереть руками, добавить морковь, перемешать и положить слой такой капусты в бачок поверх четвертинок с чесноком. Затем опять слой четвертинок и между ними свеклу, посыпать чеснок и положить слой шинкованной капусты с морковью и т. д.

Поверх уложенной капусты положить капустные листья, укрыть тканью, положить деревянный кружок и гнет. Выдержать в помещении с комнатной температурой неделю.

Необходимо систематически удалять из капусты выделяющийся газ с помощью чистой деревянной палочки и снимать пену. Через неделю готовую капусту вынести на холод.

## **Капуста, квашенная со свеклой и острым перцем**

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 10 кг Свекла красная – 4 кг Острый перец – 6 стручков*

*Для приготовления заливки на 10 л воды – соли – 600 г*

Подготовленную капусту нашинковать, свеклу можно натереть на крупной терке. Перец мелко нарезать. Смешать подготовленные овощи и сложить слоями в посуду для квашения, перекладывая каждый слой рубленым перцем. Затем капусту уплотнить деревянной толкушкой, залить приготовленным рассолом, накрыть чистой тканью, положить деревянный кружок и гнет и выдержать в помещении с комнатной температурой примерно неделю, не забывая вовремя удалять образующийся газ и снимать пену. Готовую капусту вынести на холод.

## **Капуста, квашенная с тмином**

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 10 кг Тмин – 25 г Соль – 200–250 г*

Подготовленную капусту тонко нашинковать, сложить в посуду, пересыпая солью и тмином. Сверху капусту накрыть чистой тканью, положить деревянный круг и поставить гнет. Выдерживать капусту 3–4 дня в помещении с комнатной температурой, а затем вынести на холод. Ароматические вещества тмина будут препятствовать появлению плесени в капусте.

## **Капуста, квашенная с пастернаком и укропом**

### **Компоненты**

*Капуста – 10 кг Корень пастернака – 1 кг Зелень укропа – 200 г Соль – 200–250 г*

Капусту очистить от верхних листьев и кочерыжек, нашинковать. Корень пастернака почистить и нашинковать соломкой. Зелень укропа мелко нарезать. Нашинкованную капусту смешать с пастернаком, солью и зеленью, сложить в чистую посуду, утрамбовать. Сверху положить деревянный кружок и гнет. Квасить как обычно. Выдержать при комнатной температуре 2–3 дня, удаляя выделяющийся газ и снимая пену, а затем вынести на холод.

## **Капуста, квашенная с укропом и ягодами можжевельника**

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 10 кг Семена укропа – 25 г Ягоды можжевельника сушеные – 150 г Соль – 200–250 г*

Подготовленную капусту нашинковать, сложить в посуду, пересыпая солью, семенами укропа и можжевельниковыми ягодами. Уложенную капусту накрыть чистой тканью, положить деревянный кружок и поставить гнет. Посуду с капустой поместить в помещение с комнатной температурой на 3–4 дня, не забывая вовремя удалять образующийся в результате брожения газ и снимать пену. По истечении этого времени капусту вынести на холод.

## **Капуста, квашенная в вине**

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 10 кг Соль – 300–350 г Вино сухое белое – 0,5 л*

Подготовленную капусту тонко нашинковать, перемешать с солью, залить вином и оставить на 2–2,5 часа. За это время капуста даст обильный сок. Затем капусту уплотнить деревянной толкушкой, накрыть чистой тканью, положить деревянный кружок и гнет и оставить в помещении с комнатной температурой для прохождения брожения, примерно на 3 дня. Необходимо вовремя удалять образующийся при брожении газ и снимать пену. По истечении этого времени капусту нужно вынести в холодное помещение. Получается очень приятная капуста со своеобразным вкусом.

### **Капуста, квашенная с морковью и луком**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 10 кг Морковь – 500 г Лук репчатый – 300 г Семена укропа – 25 г Соль – 200–250 г*

Очищенную от верхних листьев и кочерыжек капусту нашинковать, смешать с натертой на крупной терке морковью и нарезанным мелкими кубиками луком, сложить слоями в посуду для квашения, перекладывая каждый слой солью и семенами укропа. Уплотнить деревянной толкушкой, накрыть чистой тканью, положить деревянный кружок и поставить гнет. Выдержать капусту 2–3 дня в помещении с комнатной температурой, а затем перенести в холодное место.

### **Капуста, квашенная с морковью и кореньями**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 10 кг Корень петрушки – 500 г Корень сельдерея – 500 г Морковь – 500 г Соль – 250 г*

Подготовленную капусту нашинковать, морковь и коренья почистить и очень тонко нашинковать соломкой. Капусту смешать с нашинкованными овощами и сложить слоями в посуду для соленья. Каждый слой капусты с овощами пересыпать солью. Уложенную капусту уплотнить деревянной толкушкой, поверх капусты положить чистую ткань, кружок и гнет и поставить в помещение с комнатной температурой на 2–3 дня. После этого капусту вынести на холод.

## **Капуста, квашенная со сливами**

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 10 кг Сливы – 5 кг Семена тмина – 25 г  
Гвоздика – 10–12 бутонов Соль —250 г*

Сливы разрезать на половинки и удалить косточки. Капусту очистить от верхних листьев, нашинковать и уложить слоями в подготовленную посуду. Каждый слой капусты переложить половинками слив, солью и пряностями. Затем осторожно утрамбовать, сверху положить ткань, деревянный кружок и поставить гнет. Выдержать капусту 3–4 при комнатной температуре, своевременно удаляя выделяющийся газ и снимая пену. Затем капусту перенести в холодное место.

## **Капуста, квашенная с огурцами**

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 10 кг Огурцы соленые – 5 кг Лук репчатый – 1 кг Перец душистый -8-10 горошин Лавровый лист – 3–4 шт. Горчица столовая – 2 столовые ложки Сухие ягоды можжевельника – 30 шт. Соль – 200 г*

Кочаны разрезать на 4 части и испечь в печи или духовке. Соленые огурцы нарезать кружочками, лук почистить и нарезать кольцами.

В подготовленную посуду сложить слоями печеную капусту. Каждый слой капусты пересыпать солью и пряностями, кружочками огурцов и кольцами лука, смазать горчицей.

Капусту и овощи уплотнить деревянной толкушкой, положить деревянный кружок и поставить гнет, чтобы капуста дала сок. Квасить как обычную капусту – выдержать 4–5 дней в помещении с комнатной температурой, а затем вынести на холод.

Готовую квашенную капусту можно разложить в стерильные банки и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 20 минут, а затем закатать. Хранить в прохладном месте.

## **Капуста, квашенная с грибами**

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 10 кг Грибы белые свежие (можно маслята или рыжики) – 1,5 кг Лук репчатый – 1 кг Соль – 200 г*

Капусту очистить от верхних листьев, удалить кочерыжки и нашинковать. Грибы отварить в слегка подсоленной воде, отделить ножки грибов от шляпок. Ножки грибов и очищенный лук нарезать колечками. Нашинкованную капусту смешать с нашинкованным луком и ножками грибов и уложить слоями в подготовленную посуду. Каждый слой пересыпать солью и переложить шляпками отваренных грибов. Сверху положить деревянный кружок и гнет. Выдержать капусту с грибами несколько дней при комнатной температуре, своевременно удаляя выделяющийся газ и снимая образующуюся пену. Затем вынести на холод.

### **Капуста, квашенная с яблоками по-болгарски**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 6 кг Яблоки кисло-сладкие – 5 кг*

*Для приготовления рассола – воды – 2,5 л соли – 300 г*

Капусту очистить от верхних листьев, удалить кочерыжки и нашинковать. Яблоки разрезать на половинки и удалить сердцевину. В чистую дубовую бочку положить слоями капусту, перекладывая каждый слой половинками яблок. Уложенную капусту с яблоками залить приготовленным холодным рассолом, поверх положить деревянный кружок и гнет. Квасить при комнатной температуре 3–4 дня, а затем вынести на холод.

### **Капуста, квашенная с овощами**

#### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 3 кг Сладкий перец – 3 кг Морковь – 2 кг Помидоры зеленые – 2 кг Корень петрушки – 500 г Корень сельдерея – 500 г Соль – 250 г*

Подготовленную капусту нашинковать. Сладкий перец разрезать вдоль и удалить семена. Морковь и корни почистить и нашинковать соломкой. Зеленые помидоры нарезать дольками.

Капусту, перец, морковь и корни перемешать и сложить в посуду для соления, перекладывая каждый слой овощей дольками зеленых помидоров и солью. Уложенные овощи уплотнить деревянной толкушкой, сверху положить чистую ткань, деревянный кружок и гнет. Выдержать капусту с овощами при комнатной температуре примерно 3–4 дня, а затем

вынести в прохладное место. Готовую капусту хранить в холодном месте.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 10 кг Морковь – 10 кг Репка – 3 кг Свекла столовая – 3 кг Лук репчатый – 2 кг Соль – 250–300 г*

Овощи почисть. Капусту нашинковать. Морковь, репу и свеклу нарезать тонкой соломкой. Лук нарезать кольцами. Все овощи, кроме капусты, тщательно перемешать. В чистую дубовую бочку положить слоями капусту. Каждый слой пересыпать солью и переложить слоем овощей. Последний слой должен быть капустным. Поверх положить чистую ткань, деревянный кружок и груз. Выдержать овощи несколько дней при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место. Во время квашения необходимо своевременно удалять выделяющийся газ и снимать пену.

## **Капуста, квашенная с кольраби**

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 10 кг Морковь – 500 г Капуста кольраби – 3 кг Соль – 250 г Сахар – 1 горсть*

Капусту белокочанную нашинковать, добавить нашинкованную морковь и перемешать. Кольраби почистить и нарезать ломтиками толщиной в 1 см. Капусту с морковью сложить слоями в посуду для квашения, пересыпая слои смесью соли и сахара и перекладывая капустой кольраби. Затем капусту уплотнить, положить на нее деревянный кружок и гнет и выдержать при комнатной температуре 2–3 дня. Во время брожения своевременно удалять выделяющийся газ, прокалывая капусту чистой палочкой, и снимать пену. Затем капусту вынести на холод.

## **Капуста, квашенная кочанами**

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 10 кг*

*Для приготовления рассола на 10 л воды – соли – 800–900 г*

Капусту очистить от верхних листьев, рыхлые кочаны нашинковать, крупные плотные кочаны можно разрезать на 4 части. Дно бочки застелить капустными листьями, тесно уложить на них мелкие плотные кочаны и

четвертинки крупных. Поверх такого кочанного слоя положить шинкованную капусту и покрыть листьями. Затем снова положить слой мелких кочанов и капустных четвертинок, поверх – слой шинкованной капусты, а сверху – слой листьев и т. д., уложенную капусту залить рассолом, приготовленным согласно рецепту. Поверх капусты положить холщевую ткань, деревянный кружок и гнет. Верхний слой капусты должен быть погружен в рассол. Неделью выдержать капусту при комнатной температуре, своевременно удаляя газ и образующуюся пену, а затем перенести в погреб.

### **Капуста, квашенная по-молдавски**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 100 кг Зерна кукурузы – 2 горсти Корень хрена – 2–3 шт. Айва -3-4 шт. Соль*

*Для приготовления рассола на 10 л воды – крупной соли – 500 г*

Взять большую дубовую бочку с краном, промыть, ошпарить кипятком, а затем высушить. Подготовленную бочку поместить в сухой погреб и поставить на 2 бревна. Высота бревен должна быть такой, чтобы под краном бочки можно было поместить высокую посуду для сбора капустного рассола.

Небольшие крепкие кочаны очистить от верхних листьев, срезать концы кочерыжек и на оставшихся кочерыжках сделать крестовой надрез. В каждый такой надрез насыпать соли.

Уложить кочаны капусты рядами в бочку. Каждый ряд пересыпать зернами кукурузы, кусочками корней хрена и дольками айвы. Приготовить рассол согласно рецепту и залить им капусту. Сверху положить деревянный круг, а на него поставить гнет. Через 2–3 дня капуста осядет, тогда можно добавить еще несколько кочанов – чтобы бочка была полной.

Еще через 2 дня нужно начать осторожно сливать рассол – "проветривать" его. Для этого нужно под кран бочки подставить посуду и слить порцию рассола, которую затем вылить в бочку. Эту процедуру нужно повторить несколько раз, до тех пор, пока весь рассол не "проветрится", т. е. не перельется снизу вверх. Переливать рассол необходимо каждые 2–3 дня, пока капуста не заквасится. Через 5–6 недель капуста будет готова к употреблению.

### **Капуста малосольная**



### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 5 кг Морковь – 300 г Яблоки – 500 г Соль – 130–150 г*

Капусту нашинковать, положить в решето, обдать кипятком, а затем холодной водой. Подготовленную таким образом капусту сложить слоями в посуду для квашения. Слои капусты переложить тертой морковью и дольками яблок и пересыпать солью. Поставить на 5–6 дней в помещение с комнатной температурой. По окончании этого времени капуста готова к употреблению. Поставить в холодильник. Но долго она не хранится.

### **Капуста сладко-соленая**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 4,5 кг Морковь – 0,5 кг Вода кипяченая —1 л Сахар – 0,5 стакана Соль – 1,5–2 столовые ложки*

Капусту тонко нашинковать, морковь натереть на терке. Овощи перемешать, сложить в посуду для соления и залить охлажденным рассолом, приготовленным из 1 л воды и соли.

Выдержать капусту в рассоле 2–3 дня. Затем рассол слить, растворить в нем сахар и опять влить его в капусту.

Выдержать капусту в сладком рассоле сутки, а затем вынести на холод.

### **Капуста-провансаль**

Капуста – провансаль может храниться не более 3-х суток, поэтому ее можно готовить только по мере надобности.

#### **Вариант 1**

##### **Компоненты**

*Капуста квашеная – 700 г Сливы маринованные – 80 г Яблоки маринованные – 70 г Маринад из-под фруктов – 3–4 столовые ложки Масло подсолнечное – 0,5 стакана Сахар – 60 г*

В квашеную капусту добавить сахар, влить маринад и масло, перемешать и добавить маринованные фрукты.

#### **Вариант 2**

##### **Компоненты**

*Капуста квашеная – 200 г Клюква или брусника – 50 г Сахар – 50 г*

*Масло растительное – 50 г*

Квашеную капусту смешать с сахаром, добавить ягоды и растительное масло.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Капуста квашеная – 600 г Сухая горчица – 1 г Клюква – 50 г Брусника – 50 г Сахар – 80 г Масло растительное – 80 г Уксус столовый – 4 столовые ложки*

В уксусе развести сухую горчицу и влить эту смесь в квашеную капусту, перемешать, добавить сахар и масло, перемешать, добавить ягоды и еще раз перемешать.

## **Капуста квашеная быстрого приготовления**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 10 кг Семена аниса – 25 г Картофель – 2 шт. Черный хлеб – 2 кусочка Рассол – 2,5 л*

*Для приготовления рассола на 1 л воды – соли – 100 г*

Капусту тонко нашинковать.

На дно посуды для квашения положить мелко нарезанные кубики черного хлеба и сырого картофеля, затем положить нашинкованную капусту, уплотнить и залить приготовленным рассолом. Выдержать при комнатной температуре 2–3 дня. По истечении этого времени капуста готова к употреблению. Для улучшения цвета перед квашением в капусту можно добавить немного моркови. Хранить в холодильнике.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 5 кг Лук репчатый – 1 кг Зелень укропа и петрушки – по 150 г Чеснок – 100 г Соль – 50 г Масло растительное – 1 стакан*

Капусту крупно нашинковать, положить на сито и обдать кипятком. Лук почистить и нарезать колечками. Зелень порубить. Затем лук и зелень пассеровать в растительном масле до полуготовности. В посуду для квашения сложить капусту и пассерованный с зеленью лук, добавить мелко нарезанный чеснок, посолить и перемешать. Капусту с овощами

утрамбовать, положить на нее деревянный кружок и гнет и выдержать при комнатной температуре 2–3 дня. За это время капуста будет готова к употреблению, Хранить в холодном месте.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 3 кг Зелень укропа – 100 г Чеснок – 3 головки  
Вода – 0,95 л Масло растительное – 1 стакан Соль – 2 столовые ложки*

Нашинковать капусту. Мелко нарубить зелень укропа и чеснок. В посуду для квашения сложить слоями капусту, пересыпая ее рубленой зеленью и чесноком.

Приготовить заливку: в горячей воде растворить сахар и соль, довести до кипения, влить растительное масло, еще раз довести до кипения и прокипятить 3 минуты. Горячей заливкой залить капусту, положить гнет и выдержать при комнатной температуре 4 дня, а затем вынести в холодное место.

### **Капуста маринованная**

#### **Капуста маринованная быстрого приготовления**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 2,5 кг Морковь – 0,5 кг Перец сладкий – 0,5 кг  
Лук репчатый – 400 г Сахар – 150 г*

*Соль – 2 столовые ложки с горкой Уксус столовый – 100 мл Масло подсолнечное – 300 мл*

Тонко нашинковать капусту и остальные овощи, все сложить в посуду, пересыпать солью и сахаром и тщательно перемешать. Нагреть подсолнечное масло, в горячее масло добавить уксус, быстро перемешать и залить горячей смесью капусту. Положить деревянный кружок и гнет и оставить капусту при комнатной температуре примерно на сутки. Через сутки капуста готова. Хранить в холодильнике.

### **Капуста маринованная**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 5 кг Молотая корица и гвоздика – по вкусу  
Лавровый лист – 2 шт.*

*Для приготовления маринада на 1 кг капусты – виноградного уксуса – 1 стакан сахара – 1 стакан соли – 5 столовых ложек воды – 3 стакана*

Капусту очистить от верхних листьев и кочерыжек, нашинковать и слегка перетереть с солью. Приготовить маринад: в горячей воде растворить сахар и соль, довести до кипения и влить виноградный уксус, еще раз довести до кипения и охладить.

Подготовленную капусту сложить в глубокую посуду и залить приготовленным маринадом. Затем посуду с капустой нужно накрыть плотной тканью и поставить в холодное место на 6 дней. После этого капуста готова к употреблению. Хранить в холодильнике.

### **Капуста маринованная консервированная**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная Перец душистый, гвоздика и тмин – по вкусу*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – сахара – 120 г соли – 50 г уксуса столового – 1 стакан*

Капусту очистить от верхних листьев и кочерыжек, нашинковать и бланшировать 1 минуту в кипятке. Приготовить маринад: в горячей воде растворить сахар и соль, довести до кипения и влить стакан уксуса, а затем еще раз довести до кипения.

В подготовленные стерильные банки до плечиков положить бланшированную капусту, добавить по вкусу пряности и залить горячим маринадом. Уровень маринада должен быть выше уровня капусты. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки – 5 минут, литровые – 10 минут. После окончания стерилизации банки немедленно закатать, остудить и убрать в темное место.

### **Капуста, маринованная с медом**

#### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 5 кг Перец сладкий красный – 500 г*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – яблочного уксуса – 0,5 стакана меда – 100 г соли – 50 г*

Капусту тонко нашинковать, перец очистить от семян и тоже нашинковать. Овощи перемешать, сложить в большую банку и залить

маринадом. Для приготовления маринада смешать мед с уксусом, развести водой и растворить в этой жидкости соль. Нагревать не надо! Сверху на капусту положить холщевую ткань, деревянный кружок и гнет. Посуду накрыть и поставить в прохладное место.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 4 кг Яблоки – 1 кг Морковь – 1 кг Чернослив и курага – по 500 г*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – яблочного уксуса – 0,5 стакана соли – 15 г меда – 100 г*

Капусту нашинковать. Морковь почистить и натереть на крупной терке. Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину, каждую четвертинку разрезать пополам.

Чернослив и курагу промыть, залить кипятком и выдержать под крышкой до полного остывания.

Приготовить маринад: смешать мед и яблочный уксус, развести водой и растворить в этой жидкости соль. Не нагревать!

Перемешать овощи и фрукты, сложить в большую банку и залить маринадом. Накрыть холщевой тканью, положить деревянный кружок и гнет и вынести в темное прохладное место.

## **Вариант 3**

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 5 кг Слива — 2 кг Свекла столовая – 1 кг Корица молотая – 1 столовая ложка*

*Для приготовления маринада на 2,5 л воды – виноградного уксуса – 1,5 стакана соли – 40 г меда – 250 г*

Капусту нашинковать. Сливы разрезать на половинки, удалить косточки, каждую половинку разрезать пополам. Свеклу почистить и нарезать ломтиками величиной с четвертинку сливы. Капусту сложить слоями в посуду для соления. Каждый слой переложить свеклой и сливами.

Приготовить маринад: воду нагреть до кипения, снять с огня, растворить в ней соль и немного охладить. В теплый солевой раствор влить уксус, постепенно добавив мед, тщательно перемешать и залить капусту маринадом. Дальше поступать, как в предыдущем рецепте.

<b>Капуста, консервированная с овощами</b>
--

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 1 небольшой кочан Морковь – 1 кг Помидоры – 1 кг Перец сладкий – 0,5 кг Масло растительное – 1 стакан Уксус столовый – 0,5 стакана Сахар – 150 г Соль – 1,5 столовые ложки*

Морковь натереть на крупной терке, капусту и перец тонко нашинковать, помидоры нарезать дольками. Все овощи смешать, влить масло и уксус, добавить соль и сахар, перемешать и варить на небольшом огне при постоянном перемешивании 20–25 минут.

Затем овощную смесь разложить в горячие стерильные банки, закрыть стерильными крышками и закатать. Банки перевернуть вверх дном и накрыть одеялом. Выдержать до их полного охлаждения. Хранить в темном месте.

## **Капуста, маринованная по-грузински**

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 2 кг Свекла – 400 г Морковь – 400 г Корень сельдерея – 400 г Зелень базилика, эстрагона, мяты и укропа – по 50 г Чеснок – 2 головки Красный жгучий перец – 2 щепотки Перец черный – 10 горошин*

*Для приготовления заливки на 1 л воды – столового уксуса —1л соли – 50–60 г*

Капусту нарезать ломтиками и бланшировать в кипятке 2–3 минуты, затем охладить под струей холодной воды. Очищенные и нарезанные ломтиками морковь, свеклу и корень сельдерея также бланшировать 1–1,5 минуты в кипятке, а затем охладить.

В посуду слоями положить бланшированные овощи: капусту, свеклу, корень сельдерея и морковь. Слои пересыпать мелко рубленным чесноком и пряностями.

Приготовить маринад: в кипящую воду положить соль и налить уксус, довести до кипения, а затем охладить. Подготовленные овощи залить охлажденным маринадом, посуду накрыть крышкой и выдержать 2 дня при комнатной температуре, после вынести на холод.

## **Капуста, маринованная с морковью и яблоками**

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 2 кг Морковь – 100 г Яблоки кислые —100 г*

*Тмин – 10 г Душистый перец -8-10 горошин Сахар – 100–200 г Соль – 50 г*  
*Для приготовления маринада на 1 л воды – столового уксуса – 0,3–0,4 л*

Нашинковать капусту, морковь и яблоки, перемешать, посыпать солью и сахаром и оставить на 2–3 часа.

Приготовить маринад: в горячую воду добавить уксус и довести до кипения.

В стерильные банки уложить овощи с яблоками, добавить приправы и немного утрамбовать. Залить кипящим маринадом, банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 20 минут, литровые – 25 минут, двухлитровые – 30 минут. Горячие банки немедленно закатать, остудить и хранить в темном месте.

### **Капуста, маринованная с хреном**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 9 кг Корень хрена – 2 кг*

*Для приготовления маринада на 1,5 л воды – столового 6 % уксуса – 1,5 л соли – 300 г*

Небольшие плотные кочаны разрезать на 4 части и бланшировать 2 минуты в подсоленном кипятке, затем охладить. Корень хрена почистить и натереть на терке. В посуду плотными рядами уложить подготовленную капусту, пересыпая каждый ряд хреном.

Приготовить маринад: в кипящей воде растворить соль, добавить уксус и довести до кипения, а затем охладить.

Уложенную капусту с хреном залить охлажденным маринадом, посуду накрыть и вынести в холодное место. Через 4–5 дней капуста готова к употреблению.

### **Капуста, маринованная с хреном и медом**

#### **Компоненты**

*Капуста – 5 кг Корень хрена – 150 г Зонтики укропа – 7–8 шт.*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – яблочного уксуса – 0,5 стакана соли – 50 г меда – 100 г*

Корень хрена почистить и натереть на терке. Капусту нашинковать и сложить слоями в посуду для квашения. Каждый слой капусты переложить тертым хреном и зонтиками укропа.

Приготовить маринад: в горячей воде растворить соль и мед, влить яблочный уксус и нагреть маринад до кипения. Затем охладить. Охлажденным маринадом залить капусту, сверху положить хлопчатобумажную ткань, деревянный кружок и гнет. Выдержать при комнатной температуре 2 дня. После этого капуста готова к употреблению. Хранить в прохладном месте.

### **Капуста, маринованная с кориандром**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 5 кг Соль – 100–120 г Семена кориандра – 3–4 г Вишневые листья – 1 пучок Лавровые листья -5-6 шт.*

*Для приготовления маринада на 1 л капустного сока – уксуса столового 6 % – 150 мл сахара – 100 г*

Капусту тонко нашинковать, пересыпать солью и оставить на несколько часов, чтобы она пустила сок. Выделившийся сок слить, немного подогреть и растворить в нем сахар, затем добавить уксус и пряности, довести до кипения и охладить.

В чистую посуду плотно уложить капусту и залить ее охлажденным маринадом, сверху положить деревянный кружок и гнет. Выдержать несколько дней при комнатной температуре и вынести на холод.

### **Капуста, маринованная с клюквой и брусникой**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 2 кг Морковь – 50 г Клюква – 50 г Брусника – 50 г Семена укропа – 10 г Сахар – 100–200 г Соль – 50 г Перец душистый – 10 горошин*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – уксуса столового 0,3–0,4 л*

Капусту и морковь нашинковать, перемешать, добавить соль и сахар и еще раз перемешать. В подготовленную посуду уложить капусту, добавить ягоды и пряности и залить охлажденным маринадом, приготовленным согласно рецепту. Посуду с капустой накрыть крышкой и выдержать при комнатной температуре 2–3 дня, периодически удаляя выделяющийся газ и снимая образующуюся пену, а затем вынести в прохладное место.

### **Капуста белокочанная и цветная, маринованные с овощами**



### **Компоненты**

*Капуста белокочанная средних размеров – 2 кочана Капуста цветная средних размеров – 2 кочана Лук репчатый – 1 кг Помидоры – 1 кг Сельдерей – 3 пучка Уксус столовый – 7 л Горчица сухая – 100 г Гвоздика – 8 бутонов Корица молотая – 1 столовая ложка Соль – по вкусу*

Капусту белокочанную нарезать небольшими ломтиками, цветную капусту разобрать на отдельные кочешки. Репчатый лук почистить и нашинковать кольцами. Все овощи отварить отдельно в подсоленной воде до размягчения. Затем отваренные овощи перемешать в большой посуде.

Приготовить рассол: сухую горчицу развести в уксусе, добавить соль и пряности и довести до кипения. Кипящим рассолом залить овощи и дать им остыть. После этого разложить в банки и хранить в холодильнике.

## **Капуста, пастеризованная с морковью**

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 2 кг Морковь – 2 кг Для приготовления рассола на 1 л воды – соли – 25 г сахара – 25 г*

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Овощи перемешать и положить в стерильные литровые банки, плотно утрамбовав. На 1 литровую банку пойдет примерно 800 г овощей.

Приготовить рассол: в горячей воде растворить соль и сахар и довести до кипения.

Горячим рассолом залить овощи, накрыть банки стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 40 минут, двухлитровые – 50 минут и трехлитровые – 1 час. После стерилизации банки сразу закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Капуста краснокочанная маринованная**

### **Компоненты**

*Капуста краснокочанная – 5 кг Соль – 130 г Сахар – 400 г Семена укропа – 15 г*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – столового уксуса – 0,4 л*

Краснокочанную капусту очистить от верхних листьев и кочерыжек, нашинковать, слегка перетереть с солью и сахаром, смешать с семенами укропа, сложить в посуду и выдержать 3 часа при комнатной температуре. Затем выложить капусту в стерильные банки, заполнив их по плечики и

залить приготовленным кипящим маринадом. Банки с капустой накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 20 минут, литровые и двухлитровые – 25 минут. После стерилизации банки сразу же закатать. Хранить в темном месте.

### **Капуста краснокочанная, маринованная с пряностями**

#### **Компоненты**

*Капуста краснокочанная – 3 кг Соль – 60 г Перец душистый – 10–15 горошин Лавровый лист – 3–4 шт. Корица – 1 небольшой кусочек Гвоздика – 8–10 бутонов Эстрагон – 1 пучок*

*Для приготовления маринада на 2 л воды – уксуса столового —1л соли – 60 г сахара – 120 г*

Краснокочанную капусту очистить от верхних листьев, удалить кочерыжки и тонко нашинковать. Затем сложить в посуду, перетереть с солью и смешать с пряностями. Выдержать капусту при комнатной температуре 3 часа.

Приготовить маринад: в горячей воде растворить соль и сахар, довести до кипения, влить уксус и опять довести до кипения, а затем охладить. Охлажденным маринадом залить капусту, затем в банку влить растительное масло слоем 1–1,5 см. Банку с капустой накрыть крышкой или пергаментной бумагой и хранить в темном холодном месте.

### **Капуста краснокочанная квашеная**

#### **Компоненты**

*Капуста краснокочанная – 10 кг Соль – 200 г Сахар – 200 г*

Краснокочанную капусту очистить от верхних листьев, удалить кочерыжки и тонко нашинковать. Нашинкованную капусту перетереть со смесью соли и сахара, сложить в посуду для квашения, утрамбовать, сверху положить чистую хлопчатобумажную салфетку, на нее – чистый деревянный кружок, на который поставить гнет. Выдерживать капусту при комнатной температуре в течение 2-х недель. За это время капуста полностью заквасится. Во время брожения необходимо своевременно удалять образующийся газ и снимать пену. Готовую капусту хранить в прохладном месте.

### **Капуста краснокочанная и цветная, маринованные с овощами**

### **Компоненты**

*Капуста краснокочанная – 1 кг Капуста цветная – 1 кг Перец сладкий красный – 1 кг Морковь – 1 кг Лук репчатый – 300 г Семена тмина – 2–3 г Лавровый лист – 2–3 шт.*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – сахара – 250 г соли – 130 г столового уксуса – 0,4 л*

Цветную капусту разделить на соцветия и бланшировать 2 минуты в подсоленной кипящей воде. Краснокочанную капусту тонко нашинковать. Сладкий перец очистить от семян и нашинковать соломкой. Морковь и лук почистить и тоже нашинковать.

Подготовленные овощи перемешать и уложить в стерильные банки, залить горячим маринадом. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и пастеризовать на водяной бане при температуре 90 градусов полулитровые – 20 минут, литровые – 25 минут, двухлитровые – 30 минут. Горячие банки закатать и после охлаждения поставить в темное место.

## ***Капуста краснокочанная и цветная, маринованные по-молдавски***

### **Компоненты**

*Капуста краснокочанная и капуста цветная – по 6 кг Морковь – 2 кг Сельдерей (корень и зелень) – 1 кг Помидоры зеленые – 2 кг Перец красный жгучий – 6–7 шт. Чеснок – 4–5 головок Зонтики укропа -2-3 пучка*

*Для приготовления маринада из расчета на 9 л воды – соли – 0,5 кг уксуса столового – 0,5 л*

Краснокочанную капусту нашинковать, цветную разобрать на кочешки и тоже нарезать.

Морковь нарезать кружочками, чеснок, зелень и корешки сельдерея порубить. Зеленые помидоры нарезать дольками, острый перец нарезать колечками.

Капусту сложить слоями в посуду для соления. Каждый слой капусты переложить овощами, зеленью, чесноком и острым перцем. Сверху положить укроп и залить уложенные овощи холодным маринадом. Выдержать капусту несколько дней в комнате, а затем вынести на холод.

## ***Капуста цветная маринованная***

### **Компоненты**

*Капуста цветная – 10 кг*

*Для приготовления маринада – воды – 5,5 л соли – 400 г уксуса столового – 0,4 л*

Приготовить маринад: в горячей воде растворить соль, нагреть до кипения, влить уксус и опять нагреть до кипения, а затем охладить.

Цветную капусту разделить на соцветия, промыть и уложить в посуду. Залить охлажденным маринадом и выдержать при комнатной температуре 2 недели. За это время капуста будет готова к употреблению. Готовую капусту вынести на холод.

### **Капуста цветная маринованная острая**

Компоненты на 1 литровую банку *Цветная капуста Пряности на литровую банку Перец душистый -8-10 горошин Красный горький перец – 0,5 стручка Гвоздика – 8 бутонов Корица – 1 небольшой кусочек*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – соли – 50 г сахара – 50 г уксуса столового – 160 мл*

Цветную капусту хорошо промыть, разобрать на соцветия, затем соцветия нарезать длиной в 5 см и бланшировать 2 минуты в кипящей подсоленной воде. Бланшированную капусту охладить под струей холодной воды и сразу уложить в стерильные банки по плечики, добавить пряности и залить кипящим маринадом.

Для приготовления маринада в горячей воде растворить соль и сахар, довести до кипения, затем влить уксус и еще раз нагреть до кипения.

Банки с капустой накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые – 5 минут, литровые – 7–8 минут. Горячие банки немедленно закатать, остудить и поставить в темное место.

### **Капуста цветная, маринованная с сельдереем**

#### **Компоненты**

*Капуста цветная – 9 кг Корень сельдерея – 600 г Зелень сельдерея – 500 г Соль – 250 г*

*Для приготовления маринада на 0,6 л воды – столового уксуса 6 % – 1,7л масла растительного – 0,3 л меда – 100 г перца душистого – 5–6 горошин лаврового листа – 3–4 шт.*

Цветную капусту тщательно промыть, разделить соцветия и нарезать их длиной в 5 см.

Корень сельдерея почистить и нашинковать, зелень мелко порубить.

Затем подготовленную капусту сложить в посуду, пересыпать солью и оставить на 6 часов при комнатной температуре. Выделившийся сок слить, разбавить водой, влить уксус и растительное масло, добавить мед и пряности. Маринад перемешать, поставить на огонь, довести до кипения и варить при перемешивании 10 минут на слабом огне.

В капусту добавить нашинкованный корень и зелень сельдерея, перемешать и залить горячим маринадом. Выдержать капусту в маринаде при комнатной температуре 6 часов, а затем вынести в холодное место. Через 2 недели капуста будет готова к употреблению.

### **Капуста цветная консервированная**

В этом рецепте целесообразно использовать банки с многоразовыми стеклянными крышками с зажимами, т. к. капуста дважды подвергается пастеризации.

#### **Компоненты**

*Капуста цветная*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – лимонной кислоты – 15 г сахара – 130 г*

Цветную капусту хорошо промыть, разделить на соцветия, нарезать кусочками длиной в 5 см и бланшировать в подсоленном кипятке 2 минуты. Затем бланшированную капусту охладить под струей холодной воды и заполнить ею стерильные банки по плечики.

Приготовить маринад: в горячей воде растворить лимонную кислоту и сахар и довести до кипения. Горячим маринадом залить капусту, банки накрыть стерильными крышками и пастеризовать на водяной бане при температуре 90 градусов полулитровые банки 40 минут, литровые – 60 минут. Затем через сутки пастеризацию повторить еще раз: полулитровые банки – 25 минут, литровые – 30 минут. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Капуста цветная в томатном соусе**

#### **Компоненты**

*Цветная капуста – 2 кг Помидоры – 1,5 кг Соль – 40 г Сахар – 40 г*

Цветную капусту разобрать на соцветия, крупные соцветия нарезать и бланшировать 2 минуты в подсоленном кипятке, а затем охладить под

струей холодной воды. Подготовленную таким образом капусту уложить в стерильные банки по плечики.

Помидоры нарезать дольками и отварить под крышкой до мягкости, а затем протереть через сито, добавить сахар и соль, перемешать и довести до кипения. Горячим томатным соусом залить капусту, накрыть банки стерильными крышками и пастеризовать на водяной бане при температуре 90 градусов полулитровые банки 40 минут, литровые – 55 минут. Закатать и хранить в темном, прохладном месте.

### **Капуста цветная, консервированная с морковью**

#### **Компоненты**

*Цветная капуста средних размеров – 2 кочана Морковь – 1 кг Сахар – 1 столовая ложка Соль – из расчета на 1 л воды 45 г соли Зонтики укропа – 1 пучок*

Цветную капусту разобрать на кочешки, выдержать 20 минут в подсоленной воде, затем бланшировать в кипятке 3–4 минуты. Морковь почистить и нарезать колечками, бланшировать в кипятке 5 минут. Бланшированные овощи разложить слоями в стерильные банки, сверху положить зонтики укропа и накрыть банки стерильными крышками.

Приготовить рассол: взять воду, в которой бланшировались овощи, добавить рассчитанное количество соли и сахара и довести до кипения.

Горячим рассолом залить уложенные овощи и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 1 час 30 минут, затем немедленно закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Капуста цветная, квашенная с морковью**

#### **Компоненты**

*Капуста цветная – 10 кг Морковь – 3 кг Зелень сельдерея – 500 г Зонтики укропа – 2 пучка*

*Для приготовления рассола на 1 л воды – соли – 50 г перца душистого – 10 горошин*

Цветную капусту очистить и разобрать на соцветия, морковь почистить и нарезать тонкими кружочками.

На дно посуды для соления положить виноградные листья, зелень сельдерея и немного укропа. Затем положить слоями цветную капусту, перекладывая каждый слой кружочками моркови. Сверху положить зелень

сельдерея и укроп.

Приготовить рассол: рассчитанное количество соли растворить в воде, положить душистый перец и довести рассол до кипения, затем немного охладить. Теплым рассолом залить капусту с морковью и выдержать несколько дней в тепле, а затем вынести на холод.

### **Цветная капуста, консервированная со стручками фасоли и горошка**

#### **Компоненты**

*Капуста цветная – 2 кг Зеленая стручковая фасоль – 500 г Стручки зеленого горошка – 500 г Перец душистый и молотая гвоздика – по вкусу Для приготовления маринада на 1 л воды – соли – 40 г сахара – 40 г столового уксуса – 100 мл*

Стручки зеленого горошка выдержать в подсоленной холодной воде 2–2,5 часа.

Цветную капусту разобрать на кочешки и бланшировать 5 минут в кипящей подсоленной воде, затем вынуть и охладить.

Стручки зеленой фасоли обрезать с двух концов и нарезать кусочками, бланшировать 5 минут в кипятке, вынуть и охладить.

Подготовленные овощи сложить слоями в стерильные банки, добавить пряности и залить кипящим маринадом, приготовленным из рассчитанного количества воды, соли, сахара и уксуса.

Банки накрыть стерильными крышками и пастеризовать на водяной бане при 95 градусах полулитровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут. После этого немедленно закатать и хранить в темном, прохладном месте.

### **Капуста брокколи маринованная**

#### **Компоненты**

*Капуста брокколи*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – столового уксуса – 0,35 л соли – 45 г сахара – 25 г*

Головки капусты брокколи разобрать на соцветия или нарезать и бланшировать 5 минут в подсоленном кипятке, а затем охладить в холодной воде и уложить в стерильные банки.

Приготовить, как обычно, маринад: в горячей воде растворить соль и сахар, довести до кипения, влить уксус и еще раз довести до кипения.

Затем залить капусту горячим маринадом, банки накрыть стерильными крышками и пастеризовать на водяной бане при температуре 90 градусов полулитровые – 15 минут, литровые – 20 минут. После окончания пастеризации горячие банки сразу же закатать. Поставить в темное, прохладное место.

### **Капуста брокколи, маринованная с овощами**

#### **Компоненты**

*Капуста брокколи – 1 кг Морковь – 250 г Корень сельдерея средний – 1 шт. Лук репчатый – 2–3 шт. Корень хрена – 1 шт. Сахар и соль – по вкусу  
Для приготовления маринада на 0,5 л воды – столового уксуса – 170 мл горчицы столовой – 2 столовых ложки*

Головки брокколи разобрать на соцветия, можно их нарезать. Морковь, корень сельдерея и лук почистить и нашинковать. Подготовленные овощи отварить в подсоленной и подслащенной воде до мягкости и сложить в стерильные банки, добавив нарезанный кусочками корень хрена.

Приготовить маринад: в горячей воде развести горчицу и довести жидкость до кипения. В кипящую жидкость влить уксус и еще раз довести до кипения.

Уложенные овощи залить горячим маринадом, банки накрыть стерильными крышками и пастеризовать на водяной бане при температуре 90 градусов полулитровые – 10 минут, литровые – 15 минут. После пастеризации горячие банки немедленно закатать. Поставить в темное, прохладное место.

### **Капуста кольраби квашеная**

#### **Компоненты**

*Капуста кольраби – 3 кг Зелень и корень сельдерея – 0,5 кг*

*Для приготовления рассола на 3 л воды – соли – 150 г*

Стеблеплоды капусты промыть, почистить, крупно нарезать и бланшировать 5 минут в подсоленном кипятке. Бланшированную капусту вынуть, охладить и сложить в посуду для квашения. Добавить очищенный и нашинкованный корень сельдерея и рубленую зелень, перемешать. Воду, в которой капуста бланшировалась, процедить и использовать для приготовления рассола. Уложенную капусту с сельдереем залить рассолом,



сверху положить чистый деревянный кружок и гнет. Выдержать кольраби 2–3 дня при комнатной температуре, а затем вынести на холод.

### **Капуста кольраби консервированная**

#### **Компоненты**

*Капуста кольраби Перец душистый – 5 горошин Гвоздика -3-4 бутона  
Для приготовления маринада на 1 л воды – столового уксуса – 0,2 л  
соли – 30 г сахара – 25 г*

Капусту кольраби помыть, очистить и нарезать кусочками. В подсоленную кипящую воду добавить немного уксуса и опустить туда на 5 минут подготовленную капусту. Затем капусту вынуть, охладить под струей холодной воды и уложить в стерильные банки, добавить пряности. Уложенную капусту залить приготовленным горячим маринадом. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде 40 минут. Затем закатать и хранить в темном месте.

### **Капуста савойская маринованная**

#### **Компоненты**

*Капуста савойская – 2 кг Перец душистый – 10–12 горошин  
Для приготовления маринада на 2 л воды – столового уксуса – 0,6 л  
сахара – 120 г соли – 100 г*

Кочаны очистить от листьев, нашинковать и сложить в посуду для квашения.

Приготовить, как обычно, маринад и охладить его. Подготовленную капусту залить охлажденным маринадом, посуду накрыть пергаментной бумагой и вынести в холодное место. Капуста будет готова к употреблению через неделю.

### **Капуста брюссельская консервированная**

#### **Компоненты**

*Капуста брюссельская Перец душистый – 10 горошин Тмин – 2 г  
Для приготовления рассола на 1 л воды – сахара – 50 г соли – 20 г*  
Головки промытой и очищенной брюссельской капусты разрезать на 4 части и бланшировать в подсоленной кипящей воде 2–3 минуты. Затем их

вынуть и охладить. В стерильные банки сложить подготовленную капусту и пряности и залить горячим рассолом. Банки с капустой накрыть стерильными крышками и пастеризовать на водяной бане при температуре 90 градусов полулитровые – 15 минут, литровые – 20 минут. После пастеризации горячие банки быстро закатать. Поставить на хранение в темное прохладное место.

### **Капуста брюссельская маринованная**

#### **Компоненты**

*Капуста брюссельская Перец душистый -8-10 горошин*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – столового уксуса – 0,3 л сахара – 60 г соли – 50 г*

Брюссельскую капусту почистить и нашинковать, уложить в стерильные банки по плечики, добавить душистый перец и залить горячим маринадом. Банки с капустой накрыть стерильными крышками и пастеризовать на водяной бане при температуре 90 градусов полулитровые – 20 минут, литровые и двухлитровые – 25 минут. Горячие банки немедленно закатать, остудить и вынести в темное, прохладное место.

### **Голубцы с баклажанами и перцем маринованные**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 3 кг Баклажаны – 3 кг Морковь – 1 кг Перец сладкий – 2 кг Корень петрушки – 400 г Чеснок – 200 г Зелень укропа и сельдерея – по 100 г Перец красный жгучий – 3–4 стручка Масло растительное – 1 стакан Лавровый лист – 3–4 шт. Перец душистый – 10–15 горошин*

*Для приготовления маринада на 4 л воды – столового уксуса – 2 л соли – 500 г*

Капусту разделить на листья и опустить их в кипящую воду на 2 минуты.

Баклажаны разрезать вдоль пополам и обжарить половинки в растительном масле.

Сладкий перец тоже разрезать вдоль на половинки, очистить от семян и обжарить в масле. Морковь и коренья почистить, разрезать вдоль на несколько частей.

Жгучий перец очистить от семян и нарезать тонкими кружочками,

чеснок и зелень мелко порубить.

Взять две половинки баклажана, между ними положить половинку поджаренного болгарского перца, два кружочка острого перца, несколько кусочков моркови и корня петрушки, немного рубленой зелени и чеснока. Затем эти овощи завернуть в бланшированный капустный лист и уложить в банку для соления. Подобным образом сформировать остальные голубцы и плотно уложить их в банку. Между слоями голубцов положить пряности.

Приготовить маринад: в горячем уксусе растворить соль и довести жидкость до кипения. Затем маринад охладить и залить им уложенные голубцы. Банку с голубцами поставить на 2 недели в помещение с комнатной температурой. По истечении этого времени голубцы вынести в темное, холодное место.

### **Голубцы овощные, консервированные в томатном соусе**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная*

*Для приготовления фарша – моркови – 1 кг корней петрушки, сельдерея и пастернака – по 50 г лука репчатого – 100 г соли – 2 чайные ложки на 1 кг фарша*

*Для приготовления томатного соуса на 1 л томатного пюре – соли – 30 г сахара—50 г перца черного молотого – по вкусу*

Капустные листья очистить от грубых черешков, бланшировать в кипятке в течение 4–5 минут, вынуть и охладить.

Приготовить фарш: морковь и корни почистить и натереть на крупной терке, очищенный репчатый лук нарезать колечками. Подготовленные овощи обжарить в растительном масле, посолить и охладить.

Приготовленный фарш разложить порциями на капустные листья, свернуть конвертиками.

Приготовить томатный соус: спелые помидоры бланшировать в кипятке, охладить и очистить от кожицы. Затем томаты мелко нарезать и разварить до пюреобразного состояния, добавить рассчитанное количество соли и сахара, поперчить и немного проварить.

В стерильные банки налить на четверть объема горячий томатный соус, плотно уложить в них приготовленные голубцы и залить томатным соусом на 2 см ниже горлышка банок. Банки с голубцами накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые

банки 1 час 10 минут, литровые – 1 час 40 минут. После окончания стерилизации банки немедленно закатать. Поставить в темное, прохладное помещение.

### **Голубцы квашенные с овощной смесью**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 7,5 кг Морковь – 4 кг Перец сладкий —2 кг  
Капуста цветная —2 кг Корень петрушки – 300 г Зелень укропа – 200 г  
Соль*

*Для приготовления рассола на 1 л воды – соли – 400 г*

Белокочанную капусту разделить на листья и бланшировать их 2 минуты в кипятке.

Морковь и корни петрушки почистить и натереть на крупной терке. Перец очистить от семян и мелко нарезать. Цветную капусту разделить на соцветия и мелко порубить, зелень укропа также мелко порубить. Измельченные овощи перемешать, немного посолить и перетереть руками. В бланшированные капустные листья положить порциями овощную смесь и завернуть голубцы. Сформированные голубцы плотно уложить в банку для соления и залить охлажденным рассолом. Банку с голубцами поставить в прохладное место на 2 недели, а затем перенести на холод.

### **Капустно-овощной салат**

#### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 2,5 кг Лук репчатый – 1 кг Морковь – 1,5 кг  
Сахар и соль – по 4 столовые ложки Уксус столовый – 1 стакан  
Масло растительное – 0,5 стакана*

Капусту нашинковать и перетереть ее с солью, выдержать до появления значительного количества сока. Морковь натереть на крупной терке, лук почистить и мелко нашинковать. Смешать все овощи, добавить сахар, влить растительное масло и поставить смесь на небольшой огонь. Довести до кипения и варить овощи не более двух минут. В конце варки добавить уксус, еще раз довести до кипения и быстро разложить в стерильные банки, накрыть горячими простерилизованными крышками и сразу закатать. Банки перевернуть вверх дном и накрыть одеялом. Выдержать до их полного остывания.

Хранить в темном месте.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 2 кг Морковь – 2 кг Свекла столовая – 2 кг  
Чеснок – 1 головка*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – столового уксуса – 0,5 стакана сахара – 1 стакан соли – 2–3 столовые ложки перца душистого – 10 горошин*

Морковь и свеклу натереть на крупной терке, капусту нашинковать, чеснок мелко порубить. В посуду для квашения сложить слоями овощи, каждый слой пересыпать чесноком. Залить приготовленным охлажденным маринадом, положить деревянный кружок и гнет и вынести на холод.

## **Вариант 3**

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 4 кг Свекла столовая – 3 кг Лук репчатый – 1 кг Морковь – 1 кг Помидоры – 2 кг Масло растительное – 1 стакан Соль – 0,5 стакана Сахар – 1 стакан Уксус столовый – 1 стакан*

Капусту очистить от верхних листьев, удалить кочерыжки и нашинковать. Свеклу и морковь очистить и натереть на крупной терке. Лук почистить и тоже нашинковать.

Помидоры нарезать тонкими дольками. Смешать все овощи в большой эмалированной кастрюле, добавить соль и сахар, перемешать и выдержать 12 часов. Затем влить растительное масло, перемешать и поставить на небольшой огонь. Варить овощи при постоянном перемешивании до полуготовности, влить уксус и варить до полной готовности. Горячую овощную массу разложить в подогретые стерильные банки, накрыть стерильными крышками, закатать и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Поставить в темное место.

## **Капустно-овощной салат острый**

### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 5 кг Перец сладкий – 2,5 кг Морковь – 2,5 кг Лук репчатый – 2 кг Перец красный жгучий – 300 г Чеснок – 0,5 кг Столовый уксус – 1,5 стакана Соль – 6–7 столовых ложек*

Капусту нашинковать, посолить и перетереть руками. Лук репчатый и

сладкий перец почистить и тонко нашинковать. Морковь натереть на крупной терке. Чеснок почистить и мелко порубить. Стручки жгучего перца разрезать на несколько частей. Подготовленные овощи смешать с капустой и сложить в посуду для соления. Полить уксусом, сверху положить холщевую ткань, а на нее гнет и поставить в холодное место.

### **Капустно-овощная закуска**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 1 кг Морковь – 1 кг Помидоры – 1 кг Перец сладкий – 1 кг Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Чеснок – 1 головка Масло растительное – 0,5 л Сахар – 6 столовых ложек Столовый уксус – 150 мл Соль – по вкусу*

Овощи нашинковать, морковь натереть на крупной терке, зелень и очищенный чеснок мелко порубить.

Все подготовленные овощи сложить в эмалированную посуду, добавить зелень и чеснок, соль и сахар, влить растительное масло и уксус. Поставить на небольшой огонь и варить при слабом кипении 15 минут. Затем горячую массу разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и закатать. Выдержать перевернутые банки под одеялом до их полного охлаждения. Хранить в темном месте.

### **Капустно-овощная приправа**

#### **Компоненты**

*Капуста белокочанная – 2 больших кочана Морковь – 1,5 кг Корень сельдерея – 500 г Лук репчатый – 1 кг Перец сладкий красный – 2 шт. Уксус столовый – 2 л Соль – 150 г Сахар – 1,5 кг Семена горчицы – 2 столовые ложки*

Почистить морковь, лук и корень сельдерея. У капусты удалить верхние зеленые листья и кочерыжки. У сладкого перца удалить семена и плодоножки. Все овощи пропустить через мясорубку и поместить на решето. Оставить на ночь, чтобы стек сок. Утром к овощам добавить семена горчицы, соль и сахар, перемешать и разложить в банки, залить уксусом, так чтобы уксус полностью покрывал овощи. Банки накрыть пергаментной бумагой и хранить в темном, холодном месте.

## Консервирование лука и чеснока

Лук и чеснок широко применяются в качестве приправы к закускам и различным блюдам, особенно жирным и мясным. Эти овощи являются также помощниками в лечении и профилактике различных заболеваний и респираторных инфекций. При хранении, особенно в условиях городских квартир, лук и чеснок в значительной мере подвержены порче. Поэтому для них очень актуально консервирование.

Перед закладкой на хранение лук и чеснок необходимо хорошо просушить. Особенно хорошо должна быть высушена шейка – основание головки длиной не менее 4 см.

Лук можно хранить в сухом помещении при температуре 18–24 градуса, лучше связанным в венки, и в подвешенном состоянии. Необходимое условие хранения – свободный доступ воздуха к головкам лука. В корзинах большого объема лук больше подвержен порче. В ящиках, мешках, коробках лук очень быстро портится. Нельзя также допускать резких колебаний температуры и влажности.

Чеснок лучше сохранять в холодном месте, но хранится он недолго.

### Лук соленый

#### Компоненты

*Лук репчатый – 1 кг*

*Для приготовления рассола на 1 л воды – соли – 100 г*

Головки лука очистить от шелухи и плотно уложить в посуду для соления. Залить охлажденным рассолом и вынести в холодное место.

### Лук маринованный консервированный

#### Вариант 1

##### Компоненты

*Лук репчатый мелкий – 200 г Столовый уксус – 0,5 л Вода кипяченая – 0,6 л Сахар – 170 г Соль – 70 г Имбирь молотый – 0,25 чайной ложки Мускатный орех молотый и корица молотая – по 0,25 чайной ложки Перец душистый – 10–15 горошин*

Лук почистить и сложить в эмалированную кастрюлю.

Приготовить рассол: растворить в воде соль и довести до кипения.

Кипящим рассолом залить лук и выдержать сутки. Затем лук вынуть, в рассол добавить пряности и уксус и довести его до кипения. В кипящий маринад положить лук и варить его на слабом огне 5 минут. Луковицы станут прозрачными.

В горячие стерильные банки выложить горячие луковицы и залить их кипящим маринадом. Банки накрыть стерильными крышками и закатать их. Перевернуть вверх дном и накрыть одеялом. Выдержать до полного охлаждения. Хранить при комнатной температуре в темном месте.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Лук репчатый мелкий – 1 кг Уксус столовый – 100 мл Сахар и соль – по 15 г Масло растительное —0,25 стакана Перец душистый -8-10 горошин Корица – 0,25 чайной ложки*

Лук очистить от шелухи, сложить в эмалированную кастрюлю. Приготовить маринад: смешать уксус с маслом, добавить пряности, соль и сахар и нагреть до кипения. Кипящим маринадом залить лук и нагреть его, не доводя до кипения. Затем лук быстро вынуть и переложить в банки, залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, дать остыть и вынести на холод, в темное место.

## **Вариант 3**

### **Компоненты**

*Лук репчатый мелкий*

*На литровую банку*

*Горчичного семени – 1 чайная ложка Лаврового листа – 2 шт. Душистого перца – 6–7 горошин Чеснока – 1 головка*

*Для приготовления маринада на 0,8 л воды – столового уксуса – 1 стакан сахара – 1 столовая ложка соли – 1 чайная ложка*

Головки лука опустить в кипяток на 2–3 минуты, вынуть, охладить и очистить от шелухи.

На дно горячих стерильных банок положить пряности, плотно уложить подготовленный лук и залить приготовленным горячим маринадом. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 15 минут, литровые – 25–30 минут, трехлитровые – 40 минут. После стерилизации банки сразу закатать. Хранить при комнатной температуре в темном месте.



## **Лук, консервированный в медовом маринаде**

### **Компоненты**

*Лук мелкий – 2 кг*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – яблочного уксуса – 1 стакан соли – 50 г меда – 200 г*

Лук почистить, промыть горячей водой и плотно уложить в полулитровые стерильные банки.

Приготовить маринад: воду нагреть до кипения, растворить в ней соль, добавить уксус и мед и довести маринад до кипения.

Горячим маринадом залить уложенный лук. Банки накрыть стерильными крышками, поставить на водяную баню и стерилизовать в кипящей воде 10 минут. Затем сразу же закатать. Хранить в темном месте.

## **Лук, консервированный в томате**

### **Компоненты**

*Лук репчатый – 650 г Помидоры спелые – 2 кг Уксус столовый – 0,5 стакана Перец черный молотый – 0,5 чайной ложки Сахар – 0,5 стакана Соль – 3 чайные ложки*

Лук очистить и нашинковать соломкой, помидоры бланшировать 5 минут в кипятке, остудить под струей холодной воды и снять кожицу, затем нарезать дольками. В эмалированную кастрюлю сложить помидоры и лук, добавить сахар, соль и перец и поставить на средний огонь. Варить, периодически помешивая, с момента закипания смеси 15–20 минут. Перед окончанием варки влить уксус. Кипящую смесь разлить в стерильные банки и сразу же закатать. Охладить под одеялом. Хранить в темном месте.

## **Чеснок соленый**

### **Компоненты**

*Чеснок – 1 кг Лавровый лист – 4 шт. Приправа «хмели-сунели» – 1 столовая ложка*

*Для приготовления рассола на 1 л воды – соли – 100 г*

Чеснок, не очищая, хорошо промыть и выдержать в холодной воде трое суток. Воду нужно ежедневно менять. Затем чеснок положить в посуду для соления, добавить пряности и залить охлажденным рассолом. Хранить в темном, прохладном месте.

## Чеснок, квашенный с зеленью

### Компоненты

*Чеснок – 2 кг Зелень петрушки и укропа – 100 г Для приготовления рассола на 1 л воды – сахара – 100 г соли – 70 г*

У головок молодого чеснока срезать корни, снять верхний слой шелухи, но зубчики не разделять. Чеснок замочить в холодной воде на сутки, затем воду слить, чеснок еще раз промыть холодной водой. Подготовленный таким образом чеснок сложить в посуду для соления, предварительно выстлав дно зеленью, сверху положить оставшуюся зелень и залить охлажденным рассолом. Положить деревянный кружок и гнет и поставить в темное, прохладное помещение.

## Чеснок, квашенный с клюквой

### Компоненты

*Чеснок – 1 кг Клюква – 300 г  
Для приготовления рассола на 0,5 л воды – сахара – 100 г соли – 30–40 г*

Клюкву растолочь и отжать сок. Головки чеснока подготовить, как описано в предыдущем рецепте. Подготовленный чеснок уложить в посуду для соления.

Приготовить рассол: в горячей воде растворить соль и сахар. Раствор остудить, добавить отжатый клюквенный сок, перемешать и залить рассолом уложенный чеснок. Сверху положить деревянный кружок и гнет и вынести в темное, прохладное место.

## Чеснок маринованный

### Вариант 1

#### Компоненты

*Чеснок – 500 г Вода – 0,5 л Столовый уксус – 2/3 стакана Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1 столовая ложка Душистый перец – 7–8 горошин Гвоздика – 3 бутона*

Чеснок разделить на зубчики и очистить. На дно банок положить пряности и плотно уложить чеснок.

Приготовить маринад: в воду насыпать соль и довести до кипения. В кипящий рассол добавить уксус и опять довести до кипения.

Кипящим маринадом залить уложенный чеснок, банки накрыть, выдержать до полного охлаждения и вынести на холод в темное место.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Чеснок молодой*

*Для приготовления маринада – яблочного уксуса – 1 л соли – 30 г сахара – 50 г*

У головок молодого чеснока обрезать корни, разделить его на зубчики, очистить и сложить в эмалированную кастрюлю. Залить холодной водой и выдержать неделю, ежедневно меняя воду.

Затем чеснок откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, плотно сложить в банки и залить холодным маринадом. Банки накрыть крышками и вынести на холод в темное место. Чеснок будет готов через 2 месяца.

## **Чеснок маринованный розовый**

### **Компоненты**

*Чеснок – 1 кг Ягоды брусники – 200–250 г*

*Для приготовления маринада на 0,5 л воды – соли – 30–40 г виноградного уксуса – 0,25 стакана*

У головок молодого чеснока обрезать корни, снять верхний слой шелухи, на зубчики не разделять. Чеснок замочить в холодной воде на 1 сутки, затем воду слить, а чеснок промыть холодной водой и сложить в посуду для соления. Слои чеснока пересыпать брусникой. Уложенный чеснок залить охлажденным маринадом, положить деревянный кружок и гнет и вынести в темное, прохладное место.

Ягоды брусники можно заменить клюквой, красной смородиной и др.

## **Чеснок зеленый консервированный**

### **Компоненты**

*Стрелки и листья молодого чеснока*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – соли – 50 г сахара – 2 чайные ложки уксуса столового – 0,5 стакана*

Стрелки и листья чеснока нарезать кусочками и бланшировать в кипятке 1 минуту, затем откинуть на дуршлаг и охладить под струей холодной воды. Подготовленный таким образом чеснок сложить в

литровые стерильные банки, залить кипящим маринадом и стерилизовать в кипящей воде 5 минут. Горячие банки закатать и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном месте.

## **Консервирование моркови**

Морковь является общеизвестным поливитаминным средством, способным активизировать окислительно-восстановительные процессы в организме, регулировать углеводный и минеральный обмен. Морковку любят дети и взрослые. Одна средняя морковка содержит трехсуточную дозу каротина, который в организме превращается в витамин А. Регулярное употребление моркови повышает сопротивление организма к различным инфекциям, поднимает его тонус и улучшает зрение. При консервировании моркови в значительной степени сохраняются ее основные свойства.

### **Морковь сушеная**

Морковь очистить от кожицы, бланшировать в кипятке 4–5 минут, вынуть, охладить и натереть на крупной терке. Тертую морковь тонким слоем разложить на противень и подвялить над газовой горелкой, при этом температура противня должна быть не выше 60 градусов. Затем подвяленную морковь высушить в печке или духовке при температуре не выше 70 градусов. Сушеную морковь хранить в сухом и темном помещении в герметичной упаковке.

### **Морковь консервированная**

#### **Вариант 1**

##### **Компоненты**

*Морковь – 600 г*

*Для приготовления рассола на 1 л воды – соли – 30 г*

Морковь промыть и бланшировать в кипятке 2–3 минуты, вынуть, охладить и очистить от кожицы. Затем морковь нарезать кружочками, плотно уложить в стерильные банки, залить кипящим рассолом. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые – 40 минут, литровые – 50 минут. После стерилизации банки закатать, выдержать до полного охлаждения и хранить в темном, прохладном месте.

#### **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Морковь*

*Для приготовления рассола на 1 л воды – соли и сахара – по 1 чайной ложке лимонной кислоты – 0,25 чайной ложки*

Морковь очистить от кожицы, обдать кипятком, немного охладить и уложить вертикально в стерильные банки, залить кипящим рассолом. Банки накрыть стерильными крышками и сразу закатать. Перевернуть вверх дном и накрыть одеялом. Выдержать под одеялом до полного охлаждения и хранить в темном, прохладном месте.

## **Морковь соленая**

### **Компоненты**

*Морковь —1 кг Лук репчатый – 3 шт. Соль и сахар – по 25 г Кусочек хрена*

Морковь очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Лук почистить и нарезать кольцами. Корень хрена тоже натереть на терке. Овощи сложить в посуду для соления, добавить сахар и соль, перемешать и уплотнить. Сверху накрыть холщевой тканью, положить деревянный кружок и гнет. Выдержать при комнатной температуре неделю, а затем вынести на холод. Банки необходимо затенить.

## **Морковь остросоленая**

### **Компоненты**

*Морковь – 1 кг Зелень укропа – 1 небольшой пучок Перец жгучий красный – 2 стручка*

*Для приготовления рассола на 1 л воды – соли – 50 г*

Морковь промыть, обрезать верхнюю и нижнюю часть и сложить в посуду для соления.

Положить стручки острого перца и зелень укропа. Уложенную морковь залить охлажденным рассолом, сверху положить деревянный кружок и гнет. Вынести в прохладное и затемненное помещение. Морковь будет готова через месяц.

## **Морковь маринованная**

### **Компоненты**

### *Морковь*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – соли – 30 г сахара – 60 г столового уксуса – 0,7л*

Морковь очистить от кожицы, нарезать кружочками, сложить в посуду для соления и залить охлажденным маринадом. Сверху положить деревянный кружок и гнет. Посуду накрыть крышкой и хранить на холоде.

## **Морковь в масляном маринаде**

### **Компоненты**

*Морковь Чеснок – 1 головка Масло растительное – 1 стакан*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – сахара – 50 г соли – 30 г столового уксуса – 0,5 стакана*

Морковь очистить от кожицы, нарезать кружочками и бланшировать 5 минут в кипятке.

Затем вынуть, немного охладить и плотно уложить в подогретые стерильные литровые банки, добавив по 1–2 дольки чеснока.

Приготовить маринад: растворить в воде соль и сахар, нагреть до кипения, влить уксус и масло и снова нагреть до кипения. Интенсивно перемешивая кипящий маринад, залить им уложенную морковь. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде 15–20 минут. После стерилизации сразу закатать. Хранить в темном месте.

## **Салат морковно-овощной**

### **Компоненты**

*Морковь – 1,5 кг Помидоры – 1 кг Лук репчатый – 500 г Белые коренья – 500 г Чеснок – 1 головка Масло растительное – 1 стакан Соль – по вкусу Лавровый лист – 2–3 шт. Перец душистый – 10–15 горошин*

Помидоры бланшировать 5 минут в кипятке, вынуть, охладить и очистить от кожицы. Затем мелко нарезать и разварить под крышкой до мягкости.

Почистить морковь, лук и белые коренья. Нашинковать соломкой и обжарить в растительном масле. В обжаренные овощи добавить разваренные помидоры, положить соль и пряности и варить при слабом кипении 15–20 минут, периодически перемешивая.

Горячую массу расфасовать в подогретые стерильные банки, накрыть стерильными крышками и сразу же закатать. Банки перевернуть вверх

дном, накрыть одеялом и выдержать до полного охлаждения. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Морковно-овощная заготовка для супов**

### **Компоненты**

*Морковь – 2 кг Лук репчатый – 1 кг Помидоры – 1 кг Корень пастернака – 500 г Корень сельдерея – 500 г Перец сладкий – 500 г Капуста белокочанная – 1 небольшой кочан Капуста цветная – 1 маленький кочан Чеснок – 1 головка Соль – 500 г*

Овощи почистить и пропустить через мясорубку, смешать с солью и выложить овощную смесь в банки. Сверху залить растительным маслом, так чтобы масло покрывало овощи не менее чем на 1 см. Банки закрыть крышками или пергаментной бумагой и поставить в темное, холодное место.

## **Морковный джем**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Морковь – 1 кг Сахар – 1,5 кг Лимоны – 4 шт. Вода кипяченая*

Молодую морковь очистить от кожицы, нарезать кружочками и сложить в таз для варенья.

Отжать сок из лимонов и добавить его к моркови, насыпать сахар, перемешать и влить столько воды, чтобы полностью покрыть морковь. Таз с компонентами поставить на небольшой огонь, накрыть крышкой и варить на очень слабом огне не менее 4 часов. Горячий джем сложить в чистые банки и закрыть пергаментной бумагой.

Хранить в темном прохладном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Морковь – 550 г Груша большая – 1 шт. Лимон – 1 шт. Мед – 300 г Корица молотая – 0,25 чайной ложки*

Морковь почистить и натереть на терке. Грушу мелко нарезать, предварительно удалив сердцевину. Смешать морковь и грушу, положив их в таз для варенья. Из лимона отжать сок и влить в таз, добавить мед и корицу. Все компоненты тщательно перемешать, поставить на медленный



огонь и варить не менее 40 минут. Морковь за это время станет прозрачной. Горячий джем разложить в чистые банки, накрыть пергаментной бумагой и хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Морковь – 1 кг Яблоки – 2 шт. Сахар – 1 кг Вода – 2,5 стакана  
Лимоны – 4 шт.*

Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину, очистить от кожицы и мелко нарезать.

Морковь почистить и нарезать тонкими кружочками, положить в эмалированную кастрюлю, добавить кусочки яблок, налить немного воды и отварить до размягчения, примерно 30 минут. Горячую морковь с яблоками протереть через сито.

Сварить сахарный сироп из 1 кг сахара и двух стаканов воды. Добавить в сироп лимонный сок, морковно-яблочное пюре, перемешать и варить на медленном огне 20–25 минут. Горячий джем разложить в банки, закрыть крышками и поставить в темное и прохладное место.

## **Морковное варенье**

#### **Компоненты**

*Морковь очищенная – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 0,5 л Лимонная кислота – 5 г*

Морковь промыть и бланшировать в кипятке 8-10 минут. Затем вынуть, очистить от кожицы, нарезать кубиками и залить сахарным сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и 0,5 л воды. Осторожно перемешать, добавить лимонную кислоту и варить варенье при слабом кипении 8-10 минут, осторожно перемешивая и периодически снимая пену. По истечении этого времени варенье снять с огня и выдержать 10–12 часов. Затем варенье опять поставить на слабый огонь и варить до готовности, периодически помешивая и снимая пену. Готовое варенье разложить в стерильные банки, закрыть крышками и хранить в темном, прохладном месте.

## **Морковно-яблочное пюре**

### **Компоненты**

*Морковь – 1 кг Яблоки антоновские – 1 кг Сахар – 200–250 г Соль – по вкусу*

Почистить морковь, нарезать кружочками и отварить в небольшом количестве воды до мягкости. Как только морковь дойдет до полуготовности, положить дольки яблок и продолжать варить до полной готовности моркови и яблок. Затем протереть через сито, добавить по вкусу соль и сахар, перемешать и довести пюре до кипения. Разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и поставить на водяную баню. Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 10 минут, литровые – 15–20 минут.

После стерилизации сразу закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

### ***Морковный сок***

Свежесобранную морковь хорошо промыть, нарезать кусочками и пропустить через соковыжималку. Отжатый сок отстоять 40–50 минут, слить с осадка, профильтровать через 2–3 слоя марли и нагреть до 80 градусов. Горячий сок разлить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 10 минут, литровые – 15–20 минут. После стерилизации сразу закатать.

### ***Морковный сок с мякотью***

Морковь промыть, почистить, нарезать кусочками и отварить в небольшом количестве воды под крышкой до мягкости. Отваренную морковь протереть через сито, в пюре добавить процеженный отвар и перемешать. Пюре можно немного разбавить кипяченой водой. Затем сок с мякотью нагреть до 80 градусов и разлить в стерильные банки. Дальше поступать, как в предыдущем рецепте.

### ***Цукаты морковные***

*Морковь – 1,5 кг Сахар – 1,85 кг Вода – 1,25 л Лимонная кислота – 5 г Сахарная пудра – 150 г*

Морковь тщательно промыть, опустить в кипяток на 8-10 минут, вынуть и охладить. Охлажденную морковь очистить от кожицы, нарезать по возможности одинаковыми дольками и залить горячим сахарным сиропом, приготовленным из 1,85 кг сахара и 1,25 л воды, добавить лимонную кислоту, перемешать и выдержать 3,5–4 часа. Затем поставить на небольшой огонь и варить варенье 8-10 минут, снять с огня и выдержать 10–12 часов. Потом варенье еще раз поставить на небольшой огонь и проварить еще 8-10 минут.

Горячее варенье осторожно выложить в дуршлаг и дать сиропу стечь. На это уйдет около 3 часов. Морковные дольки выложить в глубокую миску и обсыпать сахарной пудрой, встряхнуть миску несколько раз для равномерного распределения пудры. Затем морковные дольки выложить на противень и поставить в духовку с температурой 70 градусов. Сушить около 6 часов при открытой дверце духовки. Готовые цукаты разложить в герметически закрывающиеся стеклянные банки, закрыть крышками и хранить в темном, сухом и прохладном месте.

## Консервирование огурцов

Огурцы желательно засаливать и консервировать в день уборки. Если это невозможно сделать, то их необходимо вымачивать в холодной воде в течение такого времени, которое прошло с момента их сбора, но не более 8 часов, причем воду надо часто менять. Вымоченные огурцы необходимо тщательно промыть холодной водой и только потом перерабатывать. Для засола и консервирования лучше подходят огурцы поздних сортов. Не подойдут для классического засола слишком мелкие огурцы, длиной менее 7–8 см и крупные желтеющие огурцы с созревшими семенами. Такие огурцы после засолки быстро размягчаются. Перед переработкой огурцы нужно отобрать по размеру. В одной таре солить и консервировать лучше огурцы одного размера и одного сорта. Солить огурцы можно в стеклянных банках, эмалированной посуде с ненарушенным внутренним слоем эмали и в деревянных бочках, особенно дубовых. Приправы нужно класть на дно посуды и поверх уложенных огурцов. А если тара для засолки огурцов большая – 50-100 кг, то и в середине. Огурцы необходимо плотно укладывать в тару. Чем больше будет огурцов в таре, тем больше выделится молочной кислоты в результате ферментации и тем лучше будут сохраняться огурцы. Поверх уложенных огурцов кладется хлопчатобумажная салфетка, деревянный кружок и гнет. Огурцы во время засолки и хранения должны быть полностью погружены в рассол. После засолки для прохождения процесса брожения огурцы выдерживают при комнатной температуре несколько дней. В первые дни происходит бурная ферментация и объем рассола увеличивается, а затем резко снижается. Поэтому необходимо следить за уровнем рассола. Для доливки используется рассол следующей концентрации: на 1 л воды 20 г соли и 9 г лимонной кислоты. После снижения темпов ферментации огурцы переносят в холодное помещение, где она и заканчивается. В деревенском погребе ферментация заканчивается через 30–35 дней. Качество соленых огурцов зависит не только от исходного сырья и условий ферментации, но и от условий хранения готовой продукции. Главным врагом огурцов является плесень, она разлагает молочную кислоту, тем самым вызывая размягчение огурцов. Если на поверхности рассола появляется плесень, ее необходимо своевременно удалять. После удаления плесени салфетку, деревянный кружок и гнет тщательно промывать горячей водой и ошпаривать кипятком. Оптимальная температура для хранения соленых

огурцов 0 + 1 градус. При соблюдении такой температуры плесень практически не развивается. Также можно посыпать поверхность рассола молотой горчицей или положить кусочки хрена. Качественные соленые огурцы должны быть твердыми и хрустящими, светло-зеленого или желто-зеленого цвета и легко ломаться пополам.

Для засолки огурцов разных размеров необходимо брать и разное количество соли.

Для мелких огурцов нужно на 1 л воды 40–45 г соли, это примерно 1,5 столовые ложки, для средних огурцов – 50–60 г соли, т. е. 2 столовые ложки, а для крупных – 60–70 г соли или 2 столовые ложки с верхом.

При засолке и консервировании огурцов большое значение имеет качество воды. Лучше, конечно, колодезная или родниковая вода. Воду из-под крана следует отстаивать или профильтровывать, чтобы освободить ее от хлора.

Также рекомендуется использовать соль крупного помола.

Все приправы тоже необходимо тщательно промывать. В качестве приправ можно использовать корни и листья хрена, чеснок, душистый и жгучий перец, листья черной смородины, вишневые и дубовые листья, зонтики укропа, фенхеля и тмина, траву эстрагона. Все приправы разрешается использовать в любом сочетании. Открывая зимой банки, можно особенно остро ощутить прекрасный аромат лета

Листья дуба и вишни делают огурцы более упругими и крепкими. Листья черной смородины придают огурцам очень приятный и тонкий аромат.

Если нет условий для хранения соленых и маринованных огурцов, их нужно консервировать в стеклянных банках различной емкости. Уложенные в банки огурцы вместе с приправами и пряностями заливают специально приготовленными маринадами, банки накрывают крышками и стерилизуют в кипящей воде определенное время, в зависимости от объема банки. Но огурцы можно консервировать и способом трехкратной горячей заливки с пятиминутной выдержкой. Как правило, таким способом лучше консервировать огурцы в 3-литровых банках. Содержимое банок меньшего объема хорошо прогревается при стерилизации в кипящей воде и их лучше стерилизовать на водяной бане.

Как правило, для 3-литровой банки нужно 1,3–1,5 л маринада или рассола, для литровой – 0,7–0,8 л, для полулитровой – 0,3 л. Но готовить рассола нужно немного больше, т. к. в результате стерилизации или пастеризации часть жидкости испаряется.

## Огурцы малосольные

### Компоненты

*Огурцы – 10 кг Корень хрена – 50 г Зонтики укропа -1-2 пучка Зелень эстрагона – 3–4 веточки Дубовые листья – 6–7 шт. Перец красный горький – 4–5 стручков Чеснок -1-2 головки*

*Для приготовления рассола на 10 л воды – соли – 600 г*

Собранные огурцы замочить в холодной воде на 3–4 часа. Затем воду слить, огурцы промыть и обрезать с двух концов. На дно посуды для соления положить половину зелени и приправ, затем уложить огурцы, сверху на них положить оставшуюся зелень и приправы.

Приготовить рассол: вскипятить воду, растворить в ней соль и остудить рассол до 50 градусов. Горячим рассолом залить огурцы, сверху положить холщевую салфетку и деревянный кружок, на который поместить груз. Оставить огурцы в помещении с комнатной температурой на 2–4 дня. После этого огурцы будут готовы к употреблению.

Для ускорения процесса ферментации в рассол нужно опустить корочку ржаного хлеба.

Приготовленные таким способом малосольные огурцы можно консервировать.

Для этого малосольные огурцы вынуть из рассола, промыть охлажденной кипяченой водой и плотно уложить в подготовленные стерильные банки, на дно которых уложены свежая зелень и приправы. Рассол, в котором солились огурцы, процедить и довести до кипения, тщательно снять образовавшуюся пену и залить этим кипящим рассолом уложенные в банки огурцы. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде литровые банки – 10–15 минут. Затем сразу же закатать и перевернуть вверх дном. Сначала рассол в банках будет мутным, но постепенно осветлится. Хранить в дальнейшем в темном, прохладном месте.

## Огурцы малосольные консервированные

*Огурцы малосольные – 2 кг Чеснок -3-4 зубчика Перец красный жгучий – 1 маленький стручок Укроп – 4–6 зонтиков*

Малосольные огурцы промыть в теплой кипяченой воде. В стерильные банки положить свежие приправы, затем плотно уложить огурцы и накрыть стерильными крышками.

Рассол из-под огурцов профильтровать через несколько слоев марли и прокипятить в течение 10–15 минут. Горячим рассолом залить уложенные в банки огурцы и накрыть стерильными крышками. Банки с огурцами поставить на водяную баню и пастеризовать при температуре 90 градусов полулитровые банки 12 минут, литровые – 15 минут, трехлитровые – 20 минут. Закатать, перевернуть вверх дном, остудить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Огурцы малосольные быстрого приготовления**

### **Компоненты**

*Огурцы – 4 кг Чеснок – 2–3 головки Зонтики укропа – 2 пучка Листья черной смородины и листья хрена – по 50 г Вода – 3 л Соль – 150 г*

Огурцы замочить в холодной воде на 3 часа, затем воду слить, огурцы хорошо промыть.

На дно посуды для соления уложить половину пряностей и зелень, затем плотно уложить огурцы, сверху положить оставшиеся пряности и накрыть оставшимися листьями.

Приготовить рассол: в горячей воде растворить соль и довести рассол до кипения.

Кипящим рассолом залить уложенные огурцы. Выдержать при комнатной температуре сутки, после этого огурцы готовы к употреблению.

Если перед засолкой у огурцов срезать кончики и еще наколоть их вилкой, то такие огурцы становятся малосольными через 12 часов. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Огурцы малосольные по-молдавски**

### **Компоненты**

*Огурцы Чеснок Зонтики укропа*

*Для приготовления рассола на 1 л воды – соли – 50 г*

Свежие молодые огурцы хорошо промыть, обрезать кончики. Для быстрой засолки у крупных огурцов ножом сделать надрезы в длину. На дно больших стеклянных банок положить по 3–4 зубчика чеснока и зонтики укропа, затем плотно уложить огурцы, сверху накрыть их укропом. Уложенные огурцы залить горячим рассолом и завязать их пергаментной бумагой. Для того чтобы банки не лопнули от горячего рассола, обернуть их мокрой тряпкой. Банки с огурцами выдержать 2–3 дня

на солнце. За это время рассол в банках перелить 2–3 раза. Как только огурцы хорошо просолятся, убрать их в холодное и темное место.

## **Огурцы соленые быстрого приготовления**

### **Компоненты**

*Огурцы – 3 кг Зонтики укропа – 1 пучок Чеснок -3-4 зубчика Веточки с листьями черной смородины – 6–7 шт. Листья хрена -1-2 шт.*

*Для приготовления рассола на 2,5 л воды – соли – 280 г*

Огурцы вымочить в холодной воде 3–4 часа (собранные в день засолки не вымачивать), затем воду слить, огурцы хорошо промыть и обрезать кончики с двух сторон. На дно посуды для засолки положить половину зелени и очищенных долек чеснока, уложить подготовленные огурцы, сверху на них положить оставшуюся зелень и чеснок и залить охлажденным рассолом. На огурцы положить холщевую салфетку, деревянный кружок и гнет. Оставить в помещении с комнатной температурой на 2–3 дня. По истечении этого времени огурцы готовы к употреблению.

В этом же рассоле можно засаливать огурцы 3 раза.

Если на дно посуды и поверх огурцов положить дубовые листья и залить огурцы горячим рассолом, то они будут готовы в течение суток. Хранить в холодном месте.

## **Огурцы, соленные в бочках**

### **Компоненты**

*Огурцы – 50 кг Укроп (стебли с зонтиками) – 1,5 кг Листья черной смородины – 500 г Корень хрена – 200 г Листья хрена – 500 г Чеснок – 6–8 головок Перец красный жгучий – 5 стручков*

*Для приготовления рассола на 10 л воды – соли – 600–700 г*

Свежесобранные огурцы вымочить в холодной воде, затем воду слить, огурцы тщательно промыть. Подготовить деревянную бочку: тщательно промыть дно и стенки бочки горячей водой, затем ошпарить кипятком и хорошо просушить. Стенки бочки натереть чесноком. На дно бочки положить третью часть специй и пряностей, плотно уложить половину огурцов, затем еще треть специй и пряностей и вторую половину огурцов. Поверх них положить оставшуюся часть специй и пряностей.

Уложенные огурцы залить охлажденным рассолом. Поверх огурцов



положить холщевую салфетку, на нее деревянный кружок, на который поставить гнет в виде булыжника или банки с водой. При этом огурцы должны быть полностью погружены в рассол. Бочку с огурцами выдержать при комнатной температуре несколько дней, а затем перенести в погреб.

## **Огурцы соленые классические**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Огурцы – 10 кг Зонтики укропа – 300 г Корень хрена – 30–40 г Листья черной смородины – 100 г Чеснок -1-2 головки Перец красный горький – 1–2 стручка*

*Для приготовления рассола на 5 л воды – соли -360-420 г*

Огурцы замочить в холодной воде на 5–6 часов, затем воду слить, огурцы тщательно промыть. Хорошо промыть зелень и перец, очистить корень хрена и чеснок и тоже тщательно промыть.

В чистую посуду для соления положить 1/3 приправ и зелени, затем плотно уложить половину огурцов, на огурцы положить еще 1/3 приправ и зелени, а потом положить оставшуюся половину огурцов. Поверх огурцов положить оставшуюся 1 /3 приправ и зелени. Залить заранее приготовленным и охлажденным рассолом. Огурцы накрыть хлопчатобумажной салфеткой, положить деревянный кружок и гнет и выдержать при комнатной температуре 2 дня для прохождения процесса молочнокислого брожения. Огурцы должны быть все время покрыты рассолом. Если рассола окажется недостаточно, его можно долить. Для этого нужно приготовить рассол из расчета 20 г соли на 1 л воды, добавив 9 г лимонной кислоты. Затем перенести огурцы в холодное помещение. Если будет образовываться плесень – немедленно удалять! В противном случае плесень приведет к порче огурцов. После тщательного удаления плесени ткань, кружок и гнет следует хорошо промыть и ошпарить кипятком.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Огурцы – 50 кг Зонтики укропа – 1 кг Листья черной смородины – 250 г Листья красной смородины – 250 г Листья малины – 500 г Листья вишни – 500 г Корень хрена – 250 г*

*Для приготовления рассола на 25 л воды – соли – 1,25-2,0 кг*

На дно посуды для соления положить часть измельченного укропа и часть листьев, затем положить слоями огурцы, перекладывая их также измельченным укропом, корнем хрена и листьями. Сверху нужно положить слой листьев, затем деревянный кружок и гнет. Уложенные огурцы залить охлажденным рассолом и выдержать 2–3 дня при комнатной температуре, а затем вынести на холод.

## **Огурцы соленые консервированные**

Компоненты на двухлитровую банку

*Огурцы – 1 кг Лавровый лист -1-2 шт. Гвоздика – 3 бутона Зонтики укропа – 3 шт. Перец душистый – 5 горошин Зелень петрушки – 2 веточки Зелень сельдерея – 2 веточки Чеснок – 2 зубчика Корень хрена – 1 небольшой кусочек Веточки с листьями черной смородины – 2–3 шт. Вишневые листья – 4–5 шт.*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – соли – 1 столовая ложка сахара – 1 столовая ложка уксуса столового – 3 столовые ложки*

Огурцы замочить в холодной воде на 6–8 часов, затем воду слить, огурцы тщательно промыть.

Зелень и листья промыть и обдать кипятком. На дно стерильных банок положить пряности и зелень, затем плотно уложить огурцы.

Приготовить маринад: в кипящей воде растворить соль и сахар и довести до кипения. Кипящим маринадом залить огурцы, накрыть стерильными крышками и выдержать 7-10 минут. Затем маринад слить, еще раз довести до кипения и залить им огурцы, банки накрыть крышками и выдержать также 7-10 минут. Такую процедуру повторить 3 раза. Перед третьей заливкой в маринад влить уксус, довести до кипения, залить им огурцы и сразу закатать банки. Перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Поставить на хранение в темное место.

## **Огурцы, соленные в собственном соку**

**Компоненты**

*Огурцы – 5 кг Зелень укропа и эстрагона – по 150 г Вишневые листья – 50 г Соль – 750–800 г*

Из огурцов, подлежащих засолке, отобрать переспелые, пожелтевшие и переросшие огурцы, натереть их на крупной терке и смешать с солью. На дно посуды для засолки положить слой измельченных огурцов, затем

положить отборные огурцы, на них – слой зелени и вишневых листьев, в таком порядке уложить все огурцы. Сверху положить оставшуюся зелень и прикрыть вишневыми листьями. На них – деревянный круг и гнет. Тертые огурцы дадут сок и заменят рассол. Огурцы выдержать при комнатной температуре 3–4 дня и вынести в холодное помещение.

## **Огурцы соленые пряно-острые**

### **Компоненты**

*Огурцы – 10 кг Зелень укропа – 200 г Чеснок – 2 головки Корень хрена – 60 г Зелень эстрагона – 50 г Перец красный жгучий – 2–3 стручка Вишневые листья – 50 г Дубовые листья – 60 г*

*Для приготовления рассола, в зависимости от величины огурцов, на 10 л воды – соли – 620–640 г*

Огурцы замочить в холодной воде на 4–6 часов. Затем воду слить, а огурцы тщательно промыть. Корень хрена и чеснок очистить. Чеснок разобрать на зубчики, корень хрена разрезать вдоль пополам. В посуду для соления положить половину зелени, половину стручков жгучего перца и половину чеснока и хрена. Затем плотно уложить огурцы, поверх огурцов положить оставшуюся половину зелени и пряностей. Уложенные огурцы залить охлажденным рассолом, накрыть хлопчатобумажной салфеткой, на которую положить деревянный кружок и гнет. Огурцы оставить на 3–4 дня в помещении с комнатной температурой, а затем вынести на холод.

## **Огурцы, соленные со сладким перцем**

### **Компоненты**

*Огурцы – 5 кг Перец сладкий – 1,5 кг Чеснок – 2 головки Зелень укропа – 150 г Перец красный жгучий – 2 стручка Вишневые и дубовые листья – 100 г*

*Для приготовления рассола на 5 л воды – соли – 420–470 г*

На дно посуды для соления уложить половину зелени укропа и листьев, а также половину специй. Огурцы хорошо промыть. Сладкий перец промыть, очистить от семян и уложить в посуду для соления вперемежку с огурцами. Сверху положить оставшиеся зелень, листья и пряности. Овощи залить охлажденным рассолом, выдержать при комнатной температуре 3–4 дня, а затем вынести на холод.

## **Огурцы, консервированные с яблоками**

### **Компоненты**

*Огурцы – 2 кг Яблоки антоновские мелкие – 2 кг Листья вишневые и дубовые – по 30 г Зонтики укропа – 1 пучок*

*Для приготовления маринада на 2 л воды – сахара – 100 г соли – 100 г*

Огурцы и яблоки промыть и уложить в стерильные банки, предварительно на дно банок положить укроп и листья. Банки с огурцами накрыть стерильными крышками.

Приготовить маринад: в горячей воде растворить соль и сахар, довести до кипения.

Кипящим маринадом залить огурцы, накрыть стерильными крышками и выдержать 5 минут. Затем рассол слить, нагреть его до кипения и опять залить им огурцы с яблоками. Выдержать 5 минут и т. д. Провести, таким образом, трехкратную заливку с 5– минутной выдержкой.

После третьей заливки банки закатать, перевернуть и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном месте.

## **Огурцы, соленные в крепком рассоле**

### **Компоненты**

*Огурцы – 10 кг*

*Для приготовления рассола на 10 л воды – соли – 2,5–3 кг*

Промытые огурцы плотно уложить в посуду для соления и залить охлажденным рассолом.

Посуду с огурцами закрыть крышкой и поставить в темное холодное место.

Перед употреблением такие огурцы нужно вымачивать в нескольких водах.

Этот способ засолки не предполагает применение пряностей.

## **Огурцы, соленные с красной смородиной**

### **Компоненты**

*Огурцы средних размеров– 9,5 кг Ягоды красной смородины – 3 кг Чеснок – 2–3 головки Зелень укропа – 200 г*

*Для приготовления рассола на 10 л воды – соли – 230 г*

Огурцы замочить в холодной воде на 6–8 часов, затем воду слить, а

огурцы промыть и плотно уложить в стерильные банки, на дно которых предварительно положить приправы.

Промытые ягоды красной смородины положить в промежутках между огурцами.

Уложенные огурцы со смородиной залить горячим рассолом, накрыть стерильными крышками, поставить на водяную баню и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 5 минут, литровые – 10 минут, трехлитровые – 15 минут. После стерилизации банки сразу закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Огурцы маринованные консервированные**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Огурцы соленые – 1 кг Семена укропа – 2 чайные ложки Чеснок -3-4 зубчика Корень хрена – 1 небольшой кусочек Перец красный жгучий – 0,5 стручка Эстрагон – 4–5 веточек Вишневые листья – 5–6 шт.*

*Для приготовления маринада на 1 л рассола – уксуса столового – 0,25 стакана перца душистого – 5–6 горошин семян горчицы – 1 чайная ложка*

Твердые соленые огурцы промыть в холодной кипяченой воде, уложить в стерильные банки, на дно которых предварительно положить специи и пряности.

Рассол, в котором солились огурцы, процедить через несколько слоев марли, довести до кипения и прокипятить в течение 3–5 минут, добавить горчицу и душистый перец, влить уксус, еще раз довести до кипения и залить им уложенные в банки огурцы, накрыть стерильными крышками. Поставить на водяную баню и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 8-10 минут, литровые – 12–15 минут. После стерилизации банки сразу закатать. Хранить в темном месте.

### **Вариант 2**

*Компоненты Огурцы Корень хрена Чеснок Красный жгучий перец Зонтики укропа*

*Для приготовления маринада на 3-литровую банку – воды – 1,2 л перца душистого – 7–8 горошин лаврового листа – 2 шт. соли – 5 чайных ложек сахара – 4 чайные ложки столового уксуса – 80 мл*

Чеснок разделить на зубчики, почистить и промыть в холодной воде. Жгучий перец промыть и разрезать пополам. Корень хрена промыть,

почистить и нарезать кусочками по количеству банок. Огурцы замочить в холодной воде не менее чем на 8 часов, затем воду слить, огурцы хорошо промыть. На дно стерильных 3-литровых банок положить по кусочку хрена, половинке стручка жгучего перца, 3 зубчика чеснока и 3–4 зонтика укропа.

Затем плотно уложить огурцы и накрыть стерильными крышками.

Приготовить маринад: отмерить воду, положить в нее душистый перец, лавровый лист, соль и сахар и довести до кипения. Как только жидкость закипит, влить уксус и опять довести до кипения. Кипящим маринадом залить огурцы, банки накрыть стерильными крышками и поставить на водяную баню. Стерилизовать в кипящей воде 3-литровые банки не больше 7 минут. По истечении этого времени вынуть и закатать. Перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном месте.

## **Огурцы, маринованные с овощами**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Огурцы – 3,5 кг Морковь – 2,5 кг Капуста квашеная – 5,5 кг Корень хрена – 150 г Зонтики укропа – 2 пучка*

*Для приготовления рассола на 3,5 л воды – соли – 220 г виноградного или столового уксуса – 1 стакан*

Огурцы промыть и нарезать кружочками. Морковь и корень хрена промыть, почистить и тоже нарезать кружочками. В посуду для соления уложить слоями подготовленные овощи и квашеную капусту, сверху накрыть укропом и залить холодным рассолом. Выдержать 3–4 дня при комнатной температуре, а затем вынести на холод.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Огурцы – 5 кг Морковь – 2 кг Зелень сельдерея – 500 г Чеснок – 3–4 головки Вишневые листья*

*Для приготовления маринада на 1 л винного или столового уксуса – соли – 50 г перца душистого – 10–15 горошин*

Свежие мелкие огурцы промыть, срезать кончики. Морковь почистить и нарезать кружочками. Чеснок разделить на зубчики, почистить и промыть холодной водой. В посуду для соления уложить рядами огурцы,

перекладывая их морковью, зеленью сельдерея и дольками чеснока.

Приготовить маринад: в кипящем уксусе растворить соль и положить душистый перец.

Маринад охладить и залить им уложенные огурцы. Сверху положить слой вишневых листьев. Посуду накрыть пергаментной бумагой и поставить в темное, прохладное место.

## **Огурцы, консервированные с овощами**

Компоненты на трехлитровую банку

*Огурцы – 1,5 кг Помидоры красные – 4–5 шт. Перец сладкий желтый и красный – по 1 шт. Чеснок – 5 зубчиков Корень хрена – 2 маленьких кусочка Перец красный жгучий – 0,5 стручка Веточка эстрагона – 1 шт. Вишневые листья – 5 шт. Гвоздика – 2 бутона Лавровый лист – 2 шт. Листья черной смородины – 3 шт. Перец душистый – 6–7 горошин Зонтики укропа -3-4 шт.*

*Для приготовления маринада – соли – 3 столовые ложки сахара – 4 столовые ложки уксуса столового – 2 столовые ложки*

Огурцы вымочить в холодной воде в течение 8 часов, затем промыть в холодной воде.

Сладкий перец разрезать вдоль и очистить от семян.

Зелень и листья обдать кипятком, а затем сразу же холодной водой. На дно стерильных банок уложить пряности, зелень и листья. Затем плотно уложить огурцы, а между ними разместить помидоры и сладкий перец. Уложенные овощи залить кипящей водой, банки накрыть стерильными крышками и выдержать 5–7 минут. По истечении этого времени воду слить как можно больше. В этот слитый объем воды добавить соль и сахар и довести до кипения. Кипящим рассолом опять залить овощи и выдержать 5–7 минут под крышкой, затем рассол слить, опять довести до кипения, влить 2 столовые ложки уксуса, довести до кипения и в третий раз залить кипящим маринадом огурцы с овощами. Банки немедленно закатать, перевернуть и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Огурцы, маринованные с луком и чесноком**

**Компоненты**

*Огурцы – 10 кг Лук репчатый – 200 г Чеснок – 100 г Зонтики укропа –*

2 пучка Зелень сельдерея – 100 г Перец черный молотый – 1 чайная ложка Сахар – 1 чайная ложка Соль – 400 г Лавровый лист – 5–6 шт.

Для приготовления маринада на 1 л столового уксуса – соли – 40 г

Огурцы хорошо промыть и натереть солью, выдержать 12 часов, затем их протереть и уложить в посуду для соления. Огурцы плотно укладывать рядами, чередуя их с приправами и зеленью. Уложенные огурцы залить охлажденным маринадом, выдержать 2–3 дня при комнатной температуре и поставить в прохладное место.

## **Огурцы, консервированные с водкой**

### **Компоненты**

Огурцы – 4 кг Зонтики укропа – 2 пучка Листья хрена и вишни – по 50 г Чеснок – 1 головка

Для приготовления маринада на 3 л воды – сахара – 150 г соли – 150 г лимонной кислоты – 20 г водки – 100 мл

Огурцы промыть, обдать кипятком, а затем сразу холодной водой. На дно стерильных 3-литровых банок положить пряности и плотно уложить огурцы.

Приготовить маринад: в кипящей воде растворить соль и сахар, добавить лимонную кислоту и довести до кипения. Кипящим маринадом залить уложенные огурцы, банки накрыть стерильными крышками и выдержать 5 минут. Затем раствор слить, нагреть его еще раз до кипения и кипящим раствором опять залить огурцы и т. д. Сделать 3 заливки с выдержкой в 5 минут. При последней заливке добавить в банки по 50 мл водки, сразу же закатать. Банки перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Огурцы, консервированные в яблочном соке**

### **Компоненты**

Огурцы – 4 кг Зонтики укропа – 1 пучок

Для приготовления маринада – сока яблочного – 2,6 л сахара – 100 г соли – 100 г яблочного уксуса – 100 мл

Огурцы хорошо промыть, обдать кипятком, затем сразу же холодной водой и плотно уложить в стерильные 3-литровые банки, накрыть стерильными крышками.

Приготовить маринад: яблочный сок нагреть до кипения, растворить в



нем сахар и соль и довести до кипения. Затем влить уксус и еще раз довести до кипения.

Кипящим раствором залить уложенные в банки огурцы, накрыть крышками и выдержать 5 минут. Таким образом провести 3-кратную заливку, как в предыдущем рецепте. После этого банки с огурцами закатать, перевернуть и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном месте.

## **Огурцы с луком, консервированные в сахарном маринаде**

### **Компоненты**

*Огурцы – 10 кг Зонтики укропа – 100 г Корень хрена – 200 г Лук репчатый – 2 кг Лавровый лист – 8 шт. Перец душистый – 30 горошин Семена горчицы – 2 столовые ложки*

*Для приготовления маринада на 10 л воды – уксуса столового – 2 л соли – 200 г сахара – 500 г*

Лук и корень хрена почистить. Очищенный лук нашинковать колечками, корень хрена нарезать кусочками. В стерильные банки уложить лук, корешки хрена и пряности, затем плотно уложить огурцы и накрыть стерильными крышками.

Приготовить маринад: в горячей воде растворить соль и сахар и довести жидкость до кипения. В кипящую жидкость добавить уксус и еще раз довести до кипения.

Кипящим маринадом залить огурцы, накрыть крышками и поставить на водяную баню. Стерилизовать в кипящей воде литровые банки 35 минут, двух- и трехлитровые – 50 минут. После стерилизации банки сразу закатать, остудить и хранить в темном месте.

## **Огурцы, консервированные в горчице**

### **Компоненты**

*Огурцы – 10 кг Семена горчицы – 300 г Чеснок – 2 головки*

*Для приготовления маринада на 5 л воды – уксуса столового —5 л сахара – 1,5 кг соли —250 г*

Огурцы вымочить в холодной воде 8 часов, затем промыть и плотно уложить в стерильные банки, пересыпая семенами горчицы. Между огурцами положить 2–3 зубчика чеснока.

Приготовить маринад: в кипящей воде растворить соль и сахар и

довести раствор до кипения. Затем влить уксус и еще раз довести до кипения. Горячим маринадом залить уложенные огурцы, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки – 8-10 минут, литровые – 12–15 минут. После стерилизации банки сразу закатать. Хранить в темном месте.

## **Огурцы маринованные острые**

### **Компоненты**

*Огурцы – 10 кг Зелень укропа – 200 г Зелень эстрагона – 1 пучок  
Корень хрена – 1 шт. Чеснок – 2–3 головки Семена горчицы -1-2 столовые ложки Перец черный -1-2 чайные ложки*

*Для приготовления маринада на 8 л воды – уксуса столового – 1,5 л соли – 250–350 г сахара – 350–450 г*

Огурцы вымочить в холодной воде не менее 8 часов, промыть и уложить в стерильные банки, на дно которых предварительно положить зелень и пряности. Уложенные огурцы залить горячим маринадом, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде литровые и двухлитровые банки 18–22 минуты, трехлитровые – 28–30 минут. Затем сразу же закатать. Хранить в темном месте.

## **Огурцы, маринованные по-итальянски**

### **Компоненты**

*Огурцы мелкие – 3 кг Соль – 500 г Уксус винный – 2 л*

*На литровую банку – чеснока – 2 зубчика веточек чабреца – 1 шт. лаврового листа – 2 шт. перца душистого – 4–5 горошин гвоздики – 2 бутона*

Огурцы промыть и посыпать солью, оставить их в соли на сутки, периодически переворачивая. Затем огурцы протереть полотенцем, уложить их в посуду для соления, на дно которой предварительно уложены пряности, и залить уксусом. Посуду плотно закрыть крышкой и поставить в холодное место. Выдержать 5 недель, по истечении этого времени огурцы готовы к употреблению.

## **Огурцы, маринованные по-французски**

### **Вариант 1**

### **Компоненты**

*Огурцы молодые мелкие – 1,5 кг Уксус винный —1 л Виноградные листья – 3–4 шт. Соль – 300 г*

Свежесобранные огурцы вымочить в сильно подсоленной воде в течение ночи. Затем вынуть из рассола и высушить на воздухе. Сложить в трехлитровую банку.

Уксус довести до кипения и сразу же залить им огурцы. Банку с огурцами накрыть крышкой и выдержать сутки. Повторить заливку огурцов кипящим уксусом еще 2 раза. Огурцы должны быть полностью покрыты маринадом.

Через сутки после последней заливки вынести огурцы в темное, прохладное место. Через 1,5 месяца огурцы готовы к употреблению.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Огурцы молодые мелкие – 1 кг Соль – 250 г Лук репчатый мелкий – 100 г Перец красный жгучий – 3 шт. Чабрец – 5–6 веточек Эстрагон – 4–5 веточек Гвоздика – 6 бутонов Лавровый лист – 2–3 шт. Уксус винный – 1,5 л*

Чистые огурцы сложить в миску, пересыпать их солью и оставить на сутки. Затем огурцы промыть в холодной воде, добавив в воду 2 столовые ложки столового уксуса. Каждый огурец протереть полотенцем и плотно уложить их в стеклянные банки, добавив приправы и пряности: очищенные луковички, кусочки жгучего перца, травы, гвоздику и лавровый лист. Уложенные огурцы залить винным уксусом, банки плотно закрыть крышками и вынести в темное, прохладное место.

## **Огурцы, маринованные по-индийски**

### **Компоненты**

*Огурцы молодые мелкие – 2,5 кг Лук репчатый – 2 шт. Перец сладкий красный крупный – 1 шт. Перец красный жгучий – 3 шт. Чеснок – 6 зубчиков Перец душистый горошком – 3 столовые ложки Соль – 130 г Уксус яблочный – 3 л Семена кардамона – 1 столовая ложка*

Огурцы вымочить в холодной соленой воде в течение ночи. Затем воду слить, а огурцы промыть. Лук почистить и нарезать кольцами, сладкий перец очистить от семян и нашинковать соломкой. Жгучий перец разрезать на 2–3 части. На дно стерильных банок уложить кольца лука,

зубчики чеснока, немного болгарского и жгучего перца. Затем плотно уложить подготовленные огурцы.

Приготовить маринад: вскипятить уксус, добавить в него пряности – душистый перец и кардамон, довести до кипения и кипящим маринадом залить огурцы. Банки плотно закрыть стеклянными крышками. Выдержать при комнатной температуре до их полного охлаждения, а затем вынести в темное, прохладное место.

## **Огурцы, маринованные по-румынски**

### **Компоненты**

*Огурцы – 10 кг Лук репчатый – 1,5 кг Перец сладкий красный – 1,5 кг Зелень петрушки, укропа и сельдерея – по 500 г Чеснок – 350 г Корень хрена – 350 г Перец черный молотый – 30 г*

*Для приготовления маринада на 10 л воды – столового уксуса – 5 л сахара – 800 г соли – 800 г*

Огурцы вымочить в холодной воде в течение 6–8 часов, затем тщательно промыть и нарезать кружочками толщиной в полсантиметра. Перец очистить от семян и нашинковать полосками. Лук почистить и нарезать кольцами. Зелень мелко порубить.

Чеснок очистить от шелухи, а корень хрена тоже почистить и нарезать кусочками.

На дно стерильных банок уложить пряности и зелень, затем положить слоями огурцы, перекладывая их перцем и луком и пересыпая рубленой зеленью и молотым перцем. Банки накрыть стерильными крышками.

Приготовить маринад: в кипящей воде растворить соль и сахар, довести до кипения, влить уксус и опять довести до кипения.

Кипящим маринадом залить уложенные овощи, накрыть банки крышками и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 15–18 минут, затем вынуть и закатать. Хранить в темном месте.

## **Огурцы, маринованные по-еврейски**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Огурцы небольшие – 3 кг Соль крупная – 350 г Зелень укропа – 1 пучок Чеснок – 2 головки Перец красный жгучий – 3 стручка Перец душистый – 30 горошин Яблочный уксус – 0,5 стакана Листья виноградные – 6 шт.*

*Вода – 8,5 л*

Огурцы предварительно вымочить в холодной воде в течение 4–6 часов.

В стерильные банки положить пряности: несколько веточек зеленого укропа, 2–3 зубчика чеснока, полстручка жгучего перца и 5–6 горошин душистого перца. Затем в банки плотно уложить огурцы.

Приготовить маринад: нагреть 8,5 л воды, в горячей воде растворить соль и довести раствор до кипения, влить яблочный уксус и опять довести до кипения. Горячим маринадом залить уложенные в банки огурцы. Остатки рассола сохранить. В каждую банку положить по виноградному листочку и закрыть стеклянными крышками, выдержать при комнатной температуре. Через 2–3 дня рассол начнет бродить. В это время оставшийся рассол довести до кипения и долить им банки. Закрывать стеклянными крышками и поставить в темное, прохладное место. Через несколько дней после осветления рассола огурцы готовы к употреблению. Срок хранения этих консервов не более двух месяцев.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Огурцы – 1,5 кг Зонтики укропа – 1 пучок Листья черной смородины – 100 г Хрен тертый – 1 столовая ложка Соль крупная – 75–80 г Перец душистый горошком – 1 чайная ложка Чеснок -3-4 зубчика Вода – 1 л Уксус винный – 0,5 стакана*

Огурцы предварительно вымочить в холодной воде. Каждый огурец завернуть в лист черной смородины и все огурцы плотно уложить в стеклянную банку, переслаивая их тертым хреном, перцем и укропом. Между огурцами положить зубчики чеснока.

Приготовить маринад: в горячей воде растворить соль, довести раствор до кипения и влить в него уксус, опять довести до кипения и охладить. Холодным маринадом залить огурцы и поставить в темное прохладное место. Через 2–3 недели огурцы будут готовы к употреблению.

## **Огуречный салат маринованный**

### **Компоненты**

*Огурцы – 10 кг Лук репчатый – 500 г Зелень укропа – 300 г Перец черный молотый – 1 чайная ложка*

*Для приготовления маринада на 6 л воды – уксуса столового – 2 л соли*

– 120 г сахара – 700–800 г

Огурцы промыть, нарезать кружочками. Лук почистить и нарезать кольцами. Зелень укропа мелко порубить. В стерильные банки сложить слоями огурцы, перекладывая их луком и пересыпая рубленым укропом и молотым перцем. Уложенные овощи залить горячим маринадом, банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 8-10 минут, литровые – 12–15 минут. После стерилизации банки сразу закатать. Хранить в темном месте.

### **Огурцы, консервированные с томатами**

Компоненты на двухлитровую банку Огурцы – 1 кг Помидоры – 1 кг Чеснок – 0,5 головки Зелень эстрагона – 1 пучок Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку Листья черной смородины – 4–5 шт. Вишневые листья – 5–6 шт. Соль – 1 столовая ложка Сахар – 1 столовая ложка Лимонная кислота – 0,5 чайной ложки

Огурцы вымочить в холодной воде в течение 6–8 часов. Зелень и листья обдать кипятком, а затем холодной водой. Помидоры бланшировать в кипятке 5 минут, затем вынуть, охладить, снять кожицу и мелко нарезать мякоть. Проварить под крышкой, добавив 2 столовые ложки воды, до мягкости и протереть через сито. В томатный сок добавить соль, сахар и лимонную кислоту, перемешать и нагреть до кипения.

В стерильные банки уложить подготовленные приправы, зелень и очищенные дольки чеснока, затем плотно уложить огурцы и залить приготовленным горячим томатным соком. Банки накрыть стерильными крышками и сразу же закатать. Перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Огуречно-овощной салат**

#### **Вариант 1**

##### **Компоненты**

Огурцы мелкие – 4 кг Капуста цветная – 2 кг Лук репчатый мелкий – 1 кг Морковь – 500 г Стручки фасоли – 250 г Гвоздика – 3 бутона Перец душистый – 10 горошин Лавровый лист – 3–4 шт.

Для приготовления маринада на 10 л воды – винного или столового уксуса – 1 стакан соли – 50 г сахара – 50 г

Морковь почистить и нарезать кружочками. Капусту разобрать на кочешки. Лук почистить, стручки фасоли разрезать пополам. Огурцы предварительно вымочить в холодной воде и обрезать у них кончики. Все подготовленные овощи бланшировать 5 минут в кипятке, затем быстро вынуть, дать стечь воде и уложить в стерильные банки, на дно которых предварительно были уложены пряности. Уложенные овощи залить горячим маринадом, банки накрыть стерильными крышками, поставить на водяную баню и пастеризовать при температуре 90 градусов литровые банки 15 минут, двух- и трехлитровые – 30 минут. Горячие банки немедленно закатать, остудить и поставить в темное место.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Огурцы мелкие – 3 кг Помидоры красные мелкие – 2,5 кг Морковь – 500 г Чеснок – 0,5 головки Лавровый лист – 4–5 шт. Перец душистый – 10 горошин*

*Для приготовления маринада на 10 л воды – уксуса столового – 1 стакан сахара – 50 г соли – 50 г*

Морковь почистить и нарезать кружочками. Огурцы предварительно вымочить в холодной воде и обрезать кончики. В стерильные банки уложить пряности и очищенные дольки чеснока, затем плотно уложить огурцы, чередуя их с помидорами и кружочками моркови и залить горячим маринадом. Банки накрыть стерильными крышками, поставить на водяную баню и пастеризовать, как указано в предыдущем рецепте. Хранить в темном месте.

## **Вариант 3**

### **Компоненты**

*Огурцы – 2,5 кг Помидоры – 2,5 кг Патиссоны – 1 кг Зелень укропа – 200 г Гвоздика – 3 бутона Перец душистый – 10–15 горошин Лавровый лист – 4–5 шт.*

*Для приготовления маринада на 10 л воды – столового уксуса – 1 стакан сахара и соли – по 50 г*

Огурцы предварительно вымочить в холодной воде и обрезать кончики. Крупные патиссоны разрезать на сегменты. Зелень мелко порубить. Мелкие патиссоны можно уложить целиком. В стерильные банки положить пряности, затем плотно уложить огурцы, чередуя их с помидорами и патиссонами. Слои овощей пересыпать рубленой зеленью.

Уложенные овощи залить горячим маринадом, банки накрыть

стерильными крышками и пастеризовать на водяной бане при температуре 90 градусов литровые банки – 15 минут, двух- и трехлитровые – 25–30 минут. Горячие банки сразу закатать, остудить и хранить в темном месте.

#### **Вариант 4**

##### **Компоненты**

*Огурцы – 7 кг Лук репчатый – 2 кг Зелень сельдерея и укропа – по 100 г Чеснок – 3–4 головки Сахар – 250 г Уксус столовый – 1 стакан Масло растительное – 1 стакан Перец черный молотый и соль – по вкусу*

Огурцы промыть, обсушить, мелко нашинковать, посыпать солью и выдержать 20–30 минут. Лук и чеснок почистить и тоже мелко нашинковать. Зелень мелко порубить.

Отстоявшиеся огурцы отделить от сока, добавить измельченный лук и чеснок, рубленую зелень, сахар, перец и уксус. Перемешать, добавить растительное масло, еще раз перемешать и разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками. Банки с салатом поместить на водяную баню и пастеризовать при температуре 90 градусов литровые банки 25 минут, полулитровые – 15 минут. Горячие банки немедленно закатать, остудить, поставить на хранение в темное и прохладное место.

### **Салат из перезрелых огурцов**

#### **Вариант 1**

##### **Компоненты**

*Огурцы – 1 кг Чеснок – 5–6 зубчиков Лук репчатый – 2 шт. Соль – 50 г Сахар – 100 г Уксус столовый – 0,5 л Перец душистый – 10 горошин Лавровый лист – 2 шт.*

Твердые желтые огурцы промыть, очистить от кожицы, разрезать вдоль пополам и удалить семена. Затем нарезать столбиками, сложить в миску, посыпать солью и выдержать 8-10 часов.

В стерильные банки положить очищенный и нарезанный кольцами лук и дольки чеснока, затем положить отделенные от сока огурцы.

Приготовить маринад: нагреть уксус, растворить в нем сахар, добавить лавровый лист и душистый перец и довести до кипения. Горячим маринадом залить уложенные в банки огурцы, накрыть стерильными крышками и поставить на водяную баню. Пастеризовать при 80 градусах полулитровые банки 15 минут, а затем закатать. Хранить в темном и прохладном месте.



## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Огурцы – 1 кг Чеснок – 4–5 зубчиков Корень хрена – 25 г Соль – 25 г*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – столового уксуса – 150 мл сахара – 100 г горчицы столовой – 1 столовая ложка*

Огурцы промыть, очистить от кожицы, разрезать вдоль пополам и удалить семена. Затем огурцы посолить, уложить на решетку, положить на них гнет и выдержать 10–12 часов в прохладном месте. После отделения сока огурцы нарезать на кусочки, уложить в стерильные банки, на дно которых предварительно положить очищенные зубчики чеснока и тертый хрен.

Приготовить маринад: в горячей воде растворить сахар, добавить горчицу и довести до кипения. Затем влить уксус и еще раз довести до кипения. Кипящим маринадом залить уложенные в банку огурцы, накрыть стерильными крышками и пастеризовать в горячей воде при 90 градусах литровые банки 20 минут, трехлитровые – 30–35 минут. После стерилизации банки немедленно закатать. Хранить в темном месте.

## **Заправка для солянки**

### **Компоненты**

*Огурцы свежие – 1 кг Помидоры спелые – 1,5 кг Корень петрушки – 250 г Корень сельдерея – 250 г Лук репчатый – 0,5 кг Морковь – 0,5 кг Чеснок – 0,5 головки Зелень укропа и петрушки – по 1 пучку Сахар – 2 столовые ложки Соль – 2 неполные столовые ложки Уксус столовый – 0,25 стакана Масло растительное – 3 стакана*

Морковь, лук и корешки почистить и нашинковать соломкой. Огурцы и помидоры нарезать дольками. Чеснок и зелень мелко порубить. Все подготовленные овощи сложить в эмалированную кастрюлю, посыпать сахаром и солью, перемешать и залить кипящим растительным маслом. Затем поставить на средний огонь, при постоянном перемешивании довести до кипения и варить 10 минут, периодически помешивая. В конце добавить уксус. Кипящую смесь быстро разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и сразу закатать. Банки выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном месте.

## **Сок огуречный**

### **Компоненты**

*Огурцы – 15 кг Соль – 150 г на 10 л сока Корень хрена – 1 шт.  
Душистый перец горошком – 2 чайные ложки Перец красный жгучий – 1  
стручок Семена укропа – 50 г*

Огурцы промыть, замочить в соленой воде на несколько часов, затем обсушить, мелко нарезать, отжать сок и по вкусу добавить соль.

В стерильные бутылки положить приправы и пряности, влить огуречный сок, не доливая до горлышка 7 см, бутылки накрыть крышками и выдержать при комнатной температуре 2–3 дня для прохождения ферментации, а затем перенести в холодное, темное помещение.

## **Огуречный кетчуп**

### **Компоненты**

*Огурцы средние – 35 шт.*

*Лук репчатый средний —15 шт.*

*Семена горчицы – 150 г Перец черный молотый – 60 г Соль – 430 г  
Уксус яблочный – 2,5 л*

Огурцы и лук почистить и очень мелко нарезать, перемешать с солью, положить на сито и оставить на 10–12 часов, чтобы стек сок. Затем к луку с огурцами добавить семена горчицы и перец, перемешать и постепенно влить уксус, тщательно перемешать и хранить в герметично закрывающихся банках на холоде и в темноте.

## Консервирование помидоров

Томаты являются необходимым продуктом питания человека. Благодаря своему разнообразному химическому составу они способствуют правильному протеканию обменных процессов и выведению из организма продуктов обмена и шлаков. В стакане томатного сока содержится около половины необходимой для человека суточной дозы витамина С и каротина – предшественника витамина А. В пастеризованном томатном соке при правильном его хранении витамины сохраняются очень долго.

Для засолки лучше брать помидоры средней величины, подойдут и мелкие. Солить можно красные и розовые томаты, а также зеленые и бурые. Для засолки красных и розовых помидоров надо брать на 10 л воды 1 кг крупной соли, а для зеленых и бурых – на 1 л воды 700–800 г соли. Для крупных помидоров нужно делать более концентрированный рассол. Если соленые помидоры будут храниться в холодном погребе или холодильнике, то концентрацию соли можно уменьшить на 1 %. Оптимальная температура хранения соленых помидоров 0 + 1 градус.

### Помидоры соленые

#### Вариант 1

##### Компоненты

*Помидоры красные – 10,5 кг Укроп – 1,7 кг Зелень сельдерея – 50 г Перец красный жгучий свежий – 10 г Листья черной смородины – 100-150 г Листья хрена – 100 г Воды —7,5 л Соли – 0,5 кг*

Помидоры, зелень и пряности хорошо промыть. На дно посуды для соления положить третью часть зелени и пряностей, затем плотно уложить половину помидоров, на них положить вторую треть зелени и пряностей, сверху – вторую половину помидоров, которую накрыть оставшейся зеленью и пряностями. Приготовить рассол из 7,5 л воды и 0,5 кг соли. Охлажденным рассолом залить уложенные помидоры, поверх положить холщевую салфетку, деревянный кружок и поставить гнет. Помидоры должны быть полностью погружены в рассол. Выдержать при комнатной температуре сутки, а затем перенести в холодное помещение.

#### Вариант 2

##### Компоненты

*Помидоры любой спелости – 10 кг Эстрагон – 1 веточка Зонтики укропа – 2 веточки Перец красный жгучий -1-2 стручка Зелень петрушки и сельдерея – по 1 пучку Корень хрена – 1 шт. Листья черной смородины – 1 большой пучок*

*Для приготовления рассола на 10 л воды – соли – 600 г*

На дно посуды для соления положить листья черной смородины, затем слоями уложить помидоры, перекладывая их порциями пряностей и листьями. Уложенные помидоры залить охлажденным рассолом, сверху положить деревянный кружок, на него поставить незначительный гнет. Выдержать 1–3 дня при комнатной температуре, а затем вынести на холод.

## **Помидоры, соленные сухим засолом**

### **Компоненты**

*Помидоры – 10 кг Соль – 1,1 кг*

Помидоры промыть, обсушить на воздухе, плотно уложить в посуду для соления, пересыпая их сухой солью. Поверх помидоров поместить деревянный кружок и гнет. Посуду накрыть крышкой и поставить в холодное место.

## **Помидоры, соленные в собственном соку**

### **Компоненты**

*Помидоры зрелые – 10 кг Зелень укропа – 200 г Листья вишни и черной смородины – по 50 г Корни хрена – 50 г Перец красный жгучий сухой – 10 г Чеснок – 2 головки*

*Для приготовления заливки – помидоры зрелые – 10 кг соль – 600 г*

Помидоры, зелень и листья тщательно промыть. Чеснок почистить и разделить на дольки.

Корень хрена почистить и нарезать кусочками.

В посуду для соления положить половину зелени и пряные листья, немного чеснока, перца и корня хрена. Затем плотно уложить зрелые помидоры.

Приготовить заливку: 10 кг помидоров пропустить через мясорубку, перемешать с солью и залить томатным соком уложенные помидоры. Поверх помидоров положить деревянный кружок и гнет. Выдержать сутки при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место.

## **Помидоры зеленые соленые**

### **Компоненты**

*Помидоры зеленые – 10 кг Зелень сельдерея – 500 г Зелень укропа – 500 г Чеснок – 700 г Перец красный жгучий – 3–4 стручка Лавровый лист – 5–6 шт.*

*Для приготовления рассола на 10 л воды – соли – 600 г*

Жгучий перец, очищенный чеснок и зелень пропустить через мясорубку и тщательно перемешать. Зеленые помидоры уложить слоями в посуду для соления, перекладывая каждый слой чесночной пастой и лавровым листом. Залить охлажденным рассолом. Поверх положить деревянный кружок и поставить гнет. Выдержать сутки при комнатной температуре, а затем перенести в холодное помещение.

## **Помидоры зеленые маринованные**

### **Компоненты**

*Помидоры зеленые – 1 кг Лук репчатый – 100 г Перец душистый – 10 горошин Лавровый лист – 2 шт. Перец красный жгучий – 7–8 г*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – столового уксуса – 0,8 л сахара – 200 г соли – 60–70 г*

Зеленые помидоры нарезать кружочками. Лук почистить и нарезать кольцами, смешать с помидорами и сложить смесь в эмалированную миску, добавить лавровый лист и душистый перец. Залить холодным маринадом и выдержать в прохладном месте 8 часов.

Затем маринад слить и довести до кипения, а овощи переложить в чистую стеклянную банку и залить кипящим маринадом. Банку с овощами накрыть стерильной крышкой и поставить на водяную баню. Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 8-10 минут, литровые и двухлитровые – 15–18 минут. Горячие банки закатать и поставить в темное место.

## **Помидоры зеленые, соленные с овощами**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Помидоры зеленые мелкие – 2 кг Перец сладкий – 3 кг Капуста белокочанная – 2,5 кг Морковь – 2 кг Зелень петрушки, укропа и сельдерея*

– по 150 г

*Для приготовления рассола на 10 л воды – соли – 600 г*

Все овощи тщательно промыть. У сладкого перца удалить семена, капусту разрезать на 8-10 частей, морковь почистить и разрезать на 2–3 части.

На дно посуды для соления положить половину зелени, затем слоями уложить овощи, сверху положить оставшуюся зелень и залить охлажденным рассолом. Сверху положить деревянный кружок и гнет. Выдержать 2–3 дня при комнатной температуре, а затем вынести в холодное место. Овощи будут готовы к употреблению через три недели.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Помидоры зеленые мелкие – 2,5 кг Огурцы мелкие – 2,5 кг Перец сладкий – 2,5 кг Морковь – 2,5 кг Корень петрушки и сельдерея – 800 г Зонтики укропа – 250 г Для приготовления рассола на 7 л воды – соли – 500 г*

Огурцы вымочить в холодной воде 3–4 часа. Сладкий перец очистить от семян. Морковь и корень петрушки и сельдерея очистить от кожицы и нарезать крупными кусочками.

В посуду для соления сложить слоями овощи, перекладывая каждый слой зонтиками укропа. Залить охлажденным рассолом, положить кружок и гнет. Посуду с овощами накрыть и выдержать при комнатной температуре 2–4 дня, а затем вынести в холодное место.

## **Вариант 3**

### **Компоненты**

*Помидоры зеленые – 4 кг Перец сладкий – 1,5 кг Чеснок – 4–5 головок Зелень укропа – 150 г*

*Соль – 5 столовых ложек*

Сладкий перец очистить от семян, чеснок очистить, зелень укропа промыть и просушить на воздухе. Затем перец, чеснок и зелень пропустить через мясорубку и тщательно перемешать. Зеленые помидоры разрезать пополам, уложить срезами вверх в посуду для соления, на срезы помидоров положить слой чесночной пасты, затем опять слой помидоров срезами вверх и слой чесночной пасты и т. д. Последним должен быть слой помидоров срезами вниз. На помидоры положить деревянный кружок и поставить гнет. Выдержать при комнатной температуре 3 дня. При появлении сока и кисловатого запаха помидоры плотно уложить в

стеклянные банки и залить образовавшимся соком. Банки накрыть крышками и поставить в темное, холодное место.

### **Помидоры зеленые, консервированные с чесноком**

Компоненты на двухлитровую банку

*Помидоры зеленые мелкие – 1 кг Чеснок – 4 головки Соль – 1 столовая ложка*

Зеленые помидоры плотно уложить в двухлитровую банку вместе с очищенными зубчиками чеснока и залить доверху кипятком. Банку накрыть стерильной крышкой и выдержать 5 минут. Затем воду слить, добавить в нее соль, нагреть до кипения и залить помидоры кипящим рассолом. Выдержать 5 минут и повторить заливку еще раз. После этого банку закатать и выдержать под одеялом. Хранить в темном и прохладном месте.

### **Пряная приправа из зеленых помидоров**

**Компоненты**

*Зеленые мелкие помидоры – 1 кг Яблоки – 1 кг Изюм без косточек – 0,5 кг Лук репчатый – 300 г Сахар – 0,7 кг Перец душистый молотый – 2 чайные ложки Имбирь молотый – 2 чайные ложки Соль – 2 столовые ложки Чеснок – 4–5 зубчиков Уксус винный – 0,9 л*

Зеленые помидоры залить кипятком и выдержать 5 минут под крышкой, затем воду слить, помидоры охладить, очистить от кожицы и разрезать на 4 части. Яблоки очистить от кожицы, разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Лук почистить и нарезать кольцами. В эмалированную кастрюлю сложить помидоры, яблоки, лук, очищенный чеснок и изюм. Добавить пряности и соль и влить немного уксуса. Поставить на слабый огонь и варить в течение часа при постоянном перемешивании, понемногу добавляя остальной уксус. Готовая приправа приобретает консистенцию джема. Горячую приправу уложить в стерильные банки, обвязать пергаментной бумагой и хранить в темном, холодном месте. Приправа может долго храниться.

### **Помидоры бурые маринованные**

**Компоненты**

*Помидоры бурые Чеснок – 5–6 зубчиков Лавровый лист – 2 шт. Перец красный жгучий – 0,5 стручка*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – соли и сахара – по 60 г уксуса столового – 2 столовые ложки*

В стерильные банки положить пряности, плотно уложить бурые помидоры и залить горячим маринадом. Банки накрыть стерильными крышками и выдержать 5 минут. Затем маринад слить, довести его до кипения и еще раз залить помидоры. Так проделать 3 раза. После третьей заливки банки закатать, перевернуть и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Помидоры, соленные в горчице**

### **Компоненты**

*Помидоры красные средние – 10 кг Сухая горчица – 50 г Корень хрена – 30 г Чеснок – 1 головка Зелень укропа – 200 г Листьев черной смородины и вишни – 300 г*

*Для приготовления рассола на 10 л воды – соли – 300 г перца душистого – 20–25 горошин*

В посуду для соления положить третью часть пряных листьев, насыпать ровным слоем сухую горчицу, затем положить слоями помидоры, перекладывая их зеленью укропа, дольками чеснока, кусочками хрена и листьями. Оставшиеся листья уложить поверх помидоров.

Приготовить рассол: в горячей воде растворить соль, довести до кипения, добавить душистый перец и охладить. Охлажденным рассолом залить уложенные помидоры, положить деревянный кружок и гнет и оставить на неделю при комнатной температуре, а затем вынести в довольно прохладное место. Помидоры будут готовы к употреблению через 1–1,5 месяца.

## **Помидоры, соленные по-молдавски**

### **Компоненты**

*Помидоры спелые – 5 кг Лимонная кислота – 8 г Соль – по вкусу*

Спелые твердые помидоры промыть, бланшировать в кипятке, вынуть, остудить, очистить от кожицы и разрезать каждый помидор на 4 части. Посолить по вкусу, добавить лимонную кислоту, все тщательно перемешать и переложить вместе с соком в банки. Заполненные банки



обвязать пергаментной бумагой и хранить в темном, холодном месте.

## **Помидоры, маринованные в горчице**

### **Компоненты**

*Помидоры спелые – 1,5 кг Семена горчицы – 1,5 чайные ложки Перец душистый – 10 горошин Лавровый лист – 2 шт.*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – столового уксуса – 150 мл соли – 40 г сахара – 60 г*

На дно литровой банки положить пряности и семена горчицы, затем плотно уложить помидоры, залить горячим маринадом, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 15 минут, литровые – 17–20 минут, двухлитровые – 20–25 минут. После стерилизации банки закатать. Хранить в темном месте.

## **Помидоры маринованные душистые**

### **Компоненты для 3-литровой банки**

*Помидоры зрелые Листья черной смородины – 4 шт. Листья вишни – 4 шт. Чеснок – 1 головка Перец душистый – 7–8 горошин Лавровый лист – 3 шт.*

*Для приготовления маринада – воды – 1,2 л соли – 1 столовая ложка сахара – 2 столовые ложки уксусной эссенции – 1 чайная ложка*

На дно стерильной банки положить очищенный чеснок, душистый перец и пряные листья. Затем плотно уложить помидоры. Если помидоры мелкие, то их нужно проколоть вилкой у плодоножки. Приготовить маринад: в горячей воде растворить соль и сахар и довести до кипения. Горячим маринадом залить уложенные помидоры, банку накрыть стерильной крышкой и выдержать 5 минут. Затем провести еще 2 аналогичные заливки. После третьей заливки в банку добавить 1 чайную ложку уксусной эссенции и банку сразу закатать. Перевернуть, поместить под одеяло и выдержать до полного охлаждения. Поставить на хранение в темное место.

## **Помидоры маринованные с крыжовником**

### **Компоненты**

*Помидоры – 1 кг Ягоды крыжовника – 250 г*

*Для приготовления заливки на 1 л воды – соли – 50 г сахара – 100 г*

Спелые помидоры и крыжовник уложить в стерильные банки, залить горячим маринадом, банки накрыть стерильными крышками, поставить на водяную баню и стерилизовать в кипящей воде полулитровые – 12–15 минут, литровые – 20 минут, двухлитровые – 25 минут. После стерилизации банки немедленно закатать. Хранить в темном месте.

## **Помидоры, маринованные с луком**

### **Компоненты**

*Помидоры – 2 кг Лук репчатый – 300 г*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – соли и сахара – по 50 г яблочного уксуса – 0,25 стакана*

Лук почистить и нарезать кольцами, уложить вместе с помидорами в стерильные банки и залить горячим маринадом. Банки с овощами и маринадом накрыть стерильными крышками, поставить на водяную баню и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки – 12–15 минут, литровые – 20 минут, двухлитровые – 25 минут. Поставить на хранение в прохладное темное место.

## **Помидоры, маринованные с овощами и медом**

### **Компоненты**

*Помидоры – 0,5 кг Сладкий перец – 0,5 кг Лук репчатый – 0,5 кг*

*Для приготовления маринада – воды – 1 стакан соли – 50 г яблочного уксуса – 1 стакан масла растительного – 1 стакан меда – 200 г*

Подготовить овощи: помидоры наколоть у плодоножки вилкой, перец очистить от семян и разрезать вдоль полосками, лук почистить и нарезать колечками. Все овощи плотно уложить в стерильные банки и накрыть стерильными крышками.

Приготовить маринад: в горячей воде растворить соль, смешать с медом и растительным маслом, довести до кипения и добавить яблочный уксус.

Уложенные овощи залить кипящим маринадом, заполненные банки поставить на водяную баню и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 12–15 минут, литровые – 20 минут, двухлитровые – 25 минут. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Помидоры, маринованные с овощами**

Компоненты на трехлитровую банку

*Помидоры красные – 1,5 кг Перец сладкий – 500 г Лук репчатый – 250 г Чеснок – 3 головки Гвоздика – 3 головки Зонтики укропа – 3 веточки Соль – 2 столовые ложки с верхом Сахар – 4 столовые ложки Уксус столовый – 0,5 стакана*

Перец очистить от семян и разрезать вдоль, лук почистить и нарезать колечками. На дно стерильной банки положить укроп, гвоздику и очищенный чеснок, затем – лук и перец, плотно уложить помидоры и залить кипятком. Банку накрыть стерильной крышкой и выдержать 5–7 минут. По истечении этого времени воду слить, добавить в нее соль и сахар, довести до кипения и залить горячим рассолом помидоры с овощами. Выдержать опять 5–7 минут, после этого горячим слить, довести до кипения, добавить уксус, еще раз довести до кипения и залить горячим рассолом помидоры в третий раз. Банку немедленно закатать, перевернуть и выдержать под одеялом до охлаждения. Хранить в темном месте.

## **Помидоры, консервированные в яблочном соке**

**Компоненты**

*Помидоры зрелые*

*Для приготовления заливки – яблочного сока – 1 л соли – 35 г*

Спелые помидоры уложить в стерильные банки и залить их кипятком, накрыть стерильными крышками и выдержать 5 минут. Затем провести вторую заливку. А в третий раз залить кипящим соленым яблочным соком и сразу же закатать. Выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном месте.

## **Помидоры, консервированные с медом**

**Компоненты**

*Помидоры красные мелкие – 2 кг*

*Для приготовления заливки на 2 л воды – соли – 2 столовые ложки меда – 4 столовые ложки*

Помидоры наколоть у плодоножки вилкой и уложить в стерильные банки. Накрыть стерильными крышками.

Приготовить заливку: в горячей воде растворить соль, довести до

кипения, добавить мед и еще раз довести до кипения. Кипящим раствором залить уложенные помидоры, накрыть банки и выдержать 5 минут. Повторить заливку еще 2 раза и закатать банки. Перевернуть, накрыть одеялом и выдержать до охлаждения. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Помидоры, консервированные в собственном соку**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Помидоры красные – 4,5 кг Лук репчатый – 2 шт. Чабрец – 1 небольшой пучок Лавровый лист – 2 шт. Листья базилика – 50 г Лимоны – 2 шт.*

*Помидоры красные для приготовления сока – 2 кг Соль – по вкусу*

Взять 2 кг красных помидоров, нарезать дольками, сложить в кастрюлю с толстым дном и варить на небольшом огне под крышкой до полного размягчения. Добавить нарезанный кольцами лук, затем влить сок двух лимонов, перемешать до образования однородной массы, посолить и продолжать варить под крышкой еще 20 минут.

Помидоры, предназначенные для консервирования, бланшировать в кипятке, затем остудить и очистить от кожицы, разрезать на 4 части и уложить в стерильные банки. Добавить пряные травы и лавровый лист.

Проваренную томатную пасту протереть через сито и залить ею уложенные в банки помидоры, тщательно уплотнить, вытеснив пузырьки воздуха. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и поставить на стерилизацию. Стерилизовать в кипящей воде около 30 минут, вынуть и закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Помидоры зрелые мясистые Соль – по вкусу*

*Масло растительное – 2 столовые ложки на литровую банку*

Помидоры нарезать тонкими дольками, плотно уложить в стерильные банки, немного посолить, поверх помидоров налить растительное масло, банки накрыть стерильными крышками и поставить на стерилизацию. Стерилизовать в кипящей воде литровые банки 30 минут. После стерилизации банки вынуть и сразу закатать. Хранить в темном, холодном месте.

## **Помидоры, консервированные с огурцами**

*Помидоры красные или бурые*

*Огурцы соленые*

*Чеснок*

*Листья хрена*

*Зонтики укропа*

*Для приготовления рассола на 1 л воды – соли – 65–70 г уксусной эссенции 80 %:*

*– на полулитровую банку – 1 чайную ложку*

*– на литровую банку – 2 чайные ложки*

*– на 3-литровую – 1 столовую ложку*

На дно 3-литровых стерильных банок положить лист хрена, 2–3 зонтика укропа и 3–4 зубчика чеснока, затем плотно уложить огурцы и помидоры и залить кипящим рассолом.

Банки накрыть стерильными крышками и выдержать 7-10 минут. Применять трехкратную заливку кипящим рассолом. Перед третьей заливкой в кипящий рассол влить уксусную эссенцию. Банки сразу закатать, перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом.

Можно применить и обычный метод стерилизации. Для этого уложенные овощи залить рассолом, добавить уксусную эссенцию, банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 5 минут, литровые – 8-10 минут, трехлитровые – 15 минут. После стерилизации банки сразу закатать. Хранить в темном месте.

## **Закуска из помидоров с овощами**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Помидоры красные – 2,5 кг Помидоры зеленые – 2,5 кг Морковь – 1 кг Перец сладкий – 1 кг Лук репчатый – 500 г Чеснок – 5–6 зубчиков Перец красный жгучий – 0,5 стручка Зелень петрушки, укропа и сельдерея – 100 г Масло растительное – 1 стакан Соль – по вкусу*

Помидоры нарезать дольками. Морковь и лук почистить и нашинковать. Перец очистить от семян и тоже нашинковать. Все овощи слегка обжарить в растительном масле, а затем добавить чеснок, зелень, соль и перец, перемешать и потушить под крышкой. Горячую массу быстро разложить в подогретые стерильные банки, накрыть стерильными

крышками, закатать и охладить под одеялом. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Помидоры красные – 1 кг Огурцы соленые – 1 кг Перец сладкий – 1 кг Лук репчатый – 1 кг Масло растительное – 2 столовые ложки на литровую банку Перец черный молотый – 0,5 чайной ложки Лавровый лист – 2 шт. на литровую банку Сахар – 60 г Соль – 30 г*

Перец сладкий очистить от семян и нарезать кусочками. Лук почистить и нашинковать. Помидоры и огурцы нарезать кусочками. Овощи плотно уложить слоями в стерильные банки, добавить сахар, соль и пряности, влить растительное масло. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 30 минут, литровые – 45 минут. После стерилизации банки сразу закатать. Остудить при комнатной температуре и хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Помидоры – 1 кг Морковь – 1 кг Лук репчатый – 1 кг Яблоки – 1 кг Огурцы соленые – 1 кг Лавровый лист – 2 шт. на литровую банку Перец красный молотый – 0,5 чайной ложки на литровую банку Масло растительное – 2 столовые ложки на литровую банку Сахар – 80 г Соль – 50 г*

Морковь и лук почистить и нашинковать соломкой. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Соленые огурцы нарезать кубиками. Помидоры нарезать дольками. Подготовленные овощи уложить слоями в стерильные банки, в каждую банку добавить пряности и влить растительное масло. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 30 минут, литровые – 45 минут. После стерилизации банки немедленно закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Заготовка для супов из помидоров и сладкого перца**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Помидоры спелые – 2 кг Перец сладкий зеленый – 2 кг Зелень*

*петрушки и укропа – 2 пучка Лимонная кислота – 4 г Соль – 100 г*

Помидоры нарезать дольками, очищенный от семян перец нашинковать соломкой. Зелень мелко порубить. Смешать все компоненты, добавить лимонную кислоту, посолить, тщательно перемешать, сложить в стеклянные банки, утрамбовать, положить крест-накрест две дощечки, горлышко банок обвязать пергаментной бумагой и вынести на холод, в темное место.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Помидоры спелые – 1 кг Перец сладкий – 1 кг Морковь – 1 кг Лук репчатый – 0,5 кг Зелень укропа – 0,5 кг Зелень петрушки – 200 г Перец красный жгучий – 1 небольшой стручок Чеснок – 1 головка Соль – 1 кг*

Морковь и лук почистить, нарезать крупными кусочками. Перец красный и жгучий очистить от плодоножек и семян. Все овощи и зелень пропустить через мясорубку. Пюре смешать с солью, тщательно перемешать и разложить в небольшие стерильные банки. Банки плотно закрыть и поставить в холодильник.

## **Лечо**

## **Вариант 1**

### **Компоненты**

*Помидоры зрелые – 2 кг Перец сладкий – 2 кг Масло подсолнечное – 1 стакан Сахар – 0,75 стакана Соль – по вкусу*

Помидоры бланшировать в кипятке, вынуть, охладить и нарезать дольками.

Перец очистить от семян и нашинковать. Овощи сложить в эмалированную посуду, добавить соль и сахар, влить подсолнечное масло, перемешать, поставить на слабый огонь и варить, часто перемешивая. Как только смесь закипит, проварить 15 минут, разложить в стерильные банки и сразу же закатать. Банки перевернуть вверх дном, накрыть одеялом и выдержать до полного охлаждения. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Помидоры – 2 кг Перец сладкий – 1 кг Лук репчатый – 1 кг Масло подсолнечное – 1 стакан Сахар – 0,75 стакана Соль – по вкусу*

Помидоры бланшировать в кипятке 5 минут, вынуть, охладить, очистить от кожицы и нарезать дольками. Перец очистить от семян и нашинковать. Лук почистить, нашинковать и пассеровать в растительном масле до золотистого цвета. В эмалированную кастрюлю положить помидоры, болгарский перец и пассерованный лук, влить оставшееся масло, добавить сахар и соль, перемешать и варить при частом перемешивании на слабом огне. Как только смесь закипит, проварить 15 минут, разложить в стерильные банки и сразу же закатать. Банки перевернуть, накрыть одеялом и выдержать до полного охлаждения. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Помидоры – 2 кг Кабачок очищенный – 1 кг Лук репчатый – 0,5 кг Перец сладкий – 0,5 кг Чеснок -3-4 зубчика Масло растительное – 1 стакан Соль и сахар – по вкусу*

Помидоры нарезать дольками, сложить в эмалированную кастрюлю и разварить под крышкой до мягкости. Разваренную массу протереть через сито.

Кабачок нарезать тонкими ломтиками. Сладкий перец очистить от семян и нашинковать соломкой. Лук почистить, нашинковать соломкой и пассеровать на растительном масле до золотистого цвета, добавить кабачок и болгарский перец, перемешать и немного потушить под крышкой. Затем к тушеным овощам добавить томатную массу, влить оставшееся растительное масло, добавить по вкусу соль и сахар и варить овощи на слабом огне при частом перемешивании. Как только овощи закипят, проварить еще 10–12 минут. Горячую смесь разложить в стерильные банки и сразу же закатать. Выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 4**

#### **Компоненты**

*Помидоры спелые – 1 кг Яблоки кисло-сладкие – 0,5 кг Лук репчатый – 0,5 кг Масло растительное – 0,25 л Уксус столовый – 2 столовые ложки Сахар – 3 столовые ложки Соль – 2 столовые ложки*

Помидоры и яблоки нарезать дольками, лук нарезать кружочками, все овощи сложить в эмалированную кастрюлю, добавить растительное масло, сахар и соль, поставить на слабый огонь и варить, осторожно помешивая, в течение 15 минут с момента закипания смеси, затем в овощную смесь



добавить уксус и перемешать. Горячую массу разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и сразу же закатать. Выдержать под одеялом до полного охлаждения и хранить в темном месте.

### **Вариант 5**

#### **Компоненты**

*Помидоры красные – 2,5 кг Перец сладкий – 2,5 кг Чеснок – 2 головки Зелень укропа, петрушки и кинзы – по 1 пучку Перец красный жгучий – 1 небольшой стручок Масло растительное – 1 стакан Уксус столовый – 0,5 стакана Сахар – 0,5 стакана Соль – 2 столовые ложки*

Помидоры бланшировать 3–4 минуты в кипятке, вынуть, охладить и снять кожицу.

Перец сладкий и жгучий очистить от семян и плодоножек. Чеснок очистить от шелухи.

Приготовить заливку: растительное масло смешать с уксусом, нагреть до кипения, добавить соль и сахар и довести до кипения.

Пропустить через мясорубку помидоры, перец сладкий, стручок жгучего перца, зелень и чеснок. Овощное пюре сложить в эмалированную кастрюлю и залить кипящей заливкой, овощную смесь довести до кипения и варить с момента закипания 15 минут при частом перемешивании. Горячую массу разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и сразу же закатать. Выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Аджика**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Помидоры спелые – 2,5 кг Морковь – 0,5 кг Перец сладкий – 400 г Чеснок – 300 г Корень хрена – 100 г Перец красный жгучий – 1 большой стручок Масло растительное – 1 стакан Сахар – 150 г Соль – 4 столовые ложки*

Помидоры бланшировать в кипятке 5 минут, охладить под струей холодной воды и снять кожицу. Морковь и корень хрена почистить и натереть на мелкой терке. Остальные овощи почистить и пропустить через мясорубку вместе с помидорами.

В пюре добавить тертую морковь с хреном, растительное масло, сахар и соль, тщательно перемешать, разложить в стерильные небольшие

баночки, закрыть стерильными крышками и хранить в темном холодном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Помидоры спелые – 2 кг Перец сладкий —2 кг Чеснок – 0,4 кг Корень хрена – 0,3 кг Перец красный жгучий – 100 г Уксус столовый – 1 стакан Сахар – 4 столовые ложки Соль – 2 столовые ложки*

Бланшированные и очищенные от кожицы помидоры пропустить через мясорубку вместе с очищенным от семян сладким и жгучим перцем и чесноком. Корень хрена почистить и натереть на мелкой терке. Все измельченные овощи перемешать, добавить сахар, соль и уксус, перемешать и нагреть почти до кипения, но не кипятить! Горячую массу разложить в небольшие стерильные баночки, закрыть стерильными крышками, остудить и хранить в темном, холодном месте.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Помидоры спелые – 1 кг Корень сельдерея – 200 г Чеснок – 200 г Корни хрена – 100 г Соль – по вкусу*

Бланшированные и очищенные от кожицы помидоры вместе с чесноком пропустить через мясорубку. Корни сельдерея и хрена почистить и натереть на мелкой терке. Смешать все овощи, добавить соль по вкусу, перемешать, сложить в стерильную банку, укупорить и хранить на холоде в темном месте.

## **Паста томатная**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Помидоры красные – 4 кг Морковь – 300 г Корень сельдерея – 300 г Соль – 90 г Масло растительное – 0,5 л*

Морковь и корень сельдерея почистить и натереть на терке. Помидоры нарезать дольками, сложить в эмалированную кастрюлю, добавить тертые морковь и сельдерей, поставить на небольшой огонь и варить под крышкой 30 минут до размягчения овощей. Готовые овощи протереть через сито, пюре сложить в полотняный мешочек и положить его под пресс. Выдержать под прессом несколько часов до отделения сока. Затем пюре

переложить из мешка в эмалированную миску, добавить половину растительного масла и соль, перемешать и варить на слабом огне при постоянном перемешивании до загустения пасты. Горячую пасту переложить в стерильные банки. Как только паста остынет, осторожно поверх пасты влить слой оставшегося растительного масла. Банки накрыть крышками и поставить в темное, холодное помещение.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Помидоры – 2,5 кг Лук репчатый – 700 г Перец красный молотый жгучий – 1 чайная ложка Гвоздика молотая – 2 чайные ложки Горчица – 2 столовые ложки Сахар – 50 г Соль – 20 г*

Помидоры и нашинкованный лук сложить в эмалированную кастрюлю и варить на слабом огне под крышкой до размягчения овощей. Затем протереть через сито, в пюре добавить пряности, сахар и соль, перемешать и варить на слабом огне при постоянном перемешивании до загустения. Загустевшую массу разложить в банки и пастеризовать в слабо кипящей воде полулитровые банки 10–15 минут, литровые – 25 минут. Банки после пастеризации сразу закатать и хранить в темном, прохладном месте.

## **Вариант 3**

### **Компоненты**

*Помидоры – 2 кг Перец сладкий – 2 кг Лук репчатый – 2 кг Соль и сахар – по вкусу*

Овощи почистить и мелко нарезать. Сложить в эмалированную кастрюлю и варить под крышкой на слабом огне до размягчения. Размягченные овощи протереть через сито, в пюре добавить по вкусу сахар и соль, перемешать и варить около 30 минут на слабом огне при постоянном перемешивании до загустения. Горячую пасту разложить в стерильные банки, закрыть стерильными крышками и остудить под одеялом. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Вариант 4**

### **Компоненты**

*Помидоры – 1 кг Яблоки кислые – 500 г Перец сладкий – 500 г Корень сельдерея – 250 г Корень петрушки – 250 г Перец красный жгучий молотый – 1 чайная ложка Перец черный молотый – 1 чайная ложка Имбирь молотый – 1 чайная ложка Масло растительное – 0,3 стакана Соли – 80 г Сахара – 50 г*

Корешки почистить, натереть на терке и обжарить в растительном масле. Яблоки очистить от кожицы и семян и нарезать кусочками. Перец сладкий очистить от семян и нашинковать. Все овощи и яблоки сложить в эмалированную кастрюлю и варить под крышкой до размягчения, а затем протереть через сито. В пюре добавить пряности, соль и сахар, перемешать и варить массу на слабом огне при постоянном перемешивании до загустения. Затем разложить в стерильные банки, закрыть стерильными крышками и остудить под одеялом. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 5**

#### **Компоненты**

*Помидоры – 5 кг Чеснок -3-4 зубчика Лавровый лист – 2 шт. Измельченная зелень чабреца – 5 столовых ложек Масло растительное – 0,75 стакана Соль и перец молотый – по вкусу*

Помидоры нарезать тонкими дольками и разварить под крышкой до мягкости. Затем протереть через сито. В пюре добавить пряности и измельченный чеснок, посолить и поперчить и продолжать варить пасту до загустения. Горячую пасту переложить в стеклянную банку и, не закрывая, поставить на солнце на 2–3 дня. По истечении этого времени паста приобретет яркий темно-красный цвет и еще больше загустеет. Такую пасту разложить в чистые банки, сверху залить слоем растительного масла, банки закрыть крышками и хранить в холодильнике.

## **Паста томатная по-молдавски**

#### **Компоненты**

*Помидоры зрелые*

Помидоры разрезать пополам и слегка отжать сок. Затем помидоры сложить в эмалированную посуду и варить под крышкой до размягчения, размягченную помидорную массу протереть через сито и продолжать варить до загустения при постоянном перемешивании. Густую томатную пасту разложить в чистые сухие банки, накрыть крышками и остудить при комнатной температуре. Остывшую пасту залить сверху растительным маслом, банки закрыть крышками и хранить на холоде в темноте.

## **Томатный кетчуп**

### **Вариант 1**

### **Компоненты**

*Помидоры зрелые – 15 кг Перец черный молотый – 90 г Корица молотая – 30 г Гвоздика молотая – 15 г Перец красный жгучий молотый – 10 г Сахар – 150 г Соль – 130 г Уксус столовый – 4 л*

Помидоры нарезать дольками, сложить в большую эмалированную посуду и варить на слабом огне под крышкой до полного размягчения, периодически перемешивая. Разваренную томатную массу протереть через сито, добавить пряности, соль и сахар, влить немного уксуса, перемешать и варить при слабом кипении на небольшом огне, доливая понемногу уксус и постоянно перемешивая до однородного состояния. Горячую томатную массу разлить в стерильные банки, плотно закрыть стерильными крышками, дать охладиться при комнатной температуре и перенести в темное место.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Помидоры красные – 5 кг Лук репчатый – 0,8 кг Перец сладкий – 0,5 кг Чеснок -3-4 дольки Уксус столовый – 0,4 л Сахар – 250 г Соль – 1,5–2 столовые ложки Горчица сухая – 1 столовая ложка Перец красный жгучий молотый – 2 чайные ложки Перец душистый горошком – 1 чайная ложка Гвоздика молотая – 1 столовая ложка Семена укропа – 1 чайная ложка Семена аниса – 1 чайная ложка Корица молотая – 1 чайная ложка*

Спелые помидоры нарезать дольками, сложить в эмалированную кастрюлю, добавить мелко нарезанный сладкий перец, нашинкованный лук и чеснок. Перемешать и варить на слабом огне под крышкой до размягчения овощей. Разваренные овощи протереть через сито, в пюре добавить соль, сахар, горчицу и жгучий перец, перемешать и проварить под крышкой на слабом огне 15–20 минут. Затем добавить немного уксуса и проварить еще 15 минут. После этого в пасту влить оставшийся уксус и положить мешочек с пряностями (в маленький холщевый мешочек насыпать корицу, семена аниса и укропа, молотую гвоздику и горошки душистого перца). Варить на слабом огне при постоянном перемешивании около двух часов. После этого вынуть пакетик с пряностями, горячий кетчуп процедить через 2–3 слоя марли и разлить в стерильные банки, закрыть стерильными крышками. Остудить при комнатной температуре и вынести на холод в темное место.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Помидоры – 1,5 кг Морковь – 300 г Лук репчатый – 300 г Чеснок – 1 головка Масло растительное – 0,5 стакана Перец черный молотый – 2 чайные ложки Горчица столовая – 1 столовая ложка Соль и сахар – по вкусу*

Морковь и лук почистить, мелко нашинковать и тушить в растительном масле. Помидоры бланшировать в кипящей воде, вынуть, охладить и очистить от кожицы. Затем мелко нарезать, сложить в эмалированную кастрюлю и варить до размягчения. К томатной массе добавить обжаренные овощи, размешать блендером, добавить пряности, сахар и соль и варить массу до загустения. Горячую томатную массу разложить в стерильные банки, закрыть стерильными крышками и остудить под одеялом. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Соус томатный**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Помидоры красные – 5,5 кг Перец сладкий красный – 0,5 кг Лук репчатый – 0,5 кг Перец черный молотый – 50 г Гвоздика молотая – 2 столовые ложки Семена укропа – 1 столовая ложка Соль – 200 г Уксус столовый – 1 стакан*

Помидоры нарезать дольками, сладкий перец и репчатый лук нашинковать. Все овощи сложить в эмалированную кастрюлю и варить под крышкой на небольшом огне до полного размягчения овощей. Затем добавить соль и пряности, перемешать и варить еще 1,5–2 часа. В конце варки добавить стакан уксуса, перемешать, довести массу до кипения, снять с огня, пропустить через сито и сразу разлить в стерильные банки. Накрыть стерильными крышками, охладить при комнатной температуре, а потом вынести на холод.

Этот соус очень хорошо подходит к холодным и горячим мясным блюдам, является отличной заправкой для супов, щей и борщей. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Сок томатный с мякотью – 3 л Корень сельдерея – 100 г Уксус столовый – 70 мл Чеснок – 0,5 головки Перец черный молотый – 1 чайная ложка Корица молотая – 0,5 чайной ложки Сахар – 150 г Соль – 20 г*

Томатный сок налить в эмалированную посуду и варить на небольшом огне до загустения.

Корень сельдерея почистить, натереть на терке, смешать с раздавленным чесноком и добавить в кипящий томатный сок, положить сахар, пряности и соль, влить уксус и продолжать варить. Как только томатная масса уварится до половины первоначального объема, разлить ее в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 5 минут, литровые – 8-10 минут. После стерилизации банки закатать и хранить в темном месте.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Сок томатный с мякотью – 3 л Яблочное пюре – 400 г Уксус столовый – 3 столовые ложки Корень петрушки – 100 г Перец молотый – 1 чайная ложка Сахар – 80 г Соль – 20 г*

Томатный сок налить в эмалированную посуду, добавить яблочное пюре и варить при постоянном перемешивании до загустения. Корень петрушки почистить, натереть на терке, добавить в томатную массу, положить соль, сахар и перец, влить уксус и продолжать варить до густоты. Горячую массу переложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде аналогично вышеуказанному рецепту. Хранить в темном месте.

### **Вариант 4**

#### **Компоненты**

*Помидоры – 5 кг Лук репчатый – 700 г Чеснок – 3–4 головки Перец молотый – 1 чайная ложка Зелень эстрагона – 50 г Горчица сухая – 1 чайная ложка Соль – 50 г*

Помидоры нарезать, сложить в эмалированную кастрюлю, добавить нашинкованный лук, чеснок и мелко рубленую зелень, варить под крышкой на слабом огне до размягчения, затем овощи протереть через сито. В пюре добавить пряности, соль и горчицу, перемешать и варить до загустения. Густую горячую массу разложить в стерильные банки и стерилизовать, как указано выше. После стерилизации банки закатать и хранить в темном месте.

### **Вариант 5**

#### **Компоненты**

*Помидоры – 5 кг Огурцы соленые – 150 г Перец красный жгучий – 2*

*стручка Перец молотый черный – 0,5 столовой ложки Сахара – 300 г Соли – 50–60 г Уксус столовый – 1 стакан*

Помидоры и соленые огурцы нарезать и пропустить через мясорубку, сложить в эмалированную посуду и уварить до половины первоначального объема, предварительно добавив пряности, уксус, соль и сахар. Горячую массу переложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 5–7 минут, литровые – 10–12 минут. Банки вынуть из кипящей воды и сразу закатать. Хранить в темном месте.

### **Вариант 6**

#### **Компоненты**

*Помидоры – 1 кг Перец сладкий – 100 г Лук репчатый —200 г Зелень укропа – 150 г Чеснок – 1 головка Масло растительное – 0,3 стакана Сухая приправа базилика – 2 чайные ложки Сахар – 50 г Соль – 30 г*

Лук репчатый очистить, нашинковать и обжарить в масле. Зелень мелко нарубить, сладкий перец очистить от семян и тоже нашинковать. Помидоры бланшировать в кипятке, вынуть, охладить, очистить от кожицы и нарезать кусочками. Все овощи сложить в кастрюлю, добавить чеснок и зелень и варить под крышкой до размягчения. Отваренную массу протереть через сито, добавить соль, сахар и пряности, перемешать и варить при постоянном перемешивании на слабом огне до загустения. Далее поступать, как указано выше.

### **Вариант 7**

#### **Компоненты**

*Помидоры – 2 кг Сливы «Венгерка» – 1 кг Лук репчатый – 500 г Чеснок -1-2 головки Перец черный молотый – 1 чайная ложка Соль – по вкусу*

Помидоры нарезать дольками, лук почистить и нашинковать. Сливы разрезать пополам, удалить косточки. Овощи и сливы сложить в эмалированную кастрюлю и варить под крышкой на слабом огне до полного размягчения. Горячую массу протереть через сито, в пюре добавить раздавленный чеснок, перец и соль и варить пюре до загустения. Горячую массу разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и пастеризовать в слабо кипящей воде полулитровые банки 15 минут, литровые – 25 минут. По истечении этого времени банки закатать и хранить в темном, прохладном месте.



## **Вариант 8**

### **Компоненты**

*Помидоры – 1 кг Яблоки – 400 г Перец сладкий – 400 г Масло растительное – 0,25 стакана Уксус столовый – 3 столовые ложки Гвоздика – 5 бутонов Перец черный молотый – 1 чайная ложка Перец красный жгучий молотый – 0,5 чайной ложки Сахар – 70 г Соль – 30 г*

Помидоры нарезать дольками, яблоки очистить от кожицы и семян и нарезать кусочками, сладкий перец очистить от семян и нашинковать. Подготовленные овощи и яблоки сложить в эмалированную кастрюлю, влить растительное масло и варить под крышкой до размягчения. Размягченную массу протереть через сито, добавить в нее сахар, пряности соль и уксус и продолжать варить до загустения. Загустевшую массу разложить в стерильные полулитровые банки и пастеризовать в слабо кипящей воде 25–30 минут.

После закатать и хранить в темном месте.

## **Вариант 9**

### **Компоненты**

*Томатное пюре – 5 кг Морковь очищенная – 2 кг Лук очищенный – 1 кг Масло подсолнечное – 0,5 л Уксус столовый – 1 стакан Вода кипяченая – 0,8 л Перец черный молотый – 1 столовая ложка Гвоздика -8-10 бутонов Чеснок – 2–3 головки Сахар – 0,5 кг Соль – 200 г*

Морковь натереть на крупной терке, лук тонко нашинковать, подготовленные овощи сложить в большую сковороду с толстым дном, добавить растительное масло и пассеровать овощи в масле.

В эмалированную кастрюлю влить томатное пюре, разбавить водой, перемешать и довести до кипения. Как только томатное пюре закипит, добавить сахар и соль, положить пряности и раздавленный чеснок и варить при перемешивании 7–8 минут. Затем добавить пассерованные овощи, довести до кипения, влить уксус, еще раз довести до кипения и проварить 3–5 минут. Горячий соус разлить в стерильные банки, закрыть стерильными крышками, остудить под одеялом и хранить в темном, прохладном месте.

## **Соус томатно-горчичный**

### **Компоненты**

*Помидоры красные – 1 кг Лук репчатый – 3 шт. Горчица столовая –*

*50 г Уксус столовый – 2 столовые ложки Масло растительное – 2 столовые ложки Сахар – 2 столовые ложки Перец острый красный – 1 чайная ложка*

Помидоры нарезать дольками, лук почистить и мелко нашинковать, овощи сложить в эмалированную кастрюлю и разварить под крышкой до мягкости. Разваренные овощи протереть через сито, в пюре добавить растительное масло и сахар, перемешать и варить около 15 минут, часто перемешивая. Затем добавить горчицу, красный перец и влить уксус, смесь довести до кипения, проварить еще 5 минут, сразу разложить в стерильные банки и закатать. Выдержать под одеялом и хранить в темном, прохладном месте.

### **Соус из зеленых помидоров острый**

#### **Компоненты**

*Помидоры зеленые – 5,5 кг Перец красный жгучий – 4 стручка Лук репчатый – 4 шт. Гвоздика – 15 г Перец душистый – 15 г Семена горчицы – 1 столовая ложка Сахар – 0,5 кг Соль – 130 г Уксус столовый – 1,5 л*

Помидоры нарезать дольками, перец и лук почистить и нашинковать соломкой. Подготовленные овощи сложить в эмалированную кастрюлю, влить уксус, добавить сахар и соль, перемешать, поставить на слабый огонь и варить при частом перемешивании около трех часов. Через два часа варки добавить пряности и продолжать варить. Готовую массу разложить в стерильные банки, закатать и хранить в темном месте.

### **Сок томатный с мякотью**

#### **Компоненты**

*Помидоры зрелые*

*Соль и сахар – по вкусу*

Помидоры нарезать дольками, сложить в эмалированную кастрюлю, поставить на слабый огонь и распарить под крышкой. Мягкие помидоры протереть через сито для отделения семян и кожицы, сок слить в кастрюлю, довести до кипения на слабом огне, добавить по вкусу соль и сахар и кипящий сок разлить в стерильные банки или бутылки, накрыть крышками и поставить на стерилизацию. Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки и бутылки 30 минут, литровые – 40 минут. После стерилизации банки и бутылки закатать и хранить в темном, прохладном

месте.

## **Сок томатный овощной**

### **Компоненты**

*Помидоры – 2 кг Морковь – 2 кг Лук репчатый – 500 г Корень петрушки – 500 г Корень сельдерея – 500 г Сахар и соль – по вкусу*

Морковь, лук и корешки почистить, нарезать кусочками и отжать сок на соковыжималке.

Помидоры нарезать дольками, сложить в эмалированную кастрюлю, поставить на слабый огонь и варить под крышкой до размягчения. Разваренные помидоры протереть через сито, томатный сок смешать с овощным соком, добавить соль и сахар и довести до кипения. Кипящий сок разлить в стерильные банки или бутылки и стерилизовать, как в предыдущем рецепте. Хранить в темном, прохладном месте

## **Помидоры красные сладкие**

### **Компоненты**

*Помидоры зрелые мелкие – 3,5 кг Сахар – 1,5 кг*

Помидоры сложить в эмалированный таз, засыпать сахаром и варить без воды на слабом огне до тех пор, пока помидоры не станут прозрачными. Этот процесс занимает 30–40 минут. Перемешивать их нужно осторожно, чтобы помидоры не разломились. Затем прозрачные помидоры вынуть и разложить на блюде в один слой, поставить на солнце и сушить, сбрызгивая их сиропом, в котором они варились.

## **Помидоры зеленые сладкие**

### **Компоненты**

*Помидоры зеленые мелкие – 2,5 кг Сахар – 1,5 кг Лимоны – 2 шт.*

Помидоры положить в эмалированную посуду, залить их водой, так чтобы они были полностью покрыты. Поставить на слабый огонь и варить помидоры до их полного размягчения. В конце варки добавить сахар, осторожно перемешать, довести до кипения и оставить на 12 часов. После выдержки варить помидоры на медленном огне 20–25 минут. После этого выдержать сваренные помидоры в прохладном месте 2 дня. По истечении этого времени помидоры вынуть из сиропа и разложить их в стерильные

банки.

Сироп продолжать варить до густоты, добавив в него цедру двух лимонов. Сваренным густым сиропом залить уложенные в банки помидоры, банки обвязать пергаментной бумагой, остудить при комнатной температуре и хранить в темном, холодном месте.

## Томатный мармелад

### Вариант 1

#### Компоненты

*Помидоры спелые – 1,5 кг Вода – 0,5 л Лимоны – 2 шт. Сахар – 1,25 кг*

Сварить сахарный сироп из 1,25 кг сахара и 0,5 л воды, прокипятив его на слабом огне в течение 15 минут. В кипящий сироп положить помидоры, влить сок двух лимонов и варить 40–45 минут при постоянном перемешивании. За это время помидоры станут прозрачными, а сироп загустеет. Горячую массу переложить в чистые банки, обвязать пергаментной бумагой, остудить при комнатной температуре и хранить в темном, холодном месте.

### Вариант 2

#### Компоненты

*Помидоры – 1,2 кг Сахар – 200 г Апельсины – 2 шт. Имбирь молотый – 1 чайная ложка*

Помидоры нарезать дольками, сложить в эмалированную кастрюлю, добавить цедру двух апельсинов и варить под крышкой до полного размягчения, а затем протереть через сито. В пюре положить сахар и корицу, перемешать и варить минут 40–45 при частом перемешивании. Горячую массу разложить в чистые банки, обвязать пергаментной бумагой и хранить в темном, прохладном месте.

## Томатно-фруктовый мармелад

#### Компоненты

*Помидоры спелые – 1 кг Сливы – 1 кг Груши – 1 кг Сахар – 1,8 кг*

Помидоры нарезать дольками. Сливы разрезать на половинки, удалить косточки. Груши разрезать на четвертинки и удалить сердцевину. Помидоры и фрукты сложить в эмалированную кастрюлю, поставить на слабый огонь и разваривать под крышкой до мягкости. Размягченную

массу протереть через сито, пюре положить в таз для варенья, добавить сахар, перемешать и варить в 3 приема – 5–6 минут варить, 8-10 часов выдерживать. Горячую массу разложить в чистые банки, обвязать пергаментной бумагой и хранить в темном, холодном месте.

## **Томатно-яблочный мармелад**

### **Компоненты**

*Помидоры спелые – 1 кг Яблоки – 1 кг Сахар – 1 кг Лимон – 1 шт.  
Корица молотая – 0,5 чайной ложки*

Помидоры нарезать дольками. Яблоки разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Лимон очистить от кожицы, нарезать дольками и удалить косточки. Все компоненты быстро пропустить через мясорубку, сложить пюре в таз для варенья, добавить сахар и корицу, перемешать и варить на слабом огне до загустения. Горячую массу разложить в чистые банки, обвязать пергаментом и хранить в темном, прохладном месте.

## **Джем из помидоров**

### **Компоненты**

*Помидоры зеленые – 1 кг Сахар – 750 г Лимонный сок – 2 столовые ложки*

Помидоры, нарезанные тонкими дольками сложить в эмалированную посуду, засыпать сахаром и перемешать, оставить на ночь. Затем поставить на огонь и варить около 30 минут. Сразу же переложить в чистые банки. Надо иметь в виду, что переваренный джем моментально затвердевает.

## **Варенье из зеленых помидоров**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Помидоры зеленые мелкие – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 1 стакан Цедра одного апельсина Гвоздика – 4–5 бутонов Корица – 1 чайная ложка*

Помидоры бланшировать в кипятке, вынуть и охладить. Из 1 кг сахара и стакана воды сварить сироп, положить в него апельсиновую цедру и пряности, довести до кипения и положить в сироп подготовленные помидоры, проварить 5–7 минут, снять с огня и выдержать 3–4 часа. Затем проварить еще столько же, снять с огня и выдержать сутки. После этого

проварить еще 5-10 минут или немного больше, до готовности. Готовое варенье приобретает густую консистенцию. Горячее варенье разложить в чистые банки, обвязать пергаментной бумагой и хранить в темном, прохладном месте.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Помидоры зеленые – 1 кг Ядра грецких орехов – 300 г Сахар – 1,4 кг  
Вода – 1,5 стакана*

Орехи пропустить через мясорубку, сложить в таз для варенья, влить воду, засыпать сахар, перемешать и варить на слабом огне до образования однородной массы. Затем в горячий ореховый сироп положить бланшированные помидоры и варить 10 минут. Снять с огня и выдержать сутки. На следующие сутки проварить еще 10 минут, снять с огня и выдержать сутки. И т. д. варить до полной готовности. Готовое варенье приобретет густую консистенцию. Горячее варенье разложить в чистые банки, накрыть чистым полотенцем и дать остыть. Затем банки закрыть крышками и поставить в темное, прохладное место.

## Консервирование сладкого перца

Различают два вида перца – сладкий и острый. К сладким сортам относятся Болгарский, Молдавский, Гогошары,

Майкопский. К острым сортам – Украинский, Астраханский, но самый жгучий – это Кайенский. Плоды острого перца используются только в виде приправы.

Сладкий перец содержит очень много витамина С, намного больше чем цитрусовые.

В красном сладком перце содержится еще и каротин – предшественник витамина А.

Все виды сладкого перца очень богаты калием, кальцием и жизненно важными микроэлементами. Задача консервирования – сохранить в консервах как можно больше полезных организму веществ.

Для соления, маринования и консервирования подходит красный, желтый и зеленый перец с мясистыми плодами.

## Перец соленый

### Компоненты

*Перец сладкий – 1 кг Чеснок – 4–5 зубчиков*

*Для приготовления рассола на 1 воды – соли – 45 г лимонной кислоты – 2 г*

Перец очистить от плодоножек и семян, плотно по несколько штук вложить один в другой, уложить в посуду для соления, добавить очищенные дольки чеснока. В горячей воде растворить соль, добавить лимонную кислоту и довести рассол до кипения. Горячим рассолом залить уложенный перец, сверху положить деревянный кружок, на него поставить гнет и сутки выдержать при комнатной температуре, а затем вынести в холодное место.

## Перец, соленный по-молдавски

### Компоненты

*Перец сладкий зеленый —50 стручков Соль -150-200 г*

Зеленые стручки перца очистить от плодоножек и семян. В каждый стручок насыпать соли, сложить их в эмалированную посуду и оставить на

сутки. За это время стручки размякнут и выделяют сок. Размякшие стручки вложить один в другой по несколько штук, сложить в стеклянные банки и залить выделившимся соком. Через несколько часов стручки дадут усадку, банки долить оставшимся соком, положить крест-накрест 2 дощечки, горлышки банок обвязать пергаментной бумагой и вынести в темное, холодное помещение. Перед употреблением стручки перца нужно вымачивать в пресной воде.

## **Перец, соленный с огурцами**

### **Компоненты**

*Перец сладкий – 5 кг Огурцы средних размеров – 10 шт. Чеснок – 2 головки Зонтики укропа – 1 пучок Для приготовления рассола на 5 л воды – соли – 150 г*

Перец очистить от плодоножек и семян, огурцы наколоть вилкой в нескольких местах, чеснок очистить от шелухи. На дно посуды для соления положить половину пучка укропа, затем уложить слоями овощи, перекладывая слои дольками чеснока. Сверху положить оставшийся укроп. Уложенные овощи залить приготовленным холодным рассолом, сверху положить деревянный кружок и гнет и выдержать при комнатной температуре 3–4 дня для прохождения ферментации. Затем вынести в холодное место.

## **Перец, соленный с овощами**

### **Компоненты**

*Перец сладкий – 3 кг Помидоры спелые мелкие – 3 кг Капуста цветная – 1,5 кг Морковь – 1,5 кг Огурцы – 1,5 кг Зонтики укропа – 150 г*

*Для приготовления рассола на 7 л воды – соли – 500 г*

Перец очистить от семян и разрезать пополам. Морковь почистить и нарезать кружочками. Цветную капусту вымочить в подсоленной воде в течение 3–4 часов и разобрать на кочешки. Огурцы нарезать толстыми кружочками. На дно посуды для соления положить половину укропа, затем плотно уложить слоями овощи, сверху положить оставшийся укроп, залить охлажденным рассолом, положить деревянный кружок, на него поставить груз. Для прохождения процесса ферментации выдержать 10 дней при комнатной температуре а затем вынести в прохладное место.



## Перец маринованный

### Вариант 1

#### Компоненты

*Перец сладкий – 700 г Зелень укропа и петрушки – по 4–5 веточек  
Перец душистый – 4–5 горошин Зелень эстрагона – 3 веточки Лавровый лист – 2 шт.*

*Для приготовления маринада – воды – 875 мл уксуса столового – 0,5 стакана сахара и соли – по 30 г*

Перец очистить от плодоножек и семян, бланшировать в кипящей воде 3 минуты, откинуть на дуршлаг, облить холодной водой и дать ей стечь.

В стерильные банки положить пряности, затем плотно уложить подготовленный перец и залить горячим маринадом, банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые – 30 минут, литровые – 40 минут. После стерилизации банки немедленно закатать. Хранить в темном месте.

### Вариант 2

#### Компоненты

*Перец сладкий красный*

*На литровую банку нужно Перца душистого – 4–5 горошин Лаврового листа – 2 шт. Масла подсолнечного – 2 столовые ложки*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – соли – 25 г уксуса столового – 0,5 стакана*

Перец подготовить аналогично вышерасположенному рецепту. Подготовленный перец уложить в стерильные банки, предварительно положив на дно пряности, и залить горячим маринадом. В каждую банку осторожно добавить кипящее растительное масло, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 30 минут, литровые – 40 минут. Затем сразу закатать. Хранить в темном месте.

### Вариант 3

Компоненты на 2-литровую банку

*Перец сладкий – 2 кг Чеснок -3-4 зубчика Зелень укропа – 4–5 веточек  
Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 6–7 горошин*

*Для приготовления маринада на 0,5 л воды – масла растительного – 0,25 стакана уксуса столового – 3 столовые ложки сахара – 3 столовые ложки соли – 2 столовые ложки*

Перец очистить от семян и нарезать крупными кружочками. В

стерильную банку положить очищенный чеснок, укроп, лавровый лист и душистый перец, затем уложить перец.

Приготовить маринад: в горячей воде растворить сахар и соль, довести до кипения, влить масло и уксус и опять довести до кипения. Кипящим маринадом залить уложенный перец. Банку накрыть стерильной крышкой и стерилизовать в кипящей воде 15–20 минут, затем закатать и хранить в темном, прохладном месте.

#### **Вариант 4**

Компоненты на 3-литровую банку

*Перец сладкий*

*Для приготовления рассола на 1,5 л воды – соли – 1 столовая ложка лимонной кислоты – 0,5 чайной ложки*

Стручки сладкого перца очистить от плодоножек и семян, осторожно вставить один в другой по нескольку штук и плотно уложить в стерильную банку. Залить кипящим рассолом. Применить метод трехкратной заливки. Затем банки закатать, перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном и прохладном месте.

### **Перец, маринованный с яблоками**

#### **Компоненты**

*Перец сладкий красный – 2 кг Яблоки кисло-сладкие – 500 г*

*Для приготовления маринада на 2 л воды – уксуса столового – 0,5 л сахара – 40 г соли – 30 г*

Перец очистить от семян, нарезать ломтиками. Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Более крупные яблоки разрезать на большее количество частей. Подготовленные перец и яблоки уложить в стерильные банки и залить горячим маринадом. Выдержать 5 минут. Затем маринад слить, довести до кипения и еще раз залить им перец с яблоками. Выдержать 5 минут и повторить заливку еще раз. После третьей заливки банки закатать, перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Поставить на хранение в темное и прохладное место.

### **Перец, маринованный с медом**

#### **Компоненты**

*Перец сладкий красный*

*Для приготовления заливки на 1 л воды – столового уксуса – 0,5 л меда – 0,6 кг соли – 35 г масла растительного – 0,3 стакана*

Перец очистить от семян, опустить на 2–3 минуты в кипяток, вынуть, охладить и нашинковать соломкой. В стерильные банки плотно уложить подготовленный перец.

Приготовить маринад: в горячей воде растворить соль и мед, добавить уксус и довести до кипения. Горячим маринадом залить уложенный в банки перец, сверху налить небольшой слой масла, банки прикрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 20 минут, 2-литровые – 30 минут. После стерилизации банки закатать и хранить в темном месте.

## **Перец, маринованный в масле**

### **Компоненты**

*Перец сладкий – 1 кг Масло растительное – 0,5 стакана*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – уксуса столового – 0,5 стакана сахара – 80 г соли – 50 г*

Перец очистить от семян, нашинковать соломкой. Растительное масло прокипятить в течение 3–5 минут и разлить в стерильные банки, затем в горячее масло плотно уложить перец и залить кипящим маринадом. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые – 20 минут, литровые – 30 минут. После стерилизации банки закатать и хранить в темном месте.

## **Перец, маринованный с овощами**

### **Компоненты**

*Перец сладкий – 10 кг Корень петрушки – 1 кг Корень сельдерея – 1 кг Морковь – 1 кг Капуста цветная – 1,5 кг Чеснок – 200 г Вишневые листья – 1 пучок*

*Для приготовления рассола на 9 л воды – соли – 700 г уксуса столового – 0,7 л*

Перец очистить от семян и разрезать на 4 части. Коренья и морковь почистить и нарезать кружочками. Цветную капусту вымочить в соленой воде в течение 3–4 часов, а затем разобрать на кочешки. В посуду для соления положить половину вишневых листьев, очищенный чеснок, уложить плотными слоями овощи, накрыть их оставшимися вишневыми

листьями и залить охлажденным маринадом. Положить деревянный кружок и гнет и оставить на 7-10 дней при комнатной температуре. Как только закончится процесс ферментации, овощи вынести в темное, прохладное помещение.

### ***Перец, маринованный по-молдавски***

#### **Компоненты**

*Перец сладкий красный*

*Вишневые листья – 1 пучок Лавровый лист – 2 шт. на банку  
Горчичное семя – 2 чайные ложки на банку*

*Для приготовления маринада на 1 л столового уксуса – соли – 60 г сахара – 2 столовые ложки*

Стручки красного перца промыть, просушить и наколоть 2–3 раза иголкой. Подготовленный таким образом перец уложить в стеклянные банки, на дно которых предварительно положить вишневые листья и по 2 лавровых листочка и залить охлажденным маринадом. Сверху посыпать горчичным семенем и положить в банки по 2 дощечки крест-накрест, которые в качестве гнета будут препятствовать всплытию стручков перца. Банки обвязать пергаментной бумагой и хранить в темном, прохладном помещении.

### ***Перец, маринованный с фруктами***

#### **Компоненты**

*Перец сладкий красный – 3 кг Яблоки кисло-сладкие – 2 кг Сливы «Венгерка» – 1 кг*

*Для приготовления маринада на 4 л воды – уксуса столового – 1,5 стакана сахара – 800 г*

Перец очистить от семян и нарезать полосками, яблоки разрезать на 4 части и удалить сердцевину, сливы разрезать пополам и удалить косточки. Подготовленные перец и фрукты уложить в стерильные банки и залить горячим маринадом. Банки накрыть стерильными крышками и выдержать 5 минут. Затем маринад слить, довести его до кипения и вновь залить им перец с фруктами. Выдержать 5 минут. Потом заливку повторить еще раз. После третьей заливки банки немедленно закатать, перевернуть вверх дном, накрыть одеялом и выдержать до полного охлаждения. Хранить в

темном месте.

## **Паприкаш**

*Перец сладкий – 4 кг Помидоры спелые – 2 кг*

*Зелень петрушки и укропа – по 1 небольшому пучку*

*Для приготовления заливки на 1 л томатного сока – соли – 25 г*

Перец очистить от семян, нашинковать соломкой и бланшировать в кипятке 3 минуты, затем откинуть на дуршлаг. Помидоры нарезать дольками, зелень мелко порубить.

В литровые стерильные банки положить слоями овощи и зелень и залить кипящей заливкой. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде около 1 часа, затем сразу закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Перец в томатном соусе**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Перец сладкий – 10 кг Корень хрена – 150 г Чеснок – 100 г Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 6–7 горошин*

*Для приготовления заливки на 1 л томатного сока – соли – 30 г*

Стручки перца очистить от плодоножек и семян, бланшировать в кипятке 5 минут, затем откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Бланшированный перец сложить один в другой по несколько штук и плотно уложить в стерильные банки, на дно которых предварительно положить очищенные кусочки корня хрена, чеснок и пряности. Уложенный перец залить кипящей томатной заливкой, банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые – 35 минут, литровые – 40 минут. После стерилизации банки закатать и хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Перец сладкий красный Чеснок Лавровый лист*

*Для приготовления заливки на 1 л томатного сока – соли – 30 г*

Стручки перца очистить от семян, бланшировать в кипятке около пяти минут, вынуть и охладить, а затем вложить один в другой по несколько

штук. Подготовленный таким образом перец плотно уложить в стерильные банки, на дно которых предварительно положить по 2–3 зубчика чеснока и 1 лавровому листу, и залить горячей заливкой. Банки стерилизовать в кипящей воде аналогично вышерасположенному рецепту. Закатать и хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Перец болгарский – 2 кг Для приготовления заливки на 4 л томатного сока – уксуса столового – 1,5 стакана масла растительного – 2,5 стакана сахара – 2 стакана соли – 2 столовые ложки*

Перец очистить от семян, нарезать полосками и положить в стерильные литровые банки.

Приготовить заливку: в томатный сок насыпать сахар и соль, влить растительное масло и довести до кипения при постоянном перемешивании. В кипящую жидкость влить уксус, перемешать и еще раз довести до кипения. Кипящей заливкой залить уложенный перец. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде 20 минут. Затем закатать, остудить при комнатной температуре и хранить в темном месте.

### **Вариант 4**

#### **Компоненты**

*Перец сладкий красный – 3 кг Лук репчатый – 0,7 кг Паста томатная – 300 г Масло растительное – 1 стакан Соль – 30 г*

Лук почистить, нашинковать соломкой и обжарить в растительном масле до золотистого цвета, добавить очищенный от семян и нашинкованный перец, еще немного прожарить, затем добавить томатную пасту, посолить, тщательно перемешать и варить около 10 минут при постоянном перемешивании. Горячую массу разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками, стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 30 минут, литровые – 45–50 минут. Затем закатать и хранить в темном месте.

## **Закуска из сладкого перца**

### **Вариант 1**

Компоненты на 2-литровую банку

*Перец сладкий очищенный – 2 кг*

*Для приготовления заливки – сахара – 0,75 стакана соли – 1 столовая ложка масла подсолнечного – 0,75 стакана уксуса столового – 1 стакан*

Перец нашинковать соломкой, сложить в эмалированную кастрюлю. Приготовить заливку: вскипятить уксус, растворить в нем сахар и соль, влить растительное масло и довести смесь до кипения. Горячей заливкой залить перец, поставить на слабый огонь и варить при постоянном перемешивании. Как только перец закипит, проварить его 10 минут, быстро выложить в стерильную банку, накрыть стерильной крышкой и сразу закатать. Банку перевернуть вверх дном и накрыть одеялом. Выдержать до полного охлаждения. Поставить на хранение в темное место.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Перец сладкий – 1 кг Масло растительное – 0,5 стакана Соли – 20 г*

Перец очистить от семян, разрезать пополам и запечь в духовке. Затем печеный перец плотно уложить в стерильные банки, пересыпая его солью, и залить горячим растительным маслом. Банки накрыть стерильными крышками, стерилизовать в кипящей воде полулитровые – 45 минут, литровые – 60 минут. После стерилизации банки сразу закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Вариант 3**

### **Компоненты**

*Перец сладкий – 5 кг Помидоры – 7 кг Лук репчатый – 2,5 кг Чеснок – 200 г Масло растительное – 1 л Соли и сахара – по 80 г*

Перец очистить от семян, нашинковать соломкой. Лук почистить и тоже нашинковать соломкой. Перец с луком пассеровать в растительном масле до полуготовности, добавив измельченный чеснок.

Помидоры нарезать тонкими дольками, сложить в эмалированную кастрюлю, уварить до половины своего объема и протереть через сито. В томатное пюре добавить соль, сахар и оставшееся растительное масло, довести до кипения, добавить пассерованные овощи, перемешать, довести смесь до кипения и проварить 5–7 минут. Затем кипящую смесь быстро разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и сразу закатать. Банки перевернуть и выдержать под одеялом до их полного охлаждения. Хранить в темном месте.

## Салат из сладкого перца

### Вариант 1

#### Компоненты

*Перец сладкий красный – 4 кг Помидоры зеленые – 4 кг Лук репчатый – 2 кг Зелень укропа – 200 г Чеснок – 100 г Сахар и соль – по 150 г Перец красный жгучий – 1 чайная ложка Уксус столовый – 0,5 стакана*

Стручки перца очистить от семян, нашинковать соломкой. Лук почистить и нашинковать соломкой. Помидоры нарезать дольками, зелень мелко порубить. Чеснок почистить и мелко нарезать. Все овощи сложить в эмалированную посуду, посолить и поперчить, добавить сахар и перемешать. Затем овощи плотно уложить в стерильные банки, добавить равномерно уксус, банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 25–30 минут, литровые – 35–40 минут. После стерилизации банки сразу закатать и хранить в темном месте.

### Вариант 2

#### Компоненты

*Перец сладкий красный – 2 кг Корень сельдерея и петрушки – по 250 г Лук репчатый – 0,5 кг Лавровый лист – 2–3 шт. Перец душистый – 6–7 горошин Семена горчицы – 1 чайная ложка Кислота лимонная – 1 неполная чайная ложка*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – столового уксуса – 1 стакан сахара – 20 г соли – 15 г*

Корешки и лук почистить и нашинковать соломкой. Перец очистить от плодоножек и семян, нашинковать соломкой. Все подготовленные овощи вместе с пряностями уложить в стерильные банки, залить горячим маринадом. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде литровые банки – 30 минут, 3-литровые – 50 минут. Закатать и поставить в темное место.

### Вариант 3

#### Компоненты

*Перец сладкий – 1 кг Помидоры спелые – 0,5 кг Морковь – 0,5 кг Масло растительное – 0,25 стакана Соль – по вкусу*

Морковь и перец почистить и нашинковать соломкой. Затем морковь поджарить в растительном масле, добавить перец и тушить под крышкой. Помидоры бланшировать в кипятке, охладить, очистить от кожицы,



нарезать дольками и добавить к тушеным овощам. Перемешать и продолжать тушить под крышкой 10 минут. Горячие овощи разложить в стерильные банки, закатать стерильными крышками и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Лютеница**

### **Компоненты**

*Перец сладкий – 2 кг Помидоры спелые – 200 г Чеснок – 1 головка  
Перец красный жгучий – 1 чайная ложка Масло растительное – 0,25  
стакана Сахар – 40 г Соль – 20 г*

Стручки перца очистить от семян и нашинковать соломкой, чеснок почистить и измельчить. Помидоры нарезать дольками. Все подготовленные овощи сложить в эмалированную кастрюлю, добавить полстакана воды и варить овощи под крышкой до мягкости. Затем потереть через сито. Протертую массу уварить до густого состояния, добавить соль, сахар, жгучий перец и кипящее растительное масло. Все тщательно перемешать, довести до кипения и разлить в стерильные банки. Банки накрыть стерильными крышками, стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 30 минут, литровые – 45 минут. После стерилизации банки немедленно закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Заправка из сладкого перца по-молдавски**

### **Компоненты**

*Перец сладкий красный – 2,5 кг Соль – 400 г*

Перец очистить от семян, пропустить через мясорубку, в пюре добавить соль и тщательно перемешать. Затем пюре разложить в стерильные банки, закрыть стерильными крышками и хранить в холодильнике.

## **Перец, фаршированный капустой**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Перец сладкий красный – 8 шт. Капуста белокочанная – 1 небольшой  
кочан Корень хрена – 25 г Семена горчицы – 2 чайные ложки Перец  
душистый – 7–8 горошин Уксус столовый – 1 л Сахар – 30 г Соль – 60 г*

Капусту мелко нашинковать, перец осторожно очистить от плодоножек и семян. Корень хрена почистить и натереть на терке. Нашинкованную капусту перетереть с солью и оставить до выделения сока, затем сок отжать, в капусту добавить стакан уксуса и перемешать. Подготовленные перцы начинить капустой и уложить их срезом вверх в посуду для соления. Между стручками перца положить пряности и немного хрена, сверху положить оставшуюся капусту. В оставшемся уксусе растворить сахар и залить им уложенные овощи, выдержать 2–3 дня при комнатной температуре, а затем перенести в прохладное место.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Перец сладкий красный – 5 кг Капуста белокочанная – 1 кг Капуста краснокочанная – 1 кг Перец душистый – 20 горошин Семена укропа – 2 чайные ложки*

*Для приготовления маринада на 0,7 л воды – соли – 30 г столового уксуса – 1,5 стакана*

Перец осторожно очистить от плодоножек и семян и промыть изнутри. Белокочанную и краснокочанную капусту нашинковать, опустить в кипяток на 3–4 минуты, затем откинуть на дуршлаг и немного охладить. Оба вида бланшированной капусты перемешать, немного посолить и начинить ею перцы. На дно стерильных банок положить душистый перец и семена укропа, затем уложить фаршированный перец срезом вверх. Горячим маринадом залить уложенные перцы, банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки – 15–20 минут, литровые – 20–25 минут. Затем закатать и хранить в темном месте.

## **Перец, фаршированный овощами**

### **Компоненты**

*Перец сладкий – 4 кг Помидоры спелые – 3 кг Морковь – 4 кг Лук – 0,5 кг*

*Корень петрушки и сельдерея – по 200 г Зелень укропа и петрушки – по 1 пучку Перец черный молотый – 20 г Масло растительное – 0,5 стакана Соль – 90 г*

Помидоры бланшировать в кипятке 4–5 минут, охладить, очистить от кожицы и нарезать дольками. Перец осторожно, не повредив плоды, очистить от плодоножек и семян.

Морковь, корни и лук почистить, нашинковать и обжарить в растительном масле, добавив половину соли. Подготовленный перец начинить обжаренным фаршем, сложить в стерильные литровые банки срезами вверх и накрыть стерильными крышками. Помидоры проварить под крышкой до размягчения, добавить оставшуюся половину соли, черный перец и мелко рубленную зелень, прокипятить 5 минут и кипящим томатным соусом залить уложенные овощи, банки стерилизовать в кипящей воде 1 час. Затем закатать, охладить при комнатной температуре и хранить в темном, прохладном месте.

## **Овощное рагу с перцем**

### **Компоненты**

*Перец сладкий – 2 кг Помидоры спелые – 2 кг Баклажаны – 1,5 кг  
Фасоль стручковая зеленая – 500 г Зелень укропа – 1 пучок*

*Для приготовления заливки на 1 л томатного сока – соли – 25 г*

Перец очистить от семян и нарезать кусочками. Баклажаны нарезать кусочками. Стручки фасоли обрезать с двух концов и тоже нарезать кусочками. Затем подготовленные овощи по отдельности бланшировать в кипятке 2–3 минуты, откинуть на дуршлаг и быстро охладить в холодной воде. Помидоры нарезать дольками. На дно стерильных банок положить половину мелко рубленной зелени, затем слоями уложить овощи и залить их кипящим томатным соком. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки – 1,5 часа, литровые – 2 часа. После стерилизации банки сразу закатать и хранить в темном, прохладном месте.

## **Икра из сладкого перца**

### **Компоненты**

*Перец сладкий красный – 2,5 кг Лук репчатый – 250 г Морковь – 200 г  
Помидоры спелые – 2–3 шт. Зелень петрушки и укропа – по 1 небольшому пучку Уксус столовый – 2 столовые ложки Масло растительное – 1 стакан Соль – 30 г*

Лук и морковь почистить, нашинковать соломкой и обжарить в растительном масле.

Перец разрезать пополам, очистить от семян. Помидоры нарезать дольками. Затем пропустить через мясорубку перец с помидорами,

обжаренные овощи и зелень. В пюре добавить оставшееся растительное масло и соль, влить уксус и тщательно перемешать. Поставить на слабый огонь и варить при постоянном перемешивании. Как только овощная масса закипит, проварить еще 10–12 минут, разложить в стерильные банки и пастеризовать в слабо кипящей воде полулитровые банки – 1 час, литровые – 1 час 15 минут. Пастеризованные банки закатать и хранить в темном, прохладном месте.

## **Икра овощная с перцем**

### **Компоненты**

*Перец сладкий – 1 кг Морковь – 1 кг Помидоры – 1 кг Лук репчатый – 1 кг Чеснок – 150 г Баклажаны – 3 кг Масло растительное – 0,5 л Соль – по вкусу*

Морковь и репчатый лук почистить, мелко нашинковать и обжарить в масле. Перец очистить от семян, нашинковать соломкой и обжарить в растительном масле. Баклажаны нарезать кубиками и тоже обжарить в масле. Помидоры бланшировать 3–5 минут в кипятке, охладить, очистить от кожицы и нарезать дольками. Затем все обжаренные овощи и помидоры сложить в большую кастрюлю, посолить, добавить оставшееся масло и мелко рубленый чеснок, перемешать, поставить на слабый огонь и тушить под крышкой 45 минут, периодически перемешивая. Горячую массу быстро переложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и сразу закатать. Банки перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в прохладном, темном месте.

## **Джем из сладкого перца**

### **Компоненты**

*Перец сладкий красный очищенный – 2 кг Сахар – 1 кг Лимонная кислота – 1 чайная ложка*

Мясистый красный перец очистить от семян, нарезать соломкой и засыпать сахаром. Выдержать некоторое время, чтобы перец пустил сок. Затем добавить лимонную кислоту, перемешать и варить на слабом огне, периодически перемешивая, до загустения. Горячую массу выложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и хранить в холодильнике.

## **Желе из сладкого перца и помидоров**

### **Компоненты**

*Перец сладкий красный – 600 г Помидоры красные – 800 г Лук репчатый – 1 шт. Лимоны – 2 шт. Вино красное столовое – 0,25 стакана Сахар – 1 кг Соль – 1 чайная ложка*

Перец очистить от семян и разрезать на несколько частей, помидоры разрезать на 4 части, лук почистить и тоже разрезать на 4 части. Все подготовленные овощи пропустить через мясорубку, полученное пюре перемешать и отжать из него сок. В отжатый сок добавить соль, сок двух лимонов, красное вино, насыпать сахар и перемешать. Смесь поставить на слабый огонь и варить при постоянном перемешивании, как только смесь закипит, проварить еще несколько минут до загустения капли сиропа на тарелке. Горячую массу переложить в чистые банки, плотно закрыть крышками и хранить в темном, прохладном месте.

## **Сок из сладкого перца**

### **Компоненты**

*Перец сладкий красный*

*Соль – 1 чайная ложка на 1 л сока*

Мясистый перец очистить от плодоножек и семян, разрезать на несколько частей и пропустить через мясорубку. Затем из перцового пюре под прессом отжать сок, выдержать его 2–2,5 часа и слить с осадка, процедить через 2–3 слоя марли, добавить в него по вкусу соль, нагреть до 85 градусов и сразу разлить в стерильные литровые банки. Банки с соком накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде 30 минут. Затем горячие банки закатать, охладить при комнатной температуре и хранить в темном, прохладном месте.

## **Перец сушеный**

### **Вариант 1**

Созревший сладкий перец разрезать пополам, очистить от плодоножек и семян, нарезать его соломкой или небольшими кусочками, опустить в кипяток на 2–3 минуты и откинуть на дуршлаг. Как только вода стечет, выложить перец тонким слоем на холщевую ткань и сушить на солнце до готовности, периодически его переворачивая. Хранить сушеный перец в

стеклянных хорошо закрывающихся банках в сухом и темном месте.

## **Вариант 2**

Сначала созревшие стручки перца необходимо подвялить в теплом помещении, разложив их тонким слоем на хлопчатобумажную ткань. Подвяленные стручки связать за плодоножки в небольшие связки, так чтобы они не касались друг друга и высоко повесить в солнечном и хорошо проветриваемом помещении. Сушить до полной готовности. Если влажная погода не дает возможности высушить стручки, то их можно досушить в нежаркой духовке при температуре 50 градусов. Так же можно сушить и острый перец.

## Консервирование ревеня

Ревень является древним овощным растением. Весной и в начале лета черешки листьев этого растения употребляются в пищу в качестве овощей и даже фруктов. В черешках содержится много витаминов, микроэлементов, пектиновых веществ и органических кислот. Ревень обладает целебными диетическими свойствами, благоприятно влияет на пищеварительную и выделительную системы. Во второй половине лета черешки становятся очень кислыми и малосъедобными в связи с большим накоплением в них органических кислот. Из молодого ревеня можно готовить сок, компот, варенье, джем и множество других блюд.

### Сок из ревеня

#### Компоненты

*Черешки ревеня*

Очищенные от кожицы черешки ревеня пропустить через мясорубку, отжать сок, нагреть его до 65 градусов и разлить в полулитровые стерильные бутылки. Бутылки стерилизовать в кипящей воде 15 минут, затем плотно укупорить стерильными крышками. После охлаждения вынести в темное и прохладное место.

### Варенье из ревеня

#### Компоненты

*Черешки ревеня – 1 кг Сахар – 0,9–1 кг*

Черешки очистить от кожицы и мелко нарезать, сложить в таз для варенья, засыпать сахар, перемешать и оставить до выделения сока. Как только выделится сок, таз поставить на слабый огонь и варить варенье до готовности. Готовность варенья можно определить по прозрачности сиропа. Горячее варенье быстро разложить в стерильные банки, закатать и охладить под одеялом. Хранить в темном и прохладном месте.

### Джем из ревеня

#### Компоненты

*Черешки ревеня – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 0,25 л*

Черешки ревеня очистить от кожицы, нарезать кусочками и отварить в небольшом количестве воды. Отваренный ревень пропустить через мясорубку, в пюре добавить сахар, перемешать и варить до готовности на сильном огне. Горячий джем быстро разложить в стерильные банки, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Компот из ревеня**

### **Компоненты**

*Черешки ревеня*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 1 кг*

Весенние черешки ревеня очистить от кожицы, нарезать кусочками, засыпать небольшим количеством сахара и выдержать до появления сока. Приготовить сироп: вскипятить воду, растворить в ней оставшийся сахар и процедить через 3 слоя марли, затем сироп еще раз вскипятить.

Ревень вместе с соком переложить в стерильные банки по плечики и залить горячим сиропом, банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде литровые банки – 25 минут, двухлитровые – 35 минут. После стерилизации банки сразу закатать и хранить в темном, прохладном месте.

## **Ревень в сахаре**

### **Компоненты**

*Ревень – 1 кг Сахар – 1 кг*

Молодые черешки листьев ревеня мелко порубить, пересыпать сахаром и сложить в чистую сухую банку. Укупорить и хранить в темном, холодном месте.



## Консервирование столовой свеклы

Столовая свекла является мощным источником биологически активных веществ, витаминов и микроэлементов. В первую очередь свекла активизирует обмен веществ, нормализует деятельность пищеварительных органов, улучшает кровоток и очищает организм от токсинов и шлаков. Антиоксиданты свеклы тормозят старение организма и предотвращают опухолевые процессы. Полезна свекла и при сердечно-сосудистых заболеваниях, гипертонии, болезнях печени и почек, простуде и общей слабости. Полезны для человека не только клубни свеклы, но и ее ботва, которую также необходимо употреблять в пищу в достаточном количестве. При консервировании и хранении свекла долго сохраняет свою биологическую активность, вплоть до нового урожая.

### Свекла квашеная

#### Компоненты

Свекла столовая – 5 кг

*Для приготовления рассола на 5 л воды – соли – 150 г*

Свеклу тщательно промыть, обрезать корни и листья, плотно уложить в бочку и залить охлажденным рассолом. Положить деревянный кружок и гнет. Выдержать при комнатной температуре 2 недели, периодически снимая пену. За это время пройдет процесс брожения. Затем вынести в темное, прохладное место.

### Свекольная заготовка для супов

#### Компоненты

*Черешки столовой свеклы – 5 кг Соль – 100 г Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку*

Молодые свекольные черешки очистить от листьев, промыть, обсушить и сложить в посуду для соления, дно которой предварительно выстлать зеленью. Слои свекольных черешков пересыпать солью, сверху положить оставшуюся зелень, на нее положить деревянный кружок и груз. Как только выделится сок, свеклу вынести в темное, холодное место.

## **Острая свекольная приправа**

### **Компоненты**

*Свекла столовая – 0,5 кг Корень хрена – 250 г Яблочный уксус – 1,5 стакана Сахар и соль – по 0,5 чайной ложки*

Свеклу отварить в кожуре до готовности, охладить и натереть на мелкой терке.

Корень хрена почистить и тоже натереть на мелкой терке. Смешать свеклу с хреном, добавить сахар и соль, сложить в стерильные банки, залить уксусом, укупорить и хранить на холоде в темном месте.

## **Свекла маринованная жгучая**

### **Компоненты**

*Свекла столовая – 1 кг Уксус виноградный – 0,6 л Имбирь молотый – 1 чайная ложка Перец красный жгучий молотый – 0,5 чайной ложки Перец душистый – 6–7 горошин Соль – по вкусу*

Молодую свеклу вместе с черешками хорошо промыть и отварить в подсоленной воде до готовности, охладить и очистить.

Приготовить маринад: вскипятить уксус, добавить пряности и охладить, выдержав на воздухе.

Очищенную свеклу плотно уложить в банки, залить охлажденным маринадом, полностью покрыв свеклу. Банки закрыть крышками и хранить в темном, прохладном месте.

Крупную свеклу перед заливкой можно разрезать на несколько частей.

## **Свекла маринованная острая**

### **Компоненты**

*Свекла столовая – 1 кг Корень хрена – 500 г Семена укропа – 1 чайная ложка*

*Для приготовления маринада на 0,3 л воды – соли – 100 г сахара – 200 г яблочного уксуса – 600 мл*

Свеклу отварить до готовности, почистить и нарезать кубиками, сложить в стерильные банки, положить очищенные кусочки хрена и немного семян укропа. Банки накрыть стерильными крышками.

Приготовить маринад: в горячей воде растворить соль и сахар, довести до кипения, влить уксус и опять довести маринад до кипения.

Горячим маринадом залить уложенную в банки свеклу, поставить на водяную баню и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 40 минут, литровые – 50 минут. После стерилизации сразу же закатать и хранить в темном месте.

## **Свекла, маринованная в томатном соусе**

### **Компоненты**

*Свекла столовая – 5 кг Помидоры – 2 кг Чеснок – 2 головки Паста томатная – 200 г Вода – 2 стакана Виноградный уксус – 1 стакан Соль – 2 столовые ложки Сахар – 2 столовые ложки Перец душистый – 15 горошин Лист лавровый – 3–4 шт.*

Помидоры бланшировать в кипятке 5 минут, вынуть, охладить, мелко нарезать и варить под крышкой до размягчения. Добавить томатную пасту, разведенную двумя стаканами воды, перемешать и варить до получения однородной массы.

Свеклу почистить, нашинковать соломкой и тушить под крышкой в растительном масле, добавить соль и сахар, влить приготовленный томатный соус, добавить толченый чеснок и варить 10–15 минут. Затем влить уксус, перемешать и дать прокипеть 3 минуты.

Горячую овощную массу разложить в горячие стерильные банки, накрыть стерильными крышками, быстро закатать и выдержать под одеялом в перевернутом положении до полного остывания. Хранить в темном месте.

## **Свекольная заготовка**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Свекла столовая – 3 кг Помидоры – 1 кг Лук репчатый – 0,5 кг Морковь – 1 кг Масло растительное – 1 стакан Соль – 2 столовые ложки Сахар – 6 столовых ложек Уксус яблочный – 1 стакан*

Морковь и свеклу почистить и натереть на крупной терке, добавить соль и выдержать 2 часа. Добавить нашинкованный лук и нарезанные дольками помидоры, влить растительное масло, перемешать и тушить под крышкой до полуготовности. Затем добавить сахар и уксус и продолжить тушение до полной готовности овощей. Горячую массу разложить в горячие стерильные банки, накрыть стерильными крышками и сразу

закатать. Банки перевернуть вверх дном, накрыть одеялом и выдержать до полного охлаждения. Хранить в темном месте.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Свекла столовая – 2 кг Капуста белокочанная – 1 кг Морковь – 1 кг Лук репчатый – 0,5 кг Помидоры – 1,5 кг Перец болгарский – 1 кг Масло растительное – 1 стакан Уксус столовый – 1 стакан Сахар – 0,5 стакана Соль – 2 столовые ложки*

Капусту тонко нашинковать. Свеклу и морковь почистить и натереть на крупной терке. Лук почистить и нарезать кольцами. Помидоры нарезать тонкими дольками. У перца удалить семена и нашинковать. Все овощи смешать, добавить соль и сахар, перемешать и оставить на полдня. Затем влить растительное масло, перемешать и поставить на слабый огонь. Варить овощи при постоянном перемешивании до готовности. Перед окончанием варки влить уксус и прокипятить овощи 5 минут. Горячую овощную смесь разложить в горячие стерильные банки, накрыть стерильными крышками и сразу закатать. Закатанные банки перевернуть вверх дном, накрыть одеялом и выдержать до полного охлаждения.

Хранить в темном месте.

## **Свекольная приправа**

### **Компоненты**

*Свекла столовая – 0,5 кг Корень хрена тертый – 250 г Уксус яблочный – 0,5 л Сахар и соль – по 0,5 чайной ложки*

Свеклу хорошо промыть и отварить до мягкости. Затем охладить, почистить и натереть на терке. Смешать свеклу с тертым корнем хрена, добавить сахар и соль, перемешать и сложить в чистые банки. Залить уксусом, полностью покрыв овощи. Банки закрыть крышками и хранить на холоде в темном месте.

## **Свекла с яблоками**

### **Компоненты**

*Свекла столовая – 600 г Яблоки – 300 г Соль – 50 г Сахар – 30 г Лимон – 1 шт. Масло растительное – 2 столовые ложки*

Свеклу промыть и отварить до готовности, охладить и натереть на

крупной терке. Из лимона выжать сок. Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину, очистить от кожицы, мелко нарезать и разварить в небольшом количестве воды до пюреобразного состояния, добавить соль и сахар, влить растительное масло и лимонный сок, перемешать и довести до кипения. Затем в пюре положить натертую свеклу, перемешать и проварить 5 минут. Горячую массу разложить в горячие стерильные банки, закрыть стерильными крышками и закатать. Банки перевернуть и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Свекольно-капустный салат**

### **Компоненты**

Свекла столовая – 1 кг Капуста белокочанная – 1 кг Лук репчатый – 300 г

Для приготовления маринада на 1 л воды – уксуса яблочного – 0,7 л сахара – 150 г соли – 2 столовые ложки

Свеклу отварить до готовности, охладить, очистить от кожицы и нарезать соломкой. Капусту и лук нашинковать, положить в эмалированную кастрюлю, добавить немного холодного маринада и варить овощи до готовности. Перед окончанием варки добавить свеклу, влить оставшийся маринад, довести овощи до кипения и варить 8-10 минут. Горячую смесь разложить в горячие стерильные банки, накрыть стерильными крышками и закатать. Выдержать под одеялом до их полного охлаждения. Хранить в темном месте.

## **Свекольник**

### **Компоненты**

Свекла столовая – 400 г Морковь – 100 г Лук репчатый – 100 г Зелень петрушки и укропа – по 1 небольшому пучку Уксус столовый – 1 столовая ложка Овощной отвар (свекольно-морковный) – 0,35 л Сахар и соль – по 20 г

Морковь и свеклу тщательно промыть, очистить и отварить в небольшом количестве воды до готовности. Затем вынуть из отвара, охладить и нарезать ломтиками. Лук почистить, нашинковать. Зелень мелко порубить. В овощной отвар положить лук и зелень и отварить в течение 5 минут, добавить нарезанные морковь и свеклу, сахар и соль, влить уксус и проварить при слабом кипении еще 5 минут. Горячую смесь

разлить в стерильные банки, накрыть крышками и стерилизовать на водяной бане полулитровые банки 15 минут, литровые – 20 минут. После стерилизации банки сразу закатать и хранить в темном, прохладном месте.

## **Свекла, маринованная с красной смородиной**

### **Компоненты**

*Свекла столовая – 1 кг Красная смородина – 300 г*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – столового уксуса – 0,3 стакана сахара – 70 г соли – 30 г гвоздики – 4–5 бутонов корицы молотой – 1 чайная ложка*

Свеклу промыть и отварить до готовности. Затем охладить, почистить и нарезать кубиками. В стерильные банки уложить свеклу, перекладывая ее ягодами смородины.

Приготовить маринад: в горячей воде растворить сахар и соль, довести до кипения, влить уксус, добавить пряности и еще раз довести до кипения. Уложенную свеклу залить горячим маринадом, банки накрыть стерильными крышками и поставить на водяную баню. Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. После стерилизации немедленно закатать и хранить в темном месте.

## **Свекольный сок**

### **Компоненты**

*Свекла столовая Лимон*

Свежесобранную свеклу промыть и бланшировать над паром в пароварке 30–40 минут. Затем свеклу охладить, почистить, натереть на терке и отжать сок. Отжатый сок выдержать 30–40 минут для выпадения осадка. Отстоявшийся сок слить с осадка, профильтровать через несколько слоев марли, добавить в него немного лимонного сока (на 1 л свекольного сока добавить сок одного лимона), перемешать и подогреть до 80 градусов. Горячий сок разлить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и стерилизовать на водяной бане полулитровые банки 10 минут, литровые – 15 минут. Хранить в темном и холодном месте.

Можно приготовить следующим способом.

Свеклу промыть, очистить, натереть на терке и сложить в эмалированную кастрюлю. К свекле добавить цедру лимона, влить 0,5 л кипяченой воды и варить под крышкой на слабом огне 20 минут. После

этого сок слить, в свеклу добавить еще 0,3 л кипяченой воды и варить 10 минут, а затем сок слить. Соединить оба сока, нагреть до 80 градусов, разлить в стерильные банки и далее поступать, как в предыдущем рецепте.

## **Свекольный соус**

### **Компоненты**

*Свекла столовая – 1 кг Лук репчатый – 0,5 кг Яблоки – 200 г Уксус яблочный – 1 стакан Сахар – 200 г Лимон – 1 шт. Соль – 1 чайная ложка Корица молотая – 0,5 чайной ложки*

Свеклу промыть, отварить до готовности, остудить, очистить и нарезать соломкой.

Лук почистить и нашинковать. Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину, очистить от кожицы и нарезать кусочками. Смешать яблоки с луком, влить уксус и проварить 15 минут. Затем добавить нашинкованную свеклу, соль и сахар, корицу, перемешать и варить при постоянном перемешивании 15 минут. Влить сок одного лимона и проварить еще минут 8-10. Горячую массу расфасовать в горячие стерильные банки, накрыть стерильными крышками и закатать. Выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном месте.

## **Свекольный джем**

### **Компоненты**

*Свекла столовая – 1 кг Сахар – 600 г Лимон – 1 шт.*

Свеклу хорошо промыть и запечь в духовке до готовности. Затем свеклу охладить, почистить и натереть на терке. В натертую свеклу добавить сахар и сок одного лимона, перемешать и варить на медленном огне 25–30 минут. Горячий джем разложить в чистые сухие банки, накрыть пергаментной бумагой, обвязать горлышки и хранить в темном, прохладном месте.

## Консервирование тыквы

Тыква, прежде всего, богата пектиновыми веществами, благодаря которым она широко применяется в детском и диетическом питании. Тыква полезна при заболеваниях органов пищеварения и органов выделения. Пектины, соединяясь с токсинами, ядами и солями тяжелых металлов, выводят их из организма. Пектины выводят из организма и лишний холестерин, поэтому тыква полезна и для людей с сердечно-сосудистыми заболеваниями. Много в ней легко усваиваемых углеводов, витаминов, органических кислот и микроэлементов. Некоторые сорта тыквы очень долго хранятся и в условиях городской квартиры, не теряя своих полезных свойств. Однако, из тыквы можно приготовить и различные вкусные консервы.

### Тыква маринованная

#### Вариант 1

Компоненты на литровую банку Мякоть тыквы – 600 г

Корица молотая – 0,5 неполной чайной ложки Для приготовления маринада на стакан воды – столового уксуса – 2 столовые ложки сахара – 150 г

Тыкву нарезать ломтиками и бланшировать в кипятке 3 минуты, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, затем уложить в стерильные банки, добавить корицу и накрыть стерильными крышками.

Сварить сахарный сироп из стакана воды и 150 г сахара, в кипящий сироп добавить уксус, перемешать и кипящим маринадом залить тыкву. Банки сразу закатать и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном, прохладном месте.

#### Вариант 2

##### Компоненты

Тыква

На литровую банку Гвоздика – 4–5 бутонов Лавровый лист – 2 шт. Душистый перец – 5–6 горошин Для приготовления заливки на 1 л воды – столового уксуса – 0,75 стакана сахара – 20 г соли – 30 г

Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками и бланшировать в кипятке. Затем откинуть на дуршлаг, как только вода



стечет, сложить тыкву в стерильные банки, положить пряности и залить горячим маринадом. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые – 15 минут, литровые – 25 минут. После стерилизации быстро закатать, остудить при комнатной температуре и хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Мякоть тыквы – 2,3 кг Уксус столовый – 0,5 л Сахарный сироп – 1 стакан Имбирь молотый – 0,5 неполной чайной ложки Перец душистый – 7–8 горошин Гвоздика – 3 бутона Соль – по вкусу*

Тыкву нарезать кубиками, посыпать солью и сложить в чистые банки. Смешать уксус с сахарным сиропом, довести до кипения, добавить пряности и проварить 3–4 минуты. Кипящим маринадом залить тыкву, банки сразу же закрыть крышками. Через 2 недели тыква будет готова к употреблению. Хранить в холодильнике не более 6 месяцев.

### **Вариант 4**

#### **Компоненты**

*Мякоть тыквы – 3 кг Вода – 1 л Уксус винный – 1 л Лимон – 1 шт. Гвоздика – 7–8 бутонов Имбирь молотый – 0,5 чайной ложки Перец душистый – 12–15 горошин Сахар – 1,5 кг Соль – 30 г*

Тыкву нарезать кубиками. Из лимона выжать сок. Смешать воду с уксусом и нагреть до кипения, добавить соль и сахар и сварить сироп. В кипящий сироп положить пряности, добавить лимонный сок и проварить 4–5 минут. Затем в кипящий маринад положить тыкву, довести до кипения и варить на медленном огне до мягкости тыквы, на это потребуется примерно 15–20 минут. После этого кипящую тыкву в маринаде быстро разлить в стерильные банки и сразу закатать. Банки перевернуть и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном месте.

## **Тыква, маринованная с медом**

#### **Компоненты**

*Мякоть тыквы – 1 кг Мед – 300 г Яблочный сок – 1 стакан Столовый уксус – 1 стакан Перец душистый -8-10 горошин Соль – 0,5 чайной ложки*

Тыкву нарезать кубиками. Сварить медовый маринад: смешать яблочный сок с уксусом, довести до кипения, растворить в этой смеси мед,

добавить соль и довести до кипения. В кипящий маринад опустить подготовленную тыкву и варить ее 7 минут, в конце варки добавить душистый перец. Затем тыкву с маринадом быстро перелить в стерильные банки и сразу закатать. Банки перевернуть и выдержать под одеялом до их полного охлаждения. Хранить в темном месте.

## **Тыквенная приправа в томатном соусе**

### **Компоненты**

*Мякоть тыквы – 1 кг Помидоры спелые – 0,5 кг Лук репчатый – 300 г Чеснок – 2 головки Уксус яблочный – 3 стакана Имбирь молотый – 1 чайная ложка Перец черный молотый – 0,5 чайной ложки Сахар – 350 г Соль – 2 столовые ложки*

Помидоры бланшировать в кипятке 3 минуты, охладить, снять кожицу, а мякоть мелко нарезать. Тыкву нарезать мелкими кубиками. Лук и чеснок почистить и мелко нашинковать. Все подготовленные овощи сложить в эмалированный таз, залить уксусом, положить сахар и соль, перемешать и варить на медленном огне, периодически перемешивая, до легкого загустения. На это уйдет около 1 часа. В середине варки добавить пряности. Густую массу переложить в стерильные банки и закатать крышками. Хранить в темном месте.

## **Тыквенно-баклажанная икра**

### **Компоненты**

*Тыква – 5 кг Баклажаны – 1 кг Помидоры спелые – 3 кг Перец сладкий – 1 кг Морковь – 1 кг Лук репчатый – 1 кг Соль – по вкусу Масло растительное для жарки*

Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать небольшими кубиками. Баклажаны также нарезать небольшими кубиками. Морковь и лук почистить, нашинковать соломкой. Перец очистить от семян и плодоножек, нашинковать соломкой. Помидоры бланшировать в кипятке 5 минут, вынуть, охладить под струей холодной воды и очистить от кожицы и нарезать тонкими дольками.

Затем по отдельности обжарить в растительном масле тыкву, баклажаны, морковь и репчатый лук. Помидоры и перец сложить в эмалированную кастрюлю и варить под крышкой до мягкости, добавить обжаренные овощи, перемешать, посолить, измельчить блендером и, при

постоянном перемешивании, проварить 12–15 минут после закипания смеси. Горячую овощную смесь разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и сразу закатать. Горячие банки охладить под одеялом и хранить в темном, прохладном месте.

## **Варенье тыквенное**

### **Компоненты**

*Мякоть тыквы – 3 кг Сахар – 2,5 кг Лимон – 1 шт.*

Тыкву нарезать мелкими кубиками, сложить в таз для варенья, засыпать сахаром, перемешать и оставить на 8 часов. Затем сок слить, добавить в него лимонный сок и измельченную цедру лимона и довести до кипения. В кипящий сироп положить тыкву и варить варенье на медленном огне при частом помешивании до загустения.

Горячее варенье переложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и хранить в темном, прохладном месте.

## **Тыквенный мед**

### **Компоненты**

*Мякоть тыквы – 2 кг Сахар – 2 стакана Мята и мелисса – по 2–3 веточки*

Тыкву нарезать мелкими кубиками, засыпать сахаром и выдержать 8–10 часов. Излишки выделившегося сока слить в отдельную посуду, а тыкву поставить на слабый огонь и варить при частом перемешивании до загустения. Ближе к концу варки в варенье положить веточки трав. Горячую густую массу переложить в стерильные банки, укупорить и хранить в холодильнике. Оставшийся тыквенный сок довести до кипения и сразу же перелить в стерильные банки, плотно закрыть стерильными крышками, остудить и хранить в холодильнике.

## **Тыквенные цукаты**

### **Компоненты**

*Тыква – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 0,8 л Лимон – 1 шт. Сахарная пудра – 200 г*

Тыкву очистить от корок и семян, нарезать полосками и вымочить в течение 20 минут в воде, добавив на 1 л воды 1 г соды. Затем воду слить,

тыкву промыть холодной водой, сложить в таз для варенья, добавить воду и сахар и варить на среднем огне способом многократной варки, часто и осторожно перемешивая, чтобы не повредить ломтики тыквы. В конце добавить сок одного лимона. Горячую массу вылить в дуршлаг, дать стечь сиропу, ломтики тыквы выложить в один слой на блюдо, подсушить на воздухе и обсыпать сахарной пудрой. Хранить в закрытой посуде в сухом, темном месте.

## КОНСЕРВИРОВАНИЕ ЗЕЛЕНИ И ПРЯНОСТЕЙ

Зеленые травы и пряные растения содержат большое количество биологически активных веществ, способных возбуждать аппетит, улучшать пищеварение, а также вкус и запах пищи. Обладают они и лечебным действием – очищающим, противовоспалительным и противопаразитарным, улучшают работу эндокринной системы и являются ценными приправами при засолке, мариновании и приготовлении всевозможных блюд. Кроме того, содержат редчайшие микроэлементы, витамины и эфирные масла. Такие растения, как крапива, щавель и шпинат дают ранней весной витаминную зелень. Кроме этого шпинат дает мощный очищающий эффект и хорошие результаты при заболеваниях органов пищеварения и нервной системы. Улучшает самочувствие и настроение. Консервирование позволяет продлить сроки хранения этим незаменимым зеленым помощникам.

### Базилик соленый

#### Компоненты

*Листья базилика – 130 г Масло растительное – 0,5 стакана Соль*

Листья базилика нашинковать и сложить слоями в небольшую стерильную банку, пересыпая каждый слой солью. Банку нужно заполнить на 3/4 объема. Сверху залить растительным маслом, закрыть стерильной крышкой и хранить в холодильнике.

### Крапива соленая

#### Компоненты

*Молодая крапива*

*Соль – 1 столовая ложка с горкой на литровую банку*

Молодую крапиву промыть в холодной проточной воде и обсушить на воздухе, затем мелко порубить и сложить слоями в стерильные банки, пересыпая каждый слой солью. Зелень уложить по плечики и утрамбовать. Банки закрыть стерильными крышками и хранить в темном, холодном месте.

## **Пряная сушеная зелень**

### **Компоненты**

*Зелень укропа, петрушки, сельдерея, базилика, кинзы и др.*

Зелень связать в небольшие пучки и сушить в подвешенном виде в сухом, затененном помещении. Также для просушки зелень можно раскладывать тонким слоем на столах или стеллажах.

При сушке в печи зелень разложить тонким слоем на противни, поставить в теплую печь с температурой 40 градусов и выдержать 2–3 часа. Затем температуру повысить до 50 градусов и сушить с приоткрытой дверцей до готовности. Хранить в сухом и темном помещении в плотно закрытых стеклянных банках или коробках.

## **Зеленая мука**

### **Компоненты**

*Зелень сельдерея – 0,5 кг Зелень укропа – 0,5 кг Зелень петрушки – 0,5 кг Верхняя часть листьев лука-порея – 0,5 кг*

Зелень хорошо промыть в холодной проточной воде, обсушить на воздухе, разложив тонким слоем, затем собрать в небольшие пучки и высушить в тени под навесом до готовности или в печи, как описано в предыдущем рецепте. Высушенную зелень разломить на маленькие кусочки и перемолоть на мельнице или растолочь в ступке. Хранить зеленую муку нужно в герметично закрытых банках в сухом и темном месте.

## **Мука из корнеплодов**

### **Компоненты**

*Корень пастернака – 800 г Корень сельдерея —300 г Корень петрушки – 300 г*

Корни промыть, почистить, натереть на крупной терке, сложить тонким слоем на противень и высушить в печи или духовке при температуре не выше 150 градусов. Высушенные корешки перемолоть на мельнице или в кофемолке. Хранить муку в плотно закрывающихся банках в сухом и темном месте.

## **Зелень петрушки, и укропа (сельдерея) соленая**

### **Компоненты**

*Зелень петрушки – 0,5 кг Зелень укропа – 0,5 кг Соль – 200 г*

Зелень мелко порубить, перемешать с солью и плотно уложить в сухие чистые банки. Сверху посыпать солью. Банки закрыть крышками и хранить в темном, холодном месте.

## **Сельдерейная соль**

### **Компоненты**

*Корень сельдерея – 250 г Крупная соль – 700 г*

Корень сельдерея почистить и натереть на терке, смешать с солью и оставить на 1,5–2 дня. Затем смесь выложить тонким слоем на противень и поставить в духовку, сушить при температуре 150 градусов, приоткрыв в духовке дверцу. После сушки перемолоть соль на мельнице, сложить в герметично закрывающуюся банку и хранить в темном, прохладном месте.

## **Чесочно-перечная заправка**

### **Компоненты**

*Корни петрушки и сельдерея Чеснок Перец красный жгучий*

Чеснок разделить на зубчики, очистить, крупные зубчики разрезать на части и высушить в теплом месте.

Красный жгучий перец нашинковать и тоже высушить. Почистить корни петрушки и сельдерея, нарезать небольшими кусочками и высушить в теплом месте.

Все высушенные овощи перемолоть по отдельности в мельнице или кофемолке.

Приготовить смесь из молотых овощей: на 200 г молотого чеснока нужно 2 столовые ложки молотого перца и по 3–4 столовые ложки молотых корней петрушки и сельдерея.

Смесь тщательно перемешать и хранить в стеклянных банках с притертыми пробками или навинчивающимися крышками в темных, сухих помещениях с комнатной температурой.

## **Шпинат сушеный**

Аналогично можно сушить и щавель.

Листья шпината разложить тонким слоем в затененном теплом

помещении и сушить до готовности, периодически их переворачивая. Хранить в герметически закрывающейся таре в темном, сухом помещении.

Можно сушить и в печи. Для этого шпинат опустить в подсоленную горячую воду на 1 минуту и откинуть на дуршлаг. Как только вода стечет, переложить шпинат тонким слоем на решетку и поставить в печь с температурой 40–50 градусов. Сушить до готовности.

## **Шпинат и щавель консервированные**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Шпинат – 1 кг Вода – 4л Соль*

У шпината удалить толстые черешки, листья промыть, положить небольшую порцию в дуршлаг и опустить в подсоленную кипящую воду на 5 минут, затем вынуть, дать стечь воде и уложить в небольшую стерильную банку. Бланшировать оставшийся шпинат и добавить в банку. Для сохранения цвета зелени брать нужно небольшие порции зелени и опускать в большой объем воды.

Как только банка будет полностью заполнена, сразу закрыть стерильной крышкой и охладить под одеялом. Хранить в холодильнике.

Аналогично можно консервировать и щавель.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Шпинат – 0,5 кг Щавель – 0,25 кг*

Листья щавеля и шпината проварить в подсоленной воде в течение 5 минут, сложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и стерилизовать полулитровые банки 1 час, после этого сразу закатать и хранить в темном прохладном месте.

### **Вариант 3**

Щавель промыть, опустить в кипящую воду на 3–4 минуты и протереть через сито. Пюре довести до кипения, разлить в полулитровые стерильные банки и простерилизовать в кипящей воде в течение 1 часа, затем сразу закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Щавель соленый**



### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Щавель – 900 г Соль – 100 г*

Листья щавеля нашинковать и плотно уложить слоями в чистые банки. Каждый слой пересыпать солью, утрамбовать, сверху насыпать слой соли и закрыть чистыми крышками. Хранить в темном, холодном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Листья щавеля – 1 ведро Соль – 1 стакан*

Щавель можно солить как капусту. Для этого листья заготавливают до цветения. Листья щавеля целиком уложить слоями в посуду для соления, каждый слой пересыпать солью. Сверху также присыпать солью, положить деревянный кружок, на него груз. Сутки выдержать при комнатной температуре, а затем вынести в темное, прохладное место.

## **Щавель, соленный с зеленью**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Щавель – 1 кг Зелень укропа, сельдерея и петрушки – по 0,5 кг Соль – 250 г*

Зелень промыть, обсушить на воздухе, нашинковать, смешать с солью и плотно уложить в чистые банки, утрамбовать и сверху посыпать солью. Банки закрыть чистыми крышками, хранить в холодильнике.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Щавель – 2 кг Лук зеленый – 2 кг Зелень укропа – 1,5 кг Соль – 80–90 г*

Зелень промыть, нашинковать, перетереть с солью и плотно уложить в полулитровые банки. Стерилизовать в кипящей воде 20 минут, закатать и хранить в темном, прохладном месте.

## **Зеленая заправка для первых блюд**

Компоненты на 3 полулитровые банки

*Щавель —1 кг Шпинат —1 кг Корень пастернака, петрушки и*

*сельдерея – по 30 г Лук репчатый – 2–3 шт. Лавровый лист – 3 шт. Соль – 40–50 г*

Белые корни отварить в течение 15 минут, почистить и нарезать соломкой. Лук почистить и нашинковать соломкой. Зелень промыть и нашинковать. Все подготовленные овощи и зелень сложить в эмалированную кастрюлю, добавить 3/4 стакана воды и проварить 8 минут. Горячую смесь расфасовать в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и стерилизовать 15 минут в кипящей воде, затем сразу закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Мука из хрена**

Корни хрена промыть, очистить и мелко нарезать, тонким слоем выложить на сетчатый противень и высушить в духовке при температуре 50 градусов до ломкого состояния. Высушенные корешки перемолоть на мельнице или растолочь в ступке. Порошок хрена хранить в герметично закрывающихся банках в темном, сухом месте.

Перед употреблением порошок хрена залить тремя частями холодной кипяченой воды и выдержать 1 час для набухания. После этого лишнюю воду слить, а набухший хрен заправить солью и сахаром, по вкусу добавить уксус, майонез или сметану.

## **Хрен маринованный**

### **Вариант 1**

Корень хрена *Уксус столовый 2 %*

Корни хрена почистить, натереть на мелкой терке и развести 2 % столовым уксусом до кашицеобразного состояния. Кашицу сложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и хранить в темном и холодном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

Корень хрена – 500 г *Сок красной свеклы – 1 стакан Уксус столовый – 0,5 стакана Сахар – 50 г Соль – 25 г*

Корень хрена промыть, почистить и натереть на терке. В пюре добавить соль и сахар, перемешать и развести свекольным соком, смешанным с уксусом. Приправу разложить в чистые сухие банки,

укупорить и поставить в темное, прохладное место.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

Корень хрена – 1 кг Сахар – 80 г Соль – 40 г Уксусная эссенция 80 % –  
1 столовая ложка

Корень хрена промыть, очистить от кожицы и натереть на терке. Смешать с солью и сахаром, добавить уксусную эссенцию, перемешать, разложить в сухие чистые банки и плотно закрыть крышками. Хранить в темном, прохладном месте.

## Раздел 3

# Консервирование грибов

Заготовка грибов на зиму начинается, как правило, в августе. Издавна применялись два способа заготовки – сушка и соление. Затем к этим способам добавились и другие – маринование, консервирование под действием высокой температуры и с появлением современных бытовых холодильников – глубокая заморозка. В результате консервирования изменяется химический состав грибов, продукт приобретает новые вкусовые свойства. Чтобы получить качественные грибные консервы с высоким содержанием питательных веществ, необходимо придерживаться некоторых правил.

1. Грибы следует собирать в погожие дни и в первой половине дня (до полудня), в противном случае срок их хранения заметно сокращается, а приготовленные из таких грибов консервы не обладают столь приятным и специфическим вкусом.

2. При сборе нужно помнить, что грибы очень активно накапливают радионуклиды и соли тяжелых металлов, представляющие большую опасность для здоровья человека.

Поэтому нельзя собирать грибы в местах выпадения радиоактивных осадков, в зоне действия промышленных предприятий, а также вдоль автомобильных и железных дорог.

В грибах, собранных в неблагоприятных промышленных зонах и вдоль дорог, содержание тяжелых металлов превышает норму во много раз: свинца – в 5 раз, меди – в 12 раз, кадмия – в 8 раз, ртути – в 37 раз.

3. Подвергать их переработке необходимо в день сбора во избежание образования в грибах ядовитых соединений.

4. Собирать грибы лучше всего в широкие корзины, помещая их шляпками вверх. В таком положении они лучше сохраняют форму, не мнутся и не крошатся.

5. Для заготовок лучше всего собирать молодые грибы.

6. Чтобы очищенные грибы не почернели, их нужно сразу опустить в холодную подсоленную или подкисленную воду.

7. После предварительной механической обработки белые грибы обдают 2–3 раза кипятком, а остальные отваривают в течение 4–5 минут. После такой тепловой обработки грибы становятся мягкими и эластичными

и не крошатся.

8. Для сохранения в грибах питательных и вкусовых веществ, их нужно готовить при слабом нагревании, температура не должна превышать 95–97 градусов, т. е. отвар должен лишь слабо кипеть. При тепловой обработке мелко нарубленные грибы достигают готовности за 10–15 минут, более крупные – за 20–25 минут. Началом варки и тушения нужно считать момент закипания жидкости.

9. Отваривать грибы для засолки нужно по отдельности, поскольку время варки каждого вида грибов разное.

10. Грибы не следует сдабривать особенно острыми пряностями и приправами, они должны лишь слегка подчеркнуть приятный вкус и тонкий естественный аромат грибов.

Грибы трудно перевариваются в организме человека, поэтому детям, пожилым людям и лицам с заболеваниями желудочно-кишечного тракта и печени их не рекомендуется употреблять. Также необходимо помнить, что употребление алкоголя совместно с грибными блюдами затрудняет переваривание последних.

## Грибы сушеные

Правильно высушенные грибы обладают очень приятным специфическим ароматом и являются ценным питательным продуктом. При правильном хранении высушенных грибов срок их годности достигает нескольких лет. Более подходят для сушки трубчатые грибы, такие как боровики, подберезовики, подосиновики, маслята, козляки. Пластинчатые грибы тоже можно сушить, но грузди, рыжики, лисички и сыроежки при сушке темнеют, кроме того, они очень быстро крошатся и тем самым портят свой товарный вид. Из 10 кг свежих грибов обычно получается 1–1,5 кг сухеных. Некоторые грибники – любители сушат сморчки и строчки, но с такими грибами надо быть крайне осторожными, поскольку они являются условно съедобными. При их заготовке нельзя нарушать технологию обработки и сушки, но лучше всего в целях сохранения своего здоровья эти грибы избегать.

Грибы, предназначенные для сушки, нельзя мыть, предварительно их нужно очистить ножом от грязи, мха и листьев, вырезать поврежденные и червивые места и протереть чистой влажной хлопчатобумажной салфеткой. Затем крупные грибы разрезать на несколько кусочков, так чтобы каждый такой кусочек имел часть шляпки и ножки. Для равномерной сушки все кусочки должны быть одинакового размера. Их нанизывают на суровые нитки и сушат на открытом воздухе в тени или на солнце. Можно сушить грибы, разложив их тонким слоем на противнях, столах, лотках, предварительно простеленных чистой бумагой или хлопчатобумажной тканью. В естественных условиях грибы сушат обычно 2–3 дня, на ночь их необходимо убирать в помещение. Если за это время грибы все-таки не досохли, то их можно досушить в печах или духовках. При неблагоприятной погоде грибы сразу можно сушить в печах или духовках. При этом грибы не должны соприкасаться с металлическими противнями, т. к. от этого они темнеют. Противни необходимо выстилать хлопчатобумажной тканью или чистой бумагой. Грибы помещают в духовку или печь, нагретую до температуры 40–45 градусов, и сушат в течение 3–4 часов, слегка приоткрыв дверцу. Затем температуру поднимают до 70 градусов и досушивают до готовности. Грибы считаются полностью высушенными, если при нажатии на шляпки они не выделяют влаги, являются эластичными, не крошатся и не ломаются. Пересушенные грибы можно использовать для приготовления грибного порошка. Сухие

грибы очень гигроскопичны, поэтому их лучше всего хранить в стеклянных, герметично закрывающихся банках в темных, сухих помещениях.

В сушеных грибах белков больше чем в мясе и яйцах, поэтому грибами можно заменить целый ряд пищевых продуктов, особенно они незаменимы в дни постов.

Сушеные грибы нужно хорошо промыть проточной водой и замочить в чистой холодной воде на 2–3 часа, затем варить в той же воде, в которой грибы замачивались, без соли и дальше, как обычно, готовить любые блюда. При этом сушеных грибов надо брать примерно в 7 раз меньше чем свежих.

Самыми лучшими сушеными грибами считаются белые. При варке они дают светлый, ароматный и вкусный отвар. Подберезовики и подосиновики для приготовления супов не подходят, поскольку они дают темный отвар, но очень хороши во всех остальных видах и блюдах. Сушеные грибы очень гигроскопичны, т. е. очень сильно притягивают влагу из воздуха, поэтому их необходимо хранить в затененных, сухих помещениях и в стеклянных, закрывающихся крышками банках. Если сушеные грибы вымочить в подсоленном молоке – они становятся как свежие.

## **Приготовление грибного порошка**

Трубчатые грибы подготовить для сушки, как указано выше и высушить в печи до ломкого состояния. Затем высушенные грибы перемолоть на мельнице, просеять через сито, насыпать в чистые сухие банки, закрыть винтовыми крышками и хранить в затененном, сухом помещении при комнатной температуре. Оставшиеся от просеивания крупные частицы еще раз перемолоть, просеять и досыпать в банки. Грибной порошок – прекрасная добавка к соусам и супам. Из грибного порошка можно очень быстро приготовить всевозможные вкусные блюда. Для этого порошок надо смешать с небольшим количеством теплой воды и выдержать 30–40 минут, тщательно перемешав. Такую питательную белковую пасту можно добавлять в любые блюда, проварив их не более 20 минут.

## Соление грибов

Свежие грибы перебрать, почистить и замочить в холодной воде на 2–3 часа для лучшего отхождения грязи. На замоченные грибы нужно поставить груз, чтобы они полностью погрузились в воду. Затем воду слить, грибы тщательно промыть в проточной воде, откинуть на сито и дать жидкости стечь. При этом такие грибы, как грузди и волнушки необходимо замачивать на 2–3 суток для удаления горечи, а горькушки и валуи – до 8 суток. Во избежание порчи грибов замачивание надо проводить в прохладном помещении при температуре не выше 12 градусов. У правильно вымоченных грибов шляпка становится эластичной и не ломается при сгибании, кроме того, исчезает горький вкус грибов. Воду после вымачивания выливают в канализацию. У маслят со шляпок нужно снять кожицу, а с ножек – соскоблить. Рыжики лучше не мыть, а протереть мокрой салфеткой.

Существует два способа засолки грибов – холодный и горячий, при которых происходит молочнокислое брожение с образованием молочной кислоты. Молочная кислота и поваренная соль являются мощными консервантами, предотвращающими порчу грибов.

Солят каждый сорт грибов по отдельности, при этом размеры грибов должны быть по возможности одинаковыми – мелкие грибы можно солить целиком, а крупные резать на соответствующие кусочки. Для соления грибов лучше применять деревянные бочки, называемые кадушками, можно использовать стеклянные банки или эмалированную посуду. При холодном способе соления грибы складывают в посуду слоями и шляпкой вверх, каждый слой пересыпая солью и перекладывая специями и травами. Обычно на 1 кг грибов нужно брать 40–45 г соли. Грибы накрыть хлопчатобумажной салфеткой, положить деревянный кружок и груз. Грибы должны быть полностью погружены в рассол. По мере оседания грибов посуду дополняют новой порцией грибов до тех пор, пока посуда полностью не заполнится. Грибы доливают рассолом, приготовленным из такого же расчета – на 1 л воды 40–45 г соли. Проследить за тем, чтобы грибы были погружены в рассол, и вынести в холодное помещение. Через 15–20 дней грибы можно будет употреблять. Если вдруг появится плесень, салфетку, кружок и груз очистить от плесени, промыть проточной водой и ошпарить кипятком.

При горячем способе засолки грибы обрабатывать аналогично



холодному способу, затем бланшировать 4–5 минут в кипящей подсоленной воде, причем ножки нужно бланшировать несколько дольше, чем шляпки – 6–7 минут. Бланшированные грибы откинуть на сито и дать стечь воде, затем уложить слоями в посуду для соления, пересыпая их солью и пряностями, и дальше поступать как при холодном способе.

Готовность грибов достигается также через 15–20 дней.

Чтобы соленые грибы сохранить более продолжительное время их можно консервировать.

Если грибы пересолены, их вкус можно исправить, прокипятив 5–6 минут в воде.

## **Грибы соленые**

### **Компоненты**

*Грибы отварные – 5 кг Зелень укропа – 50 г Лавровый лист -8-10 шт.  
Перец горошком – 30 г Листья черной смородины – 150 г Соль – 500 г*

Свежесобранные грибы почистить, промыть и отварить в слегка подсоленной воде до готовности. Готовность грибов определяется по их оседанию на дно и прекращению пенообразования, при этом отвар становится более прозрачным. Отвар нужно слить, грибы сложить в полотняный мешочек и поместить под груз, чтобы полностью удалить жидкость. Отжатые грибы уложить слоями в посуду для соления, пересыпая каждый слой солью и перекладывая пряностями. Сверху положить оставшиеся листья черной смородины, затем чистую полотняную салфетку, на нее – деревянный кружок и груз. Чтобы верхний слой не покрылся плесенью, его надо залить холодным рассолом. Грибы выдержать 2–3 дня при комнатной температуре, а затем вынести в холодное помещение. Примерно через полтора месяца грибы будут готовы к употреблению.

## **Волнушки соленые**

### **Компоненты**

*Волнушки – 10 кг Соль – 0,5 кг Лавровый лист – 100 г Листья черной смородины – 150 г Душистый перец горошком – 10 г*

Грибы бланшировать в кипятке 3 минуты, откинуть на сито и дать стечь воде. Затем грибы уложить слоями шляпками вверх в подготовленную бочку, пересыпая каждый слой солью и перекладывая

пряностями. Сверху положить чистую тканевую салфетку и деревянный кружок, на который поставить груз. Хранить в холодном месте.

## **Рыжики соленые**

### **Компоненты**

*Рыжики – 5 кг Соль – 250 г Лавровые листья – 10–15 шт. Эстрагон – 1 небольшой пучок*

Грибы перебрать, почистить и промыть, затем сложить их в сито, ошпарить несколько раз кипятком и промыть под струей холодной воды. Дать стечь воде, сложить слоями шляпками вверх в посуду для соления. Слои грибов пересыпать солью и переложить зеленью эстрагона и лавровыми листьями. Поверх грибов положить льняную салфетку и деревянный кружок, на который поставить груз. Выдержать 2–3 дня при комнатной температуре, а затем вынести на холод.

## **Грузди соленые**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Грузди молодые мелкие – 1 ведро Зелень укропа – 0,5 кг Соль – 1,5 стакана*

Грузди промыть и обсушить на воздухе, уложить слоями и шляпками вверх в посуду для соления, пересыпая каждый второй слой небольшим количеством соли и перекладывая каждый слой укропом. Сверху грузди обильно посыпать солью и положить на них капустный лист. Как только грузди просолятся поставить их в холодное место.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Грузди – 1 ведро Лук репчатый – 1 кг Соль – 1,5 стакана*

Грузди хорошо промыть и два дня вымачивать их в холодной воде, ежедневно меняя воду.

Вымоченные грузди сложить слоями и шляпками вверх в посуду для соления, пересыпая каждый слой солью и мелко рубленым луком. Хранить в холодном месте.

## **Боровики соленые**

Так же можно солить и другие трубчатые грибы.

#### **Компоненты**

*Боровики – 5 кг Соль – 250 г Перец душистый горошком – 1 чайная ложка Зелень укропа – 1 пучок*

Грибы почистить, отделить шляпки от ножек и отварить в течение 20 минут в подсоленной воде. Затем грибы промыть под струей холодной воды, откинуть на сито и дать стечь воде. В посуду для соления уложить слоями шляпки и ножки, пересыпая каждый слой шляпок с ножками солью и перцем и перекладывая их зеленью. Сверху накрыть полотняной салфеткой, деревянным кружком и поставить груз, 2–3 дня выдержать в комнате и вынести в холодное помещение.

### **Шампиньоны соленые**

#### **Компоненты**

*Шампиньоны – 1 ведро Соль – 2 стакана Перец душистый горошком – 5-10 г Укроп – 2 пучка*

Шампиньоны очистить от верхней кожицы. Крупные грибы разрезать на части. Подготовленные шампиньоны отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, дать стечь отвару и охладить под струей воды. Затем шампиньоны уложить слоями в посуду для соления, пересыпая каждый слой солью и пряностями. Сверху положить деревянный кружок и поставить груз. Грибы держать в холодном месте. Сока должно быть на 2 пальца выше грибов. Во избежание появления плесени поверх кружка можно налить тонкий слой растительного масла.

## Маринование грибов

Для маринования подойдут не только классические грибы, но и волнушки и сыроежки, которые необходимо предварительно вымачивать в холодной воде в течение двух дней для удаления горечи. Как и при солении, маринуют каждый сорт грибов отдельно. Грибы, отобранные для маринования, необходимо тщательно промыть в проточной воде, немного обсушить, разрезать на одинаковые кусочки и уложить в эмалированную посуду. Приготовить рассол из расчета на 1 кг грибов стакан воды и 40–45 г соли, залить грибы рассолом и варить до готовности на небольшом огне, периодически снимая пену. В горячий отвар с грибами добавить пряности и 80 % уксусную эссенцию, из расчета на 1 кг грибов 1 чайную ложку эссенции. Затем кастрюлю с грибами быстро вынести на холод или охладить в холодной воде, перелить в посуду для соления и хранить в холодном помещении. Для более длительного хранения маринованных грибов их можно консервировать. Чтобы удалить избытки кислоты из маринованных грибов, их нужно прокипятить 5–6 минут в воде.

## Грибы маринованные

### Вариант 1

#### Компоненты

*Грибы отварные – 5 кг Лук репчатый – 7–8 шт. Уксус столовый – 1 л Вода – 1,5 л Перец душистый горошком – 2 чайные ложки Лавровый лист – 8–10 шт. Корица молотая – 0,5 чайной ложки Соль и сахар – по 10 чайных ложек*

Грибы почистить, промыть и отварить в слегка подсоленной воде до готовности, затем грибы отжать под грузом. Лук почистить и очень мелко порубить.

Приготовить маринад: в горячей воде растворить соль и сахар, добавить пряности и лук, довести до кипения. В кипящий рассол положить грибы и проварить их в течение 5–6 минут, затем в грибы с рассолом добавить уксус и довести до кипения. Горячие грибы переложить в посуду для маринования и залить их горячим маринадом, в котором они варились. Посуду плотно закрыть, остудить при комнатной температуре, а затем вынести в холодное место. В случае появления на поверхности плесени, ее необходимо собрать и выбросить, а заплесневелые грибы промыть

кипятком и прокипятить с маринадом в течение 10 минут, добавить немного уксуса, довести до кипения и переложить в сухую чистую посуду, залив грибы горячим маринадом. Поставить в холодное место.

Для предохранения от плесени поверх маринада можно осторожно налить слой прокипяченного растительного масла.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Молодые мелкие грибы – 5 кг Масло растительное – 0,6 л Уксус столовый – 2,5 стакана Перец черный молотый -3-4 чайные ложки Лавровый лист – 5–6 шт. Соль – по вкусу*

Грибы почистить, тщательно промыть и обсушить на воздухе. В кастрюлю влить растительное масло, довести до кипения, положить в кипящее масло грибы и проварить 10 минут. Затем грибы разложить в банки, равномерно залить их маслом, в котором они варились, добавить соль по вкусу, влить уксус, положить пряности. Банки поставить на водяную баню и варить в течение часа с момента закипания воды. По истечении этого времени банки вынуть, в каждую банку осторожно влить прокаленное растительное масло, так чтобы слой масла составлял 1–2 см. Горлышки банок накрыть несколькими слоями пергаментной бумаги и обвязать бечевкой. Хранить в темном, холодном месте.

## **Рыжики маринованные**

### **Компоненты**

*Рыжики – 10 кг Уксус столовый – 0,5 л Сахар – 100 г Вода – 1,5 л Соль – 500 г Зелень эстрагона Лавровый лист – 7–8 шт. Перец душистый – 10–15 горошин Корица – 1 чайная ложка Гвоздика – 6 бутонов*

Грибы почистить, протереть чистой мокрой салфеткой и сложить в посуду для маринования. Приготовить маринад: вскипятить воду, добавить по вкусу соль, сахар и пряности, перемешать, довести до кипения, в кипящий рассол добавить уксус и еще раз довести до кипения. Горячим маринадом залить грибы, выдержать сутки при комнатной температуре, а затем вынести на холод.

## **Шампиньоны маринованные**

### **Компоненты**

*Шампиньоны – 2 кг Вода – 1 стакан Уксус столовый – 0,3 стакана  
Соль и сахар – по 2 столовые ложки Лимонная кислота – 0,25 чайной  
ложки Перец душистый – 15–20 горошин Лавровый лист – 5–6 шт.  
Гвоздика – 4–5 бутонов*

В кипящую воду насыпать соль и сахар, положить пряности и подготовленные шампиньоны, варить 15 минут при слабом кипении, затем добавить уксус и проварить еще 7–8 минут. Грибы снять с огня и выдержать 12 часов при комнатной температуре. Затем посуду с грибами накрыть и хранить в холодном месте.

## **Грибы, маринованные в масле**

### **Компоненты**

*Грибы мелкие – 2 кг Уксус столовый 6 % – 1 л Масло растительное – 1,5 л Лавровый лист – 5–6 шт. Гвоздика – 5–6 бутонов Соль – по вкусу*

Очищенные грибы залить уксусом, посолить и варить 10–15 минут с момента закипания. Затем отвар слить, грибы разложить в чистые стеклянные банки, на дно которых предварительно положить пряности, и залить их горячим растительным маслом. Банки закрыть крышками, остудить и поставить в темное место на холод. Срок хранения до 6 месяцев.

## **Грибы, консервированные в стеклянных банках**

Консервировать грибы в стеклянных банках можно как свежие, так и соленые и маринованные. Консервировать можно белые грибы, подберезовики, опята, лисички, подосиновики, маслята, рыжики, сыроежки и шампиньоны. Грибы каждого наименования нужно консервировать отдельно. Кроме того, ножки и шляпки лучше отваривать отдельно, поскольку шляпки отвариваются быстрее – за 10, а ножки – за 15–20 минут. Существует классический способ консервирования грибов, для этого грибы подготавливают как обычно, т. е. очищают от грязи, обрезают испорченные места и тщательно промывают в воде. Подготовленные грибы варят в рассоле, приготовленном из расчета на 200 мл воды 40–45 г соли с добавлением 2,5 г лимонной кислоты во избежание потемнения грибов. Перед окончанием варки в грибы нужно добавить пряности. Отваренные грибы оседают на дно, а отвар становится прозрачным. Горячие грибы нужно быстро разложить в банки и залить их кипящим отваром. Для обеспечения надежной стерилизации в грибы необходимо добавлять уксус. Но добавлять его нужно не более чем за 1 минуту до окончания варки грибов, т. к. уксус при нагревании очень быстро улетучивается. На 1 кг грибов нужно 1 чайную ложку 80 % уксусной эссенции. Банки для консервирования необходимо заполнять не выше 1,5 см от верха горлышка. Затем заполненные банки закрывают стерильными стеклянными крышками, укрепляют зажимами и ставят на стерилизацию, полностью погрузив банки в воду. Если используются жестяные крышки, то заполненные банки накрывают стерильными жестяными крышками и помещают в кастрюлю с теплой водой, при этом уровень воды в кастрюле должен быть равен уровню содержимого в банках. После стерилизации такие банки немедленно закатывают специальной закаточной машинкой. При консервировании грибов ни в коем случае нельзя нарушать технологию и время их стерилизации, поскольку грибы являются наиболее вероятными источниками ботулизма. В некоторых случаях для большей надежности консервированные грибы подвергаются повторной стерилизации.

## **Боровики консервированные**

### **Компоненты**

*Боровики молодые*

*На полулитровую банку нужно пряностей Лаврового листа – 1 шт. Перца душистого – 4–5 горошин*

*Для приготовления маринада на 0,5 л воды – соли – 2 неполные чайные ложки сахара – 1 чайную ложку уксуса столового – 0,25 стакана*

Грибы почистить, промыть и бланшировать в кипящей воде 10–15 минут в зависимости от размеров грибов или их частей. Затем грибы откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и уложить в полулитровые стерильные банки, на дно которых предварительно положить пряности. Приготовленным горячим маринадом залить огурцы, банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде 35–40 минут. Затем банки вынуть, закатать, перевернуть вверх дном и остудить под одеялом. Хранить в темном, холодном месте.

## **Грибная заготовка консервированная**

### **Компоненты**

*Грибы молодые (боровики, подберезовики, подосиновики, опята, лисички)*

*Для отваривания грибов на 1 л воды – соли – 20 г лимонной кислоты – 5 г*

Свежесобранные грибы почистить и промыть. Крупные грибы разрезать на несколько частей и отварить в подсоленной и подкисленной воде до готовности. Отваренные грибы переложить в стерильные банки, залить процеженным горячим отваром, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 1 час 10 минут, литровые – 1 час 30 минут. После стерилизации банки сразу же закатать, перевернуть вверх дном и остудить под одеялом. Хранить в темном и холодном месте.

## **Грибы, консервированные с овощами**

*Компоненты на литровую банку Белые грибы – 500 г Морковь – 300 г Лук репчатый – 50 г Корни петрушки – 100 г Помидоры – 400 г Чеснок – 1 зубчик Зелень петрушки и сельдерея – по 1 небольшому пучку Лавровый лист -1-2 шт. Перец душистый – 4–5 горошин Соль – 30 г Сахар – 10 г*

У белых грибов отделить шляпки от ножек. Ножки очистить от земли, сложить все в кастрюлю и отварить до готовности. Во время варки к грибам



положить очищенную морковь, репчатый лук и корень петрушки. Отваренные грибы с овощами нарезать кусочками и смешать с нарезанными помидорами. Грибной отвар процедить, добавить в него соль и сахар, нагреть до кипения и уварить, как правило, почти наполовину.

На дно стерильных банок положить измельченную зелень, лавровый лист, дольку чеснока и горошки перца. Затем положить отваренные грибы с овощами и залить грибным отваром. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые – 25 минут, литровые – 40 минут. Затем закатать, перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном, холодном месте.

## Маринованные (соленые) консервированные грибы

### Компоненты

*Грибы маринованные*

*На литровую банку нужно Лаврового листа – 2 шт. Перца душистого – 4–5 горошин Уксусной эссенции 80 % – 1 чайная ложка Соли – по вкусу*

Маринованные грибы вынуть из маринада, положить на сито и дать стечь жидкости. Затем грибы плотно уложить в стерильные банки, предварительно положив на дно банок пряности и соль. Уложенные грибы залить кипятком, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 35 минут, литровые – 45 минут. По истечении времени стерилизации банки вынуть из воды, добавить в каждую по чайной ложке уксусной эссенции и немедленно закатать. Закатанные банки перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до их полного охлаждения. Хранить в темном, холодном месте.

## Рыжики жареные

### Компоненты

*Рыжики*

*Масло растительное для жарки Соль – по вкусу*

Молодые рыжики хорошо промыть и тщательно просушить. Затем хорошо прожарить в большом количестве масла, посолив по вкусу. Жареные грибы сложить в чистые теплые банки, залить их горячим маслом, в котором они жарились. Масла должно быть на 3–4 см выше уровня грибов. Банки обвязать пергаментной бумагой, остудить при комнатной температуре и вынести в холодное и темное место. Перед употреблением грибы необходимо разогревать.

## Соус грибной в томате

### Компоненты

*Грибы жареные – 2 кг Лук репчатый – 250 г Морковь – 250 г Паста томатная – 200 г Мука – 2 столовые ложки Масло растительное – 0,5 стакана Лавровый лист – 4–5 шт. Соль – по вкусу*

Свежесобранные грибы почистить, промыть, нарезать и обжарить в растительном масле до готовности. Лук и морковь почистить, нашинковать и обжарить в масле, затем в обжаренные овощи добавить томатную пасту, соль, перемешать и прожарить 5–6 минут, осторожно добавить муку, разведенную в полстакана воды, перемешать и прогреть еще 3–4 минуты. Приготовленным томатным соусом залить грибы, перемешать. Затем горячую массу разложить в стерильные банки, на дно которых предварительно положить пряности. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые – 40 минут, литровые – 55–60 минут. Далее, как обычно, закатать, перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом. Хранить в темном и холодном месте.

## Грибная икра

### Компоненты

Грибы – 5 кг Лук репчатый – 0,5 кг Масло растительное – 1 стакан  
Соль – 220 г Вода – 0,8 л

На полулитровую банку нужно

Уксуса столового – 1 столовая ложка Мелко рубленой зелени укропа и петрушки – по 1 столовой ложке

Грибы почистить, промыть и отварить до готовности в рассоле из 0,8 л воды и 220 г соли. Отваренные грибы откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости.

Лук почистить, нашинковать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Затем грибы и лук пропустить через мясорубку, в фарш добавить уксус и рубленую зелень, влить оставшееся растительное масло, посолить по вкусу и перемешать. Подготовленную грибную массу разложить в стерильные полулитровые банки, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде 45 минут. Затем банки закатать, перевернуть вверх дном и остудить под одеялом. Хранить в темном и холодном месте.

## Грибы тушеные консервированные

В этом рецепте удобнее использовать банки со стеклянными крышками и зажимами, поскольку консервы подвергаются двойной стерилизации.

### **Компоненты**

*Грибы очищенные – 1 кг Масло подсолнечное – 1,5 стакана Лук репчатый – 150 г Лавровый лист – 4–5 шт. Перец душистый – 7–8 горошин Уксус столовый – 1 столовая ложка на банку Соль – по вкусу*

Грибы почистить, промыть, нарезать и проварить в подсоленной воде в течение 4–5 минут. По истечении этого времени воду слить, грибы откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Затем грибы положить в кипящее растительное масло и слегка их обжарить, после этого тушить под крышкой 10–15 минут. Затем в грибы добавить мелко нашинкованный лук, соль и пряности и тушить до готовности около часа на слабом огне. Перед окончанием тушения в грибы добавить уксус. Горячую грибную массу разложить в полулитровые стерильные банки, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде 2 часа. Затем закатать и остудить под одеялом. Через 2 дня провести еще раз стерилизацию в кипящей воде в течение 40 минут. Хранить в темном и холодном месте.

## Масло грибное

### **Компоненты**

*Молодые рыжики Масло растительное Соль – по вкусу*

Молодые рыжики хорошо промыть, просушить на воздухе, а затем высушить в печи до ломкого состояния. Высушенные грибы перемолоть на мельнице. В грибной порошок постепенно вливать подсолненное растительное масло и тщательно перемешивать. Грибная масса должна приобрести консистенцию густой сметаны. Разложить в чистые сухие банки, закрыть винтовыми крышками и хранить в темном, холодном месте.

## Раздел 4

# Консервирование фруктов и ягод

При консервировании фруктов и ягод используются методы консервирования с помощью сахара, с применением высокой температуры, высушивание, замораживание, а также, несколько реже, мочение, квашение и маринование. Высушивание и замораживание, как и в случаях с овощами, не представляет никаких трудностей. В этом разделе будет подробно рассмотрено консервирование с помощью сахара.

При консервировании сахаром используется только белый сахарный песок в различных концентрациях. Концентрация сахара зависит от вида продукции и вкуса потребителя. Нежелательно применять желтый сахар и рафинад. Поскольку в сахаре часто встречаются различные твердые примеси, перед использованием его необходимо просеивать через сито. Часто при консервировании используется сахарный сироп. Для его приготовления необходимое количество сахара заливают необходимым количеством воды и нагревают на слабом огне при частом перемешивании до кипения. Кипятят 2–3 минуты, снимают с огня и отстаивают около часа, затем фильтруют через 3–4 слоя марли.

Если сироп получается мутным, его необходимо осветлить с помощью куриного белка. Берут белок сырого куриного яйца из расчета 0,25 белка на 1 л сиропа и смешивают с охлажденным сахарным сиропом. Затем сироп доводят до кипения, при этом белок сворачивается и всплывает в виде пены, увлекая за собой все примеси. Пену снимают, а сироп фильтруют через 3–4 слоя марли.

Из фруктов и ягод можно готовить соки, компоты, натуральные консервы, варенья, повидло, пюре, джемы, желе, сиропы, мармелады, пастилу, цукаты. Для всего этого разнообразия консервов необходимо использовать только качественное сырье.

Для приготовления соков используется зрелое сырье, но можно использовать и зрелые нестандартные ягоды и фрукты. Их предварительно измельчают и извлекают сок с помощью пресса, различных соковыжималок или соковарки. Чтобы извлечь сок из слив, крыжовника, земляники, черной смородины – их необходимо раздавить, влить немного горячей воды и подогреть мезгу до 60–70 градусов, выдержать некоторое время, а затем отжать сок. При домашних способах извлечения получается



сок с мякотью, который имеет большую питательную ценность благодаря значительному количеству витаминов и других ценных веществ, переходящих в сок вместе с частицами мякоти. Получить осветленный сок в домашних условиях затруднительно. Сок консервируют чаще всего методом горячего розлива, т. е. нагревают до 80 градусов, при такой температуре осаждаются основная масса белков и пектинов. Затем сок сливают с осадка и в горячем виде фильтруют через плотную ткань. Отфильтрованный сок нагревают до кипения и разливают в стерильные банки или бутылки, закатывают стерильными крышками или плотно укупоривают стерильными пробками. Можно консервировать соки методом пастеризации, для этого процеженный сок фасуют в стерильную тару, а затем пастеризуют определенное время при температуре 85–90 градусов. Хранятся соки в стерильной, герметически закрытой таре в темном и прохладном месте. По желанию перед консервированием в соки можно добавлять сахар.

Фруктово-ягодные компоты можно готовить как с сахаром, так и без сахара, заливая сырье горячей водой или соком различных фруктов и ягод. Стерилизация и герметичная упаковка обеспечат надежную защиту компотам, независимо от наличия сахара.

Натуральные консервы можно готовить также с добавлением сахара или без него. Ягоды и фрукты, измельченные или целиком, бланшированные или нет, помещают в стерильные банки, заливают сахарным сиропом или водой, или готовят в собственном соку и стерилизуют. Экономнее и проще консервировать фрукты и ягоды в виде пюре, поскольку в этом случае весь объем банки будет полностью заполнен. Для приготовления пюре фрукты и ягоды проваривают под крышкой с небольшим количеством воды до размягчения и затем протирают через сито из нержавеющей стали. Полученное пюре фасуют в стерильные банки и пастеризуют либо стерилизуют в кипящей воде определенное время, после этого закатывают, охлаждают и убирают на хранение в темное и прохладное место.

Варенье, повидло, джем, желе, сиропы и мармелад готовят с добавлением большого количества сахара. Сахар, концентрация которого в продукте выше 60 %, обладает консервирующими свойствами, поэтому вышеперечисленные консервы сохраняются в герметичной таре длительное время и без предварительной стерилизации.

Из фруктово-ягодного пюре и сахара можно получить мармелад. В пюре, протертое через частое сито и содержащее достаточное количество пектиновых веществ, добавляют сахар и варят в тазу, периодически

перемешивая и снимая пену. Готовность мармелада определяется по его капле, нанесенной на холодное блюдце. Капля должна загустеть и не расплываться. Кроме того, масса готового мармелада начинает отставать от стенок и дна варочного таза. От количества сахара зависит консистенция мармелада. Если количество пюре равно количеству сахара, то получается твердый мармелад. Для мягкого мармелада на 1 кг пюре нужно 300 г сахара. Для мармелада необходимо брать созревшие и перезревшие плоды. Если исходные плоды не имеют достаточной кислотности, то в конце варки в мармелад нужно добавлять лимонную кислоту из расчета 1 г кислоты на 1 кг пюре. Самый хороший мармелад получается из кислых яблок, крыжовника и смородины. Горячий мармелад разливают в неглубокие подогретые сухие и чистые банки, накрывают смоченным в спирте пергаментом и крышкой, осторожно ставят банки в теплую воду и охлаждают, медленно добавляя холодную воду. Такое охлаждение повышает качество мармелада. При охлаждении нельзя разрушать образующуюся структуру мармелада, т. е. банки с мармеладом нельзя двигать!

Сиропы готовят путем растворения сахара в горячем соке. Сок с сахаром доводят до кипения, кипятят 2–3 минуты, разливают в стерильные бутылки и укупоривают стерильными пробками.

Если в ягодном или фруктовом соке растворить определенное количество сахара и уварить его, то получится желе. Лучше всего для желе использовать недозревшие фрукты и ягоды, содержащие значительное количество пектина и, вследствие этого, обладающие лучшими желирующими свойствами. При варке желе на 1 л сока добавляют 750–800 г сахара и 2–3 г лимонной кислоты. В мелкой широкой посуде на сильном огне уваривают сок на 1/3 первоначального объема и добавляют частями сахар, а в конце варки – лимонную кислоту, растворенную в незначительном количестве воды. Желе готово, если несколько капель его, нанесенных на холодное блюдце, не прилипает, а свободно отделяется от блюдца. Пену и пленку, образующиеся на поверхности желе, необходимо снимать во избежание заплесневения продукта. Горячее желе разливают в сухие чистые банки, накрывают прокладками из пергаменты и закрывают крышками. Хранят в темном, прохладном помещении.

Самыми распространенными фруктово-ягодными консервами является варенье. Варят варенье из разных качественных и спелых ягод и фруктов. Недозрелое и перезрелое сырье не подходит для варенья. В заранее приготовленный сахарный сироп опускают цельные или нарезанные дольками фрукты и ягоды и варят варенье до густой

прозрачной массы, в которой плоды или части должны полностью сохранять свою форму и не развариваться. При варке варенья происходят два противоположных процесса – фрукты и ягоды постепенно пропитываются сахарным сиропом, а соки фруктов и ягод постепенно выходят в сироп. В результате этих процессов концентрация сахара и соков выравнивается и получается варенье с высокими вкусовыми качествами. Существуют разные способы варки варенья:

1. Подготовленные ягоды и фрукты опускают в заранее приготовленный сахарный сироп, а затем варят варенье.

2. Подготовленные ягоды и фрукты засыпают сахаром, выдерживают до обильного выделения сока, а затем варят.

Кроме того, варить варенье можно как однократной, так и многократной варкой.

При однократной варке сначала варят варенье на слабом огне, тщательно снимая пену, а затем, постепенно увеличивая огонь, доводят варенье до готовности.

При многократной варке сначала варенье доводят до кипения, снимают с огня и выдерживают до 8-ми часов. За это время сахарный сироп постепенно проникает в ткань фруктов и ягод. Затем еще раз доводят до кипения, варят несколько минут и выдерживают 5–6 часов. Процесс нагревания и выстаивания варенья продолжают несколько раз до его полной готовности. Варенье можно считать готовым, если его капля, нанесенная на блюдце, сохраняет свою форму и не растекается.

Готовое варенье раскладывают в чистые сухие банки, закрывают крышками или обвязывают горлышки пергаментной бумагой и хранят в темном, сухом и прохладном месте.

Джемы варят из здоровых, качественных, спелых и не очень спелых плодов с достаточным содержанием пектиновых веществ. Некоторые виды недоспелых плодов даже имеют преимущество, поскольку они содержат больше пектиновых веществ, дающих желеобразную консистенцию. Кроме того, для джемов можно использовать мятые плоды. В отличие от варенья, в джемах плоды развариваются и переходят в желеобразное состояние. Джем варят и использованием сахара или сахарного сиропа. В конце варки добавляют лимонную или винную кислоту. Джем считается готовым, если его капля, нанесенная на наклонную поверхность блюдца, не стекает вниз.

Горячий джем разливают в сухие чистые банки, банки накрывают прокладкой из пергаментной бумаги и выдерживают до его охлаждения, а затем банки с джемом закрывают крышками и ставят на хранение в темное и прохладное место.

Разновидностью джема является конфитюр. В конфитюре плоды или их части не разварены, а равномерно распределены в желе. Конфитюр варят как варенье, опуская плоды небольшими порциями в сахарный сироп и медленно нагревая. Перемешивают конфитюр при варке не ложкой, а медленными круговыми движениями посуды. При этом варка конфитюра может быть однократной или многократной.

Повидло, как и варенье, можно варить из различных плодов и ягод. На первой стадии приготовления повидла получают фруктово-ягодное пюре, проваривая плоды под крышкой с небольшим количеством воды до размягчения, а затем протирая их через сито. После этого пюре уваривают с добавлением сахара или без него. Для повидла используется также качественное и созревшее сырье. Повидло лучше варить в широком тазу, обеспечивающем хорошее испарение жидкости. Горячее повидло раскладывают в сухие чистые банки, накрывают пергаментными прокладками и дают остыть. Во время остывания на поверхности повидла образуется тонкая пленка. Банки закрывают крышками и ставят на хранение в темное, прохладное место.

Из повидла можно приготовить пастилу. Для этого готовое повидло немного охладить и выложить тонким слоем на противень, выстланный пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом, и подсушить в теплой духовке или печи. Для более равномерного высушивания пастилу нужно перевернуть. Готовую пастилу нарезать полосками или фигурками, сложить в герметично закрывающиеся коробки и хранить в сухом и темном помещении.

Из некоторых фруктов и ягод можно готовить засахаренные плоды – цукаты. Плоды для цукатов готовят также, как и для варенья. Их варят в сахарном сиропе до готовности, затем отделяют от сиропа через сито и дают сиропу стечь. Плоды немного подсушивают на воздухе, а затем – в духовке или печи при температуре не выше 50 градусов. Подсохшие плоды посыпают мелким сахаром или сахарной пудрой и еще раз подсушивают. Хранят в герметично закрытой посуде или коробках в темном и сухом месте.

Некоторые фрукты и ягоды можно мочить, т. е. подвергать молочнокислому брожению, и мариновать. В этой книге представлены старинные рецепты мочения яблок, груш, клюквы и брусники.

## **Консервирование абрикосов и персиков**

Абрикосы и персики имеют большую питательную ценность. Они содержат много каротина, сахаров, солей калия, фосфора и магния. Эти плоды рекомендуются людям с сердечно-сосудистыми заболеваниями, гипертонией, заболеваниями печени и почек. Соли фосфора и магния необходимы для питания головного мозга и улучшения памяти. Абрикосы и персики рекомендуются детям и ослабленным людям, перенесшим тяжелые заболевания. Сушеные абрикосы также очень питательны. Поскольку абрикосы и персики в свежем виде долго не хранятся, их необходимо консервировать. На компоты и варенье используют зрелые сладкие плоды. Недозрелые, а также плоды с природными или механическими повреждениями используют на повидло, джемы и мармелады. Перезрелые плоды можно использовать для получения сока.

### **Сушеные абрикосы**

#### **Вариант 1**

Зрелые абрикосы разрезать пополам и удалить косточки. Половинки абрикосов бланшировать в кипятке 10 секунд, вынуть и быстро охладить холодной водой. Охлажденные абрикосы разложить тонким слоем на противни и выдержать некоторое время на солнце. Затем поместить в теплую печку или духовку с температурой не выше 40 градусов. Как только абрикосы начнут сморщиваться, температуру печи увеличить до 80 градусов и сушить до готовности при открытой дверце духовки. Хранить в темном, прохладном и сухом месте в герметичной упаковке.

#### **Вариант 2**

Половинки абрикосов положить в сахарный сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 1 л воды. Проварить на слабом огне 15 минут, затем осторожно откинуть на дуршлаг и дать стечь сиропу. Абрикосы выложить на противень и сушить в печи или духовке при температуре не выше 70 градусов при открытой дверце. Хранить в темном, сухом и прохладном месте в герметичной стеклянной таре.

### **Приготовление кураги**

Спелые неповрежденные абрикосы тщательно промыть в холодной воде, выложить на решето и обсушить на воздухе. Затем решето с абрикосами накрыть специальной фанерой с отверстиями и разместить его над жаровней, в которой нужно поджечь серу. Серный дым должен обволакивать абрикосы около часа. Окушивание серой частично стерилизует плоды и продлевает срок их хранения. Затем обработанные таким образом абрикосы высушивают на воздухе или на солнце в течение 1–1,5 недели. Хранить как в предыдущих рецептах.

## **Абрикосы замороженные**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Абрикосы – 1 кг Сахар – 200 г Лимонная кислота – 1 неполная чайная ложка*

Здоровые зрелые абрикосы бланшировать в кипятке в течение нескольких секунд, затем вынуть и быстро охладить под струей воды, снять кожицу, разрезать плоды пополам и удалить косточки. Половинки абрикосов смешать с сахаром и уложить в формочки для замораживания. Лимонную кислоту растворить в 2–3 столовых ложках воды, этим раствором сбрызнуть уложенные в формочки абрикосы и быстро заморозить.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Абрикосы*

*Для приготовления сиропа на 0,5 л воды – сахара – 0,5 кг*

Абрикосы подготовить, как в 1 варианте. Уложить их в формочки для замораживания, залить холодным сахарным сиропом, приготовленным в соотношении 1:1 и быстро заморозить.

## **Абрикосовые цукаты**

#### **Компоненты**

*Абрикосы*

*Для приготовления сиропа на 0,5 л воды – сахара – 1,4 кг*

Твердые абрикосы разрезать пополам, удалить косточки, затем залить горячим сахарным сиропом, накрыть и выдержать 1,5–2 суток. По

истечении этого времени сироп с абрикосами поставить на слабый огонь, осторожно помешивая, довести до кипения и проварить 5–6 минут. Снять с огня, накрыть и выдержать до полного охлаждения. Затем сироп слить, абрикосы откинуть на дуршлаг и дать стечь сиропу. После этого абрикосы выложить на противень, поставить в теплую духовку, просушить и обсыпать сахарной пудрой. Хранить в герметично закрывающихся банках в сухом, темном и прохладном месте.

## **Абрикосовое варенье**

### **Компоненты**

*Абрикосы – 1,4 кг Сахар – 2 кг Вода – 2 стакана*

Абрикосы промыть, обсушить на воздухе или с помощью чистого полотенца, затем разрезать пополам и удалить косточки. Для приготовления варенья высокого качества абрикосы необходимо очистить от кожицы. Для этого их опустить в кипящую воду на 3 минуты, вынуть и охладить. После такой процедуры кожица очень легко снимается. Подготовленные абрикосы сложить в таз для варенья, засыпать сахаром, влить воду, перемешать и выдержать 30–40 минут. Затем таз с абрикосами поставить на слабый огонь, довести до кипения и варить при частом помешивании 8 минут, периодически снимая пену. После этого снять с огня, выдержать около 1 часа, опять поставить на огонь и варить до готовности на слабом огне, также периодически снимая пену. За несколько минут до готовности можно добавить в варенье неполную чайную ложку лимонной кислоты. Готовность варенья определяется с помощью капли: капля готового варенья не должна растекаться на блюде. Готовое варенье снять с огня и выдержать 8 часов, затем разложить в чистые, сухие банки и укупорить. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Варенье из зеленых абрикосов**

### **Компоненты**

*Абрикосы – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 3 стакана Сок половины лимона*

Зеленые абрикосы с еще не образовавшимися косточками проткнуть в длину и ширину толстой иглой и бланшировать в кипятке 2–3 минуты. Затем откинуть на дуршлаг и охладить под струей воды. Сварить сахарный сироп из 1 кг сахара и трех стаканов воды. Варить сироп следует на сильном огне до загустения. В готовый горячий сироп положить

подготовленные абрикосы, влить лимонный сок, перемешать и довести до кипения. Затем снять с плиты и выдержать 15 минут. За это время абрикосы дадут сок. Таз с вареньем снова поставить на сильный огонь и варить до полной готовности, периодически снимая пену. Готовое варенье остудить и разложить в сухие, чистые банки. Укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Варенье абрикосовое консервированное**

### **Компоненты**

*Абрикосы – 2 кг Сахар – 2,6 кг Вода – 650 мл*

Немного недозрелые абрикосы промыть, обсушить на воздухе, разрезать на половинки и удалить косточки. Сварить сахарный сироп из воды и сахара и остудить. Затем абрикосы залить сахарным сиропом и выдержать 3–4 часа.

После этого поставить на слабый огонь и варить 8-10 минут при слабом кипении. Снять с огня и выдержать 10–12 часов. Повторить нагревание и выдержку еще 2 раза. Готовое варенье разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и пастеризовать на водяной бане при температуре воды 90 градусов полулитровые банки 10 минут, литровые – 15 минут. После пастеризации банки с вареньем закатать, остудить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Персиковое варенье**

### **Компоненты**

*Персики – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 0,5 л Лимонная кислота – 1 неполная чайная ложка*

Зрелые персики нарезать дольками, удалив косточки, опустить в заранее сваренный сахарный сироп, поставить на слабый огонь и, перемешивая, нагреть до кипения. Таз с вареньем снять с огня и оставить на 8 часов. Такую процедуру повторить еще 3 раза: проварив 2–3 минуты – выдержать 6–7 часов. При последнем нагревании добавить лимонную кислоту. Готовое варенье разложить в сухие чистые банки и укупорить после полного остывания. Хранить в темном прохладном месте.

## **Варенье из недозрелых персиков**



### **Компоненты**

*Персики – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 0,5 л*

Недозрелые персики бланшировать в кипятке 1 минуту, вынуть, охладить и очистить от кожицы. Затем персики нарезать дольками, удалив косточки. Подготовленные персики сложить в таз для варенья и залить горячим сахарным сиропом, приготовленным из 1,5 кг сахара и 0,5 л воды.

Варить на слабом огне до мягкости. Как только персики размягчатся, таз снять с огня, немного остудить. Затем дольки персиков вынуть из сиропа, а сироп проварить до полной готовности (10–15 мин). В готовый сироп положить персиковые дольки, на слабом огне довести до кипения и проварить еще 2–3 минуты. Готовое варенье в горячем виде разложить в сухие и чистые банки и укупорить после охлаждения. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Абрикосовый джем**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Абрикосы без косточек – 2,5 кг Сахар – 1,5 кг*

Абрикосы смешать с сахаром и выдержать 8-10 часов при комнатной температуре. Затем переложить в таз для варенья и варить на среднем огне до полного растворения сахара. Как только сахар полностью растворится, нужно немного увеличить огонь и довести джем до кипения, продолжить варить до полной прозрачности абрикосовой массы, периодически снимая пену. Готовый джем должен быть густым и желеобразным. Таз с готовым джемом снять с огня, джем сразу же разложить в сухие, чистые и теплые банки, плотно закрыть, остудить и хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Абрикосы без косточек – 3 кг Сахар – 2,5 кг*

Смешать абрикосы с сахаром. Расколоть часть косточек, очистить зернышки от шелухи и очень мелко порубить. Рубленые зернышки положить в таз с абрикосами, перемешать и варить на среднем огне, как описано в варианте 1. Готовый джем снять с огня, сразу разложить в чистые, сухие и теплые банки, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Абрикосы – 2 кг Сахар – 1 кг*

Абрикосы разрезать на половинки и удалить косточки. Половинки абрикосов сложить в таз для варенья, немного раздавить их ложкой, добавить несколько ложек воды и проварить на слабом огне до половины первоначального объема. Затем насыпать сахар, перемешать и продолжать варить на среднем огне еще минут 10–15. Потом готовый джем снять с огня и горячим разложить в сухие, чистые и немного подогретые банки. Укупорить, остудить и хранить в темном, прохладном месте.

### **Персиковый джем**

#### **Компоненты**

*Персики – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 300 мл*

Зрелые или перезрелые персики бланшировать 3 минуты в кипятке, вынуть, охладить и снять кожицу. Нарезать кусочками, удалив косточки. Затем персики сложить в эмалированную кастрюлю, залить водой и проварить при слабом кипении 10–12 минут, добавить сахар, перемешать и варить до готовности. Горячий джем разложить в сухие, стерильные банки, укупорить, охладить и хранить в темном, прохладном месте.

### **Абрикосовый конфитюр**

#### **Компоненты**

*Абрикосы – 2 кг Сахар – 4 кг Вода – 3 стакана*

Абрикосы очистить от кожицы, опустив их на 3–4 минуты в кипящую воду. Затем разрезать на половинки и удалить косточки. Сварить сироп из сахара и воды и остудить. В охлажденный сироп положить абрикосы и довести на слабом огне до кипения, снять пену, затем снять абрикосы с огня и поставить в прохладное место на 10–12 часов. Процедуру нагревания, охлаждения и выдержки повторить 3 раза. В готовом конфитюре абрикосы осядут на дно. Готовый конфитюр снять с огня, разложить в чистые, сухие, подогретые банки, остудить и укупорить. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Абрикосовое желе**

### **Компоненты**

*Сок абрикосовый – 1 л Сахар – 550 г Лимонная кислота – 1 неполная чайная ложка*

Недозрелые абрикосы разрезать пополам, удалить косточки, затем нарезать абрикосы кусочками, сложить в эмалированную кастрюлю, налить немного воды и варить под крышкой на слабом огне до полного размягчения абрикосов, но нельзя допускать их полного разваривания, иначе желе будет мутным. Размягченные абрикосы снять с огня и процедить сок через ткань. Затем соку дать отстояться, слить с осадка и уварить его до половины объема, периодически снимая пену. К уваренному соку добавить сахар и варить до готовности. Незадолго до готовности в желе добавить лимонную кислоту. Желе готово, если его капля на блюдце не будет растекаться. Горячее желе разложить в чистые, подогретые банки, остудить и укупорить. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Персиковое желе**

### **Компоненты**

*Персики – 2,5 кг Сахар – 0,5 кг Вода – 1,5 стакана Лимонная кислота – 1 неполная чайная ложка*

Зрелые персики тщательно промыть, нарезать кусочками, удалив косточки, сложить в эмалированную кастрюлю и залить водой. Варить при слабом кипении до размягчения кусочков персиков. Затем сок профильтровать через ткань, выдержать, чтобы выпал осадок и осторожно слить. В слитый сок добавить сахар и варить 15–18 минут при слабом кипении, незадолго до окончания варки добавить лимонную кислоту. Горячее желе разложить в сухие, чистые банки и укупорить. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Абрикосовое повидло**

### **Компоненты**

*Абрикосы – 2 кг Сахар – 200 г*

Перезревшие абрикосы разрезать пополам и удалить косточки. Затем абрикосы сложить в эмалированную кастрюлю, добавить немного воды и варить их до размягчения. Размягченные абрикосы протереть через сито, пюре сложить в таз для варенья, добавить сахар и варить на довольно

сильном огне до готовности. Готовое повидло будет стекать с ложки непрерывной тонкой нитью. Повидло горячим разложить в чистые, подогретые банки, остудить и укупорить. Хранить в темном, холодном месте. При хранении абрикосовое повидло часто подвергается порче, поэтому его нужно чаще осматривать.

## **Персиковое повидло**

### **Компоненты**

*Персики – 2,5 кг Сахар – 1 кг Вода – 0,5 стакана*

Для повидла нужно брать зрелые или перезрелые персики. Разрезать пополам, удалить косточки, половинки нарезать более мелко и сложить в таз для варенья. Налить полстакана воды, поставить на слабый огонь и варить до мягкости, периодически помешивая. Затем добавить сахар, перемешать и продолжать варить до полной готовности, тщательно перемешивая массу. Готовое повидло разложить в чистые, сухие банки, укупорить и охладить. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Абрикосовый мармелад**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Абрикосы без косточек – 2 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 2 стакана*

Перезрелые абрикосы разрезать пополам и удалить косточки. Половинки абрикосов поместить в эмалированную кастрюлю, добавить воду и варить на среднем огне до размягчения. Размягченные абрикосы протереть через сито, в пюре добавить сахар, перемешать и варить на слабом огне до тех пор, пока масса не станет отставать от дна и стенок кастрюли. Готовую абрикосовую массу выложить тонким слоем на блюдо и подсушить на воздухе. Хранить в темном и прохладном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Абрикосы – 2 кг Сахар – 1 кг Сок яблочный – 0,5 л*

Перезрелые абрикосы разрезать на половинки, удалить косточки, сложить половинки абрикосов в эмалированную кастрюлю, добавить немного воды и проварить их до размягчения. Размягченные абрикосы протереть через сито для освобождения от кожицы. В пюре добавить

яблочный сок и сахар и варить до готовности, как в варианте 1. Готовую массу выложить тонким слоем, выровнять и подсушить на воздухе. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Персиковый мармелад**

### **Компоненты**

*Персики – 1 кг Сахар – 1 кг*

Перезрелые персики разрезать пополам, удалить косточки, мякоть сложить в эмалированную посуду и измельчить блендером. В пюре добавить сахар, перемешать и варить на слабом огне до готовности. Далее поступать, как в предыдущем рецепте. Хранить мармелад в темном и прохладном месте.

## **Абрикосовая пастила**

### **Компоненты**

*Абрикосы – 2 кг Сахар – 1,6 кг Вода – 2 стакана*

Приготовить абрикосовое пюре, как в предыдущем рецепте, добавить в пюре сахар и варить до желеобразного состояния. Готовую горячую массу выложить на противень слоем в 1,5 см и выровнять. Затем остывшую массу нарезать полосками или различными фигурками, посыпать сахарной пудрой и сложить по две вместе. Поместить в закрывающиеся коробки и хранить в сухом, темном месте.

## **Абрикосовая паста**

### **Компоненты**

*Абрикосовое пюре – 1 кг Сахар – 1 кг Лимонная кислота – 1 неполная чайная ложка*

В приготовленное абрикосовое пюре положить сахар, перемешать, на слабом огне при постоянном перемешивании довести до кипения и варить около 30 минут. Незадолго до готовности добавить в пюре лимонную кислоту. Горячую пасту разложить в сухие стерильные банки, плотно закрыть винтовой крышкой или закатать, остудить при комнатной температуре и хранить в темном, прохладном месте.

## **Абрикосы натуральные консервированные**

### **Компоненты**

*Абрикосы – 1 кг Вода – 1 л*

Плотные зрелые абрикосы разрезать пополам и удалить косточки. Затем половинки абрикосов плотно уложить в стерильные банки, залить кипятком, банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые – 10 минут, литровые – 15–20 минут, трехлитровые – 25 минут. После стерилизации банки немедленно закатать, остудить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Персики натуральные консервированные**

### **Компоненты**

*Половинки персиков – 650 г Вода – 350 мл*

Персики плотно уложить в литровые стерильные банки, залить кипящей водой, банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде 15–20 минут. После стерилизации банки закатать, перевернуть вверх дном и охладить под одеялом. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Абрикосы в собственном соку**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Абрикосы – 2 кг Сахар – 600 г*

Зрелые абрикосы разрезать пополам и удалить косточки. Затем абрикосы сложить в эмалированную посуду, смешать их с сахаром и выдержать несколько часов в прохладном месте. За это время абрикосы пустят сок, их вместе с соком плотно уложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 10 минут, литровые – 15 минут. После стерилизации банки закатать, перевернуть вверх дном и остудить под одеялом. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Абрикосовый компот**

### **Вариант 1**

*Компоненты Абрикосы Сахар – 350 г Вода – 1 л*

Неповрежденные абрикосы промыть, обсушить на воздухе и плотно

уложить в стерильные банки по плечики. Залить горячим сахарным сиропом, приготовленным из 1 л воды и 350 г сахара. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые – 10 минут, литровые – 15 минут, трехлитровые – 30 минут. После стерилизации банки немедленно закатать, остудить и хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 2**

Компоненты *Абрикосы Сахар – 500 г Вода – 1 л Зернышки абрикосовые – 3–4 шт. на банку*

Зрелые неповрежденные абрикосы разрезать на половинки и удалить косточки. Половинки абрикосов плотно уложить в стерильные банки, добавить очищенные от шелухи абрикосовые зернышки и залить кипящим сиропом. Банки накрыть стерильными крышками и выдержать 6–8 минут. Затем сироп слить, нагреть до кипения и опять залить им абрикосы. Горячие банки сразу же закатать. Перевернуть вверх дном и охладить под одеялом. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 3**

Компоненты *Абрикосы Мед – 375 г Вода – 1 л*

Мелкие зрелые абрикосы плотно уложить в стерильные литровые банки, залить их горячим медовым сиропом, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде 10 минут. Затем быстро закатать, остудить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Персиковый компот**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Персики целые*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 300 г*

Зрелые персики промыть и плотно уложить в стерильные банки по плечики. Приготовить сахарный сироп и горячим сиропом залить персики. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде литровые – 15 минут, трехлитровые – 20 минут. После стерилизации банки сразу закатать и перевернуть на крышку. После охлаждения хранить в темном, прохладном месте.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Персики половинками*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 200 г*

Половинки зрелых персиков бланшировать в кипятке не более полминуты, вынуть, быстро охладить под струей воды и очистить от кожицы. Затем половинки персиков плотно уложить в стерильные банки по плечики и залить кипящим сиропом. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать, как в первом варианте. Хранить также в темном и прохладном месте.

## **Компот фруктовый с персиками**

Компот можно приготовить как из целых фруктов, так и из половинок и четвертинок.

### **Компоненты**

*Персики – 2 кг Яблоки – 1 кг Груши – 1 кг Сливы – 1 кг*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 500 г*

Хорошо промытые небольшие фрукты уложить в стерильные стеклянные банки и залить кипящим сиропом. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать, как в предыдущих рецептах. Хранить в прохладном, темном месте.

## **Абрикосовый сок с мякотью**

### **Компоненты**

*Абрикосовое пюре – 1 кг Вода – 2 стакана Сахар – 100 г*

Зрелые абрикосы разрезать пополам, удалить косточки, половинки сложить в эмалированную кастрюлю, добавить немного воды и проварить на слабом огне до размягчения абрикосов. Размягченные абрикосы протереть через сито, взять примерно 1 кг пюре, добавить 2 стакана воды и сахар, перемешать и варить при слабом кипении 8-10 минут. Кипящий сок разлить в горячие стерильные банки, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые – 15 минут, литровые – 25 минут. Затем банки сразу закатать, остудить и поставить в темное, прохладное место.

## **Абрикосовый сироп**



### **Компоненты**

*Абрикосовый сок – 1 л Сахар – 1 кг*

Приготовить абрикосовый сок, как описано в предыдущем рецепте. Добавить в него сахар, перемешать, поставить на слабый огонь и варить до полного растворения сахара, а затем довести до кипения и проварить еще 5–6 минут после закипания. Кипящий сироп разлить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и закатать. Банки с сиропом перевернуть вверх дном и охладить под одеялом. Поставить в темное, прохладное место.

## **Персики, маринованные по-французски**

### **Компоненты**

*Персики – 3,5 кг Сахар – 2 кг Уксус яблочный – 1 л Гвоздика и корица – по 60 г Корень имбиря – 15 г*

Зрелые персики хорошо промыть и по возможности стереть с них пушок. В уксус насыпать сахар, положить туда же пряности в полотняном мешочке и прокипятить несколько минут до полного растворения сахара. Горячим маринадом залить подготовленные персики и выдержать 8-10 часов. Затем маринад слить и прокипятить его в течение 8-10 минут. В кипящий маринад опять положить персики и варить на слабом огне до размягчения фруктов. Затем горячие персики разложить в подогретые стерильные банки и залить их кипящим маринадом. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 15 минут, трехлитровые – 20 минут. После стерилизации банки закатать, перевернуть на крышку, остудить и хранить в темном, прохладном месте.

## Консервирование айвы

Айва – южное растение, приносящее твердые плоды с большим количеством органических кислот и пектиновых веществ. Некоторые сорта айвы, в том числе айва японская прекрасно растут и плодоносят и в средней полосе. Причем, плоды айвы японской содержат очень много аскорбиновой кислоты и долго сохраняются, до самого марта. Плоды айвы имеют желтый цвет с зеленоватым или золотистым оттенком. В средней полосе айва созревает обычно в сентябре. Благодаря наличию большого количества пектиновых веществ айва обладает хорошими желирующими свойствами. Из нее можно готовить различные джемы, мармелад и желе, а также варенье и повидло.

## Варенье айвовое

### Вариант 1

#### Компоненты

*Айва – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 2 стакана*

Созревшие плоды айвы очистить от кожицы, разрезать на четвертинки и удалить сердцевину. Четвертинки айвы нарезать дольками и уложить в таз для варенья. Приготовить сахарный сироп из 1,5 кг сахара и двух стаканов воды. Горячим сиропом залить айву, довести на малом огне до кипения, снять с огня и выдержать 5–6 часов. Нагревание и выдержку повторить еще 2 раза. После этого доварить варенье на слабом огне до готовности. Горячее варенье разложить в сухие, чистые банки, охладить и укупорить. Хранить в темном, прохладном месте.

### Вариант 2

#### Компоненты

*Айва – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 2 стакана*

Зрелые плоды айвы подготовить, как в первом варианте. Сложить их в таз для варенья, добавить воду и варить айву до размягчения. Затем добавить сахар и варить варенье в один прием до готовности. Горячее варенье разложить в сухие и чистые банки, охладить и укупорить. Хранить в темном, прохладном месте.

## Желе айвовое

Для приготовления желе можно использовать не только целые плоды, но и отходы от переработки айвы – семенные камеры, кожицу, выжимки.

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Айва – 2,5 кг Сахар – 800 г Вода – 1,5 стакана Лимонная кислота – 1 чайная ложка*

Плоды айвы хорошо промыть и, не очищая и не удаляя семенную камеру, нарезать дольками и сложить в эмалированную кастрюлю. Айву залить водой и варить до размягчения. После этого сок процедить через 3 слоя марли, дать ему немного отстояться и слить с осадка. Если сока получилось больше 1 л, то его надо уварить до объема в 1 л. В сок насыпать сахар и проварить на слабом огне до готовности, примерно 10–15 минут. Несколько капель готового желе на блюдце застынут и будут легко сниматься ножом. Перед тем как снять с огня, добавить в желе лимонную кислоту. Горячее желе сразу же разлить в чистые, сухие банки, охладить, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Айва японская – 2,5 кг Сахар*

Айву разрезать на 4 части, вырезать сердцевинки, но не выбрасывать их, а положить в полотняный мешочек. Затем плоды и мешочек с сердцевинами положить в эмалированную кастрюлю, налить воду, так чтобы вода покрыла содержимое кастрюли, и варить айву до ее размягчения. Айвовую массу процедить через 3 слоя марли, измерить объем полученного сока и всыпать на каждые 250 мл сока по 250 г сахара. Сок с сахаром на слабом огне довести до кипения и проварить минут 10 до готовности, снимая пену. Горячее желе переложить в банки, охладить, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Ломтики айвы – 4 кг Сахар Сухое белое вино – 150 мл Сок одного лимона*

Айву сложить в эмалированную кастрюлю, залить водой, так чтобы вода покрыла дольки плодов и варить на слабом огне до размягчения, примерно 35–40 минут. Затем сок процедить через волосяное сито, не выжимая айву. Измерить количество полученного сока. На каждый литр сока добавить по 750 г сахара и варить на слабом огне до достижения

точки застывания, периодически снимая пену. В конце варки влить лимонный сок и вино, перемешать, довести до кипения и проварить 2–3 минуты. Горячее желе разлить в чистые, сухие банки, охладить, укупорить и поставить в темное, прохладное место.

## **Айвовый джем**

### **Компоненты**

*Айва – 2 кг Сахар – 2,5 кг Вода – 2 стакана Лимонная кислота – 1 чайная ложка*

Айву очистить от кожицы, разрезать, удалить семенные камеры и нарезать дольками. Сложить в эмалированную кастрюлю, залить водой и проварить до размягчения айвы. Размягченную айву размять, добавить сахар, перемешать и варить до готовности. В конце варки добавить лимонную кислоту, перемешать, прокипятить 1 минуту и разложить в чистые, сухие банки, остудить, укупорить и поставить в темное, прохладное место.

## **Айвовый мармелад**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Айва – 2 кг Сахар – 900 г*

Айву разрезать на части, сложить в посуду для варенья, добавить немного воды и проварить до ее размягчения. Размягченную айву протереть через сито. Пюре уварить почти до половины объема, добавить сахар, перемешать и еще немного проварить. Горячую массу выложить тонким слоем на блюдо и подсушить на воздухе. Затем можно нарезать фигурками. Хранить в темном, прохладном и сухом месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Айва – 1 кг Сахар – 650 г Вода – 1,5 стакана Ром – 0,25 стакана*

Айву вместе с кожицей и сердцевинкой нарезать тонкими ломтиками, сложить в эмалированную кастрюлю и влить полстакана воды. Распарить под крышкой на слабом огне до мягкости. На это уйдет около 2-х часов. При этом айву нужно часто перемешивать. Сварить густой сахарный сироп из 650 г сахара и стакана воды. Размягченную айву протереть через сито, в

пюре добавить сахарный сироп, перемешать и варить на слабом огне около 50 минут, тщательно перемешивая. Незадолго до окончания варки добавить ром, еще раз перемешать и варить до готовности. Горячий мармелад разлить в мелкие банки, остудить, банки с мармеладом закрыть крышками и хранить в темном, сухом, прохладном месте.

## **Айвовый компот**

### **Компоненты**

*Айва*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 400 г лимонной кислоты – 1 чайная ложка*

Айву очистить от кожицы, разрезать на части и удалить семенную камеру, затем нарезать дольками и положить на время в подсоленную воду во избежание потемнения долек айвы.

Вынуть из подсоленной воды, промыть под струей холодной воды, положить в кастрюлю, залить водой и варить 8-10 минут. Отваренные дольки плотно уложить в стерильные банки. Приготовить сахарный сироп: измерить объем отвара айвы и добавить в него сахар и лимонную кислоту, довести до кипения и проварить некоторое время. Уложенную айву залить кипящим сиропом, банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 15 минут, трехлитровые – 25 минут. После стерилизации банки закатать, перевернуть на крышку и остудить под одеялом. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Компот айвовый с фруктами**

### **Компоненты**

*Айва – 500 г Персики – 500 г Яблоки – 400 г Груши – 400 г Сливы – 300 г Виноград – 200 г*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 400 г*

Айву очистить от кожицы, разрезать на части и удалить семенную камеру, затем нарезать толстыми дольками. Персики также очистить от кожицы, подержав их 1–2 минуты в кипящей воде и разрезать на 4 части, удалив косточки. Сливы разрезать пополам и удалить косточки. Яблоки и груши разрезать и удалить сердцевину, а затем нарезать толстыми дольками. Подготовленные фрукты и ягоды винограда плотно уложить по плечики в стерильные банки, залить кипящим сиропом. Банки накрыть

стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 6–8 минут, литровые – 10–12 минут. После стерилизации банки закатать, перевернуть на крышку и охладить под одеялом. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Повидло айвовое**

### **Компоненты**

*Айва – 2 кг Сахар – 1,3 кг Вода – 0,9 л*

Айву нарезать кусочками, залить водой и проварить до размягчения, затем протереть через сито. В жидкое пюре добавить сахар и варить на среднем огне до полной готовности. Горячее повидло разложить в чистые, сухие банки, остудить, укупорить и поставить в темное, прохладное место.

## **Цукаты айвовые**

### **Компоненты**

*Айва – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 0,5 л Лимонная кислота – 1 чайная ложка*

Зрелую айву очистить от кожицы, разрезать и удалить семенные камеры, затем нарезать дольками. Дольки айвы на воздухе темнеют, поэтому их нужно опустить в подкисленную воду и выдержать в ней до дальнейшей обработки.

Кожицу и семенные камеры залить водой и проварить 15–20 минут, после процедить через мелкое сито. В отвар положить айвовые дольки и проварить их несколько минут, после этого вынуть и охладить под струей воды. Затем в отвар насыпать сахар и сварить сахарный сироп. В кипящий сироп опустить отваренные дольки айвы и проварить их 5 минут, снять с огня и выдержать в сиропе полдня. Повторить отваривание долек и выдержку в сиропе еще 3 раза. Перед последним отвариванием в сироп с дольками нужно добавить лимонную кислоту, проварить 5 минут, выдержать и откинуть цукаты на дуршлаг, дать стечь сиропу. Цукаты выложить на блюдо, подсушить на воздухе и обсыпать сахарной пудрой. Хранить в сухом, темном и прохладном месте.

## **Айва маринованная**

### **Компоненты**

*Ломтики спелой айвы, очищенные от кожицы и семенной камеры – 2 кг Соль крупная – 60 г*

*На 0,6 л айвового отвара нужно сахара – 500 г уксуса яблочного – 150 мл семян кориандра – 1 чайную ложку*

Ломтики айвы сложить в эмалированную посуду, залить водой, добавить соль, довести до кипения и проварить 10 минут. Затем отвар слить, процедить и измерить объем. В отвар добавить рассчитанное количество сахара, уксуса и кориандра и довести до кипения. В кипящий маринад положить ломтики айвы и варить при слабом кипении до мягкости айвы, примерно около 30 минут. Снять с огня и выдержать айву в маринаде 12 часов. Потом маринад слить, ломтики айвы плотно уложить в чистые банки и залить тем же кипящим маринадом. Банки укупорить, остудить и хранить в темном, холодном месте.

## Консервирование арбузов

Арбуз – это самая большая ягода, с определенным набором сахаров, пектиновых веществ, витаминов, солей и микроэлементов. Благодаря наличию солей калия арбуз обладает сильным мочегонным эффектом, поэтому рекомендуется людям с сердечно-сосудистыми заболеваниями и болезнями почек. Значительное количество солей магния в арбузе благоприятно действует на печень и мозг. Арбуз применяется во многих разгрузочных диетах при ожирении. Для этой цели используется мякоть арбуза до 2 кг в день. Арбуз хорош и полезен не только в свежем виде. Издавна ценится своим вкусом арбузное варенье, а также маринованные и соленые арбузы.

## Старинное арбузное варенье

### Компоненты

*Арбузы – 800 г Сахар – 400 г*

*Для приготовления сиропа на 1 стакан воды – сахара – 400 г лимонов – 2 шт.*

Арбуз очистить от плотной верхней кожицы. Мякоть залить небольшим количеством воды и отварить до размягчения. Лимоны вместе с кожурой нарезать ломтиками, удалить зерна, ломтики сложить в кастрюлю, залить стаканом воды и сварить лимон также до размягчения. Затем отвар с лимоном процедить через 3 слоя марли и отжать. В лимонный отвар всыпать постепенно 400 г сахара и сварить густой сироп. В этот сироп положить отваренный арбуз и варить варенье до готовности, постепенно добавляя оставшийся сахар. Горячее варенье разложить в сухие, чистые банки, остудить, укупорить и поставить на хранение в темное, прохладное место.

## Варенье из арбузных корок

### Компоненты

*Арбуз с толстой коркой – 3,5 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 3 стакана  
Лимонная кислота – 1,5 чайной ложки Порошок ванили – 2 столовые ложки*



Арбуз разрезать на ломтики, снять мякоть и удалить верхнюю зеленую корку. Белую корку нарезать кубиками – должно получиться около 1 кг этих белых кубиков, которые нужно отварить в воде в течение нескольких минут и откинуть на дуршлаг, затем залить их новой порцией воды, довести до кипения, проварить и опять откинуть на дуршлаг. Повторить эту операцию еще 1–2 раза. Это необходимо сделать для удаления горечи из корок. Отваренные корки выложить на блюдо и выдержать на солнце минут 30–40. Сварить сироп из 1,5 кг сахара и трех стаканов воды. В кипящий сироп опустить подготовленные корки и варить до тех пор, пока сироп не загустеет. В конце варки добавить лимонную кислоту и ванилин. Готовое варенье снять с огня и выдержать до полного охлаждения, а затем переложить в банки, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

### **Арбузные корки маринованные**

#### **Компоненты**

*Белая арбузная корка без мякоти и зеленой наружной корки – 1 кг  
Уксус яблочный – 0,5 л Сахар – 1,5 кг Соль – 3 столовые ложки Вода – 1 л  
Корица и гвоздика молотые – по 1,5 чайной ложки*

Арбузные корки нарезать примерно одинаковыми полосками, сложить в эмалированную посуду, залить соленой водой (3 столовые ложки соли на 1 л воды) и выдержать в ней 8-10 часов. Затем корки вынуть, залить их пресной водой и проварить 10 минут с момента закипания, а потом откинуть на дуршлаг и дать стечь воде.

Приготовить маринад: в 1 л кипящей воды влить уксус, добавить сахар и пряности, довести до кипения и варить до полного растворения сахара, примерно 5 минут. В кипящий маринад положить подготовленные корки и варить до полной прозрачности корок. На это уйдет около 45 минут. Снять с огня, остудить и вынести в темное, прохладное место. Через месяц маринованные арбузы будут готовы к употреблению.

### **Арбузы маринованные**

#### **Компоненты**

*Арбуз*

*На 1 банку нужно пряностей Лавровый лист -1-2 шт. Корица молотая – 0,25 чайной ложки Перец душистый – 4–6 горошин*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – соли и сахара – по 1*

*столовой ложке уксусной эссенции 80 % – 2 чайные ложки*

Спелый или розовый арбуз разрезать на дольки, снять верхнюю зеленую корку и удалить семена. Арбузные дольки уложить в стерильные банки, на дно которых предварительно уложены пряности, и залить горячим маринадом. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые – 15 минут, литровые – 20–25 минут. Затем банки закатать, перевернуть вверх дном и остудить. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Арбузы соленые**

### **Компоненты**

*Мелкие спелые арбузы*

*Для приготовления рассола на 10 л воды – соли – 1 кг*

Арбузы хорошо помыть и наколоть палочкой в нескольких местах. Подготовленные арбузы уложить в бочку и залить рассолом. Сверху положить деревянный кружок и гнет. Выдержать 3 дня при комнатной температуре, а затем вынести в холодное помещение. Арбузы будут готовы к употреблению примерно через месяц.

## Консервирование ягод барбариса и боярышника

В свежем виде ягоды барбариса обладают кисло-вяжущим вкусом, поэтому его употребление в таком виде не очень приятно. Но игнорировать барбарис не следует, поскольку его ягоды богаты калием, кремнием и большим разнообразием редчайших микроэлементов. Известно, что барбарис улучшает работу сердечно-сосудистой системы, обладает гипотензивными и желчегонными свойствами. На Востоке барбарис употребляется в виде различных приправ. Вкусен барбарис в виде компотов, соков и варенья. То же самое можно сказать и о ягодах боярышника. Ягоды боярышника также очень богаты микроэлементами, они улучшают работу сердечно-сосудистой системы, обладают гипотензивным и успокаивающим действием.

### *Сухие ягоды барбариса*

Ягоды барбариса собрать в сухую погоду, перебрать, опустить в кипяток на 2 минуты и сразу охладить под струей воды. Рассыпать тонким слоем на противни, провялить на воздухе, а затем сушить при температуре не выше 45 градусов в печах или духовках. Сухие ягоды хранить в герметично закрывающейся таре в сухом и темном помещении.

## Барбарисовый компот

### **Компоненты**

*Ягоды барбариса*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 1 кг*

Ягоды барбариса перебрать, удалить семена, уложить по плечики в стерильные банки и залить горячим сиропом. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 20–25 минут, полулитровые – 15 минут. Затем банки закатать, остудить и поставить в темное, прохладное место.

Барбарисовый компот можно приготовить в смеси с фруктами. В таком случае, как правило, надо брать 200–300 ягод барбариса, 1 кг фруктов и 600–700 г сахара.

## **Ягоды барбариса натуральные**

Зрелые здоровые ягоды барбариса уложить по плечики в стерильные банки, залить кипящей водой. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать, как в предыдущем рецепте. Хранить в темном и прохладном месте.

### ***Барбарисовый сок***

#### **Компоненты**

*Ягоды барбариса – 1 кг Сахар – 800 г Вода – 3 стакана*

Зрелые здоровые ягоды барбариса измельчить и отжать под прессом сок. Выжимки залить горячей водой и выдержать час, затем жидкость слить, а выжимки отжать еще раз. Соединить все отжимы и жидкость, перемешать, подогреть до 80 градусов, всыпать сахар, перемешать и растворить его. При такой температуре выдержать сок 10–15 минут, разлить в стерильные банки и закатать. Перевернуть вверх дном и остудить под одеялом. Поставить на хранение в темное и прохладное место.

### ***Барбарисовое варенье***

#### **Компоненты**

*Ягоды барбариса – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 600 мл*

Приготовить сироп из 1,5 кг сахара и 600 мл воды. Зрелые перебранные ягоды барбариса залить горячим сахарным сиропом и выдержать 12 часов. Затем варить варенье на медленном огне в один прием. Готовое варенье разложить в чистые банки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

### ***Барбарисовый джем***

#### **Компоненты**

*Ягоды барбариса – 1 кг Сахар – 350 г*

Спелые ягоды барбариса тщательно перебрать, удалить семена, засыпать сахаром и варить на среднем огне при интенсивном

перемешивании. Горячий джем разложить в сухие, чистые банки, остудить и укупорить. Хранить в темном и прохладном месте.

### ***Барбарисовое пюре с сахаром***

#### **Компоненты**

*Ягоды барбариса – 1 кг Сахар – 250 г*

Спелые ягоды барбариса тщательно перебрать. Здоровые ягоды сложить в эмалированную посуду, налить немного воды и варить под крышкой до мягкости. Разваренные ягоды протереть через сито. В пюре добавить сахар, перемешать, нагреть примерно до 80 градусов и разложить в стерильные банки. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и пастеризовать при 90 градусах литровые банки 25 минут, затем закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Ягоды барбариса соленые**

#### **Компоненты**

*Ягоды барбариса*

*Для приготовления рассола на 1 л воды – соли – 130 г*

Зрелые перебранные ягоды барбариса уложить в посуду для соления и залить приготовленным рассолом. Сверху положить небольшой деревянный кружок и поставить гнет. Вынести в прохладное помещение. Соленые ягоды являются прекрасным гарниром к мясу.

### **Сухие ягоды боярышника**

Спелые ягоды боярышника перебрать, уложить тонким слоем на противни и поставить на солнце для подвяливания. Затем поставить в горячую печь или духовку с температурой 90 градусов и выдержать 8-10 минут. После этого температуру убавить до 50 градусов и досушить ягоды до готовности. Хранить сухие ягоды в герметично закрытой таре, в сухом и темном помещении.

### **Компот из ягод боярышника**

#### **Компоненты**

### *Ягоды боярышника*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 700 г*

Спелые ягоды боярышника перебрать и очистить от семян. Приготовить сахарный сироп, остудить и положить в него ягоды боярышника на 8-10 часов. Затем сироп слить и нагреть его до кипения. Ягоды уложить по плечики в стерильные банки и залить кипящим сиропом. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые – 20 минут, литровые – 25 минут. Затем банки закрыть, перевернуть и остудить под одеялом. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Пюре из ягод боярышника**

### **Компоненты**

*Ягоды боярышника – 1 кг Сахар – 200 г*

Спелые ягоды сложить в эмалированную кастрюлю, залить водой, так чтобы вода слегка покрыла ягоды и варить под крышкой до размягчения. Размягченные ягоды протереть через сито. Пюре уварить до половины объема, добавить сахар, перемешать и проварить до загустения. Горячую массу разложить в горячие стерильные банки и закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Джем из боярышника**

### **Компоненты**

*Ягоды боярышника – 1 кг Сахар – 1,25 кг Лимонная кислота – 1 г*

Спелые перебранные ягоды сложить в эмалированную кастрюлю, залить водой, слегка покрыв ягоды, и отварить до мягкости. Затем воду слить, мягкие ягоды протереть через сито, в пюре добавить сахар, перемешать и варить на слабом огне до готовности. Готовый джем разложить в сухие, чистые банки, остудить и укупорить. Поставить на хранение в темное, прохладное место.

## Консервирование брусники

Лесная ягода брусника издавна с успехом применялась при почечно-каменной болезни, поскольку ее сок способствует растворению камней. А также как мочегонное и противовоспалительное средство при воспалениях почек и мочевого пузыря, при заболеваниях печени и желчного пузыря. Брусничный сок – очень хорошее тонизирующее и общеукрепляющее средство при простуде, содержит широкий спектр витаминов, обладает антисептическим и противоглистным эффектом. Замечено, что если брусничный сок смешать с тыквенным в соотношении 1:1, то его мочегонный эффект возрастает вдвое. Ягоды брусники созревают в августе – сентябре. Сохранять бруснику несложно, поскольку сама ягода является антисептиком за счет содержащейся в ней бензойной кислоты. Ягоды прекрасно сохраняются, если их поместить в стеклянные банки, залить кипяченой водой и поместить в холодильник. Кроме того, из брусники можно приготовить очень много различных вкусных консервов.

### Брусника, протертая с сахаром

#### Компоненты

*Ягоды брусники – 1 кг Сахар – 1 кг*

Спелые ягоды брусники перебрать, промыть, обсушить на воздухе и бланшировать 5 минут в кипящей воде. Затем откинуть на решето, дать стечь воде и протереть через сито. В пюре добавить сахар, тщательно перемешать, разложить в стерильные банки и накрыть крышками. Такую заготовку нужно хранить в холодильнике.

Для более длительного хранения необходимо провести стерилизацию пюре. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 20 минут, литровые – 30 минут. После стерилизации банки немедленно закатать и хранить в темном, прохладном месте.

### Брусничное варенье

#### Компоненты

*Ягоды брусники – 1 кг Сахар – 600 г или мед – 700–800 г Вода – 0,5 стакана Гвоздика – 2–3 бутона*

Ягоды перебрать, промыть и выдержать 3 минуты в кипятке. Затем положить в таз для варенья, влить немного воды, добавить сахар, перемешать и варить варенье на слабом огне в один прием, периодически снимая пену. Незадолго до готовности в варенье положить гвоздику. Готовое варенье разложить в сухие, чистые банки, остудить, укупорить и убрать в темное, прохладное место.

## **Брусника в собственном соку**

### **Компоненты**

*Ягоды брусники – 1 кг Сахар – 500 г*

Бруснику перебрать, промыть, положить в эмалированную кастрюлю, налить 0,5 стакана воды и распаривать под крышкой до тех пор, пока ягоды не пустят сок. Затем добавить сахар, перемешать и проварить с момента закипания 10 минут, снимая пену. Ягоды быстро разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и сразу закатать. Банки перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Брусничная пастила**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Ягоды брусники – 4 стакана Сахар – 3 стакана*

Спелую бруснику положить в таз для варенья, добавить несколько столовых ложек воды и разварить ягоды так, чтобы они дали сок. Добавить сахар, перемешать и варить на очень слабом огне, постоянно перемешивая и снимая пену, до максимальной густоты. Горячую массу выложить на блюдо, разровнять и остудить. Затем немного подсушить на воздухе и поставить на досушивание в теплую печь или духовку. Подсушенную пастилу разрезать на полоски, сложить в закрывающиеся коробки или ящички и хранить в сухом, темном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Ягоды брусники – 4 стакана Мед – 2 стакана*

Бруснику сложить в медный таз, залить водой, так чтобы вода слегка покрыла ягоды, и варить до тех пор, пока ягоды не побелеют. Затем воду



слить, а ягоды откинуть на сито и дать стечь отвару, после этого протереть через сито.

Мед нужно взбить миксером, добавить в него брусничное пюре и еще раз взбить все вместе до образования однородной массы. Затем пюре выложить на блюдо, выровнять слой, немного подсушить на воздухе и в дальнейшем досушивать в теплой печи или духовке. Подсушенную пастилу можно произвольно нарезать. Хранить в закрытой таре в сухом, темном месте.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Ягоды брусники – 4 стакана Мед – 2 стакана*

Бруснику сложить в огнеупорный глиняный горшок, накрыть крышкой и поставить в нежаркую духовку или печь. Протомить ягоды до появления сока. Затем сок слить, а ягоды протереть через сито, добавить в пюре мед и взбить миксером до получения однородной гладкой массы. Брусничную массу выложить на блюдо, разровнять и в дальнейшем поступать согласно варианту 2. Хранить в сухом и темном месте.

## **Джем брусничный**

#### **Компоненты**

*Ягоды брусники – 1 кг Сахар – 1,3 кг Вода – 1,5 стакана*

Бруснику выдержать в кипятке 3 минуты, затем положить в таз для варенья, влить воду, поставить на слабый огонь и немного проварить. Постепенно, в несколько приемов добавлять сахар и варить джем до готовности, периодически перемешивая и снимая пену. Горячий джем разложить в чистые, сухие банки, остудить, укупорить и поставить на хранение в темное и прохладное место.

## **Брусничный компот**

#### **Компоненты**

*Ягоды брусники*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 500 г*

Перебранные спелые ягоды брусники насыпать по плечики в стерильные банки, залить их кипящим сиропом, приготовленным из 1 л воды и 500 г сахара, накрыть стерильными крышками и пастеризовать при

90 градусах литровые банки 12–15 минут, двухлитровые – 20–25 минут, трехлитровые – не менее 40 минут. Затем банки закатать, перевернуть вверх дном и охладить под одеялом. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Брусничный мармелад**

### **Компоненты**

*Ягоды брусники – 1 кг Сахар – 500 г*

Спелую бруснику положить в эмалированную кастрюлю, добавить несколько столовых ложек воды и распарить под крышкой до полного размягчения. Размягченные ягоды протереть через сито, в пюре добавить сахар, перемешать и варить мармелад в один прием на слабом огне до готовности. Хранить готовый мармелад в сухом, темном и прохладном месте, в герметично закрытых банках.

## **Бруснично-яблочная приправа**

### **Компоненты**

*Ягоды брусники – 1 кг Яблоки – 1 кг Сахар – 300 г Вода – 200 мл  
Корица молотая – 1 неполная чайная ложка*

Очищенные яблоки нарезать небольшими кубиками, положить в эмалированную кастрюлю, добавить немного воды и разварить под крышкой до полного размягчения.

Бруснику подержать 3 минуты в кипятке, вынуть и дать стечь воде. Затем смешать бруснику с яблоками, добавить сахар и корицу, перемешать и варить на слабом огне около 30 минут. Горячую бруснично-яблочную массу разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и простерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 10 минут, литровые – 15 минут, двухлитровые – 20–25 минут, трехлитровые – 25–30 минут. Затем банки закатать, перевернуть и охладить под одеялом. Поставить на хранение в темное и прохладное место.

## **Брусника натуральная**

### **Компоненты**

*Ягоды брусники*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 1 кг лимона – 1 шт.*

Спелую бруснику положить в эмалированную посуду. Приготовить

сироп из 1 кг сахара и 1 л воды, добавив цедру одного лимона. Готовый охлажденный сироп процедить через 2 слоя марли и залить им бруснику. Сверху положить деревянный кружок и поставить гнет. Хранить в холодном месте можно целый год.

## **Брусника моченая**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Ягоды брусники – 10 кг Корица молотая – 1 столовая ложка Гвоздика – 4–5 бутонов*

*Для приготовления рассола на 9 л воды – сахара – 350 г соли —70 г*

Спелые ягоды брусники сложить слоями в посуду для соления, пересыпая каждый слой корицей и перекладывая гвоздикой, залить приготовленным охлажденным рассолом. Сверху положить чистую хлопчатобумажную салфетку и деревянный кружок, на который поставить груз. Для прохождения молочнокислого брожения выдержать ягоды при комнатной температуре 1–1,5 недели, а затем поставить на холод. Примерно через месяц брусника будет готова употреблению.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Ягоды брусники Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 25 г*

Свежие перебранные и промытые ягоды брусники сложить по плечики в стерильные банки и залить холодным сиропом. Банки накрыть стерильными крышками и сразу же закатать. Брусника содержит природный консервант – бензойную кислоту, поэтому она прекрасно сохраняется и без стерилизации.

Бруснику можно залить только холодной кипяченой водой и закатать банки.

Хранить такие консервы в темном, холодном месте.

## Консервирование винограда

Виноград также является древней лечебной ягодой. При длительном применении нормализует обмен веществ, работу печени, почек, легких и сердечно-сосудистой системы. Обладает общеукрепляющим действием при синдроме хронической усталости, снижает общий уровень холестерина, обладает отхаркивающим и потогонным действием.

Виноград в основном используется в виноделии. Немаловажную роль играет и в домашнем консервировании.

## Виноградное варенье

### Компоненты

*Виноград без косточек – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 2 стакана Лимонная кислота – 1 столовая ложка*

Приготовить сироп. В горячий сироп опустить виноград, погрузив его полностью, и выдержать 2–3 часа. Затем варить варенье до готовности в три приема: варить по 15 минут и выдерживать по 4 часа. При последнем нагревании добавить лимонную кислоту. Готовое остуженное варенье разложить в сухие, чистые банки, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

## Желе виноградное с вином

### Компоненты

*Виноград спелый – 1 кг Яблоки – 700 г Вино сухое белое – 2 стакана Лимон – 1 шт. Сахар из расчета 500 г на 0,6 л сока*

Виноград сложить в таз для варенья, влить стакан вина и варить ягоды на слабом огне до размягчения, примерно 30 минут. Добавить очищенные и мелко нарезанные яблоки и второй стакан вина и варить до образования однородной массы. Горячую массу вылить в холщевый мешок и оставить на полдня для отека сока. Отжимать массу нельзя! Затем измерить количество полученного сока, добавить рассчитанное количество сахара, поставить на средний огонь и варить, часто помешивая и снимая накипь, до загустения. Готовое горячее желе разлить в банки, остудить, укупорить и поставить в темное, холодное место.

## **Виноградный компот**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Виноград без косточек*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 400 г*

Виноград уложить по плечики в стерильные литровые банки и залить кипящим сахарным сиропом. Банки накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 90 градусов в течение 20 минут. Затем закатать, остудить и хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 2**

Компоненты те же

Готовить методом двухкратной заливки с выдержкой в 7–8 минут и последующей выдержкой под одеялом до полного охлаждения.

## **Виноградный мармелад**

#### **Компоненты**

*Виноград – 1 кг Сахар —100 г Половина лимона*

Виноград проварить на слабом огне под крышкой до размягчения и появления сока. Добавить нарезанный дольками лимон и проварить еще немного. Затем горячую массу протереть через дуршлаг для отделения косточек и кожицы. В пюре добавить сахар и варить на слабом огне до загустения, снимая пену и накипь. Горячий мармелад разложить в неглубокие банки, остудить и укупорить. Поставить на хранение в темное, прохладное место.

Вместо лимона можно использовать 100–150 г айвы японской.

## **Виноградный мармелад с пряностями**

#### **Компоненты**

*Виноград – 3,5 кг Молотые имбирь и корица – по 1,5 чайные ложки  
Тертый мускатный орех – 1 чайная ложка Вода – 1 л Сахар из расчета  
1 кг на 1 кг виноградного пюре*

Виноградные ягоды залить водой и варить под крышкой до полного размягчения. Размягченные ягоды протереть через сито и добавить равное количество сахара, поставить на огонь и варить пюре до очень густого

состояния, примерно 20–25 минут. После этого добавить пряности и проварить при постоянном помешивании еще 2–3 минуты. Горячее пюре разложить в широкие чистые, подогретые банки, остудить, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Виноград маринованный**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

##### *Виноград*

*Гвоздика – 7 бутонов Корица – небольшой кусочек Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 7–8 горошин Для приготовления маринада на 1 л воды – сахара – 300 г уксуса столового – 0,75 стакана*

На дно банок положить пряности, а сверху плотно уложить виноград по плечики банок и залить его приготовленным охлажденным маринадом. Во избежание появления плесени сверху налить тонким слоем растительное масло. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить на хранение в темное, холодное место.

## **Виноград моченый**

#### **Компоненты**

##### *Виноград*

*Для приготовления рассола на 1 л воды – сахара – 30 г соли – 10 г сухой горчицы – 10 г*

В посуду для соления плотно уложить гроздья слегка недозрелого винограда и залить его приготовленным холодным рассолом. Сверху положить льняную ткань, на нее деревянный кружок, на который поставить груз. Через 3–4 недели виноград будет готов к употреблению. Хранить моченый виноград нужно в холодном месте.

## **Консервирование вишни и черешни**

Вишня богата легко усваиваемыми сахарами, пектиновыми веществами, органическими кислотами, витаминами и минеральными солями, такими как соли калия, железа, кобальта и меди. Вишню применяют при малокровии, атеросклерозе, ожирении, воспалении органов пищеварения, нарушении сердечно-сосудистой деятельности. Благодаря наличию в ее ягодах природного комплекса витаминов С и Р вишня способствует укреплению сосудов и восстановлению капиллярного кровотока. Способствует снижению артериального давления, повышает устойчивость организма к неблагоприятным факторам, в том числе к повышенному радиационному фону. Листья и черешки вишни широко используются в качестве ароматических приправ при солении, мариновании, варке варенья, джемов, повидла и т. д. При консервировании вишня сохраняет почти полностью все свои полезные свойства.

Черешня является близкой родственницей вишни и произрастает в основном в южных районах. Ее ягоды более сладкие, содержат очень мало органических кислот, поэтому иногда черешню воспринимают как сладкую вишню. Черешня оказывает аналогичное действие на организм человека и широко применяется в консервировании.

### ***Вишня в собственном соку***

#### **Вариант 1**

##### **Компоненты**

##### ***Вишня***

Из спелой вишни удалить косточки и плотно уложить в стерильные банки. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 40 минут. При плотной укладке во время стерилизации выделяется сок. Горячие банки сразу закатать, перевернуть и охладить под одеялом. Поставить на хранение в темное и прохладное место.

Можно вишню не стерилизовать. Тогда такую заготовку нужно хранить на нижней полке холодильника и не очень долго.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Вишня – 1 кг Вода – 0,5 стакана Сахар – 250 г*

Из вишни удалить косточки. Взять примерно 200 г вишни и отжать из нее сок. Этот сок разбавить половиной стакана воды, нагреть, но не до кипения, и растворить в нем сахар. Остальную вишню уложить в стерильные банки и залить приготовленным вишневым сиропом. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать, как в первом варианте. Поставить на хранение в темное и прохладное место.

## **Вишня натуральная**

### **Компоненты**

*Вишня*

Вишню с косточками плотно уложить в стерильные банки и залить кипящей водой. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 8 минут, литровые – 10 минут, трехлитровые – 30 минут. Горячие банки сразу закатать и после охлаждения поставить на хранение в прохладное, темное место.

## **Вишневое варенье без косточек**

### **Компоненты**

*Вишня – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 1,5 стакана*

Из вишен удалить косточки. Затем вишневые косточки залить 1,5 стакана воды и выдержать 3–4 часа. Приготовить сироп из 1,2 кг сахара и воды, настоянной на вишневых косточках. Вишню сложить в таз для варенья и залить кипящим сахарным сиропом. Выдержать 1–2 часа и варить в один прием на слабом огне. Периодически варенье осторожно перемешивать и вовремя снимать пену. Горячее варенье разложить в сухие чистые банки и дать остыть. Затем банки плотно закрыть и вынести в темное, прохладное место.

## **Вишневое варенье с косточками**

### **Компоненты**

*Вишня 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 1,5 стакана*

У вишен удалить плодоножки и наколоть булавкой каждую ягоду 1–2



раза. Приготовить сироп из сахара и воды. Вишни сложить в таз для варенья и залить приготовленным кипящим сахарным сиропом. Выдержать 3–4 часа и варить на слабом огне в два приема. Варенье нужно очень осторожно перемешивать, стараясь не раздавить ягоды, и тщательно снимать пену. Готовое варенье снять с огня и разложить в сухие, чистые банки. Охладить и укупорить. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Вишневое варенье консервированное**

Такое варенье можно готовить как с косточками, так и без косточек. Оно долго сохраняет натуральный вкус и аромат и не засахаривается.

### **Компоненты**

*Вишня – 1 кг Сахар – 800 г Во да – 1 стакан Лимонная кислота – 1 чайная ложка*

Вишню залить кипятком и выдержать в нем 2 минуты, затем воду слить, а вишню откинуть на дуршлаг. Приготовить густой сироп из 800 г сахара и стакана воды, использованной для бланширования вишни. В кипящий сироп положить бланшированную вишню и выдержать несколько часов, чтобы вишня лучше выделила сок. Затем ягоды в сиропе на слабом огне довести до кипения и проварить 10 минут, осторожно перемешивая и снимая пену. Горячее варенье быстро разлить в подогретые стерильные банки и сразу закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Сырое вишневое варенье**

### **Компоненты**

*Вишня без косточек – 1 кг Сахар – 1,5 кг*

Вишню сложить в эмалированную кастрюлю и измельчить блендером. Добавлять порциями сахар и тщательно перемешивать. Готовое пюре разложить в стерильные банки, накрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодильнике.

## **Вишневое повидло**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Вишня без косточек – 1 кг Сахар – 550 г Лимонная кислота – 0,5 чайной ложки Вода – 1 стакан*

На повидло можно использовать перезревшие вишни. Вишни сложить в таз для варенья, засыпать сахар, влить воду, перемешать и варить на среднем огне, часто перемешивая и снимая пену. Ближе к концу варки огонь можно прибавить и продолжать варить повидло до готовности. Незадолго до готовности в повидло добавить лимонную кислоту. Готовое повидло хранить в сухом, темном и прохладном месте.

## **Вариант 2**

Компоненты те же

Вишню сложить в таз для варенья, добавить воду и варить до мягкости. Разваренные ягоды протереть через сито или измельчить блендером. В пюре добавить сахар, перемешать и варить на среднем огне до готовности.

## **Вишневое желе**

### **Компоненты**

*Вишня без косточек – 1 кг Сахар – 400 г Лимонная кислота – 1 г Вода – 0,75 стакана*

Вишню сложить в эмалированную посуду и тщательно размять, влить воду и варить 5–7 минут. Затем образовавшийся сок процедить через 3 слоя марли, не отжимая ягоды, налить его в эмалированную посуду и упарить наполовину объема на среднем огне, тщательно снимая пену. В упаренный сок насыпать сахар и варить при помешивании до готовности. Незадолго до готовности в желе добавить лимонную кислоту. Капля готового горячего желе не должна растекаться на блюдце. Горячее желе разлить в чистые, сухие банки, накрыть пергаментной бумагой и обвязать прочной ниткой. Поставить на хранение в темное, прохладное место.

## **Вишневый мармелад**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Вишня без косточек – 1 кг Сахар – 650 г Вода – 0,75 стакана Лимонная кислота – 1 г*

Вишню сложить в эмалированную посуду, влить воду и проварить 10 минут. Затем добавить половину сахара, перемешать и проварить еще 10–15 минут, не забывая снимать пену. Добавить вторую половину сахара,

перемешать и варить до готовности, периодически снимая пену. Готовность мармелада также можно определить по поведению капли мармелада на блюдце. Горячий мармелад разлить в сухие мелкие банки, остудить и закрыть крышками. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Вишня без косточек – 1,5 кг Сахар – 700 г Малиновый сок – 1 стакан  
Сок красной смородины – 2 стакана*

В таз для варенья сложить вишню, засыпать сахаром, перемешать. Затем влить соки и еще раз перемешать. Варить мармелад на сильном огне до желеобразного состояния, тщательно перемешивая и вовремя снимая пену. Готовый мармелад горячим разлить в неглубокие банки, остудить и укупорить. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Вишня в сахаре**

### **Компоненты**

*Вишня – 1 кг Сахар – 2 стакана Сахарная пудра – 1 стакан Вода – 1 стакан*

Сварить сироп из двух стаканов сахара и стакана воды. Взять вишню с черенками, каждую ягоду опустить в горячий сироп на несколько секунд и сразу обвалить в сахарной пудре. Ягоды сначала подсушить на воздухе, а затем сложить на противень, так чтобы ягоды не соприкасались друг с другом и немного подсушить в негорячей духовке. Готовые ягоды сложить в герметично закрывающиеся банки и хранить в сухом, прохладном месте.

## **Пьяные вишни**

### **Компоненты**

*Вишня без черенков – 1 кг Водка – 1 л Сахар – 250 г Гвоздика -2-3 бутона Вода – 1 стакан*

Вишни сложить в эмалированную или глиняную посуду, добавить гвоздику. Сварить сироп из 250 г сахара и стакана воды. В горячий сироп добавить водку, перемешать, затем остудить и этой смесью залить вишни. Посуду с вишнями плотно закрыть и вынести в темное, прохладное место.

## **Вишневый сок**

### **Компоненты**

*Вишня спелая*

Из вишни удалить косточки, затем мякоть измельчить и отжать под прессом. Полученный сок поставить в холодильник на 2–3 часа. За это время сок отстоится. Отстоявшийся сок слить с осадка, налить в стерильные бутылки или банки и пастеризовать при температуре 90 градусов полулитровые банки 15 минут, литровые – 25 минут, трехлитровые – 35 минут. Горячие банки закатать, а бутылки плотно укупорить, остудить и поставить на хранение в прохладное, темное место.

## **Вишневый сок с мякотью**

### **Компоненты**

*Вишня спелая*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 200 г*

Вишню сложить в эмалированную посуду, залить кипятком и выдержать под крышкой 10 минут. Затем воду слить, вишню откинуть на сито, охладить, после этого удалить косточки, а мякоть измельчить блендером. Приготовить сахарный сироп, остудить и смешать с вишневым пюре в соотношении 1:1. Затем полученный сок разлить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 90 градусов, как в предыдущем рецепте. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Вишневый сок с сахаром**

### **Компоненты**

*Вишня спелая – 1 кг Сахар – 200 г*

Из вишни удалить косточки, ягоды размять, засыпать сахаром, поставить на слабый огонь и нагревать до более полного извлечения сока. Затем сок слить, а вишневое пюре отжать, лучше под прессом, и соединить отжим с соком. Сок разлить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и пастеризовать при 90 градусах, как обычно. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Вишневый компот**

### **Компоненты**

### *Вишня спелая*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 700 г*

Вишню с косточками (или без косточек) плотно уложить в стерильные банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Банки накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 90 градусов полулитровые – 15 минут, литровые – 20 минут. После стерилизации банки закатать, перевернуть и остудить. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Вишневый сироп**

### **Компоненты**

*Вишня – 1,5 кг Вода – 1 стакан Из расчета на 1 л вишневого сока – сахара – 1 кг лимонного сока – 1 столовая ложка*

Вишню положить в эмалированную кастрюлю, добавить воду и варить на слабом огне под крышкой. Как только вишни начнут лопаться, откинуть их на два слоя марли и дать стечь соку. В полученный сок всыпать сахар, добавить немного лимонного сока, поставить на слабый огонь и нагревать до растворения сахара. Как только весь сахар растворится, увеличить огонь и варить до загустения. Периодически снимать накипь. Горячий сироп разлить в стерильные бутылки, укупорить и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Вишня маринованная**

### **Компоненты**

*Вишня*

*Для приготовления маринада на 0,5 л воды – сахара – 500 г уксуса столового – 0,5 стакана гвоздики -3-4 бутона корицы – 1 небольшой кусочек*

В стерильные банки плотно уложить по плечики спелую вишню, добавить пряности и залить охлажденным маринадом. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 7-10 минут, затем сразу закатать, перевернуть и остудить. Поставить на хранение в темное и прохладное место.

## **Вишня сушеная**

Спелую вишню с плодоножками и косточками разложить тонким

слоем на противни и подвялить на солнце или в теплой духовке при температуре 40–50 градусов. Затем у подвяленной вишни можно легко удалить плодоножки или косточки. Досушить вишню нужно в духовке при температуре не выше 70 градусов. Хранить в герметично закрывающихся стеклянных банках, в сухом и темном месте.

## **Вишня сушеная сахарная**

### **Компоненты**

*Вишня – 1 кг Сахар – 200 г Вода – 0,75 стакана*

Сварить густой сахарный сироп, в кипящий сироп опустить вишню и выдержать в нем двое суток. Затем вишню откинуть на дуршлаг и дать стечь сиропу. После этого ягоды разложить тонким слоем на противни и сушить в духовке при температуре 70 градусов и приоткрытой дверке. Хранить в герметично закрытой стеклянной таре, в темном и сухом месте.

## **Вишня замороженная**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Вишня*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 1,3 кг*

У спелой вишни удалить косточки, ягоды разложить в формочки и залить охлажденным сахарным сиропом. Поставить в морозильную камеру и быстро заморозить.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Вишня без косточек – 1 кг Сахар – 400 г*

Вишню измельчить блендером, пюре засыпать сахаром, перемешать и разложить в формочки. Формочки накрыть, поставить в морозильную камеру и быстро заморозить.

## **Черешня натуральная консервированная**

### **Компоненты**

*Черешня – 1 кг Сахар – 50 г Лимонная кислота – 1 чайная ложка*

В стерильные банки уложить слоями черешню, каждый слой

пересыпать сахаром и лимонной кислотой. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут, трехлитровые – 50 минут. После стерилизации банки сразу закатать, перевернуть и остудить. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Черешня в собственном соку**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Черешня без косточек – 1 кг Лимонная кислота – 3 г*

Спелую черешню без косточек плотно уложить в стерильные банки, пересыпая лимонной кислотой. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать, как в предыдущем рецепте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Черешня без косточек – 1 кг Сахар – 350 г Лимонная кислота – 3 г*

Черешню уложить слоями в стерильные банки, пересыпая слои сахаром и лимонной кислотой. Стерилизовать, как в предыдущем рецепте.

## **Черешневое варенье**

#### **Компоненты**

*Черешня – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 1,5 стакана Лимонная кислота – 2 г Лимонная цедра измельченная – 1 столовая ложка*

У черешни удалить косточки, ягоды сложить в таз для варенья. Приготовить сироп из 1 кг сахара и 1,5 стакана воды. Кипящим густым сиропом залить черешню, выдержать 2–3 часа и сварить варенье в один прием. Незадолго до окончания варки в варенье добавить лимонную кислоту и цедру. Горячее варенье разложить в сухие, чистые банки, остудить, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Черешневое варенье по-молдавски**

#### **Компоненты**

*Черешня белая без косточек – 0,8 кг Сахар – 1 кг Сок половины*

*лимона Ванильный порошок – 1 пакетик*

Черешни сложить слоями в таз для варенья, пересыпая каждый слой сахаром. Выдержать 2–3 часа, чтобы черешня выделила сок, затем поставить на слабый огонь и варить, осторожно помешивая, до полного растворения сахара. Как только сахар полностью растворится, увеличить огонь и варить до загустения, периодически снимая пену. Как только варенье начнет густеть, снять его с огня, всыпать в варенье ванильный порошок, добавить лимонный сок и оставить на 10 минут. По истечении этого времени таз с вареньем поставить на огонь и доварить до готовности. Готовое варенье остудить в тазу, а затем переложить в чистые, сухие банки. Если перекладывать варенье в горячем виде, то оно расслоится. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Варенье из горьких черешен по-молдавски**

#### **Компоненты**

*Черешни горькие без косточек – 0,8 кг Сахар – 1 кг Вода – 3 стакана  
Сок половины лимона*

Приготовить сироп из 1 кг сахара и трех стаканов воды. Варить сироп на среднем огне до загустения. В густой сироп опустить черешню, снять с огня и выдержать 20 минут. Как только черешня выделит сок, поставить на огонь и варить варенье до готовности, периодически снимая пену. Перед окончанием варки в варенье добавить лимонный сок. Готовое варенье остудить и разложить в сухие, чистые банки. Поставить на хранение в темное, прохладное место.

### **Черешневый компот**

#### **Компоненты**

*Черешня*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 500 г лимонной кислоты – 3 г*

Спелую черешню плотно уложить в стерильные банки, залить приготовленным сиропом и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 20 минут, трехлитровые — 50 минут. Затем банки сразу закатать, перевернуть, остудить и хранить в темном, прохладном месте.

### **Черешня маринованная**



### **Компоненты**

*Черешня – 1 кг Сахар – 200 г Уксус столовый – 1 стакан Гвоздика – 2 бутона Корица – небольшой кусочек*

Черешню плотно уложить в банку. Приготовить маринад: в горячем уксусе растворить сахар, добавить пряности и нагреть до кипения. Кипящим маринадом залить черешню, выдержать до полного охлаждения и вынести в холодное, затененное место.

## Консервирование груш

Груша – древняя культура и близкая родственница яблони, широко распространена в умеренных и южных широтах. На территории нашей страны груша распространена не только в виде культуры, но и в виде дикорастущих сортов. Груша содержит мало органических кислот, плоды ее сочнее и слаще, чем яблоки. В пищу используют плоды культурной и дикорастущей груши как в свежем, так и в переработанном виде. Лечебным эффектом обладают в основном спелые плоды. В связи с наличием в ее составе небольшого количества дубильных веществ, груша обладает вяжущим действием. Грушевый сок обладает и антибактериальным действием, укрепляет стенки кровеносных сосудов, эффективно восстанавливает организм при синдроме хронической усталости, полезен при сахарном диабете, заболевании органов пищеварения и ожирении. Из груш можно получить вкусные консервы – варенье, джем, компоты, различные начинки, вино и квас.

## Грушевое варенье

### Компоненты

*Груши – 2 кг Сахар – 1,5 кг Лимон – 1 шт. Перец красный острый – на кончике ножа Имбирь молотый – 1 столовая ложка*

Груши очистить от кожицы, разрезать на части, удалить сердцевину, уложить в таз для варенья и засыпать сахаром. Лимон очистить от кожицы, разрезать на части, удалить зернышки и отжать сок. Лимонную цедру измельчить и добавить к грушам, положить пряности и залить все компоненты водой, так чтобы вода слегка покрывала их. Варить на среднем огне до готовности, перемешивая и снимая пену. Горячее варенье разлить в сухие, чистые банки, укупорить и поставить в темное, прохладное место.

## Грушевый джем

### Компоненты

*Груши – 1,2 кг Сахар – 400 г Апельсин – 1 шт.*

Груши очистить от кожицы, разрезать на части, удалить сердцевину, уложить в эмалированную посуду и залить водой, так чтобы вода слегка

покрывала их. Варить 15 минут до размягчения. Затем груши измельчить блендером, добавить сахар и измельченную апельсиновую цедру, варить на умеренном огне 40–50 минут, часто перемешивая, до загустения. Горячий джем переложить в сухие, чистые банки, остудить, укупорить и поставить в прохладное, темное место.

## Грушевое повидло

### Компоненты

*Груши – 2 кг Сахар – 1 кг Вода – 1,5 стакана*

Груши очистить от кожицы, разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Подготовленные груши поместить в сетку для бланширования и опустить в эмалированную кастрюлю, куда предварительно нужно налить воду. Кастрюлю с грушами поставить на слабый огонь и распарить их под крышкой до мягкости. Затем распаренные груши измельчить блендером, в пюре влить воду, в которой они парились, перемешать и поставить на огонь. Пюре уварить на половину первоначального объема, добавить сахар и варить до загустения. Горячее повидло разложить в сухие чистые банки, укупорить и хранить в прохладном, темном месте.

## Груши, сушеные в сахаре

### Компоненты

*Груши*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 1 кг*

Груши положить в эмалированную кастрюлю, залить холодной водой и варить их до размягчения, примерно 20–30 минут. Затем груши вынуть, облить их холодной водой, положить на сетку и дать стечь воде. Приготовить сахарный сироп. В охлажденный сироп положить подготовленные груши и выдержать в нем 2–3 часа. Затем вынуть, положить на сетку и дать стечь сиропу. Прогреть духовку до 100 градусов и отключить. Груши положить на сетчатые противни черенками вверх и поставить их в прогретую духовку, выдержать в ней до охлаждения духовки. Затем груши еще раз положить в сироп и выдержать в нем 2 часа, после этого опять поставить в прогретую до 100 градусов духовку. Повторить такую операцию еще 2 раза. При последней сушке высушить груши полностью. Хранить в герметично закрывающейся стеклянной таре, в сухом и темном месте.

## Груши маринованные

### Компоненты

*Груши 3 кг Яблочный уксус – 1 л Сахар – 1 кг Вода – 1 стакан  
Гвоздика – 4 бутона Корка одного лимона*

Груши очистить от кожицы, разрезать на части и удалить сердцевину. Чтобы очищенные груши не темнели, их нужно опустить в подкисленную уксусом воду. Приготовить маринад: разбавить яблочный уксус водой, насыпать сахар, помешивая, довести до кипения, положить гвоздику и лимонную корку, затем в маринад положить груши и варить на слабом огне минут 15–20. При этом груши не должны полностью развариться. После этого груши осторожно вынуть из маринада и уложить их в глиняный горшок. Маринад довести до кипения и облить им груши. Горшок накрыть и выдержать груши трое суток в маринаде. Затем маринад осторожно слить, еще раз довести его до кипения и залить им груши. Горшок накрыть, остудить и вынести в темное, прохладное место.

## Груши, сваренные в клюквенном сиропе

### Компоненты

*Очищенные от кожицы и сердцевины груши – 1,5 кг Клюква – 1,5 кг  
Сахар – 200 г*

Клюкву поместить в эмалированную посуду, добавить немного воды и варить на слабом огне до образования сока. Затем клюкву измельчить блендером и отжать через холщевую ткань. В таз для варенья уложить разрезанные пополам груши, засыпать сахаром и залить клюквенным соком. Варить на слабом огне, осторожно снимая пену, до загустения сока. Готовое варенье разложить в банки, остудить, укупорить и поставить на хранение в темное и прохладное место.

## Грушевый сок

### Компоненты

*Груши спелые*

Груши разрезать на части и отжать сок прессованием или соковыжималкой. Полученный сок процедить через несколько слоев марли, нагреть до 80 градусов и разлить в стерильные банки или бутылки. Пастеризовать сок при температуре 90 градусов полулитровые банки 12

минут, литровые – 20 минут. Затем банки сразу закатать, а бутылки укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Грушевый компот**

### **Компоненты**

*Груши*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 350 г лимонной кислоты – 3–4 г*

Спелые груши уложить в стерильные банки по плечики. Мелкие груши можно укладывать целиком, крупные – разрезать на половинки или четвертинки, удалив сердцевину. Уложенные груши залить кипящим сиропом, банки накрыть стерильными крышками и выдержать 7–8 минут. Затем сироп слить, нагреть еще раз до кипения и залить им груши. Выдержать также 7–8 минут. Повторить эту операцию еще раз. При последней заливке в сироп добавить лимонную кислоту. Банки быстро закатать, перевернуть и выдержать под одеялом до их полного охлаждения. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Грушевый компот в малиновом сиропе**

### **Компоненты**

*Груши*

*Малиновый сок – 0,5 стакана на литровую банку*

*Для приготовления заливки на 1 л воды – сахара – 200 г*

Спелые груши плотно уложить в литровые стерильные банки, залить малиновым соком и приготовленным сахарным сиропом. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде 8–10 минут. После этого горячие банки немедленно закатать, перевернуть на крышку, охладить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Груши моченые с брусникой**

### **Компоненты**

*Груши спелые кисло-сладкие – 10 кг Брусника – 7 кг*

*Для приготовления заливки на 5 л воды – сахара – 400 г соли – 100 г муки ржаной – 200 г*

*Для приготовления заливки отлить часть холодной воды и размешать*

в ней муку, должна получиться жидкая взвесь. Оставшуюся воду вскипятить, растворить в кипятке сахар и соль, затем при частом перемешивании влить мучную взвесь и перемешать.

Груши замачивать лучше всего в больших дубовых бочках. Сначала бочку нужно ошпарить кипятком и просушить. Затем на дно бочки положить немного пшеничной соломы и слоями уложить груши. Каждый слой груш пересыпать ягодами брусники. Последним должен быть слой груш. Сверху положить небольшой слой соломы и деревянный кружок, на который поставить гнет. Уложенные груши с брусникой залить охлажденной заливкой и выдержать 7–9 дней при комнатной температуре для прохождения брожения, а затем поставить в холодное место. Груши будут готовы к употреблению через полтора месяца.

## Консервирование ежевики

Ежевика – близкая родственница малины. В народной медицине используется с давних времен. Ягоды ежевики содержат сахара, дубильные вещества, пектины, витамины, много солей калия, а также меди и марганца. Применяется как поливитаминное, успокаивающее, антибактериальное и общеукрепляющее средство.

Сок ежевики очень эффективен при простудных заболеваниях верхних дыхательных путей, малокровии, бактериальных инфекциях и расстройствах желудочно-кишечного тракта.

## Ежевика, консервированная с сахаром

### Компоненты

*Ежевика – 1 кг Сахар – 250 г*

Ягоды ежевики плотно уложить в стерильные банки, пересыпая ее сахаром. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые – 7–8 минут, литровые – 10–12 минут, трехлитровые – 20 минут. Простерилизованные банки немедленно закатать и хранить в темном, прохладном месте.

## Ежевичное варенье

### Компоненты

*Ежевика – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 1 стакан*

Ежевику сложить в таз для варенья, пересыпать сахаром и оставить на несколько часов для выделения сока. Затем добавить стакан кипяченой воды, поставить на средний огонь, довести до кипения и проварить на слабом огне 2–3 минуты. Снять с огня и выдержать 8-10 часов. Варить варенье в один прием до готовности. Горячее варенье разложить в сухие, чистые банки, остудить и укупорить. Хранить в прохладном, темном месте.

## Ежевичный джем

### Компоненты

*Ежевика – 1 кг Сахар – 800 г*

Ежевику сложить в таз для варенья, пересыпать сахаром и оставить на ночь. Утром варить джем в один прием до готовности, периодически снимая пену. Горячий джем разложить в чистые банки, остудить, укупорить и поставить в темное, прохладное место.

### **Ежевично-морковный джем**

#### **Компоненты**

*Ежевика – 700 г Морковь – 500 г Сахар – 550 г*

Ежевику измельчить блендером. Морковь натереть на мелкой терке. Затем ежевику смешать с морковью, добавить сахар и варить джем в один прием на среднем огне до загустения. Горячий джем разлить в чистые банки, остудить и укупорить. Хранить в прохладном, темном месте.

### **Ежевичный компот**

#### **Компоненты**

*Ежевика*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 150 г*

Ежевику уложить по плечики в стерильные банки, залить кипящим сиропом. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать при температуре 90 градусов полулитровые банки 10 минут, литровые – 15 минут. Затем вынуть из воды и сразу закатать. Хранить в прохладном и темном месте.

### **Ежевика, замороженная в сахаре**

#### **Компоненты**

*Ежевика – 1 кг Сахар – 250 г*

Ежевику измельчить блендером. В пюре добавить сахар, перемешать, разложить в формочки и быстро заморозить.



## Консервирование жимолости

Ягоды жимолости съедобной рано созревают. По вкусу и внешнему виду они напоминают голубику – такие же черные с сизо-голубым налетом. Ягоды жимолости очень богаты полезными микроэлементами, йодом и витаминами. Рекомендуются при повышенном артериальном давлении, отеках и расстройствах желудочно-кишечного тракта.

## Варенье из жимолости

### Компоненты

*Жимолость – 1 кг Сахар – 800 г*

Ягоды засыпать сахаром и выдержать 7–8 часов для выделения сока. Затем на слабом огне довести до кипения и сразу же снять с огня. Выдержать до охлаждения. Такую операцию повторить еще три раза. При последнем нагревании ягоды проварить 5 минут, снять с огня, разложить в стерильные банки, накрыть пастеризованными полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное, темное место.

## Пюре из жимолости

### Вариант 1

#### Компоненты

*Жимолость – 1 кг Сахар – 400 г*

Жимолость измельчить блендером, в пюре добавить сахар, перемешать, разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 20 минут, литровые – 30 минут. Горячие банки сразу закатать, остудить и поставить в прохладное, темное место.

### Вариант 2

#### Компоненты

*Жимолость – 1 кг Сахар – 500 г Вода – 200 мл*

Жимолость положить в эмалированную кастрюлю, влить воду и распарить под крышкой до мягкости. Затем мягкие ягоды протереть через сито, в пюре влить воду, в которой распарилась жимолость, добавить сахар, перемешать, разложить в стерильные банки и стерилизовать, как в

предыдущем рецепте.

## **Желе из жимолости**

### **Компоненты**

*Жимолость – 1 кг Сахар – 1 кг Желатин – 20 г*

Желатин залить небольшим количеством воды и оставить для набухания. Жимолость измельчить блендером и отжать сок. В сок добавить разбухший желатин, немного подогреть, добавить сахар, перемешать и варить на слабом огне до готовности, примерно 15–20 минут. Готовое желе разлить в сухие банки и закрыть крышками. Хранить в темном, холодном месте.

## **Жимолость в сахарном сиропе**

### **Компоненты**

*Жимолость – 1 кг Сахар – 300 г Вода – 1 стакан*

Жимолость положить в эмалированную кастрюлю, влить воду и прогреть под крышкой несколько минут. Затем добавить сахар, перемешать, довести до кипения, проварить 5–6 минут, снимая пену. Горячую массу разлить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 10 минут, литровые – 15–18 минут, трехлитровые – 25 минут. Горячие банки закатать и после охлаждения убрать в темное, прохладное место.

## **Жимолость, консервированная с земляникой**

### **Компоненты**

*Жимолость – 700 г Земляника – 2 кг Сахар – 800 г*

Ягоды жимолости опустить в кипящую воду на 1 минуту, затем откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и измельчить блендером. Также бланшировать и ягоды земляники. Подготовленную землянику сложить в эмалированную кастрюлю и залить соком жимолости с мякотью, добавить сахар, перемешать, довести до кипения и проварить 5 минут. Горячую массу разлить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и закатать. Банки перевернуть и остудить под одеялом. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Консервирование земляники и клубники**

Ягоды земляники и клубники как лесной, так и садовой, содержат органические кислоты, пектиновые вещества, сахара, соли железа, фосфора и калия, витамины и множество различных микроэлементов. В связи с этим ягоды земляники и клубники оказывают положительный эффект при анемии, гастритах, ревматизме, пародонтозе, экземе и различных кожных высыпаниях, при воспалениях органов пищеварения, гипертонии, нарушении сердечно-сосудистой деятельности, а также в качестве мочегонного и желчегонного средства. Диапазон положительного влияния этих ягод на органы и функции организма довольно велик. В Тибете земляника считалась ягодой молодости и долголетия.

Листья и трава земляники, особенно лесной, по своему лечебному действию не отстает от ягод. Сок из листьев и травы рекомендуется при простудных заболеваниях, ревматизме, подагре, мочекаменной болезни, сахарном диабете и астме. Листья и траву можно высушивать, заваривать как чай и принимать в качестве поливитаминного и общеукрепляющего средства. При правильном консервировании все лечебные свойства клубники и земляники можно сохранить в полном объеме и, кроме того, получить множество вкусных деликатесных консервов.

### **Земляника натуральная в собственном соку**

#### **Вариант 1**

##### **Компоненты на литровую банку**

*Земляника – 800 г*

Землянику хорошо промыть, положить в дуршлаг и опустить в кипяток на 1–2 минуты, вынуть и дать стечь воде. Подготовленную таким образом землянику плотно уложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 15–20 минут, литровые – 25–30 минут. После стерилизации банки сразу закатать, остудить и хранить в темном, прохладном месте.

#### **Вариант 2**

##### **Компоненты**

*Земляника – 1 кг Сахар – 400 г*

Землянику промыть, взять 500 г ягод, измельчить блендером, добавить

в пюре сахар, перемешать и на слабом огне довести до кипения. Оставшуюся половину земляники выдержать 1 минуту в кипятке, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде, а затем уложить в стерильные банки. Уложенную землянику залить горячим пюре с сахаром, банки накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 85 градусов литровые банки – 12 минут, трехлитровые – 25 минут. После стерилизации банки закатать, перевернуть и остудить. Хранить в темном, прохладном месте.

### Вариант 3

#### **Компоненты**

*Земляника – 1 кг Сахар – 250 г*

Землянику сложить в эмалированную посуду, пересыпать сахаром и поставить в холодное место на несколько часов (можно на ночь). За это время земляника выделит сок. Затем ягоды уложить по плечики в стерильные банки. Сок нагреть до 90 градусов и залить им уложенные ягоды, банки накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 90 градусов полулитровые – 8-10 минут, литровые – 15 минут. Горячие банки сразу закатать, перевернуть и выдержать под одеялом до полного остывания. Убрать в темное и прохладное место.

### **Земляника, протертая с сахаром**

#### **Компоненты**

*Земляника – 1 кг Сахар – 1 кг*

Землянику промыть, обсушить на воздухе, измельчить блендером, добавить сахар, тщательно перемешать, разложить в стерильные банки, закрыть пастеризованными полиэтиленовыми крышками и хранить в холодильнике.

### **Земляничное пюре без сахара**

Землянику промыть и бланшировать в кипятке 1 минуту. Затем ягоды сложить в эмалированную кастрюлю, измельчить блендером, пюре на слабом огне довести до кипения и проварить 5–6 минут. Горячее варенье быстро разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и сразу закатать. Охлаждать под одеялом. Хранить в холодильнике.

## **Земляничное пюре с сахаром**

### **Компоненты**

*Земляника – 1 кг Сахар – 1 кг*

Землянику поместить в эмалированную кастрюлю и измельчить блендером. В пюре добавить сахар, перемешать, поставить на слабый огонь и нагревать под крышкой до полного растворения сахара. Горячее пюре разлить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 90 градусов полулитровые банки 15 минут, литровые – 25 минут. Затем закатать, остудить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Земляничное варенье «Пятиминутка»**

### **Компоненты**

*Земляника – 1 кг Сахар – 400 г Лимонная кислота – 2 г*

Землянику тщательно промыть, обсушить на воздухе, сложить в таз для варенья, пересыпать сахаром и выдержать 2–3 часа для выделения сока. Затем таз с земляникой поставить на средний огонь, добавить лимонную кислоту, перемешать и довести до кипения. Проварить 5 минут, разлить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и закатать. Остудить под одеялом. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Земляничное варенье**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Земляника – 1 кг Сахар – 1 кг Лимонный сок – 3 столовые ложки Вода – 1,5 стакана*

Приготовить сироп из 1 кг сахара и 1,5 стакана воды. В горячий сироп опустить ягоды земляники и выдержать 1 час. Затем таз с земляникой поставить на слабый огонь и, осторожно помешивая, довести до кипения. Проварить 5–6 минут и снять с огня. Немного охладить и откинуть ягоды на дуршлаг. Стекающий сироп собрать, довести его до кипения и еще раз опустить ягоды земляники в кипящий сироп, добавить лимонный сок, перемешать и проварить 7–8 минут. Таз с вареньем снять с огня и, накрыв полотенцем, оставить на 5–6 часов. Затем остывшее варенье разлить в банки, укупорить и поставить в темное, холодное место.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Земляника – 1 кг Сахар – 1 кг Лимонный сок – 2–3 столовые ложки*

Землянику положить в таз для варенья, засыпать сахаром, перемешать и оставить на некоторое время для выделения сока. Затем земляничный сироп с ягодами довести до кипения, осторожно помешивая, проварить 2–3 минуты и снять с огня. Выдержать 2–3 часа до полного охлаждения. Такую операцию повторить еще два раза, но варенье не варить, а только доводить до кипения и выдерживать 2–3 часа. При последнем нагревании в варенье добавить лимонный сок. Необходимо тщательно снимать пену. Готовое варенье разложить в чистые, сухие банки, накрыть чистыми полиэтиленовыми крышками и хранить в темном, холодном месте.

## **Вариант 3**

### **Компоненты**

*Земляника – 1 кг Сахар – 1,5 кг Лимонная кислота – 2 г*

Землянику сложить в таз для варенья, пересыпать сахаром и выдержать несколько часов до полного выделения сока. Затем ягоды поставить на слабый огонь, довести до кипения при частом помешивании и варить в один прием на слабом огне до готовности, примерно 20–25 минут. В конце варки добавить лимонную кислоту. Тщательно снимать пену. Готовое варенье разложить в сухие, чистые банки, остудить, укупорить и поставить в прохладное, темное место.

## **Земляничный сок**

## **Вариант 1**

### **Компоненты**

*Земляника – 1 кг Вода – 0,5 стакана*

Землянику сложить в эмалированную посуду, измельчить блендером, добавить немного воды и нагреть под крышкой примерно до 60 градусов. Затем отжать сок под прессом, разлить его в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 90 градусов литровые банки 20 минут, затем закатать, остудить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Земляника – 1 кг Сахар – 500 г*

Землянику подготовить и отжать сок, как в первом варианте. В отжатый сок добавить сахар, перемешать, разлить его в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 90 градусов литровые банки в течение 20 минут. Горячие банки сразу закатать, остудить и поставить в прохладное, темное место.

## **Клубничный джем**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Клубника мелкая – 2,5 кг Сахар – 0,5 кг Вода – 0,5 л*

Спелую клубнику тщательно промыть, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Приготовить сироп из 0,5 кг сахара и 0,5 л воды, прокипятить его 2 минуты, положить в сироп небольшую порцию клубники, довести до кипения и проварить 1 минуту. Затем клубнику вынуть, положить в дуршлаг и дать стечь сиропу. Стекающий с клубники сироп нужно собирать. Затем в сироп положить вторую порцию клубники, проварить 1 минуту и вынуть. Так проварить всю клубнику. Собранный сироп влить обратно в таз и варить на слабом огне до его первоначального объема. Затем всю клубнику опять опустить в сироп и варить при слабом кипении до загустения, примерно 10 минут. Горячий джем разлить в чистые банки, равномерно распределяя ягоды между банками. Остудить, плотно закрыть крышками и поставить в темное, прохладное место.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Клубника – 1 кг Сахар – 400 г*

Клубнику сложить в эмалированную кастрюлю и измельчить блендером. Добавить сахар, перемешать и поставить в прохладное место на 7–8 часов. Затем варить на среднем огне, часто перемешивая и снимая пену, до загустения. Горячий джем разложить в сухие, чистые банки, остудить, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Клубничное повидло**

### **Компоненты**

*Клубника – 2 кг Вода – 0,5 стакана Сахар – 1,2 кг Лимонная кислота – 3 г*

Клубнику тщательно промыть, сложить в эмалированную посуду, добавить немного воды и прогреть под крышкой на слабом огне до размягчения ягод. Размягченные ягоды в горячем виде протереть через сито. В пюре добавить сахар, поставить на слабый огонь и варить при частом перемешивании до загустения. Необходимо периодически тщательно снимать пену. Перед окончанием варки в повидло добавить лимонную кислоту. Горячее повидло разложить в чистые банки, остудить, укупорить и поставить на хранение в темное, прохладное место.

## **Клубника в сахарном сиропе**

### **Компоненты**

*Клубника*

*Для приготовления сиропа на 1,4 л воды – сахара – 950 г*

Клубнику промыть и опустить на полминуты в кипяток, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Подготовленную клубнику уложить по плечики в стерильные банки и залить кипящим сахарным сиропом. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 90 градусов полулитровые банки 12–15 минут, литровые – 20–25 минут. После пастеризации банки немедленно закатать, остудить и хранить в темном и прохладном месте.

## **Клубничный компот**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Клубника*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 300–500 г*

Клубнику опустить в кипяток на пол минуты и откинуть на дуршлаг. Подготовленные ягоды плотно уложить по плечики в стерильные банки и залить кипящим сахарным сиропом. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и выдержать 7–8 минут. Затем сироп слить, довести до кипения и опять залить им ягоды. Сироп должен слегка пролиться через край банки. Банки сразу закатать, перевернуть и остудить под одеялом.



## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Клубника*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 0,8–1 кг*

Бланшированную клубнику плотно уложить в стерильные банки и залить горячим сиропом. Банки накрыть стерильными крышками и оставить на 3 часа. Затем сироп слить, довести до кипения и проварить его 10 минут. Кипящим сиропом залить ягоды. Заполненные банки пастеризовать при температуре 90 градусов – полулитровые – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 30 минут. Горячие банки немедленно закатать, остудить и поставить на хранение в темное, прохладное место.

## **Вариант 3**

### **Компоненты**

*Клубника – 1 кг*

*Сахар – 250 г*

Бланшированную клубнику засыпать сахаром и оставить на несколько часов для выделения сока. Затем клубнику с соком разложить в стерильные банки и немного долить кипятком до краев горлышка. Банки накрыть стерильными крышками и пастеризовать, как в предыдущем варианте.

## Консервирование калины

Ягоды калины обладают высокой биологической ценностью. Лечебный эффект ягод довольно разнообразен. Это простудные заболевания, атеросклероз, гипертония, желудочно-кишечные и печеночные заболевания. Обладают ягоды и заметным противовоспалительным и успокаивающим действием, помогают при бессоннице. Ягоды собирают после первых заморозков, тогда калина становится менее горькой. Ягоды калины прекрасно подходят для консервирования, при этом практически не изменяются ее биологически активные компоненты и лечебные свойства.

## Калиновое варенье

### Компоненты

*Калина – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 1 стакан*

Ягоды калины тщательно промыть и обсушить на воздухе. Приготовить густой сироп из 1 кг сахара и стакана воды. Кипящим сиропом залить ягоды и выдержать 10 часов. Затем сироп слить, довести до кипения и вновь залить им ягоды. Выдержать опять 10 часов. После этого варить варенье в один прием до готовности. Горячее варенье разложить в чистые банки, остудить и укупорить. Поставить в темное и прохладное место.

## Сырое калиновое варенье

### Компоненты

*Калина – 1 кг*

*Сахар – 1 кг*

Ягоды калины измельчить блендером, затем протереть через сито. В пюре добавить сахар, перемешать, разложить в стерильные банки, накрыть крышками и хранить в холодильнике.

## Калиновое желе

### Компоненты

*Калина – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 2 стакана*

Калину бланшировать в кипящей воде 7–8 минут, затем откинуть на дуршлаг и немного охладить. Подготовленные ягоды сложить в эмалированную посуду, раздавить и протереть через сито. В пюре добавить сахар, перемешать и варить на среднем огне в один прием до загустения. Горячее желе разлить в банки, остудить и укупорить. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Калиновый сок**

Ягоды калины разморозить, измельчить блендером, отжать сок, добавить по вкусу сахар, перемешать и нагреть до кипения, но не кипятить. Горячий сок разлить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 90 градусов полулитровые банки 10–12 минут. Затем закатать, остудить и поставить на хранение в темное, прохладное место.

## **Консервирование клюквы**

Северная ягода клюква растет на болотах и собирают ее в основном осенью – после первых заморозков. Однако, клюкву можно собирать и ранней весной. Весенняя клюква, перезимовавшая в естественных условиях, более сладкая, она богата (кроме витамина С) различными биологически активными веществами.

Клюква, как и брусника, содержит довольно много бензойной кислоты, поэтому она прекрасно сохраняется в натуральном виде в течение всей зимы. Клюква обладает жаропонижающим и бактерицидным действием, поэтому она незаменима при простудных заболеваниях, различных воспалениях и лихорадочных состояниях. Регулярное употребление клюквы прекрасно повышает сопротивляемость организма простудным заболеваниям и другим неблагоприятным факторам. Очень много в ягодах витамина Р, способствующего укреплению стенок кровеносных сосудов. Клюква является природным консервантом, поэтому на ее соке можно готовить различные фруктово-ягодные консервы – компоты, желе, джемы. Такие консервы очень вкусны и, кроме того, будут долго храниться.

### **Клюква натуральная консервированная**

Перебранную клюкву уложить по плечики в стерильные банки и залить кипящей водой. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 10 минут, литровые – 15 минут, трехлитровые – 25 минут. Простерилизованные банки немедленно закатать, охладить и поставить в прохладное, темное место.

### **Клюква, протертая с сахаром**

#### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Клюква – 1 кг Сахар – 1,5 кг*

Клюкву сложить в эмалированную посуду, измельчить блендером. В пюре добавить порциями сахар и перемешать, разложить в чистые банки, закрыть крышками и хранить в холодильнике.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Клюква – 1 кг Сахар – 1 кг*

Клюкву бланшировать в кипятке в течение 8-10 минут, затем откинуть на дуршлаг. Горячие ягоды протереть через сито, смешать с сахаром и нагреть на слабом огне до полного растворения сахара. Горячее пюре разложить в стерильные банки и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 20 минут, литровые – 30 минут. Закатать и хранить в темном, прохладном месте.

## **Клюква натуральная в сахаре**

### **Компоненты**

*Клюква – 1 кг Сахар – 1,8 кг*

Клюкву слоями уложить в чистые банки, пересыпая каждый слой сахаром. Сверху также засыпать сахаром. Банки закрыть крышками и хранить в холодильнике.

## **Клюквенное варенье**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Клюква – 1 кг Сахар – 1,8 кг Вода – 0,7 л*

Перебранную клюкву бланшировать в кипятке в течение 5 минут и откинуть на дуршлаг.

Приготовить сахарный сироп, в кипящий сироп опустить бланшированные ягоды и оставить на 2 часа. Затем таз с вареньем поставить на средний огонь и варить варенье в один прием до готовности. Горячее варенье разложить в сухие банки, охладить, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Клюква – 1 кг Мед – 1,3 кг Вода — 0,5 л*

Приготовить сироп из двух стаканов воды и меда. В кипящий медовый сироп порциями положить клюкву и варить варенье в один прием до готовности. Горячее варенье разложить в сухие, чистые банки, охладить и

укупорить. Поставить в темное, прохладное место.

## **Клюквенно-медовое варенье с орехами**

### **Компоненты**

*Клюква – 1 кг Мед – 1,5 кг Вода – 0,5 л*

*Орехи очищенные – 1 стакан*

Варить клюкву в медовом сиропе, как в предыдущем рецепте. Орехи пропустить через мясорубку и добавить их в варенье незадолго до его готовности.

## **Клюквенный сок**

### **Вариант 1**

Клюкву измельчить блендером, добавить на каждый килограмм клюквы по полстакана горячей воды, перемешать и отжать сок прессованием. Затем сок подогреть до 80 градусов, выдержать некоторое время для осаждения взвешенных частиц, осторожно слить с осадка, профильтровать через несколько слоев марли, довести до кипения и разлить в стерильные банки или бутылки. Заполненную тару сразу укупорить и остудить под одеялом. Бутылки следует держать под одеялом в лежащем положении, а банки – перевернутыми на крышку. Хранить в темном, прохладном месте.

В оставшейся мезге содержится еще достаточное количество сока. Ее нужно залить небольшим количеством воды, подогреть до 80 градусов и отжать сок, который можно использовать для приготовления киселей, сиропов и компотов.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Клюква – 1 кг Сахар – 350 г Вода – 2 стакана*

Клюкву сложить в эмалированную кастрюлю, влить стакан воды и прогреть ее под крышкой до мягкости. Размягченную клюкву раздавить и в горячем виде протереть через сито. В пюре влить оставшуюся воду, нагреть на слабом огне до 70 градусов, всыпать сахар, перемешать и выдержать при температуре 70 градусов до полного растворения сахара. Затем горячий сок с мякотью разлить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые

банки 20 минут, литровые – 30 минут.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Клюквенный сок – 0,5 л Сахар – 250 г Вода – 2 стакана*

Приготовить сироп из двух стаканов воды и сахара, в кипящий сироп влить клюквенный сок, перемешать и довести до кипения. Кипящий сок разлить в стерильные банки или бутылки. Укупорить и выдержать под одеялом до полного охлаждения.

Бутылки выдерживать под одеялом в лежащем положении, а банки – перевернутыми вверх дном. Хранить в прохладном и темном месте.

### **Клюквенный морс**

#### **Компоненты**

*Клюква – 1 кг Сахар – 200 г Вода – 2 л*

Перебранную клюкву измельчить блендером, в пюре добавить 2 стакана воды, перемешать и отжать сок. Затем в отжатую мезгу добавить еще немного воды, поставить на слабый огонь, довести до кипения и снять с огня. Немного охладив, мезгу отжать еще раз. Соединить оба сока, нагреть на слабом огне до кипения, растворить в нем сахар, перемешать, разлить в чистые, сухие бутылки, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

### **Клюквенное желе**

#### **Компоненты**

*Клюква – 1 кг Сахар – 600 г Вода – 1 стакан*

Перебранную клюкву измельчить блендером и отжать сок. Мезгу залить стаканом воды, нагреть до 80 градусов, дать немного постоять, а затем отжать. Соединить оба сока, всыпать сахар, перемешать и варить на слабом огне до загустения, примерно 15 минут. Горячее желе разлить в стерильные банки, накрыть стерильными полиэтиленовыми крышками, остудить и вынести в темное, прохладное место.

### **Клюквенный джем**

#### **Компоненты**

*Клюква – 1 кг Сахар – 500 г*

Взять два стакана перебранной клюквы, измельчить ее блендером и отжать сок. Полученный сок на среднем огне довести до кипения и растворить в нем сахар. В кипящий сироп порциями насыпать клюкву и варить до готовности при частом перемешивании. Как только джем начнет густеть, снять его с огня, разлить в чистые, сухие банки, остудить, укупорить и поставить на хранение в темное, прохладное место.

## **Клюквенный конфитюр**

### **Компоненты**

*Клюква – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 1 стакан*

Перебранную клюкву измельчить блендером, в пюре влить воду, поставить на слабый огонь и довести до кипения. В кипящую массу всыпать сахар и варить, часто помешивая, до загустения. Тщательно снимать пену. Горячую массу разложить в сухие, чистые банки, остудить, укупорить и поставить в темное, прохладное место.

## **Клюквенный компот**

### **Компоненты**

*Клюква*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 1 кг*

Перебранную и промытую клюкву положить по плечики в стерильные банки и залить кипящим сиропом. Выдержать 7–8 минут. Затем сироп слить, довести его до кипения и еще раз залить им ягоды, так чтобы сироп слегка перелился через горлышко банки. Заполненные банки немедленно закатать, перевернуть вверх дном и охладить под одеялом. Хранить в прохладном, темном месте.

## **Клюква моченая**

### **Компоненты**

*Клюква*

*Для приготовления заливки на 1 л воды – сахара -3-4 столовые ложки соли – 0,5 чайной ложки перца душистого – 5–6 горошин*

Перебранную клюкву уложить в большую стеклянную банку, залить охлажденной заливкой, сверху ягоды накрыть холщевой тканью и



поставить гнет. Выдержать при комнатной температуре неделю, а затем вынести на холод. Через месяц клюква будет готова к употреблению.

## Консервирование крыжовника

Крыжовник богат пектиновыми веществами, поэтому он обладает мощными очистительными свойствами – выводит из организма соли тяжелых металлов, радионуклиды и токсины. Благодаря большому содержанию солей калия крыжовник оказывает мочегонное действие и снимает отеки. Нормализует обмен веществ и оказывает положительное влияние на печень. При консервировании пектины и соли калия сохраняют все свои положительные свойства.

## Крыжовник натуральный, консервированный без сахара

### Вариант 1

#### Компоненты

*Крыжовник – 1 кг Вода – 0,5 стакана*

Крыжовник залить небольшим количеством воды, поставить на слабый огонь и нагревать до тех пор, пока ягоды не выделяют сок. Как только это случится, крыжовник быстро разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и сразу закатать. Остудить под одеялом. Хранить в прохладном, темном месте.

### Вариант 2

#### Компоненты

*Крыжовник Вода Лимонная кислота из расчета 1 г на 1 л воды*

Недозревший крыжовник бланшировать 5 минут в кипятке, подкисленном лимонной кислотой. Затем крыжовник откинуть на дуршлаг, охладить и уложить по плечики в стерильные банки. Заполненные банки залить кипящей водой, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые – 15 минут, литровые – 25 минут. Затем банки закатать, охладить и поставить на хранение в прохладное, темное место.

## Крыжовник в сахарном сиропе

#### Компоненты

*Крыжовник*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 300 г*

Крыжовник бланшировать в кипятке 3 минуты, откинуть на дуршлаг и

облить холодной водой. Затем ягоды уложить по плечики в стерильные банки и залить их кипящим сахарным сиропом. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 10 минут, литровые – 15 минут. После этого банки немедленно закатать, остудить и вынести в прохладное место.

## **Крыжовенный джем**

### **Компоненты**

*Крыжовник – 1 кг Сахар – 150 г*

Крыжовник сложить в эмалированную посуду, пересыпать сахаром, поставить на слабый огонь и варить при помешивании 20–25 минут. Горячий джем разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 90 градусов полулитровые банки 15–17 минут, литровые – 20–25 минут. Затем банки закатать и поставить в прохладное, темное место.

## **Ароматный крыжовенный джем**

### **Компоненты**

*Крыжовник зеленый – 1 кг Мята и шалфей – по 3–4 веточки Сок одного лимона Вода – 5 стаканов Сахар из расчета 0,5 кг на 0,6 л сока*

Зеленый крыжовник разрезать пополам, сложить в таз для варенья, залить водой и добавить лимонный сок. Наполненный таз поставить на слабый огонь, довести до кипения и проварить 20 минут. Затем смесь вылить в волосяное сито, поместив под него эмалированную кастрюлю, и оставить на ночь. Собранный сок нагреть на слабом огне до кипения, добавить в него сахар и варить на среднем огне до загустения. Перед окончанием варки в желе положить веточки ароматных трав и влить лимонный сок. Готовое желе снять с огня, горячим разлить в сухие, чистые банки, остудить, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Крыжовенное желе**

### **Компоненты**

*Крыжовник – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 1 стакан*

Крыжовник разрезать пополам, сложить в эмалированную кастрюлю, добавить воду, поставить на слабый огонь и варить, часто перемешивая, до

получения однородной массы.

Полученную горячую массу протереть через сито, добавить в нее порциями сахар, перемешать и довести до кипения. Кипятить нельзя! Горячую массу снять с огня, разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Крыжовенное варенье**

### **Компоненты**

*Крыжовник зеленый – 1 кг Сахар —1,3 кг Вода – 1 л*

Приготовить сахарный сироп. Ягоды крыжовника должны быть немного недозрелыми. Каждую ягоду нужно наколоть в нескольких местах булавкой и положить в горячий сахарный сироп. Выдержать 2 часа, периодически перемешивая ягоды в сиропе. Затем отделить сироп от ягод, слив его через дуршлаг. Слитый сироп проварить 5–6 минут, в кипящий сироп положить крыжовник и варить на слабом огне до готовности. Готовое варенье нужно быстро охладить, иначе оно приобретет бурый цвет. Для этого таз с вареньем поместить в емкость с холодной водой и периодически менять воду. Охлажденное варенье разложить в сухие, чистые банки, укупорить и вынести в прохладное, темное место.

## **Изумрудное крыжовенное варенье**

### **Компоненты**

*Крыжовник крупноплодный зеленый – 1 кг Сахар – 1,5 кг Листья вишневые – 2 пригоршни Вода – 2 стакана*

Ягоды крыжовника должны быть недозрелыми и находится на стадии образования семян.

Верхушки ягод срезать острым ножом, сложить их в эмалированную кастрюлю, засыпать промытыми вишневыми листьями и залить двумя стаканами кипящей воды. Выдержать 8 часов под крышкой. Затем воду слить, а листья удалить. Слитую воду довести до кипения, всыпать в нее сахар и сварить сироп. В кипящий сироп опустить ягоды крыжовника и варить варенье до готовности в один прием, примерно 15 минут. Необходимо тщательно снимать пену. Тогда варенье приобретет красивый цвет.

Варенье, как и в предыдущем рецепте, быстро охладить, разложить в чистые банки, укупорить и поставить на хранение в темное и прохладное

место.

## **Сырое крыжовенное варенье**

### **Компоненты**

*Крыжовник зеленый – 1 кг Сахар – 1 кг*

Ягоды крыжовника должны быть на стадии заложения семян. Крыжовник очистить от чашелистиков и черешков и пропустить через мясорубку. В пюре добавить сахар, тщательно перемешать, разложить его в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и хранить в холодильнике.

## **Крыжовенный пектин**

### **Компоненты**

*Крыжовник зрелый – 1 кг Вода – 1 стакан Сахар из расчета 300 г на 1 кг пюре*

Крыжовник положить в эмалированную кастрюлю, залить водой и прогреть под крышкой до полного размягчения ягод. Мягкие горячие ягоды протереть через сито, добавить в пюре сахар, поставить на слабый огонь и при помешивании довести до кипения. Горячую массу быстро разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и немедленно закатать.

В дальнейшем из такой пектиновой заготовки можно приготовить желе. Для этого на 0,5 кг заготовки нужно взять 300 г сахара. Пектиновую заготовку сложить в таз для варенья, добавить сахар, перемешать, поставить на слабый огонь и варить, часто помешивая, 10–12 минут с начала кипения. Горячее желе разлить в банки, остудить, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Крыжовенный компот**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Крыжовник*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 400 г*

Спелые ягоды крыжовника перебрать, крупные наколоть в нескольких местах и заполнить ими стерильные банки по плечики. Уложенный

крыжовник залить приготовленным охлажденным сахарным сиропом. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 5 минут, литровые – 10 минут. Затем банки закатать, остудить и поставить в прохладное, темное место.

### **Вариант 2**

Компоненты те же

Подготовленный крыжовник уложить по плечики в стерильные банки и залить кипящим сиропом. Выдержать 5 минут, затем сироп слить, довести его до кипения и еще раз залить им ягоды. Необходимо провести три заливки с выдержкой в 5 минут. После третьей заливки банки немедленно закатать и охладить под одеялом. Поставить на хранение в темное и прохладное место.

### **Вариант 3**

**Компоненты**

*Крыжовник – 1 кг Сахар – 300 г*

Крыжовник поместить в эмалированную кастрюлю, засыпать его сахаром и на слабом огне нагреть до 90 градусов, часто перемешивая. Прогреть при такой температуре 5–6 минут, горячую массу разложить в стерильные банки и немедленно закатать. Остудить под одеялом. Хранить в прохладном и темном месте.

## **Крыжовенный сок**

### **Вариант 1**

**Компоненты**

*Крыжовник темноокрашенный Вода из расчета 1 стакан на 1 кг ягод Сахар из расчета 80-100 г на 1 л сока*

Крыжовник пропустить через мясорубку и отжать сок прессованием. В мезгу добавить воду, нагреть до 60–70 градусов, выдержать 30–40 минут и также отжать сок. Соединить оба сока, профильтровать через несколько слоев марли, добавить сахар, поставить на слабый огонь и нагревать до полного растворения сахара, но не более чем до 95 градусов. Горячий сок разлить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 90 градусов полулитровые банки 10 минут, литровые – 18–20 минут. Горячие банки закатать и поставить на хранение в прохладное и темное место.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Крыжовник – 1 кг Сахар – 1 стакан Вода – 2 стакана*

Крыжовник сложить в эмалированную посуду, влить стакан воды и разварить ягоды до мягкости. Мягкие ягоды в горячем виде протереть через сито. Приготовить сироп из стакана сахара и стакана воды, горячий сироп влить в крыжовенное пюре, перемешать и довести сок с мякотью до кипения. Горячий сок разлить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и сразу закатать. Охладить под одеялом. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Крыжовник маринованный**

## **Вариант 1**

### **Компоненты**

*Крыжовник спелый*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – сахара – 600–700 г столового уксуса – 0,75 стакана перца душистого – 10–12 горошин гвоздики – 6–7 бутонов*

Крыжовник наколоть и уложить по плечики в стеклянную банку. Приготовить маринад: довести до кипения воду, добавить сахар и продолжать нагревать до полного растворения сахара, затем влить уксус и положить пряности. Еще раз маринад довести до кипения, снять с огня и остудить. Уложенный крыжовник залить приготовленным охлажденным маринадом. Банку с крыжовником накрыть крышкой. Хранить в темном, холодном месте.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Крыжовник спелый*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – уксуса столового – 1,5 стакана сахара – 2 стакана семян кардамона —10 шт.*

Подготовленный крыжовник уложить в стеклянную банку и залить приготовленным охлажденным маринадом. Банку накрыть крышкой и поставить в темное, прохладное место.

## **Вариант 3**

### **Компоненты**

*Крыжовник – 1 кг Зелень укропа – 250 г*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – соли – 150 г уксуса столового – 0,3 стакана*

Зелень промыть, нашинковать и уложить на дно стерильных банок. Перебранным и промытым крыжовником наполнить банки до плечиков и залить кипящей водой. Банки накрыть стерильными крышками и выдержать 5 минут. Затем воду слить, еще раз нагреть ее до кипения и залить в банки, выдержать 5 минут. После этого воду слить и приготовить на ней маринад. В третий раз крыжовник залить кипящим маринадом. После третьей заливки банки немедленно закатать, перевернуть и остудить под одеялом. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 4**

#### **Компоненты**

*Крыжовник*

*На литровую банку нужно*

*Чеснок – 2 дольки Красный острый перец – 0,3 стручка Травы мяты – 2 веточки Листья вишни – 5–6 шт. Лист хрена – небольшой кусочек*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – уксуса столового – 0,3 стакана соли – 150 г*

Приготовление крыжовника по этому рецепту аналогично варианту 3. Промытую зелень и пряности уложить на дно стерильных банок. Затем насыпать в банки по плечики подготовленный крыжовник и залить кипящей водой, выдержать 5 минут под стерильной крышкой. Повторить заливку водой еще раз. В третий раз залить приготовленным на этой воде кипящим маринадом и банки сразу закатать. Выдержать до полного охлаждения под одеялом. Поставить на хранение в темное, прохладное место.

## **Крыжовник соленый**

### **Компоненты**

*Крыжовник*

*Для приготовления рассола на 1 л воды – соли – 40 г*

Крыжовник уложить в эмалированную посуду и залить охлажденным рассолом. Сверху положить деревянный кружок и поставить груз. Для прохождения ферментации вынести крыжовник в прохладное место с



температурой не более 10 градусов, т. к. при более высокой температуре качество ягод ухудшается. Примерно через 2 месяца крыжовник будет готов к употреблению. Хранить на холоде.

## **Крыжовенный мармелад**

### **Компоненты**

*Крыжовник недозрелый – 1 кг Сахар – 600 г*

Крыжовник сложить в эмалированную кастрюлю, влить немного воды и разварить ягоды под крышкой до мягкости. Горячие мягкие ягоды протереть через сито, пюре уварить на слабом огне до половины первоначального объема, добавить в него порциями сахар и варить до готовности. Готовый мармелад выложить на блюдо, выровнять поверхность и подсушить на воздухе. Застывший мармелад разрезать на кусочки и посыпать сахарной пудрой. Хранить в сухом, прохладном месте.

## **Замороженный крыжовник**

### **Вариант 1**

Замораживать надо спелые ягоды. С ягод удалить плодоножки и чашелистики, промыть и просушить на воздухе. Сложить в формы для замораживания, поместить в камеру быстрого замораживания и заморозить. Затем замороженный крыжовник быстро разложить в пакеты из пищевой пленки и положить на хранение в морозильную камеру.

### **Вариант 2**

Подготовленный крыжовник смешать с сахаром, как правило, в соотношении 3:1, разложить в пакеты из пищевой пленки и быстро заморозить.

## Консервирование малины

Ягоды малины, а также ее листья и побеги издавна применялись человеком как лечебные средства. Причем, не только в свежем, но и в консервированном виде малина обладает потогонными, жаропонижающими и бактерицидными свойствами и широко применяется при простудных заболеваниях и лихорадочных состояниях. Регулярное употребление малины повышает сопротивляемость организма к простудным заболеваниям благодаря наличию в ягодах большого разнообразия витаминов и микроэлементов. Малина полезна также и при малокровии, заболеваниях органов пищеварения, атеросклерозе, сердечно-сосудистых заболеваниях, в том числе и при гипертонии. При длительном применении малина может довольно сильно снижать артериальное давление, поэтому гипотоникам нужно быть осторожнее с употреблением малины. Также не следует увлекаться малиной людям с подагрой.

Ягоды малины могут быть поражены личинками малинного жука, в таком случае перед употреблением или консервированием ягоды малины необходимо выдержать 10–15 минут в соленой воде – 15–20 г поваренной соли на 1 л воды. При солевом замачивании личинки всплывают наверх. После такой обработки малину промыть холодной водой, немного обсушить и использовать в пищу или для консервирования.

## Малина, консервированная в сахаре

### Компоненты

*Малина – 1 кг Сахар – 1 кг*

Подготовленную малину сложить слоями в стерильные банки, пересыпая каждый слой сахаром и выдержать 20–30 минут. За это время ягоды осядут. Банки дополнить малиной и сахаром, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 10 минут, литровые – 15 минут. Затем немедленно закатать и поставить на хранение в темное и прохладное место.

## Малина в собственном соку

### Компоненты

*Малина – 1 кг Сахар – 400 г*

Малину сложить в эмалированную посуду и пересыпать сахаром, поставить на ночь в холодильник. Утром ягоды переложить в стерильные банки. А сок довести до кипения, но не кипятить, и залить им уложенные ягоды. Банки накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 85 градусов полулитровые банки 7–8 минут, литровые – 12–13 минут. Горячие банки закатать и после охлаждения поместить в темное и прохладное место.

### **Малина в собственном соку без сахара**

Малину положить в эмалированную кастрюлю, накрыть крышкой, поставить на слабый огонь и прогревать до тех пор, пока ягоды не выделяют сок. Горячие ягоды с соком быстро разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 90 градусов полулитровые банки 15 минут, литровые – 20 минут. Горячие банки сразу закатать и остудить. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Малина, протертая с сахаром**

#### **Компоненты**

*Малина – 700 г Сахар – 300 г Вода – 0,75 стакана*

Малину сложить в эмалированную посуду, добавить немного воды и варить под крышкой 4 минуты. Затем горячие ягоды протереть через сито, в пюре добавить сахар, перемешать, нагреть пюре с сахаром до 80 градусов и разложить в стерильные банки. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 15 минут, литровые – 20–25 минут. После стерилизации банки закатать, остудить и хранить в темном, прохладном месте.

### **Сырое малиновое варенье**

#### **Компоненты**

*Малина – 1 кг Сахар – 1 кг*

Подготовленные ягоды малины растолочь деревянной толкушкой, смешать с сахаром, тщательно перемешать и оставить в прохладном месте на 8-10 часов. Затем малину разложить в стерильные банки, накрыть ошпаренными полиэтиленовыми крышками и хранить в холодильнике.

## Малиновое варенье

### Вариант 1

#### Компоненты

*Малина – 1 кг Сахар – 800 г*

Малину сложить в таз для варенья, пересыпать сахаром и оставить на 4 часа. Затем поставить на слабый огонь, при помешивании довести до кипения и проварить 5–6 минут, тщательно снимая пену. Готовое варенье снять с огня и выдержать до полного охлаждения. После этого разложить в стерильные банки, закрыть ошпаренными полиэтиленовыми крышками и хранить в темном, холодном месте.

### Вариант 2

#### Компоненты

*Малина – 1 кг Сахар – 1,5 кг*

Малину сложить в эмалированный таз и пересыпать сахаром, поставить на 10 часов в холодное место. После этого варить варенье в один прием при слабом кипении, примерно 20 минут, осторожно перемешивая и тщательно снимая пену. Готовое варенье разложить в чистые банки, остудить и укупорить. Поставить на хранение в прохладное, темное место.

### Вариант 3

Компоненты те же

Малину засыпать половиной сахара и выдержать 8-10 часов в прохладном месте. Затем слить выделившийся сок, добавить в него оставшийся сахар и нагреть до полного растворения сахара. В горячий малиновый сироп переложить малину и варить при слабом кипении в один прием до готовности. Необходимо тщательно снимать пену. Готовое варенье разложить в сухие, чистые банки, укупорить и вынести в темное и прохладное место.

### Вариант 4

#### Компоненты

*Малина – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 0,7 л*

Сварить сироп. В охлажденный сироп положить малину и выдержать 2–3 часа. Затем поставить на слабый огонь, довести до кипения и варить варенье 5–6 минут. После этого варенье снять с огня и выдержать до полного охлаждения. Затем опять поставить на слабый огонь, довести до

кипения, проварить 5–6 минут, снять с огня и выдержать 1,5–2 часа. В третий раз варенье доварить до готовности. Во время варки варенье осторожно перемешивать и тщательно снимать пену. Хранить готовое варенье в прохладном и темном месте.

## **Малиновый конфитюр**

### **Компоненты**

*Малина – 800 г Сахар – 1 кг Вода – 2 стакана Лимонная кислота – 1 чайная ложка*

Малину сложить в таз для варенья, пересыпать сахаром и влить воду. Поставить на слабый огонь, довести до кипения, затем увеличить огонь и варить конфитюр до загустения. Перед окончанием варки добавить в него лимонную кислоту. При варке необходимо тщательно снимать образующуюся пену и осторожно круговыми движениями перемешивать таз с ягодами, во избежание их разрушения. Готовый конфитюр в горячем виде быстро разложить в стерильные банки и закатать. После охлаждения вынести в темное, прохладное место.

## **Малиновый джем**

### **Компоненты**

*Малина – 1 кг Сахар – 100 г*

Малину положить в таз для варенья, пересыпать сахаром, поставить на средний огонь и варить в один прием до загустения, не забывая снимать пену. Горячий джем быстро разложить в стерильные банки и сразу закатать. Остудить под одеялом. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Джем малиново-крыжовенный**

### **Компоненты**

*Малина – 1,5 кг Крыжовник – 0,8 кг Сахар – 1,2 кг и еще из расчета 250 г на 300 мл крыжовенного сока*

Зеленый крыжовник промыть, наколоть в нескольких местах, сложить в эмалированную кастрюлю и залить водой, так чтобы она немного покрыла ягоды. Варить на слабом огне до полного размягчения ягод, примерно около 1 часа. Затем крыжовенную массу перелить в плотный холщевый мешок и поместить над эмалированной кастрюлей. Отжимать

нельзя! Сок должен стечь самотеком. В отфильтрованный сок добавить рассчитанное количество сахара и еще 1,2 кг, перемешать и нагреть до полного растворения сахара. В горячий сироп добавить малину, довести до кипения и проварить до загустения массы, примерно 15 минут. Горячий джем быстро разлить в банки, укупорить, остудить и поставить в темное, прохладное место.

## **Джем малиновый с абрикосами**

### **Компоненты**

*Малина – 2 кг Абрикосы без косточек – 300 г Сахар – 1,5 кг Вода – 4 стакана*

Приготовить сироп из 1,5 кг сахара и воды. В охлажденный сироп положить абрикосы и проварить на слабом огне 20 минут, затем добавить малину и варить джем в один прием до загустения. Горячий джем разлить в стерильные полулитровые банки, накрыть стерильными крышками и простерилизовать в кипящей воде 5–7 минут, после этого банки закатать и хранить в прохладном, темном месте.

## **Малиновое желе**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Сок малиновый – 1 л Сахар – 0,7 кг Желатин – 5 г Лимонная кислота – 1 чайная ложка*

Малину сложить в эмалированную посуду, раздавить и отжать сок. К полученному соку добавить рассчитанное количество сахара, довести до кипения и проварить при слабом кипении 10–15 минут. Предварительно в холодной воде развести желатин и оставить его для набухания. Затем влить желатин тонкой струйкой в кипящий малиновый сироп, осторожно перемешать, еще немного прогреть, добавить лимонную кислоту и варить до загустения. Горячее желе разлить в подогретые сухие банки, остудить и укупорить. Поставить на хранение в прохладное, темное место.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Малиновый сок – 1 кг Сахар – 1 кг*

Малину раздавить в эмалированной посуде и отжать сок. Соку дать

немного отстояться. Затем слить его с осадка, добавить в сок сахар и варить на небольшом огне до загустения. Это желе нельзя переваривать, иначе оно не загустеет. Горячее желе разлить в подогретые сухие банки, остудить и укупорить. Хранить в прохладном, темном месте.

## **Малиновый компот**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Малина*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 300–500 г*

Для компота лучше использовать крупную и плотную малину. Малину уложить в стерильные банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Банки накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 85 градусов полулитровые – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 30 минут. После пастеризации банки немедленно закатать, остудить и убрать в темное, прохладное место.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Малина*

*Для приготовления сиропа на 0,5 л воды – сахара – 550 г*

Перебранную малину плотно уложить в полулитровые стерильные банки по плечики, залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде 5 минут. Горячие банки закатать, остудить и поставить в темное, прохладное место.

## **Сок малиновый**

#### **Компоненты**

*Малина – 1 кг Вода – 1 стакан*

Малину сложить в эмалированную посуду, размять, влить в пюре теплую воду, перемешать и нагреть до 60 градусов. Затем снять с огня, выдержать некоторое время и отжать сок. Дать соку немного отстояться, слить его с осадка, довести до кипения и сразу разлить в стерильные банки или бутылки и укупорить. Хранить в темном и холодном месте.

Для более длительного хранения сок нужно пастеризовать при температуре 85 градусов.

Полулитровые банки пастеризовать 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 30 минут.

## **Малиновый сироп**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Малина – 1 кг Сахар – 2 кг*

Малину сложить в эмалированную кастрюлю, пересыпать сахаром. Кастрюлю с малиной накрыть крышкой и поставить в темное место на 2–3 недели. За это время ягоды выделяют много сока и всплывут. Всплывшие ягоды выложить в другую посуду, а сок с нерастворившимся сахаром поставить на слабый огонь и нагревать до полного растворения, но не доводить до кипения. Горячий сироп разлить в стерильные банки и бутылки и укупорить. Хранить в холодильнике.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Малина – 1 кг Сахар – 1 кг*

Малину пересыпать небольшим количеством сахара и поставить на сутки в холодильник. Выделившийся сок слить, малину отжать, в мезгу добавить немного воды, перемешать, выдержать 15 минут и снова отжать. Соединить весь сок, дать ему постоять часа три, затем осторожно слить с осадка, профильтровать через три слоя марли, добавить оставшийся сахар, перемешать и нагревать до полного растворения сахара. Сироп нагреть до кипения и разлить в стерильные банки или бутылки, укупорить и хранить в темном, холодном месте.

## **Малиновая пастила**

#### **Компоненты**

*Малина спелая*

*Сахар из расчета 100 г на 1 стакан малинового пюре*

Малину сложить в эмалированную кастрюлю, накрыть крышкой и поставить в не слишком жаркую духовку. Как только малина распарится, ее нужно протереть через волосяное сито. Полученное малиновое пюре взбивать миксером до тех пор, пока оно не побелеет и не увеличится в объеме. В пюре добавить рассчитанное количество сахара и продолжать



взбивать еще 15 минут. Затем массу разложить в формочки, предварительно смазанные растительным маслом и выстланные пергаментом, подсушить сначала на воздухе, а затем в теплой духовке. Подсушенную пастилу посыпать сахарной пудрой. Хранить в закрытых коробках в сухом, прохладном месте.

## **Малиновый мармелад**

### **Компоненты**

*Малина – 1 кг Сахар – 500 г*

Малину сложить в эмалированную кастрюлю и прогреть под крышкой на слабом огне до полного выделения сока. Затем ягоды протереть через сито, пюре соединить с соком, добавить сахар, перемешать, варить, помешивая и снимая пену, до загустения массы.

Горячую массу переложить в чистые неглубокие банки, остудить и укупорить. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Малина сушеная**

Для сушки лучше брать слегка недозрелые ягоды. Перебранную малину разложить тонким слоем на противни, поставить в теплую духовку с температурой не выше 50 градусов и просушить 2–3 часа, затем температуру увеличить до 60 градусов и досушить малину до готовности.

Можно сушить и на солнце, но это очень длительный процесс, который займет не менее 10–12 дней. Хранить сухую малину необходимо в герметически закрывающейся таре в сухом и темном месте.

## **Малина замороженная**

Малину можно заморозить, положив ее в специальные лотки для заморозки. Затем замороженную малину расфасовать в мешочки из пищевой пленки и положить на хранение в морозильную камеру.

Также можно заморозить и малину с сахаром. Для этого на 1 кг малины надо брать 200–250 г сахара. Малину смешать с сахаром, разложить в специальные лотки или мешочки и заморозить.

## **Малиновое пюре замороженное**

**Компоненты**

*Малина – 1 кг Сахар – 300 г*

Спелую малину измельчить блендером, добавить сахар, перемешать до полного растворения сахара, разложить в формочки для замораживания и быстро заморозить.

## Консервирование облепихи

Ягоды облепихи содержат большое количество ценных биологически активных веществ, полный комплекс витаминов и редких микроэлементов и находят довольно распространенное применение не только в народной, но и в официальной медицине. В средней полосе России полное созревание ягод наступает в конце августа-начале сентября. Только полностью созревшие ягоды обладают широким спектром необходимых лечебных компонентов. Если ежедневно употреблять по половине стакана облепихового сока, то организм будет полностью обеспечен большинством жизненно необходимых веществ. В первую очередь облепиха стимулирует все функции организма, повышает работоспособность мышечной системы, в т. ч. сердечной мышцы, препятствует отложению холестерина на стенках кровеносных сосудов, обладает антибактериальной активностью, улучшает работу органов пищеварения и является мощным антиоксидантным средством – т. е. препятствует разрушительному действию свободных радикалов.

### Облепиха натуральная

Ягоды облепихи уложить в чистые банки по плечики и залить их охлажденной кипяченой водой. Заполненные банки накрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодном, темном месте.

### Облепиха, протертая с сахаром

#### Компоненты

*Ягоды облепихи – 1 кг Сахар – 0,9 кг*

Ягоды облепихи бланшировать в кипятке 3 минуты, откинуть на дуршлаг, немного охладить, растолочь и протереть через сито. В пюре добавить сахар, перемешать, прогреть на слабом огне до полного растворения сахара, но до кипения не доводить! Пюре разложить в стерильные банки, накрыть ошпаренными полиэтиленовыми крышками и хранить в холодильнике. Для более длительного хранения пюре необходимо пастеризовать. Для этого заполненные банки накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 85 градусов полулитровые банки 15 минут, литровые – 20 минут. Горячие банки

закатать, перевернуть на крышку и остудить. Хранить такие консервы нужно в прохладном, темном месте.

## **Облепиха в собственном соку**

### **Компоненты**

*Ягоды облепихи – 1 кг Сахар – 0,5 кг*

Ягоды облепихи сложить в стерильные банки, пересыпая сахаром и оставить на ночь в прохладном месте. Утром банки с осевшими ягодами дополнить ягодами с сахаром, накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 85 градусов полулитровые банки 15 минут, литровые – 20 минут. Горячие банки закатать, перевернуть на крышку и остудить. Поставить на хранение в темное и прохладное место.

## **Облепиховое варенье**

### **Компоненты**

*Ягоды облепихи – 1 кг Сахар – 1,5 кг*

Ягоды облепихи сложить в таз для варенья и пересыпать сахаром. Выдержать 4–5 часов, как только облепиха выделит достаточное количество сока, поставить на слабый огонь, довести до кипения и варить в один прием до готовности, часто помешивая и снимая пену. Горячее варенье разлить в сухие, чистые банки, остудить и укупорить, хранить в темном, прохладном месте.

## **Облепиховый джем**

### **Компоненты**

*Ягоды облепихи – 1 кг Сахар – 1,2 кг*

Облепиховый джем варить, как и варенье в предыдущем рецепте. Единственное отличие – варить джем на сильном огне до загустения.

## **Сырой облепиховый джем**

### **Компоненты**

*Ягоды облепихи – 0,5 кг Сахар – 1 кг*

Перебранные ягоды облепихи положить в эмалированную посуду и тщательно размять. В пюре добавлять небольшими порциями сахар и

тщательно перемешивать. Затем массу уложить в стерильную банку, сверху присыпать сахаром, накрыть пергаментной прокладкой, смоченной в спирте и закрыть ошпаренной кипятком полиэтиленовой крышкой. Хранить в холодильнике.

### **Облепиховый сок без сахара**

#### **Компоненты**

*Ягоды облепихи – 1 кг*

*Вода – 1 стакан*

Облепиховые ягоды размять в эмалированной посуде, добавить стакан теплой воды и оставить на 3–4 часа. Затем отжать сок и дать ему отстояться часа 2–3, после этого осторожно слить сок с осадка, профильтровать через три слоя марли, подогреть его почти до кипения, разлить в стерильные банки или бутылки, укупорить и хранить в холодильнике.

Оставшийся жмых в дальнейшем можно использовать для получения облепихового масла. Для этого его нужно высушить и хранить в закрытых банках в сухом и темном месте.

### **Облепиховый сок с мякотью**

#### **Компоненты**

*Ягоды облепихи – 1 кг Вода – 0,5 стакана*

*Для приготовления сиропа на 0,7 л воды – сахара – 300 г*

Ягоды сложить в эмалированную посуду, размять, добавить теплую воду и подогреть до 60–70 градусов. Горячую массу протереть через сито, в пюре добавить приготовленный сахарный сироп, прогреть смесь до 90 градусов и выдержать при такой температуре 5–6 минут. Затем разлить в стерильные банки или бутылки, укупорить и хранить в холодильнике.

### **Облепиховое желе**

#### **Компоненты**

*Облепиховый сок – 1 л Сахар – 0,9 кг*

Облепиховый сок смешать с сахаром, поставить на средний огонь, довести до кипения и варить при частом перемешивании до загустения. Во время варки нужно периодически снимать накипь. Горячее желе разлить в

банки, остудить и укупорить, поставить на хранение в прохладное и темное место.

## **Облепиховый компот**

### **Компоненты**

*Ягоды облепихи – 600 г Сахар – 200 г Вода – 1 стакан*

Перебранные ягоды облепихи уложить по плечики в стерильные банки. Приготовить сироп из 200 г сахара и стакана воды. Горячим сиропом залить ягоды, банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 10 минут, литровые – 15 минут. Горячие банки немедленно закатать, перевернуть и остудить под одеялом. Затем вынести на хранение в прохладное, темное место.

## **Облепиховое масло**

Высушенный жмых облепиховых ягод перемолоть на мельнице или в кофемолке, насыпать в стеклянную банку, заполнив ее на две трети и залить доверху горячим растительным рафинированным маслом. Банку плотно закрыть и поставить в темное место на месяц. На поверхности растительного масла будет постепенно собираться более легкое облепиховое масло. Оно имеет ярко оранжевый цвет и его легко заметить. Через месяц это масло осторожно слить через трубочку. Хранить его нужно в холодильнике и в темном месте.

## **Консервирование красной и черноплодной рябины**

Ягоды красной рябины созревают в середине сентября, но заготавливать их лучше после первых заморозков, тогда ягоды теряют горечь. Если рябину необходимо собрать до заморозков, то ее нужно положить на непродолжительное время в морозилку. Красная рябина применялась в народной медицине еще в глубокой древности. На Руси варенье из ягод красной рябины считалось успокаивающим средством, сок – как мочегонное, желудочное, кровоостанавливающее и витаминное средство. Сейчас сок красной рябины рекомендуют для укрепления сил и повышения тонуса организма. Красная рябина обладает способностью повышать артериальное давление, а черноплодная рябина – наоборот, понижает давление. Но гипертоникам увлекаться черноплодной рябиной не стоит, поскольку эта ягода способствует загустению крови, что противопоказано при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и склонности к тромбофлебиту. Черноплодная рябина (арония) очень богата витаминами, особенно витамином Р. По количеству витамина Р ей нет равных. Ягоды содержат значительное количество йода и ряд микроэлементов. Ягоды черноплодной рябины рекомендуются при заболеваниях щитовидной железы, атеросклерозе, для укрепления стенок кровеносных сосудов при кровотечениях, гипертонии. В средней полосе России черноплодная рябина созревает во второй половине августа – начале сентября. Поскольку ягоды содержат мало органических кислот, то при консервировании черноплодную рябину хорошо сочетать с более кислыми ягодами и фруктами.

### **Варенье из лесной рябины с яблоками и орехами**

#### **Компоненты**

*Лесная рябина – 1 кг Яблоки – 400 г Ядра грецких орехов – 100 г Сахар – 1 кг Вода – 1 стакан*

Приготовить сироп из 1 кг сахара и стакана воды. Ягоды рябины снять с кистей и бланшировать в кипятке 2 минуты. Яблоки очистить от кожицы, разрезать на части, удалить сердцевину и нарезать небольшими кубиками. В горячий сироп опустить рябину, яблоки и мелко нарезанные орехи.

Выдержать 30 минут, поставить на огонь и варить варенье до готовности. Горячее варенье выложить в сухие, чистые банки, остудить, закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное, темное место.

### **Красная рябина в медовом сиропе**

#### **Компоненты**

*Красная рябина – 1 кг Мед – 1 кг Вода – 1,5 стакана*

Рябину сложить в кастрюлю, добавить немного воды и пропарить под крышкой до мягкости. Слить выделившийся сок, соединить его с оставшейся водой и этой жидкостью развести мед. Медовую массу нагреть до кипения, положить в него пропаренные ягоды рябины, довести до кипения, снять с огня и выдержать полдня. Затем еще раз довести до кипения, проварить 1–2 минуты, горячую массу разложить в стерильные банки, закатать и остудить под одеялом. Хранить в холодном, темном месте.

### **Варенье из красной садовой рябины**

#### **Компоненты**

*Красная рябина – 1 кг Сахар – 750 г Во да – 1 стакан Лимонная кислота – 5 г*

Приготовить сахарный сироп. Ягоды рябины снять с кистей и бланшировать в кипятке 2 минуты. Затем опустить в горячий сироп и выдержать 30–40 минут. После этого варить варенье до готовности на слабом огне после закипания примерно 20–25 минут. Перед окончанием варки нужно добавить лимонную кислоту. Горячее варенье разложить в сухие банки, остудить, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

### **Варенье из красной садовой рябины с яблоками**

#### **Компоненты**

*Красная рябина – 1 кг Сахар – 1,5 кг Яблоки – 1 кг Вода – 2 стакана*

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, мелко нарезать, засыпать сахаром и выдержать полдня. Рябину бланшировать в кипятке 2 минуты, затем добавить к яблокам, перемешать и выдержать в яблочном соке также полдня. После этого рябину с яблоками поставить на слабый огонь и нагреть до кипения, проварить 5–6 минут, разлить в стерильные



банки и закатать. Остудить под одеялом и поставить в прохладное, темное место.

### **Желе из красной садовой рябины**

#### **Компоненты**

*Красная рябина – 1 кг Сахар – 1 кг*

Ягоды красной рябины снять с кистей, положить в эмалированную кастрюлю, влить немного воды и распарить под крышкой. Мягкие ягоды растолочь, в пюре добавить сахар, перемешать и проварить 7–8 минут. Горячее желе разложить в стерильные банки и сразу закатать. Остудить под одеялом и хранить в прохладном, темном месте.

### **Смоква из красной рябины**

#### **Компоненты**

*Рябиновое пюре – 1 кг Сахар – 1 кг*

Ягоды рябины собрать после первых морозов, перебрать, сложить в плотно закрывающуюся эмалированную посуду и поставить на 4 часа в теплую духовку с температурой 50–55 градусов. Затем распаренную рябину залить небольшим количеством воды и проварить на слабом огне некоторое время. Горячие ягоды протереть через мелкое сито, добавить сахар, перемешать и варить на слабом огне до тех пор, пока масса не начнет отставать от стенок и дна кастрюли. Густую массу выложить на смоченный водой противень и подсушить на воздухе в течение двух-трех дней, нарезать полосками, посыпать сахарной пудрой, упаковать в герметично закрывающиеся коробки и хранить в сухом, прохладном месте.

### **Джем из черноплодной рябины с яблоками**

#### **Компоненты**

*Рябина черноплодная – 1 кг Сахар – 1,3 кг Яблоки – 500 г Вода – 1,5 стакана*

Яблоки очистить от кожицы и нарезать небольшими кусочками, удалив сердцевину.

Ягоды черноплодной рябины размять, добавить яблоки, засыпать сахаром и влить воду. Смесь перемешать, поставить на слабый огонь и, часто перемешивая, растворить сахар. Затем на среднем огне варить джем

до готовности. Масса должна стать однородной и загустеть. Горячий джем разложить в стерильные банки, закатать и хранить в прохладном, темном месте.

### **Джем из черноплодной рябины с японской айвой**

#### **Компоненты**

*Черноплодная рябина – 1 кг Айва японская – 500 г Сахар – 1,5 кг Вода – 1 стакан*

Ягоды черноплодной рябины сложить в таз для варенья, влить воду и на слабом огне разварить до мягкости. Затем добавить сахар, перемешать и проварить еще 10 минут.

Айву нарезать маленькими дольками, удалив сердцевину. Кусочки айвы добавить к разваренной рябине и варить варенье до готовности. Горячее варенье разложить в чистые банки, остудить и укупорить, поставить на хранение в прохладное, темное место.

### **Сок из черноплодной рябины с мякотью**

Ягоды черноплодной рябины бланшировать в кипящей воде в течение 3-х минут и в горячем виде протереть через сито. Сок довести до кипения и прокипятить на слабом огне 3 минуты, кипящий сок разлить в стерильные банки и закатать. Хранить в прохладном, темном месте.

### **Варенье из черноплодной рябины с черной смородиной**

#### **Компоненты**

*Черноплодная рябина – 500 г Черная смородина – 500 г Сахар – 1 кг*

Ягоды черноплодной рябины и черной смородины смешать и засыпать сахаром. Поставить в темное место на сутки или двое. Как только ягоды дадут обильный сок, варить варенье в один прием до готовности. Горячее варенье разложить в сухие, чистые банки, остудить, укупорить и хранить в прохладном, темном месте.

### **Варенье из черноплодной рябины с ароматом вишни**

#### **Компоненты**

*Черноплодная рябина – 1 кг Сахар – 1 кг Вишневые листья – 40 шт.*

*Вода – 0,5 стакана*

Черноплодную рябину засыпать сахаром, перемешать и выдержать в прохладном месте не менее суток. Затем в ягоды влить полстакана воды, перемешать, поставить на слабый огонь и, помешивая, довести до кипения. В кипящее варенье положить промытые вишневые листья и варить до готовности, тщательно снимая пену. Готовое варенье снять с огня, остудить, вынуть листья, варенье разложить в сухие чистые банки, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

### **Компот из черноплодной рябины с малиной**

#### **Компоненты**

*Черноплодная рябина – 700 г Малина – 400 г Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 400 г*

Ягоды черноплодной рябины бланшировать 3 минуты в кипятке. Затем уложить их, чередуя с малиной, в стерильные банки по плечики и залить горячим сиропом. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые – 15 минут, литровые – 25 минут, трехлитровые – 50 минут. Горячие банки закатать, остудить и поставить в темное, прохладное место.

### **Компот из черноплодной рябины с яблоками**

#### **Компоненты**

*Черноплодная рябина – 400 г Яблоки – 1 кг*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 700 г*

Яблоки разрезать на несколько частей, удалить сердцевину и нарезать дольками. Затем яблоки и ягоды черноплодной рябины бланшировать 3 минуты в кипятке и уложить в стерильные банки по плечики. Залить горячим сиропом. Заполненные банки стерилизовать в кипящей воде, литровые – 25 минут, трехлитровые – 50 минут. Горячие банки закатать и хранить в прохладном, темном месте.

### **Компот из черноплодной рябины с фруктами**

#### **Компоненты**

*Черноплодная рябина – 500 г Яблоки – 200 г Груши и сливы – по 150 г*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 400 г*

Ягоды черноплодной рябины и сливы половинками бланшировать в кипятке 3 минуты. Груши и яблоки нарезать дольками и тоже бланшировать в кипятке в течение 5 минут.

Все бланшированные фрукты уложить по плечики в стерильные банки и залить горячим сиропом. Стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 15 минут, литровые – 25 минут, трехлитровые – 50 минут. Горячие банки закатать и хранить в темном, прохладном месте.

## **Консервирование сливы**

Самыми распространенными видами культурных слив являются венгерка, ренклед, мирабель и яичные сливы. А из дикорастущих – алыча и терн. Известная слива «венгерка» имеет темно-синюю окраску, ренклед – желтую или желто-зеленую, иногда фиолетовую. Мирабель – это мелкоплодная слива с желтыми или желтовато-зелеными плодами. Яичная – крупноплодная, яйцеобразная желтого цвета слива. Сливы являются источниками пектиновых веществ, витаминов, особенно витамина Р, минеральных солей, микроэлементов и большого количества антиоксидантов. Обладают очищающим действием, особенно чернослив. Рекомендуются при сердечно-сосудистых заболеваниях, атеросклерозе, заболеваниях органов пищеварения. Длительное употребление слив повышает сопротивляемость организма к различным инфекциям, оздоравливает и омолаживает человека. Сливы в свежем виде не подлежат длительному хранению, из них готовят соки, варенья, джемы, мармелад, компоты и др. А также в домашних условиях сливу можно высушить или заморозить.

### **Слива сушеная**

Сливу лучше сушить в духовке или печи. Сначала сливу (лучше венгерку) бланшировать в горячем растворе пищевой соды (10–15 г соды на 1 л воды) 1–2 минуты, затем остудить под струей холодной воды. Подготовленную сливу уложить в один слой на решетки и выдержать в духовке 3–4 часа при температуре не выше 45 градусов. Когда кожица сморщится, сливу вынуть из духовки и выдержать 3–4 часа на воздухе при комнатной температуре. Затем опять поставить в духовку с температурой 55–60 градусов на 3–4 часа. После этого опять вынуть из духовки и оставить на воздухе. Досушивают сливу уже при температуре 75–80 градусов. На этот последний этап уйдет 12–15 часов. Правильно высушенные сливы должны быть блестящими и эластичными, а косточка должна хорошо отставать от мякоти. Хранить в герметично закрытой таре в сухом, прохладном месте.

### **Слива натуральная половинками**

### **Компоненты**

*Слива – 650 г Вода – 300 мл*

У слив удалить косточки, сложить мякоть в дуршлаг и опустить на 3 секунды в кипяток, тут же вынуть и охладить под струей холодной воды. Подготовленные таким образом сливы уложить по плечики в стерильные банки и залить кипящей водой. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 10–12 минут, трехлитровые – 20–25 минут. Закатать и хранить в темном, прохладном месте.

Аналогично можно консервировать сливу с неотделяющимися косточками.

## **Слива, консервированная в сахаре**

### **Компоненты**

*Сливы – 700 г Сахар – 250 г*

Сливы разрезать пополам и удалить косточки. Мякоть уложить в стерильные банки срезом вниз и пересыпать каждый слой сахаром. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 15 минут, литровые – 25–30 минут. Горячие банки немедленно закатать, выдержать до полного охлаждения и вынести на хранение в темное и прохладное место.

## **Сливовое пюре**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Слива – 1 кг Вода – 1 стакан Сахар – 250 г*

Сливу разрезать на половинки, удалить косточки. Мякоть сложить в эмалированную кастрюлю, влить воду и варить на слабом огне под крышкой до полного размягчения сливы. Затем протереть через сито, добавить сахар, перемешать и проварить пюре при слабом кипении 10–12 минут. Горячее пюре быстро разложить в стерильные банки и закатать. Банки накрыть одеялом и выдержать до полного их охлаждения. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Сливы зрелые без косточек – 1 кг Мед – 0,8 кг*

Сливовую мякоть сложить в кастрюлю, накрыть крышкой и разварить на слабом огне до мягкости. Мягкую массу немного охладить и протереть через сито. Пюре положить в таз для варенья, добавить мед, перемешать и варить на слабом огне до загустения. Готовое пюре должно отставать от стенок и дна посуды. Пюре выложить в глиняный горшок, разровнять верхний слой и поставить в нежаркую печь для образования на поверхности пюре пленочки. Из такого пюре можно делать начинку для пирогов, пирожных и тортов.

## **Сливовое варенье без косточек**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Слива – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 300 мл*

Спелую сливу разрезать на половинки и удалить косточки. Приготовить сироп из 1,5 кг сахара и 300 мл воды. В теплый сироп опустить половинки слив и выдержать 7–8 часов. Затем довести до кипения и проварить на слабом огне 10 минут. Снять с огня и выдержать до полного охлаждения. Во второй прием варенье варить до готовности. Горячее варенье разложить в сухие чистые банки, остудить, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Сливы – 1 кг Сахар – 0,8 кг*

У слив удалить косточки, мякоть сложить в таз для варенья и пересыпать сахаром. Выдержать 3 часа в прохладном месте. Затем на слабом огне довести до кипения, проварить 1–2 минуты и снять с огня. Выдержать до полного охлаждения. Прodelать еще два таких приема. В последний раз варенье проварить 5 минут, горячим разлить в стерильные банки и закатать. Остудить под одеялом. Хранить в прохладном, темном месте.

## **Сливовое варенье с косточками**

#### **Компоненты**

*Слива – 1 кг Сахар – 1,25 кг Вода – 2 стакана*

Сливу необходимо наколоть в нескольких местах. Приготовить сахарный сироп и в горячий сироп опустить подготовленную сливу. Выдержать 2–3 часа, затем поставить на слабый огонь и варить варенье в три приема – в первые два приема варить по 10 минут и выдерживать до полного охлаждения, в последний прием доварить до готовности.

## **Сливовое повидло**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Слива – 1 кг Сахар – 0,8 кг Вода – 0,5 стакана*

У сливы удалить косточки, половинки слив сложить в эмалированную кастрюлю, добавить немного воды и варить под крышкой до их полного размягчения. Горячую массу протереть через сито, смешать с сахаром и варить на слабом огне до легкого загустения. При этом повидло должно увариться на 1 /3 своего объема. Горячее повидло разложить в банки и оставить до появления корочки на поверхности повидла. Затем его плотно закрыть и хранить в прохладном, темном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Слива спелая*

У спелой сливы удалить косточки, мякоть сложить в кастрюлю с толстым дном и варить под крышкой на очень медленном огне, периодически перемешивая массу. Как только выделится много сока, крышку нужно снять и продолжать варить повидло еще около 1 часа. Затем снять с огня и выдержать полдня. Провести такую операцию – проварить 1 час и выдержать полдня – еще 2–3 раза. После этого массу протереть через сито и проварить еще некоторое время. Готовое повидло должно отставать от стенок кастрюли, а его объем должен уменьшиться в три раза по сравнению с первоначальным. Горячее повидло разложить в сухие, чистые банки и оставить до образования на его поверхности корочки. После этого укупорить и поставить на хранение в прохладное, темное место.

## **Сливовый джем**

#### **Компоненты**



*Сливы – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 1 стакан*

Сливы разрезать на половинки и удалить косточки. Мякоть сложить в таз для варенья, добавить воду и сахар, перемешать и варить в один прием до загустения. Горячий джем разложить в банки, остудить, укупорить и поставить на хранение в прохладное, темное место.

## **Сливовое желе**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Сливы – 2 кг*

*Вода – 2 стакана*

*Сахар – 4 столовые ложки*

*Желатин – 2 неполные столовые ложки*

*Цедра одного апельсина*

У слив удалить косточки, мякоть положить в эмалированную кастрюлю, залить водой, добавить измельченную апельсиновую цедру и варить под крышкой на слабом огне до полного размягчения слив. Горячую массу протереть через сито, добавить в нее сахар и желатин, заранее разведенный в воде. Массу, часто перемешивая, еще раз нагреть на слабом огне до кипения, снять с огня и разлить в сухие, чистые банки. Остудить, укупорить и хранить в холодильнике.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Сливы спелые*

Сливы сложить в глиняный горшок, накрыть крышкой, поставить в не слишком жаркую печь или духовку и испечь их. Испеченные сливы дадут много сока. Этот сок слить в таз для варенья, поставить на слабый огонь и варить при постоянном перемешивании до загустения. Готовое желе быстро разлить в неглубокие чистые банки, остудить и укупорить. Хранить в холодильнике.

## **Сливовый конфитюр**

#### **Компоненты**

*Сливы без косточек – 1,5 кг Сахар – 1,5 кг Изюм без косточек – 0,5 кг  
Мускатный орех – 3 шт. Измельченная цедра двух апельсинов*

Сливы сложить в таз для варенья, пересыпать сахаром и выдержать 2–3 часа в прохладном месте. Как только сливы дадут сок, добавить изюм и апельсиновую цедру и варить при слабом кипении, осторожно помешивая конфитюр круговыми движениями таза. Варить до загустения. Это займет примерно 1,5 часа.

Мускатные орехи почистить, измельчить и добавить в конфитюр. Проварить еще 15–20 минут. Горячий конфитюр быстро разложить в стерильные банки, закатать и остудить под одеялом. Поставить на хранение в темное и прохладное место.

### **Заготовка из слив**

Сливы разрезать на половинки, удалить косточки. Половинки слив сложить в эмалированную кастрюлю и проварить под крышкой на слабом огне 15–20 минут. Горячую массу быстро разложить в стерильные банки, закатать и остудить под одеялом. Зимой из такой заготовки можно приготовить начинку для пирогов, повидло или джем.

### **Сливовый компот**

Для этого рецепта подходят сливы сорта «Ренклюд» и «Мирабель».

#### **Вариант 1**

##### **Компоненты**

*Сливы*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 400 г*

Сливы с косточками наколоть в двух – трех местах иголкой, уложить по плечики в стерильные банки и залить кипящим сахарным сиропом. Банки накрыть стерильными крышками и выдержать 3–4 минуты. Затем сироп слить, довести еще раз до кипения и вновь залить им сливы. Выдержать 3–4 минуты и повторить эту операцию еще раз. После третьей заливки банки немедленно закатать, перевернуть и выдержать под одеялом до полного охлаждения. Затем вынести в прохладное, темное место.

#### **Вариант 2**

Количество компонентов то же

Белую сливу наколоть в нескольких местах иголкой, уложить по плечики в стерильные банки и залить холодным сахарным сиропом. Банки

накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 85 градусов полулитровые банки 10 минут, литровые – 15 минут. После пастеризации банки закатать, остудить и хранить в прохладном, темном месте.

### **Сливовый сок с мякотью**

#### **Компоненты**

*Сливы – 1 кг Сахар – 100 г*

Сливы разрезать на половинки и удалить косточки. Мякоть сложить в эмалированную кастрюлю, добавить немного воды и прогреть под крышкой до полного размягчения слив. Горячую массу немного остудить и протереть через сито. В пюре добавить сахар, подогреть до полного растворения сахара и довести до кипения. Горячий сок с мякотью разлить в стерильные банки или бутылки и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 7–8 минут, литровые -10-12 минут. После этого укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

### **Сливовый мармелад**

#### **Компоненты**

*Сливы – 1 кг Сахар – 450 г Вода – 0,5 стакана*

У слив удалить косточки, мякоть сложить в эмалированную кастрюлю, добавить немного воды и проварить под крышкой до полного размягчения слив. Горячую массу протереть через сито, положить в таз для варенья, добавить сахар и варить в один прием на слабом огне до загустения. Готовый мармелад выложить на блюдо и выровнять верхний слой. Как только мармелад остынет, разрезать на кусочки, обвалять в сахарной пудре, сложить в герметично закрывающиеся банки и хранить в темном, сухом и прохладном месте.

### **Сливовый соус «Ткемали»**

#### **Компоненты**

*Сливы – 1 кг Чеснок – 250 г Измельченная зелень петрушки, сельдерея, кинзы и базилика – по 3 столовые ложки Томатная паста – 0,6 кг Сахар – 1,5 стакана Соль – 2 столовые ложки Перец черный молотый – 1 чайная ложка Красный острый перец – 0,3 небольшого стручка*

Сливы разрезать на половинки, удалить косточки, мякоть пропустить через мясорубку вместе с очищенными дольками чеснока, в пюре добавить измельченную зелень, соль, сахар, пряности и томатную пасту. Массу перемешать, поставить на слабый огонь, довести до кипения и проварить 10 минут. Горячее пюре быстро разложить в стерильные банки и сразу закатать. Остудить под одеялом и хранить в прохладном, темном месте.

## **Сливы маринованные**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Сливы – 600 г Сахарный сироп – 350 мл Уксус столовый – 2 столовые ложки Перец душистый – 3–4 горошины Гвоздика – 1 бутон*

Сливу наколоть в нескольких местах и уложить по плечики в стерильные банки, на дно которых предварительно уложены пряности. Залить горячим сахарным сиропом, добавить столовый уксус. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 90 градусов полулитровые банки 15 минут, литровые – 20–25 минут. Затем банки сразу закатать. Хранить в прохладном, темном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Слива мелкая – 1 кг*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – уксуса столового – 1 стакан сахара и соли – по 1 столовой ложке перца душистого – 5–6 горошин лаврового листа – 2 шт. эстрагона – 3–4 веточки*

Сливу наколоть в двух-трех местах иглой. Приготовить маринад: в кипящую воду добавить соль и сахар, положить душистый перец и лавровый лист и влить уксус. Маринад довести до кипения и положить в него подготовленную сливу. Проварить 20 минут. В стерильные банки положить по веточке эстрагона, затем уложить по плечики проваренную сливу. Маринад довести еще раз до кипения и залить им уложенную сливу. Банки накрыть стерильными крышками и пастеризовать, как в предыдущем рецепте.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Сливы – 2 кг Сахар – 2 кг Уксус столовый —2 стакана Вода – 1,5*

*стакана Корица – 1 палочка*

Сливы нужно наколоть иглой в нескольких местах. Приготовить маринад: сначала сварить густой сироп из 1,5 стакана воды и 2 кг сахара. Затем в горячий сироп добавить уксус, положить корицу, довести маринад до кипения и прокипятить 5–6 минут. В кипящий маринад опустить подготовленные сливы и на слабом огне довести их до кипения. Снять пену, а сливы вынуть из маринада. Маринад еще раз довести до кипения, опять положить в него сливы и снять с огня. Выдержать сутки в прохладном месте. Затем сливы с маринадом довести до кипения, снять с огня и снова выдержать сутки. На третьи сутки сливу в маринаде еще раз нагреть до кипения, остудить, вылить в глиняный горшок или стеклянную банку, накрыть и поставить в прохладное место. Через 1,5 месяца сливы будут готовы употреблению.

#### **Вариант 4. Старинный рецепт**

##### **Компоненты**

*Сливы синие*

*Для приготовления маринада на 1 стакан сливового сока – столового уксуса – 1 стакан сахара – 400 г*

Большие синие сливы сложить в банку для маринования. Из мятых слив приготовить сок. Мятые сливы сложить в глиняный горшок, накрыть и поставить в горячую печь.

Как только сливы распарятся и дадут много сока, вылить массу на сито и дать соку стечь. В собранный сок добавить рассчитанное количество уксуса и сахара, перемешать и вскипятить этот маринад 8 раз, а затем охладить. Охлажденным маринадом залить уложенные в банку сливы и поставить в холодное, темное место.

#### **Сливовый кетчуп**

##### **Компоненты**

*Сливы красные с косточками – 4,5 кг Сахар – 2,5 кг Уксус яблочный – 1 л Молотые корица, гвоздика и мускатный орех – по 1 чайной ложке*

Сливы сложить в эмалированную посуду, перемешать с сахаром и выдержать 4–5 часов в холодильнике. Как только сливы дадут сок, поставить их на слабый огонь и проварить под крышкой до мягкости. Мягкую сливовую массу немного охладить и протереть через сито. Косточки и кожицу выбросить. В яблочный уксус положить пряности и

прокипятить их 3–4 минуты, затем уксус с пряностями вылить в сливовое пюре, смесь перемешать и варить ее на слабом огне при частом перемешивании в течение 15 минут. При этом объем жидкости должен уменьшиться на 1 /5 часть первоначального объема. Горячую смесь разлить в стерильные бутылки, укупорить, остудить и поставить сначала на двое суток на холод, а затем в прохладное место. В прохладном месте кетчуп может храниться в течение трех лет.

## **Сливы, консервированные с водкой**

### **Компоненты**

*Сливы «ренклод» – 1,5 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 0,6 л Соль – 0,5 чайной ложки Водка – 0,5 стакана*

Сливы залить большим количеством воды, добавить соль и медленно нагреть почти до кипения. Снять с огня и оставить до охлаждения. Затем охлажденные сливы опять поставить на слабый огонь и нагреть также почти до кипения, варить при такой температуре, помешивая, до тех пор, пока сливы не всплывут. Всплывшие сливы выложить в миску с холодной водой.

Приготовить сироп из 1,5 кг сахара и 0,6 л воды, прокипятить его 5 минут и опустить в кипящий сироп отваренные сливы. Снять с огня и выдержать сутки. После этого сливы вынуть из сиропа, сироп довести до кипения, опустить в него сливы, снять с огня и выдержать еще сутки. Затем такую операцию провести еще два раза. При последнем нагревании в горячий сироп добавить водку. Сливы предварительно уложить в глиняный горшок или стеклянную банку и залить их горячим сиропом, смешанным с водкой. Хранить в прохладном месте.

## **Сливы в коньячном ликере**

### **Компоненты**

*Спелые сливы Сахар – 1,5 стакана Вода – 1 стакан Коньяк – 1 стакан*

Сливы уложить в стеклянную банку, залить их коньяком. Банку накрыть и выдержать сливы в коньяке в течение двух суток. Приготовить сироп из 1,5 стакана сахара и стакана воды. Слить из слив коньяк. В охлажденный сахарный сироп добавить полстакана слитого коньяка, перемешать и залить этим сиропом сливы. Банку со сливами накрыть и поставить в холодильник.

## **Консервирование смородины**

Черная смородина – мощное поливитаминное средство. В 50 г этой ягоды содержится суточная доза витамина С. Много в черной смородине и витамина Р, каротина, витаминов группы В, а также микроэлементов и других биологически активных веществ, пектина и клетчатки. Применяется при простудных заболеваниях и различных инфекциях как общеукрепляющее средство, атеросклерозе, сердечно-сосудистых заболеваниях, обладает вяжущим и мочегонным действием.

В консервировании широко применяются листья черной смородины в качестве ароматического средства для рассолов, маринадов и сиропов.

По содержанию витамина С красная смородина уступает черной, но в ней имеется много других витаминов – В1, В2, РР, каротин, а также минеральные соли и микроэлементы. Красная смородина особенно подходит для консервирования, поскольку она обладает хорошими желирующими свойствами.

## **Черная смородина консервированная натуральная**

### **Компоненты**

Собранную утром в сухую погоду спелую черную смородину плотно уложить в стерильные банки, залить кипящей водой. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 15 минут, литровые – 20 минут. Затем сразу закатать, остудить и хранить в прохладном, темном месте.

## **Сырое варенье из черной, красной или белой смородины**

### **Компоненты**

*Ягоды черной, красной или белой смородины – 1 кг Сахар – 1,5 кг*

Перебранные ягоды смородины промыть прохладной водой и тщательно обсушить на воздухе. Сложить в эмалированную посуду и измельчить блендером или пропустить через мясорубку. Пюре смешать с сахаром, разложить в чистые, сухие банки, сверху присыпать сахаром, накрыть ошпаренными полиэтиленовыми крышками и хранить в холодильнике.

## **Варенье черносмородиновое**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины – 1 кг Сахар – 1,3 кг Вода – 2 стакана*

Приготовить сироп из 1,3 кг сахара и двух стаканов воды. В кипящий сироп положить ягоды и выдержать 6–7 часов. Затем варить варенье до готовности в один прием на слабом огне, осторожно перемешивая и тщательно снимая пену. Готовое варенье разложить в сухие чистые банки, укупорить и вынести в темное, прохладное место.

### **Вариант 2**

Компоненты те же

Ягоды черной смородины положить в эмалированную кастрюлю, влить воду и распарить под крышкой на слабом огне. Как только ягоды дадут обильный сок, переложить их вместе с соком в таз для варенья, добавить сахар, перемешать и варить варенье в один прием на слабом огне до готовности. Горячее варенье разложить в сухие, чистые банки, остудить, укупорить и хранить в прохладном, темном месте.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины – 1 кг Сахар – 1,5 кг*

Перебранные ягоды засыпать сахаром и выдержать 8 часов в прохладном месте. После этого смородину поставить на слабый огонь и медленно довести до кипения, периодически перемешивая и растворяя сахар. Снять с огня и выдержать до полного охлаждения. Затем повторить такую операцию еще три раза: на медленном огне доводить смородину до кипения, но не кипятить, снимать и выдерживать до полного охлаждения. И, наконец, в последний раз довести ягоды до кипения, проварить 5 минут, быстро разлить в стерильные банки, закатать и остудить под одеялом. Хранить в прохладном, темном месте.

## **Варенье черносмородиновое «Пятиминутка»**

#### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины – 1 кг Сахар – 1,3 кг Вода – 1,5 стакана*

Приготовить сироп из 1,3 кг сахара и 1,5 стакана воды. В кипящий



сироп опустить перебранные ягоды черной смородины, довести до кипения на среднем огне и проварить 5 минут. Горячее варенье разлить в стерильные банки и сразу закатать. Остудить под одеялом. Хранить в прохладном, темном месте.

## **Пюре черносмородиновое**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины – 1 кг Вода – 0,5 стакана*

Ягоды черной смородины залить водой и распарить под крышкой на слабом огне. Как только ягоды дадут сок, протереть их через сито. Пюре на слабом огне довести до кипения, разлить в стерильные банки и сразу закатать. Остудить под одеялом. Хранить в прохладном, темном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 0,5 стакана*

Ягоды распарить, как в предыдущем варианте и протереть через сито. В пюре добавить сахар, перемешать, поставить на слабый огонь и прогреть массу до 80 градусов, так чтобы сахар полностью растворился. Затем горячее пюре разлить в стерильные банки, стерилизовать в кипящей воде литровые банки 20 минут, двухлитровые – 30 минут, трехлитровые – 40 минут. Горячие банки сразу же закатать. Хранить в прохладном, темном месте.

Пюре из черной смородины можно заморозить. Для этого его нужно разложить в специальные формочки для замораживания и быстро заморозить в морозильнике.

## **Черная смородина в собственном соку**

#### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины – 1 кг Сахар – 300 г*

300 г ягод положить в эмалированную посуду, засыпать сахаром и выдержать 3–4 часа. Как только ягоды выделять сок, поставить их на слабый огонь и распарить под крышкой. Распаренную массу протереть через сито. Оставшиеся ягоды черной смородины плотно уложить в стерильные банки и залить их приготовленным черносмородиновым

сиропом. Банки накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 90 градусов литровые банки 20 минут, двухлитровые – 25 минут, трехлитровые – 45 минут. Горячие банки закатать, перевернуть на крышку и остудить. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Компот черносмородиновый**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 0,8 кг*

Приготовить сахарный сироп. Ягоды черной смородины, предназначенные для консервирования, опустить на 1 минут в горячий сироп, а затем уложить в стерильные банки. После такой процедуры ягоды в компоте не сморщатся. Уложенные ягоды залить горячим сиропом, банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 15 минут, литровые – 20 минут. После стерилизации банки сразу закатать. Хранить компот в прохладном, темном месте.

### **Вариант 2**

Компоненты те же

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 550 г*

Приготовить сахарный сироп. Ягоды черной смородины уложить в эмалированную кастрюлю и залить их кипящим сахарным сиропом. Выдержать 8 часов. Затем отделить ягоды от сиропа через дуршлаг. Ягоды уложить в стерильные банки, а сироп довести до кипения, прокипятить 1 минуту и сразу залить им уложенные в банки ягоды. Стерилизовать в кипящей воде литровые банки 15 минут, двухлитровые – 25 минут, трехлитровые – 40 минут.

## **Сок черносмородиновый**

Ягоды черной смородины пропустить через мясорубку или измельчить блендером.

В пюре добавить горячую воду из расчета 1 стакан на килограмм пюре и прогреть на слабом огне до 80 градусов. Выдержать 40–50 минут и отжать сок. Соку дать отстояться, затем слить его осторожно с осадка и профильтровать через 2–3 слоя марли. Затем сок нагреть до 95 градусов, т.

е почти до кипения, разлить в стерильные банки и сразу закатать стерильными крышками. Банки перевернуть вверх дном и остудить под одеялом. Хранить в холодном, темном месте.

## **Джем из черной смородины**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины – 1 кг Сахар – 500 г*

Ягоды смешать с сахаром и выдержать несколько часов в прохладном месте. Как только ягоды дадут сок, поставить на слабый огонь и варить джем до загустения. Необходимо следить за тем, чтобы ягоды не подгорели и тщательно снимать пену. Горячий джем разложить в чистые, сухие банки, остудить и укупорить. Убрать на хранение в прохладное, темное место.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины – 1 кг Сахар – 200 г*

Ягоды измельчить блендером, в пюре добавить сахар, перемешать и проварить на слабом огне 20 минут. Затем джем разложить в стерильные банки и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 20 минут, литровые – 30 минут. Банки сразу закатать и хранить в прохладном, темном месте.

### **Вариант 3**

Компоненты те же

Ягоды черной смородины измельчить миксером, в пюре добавить по вкусу сахар и перемешать. Затем пюре разложить в стерильные банки и пастеризовать при температуре 90 градусов полулитровые банки 10–12 минут, литровые – 15–20 минут. Горячие банки сразу закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Смоква из черной смородины**

#### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины – 1 кг Сахар – 200 г*

Ягоды сложить в таз для варенья, засыпать сахаром и варить на

слабом огне, часто помешивая и снимая пену. Варить до тех пор, пока масса не начнет отставать от стенок и дна тазика. Горячую массу выложить на смоченный водой противень, разровнять и подсушить в теплой духовке при температуре не выше 50 градусов. Подсушенную смокву разрезать на полоски, посыпать сахарной пудрой и хранить в герметично закрывающихся коробках в сухом и прохладном месте.

## **Черносмородиновое желе**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины Сахар из расчета 1 кг на 1 л сока*

Ягоды сложить в эмалированную кастрюлю, измельчить блендером, добавить немного горячей воды, выдержать 30 минут. Затем жидкое пюре вылить в холщевый мешочек и отжать сок. Соку нужно дать немного отстояться. Отстоявшийся сок слить с осадка и процедить его несколько раз через холщевую ткань. Сок должен быть прозрачным. Затем в сок всыпать сахар, перемешать и варить желе до загустения. Для определения готовности нужно каплю желе нанести на холодную тарелку – капля должна застыть в виде желе. Горячее желе разлить в чистые, сухие банки, остудить и укупорить. Поставить на хранение в темное, прохладное место.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Черная смородина – 1 кг Сахар – 1,5 кг*

Ягоды черной смородины положить в дуршлаг и бланшировать 1–2 минуты в кипятке, дать стечь воде, переложить в эмалированную кастрюлю и измельчить блендером. В пюре добавить сахар, тщательно перемешать и оставить на сутки. После этого еще раз перемешать, разложить в сухие чистые банки, укупорить и хранить в холодном, темном месте.

## **Черносмородиновый пектин**

#### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины – 1 кг Вода – 1 стакан Сахар – по вкусу*

Перебранные ягоды черной смородины сложить в эмалированную кастрюлю, залить водой и варить на слабом огне до размягчения ягод.

Горячую массу протереть через сито, в пюре добавить по вкусу сахар, перемешать и разложить в стерильные банки. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 7–8 минут, литровые – 10–12 минут. После стерилизации банки закатать, остудить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Черносмородиновая пастила**

### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины – 1 кг Сахар – 700 г Вода – 0,75 стакана*

Ягоды черной смородины положить в эмалированную кастрюлю, добавить воду, поставить на слабый огонь и разварить ягоды под крышкой до мягкости. Мягкую массу протереть через сито, в пюре добавить сахар, перемешать и варить до загустения. Горячую массу выложить в лотки, немного подсушить на воздухе, затем поставить в духовку с температурой 60 градусов, высушить до готовности. Хранить пастилу в герметично закрывающихся коробках в сухом, прохладном месте.

## **Черносмородиновый мармелад**

### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины*

Ягоды черной смородины сложить в эмалированную кастрюлю, размять и разварить на слабом огне под крышкой до мягкости. Горячую массу протереть через сито и уваривать до загустения. Горячий мармелад разложить в мелкие банки, остудить, укупорить и поставить на хранение в прохладное, темное место.

## **Черная смородина маринованная**

### **Компоненты**

*Ягоды черной смородины*

*Для приготовления маринада на 1 стакан воды – сахара – 500 г сока черной смородины – 1 стакан уксуса столового – 0,25 стакана перца душистого – 5–6 горошин кусочек корицы*

Перебранные крупные ягоды черной смородины плотно уложить в банки. Приготовить маринад: смешать воду с соком черной смородины, добавить сахар и нагревать на слабом огне до полного растворения сахара.

В кипящий сироп добавить уксус и пряности, еще раз довести до кипения и залить кипящим маринадом уложенные ягоды. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 5 минут. Затем быстро закатать, остудить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Красная смородина в собственном соку**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Ягоды красной смородины*

Перебранные ягоды красной смородины прогреть под крышкой на слабом огне до выделения сока. Горячие ягоды вместе с соком разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 90 градусов полулитровые банки 15 минут, литровые – 20 минут. Горячие банки закатать и хранить в прохладном, темном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Ягоды красной смородины – 1 кг Сахар – 200 г*

300 г ягод красной смородины сложить в эмалированную кастрюлю, добавить немного воды и прогреть под крышкой до размягчения. Мягкие ягоды протереть через сито, в пюре с соком добавить сахар, нагреть до растворения сахара. Оставшиеся ягоды разложить в стерильные банки, залить их приготовленным соком и пастеризовать при температуре 90 градусов полулитровые банки 20 минут, литровые – 30–35 минут. Затем банки закатать и хранить в прохладном, темном месте.

## **Варенье из красной смородины**

#### **Компоненты**

*Ягоды красной смородины – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 1,5 стакана*

Приготовить густой сироп из 1,5 стакана воды и 1,5 кг сахара. Перебранные ягоды сложить в таз для варенья и залить их горячим сиропом. Выдержать 8 часов. Затем сироп слить через дуршлаг и довести его до кипения. Снять с огня и через 10 минут добавить в него отделенные ягоды. Выдержать до полного охлаждения, после этого сварить варенье до готовности в один прием. Горячее варенье разложить в сухие, чистые

банки, остудить, укупорить и поставить в темное, прохладное место.

## **Варенье из красной смородины с вишней**

### **Компоненты**

*Ягоды красной смородины – 1 кг Вишня – 500 г Вишневый сок – 1,5 стакана Сахар – 1,2 кг*

Сварить сироп из сахара и вишневого сока. Перебрать ягоды красной смородины. У вишни удалить косточки. Подготовленные ягоды опустить в горячий вишневый сироп. Варить варенье на слабом огне в один прием до готовности. Горячее варенье разложить в сухие, чистые банки, остудить, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Желе из красной смородины**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Красная смородина – 3 кг Сахар – 1 кг Вода – 0,5 стакана*

Перебранную красную смородину сложить в таз для варенья, немного ягод раздавить, влить воду и варить на среднем огне около 10 минут. Затем горячую массу перелить в холщевый мешок и дать стечь соку. Выжимать ягоды нельзя! В полученный сок добавить сахар. Если сока получилось больше или меньше 1 л, то нужно его измерить и добавить равное количество сахара. Сок с сахаром на слабом огне довести до кипения и, снимая пену, прокипятить 3 минуты. Горячее желе перелить в банки и сразу укупорить. Хранить в темном и прохладном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Сок красной смородины – 1 л Сахар – 4 стакана*

Сок красной смородины немного подогреть, порциями при постоянном перемешивании засыпать сахар и тщательно перемешать. Желе разлить в сухие чистые банки, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Желе из красной и белой смородины с малиной**

### **Компоненты**

*Смородина красная – 4,5 кг Смородина белая – 1,5 кг Малина – 1 кг  
Сахар – 7 кг*

Перебранные ягоды смородины и малины сложить в большую эмалированную посуду и пересыпать сахаром, выдержать в прохладном месте 7–8 часов. Затем ягоды поставить на слабый огонь и медленно при помешивании нагревать до полного растворения сахара, снять с огня и выдержать 30 минут. Теплую смесь процедить через сито. Отжимать и протирать ягоды нельзя! Собранный сок варить на слабом огне до готовности – капля желе на холодной тарелке должна застыть. Горячее желе разлить в сухие, чистые банки и укупорить, поставить на хранение в темное, прохладное место.

### **Красная смородина маринованная**

#### **Компоненты**

*Ягоды красной смородины*

*Для приготовления маринада на 1 л сока красной смородины – воды – 2 стакана столового уксуса – 0,25 стакана сахара – 1 кг*

Перебранные ягоды красной смородины плотно уложить в стерильные банки, на дно которых предварительно положить по несколько горошин душистого перца и кусочки корицы. Приготовить маринад: в сок красной смородины влить воду и насыпать сахар, нагревать до полного растворения сахара, затем добавить уксус, довести до кипения и остудить. Охлажденным маринадом залить ягоды, банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 5 минут, после этого закатать, перевернуть вверх дном и остудить. Хранить в темном, прохладном месте.

### **Соус из красной смородины**

#### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Ягоды красной смородины – 1 кг Сахар – 0,5 кг Уксус столовый – 0,5 стакана Молотая корица, гвоздика и черный перец – по 1 чайной ложке*

Перебранные ягоды засыпать сахаром, добавить уксус и пряности, перемешать и варить при слабом кипении около 30 минут. Горячую массу разложить в чистые, сухие банки, укупорить, остудить и хранить в темном, прохладном месте.



## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Сок красной смородины – 1 л Сахар – 100 г*

Сок смешать с сахаром и уварить на слабом огне на  $1/3$  первоначального объема. Разлить в стерильные бутылки, плотно укупорить стерильными пробками и поставить на хранение в темное, прохладное место.

## Консервирование черники

Лечебные свойства черники издавна использовались в народной медицине. В ягодах много пектина, микроэлементов, минеральных солей. Благодаря наличию в ней дубильных и антибактериальных веществ, черника используется при кишечных расстройствах в качестве вяжущего средства, особенно в детской практике.

Черничный сок является прекрасным средством при воспалении десен и ротовой полости.

Пектины сырых ягод черники способствуют очищению желудочно-кишечного тракта.

При длительном употреблении черники улучшается зрение, особенно в сумерках, снимается усталость глаз.

Листья черники обладают способностью понижать содержание сахара в крови, их можно высушить, заваривать как чай и принимать людям, больным сахарным диабетом.

Черника прекрасно подходит для консервирования, из нее получается очень вкусное варенье, джем, компот и др. консервы.

## Сырое черничное варенье

### Компоненты

*Черника – 1 кг Сахар – 1,25 кг*

Ягоды черники пропустить через мясорубку или измельчить блендером. В пюре добавить сахар, тщательно перемешать, разложить в стерильные банки, накрыть ошпаренными полиэтиленовыми крышками и поставить на хранение в холодильник.

## Черника в собственном соку

### Компоненты

Перебранные ягоды черники уложить в эмалированную кастрюлю и на слабом огне прогреть под крышкой до появления обильного сока. Сок с ягодами разлить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 90 градусов полулитровые банки 15 минут, литровые – 20 минут. Горячие банки немедленно закатать, остудить и убрать на хранение в темное, прохладное место.

## **Черника, консервированная с сахаром**

### **Компоненты**

*Черника – 1 кг Сахар – 400 г*

Ягоды черники смешать с сахаром и плотно уложить в стерильные банки. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 90 градусов полулитровые – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 40 минут. Горячие банки закатать, охладить под одеялом и хранить в темном, прохладном месте.

## **Черничное полусладкое пюре**

### **Компоненты**

*Черника – 1 кг Сахар – 200 г*

Чернику уложить в эмалированную кастрюлю и прогреть на слабом огне под крышкой до мягкости. Горячие ягоды протереть через сито, пюре смешать с сахаром, прогреть до 90 градусов, т. е. почти до кипения, разлить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки 10 минут, литровые – 15 минут. Горячие банки закатать, перевернуть на крышку и остудить. Вынести на хранение в темное и прохладное место.

## **Джем из черники**

### **Компоненты**

*Черника – 1 кг Сахар – 500 г Лимонная кислота – 1 столовая ложка*

Ягоды черники смешать с сахаром и выдержать 8-10 часов в прохладном месте. Затем поставить на средний огонь и варить джем при помешивании до загустения, тщательно снимая пену. В конце варки в джем добавить лимонную кислоту. Горячий джем разложить в сухие, чистые банки, остудить, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Черничное варенье**

### **Компоненты**

*Черника – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 2 стакана*

Приготовить сироп из сахара и двух стаканов воды. В горячий сироп опустить перебранные ягоды черники и выдержать 5–6 часов. Затем

поставить на слабый огонь, довести до кипения и варить варенье в один прием до готовности, тщательно снимая пену. Горячее варенье разложить в сухие чистые банки, остудить, укупорить и хранить в прохладном месте.

## **Черничный компот**

### **Компоненты**

*Черника*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 800 г*

Перебранную чернику уложить по плечики в стерильные банки и залить горячим сиропом до краев банок. Заполненные банки накрыть стерильными крышками и выдержать ягоды в горячем сиропе 7–8 минут. Затем сироп осторожно слить, довести его до кипения и еще раз залить чернику до краев банок. Горячие банки сразу закатать, перевернуть вверх дном и остудить под одеялом. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Черничный сок**

Ягоды растолочь и отжать прессованием. Дать соку отстояться несколько часов в прохладном месте. Затем осторожно слить его с осадка, подогреть, добавить по вкусу сахар и довести до кипения, но не кипятить. Горячий сок разлить в стерильные банки, сразу закатать, перевернуть и остудить под одеялом. Хранить в холодильнике.

## **Черничный сироп**

### **Компоненты**

*Черника – 1 кг Сахар – 1 кг*

Смешать чернику с сахаром и поставить в темное прохладное место на 10–14 дней. За это время выделится обильный сок, а черника всплывет вверх. Осторожно отделить сок от ягод и подогреть его до полного растворения сахара. Горячий сироп разлить в стерильные бутылки, укупорить стерильными крышками и хранить в темном, холодном месте.

## **Черника сушеная**

Ягоды черники перебрать, промыть и обсушить на воздухе, разложив тонким слоем на противнях или ситах. Чернику можно сушить и на солнце,

но это довольно длительный процесс и к тому же полностью зависящий от погоды.

В духовках и печах можно быстро высушить ягоды. Для этого чернику рассыпать тонким слоем на противни и провялить в слегка теплой духовке при температуре не выше 45 градусов. Подвяленные ягоды досушить в духовке при температуре 60–70 градусов и при открытой дверце. Для равномерной сушки ягоды нужно периодически перемешивать или встряхивать. Сушеные ягоды нужно хранить в герметически закрывающейся стеклянной таре в сухом и прохладном месте.

### **Черника замороженная**

Ягоды черники можно заморозить, положив их в специальные полиэтиленовые пакеты из пищевой пленки и поместив в морозильник.

Чернику можно также заморозить с сахаром в соотношении 3:1. Ягоды пересыпать сахаром, расфасовать в специальные пакеты и быстро заморозить в морозильной камере.

## **Консервирование яблок**

В странах умеренного климата в питании людей первое место среди фруктов занимают яблоки как свежие, так и в консервированном виде. Яблоки являются богатым источником пектиновых веществ и клетчатки, много в них минеральных солей, сахаров и органических кислот. Из минеральных солей в яблоках довольно много солей калия, магния, железа и цинка. Витаминов в них несколько меньше, чем в других фруктах. Но, учитывая, что яблоки относительно дешевы и их можно употреблять круглогодично, то они в какой-то мере способствуют обеспечению организма витаминами.

По срокам созревания яблоки можно разделить на три группы: летние, осенние и зимние.

Летние яблоки очень быстро портятся. Сорванные летние яблоки сохраняются в свежем виде не более 10 дней, а по вкусовым качествам готовы к употреблению сразу после съема. Осенние яблоки сохраняются не более 2-х месяцев, а приятные вкусовые качества приобретают через 1,5–2 недели после съема. Зимние же яблоки можно употреблять не ранее чем через месяц после съема, а то и позже, но сохраняются они до самой весны, а то и дольше. Для консервирования подходят созревшие яблоки всех трех групп. Зимние яблоки можно консервировать не позже конца ноября.

Если мякоть яблок плотная, то их надо бланшировать 5-10 минут в кипящей воде. Чтобы очищенные и нарезанные яблоки не потемнели, их необходимо временно поместить в подкисленную (3 г лимонной кислоты на 1 л воды) или подсоленную воду (1 чайная ложка соли на 1 л воды). Выдерживать в такой воде не более 1 часа.

## **Яблоки натуральные консервированные**

Целые яблоки опустить на 3 минуты в кипяток, вынуть, охладить под струей холодной воды и плотно уложить в стерильные банки. Залить горячей водой и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 20 минут, двухлитровые – 30 минут, трехлитровые – 50 минут. Горячие банки закатать и после охлаждения поставить в темное, прохладное место.

## **Яблочное варенье**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Яблоки – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 1 стакан*

Приготовить густой сироп из 1,2 кг сахара и стакана воды. Яблоки очистить от кожицы, разрезать на несколько частей и удалить сердцевину, а затем нарезать тонкими дольками и положить в подкисленную воду на 30 минут. Яблоки с плотной мякотью пробланшировать в кипятке в течение 5-10 минут. Подготовленные яблоки опустить в кипящий сироп, снять с огня и выдержать 3–4 часа. Затем варить варенье в три приема. Сначала яблоки в сиропе довести до кипения и проварить 5–7 минут, снять с огня и выдержать 6–7 часов. Такую операцию провести еще два раза. В третий прием доварить варенье до готовности. Непроварившиеся дольки нужно вынимать из варенья. К слабокислым яблокам в конце варки необходимо добавить 3 г лимонной кислоты. Готовое варенье разложить в сухие, чистые банки, укупорить и хранить в темном и прохладном месте.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Китайские яблоки – 1 кг Сахар – 1, 2 кг Вода – 1,5 стакана*

Приготовить сахарный сироп. Плодоножки у яблок укоротить, но не удалять, плоды наколоть вилкой и опустить их на 2–3 минуты в кипяток, затем охладить под струей холодной воды и опустить в кипящий сироп. Довести до кипения, снять с огня и выдержать не менее 10 часов. Затем проварить с момента закипания 10 минут, снять с огня и выдержать 2 часа. Повторить еще раз последнюю операцию. В последний прием доварить варенье до готовности. В готовом варенье яблоки станут прозрачными, а сироп будет покрываться морщинистой пленкой. Готовое варенье разложить в сухие, чистые банки и укупорить. Хранить в темном и прохладном месте.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Антоновские яблоки – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 1,5 стакана*

Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими дольками. Подготовленные яблоки сложить в таз для варенья, засыпать сахаром и выдержать 8 часов. Затем добавить воду, поставить на огонь, довести до кипения и проварить на слабом огне 5–6 минут. Снять с огня и выдержать не менее 10 часов. Во второй раз поставить на огонь и доварить варенье до готовности. Готовое варенье разложить в сухие, чистые банки, укупорить и

убрать в темное, прохладное место.

## **Яблочное повидло**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Яблоки – 1 кг Сахар – 800 г Во да – 1 стакан*

Яблоки нарезать дольками, сложить в таз для варенья, влить воду и проварить яблоки до размягчения. Затем протереть через сито. В пюре добавить сахар, перемешать и варить повидло до готовности. Горячее повидло разложить в сухие, чистые банки, остудить и укупорить. Поставить на хранение в темное и прохладное место.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Яблоки – 1,5 кг Сахар – 1 кг Вода – 0,75 стакана Сок половины лимона  
Мята – 1 пучок*

Яблоки нарезать дольками, сложить в эмалированную кастрюлю, добавить немного воды и варить под крышкой до размягчения. Затем яблочную массу протереть через сито. В пюре добавить сахар, положить пучок мяты и варить повидло до готовности. Перед окончанием варки в повидло добавить лимонный сок. Как только повидло будет готово, вынуть из него пучок мяты, горячее повидло разложить в стерильные банки и закатать. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Яблочный мармелад**

#### **Компоненты**

*Яблоки – 1 кг Сахар – 350 г*

Яблоки испечь в духовке и протереть их через сито. В пюре добавить сахар, перемешать и варить, часто помешивая, до загустения. Горячий мармелад разложить в чистые, сухие банки, накрыть пергаментными прокладками, остудить и закрыть крышками. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Яблочно-облепиховый мармелад**

#### **Компоненты**



*Яблочное пюре – 1 кг Облепиховый сок – 0,5 л*

В таз для варенья положить яблочное пюре и смешать его с облепиховым соком. Варить на слабом огне до тех пор, пока масса не начнет отставать от дна и стенок таза.

Блюдо смазать маслом и выложить на него мармелад. Выровнять верхний слой. Блюдо с мармеладом поставить в теплую духовку и подсушить мармелад. Хранить в сухом, прохладном месте в герметично закрывающейся таре. Мармелад имеет красивый насыщенный оранжевый цвет и очень приятный кисловатый вкус.

## **Яблочный джем**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Яблоки – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 0,5 стакана*

Яблоки очистить от кожицы, нарезать дольками, вырезав сердцевину, сложить их в таз для варенья, добавить воду и проварить 12–15 минут. В яблочную массу добавить сахар, перемешать и варить джем до готовности в один прием. Необходимо во время варки помешивать и тщательно снимать пену. Горячий джем разложить в стерильные полулитровые банки, накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 95 градусов 15 минут. Горячие банки закатать, остудить и поставить на хранение в темное и прохладное место.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Яблоки – 1 кг Сахар – 500 г Вода – 0,75 стакана Лимонная кислота – 2 чайные ложки*

Некислые яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкими дольками. Отходы – кожицу и сердцевину залить водой и проварить 15–20 минут. Затем сок процедить, добавить в него сахар и лимонную кислоту и варить сироп до прозрачности. В кипящий сироп опустить яблочные дольки и варить джем до готовности.

Пастеризовать, как в первом варианте. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Яблочный компот**

## **Вариант 1**

### **Компоненты**

*Яблоки*

*Для приготовления сиропа на 1 л воды – сахара – 300 г*

Яблоки целые или половинками уложить в стерильные банки по плечики и залить кипящим сиропом до краев горлышка. Банки накрыть стерильными крышками и выдержать 4–5 минут. После этого сироп слить, довести до кипения и вновь залить им яблоки до краев горлышка. Горячие банки сразу закатать, перевернуть и остудить под одеялом. Хранить в темном и прохладном месте.

## **Вариант 2**

Компоненты те же

*Для кислых и кисло-сладких яблок*

Яблоки очистить от кожицы, разрезать на четвертинки и удалить сердцевину. Очищенные яблоки во избежание потемнения сразу поместить в подкисленную воду. Затем яблоки бланшировать в кипятке в течение 5–6 минут, вынуть, охладить под струей холодной воды и плотно уложить в стерильные банки по плечики. Воду после бланширования использовать для приготовления сахарного сиропа. Уложенные яблоки залить кипящим сиропом, банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде литровые – 25 минут, трехлитровые – 40 минут. Горячие банки закатать и после остывания поставить в темное и прохладное место.

## **Вариант 3**

Компоненты те же

*Для яблок летних сортов*

Яблоки промыть холодной водой, затем, не очищая, целиком или половинками уложить в стерильные банки по плечики и залить холодным сиропом. Банки накрыть чистыми крышками и выдержать не менее 7 часов. Затем банки с яблоками долить сиропом, поставить в теплую воду и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 5–6 минут, 2-литровые —10 минут, 3-литровые – 15 минут. Горячие банки закатать, остудить и поставить на хранение в темное и прохладное место.

## **Вариант 4**

Яблоки разрезать, удалить сердцевину, нарезать дольками и бланшировать в кипятке. Рыхлые яблоки бланшировать 2–3 минуты, плотные – до 10 минут. Кроме того, время бланширования будет зависеть и

от величины долек. Чем толще дольки, тем больше время бланширования. Затем дольки вынуть и остудить их в холодной кипяченой воде. Подготовленные таким образом дольки яблок плотно уложить в стерильные банки по плечики, залить горячей кипяченой водой. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать, как в предыдущем варианте. Горячие банки немедленно закатать, перевернуть на крышку, остудить и поставить на хранение в темное, прохладное место.

## **Яблочный компот в вишневом соке**

### **Компоненты**

*Яблоки*

*Свежеприготовленный вишневый сок*

Небольшие целые яблоки бланшировать 2–3 минуты в кипятке, охладить под струей холодной воды и плотно уложить в стерильные банки. Вишневый сок нагреть до 90 градусов и залить им уложенные яблоки, банки с яблоками накрыть стерильными крышками и пастеризовать при температуре 90 градусов литровые – 15 минут, двухлитровые – 25 минут, трехлитровые – 30 минут. После пастеризации банки немедленно закатать, перевернуть на крышку, остудить и убрать на хранение в темное и прохладное место.

## **Яблочное пюре**

Яблоки нарезать небольшими дольками, сложить в эмалированную посуду, добавить немного воды и проварить под крышкой до размягчения. Горячее пюре протереть через сито, разложить в стерильные банки и пастеризовать при температуре 90 градусов литровые банки – 30 минут, 2-литровые – 40 минут, 3-литровые – 55 минут. Горячие банки закатать, остудить и вынести в темное, прохладное место.

## **Яблочный сок с мякотью**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Яблоки – 1 кг Сахар – 100 г*

Яблоки нарезать небольшими кусочками вместе с кожицей и сердцевинкой. Сложить в эмалированную посуду, добавить немного воды и

проварить под крышкой до размягчения. Горячую массу протереть через сито, в пюре добавить сахар и нагреть, не доводя до кипения. Горячий сок разлить в стерильные банки и дальше поступать, как в предыдущем рецепте.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

#### *Яблоки*

Яблоки нарезать дольками вместе с кожурой и пропустить через мясорубку. Пюре смешать с небольшим количеством горячей кипяченой воды и отжать вручную или прессованием. Полученный сок нагреть до 90 градусов и разлить в стерильные банки. Горячие банки немедленно закатать, перевернуть вверх дном и охладить под одеялом. Хранить в темном, прохладном месте.

## **Яблочная заготовка**

### **Компоненты**

#### *Яблоки – 1 кг Сахар – 400 г*

Яблоки натереть на крупной терке, пересыпать сахаром, поставить на слабый огонь и довести до кипения. Кипящую массу быстро разложить в стерильные банки, закатать и хранить в холодильнике.

## **Яблочное желе**

### **Компоненты**

#### *Яблочный сок – 1 л Сахар – 800 г*

Яблочный сок довести до кипения и прокипятить его в течение 8-10 минут, снимая пену. Затем в сок добавить сахар и варить желе до готовности.

Если используются сладкие яблоки, то в конце варки в желе нужно добавить 1–2 чайные ложки лимонной кислоты.

Желе можно готовить из смеси яблочного сока с различными другими соками. Готовое горячее желе разлить в чистые, сухие банки, укупорить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Яблоки маринованные**

## **Компоненты**

*Яблоки*

*Корица, гвоздика, душистый перец*

*Для приготовления маринада на 1 л воды – сахара – 700 г уксуса столового – 4–5 столовых ложек*

Яблоки очистить от кожицы, разрезать на четвертинки и удалить сердцевину. Затем четвертинки яблок бланшировать в кипятке, охладить под струей холодной воды и плотно уложить в стерильные банки, на дно которых предварительно уложены пряности. На воде, в которой бланшировались яблоки, приготовить маринад. Кипящим маринадом залить яблоки. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде полулитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут, трехлитровые – 20 минут. Закатать, остудить и хранить в темном, прохладном месте.

## **Яблоки моченые**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Яблоки кисло-сладкие Для приготовления рассола на 5 л воды – сахара – 5 столовых ложек соли – 4 столовые ложки*

Яблоки уложить в посуду для соления, залить приготовленным холодным рассолом. Яблоки накрыть деревянным кружком, на него поставить груз и вынести в прохладное место. Через 1–1,5 месяца яблоки будут готовы к употреблению.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Яблоки*

*Для приготовления рассола на ведро воды соли – 1 стакан меда – 2 стакана*

Готовить аналогично предыдущему рецепту.

### **Вариант 3**

#### **Компоненты**

*Яблоки антоновские – 2 ведра Смородиновые и вишневые листья и эстрагон Для приготовления рассола на ведро воды – соли – 0,5 стакана*

Яблоки сложить в посуду для соления, перекладывая их листьями и

эстрагоном. Залить остуженным рассолом. Посуду закрыть крышкой и поставить в холодное место.

#### **Вариант 4 (старинный рецепт)**

##### **Компоненты**

*Яблоки осенних и зимних сортов*

*Листья вишни и черной смородины*

*Солома пшеничная или ржаная*

*Для приготовления рассола на 9,5 л воды – соли – 150 г сахара – 250 г ржаной муки – 150 г сухой горчицы – 2 столовые ложки*

Яблоки лучше мочить в деревянной кадке. Дно кадки выстлать чистой, пропаренной кипятком, ржаной или пшеничной соломой, на которую слоями укладывать яблоки. Солома придаст яблокам очень красивый золотистый цвет. Каждые 3–4 слоя яблок переслаивать листьями и так до самого верха. Сверху также положить солому.

Муку развести в литре холодной воды, тщательно размешав, чтобы не было комков. Затем прокипятить 10–15 минут и вылить в 9,5 л воды. Добавить соль, сахар и сухую горчицу, перемешать и кипятить также 10–15 минут. После этого жидкость остудить и процедить через 2 слоя марли. Охлажденным рассолом залить уложенные яблоки. Поверх соломы положить деревянный кружок и поставить груз. Бочку поместить в прохладное место. Примерно через месяц яблоки будут готовы к употреблению.

#### **Яблочный уксус**

Яблоки вместе с кожурой и сердцевинкой натереть на крупной терке. Частично можно добавить и яблочный жмых. Яблочную кашу положить в стеклянную банку с широким горлом и добавить кипяченую воду в соотношении на 400 г кашицы – 2–2,5 стакана воды. На каждый литр воды добавить по 100 г сахара (можно меда), по 10 г дрожжей и по 20 г черствого ржаного хлеба. Банку с кашей поставить в темное и теплое место с температурой 25–30 градусов и выдержать при такой температуре 10 дней, перемешивая содержимое банки деревянной ложкой 2–3 раза в день. Затем кашу вылить в тканевый мешок и отжать сок. Сок измерить и на каждый его литр добавить по 50–100 г сахара или меда, влить в банку с широким горлом, обвязать марлей и опять поставить в теплое место. Будет происходить вторая стадия брожения. Как только оно закончится,

жидкость успокоится и просветлится. Осветленную жидкость нужно осторожно слить с осадка и профильтровать. Разлить в чистые, сухие бутылки, укупорить и хранить в холодильнике при температуре около +6 градусов. При получении яблочного уксуса процесс брожения составляет от 40 до 60 дней.

## **Раздел 5**

# **Консервирование продуктов животного происхождения**

Сейчас нет особой необходимости заниматься в домашних условиях консервированием в больших масштабах продуктов животного происхождения, поскольку почти в каждой семье есть морозильные камеры, с помощью которых можно продлить сроки хранения излишков животной продукции, а также их полуфабрикатов. При температуре минус 12 градусов мясо может храниться до 3–4 месяцев, а при температуре минус 18 градусов – мясо хранится до 1 года, птица – до 6 месяцев, а рыба – до 3–4 месяцев. Также нет необходимости заниматься опасным делом – закатыванием в банки мясных и рыбных консервов, поскольку современная промышленность выпускает очень широкий ассортимент всевозможных консервов длительного хранения. Но смысл консервирования животной продукции все-таки есть. Он заключается в том, что каждая хозяйка, используя приведенные в этой книге рецепты, может без особых затрат и очень оригинально украсить праздничный стол нестандартными и очень вкусными закусками и консервами собственного приготовления, а также заметно разнообразить каждодневное питание своей семьи. Основными способами консервирования мяса, птицы и рыбы являются соление, маринование и копчение, которые будут подробно рассмотрены ниже.



## Консервирование мясных продуктов

Соление мясных продуктов можно проводить тремя способами – сухим, мокрым и смешанным.

Сухим способом часто солят сало. Правильно посоленное свиное сало сохраняет приятный вкус и свежесть в течение нескольких лет.

Куски сала натирают солью и специями и укладывают в сухую тару, сверху ставят гнет и помещают в холодное место. Для того, чтобы сало лучше просолилось, каждые 2–3 дня его необходимо переворачивать.

Сало можно засаливать и мокрым посолом, т. е. в рассоле. Для этого подготовленные куски сала кладут в тару и заливают заранее приготовленным рассолом, сверху ставят гнет, так чтобы рассол полностью покрыл сало, и выдерживают его в холодном месте. Таким же способом можно посолить мясо и птицу. Смешанным способом солят в основном мясо – окорока, солонину. Маринование мяса используется редко. В консервировании мясных продуктов широко распространено копчение. Различают горячее и холодное копчение. При горячем копчении продукты коптят горячим дымом с температурой от 40 градусов и выше. Благодаря горячему дыму продукты подвергаются еще и тепловой обработке. Процесс горячего копчения протекает в течение нескольких часов. Перед копчением во избежание порчи продукты нужно обязательно посолить. При холодном копчении температура дыма обычно составляет 20–30 градусов, процесс такого копчения протекает длительно в течение нескольких дней. Вначале коптят слабым дымом, а затем количество дыма увеличивают. Коптящийся таким способом продукт за время своего копчения теряет много влаги, подсушивается. Сырокопченые окорока получают копчением мяса в холодном дыму при температуре 20–25 градусов в течение 2–4 суток. Затем окорока подвешивают в сухом, холодном и хорошо проветриваемом помещении на 4–5 недель. За это время окорока подсыхают и приобретают сырокопченный вкус. Такое мясо хранится длительно.

Процесс копчения можно проводить в специальных коптильнях или в дымоходной трубе.

Куски мяса подвешивают свободно над дымом, так чтобы они не соприкасались со стенками и между собой, и чтобы дым свободно проходил между подвешенными кусками. Продолжительность копчения зависит от вида продукта и температуры дыма. Крупные куски мяса

копятся 3–4 дня, а в холодном дыму – до месяца. Хороший дым дают стружки и опилки лиственных деревьев. Необходимо поддерживать их медленное горение – тление с образованием густого дыма. Нельзя использовать для этих целей деревья хвойных пород, поскольку они дают горький дым и вся горечь моментально перейдет в продукты. Для улучшения запаха и вкуса копченых продуктов перед копчением их натирают пряностями, к горючему материалу добавляют пряные высушенные травы, такие как мята, шалфей, укроп, тмин или можжевельные веточки, которые тоже дают своеобразный аромат и удлиняют сроки хранения копченостей. Копчености лучше хранить в подвешенном состоянии в сухом, холодном и хорошо проветриваемом помещении с температурой от +4 до +8 градусов.

## **Шпиг соленый**

### **Компоненты**

*Сало свиное – 1,5 кг Соль крупная – 100–120 г Чеснок – 0,5 головки*

Сало промыть холодной водой, обсушить салфеткой и разрезать на 4 части. Каждый кусок сала натереть мелко рубленным чесноком и солью и уложить в посуду для соления. Оставшуюся соль равномерно распределить между кусками сала. Сверху положить деревянный кружок и поставить гнет. Посуду с салом нужно накрыть и поставить на 2–2,5 недели в холодное место.

## **Сало, соленное с чесноком и перцем**

### **Компоненты**

*Сало с прожилками – 1 кг Соль крупная – 120 г Чеснок – 4–5 зубчиков  
Лавровый лист – 3 шт. Перец красный молотый – 1 неполная чайная ложка*

Сало промыть холодной водой, обсушить салфеткой и разрезать на 4 части. Смешать соль с красным перцем.

Чеснок очистить от шелухи, каждую дольку разрезать вдоль на 4 части.

В каждом куске сала острым ножом сделать небольшие разрезики и нашпиговать эти разрезики чесноком. Затем сало натереть солью с перцем и уложить в эмалированную посуду кожицей вниз. Между кусками сала положить растертый ладонями лавровый лист. Сверху положить

деревянный кружок и гнет. Посуду нужно накрыть крышкой и поставить в холодное помещение. Для равномерного просаливания не забывать своевременно переворачивать куски сала. Через три недели оно будет готово к употреблению.

### **Сало соленое душистое**

#### **Компоненты**

*Сало – 1 кг Соль крупная – 100-120 г Чеснок -3-4 зубчика Перец черный молотый – 1 неполная чайная ложка Базилик молотый – 1 чайная ложка Семена тмина – 1 чайная ложка*

Сало готовится аналогично предыдущему рецепту. Нашпигованные чесноком куски сала натирают смесью соли, черного перца, тмина и базилика и укладывают в эмалированную посуду, сверху помещается деревянный кружок и гнет. Посуду с салом нужно накрыть крышкой и поставить на три недели в холодное место.

### **Сало, соленное в рассоле**

#### **Компоненты**

*Сало – 1 кг Перец душистый – 6–7 горошин Лавровый лист – 2 шт. Сухие можжевельные ягоды – 2 чайные ложки Семена горчицы – 1 чайная ложка Чеснок – 4–5 зубчиков Для приготовления рассола на 1 л воды – соли – 250–270 г*

Нашпигованное чесноком сало уложить в посуду для соления. Приготовить рассол: в горячей воде растворить соль и нагреть до кипения. Горячий рассол процедить, добавить в него все пряности и выдержать под крышкой до полного охлаждения. Охлажденным рассолом залить уложенное сало, сверху положить деревянный кружок и гнет, так чтобы сало было полностью погружено в рассол. Посуду накрыть крышкой и поставить на 3 недели в холодное место.

### **Солонина из говядины и свинины**

#### **Компоненты**

*Мякоть говядины – 1 кг Мякоть свинины – 1 кг Соль – 200 г Перец черный молотый – 0,3 чайной ложки Лавровый лист – 2–3 шт.*

*Для приготовления рассола на 1 л воды – соли – 200 г*

У говядины и свинины удалить жилы и пленки, разрезать каждый кусок на 3 части и сделать в толстой мякоти небольшие разрезы. Смешать соль с перцем и растертым лавровым листом и этой смесью натереть куски мяса и их разрезы. Затем мясо плотно уложить в эмалированную посуду и поставить на трое суток в холодное место.

Через трое суток мясо заливают приготовленным охлажденным рассолом. Сверху помещают деревянный кружок и гнет и ставят в холодное место на 2–3 недели. За это время мясо полностью просолится. Перед употреблением солонину нужно вымачивать в воде, а воду почаще менять.

## **Окорок холодного копчения**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Свиной окорок – 3 кг Лавровый лист – 2 шт. Зелень чабреца, майорана и базилика – по 3 веточки Сухие можжевеловые ягоды – 12–15 шт.*

*Для приготовления рассола на 2 л воды – соли – 500 г красного вина – 2 л*

*Для натирания окорока*

*Красное вино —1 л Зола мелкая древесная – 1 кг*

Приготовить рассол: в горячей воде растворить соль, процедить, в процеженный рассол добавить пряности, довести до кипения и охладить под крышкой. В охлажденный рассол влить вино, перемешать и залить этим рассолом окорок. Выдерживать в рассоле 2 недели. Затем мясо вынуть из рассола, дать жидкости стечь и повесить его в дымоходной трубе. Окорок должен коптиться около четырех недель. За это время его вес уменьшится на 1/3 первоначального веса. Готовый копченый окорок нужно хранить в подвешенном состоянии в холодном, сухом и хорошо проветриваемом помещении. Чтобы увеличить срок его хранения, окорок нужно периодически натирать вином и посыпать древесной золой.

### **Вариант 2**

#### **Компоненты**

*Свиной окорок – 3 кг Вино – 150 мл Виноградный уксус – 150 мл*

*Для приготовления рассола на 800 мл воды – вина красного – 200 мл соли – 200 г пищевой селитры – 15 г сухих можжевеловых ягод – 1 чайная*

*ложка зелени чабреца и майорана – по 1 пучку*

В приготовленный и настоянный на пряностях в течение двух дней рассол положить окорок, придавить его гнетом и выдержать в рассоле в течение двух недель в холодном месте. После этого окорок вынуть из рассола и подвесить его в печной трубе. Окорок должен коптиться в течение месяца. Готовый окорок уменьшит свой вес на 1/3 от первоначального и приобретет характерный золотистый цвет. Копченый окорок нужно периодически натирать смесью вина и уксуса и посыпать мелкой древесной золой. Тогда срок его хранения заметно увеличится. Хранить в холодном, сухом и хорошо проветриваемом помещении в подвешенном состоянии.

## **Окорок вареный и запеченный**

### **Компоненты**

*Окорок нежирной свинины – 4 кг Соль – 200 г Пищевая селитра —3 г Сахар – 2 чайные ложки*

*Перец душистый молотый и корица – по 1 чайной ложке Мелко рубленный чеснок – 2 чайные ложки*

*Для приготовления рассола на 2,5 л воды – соли – 130 г сахара – 25 г пищевой селитры – 10 г*

Смешать соль с пищевой селитрой, сахаром и пряностями с чесноком. Окорок натереть приготовленной смесью и уложить в посуду для соления. Предварительно на дно посуды насыпать немного соленой смеси. Оставшуюся смесь насыпать поверх окорока, положить на него деревянный кружок и поставить гнет. Посуду накрыть и поставить в холодное место. Через 2 недели окорок нужно залить охлажденным и процеженным рассолом. В рассоле окорок выдерживают в течение двух-трех недель. Просоленный таким способом окорок можно в дальнейшем варить, коптить, запекать или варить и коптить (варено-копченый окорок).

Просоленный окорок перед варкой нужно вымочить в воде в течение 1–3 часа, в зависимости от степени его просола. Затем окорок кладут в кипящую воду, добавляют лавровый лист и немного горошин душистого перца и варят при температуре 80–85 градусов. Процесс варки необходимо тщательно контролировать. Крайние тонкие части окорока провариваются быстрее, поэтому тонкие части примерно через 40–50 минут приподнимают над водой и продолжают варить более толстые части окорока. Примерно на каждый килограмм окорока требуется 50 минут

варки. Сваренным считается окорок в том случае, если он хорошо протыкается ножом до самой кости. Тогда окорок полностью вынимают из воды, помещают на блюдо и охлаждают на воздухе. Во избежание высыхания во время охлаждения окорок сразу накрывают пергаментной бумагой.

Для приготовления запеченного окорока его также предварительно вымачивают в воде.

Затем готовят ржаное тесто из муки и воды, раскатывают толщиной в палец, кладут на него подготовленный окорок и оборачивают тестом. Окорок в тесте помещают в печь или духовку и запекают. На каждый килограмм такого окорока в тесте требуется 1 час на выпечку. Готовность окорока определяется путем протыкания его длинной иглой – игла должна свободно доходить до самой кости. Готовый окорок вынимают из печи и охлаждают на воздухе, не снимая ржаной корки.

## **Свиные риллеты в горшочках**

### **Компоненты**

*Свинина брюшной части мелкорубленая – 2,5 кг Соль крупная – 60–70 г Вода – 1 стакан Чеснок – 3 зубчика Перец черный молотый – 1 чайная ложка*

Свинину сложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, чеснок и пряности, залить водой и варить на очень слабом огне под крышкой. Следить за тем, чтобы содержимое кастрюли не кипело, а только слегка подходило к точке кипения. Мясо нужно периодически перемешивать, иначе оно подгорит. Варить до полного отделения мяса от костей. Процесс варки будет продолжаться около 5–5,5 часов. Готовое мясо снять с огня, выбрать все кости, а мясо тщательно размять ложкой и перемешать до однородной массы. Затем мясную пасту на слабом огне довести до кипения и быстро перелить в керамические горшочки. Сверху залить горячим топленым жиром и дать ему охладиться. Охлажденные горшочки обвязать пергаментной бумагой и хранить в холодильнике в течение 2-х месяцев.

## **Языки говяжьи соленые**

### **Компоненты**

*Языки говяжьи – 5 кг*

*Для приготовления рассола на 5 л воды – соли – 750 г селитры*

*пищевой – 15 г сахара – 25 г перца черного горошком – 1 столовая ложка гвоздики -8-10 бутонов корицы – 1 палочка лаврового листа – 6–7 шт.*

Приготовить рассол, растворив в горячей воде соль, селитру и сахар. Довести раствор до кипения, положить в него пряности, прокипятить 1–2 минуты и остудить под крышкой. Языки очистить, промыть, плотно уложить в посуду для соления и залить охлажденным рассолом. Выдержать 4 дня в холодном месте. Затем рассол слить, языки промыть, переложить в другую посуду и залить их вновь приготовленным охлажденным рассолом. Рассол необходимо поменять, т. к. после первой заливки в рассоле образуется слизь вследствие растворения секретиции слюнных желез. Посуду с языками поставить в холодное место с температурой не выше +5 градусов на 2–3 недели.

## **Свинные ножки маринованные**

### **Компоненты**

*Свинные ножки – 8 шт. Уксус столовый 6 % – 2 л Соль – 130–150 г Хрен тертый – 2 столовые ложки Перец душистый горошком – 1 чайная ложка Перец красный – 1 небольшой стручок*

Свинные ножки тщательно очистить от щетины, хорошо промыть, пересыпать солью и оставить на 4–5 часов. Затем ножки тщательно промыть водой, положить их в кастрюлю, залить горячей водой и отварить до полного размягчения, но мясо еще должно держаться на костях. Затем ножки уложить в чистую эмалированную посуду. Приготовить маринад, растворив в горячем уксусе соль и добавив в этот раствор тертый хрен и перец. Маринад довести до кипения и кипящим маринадом залить подготовленные ножки. После охлаждения посуду с ножками поставить в холодное место. Срок хранения ножек в маринаде составляет около 2-х месяцев.

## **Говядина сушеная**

### **Компоненты**

*Говядина филейная – 1,5 кг Соль крупная – 50 г Вино сухое – 150 мл Базилик измельченный – 1 столовая ложка Перец черный молотый – 0,5 чайной ложки Перец душистый молотый – 1 чайная ложка*

Говядину разрезать на куски, натереть солью и просолить на холоде в течение 7–8 дней. Затем мясо промыть вином, разбавив его наполовину

водой, немного обсушить на воздухе, натереть куски мяса смесью пряностей и выдержать сутки на холоде. Затем мясо упаковать в свиную кишку, перевязать, отделяя каждый кусок мяса, и повесить для просушивания в сухое, холодное и хорошо вентилируемое помещение. Мясо сохнет около двух месяцев.

## **Курица копченая**

### **Компоненты**

*Куриная тушка средних размеров Соль – около 2-х столовых ложек Сахар – 1 чайная ложка Молотая паприка и карри – по 1 чайной ложке Перец красный молотый – 0,5 чайной ложки Чеснок – 2 зубчика*

Смешать соль с сахаром и пряностями. Куриную тушку положить в посуду для соления, натереть ее раздавленным чесноком и пересыпать смесью соли и пряностей, придавить гнетом. Посуду с курицей поставить в холодильник и выдержать 5–6 дней. За это время курицу несколько раз нужно переворачивать. Затем тушку вынуть из рассола, обвязать ее шпагатом и поместить в коптильню. Коптить горячим дымом в течение нескольких часов.

## **Приготовление топленого сала**

Топленое сало можно приготовить не только из внутреннего сала, но и из шпига. Шпиг тщательно очистить от кожи и остатков мяса и нарезать кусками, также нарезать и внутреннее сало. Измельченное сало сложить в эмалированную посуду и залить холодной водой, выдержать в холодном месте сутки. После этого сало вынуть из воды и обсушить салфеткой. Затем мелко нарубить, можно пропустить через мясорубку. Измельченное сало положить в кастрюлю с толстым дном и поставить на слабый огонь. Огонь нужно регулировать так, чтобы сало не жарилось, а мягко топилось. Перетопленное сало нужно вычерпывать разливной ложкой и процеживать через сито в другую кастрюлю. После того как все сало перетопится и будет процежено, выдержать его немного в теплом месте для отстаивания. Отстоявшееся жидкое сало нужно еще раз процедить через более частое сито или несколько слоев марли и слить в чистые и сухие стеклянные банки. Остывшее топленое сало должно быть снежно белым. Нельзя допускать попадания шкварок в топленое сало, поскольку даже одна такая шкварка вызовет прогоркание сала при его хранении. Горловины банок с



салом обвязать пергаментной бумагой и проколоть в нескольких местах тонкой иглой. Хранить в сухом и холодном месте.

## Приготовление колбас

Для приготовления колбас в домашних условиях чаще всего используются свиные тонкие и толстые кишки. С кишок счистить сало и перепонки, выдавить их содержимое, вывернуть наизнанку и тщательно промыть в горячей воде. Затем счистить с них слизь с помощью тупой стороны ножа, еще раз промыть горячей водой, а затем холодной и оставить в воде на сутки, меняя воду несколько раз. На следующий день кишки опять промыть в соленой горячей воде, сполоснуть в холодной, вывернуть налицо, обильно посолить их по всей длине, затем вывернуть наизнанку и повесить в сухом, холодном и хорошо проветриваемом помещении. В таком виде их можно долго хранить. Перед употреблением кишки нужно промыть в теплой воде и обсушить салфеткой.

Для приготовления колбасного фарша нужно брать только свежее мясо, которое затем необходимо хорошо просолить. На 5 кг мяса взять 150 г крупной соли и 5 г пищевой селитры. Нарезанное на куски мясо тщательно посыпать смесью соли и селитры и поставить в холодное место на 3 дня, придавив его гнетом. Затем просоленное мясо вместе с чесноком дважды пропустить через мясорубку. Причем, говядину и свинину нужно пропускать отдельно. Состав колбасного фарша зависит от вида колбасы.

А качество колбасы напрямую зависит от правильного смешивания фарша. В домашних условиях мясо лучше смешивать руками в широком эмалированном тазу. Сначала смешать говяжий фарш с разведенным в воде крахмалом и специями и равномерно промешать. Должна получиться вязкая однородная масса, в которую затем добавить свиной фарш и опять очень тщательно перемешать. И в последнюю очередь добавить мелко рубленный шпиг. Со шпига нужно обязательно снять кожу. Еще раз весь колбасный фарш тщательно перемешать и набить им подготовленные кишки.

Набивать фарш можно вручную или с помощью приставки к мясорубке, а также с помощью специального шприца. Перед набивкой один конец кишки туго перевязывают крепкой ниткой. После набивки второй конец кишки также туго перевязывают. Если колбасы делать в виде колеса, то после набивки оба конца кишки нужно связать вместе. При набивке колбасного фарша в толстые кишки по ее длине необходимо сделать дополнительно еще 2–3 перевязки. Вареные колбасы обычно туго не набивают.

Перед тем, как колбасу варить, ее необходимо прокоптить в горячем дыму в течение 1 часа или подсушить внутри теплой печи в течение 1–2 часов. Затем колбасу опустить в горячую воду и варить при температуре 80–85 градусов. Для тонких колбас время варки составляет 45–50 минут, а для толстых – 1,5–2 часа.

Сырокопченые колбасы можно готовить только в прохладное время года – поздней осенью или зимой. Для приготовления таких колбас особенно необходимо свежайшее сырье, а также строжайший температурный режим всего технологического процесса.

Свежее мясо необходимо тщательно зачистить от всех пленок, трубок, сухожилий и лишнего жира. Затем тщательно его просолить, поставить в холодное место с температурой +4 градуса и выдержать 5 суток. Просоленное мясо пропустить через мясорубку, добавить пряности и специи и тщательно вымесить. После этого добавить свиной фарш, опять тщательно промешать, добавить рубленый шпиг и еще раз тщательно промешать. Подготовленный фарш выложить в мелкую посуду, при этом толщина слоя фарша не должна превышать 10 см и выдержать на холоде 2,5–3 суток. Затем подготовленный таким образом фарш нужно туго набить в тонкие кишки. Если в набитой фаршем кишке появится пузырек воздуха, его необходимо убрать, проколов в этом месте кишку иголкой. Оставшиеся пузырьки воздуха могут привести к порче продукта.

Готовые колбасы необходимо подвесить для просушивания и уплотнения в сухом, холодном и хорошо проветриваемом помещении с температурой не выше +4 градуса. Просушивать колбасы не меньше 6–7 дней. За это время колбаса уплотнится, фарш приобретет ярко-красный цвет, оболочка подсохнет и будет плотно облегать батон.

После просушки и уплотнения колбасу поместить в коптильню и коптить в холодном дыму с температурой не выше 20 градусов. Копчение нужно проводить не менее 2–3 суток. Прокопченную колбасу подвесить в сухом, прохладном помещении для дальнейшего уплотнения и выдержать 1–1,5 месяца. Сырокопченые колбасы можно долго хранить в подвешенном состоянии в сухом, холодном и хорошо проветриваемом помещении.

## **Колбаса домашняя украинская**

### **Компоненты**

*Свинина полужирная – 4 кг Соль – 3–4 столовые ложки Чеснок -3-4 дольки Перец молотый – 1 чайная ложка*

В этом рецепте мясо можно предварительно не просаливать. Мясо нужно зачистить от пленок и сухожилий и дважды пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Фарш посолить, добавить перец и тщательно вымесить. Затем фаршем набить свиные кишки, туго завязать и для удаления воздуха проколоть колбасу в нескольких местах. Затем колбасу нужно проварить, после этого обжарить на сковороде в свином жире.

Для более длительного хранения горячую обжаренную колбасу уложить в стерильную стеклянную банку и залить горячим свиным жиром. Верхний слой жира должен быть не менее 2,5–3 см. Банку с колбасой обвязать пергаментной бумагой и хранить в холодном, темном помещении.

## **Колбаса домашняя сырокопченая**

### **Компоненты**

*Говядина – 10 кг Соль – 1 стакан Шпиг соленый без шкурки – 1 кг Селитра пищевая – 0,5 чайной ложки Сахар – 2 чайные ложки Перец черный молотый – 1 столовая ложка*

Говядину разрезать на куски, натереть солью, поставить для засола в холодное место на 4–5 дней. Просоленное мясо дважды пропустить через мясорубку, фарш тщательно вымесить, добавив в него селитру, сахар и перец. Затем добавить рубленый шпиг и еще раз фарш тщательно вымесить. Подготовленный фарш туго набить в тонкие свиные кишки и перевязать крепкой ниткой. Батоны колбасы повесить для просушки в сухом, прохладном и хорошо проветриваемом помещении. На это уйдет около недели. Просушенную колбасу нужно прокоптить холодным способом в течение 3-х суток.

## **Колбаса свиная сырокопченая**

### **Компоненты**

*Фарш из постной свинины – 3 кг Шпиг мелкорубленый – 1 кг Соль – 250 г Перец душистый молотый – 2 столовые ложки*

*Для приготовления рассола на 4 л воды – сахара – 500 г соли крупной – 700–800 г пищевой селитры – 15 г можжевельных сухих ягод —15 шт. лаврового листа – 3 шт. перца черного – 10 горошин*

*Для приготовления настойки Вино красное – 0,5 л Мускатный орех – 0,5 шт. Лавровый лист – 2 шт. Гвоздика – 6 бутонов Чабрец сухой измельченный – 1 столовая ложка*

Сначала приготовить винную настойку, смешав все компоненты с вином. Настаивать в герметично закрытой посуде в течение двух дней.

Свиной фарш выдержать на холоде сутки, затем влить в него стакан приготовленной процеженной винной настойки, добавить половину шпика, соль и пряности, тщательно перемешать и размять колбасный фарш. Выдержать на холоде еще сутки. Затем в фарш добавить остальную процеженную винную настойку и оставшийся шпиг, еще раз тщательно вымесить весь фарш. Этим фаршем заполнить подготовленные свиные кишки, перевязывая их с промежутками в 15 см.

Приготовить рассол, опустив в воду все компоненты и прокипятив в течение 5 минут. Рассол остудить до комнатной температуры, положить в него подготовленную колбасу и выдержать в прохладном месте двое суток. После этого колбасу вынуть из рассола и дать ему стечь. Затем колбасу повесить для просушки в сухом, прохладном помещении на 6–7 дней. После просушки колбасу необходимо прокоптить в холодном дыму в течение трех недель, добавляя в огонь сухие можжевельные веточки. После того как колбаса прокоптится, повесить ее на хранение в сухом, холодном помещении.

## **Колбаса домашняя полукопченая**

### **Компоненты**

*Говядина – 3 кг Свинина нежирная – 4 кг Свинина жирная – 3 кг Соль крупная – 300 г Аскорбиновая кислота – 10 г Чеснок -2-3 дольки Перец молотый – 0,5 чайной ложки Сахар – 1 чайная ложка Крахмал картофельный – 150 г Вода – 2–3 л*

Говядину и оба куска свинины разрезать на небольшие кусочки, натереть их солью, смешанной с аскорбиновой кислотой, уложить в одну посуду для соления, сверху посыпать оставшейся смесью соли с кислотой и выдержать в холодном месте 4–5 дней. Затем просоленное мясо по отдельности дважды пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Вымесить говяжий фарш, добавив в него сахар, перец и часть воды. Затем в говяжий фарш ввести свиной мясной фарш, еще раз вымесить, добавляя разведенный в оставшейся воде крахмал и, наконец, добавить фарш из жирной свинины, тщательно перемешать и туго набить приготовленную массу в свиные кишки. Перевязанные колбасные батоны повесить для просушки в сухом, прохладном помещении, подсохшую колбасу прокоптить горячим дымом с температурой 70–90 градусов около 1 часа.

После этого колбасу отварить при температуре 80–85 градусов в течение часа, а затем еще раз прокоптить в течение 40 минут в дыму с температурой 40–45 градусов. Прошедшую все эти процедуры колбасу нужно подвесить на 2–3 дня для просушки в сухом и прохладном помещении.

## **Сухая колбаса «Саями»**

### **Компоненты**

*Фарш из постной свинины – 2 кг Фарш из жирной свинины – 0,75 кг  
Соль – 80 г Чеснок -2-3 зубчика Селитра пищевая —0,5 чайной ложки  
Перец черный молотый – 1 чайная ложка Перец белый молотый – 2 чайные ложки Вино крепленое красное – 0,25 стакана*

Свиной фарш смешать со всеми компонентами и тщательно его вымесить. Затем приготовленным фаршем плотно начинить свиные кишки, перевязать, проколоть в нескольких местах для выхода воздуха. После этого колбасу подвесить для просушки в сухом, прохладном помещении. Для нормальной сушки колбасы помещение можно проветривать с помощью вентилятора. Сохнет саями неделю, но полное консервирование мяса произойдет только через 1,5 месяца, колбаса станет твердой. Появление белого налета на колбасе говорит о правильно происходящих в колбасе процессах консервирования.

## **Колбаса лионская сухая**

### **Вариант 1**

#### **Компоненты**

*Свинина мелкорубленая – 1 кг Говядина мелкорубленая – 500 г Шпиг мелкорубленный – 400 г Соль крупная – 250 г Селитра пищевая – 1 чайная ложка  
Перец черный молотый – 1 чайная ложка Вино красное – 0,5 л Лавровый лист – 2 шт. Базилик – 2 веточки*

Смешать говядину и свинину со шпигом, добавить молотый перец, посолить по вкусу и тщательно вымесить фарш. Приготовленным фаршем плотно начинить свиные кишки и перевязать, проколоть в нескольких местах для удаления воздушных пузырьков. Приготовленную колбасу сложить в эмалированную посуду, пересыпать оставшейся солью, смешанной с селитрой и поставить в холодное место, периодически ее переворачивая. После этого стряхнуть соль с колбасы, а колбасу подвесить

примерно на неделю для просушки в теплом, хорошо проветриваемом помещении. Когда просушивание будет подходить к концу, прокипятить вино с лавровым листом и базиликом и выдержать сутки или двое. После просушивания колбасу положить на сутки в винный настой и почаще ее переворачивать в вине. Затем колбасу еще раз просушить, обернуть промасленной бумагой и убрать в сухое, холодное помещение. Хранить в нем в подвешенном состоянии.

## **Вариант 2**

### **Компоненты**

*Мелкорубленая говядина — 500 г Мелко рубленая свинина — 1 кг Шпиг, пропущенный через мясорубку — 300 г Соль — 55 г Сахар — 1 чайная ложка Перец черный молотый — 1 чайная ложка Смесь пряных трав для мяса — 1 чайная ложка Ром — 2 столовые ложки*

Смешать свинину и говядину со шпигом, добавить соль и сахар, тщательно перемешать и поставить фарш на холод, выдержать сутки. Затем в фарш добавить пряности и ром и еще раз тщательно перемешать. Приготовленным фаршем плотно начинить свиные кишки, перевязать и проколоть в нескольких местах, а затем подвесить для высушивания в сухом, прохладном и хорошо проветриваемом помещении. Просушенную колбасу обернуть промасленной бумагой и хранить в сухом, холодном помещении в подвешенном состоянии.

## **Колбаса домашняя вареная**

### **Компоненты**

*Говядина соленая — 3 кг Свинина соленая — 1,5 кг Шпиг — 0,5 кг Чеснок -2-3 зубчика Сахар — 1 чайная ложка Перец черный молотый — 0,25 чайной ложки Крахмал — 100 г Вода — 1 л*

Фарш готовят аналогично вышерасположенному рецепту. Приготовленным фаршем туго набить толстые свиные кишки, перевязать, проткнуть в нескольких местах иголкой, просушить и отварить при очень слабом кипении в течение 1,5–2 часов до готовности. Хранить в холодном помещении.

## **Колбаса ливерная**

### **Компоненты**

*Легкие, печень, селезенка, сердце Шпиг Соль, чеснок, молотый черный или красный перец, мускатный орех – по вкусу*

Ливер отварить на небольшом огне, остудить и пропустить вместе с чесноком через мясорубку. Фарш тщательно растереть до получения пастообразного состояния. В пасту добавить слегка проваренный и рубленый шпиг, немного мясного бульона, добавить по вкусу соль и пряности, тщательно вымесить и начинить этой пастой толстые свиные кишки. Перед варкой колбасу наколоть в нескольких местах иглой и отварить на слабом огне до готовности. Остудить колбасу прямо в отваре. Хранить в холодном помещении.

### **Колбаса ливерная по-молдавски**

#### **Компоненты**

*Ливер и горловое мясо Отваренный рис из расчета 0,5 кг на 1 кг ливера Соль, перец, майоран и жареная луковица*

Отварить ливер и горловое мясо до готовности и пропустить через мясорубку. В фарш добавить отваренный в соленой воде рис, пряности и мелкорубленую жареную луковицу.

По вкусу посолить и тщательно перемешать. Приготовленным фаршем начинить свиные кишки, перевязать и отварить колбасу в течение 10–15 минут при температуре 90 градусов в бульоне от варки ливера. Затем вынуть из отвара, дать остыть и поджарить на сковороде в свином сале. Горячую прожаренную со всех сторон колбасу уложить в стерильную банку и залить горячим свиным жиром. Банку обвязать пергаментной бумагой и хранить в холодном месте.

### **Колбаса свиная кровяная**

#### **Компоненты**

*Свиная кровь, сметана, уксус, соль Немного свиного сала, луковица, Мускатный орех, молотый перец, гвоздика, лавровый лист*

Поджарить на свином сале мелко рубленый лук, добавить пряности и соль и тщательно перемешать.

Свежую свиную кровь процедить через сито, добавить в нее столовую ложку соли и немного сметаны и уксуса и осторожно перемешать. Затем в кровяную смесь добавить обжаренный на сале лук, перемешать и влить кровяную смесь в крепко перевязанную на конце тонкую кишку. Через



каждые 12–15 см кишку с кровью нужно перевязывать крепкой ниткой. Заполненную кровяной смесью кишку осторожно проколоть в нескольких местах тонкой иглой, положить в горячую воду и отварить при температуре 85–90 градусов до готовности. Хранить колбасу в холодном месте.

## **Колбаса свиная языковая**

### **Компоненты**

*Свиные языки – 7 шт. Соль – 200 г Пищевая селитра – 1 чайная ложка Чеснок – 3 зубчика Лавровый лист – 2 шт. Базилик сухой – 1 чайная ложка Семена кориандра и тмина – по 1 чайной ложке Ягоды можжевельника молотые – 1 чайная ложка*

Языки опустить в горячую воду на 5–7 минут, затем вынуть и снять с них шкуру. Очищенные языки натереть смесью соли, пряностей и селитры, плотно уложить их в посуду, сверху посыпать оставшейся солевой смесью и положить на них гнет. Посуду с языками поставить в холодное место на 10 дней. Просоленные языки вынуть из рассола и плотно набить ими свиные кишки, перевязать и для удаления воздушных пузырьков опустить колбасу на 1 минуту в кипящую воду. Затем колбасу подвергнуть холодному копчению, коптить в течение недели. Хранить в подвешенном состоянии в сухом, холодном помещении. При таких условиях колбаса хранится в течение двух месяцев.

Перед употреблением эту колбасу нужно отварить в течение 2-х часов в подсоленной воде с добавлением трав и пряностей.

## **Зельц**

### **Компоненты**

*Половина свиной головы Уши, язык, сердце, кожа Соль Лавровый лист Перец душистый горошком*

Все мясные компоненты сложить в большую эмалированную кастрюлю, залить холодной водой и отварить до готовности, но не переваривать. Во время варки положить пряности и соль по вкусу.

Отварному мясу дать остыть, нарезать кусочками, влить немного бульона и, если надо, досолить.

В подготовленный аналогично кишкам свиной желудок набить мясную смесь, завязать его с двух сторон и отварить в течение 45 минут на

слабом огне в оставшемся бульоне. Отваренный зельц вынуть из бульона, положить на доску, а сверху на зельц положить гнет и оставить до его полного охлаждения. После этого зельц можно прокоптить несколько часов в холодном дыму. Хранить готовый зельц в холодном месте.

## Консервирование рыбы

Рыбу можно солить, вялить, сушить, коптить горячим и холодным способом, а также мариновать.

Рыбу солят в основном сухим способом. Мелкую рыбу можно солить без потрошения, а крупную необходимо потрошить. Выпотрошенную рыбу натирают солью внутри и снаружи, набивают в жабры. У крупной рыбы весом свыше 1 кг нужно сделать продольный разрез на спине, который тоже нужно тщательно просолить. Затем рыбу укладывают рядами брюшком вверх в посуду для соления. Солить рыбу лучше в специальных бочках. Верхние слои рыбы нужно просаливать больше. Бочки помещают в холодное помещение и выдерживают от 12 до 15 суток. При более высокой температуре рыба просаливается быстрее. В среднем на 10 кг рыбы требуется 1,5–2 кг соли.

Для вяления хорошо подходит вобла, лещ и тарань. Перед вялением рыбу необходимо посолить. Для этого ее промывают, затем нанизывают на леску через глаза, натирают солью и укладывают в посуду брюшком вверх. Уложенную рыбу заливают рассолом из расчета 1 часть соли на 4 части воды. Засол продолжается от 3 до 5 дней. Затем связки рыбы вынимают из рассола, промывают холодной водой и вывешивают на солнце, лучше всего в сухую, холодную погоду. При провяливании рыбы летом ее качество значительно ухудшается за счет прогоркания жира в теплую погоду. Следить за тем, чтобы рыба не соприкасалась друг с другом и имела свободный доступ воздуха. Мелкая рыба провялится за 2 недели, а крупная – не менее чем за 4 недели. У хорошо провяленной рыбы мякоть плотная и прозрачная, поверх нее образуется жировая корочка, которая препятствует разрушению и гниению рыбы.

Перед копчением рыбу, так же как и мясо, необходимо засаливать. Для горячего копчения рыбу солят слабо, из расчета 1 кг соли на 16 кг рыбы. Продолжительность засаливания невелика, для мелкой рыбы – 1 день, для крупной – 2–3 дня. Крупную рыбу перед засаливанием также нужно потрошить. Перед копчением просоленную рыбу нужно промыть в холодной воде, обсушить и подвесить в коптильне. В начале копчения некоторое время поддерживают сильный огонь, но так, чтобы рыба не подгорела, затем в огонь подсыпают опилки и дают густой дым. Рыба коптится быстро, мелкая рыба коптится 40 минут – 1 час, крупная – 1,5–3 часа. Для улучшения товарного вида прокопченную рыбу, особенно

крупную, нужно протереть растительным маслом. Рыба горячего копчения хранится при комнатной температуре не дольше 3–4 дней, а в холодном помещении значительно дольше.

Для холодного копчения рыбу солят несколько больше – из расчета 1–1,5 кг соли на 10 кг рыбы и выдерживают в соли также дольше, мелкую рыбу выдерживают 2–3 дня, а крупную – 10–15 дней. Мелкую рыбу нанизывают на шпагат, крупную рыбу связывают попарно или по нескольку штук. Просоленную рыбу перед копчением вымачивают, а затем промывают в холодной воде и подсушивают, развесив на воздухе. Во избежание деформации крупных рыб в их брюшную полость нужно вставлять распорки. Просохшую и немного подвяленную рыбу подвешивают в коптильне и коптят холодным дымом. Мелкая рыба коптится быстрее, чем крупная.

## **Рыба речная вяленая**

### **Компоненты**

*Речная рыба (окунь, плотва, красноперка) – 3 кг Соль крупная – 450 г Гвоздика – 3–4 бутона Лавровый лист – 5–6 шт.*

Рыбу промыть в холодной воде, затем в растворе уксуса – 1 столовая ложка уксуса на 1 л воды. Положить на решетку и дать стечь воде. Затем разложить тонким слоем на доску и обсушить с двух сторон. Подготовленную рыбу укладывать рядами в посуду для соления, пересыпая каждый ряд солью и растертыми пряностями. Сверху посыпать оставшейся солью, положить на верхний ряд деревянный кружок и гнет. Бочку с рыбой поставить в холодное место на 2,5–3 недели. Затем просоленную рыбу промыть холодной водой, а при необходимости вымочить, нанизать на леску и подвесить на сквозняке для просушки и провяливания. Вялить рыбу 7–10 дней.

## **Скумбрия соленая**

Аналогично можно солить сельдь.

### **Компоненты**

*Тушка скумбрии потрошенная – 1 кг Соль – 2 столовые ложки с горкой Сахар – 1 столовая ложка Перец душистый – 5–6 горошин Лавровый лист – 2 шт.*

Смешать соль с сахаром и этой смесью натереть тушку скумбрии

изнутри и снаружи. Затем уложить в эмалированную миску, посыпать измельченным душистым перцем и растертым лавровым листом. Сверху положить гнет и поставить в холодное место. Ежедневно рыбу нужно переворачивать в рассоле. Через 2–3 дня рыба будет готова к употреблению.

## **Осетрина соленая**

### **Компоненты**

*Осетрина – 1,6 кг Соль крупная – 120 г Лавровый лист – 3 шт. Перец душистый – 10–12 горошин Гвоздика – 2 бутона*

Осетрину нарезать не очень крупными кусками, натереть их солью, посыпать измельченными пряностями и плотно уложить в эмалированную посуду, сверху положить гнет и поставить рыбу в холодное место. Ежедневно куски рыбы нужно переворачивать в рассоле. Через несколько дней рыба просолится и будет готова к употреблению.

## **Судак соленый**

Аналогично можно солить и щуку.

### **Компоненты**

*Тушка судака – 1,6 кг Соль – 100 г Лавровый лист – 3 шт. Корица молотая – 0,5 чайной ложки Гвоздика – 1 бутон*

Тушку рыбы разрезать на куски, плотно уложить в посуду для соления и посыпать каждый ряд солью, а также измельченными пряностями. Поверх рыбы положить гнет и поставить в холодное место. Чтобы рыба равномерно просолилась, ее ежедневно нужно переворачивать в рассоле.

## **Сельдь соленая**

### **Компоненты**

*Сельдь свежая – 1 кг Соль крупная – 100–120 г Семена тмина – 1 чайная ложка Семена горчицы – 1 чайная ложка Лавровый лист – 2 шт. Перец душистый – 4–5 горошин*

Сельдь нарезать кусочками и уложить рядами в посуду для соления. Каждый ряд пересыпать солью и пряностями. Сверху поставить гнет и убрать в холодное место. Через 1–1,5 недели сельдь будет готова к употреблению.

## **Килька соленая**

### **Компоненты**

*Килька свежая – 1 кг Соль – 2 столовые ложки с верхом Сахар – 1 столовая ложка Семена тмина – 1 чайная ложка Перец душистый – 6–7 горошин Лавровый лист – 2 шт.*

Кильку тщательно промыть в холодной воде, положить на дуршлаг и дать стечь воде. Затем кильку немного обсушить полотенцем и сложить слоями в посуду для соления. Каждый слой кильки пересыпать смесью соли и сахара и переложить пряностями. Сверху положить гнет, поставить посуду с килькой в холодное место. Через неделю килька будет готова к употреблению.

## **Мойва соленая пряная**

### **Компоненты**

*Мойва свежая – 1 кг Соль – 3 столовые ложки Сахар – 1 столовая ложка Лавровый лист – 2 шт. Имбирь молотый – 0,25 чайной ложки Кориандр молотый – 1 чайная ложка*

Мойву солить аналогично предыдущему рецепту. Рыбу пересыпать смесью соли, сахара и пряностей. Под гнетом поставить в холодное место на 4–5 дней.

## **Треска маринованная**

### **Компоненты**

*Филе трески – 2 кг Соль – 700 г Вода – 2 л Уксус столовый 6 % – 2 л Масло растительное – 0,25 стакана Лук репчатый – 3 шт. Чеснок -2-3 зубчика Имбирь молотый – 1 чайная ложка Сухая горчица – 1 столовая ложка Перец красный острый – 1 маленький стручок*

Приготовить рассол из 700 г соли и 2-х литров воды. Рыбу нарезать небольшими кусочками и уложить в охлажденный рассол. Сверху положить хлопчатобумажную салфетку, на нее деревянный кружок и поставить груз. Выдержать рыбу в рассоле 8-10 часов. Затем рыбу вынуть из рассола и обсушить салфеткой. В кастрюлю с толстым дном влить растительное масло, нагреть его, в масло положить рыбу и потушить ее под крышкой в течение нескольких минут. Тушеную рыбу вынуть из масла, остудить и сложить в эмалированную или стеклянную посуду.

Чеснок, репчатый лук и стручковый перец очень мелко порубить, смешать с остальными пряностями, положить в масло, в котором тушилась рыба и прожарить 1–2 минуты при постоянном перемешивании. В приготовленную пасту постепенно влить уксус, перемешать, довести маринад до кипения и дать остыть. Охлажденным маринадом залить уложенную рыбу и поставить в холодное место. Через 2 дня рыба будет готова к употреблению.

## **Сельдь маринованная**

### **Компоненты**

*Сельдь – 1 кг Соль – 2 столовые ложки с горкой Сахар – 1 столовая ложка Лук репчатый – 1 шт. Зелень укропа – 1 маленький пучок Вода – 3 стакана Уксус столовый – 0,5 стакана Перец душистый – 5–6 горошин Семена тмина – 1 чайная ложка Красный молотый перец – 0,3 чайной ложки*

Сельдь нарезать небольшими кусочками и сложить в эмалированную миску. Репчатый лук нарезать тонкими кольцами, зелень укропа порубить. Уложенную сельдь накрыть кольцами лука и посыпать укропом.

Приготовить маринад: в горячей воде растворить соль и сахар, положить пряности и довести до кипения. В кипящий рассол влить полстакана уксуса и еще раз довести до кипения, а затем охладить. Уложенную сельдь залить маринадом, накрыть и поставить в холодное место. Через 1–1,5 недели сельдь будет готова к употреблению.

## **Сельдь, маринованная в масляно-горчичном маринаде**

### **Компоненты**

*Сельдь соленая – 1 кг Столовый уксус – 0,5 стакана Масло растительное – 0,5 стакана Сахар – 1 чайная ложка Горчица столовая – 2 столовые ложки Перец красный острый – 0,25 чайной ложки Лавровый лист – 2 шт.*

Сельдь освободить от костей, филе нарезать небольшими кусочками и сложить в стеклянную банку. Растительное масло нагреть до кипения, снять с огня и оставить для остывания. Затем теплое масло смешать с горчицей и красным перцем. В половине стакана уксуса растворить сахар и влить раствор в масляную смесь, перемешать и залить масляным маринадом подготовленную сельдь. В маринад положить растертый между

ладонями лавровый лист. Сельдь должна быть полностью погружена в маринад. Поставить в темное, холодное место на 3–4 дня.

## **Сельдь маринованная сладкая**

### **Компоненты**

*Филе соленой сельди – 3 кг Уксус столовый 6 % – 2,5 л Чеснок -2-3 зубчика Перец душистый горошком – 2 столовые ложки Семена укропа – 1 чайная ложка Измельченная шелуха мускатного ореха – 1 столовая ложка Корица молотая – 2 чайные ложки Сахар – 300–400 г*

Филе сельди нарезать небольшими кусочками и положить в посуду для маринования. Приготовить маринад, опустив в уксус все компоненты, кроме сельди, и прокипятив их 10 минут на слабом огне. Маринад остудить и залить им уложенную сельдь. Сельдь должна быть полностью покрыта маринадом. Поставить в холодное место на 5–6 дней.

## **Соленый рыбный паштет**

### **Компоненты**

*Снетки – 1 кг Соль – 500 г Сухая пряная смесь для засолки рыбы – 1 неполная столовая ложка*

На дно керамического горшка насыпать небольшой слой соли, уложить на него слой рыбы, посыпать сверху солью и пряностями, затем еще слой рыбы и т. д. Каждый слой рыбы пересыпать солью и пряностями. Сверху на рыбу поставить гнет и поместить горшок с рыбой в холодное место. Через некоторое время вся уложенная рыба должна быть покрыта рассолом. Через 1–1,5 недели рыбу вынуть из рассола и измельчить блендером. Рыбную массу разложить в стеклянные банки, добавить немного рассола, накрыть чистыми полиэтиленовыми крышками и хранить в холодном месте. Этот паштет храниться свежим около года.



## **Консервирование молока**

Из излишков молока в домашних условиях можно приготовить наиболее длительно сохраняющиеся продукты, такие как творог и домашний сыр – эти продукты хранятся в холодном месте до двух недель, а также брынзу и сливочное масло, срок хранения которых значительно дольше.

## Приготовление творога

Для получения 1 кг творога нужно 6–7 л цельного молока.

Молоко нужно подогреть до 36–37 градусов, добавить немного сметаны и осторожно, не размешивая, поставить в теплое место рядом с печкой или батареей парового отопления. Через 8–9 часов молоко загустеет, в нем образуется сгусток. Этот сгусток нужно осторожно рассечь длинным ножом на куски, ни в коем случае нельзя их перемешивать. Очень важно правильно определить готовность сгустка. Это можно увидеть во время рассечения, излом сгустка должен быть ровным и блестящим, а под ним должна просматриваться зеленоватая сыворотка. Посуду со сгустком поставить на слабый огонь и медленно нагревать. По мере нагревания сгусток начинает подниматься вверх, а внизу будет образовываться зеленоватая сыворотка. Температура сгустка не должна превышать 40 градусов. При такой температуре его нужно выдержать 2–3 минуты. А затем в большое сито нужно положить в 3–4 слоя широкую марлю, откинуть на нее поднявшуюся шапку творога и дать стечь сыворотке. Затем марлю перехватить над творогом и затянуть сверху узлом. Такой творожный мешочек подвесить над миской, остатки сыворотки будут еще 2–3 часа медленно стекать в миску, а творог уплотняться.

Если во время нагревания и отделения творожной шапки образуется мутная сыворотка, это значит, что простокваша недозрела. В таком случае творога получится меньше и он будет иметь крупитчатую структуру. Из переквашенного молока получится сухой и кислый творог. Также необходимо учитывать и температуру нагревания сгустка. Если его перегреть, то творог получится сухой и будет крошиться, а если недогреть – творог получится мягкий и вязкий.

Для более длительного хранения приготовленный творог можно расфасовать в марлевые мешочки и заморозить в морозильнике.

## Приготовление домашнего сыра

Качественный домашний сыр готовится из свежеприготовленного творога.

### Вариант 1

#### Компоненты

*Творог – 1,2 кг Сливочное масло (можно топленое) – 2,5 столовые ложки Соль мелкая – 3 чайные ложки*

Свежий творог смешать с солью и пропустить его дважды через мясорубку. Творожную массу положить в эмалированную посуду и поставить в сухое прохладное место на 5 дней. За это время творог пожелтеет. Пожелтевший творог тщательно перемешать и положить в кастрюлю с толстым дном, предварительно растопив в ней масло. На слабом огне при частом перемешивании варить творог до образования жидкой однородной массы, которую затем разлить в эмалированную небольшую и неглубокую посуду. Через некоторое время растопленная творожная масса затвердеет – это будет сыр.

### Вариант 2

#### Компоненты те же

Творог смешать с солью и дважды пропустить через мясорубку. В творожную массу добавить сливочное масло и тщательно перемешать. Затем в специальную полотняную коническую форму плотно уложить творожную массу, тщательно утрамбовать и завязать форму, поставить ее конусом вверх. По бокам такая форма закрывается дощечками, которые плотно затягиваются и являются дополнительным гнетом. Сыр прессуется в течение нескольких часов. После прессования его можно сразу употреблять. Такой сыр можно и выдерживать. Для этого сыр нужно просушить в потоке воздуха, можно под вентилятором и выдерживать до 1 месяца в холодном помещении, периодически его переворачивая.

## Приготовление брынзы

В домашних условиях брынзу готовят из заквашенного коровьего молока, получают сгусток так же, как и при приготовлении творога. Затем созревший сгусток откинуть на плотную ткань и дать стечь сыворотке. Для дальнейшего отека сыворотки слегка уплотненный творог нарезать небольшими кусочками, снова завернуть его в ткань и положить на него груз на 5–6 минут. Вес груза должен быть равным весу творожной массы. После этого ткань с творогом развернуть, творог опять нарезать небольшими кусочками, снова завернуть в ткань и положить на него груз на 15 минут. Затем творог развернуть, плотную творожную массу разрезать на 3 части, завернуть в ткань и положить груз на 1 час. Каждый раз творог плотно спрессовывается. И, наконец, в последний раз ровно обрезать края плотной творожной массы, обрезки поместить в центральную часть уплотненной массы, а также заполнить ими образовавшиеся углубления. Массу плотно завернуть в ткань и положить двойной груз на 1,5–2 часа. После таких процедур творог полностью спрессован – это уже брынза. Готовую брынзу нужно засолить, для этого ее надо разрезать на куски весом около 1 кг, куски опустить на сутки в 20 % раствор поваренной соли. Затем брынзу вынуть из рассола, уложить в бочку и засыпать поваренной солью. Выдержать сутки. Хранится брынза, пересыпанная солью, в холодном месте. Перед употреблением брынзу нужно нарезать ломтиками и выдержать 10 минут в теплой воде.

## **Приготовление сливочного масла**

Готовят сливочное масло из сливок коровьего молока. Сливки проще всего получить из молока путем сепарирования. Но можно получить и путем отстаивания молока, хотя это довольно длительный способ. Для этого свежее молоко поставить в холодное место на сутки. За это время молочный жир поднимается на поверхность и образует сливки, которые нужно снять. Снятые сливки налить в эмалированную кастрюлю и медленно нагреть до 85 градусов, выдержать несколько минут при такой температуре, а затем охладить до 7–8 градусов и выдержать 8-10 часов на холоде. Затем сливки подогреть до 15 градусов, налить их в специальные приспособления, называемые маслобойками и взбить масло. Полученные масляные зерна промыть несколько раз холодной кипяченой водой и немного обсушить на воздухе. Из промытых зерен затем получается однородная масса – сливочное масло.

## **Приготовление топленого масла**

Хорошо отжатое сливочное масло положить в кастрюлю и поставить на слабый огонь. Масло должно плавиться и топиться, но не кипеть. Растопленное масло снять с огня и оставить до застывания. Застывшую желтую массу переложить в другую кастрюлю, следя за тем, чтобы в нее не попала сыворотка со дна кастрюли. Переложенное масло еще раз поставить на слабый огонь, растопить и дать покипеть несколько минут. Горячее жидкое масло процедить через марлю в стеклянные банки, обернутые мокрой салфеткой, чтобы не лопнули. Перетопленное жидкое масло на вид должно быть прозрачным. Банки с маслом оставить до их охлаждения и затвердения масла, затем обвязать пергаментной бумагой и поставить в сухое, холодное место.