

фото
каждого шага

готовить как
шеф-повар

гарантированный
успех каждого блюда

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ САЛАТЫ

подробные
пошаговые
инструкции

*Готовят
все!*

САМАЯ
УСПЕШНАЯ СЕРИЯ!
ПРОДАНО БОЛЕЕ
ПОЛУМИЛЛИОНА
ЭКЗЕМПЛЯРОВ

УДК 641/642
ББК 36.997
К 65

К 65 Консервированные салаты. – Москва : Эксмо, 2014. – 96 с. : ил.

В нашей книге вы найдете традиционные, а также оригинальные рецепты консервированных салатов. Жанна Дятлова, опытный кулинар и эксперт в области домашних заготовок, научит вас, как приготовить салаты из помидоров, огурцов, капусты, моркови и других сезонных овощей. А полезные советы и рекомендации помогут вам освоить искусство консервирования в два счета!

**УДК 641/642
ББК 36.997**

ISBN 978-5-699-72580-9 © Оформление. ООО «Айдиономикс», 2014
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Издание для досуга

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ САЛАТЫ

Фото на переплете *Надежды Серебряковой*
В книге использованы рецепты *Жанны Дятловой*
Оригинал-макет подготовлен ООО «Айдиономикс»

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *П. Петров*

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Tayap belrici: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями** обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»
E-mail: international@eksmo-sale.ru
International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.
international@eksmo-sale.ru

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном
оформлении,** обращаться по тел. +7(495) 411-68-59, доб. 2261, 1257.
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

**Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса
«Канц-Эксмо»:** Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

В Санкт-Петербурге: в магазине «Парк Культуры и Чтения БУКВОЕД», Невский пр-т, д.46.
Тел.: +7(812)601-0-601, www.bookvoed.ru

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 19.05.2014. Формат 60x84¹/₈.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,2.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-72580-9



9 785699 725809 >



Содержание

От автора.....4

САЛАТЫ ИЗ ПОМИДОРОВ

Салат из помидоров натуральный.....6
Салат из помидоров в желе.....7
Салат из бурых помидоров
с луком и болгарским перцем.....8

САЛАТЫ ИЗ ОГУРЦОВ

Салат «Огурчик».....10
Салат из огурцов в томатной заливке.....11
Огуречный салат с горчицей.....12

САЛАТЫ ИЗ КАПУСТЫ

Салат «Пальчики оближешь».....13
Острый салат из капусты
со свеклой по-гурийски.....14
Салат из цветной капусты «Деликатесный».....16
Салат из капусты без уксуса.....18
Солянка «Охотничья» с можжевельником.....20
Салат из соленых огурцов с капустой.....22
Пряный салат
из краснокочанной капусты.....24

САЛАТЫ ИЗ СВЕКЛЫ И МОРКОВИ

Салат из свеклы с яблоками.....26
Салат из свеклы с фасолью.....28
Салат из мелкой свеклы
с помидорами.....30
Пряная морковь с луком.....32

САЛАТЫ ИЗ ПЕРЦА

Салат из болгарского перца
с чесноком.....34
Лечо по-ростовски.....36
Венгерское лечо на сале.....38
Лечо с луком без уксуса.....40
Лечо со сливами.....42
Икра из болгарского перца с брынзой.....44

САЛАТЫ ИЗ КАБАЧКОВ И ТЫКВЫ

Салат из кабачков с зеленью петрушки.....46
Салат из цуккини с карри.....48
Салат из кабачков и спаржевой фасоли.....50
Салат «Тещин язык».....52
Закуска из тыквы и спаржевой фасоли.....54
Салат из тыквы с хреном и горчицей.....56
Салат из тыквы с перцем и овощами.....58

САЛАТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Баклажаны со вкусом грибов.....60
Салат из баклажанов по-корейски.....62
Салат из баклажанов с гречневой крупой.....64
Икра из баклажанов с грецкими орехами.....66

САЛАТНЫЕ СМЕСИ

Пикули.....68
Салат «Пятиминутка».....70
Овощной салат в желе.....72
Овощной многослойный салат.....74
Овощной салат
с зелеными помидорами.....76
Икра «Овощное ассорти».....78
Салат «Настенька».....80
Овощной салат с рисом.....82
Салат из зимней редьки и редиса.....84
Салат «Фасолька».....86
Салат из спаржевой фасоли
по-корейски.....88
Салат с шампиньонами
и луком-пореем.....90

АДЖИКА

Аджика «Нежная» из кабачков.....92
Аджика с яблоками.....93
Острая аджика по-кавказски.....94
Сырая аджика «Хренодер».....95
Алфавитный указатель.....96

От автора

Эта книга предназначена для тех, кто любит заниматься домашним консервированием овощей. Профессионалы, возможно, найдут здесь новые интересные рецепты, а те, кто только начинает интересоваться заготовками на зиму, узнают самые распространенные, проверенные и простые варианты знакомых блюд.

Сезон овощных заготовок в наших широтах не так долгов: конец лета — начало осени, зато потом можно баловать себя и своих близких вкусными домашними салатами до нового урожая, и ни один неожиданный гость теперь не застанет вас врасплох!

Часто задают вопрос: зачем возиться с банками и тратить на это свое время, если можно купить все готовое? Ответ очевиден. Во-первых, овощи для домашнего консервирования часто выращивают на своих огородах или дачных участках, поэтому можно быть уверенными, что это экологически чистый продукт. Если же они куплены на рынке, то в сезон в любом случае будут полезнее тех, которые доступны в продаже зимой. Во-вторых, домашние заготовки делаются исходя из вкусов членов семьи, поэтому предпочтение отдается продуктам, которые нра-

вятся всем. В-третьих, баночка ароматного салата всегда придется кстати на любом столе и как самостоятельное кушанье, и как оригинальный гарнир или ингредиент для приготовления первых блюд.

Правильно заготовленные на зиму салаты сохраняют настоящий вкус лета, витамины и полезные вещества. Можно экспериментировать и создавать свои овощные миксы, добавлять различные пряности и специи или воспользоваться уже проверенными рецептами, самыми вкусными и любимыми, которые не зря передаются из поколения в поколение, доставаясь нам от бабушек и мам.

Если использование уксуса при консервировании салатов для вас неприемлемо, его всегда можно заменить лимонной кислотой. Для раствора, который соответствует столовому 9%-ному уксусу, следует развести 90 г лимонной кислоты в 910 мл воды (1 ч. л. = 5 г) и потом использовать такой альтернативный консервант по рецептуре. Часто для консервирования используют уксусную кислоту. Работать с ней нужно очень осторожно и всегда разводить по инструкции на этикетке.

Приступая к консервированию, следует соблюдать несколько важных правил, чтобы ваш труд не пропал зря, заготовки не испортились и сохранились на долгое время.

✓ Овощи и зелень должны быть по возможности свежими. Их следует очень тщательно мыть, не оставляя при этом надолго в воде, обсушивать и нарезать непосредственно перед началом консервирования. Часто в рецептах предусмотрено время на то, чтобы овощи постояли с солью и уксусом. Такие салаты консервируются вместе с выделившимся собственным соком.

✓ Готовить салаты можно в эмалированных емкостях и посуде из нержавеющей стали. Для длительного тушения лучше всего подойдет утятница или казан, а если плита газовая, то дополнительно рекомендуется использовать специальную решетку — рассекаватель пламени, чтобы избежать пригорания.

✓ Перед началом работы следует проверить банки на отсутствие трещин и сколов на горлышке, тщательно вымыть их с пищевой содой и обязательно стерилизовать:

- над паром: закипятить воду в кастрюле, накрыть решеткой или плоским



ситом и по очереди ставить стеклянные емкости вверх дном, держа над паром в течение 15 мин;

- в микроволновой печи (подходит для стерилизации небольшого количества банок маленького объема): влить в каждую емкость немного кипяченой воды, чтобы они не лопнули, и выдерживать 2–3 мин при максимальной мощности;

- в духовом шкафу (самый лучший способ): выставить чистые банки вверх дном на решетку в духовом шкафу, нагреть его до 150 °С и выдерживать емкости при этой температуре 15–20 мин.

✓ Крышки для закатывания банок следует прокипятить и тщательно высушить или подержать их некоторое время (до полного испарения влаги) в не слишком горячем духовом шкафу. Помните, что в тех из них, которые закупориваются с помощью закаточной машинки, есть резиновые прокладочные кольца. Они могут расплавиться при действии высокой температуры.

✓ При работе с банками обязательно пользуйтесь кухонными перчатками или сухими полотенцами, чтобы не обжечься.

✓ Практически всегда требуется дополнительная стерилизация банок

с заготовками в кипящей воде либо в духовом шкафу для длительного хранения:

- в первом случае дно подходящей по размеру емкости (таз, миска, большая кастрюля) следует застелить сложенным полотенцем или салфеткой из ткани и разместить банки, накрытые крышками, на определенном расстоянии друг от друга, затем налить горячую воду (помните, что иначе от разницы температур банки могут лопнуть), довести до кипения, уменьшить нагрев и стерилизовать заданное время. Если добавить на 1 л воды 40 г соли, это позволит увеличить температуру кипения, что прогреет банки дополнительно;

- во втором случае следует поставить банки (подходят с завинчивающимися крышками, так как у них нет резиновых прокладочных колец) с салатом в холодный духовой шкаф, нагреть его до 120 °С и выдержать заготовки то время, которое указано в конкретном рецепте. После этого нужно закупорить и перевернуть емкости с салатом вверх дном. Переворачивание закатанных банок — это и дополнительная стерилизация продукта, и проверка на герметичность.

✓ Необходимо укутывать закатанные банки с заготовками для медленного остывания, при котором овощи лучше пропитываются маринадом и дополнительно проходят пастеризацию, что положительно влияет на сроки и температуру их хранения.

Следуя этим несложным правилам, придерживаясь технологии и делая домашние заготовки с радостью, вы долго сохраните вкусные и полезные дары лета на своих полках.

Эту книгу я хочу посвятить своей маме, которая научила меня не только вкусно готовить, но и консервировать. Ее блокнот для записи кулинарных рецептов, собранных за долгие годы при помощи друзей и близких, практически целиком стал источником для книги, которую вы держите в руках.

*Тотовыте
с любовью.*

Жанна ♥

Жанна Дятлова



Салат из помидоров натуральный

Пожалуй, это самый простой рецепт салата. Блюдо готовится без специй и уксуса, поэтому помидоры сохраняют все полезные свойства и радуют натуральным ароматом и вкусом.

Время приготовления: 1 ч

Объем: 2 л



Ингредиенты:

- 3 кг помидоров
- На банку объемом 1 л:
- 1 ст. л. сахара
 - 1 ст. л. соли (неполная)



1 Вымыть помидоры, разрезать каждый пополам.



2 Удалить плодоножки.



3 Наполнить помидорами подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5) до половины объема.



4 Высыпать соль.



5 Добавить сахар.



6 Заполнить помидорами банки до самого верха, слегка приминая ложкой. Накрывать банки стерилизованными крышками.



7 Стерилизовать банки 20–25 мин (процесс стерилизации описан на с. 5). Закатать.



8 Перевернуть банки с салатом вверх дном и укутать до полного остывания.

Салат из помидоров в желе

Для приготовления этого салата можно использовать разные помидоры — любого цвета, сорта, а также степени зрелости. Крупные плоды необходимо предварительно разрезать на дольки, а маленькие помидоры черри будут очень эффектно выглядеть и целиком. Эта закуска идеально подойдет для праздничного стола или фуршета. Приготовьте салат из помидоров разных цветов — он будет ярким и нарядным.

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Объем: 4,5 л



Ингредиенты:

- 4 кг помидоров (по желанию помидоров черри)
- 250 г репчатого лука

На банку объемом 1 л:

- 3 бутона гвоздики
- 3 горошины душистого перца
- 1 лавровый лист
- 1 ст. л. столового 9%-ного уксуса
- щепотка корицы

Маринад:

- 2 л воды
- 100 г желатина
- 5 ст. л. сахара
- 1,5 ст. л. соли



1 Замочить желатин в 200 мл холодной воды до разбухания.



2 Очистить лук, нарезать тонкими кольцами. Вымыть помидоры, разрезать на четыре части. Помидоры черри можно консервировать целиком, предварительно проколов их в нескольких местах зубочисткой.



3 Положить специи в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5).



4 Выложить слоями помидоры и лук в банки.



5 Довести оставшуюся воду до кипения, добавить соль и сахар.



6 Переложить разбухший желатин в горячий маринад и перемешивать, пока он полностью не растворится (не кипятить).



7 Залить овощи маринадом, добавить по 1 ст. л. уксуса в каждую банку.



8 Накрывать банки подготовленными крышками и стерилизовать 20 мин (процесс стерилизации описан на с. 5). Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

Салат из бурых помидоров с луком и болгарским перцем

Недозревшие помидоры розового цвета с плотной мякотью называются бурыми. Именно такие осенние плоды не потеряют своей целостности в процессе консервирования и станут основой яркого и простого в приготовлении салата с насыщенным вкусом. Легкий маринад делает овощи более ароматными и сохраняет их цветовую гамму.

Время приготовления: 1 ч

Объем: 3 л



Ингредиенты:

- 2 кг бурых помидоров
- 1 кг желтого болгарского перца
- 500 г репчатого лука
- 100 г зелени укропа

Маринад на банку объемом 1 л:

- 200 мл воды
- 1 ст. л. столового 9%-ного уксуса
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли

Совет

В таком салате мелкие помидоры и луковички можно использовать целиком, а для придания этому блюду более пикантного вкуса следует положить на дно каждой банки по несколько очищенных зубчиков чеснока и небольшие кусочки свежего хрена.



1 Вымыть овощи. Нарезать помидоры крупными дольками, удалив плодоножки.



2 Очистить болгарский перец от семян и перегородок.



3 Нарезать перец крупными полосками.



4 Очистить лук, нарезать небольшими дольками.



5 Мелко нарезать зелень укропа.



6 Выложить в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5) слой лука, посыпать укропом.



7 Уложить слоями перец, укроп, помидоры и снова укроп.



8 Всыпать в каждую банку соль и сахар.



9 Влить столовый уксус.



10 Довести воду до кипения и залить овощи по «плечики» банок.



11 Накрывать банки стерилизованными крышками.



12 Стерилизовать банки 15 мин (процесс стерилизации описан на с. 5). Закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.



Салат «Огурчик»

Вкус этого ароматного и легкого салата из огурцов многим знаком с детства. Его незамысловатый рецепт переходил от одной хозяйки к другой с незапамятных времен. При правильном приготовлении огурцы остаются хрустящими. Такой салат прекрасно подойдет к горячим блюдам с картофелем.

Время приготовления: 3 ч

Объем: 2 л



Ингредиенты:

- 2 кг небольших огурцов
- 250 г репчатого лука
- 150 мл растительного масла
- 50 мл столового 9%-ного уксуса
- 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. соли
- зелень укропа — по вкусу



1 Тщательно вымыть огурцы, нарезать кружочками или ломтиками.



2 Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами.



3 Вымыть зелень укропа и мелко нарезать.



4 Сложить огурцы в подходящую емкость. Добавить лук и укроп.



5 Высыпать сахар и соль, перемешать.



6 Влить столовый уксус.



7 Влить растительное масло, перемешать. Оставить овощи на 2 ч.



8 Разложить салат в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5).



9 Накрыть стерилизованными крышками. Стерилизовать банки 30 мин (процесс стерилизации описан на с. 5). Закатать.



10 Перевернуть банки с салатом вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

Салат из огурцов в томатной заливке

Хрустящие, с кисло-сладким вкусом огурчики разнообразят зимой любое меню, а томатную заливку можно потом использовать при приготовлении супов.

Время приготовления: 50 мин

Объем: 3 л



Ингредиенты:

- 2,5 кг огурцов
- 1 кг помидоров
- 2 головки чеснока
- 100 мл растительного масла
- 3 ст. л. столового 9%-ного уксуса
- 100 г сахара
- 1,5 ст. л. соли



1 Нарезать огурцы тонкими кружочками.



2 Очистить чеснок и нарезать тонкими пластинками.



3 Нарезать помидоры дольками, удалить плодоножки.



4 Измельчить помидоры с помощью блендера до состояния пюре.



5 Перелить томатную массу в кастрюлю. Всыпать соль и сахар.



6 Влить растительное масло, довести до кипения, варить 10 мин.



7 Добавить огурцы в томатную массу и варить 20 мин.



8 Добавить чеснок в овощную массу за 5 мин до готовности.



9 Влить столовый уксус, размешать, довести до кипения.



10 Разложить салат в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5), закатать, перевернуть вверх дном и укутать.

Огуречный салат с горчицей

Этот пикантный салат придется по вкусу любителям пряной и острой пищи. Ароматные дольки огурцов станут хорошим дополнением к блюдам из мяса и картофеля. Для того чтобы готовый салат имел более насыщенный вкус, можно увеличить количество горчицы вдвое.

Время приготовления: 1 ч

Объем: 2,5 л



Ингредиенты:

- 2 кг небольших огурцов
- 2 головки чеснока (полстакана очищенных зубчиков)
- 100 г зелени укропа
- 100 г зелени петрушки
- 100 мл растительного масла
- 100 мл столового 9%-ного уксуса
- 100 г сахара
- 1,5 ст. л. соли
- 1 ст. л. молотого черного перца
- 1 ст. л. пастообразной горчицы



1 Нарезать огурцы длинными брусочками.



2 Разрезать каждый брусочек по диагонали на несколько частей.



3 Очистить и мелко порубить чеснок.



4 Мелко нарезать зелень укропа и петрушки.



5 Выложить огурцы в подходящую емкость, добавить соль и сахар.



6 Всыпать молотый черный перец.



7 Добавить измельченную зелень и рубленый чеснок.



8 Положить горчицу.



9 Влить столовый уксус и растительное масло, оставить на 30–40 мин.



10 Разложить салат в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Стерилизовать 10 мин (если объем 1,5 л) или 20 мин (если объем 1 л). Закатать.

Салат «Пальчики оближешь»

Салат из капусты, пожалуй, самая распространенная заготовка на зиму. Для его приготовления подойдут все виды этого богатого витаминами и полезными веществами овоща, при этом с легкостью можно создать свой фирменный рецепт. Этот салат по вкусу напоминает знаменитую хрустящую капусту «Провансаль».

Время приготовления:

30 мин + 24 ч на маринование

Объем: 4,5–5 л



Ингредиенты:

- 4 кг белокочанной капусты
- 1 кг моркови
- 5 головок чеснока

Маринад:

- 1,5 л воды
- 200 мл растительного масла
- 200 мл столового 9%-ного уксуса
- 200 г сахара
- 3 ст. л. соли
- 4 лавровых листа
- 10–12 горошин черного перца



1 Снять верхние листья с кочана капусты, вырезать кочерыжку.



2 Нарезать капусту крупными кусками или шашками.



3 Очистить морковь, нарезать тонкими ломтиками или натереть на терке.



4 Очистить чеснок.



5 Довести до кипения воду для маринада, всыпать сахар и соль.



6 Добавить лавровый лист и черный перец.



7 Влить растительное масло, довести до кипения, снять с огня.



8 Влить столовый уксус.



9 Выложить капусту, морковь и чеснок в подходящую емкость, залить теплым маринадом, придавить грузом и оставить на 24 ч.



10 Разложить салат в чистые сухие банки, залить маринадом с выделившимся соком. Закрыть крышками. Хранить в холодильнике.

Острый салат из капусты со свеклой по-гурийски

Яркая витаминная закуска идеально подходит к горячим мясным блюдам. Благодаря свежим овощам, которые не обрабатываются термически, в готовом блюде сохраняется максимум витаминов и полезных веществ.

Время приготовления:

30 мин + 24 ч на маринование

Объем: 2,5–3 л



Ингредиенты:

- 2 кг белокочанной капусты
- 300 г моркови
- 300 г свеклы
- 1 головка чеснока
- 1 стручок перца чили или 1/2 ч. л. сушеного

Маринад:

- 1 л воды
- 200 мл растительного масла
- 150 мл столового 9%-ного уксуса
- 200 г сахара
- 2 ст. л. соли
- 2–3 лавровых листа



2 Очистить свеклу, нарезать тонкой соломкой или брусочками.



6 Довести до кипения воду для маринада, добавить соль и сахар. Влить растительное масло, положить лавровый лист.



3 Очистить морковь, нарезать соломкой или брусочками.



7 Снять кастрюлю с огня и влить столовый уксус.



4 Нарезать очищенный чеснок тонкими пластинками.



8 Перемешать овощи в подходящей емкости. Залить горячим маринадом.



1 Снять верхние листья с кочана капусты, вырезать кочерыжку и нарезать небольшими кусочками.



5 Очистить стручок острого перца от семян и перегородок, нарезать соломкой (для придания салату большей остроты можно нарезать перец вместе с семенами).



9 Накрывать салат тарелкой, придавить грузом. Выдержать 24 ч. Разложить в чистые сухие банки. Закрывать полиэтиленовыми крышками, хранить в холодильнике.



Салат из цветной капусты «Деликатесный»

Это блюдо понравится любителям цветной капусты. Ее соцветия не имеют ярко выраженного вкуса, его придают салату ароматные овощи и зелень. Благодаря им консистенция блюда получается особенно нежной. Старайтесь не переварить салат, чтобы все овощи сохранили форму нарезки.

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Объем: 3,5 л



Ингредиенты:

- 2 кг цветной капусты
- 1 кг помидоров
- 500 г болгарского перца
- 100 г чеснока
- 200 г зелени петрушки
- 250 мл растительного масла
- 150 мл столового 9%-ного уксуса
- 100 г соли
- 150 г сахара

Совет

Такой салат можно приготовить из соцветий брокколи, которые предварительно необходимо бланшировать в слегка подкисленной воде, или использовать микс из этих сортов капусты.



1 Разобрать цветную капусту на соцветия.



2 Залить капусту кипящей водой и бланшировать 5 мин. Откинуть на дуршлаг.



3 Очистить болгарский перец от семян и перегородок, нарезать мелкими кубиками.



4 Перебрать, помыть и мелко нарезать зелень петрушки. Мелко порубить или пропустить через пресс очищенный чеснок.



5 Нарезать помидоры произвольными кусочками, предварительно удалив плодоножки.



6 Измельчить помидоры с помощью блендера до состояния пюре или пропустить через мясорубку.



7 Перелить в кастрюлю помидорную массу. Добавить соль, сахар, чеснок, петрушку.



8 Влить растительное масло и довести до кипения.



9. Добавить нарезанный перец.



10. Выложить в массу капусту и варить 15 мин с момента закипания.



11. Влить уксус, перемешать.



12. Разложить в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Салат из капусты без уксуса

Этот салат содержит массу витаминов и полезных веществ. В его составе нет уксуса, что позволяет использовать такое блюдо для детского питания. Свежие яблоки и помидоры придадут салату легкую кислинку.

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Объем: 5 л



Ингредиенты:

- 2 кг белокочанной капусты
- 500 г салатного лука
- 1 кг яблок кислых сортов
- 1 кг разноцветного болгарского перца
- 1 кг помидоров
- 500 г моркови
- 1,5 ст. л. соли
- горошины черного, душистого перца, лавровый лист — по вкусу



1 Тонко нашинковать капусту.



5 Очистить яблоки от семян и кожуры, нарезать ломтиками.



2 Очистить морковь, натереть на крупной терке или терке для корейской моркови.



6 Выложить овощи в подходящую емкость, посолить.



3 Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами.



7 Хорошо перемешать руками.



4 Очистить болгарский перец от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой.



8 Нарезать помидоры дольками, предварительно удалив плодоножки.

Совет

Консервированные салаты без добавления уксуса следует хранить в прохладном сухом месте.



9 Положить специи на дно подготовленных банок (процесс стерилизации описан на с. 4–5).



10 Равномерно выложить нарезанные помидоры на дно каждой банки.



11 Сверху плотно уложить салат. Накрывать стерилизованными крышками.



12 Стерилизовать банки 30–40 мин (процесс стерилизации описан на с. 5). Закатать, перевернуть вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Солянка «Охотничья» с можжевельником

Ароматный, сытный, хрустящий салат идеально подойдет для осени и зимы с долгими вечерами, когда очень хочется согревающей домашней еды. Разнообразный набор ингредиентов делает его настоящим кладом витаминов и полезных веществ. Ягоды можжевельника придают блюду тонкий аромат леса, а кусочки баклажанов в готовом салате похожи на грибные ломтики.

Время приготовления: 3 ч

Объем: 4 л



Ингредиенты:

- 2,5 кг белокочанной капусты
- 1 кг баклажанов
- 500 г болгарского перца
- 250 г моркови
- 250 г корня сельдерея
- 1 стручок перца чили
- 1 головка чеснока
- 10 ягод можжевельника
- 100 мл растительного масла
- 150 мл столового 9%-ного уксуса
- 1,5 ст. л. сахара
- соль — по вкусу



2 Нарезать баклажаны ломтиками толщиной около 1 см.



6 Нарезать очищенный чеснок тонкими ломтиками.



3 Залить баклажаны кипящей водой и оставить на 5 мин, откинуть на дуршлаг.



7 Перемешать овощи в подходящей емкости. Добавить сахар, соль, уксус и растительное масло, оставить на 2 ч.



4 Очистить морковь, нарезать небольшими брусочками. Нарезать корень очищенного сельдерея брусочками.



8 Положить слегка размятые ягоды можжевельника в банки. Разложить овощи вместе с выделившимся соком в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5).



1 Очистить капусту, вырезать кочерыжку, тонко нашинковать.



5 Очистить болгарский и острый перец от семян и перегородок, нарезать соломкой.



9 Стерилизовать банки 20 мин (процесс стерилизации описан на с. 5). Закатать, перевернуть вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Салат из соленых огурцов с капустой

Несмотря на очень простое сочетание продуктов этот салат имеет тонкий и необычный аромат. Для его приготовления можно использовать запасенные на зиму овощи, которые уже не хочется есть весной, когда в продаже появляются свежие. Летом такой салат, заправленный растительным маслом или сметаной, станет интересным дополнением к барбекю и шашлыкам. Он прекрасно подходит для вегетарианцев и тех, кто соблюдает пост.

Время приготовления: 40 мин

Объем: 2,5–3 л



Ингредиенты:

- 1 кг соленых огурцов
- 1 кг белокочанной капусты
- 1 кг моркови
- 6 горошин душистого перца
- 1 ч. л. кориандра
- 4 лавровых листа
- горошины черного перца — по вкусу

Маринад:

- 1 л воды
- 60 г соли
- 40 г сахара

Варианты приготовления

Такой салат можно приготовить и с тщательно промытой и отжатой квашеной капустой, увеличив время стерилизации банок с заготовкой на 20 мин.



1 Нарезать соленые огурцы соломкой, у крупных предварительно срезать кожицу и удалить семена.



2 Тонко нашинковать капусту.



3 Очистить морковь, нарезать соломкой или натереть на терке для корейской моркови. Сложить овощи в подходящую емкость.



4 Положить в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5) по одному лавровому листу. Добавить горошины черного и душистого перцев, кориандр.



5 Перемешать руками овощи и плотно уложить их в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5).



6 Довести до кипения воду для маринада, добавить сахар и соль.



7 Залить овощи кипящим маринадом. Накрывать банки стерилизованными крышками.



8 Стерилизовать банки 20 мин (процесс стерилизации описан на с. 5). Закатать, перевернуть вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Пряный салат из краснокочанной капусты

Заготовки из краснокочанной капусты всегда яркие и хрустящие. Этот сорт реже используется в кулинарии, хотя в нем содержится вдвое больше клетчатки и в четыре раза больше каротина (провитамина А), чем в белокочанной, и по количеству других минеральных веществ он тоже не уступает. Выбирайте для этого салата небольшие и плотные кочаны — они сочнее и содержат больше витаминов.

Время приготовления:

30 мин + время на маринование

Объем: 4 л



Ингредиенты:

- 1 кг краснокочанной капусты
- 1 кг болгарского перца
- 1 кг цветной капусты
- 1 кг моркови
- 400 г репчатого лука
- щепотка лимонной кислоты

Маринад:

- 1 л воды
- 400 мл столового 9%-ного уксуса
- 300 г сахара
- 100 г соли
- 10 горошин черного перца
- 10 горошин душистого перца
- 1 ст. л. семян укропа или тмина
- 1 ч. л. семян горчицы
- 1 ч. л. сушеного эстрагона



2 Очистить болгарский перец от семян и перегородок, нарезать кусочками.



3 Очистить лук, нарезать полукольцами.



4 Очистить морковь, нарезать кружочками или соломкой.



1 Снять с кочана верхние поврежденные листья, удалить кочерыжку, нарезать прямоугольными кусочками. Разобрать цветную капусту на соцветия.



5 Бланшировать цветную капусту в кипящей воде с добавлением лимонной кислоты 5 мин, откинуть на дуршлаг.



6 Влить в кастрюлю воду для маринада, довести до кипения, добавить сахар и соль.



7 Добавить специи и пряности. Снять кастрюлю с огня и влить уксус.



8 Плотно уложить овощи в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5), залить горячим маринадом. Накрыть банки стерилизованными крышками.



9 Стерилизовать банки 20 мин (если объем 0,5 л) или 30 мин (если объем 1 л) (процесс стерилизации описан на с. 5). Закатать, перевернуть вверх дном и укутать.



Салат из свеклы с яблоками

Такие салаты могут стать настоящей палочкой-выручалочкой зимой. Свекла долго варится, поэтому блюда из нее готовятся редко. Имея в запасе сделанные осенью домашние заготовки, вы сможете использовать их для различных салатов на скорую руку, первых блюд или даже разогреть баночку ароматной смеси на гарнир.

Время приготовления: 1,5 ч

Объем: 2 л



Ингредиенты:

- 1,5 кг свеклы
- 500 г яблок кислых сортов (например, антоновки)
- 250 г репчатого лука
- 125 мл столового 9%-ного уксуса
- 250 мл растительного масла
- 100 г сахара
- соль — по вкусу

Совет

Салат получается очень нежным, с ярким вкусом. Перед подачей при желании можно добавить в него немного сметаны или натурального йогурта, посыпать рубленой зеленью или тертым сыром.



2 Очистить свеклу, натереть на крупной терке.



6 Влить столовый уксус, перемешать.



3 Очистить яблоки от сердцевинки, натереть на крупной терке.



7 Влить растительное масло. Оставить овощи на 15 мин.



4 Очистить лук, нарезать тонкой соломкой.



8 Разложить овощи вместе с выделившимся соком в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Накрыть стерилизованными крышками.



1 Тщательно вымыть свеклу, отваривать 40 мин.



5 Выложить овощи в подходящую емкость. Добавить соль, сахар.



9 Стерилизовать банки 40 мин (процесс стерилизации описан на с. 5). Закатать, перевернуть вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Салат из свеклы с фасолью

Положив такую заготовку в кипящую воду или бульон, можно приготовить ароматное и сытное первое блюдо за считанные минуты. По вкусу, цвету и насыщенности салат очень напоминает украинский красный борщ. Он также годится для вегетарианского меню и постного стола. Хорош этот салат и горячим — в качестве гарнира к мясным блюдам.

Время приготовления:

1 ч 30 мин + время на замачивание фасоли

Объем: 3,5–4 л



Ингредиенты:

- 1 кг свеклы
- 1 стакан фасоли
- 1 кг белокочанной капусты
- 500 г репчатого лука
- 500 г моркови
- 500 г помидоров
- 500 г корня сельдерея
- 1 головка чеснока
- 100 мл столового 9%-ного уксуса
- 150 мл растительного масла
- 2 ст. л. соли
- 3 ст. л. сахара
- зелень петрушки и сельдерея — по вкусу



2 Очистить свеклу, натереть на крупной терке.



6 Очистить лук, нарезать небольшими кубиками.



3 Тонко нашинковать капусту.



7 Нарезать помидоры кубиками, предварительно удалив плодоножки.



4 Очистить морковь, натереть на крупной терке.



8 Мелко порубить очищенный чеснок.



1 Замочить фасоль на ночь, отварить до готовности. Слить отвар в отдельную емкость.



5 Очистить сельдерей, натереть на крупной терке.



9 Мелко нарезать зелень сельдерея и петрушки.



10 Выложить свеклу в казан, влить растительное масло, добавить сахар и тушить 30 мин, помешивая.



11 Влить в казан фасолевый отвар, довести до кипения.



12 Выложить остальные овощи, тушить 30 мин.



13 Высыпать соль, положить рубленую зелень и чеснок, влить уксус за 10 мин до готовности.



14 Разложить горячий салат в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5), сразу закатать, перевернуть вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Салат из мелкой свеклы с помидорами

Салат можно готовить из нестандартных или мелких овощей, которые остаются после прореживания в процессе роста, или из овощей, которые не годятся для длительного хранения, например треснувших. Такой салат порадует своим сладковатым вкусом, а специи еще больше подчеркнут его оригинальность.

Время приготовления: 2 ч

Объем: 2 л



Ингредиенты:

- 1 кг мелкой свеклы
- 300 г мелких помидоров (можно использовать черри)
- 300 г болгарского перца
- 200 г моркови
- 200 г репчатого лука
- 100 мл растительного масла

Маринад:

- 200 мл воды
- 100 мл столового 9%-ного уксуса
- 50 мл растительного масла
- 3 ст. л. сахара
- 1 ст. л. соли
- 2 лавровых листа
- 2 бутона гвоздики
- 4–6 горошин душистого перца
- горошины черного перца — по вкусу



2 Очистить болгарский перец от семян и перегородок, нарезать тонкими полосками.



3 Нарезать очищенный лук полукольцами.



4 Очистить морковь, нарезать тонкими кружочками.



6 Добавить перец, свеклу, помидоры, каждый раз аккуратно перемешивая снизу вверх, обжаривать 10 мин.



7 Довести воду до кипения, всыпать соль и сахар, влить растительное масло и только после закипания — уксус. Положить специи, довести до кипения.



8 Залить овощи горячим маринадом. Тушить 30 мин.



1 Вымыть свеклу, отваривать до готовности 25 мин (время варки зависит от величины корнеплодов). Очистить, нарезать тонкими ломтиками. Разрезать помидоры на две части.



5 Разогреть в казане растительное масло, обжарить лук до прозрачности, добавить морковь, перемешать.



9 Разложить салат в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать банки, перевернуть вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Пряная морковь с луком

Рецептов заготовок из моркови не очень много: обычно она используется как дополнительный ингредиент в составе более сложных блюд. Однако с помощью различных маринадов и специй можно запастись на зиму оригинальными салатами на основе этого овоща. По этому рецепту получится практически морковь по-корейски.

Время приготовления: 50 мин

Объем: 2,5 л



Ингредиенты:

- 2 кг моркови
- 500 г репчатого лука
- 1 стручок перца чили
- 1 головка чеснока
- 2 ст. л. столового 9%-ного уксуса
- 150 мл растительного масла
- 1 ст. л. соли
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. молотого черного перца
- 1 ч. л. семян кориандра
- 1 ч. л. зерновой горчицы



2 Выложить морковь в емкость, добавить соль и сахар, влить уксус, тщательно перемешать, можно придавить грузом.



3 Очистить лук, нарезать тонкой соломкой. Мелко порубить очищенный чеснок.



4 Нарезать перец чили тонкой соломкой, удалив семена и перегородки.



6 Выложить в сковороду лук и обжарить вместе со специями до золотистого цвета.



7 Переложить горячий лук вместе с маслом в емкость с морковью. Добавить рубленый чеснок и перец чили.



8 Разложить салат в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5), накрыть стерилизованными крышками.



1 Тщательно вымыть и очистить морковь, нарезать тонкой длинной соломкой или натереть на терке для корейской моркови.



5 Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить в нем семена кориандра и горчицы. Добавить молотый черный перец.



9 Стерилизовать банки 15 мин (если объем 0,5 л) или 30 мин (если объем 1 л) (процесс стерилизации описан на с. 5). Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Салат из болгарского перца с чесноком

Заготовки из болгарского перца отличаются ярким цветом и насыщенным вкусом. Салат по этому рецепту с добавлением чеснока — самодостаточное блюдо, которое можно подать к картофелю, пасте или отварному рису. Просто откройте в дополнение к гарниру банку с маринованным перцем — и постный обед готов.

Время приготовления: 40 мин

Объем: 4,5 л



Ингредиенты:

- 5 кг болгарского перца
- 5–6 головок чеснока
- 3 л воды

Маринад:

- 1 л воды
- 500 мл столового 9%-ного уксуса
- 500 мл растительного масла
- 400 г сахара
- 100 г соли



3 Вымыть болгарский перец, удалить семена и перегородки.



7 Влить в кипящий рассол растительное масло.



4 Нарезать перец крупными прямоугольными кусочками.



8 Влить столовый уксус.



1 Очистить чеснок. Разрезать крупные зубчики на несколько частей.



5 Довести воду до кипения и бланшировать подготовленный перец 5 мин.



9 Разложить чеснок и перец в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5).



2 Сложить чеснок в емкость и ошпарить небольшим количеством кипятка.



6 Всыпать соль и сахар в воду для маринада, довести до кипения, помешивая.



10 Залить овощи кипящим маринадом и сразу закатать банки крышками, перевернуть вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Лечо по-ростовски

Лечо — это классическое блюдо венгерской кухни, которое готовится только из перца и помидоров. Однако у каждой хозяйки, несомненно, хранится свой рецепт с различными добавками и специями. Морковь придает готовому лечо дополнительную густоту и сладость. Степень зрелости помидоров также влияет на вкус готового блюда: бурые привнесут кислинку, а спелые — более сильный аромат.

Время приготовления: 50 мин

Объем: 3,5 л



Ингредиенты:

- 2,5 кг помидоров
- 1,5 кг болгарского перца
- 250 г моркови
- 100 г чеснока
- 50 мл столового 9%-ного уксуса
- 150 мл растительного масла
- 150 г сахара
- 50 г соли



3 Очистить морковь, натереть на крупной терке.



7 Положить морковь в помидорную массу.



4 Удалить у перца семена и перегородки.



8 Всыпать соль, сахар, влить растительное масло, варить 5 мин.



1 Нарезать помидоры произвольными кусочками, удалив плодоножки.



5 Нарезать перец произвольными кусочками.



9 Положить в кипящую массу перец и чеснок, варить 10–15 мин. Влить уксус за несколько минут до готовности.



2 Пропустить помидоры через мясорубку или измельчить с помощью блендера до состояния пюре.



6 Мелко порубить или пропустить через пресс очищенный чеснок.



10 Разложить горячее лечо в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать, перевернуть вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Венгерское лечо на сале

Такое лечо — более сытный вариант. Оно может выступать как основное блюдо, но перед подачей желательно его немного разогреть. В дополнение подойдет отварной или жареный картофель. Если для приготовления лечо использовать разноцветные перцы, блюдо будет выглядеть аппетитно и нарядно.

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Объем: 3,5 л



Ингредиенты:

- 3 кг болгарского перца
- 900 г помидоров
- 300 г моркови
- 300 г репчатого лука
- 1 головка чеснока
- 100 г свежего или соленого сала
- 3 ст. л. столового 9%-ного уксуса
- 2 ст. л. сахара
- 2 ст. л. соли
- 1 ст. л. молотой сладкой паприки

Совет

Можно попробовать приготовить лечо с копченой грудинкой или беконом, которые придадут блюду дополнительный аромат и сделают его вкус более насыщенным.



2 Нарезать очищенный лук полукольцами.



6 Всыпать паприку и перемешать.



3 Обжарить лук до прозрачности в жире, вытопившемся при жарке сала.



7 Нарезать болгарский перец полосками, предварительно удалив семена и перегородки.



4 Очистить морковь, нарезать тонкими брусочками или натереть на терке для корейской моркови.



8 Соединить перец с обжаренными овощами.



1 Нарезать сало мелкими кубиками и жарить на сухой сковороде до образования шкварок.



5 Добавить морковь к луку.



9 Поместить помидоры в кипяток, снять кожицу.



10 Нарезать помидоры кубиками, удалив плодоножки, добавить к овощам. Уменьшить огонь, накрыть крышкой и тушить 30–40 мин.



11 Измельчить чеснок и добавить в лечо.



12 Влить уксус.



13 Добавить соль, сахар. Аккуратно перемешать (перец должен сохранить форму нарезки), тушить 10 мин.



14 Разложить горячее лечо в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.

САЛАТЫ ИЗ ПЕРЦА



Лечо с луком без уксуса

Такое лечо более легкое и щадящее для желудка, так как в его составе нет уксуса. Его можно предлагать даже детям и людям пожилого возраста, в этом случае специи лучше не добавлять, это позволит сохранить естественный вкус натуральных овощей. Лечо имеет сладковатый вкус и свежий аромат. Оно прекрасно подойдет в качестве соуса для пасты или тефтелей.

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Объем: 5 л



Ингредиенты:

- 4 кг помидоров
- 1,5 кг болгарского перца
- 500 г репчатого лука
- 1 головка чеснока
- 100 мл растительного масла
- 3 ст. л. сахара
- 1,5 ст. л. соли
- 6 лавровых листов
- 1/2 ч. л. красного острого перца
- 1/2 ч. л. молотого душистого перца



2 Измельчить помидоры с помощью блендера до состояния пюре или пропустить через мясорубку. Перелить массу в кастрюлю и варить 20 мин, несколько раз снимая пену.



6 Добавить нарезанный перец и тушить 20 мин до его размягчения.



3 Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами. Порубить очищенный чеснок.



7 Всыпать специи и добавить измельченный чеснок.



4 Очистить болгарский перец от семян и перегородок. Нарезать полосками.



8 Влить растительное масло, вынуть лавровый лист и тушить 10 мин.



1 Нарезать помидоры, удалив плодоножки.



5 Всыпать сахар и соль в помидорную массу, размешать. Добавить лук.



9 Разложить горячее лечо в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Лечо со сливами

Очень ароматное лечо с необычной вкусовой гаммой. Сочные мясистые сливы кисло-сладких сортов придают блюду сладость и нежную консистенцию, а перец чили — пикантную остроту.

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Объем: 3 л



Ингредиенты:

- 2 кг болгарского перца
- 1,5 кг слив
- 500 г репчатого лука
- 2 головки чеснока
- 2 стручка перца чили или по вкусу

Маринад:

- 100 мл воды
- 250 мл растительного масла
- 100 мл столового 9%-ного уксуса
- 1 ст. л. соли
- 2 ст. л. сахара



3 Нарезать очищенный лук небольшими кубиками.



7 Добавить в воду соль, сахар, растительное масло и уксус, довести до кипения.



4 Очистить чеснок.



8 Положить в маринад лук и перец, варить 5 мин.



1 Очистить болгарский перец от семян и перегородок, нарезать произвольными кусочками.



5 Удалить семена у перца чили.



9 Ввести измельченные ингредиенты и варить 20 мин с момента закипания.



2 Вымыть сливы, удалить косточки.



6 Измельчить с помощью блендера или пропустить через мясорубку сливы с чесноком и перцем чили.



10 Разложить лечо в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Икра из болгарского перца с брынзой

Вкусная, полезная и оригинальная заготовка из перца, которая, несомненно, порадует вас зимой. Немного трудоемкий процесс приготовления с лихвой окупится — вы насладитесь необычным вкусом и ароматом пряных трав. Икра используется как самостоятельная закуска или паста для бутербродов и брускетты.

Время приготовления: 1 ч

Объем: 1 л



Ингредиенты:

- 1 кг болгарского перца
- 100 г брынзы
- 100 мл оливкового масла
- 1 ч. л. сушеного орегано
- 5–6 веточек свежего тимьяна
- зелень базилика
- соль, молотый черный перец — по вкусу



1 Надрезать плоды болгарского перца крест-накрест.



2 Выложить перец в форму для запекания, смазать оливковым маслом.



3 Посыпать орегано и тимьяном, запекать в духовке 20 мин при 180 °С, охладить.



4 Снять с перца кожу, очистить от семян.



5 Измельчить мякоть перца с помощью блендера до состояния пюре.



6 Мелко нарезать зелень базилика.



7 Натереть брынзу на крупной терке или размять вилкой.



8 Смешать овощную массу с брынзой, добавить зелень базилика, поперчить и по желанию посолить (следует помнить, что брынза имеет насыщенный соленый вкус). Перемешать.



9 Влить оливковое масло.



10 Разложить в подготовленные банки небольшого объема, накрыть крышками и стерилизовать 20 мин (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать банки, перевернуть вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Салат из кабачков с зеленью петрушки

Незамысловатый и простой в приготовлении салат из кабачков подойдет для подачи как к повседневному столу, так и к праздничному. Его нежный, пикантный вкус придется по душе любителям этого овоща. Салаты из кабачков лучше готовить из молодых плодов с мелкими семенами и тонкой кожицей. Такие заготовки содержат гораздо больше полезных веществ и витаминов.

Время приготовления: 4 ч 30 мин

Объем: 3 л



Ингредиенты:

- 3 кг кабачков
- 200 г зелени петрушки
- 100 г чеснока
- 250 мл столового 9%-ного уксуса
- 250 мл растительного масла
- 125 г сахара
- 1,5 ст. л. соли



3 Тщательно вымыть зелень петрушки, мелко нарезать.



7 Всыпать сахар и соль.



4 Выложить кабачки в подходящую емкость. Добавить чеснок.



8 Тщательно перемешать, поставить в холодильник на 4 ч, можно оставить на ночь.



1 Нарезать кабачки кубиками или соломкой. Если кабачки крупные, следует предварительно очистить их от кожицы и семян.



5 Добавить зелень петрушки.



9 Выложить овощи с выделившимся соком в кастрюлю, довести до кипения и варить с момента закипания 10 мин.



2 Очистить чеснок, мелко порубить.



6 Влить уксус и растительное масло.



10 Разложить в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Салат из цукини с карри

Оригинальный овощной салат с пикантным вкусом специй и пряностей. Цукини отличает большое содержание каротина (провитамина А) и витамина С. Этот овощ содержит очень мало калорий, поэтому блюда из него пригодны для любой диеты (в подобных случаях следует заменить уксус на свежесжатый лимонный сок). Заготовку можно использовать как легкую закуску или гарнир для вторых блюд.

Время приготовления: 2 ч

Объем: 2 л



Ингредиенты:

- 1 кг цукини
- 500 г моркови
- 500 г болгарского перца
- 300 г репчатого лука
- 150 мл столового 9%-ного уксуса
- 100 мл растительного масла
- 150 г сахара
- 1 ст. л. соли
- 1 ст. л. порошка карри
- 1/2 ч. л. тертого мускатного ореха
- 1/2 ч. л. молотого красного острого перца



2 Очистить морковь, нарезать тонкими пластинками или натереть на терке для корейской моркови.



3 Нарезать болгарский перец тонкой соломкой, предварительно удалив семена и перегородки.



4 Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами.



6 Добавить карри, молотый красный острый перец.



7 Натереть мускатный орех, аккуратно перемешать. Влить столовый уксус, перемешать.



8 Заправить растительным маслом, оставить на 30 мин.



1 Нарезать цукини тонкими пластинками с помощью овощечистки или натереть на терке для корейской моркови.



5 Выложить подготовленные овощи в подходящую емкость, посолить, всыпать сахар.



9 Разложить салат вместе с выделившимся соком в подготовленные банки, накрыть крышками и стерилизовать 40 мин (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать банки.



Салат из кабачков и спаржевой фасоли

Благодаря добавлению в овощные заготовки спаржевой фасоли блюдо становится более сытным за счет большого содержания в ней питательного белка. Для салатов лучше брать молодые неперезревшие стручки фасоли. В противном случае ее следует дополнительно бланшировать.

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Объем: 5 л



Ингредиенты:

- 3 кг кабачков
- 2 кг спаржевой фасоли
- 1 кг болгарского перца
- 300 г зелени петрушки
- 150 г чеснока

Маринад:

- 1,5 л воды
- 400 мл растительного масла
- 200 мл столового 9%-ного уксуса
- 250 г сахара
- 150 г соли



2 Нарезать зеленые стручки фасоли кусочками длиной 3–4 см, предварительно срезав кончики.



6 Влить столовый уксус, довести до кипения.



3 Удалить семена и перегородки у болгарского перца, нарезать произвольными кусочками.



7 Залить подготовленные овощи маринадом и тушить 30–40 мин, периодически помешивая.



4 Мелко порубить очищенный чеснок. Нарезать зелень петрушки. Смешать овощи в подходящей емкости. Добавить зелень и чеснок.



8 Разложить горячий салат в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5).



1 Нарезать кабачки ломтиками, у зрелых плодов предварительно удалить кожицу и семена.



5 Всыпать соль и сахар в кипящую воду, растворить. Влить растительное масло и кипятить 2–3 мин.



9 Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Салат «Тещин язык»

Очень популярный рецепт салатной заготовки на зиму. Ломтики кабачков получаются очень нежными и ароматными, горчица придает легкую пикантность, а томатная заливка может использоваться как готовый витаминный соус к другим блюдам. Для этого салата лучше использовать небольшие молодые кабачки с тонкой кожицей и мелкими семенами.

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Объем: 4,5 л



Ингредиенты:

- 3 кг кабачков
- 1,5 л томатного сока или протертых свежих помидоров
- 500 г болгарского перца
- 100 г чеснока
- 2 стручка перца чили или по вкусу
- 250 мл растительного масла
- 200 мл столового 9%-ного уксуса
- 200 г сахара
- 3 ст. л. соли
- 1 ст. л. пастообразной горчицы
- 2 ст. л. томатной пасты

Совет

Если для этого салата вы используете перезревшие кабачки, то их необходимо очистить от семян и кожуры и нарезать с помощью овощечистки тонкими ломтиками или натереть на терке.



1 Вымыть кабачки, разрезать на две части поперек.



5 Измельчить с помощью блендера или пропустить через мясорубку перцы и чеснок.



2 Нарезать вдоль ломтиками толщиной 1–1,5 см.



6 Вылить в кастрюлю томатный сок, добавить томатную пасту.



3 Очистить болгарский перец от семян и перегородок, нарезать произвольными кусочками.



7 Всыпать соль, сахар.



4 Удалить семена у перца чили, очистить чеснок.



8 Влить уксус и растительное масло.



9 Добавить горчицу, перемешать и довести до кипения.



10 Добавить овощную массу и снова довести до кипения.



11 Выложить кабачки и тушить с момента закипания 40 мин, аккуратно перемешивая снизу вверх.



12 Равномерно разложить салат в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Закуска из тыквы и спаржевой фасоли

Тыква — несколько недооцененный овощ. Обычно у хозяек дело ограничивается приготовлением каш, супов-пюре или оладий на ее основе. Однако этот овощ хорош и в овощных рагу, выпечке, салатах и заготовках на зиму. Салат из тыквы с фасолью восхитителен на вкус. Его приготовление не потребует много усилий, а в результате получится яркое и очень нарядное блюдо, которое вполне подойдет для праздничного стола.

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Объем: 4,5 л



Ингредиенты:

- 2 кг тыквы
- 1 кг спаржевой фасоли
- 1 кг помидоров
- 500 г болгарского перца
- 150 г чеснока
- 300 мл растительного масла
- 100 мл столового 9%-ного уксуса
- 200 г сахара
- 50 г соли
- зелень укропа — по вкусу



2 Нарезать фасоль, удалив кончики. Если фасоль перезревшая, бланшировать ее 5–10 мин в кипящей воде.



6 Добавить в помидорную массу соль, сахар, масло и уксус.



3 Очистить болгарский перец от семян и перегородок, нарезать полосками.



7 Выложить остальные овощи, довести до кипения и варить 40–50 мин, периодически помешивая.



4 Нарезать помидоры дольками, удалив плодоножки. Очистить чеснок, мелко нарезать зелень укропа.



8 Положить укроп за 10 мин до готовности.



1 Очистить тыкву, нарезать кубиками.



5 Измельчить с помощью блендера помидоры с чесноком до состояния пюре, перелить в кастрюлю.



9 Разложить горячий салат в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Салат из тыквы с хреном и горчицей

Очень необычная на вкус заготовка из тыквы. Тертый хрен и горчица придают блюду приятную остроту и пикантность. Хрен — природный антисептик, он не позволит испортиться готовому блюду. Хранить консервированные салаты с добавлением такого натурального консерванта можно даже без холодильника. Если у вас нет свежего корня, можно купить готовый тертый хрен, только следует выбирать натуральный продукт без добавок.

Время приготовления: 3 ч

Объем: 1,5–2 л



Ингредиенты:

- 1,5 кг тыквы
- 100 г хрена
- 200 г репчатого лука
- 500 мл воды
- 200 мл винного уксуса
- 100 мл растительного масла
- 2 ст. л. соли
- 5 ст. л. сахара
- 1 ч. л. порошковой горчицы
- 1 ч. л. семян укропа или тмина



2 Довести воду до кипения, добавить соль и сахар, растворить.



6 Очистить хрен и натереть на мелкой терке.



3 Влить уксус, довести до кипения.



7 Выложить тыкву и лук слоями в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5), пересыпая слои хреном, сухой горчицей и семенами укропа или тмина.



4 Выложить тыкву и бланшировать 5 мин, откинуть на дуршлаг, охладить.



8 Влить сверху в каждую банку по 1–2 ст. л. растительного масла.



1 Очистить тыкву от кожуры и семян, нарезать небольшими кубиками. Посолить и оставить на 2 ч.



5 Нарезать очищенный лук тонкими кольцами.



9 Стерилизовать накрытые крышками банки 30 мин (процесс стерилизации описан на с. 5). Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Салат из тыквы с перцем и овощами

Вкусный и необычный натуральный овощной салат, который станет оригинальным гарниром к блюдам из рыбы или мяса. Особую пикантность ему придают стрелки чеснока и свежий базилик. В рецепте нет растительного масла, но его можно использовать при подаче.

Время приготовления: 1 ч

Объем: 2 л



Ингредиенты:

- 1 кг тыквы
- 1 кг болгарского перца
- 200 г стрелок чеснока (свежих или маринованных)
- зелень базилика

Маринад:

- 1 л воды
- 100 г сахара
- 50 г соли
- 10 г лимонной кислоты



2 Нарезать очищенный от семян и перегородок болгарский перец полосками.



3 Бланшировать перец в кипящей воде 7 мин. Остудить в холодной воде.



4 Нарезать небольшими кусочками стрелки чеснока.



5 Оборвать листья с веточек базилика.



6 Перемешать подготовленные овощи с зеленью.



7 Вскипятить воду для маринада, добавить соль и сахар.



8 Всыпать лимонную кислоту.



1 Очистить тыкву от семян и кожуры, нарезать брусочками или небольшими кубиками.



9 Разложить овощи в подготовленные банки, залить кипящим маринадом, накрыть крышками и стерилизовать 20–25 мин (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать банки.



Баклажаны со вкусом грибов

Заготовки из баклажанов особенно актуальны в конце лета, когда созревают многие овощи. Поэтому салаты на зиму из «синеньких» весьма разнообразны и, несомненно, являются одними из любимых. Этот салат прост в приготовлении, он имеет очень необычный пикантный вкус. Можно подать его на стол с отварным или запеченным картофелем, перед этим посыпав мелко нарезанным луком и зеленью.

Время приготовления: 1 ч 40 мин

Объем: 1,5 л



Ингредиенты:

- 2 кг баклажанов
- 1 головка чеснока
- 1 л воды
- 150 мл столового 9%-ного уксуса
- 200 мл растительного масла
- 150 г соли



2 Выложить подготовленные баклажаны в емкость и всыпать соль, перемешать. Оставить на 1 ч.



6 Очистить чеснок, пропустить через пресс или мелко нарезать.



3 Отжать баклажаны от соли и сока. Влить уксус в воду, довести до кипения.



7 Смешать измельченный чеснок с растительным маслом, довести до кипения.



4 Опустить баклажаны в воду и бланшировать 5 мин.



8 Опустить баклажаны в чесночно-масляную смесь, варить 5 мин.



1 Очистить крупные баклажаны от кожицы, нарезать небольшими кубиками.



5 Вынуть шумовкой и дать стечь лишней жидкости.



9 Разложить горячий салат в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Салат из баклажанов по-корейски

Для этого ароматного аппетитного салата можно взять готовую приправу для корейской моркови на свой вкус — кто-то любит пряный аромат, а кому-то по душе острота. Внимательно изучите ее состав: если приправа содержит соль, следует убрать этот ингредиент из рецепта или добавить по вкусу. Салат можно есть свежеприготовленным, только следует оставить его на несколько часов, чтобы блюдо пропиталось ароматом специй.

Время приготовления: 3 ч

Объем: 3 л



Ингредиенты:

- 2 кг баклажанов
- 300 г репчатого лука
- 300 г моркови
- 500 г болгарского перца
- 1 головка чеснока
- 200 мл растительного масла
- 150 мл столового 9%-ного уксуса
- 3 ст. л. сахара
- 1 ст. л. соли
- 1 пакетик приправы для корейской моркови (острой, без соли)
- 2 ст. л. кунжута



2 Растворить 200 г соли в 3 л воды, довести до кипения, опустить баклажаны и варить 5–7 мин. Достать шумовкой, охладить. По желанию можно снять кожицу.



6 Мелко порубить или пропустить через пресс очищенный чеснок.



3 Нарезать очищенный лук тонкими полукольцами.



7 Нарезать охлажденные баклажаны брусочками.



4 Очистить морковь, нарезать соломкой или натереть на терке для корейской моркови.



8 Обжаривать кунжут на сухой сковороде до золотистого цвета.



1 Надрезать баклажаны с двух концов крест-накрест, предварительно удалив плодоножки.



5 Очистить перец от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой.



9 Выложить подготовленные овощи в подходящую емкость, добавить уксус, соль и сахар.



10 Добавить измельченный чеснок.



11 Всыпать кунжут.



12 Добавить приправу и растительное масло. Аккуратно перемешать и оставить для маринования на 2 ч.



13 Разложить салат в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5), накрыть стерилизованными крышками.



14 Стерилизовать 30 мин. Закатать, перевернуть вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.

САЛАТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ



Салат из баклажанов с гречневой крупой

Очень необычный сытный салат для любителей баклажанов. Это практически готовое второе блюдо. Такие овощные консервы можно взять с собой на пикник, в поход или дорогу. Вяленые помидоры и маслины придадут блюду пикантную кислинку, а кедровые орехи — приятную сладость. При желании салат можно разогреть и подать как основное блюдо или гарнир.

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Объем: 3,5 л



Ингредиенты:

- 1 кг баклажанов
- 1 кг цукини
- 200 г репчатого лука
- 300 г помидоров
- 100 г вяленых помидоров
- 200 г гречневой крупы
- 500 мл воды
- 50 г кедровых орехов
- 100 г маслин без косточек
- 100 мл столового 9%-ного уксуса
- 250 мл оливкового масла
- 1 ст. л. томатной пасты
- 1 ст. л. соли
- молотый черный перец — по вкусу



2 Нарезать баклажаны кубиками.



6 Обжаривать кедровые орехи на сухой сковороде до золотистого цвета.



3 Нарезать цукини кубиками.



7 Нарезать помидоры кусочками произвольной формы.



4 Очистить лук, нарезать кубиками.



8 Разогреть в сковороде 2 ст. л. оливкового масла, выложить свежие и вяленые помидоры, жарить 10 мин. Добавить томатную пасту, немного протушить.



1 Промыть гречневую крупу. Варить до полуготовности 10–15 мин с момента закипания воды, охладить.



5 Выложить овощи в форму для запекания, полить оливковым маслом, запекать в духовом шкафу 15 мин при 200 °С.



9 Измельчить помидорную массу с помощью блендера до состояния пюре.



10 Переложить запеченные овощи в подходящую емкость, добавить гречневую крупу.



11 Добавить маслины и орехи.



12 Добавить получившийся томатный соус, посолить, поперчить.



13 Влить столовый уксус, аккуратно перемешать.



14 Разложить салат в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5), накрыть крышками. Стерилизовать 30 мин. Закатать, перевернуть вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Икра из баклажанов с грецкими орехами

Икра из баклажанов — популярная и легкая в приготовлении закуска. Рецептов этого блюда очень много, поэтому просто выбирайте на свой вкус. Добавление грецких орехов делает икру более сытной и полезной, а аромат тимьяна и белых корней (пастернака и петрушки) идеально дополняет вкус овощей. Сочетание баклажанов и грецких орехов считается классическим, оно часто используется в грузинской кухне.

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Объем: 2 л



Ингредиенты:

- 1 кг баклажанов
- 500 г репчатого лука
- 500 г помидоров
- 100 г корня петрушки
- 100 г корня пастернака
- 200 г грецких орехов
- 1 головка чеснока
- 250 мл растительного масла
- 3 ст. л. сахара
- 1 ст. л. соли
- свежий тимьян — по вкусу

О продукте

При добавлении в икру чеснока некоторых сортов, особенно того, который куплен в магазине, он может стать синим, а готовый консервированный продукт способен изменить свой первоначальный цвет.



1 Разрезать баклажаны вдоль на две части. Выложить в форму для запекания, смазать растительным маслом и посыпать тимьяном, запекать 20 мин при 200 °С.



2 Надрезать помидоры крест-накрест, залить кипятком на 5 мин.



3 Снять кожицу с помидоров, удалив плодоножки, мелко порубить мякоть ножом.



4 Очистить печеные баклажаны от кожицы (можно вынуть мякоть с помощью столовой ложки).



5 Порубить мякоть баклажанов ножом.



6 Очистить и мелко нарезать лук, порубить ножом очищенный чеснок.



7 Очистить корень петрушки и пастернака, измельчить с помощью блендера или пропустить через мясорубку.



8 Подсушить грецкие орехи на сковороде, измельчить с помощью блендера или порубить ножом.



9 Разогреть в казане растительное масло и обжаривать лук до золотистого цвета, добавить корень петрушки и пастернака, обжаривать 5–7 мин.



10 Добавить в казан баклажаны и помидоры, всыпать сахар и соль, тушить 30 мин, периодически помешивая.



11 Добавить грецкие орехи и чеснок за 5 мин до готовности.



12 Разложить в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Пикули

Так называется смесь из самых маленьких овощей, приготовленная в легком маринаде. Чем больше ингредиентов используется, тем наряднее и вкуснее получается заготовка. Стручки молодого зеленого горошка и спаржевой фасоли, мелкие патиссоны и кабачки, баклажаны и репа, чеснок и стебли черешкового сельдерея — вот неполный перечень ингредиентов, которые можно использовать для данного рецепта. Пикули можно добавлять в любые салаты, использовать для украшения бутербродов и в качестве элементов закусок на шпажках.

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Объем: 3,5 л



Ингредиенты:

- 500 г мелкого лука-севка
- 300 г мелкой моркови
- 500 г брокколи
- 500 г цветной капусты
- 1–2 початка молочной кукурузы
- 500 г корнишонов (или мелких патиссонов)
- 500 г помидоров черри

Маринад:

- 1 л воды
- 100 мл столового 9%-ного уксуса
- 3 ст. л. сахара
- 2 ст. л. соли
- 4 лавровых листа
- 6 горошин душистого перца
- 10 горошин черного перца
- 4 бутона гвоздики
- 1 ч. л. семян горчицы
- кусочек мускатного ореха
- кусочек коры корицы



2 Проколоть зубочисткой помидоры, чтобы они не лопнули во время термообработки.



6 Довести до кипения воду для маринада, добавить соль и сахар.



3 Срезать кончики у корнишонов, нарезать крупные огурцы кусочками. Разделить на соцветия цветную капусту и брокколи.



7 Положить специи, предварительно поместив их в марлевый мешочек. Влить уксус.



4 Нарезать початки молочной кукурузы кружочками.



8 Выложить овощи слоями в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5).



1 Очистить лук. Очистить морковь, крупную нарезать кружочками.



5 Бланшировать овощи (кроме помидоров) в кипящей воде по отдельности 5 мин.



9 Залить кипящим маринадом, накрыть крышками. Стерилизовать 25 мин (процесс стерилизации описан на с. 5). Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать.



Салат «Пятиминутка»

По этому рецепту получается легкий салат со сладковатым вкусом. Благодаря сбалансированному составу продуктов для его приготовления требуется совсем немного времени, что, несомненно, позволит сохранить максимум витаминов и полезных веществ. Овощи не теряют свой цвет и вкус, гармонично дополняя друг друга.

Время приготовления: 1 ч 40 мин

Объем: 3,5 л



Ингредиенты:

- 1 кг помидоров
- 1 кг болгарского перца
- 1 кг пекинской капусты (белокачанной, цветной или брокколи)
- 500 г репчатого лука
- 500 г моркови
- 500 г стеблей сельдерея
- 250 мл растительного масла
- 50 мл столового 9%-ного уксуса
- 200 г сахара
- 2 ст. л. соли
- 1 ч. л. горошин черного перца



3 Нарезать пекинскую капусту широкой соломкой.



7 Сложить в емкость все подготовленные овощи, добавить соль и сахар.



4 Нарезать очищенный лук полукольцами.



8 Всыпать горошины черного перца.



1 Нарезать помидоры дольками, удалив плодоножки.



5 Очистить морковь, нарезать тонкими пластинками.



9 Влить уксус и растительное масло, перемешать и дать постоять 1 ч.



2 Очистить от семян и перегородок болгарский перец, тонко нарезать.



6 Нарезать стебли сельдерея по диагонали тонкими перьями.



10 Довести до кипения и варить 5 мин. Разложить в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Овощной салат в желе

Оригинальный салат в пряном желе, который доставит настоящее удовольствие зимой. Для его приготовления можно использовать любые смеси овощей, которые сочетаются между собой по вкусу. Они остаются хрустящими, приятными на вкус, а зелень придает блюду настоящий летний аромат. Перед подачей желателно на несколько часов поставить банку с салатом в холодильник.

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Объем: 3,5 л



Ингредиенты:

- 1 кг огурцов
 - 1 кг помидоров
 - 1 кг болгарского перца
 - 300 г репчатого лука
 - 1 головка чеснока
 - зелень петрушки — по вкусу
 - горошины черного перца — по вкусу
 - лавровый лист — по количеству
- банок

Заливка:

- 2 л воды
- 3 ст. л. столового 9%-ного уксуса
- 100 мл растительного масла
- 6 ст. л. сахара
- 4 ст. л. соли
- 50 г желатина

О продукте

Желатин, не требующий предварительного замачивания, при приготовлении консервированных салатов добавляют в горячий маринад и, помешивая и не доводя до кипения, полностью растворяют. Следует помнить, что чем больше в салате будет кислых овощей, тем больше потребуется желатина.



1 Замочить желатин в стакане холодной воды на 30 мин.



5 Нарезать очищенный лук тонкой соломкой. Очистить чеснок и нарезать тонкими пластинками.



2 Нарезать огурцы тонкими ломтиками.



6 Порубить зелень петрушки.



3 Нарезать помидоры дольками, удалив плодоножки.



7 Смешать овощи и зелень в подходящей емкости, посыпать слегка раздробленным черным перцем, перемешать.



4 Очистить сладкий перец, нарезать тонкой соломкой.



8 Довести воду до кипения, добавить соль, сахар, растительное масло.



9 Добавить желатин, помешивая, дождаться его полного растворения.



10 Влить столовый уксус, довести до кипения.



11 Положить по одному лавровому листу и горошины черного перца на дно подготовленных банок (процесс стерилизации описан на с. 4-5).



12 Разложить овощи в банки, залить кипящей заливкой. Стерилизовать накрытые крышками банки 30 мин (процесс стерилизации описан на с. 4-5). Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Овощной многослойный салат

Этот легкий в приготовлении салат можно закатывать в трехлитровые банки. Желающих попробовать будет много. Вкус его простой, очень свежий и домашний. Овощи берутся в том количестве, которое вы посчитаете нужным, но идеальная пропорция 1:1.

Время приготовления: 40 мин

Объем: 3 л



Ингредиенты:

- 1,5 кг помидоров
- 1 кг огурцов
- 500 г репчатого лука
- 3 ст. л. растительного масла
- 3 лавровых листа
- 12 горошин черного перца
- 6 бутонов гвоздики
- 6 горошин душистого перца

Маринад:

- 1 л воды
- 100 мл столового 9%-ного уксуса
- 3 ст. л. сахара
- 2 ст. л. соли



3 Очистить лук, нарезать кольцами толщиной 1 см.



7 Сверху положить помидоры.



4 Влить растительное масло в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5), положить черный и душистый перец, гвоздику и лавровый лист.



8 Довести до кипения воду для маринада, добавить соль и сахар, размешать.



1 Нарезать помидоры кружочками толщиной 1 см, предварительно удалив плодоножки.



5 Уложить слой лука.



9 Влить уксус и сразу залить овощи кипящим маринадом.



2 Нарезать огурцы кружочками.



6 Выложить нарезанные огурцы.



10 Стерилизовать накрытые крышками банки 20 мин. Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Овощной салат с зелеными помидорами

Интересный рецепт овощного салата с зелеными помидорами. Традиционно заготавливают спелые плоды, но иногда остаются овощи, которые плохо созревают или опадают. Из них можно приготовить вкусные овощные салаты. Вкус салата с зелеными помидорами более пикантный и отличается от привычного.

Время приготовления: 1 ч

Объем: 3 л



Ингредиенты:

- 1 кг зеленых помидоров
- 1 кг огурцов
- 400 г репчатого лука
- 400 г моркови
- 5 ст. л. столового 9%-ного уксуса
- 10 ст. л. растительного масла
- 1,5 ст. л. соли
- 5 ст. л. сахара
- 1 ч. л. молотого перца



2 Нарезать огурцы кружочками. Предварительно удалить семена и кожуру у перезревших плодов.



6 Влить растительное масло.



3 Нарезать очищенный лук кольцами.



7 Добавить столовый уксус.



4 Очистить морковь, нарезать кружочками.



8 Всыпать молотый перец, тщательно перемешать овощную массу, оставить на 20 мин.



1 Тщательно вымыть овощи. Нарезать помидоры кружочками.



5 Выложить овощи в подходящую емкость. Всыпать соль и сахар.



9 Разложить салат в подготовленные банки. Стерилизовать накрытые крышками банки 15 мин (если объем 0,5 л) или 30 мин (если объем 1 л) (процесс стерилизации описан на с. 5). Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Икра «Овощное ассорти»

Такой рецепт овощной икры прост в приготовлении. Она не содержит уксуса и поэтому подойдет для питания детей и людей пожилого возраста. Консистенция икры может быть любой. Если измельчить ее с помощью блендера до состояния пюре, то ее можно использовать как соус к любым горячим блюдам. Несколько ложек икры можно добавлять в первые блюда в качестве заправки.

Время приготовления: 2 ч

Объем: 5,5 л



Ингредиенты:

- 2 кг кабачков
- 1,5 кг помидоров
- 500 г болгарского перца
- 500 г моркови
- 500 г свеклы
- 500 г репчатого лука
- 500 г яблок кислых сортов
- 400 мл растительного масла
- 2 ст. л. соли
- 3 ст. л. сахара
- 2 лавровых листа
- 6–8 горошин душистого перца
- 10 горошин черного перца



2 Нарезать молодые кабачки произвольными кусочками, предварительно удалить семена и кожуру у зрелых.



6 Очистить яблоки от кожуры, удалив сердцевину, нарезать кусочками.



3 Нарезать помидоры произвольными кусочками, удалить плодоножки.



7 Пропустить нарезанные ингредиенты через мясорубку или измельчить с помощью блендера.



4 Очистить болгарский перец от семян и перегородок, нарезать.



8 Выложить овощи в казан, добавить соль, сахар и оставшееся растительное масло.



1 Очистить лук, нарезать мелкими кубиками. Обжарить в 100 мл растительного масла, снять с огня.



5 Нарезать очищенную морковь кусочками. Очистить свеклу, нарезать произвольными кусочками.



9 Тушить на медленном огне 1,5 ч. Добавить обжаренный лук и специи за 20 мин до готовности. Разложить горячую икру в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать.



Салат «Настенька»

Нежный и легкий салат, в котором сохраняется натуральный аромат овощей. Для его приготовления лучше взять слегка недозревшие помидоры, чтобы они не разварились. Использование разноцветных плодов болгарского перца сделает салат более ярким.

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Объем: 4 л



Ингредиенты:

- 1,5 кг огурцов
- 1 кг репчатого лука
- 1 кг бурых помидоров
- 500 г болгарского перца

Маринад:

- 1 л воды
- 250 мл растительного масла
- 5 ст. л. столового 9%-ного уксуса
- 1 стакан сахара
- 2 ст. л. соли



2 Нарезать очищенный лук полукольцами.



6 Довести до кипения воду для маринада, добавить соль, сахар, растворить.



3 Очистить болгарский перец от семян и перегородок.



7 Влить растительное масло.



4 Нарезать болгарский перец полукольцами.



8 Положить лук в кипящий маринад.



1 Разрезать огурцы вдоль пополам, затем каждую половинку ломтиками по диагонали.



5 Нарезать помидоры дольками, удалив плодоножки.



9 Добавить болгарский перец через 5 мин.



10 Добавить огурцы через 5 мин.



11 Добавить помидоры через 5 мин.



12 Влить уксус и кипятить на медленном огне 10 мин.



13 Разложить салат в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4-5) и закатать стерилизованными крышками.



14 Перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Овощной салат с рисом

Салаты с рисом очень популярны среди заготовок. Они сытные, вкусные, полезные и самодостаточные — к ним не нужен ни гарнир, ни хлеб, ни мясное блюдо, хотя со всеми этими дополнениями они тоже хороши. В салаты с рисом можно добавить карри, чтобы сделать вкус более ярким.

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Объем: 3,5 л



Ингредиенты:

- 2,5 кг помидоров (любой спелости)
- 1,5 кг моркови
- 500 г репчатого лука
- 1,5 стакана риса (лучше круглозернового)
- 250 мл растительного масла
- 250 мл томатного соуса
- 4 ст. л. сахара
- 2,5 ст. л. соли
- 5 лавровых листьев
- 10 горошин черного перца



2 Очистить морковь, натереть на крупной терке или нарезать мелкими кубиками.



6 Добавить помидоры и томатную пасту, тушить 5 мин.



3 Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами.



7 Всыпать рис, посолить, добавить специи. Тушить 40 мин.



4 Промыть рис, слегка обсушить. Разогреть растительное масло в емкости для тушения или глубокой сковороде. Выложить лук.



8 Разложить салат в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5).



1 Вымыть помидоры, удалить плодоножки, нарезать тонкими дольками.



5 Всыпать морковь, обжаривать до мягкости 7 мин.



9 Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Салат из зимней редьки и редиса

Салаты из редьки отличаются приятной остротой и горечью, они возбуждают аппетит и укрепляют иммунитет, что особенно важно в зимний период. Добавление различных овощей и зелени делает блюдо менее резким по вкусу и дополнительно его витаминизирует. Перед подачей необходимо слить из банки рассол, заправить салат сметаной, майонезом или растительным маслом (подсолнечным или оливковым).

Время приготовления: 1 ч

Объем: 1,5 л



Ингредиенты:

- 1 кг редьки
- 200 г болгарского перца
- 200 г моркови
- 200 г редиса
- 1 головка чеснока
- 60 мл столового 9%-ного уксуса
- 2 ст. л. сахара
- 1 ст. л. соли
- зелень петрушки и сельдерея — по вкусу



2 Удалить семена и перегородки у болгарского перца, нарезать перец тонкой соломкой.



3 Очистить чеснок. Мелко нарезать зелень сельдерея и петрушки.



4 Нарезать редис тонкими ломтиками.



6 Всыпать соль, сахар.



7 Влить столовый уксус, перемешать.



8 Плотно уложить салат в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Накрывать стерилизованными крышками.



1 Очистить редьку, натереть на терке для корейской моркови. Очистить морковь и натереть на терке.



5 Смешать подготовленные овощи и измельченную зелень.



9 Стерилизовать банки 20 мин (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Салат «Фасолька»

Сухая фасоль доступна круглый год, но осенью из нее можно сделать заготовки на всю зиму. Они вкусны и самодостаточны: к примеру, баночка такого салата позволит быстро приготовить легкий овощной суп. Этот салат подходит для сбалансированного вегетарианского питания: он богат сложными углеводами и растительным белком.

Время приготовления: 1,5 ч + время на замачивание и варку фасоли

Объем: 2,5–3 л



Ингредиенты:

- 500 г фасоли
- 500 г болгарского перца
- 500 г моркови
- 500 г репчатого лука
- 500 г помидоров
- 500 мл растительного масла
- 2 ст. л. соли
- 2 ст. л. сахара
- 3 лавровых листа
- 1 ч. л. хмели-сунели
- 1 ч. л. сушеного майорана



2 Очистить лук, нарезать крупными кубиками.



6 Выложить овощи в емкость для тушения. Всыпать соль и сахар.



3 Нарезать очищенную морковь кубиками.



7 Добавить хмели-сунели и сушеный майоран. Положить лавровый лист.



4 Очистить перец от семян и перегородок, нарезать небольшими кусочками.



8 Влить растительное масло, довести до кипения и тушить на медленном огне 1 ч.



1 Предварительно замочить фасоль (желательно на ночь), отварить до готовности, откинуть на дуршлаг.



5 Нарезать помидоры кусочками, предварительно удалив плодоножки.



9 Разложить салат в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать.



Салат из спаржевой фасоли по-корейски

Корейские закуски приобрели в последнее время большую популярность. В магазинах или на рынках всегда можно купить готовые смеси, но домашний салат, приготовленный для своих близких с любовью, всегда будет вкуснее и полезнее. Используйте для ароматизации салата готовую сухую смесь для моркови по-корейски без соли, таким образом можно контролировать и остроту готового блюда.

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Объем: 2 л



Ингредиенты:

- 1 кг спаржевой фасоли
- 300 г моркови
- 300 г репчатого лука
- 1 головка чеснока
- 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. соли

Маринад:

- 200 мл растительного масла
- 2 ст. л. столового 9%-ного уксуса
- 1 ч. л. молотого черного перца
- 1 ч. л. кориандра
- 1/2 ч. л. красного острого перца
- 2 лавровых листа
- соль — по вкусу

Совет

Щепотка лимонной кислоты, добавленная в воду для бланширования, позволит сохранить зеленый цвет спаржевой фасоли.



1 Срезать кончики и удалить прожилки у стручков молодой фасоли. Нарезать кусочками 2–3 см.



5 Очистить морковь, натереть на терке для корейской моркови или нарезать тонкой соломкой.



2 Растворить соль в кипящей воде, положить лавровый лист.



6 Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами.



3 Всыпать фасоль и бланшировать 5 мин.



7 Мелко порубить очищенный чеснок.



4 Откинуть фасоль на дуршлаг, остудить в холодной воде.



8 Смешать овощи в подходящей емкости, всыпать сахар.



9 Смешать растительное масло со столовым уксусом.



10 Добавить специи, довести до кипения.



11 Залить овощи горячим маринадом, перемешать, при желании посолить по вкусу, довести до кипения и тушить 15–20 мин.



12 Разложить салат в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Салат с шампиньонами и луком-пореем

Прекрасный рецепт сочного овощного салата с грибами. Можно использовать предварительно отваренные лесные грибы или свежие вешенки. При приготовлении салатов с грибами следует тщательно стерилизовать посуду с крышками и отваривать грибы до готовности. Хранить такие заготовки желательнее в сухом холодном месте.

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Объем: 2,5–3 л



Ингредиенты:

- 1 кг шампиньонов или вешенок
- 1 крупный стебель лука-порея
- 500 г моркови
- 500 г помидоров
- 3–4 зубчика чеснока
- 5–6 веточек свежего тимьяна
- 200 мл оливкового масла
- 2 ст. л. соли
- 1/2 ч. л. лимонной кислоты
- 1/2 ч. л. кориандра
- молотый черный перец — по вкусу



2 Добавить лимонную кислоту в воду, довести до кипения.



6 Нарезать помидоры дольками, предварительно удалив плодоножки.



3 Положить грибы в воду и отваривать 10 мин, откинуть на дуршлаг.



7 Выложить подготовленные овощи и грибы в подходящую емкость, добавить соль, кориандр, черный перец, тимьян. Перемешать.



4 Очистить чеснок, нарезать тонкими пластинками. Очистить морковь и натереть на терке.



8 Влить оливковое масло и оставить на 30 мин.



1 Очистить шампиньоны, промыть и нарезать тонкими ломтиками.



5 Нарезать светлую часть лука-порея тонкими кольцами.



9 Разложить салат в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5), стерилизовать 30 мин. Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Аджика «Нежная» из кабачков

Такая аджика имеет особый кисло-сладкий, выразительный и в меру острый вкус. Ее нежная консистенция понравится гурманам. Аджика из кабачков станет приятным дополнением к любому блюду. Соусы для тушения голубцов и тефтелей с ее добавлением получаются особенно вкусными.

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Объем: 2,5–3 л



Ингредиенты:

- 1,5 кг кабачков
- 750 г помидоров
- 250 г моркови
- 250 г болгарского перца
- 2 головки чеснока
- 150 мл растительного масла
- 100 г сахара
- 1,5 ст. л. соли
- 1 ст. л. молотого красного острого перца



1 Очистить кабачки, нарезать небольшими кусочками.



2 Нарезать очищенную морковь ломтиками.



3 Очистить болгарский перец от семян и перегородок, нарезать.



4 Очистить чеснок, мелко порубить.



5 Нарезать помидоры дольками, удалив плодоножки.



6 Измельчить овощи (кроме чеснока) с помощью блендера.



7 Выложить овощную массу в емкость для тушения. Добавить соль и сахар.



8 Влить растительное масло, перемешать и тушить 40 мин.



9 Добавить чеснок и молотый красный острый перец, тушить 10 мин.



10 Разложить аджику в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать. Хранить в холодильнике.

Аджика с яблоками

Аджика с добавлением уксуса по этому рецепту получается более острой. Такая приправа хорошо подойдет к блюдам из птицы и мяса или в качестве основы для приготовления быстрого соуса для пасты. Выбирая разные сорта яблок, можно получить аджику с более сладким или кислым вкусом.

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Объем: 5 л



Ингредиенты:

- 2,5 кг помидоров
- 1 кг моркови
- 1 кг болгарского перца
- 1 кг яблок
- 5 стручков перца чили (или сушеный перец чили — по вкусу)
- 200 г чеснока
- 200 мл винного уксуса
- 250 мл растительного масла
- 200 г сахара
- 50 г соли



1 Очистить помидоры от плодоножек, нарезать кусочками.



2 Очистить болгарский перец от семян и перегородок, нарезать кусочками.



3 Нарезать очищенную морковь кусочками.



4 Очистить яблоки от кожуры, удалив сердцевину, нарезать кусочками.



5 Удалить семена у перца чили. Очистить чеснок.



6 Измельчить ингредиенты с помощью блендера до состояния пюре.



7 Тушить массу на медленном огне 1 ч, помешивая, чтобы избежать пригорания (лучше положить под дно посуды решетку-рассекатель).



8 Влить растительное масло и уксус.



9 Всыпать сахар и соль, довести до кипения.



10 Разложить аджику в подготовленные банки (процесс стерилизации описан на с. 4–5). Закатать. Хранить в холодильнике.

Острая аджика по-кавказски

Аджика по этому рецепту максимально приближена к любимой многими оригинальной приправе. Острый перец в ее составе придаст новые оттенки вкусу практически любого блюда. Попробуйте приготовить такую аджику, и ваши близкие будут требовать, чтобы она постоянно была на столе. Идеально сочетается с мясом или просто ломтиком черного хлеба.

Время приготовления:

30 мин + 24 ч на настаивание и время на вяление перца

Объем: 500 мл



Ингредиенты:

- 500 г острого перца (по возможности очень мясистого)
- 100 г очищенных грецких орехов
- 150 г чеснока
- 200 г соли
- 50 г кориандра
- 50 г хмели-сунели
- щепотка корицы



1 Очистить острый перец от семян и перегородок.



2 Нарезать перец тонкими полосками.



3 Выложить перец тонким слоем на пергаментную бумагу и оставить на солнце, перец должен потерять около половины веса.



4 Очистить чеснок.



5 Растереть семена кориандра в ступке или измельчить с помощью кофемолки.



6 Измельчить вяленый перец с помощью блендера.



7 Добавить чеснок и грецкие орехи и измельчить. Довести до состояния пасты.



8 Всыпать хмели-сунели и щепотку корицы, измельчить.



9 Добавить измельченные семена кориандра.



10 Постепенно всыпать соль в аджику, каждый раз тщательно перемешивая. Разложить в сухие банки. Дать постоять 24 ч.

Сырая аджика «Хренодер»

Эта овощная острая приправа с хреном готовится очень быстро, хранится долго и съедается с огромным удовольствием. Она очень полезна в зимний период как витаминная добавка к любому блюду. Желательно раскладывать ее в банки небольшого объема, так как при частом открывании теряется аромат и острота приправы. Хранить аджику следует в холодильнике.

Время приготовления: 30 мин

Объем: 1,5 л



Ингредиенты:

- 1 кг помидоров
- 300 г хрена
- 300 г чеснока
- соль — по вкусу



1 Нарезать помидоры дольками, удалив плодоножки.



6 Измельчить помидоры с помощью блендера или пропустить через мясорубку.



2 Очистить хрен, тщательно промыть.



7 Всыпать соль в помидорную массу, тщательно перемешать.



3 Натереть хрен на мелкой терке или измельчить с помощью блендера.



8 Добавить хрен и чеснок, перемешать сухой ложкой.



5 Очистить чеснок и пропустить через пресс или мелко порубить.



9 Разложить аджику в сухие банки. Хранить в холодильнике.

Алфавитный указатель

Б

Базилик 44, 58
Баклажаны 20, 60, 62, 64, 66
Брынза 44

В

Вода 7, 8, 13, 14, 22, 24, 30, 34, 42,
54, 56, 58, 60, 64, 68, 72, 74, 80

Г

Гвоздика 7, 30, 68, 74
Горчица:
зерновая 32
пастообразная 12, 52
порошковая 56
семена 24, 68
Грибы:
вешенки 90
шампиньоны 90

Ж

Желатин 7, 72

К

Кабачки 46, 50, 52, 78, 92
Капуста:
белокочанная 13, 14, 18, 20, 22, 28, 70
брокколи 68, 70
краснокочанная 24
пекинская 70
цветная 16, 24, 68, 70
Карри 48
Кислота лимонная 24, 58, 90
Кориандр 22, 32, 88, 90, 94
Корица 7, 94
кора 68
Корнишоны 68
Крупа гречневая 64
Кукуруза молочная 68
Кунжут 62

Л

Лист лавровый 7, 13, 14, 18, 22, 30, 40,
68, 72, 74, 78, 82, 86, 88
Лук:
репчатый 7, 8, 10, 24, 26, 28, 30, 32,
38, 40, 42, 48, 56, 62, 64, 66, 70, 72,
74, 76, 78, 80, 82, 86, 88
салатный 18
-порей 90
-севок 68

М

Майоран 86
Маслины 64

Масло:

оливковое 44, 90
растительное 10, 11, 12, 13, 14, 16,
20, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 40, 42, 46,
48, 50, 52, 54, 56, 60, 62, 66, 70, 72,
74, 76, 78, 80, 82, 86, 88, 92, 93
Морковь 13, 14, 18, 20, 22, 24, 28, 30,
32, 36, 38, 48, 62, 68, 70, 76, 78, 82,
84, 86, 88, 90, 92, 93

О

Огурцы:
свежие 10, 11, 12, 72, 74, 76, 80
соленые 22
Орегано 44
Орехи:
грецкие 66, 94
кедровые 64
мускатный 48, 68

П

Паприка сладкая 38
Паста томатная 52, 64
Пастернак 66
Патиссоны 68
Перец:
болгарский 8, 16, 18, 20, 24, 30, 34,
36, 38, 40, 42, 44, 48, 50, 52, 54, 58,
62, 70, 72, 78, 80, 84, 86, 92, 93
душистый:
– горошек 7, 22, 24, 30, 68, 74, 78
– молотый 40
красный острый 40, 48, 88, 92
черный:
– горошек 13, 18, 22, 24, 30, 68,
70, 72, 74, 78, 82
– молотый 12, 32, 44, 64, 76, 88, 90
чили:
– свежий 14, 20, 32, 42, 52, 93
– сушеный 93

Петрушка:

зелень 12, 16, 28, 46, 50, 72, 84
корень 66
Помидоры 6, 7, 11, 16, 18, 28, 30, 36,
38, 40, 52, 54, 64, 66, 70, 72, 74, 78,
82, 86, 90, 92, 93, 95
бурые 8, 80
вяленые 64
зеленые 76
Приправа для корейской моркови 62

Р

Редис 84
Редька 84
Рис 82

С

Сало 38
Сахар 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 20,
22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42,
46, 48, 50, 52, 54, 56, 58, 62, 66, 68, 70,
72, 74, 76, 78, 80, 82, 84, 86, 88, 92, 93
Свекла 14, 26, 28, 30, 78
Сельдерей:
зелень 28, 84
корень 20, 28
стебли 70
Сливы 42
Сок томатный 52
Соль 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 16,
18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34,
36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 52, 54,
56, 58, 60, 62, 64, 66, 68, 70, 72, 74,
76, 78, 80, 82, 84, 86, 88, 90, 92, 93,
94, 95
Соус томатный 82

Т

Тимьян 44, 66, 90
Тмин 24, 56
Тыква 54, 56, 58

У

Укроп:
зелень 8, 10, 12, 54
семена 24, 56
Уксус:
винный 56, 93
столовый 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 16,
20, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 42,
46, 48, 50, 52, 54, 60, 62, 64, 68, 70,
72, 74, 76, 80, 84, 88

Ф

Фасоль 28, 86
спаржевая 50, 54, 88

Х

Хмели-сунели 86, 94
Хрен 56, 95

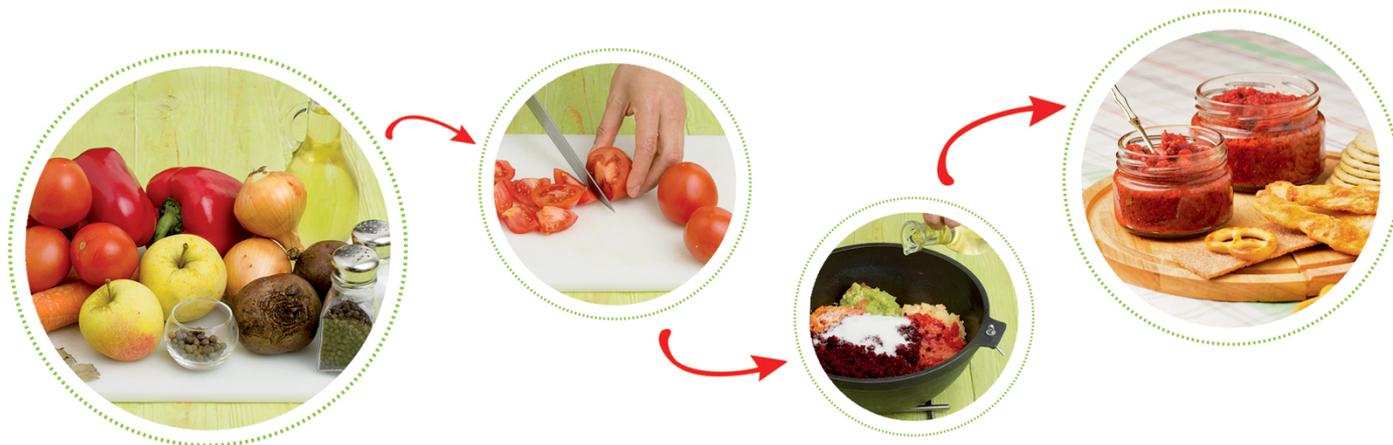
Ч

Чеснок 11, 12, 13, 14, 16, 20, 28, 32,
34, 36, 38, 40, 42, 46, 50, 52, 54, 60,
62, 66, 72, 84, 88, 90, 92, 93, 94, 95
стрелки 58
Черри 7, 30, 68

Я

Яблоки 18, 26, 78, 93
Ягоды можжевельника 20

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ САЛАТЫ



Готовят все! С таким призывом мы представляем новую серию книг, которая поможет даже самому неопытному кулинару разобраться в тонкостях кухонной науки и удивить своих близких головокружительными блюдами! Главная особенность – это то, что со всеми рецептами справится даже новичок, у которого подгорает яичница, а слово «пассеровать» вызывает легкий испуг. Все рецепты подробнейшим образом расписаны и снабжены пошаговыми фотографиями. А каждое блюдо было неоднократно приготовлено и опробовано. Вас не покинет ощущение, что на кухне вам помогает опытный повар, а результаты превзойдут все ваши ожидания!



Сезон овощных заготовок не так долгод: конец лета – начало осени, зато потом можно баловать себя и своих близких вкусными домашними салатами до нового урожая, и ни один неожиданный гость не застанет вас врасплох! В нашей книге вы найдете традиционные, а также оригинальные рецепты консервированных салатов. Жанна Дятлова, опытный кулинар и эксперт в области домашних заготовок, научит вас, как приготовить салаты из помидоров, огурцов, капусты, моркови и других сезонных овощей. А полезные советы и рекомендации помогут вам освоить искусство консервирования в два счета!

ISBN 978-5-699-72580-9



9 785699 725809 >



МАСТЕРСКАЯ
ВКУСА