

**В. Жданов**

# ***Кухня народов мира***

***соленья, маринады***

***(57 оригинальных рецептов)***



# *Кухня народов мира*

## *Соления, маринады*

(для поиска блюда наведите курсор на нужный рецепт и нажмите левую кнопку мыши)

### **Оглавление**

1. Ассорти из томатов, огурцов и патиссонов.....	5
2. Ассорти из трав и овощей.....	6
3. Белокочанная капуста с яблоками.....	7
4. Грибы, заготовленные впрок.....	8
5. Заправка из молодой свеклы.....	9
6. Икра из зеленых томатов.....	10
7. Икра из кабачков.....	11
8. Икра из свеклы.....	12
9. Икра из тыквы с баклажанами.....	13
10. Кабачки консервированные.....	14
11. Капуста по-гурийски.....	15
12. Капуста под маринадом.....	16
13. Капуста по-петровски.....	17
14. Капуста со свеклой и морковью.....	18
15. Консервированные зубчики чеснока.....	19
16. Консервированные стрелки чеснока.....	20
17. Краснокочанная капуста маринованная.....	21
18. Лечо консервированное.....	22
19. Малосольные огурчики.....	23
20. Маринованная капуста.....	24
21. Маринованная свекла.....	25
22. Маринованные грибы.....	26
23. Маринованные груши.....	27

24. Маринованный перец .....	28
25. Маринованный хрен.....	29
26. Маринованный чеснок .....	30
27. Маринованный лучок.....	31
28. Мозаика овощная .....	32
29. Морковь по-болгарски .....	33
30. Морковь с яблоками.....	34
31. Моченые яблоки .....	35
32. Овощи в маринаде.....	36
33. Овощная закуска консервированная.....	37
34. Огурцы квашеные.....	38
35. Огурцы по-чешски .....	39
36. Огурцы с гроздьями рябины .....	40
37. Пастеризованная капуста по-московски.....	41
38. Перец по-чешски .....	42
39. "Провансаль" .....	43
40. Овощной салат дачный .....	44
41. Свекла квашеная.....	45
42. Соленая морковь по-чешски .....	46
43. Соленые баклажаны .....	47
44. Соленые в бочке огурцы .....	48
45. Соленые патиссоны.....	49
46. Соленый перец.....	50
47. Соус "Ткемали".....	51
48. Томаты в яблочном соке .....	52
49. Томаты деликатесные .....	53
50. Томаты консервированные .....	54
51. Томаты с крыжовником .....	55
52. Томаты с кукурузой.....	56
53. Томаты с чесноком.....	57

54. Томаты, маринованные с луком .....	58
55. Уксус из красной смородины.....	59
56. Цветная капуста по-словацки .....	60
57. Яблочный уксус.....	61

Условные обозначения на фотографиях блюд:



время приготовления



примерная стоимость продуктов



сложность приготовления блюда

# 1. Ассорти из томатов, огурцов и патиссонов

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Огурцы ..... 2,5 кг  
Томаты. .... 2,5 кг  
Патиссоны ..... 1,5 кг  
Репчатый лук (мелкий). .... 500 г

### Для заливки:

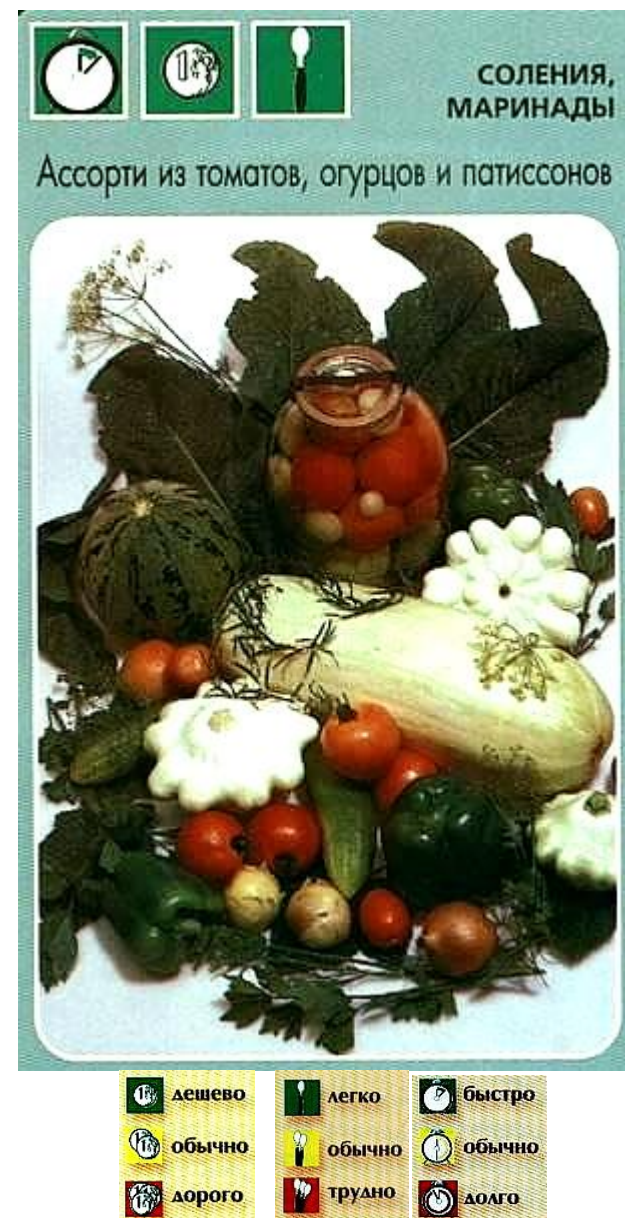
Вода..... 5 л  
Уксус ..... 150 мл  
Сахарный песок..... 30г  
Соль ..... 30 г  
Гвоздика. .... 5 шт.  
Черный перец горошком ..... 5 шт.  
Душистый перец горошком... 5 шт.  
Лавровый лист. .... 4 шт.  
Хрен (лист)..... 1 шт.

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Огурцы и томаты (желательно небольшого размера) перебрать, удалить переросшие и уродливые, тщательно вымыть.
2. Патиссоны вымыть. Плоды диаметром до 6 см оставить целиком, более крупные - нарезать на дольки-сегменты. Лук очистить.
3. Банки вымыть, простерилизовать и уложить в них подготовленные овощи слоями. В каждую банку добавить гвоздику, черный и душистый перец, лавровый лист и кусочки листа хрена.
4. В посуду влить воду, довести ее до кипения, всыпать сахарный песок и соль, растворить, помешивая. Раствор прокипятить 10-15 мин, снять с огня и добавить в него уксус.
5. Залить овощи кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90°C: литровые банки - 15 мин, двух- и трехлитровые - 25-30 мин.
6. Банки укупорить, охладить водой, чтобы овощи не слишком размягчились, и поставить на хранение в сухое темное место.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Для охлаждения банки после пастеризации перенести в большую кастрюлю, куда налито немного кипящей воды. Осторожно приливать холодную воду, потом всю воду слить и налить только холодную. Все эти операции следует выполнять осторожно, чтобы банки не лопнули от резкой смены температуры.



## 2. Ассорти из трав и овощей

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Огурцы . . . . .	1 кг
Томаты . . . . .	1 кг
Сладкий перец . . . . .	1 кг
Репчатый лук . . . . .	1 кг
Морковь . . . . .	1 кг
Петрушка (корень и зелень) . .	1 пучок
Вишня (листья) . . . . .	10-12 шт.
Смородина (листья) . . . . .	10-12 шт.
Укроп . . . . .	1 пучок

#### *Для рассола: (на 1 л воды)*

Острый перчик . . . . .	1 шт.
Чеснок . . . . .	4-6 зубчиков
Соль . . . . .	3 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Лук очистить, остальные овощи тщательно вымыть, удалить поврежденные места и, не очищая (в кожуре), положить в кипящую воду, довести до кипения. Затем вынуть, остудить и нарезать кружочками.
2. Ботву моркови не выбрасывать, не измельчая, обдать кипятком вместе с укропом и петрушкой и использовать для засолки.
3. Листья смородины и вишни вымыть и обдать кипятком.
4. Трехлитровые банки простерилизовать, дно выложить листьями и зеленью. Затем поместить в банку слоями овощи, а на них - ботву моркови. Слои уложить плотно, но без нажима.
5. В охлажденную кипяченую воду положить соль, очищенные зубчики чеснока и острый перчик и размешать. Этим рассолом залить овощи.
6. Банки закрыть крышками и на 2 дня оставить при комнатной температуре. На третий день поставить в холодильник.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Использовать соленья можно уже через 2-3 дня в качестве закуски, а также как приправу в супы, овощные блюда, салаты.
- В банки с соленьями можно добавлять и ягоды, и дикорастущие травы - крапиву, сныть, щавель, цветы клевера, подорожник, одуванчик, мать-и-мачеху.



быстро	дешево	легко
обычно	обычно	обычно
долго	дорого	трудно

### 3. Белокочанная капуста с яблоками

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

На 5 литровых банок:

Капуста ..... 2,6 кг  
Яблоки ..... 2 кг  
Лимонная кислота ..... 1 г на 1 л воды

*Для заливки: (на 1,2 л воды)*

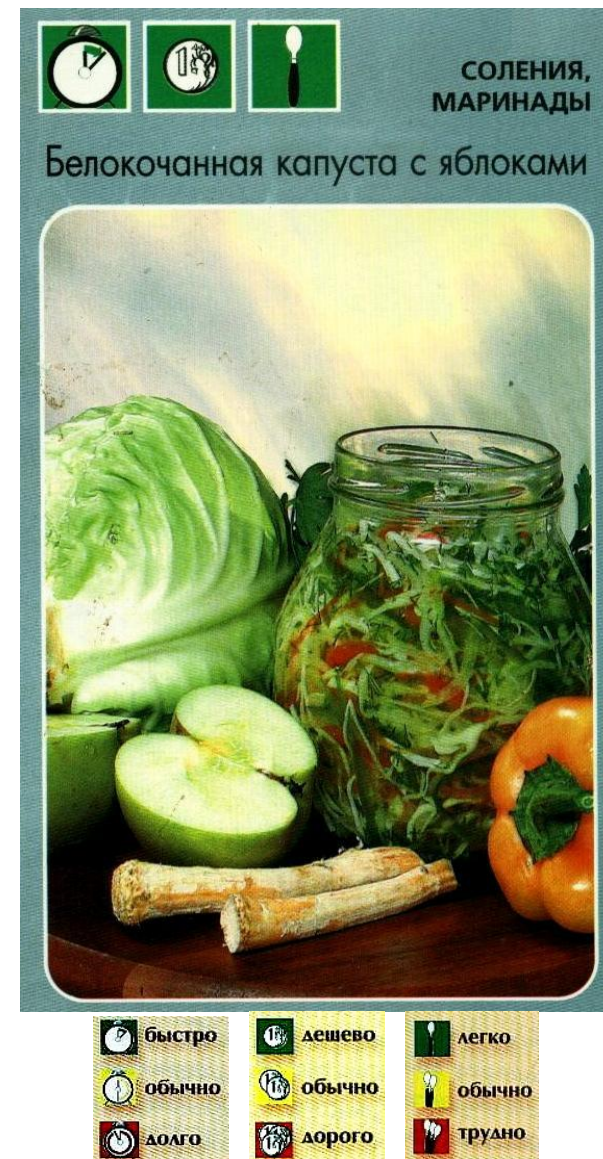
Сахарный песок..... 3/4 стакана  
Гвоздика..... 5 шт.  
Душистый перец горошком..... 10 шт.  
Черный перец горошком..... 5 шт.  
Лавровый лист..... 5 шт.  
Уксусная эссенция ..... 1 ½ ст. л.  
Соль..... 2 ст. л.

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Свежую, хорошего качества капусту с вызревшими кочанами очистить от покровных листьев.
2. Кочаны вымыть и нашинковать стружкой шириной до 5 мм.
3. Нашинкованную капусту бланшировать в кипящей воде в течение 1 мин, сразу охладить в холодной воде, затем отбросить на дуршлаг.
4. Яблоки вымыть, разрезать на тонкие дольки, предварительно удалив сердцевину.
5. Бланшировать яблоки 2-3 мин в кипящем растворе лимонной кислоты (1 г на 1 л воды).
6. Для приготовления маринадной заливки: в эмалированную кастрюлю налить воду, добавить сахарный песок и соль. Смесь кипятить 10-15 мин, затем в горячем виде фильтровать через 3-4 слоя марли и опять налить в эмалированную кастрюлю. В горячий раствор добавить требуемое количество уксусной эссенции. Температура заливки при наполнении банок должна быть в пределах 80-85°C.
7. В чистые банки уложить пряности по рецептуре, затем слоями капусту и яблоки.
8. Залить подготовленную смесь в банках горячей маринадной заливкой (около 80°C) до самого горлышка и пастеризовать при температуре 90°C около 30 мин.
9. Укупорить банки прокипяченными крышками, перевернуть и тепло укрыть до остывания.

#### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Яблоки можно заменить морковью. В этом случае ее нарезают соломкой и не бланшируют



## 4. Грибы, заготовленные впрок

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Белые грибы  
Подосиновики  
Подберезовики  
Лисички  
Маслята

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

#### *Замороженные грибы*

1. Замораживать практически можно все виды грибов, которые в кулинарии не требуют предварительной тепловой обработки.
2. Отобрать крепкие белые грибы, подосиновики, подберезовики и другие. Очень тщательно очистить от лесного сора, подрезать ножки. Затем вымыть, разложить в один слой на газете до полной просушки.
3. Затем грибы разрезать на кусочки и разложить на чистых белых листах бумаги так, чтобы они не налегали друг на друга. Поместить кусочки грибов в морозильную камеру холодильника (при температуре -15°C). Таких слоев может быть несколько.
4. Оставить грибы в холодильнике на 1 неделю. Готовые грибы разложить в чистые полиэтиленовые мешочки (лучше на одну готовку) и хранить в морозильной камере до употребления.

#### *Грибной порошок*

5. Подготовленные, как для замораживания, грибы (но лучше их не мыть), нарезанные на кусочки (0,5 см), провялить на солнце и досушить в духовке.
6. Готовые сухие грибы растолочь в ступке или размолоть в мельнице для перца либо кофемолке.
7. Хранить грибной порошок в банках с притертой или заворачивающейся пробкой в сухом темном месте.
8. Грибной порошок следует добавлять к соусам, борщам, супам, мясу при тушении.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Замороженные грибы перед приготовлением не размораживают, а сразу подвергают тепловой обработке.



## 5. Заправка из молодой свеклы

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Свекла с ботвой ..... 2 шт.  
Лимон ..... 1 шт.  
Чеснок ..... 2 зубчика  
Черный перец молотый  
Соль

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Свекльную ботву срезать, промыть, тщательно стряхнуть воду, обдать кипятком и эту воду довести до кипения.
2. Свеклу вымыть щеткой и опустить в кипящую воду целые корнеплоды на 5-6 с.
3. Чеснок очистить и мелко нарубить.
4. Свеклу вынуть, отвар вновь довести до кипения) посолить по вкусу, добавить перец и ввести рубленый чеснок.
5. Свеклу, не очищая от кожицы, нарезать соломкой. Свекльные листья порубить. Лимон вымыть, разрезать пополам и из половины отжать сок.
6. Подготовленную свеклу соединить с рубленными свекловыми листьями, добавить лимонный сок и перемешать.
7. Банку тщательно вымыть, пропарить кипятком, просушить и заполнить приготовлением свекловой массой.
8. Залить подготовленным отваром, закрыть банку крышкой и поставить в холодильник. Приправа хранится около 4-5 дней.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Готовую заправку используют для приготовления борщей, свекольников.
- Не следует забывать, что ботва молодой свеклы, моркови, редиса не только годится в пищу, но полезна не менее корнеплодов



СОЛЕНИЯ,  
МАРИНАДЫ

### Заправка из молодой свеклы



быстро



обычно



долго



дешево



обычно



дорого



легко



обычно



трудно

## 6. Икра из зеленых томатов

### ИНГРЕДИЕНТЫ

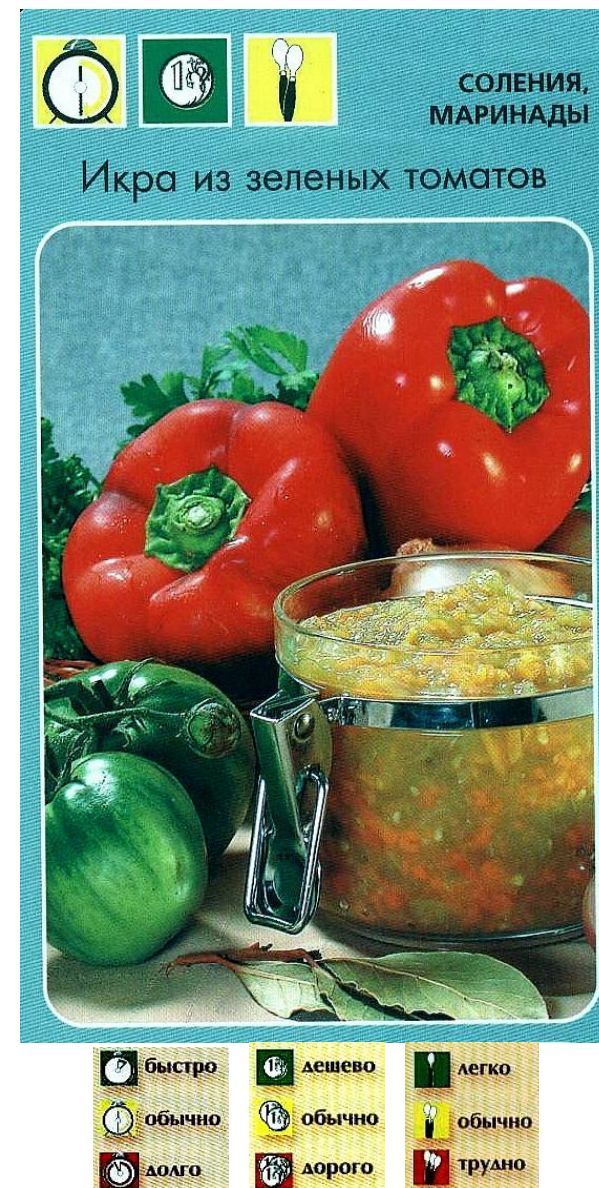
Зеленые томаты ..... 1 кг  
Сладкий перец ..... 900 г  
Репчатый лук ..... 600 г  
Сельдерей (зелень)..... 75 г  
Сахарный песок..... 2 ст. л.  
Уксус ..... 1 ст. л.  
Черный перец молотый  
Соль

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Зеленые томаты тщательно вымыть, вырезать плодоножки и нарезать крупными кусками. Затем отварить в подсоленной воде.
2. Сладкий мясистый перец вымыть, бланшировать 1-2 мин в кипящей воде, охладить в холодной воде. Затем вырезать плодоножки и семенные коробочки и разрезать на 4 части.
3. Репчатый лук очистить, вымыть и разрезать на 4 части.
4. Зелень сельдерея перебрать, промыть, удалить толстые стебли, стряхнуть воду и крупно нарезать.
5. Подготовленные овощи и зелень пропустить через мясорубку. Сложить в кастрюлю, добавить соль, сахарный песок, перец, уксус и тщательно перемешать.
6. Уваривать икру при слабом нагреве 2-2,5 ч до загустения.
7. Банки тщательно вымыть, прошпарить кипятком или паром и наполнить приготовленной горячей икрой.
8. Укупорить банки, перевернуть, укрыть до остывания.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- При подаче к столу в икру для пикантности добавляют измельченный чеснок.



## 7. Икра из кабачков

### ИНГРЕДИЕНТЫ

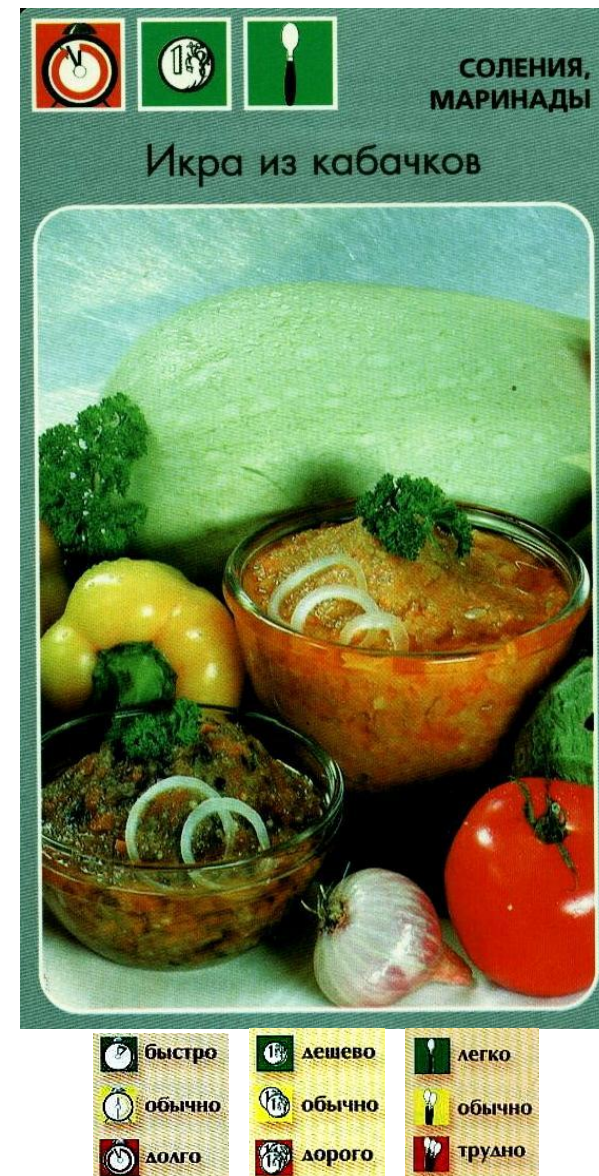
Кабачки ..... 1 кг  
Морковь..... 2-3 шт.  
Репчатый лук ..... 2-3 шт.  
Томаты ..... 2-3 шт.  
Сладкий перец ..... 1-2 шт.  
Сахарный песок..... 1 ч. л.  
Растительное масло ..... 1/2 стакана  
Черный перец молотый  
Соль

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Кабачки, морковь, лук очистить и вымыть. Томаты и сладкий перец вымыть, у перца удалить плодоножку и семена.
2. Кабачки, томаты и лук нарезать кольцами, морковь - соломкой, перец - кусочками.
3. В сковороде влить 1-2 ст. ложки растительного масла, обжарить овощи (лучше последовательно по видам) и пропустить через мясорубку в эмалированную посуду.
4. В кастрюлю влить остальное растительное масло, прокалить. Положить измельченную овощную смесь и поварить около 1 ч, постоянно помешивая.
5. Затем икру посолить, поперчить, добавить по вкусу сахарный песок и варить, помешивая, 2-3 ч до уваривания на 1/3.
6. Готовую икру расфасовать в пропаренные стеклянные банки, укупорить металлическими крышками.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Особую пикантность икре придаст толченый чеснок, который добавляют в кушанье при подаче к столу.
- Так же готовят икру из тыквы и патиссонов.



## 8. Икра из свеклы

### ИНГРЕДИЕНТЫ

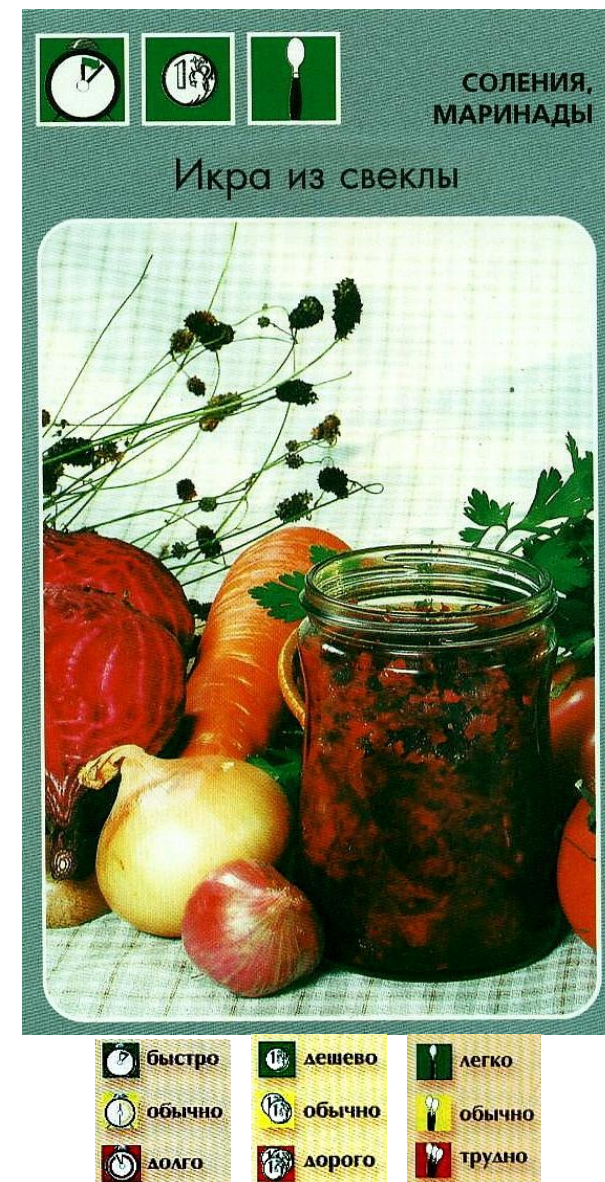
Свекла..... 500 г  
Репчатый лук..... 2 шт.  
Растительное масло .....3 ст. л.  
Томаты..... 2 шт.  
Чеснок .....3 зубчика  
Лимон ..... 1 шт.  
Сахарный песок ..... ½ - 1 ст. л.  
Соль

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Свеклу тщательно вымыть щеткой, сварить, очистить от кожицы и пропустить через мясорубку.
2. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, поджарить на сковороде с растительным маслом (1 ст. ложка). Затем смешать со свеклой и еще раз пропустить через мясорубку.
3. Томаты вымыть, порезать, слегка пожарить. Лимон вымыть, разрезать пополам и из половины отжать сок.
4. Чеснок очистить и растереть с солью, затем прибавить по вкусу сахарный песок.
5. Положить в посуду свекольно-луковую массу, добавить поджаренные томаты, лимонный сок, растертый чеснок и тщательно перемешать.
6. Поставить посуду на огонь и проварить при слабом кипении около 15 мин, все время помешивая.
7. Банку тщательно вымыть, прошпарить кипятком, просушить, наполнить горячей икрой из свеклы, укупорить крышками, перевернуть и тепло укрыть до остывания.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Охлажденную икру из свеклы можно сразу использовать в качестве закуски.



## 9. Икра из тыквы с баклажанами

### ИНГРЕДИЕНТЫ

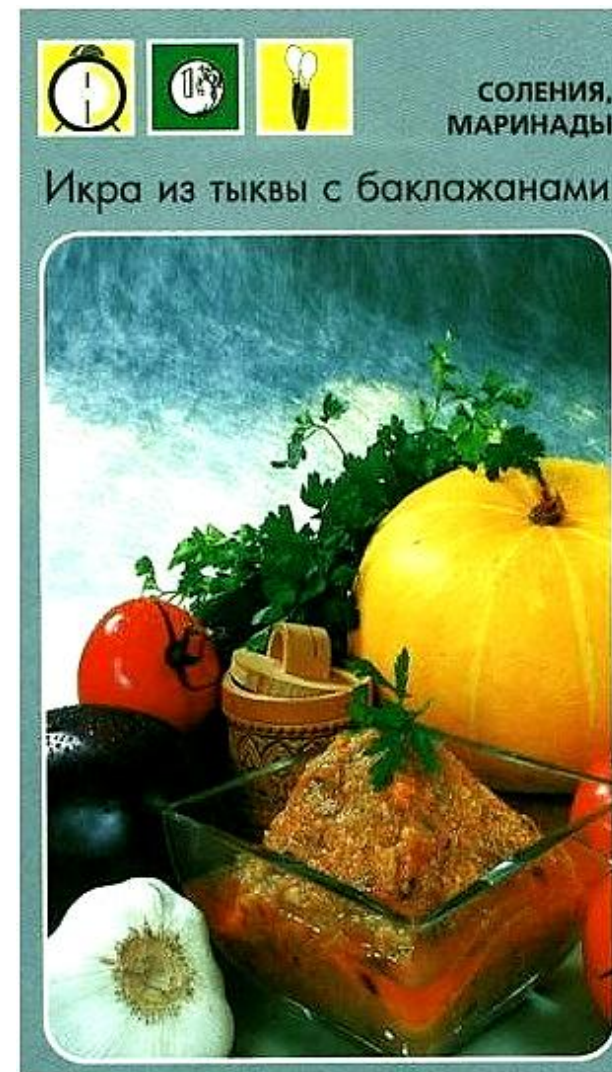
Тыква..... 500 г  
Баклажаны ..... 500 г  
Томаты..... 5 шт.  
Репчатый лук..... 3 шт.  
Чеснок..... 2 зубчика  
Растительное масло ..... 4ст. л.  
Соль

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Баклажаны вымыть, срезать плодоножки и испечь в духовке.
2. Когда баклажаны станут мягкими, а кожура приобретет темно-коричневую окраску, охладить и очистить их от кожуры.
3. Тыкву очистить от кожицы, удалить семена, нарезать ломтиками и потушить в глубокой сковороде на растительном масле (1 ст. ложка) в течение 20-25 мин.
4. Репчатый лук, очистить, вымыть и мелко нарезать. Томаты вымыть, ошпарить кипятком, снять кожицу, нарезать и поджарить вместе с луком на другой сковороде с растительным маслом (1 ст. ложка).
5. Подготовленные баклажаны, тыкву и томаты с луком пропустить через мясорубку.
6. Чеснок очистить, растереть с солью и добавить в овощную массу. Все смешать, тщательно взбить деревянной ложкой, прогреть на сковороде с растительным маслом.
7. Банку тщательно вымыть, прошпарить кипятком, просушить, заполнить горячей икрой, укупорить крышками, перевернуть и тепло укрыть до остывания.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- такую икру используют в качестве закуски или гарнируют мясо, макароны, рассыпчатый рис.



## 10. Кабачки консервированные

### ИНГРЕДИЕНТЫ

*На 5 литровых банок:*

Кабачки..... 3,2 кг  
Хрен (листья)..... 3-4 шт.  
Укроп ..... 100 г  
Чеснок ..... 1 головка  
Черный перец горошком..... 15-20 шт.  
Гвоздика..... 10 шт.  
Лавровый лист. .... 5 шт.  
Мята ..... 1 веточка

*Для заливки: (на 1 л воды)*

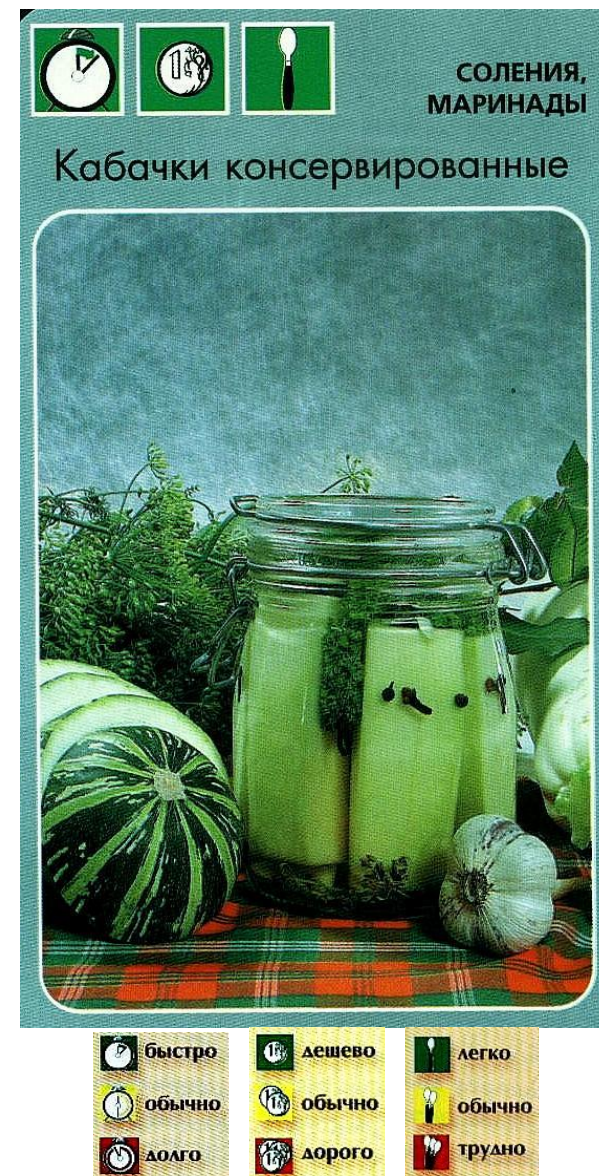
Соль. .... 2 ст. л.  
Уксусная эссенция ..... 1 ч.л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Кабачки вымыть, очистить и разрезать вдоль на части длиной 8 см для укладки в полулитровые банки и длиной 6 см - при укладке в литровые.
2. Вначале на дно банок положить зелень и пряности, а затем нарезанные кабачки в полулитровую банку дольки поместить вертикально в один ряд, а в литровую - в два ряда.
3. Для маринадной заливки: в эмалированную кастрюлю налить требуемое количество воды и добавить соль. Смесь довести до кипения и после растворения соли профильтровать. К профильтрованному рассолу добавить уксусную эссенцию.
4. После наполнения зеленью, пряностями и кабачками банки заливать горячей (80-85°C) маринадной заливкой.
5. Банки накрыть прокипяченными лакированными крышками, установить в ванну с водой, нагретой до 70-75°C, и пастеризовать при 90°C: полулитровые - 8 мин, литровые - 10, двухлитровые - 15, трехлитровые - 20 мин.
6. Банки укупорить крышками, перевернуть, тепло укутать и оставить до остывания.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Очищенные кабачки нарезают также и кружочками, размещая их в банке слоями с зеленью.



## 11. Капуста по-гурийски

### ИНГРЕДИЕНТЫ

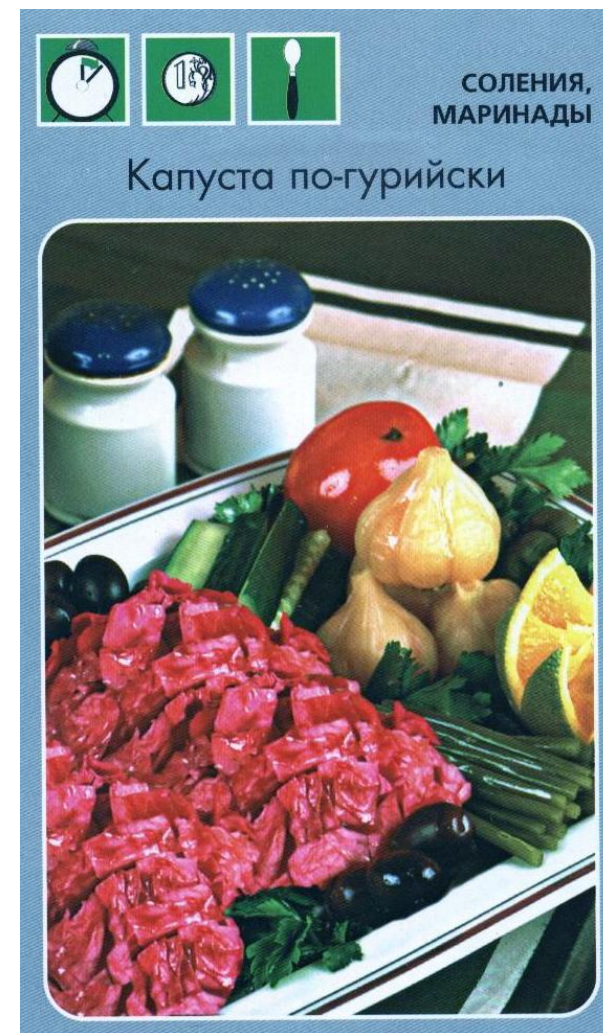
Белокочанная капуста..... 1 кг  
Свекла ..... 2 шт.  
Сельдерей (зелень) ..... 1 пучок  
Петрушка (зелень)..... 1 пучок  
Перчик острый. .... 1 шт.  
Уксус (винный) ..... 3 ст. л  
Черный перец горошком..... 5-6 шт.  
Красный перец молотый ..... 1/2 ч.л.  
Вода ..... 3 1/2 стакан;  
Соль ..... 2ч.л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Кочан капусты очистить от верхних зеленых и загрязненных листьев, вымыть и нарезать вместе с кочерыжкой крупными кусками.
2. Сырую свеклу очистить, вымыть и нарезать ломтиками. Острый перчик вымыть и оставить целым.
3. Зелень сельдерея и петрушки тщательно промыть и обсушить на полотенце.
4. Для приготовления заливки довести воду до кипения, после чего влить в нее уксус.
5. Все подготовленные овощи попеременно положить в эмалированную кастрюлю, посолить, поперчить, добавить горошинки черного перца, заливку, накрыть крышкой и поставить в теплое место.
6. Когда капуста закиснет, перенести ее в холодное помещение.
7. Перед подачей капусты к столу свеклу вынуть.
8. Гурийскую капусту используют в качестве гарнира к мясным блюдам, а также для приготовления винегретов и салатов.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Процесс маринования овощей обычно заканчивается через 1/2-2 месяца. При температуре выше 0-2°C процесс протекает быстрее, но при этом может образоваться плесень



## 12. Капуста под маринадом

### ИНГРЕДИЕНТЫ

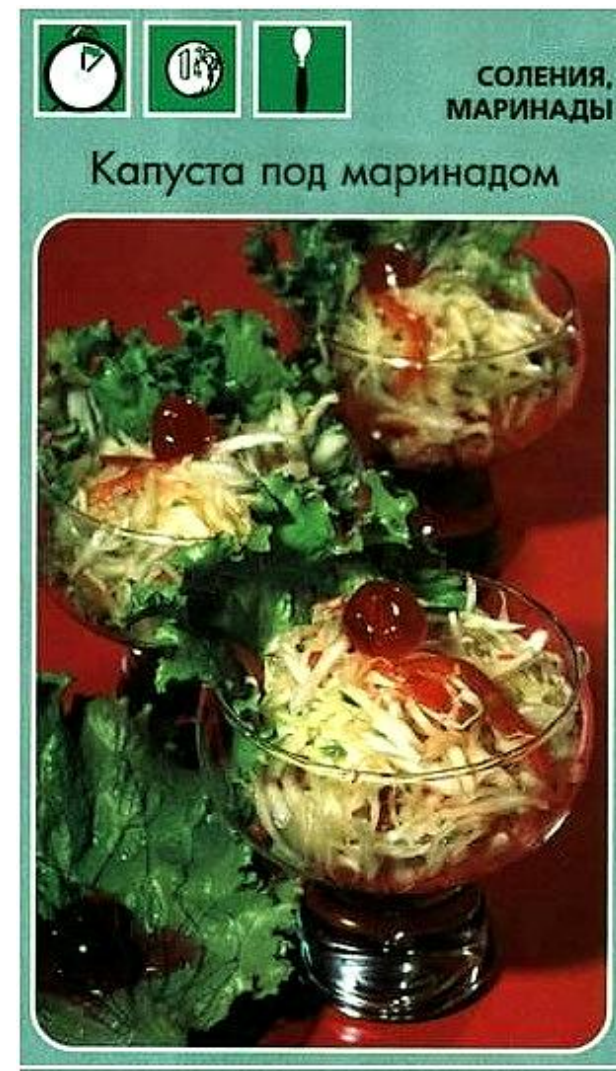
Белокочанная капуста .....	400 г
Яблоки.....	4 шт.
Консервированный красный перец .....	1 шт.
Вишни маринованные .....	8-10 шт.
Яблочный уксус.....	2-3 ст. л.
Маринад вишневый.....	2-3 ст. л.
Сахарный песок .....	2-3 ч. л.
Растительное масло .....	1-2 ст. л.
Листья салата.....	3-4 шт.
Соль	

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Белокочанную капусту очистить от верхних зеленых и загрязненных листьев, обмыть, вырезать кочерыжку и тонко нашинковать.
2. Положить капусту в эмалированную посуду, залить яблочным уксусом и процеженным вишневым маринадом, добавить соль и нагревать, помешивая. Когда капуста осядет, снять ее с плиты и охладить.
3. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и семян, затем нарезать тонкой соломкой. Консервированный красный перец нарезать тонкими полукольцами.
4. Капусту смешать с яблоками и перцем, заправить растительным маслом, сахарным песком и перемешать.
5. Листья салата перебрать, промыть, дать стечь воде и выложить ими дно салатника. На листья горкой выложить подготовленную капусту с яблоками и перцем, украсить маринованными вишнями.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Нельзя допускать, чтобы капуста при нагревании стала мягкой - она должна получиться хрустящей.



быстро	дешево	легко
обычно	обычно	обычно
долго	дорого	трудно

## 13. Капуста по-петровски

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Белокочанная капуста..... 2 кг  
Морковь ..... 3 шт.  
Репчатый лук ..... 2 шт.  
Чеснок ..... 2-3 зубчика  
Уксус..... 1/4 стакана  
Подсолнечное масло ..... 1 стакан

#### Для рассола:

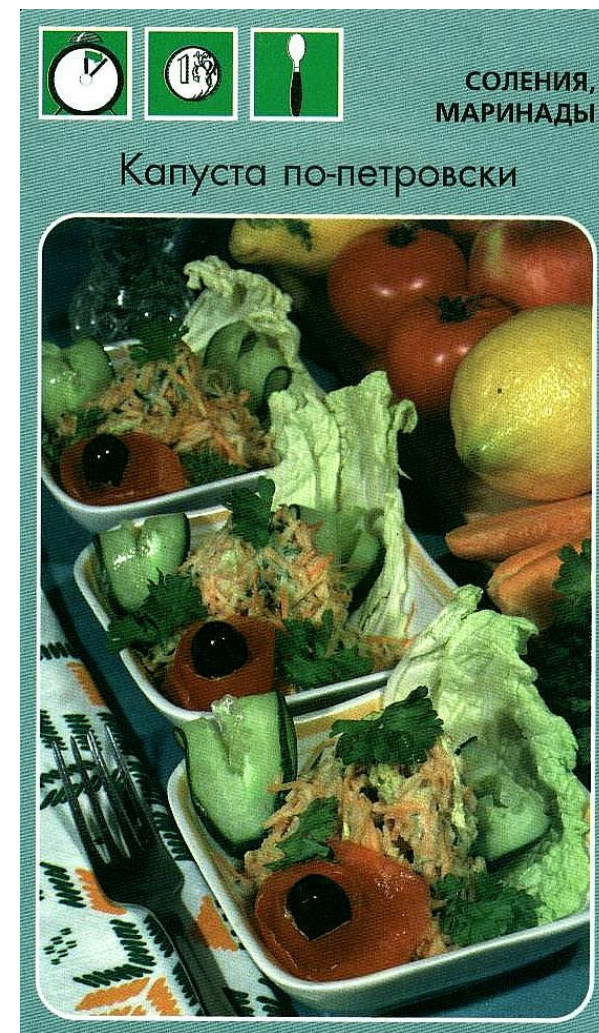
Вода..... 1 л  
Сахарный песок..... 2 ст. л  
Соль..... 3 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Белокочанную капусту очистить от верхних зеленых и загрязненных листьев, вымыть, дать стечь воде и тонко нашинковать.
2. Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить и истолочь.
3. Для приготовления рассола влить в кастрюлю воду, всыпать сахарный песок и соль и прокипятить.
4. Подготовленные овощи перемешать, уложить в кастрюлю или банку, влить подсолнечное масло, уксус и залить горячим рассолом.
5. Сверху на капусту положить гнет и поставить на холод на 3-4 дня.
6. Готовую капусту выложить в салатник, украсить клюквой, свежими овощами, зеленью.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Такую капусту быстрого приготовления хранят в холодильнике не более 10 дней.
- Капуста по-петровски послужит отличным гарниром для блюд из мяса и домашней птицы.
- Салат из капусты по-петровски можно заправить лимонным соком, добавить очищенные от кожицы и семенных коробочек, нарезанные соломкой свежие яблоки.



## 14. Капуста со свеклой и морковью

### ИНГРЕДИЕНТЫ

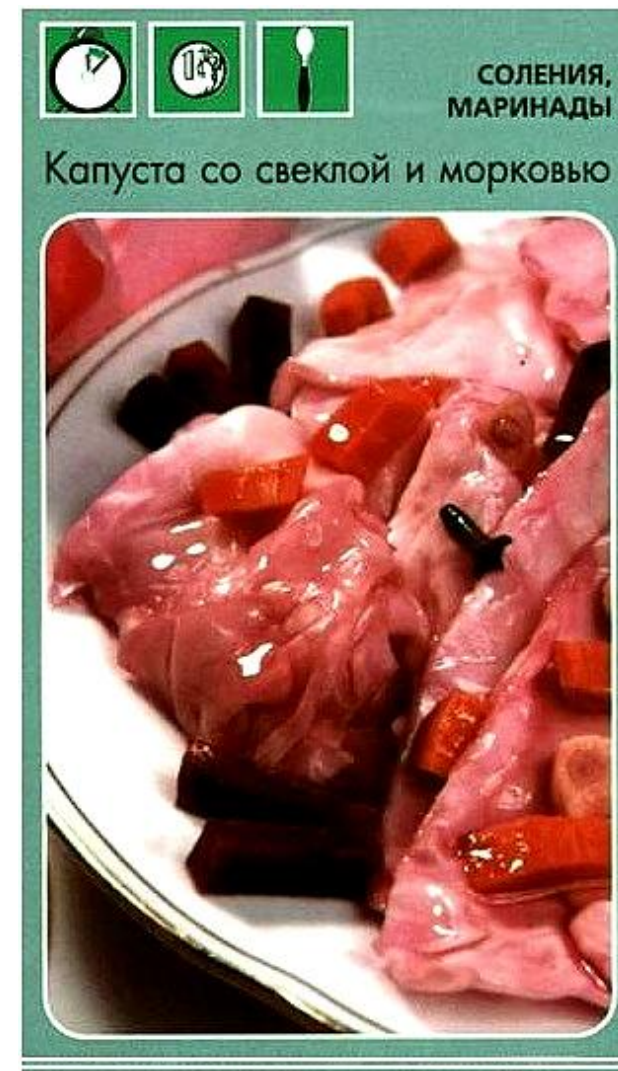
Белокочанная капуста ... 3 кг  
Морковь..... 1 кг  
Свекла ..... 200 г  
Лимон..... 1/2 шт-  
Для заливки: (на 1 л воды)  
Соль..... 15 г  
Сахарный песок ..... 100 г  
Гвоздика ..... 5 шт.  
Корица (молотая)..... 1 ч. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Капусту зачистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку, нарезать кусочками.
2. Морковь и свеклу очистить, вымыть, нарезать: свеклу - брусочками, морковь - кусочками.
3. Приготовить заливку: вскипятить воду, всыпать сахарный песок, соль, добавить молотую корицу, гвоздику и вновь вскипятить.
4. В эмалированной посуде смешать капусту с морковью и свеклой, влить заливку, накрыть марлей и поставить на холод. Через 3-4 суток капуста будет готова.
5. При подаче к столу добавить в кушанье лимонный сок.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Если сахарный песок в заливке заменить медом (100 г на 1 л воды), то капуста будет готова раньше - на вторые сутки.
- Капуста, приготовленная таким способом, не подлежит длительному хранению (не более 10 дней в холодильнике), ее следует делать небольшими порциями.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

## 15. Консервированные зубчики чеснока

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Чеснок

*Для заливки:*

Вода..... 3 1/4 стакана

Уксус..... 3/4 стакана

Сахарный песок..... 1 1/2 ст.л.

Соль..... 1 ст. л.

*Пряности: (на 1 литровую банку)*

Черный перец горошком..... 5 шт.

Душистый перец горошком... 5 шт.

Гвоздика..... 4 шт.

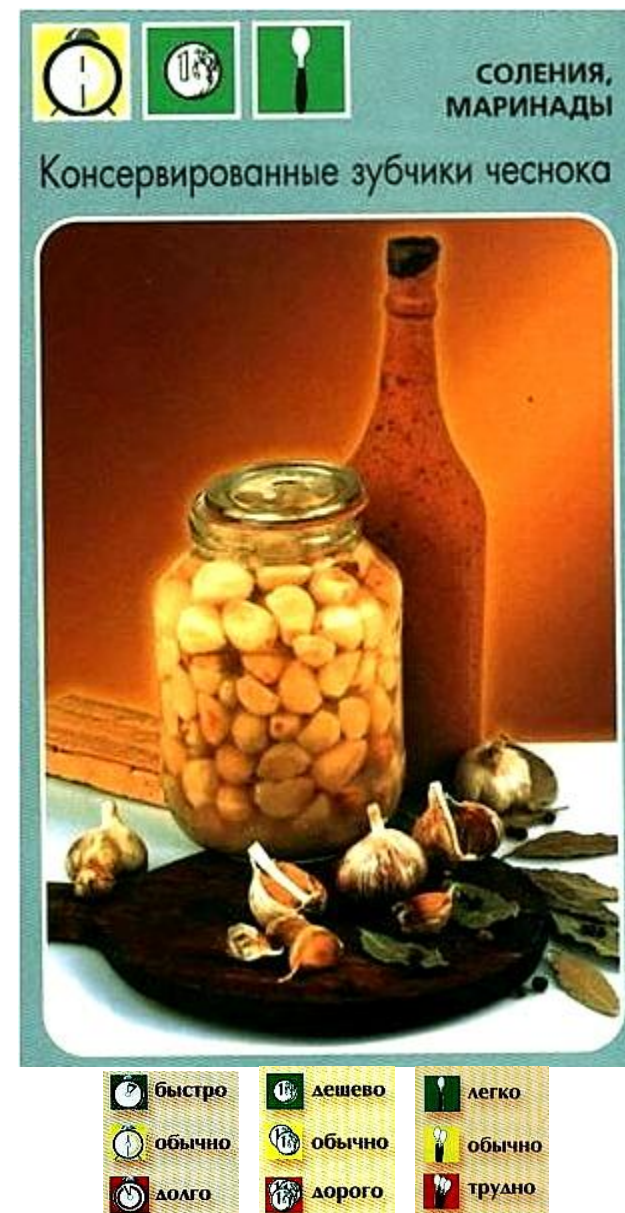
Корица ..... 1 кусочек

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отобрать крепкие, неповрежденные головки чеснока, снять верхнюю шелуху и замочить в теплой воде на 2 ч.
2. Разобрать чеснок на зубчики. Удалить покровную кожицу и срезать верхнюю часть зубчиков. Очищенные зубчики вымыть в холодной воде.
3. В эмалированную посуду влить воду, довести до кипения, всыпать соль и сахарный песок. Растворить их, помешивая деревянной ложкой или ложкой из нержавеющей стали, и кипятить в течение 10-15 мин.
4. Полученный раствор процедить через плотную ткань. К процеженному раствору добавить уксус.
5. Банки простерилизовать 5-7 мин, уложить в них подготовленный чеснок, добавить перец, гвоздику и корицу, залить приготовленной заливкой.
6. Банки с чесноком простерилизовать 20-25 мин в кипящей воде при температуре 10СГС. Укупорить банки стерилизованными крышками, перевернуть, укрыть и оставить до остывания

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Вместо уксуса можно использовать пищевую уксусную эссенцию, разбавляя ее водой в 10-13 раз, но в этом случае маринад приобретает более резкий кислый вкус.



## 16. Консервированные стрелки чеснока

### ИНГРЕДИЕНТЫ

*На литровую банку:*

Стрелки чеснока..... 2 кг

Для заливки:

Ревень ..... 2 кг

Вода..... 3 стакана

Сахарный песок ..... 3 ч. л.

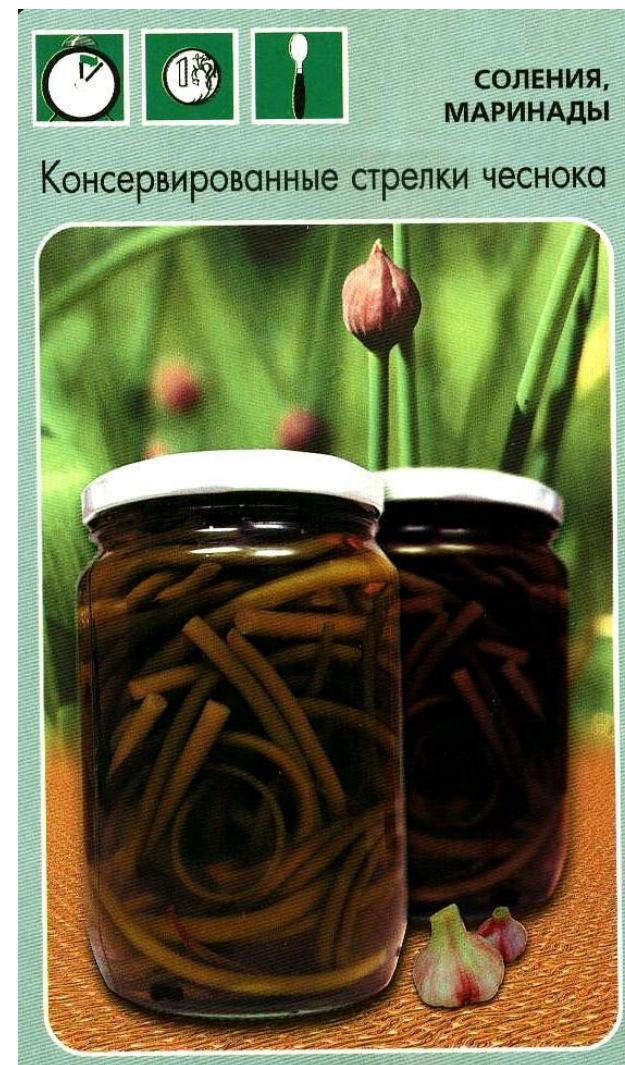
Соль ..... 1 1/2 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Толстые сочные стебли ревеня вымыть, очистить от кожицы, разрезать на кусочки и отжать сок через соковыжималку.
2. Влить в эмалированную посуду воду, сок ревеня, добавить сахарный песок, соль и довести до кипения.
3. Стрелки чеснока перебрать, вымыть и дать стечь воде. Стеклобанки и крышки промыть и простерилизовать.
4. Подготовленные стрелки чеснока плотно уложить в банки. В чайник налить воду, довести ее до кипения, на носик чайника надеть резиновую трубку, другой конец трубки опустить в банку (на 2/3 ее высоты).
5. Литровые и пол-литровые банки стерилизовать таким образом 7-10 мин. После чего залить стрелки чеснока кипящей заливкой и быстро закатать.
6. Укупоренные банки перевернуть крышками вниз, укрыть, оставить до остывания. Затем банки убрать в темное прохладное место для хранения.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Чтобы получить сок, стебли ревеня можно пропустить через мясорубку, выложить кашицу в марлю и отжать



СОЛЕНИЯ,  
МАРИНАДЫ

Консервированные стрелки чеснока



## 17. Краснокочанная капуста маринованная

### ИНГРЕДИЕНТЫ

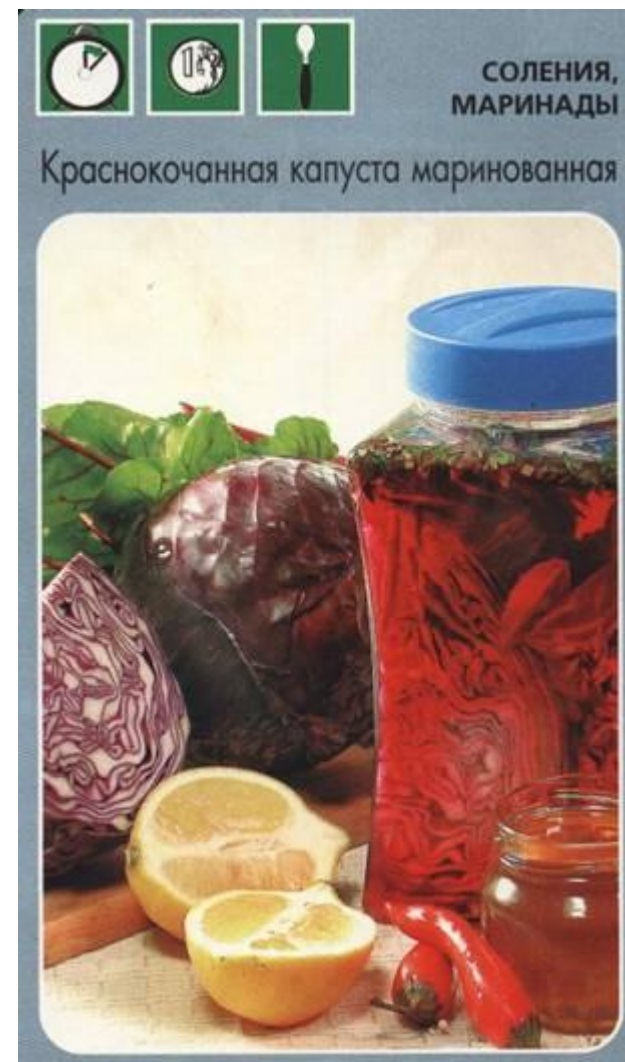
Краснокочанная капуста (нашинкованная). 1 кг  
Соль ..... 2 ч. л.  
Душистый перец горошком..... 2 шт.  
Черный перец горошком..... 1-2 шт.  
Лавровый лист..... 1 шт.  
Для маринада-заливки: (на 1 л воды)  
Сахарный песок..... 4 ч. л.  
Соль ..... 2 ч. л.  
Уксусная эссенция..... 1 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Для маринования выбрать плотные здоровые кочаны, очистить, вырезать кочерыгу и тонко нашинковать соломкой.
2. К отвешенному количеству шинкованной капусты добавить мелкую соль (20 г на 1 кг): капусту пересыпать солью, тщательно перемешать в тазу или в большой кастрюле и оставить на 2-3 ч при комнатной температуре.
3. Когда капуста выделит часть сока, станет более мягкой, ее плотно уложить в банки, в которые предварительно поместить пряности: перец черный и душистый, гвоздику и лавровый лист.
4. Растворить в кипящей воде соль, сахарный песок, добавить уксусную эссенцию и полученный маринад охладить.
5. Наполненные капустой банки залить маринадом, накрыть крышками и пастеризовать: полулитровые - 20 мин, литровые - 30, трехлитровые - 50 мин с того момента, когда температура воды достигнет 85°C.
6. Закатать банки металлическими крышками, перевернуть, тепло укрыть и оставить до остывания.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Чистые капустные листья можно нарезать на кусочки 2-3 см, а вместо перца горошком положить острый красный перчик.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

## 18. Лечо консервированное

### ИНГРЕДИЕНТЫ


Томаты .....	2 кг
Репчатый лук .....	1,5 кг.
Морковь .....	1,5 кг
Сладкий перец .....	2 кг
Петрушка (корень) .....	2 шт.
Черный перец горошком .....	10 шт.
Лавровый лист .....	5 шт.
Растительное масло .....	1/2 стакана
Соль .....	3/4 стакана

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Томаты вымыть, вырезать плодоножки, нарезать кружками. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.
2. Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Зрелый мясистый сладкий перец вымыть, обрезать с концов, удалить семена и нарезать полосками или полукольцами.
3. Корень петрушки очистить, вымыть, натереть на крупной терке.
4. Все подготовленные овощи сложить в эмалированное ведро, всыпать соль, все перемешать. Положить деревянный кружок, придавить небольшим грузом и поставить на 8-10 ч в прохладное место.
5. После этого отцедить через дуршлаг образовавшуюся жидкость. Содержимое ведра переложить в алюминиевую кастрюлю, добавить растительное масло, перец горошком, лавровый лист и варить до готовности, постоянно помешивая.
6. Банки вымыть, простерилизовать и заполнить готовым лечо.
7. Простерилизовать крышки, закатать банки, перевернуть вверх дном и тепло укрыть до остывания.

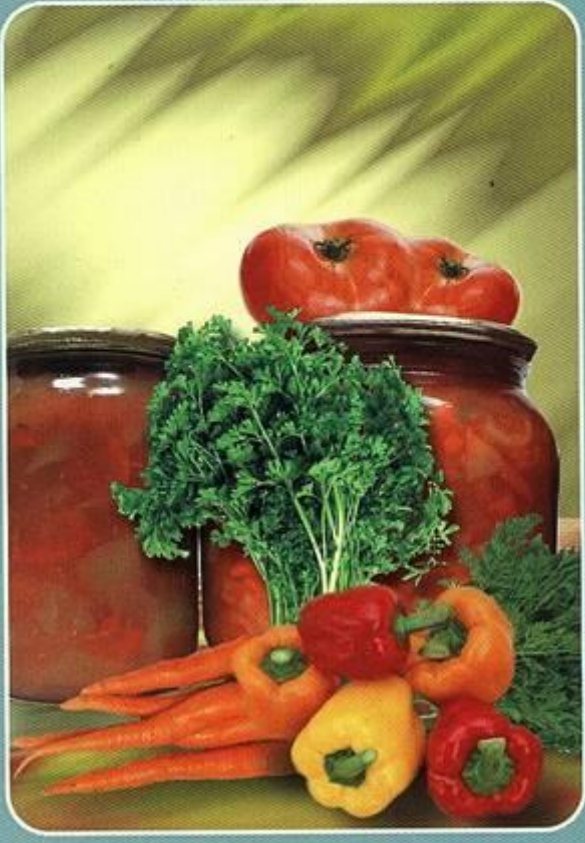
### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:










- Очень важно следить, чтобы лечо не подгорело в процессе варки: при необходимости добавить 1/2 стакана горячей воды.



СОЛЕНИЯ,  
МАРИНАДЫ

### Лечо консервированное



 быстро	 дешево	 легко
 обычно	 обычно	 обычно
 долго	 дорого	 трудно

## 19. Малосольные огурчики

### ИНГРЕДИЕНТЫ

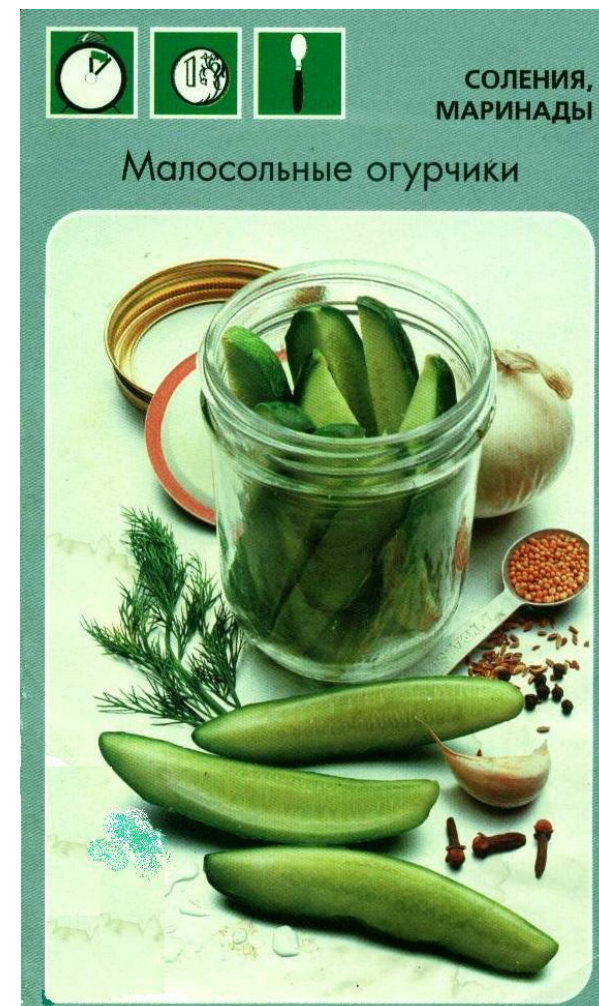
Огурцы ..... 10 шт.  
Чеснок ..... 2 зубчика  
Сладкий перчик ..... 1/2 шт.  
Соль ..... 1/2 ст. л.  
Сахарный песок ..... 1 ст. л.  
Гвоздика ..... 2 шт.  
Черный перец горошком..... 5 шт.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Огурчики вымыть и желателно замочить на 2-3 ч.
2. Каждый огурчик разрезать по длине на 4 части. Плотно уложить в стеклянную банку.
3. Для приготовления рассола вскипятить 0,5 л воды, добавить соль, сахарный песок, перец, гвоздику, нарезанные зубчики чеснока.
4. Горячим рассолом залить огурчики, закрыть банку пластмассовой крышкой.
5. Оставить при комнатной температуре на 8-10 ч, пока огурчики слегка не изменят цвет. После этого поставить в холодильник до употребления. Подать в салатнике.
6. Нежные деликатесные огурчики это не только самостоятельная закуска, но и прекрасный гарнир к блюдам из мяса и птицы.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Малосольные огурчики можно приготовить и другим способом. Огурцы (целиком) плотно уложить в банку, добавить зелень укропа, чеснок, залить охлажденным рассолом, затем закрыть банку пергаментом. Через два дня огурчики будут готовы.
- Есть еще более простой способ. Порезанные вдоль огурчики (небольшие целиком,),обрезаем кончики, укладываем в плотный полиэтиленовый пакет, засыпаем солью, сахаром (по вкусу), хрен, укроп, чеснок (можно перо), листья смородины, вишни. Все это перемешиваем, завязываем пакет и ставим в холодильник. Утром на следующий день наслаждаемся....



## 20. Маринованная капуста

### ИНГРЕДИЕНТЫ

*На 5 литровых банок:*

Капуста ..... 2,6 кг  
Яблоки ..... 2 кг  
Лимонная кислота ..... 1 г на 1 л воды

*Для заливки: (на 1,2 л воды)*

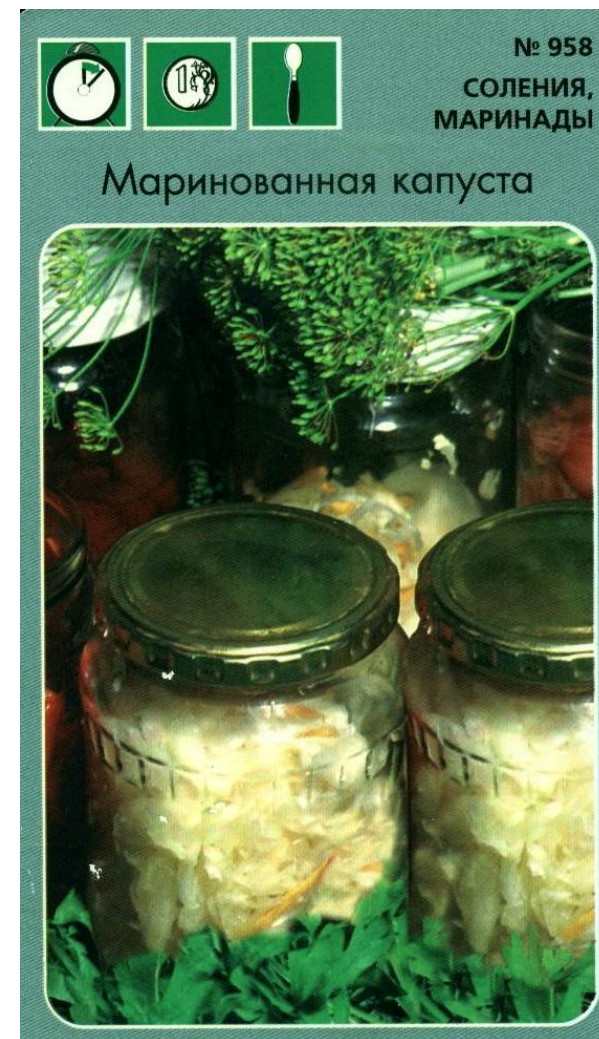
Сахарный песок..... 3/4 стакана  
Гвоздика..... 5 шт.  
Душистый перец горошком..... 10 шт.  
Черный перец горошком..... 5 шт.  
Лавровый лист..... 5 шт.  
Уксусная эссенция ..... 1 1/2 ст. л.  
Соль..... 2 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Белокочанную капусту очистить от верхних зеленых и загрязненных листьев, обмыть и дать стечь воде. Удалить кочерыжку и нарезать кусками размером примерно 3х3 см.
2. В большой кастрюле вскипятить воду (3 1/2 стакана), опустить в нее капусту и бланшировать 1 мин. Затем откинуть на дуршлаг и охладить.
3. Соль и сахарный песок растворить при нагревании в оставшейся от бланширования воде, прокипятить в течение 10-15 мин, процедить и к этому раствору добавить уксус.
4. Стекланные банки тщательно вымыть, ополоснуть кипятком, положить в них капусту, душистый и черный перец, лавровый лист, залить приготовленным маринадом.
5. Стерилизовать банки с капустой в кипящей воде в течение 20-25 мин. Затем укупорить металлическими крышками, перевернуть, тепло укрыть и оставить на 8-10 ч.
6. Хранить банки с маринованной белокочанной капустой в сухом прохладном помещении. После двухнедельной выдержки капуста готова к употреблению.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Чтобы капуста лучше пропиталась, в банку сначала вливают часть маринада, затем укладывают капусту и сверху заливают остальным маринадом.
- Маринованную белокочанную капусту используют в качестве закуски, для приготовления салатов, винегрета, а также как составляющую сложного гарнира к мясным блюдам.



## 21. Маринованная свекла

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Свекла

*Для маринада:*

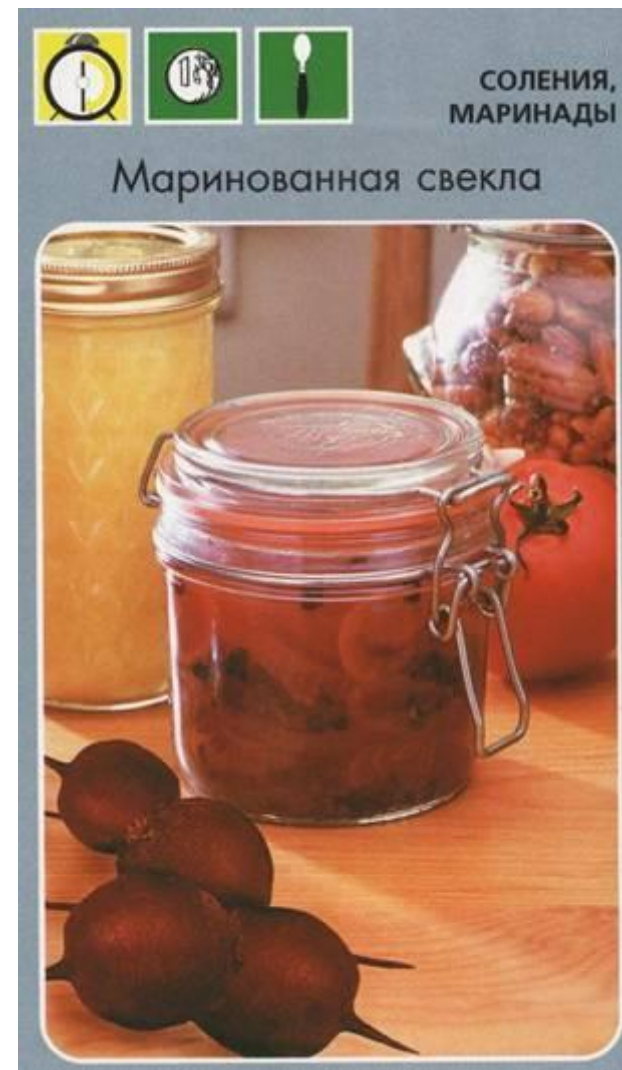
Вода.....	3 стакана
Уксус .....	1 стакан
Черный перец горошком .....	5 шт.
Душистый перец горошком .....	5 шт.
Сахарный песок.....	2 ст. л.
Гвоздика .....	4 шт.
Корица .....	кусочек
Соль .....	1 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Соль и сахарный песок растворить при нагревании в воде и кипятить в течение 10 - 15 мин, после чего добавить черный и душистый перец, гвоздику, корицу, влить уксус, перемешать и вскипятить.
2. Раствор охладить и процедить через плотную ткань.
3. Свеклу тщательно промыть, сварить в кожуре до готовности и дать остыть в отваре. Затем очистить и нарезать кубиками, кружками или узкими полосками.
4. Подготовленную свеклу разложить в стерилизованные банки, залить маринадом и пастеризовать в кипящей воде 5-7 мин, после чего закатать или укупорить стеклянными крышками с зажимом.
5. При желании можно послойно переложить свеклу тертым хреном (из расчета 5-10% хрена к весу свеклы) и затем залить приготовленным маринадом.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Маринад для заливки следует готовить в эмалированной посуде, для размешивания пользоваться ложками из нержавеющей стали или деревянными.
- Маринованную свеклу добавляют в винегреты, используют в сложных гарнирах к мясу и для украшения блюд.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

## 22. Маринованные грибы

### ИНГРЕДИЕНТЫ

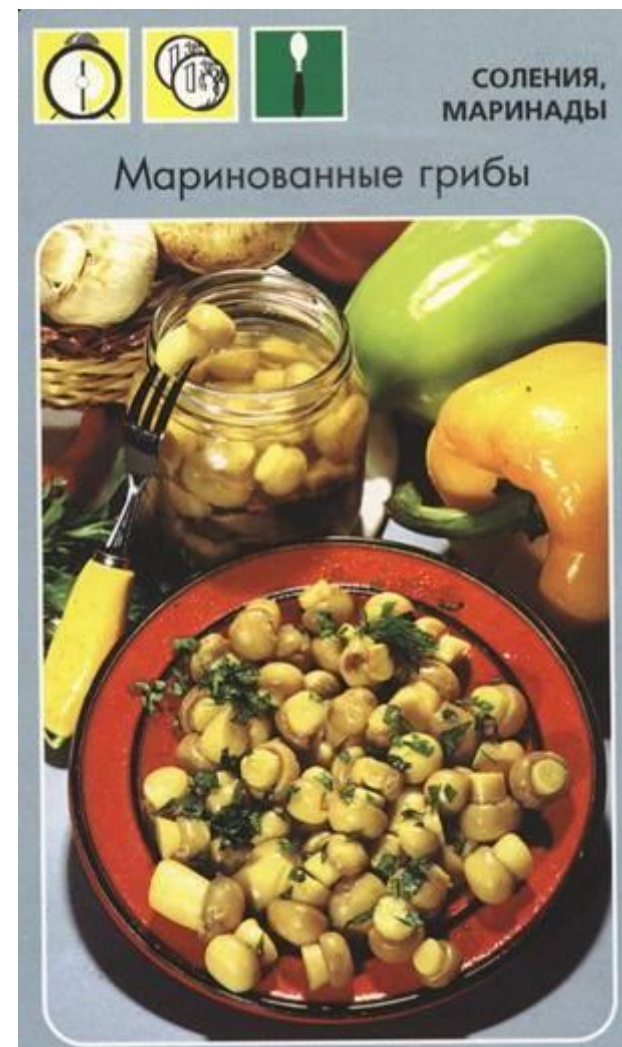
Грибы ..... 1 кг  
Уксус ..... 1/3 стакана  
Лавровый лист ..... 1 шт.  
Сахарный песок ..... 1 ч. л.  
Душистый перец горошком ... 4-5 шт.  
Лимонная кислота ..... на кончике ножа  
Гвоздика ..... 1 -2 шт.  
Вода ..... 1/2 стакана  
Соль ..... 1 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Молодые, крепкие грибы очистить, рассортировать по величине, обрезать корешки, оставляя их при шляпке длиной не более 2 см. Очень тщательно промыть их в холодной воде. Выложить из воды на сито, чтобы вся вода стекла.
2. В эмалированную кастрюлю влить воду, добавить уксус и соль, вскипятить. Как только вода закипит, опустить подготовленные грибы и варить на слабом огне, осторожно помешивая. В процессе варки снимать образовавшуюся пену.
3. Когда маринад начнет светлеть, а выделение пены прекратится, и грибы начнут оседать на дно, отваривание закончить. Обычно варка продолжается 20-25 мин.
4. За 2-3 мин. до конца варки положить в кастрюлю лавровый лист, душистый перец, сахарный песок, гвоздику и лимонную кислоту.
5. Когда грибы будут готовы (осядут на дно), снять их с огня и дать остыть. Сложить грибы в стеклянные банки и залить до верха маринадом, закрыть пластмассовыми крышками. Хранить в холодном помещении или в холодильнике.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Рекомендуется мариновать белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, шампиньоны, моховики, опята, используя плодовой и ягодный уксус.
- Мариновать грибы лучше отдельно по видам и размерам, так как иначе нельзя регулировать продолжительность варки.



## 23. Маринованные груши

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Для маринада:

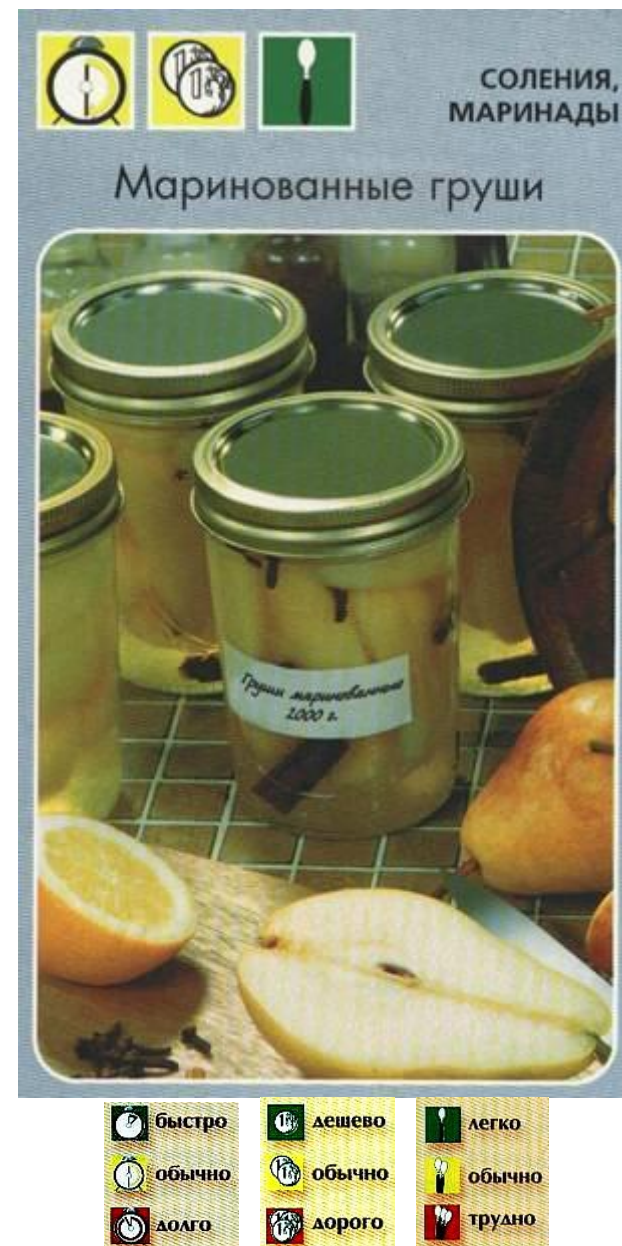
Сахарный песок .....	700 г
Уксус .....	100 г
Вода.....	1 л
Гвоздика.....	1 шт.
Душистый перец горошком .....	4 шт.
Черный перец горошком .....	3 шт.
Лимонная кислота .....	1 ч. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отобрать зрелые, но достаточно твердые груши, тщательно вымыть.
2. В большой кастрюле вскипятить воду (можно добавить на каждый литр 1 ч. ложку лимонной кислоты) и бланшировать груши в течение 3-8 мин. Затем вынуть их и охладить в воде.
3. В промытые крутым кипятком стеклянные банки положить гвоздику, душистый и черный перец горошком. Затем уложить в них подготовленные груши.
4. В воде, в которой бланшировались груши, растворить сахарный песок, добавить уксус и залить этим маринадом груши.
5. Пастеризовать банки при 85°C: пол-литровые - 20 мин, литровые - 30, трехлитровые - 40-50 мин. Затем закатать банки крышками, перевернуть вверх дном и оставить до полного охлаждения.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Мелкие и средние плоды мариновать целиком, крупные разрезать на 2-4 части и удалить сердцевину.
- Если в воду для бланширования груш добавляли лимонную кислоту, то уксуса для заливки потребуется в два раза меньше.



## 24. Маринованный перец

### ИНГРЕДИЕНТЫ

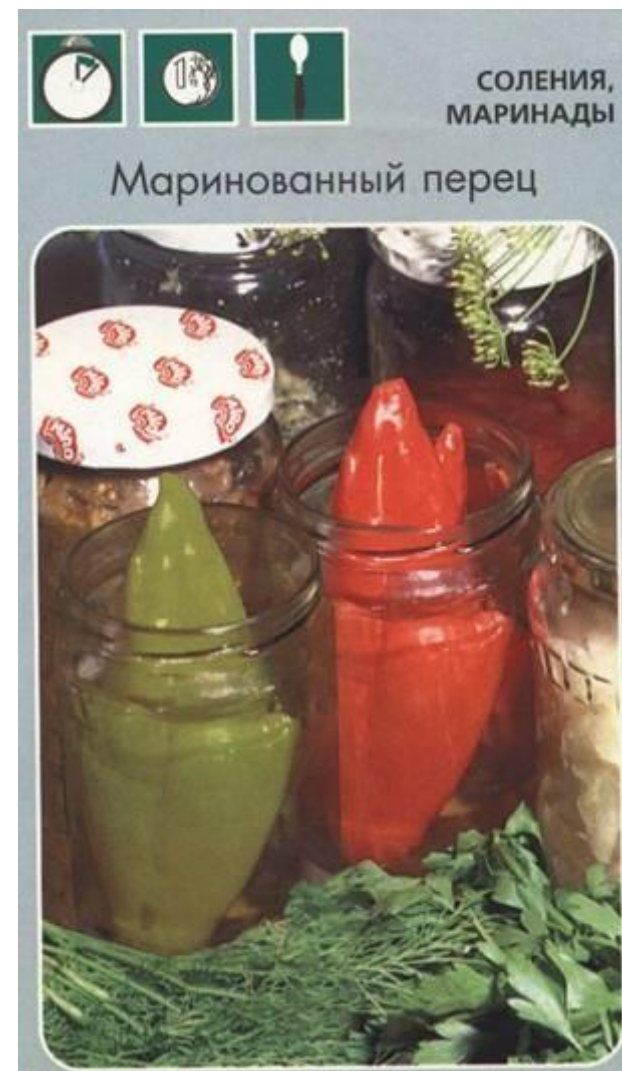
Сладкий перец (лучше разного цвета).... 1 -1,5 кг  
Душистый перец горошком ..... 6 шт.  
Лавровый лист ..... 4 шт.  
Растительное масло ..... 6 ст. л.  
Для маринада:(на 1 л воды - для 2-х литровых банок)  
Соль ..... 2 ст. л.  
Уксус. .... 3 ст. л.  
Сахарный песок..... 2 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1.Перец тщательно вымыть. Ножом вырезать у перца плодоножки, удалить семена и перегородки, стараясь не нарушать его целостности, еще раз вымыть.
2. В эмалированной кастрюле вскипятить 2-3 л воды. Подготовленный перец опустить на 3-5 мин в кипящую воду, затем на 2-3 мин - в холодную.
3. На дно литровой банки положить лавровый лист (2 шт.), душистый перец (3 шт.). Затем поместить вертикально как можно плотнее в банки бланшированный перец, чередуя: один перец - тупым концом вниз, другой - острым, чтобы было меньше промежутков.
4. Вскипятить в эмалированной кастрюле 1 л воды, добавить соль, сахарный песок, уксус, еще раз вскипятить.
5. Банки с перцем залить горячим маринадом и поверх маринадной заливки в каждую однолитровую банку влить по 3 ст. ложки прокаленного и охлажденного примерно до 70°C растительного масла. Стерилизовать банки при температуре 90°C в течение 25 мин.
6. Банки укупорить металлическими крышками и перевернуть вверх дном до полного остывания. Желательно тепло укрыть банки.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Если маринуют сразу много перца, то рекомендуется в разные банки добавлять различные пряные травы: хрен (свежий лист), семена укропа, зелень петрушки и укропа, чеснок, эстрагон, чтобы получить готовый продукт с разнообразными вкусами.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

## 25. Маринованный хрен

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Хрен (корень) ..... 1 кг  
Уксус ..... 1/2 стакана  
Сахарный песок ..... 1 ст. л.  
Соль ..... 1 ст.л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Корни хрена тщательно вымыть и замочить на сутки в воде. (Свежевыкопанный хрен замачивать не нужно.) Кожицу соскоблить, отрезать головку. Измельчить хрен на терке или пропустить через мясорубку.
2. Воду (2 стакана) довести до кипения, растворить в ней сахарный песок и соль, снять с огня добавить уксус. Затем смешать с измельченным хреном.
3. Банки тщательно вымыть и простерилизовать. Заполнить подготовленной массой горячие банки.
4. Пастеризовать банки с маринованным хреном при температуре 90°C в течение 15-20 мин. Хранить в темном холодном месте.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- При измельчении хрена на выходную головку мясорубки рекомендуется надеть полиэтиленовый мешочек и закрепить его резинкой.
- Если хрен готовят со свеклой, то потребуется 500 г хрена и 500 г вареной свеклы.



## 26. Маринованный чеснок

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Для маринада:

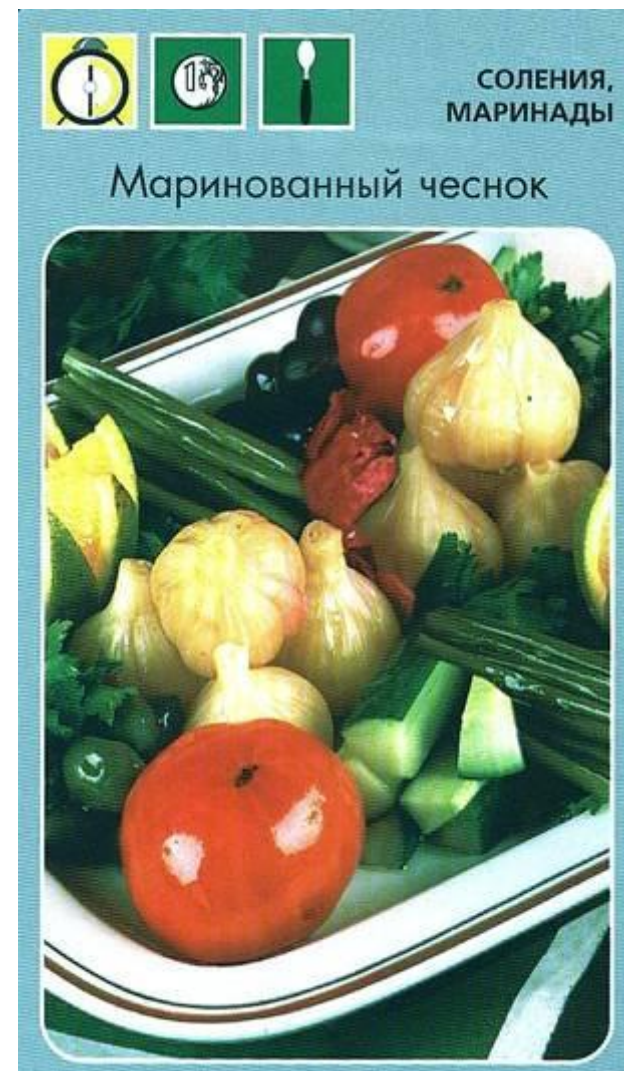
Вода..... 2 л  
Свекла ..... 2-3 шт.  
Соль..... 5 ст. л.  
Сахарный песок ..... 4-5 ст. л.  
Уксус ..... 0,5 стакан

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Чеснок для маринования собирают 10-15 июля.
2. Чеснок очистить от зелени, снять грязный слой покровной чешуи и промыть в холодной воде.
3. Подготовленный чеснок плотно набить в трехлитровую банку, добавить 3 ст. ложки соли и залить холодной водой.
4. Банку закрыть пластмассовой крышкой и поставить в темное место на 30-35 дней. Через указанный срок рассол вылить.
5. Приготовить маринад: очищенную свеклу сварить в двух литрах воды. Свеклу вынуть, а в свекольный отвар (1 1/2 л) добавить 2 ст. ложки соли, сахарный песок и довести до кипения. Затем влить в отвар уксус и кипятить 2-3 мин.
6. Кипящим маринадом залить подготовленный в банке чеснок, закатать крышкой. Банки перевернуть и тепло укрыть на 8-10 ч.
7. Готовый маринованный чеснок в банках хранить в темном прохладном месте.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Замариновать можно и чесночные стрелки. В этом случае маринад готовится так: в кипящей воде растворить соль и сахарный песок, кипятить 2-3 мин и снять с огня, когда раствор слегка остынет, добавить лимонную кислоту и снова вскипятить.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

## 27. Маринованный лучок

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Лук-севок (или мелкий репчатый лук)

*Для маринада: (на 4 пол-литровых банки)*

Вода ..... 1 л

Уксус..... 2/3 стакана

Черный перец горошком ..... 5 шт.

Душистый перец горошком..... 5 шт.

Лавровый лист ..... 2 шт.

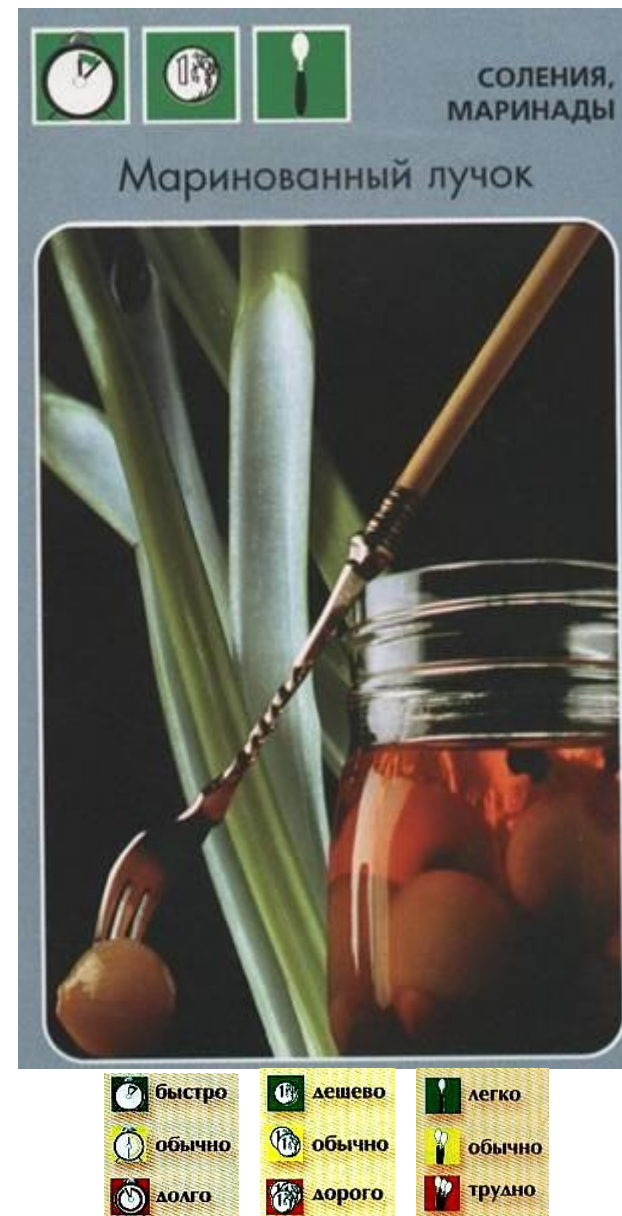
Соль..... 200 г

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отобрать очень мелкий репчатый лук и лук-севок, очистить его от шелухи, сполоснуть холодной водой.
2. Приготовить солевой рассол, растворив в каждом литре очень горячей воды 200 г соли.
3. В стеклянную или эмалированную посуду положить подготовленный лук, залить его горячим солевым рассолом и поставить на двое суток в холодное место. Лучок должен стать почти прозрачным.
4. Приготовить маринад: вскипятить воду (1 литр), добавить уксус, душистый и черный перец, лавровый лист, вновь вскипятить.
5. Стеклянные банки вымыть, ошпарить крутым кипятком.
6. Подготовленным лучком заполнить банки по «плечики» и сразу залить горячим маринадом. Закатать металлическими крышками и перевернуть банки вверх дном до остывания.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Лучше всего заготавливать лучок в пол-литровых банках. Это изысканное составляющее сложных гарниров к праздничным мясным блюдам вносит своеобразную «изюминку» в их украшение.



## 28. Мозаика овощная

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Лук-севок .....	1 кг
Огурцы.....	1 кг
Цветная капуста .....	1 -2 головки
Морковь.....	1 кг
Патиссоны.....	1 кг
Чеснок .....	0,5 кг

#### *Маринадная заливка:*

Вода.....	3 стакана
Уксус .....	1 стакан
Соль .....	1 ст. л.
Сахарный песок.. .....	1 1/2 ст. л.

#### *Специи на 1 литровую банку:*

Душистый перец горошком .....	5 шт.
Гвоздика .....	4 шт.
Корица.....	1 кусочек

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

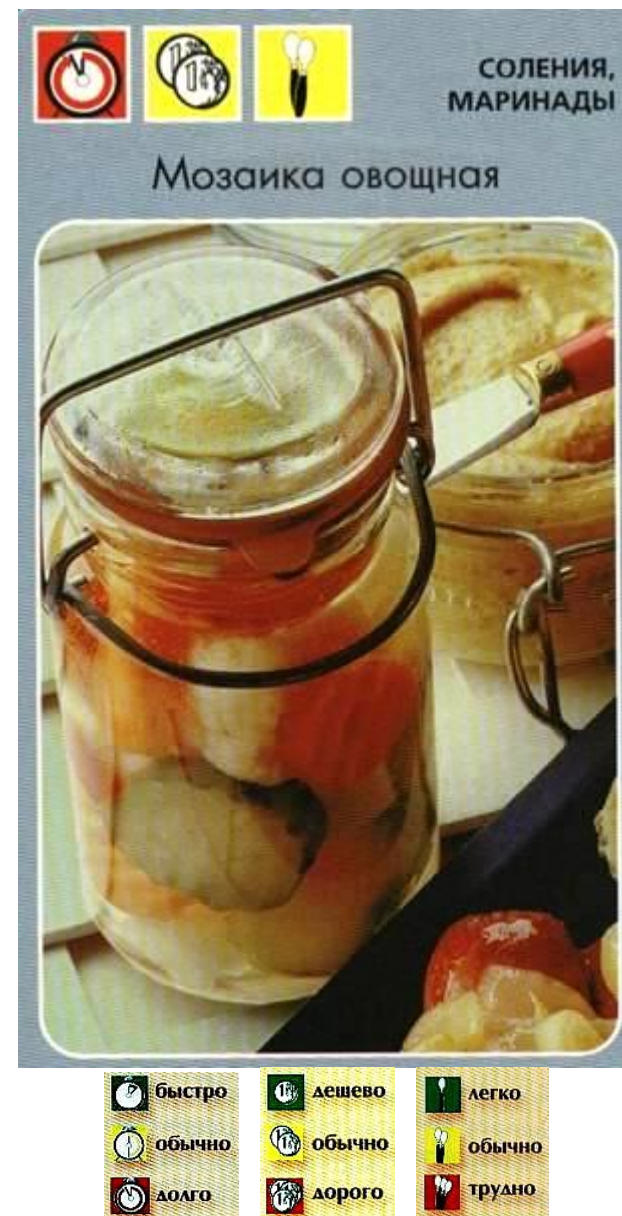
1. Мелкий лук-севок очистить, удалив корневую мочку и шейку, затем промыть и бланшировать 2-3 мин в кипящей воде, после чего охладить.
2. Мелкие огурцы с недоразвитыми семенами и плотной мякотью тщательно вымыть, удалить плодоножки и замочить в холодной воде на 6-8 ч. Мелкие огурцы мариновать целыми, крупные разрезать на кружки толщиной 3 см.
3. Цветную капусту очистить от листьев и разделить на отдельные соцветия. Бланшировать в кипящей воде 2-3 мин. Для улучшения цвета капусты к воде добавить соль и лимонную кислоту (из расчета 10 г соли и кислоты на 1 л воды). После бланширования капусту охладить.
4. Мелкую морковь промыть, очистить, сварить и дать остыть в отваре. Маленькие морковки мариновать целиком, более крупные разрезать на части.
5. Патиссоны тщательно вымыть, крупные - разрезать на дольки, мелкие мариновать целыми.
6. Чеснок замочить в теплой воде на 2 ч. Затем удалить покровную кожу и срезать верхнюю часть головки. Очищенные дольки тщательно промыть в холодной воде.
7. В стерилизованные банки сложить овощное ассорти, добавить специи и залить приготовленной маринадной заливкой.
8. Овощные маринады стерилизовать в кипящей воде при 100°C: для полторалитровых и литровых банок в течение 5-7 мин. Затем укупорить банки.

#### *Маринадная заливка*

9. Соль и сахарный песок растворить при нагревании в воде и кипятить в течение 10-15 мин, после чего процедить через плотную ткань. К процеженному раствору добавить уксус, охладить.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Набор овощей для маринования может быть и иным.



## 29. Морковь по-болгарски

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Морковь ..... 2 кг  
Уксус ..... 1/2 Стакана  
Растительное масло ..... 1/2 стакана  
Чеснок ..... 1-2 головки

#### Для заливки:

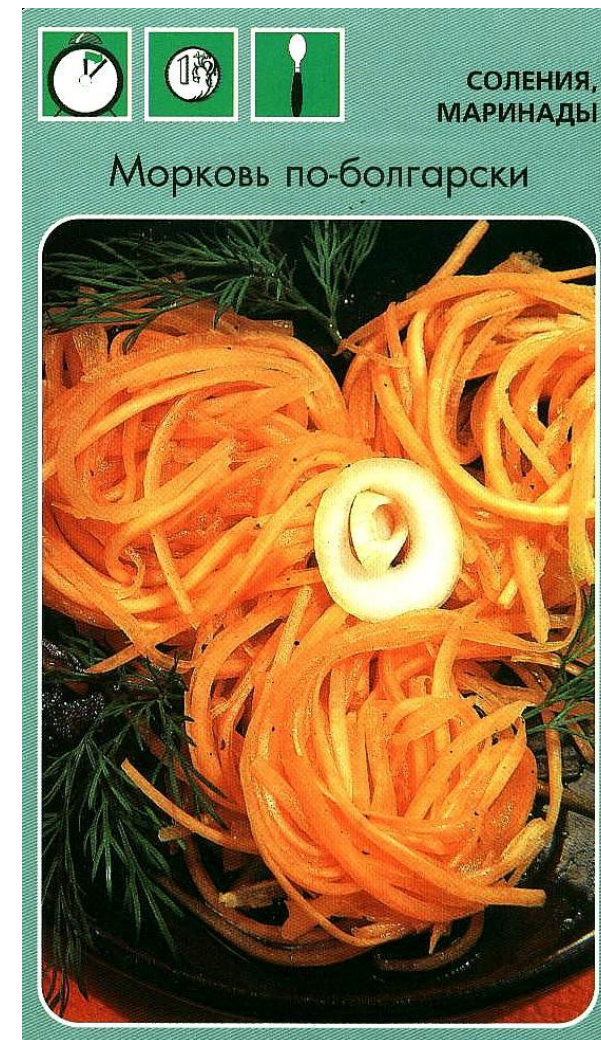
(на 1 л. воды - для 2-х литровых банок)  
Сахарный песок ..... 3 ст. л.  
Соль ..... 1 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Свежую морковь тщательно вымыть, очистить, нашинковать соломкой или натереть на крупной терке. Бланшировать 3-4 мин в кипящей воде.
2. Банки вымыть и обдать кипятком или стерилизовать. Чеснок очистить и вымыть.
3. В подготовленные банки налить уксус и растительное масло, уложить бланшированную морковь и зубчики чеснока.
4. Для приготовления заливки налить в кастрюлю воду, вскипятить, добавить сахарный песок и соль. Довести, помешивая, до их полного растворения.
5. Залить морковь горячей заливкой и стерилизовать каждую банку в кипящей воде около 15 мин. Банки укупорить металлическими крышками, перевернуть и тепло укрыть до остывания.
6. Использовать маринованную морковь в качестве закуски, для украшения блюд или в составе сложного гарнира.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Бланширование-погружение целых или нарезанных плодов и ягод в сильно кипящую воду или обработка их паром в кастрюлях пароварках.
- Для бланширования удобнее пользоваться специальными сетками.
- Тщательно процеженную бланшировочную воду рекомендуется использовать для приготовления сиропов и заливок.



## 30. Морковь с яблоками

### ИНГРЕДИЕНТЫ

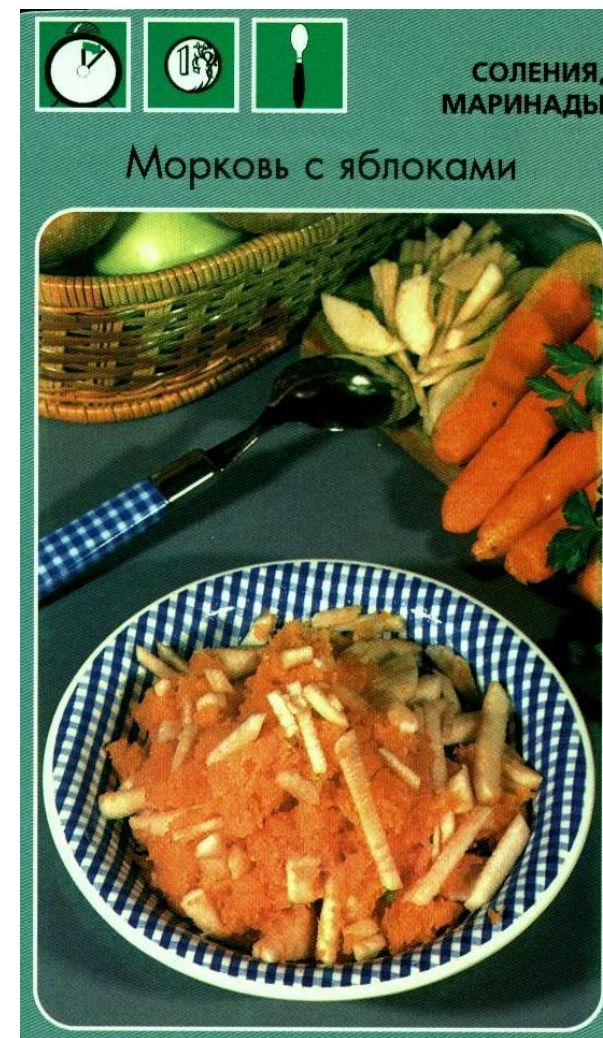
Морковь ..... 500 г.  
Чеснок..... 4 зубчика  
Растительное масло ..... 3 ст. л.  
Яблоки..... 1 -2 шт.  
Уксус..... 1 ст. л.  
Горчица готовая ..... 1 ч. л.  
Укроп (по желанию) ..... 2-3 веточки  
Зелень петрушки (пожеланию) ... 1-2 веточки  
Приправа «Вегета» .. 1 ч. л.  
Красный перец молотый  
Соль

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке, положить в салатник.
2. В эмалированной миске смешать растительное масло с горчицей и взбить вилкой.
3. Зелень (любую, отдельно или в смеси) перебрать, вымыть и мелко порезать.
4. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать или растолочь.
5. Для приготовления острого соуса в миску с растительно-горчичной смесью добавить уксус, перец, приправу «Вегета», мелко нарезанную зелень, чеснок и, если необходимо, соль, перемешать.
6. Яблоки вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать соломкой.
7. В подготовленную морковь положить нарезанные яблоки, заправить полученным острым уксусным соусом и подать к столу.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

• Подготовленную натертую морковь можно замариновать, используя на 1 л воды около 1 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложку уксусной эссенции. Залитую горячим маринадом морковь с чесноком и зеленью стерилизуют в кипящей воде в литровых банках при температуре 90°C в течение 20-25 мин и укупоривают крышками.



## 31. Моченые яблоки

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Яблоки

Эстрагон (тархун). .... 150-200 г на 1 бочонок

Листья вишни ..... 150 г на 1 бочонок

Листья черной смородины ..... 150 г на 1 бочонок

Для рассола:

Вода ..... 9,5 л

Сахарный песок. . .... 1 стакан

(или мед ..... 2 стакана)

Ржаная мука. .... 1 стакан

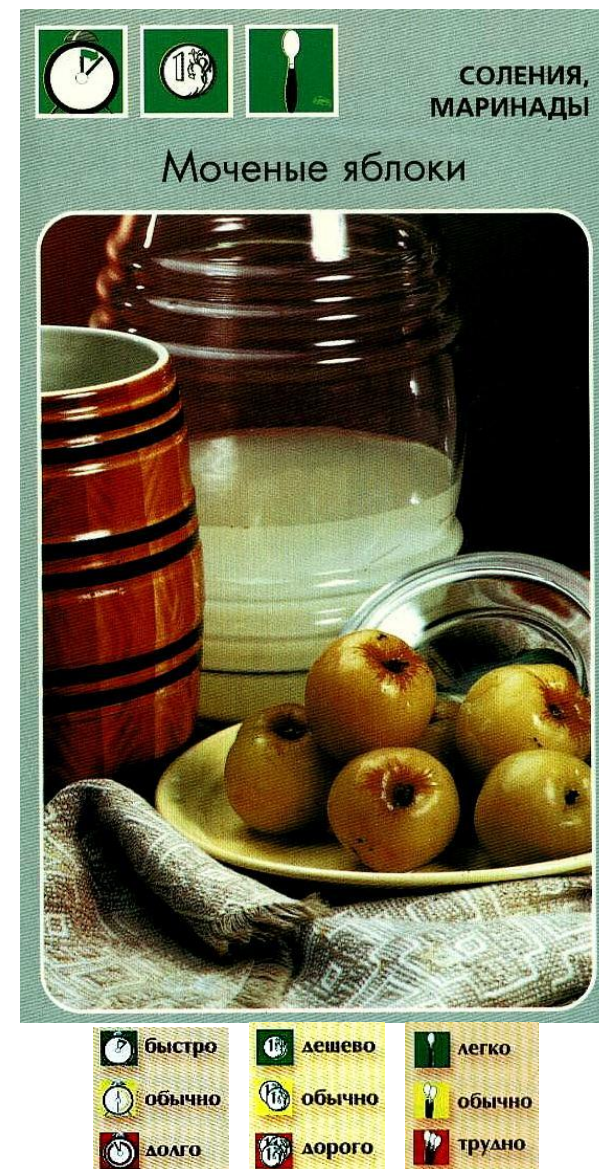
Соль. .... 5 ст. л

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Потребуется деревянный бочонок или эмалированный бачок либо керамическая посуда желательной вместимостью 14-16 л, а также солома (ржаная или пшеничная).
2. Отобрать зрелые, здоровые, без трещин и червоточин плоды. Рассортировать их по размеру и тщательно вымыть.
3. Бочонок замочить и ошпарить. Чистую солому ошпарить.
4. Эстрагон, листья вишни и черной смородины промыть и дать стечь воде.
5. На дно и по бокам бочонка разместить тонкий слой соломы. Затем уложить яблоки плотными рядами, переслаивая ряды соломой, эстрагоном, листьями вишни и черной смородины.
6. Поверх яблок также выложить слой соломы и укупорить наполненный бочонок, оставив специальное (шпунтовое) отверстие.
7. В холодной кипяченой воде растворить соль, сахарный песок, добавить ржаную муку и тщательно размешать. Залить рассол в бочонок через шпунтовое отверстие.
8. Отверстие неплотно закрыть пробкой и в течение 5-6 дней выдерживать яблоки при температуре около 15°C. Затем смыть пену около отверстия и долить свежий рассол.
9. Бочонок плотно укупорить пробкой с чистой холщовой прокладкой. Поставить на 30-40 дней на хранение при температуре не выше 12 С.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Лучше мочить средние и мелкие яблоки осенних и зимних сортов со светлыми плодами, плотной мякотью и кисло-сладким вкусом



## 32. Овощи в маринаде

### ИНГРЕДИЕНТЫ

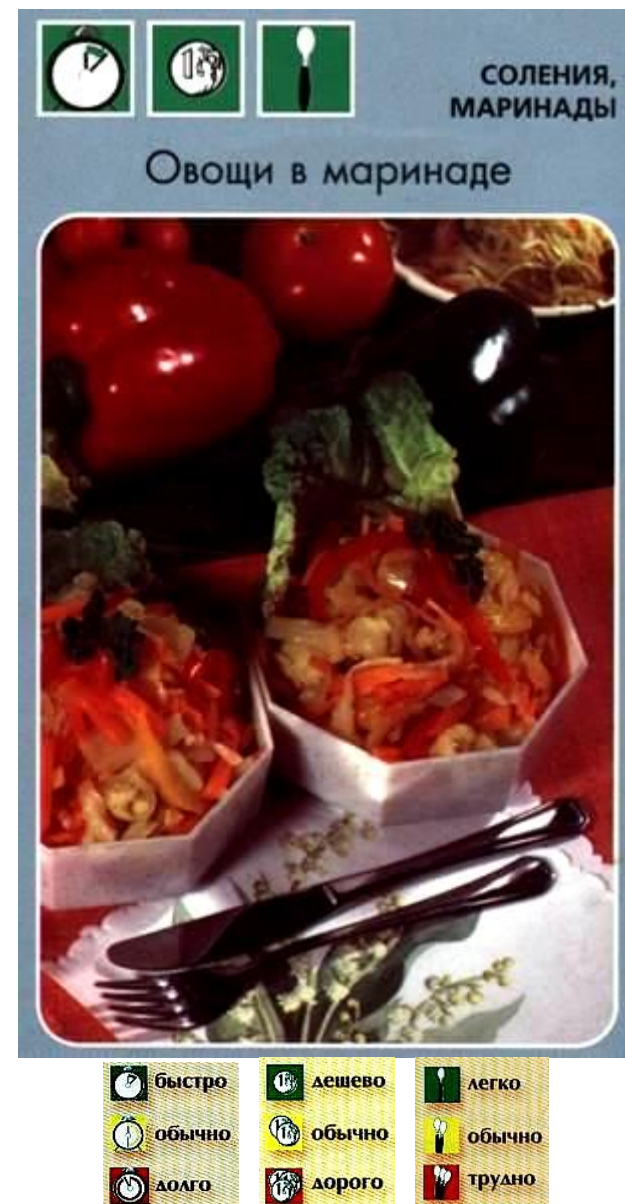
Томаты..... 1 кг  
Кукуруза, (молочной спелости).. 1 кг  
Укроп..... 1 пучок  
Хрен (листья)..... 1-2 шт.  
Лавровый лист ..... 2 шт.  
Чеснок ..... 2-3 зубчика  
Острый перчик..... 1/3 шт.  
Черный перец горошком ..... 2-4 шт.  
**Для заливки:**  
(на 1 л воды - для 2-х литровых банок)  
Соль..... 50 г  
Уксус ..... 1/2 -3/4 стакана

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Белокочанную капусту очистить от верхних листьев и нашинковать. Цветную - ополоснуть, разделить на соцветия и бланшировать в подкисленной кипящей воде (1 г лимонной кислоты на 1 л воды).
2. Из сладкого перца удалить плодоножку, семена, перегородки, тщательно вымыть и нарезать соломкой. Лук и морковь очистить, вымыть, нарезать: лук - полукольцами, морковь - соломкой.
3. Приготовить маринад-заливку: воду вскипятить, всыпать соль, сахарный песок, влить уксус и вновь вскипятить.
4. Подготовленные овощи смешать, плотно уложить в стеклянные банки «по плечики», положить пряности в соответствии с рецептурой и залить горячим маринадом-заливкой.
5. Пастеризовать при температуре 90°C: пол-литровые банки - 20 мин, литровые и двухлитровые – 25 мин. Закатать банки металлическими крышками, перевернуть, тепло укрыть и оставить на 10-12 ч.
6. При использовании выложить овощи в салатник, полить растительным маслом и подать к столу либо применять в качестве гарнира к мясу.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Набор овощей для маринования может быть и иным.



### 33. Овощная закуска консервированная

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Томаты ..... 1,5 кг  
Сладкий перец ..... 2 кг  
Чеснок ..... 500 г  
Острый перчик ..... 2 шт.  
Растительное масло ..... 1/2 стакана  
Соль

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Томаты вымыть, вырезать плодоножки, нарезать крупными кусками.
2. Сладкий перец и стручки острого перчика вымыть, удалить семена и плодоножки, крупно порезать и пропустить через мясорубку.
3. Чеснок очистить и пропустить через мясорубку.
4. Подготовленные перец и томаты положить в эмалированную кастрюлю и варить 1,5 ч. За 15 мин до конца варки добавить чеснок.
5. Готовую смесь посолить по вкусу и заправить растительным маслом.
6. Стекланные банки тщательно вымыть, наполнить овощной смесью. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 30 мин, литровые - 35 мин.
7. Укупорить банки стерилизованными металлическими крышками, перевернуть и тепло укрыть до остывания.

#### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Такую овощную закуску можно готовить с добавлением укропа, зелени петрушки, сельдерея, кинзы и других пряных трав.



## 34. Огурцы квашеные

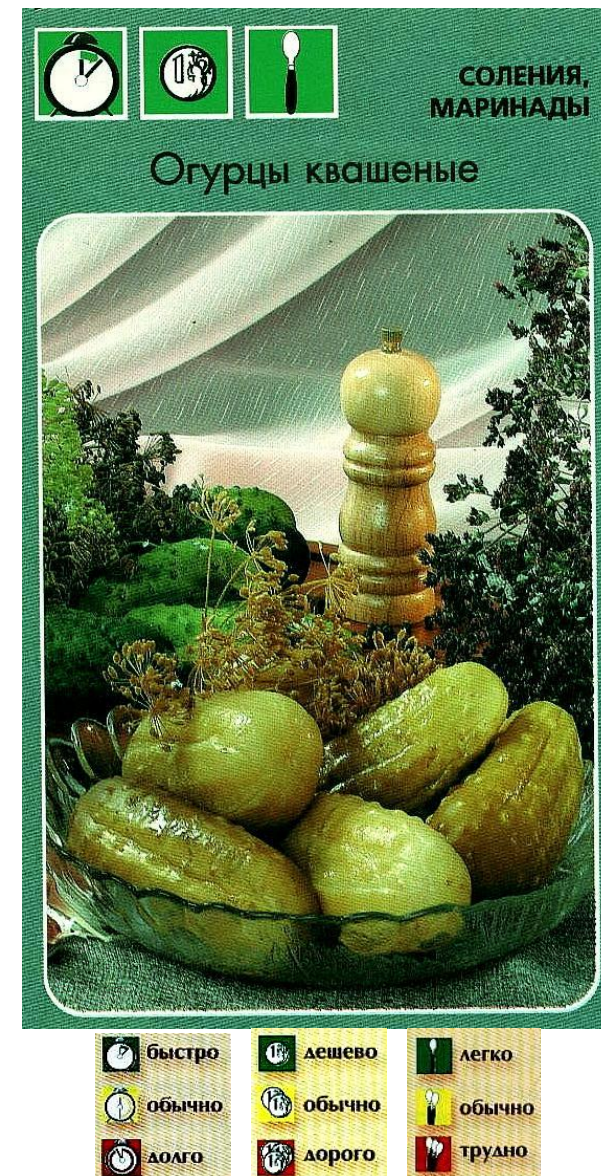
### ИНГРЕДИЕНТЫ

На трехлитровую банку:

Огурцы ..... 1,8-2 кг  
Укроп с зонтиками ..... 40 г  
Чеснок..... 6 зубчиков  
Соль ..... 2 ст. л. на 1 л воды

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Огурцы перебрать, вымыть и замочить в тазу в холодной (лучше родниковой или колодезной) воде на 4-6 ч.
2. Затем уложить огурцы в чистые банки, добавить чистый укроп с зонтиками и очищенные зубчики чеснока целиком.
3. Из воды и соли приготовить рассол и залить его в банки. Прикрыть банки крышками и выдерживать при комнатной температуре 4-5 дней.
4. Слить рассол из банок в эмалированную кастрюлю и кипятить его около 5 мин.
5. Огурцы промыть горячей водой, положить в банки, залить прокипяченным рассолом, накрыть крышками и стерилизовать 12-15 мин.
6. Банки укупорить прокипяченными крышками, перевернуть, тепло укрыть до остывания.



### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Чтобы избежать лишнего расхода рассола, банки заливают на 3-4 см ниже верха горлышка, но все огурцы должны быть покрыты.

## 35. Огурцы по-чешки

### ИНГРЕДИЕНТЫ

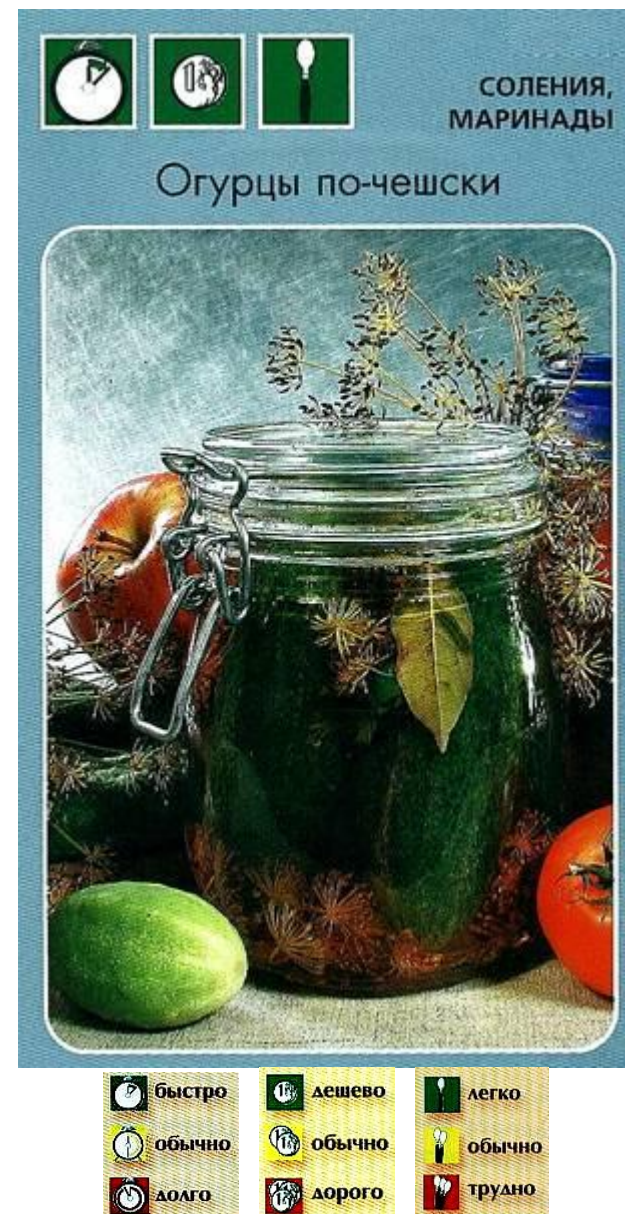
Огурцы..... 1 кг  
Чеснок..... 1-2 зубчика  
Укроп (зонтики). .... 1 шт.  
Хрен (корень) ..... 1 кусочек  
Лавровый лист ..... 1 шт.  
Для заливки:  
Томатный сок ..... 1 л  
Соль ..... 1 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Свежесобранные огурцы отсортировать по размеру и замочить в холодной (лучше колодезной или родниковой) воде. Раза два воду сменить.
2. Вымоченные огурцы тщательно вымыть с помощью мягкой щетки и на 2-3 мин опустить в кипящую воду. Затем сразу охладить в холодной воде.
3. Корень хрена очистить, вымыть и нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить и нарезать.
4. Зонтики укропа промыть, стряхнуть воду.
5. Банки тщательно вымыть, прошпарить кипятком или паром. Поместить на дно банок все подготовленные пряности.
6. Огурцы плотно уложить в банки.
7. Томатный сок в эмалированной посуде смешать с солью, довести до кипения. Огурцы в банках залить кипящим соком.
8. Затем простерилизовать в кипящей воде полулитровые банки - 30-40 мин, двух- и трехлитровые - 50-60 мин.
9. Банки укупорить, перевернуть, тепло укрыть до охлаждения.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Таким же способом консервируют сладкий перец, молодые кабачки и мелкие патиссоны.



## 36. Огурцы с гроздьями рябины

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Огурцы ..... 1 кг  
Рябина ..... 100 г  
Для заливки: (на 1 л воды)  
Лимонная кислота ..... 1/2 ст. л.  
Сахарный песок ..... 1/2 ст. л.  
Черный перец горошком ..... 2 шт.  
Горчица (зерна) ..... 6 шт.  
Лавровый лист ..... 1 шт.  
Соль ..... 1 1/2 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Вызревшие грозди культурной рябины тщательно вымыть, не отделяя ягоды от щитков.
2. Опустить грозди рябины на 3-4 мин в кипящую воду. Затем сразу охладить в холодной воде.
3. Свежесобранные огурцы отсортировать по размеру и вымочить в холодной периодически сменяемой воде в течение 6 ч. Затем их тщательно вымыть с помощью мягкой щетки.
4. Банки промыть, прошпарить кипятком или паром. Уложить в них огурцы, перемежая их подготовленными гроздьями рябины.
5. Воду нагреть, растворить в ней соль, сахарный песок и лимонную кислоту. Добавить черный перец и горчицу, лавровый лист. Довести воду до кипения.
6. Кипящей заливкой заполнить банки с огурцами и пастеризовать при температуре 95°C: литровые и двухлитровые - 15-20 мин, трехлитровые - 30-35 мин.
7. Затем банки укупорить, перевернуть, тепло укрыть до охлаждения.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Для придания огурцам остроты и пикантности в заливку можно добавить 1 ст. ложку уксуса.
- Особенно удастся это соленье из поздних сентябрьских огурчиков



## 37. Пастеризованная капуста по-московски

### ИНГРЕДИЕНТЫ

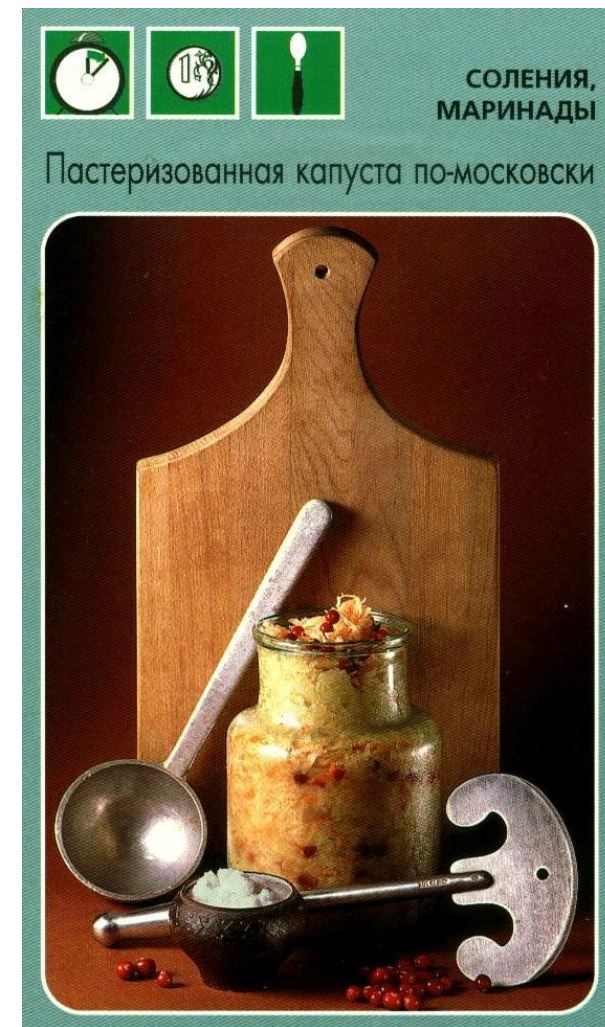
Белокочанная капуста ..... 2 кг  
Морковь ..... 4-5 шт.  
Клюква ..... 1/2 стакана

#### Для рассола:

(на 1 л воды - для 2-х литровых банок)  
Сахарный песок ..... 1-2 ст. л.  
Соль ..... 1 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Кочаны капусты очистить от верхних зеленых и поврежденных листьев, вырезать кочерыжки. Нашинковать капусту длинным острым ножом или на специальной шинковке.
2. Морковь промыть, очистить и натереть на крупной терке. Клюкву перебрать, удалить плодоножки и промыть.
3. Стекланные банки вымыть, ошпарить кипятком. Капусту и морковь смешать и плотно уложить в банки, пересыпая клюквой.
4. Для приготовления рассола влить в кастрюлю воду, довести до кипения, растворить в ней соль и сахарный песок. Сразу залить этим рассолом капусту.
5. Содержимое банок пастеризовать при температуре 85-90°C: литровые банки - 40 мин, двух- и трехлитровые - 50 мин.
6. Банки укупорить металлическими крышками, перевернуть и тепло укрыть до остывания.



СОЛЕНИЯ,  
МАРИНАДЫ

Пастеризованная капуста по-московски



обычно

обычно

обычно

долго

дорого

трудно

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Капуста по-московски будет готова к употреблению через 3 дня

## 38. Перец по-чешки

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Перец сладкий	2 1/2 кг
Хрен (корень)	50 г
Чеснок	1 головка
Укроп	10 веточек
Лавровый лист	2 шт.
Для маринада:	
(на 1 л воды - для 2-х литровых банок)	
Растительное масло	3 ст. л.
Уксус	1/2 стакана
Соль	2 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отобрать ровные стручки сладкого перца, вымыть их и отрезать плодоножку у основания.
2. Положить перец в эмалированную посуду, залить кипятком и оставить до полного остывания.
3. Банки вымыть и ошпарить кипятком или стерилизовать.
4. Корень хрена очистить, вымыть, нарезать на кусочки. Чеснок очистить и вымыть. Веточки укропа перебрать, удалить толстые стебли и промыть.
5. Остывшие стручки перца наколоть вилкой в нескольких местах, уложить в банки, добавить кусочки хрена, чеснок, укроп, лавровый лист.
6. Воду, в которой замачивался перец, довести до кипения. Растворить в ней соль, влить растительное масло, уксус. Кипящим маринадом заполнить банки с перцем (до плечиков).
7. Накрыть банки чистым полотенцем и поставить в холодное место на 3-4 дня.
8. Затем маринад слить, довести до кипения, кипятить 5-7 мин и вновь влить в банки с перцем.
9. Банки укупорить металлическими крышками, перевернуть и тепло укрыть до остывания.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Маринованный перец подают как закуску или гарнируют мясные кушанья.



## 39. "Провансаль"

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Капуста квашеная кочанами ..... 1/2 кочана  
Брусника маринованная (или моченая).. 50 г  
Яблоки маринованные ..... 100 г  
Виноград маринованный ..... 3-4 шт.  
Сахарный песок..... 2-3 ст. л.  
Сливы маринованные ..... 3-4 шт.  
Маринад (яблочный и брусничный) .... 1/4 стакана  
Растительное масло ..... 2-4 ст. л.  
Корица (молотая)..... 1/2 ч.л.  
Гвоздика ..... 2 шт.  
Листья салата..... 4-6 шт.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. У капусты, квашенной целыми кочанами удалить кочерыжку и нарезать ее на квадратные куски (2,5х2,5 см).
2. Маринованную (или моченую) бруснику, маринованные яблоки отделить от заливки. Из яблок вырезать сердцевину и нарезать дольками на 4-8 частей.
3. Заливку-маринад от яблок и брусники процедить, положить в нее корицу и гвоздику, прокипятить в посуде, закрыв крышкой. Дать настояться до охлаждения и вновь процедить.
4. Капусту, бруснику, яблоки уложить слоями в эмалированную или стеклянную посуду, засыпать сахарным песком, заправить приготовленной заливкой, растительным маслом тщательно перемешать.
5. Листья салата отделить от стебля, тщательно промыть, обсушить полотенцем и выложить на блюдо «салфеткой».
6. Перед подачей красиво разложить на блюде салат «Провансаль», добавить маринованный виноград и сливы.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- «Провансаль» в прохладном помещении хранят не более 3 суток, в холодильнике до 10 суток.
- «Провансаль» можно приготовить и из обычной квашеной капусты, но лучше - заквашенной без моркови.



## 40. Овощной салат дачный

### ИНГРЕДИЕНТЫ

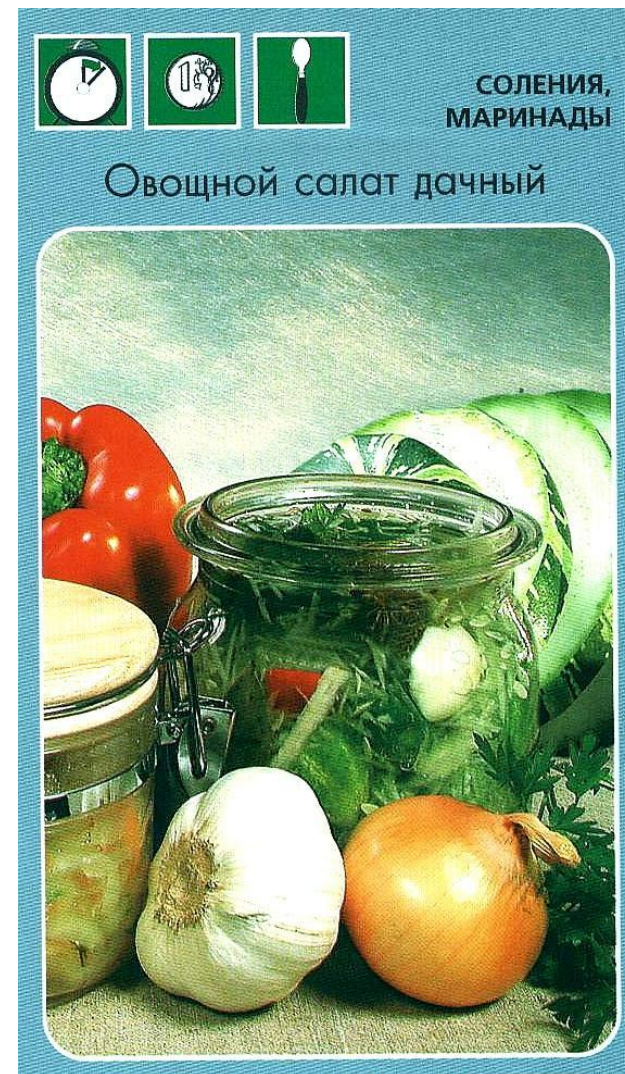
Огурцы ..... 1 кг  
Кабачки ..... 700 г  
Сладкий перец ..... 400 г  
Томаты бурые ..... 700 г  
Репчатый лук ..... 300 г  
Чеснок ..... 2 головки  
Петрушка  
Растительное масло ..... 1/2 стакана  
Уксус (лучше фруктовый).... 1/2 стакана  
Сахарный песок ..... 2 ст. л.  
Черный перец горошком ..... 5 шт.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Огурцы, кабачки, перец, бурые томаты, зелень петрушки вымыть. Перец и кабачки очистить. Все подготовленные овощи произвольно нарезать.
2. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Чеснок очистить и порубить.
3. В эмалированной миске смешать все подготовленные овощи.
4. В овощи влить растительное масло, уксус, всыпать сахарный песок, соль. Смесь тщательно перемешать и оставить на 30-40 мин до появления сока.
5. Переложить подготовленную смесь в кастрюлю, нагреть до кипения, добавить черный перец горошком и кипятить 10-15 мин.
6. Кипящий салат разложить чистой ложкой в простерилизованные банки и закатать простерилизованными крышками.
7. Перевернуть банки, тепло укрыть и оставить до остывания.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Овощной салат подают в качестве закуски или как гарнир к блюдам из мяса и птицы.
- Расфасовывать такой салат рекомендуется в банки небольшой емкости.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

## 41. Свекла квашеная

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Свекла.....	1 кг
Сельдерей (зелень и корень).....	100 г
Петрушка (зелень и корень).....	100 г
Укроп (зонтики) .....	1-2 шт.
Чеснок.....	1 головка
Острый перчик.....	1/3 шт.
Лавровый лист .....	2-3 шт.
Соль.....	1-2ст.л.

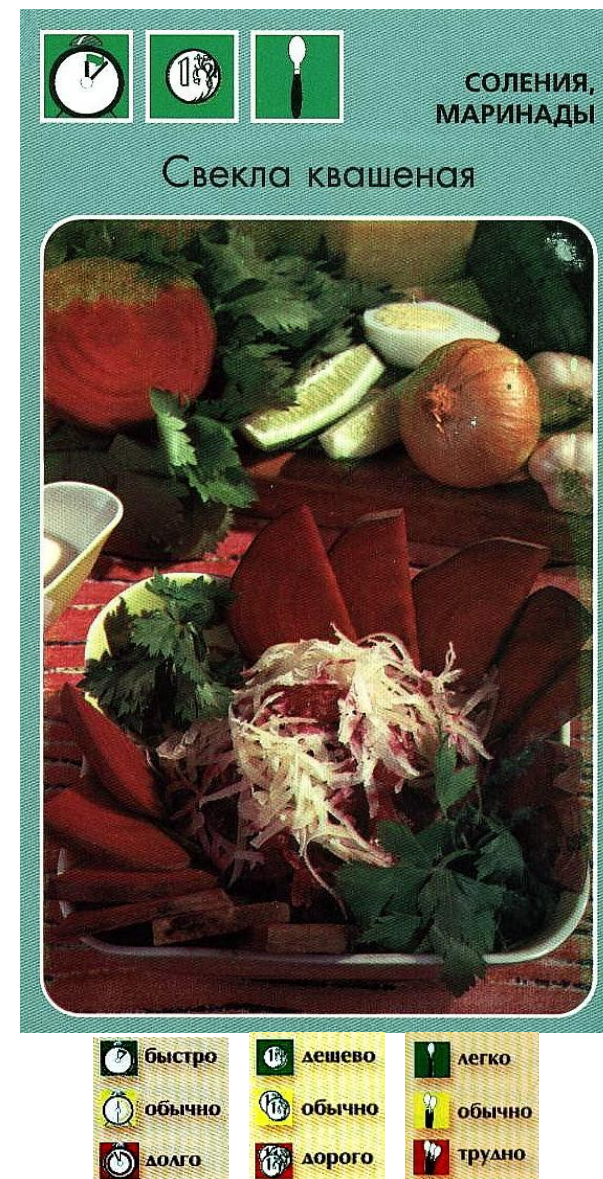
### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для квашения следует отбирать интенсивно окрашенную свеклу одинакового размера, лучше продолговатой формы.

1. Свеклу тщательно (щеткой) вымыть, не снимая кожуру. В кастрюле вскипятить воду, положить чистую свеклу и варить ее 10-12 мин после закипания.
2. Свеклу оставить на 30-40 мин в отваре, затем отвар слить, а со свеклы снять кожуру.
3. Сельдерей и петрушку вместе с ботвой тщательно промыть. Чеснок очистить, зубчики вымыть. Острый перчик мелко порезать.
4. В кастрюле вскипятить 2 стакана воды, положить целиком сельдерей, петрушку, чеснок, всыпать соль и кипятить 2-4 мин.
5. Снять кастрюлю с огня, вынуть овощи, остудить и крупно порезать. Овощной отвар охладить, добавить на 2 стакана его 1 стакан холодной кипяченой воды и полученный рассол сохранить.
6. Подготовленную свеклу уложить одним слоем в стеклянную банку, затем - слой отваренных сельдерея с зубчиками чеснока и петрушкой, зонтики укропа, кусочки острого перчика, лавровый лист. После этого вновь поместить слой свеклы и чередовать с теми же пряными овощами с чесноком и т.д. Последним желателен слой пряный овощей с чесноком.
7. Залить овощи в банках подготовленным рассолом. Закрыть банки пластмассовыми крышками. Хранить в темном прохладном, сухом помещении.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Квашеную свеклу используют для приготовления винегретов, салатов, добавляют в борщи и холодные свекольники.



## 42. Соленая морковь по-чешски

### ИНГРЕДИЕНТЫ

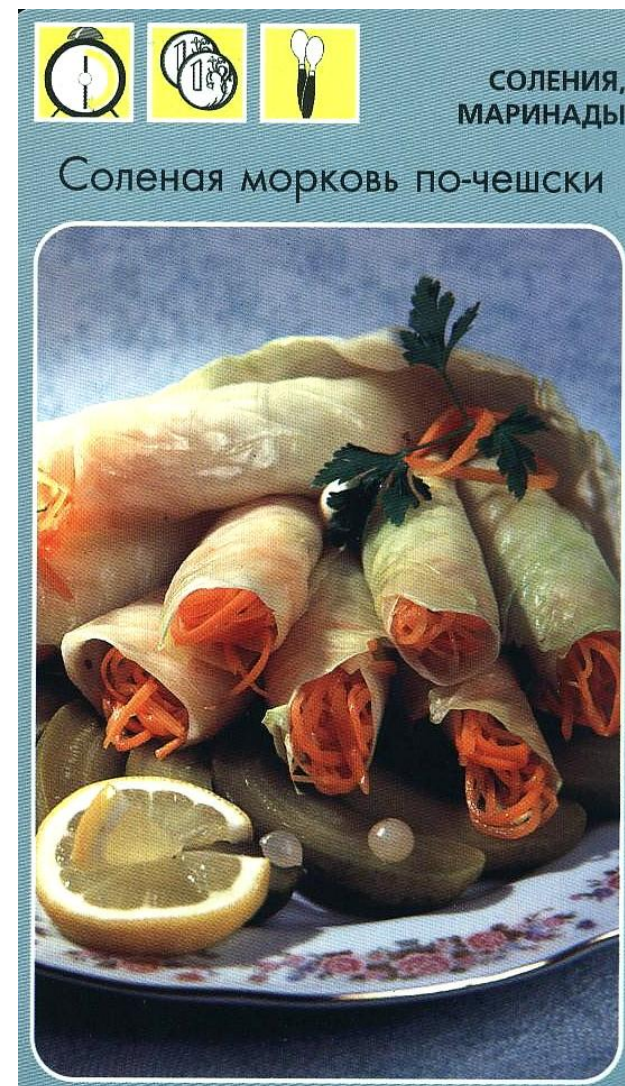
Морковь..... 1 кг  
Белокочанная капуста  
(квашеная) ..... 12-15 листьев  
Репчатый лук..... 3 шт.  
Сахарный песок..... 1 ст. л.  
Хрен (корень)..... 5 см  
Соль ..... 1 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Морковь тщательно вымыть, очистить и тонко нашинковать. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Чистый хрен натереть на терке.
2. Все компоненты соединить, добавить соль и сахарный песок и тщательно перемешать.
3. Полученную смесь плотно уложить в чистую посуду с широким горлом, сверху положить гнет. Обвязать посуду чистой тканью.
4. Первые 4-8 дней держать морковь при комнатной температуре (20°C), затем - при 10-15°C около 1 месяца.
5. Если морковь не пустила сок, ее следует залить подсоленной водой (20 г соли на 1 л воды). Хранить в темном холодном месте.
6. Подавать морковь в салатнике или в составе овощного маринада, завернув готовую морковь в листья капусты, квашенной кочанами.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Морковь можно засолить, предварительно завернув в листья капусты, в этом случае следует брать чуть больше соли и сахарного песка.



## 43. Соленые баклажаны

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Баклажаны..... 5 кг  
Чеснок ..... 125 г  
Лавровый лист ..... 10 шт.  
Черный перец горошком ..... 12-15 шт.

#### Для рассола:

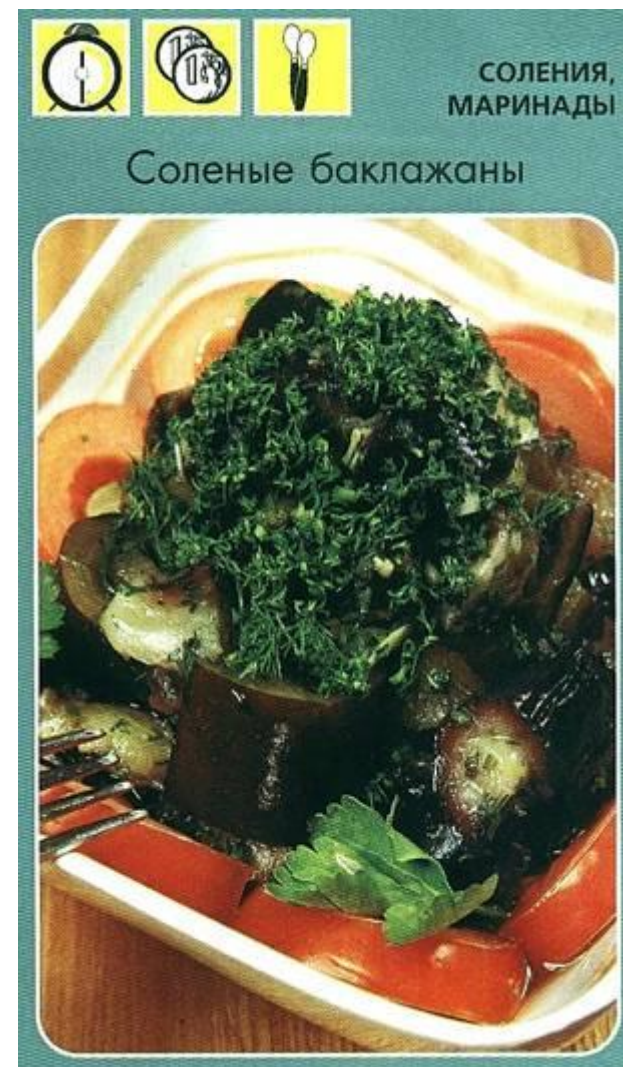
Вода..... 1,5 л  
Соль..... 100 г

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Небольшие баклажаны очистить от плодоножек и промыть.
2. Приготовить в эмалированной посуде 5%-ный соляной раствор, довести его до кипения, опустить подготовленные баклажаны и бланшировать в течение 3-5 мин.
3. Бланшированные баклажаны достать из посуды, охладить и разрезать пополам.
4. Чеснок очистить, растолочь или пропустить через пресс. Нафаршировать мятым чесноком половинки баклажанов.
5. Эмалированную посуду вымыть, ошпарить кипятком. Половинки баклажанов плотно прижать друг к другу, вместе с лавровым листом и черным перцем плотно уложить в посуду.
6. Приготовить рассол, довести его до кипения. Залить баклажаны, чтобы рассол полностью покрывал их. Сверху положить деревянный кружок или фарфоровую тарелку и гнет.
7. Накрыть посуду с баклажанами чистой тканью и выдержать несколько дней при комнатной температуре.
8. Затем вынести посуду с баклажанами на холод (0-1°C), а еще через несколько дней долить рассола и закрыть крышкой.
9. Подавать соленые баклажаны с растительным маслом как закуску в сочетании с другими овощами или в качестве гарнира к мясным блюдам

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Черный перец горошком непосредственно перед использованием рекомендуется раздробить пестиком в ступке, в этом случае его потребуется в полтора раза меньше



## 44. Соленые в бочке огурцы

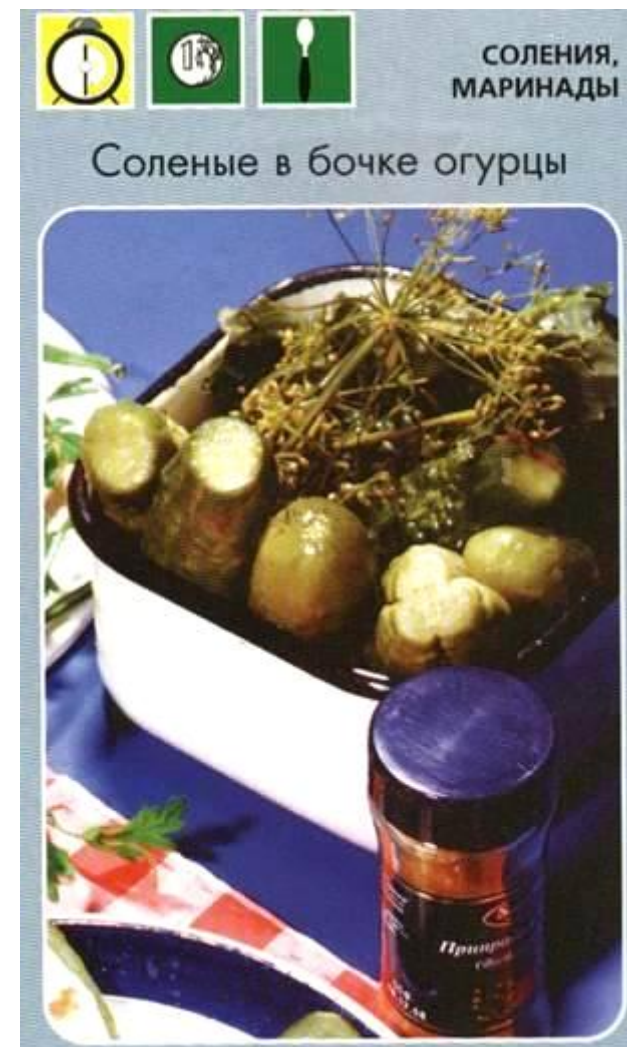
### ИНГРЕДИЕНТЫ

На 10 л воды:

Соль ..... 600 г  
Укроп ..... 50 г  
Эстрагон ..... 5 г  
Чеснок ..... 8-10 зубчиков  
Хрен (корень)..... 1/2шт.  
Листья дуба, черной смородины или вишни

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отобрать для засолки некрупные, с тонкой кожей, крепкие огурцы (лучше всего - снятые с грядки адень посола).
2. Листья дуба, черной смородины или вишни промыть и выстлать ими дно деревянной бочки.
3. Укроп и эстрагон вымыть, корень хрена и чеснок очистить, тщательно промыть холодной водой, нарубить на куски длиной около 5 см и положить в бочку.
4. Плотными рядами уложить вертикально огурцы в бочку. Между рядами проложить зелень и приправы, верхний слой огурцов покрыть специями.
5. Плотно закрыть бочку, забив верхнее донышко в котором предварительно просверлить отверстие.
6. Соль полностью растворить в воде, влить рассол через отверстие и закупорить его деревянной пробкой.



### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Оптимальная температура для хранения огурцов 0-3°C.
- В неохлажденных хранилищах брожение огурцов заканчивается через 30 дней, а в охлажденных через 50-60.

## 45. Соленые патиссоны

### ИНГРЕДИЕНТЫ

*На трехлитровую банку:*

Патиссоны ..... 2 кг  
Петрушка (зелень) ..... 1 пучок  
Сельдерей (зелень) ..... 2 веточки  
Хрен (коренья). ..... 15 г  
Красный острый перчик. . 2 шт.

*Для рассола: (на 1 л воды)*

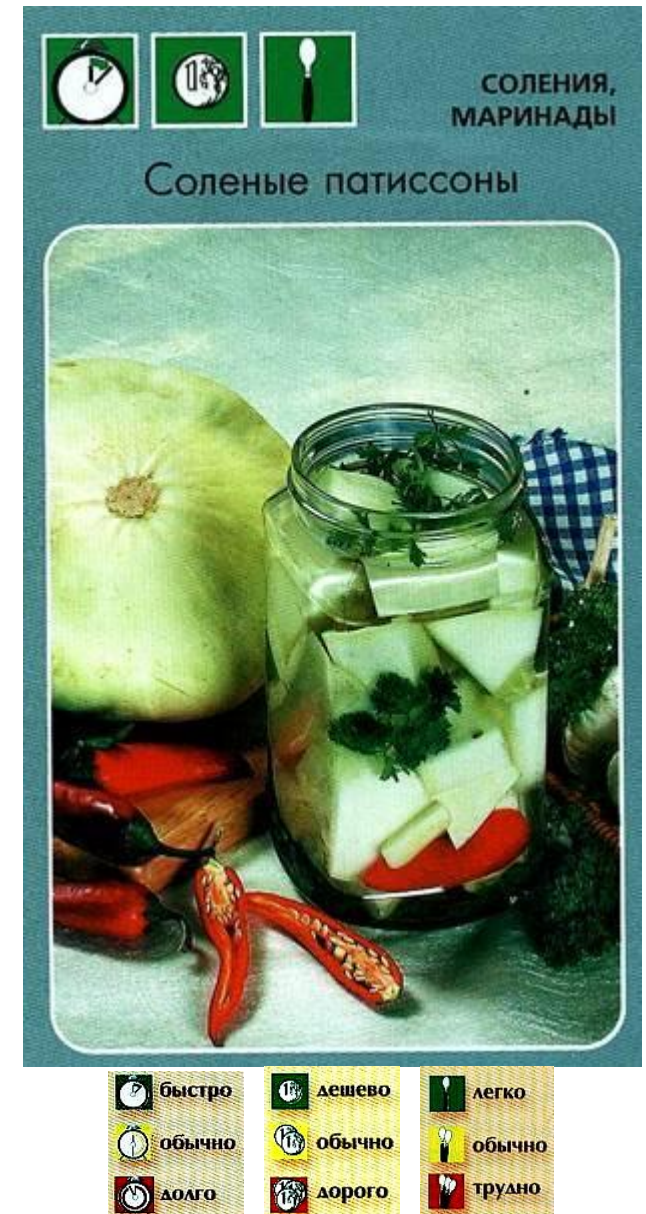
Соль..... 2 ст. л.  
Чеснок ..... 5 зубчиков

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отобрать для засолки небольшие патиссоны с плотной мякотью. Тщательно вымыть их щеткой, ополоснуть, дать стечь воде, срезать плодоножки и соцветия.
2. Крупные патиссоны разрезать на дольки, мелкие использовать целыми.
3. Зелень петрушки и сельдерея промыть, удалить очень толстые стебли и тщательно стряхнуть воду.
4. Корень хрена очистить, вымыть и нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить и нарезать. Острый перчик ополоснуть.
5. Банку тщательно вымыть, прошпарить кипятком. На дно банки уложить 1/3 предусмотренных рецептурой специй и зелени (кроме чеснока).
7. Затем до половины банки плотно уложить подготовленные патиссоны. Внести еще специи и зелень, затем патиссоны. Сверху уложить оставшуюся зелень и специи.
8. В кастрюле в горячей воде растворить соль, положить чеснок. Залить рассолом наполненные банки и прикрыть их крышками.
9. Подготовленные таким образом патиссоны выдержать при комнатной температуре 8-10 суток, а затем долить рассол.
10. Хранить соленые патиссоны в прохладном месте без герметической укупорки.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- таким же способом консервируют кабачки и тыкву.



## 46. Солёный перец

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Сладкий перец ..... 1 кг  
Для рассола: (на 1 л воды):  
Чеснок.....2-3 зубчика  
Лавровый лист ..... 1 шт.  
Чёрный перец горошком ..... 2 шт.  
Корица..... 1 кусочек  
Соль ..... 2 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отобрать крепкие, спелые, неповрежденные перцы, отрезать плодоножки, вымыть их и дать стечь воде.
2. Посуду для засолки тщательно вымыть; деревянную и глиняную ошпарить кипятком, стеклянную - простерилизовать или прогреть в духовке.
3. Подготовленный перец проварить 5-10 мин в небольшом количестве воды, достать шумовкой, выложить на разделочную доску и охладить.
4. После этого уложить перцы в приготовленную посуду. В каждую емкость положить разрезанные на кусочки зубчики чеснока, лавровый лист, черный перец и кусочек корицы.
5. Сварить соляной раствор (на 1 л воды - 2 ст. ложки соли с верхом) и залить им уложенный в емкости перец. Закрыть посуду тканью и деревянным (не фанерным) кружком. Положить груз (камень или банку с водой) и оставить на 2-3 суток при комнатной температуре.
6. После этого банки с перцем закупорить и вынести на холод. Хранить солёный перец следует в холодном месте.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- покупая картофель, сладкий перец, свеклу, морковь и другие овощи, не выбирайте самые большие - как правило, лучшими являются овощи средней величины



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

## 47. Соус "Ткемали"

### ИНГРЕДИЕНТЫ

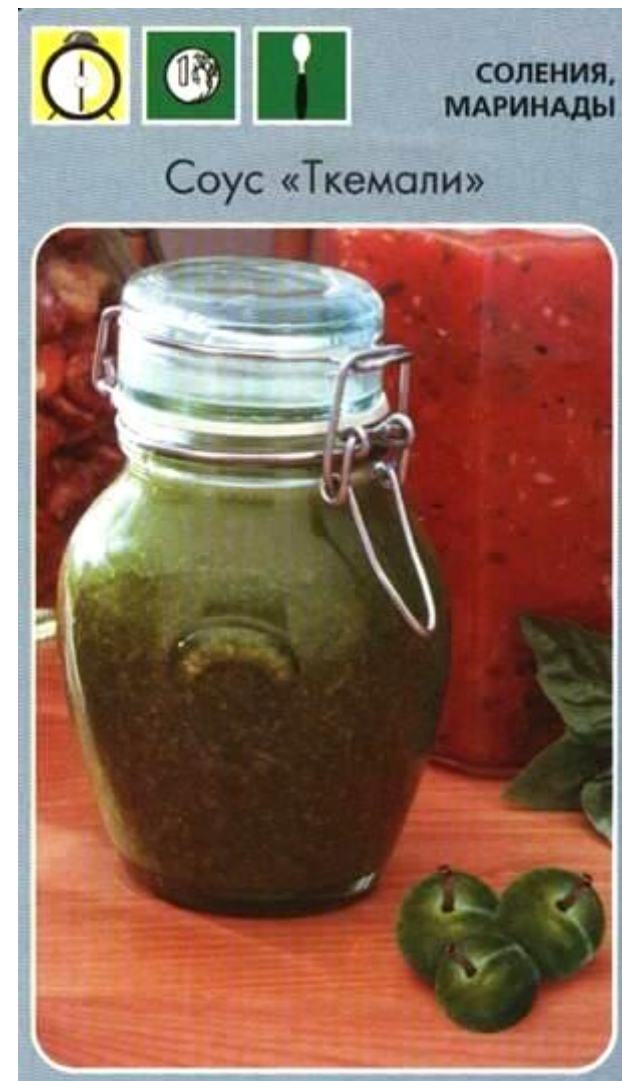
Мелкие дикорастущие сливы (ткемали)... 1 кг  
Чеснок ..... 2 зубчика  
Укроп ..... 2 пучка  
Кинза ..... 2 пучка  
Смесь сухих трав ..... 3 ч. л.  
Аджика ..... 1 ч. л.  
Черный перец молотый  
Растительное масло  
Соль

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сливы промыть, залить водой и варить вместе с косточками на малом огне, пока косточки не отделятся от мякоти.
2. Откинуть сливу на дуршлаг, протереть. Масса должна иметь густоту жидкой сметаны. Поместить массу в кастрюлю.
3. Прокрутить через мясорубку всю перебранную и вымытую зелень и добавить чеснок, соль, черный молотый перец, смесь сухих трав, аджику и соединить со сливовой массой.
4. Варить полученную смесь до закипания, после чего охладить.
5. Готовый соус разлить по стерилизованным банкам, поставить их в емкость с водой и стерилизовать в течение 10 мин.
6. Сверху каждой банки налить немного растительного масла или насыпать чуть соли. Банки закатать или укупорить стеклянными крышками с зажимом.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Соус «Ткемали» подают к жареным цыплятам, шашлыку, мясному филе, котлетам.
- Соус «Ткемали» готовят также из алычи и кислых сушеных слив.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

## 48. Томаты в яблочном соке

### ИНГРЕДИЕНТЫ

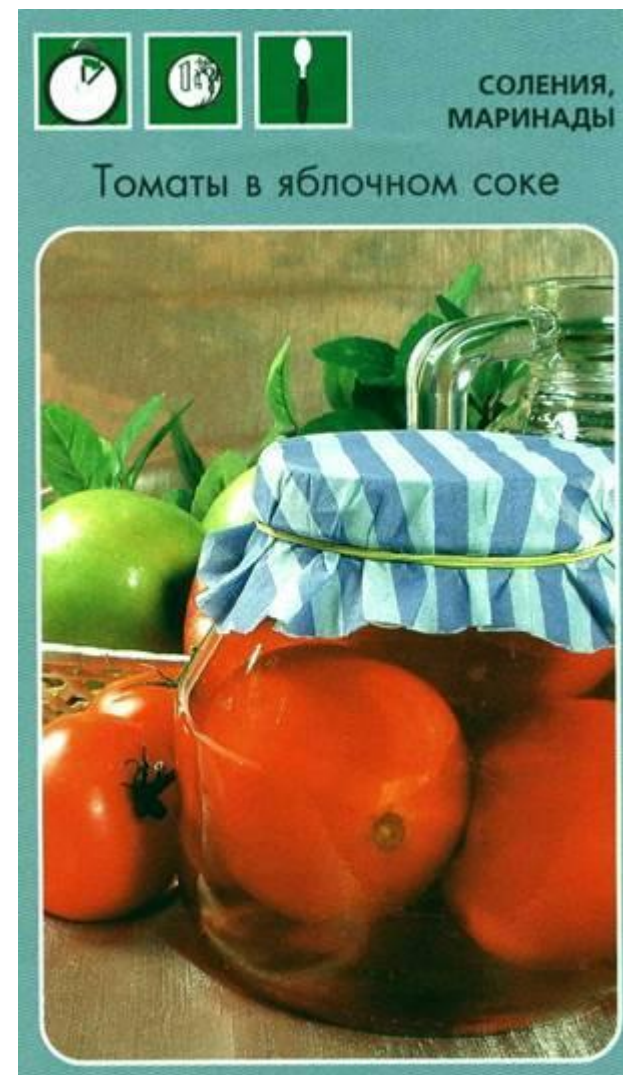
Томаты ..... 1 кг  
Яблочный сок ..... 1 л  
Имбирь (молотый). .... 1/2 ч.л.  
Сахарный песок..... 2 ст. л.  
Соль

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отобрать зрелые крепкие томаты одинаковые по размеру. Тщательно их вымыть и наколоть в нескольких местах заостренной деревянной палочкой.
2. Банки промыть, прошпарить кипятком или паром и уложить в них подготовленные томаты.
3. Культурные или дикорастущие зрелые яблоки тщательно вымыть и отжать сок.
4. Добавить в яблочный сок сахарный песок, имбирь и соль по вкусу. Влить в эмалированную кастрюлю и подогреть до температуры 95°C и вылить в банки с томатами.
5. Пастеризовать при температуре 85°C (литровые банки - 25-30 мин), укупорить банки крышками, перевернуть и тепло укрыть до охлаждения.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Томаты можно законсервировать в яблочном пюре, в этом случае подготовленные яблоки вместе с семенами распаривают с небольшим количеством воды и протирают через сито.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

## 49. Томаты деликатесные

### ИНГРЕДИЕНТЫ

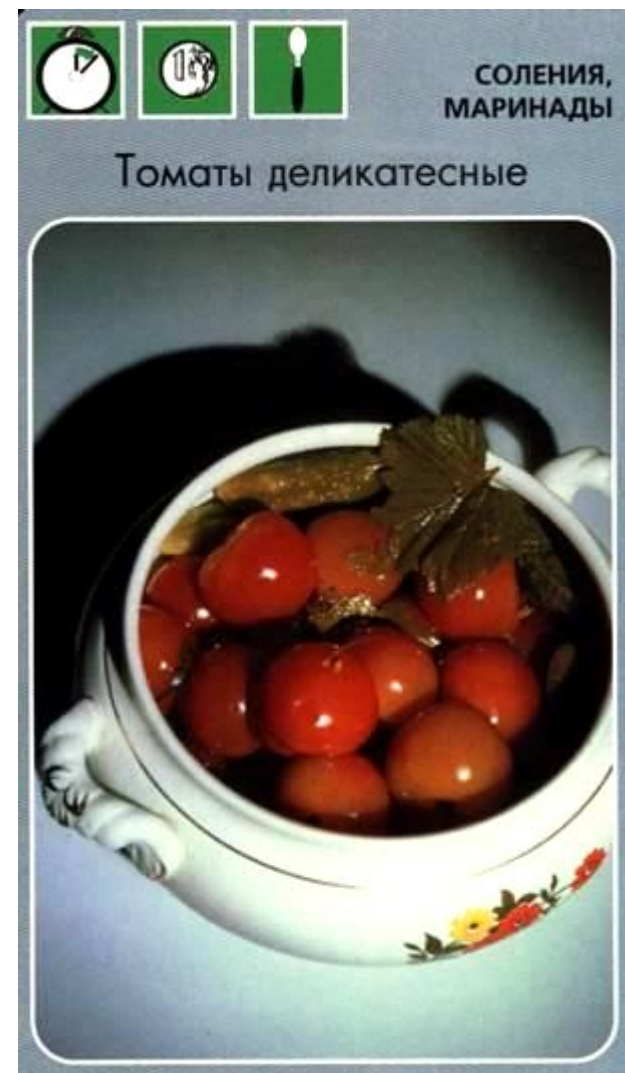
Томаты..... 3 кг  
Эстрагон (тархун)..... 2-3 веточки  
Мелисса ..... 2-3 веточки  
*Для заливки:* (на 1 л воды)  
Сок красной смородины ..... 1 1/2 стакана  
Мед ..... 50 г

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отобрать небольшие, одинаковые по размеру здоровые, спелые томаты и тщательно промыть их в холодной воде.
2. Удалить плодоножки и бланшировать плоды 30 с.
3. Трехлитровую банку промыть, прошпарить и просушить.
4. Эстрагон и листья мелиссы промыть и просушить полотенцем.
5. В подготовленную банку осторожно выложить бланшированные томаты, перемежая их эстрагоном и листьями мелиссы.
6. Для приготовления заливки в эмалированную кастрюлю налить воду, довести ее до кипения, растворить мед и соль, влить сок красной смородины и дать закипеть еще раз.
7. Влить кипящую заливку в банку с томатами.
8. Через 20-30 мин аккуратно слить заливку в кастрюлю. Вновь довести заливку до кипения и залить томаты, после чего повторить операцию еще раз.
9. Чистые крышки прошпарить или прокипятить, герметично укупорить банку, перевернуть ее вверх дном, тепло укрыть и оставить в таком положении до полного охлаждения. Хранить при комнатной температуре.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- При подаче к столу готовые томаты выложить на сервировочное блюдо, украсить листиками мелиссы, эстрагоном



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

## 50. Томаты консервированные

### ИНГРЕДИЕНТЫ

*На литровую банку:*

Томаты

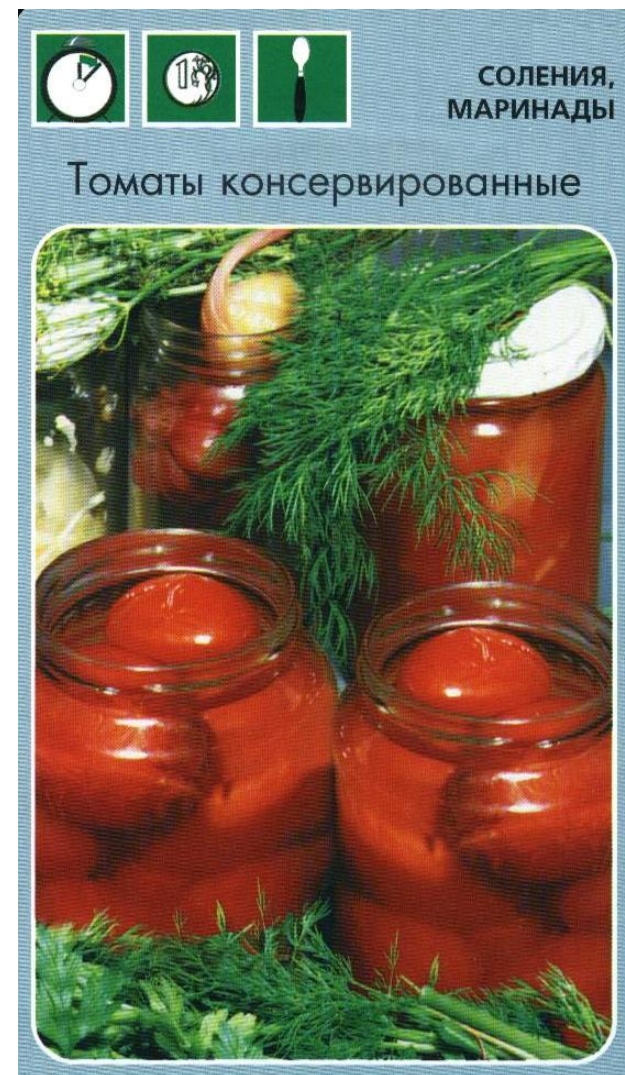
Соль ..... 1 ст. л. на 1 л воды

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отобрать для консервирования мелкие (круглые или грушевидные), совершенно зрелые, но не мягкие томаты.
2. Вымыть их, уложить в проволочную или жестяную дырчатую корзинку или в дуршлаг и опустить на 1-2 мин в горячую воду (95-98°C). Затем быстро вынуть, опустить на 1-2 мин в холодную воду. После такой обработки кожицу томатов легко снять руками или ножом (лучше со стороны, противоположной плодоножке).
3. Стекланные банки промыть, прошпарить и просушить, плотно уложить в них очищенные плоды и залить томаты горячим солевым трехпроцентным рассолом (1 ст. ложка соли на 1 л воды).
4. Пол-литровые банки стерилизовать в кипящей воде 35 мин, литровые 40 мин, затем укупорить металлическими крышками и перевернуть вверх дном до полного остывания.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- можно консервировать томаты с кожицей. Для этого после мойки их укладывают в банки, заливают горячим трехпроцентным рассолом, стерилизуют в кипящей воде: пол-литровые банки - 35 мин, литровые - 40 мин, затем укупоривают.
- при консервировании томатов, кроме соли, в рассол часто добавляют сахарный песок.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

## 51. Томаты с крыжовником

### ИНГРЕДИЕНТЫ

На трехлитровую банку:

Томаты..... 2 кг  
Крыжовник ..... 250 г

*Для заливки:* (на 1 л воды)

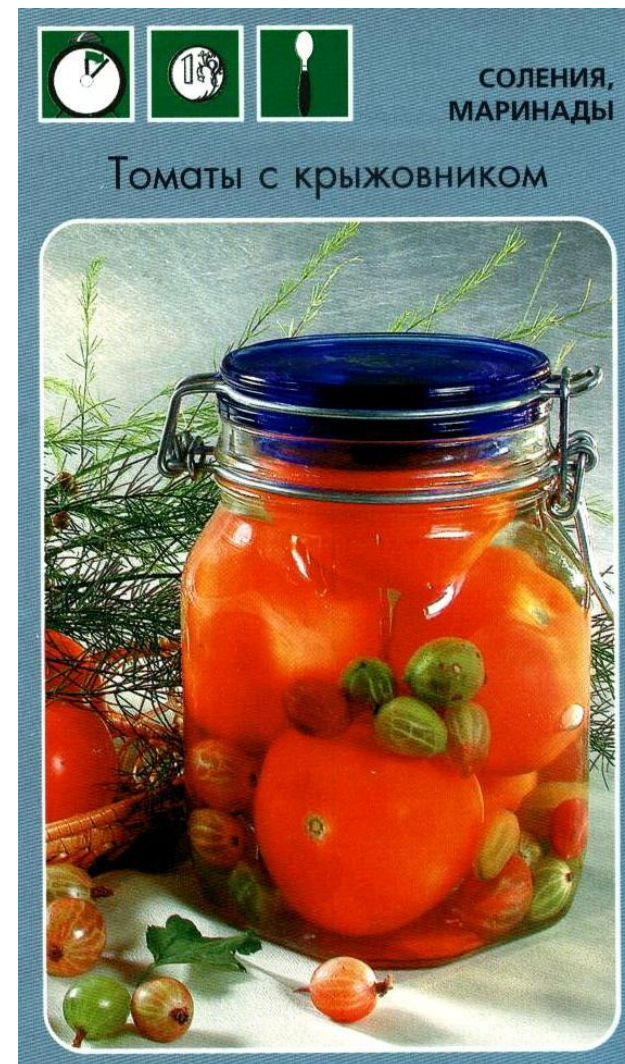
Сахарный песок..... 2 ст. л.  
Соль ..... 2 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отобрать томаты, одинаковые по размеру и спелости, тщательно вымыть и бланшировать в кипящей воде 25-30 с.
2. Банку тщательно вымыть, прошпарить и поместить в нее подготовленные томаты.
3. Крыжовник перебрать, промыть, удалить плодоножки и наколоть ягоды заостренной деревянной палочкой.
4. Подготовленным крыжовником пересыпать томаты в банке.
5. В кастрюлю влить воду, довести до кипения, растворить в ней сахарный песок и соль, прокипятить в течение 10-15 мин. Затем процедить через плотную ткань и вновь довести до кипения.
6. Кипящим раствором залить томаты с крыжовником, выдержать 3-5 мин. Затем слить раствор, вновь довести до кипения, влить в банку с томатами, выдержать 3-5 мин, после чего повторить процедуру еще 1 раз.
7. После третьей заливки банку быстро закатать крышкой, перевернуть, тепло укрыть до остывания.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Томаты при консервировании нередко трескаются. Чтобы предупредить это, следует проколоть кожицу томатов в месте расположения плодоножки заостренной деревянной палочкой.



## 52. Томаты с кукурузой

### ИНГРЕДИЕНТЫ

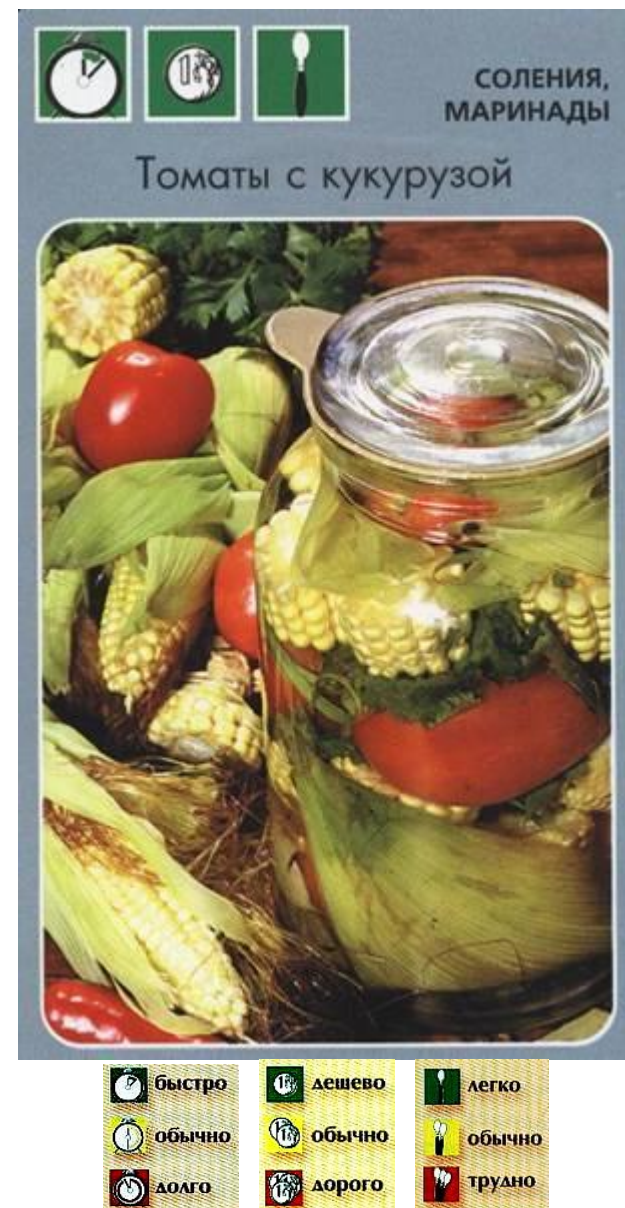
Томаты..... 1 кг  
Кукуруза, (молочной спелости).. 1 кг  
Укроп..... 1 пучок  
Хрен (листья)..... 1-2 шт.  
Лавровый лист ..... 2 шт.  
Чеснок ..... 2-3 зубчика  
Острый перчик..... 1/3 шт.  
Черный перец горошком ..... 2-4 шт.  
**Для заливки:**  
(на 1 л воды - для 2-х литровых банок)  
Соль..... 50 г  
Уксус ..... 1/2 -3/4 стакана

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Початки кукурузы молочной спелости очистить от листьев, нарезать крупными кусками (по 3-4 см). Ошпарить кипятком в дуршлаге, дать воде стечь.
2. Отобрать и вымыть красные томаты (желательно, мелкоплодных сортов). Укроп, листья хрена, острый перчик вымыть. Укроп и хрен нарезать на кусочки по 3-4 см, перчик - пополам (вдоль стручка).
3. Зубчики чеснока очистить, вымыть и разрезать на 3-4 части.
4. Стекланные банки тщательно промыть кипятком. На дно каждой банки уложить половину порции листьев хрена, укропа и чеснока. Затем - слой кусков кукурузы и слой томатов и так до верха банки.
5. Сверху разместить оставшиеся листья хрена, укроп и чеснок. Добавить лавровый лист, кусочек острого перчика, черный перец.
6. Приготовить заливку: в эмалированной кастрюле вскипятить воду, положить в нее соль и уксус, вновь вскипятить.
7. Банки с овощами заполнить горячей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: литровые -10-15 мин, трехлитровые - 17-20 мин.
8. Укупорить банки металлическими крышками, перевернуть, тепло укрыть и оставить на 10-12 ч для остывания.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Кукурузу можно консервировать с молодыми листьями, которые закладывают вместе с листьями хрена.



## 53. Томаты с чесноком

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Томаты (красные)..... 1 кг  
Чеснок..... 6 зубчиков

*Для маринада* (на 1 л воды - для 2-х литровых банок):

Черный перец горошком..... 6 шт.  
Соль ..... 1 ст. л.  
Сахарный песок..... 2ст. л.  
Уксус..... 1 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отобрать крепкие красные томаты, вымыть. Литровые банки промыть кипятком и плотно уложить в них томаты.
2. В эмалированной кастрюле вскипятить воду. Положить в нее соль, сахарный песок, уксус и вновь вскипятить маринад.
3. Чеснок очистить, и каждый зубчик порезать на 3 части.
4. Добавить в каждую банку по 3 зубчика нарезанного чеснока, по 3 горошины черного перца, залить горячим маринадом и прикрыть крышкой.
5. Выдержать томаты 10 мин, затем маринад слить в эмалированную кастрюлю и вскипятить.
6. Снова залить горячим маринадом томаты в банке и закатать крышкой. Банки перевернуть вверх дном до остывания.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Таким маринадом рекомендуется заливать деликатесные мелкие красные томаты, мелкие зеленые томаты, круглый сладкий перец, мелкие патиссоны или ассорти из этих овощей.
- Томаты для консервирования отбирают с плотной мякотью, в одинаковой стадии зрелости, без повреждений.



	быстро		дешево		легко
	обычно		обычно		обычно
	долго		дорого		трудно

## 54. Томаты, маринованные с луком

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### *На трехлитровую банку:*

Томаты..... 2-2,5 кг  
Чеснок ..... 3-4 зубчика  
репчатый лук ..... 2-3 шт.  
Перец черный горошком..... 5-6 шт.  
Петрушка (зелень) ..... 1 пучок

#### *Для заливки (на 1 л воды):*

Сахарный песок ..... 1 ст. л.  
Уксус ..... 3 ст. л.  
Соль..... 2 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отобрать небольшие томаты, одинаковые по размеру и спелости, тщательно их вымыть. Сделать прокол деревянной палочкой в месте расположения плодоножки.
2. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать крупными кольцами. Чеснок очистить и нарезать.
3. Зелень петрушки перебрать, промыть, стряхнуть воду.
4. Для приготовления заливки воду в кастрюле довести до кипения, растворить в ней соль, сахарный песок, затем прокипятить и добавить уксус.
5. Банку тщательно вымыть и прошпарить кипятком. Уложить в нее томаты вместе с зеленью петрушки, луком и чесноком. Добавить перец и залить горячей заливкой.
6. Банку закрыть и простерилизовать в кипящей воде 15-20 мин. Затем закатать банку крышкой, перевернуть и тепло укрыть до остывания.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Обычно после двухнедельной выдержки томаты с луком готовы к употреблению в качестве закуски и гарнира к мясу.



СОЛЕНИЯ,  
МАРИНАДЫ

Томаты, маринованные с луком



быстро



обычно



долго



дешево



обычно



дорого



легко



обычно



трудно

## 55. Уксус из красной смородины

### ИНГРЕДИЕНТЫ

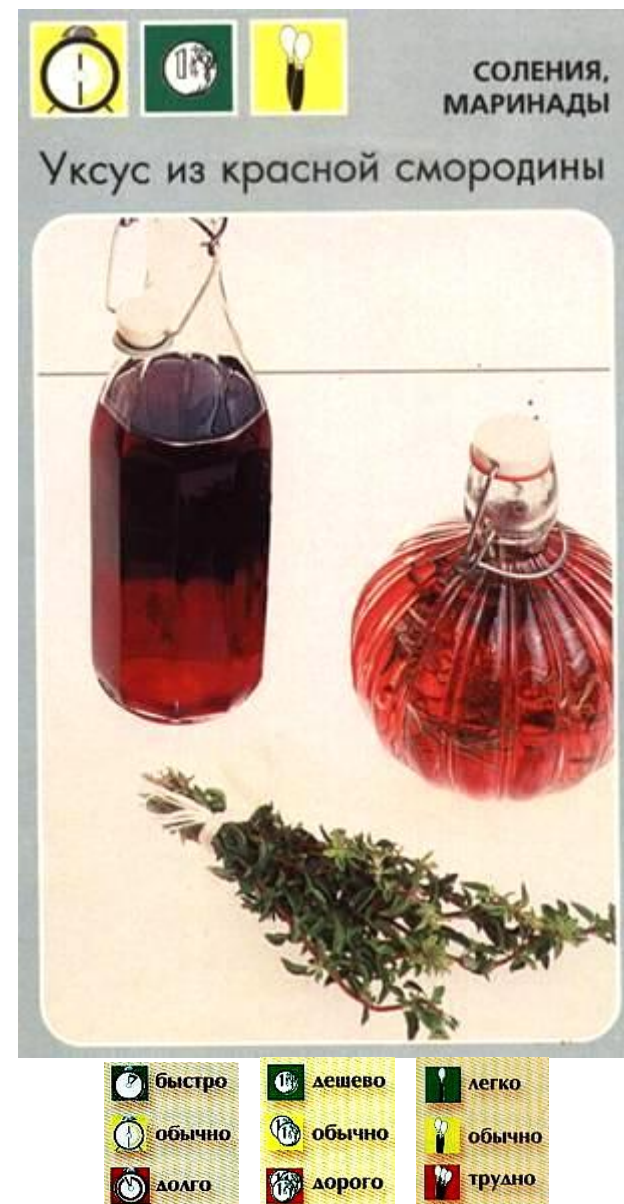
Красная смородина (ягоды) ..... 1 кг  
Сахарный песок ..... 1 стакан  
Изюм (с косточками)..... 1 ст. л.  
Тархун(эстрагон) ..... 4-6 веточек

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Вскипятить и охладить до комнатной температуры 2,5 л воды.
2. Ягоды красной смородины перебрать, удалив веточки, вымыть, размять толкушкой в эмалированной миске.
3. В эмалированную кастрюлю или стеклянную банку с широким горлом положить размятые ягоды, влить подготовленную воду, добавить сахарный песок и вымытый изюм.
4. Посуду накрыть марлей и оставить ягоды с водой для брожения при комнатной температуре на 1,5-2 месяца.
5. Готовый уксус процедить, разлить в бутылки с узким горлышком. В каждую бутылку положить веточку тархуна (эстрагона) для придания уксусу пикантного вкуса и аромата.
6. Закрыть бутылки с уксусом пробками и хранить при комнатной температуре (желательно в темноте).

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- по этому рецепту готовят уксус и из других ягод (белой смородины, крыжовника, вишни, сливы).
- ягодные уксусы хранятся 6-8 лет, при этом их вкусовые свойства с годами улучшаются.



## 56. Цветная капуста по-словацки

### ИНГРЕДИЕНТЫ

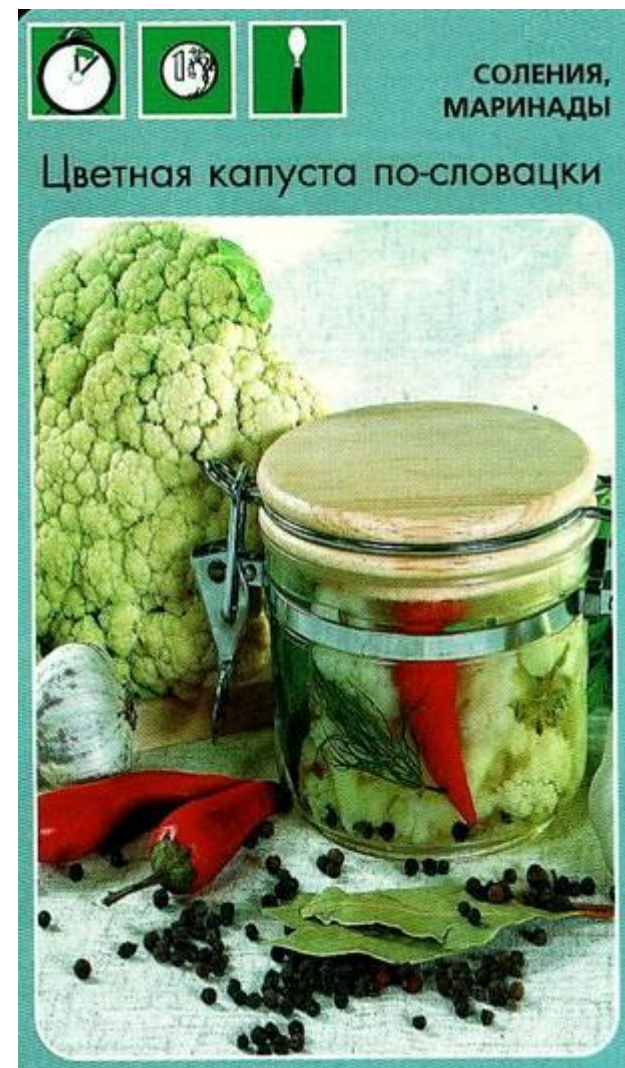
Цветная капуста ..... 2 кг  
Острый красный перчик ..... 1/4 шт.  
Чеснок ..... 2 зубчика  
Черный перец горошком ..... 2-3 шт.  
Петрушка (зелень) ..... 1 веточка  
*Для кисло-сладкой заливки: (на 1 л воды)*  
Уксус ..... 1 стакан  
Сахарный песок ..... 2 ст. л.  
Соль ..... 1 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Цветную капусту очистить от листьев, головку разделить на соцветия и тщательно промыть. Затем варить капусту в слабо кипящей воде.
2. Когда капуста будет свободно соскальзывать с вилки, варку прекратить. Капусту уложить в подготовленные банки, на дно которых поместить кусочек острого перчика, черный перец, очищенные зубчики чеснока, чистую зелень петрушки.
3. Для приготовления заливки в горячей воде растворить сахарный песок, соль, влить уксус и размешать.
4. Залить цветную капусту в банках приготовленной кисло-сладкой заливкой и пастеризовать при температуре 85-90°C: литровые - 20 мин, двухлитровые - 30 мин.
5. Укупорить банки крышками, перевернуть до остывания.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Таковую капусту используют в качестве гарнира к мясу или даже для заправки супов, в последнем случае супы не солят и не вносят в них пряности.



## 57. Яблочный уксус

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Яблоки ..... 1 кг  
Сахарный песок (или мед)..... 50-80 г  
Вода..... 1 л

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яблоки вымыть, срезать поврежденные места и натереть на крупной терке.
2. Подготовленную яблочную кашу положить в стеклянную емкость и развести теплой кипяченой водой (на 800 г кашицы - 1 л. воды).
3. Первые 10 дней хранить смесь открытой при температуре 20-30°C, перемешивая деревянной ложкой 2-3 раза в день.
4. Забродившую массу переложить в марлевый мешок и отжать сок.
5. Полученный сок процедить и перелить в банку с широким горлом. На 1 л сока прибавить 50-80 г меда или сахарного песка.
6. Банку закрыть марлей, завязать и оставить в теплое место, чтобы брожение сока продолжалось еще 40-60 дней.
7. Готовый уксус профильтровать. Разлить по бутылкам и плотно укупорить их пробками. Хранить в холодильнике при температуре 6-8°C.

### К СВЕДЕНИЮ ХОЗЯЙКИ:

- Для ускорения брожения можно добавить на каждый литр воды по 10 г дрожжей или по 20 г черствого ржаного хлеба.

