

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ  
ЗАГОТОВОК

# Перцы, баклажаны, кабачки



Перцы, баклажаны, кабачки

Энциклопедия заготовок

Перцы,  
баклажаны,  
кабачки

Нижний Новгород  
ООО «Слог»  
2014

УДК 641.5  
ББК 36.997  
П26

Серия основана в 2014 году

Составитель Т. Чернышова  
Дизайн обложки И. Мальцева

# Перцы

Сладкий, или болгарский, перец содержит множество витаминов. В нем очень много кальция, меди, натрия, йода и рутина, положительно влияющих на наш организм. Особенно он рекомендован людям, которые страдают от бессонницы, депрессии, от ухудшения памяти. Употребление в пищу перца улучшает состояние кожи, сохраняет зрение, укрепляет сосуды и поддерживает их в нормальном состоянии. Если вы включите сладкий перец в свой ежедневный рацион, то ваш организм будет получать все полезные вещества, которые ему необходимы. Этот овощ хорош и в консервированном виде. Его можно фаршировать, мариновать, солить, квасить, готовить из него икру, салаты и различные закуски.



## Соленые, маринованные

### Перцы с капустой

*Сладкий болгарский перец, белокочанная капуста.  
Для маринада: на 1,5 л воды — 2 стакана 9%-ного уксуса, 1,5 ст. ложки соли.*

Капусту нашинковать соломкой, бланшировать в кипящей воде 5 минут и обсушить. Перцы вымыть, очистить от семян и нафаршировать капустой. Уложить перцы в банки, залить рассолом, пастеризовать и укупорить.

Для маринада воду довести до кипения с уксусом, солью и кипятить 3 минуты.

### Круглый перец фаршированный

*Крупный сладкий перец округлой формы, лук-сеянец, цветная капуста, морковь, корень сельдерея, чеснок.  
Маринад: на 1 л 3%-ного уксуса — 2 ст. ложки соли (если уксус очень крепкий, добавить на 2 части уксуса 1 часть воды).*

Отобрать стручки перца приблизительно одинаковой величины. Удалить семенную часть и вырезать кружок вокруг плодоножки.

В каждый стручок положить головку лука, кусочек моркови и сельдерея и дольку чеснока. Сверху закрыть кочешком (соцветием) цветной капусты. Уложить фаршированные стручки отверстием вверх в банку и залить прокипяченным и охлажденным маринадом, приготовленным из уксуса и соли. На четвертый день после приготовления перелить маринад. Прodelывать это в течение 3—4 дней.

Готовый перец придавить гнетом (булыжником) и поставить в холодное место.

## Перец, фаршированный чесноком

*2 кг сладкого перца, 1 головка чеснока,  
1 пучок зелени петрушки,  
1 стакан растительного масла.*

*Для заливки: 2 стакана воды, 1 стакан сахара,  
0,75 стакана соли.*

У перцев удалить плодоножки и семена. Чеснок почистить и измельчить. Петрушку мелко нарезать. Вскипятить заливку, влить растительное масло и опустить в нее подготовленные перцы. Варить до белого цвета, вынуть, затем остудить. В остывшие перцы насыпать смесь из чеснока и петрушки и плотно уложить в подготовленные банки, пересыпая петрушкой. Залить горячей заливкой, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 20 минут. Быстро закупорить и охладить.

## Перец, фаршированный по-болгарски

*6 кг крепких плодов сладкого красного перца,  
2—3 кочана цветной капусты, 1 кг небольших  
зеленых помидоров, 500 г острого перца,  
500 г моркови.*

*Маринад: 7 стаканов воды,  
7 стаканов винного уксуса, 1 стакан сахара,  
1 стакан соли, 4—5 лавровых листьев,  
по 1 ч. ложке черного и душистого перца  
(горошком).*

Перцы вымыть и удалить семена. Цветную капусту, выдержанную 2—3 часа в подсоленной воде, разобрать на соцветия. Зеленые помидоры и острый перец вымыть. Морковь очистить и нарезать кружочками.

Сварить маринад и охладить его.

Ошпарить кипятком стручки острого перца, а затем отдельно (в другой посуде) — остальные овощи. Когда овощи остынут, положить в каждый стручок сладкого перца по 1—2 помидора, половинку стручка острого перца, 2—3 кружочка моркови. Сверху прикрыть соцветием цветной капусты. Подготовленные стручки уложить в банку и залить охлажденным маринадом.

Маринад перелить 2—3 раза (через день), придерживая перцы рукой, чтобы из них не выпал фарш.

Хранить в холодном месте, следя за тем, чтобы перец всегда был покрыт слоем маринада толщиной в 2 пальца.

## **Фаршированный перец «Медовый»**

*Для маринада: 1 л воды, 100 мл растительного масла, 2–3 ст. ложки меда, по 200 г сахара, 9%-ного уксуса, 1 ст. ложка соли.*

Сладкий перец вымыть, вырезать плодоножку с семенами, оставив чашечку целой, бланшировать 5–6 минут.

Приготовить фарш: морковь натереть на мелкой терке, капусту, лук и чеснок нашинковать (количество произвольное), перемешать, посолить по вкусу. Начинить перец, сложить в стерилизованные литровые банки кончиками вниз. Залить горячим маринадом, стерилизовать 7–10 минут. Закатать.

## **Перец «Сытный»**

*Фарш: 2 кг моркови, 1 кг очищенного лука, 0,5 кг свежей капусты.*

*Томатная заливка: на 1 л сока — 30 г соли, 100 г 5%-ного уксуса (или 5 г лимонной кислоты).*

Морковь, лук и капусту мелко порезать и обжарить в растительном масле отдельно друг от друга. Затем смешать, посолить, оставить в блюде, чтобы стекло масло, которое необходимо слить. Перцы вычистить, поместить на 1 минуту в круто посоленный кипяток, охладить и заполнить фаршем. В банку положить несколько горошин душистого перца, уложить перцы и залить прокипяченным томатным соком. Банки пастеризовать, затем закатать.

## **Перец, фаршированный кабачками**

*1 кг кабачков, 300 г моркови, 200 г репчатого лука,  
1 л томатного соуса, соль.*

Кабачки очистить от кожицы, освободить от семян и натереть на крупной терке. Морковь вымыть, очистить, нашинковать тонкой соломкой. Лук мелко нарезать. Все овощи спассеровать на растительном масле, посолить. Начинить перец, уложить в банки, залить кипящим томатным соусом.

Стерилизовать, закатать.

Для соуса: 2 кг помидоров ошпарить, удалить кожицу, варить 15 минут, а затем протереть через сито и уваривать до уменьшения объема в два раза.

## **Перец фаршированный**

*4,5 кг сладкого перца, 3 кг белокочанной капусты,  
80 мл 5%-ного столового уксуса, 40 г соли,  
2 г тмина, 8 шт. лаврового листа, 3 г душистого  
перца, 4 л кипяченой воды.*

Белокочанную капусту нашинковать, посыпать солью, сбрызнуть уксусом, подержать в прохладном месте в течение 24 часов, затем отжать.

Сладкий перец промыть, удалить плодоножки с семенами, затем бланшировать в кипящей воде в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.

Подготовленный перец начинить капустным фаршем.

Для маринада вскипятить воду, добавить соль и отфильтровать через несколько слоев чистой марли. После этого жидкость перелить обратно в кастрюлю, еще раз довести до кипения, добавить уксус и держать на огне в течение 1 минуты.

На дно подготовленных банок положить специи, затем нафаршированный перец. Все залить горячим маринадом, накрыть стерильными крышками и стерилизовать на водяной бане в течение 25—30 минут, затем банки герметично укупорить.

## **Перец с баклажанами в маринаде**

*5 кг сладкого перца, 3,5 кг баклажанов,  
1,65 л 3%-ного уксуса, 500 мл растительного масла,  
150 г зелени петрушки, несколько зубчиков чеснока,  
черный перец горошком, 40 г соли.*

Перец промыть, очистить от семян и плодоножек, разрезать каждый стручок на 2—4 части, бланшировать в кипятке и очистить от кожицы.

Баклажаны промыть, очистить, нарезать нетолстыми полосками, обжарить в растительном масле на сильном огне.

Овощи выложить слоями в банки, добавить крупно нарезанную зелень петрушки, несколько зубчиков чеснока, черный перец, соль, залить горячей смесью растительного масла с уксусом. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить на хранение в холодное место.

## Соленый перец с огурцами

*1 кг сладких перцев, 2 огурца, 2 зубчика чеснока,  
2 ст. ложки зелени укропа.*

*Для рассола: 1 л воды, 3,5 ст. ложки соли.*

Перец обрезать с обоих концов, удалить семена. Огурцы средней величины наколоть вилкой в нескольких местах. Укроп крупно порезать.

Подготовленные овощи и приправы плотно уложить в посуду, накрыть деревянным кружком с грузом и залить горячим рассолом. Оставить при комнатной температуре на 2—3 дня, затем перенести в холодное место.

## Перец в растительном масле по-болгарски

*5 кг сладкого перца, 7,5 кг помидоров,  
2 кг репчатого лука, 200 г зелени петрушки,  
1 л растительного масла, 70 г сахара, 80 г соли.*

Перец вымыть, вырезать семена, нарезать плоды кусочками размером 2×4 см и слегка обжарить в растительном масле.

Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить в растительном масле до золотистого цвета.

Зелень измельчить.

Помидоры вымыть, нарезать дольками и уварить до половины первоначального объема. Затем, помешивая, до-

бавить в помидоры соль, сахар и 400 г растительного масла. Когда соль и сахар растворятся, порциями положить перец, лук и зелень.

Довести смесь до кипения и сразу же разложить в банки.

Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 40 минут.

## Перец с морковью

*Сладкие перцы и морковь (количество произвольное), зелень сельдерея, петрушки и чеснок по вкусу.*

*Для маринада: 2 л воды, 1 стакан столового уксуса, 1 стакан сахара, 4 ст. ложки соли, 8 ст. ложек растительного масла.*

У перцев удалить семена. Морковь почистить, натереть на средней терке.

Приготовить маринад: в воде растворить соль и сахар, добавить масло, уксус, довести до кипения.

Добавить в маринад очищенный перец и поварить 7 минут. Через 5 минут после начала варки добавить зелень сельдерея.

Перец вынуть, нафаршировать тертой морковью.

По стерилизованным банкам разложить чеснок, зелень петрушки, фаршированный морковью перец. Залить кипящим маринадом на 10—15 минут.

Слить маринад, довести его до кипения, снова залить в банки и закатать.

## **Перец с чесноком и хреном в томате**

*5 кг сладких перцев, 2 головки чеснока,  
3 корня хрена, 20 веточек зелени укропа,  
1,5 кг помидоров, 1 ст. ложка соли.*

У перцев удалить плодоножки и семена. Затем пробланшировать 3 минуты в кипящей воде, после чего быстро охладить в холодной. Корень хрена и чеснок нарезать кружками. Зелень измельчить. Помидоры пропустить через мясорубку и прокипятить с солью 15 минут.

В подготовленные банки положить хрен, чеснок и зелень, затем плотно уложить перец (можно один в другой).

Залить кипящим томатом и накрыть крышкой. Стерилизовать 40 минут. Укупорить.

## **Перец красный, маринованный с овощами**

*8 кг красных сладких перцев, 500 г соли,  
цветная капуста, морковь, корень сельдерея,  
сухие веточки укропа.*

Перец вымыть. Удалить у него плодоножки и семена. Разрезать каждый стручок вдоль на 2 части и уложить в эмалированную посуду. Засыпать солью (500 г) и выдержать одну ночь. Затем отцедить выделившийся сок и измерить его объем. Отмерить такое же количество уксуса, смешать

с выделившимся соком и на каждый литр полученной жидкости добавить 1 кг сахара, 500 мл растительного масла, 2—3 ч. ложки черного перца горошком и 2—3 лавровых листа. Довести до кипения.

Перец залить кипящим маринадом и в нем охладить. Затем вынуть, уложить в банки, перекладывая ряды соцветиями цветной капусты, кружочками моркови, тонко нарезанным корнем сельдерея и сухими веточками укропа. Залить охлажденным маринадом и закатать.

## **Перец с яблоками в маринаде**

*4 кг сладкого перца, 1 кг яблок,  
2 ч. ложки молотой корицы.*

*Для маринада: 40 г сахара, 30 г соли,  
300 мл 6%-ного уксуса, 1 ч. ложка молотой корицы.*

Приготовить желтые или красные перцы и неокрашенные сорта яблок.

Перцы очистить, разрезать на половинки, бланшировать в кипящей воде 2—3 минуты, затем остудить.

Яблоки разрезать на 4 дольки, удалить семенную камеру, бланшировать 1—2 минуты, затем остудить.

В банки, чередуя, уложить перец с яблоками. Стерилизовать при 90 градусах: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 25 минут.

## **Перец, маринованный с яблоками**

*3 кг сладкого перца, 3 кг яблок (антоновки),  
4 л воды, 800 г сахара, 300 мл столового уксуса.*

Перцы и яблоки вымыть, разрезать на четвертинки, удалить семена. Приготовить рассол из воды, сахара и уксуса.

В кипящем рассоле поочередно пробланшировать перцы и яблоки. После этого выложить их в стерилизованные литровые банки, залить кипящим рассолом и закатать.

## **Перец, фаршированный по-болгарски**

*4,3 кг сладкого перца, 2,8 кг помидоров,  
600 г лука, 4 кг моркови, по 150 г корней  
пастернака, петрушки и сельдерея,  
по 50 г зелени укропа, петрушки и сельдерея,  
по 100 г соли и сахара, 15 г молотого красного  
острого и 10 г молотого черного перца.*

Перец вымыть, вырезать семена, бланшировать плоды 2–3 минуты в кипящей воде и охладить в холодной.

Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить в растительном масле до золотистого цвета.

Коренья очистить, нарезать кольцами толщиной 3–4 мм или кубиками и обжарить по отдельности в растительном масле. Обжаренные коренья, лук и измельченную зелень

смешать, пересыпать половиной нормы соли, хорошо перемешать. Полученным фаршем плотно заполнить перец.

Помидоры мелко нарезать и нагреть до кипения, затем добавить соль, сахар, молотый красный и черный перец. Томатную массу варить на слабом огне 5 минут, после чего залить в банки с уложенным в них фаршированным перцем.

Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 60—70 минут.

## Перец в томате с овощами

*1 кг сладкого перца, 2,5 кг помидоров,  
250 г моркови, 5 зубчиков чеснока,  
по 10 веточек зелени укропа и петрушки,  
150 мл растительного масла,  
2 ст. ложки 9%-ного уксуса, 2 ст. ложки сахара,  
2 ст. ложки соли.*

Овощи и зелень вымыть, очистить. Из спелых помидоров приготовить томат: пропустить помидоры через мясорубку и варить на медленном огне 30—40 минут. Перец нарезать узкими полосками. Морковь нашинковать или натереть на терке. Зелень нарезать.

Опустить все овощи в кипящий томат (чеснок — целыми зубчиками), добавить соль, сахар, растительное масло и уксус и варить еще 10 минут.

В горячем виде разложить заготовку по сухим подготовленным банкам, накрыть прокипяченными крышками и сразу закрыть. Перевернуть вверх дном и поставить остывать.

## Перцы «Зимние»

2 кг перцев очистить от семян и плодоножек, разрезать пополам, опустить на 5 минут в кипящую воду и разложить по литровым банкам. Можно добавить к перцам 5 нашинкованных луковиц и 1 измельченную морковь.

Приготовить заливку: пропустить спелые помидоры через мясорубку или измельчить в блендере, чтобы получилось 2 л массы; добавить 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 2 ст. ложки соли и несколько горошин черного перца. Томатную массу прокипятить, влить в нее 1 ст. ложку 6%-ного уксуса и заполнить ею банки с овощами. Закрыть банки крышками и стерилизовать 15–20 минут.

## Перец фаршированный острый

*6 кг крупного сладкого перца, вишневые листья.*

*Для фарша: 2 кочана белокочанной капусты средних размеров, 1 кг моркови, по 500 г красного и зеленого острого перца, 3–4 корня сельдерея, 2–3 пучка зелени петрушки.*

*Маринад: 3 л воды, 3 л столового уксуса, 4 ст. ложки (с горкой) соли.*

Перец вымыть и удалить семенную часть. Слегка посолить изнутри и выдержать несколько часов.

Приготовление фарша: капусту, морковь, корни сельдерея, красный и зеленый стручки острого перца и зелень петрушки мелко нарезать, нарезанные овощи смешать, посолить по вкусу и уложить в большую эмалированную кастрюлю. Сверху положить гнет и оставить на ночь.

На другой день овощи отжать для удаления образовавшегося сока и нафаршировать ими стручки перца, следя за тем, чтобы в них не оставалось воздуха.

Закрывать стручки перца кружочками моркови и уложить вертикально в банку или глиняный горшок, проложив между ними промытые вишневые или айвовые листья.

Сварить маринад, охладить и залить им перец. Закатать.

## **Сладкий перец с яблоками и корицей**

*3 кг разноцветного сладкого перца, 1 кг яблок.*

*Для маринада: 1 л воды, 1 ч. ложка молотой корицы, 1,5 стакана 6%-ного уксуса, 4 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка соли.*

Красные и желтые перцы разрезать пополам, очистить от семян. Бланшировать 2 минуты и охладить.

Приготовить маринад: вскипятить воду с солью, сахаром, молотой корицей и уксусом.

В подготовленные банки уложить слоями перец и яблоки, дважды залить кипятком, выдержав по 10 минут. В третий раз залить кипящим маринадом. Банки закатать.

## Ассорти

*По 1 кг сладкого перца, лука и моркови,  
5 кг цветной капусты.*

*Заливка: по 400 мл растительного масла и уксуса,  
0,5 стакана сахара, соль.*

Капусту разобрать на соцветия, опустить на 1—2 минуты в подсоленную кипящую воду, откинуть на дуршлаг. Перец очистить от плодоножек и семян, нарезать соломкой, лук — полукольцами. Морковь натереть на терке.

Овощи сложить в банки, залить заливкой, выдержать, не накрывая крышками, 3 дня. Затем укупорить крышками.

## Маринованный разноцветный перец

*Перцы (произвольное количество),  
1 лист хрена, чеснок, укроп и листья черной  
смородины по вкусу.*

*Для маринада на 2 литровые банки: 1 л воды,  
1 ст. ложка соли, 1,5 ст. ложки сахара,  
1 ст. ложка столового уксуса.*

Для маринада воду вскипятить в кастрюле, добавить соль, сахарный песок, уксус, прокипятить.

Перцы очистить от семян и перегородок, вымыть и порезать очень тонкими кольцами. Бланшировать отдельно по цветам не менее 10 минут.

В литровые банки положить по кусочку листа хрена, затем слой перца красного цвета, нарезанный зубчик чеснока, укроп, листья черной смородины. Следующим слоем положить перец зеленого цвета, снова чеснок, укроп, листья смородины. Верхний слой — перец желтого цвета, чеснок, укроп, листья смородины.

Залить перцы кипящим маринадом, сразу закатать. Банки перевернуть и держать так до полного остывания.

## **Перец с цветной капустой**

*1 кг сладкого перца, 150 г корня петрушки,  
150 г корня сельдерея, 150 г цветной капусты,  
3 зубчика чеснока.*

*Для заливки: 1 л воды, 1 л столового уксуса,  
2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара,  
2 лавровых листа.*

Перец промыть, очистить от семян и нарезать вдоль кусочками. Капусту и корни измельчить.

Подготовленные овощи сложить в большую посуду, чередуя их, при этом чеснок должен лежать на дне и сверху. Все пересыпать солью и черным перцем, уплотнить, чтобы овощи дали сок, залить горячим маринадом и выдержать 12—15 часов.

Слить заливку, дважды перекипятить, заливая и сливая маринад. Последний раз стерилизовать 15—20 минут. Закатать.

## Перец с чесноком и петрушкой

*2 кг сладкого перца, 0,5 головки чеснока,  
50 г зелени петрушки, 0,5 стакана растительного  
масла, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана столового  
уксуса, перец горошком и лавровый лист по вкусу.*

Приготовление маринада: в воде растворить соль, сахар, прокипятить, влить уксус и размешать.

Перец вымыть, удалить семенную часть, нарезать кольцами. Чеснок очистить и измельчить. Петрушку вымыть и мелко нарезать. В банки налить растительное масло, разложить подготовленные овощи, добавить горошины черного перца, лавровый лист.

Залить овощи горячим маринадом, накрыть банки крышками, стерилизовать. Закатать.

## Перец закусочный в масле

Перец промыть, разрезать на половинки, очистить от семян. В глубокую сковороду налить 300 мл растительного масла и обжарить в нем перец с двух сторон для мягкости (очень важно не пережарить, перец должен быть сочным). Сложить его в банки, немного подсаливая каждый слой и утрамбовывая ложкой. Оставшимся от жарки маслом залить банки до горлышка.

Закатать. Хранить в холодильнике.

## **Перец маринованный (без пастеризации)**

*2 кг сладкого перца.*

*Для заливки: 1,5 л воды, 1 стакан 6%-ного уксуса,  
1 стакан сахара, зелень и пряности по вкусу.*

На дно банки положить зелень и пряности. Вымытые и очищенные от семян перцы разрезать на 4 продольные доли и отварить в течение 5 минут, после чего сразу заложить в банку.

Приготовить заливку. Горячей залить ее в банку с перцами. Накрыть крышками и герметично укупорить.

Остудить под «шубой». Хранить в прохладном месте.

## **Перец в томатном соке по-чешски**

*10 кг сладкого перца, 100–150 г корня хрена,  
150–200 г чеснока, 40–50 г зелени укропа.*

У перцев удалить семена. Корень хрена очистить и нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить, зелень нарезать. Приправы положить на дно банок.

Перцы плотно уложить в банки, вкладывая один в другой. Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 30–40 минут, двух- и трехлитровые — 50–60 минут.

Закатать.

# Болгарский перец по-кавказски

## I способ

*7 кг болгарского перца, 200–250 г чеснока, 1 стручок горького перца, по 50 г петрушки, кинзы, 0,5 л растительного масла, 0,5 л 9%-ного уксуса, 200 г сахара, 100 г соли, несколько горошин черного перца, 1 л воды.*

Приготовить маринад (вода, растительное масло, уксус, сахар, соль, черный перец), довести его до кипения.

Болгарский перец очистить от семян, разрезать на 4 части до центра (не совсем до конца) и варить в маринаде до половины, добавить несколько зубчиков чеснока, колечко горького перца, зелень и перец до верха банки и закатать.

## II способ

*10 кг болгарского перца, 250–300 г чеснока, 1–2 стручка горького перца, 50 г петрушки, 1,5 л растительного масла, 0,6–0,7 л 9%-ного уксуса, 100–120 г соли, несколько горошин черного перца.*

Залить в посуду 1 л растительного масла, нагреть его до кипения, обжарить в нем со всех сторон болгарский перец целиком до золотистого цвета. Обжаренный перец уложить рядами в эмалированную посуду, пересыпая солью, мелко нарезанным чесноком, петрушкой и добавляя колечки горького перца. Залить оставшимся растительным маслом (можно добавить и того масла, в котором перец обжаривался) и

довести содержимое до кипения. Кипятить 15—20 минут, за 5 минут до конца добавить уксус. Затем переложить в банки и закатать.

## Перцы по-крымски

*3 кг сладких перцев, 1,7 л воды,  
1 стакан 5%-ного яблочного или виноградного  
уксуса, 1 стакан растительного масла,  
1 стакан сахара, 2 ст. ложки (без горки) соли.*

Перцы вымыть. Обрезать у них хвостики, но не полностью, а так, чтобы за них можно было взяться пальцами.

В большую кастрюлю влить воду и довести ее до кипения. Бланшировать перцы в течение 3 минут. Вынуть перцы шумовкой и сложить в дуршлаг, чтобы немного остыли.

Разложить перцы в стерилизованные банки и добавить в каждую по одному или по половине острого перчика — в зависимости от размера банки и ваших вкусовых предпочтений.

Используя воду, в которой бланшировались перцы, приготовить маринад. Довести воду до кипения, влить растительное масло, всыпать соль и сахар. Размешать до полного растворения. Влить уксус и довести до кипения.

Залить перцы горячим маринадом. Накрыть банки крышками и поставить на стерилизацию: пол-литровые банки — на 8 минут, литровые — на 10 минут.

После этого банки перевернуть на полотенце, накрыть другим полотенцем и дать полностью остыть. Хранить в прохладном месте.

## Перец в томатном соке

*5,5 кг сладкого перца, 1,6 кг помидоров, 60 г соли, 50 г сахара, 20 г 80%-ной уксусной кислоты.*

Сладкий перец промыть в проточной воде и удалить плодоножки с семенами. Бланшировать в кипящей воде в течение 5 минут, откинуть на сито и дать воде стечь. Подготовленный перец уложить в сухие банки.

Помидоры вымыть, разрезать на 2–4 части, поместить в эмалированную посуду и хорошо прогреть, после чего протереть через сито. Томатную массу переложить обратно в кастрюлю, поставить на плиту и довести до кипения. Пену, образовавшуюся в процессе термической обработки, снять, добавить в сок сахар, соль и уксусную кислоту.

В банки с перцем влить горячий томатный сок, накрыть их подготовленными крышками и поставить стерилизовать на водяную баню. После этого банки герметично укупорить и остудить.

## Перец в томатном соке по-болгарски

*Заливка: на 1 л томатного сока — 25–30 г соли.*

Красный мясистый сладкий перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть. Опустить в кипящую воду на 1–5 минут, после чего сразу охладить в холодной воде. Вставить перцы один в другой и плотно уложить в банки.

Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 30—35 минут, литровые — 35—40 минут. После этого герметично укупорить.

## Экспресс-перец

Подготовить 1 кг сладкого перца, кожицу снять ножом для чистки овощей. Нарезать полосками. 1 стручок перца чили нарезать колечками, порубить 5 зубчиков чеснока. Все смешать и разложить в подготовленные банки.

Вскипятить 500 мл уксуса с 300 мл воды, 2 ч. ложками соли, 25 г сахара и 300 мл вина. Залить маринадом перец, банки закрыть и поставить в кастрюлю. Влить до 0,5 высоты банки воду и кипятить 20 минут. Дать банкам остыть.

## Перец с розмарином

*1 кг сладкого перца, 180 мл 9%-ного уксуса,  
4 лавровых листочка, 2 стакана коричневого сахара,  
по 1 ч. ложке сушеного розмарина,  
черного молотого перца и соли.*

Промыть перец и нарезать полосками шириной 1 см или кубиками. Выложить в сковороду, добавить уксус, сахар, соль, розмарин и лавровый лист. Довести до кипения. На слабом огне проварить, помешивая, 30 минут, до карамелизации перца. Затем убрать с плиты, выложить в простерилизованные банки, остудить и укупорить.

Хранить в прохладном месте.

## Перцы по-мелитопольски

Вымытый мясистый перец освободить от плодоножек и семян. Хорошо промыть. Нашинковать кольцами поперек. Уложить в литровые банки, пересыпая очищенными дольками чеснока (на 1 банку — 1–2 головки), добавить 1 ч. ложку сахара и 0,3 ч. ложки лимонной кислоты.

Перцы залить горячим рассолом, сверху влить 1–2 ст. ложки растительного масла.

Банки закрыть стерильными крышками, закатать и стерилизовать в течение 7–10 минут.

## Овощи в рассоле

*Стручки длинного перца, зеленые помидоры, цветная капуста, морковь, коренья сельдерея, небольшие огурчики, стручковая фасоль (молодая), краснокочанная капуста, корень хрена.*

*Заливка: 2 части воды и 1 часть 6%-ного уксуса, 2 ст. ложки соли (70 г) на каждый литр заливки, лавровый лист и черный перец горошком по вкусу.*

Перец промыть и отрезать плодоножки на 1 см от основания, не прорезая самих стручков.

Морковь очистить и промыть. Сельдерей нарезать ломтиками. Фасоль промыть (если она не очень молодая, то ошпарить кипятком).

Цветную капусту разобрать на кочешки, а кочаны красной капусты нарезать на 8 частей каждый.

Приготовленные овощи уложить рядами в большую стеклянную банку, положив на каждый ряд по 1—2 кусочка хрена.

Сварить заливку, охладить и залить овощи. Через 3—4 дня перелить рассол, проделывая это в течение нескольких дней подряд, а затем положить гнет и поставить банку в холодное место.

## Перец с чесноком

*6 кг сладкого перца, 200 мл растительного масла, 100 г сахара, 170 мл 9%-ного столового уксуса, 65 г соли, 4 л кипяченой воды, 125 г чеснока.*

Перец перебрать и вымыть, черешки не удалять, но в нескольких местах проколоть каждый стручок большой иглой или острой вилкой.

Банки подготовить, положить на дно каждой несколько очищенных зубчиков чеснока.

Смешать воду, растительное масло, сахар, уксус и соль, поставить на плиту. Когда маринад закипит, по очереди осторожно опускать в него подготовленные стручки перца. Когда перец станет менее упругим, вынуть его из сиропа специальной ложкой и уложить в банки.

В наполненные перцами банки влить тот же маринад, накрыть стерильными крышками и поставить на водяную баню на 20 минут.

Затем банки герметично укупорить и убрать на хранение.

## Перец с зелеными помидорами

*5 кг болгарского перца, 5 кг зеленых помидоров,  
300 г чеснока, 1 кг лука.*

*Для маринада: 2 стакана столового уксуса,  
2 стакана растительного масла, 2 стакана сахара,  
2 ст. ложки соли.*

Помидоры нарезать дольками и смешать с измельченным чесноком. Подготовленный болгарский перец начинить смесью из помидоров и чеснока. Положить перцы в кастрюлю, пересыпать нарезанным луком, по желанию можно добавить зелень петрушки.

Сварить маринад и залить им перцы. Кипятить перец с зелеными помидорами 10—15 минут.

Разложить перцы по стерилизованным банкам, залить маринадом и закатать.

## Перец, маринованный с хреном

*Заливка: на 1 л воды — 3 ст. ложки 6%-ного уксуса,  
2 лавровых листа, 3—4 горошины душистого перца,  
3—4 бутона гвоздики, 2 веточки петрушки,  
1 дес. ложка сахара, 1 ст. ложка соли.*

Перец очистить от сердцевины, разрезать на части или целиком отварить в подсоленной воде 2—5 минут и откинуть на сито или дуршлаг.

В стерилизованные банки положить настроганный хрен и подготовленный перец, залить горячим маринадом, на-

крыть банки крышками и поставить в кастрюлю с водой, подогретой до 60 градусов.

Стерилизовать 10–15 минут, вынуть и закатать.

Приготовление маринада: положить в воду соль, сахар и специи, прокипятить несколько минут, влить уксус и немедленно залить перцы.

## **Сладкий перец с цветной капустой и виноградом**

*Заливка: на 1 л воды — 1 л 3% -ного уксуса,  
120 г соли.*

Красные перцы вымыть, удалить семена, аккуратно вырезав отверстие вокруг плодоножки.

Перцы опустить на 1 минуту в слегка подсоленную кипящую воду для некоторого размягчения. В каждый перец положить смесь из мелко нарезанного корня сельдерея, зелени петрушки и соцветие цветной капусты. Перцы уложить в банку, помещая их отверстием вверх.

Между перцами поместить гроздья винограда с 10–12 ягодами, морковь и сельдерей, нарезанные фигурным ножом, а также ломтики хрена.

Уложенную смесь залить горячей заливкой. Сверху надавить решеткой, чтобы овощи оставались погруженными в жидкость.

Банки закрыть и хранить в холодном помещении.

## Перцы «Близнецы»

*Заливка: на 1 л воды — 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной кислоты.*

Из зрелого мясистого сладкого перца вырезать семена. Перцы на 1—2 минуты опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной. Уложить плоды вертикально в подготовленные банки широкой частью вниз. Перед этим сплющить их или вложить по несколько штук один в другой.

Банки с перцем заполнить горячей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: литровые — 12—15 минут, двух- и трехлитровые — 20—25 минут.

## Перец жареный маринованный

*На литровую банку: 1 кг сладкого перца,  
2 ст. ложки растительного масла (в банку),  
50 мл растительного масла (для обжарки),  
100 мл 9%-ного уксуса, 30 г соли,  
10 зубчиков чеснока.*

Перцы вымыть и обсушить, затем обжарить в растительном масле. В уксус добавить соль и обмакнуть в него перцы. Затем плотно уложить их в банки, прокладывая между стручками дольки очищенного чеснока.

В каждую банку влить по 2 ст. ложки раскаленного растительного масла. Закатать.

## Перец в томатном пюре

Спелые перцы промыть, освободить от плодоножек, перепонек и семян. Уложить плоды в стерильные банки, вложив один стручок в другой, чтобы плотнее заполнить пространство. Банки залить горячим томатным пюре.

Приготовление пюре: помидоры промыть, нарезать, пропустить через мясорубку, протереть через сито. Томатное пюре вылить в кастрюлю и варить так, чтобы его объем уменьшился в 2–3 раза, после чего посолить (1 ст. ложка соли на 1 л пюре).

Банки прикрыть стерильными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой и стерилизовать 15 минут. Закатать.

## Перец, маринованный с маслом

*1 кг сладкого перца, 50–80 мл растительного масла.  
Заливка: на 1 л воды — 100–200 мл столового уксуса, 40–70 г соли, 50–80 г сахара,  
по 1 г черного и душистого перца, 2–3 лавровых листа, растительное масло.*

Растительное масло кипятить 5–7 минут, затем разлить в горячие банки. Перец вымыть, вырезать семена, опять вымыть и уложить в банки с маслом.

Залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 градусов: пол-литровые банки — 15 минут, литровые и двухлитровые — 20–30 минут.

## Перец в медовом маринаде

*6 кг красного сладкого перца, вишневые веточки. Маринад: 2 л воды, 2 л 3%-ного уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 стакан меда, 4 ст. ложки соли, 2–3 лавровых листа, 20–30 горошин черного перца.*

Опускать по несколько стручков в кипящий маринад и вынимать их шумовкой, как только маринад снова закипит. Охладить и уложить в стеклянные банки. Залить остывшим маринадом и положить сверху вишневые веточки. Вместо меда можно добавить сахар.

## Перец, маринованный с медом

*Заливка: на 1 л воды — 500–700 мл столового уксуса, 1 кг меда, 5–6 ст. ложек растительного масла.*

Зрелый мясистый сладкий перец вымыть, на 3–4 минуты опустить в кипящую воду, охладить в холодной, снять кожицу, вырезать семена. Нарезать полосками шириной 5–8 мм и плотно уложить в банки.

В кипящей воде растворить мед, добавить уксус и залить маринадом перец в банках. Сверху налить немного масла.

Пастеризовать при температуре 90 градусов: литровые банки — 15–20 минут, двухлитровые — 30 минут. Закатать.

## Перец в маринаде с овощами

*5 кг сладкого перца, 2 кг цветной капусты,  
1 кг моркови, 500 г сахара, 1 стакан соли,  
1,25 л 3%-ного уксуса, зелень петрушки.*

Перцы вымыть, очистить от семян и разрезать каждый на 4 части (более крупные стручки — на 8 частей). Морковь очистить и нарезать кружочками. Промыть и разобрать на кочешки цветную капусту.

Подготовленные овощи положить в эмалированную посуду, пересыпать сахаром и солью и выдержать ночь.

На следующий день овощи, слегка отжав, уложить в банку, пересыпая ряды крупно нарезанной зеленью петрушки. Выделившийся из овощей сок смешать с уксусом и приготовить заливку: довести до кипения, затем варить еще 4—5 минут, охладить и залить овощи.

Хранить в прохладном месте.

## Перец с маслом и медом

*Заливка: 1 часть растительного масла,  
1 часть яблочного уксуса, 1 часть меда;  
на 1 л заливки — 15 г соли.*

Сделать вдоль плодов сладкого перца по 3 надреза, бланшировать 3—5 минут в заливке, уложить в банку, залить этой же кипящей заливкой и закатать.

## Острый кисло-сладкий перец

*1,3 кг зеленого, желтого и красного сладкого перца.*

*Заливка: 375 мл воды, 375 мл винного уксуса,*

*4 зубчика чеснока, 2 стручка красного перца чили,*

*2 ст. ложки анисовой водки, 75 г сахара,*

*4 лавровых листа, 2 ч. ложки соли.*

Сладкий перец вымыть, очистить и нарезать кусочками шириной 2 см. Чеснок очистить и разрезать каждый зубчик на 4 части. Перец чили очистить и нарезать тонкими полосками.

Смешать уксус с 375 мл воды, добавить анисовую водку, соль, сахар, чили, чеснок и довести до кипения.

Опустить в маринад подготовленный сладкий перец и варить 3 минуты, затем добавить лавровый лист. Переложить кипящую массу вместе с маринадом в сухие чистые банки и закрыть их полиэтиленовыми крышками.

## Перец пареный маринованный

*Специи и приправы: чеснок, зелень петрушки.*

*Маринад: 2 части воды, 3 части винного уксуса; на каждый 1 л жидкости — 0,5 стакана растительного масла и 80 г соли, черный перец горошком и лавровый лист по вкусу.*

Стручки сладкого перца вымыть, очистить от семян, нарезать полосками шириной около 15 мм. Опускать в кипящий маринад по горсти нарезанных стручков. Через 1—2 минуты,

как только маринад сильно закипит, вынимать их шумовкой и укладывать на противень для быстрого охлаждения.

Охлажденный перец уложить в банку, перекладывая дольками чеснока и зеленью петрушки. Залить охлажденным маринадом и слегка придавить гнетом. Обвязать банку пергаментной бумагой или сложенной вдвое тканью и поставить в холодное место.

## Перец в ароматном маринаде

*2 кг сладкого стручкового перца (красного, зеленого и желтого), 2 стручка красного или зеленого горького перца, 500 г небольших луковиц, 8 долек чеснока, 3 пучка базилика, 50 г каперсов. Заливка: 400 мл воды, 400 мл ароматного уксуса, 100 мл оливкового масла, 1 ч. ложка соли.*

Сладкий перец вымыть, каждый стручок разрезать на 4 части, удалить семена и перегородки и нарезать кусочками шириной 1 см. Горький стручковый перец вымыть, очистить и, ополоснув холодной водой, нарезать кусочками шириной 2 см. Лук обдать кипящей водой. Дольки чеснока и луковицы очистить. Базилик вымыть, сорвать листики.

Уксус, воду, соль и растительное масло довести до кипения. В маринад опустить сладкий и горький перец, лук и чеснок, поварить около 4 минут, добавить базилик и каперсы, еще раз довести до кипения. Овощи и специи вынуть, плотно уложить в стерильные банки. Маринад вскипятить, залить им овощи и сразу закупорить.

## Перец печеный маринованный

Прокипятить в течение 3—4 минут смесь из 750 мл винного уксуса, 500 мл воды, 1 стакана растительного масла, сахара и соли по вкусу.

Стручки сладкого перца погрузить на несколько секунд в кипящую уксусную смесь, затем вынуть и положить в широкую посуду. Охладив, уложить в банки, пересыпая дольками чеснока и веточками укропа (петрушки). Залить охлажденным маринадом.

## Жареный перец с баклажанами

*Сладкий перец, баклажаны, морковь, несколько головок чеснока, зелень петрушки и сельдерея.*

*Маринад: 1 часть воды, 1 часть столового уксуса, 1 неполная кофейная чашечка соли на 1 л жидкости.*

Отобрать правильной формы стручки сладкого перца, средней величины баклажаны, крупную морковь.

Разобрать на дольки и очистить несколько головок чеснока. Промыть и крупно нарезать зелень петрушки и листья сельдерея.

Перцы вымыть, удалить семена и слегка обжарить в растительном масле. Баклажаны вымыть, нарезать кружочками толщиной 1 см, посолить, положить в посуду под наклоном, чтобы стекал сок, затем обжарить. Морковь промыть, нарезать кружочками и сварить в подсоленной воде до полуготовности.

Через несколько часов уложить в банки рядами перец и баклажаны, перекладывая морковью, дольками чеснока, петрушкой и сельдереем.

Сварить маринад. Холодным маринадом залить овощи. Сверху налить слой растительного масла толщиной в 2—3 см. Хранить в холодном месте.

## **Перец жареный консервированный**

*2 кг мясистого красного перца,  
0,5 ч. ложки 70%-ного уксуса, 250 г корня хрена,  
щепотка соли, пучок зелени петрушки,  
листья сельдерея, растительное масло.*

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена и слегка обжарить на разогретом масле, не допуская при этом, чтобы на кожице появились трещины.

Подготовленный перец опустить горячим в холодный раствор уксуса с солью и держать в нем, пока не будет готова следующая порция перца, после чего переложить его в другую посуду.

Когда перец остынет, уложить его в банки, пересыпая мелко нарезанной зеленью петрушки и тертым хреном, сверху покрыть листьями сельдерея и залить маслом, оставшимся после жарки. Слой масла, покрывающий овощи, должен быть не менее 2 см. Затем накрыть банки влажным двойным целлофаном и обвязать. Хранить в холодном месте.

## **Жареный острый перец в маринаде**

*Маринад: 500 мл воды, 500 мл винного уксуса, 1 ст. ложка (с горкой) соли, сахар по вкусу, сухой укроп, 1—2 лавровых листа или черный перец горошком.*

Отобрать светло-зеленые стручки острого перца, срезать плодоножки на 1 см от основания, промыть, подсушить полотенцем, затем слегка обжарить в сильно разогретом растительном масле. Охладить, уложить в небольшие банки и залить прокипяченным и охлажденным маринадом.

## **Перец с хреном**

*2,5 кг сладкого перца, 50 г корня хрена, 50 г чеснока, 25 г укропа, 3 лавровых листа.  
Заливка: на 1 л воды — 75 г соли, 150—200 мл столового уксуса, 50 мл растительного масла.*

Перец вымыть, залить кипятком и оставить в нем до полного остывания. Затем наколоть плоды вилкой в нескольких местах и вместе с приправами уложить в банки.

Кипящей заливкой заполнить банки с перцем и поставить в холодное место.

Через несколько дней заливку слить, довести до кипения, кипятить 5—7 минут и вновь вылить в банки с перцем. Закатать и хранить в темном и холодном месте.

## Перец по-украински

*1 кг сладкого перца, 1,5–2 ст. ложки столового уксуса, растительное масло.*

Зрелый мясистый перец натереть растительным маслом и испечь в духовке до мягкости. Горячий перец очистить от кожицы, вырезать семена, вставить один в другой и плотно уложить в банки, пересыпая солью.

Залить уксусом и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 30 минут, литровые — 35 минут. Закатать.

## Перец пряный

*Перцы, 1 ч. ложка сахара, 0,3 ч. ложки лимонной кислоты, 1 гвоздичка, 2 горошины душистого перца, 4 горошины черного перца, листья и черешки сельдерея.*

Вымытый крупный мясистый сладкий перец очистить от плодоножек, удалить перепонки, семена, хорошо промыть, положить в дуршлаг, опустить на 1 минуту в горячую, затем в холодную воду, вынуть, дать воде стечь.

Уложить стручки в литровые банки, добавить в каждую банку пряности и сахар, залить кипящим рассолом (из расчета 1 ст. ложка соли на 1 л воды) так, чтобы рассол немного перелился, закрыть стерилизованной крышкой и быстро закатать. Стерилизовать 15 минут.

## Перцы со свеклой

*1,5 кг болгарского перца, 1 крупная свекла, 500 г моркови, 2 луковицы, 3 кг помидоров, соль.*

Из помидоров приготовить сок, посолить и варить его на медленном огне 30 минут. Болгарские перцы вымыть и очистить от семян. Свеклу с морковью натереть на крупной терке, лук мелко нашинковать.

Нафаршировать перцы смесью подготовленных овощей, уложить в банки, залить томатным соком, закупорить и охладить.

## Перец с маслом

*3 кг сладкого перца, 70 мл 9% - ного столового уксуса, 100 г сахара, 200 мл растительного масла, 1 л кипяченой воды, 45 г соли.*

Сладкий перец промыть, удалить плодоножки вместе с семенами. Затем еще раз ополоснуть его холодной водой и выложить на стол, разделив на 3 части.

Для маринада в эмалированную посуду налить воду, добавить сахар, влить растительное масло и уксус. Кастрюлю поставить на плиту и довести содержимое до кипения. Когда смесь закипит, добавить соль и первую часть перца.

Сладкий перец бланшировать до мягкости в течение 2 минут. После этого по одному вынимать стручки с помощью вилки или кондитерских щипцов и аккуратно укладывать в подготовленные банки. Лучше всего стручки вкладыв-

вать друг в друга, прижимая к стенке емкости. Когда банки будут наполнены, накрыть их стерильными крышками.

Когда первая партия подготовленного перца будет уложена, добавить в жидкость еще немного соли и опустить вторую часть перца.

Процедуру по наполнению стручками банок повторить. Так же следует поступить и с третьей частью перца. Все овощи должны быть разложены по банкам без остатка. Затем перец залить жидкостью, в которой он бланшировался.

Банки с перцем поставить на водяную баню и стерилизовать в течение 10–15 минут, затем герметично укупорить.

## Перец «Оригинал»

*Сладкий перец.*

*Для рассола на 1 л воды: по 1 стакану растительного масла, столового уксуса и сахара, черный молотый перец и соль по вкусу, на каждую банку — по 1 лавровому листочку и зубчику чеснока.*

Очистить перцы от семян, произвольно нарезать.

Для приготовления рассола в кипящую воду влить масло, добавить сахар, уксус, молотый перец, лавровый лист, соль. В кипящий рассол положить перец, проварить в течение 5–10 минут.

В простерилизованные банки положить по зубчику чеснока. Выложить обсушенный салфеткой перец, подавить его слегка ложкой, чтобы появился сок, и закатать.

## Перец по-болгарски

*2,5 кг сладкого перца, 0,5 л воды, 1 стакан 6%-ного уксуса, 1 стакан растительного масла, 0,5 стакана сахара, 1 корень петрушки, 1 головка чеснока, соль.*

Для маринада в воде растворить соль, сахар, добавить уксус и растительное масло.

Перец очистить от семян, корень петрушки очистить и нарезать кружочками, чеснок разобрать на зубчики.

Перец, чеснок и петрушку разложить по банкам. Залить горячим маринадом, прикрыть крышками, стерилизовать: литровые банки — 15 минут. Закрыть и охладить.

## Перец по-осетински

*4 кг сладкого красного перца, по 5 лавровых листочков и веточек укропа, 25 зерен черного перца, 4 л воды, 2 стакана белого винного уксуса, 15 зубчиков чеснока, 6 ст. ложек соли.*

В кипящей воде растворить соль. Убрать с плиты, влить уксус. Перцы разрезать вдоль, убрать плодоножки и семена, нарезать соломкой толщиной 1,5 см. В каждую из 5 простерилизованных литровых банок положить по 5 семян перца, 6 половинок зубчиков чеснока (разрезать каждый зубчик пополам), по 1 лавровому листочку и веточке укропа. Выложить в банки перец, влить рассол (не доходя до горлышек банок 1,5 см). После этого банки простерилизовать, укупорить, дать остыть и хранить в прохладном месте.

## Перец маринованный

*Заливка: на 1 л воды — 60—160 мл столового уксуса, 40—70 г соли, 50—80 г сахара, по 1 г черного и душистого перца, 2—3 лавровых листа.*

Сладкий красный или желтый перец вымыть, на 5 минут опустить в кипящую воду, сразу же охладить в холодной. Обрезать плоды с обоих концов и удалить семена.

Стручки вставить один в другой, плотно уложить в банки, залить горячим маринадом.

Пастеризовать при температуре 90 градусов: пол-литровые банки — 15 минут, литровые и двухлитровые — 20—30 минут.

## Перец по-венгерски

*2 кг сладких перцев.*

*Для маринада: на 1 л воды — 100 мл столового уксуса, 20 г соли, черный перец горошком.*

Ярко-красные перцы вымыть, удалить плодоножки и семена, еще раз промыть и нарезать полосками. Выложить их в кипящий рассол и варить 6 минут. Затем вынуть из рассола и ополоснуть холодной водой. После этого полоски перца положить в подготовленные банки вместе с 2—3 горошинами черного перца. В кипящий рассол добавить уксус (100 мл на 1 л рассола), кипятить 1—2 минуты и залить в банки.

Закатать и укрыть чем-нибудь теплым. Держать до полного остывания.

## Салаты, закуски, лечо

### Салат «Новинка»

*170 г сладкого перца, 440 г репы, 140 г моркови,  
30 г лука, 10 г чеснока, зелень петрушки и сельдерея,  
20 мл 9%-ного уксуса, 20 г соли, 10 г сахара,  
250 мл кипятка.*

Подготовленные репу и морковь опустить в кипящую воду. Варить до полуготовности. Затем откинуть на дуршлаг, не охлаждая, разрезать на кубики.

Красный или зеленый сладкий перец промыть, удалить плодоножку с семенниками, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, затем откинуть на дуршлаг, охладить, разрезать на кусочки такого же размера, что и репа с морковью.

Лук и чеснок разрезать на пластинки, зелень — на кусочки длиной до 0,5 см.

Подготовленные овощи поместить в эмалированную посуду, хорошо перемешать.

В банки положить лавровый лист, душистый перец, влить 9%-ный уксус, сверху уложить смесь овощей, послойно пересыпая их солью и сахаром. Содержимое банок уплотнить ложкой и залить кипятком.

Стерилизовать при 100 градусах: пол-литровые банки — 6 минут, литровые — 12 минут. Закатать.

## Салат по-тамбовски

*2 кг сладкого перца, 3 кг свеклы,  
2 кг красных помидоров, 2 кг репчатого лука,  
50 г жгучего перца, 300–500 мл растительного  
масла, 1 пучок петрушки.*

Свеклу натереть на крупной терке, положить в кастрюлю.

Помидоры пропустить через мясорубку и варить 2 часа.

Лук, сладкий и горький перец обжарить на растительном масле до готовности и вместе с петрушкой пропустить через мясорубку, добавить в кастрюлю.

Варить салат еще 15 минут и горячим разложить по банкам.

## Салат «Нарцисс»

*По 2 кг сладкого перца, репчатого лука, моркови,  
3 кг свеклы, 4 кг помидоров, 0,5 кг пастернака,  
0,5 л растительного масла, 3 стручка горького  
перца, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, зелень  
(петрушка, укроп).*

Все овощи пропустить через мясорубку, зелень мелко порезать. Положить в кастрюлю масло и пропущенные через мясорубку помидоры. Когда закипит, добавить остальные овощи и варить около 40 минут.

На 3-литровую банку добавить 2 ст. ложки 9%-ного уксуса. Банки закатать, перевернуть и укутать.

## Салат «Муравейник»

3 кг свеклы натереть на крупной терке. Нарезать 2 кг сладкого перца (для пикантности можно добавить 1–2 шт. горького стручкового перца). 2 кг моркови натереть на крупной терке. 3 кг помидоров пропустить через мясорубку.

Вылить в таз 0,5 л растительного масла, поставить на огонь. Когда масло хорошо прогреется, опустить свеклу и морковь, тушить 15 минут и выложить остальные ингредиенты. Посолить по вкусу, добавить специи (лавровый лист, перец горошком). Тушить 40 минут под крышкой на медленном огне.

Выложить в стерилизованные банки и закатать. Поставить под «шубу».

## Салат «Осенний деликатес»

*500 г болгарского перца, 5 кг свеклы,  
1,5 кг помидоров, 500 г лука, 200 г чеснока  
(3 большие головки), 2 ст. ложки соли,  
1 стакан сахара, 1 стакан 6%-ного уксуса,  
500 мл растительного масла.*

Свеклу, помидоры, перец, лук, чеснок очистить, вымыть и измельчить (в мясорубке или в комбайне).

Все ингредиенты (кроме уксуса) смешать и варить 1 час с момента закипания. Уксус добавить в конце варки. Закатать и укутать на ночь.

## **Салат-приправа «Компашка»**

*1 кг болгарского перца, 1,5 кг свеклы, 1 кг моркови, 1 стручок горького перца, 1,5 кг помидоров или 750 мл томатного сока, 250 мл растительного масла, лавровый лист, соль по вкусу.*

Свеклу и морковь натереть на крупной терке, перец нарезать мелкой соломкой, помидоры пропустить через мясорубку. В широкую кастрюлю налить масло, когда закипит, положить свеклу и морковь, тушить 15 минут.

Затем добавить остальные овощи, лавровый лист, соль по вкусу и тушить час под крышкой на медленном огне.

Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Эта приправа идет и в первые, и во вторые блюда, и в качестве гарнира, и как салат.

## **Салат «Южный берег»**

*300 г сладкого перца, 2 кг свеклы, 1 кг репчатого лука, 1 кг красных помидоров, 25 г острого стручкового перца, растительное масло.*

Лук и сладкий перец нарезать соломкой, обжарить в растительном масле. Помидоры и острый перец пропустить через мясорубку, свеклу натереть на крупной терке.

Помидоры, острый перец, свеклу тушить на слабом огне 1 час, положить соль по вкусу. Добавить обжаренный лук и сладкий перец, тушить еще 10 минут. В горячем виде разложить в банки и закатать.

## Салат «Степной»

*500 г красного болгарского перца, 1 кг свеклы, 1,5 кг тыквы, 150 г чеснока, 1,3 кг помидоров, 100 мл 6%-ного уксуса, 30 г соли, 50 г сахара, 300 мл растительного масла, по 2 пучка петрушки и укропа, горький перец (по желанию).*

Свеклу натереть на крупной терке, тыкву нарезать мелкими кусочками, красный болгарский перец мелко порезать, зелень измельчить.

Маринад: помидоры и чеснок пропустить через мясорубку, добавить уксус, соль, сахар, растительное масло, петрушку, укроп. Довести до кипения.

Опустить в маринад овощи: свеклу, тыкву, перец. Варить 45 минут. Закатать.

## Салат-лечо

*1 кг сладких перцев, 1 кг кабачков, 1 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 0,2 кг лука, 150 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 18 мл уксусной эссенции, 30 г соли, 1 ст. ложка сахара.*

Морковь почистить, нашинковать не очень тонкой соломкой. Молодые кабачки почистить, нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см. Болгарский перец очистить от семян, нарезать соломкой. Лук почистить, нарезать полукольцами.

Помидоры ошпарить, снять шкурку, пропустить через мясорубку или измельчить в блендере.

В кастрюлю налить пятую часть растительного масла, нагреть и положить лук и морковь. Когда овощи размягчатся, добавить перец и кабачки, посолить, тушить 5 минут. Затем влить томатную массу, добавить сахар, чеснок и тушить 20 минут на очень маленьком огне. За 2 минуты до готовности в лечо влить по каплям уксусную эссенцию (при этом размешивая).

Пока тушатся овощи, простерилизовать пол-литровые банки и крышки.

Лечо разложить в банки, накрыть крышками и поставить стерилизоваться на водяную баню. За 5 минут до конца стерилизации добавить оставшееся растительное масло, предварительно нагретое до кипения (равномерно распределять по банкам и делать это очень осторожно).

Банки закатать, поставить вверх дном и укутать.

## Пюре из перца

*Сладкие перцы (количество произвольное).*

Зрелый мясистый красный перец промыть, удалить плодоножки и семенники, бланшировать в кипящей воде 6—8 минут. Вынуть из кастрюли, дать стечь воде. Затем пропустить через мясорубку, после чего протереть с помощью дуршлага.

Полученную массу кипятить в течение 5 минут. После этого разложить в подготовленные горячие банки и стерилизовать: пол-литровые — 60 минут, литровые — 80 минут. Закатать.

## Салат «Роксана»

*По 1 кг моркови, болгарского перца (разного цвета), помидоров, репчатого лука, соли, 1 кг зелени (укроп, петрушка, кинза).*

Морковь натереть на крупной терке, перец нарезать соломкой, помидоры и лук — кубиками, зелень мелко нашинковать.

Все хорошо перемешать и уложить плотно в банки под полиэтиленовые крышки.

## Салат «Сборный»

*500 г болгарского перца, 4 кг свеклы,  
1,5 кг помидоров, 200 мл 6% -ного уксуса,  
60 г соли, 200 г сахара, 200 г чеснока,  
500 г репчатого лука, 3 пучка петрушки,  
500 мл растительного масла, горький перец  
(по желанию).*

Свеклу натереть на крупной терке. Помидоры пропустить через мясорубку. Разогреть растительное масло, опустить нашинкованный лук и пассеровать 10 минут. Влить томат, уксус, добавить измельченный чеснок, петрушку, соль, сахар, перец. Хорошо размешать. Опустить свеклу и варить 40—45 минут на маленьком огне, часто помешивая. Добавить нашинкованный перец и варить еще 10 минут.

За 5 минут до готовности добавить душистый перец.

Расфасовать и закатать.

## **Салат по-алтайски**

*1 кг болгарского перца, 1 кг моркови,  
1 кг спелых томатов, 300 мл растительного масла,  
100 г сахарного песка, 2 ст. ложки соли,  
2 ст. ложки 30%-ного уксуса.*

Болгарский перец очистить от семян и нарезать полосками. Морковь натереть на крупной терке, помидоры порезать дольками. Все сложить слоями в кастрюлю, посыпать солью, сахаром, влить масло и уксус. Затем смесь поместить под пресс на 6 часов, пока лечо не даст сок.

Через 6 часов массу поставить на слабый огонь и варить 30–35 минут с момента закипания, периодически помешивая. Горячее лечо переложить в стерилизованные банки и закатать. Поставить под одеяло до полного остывания.

## **Закуска с грецкими орехами**

*0,5 кг сладких перцев, 150 г грецких орехов,  
100 мл растительного масла, 0,5 кг помидоров,  
специи по вкусу.*

Все ингредиенты пропустить через мясорубку и заправить растительным маслом.

Выложить в сухие стерилизованные банки. Закатать. Хранить в прохладном месте.

## **Салат «Витаминный»**

*2 кг сладкого перца, 5 кг помидоров,  
3 кг моркови, 1 кг лука, 2 крупные свеклы,  
1 стакан растительного масла, соль по вкусу,  
0,5 стакана сахара.*

Помидоры пропустить через мясорубку. Сладкий перец и лук нарезать. Чеснок пропустить через пресс. Морковь и свеклу натереть на терке.

Нарезанный репчатый лук обжарить на подсолнечном масле.

Переложить все овощи в кастрюлю и тушить в течение часа. За 10 минут до конца варки добавить 1 ч. ложку 70%-ной уксусной эссенции.

Горячую смесь разложить по стерилизованным банкам и сразу же закатать.

## **Салат со шпиком**

*На 1 л: 1,4 кг стручков зеленого сладкого перца,  
600 г спелых помидоров, 150 г репчатого лука,  
80 г топленого масла, 50 г копченого шпика,  
5 г молотой паприки, соль.*

Стручки сладкого перца вымыть, разрезать каждый пополам, удалить сердцевину с семенами и плодоножкой. Половинки стручков нарезать широкими полосками.

Помидоры надрезать крест-накрест, опустить на 30 секунд в кипящую воду, откинуть на сито и снять кожицу.

Разрезать каждый плод на 4 части. Лук очистить и нарезать полукольцами.

Шпик нарезать мелкими кубиками. В большой кастрюле с толстым дном растопить масло и обжарить шпик до прозрачности. Добавить лук и хорошо его подрумянить.

Посыпать паприкой и добавить сладкий перец с помидорами. Посолить. Тушить 10 минут на сильном огне. Затем накрыть крышкой и тушить еще 15 минут на маленьком огне.

Банку вымыть, обдать кипятком или обработать паром, выложить в нее лечо и герметично закрыть. Поставить банку вверх дном и дать ей остыть.

## Приправа «Аппетитная»

*1 кг сладкого красного перца,  
5 кг спелых помидоров, 7 ст. ложек сахара,  
1 – 2 стручка красного горького перца.*

Пропущенные через мясорубку помидоры и 2 ст. ложки растительного масла поставить кипятить. Через 20 минут добавить пропущенный через мясорубку сладкий и горький перец и снова кипятить 20 минут. Затем положить сахар, соль, масло и опять кипятить, 15 минут. После этого туда же нарезать большой пучок зелени петрушки и кипятить еще 5 минут.

Готовую массу разлить по стерилизованным банкам и закатать.

## **Паста из перцев и помидоров**

*1 кг сладких перцев, 1 кг помидоров,  
1 кг лука, 60 г соли, 40 г сахара.*

Спелые помидоры нарезать дольками. Лук измельчить. Перец очистить от семян и нарезать мелкими кусочками.

Все овощи смешать, затем распарить в эмалированной кастрюле и варить на слабом огне 50 минут. Добавить по вкусу соль и сахар и варить до тех пор, пока масса не обретет консистенцию повидла.

Разложить в сухие стерилизованные банки и сразу укупорить. Хранить в холодном месте.

## **Салат «Люкс»**

*1 кг сладкого болгарского перца,  
1,5 кг зеленых помидоров,  
1,5 кг красных помидоров, 1 кг лука,  
1,5 кг моркови, 0,5 стакана соли,  
1 стакан сахара, 0,5 л растительного масла,  
0,5 стакана 9%-ного уксуса.*

Помидоры порезать дольками, лук — мелко, морковь и перец — соломкой. Все соединить и тушить 20 минут, добавить соль, сахар, растительное масло и тушить еще 20 минут.

Затем влить уксус, довести до кипения, выложить в стерилизованные банки. Закатать.

## Салат «Разносол»

*500 г красного болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг свеклы, 1,2 кг помидоров, 100 мл 6%-ного уксуса, 500 г лука, 500 мл растительного масла, 250 г чеснока, 50 г сахара, 30 г соли, 2 пучка петрушки, укроп и горький перец по желанию.*

Свеклу и морковь натереть на крупной терке, помидоры и чеснок пропустить через мясорубку, болгарский перец, зелень, лук мелко порезать.

Вылить в посуду масло, разогреть, опустить лук и жарить 10 минут, затем влить помидорную массу, уксус, добавить соль, сахар, перец, зелень, помешивая, довести до кипения, и опустить свеклу и морковь. Перемешать.

Тушить 1 час, емкость держать закрытой, изредка помешивать.

Разлить по банкам и закатать.

## Салат «Зимний вечер»

4 кг болгарского перца нарезать соломкой, 1 кг моркови натереть на крупной терке, 4 кг бурых помидоров нарезать дольками, 500 г лука нарезать кольцами, 1,5 кг капусты мелко нашинковать. Добавить по стакану растительного масла и уксуса. Посолить по вкусу.

Перемешать, сложить в подготовленные банки, стерилизовать 20 минут, закатать и укутать до остывания.

## Салат по-кубански

*2,5 кг перцев, 1,5 кг помидоров, 150 г чеснока,  
1 стакан растительного масла, 1,5 ст. ложки соли,  
100 г сахара, 0,25 л столового уксуса,  
0,5 пучка зелени петрушки, острый перец по вкусу.*

Подготовленный перец разрезать на 6—8 частей.

Измельченные помидоры залить маслом, добавить соль, сахар, уксус, зелень, горький перец, нарезанный чеснок и довести до кипения.

В кипящую массу добавить перец, кипятить, помешивая, 10—15 минут.

Салатную массу в горячем виде разложить по стерилизованным банкам. Закатать.

## Лечо «Медок»

*2,5 кг сладкого перца, 1 л томатного сока,  
50 мл столового уксуса, 0,5 стакана сахара,  
50 г соли, 3 ст. ложки меда, 0,5 горького перца,  
100 мл растительного масла, 3 луковицы.*

Сварить маринад из томата, уксуса, сахара, соли, меда, горького перца, растительного масла.

В кипящий маринад положить разрезанный на 4 части сладкий перец, лук, нарезанный кольцами, и варить 10 минут, не переворачивая.

Разложить по стерилизованным банкам. Залить горячим маринадом. Закатать.

## Салат «Летняя радуга»

*5 кг разноцветного сладкого перца.*

*Для маринада: 1 л воды, 1 стакан столового уксуса,  
1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара,  
2 ст. ложки соли.*

Смешать ингредиенты для маринада, варить 10 минут.

Зеленый, оранжевый, желтый, красный перец нарезать соломкой и выложить в горячий маринад.

Разложить горячий салат по стерилизованным банкам и закатать.

## Салат «Фантазия»

*Маринад: на 1 л воды — 10 ч. ложек соли,  
15 ч. ложек сахара, 0,5 ч. ложки 9%-ного уксуса,  
5 горошин душистого перца,  
10 горошин черного перца.*

4 кг огурцов очистить от кожицы и нарезать ломтиками. 5 стручков сладкого перца (2 зеленых, 2 желтых, 1 красный) очистить от семян, нарезать соломкой. 1 кг лука нашинковать полукольцами.

По 100 г зелени петрушки и укропа, 2 головки чеснока нарубить и добавить к овощам. Все перемешать с 500 мл растительного масла, разложить в банки и залить кипящим маринадом.

Стерилизовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут. Закатать.

## **Салат из сладкого перца и помидоров**

*1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 200 г лука,  
100 г чеснока, 0,5 стакана растительного масла,  
2 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки соли.*

Перец и помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук и чеснок очистить и нарезать: лук — кольцами, чеснок — мелкими дольками.

Овощи аккуратно перемешать, добавить соль, сахар, масло. После выделения сока держать на огне 15 минут с момента закипания.

Разложить салат по стерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном до полного остывания.

## **Овощной салат с гречкой**

*1 кг перца, 3 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг  
лука, 500 г гречки, 500 мл растительного масла,  
0,5 стакана 9%-ного уксуса, 1 ст. ложка сахара,  
2 ст. ложки соли.*

Перец, лук, морковь нарезать и обжарить на масле по отдельности. Гречку отварить до полуготовности. Помидоры пропустить через мясорубку и прокипятить, добавить соль, сахар, уксус и кипятить еще 3 минуты. Затем в эту массу положить обжаренные овощи и гречку и варить еще 30 минут.

Готовый салат разложить в стерилизованные банки и закатать.

## Салат «Шик»

5 ст. ложек растительного масла прокалить, добавить 1 кг нарезанного лука, жарить до золотистого цвета.

Положить 3 кг нарезанных помидоров и тушить с луком 45 минут. 1 кг болгарского перца очистить, нарезать, добавить к помидорам и тушить еще 15 минут.

Добавить 1 стручок горького перца, 1 дес. ложку молотого перца. Затем нарезать по 1 пучку зелени петрушки, укропа и тушить еще 5 минут. 300 г чеснока нарезать, добавить в массу и немного потушить, посолить по вкусу.

Салат горячим разложить в подготовленные банки, закатать.

## Салат «Нежный»

*1 кг сладкого перца, 1 кг моркови,  
1 кг репчатого лука, 1 кг зеленых помидоров.*

*Маринад: 1 стакан сахара, 0,5 стакана  
5%-ного уксуса, 1,5 ст. ложки соли,  
0,5 стакана растительного масла.*

Овощи вымыть, почистить, мелко нарезать или натереть на крупной терке и варить в маринаде в течение 15 минут, постоянно помешивая.

Горячую массу разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими или новыми капроновыми крышками.

## Салат-маринад

*1 кг болгарского перца, 1,5 кг помидоров,  
500 г лука, 3–4 моркови, немного чеснока,  
10–12 горошин черного перца, 3–4 гвоздики,  
4 лавровых листа, 1 ст. ложка сахара.*

Болгарский перец очистить, опустить в кипящую воду на 2 минуты, затем промыть холодной водой, мелко нарезать и положить в кастрюлю. Туда же уложить мелко нарезанные и очищенные от кожицы помидоры, лук, обжаренный на растительном масле, добавить тертую морковь.

Все смешать и тушить 10 минут. Добавить соль по вкусу, перец горошком, гвоздику, лавровый лист, сахар и чеснок. Готовый салат разложить в горячем виде по банкам и закатать.

## Салат «Ростовский»

*1 кг сладкого перца, 2 кг красных или бурых помидоров, 500 г моркови, 500 г лука,  
200 г кореньев и 30 г зелени петрушки,  
0,15–0,5 л столового уксуса,  
0,5 л растительного масла, 50–100 г соли, по  
10 горошин душистого и черного перца,  
10 бутонов гвоздики, 7–10 лавровых листьев.*

Мясистые помидоры средней величины разрезать на 4–6 долек. Из перца вырезать семена, нарезать его кусочками 1×1 или 1×2 см. Морковь и коренья петрушки нарезать со-

ломкой или кубиками. Лук очистить и нарезать кольцами не больше 5 мм.

Растительное масло довести до кипения, кипятить 5–7 минут и охладить до температуры 70 градусов. Банки подогреть, чтобы они не лопнули, налить в них горячее масло и положить пряности.

Овощи смешать, добавить соль и уксус и плотно выложить в банки с растительным маслом. Стерилизовать в воде при температуре 100 градусов: пол-литровые банки — 50 минут, литровые — 60–65 минут. Закатать.

## **Лечо с луком и морковью**

*1,5 кг сладкого перца, 2 кг помидоров,  
1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 100 г сахара,  
150 мл растительного масла, 50 г соли.*

Помидоры вымыть, разрезать на 4 части, поместить в эмалированную кастрюлю, нагреть до кипения и протереть через сито или дуршлаг.

Томатную пасту варить в течение 45 минут, затем добавить измельченную морковь, нарезанный колечками перец и варить еще 17 минут.

Добавить в смесь нарезанный кольцами и обжаренный в масле лук и варить еще 7 минут. За 2 минуты до конца варки добавить в лечо соль и сахар, все перемешать, еще раз довести до кипения, разлить по подготовленным банкам, герметично укупорить.

## Соус чили

*1 кг помидоров, 700 г муки,  
10 стручков сладкого перца, 1,5 стакана уксуса,  
по 1 стакану растительного масла и сахара,  
2 стручка горького перца,  
15 горошин черного перца, 5 бутонов гвоздики,  
по 1 ч. ложке корицы и имбиря, 2 ч. ложки соли.*

Помидоры, лук и перец измельчить, тушить 30–40 минут в растительном масле, добавив имбирь, черный перец и гвоздику. Массу протереть через сито, добавить уксус, сахар, корицу, посолить. Варить на огне, не накрывая кастрюлю крышкой, 1,5 часа, периодически помешивая овощную массу, до тех пор, пока соус не загустеет. Готовый соус разлить горячим в банки, закрыть крышками.

## Салат с перцем

Взять 1,5 кг спелых помидоров, нарезать их дольками, положить 3 измельченных зубчика чеснока, довести до кипения и варить 10 минут. Потом добавить 3 кг красного болгарского перца, нарезанного крупными кусками, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложку соли, довести до кипения и варить еще 30 минут (для характерной кислинки и безопасности можно влить 2 ст. ложки 9%-ного уксуса).

Заполнить готовым салатом стерилизованные банки и закрыть их крышками.

## Салат «Овощной бум»

*4 кг очищенного сладкого перца, 4 головки чеснока, 0,5 кг зелени (петрушка, укроп, сельдерей).*

*Для маринада: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 0,5 л растительного масла, 100 мл столового уксуса.*

Все нарезать, залить горячим маринадом и варить 5 минут с момента закипания. Разложить по горячим банкам. Стерилизовать 15 минут. Закатать.

## Салат из перца по-чешки

*2–3 кг сладкого красного перца, 1 крупный корень сельдерея, 15 мелких луковиц, по 5 горошин черного и душистого перца, 1 ч. ложка семян горчицы, 3–5 г лимонной кислоты. Заливка: на 1 л воды — 180–210 мл столового уксуса, 25 г сахара, 10–12 г соли.*

Из зрелого мясистого перца вырезать семена, вымыть и нарезать полосками. Сельдерей вымыть, очистить и тоже нарезать полосками шириной 10 мм.

Приготовить заливку, довести до кипения, добавить сельдерей и варить до размягчения.

Сельдерей уложить в банки вместе с перцем, луком и пряностями. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 30 минут, двух- и трехлитровые — 50 минут. Закатать.

## Салат-лечо в томате

*1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров,  
1 головка чеснока, 0,5 стакана растительного  
масла, 0,5 стакана сахара, 2 ч. ложки уксусной  
эссенции, пучок укропа, 1 ст. ложка соли.*

Помидоры и сладкий перец нарезать соломкой, добавить растительное масло, сахар, соль и варить 25 минут.

Добавить эссенцию, измельченный укроп и чеснок. Варить еще 10 минут.

Закатать, укутать.

## Перец с кабачками и яблоками

*Заливка: 2 стакана воды,  
2 стакана яблочного сока, 400 г меда.*

Сладкий перец вымыть, удалить перегородки и семена, нарезать кольцами шириной около 1 см. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками. Молодые кабачки вымыть, нарезать кружочками.

Нарезанные продукты соединить и бланшировать 3–5 минут в заливке, после чего вынуть, уложить в стерилизованную трехлитровую банку по плечики. Заливку снова довести до кипения и немедленно залить в банку с овощами так, чтобы немного выплеснулось наружу.

Банку закатать, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

## Салат «Краски лета»

*3 кг помидоров, 8 стручков сладкого перца,  
7 зубчиков чеснока, 1 стакан сахара,  
1 ст. ложка соли.*

Перец очистить от плодоножек и семян, нарезать полосками, чеснок — кусочками. Половину помидоров нарезать дольками, выложить в кастрюлю, на них — слой перца и чеснока, посолить, посыпать сахаром. Варить 10 минут. Добавить остальные помидоры, варить, не перемешивая, 40 минут.

Салат горячим разложить в банки, закатать.

## Салат «Фея»

*200 г сладкого перца, 500 г тыквы,  
300 г помидоров, 200 г репчатого лука,  
200 г моркови, 200 мл растительного масла,  
соль по вкусу.*

Тыкву очистить, удалить семена, нарезать дольками и обжарить на растительном масле до мягкости.

Все овощи пассеровать по отдельности в течение 3 минут (можно пассеровать в один прием, смешав овощи). Затем жареную тыкву и овощи пропустить через мясорубку. Посолить и перемешать.

Разложить в чистые банки, накрыть крышками и стерилизовать 15—20 минут. Закатать.

## Лютеница

Мясистые плоды красного сладкого перца и несколько штук мелкоплодного острого хорошо промыть, очистить от плодоножек и семян, залить небольшим количеством воды, добавить несколько спелых помидоров и варить до полной готовности.

Готовый перец протереть через сито, полученную кашу поставить на огонь, пока не загустеет. В конце варки добавить 1 стакан подсолнечного масла на 5 кг перца и соль по вкусу.

Горячую смесь разложить в стеклянные банки и закатать. Хранить в холодном месте.

## Салат из перца по-болгарски

*5 кг сладкого перца, 50 г зелени петрушки, сельдерея и вишневого листа, по 10 г корня хрена, петрушки и сельдерея, 3 г семян кориандра.*

*Заливка: на 2 л воды — 150 г соли, 150 мл 9% - ного уксуса.*

Сладкий зеленый перец вымыть и наколоть вилкой в нескольких местах у основания. Плотно уложить в банки. Подготовленные приправы положить на дно и затем сверху.

В каждую банку положить кружок и гнет, залить перец холодной заливкой.

Оставить на 10—12 дней при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место. По мере необходимости

добавлять заливку (на 1 л воды — 30 г соли, 2 ст. ложки уксуса) или растительное масло (чтобы перец всегда был покрыт заливкой).

## Соус «Душистый»

2 кг помидоров, 2 луковицы, 0,5 кг сладкого перца пропустить через мясорубку. Добавить 2 ч. ложки соли, 2 лавровых листа, 150 г сахара и варить 30 минут. Затем всыпать по 0,5 ч. ложки черного и красного перца, корицы, 0,3 ч. ложки мускатного ореха, положить 4 бутона гвоздики и варить еще 30 минут.

Влить 2 ст. ложки 9%-ного уксуса, варить 7 минут. Развести в воде 1,5 ст. ложки с верхом крахмала, ввести в массу, варить еще 3 минуты. Закатать.

## Домашний кетчуп с перцем

*8 шт. сладкого перца, 3 кг помидоров,  
2 ст. ложки соли, 10 зубчиков чеснока,  
0,5 стакана растительного масла,  
1 стакан сахара, 1 ст. ложка 70%-ного уксуса,  
2 ст. ложки соли.*

Половину помидоров и перец нарезать кубиками, чеснок пропустить через пресс. Варить после закипания 10 минут, затем добавить оставшиеся помидоры, соль, сахар.

Варить еще 30 минут. В конце варки добавить уксус. Закатать.

## Приправа-ассорти

*По 500 г красного сладкого перца, моркови и репчатого лука, по 250 г помидоров и зелени петрушки, 100 г чеснока, растительное масло, соль по вкусу.*

Овощи измельчить ножом, посолить по вкусу, перемешать, плотно уложить в небольшие баночки (лучше всего по 250 мл). Сверху залить растительным маслом слоем 2 см. Плотно завязать пергаментной бумагой или закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

## Паприкаш

*9 кг сладкого перца, 3 кг помидоров,  
50–60 г зелени петрушки.  
Заливка: на 1 л томатного сока — 20 г  
(1 ст. ложка без горки) соли.*

Перцы вымыть, вырезать семена, снова вымыть и нарезать кусочками размером 3×4 см. Бланшировать 3–4 минуты в кипящей воде и сразу же охладить в холодной. Мелкоплодные помидоры вымыть и слоями вместе с перцем уложить в банки. Нарезанную зелень положить на дно банок. Если помидоры крупные, нарезать их дольками и положить на дно и поверх перца.

Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 50–60 минут). Закатать. Хранить в прохладном месте.

## Овощная закуска

*700 г сладкого перца (салатного), 600 г лука, 500 г баклажанов, 500 г моркови, 50 г зелени, 1 кг уваренной томатной массы, 5 стручков горького перца, 5 горошин душистого перца, 600 мл растительного масла, 200 г муки, 90 г соли.*

Спелые баклажаны фиолетовой окраски вымыть кипяченой водой, отрезать плодоножку и чашелистики и нарезать кружочками толщиной 20—30 мм по длине плода. Обвалять в муке и обжарить в масле.

Сладкий толстостенный перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, сполоснуть и нарезать кусочками.

Морковь, лук и зелень вымыть. Морковь и лук очистить и нарезать: морковь — соломкой, лук — кольцами. Обжарить в растительном масле. Оставшиеся после сортировки и мойки грубые стебли и листья мелко изрубить ножом.

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, разрезать на части, проварить в кастрюле до размягчения и протереть через дуршлаг для удаления кожицы и семян. Полученную томатную массу вылить в кастрюлю и уварить до половины первоначального объема; добавить все обжаренные овощи, зелень, соль, горький и душистый перец и тушить на слабом огне 60 минут.

Овощную заготовку горячей расфасовать в подогретые банки, стерилизовать: пол-литровые — 60 минут, литровые — 80 минут с начала закипания.



## Икра из перца

*2,5 кг сладкого перца, 150 г моркови,  
200 г лука, 100 г помидоров, 15 г корней петрушки,  
по 15 г зелени укропа и петрушки, 1 стакан  
растительного масла, 25 г соли, 1 ст. ложка уксуса,  
по 2–3 г черного и душистого перца.*

Перец вымыть, обсушить, натереть растительным маслом и испечь в духовке до размягчения. Горячий перец очистить от кожицы и вырезать семена. Если плоды подгорели, промыть их сначала горячей водой, затем очистить. Очищенный перец пропустить через мясорубку с крупными отверстиями.

Морковь и петрушку очистить, нарезать соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности. Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень мелко нарезать. Помидоры пропустить через мясорубку и уварить до половины первоначального объема.

В томатную массу положить предварительно подготовленные овощи, добавить соль, молотый перец, уксус и варить на слабом огне, помешивая, еще 10 минут.

Горячую массу переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 70 минут, литровые — 80 минут. Закатать.

## Икра «Красная»

*6 шт. болгарского перца, 2 кг свеклы,  
3 кг красных помидоров, 3 шт. горького перца,  
1 стакан чеснока, 1 стакан растительного масла,  
соль по вкусу.*

Пропустить все по отдельности через мясорубку. Влить масло в кастрюлю, выложить свеклу. Тушить 30 минут, затем добавить помидоры и потушить еще 30–40 минут, потом перец — 20 минут, чеснок — 10 минут. Все закатать и поставить под «шубу».

## Икра «Радуга»

*1 кг болгарского перца, 1 кг тыквы,  
1 кг спаржевой фасоли, 1 кг помидоров, 1 кг яблок,  
500 г лука, 500 мл растительного масла,  
300 г сахара, 50 г соли, 50 мл 9%-ного уксуса,  
пряности по вкусу.*

Все овощи очистить и пропустить по отдельности через мясорубку. Лук мелко нашинковать.

Масло нагреть и пассеровать в нем лук в течение 10 минут, затем влить помидоры, уксус, всыпать соль, сахар, размешать, довести до кипения и опустить молотые фасоль, яблоки, перец. Хорошо перемешать, варить на среднем огне 1 час. Добавить пряности и варить еще 10 минут.

Расфасовать в стерилизованные банки, закатать, укутать.

## **Икра «Украшение стола»**

*500 г сладкого перца (нарезать полукольцами),  
4 кг свеклы (натереть), 1,5 кг помидоров (нарезать  
кольцами), 500 г лука (нарезать полукольцами),  
200 г чеснока (натереть), 200 г сахара, 60 г соли,  
150 мл 9%-ного уксуса, 0,5 л растительного масла.*

В масле обжарить до мягкости лук, добавить помидоры, через 3—5 минут — болгарский перец. Довести до кипения, влить уксус, перемешать, добавить свеклу, соль, перец и варить 30—40 минут. В конце варки положить чеснок, перемешать и закатать в стерилизованные банки.

## **Овощная икра без уксуса**

*2 кг красного болгарского перца,  
2 кг очищенной свеклы, 3 кг спелых красных  
помидоров, 0,5 л любого растительного масла,  
соль, молотый красный перец, чеснок.*

Овощи пропустить по отдельности через мясорубку, чеснок — через пресс.

Масло нагреть, положить свеклу и тушить, помешивая, 30 минут. Добавить перец и тушить еще 30 минут. Положить помидоры и снова тушить 30 минут.

Соль, молотый перец, чеснок добавить по вкусу и держать на огне еще 15 минут.

Горячую массу закатать в стерилизованные банки.

## **Икра из перца с луком и помидорами**

*1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 1 кг лука,  
1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка  
черного молотого перца, 2 лавровых листа.*

Овощи вымыть и обсушить. Помидоры разрезать на 4–6 долек. Перец очистить от плодоножек и семян, нарезать небольшими кубиками. Лук почистить и мелко нарезать.

Все овощи соединить и тушить под крышкой 30 минут. Затем снять крышку, добавить соль, сахар и специи и уварить до густоты, постоянно помешивая.

В горячем виде икру переложить в подготовленные банки, накрыть прокипяченными крышками и сразу укупорить.

## **Икра со свеклой**

*3 шт. болгарского перца, 3 кг помидоров,  
2 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг свеклы, 1 шт. горького  
перца, 800 мл подсолнечного масла, 1 стакан сахара,  
3 ст. ложки соли, 1 ст. ложка уксусной эссенции.*

Овощи тщательно вымыть, морковь, свеклу и лук очистить. Затем разрезать овощи на части и пропустить через мясорубку. Добавить растительное масло, сахар, соль.

Варить 2 часа после закипания. Уксус добавить перед окончанием варки. Разложить в стерилизованные банки и закрыть жестяными крышками. Перевернуть банки, укутать и оставить до остывания.

# Икра-ассорти

## Первый способ

*1 кг сладкого перца, 3 кг баклажанов, 1 кг моркови, 1,5 кг помидоров, 750 г репчатого лука, 0,5 л растительного масла, соль по вкусу.*

Овощи жарить по очереди, помидоры — последними. Затем все вместе выложить в кастрюлю и тушить 40 минут.

Переложить икру в стерильные банки, стерилизовать, закатать.

## Второй способ

*На 1 кг готовой продукции: 950 г сладкого перца, 400 г моркови, 80 г репчатого лука, 85 г растительного масла, 25 г соли, томат-пюре.*

Перец вымыть, разрезать на части, удалить семена. Морковь и лук вымыть, очистить, мелко нарезать.

Перец, лук и морковь обжарить в растительном масле. Когда морковь станет мягкой, а лук желтым, добавить соль и томат-пюре. Охладить массу до температуры 60—70 градусов, разложить в банки и стерилизовать.

# Баклажаны

*Баклажаны обладают нежным пикантным вкусом. В современной кулинарии получили широкое признание консервированные баклажаны. Существует много рецептов приготовления консервированных баклажанов: их солят, квасят, маринуют, фаршируют. Также консервируют баклажаны в виде салата вместе с луком, сладким перцем, томатом, морковью. В качестве маринада к консервированным баклажанам применяют рассол или масло. Консервированные баклажаны обладают многими полезными свойствами. В них содержатся витамины К, Е, РР, В<sub>9</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>1</sub>, А, бета-каротин, холин, а также селен, медь, цинк, железо, фосфор, калий, натрий, магний, кальций.*



## Соленые, маринованные

### Баклажаны, фаршированные овощами

*2,3 кг баклажанов, 2 красных болгарских перца, 500 г моркови, 100 г корня петрушки, 100 г корня сельдерея, 100 г лука, 6 зубчиков чеснока, зелень петрушки и сельдерея по вкусу, 40 г соли, 200 мл растительного масла.*

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки. В каждом баклажане сделать сквозной разрез по длине, отступив от конца на 2—3 см, и варить в соленой воде (30 г соли на 1 л воды) 25—30 минут.

Перцы вымыть и почистить. Чеснок почистить и мелко порезать.

Баклажаны вынуть из соленого отвара и выложить на доску или тарелку, охладить, прижать грузом, дав стечь лишней воде и горечи.

Приготовить начинку. Вымыть и порезать петрушку. Морковь, белые корни почистить и вымыть, нарезать соломкой длиной 1 см или кубиками. Репчатый лук почистить, вымыть и нарезать кубиками. Нагреть сковороду, налить 30 г растительного масла и, помешивая, обжарить начинку до золотистого цвета.

Нарезанные морковь и белые корни потушить вместе с луком до полуготовности. Затем смешать с нарезанной зеленью петрушки, посолить по вкусу.

Стебли сельдерея запарить в кипятке на 15 минут.

Полученную начинку охладить, начинить ею баклажаны и перец, перевязать стеблем сельдерея.

Подготовленные баклажаны плотно уложить в трехлитровую банку, пересыпая каждый слой измельченным чесноком. Горлышко банки завязать марлей (для выхода газов). На третий день после начала брожения овощи залить растительным маслом слоем в 1–2 см и укупорить.

Хранить в прохладном помещении при температуре не ниже 0 и не выше 8–10 градусов.

## **Баклажаны без стерилизации**

5 кг баклажанов вымыть, но не чистить, нарезать дольками, сложить в кастрюлю и залить рассолом (на 5 л воды — 0,5 л уксуса, 8 ст. ложек соли). Варить 15 минут. Затем жидкость слить, баклажаны остудить и дать стечь с них воде.

Приправа: 10 стручков сладкого перца, 3 стручка горького перца, 3 головки чеснока пропустить через мясорубку, влить в эту массу 0,5 л уксуса, 3 стакана растительного масла. Все перемешать с баклажанами, затем разложить в банки и закрыть крышками.

## **Баклажаны в соусе**

*3 кг баклажанов, 1,5 кг помидоров, 0,5 л растительного масла, 300 мл 6%-ного уксуса, 300 г сахара, 300 г пропущенного через пресс чеснока, 1 стручок жгучего перца, 0,5 ст. ложки черного молотого перца, 1,5 ст. ложки соли.*

Средние баклажаны разрезать вдоль на 8 частей, посолить, через 30 минут промыть. Помидоры вымыть, пропустить через мясорубку. Все смешать, добавив уксус, молотый перец, мелко нарезанный жгучий перец, сахар, соль.

Всю эту массу положить в чугунный казан и варить 30 минут, слегка помешивая, чтобы баклажаны остались целыми. Затем добавить чеснок и варить еще 3 минуты.

Разложить в стерилизованные банки (0,75 л) и закрыть крышками.

## **Жареные баклажаны с лимоном**

*1 кг баклажанов, 1 лимон, 10 веточек зелени петрушки, 2 ст. ложки соли, 200 мл растительного масла.*

Одинаковые по размеру и степени зрелости баклажаны вымыть, дать стечь воде и нарезать кружочками. Пересыпать их солью, оставить на 30 минут. Выложить на дуршлаг, дать стечь соку и жарить с обеих сторон на растительном масле.

Баклажаны остудить, затем плотно уложить в подготовленные банки, перекладывая тонко нарезанным лимоном и

измельченной зеленью петрушки. Залить баклажаны прокипяченным и охлажденным растительным маслом, накрыть крышкой и стерилизовать 1 час. Затем быстро герметично укупорить и охладить.

Хранить в прохладном месте.

## **Баклажаны по-болгарски**

*1,5 кг баклажанов, 400 г фарша.*

*Для фарша: 200 г уваренной томатной массы, 120 г жареного лука, 20 г чеснока, 20 г зелени петрушки, 15 г соли, 50 мл растительного масла, 2 горошины черного горького перца, 4 горошины душистого перца.*

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см, репчатый лук — кольцами или пластинками.

Подготовленные овощи отдельно обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Подготовить фарш. Для этого протертую томатную массу уварить до уменьшения объема в 2 раза, добавить обжаренный лук, измельченные чеснок и зелень, соль, пряности и подсолнечное масло, предварительно прокаленное и охлажденное до 70 градусов, хорошо перемешать.

На дно подготовленных банок положить немного фарша, затем обжаренные кружочки баклажанов, снова фарш и баклажаны послойно, чередуя их до полного заполнения банки. Верхним слоем должен быть фарш. Стерилизовать при температуре 100 градусов: пол-литровые банки — 90 минут, литровые — 120 минут.

## Баклажаны по-молдавски

*На литровую банку: 350 г обжаренных баклажанов, 70 г лука, 140 г сладкого перца, 10 г соли, зелень укропа и петрушки.*

Подготовленные баклажаны нарезать на кусочки или кружки толщиной до 1,5 см. Затем на 10 минут опустить в 3-процентный солевой раствор для удаления горечи. После этого рассол слить и дать жидкости стечь.

Кусочки баклажанов обжарить в растительном масле с двух сторон, затем выложить на противень и дать стечь лишнему маслу.

Сладкий перец нарезать кусочками шириной не более 2,5 см. Морковь нарезать лапшой и обжарить в растительном масле. Лук нарезать кружочками и обжарить до золотисто-желтого цвета. Зелень укропа и петрушки мелко нарезать.

Из свежих томатов или томатной пасты за полчаса до использования приготовить томатный соус. Для этого в кастрюле из нержавеющей металла томатную пасту развести водой (на одну часть пасты — 2,2—3 части воды), вскипятить, добавить зелень и овощи (кроме баклажанов), посолить и кипятить на слабом огне в течение 10 минут. Затем добавить обжаренные баклажаны и кипятить на слабом огне без помешивания еще 10 минут.

В горячем виде выложить в банки, накрыть крышками и поставить на стерилизацию: пол-литровые банки — на 55 минут, литровые — на 125 минут. Закатать.

## **Овощное ассорти с баклажанами в медовом маринаде**

*1 часть баклажанов, 1 часть лука, 1 часть сладкого перца, 1 часть помидоров.*

*Для маринада: 1 стакан меда, 1 стакан яблочного уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 ч. ложка соли.*

Овощи вымыть, крупно нарезать.

Мед, уксус и растительное масло смешать, добавить соль и довести до кипения. В этом маринаде бланшировать подготовленные овощи, погружая их на 1 минуту в кипящий раствор и раскладывая сразу по стерилизованным банкам.

Затем овощи залить кипящим маринадом, накрыть крышками, поставить для пастеризации в кипящую воду. Закатать.

## **Баклажаны обжаренные острые**

*3 кг баклажанов, 200 г чеснока, 1 стручок горького перца, 1 стакан 3%-ного уксуса, 1 стакан растительного масла.*

Баклажаны вымыть, нарезать кружками, посолить и обжарить на подсолнечном масле. Сложить в кастрюлю, пересыпать каждый слой нарезанным чесноком и острым перцем, посолить по вкусу.

Все залить уксусом, положить сверху гнет и поставить на 3 дня в холодильник. После этого времени баклажаны готовы к употреблению. Но их можно и законсервировать, разложив в стерилизованные банки и герметично укупорив.

## **Баклажаны по-грузински**

*1 кг баклажанов, 1 стакан столового уксуса,  
1 стакан воды, 0,5 стакана грецких орехов,  
60 г соли, 100 г чеснока, 5 г сушеной мяты.*

Молодые баклажаны вымыть, обрезать основание плодов с плодоножкой и ложкой выбрать семена. Положить в кастрюлю, залить соленой водой и варить 2—3 минуты, после чего воду сцедить, а баклажаны положить под гнет.

Приготовить фарш из измельченного и протертого с солью чеснока, мелко порезанных орехов и сухой мяты. Начинить баклажаны.

Фаршированные баклажаны плотно уложить в банки, залить доведенным до кипения и охлажденным раствором уксуса с водой (1:1). Поставить в холодное место. Через 3—4 дня баклажаны готовы к употреблению.

## **Печеные баклажаны с томатной пастой**

*2 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 3 зубчика чеснока,  
3 лавровых листочка, 5 горошин черного перца,  
1 ст. ложка соли.*

Баклажаны (желательно одинакового размера) вымыть, обсушить и испечь в духовке. Снять кожицу и уложить в подготовленные банки. Добавить очищенные дольки чеснока, лавровый лист, перец.

Приготовить томатную пасту: помидоры вымыть, пропустить через мясорубку и уварить с добавлением соли (15 минут).

Горячей пастой залить баклажаны, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 15 минут. Сразу герметично закрыть.

## **Баклажаны по-гречески**

*На 10 пол-литровых банок: 3,6 кг мелких баклажанов, 2,8 кг лука, 150 г укропа, 150 г петрушки, 2,5 кг помидоров, 700 мл рафинированного растительного масла, душистый и черный молотый перец по вкусу, 90 г соли.*

Баклажаны вымыть, очистить от плодоножек, на каждом сделать вдоль глубокий надрез. Масло прокалить, обжарить в нем баклажаны. Лук мелко нарезать, обжарить до золотистого цвета. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать. Лук и зелень соединить, добавить 40 г соли, перемешать.

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, размять, посолить, добавить сахар, перемешать, довести до кипения, снять с огня. Баклажаны нафаршировать смесью лука и зелени.

Часть томатной пасты (приготовленной из помидоров или готовой, которую также надо прогреть с сахаром) разложить по стерилизованным банкам. Сверху выложить нафаршированные баклажаны, залить горячей томатной пастой.

Банки простерилизовать при температуре 100 градусов в течение 100 минут и укупорить.

## **Баклажаны в медовом маринаде**

*По 500 г баклажанов, лука, помидоров, сладкого перца.*

*Заливка: 1 стакан меда, 1 стакан яблочного уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 ч. ложка соли.*

Овощи крупно нарезать. Смешать мед, уксус, масло и соль, довести до кипения.

Бланшировать овощи в кипящем маринаде, погружая их не более чем на 1 минуту, и сразу уложить в стерилизованные банки. Залить кипящим маринадом, накрыть крышками, простерилизовать и закатать.

## **Баклажаны в острой приправе**

*5 кг баклажанов, 10 сладких перцев, 5 горьких перцев, 1,5 пучка зелени укропа, 1,5 пучка зелени петрушки, 5 головок чеснока, 400 мл растительного масла, 200 мл столового уксуса, 6 ст. ложек соли.*

Баклажаны, перец, зелень вымыть и обсушить. У баклажанов отрезать плодоножки, плоды нарезать кружками 1—1,5 см.

Вскипятить 4 л воды, добавить 4 ст. ложки соли и варить баклажаны 4 минуты (закладывать их небольшими партиями). После этого вынуть и остудить.

Приготовить приправу: очистить сладкий и горький перец от плодоножек и семян, пропустить через мясорубку вместе с очищенным чесноком, зеленью, добавить 2 ст. ложки соли, растительное масло и уксус. Хорошо перемешать.

В получившуюся массу обмакнуть каждый кружок баклажана и плотно уложить кружки в подготовленные литровые банки. После этого залить их оставшимся маринадом.

Банки накрыть крышками и поставить на 20 минут на стерилизацию. Быстро укупорить.

## **Баклажаны, консервированные с базиликом**

*1 кг баклажанов, 0,5 кг помидоров,  
3 веточки базилика, 4 зубчика чеснока.*

*Для маринада: 3 ст. ложки меда, 4 ст. ложки 9%-  
ного уксуса, 0,5 стакана растительного масла, соль.*

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см. Опустить в кипящую подсоленную воду (1,5 ст. ложки на 2 л воды) и бланшировать 3 минуты.

Откинуть баклажаны на дуршлаг. Промыть холодной водой. Пересыпать 2 ст. ложками соли, выдержать 20 минут и опять промыть холодной водой для удаления горечи.

Помидоры нарезать кружочками и выложить в эмалированную кастрюлю. Сверху положить баклажаны, накрыть крышкой и поставить на огонь для прогревания. Через 5 минут добавить мед, 1 ч. ложку соли, уксус, масло и тушить под крышкой 15 минут.

Нарезать мелко базилик. Пропустить через пресс чеснок. Добавить их за 5 минут до конца тушения.

Кипящую массу разложить в теплые банки и закатать.

## **Баклажаны в рассоле**

*3 кг баклажанов, 4 болгарских перца, 2 острых перца, 100 г чеснока, 0,25 стакана 9%-ного уксуса, 0,25 стакана рафинированного растительного масла, 1 ст. ложка соли, 0,5 стакана сахара.*

Баклажаны вымыть, отрезать хвостики. Затем нарезать вдоль и поперек на 8 частей. Посыпать солью (1—2 ст. ложки с горкой), перемешать и дать постоять 2 часа. Затем хорошо промыть.

Залить холодной водой, дать закипеть. Варить 5 минут на среднем огне, после чего воду слить.

Вымыть и освободить от семян сладкий и острый перец. Чеснок почистить. Пропустить все через мясорубку. Соединить сладкий и горький перец, чеснок, растительное масло, соль, сахар и уксус и довести рассол до кипения.

Отварные баклажаны залить рассолом, дать закипеть. После этого варить в течение 5 минут. Разложить в стерильные банки, закатать.

## **Квашеные баклажаны с капустой**

*1,5 кг баклажанов, 400 г капусты, 100 г моркови, 2 сладких перца, 2 зубчика чеснока.  
Для рассола: 1,5 л воды, 70 г соли.*

Баклажаны (желательно одного размера) вымыть, отрезать плодоножку, проткнуть в нескольких местах вилкой, затем отварить (дать закипеть, оставить на 5 минут и

вынуть). Покрошить капусту, натереть морковь, порезать перец, выдавить чеснок, немного посолить и оставить на некоторое время.

Приготовить рассол: воду с солью вскипятить и остудить.

Готовые баклажаны немного остудить. Затем разрезать пополам, отжать сок, нафаршировать капустой. Замотать баклажаны с капустой слегка ниткой и выложить в глубокую посуду. Залить охлажденным рассолом, сверху положить гнет.

Емкость с баклажанами поставить в теплое место на 3 дня. После этого времени баклажаны готовы к употреблению.

## **Баклажаны в соусе**

*3 кг баклажанов, 1,5 кг помидоров,  
0,5 л растительного масла, 1,5 стакана 6%-ного  
уксуса, 1,5 стакана сахара, стручок жгучего перца,  
300 г чеснока, 1,5 ст. ложки соли, 0,5–1 ст. ложка  
молотого перца.*

Баклажаны средней величины разрезать вдоль на 8 частей, посолить и через 30 минут промыть холодной водой. Помидоры пропустить через мясорубку вместе с чесноком, смешать с баклажанами, добавить уксус, мелко нарезанный жгучий перец, молотый черный перец, сахар, соль.

Массу варить 30 минут, осторожно перемешивая, чтобы баклажаны остались целыми. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

## **Квашенные баклажаны, фаршированные морковью**

*3 баклажана, 2 моркови, 1 головка чеснока,  
1 пучок зелени, 4 ст. ложки растительного масла,  
1 ст. ложка соли.*

*Для рассола: 450 мл воды, 10 г соли, 10 мл 9%-ного  
уксуса, 3 горошины черного перца, 2 лавровых листа.*

Баклажаны вымыть, проварить в подсоленной воде в течение 30 минут. Затем на 1 час положить под пресс, чтобы удалить горечь.

Очистить и вымыть морковь, натереть на крупной терке.

На сковороду вылить 3 ст. ложки растительного масла. Выложить морковь, тушить до готовности на среднем огне в течение 10 минут.

Чеснок очистить и пропустить через пресс. Отложить четверть порции. Зелень нарезать. Отложить четверть порции. К моркови добавить чеснок и зелень.

Баклажаны разрезать вдоль, но не до конца. Нафаршировать их морковью. Перевязать нитками. Выложить в кастрюлю, посыпать отложенными петрушкой и чесноком.

Приготовить маринад: воду довести до кипения, добавить соль, уксус, перец и лавровый лист, кипятить 2 минуты.

Баклажаны залить маринадом. Емкость с ними поставить в теплое место под пресс на 5 дней. После этого времени баклажаны готовы к употреблению.

## **Баклажаны с помидорами и чесноком**

*1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 600 г чеснока.*

Баклажаны очистить, 10—15 минут варить в подсоленной воде, вынуть из воды, остудить, нарезать кружками, посыпать перцем и обжарить на растительном масле до готовности.

Помидоры нарезать кружками, чеснок пропустить через пресс. Каждый кружок баклажана смазать чесноком, накрыть кружком помидора. Уложить плотно в литровые банки, залить оставшимся от жарки маслом, добавить перец, лавровый лист и 0,5 ч. ложки уксуса.

Накрыть крышками, стерилизовать 25 минут. Закатать.

## **Овощной «Ералаш»**

*1 кг баклажанов, 2 моркови, 3 луковицы,  
1 л томатного сока, 0,5 стакана растительного  
масла, зелень, соль, специи по вкусу.*

Молодые баклажаны с кожицей нарезать кубиками, посолить, перемешать и оставить на 1 час. Баклажаны отжать и слегка обжарить в масле. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на терке. Морковь и лук обжарить, добавить баклажаны, довести до кипения.

Томатный сок довести до кипения. Кипящие овощи разложить в заранее простерилизованные банки, залить кипящим томатным соком и стерилизовать в течение 10 минут. Банки укупорить.

## **Баклажаны под «шубой»**

*1,5 кг баклажанов, 0,5 кг помидоров,  
250 мл майонеза, 2 луковицы, 1 л томата-пюре,  
1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка хмели-сунели.*

Баклажаны тщательно вымыть, очистить от кожуры, нарезать кружочками и опустить на 5 минут в кипящую подсоленную воду, чтобы удалить горечь. Затем разложить кружочки баклажанов на противень. Положить сверху по колечку репчатого лука, на лук — кружочек помидора. Посолить по вкусу, сверху полить майонезом.

Поставить в разогретую духовку и запекать 1 час. Когда на поверхности образуется желтая корочка, баклажаны готовы. В стерилизованную банку аккуратно выложить «шубу» и залить кипяченой горячей заливкой (вскипятить томат-пюре, соль, хмели-сунели).

Закатать.

## **Баклажаны маринованные (сырые)**

*5 кг баклажанов, 2,5 л 5%-ного белого винного  
уксуса, крупная соль, лимонный сок, чеснок, перец  
чили, пряные травы (базилик, кинза, петрушка,  
сельдерей), оливковое масло.*

Баклажаны очистить от кожуры и срезать верхушки. Плоды нарезать тонкой лапшой.

Смешать баклажанную лапшу с крупной солью и сбрызнуть лимонным соком (на вкус они должны быть хорошо просоленными и слегка кислыми). Положить под гнет, оставить на 10 часов.

После этого слить лишнюю жидкость и перемешать баклажанную лапшу. Добавить уксус (распределить равномерно) и оставить на час. Слить уксус и снова при помощи гнета удалить лишнюю жидкость.

Разложить баклажаны в стерилизованные банки слоями: баклажаны, чеснок, чили, зелень, снова баклажаны. Залить обильно оливковым маслом. Перед тем как закрыть крышками, при помощи ножа аккуратно спрессовать баклажаны по бокам, чтобы вышел воздух.

На следующий день при необходимости добавить оливковое масло.

Через 2 недели баклажаны готовы к употреблению.

## **Баклажаны в томатном соке**

Баклажаны испечь в духовке, очистить от кожуры.

На дно банок положить несколько зубчиков чеснока, лавровый лист, перец горошком, затем — баклажаны. Залить все томатным соком (на 1 л томатного сока — 1 ст. ложка соли).

Стерилизовать литровую банку 10 минут. Добавить 1 кофейную ложку уксусной эссенции и закатать.

## **Консервированные жареные баклажаны**

*1 кг баклажанов, 2 лимона,  
2 пучка зелени петрушки, 2 ст. ложки соли.*

Зелень вымыть и нарубить. Лимоны обдать кипятком и нарезать тонкими ломтиками.

Баклажаны вымыть, нарезать тонкими кружочками, посолить и положить в эмалированную кастрюлю. Оставить на некоторое время, после чего удалить образовавшийся сок, отжать ломтики. Обжарить их с обеих сторон в разогретом растительном масле.

Уложить баклажаны слоями в стерилизованные пол-литровые банки. Каждый слой переложить ломтиками лимона и зеленью. Затем залить прокаленным на сковороде растительным маслом.

Банки закрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде в течение 40 минут.

## **Баклажаны с морковью**

*4 кг баклажанов, 1 кг моркови.*

*Для маринада: 500 мл столового уксуса,  
1 л воды, 1 кг репчатого лука, 2 стручка горького  
красного перца, 100 г корня петрушки,  
зелень петрушки, чеснок и соль по вкусу.*

Баклажаны вымыть, отварить до полуготовности, предварительно наколов вилкой и сделав на каждом продоль-

ный разрез. Затем выложить на стол, накрыть их доской, а сверху положить груз, чтобы сошли горечь и вода.

Приготовить фарш: отварить корень петрушки и морковь. Мелко нарезать, добавить рубленую зелень петрушки и укропа, лук, чеснок и горький перец. Все перемешать, посолить и снова перемешать. Этой смесью нафаршировать баклажаны, уложить их плотно друг к другу в эмалированную кастрюлю, переложить душистой зеленью и залить уксусом. Накрыть крышкой и придавить сверху грузом.

Через неделю баклажаны будут готовы. Разложить их по банкам, залить жидкостью, в которой они мариновались, и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Хранить такие баклажаны надо в прохладном месте.

## **Баклажаны в томате**

*2,5 кг помидоров, 1,25 кг баклажанов,  
0,25 кг сладкого перца, 0,5 стручка горького перца,  
1 головка чеснока, 100 мл 9%-ного уксуса,  
0,5 стакана сахара, 0,5 стакана соли.*

Овощи вымыть, обсушить. У сладкого и горького перца удалить плодоножки и семена. Чеснок очистить и пропустить через мясорубку вместе с помидорами. Добавить соль, сахар и поставить варить на 10 минут.

Баклажаны нарезать кубиками и положить в кипящую массу. Влить уксус и варить 25 минут.

Переложить кубики баклажанов в подготовленные банки и герметично укупорить.

## **Печеные баклажаны с перцем**

*На 1 пол-литровую банку: 1–2 баклажана,  
4–5 сладких перцев, 1 помидор средних размеров.*

На дно стерилизованной банки положить разрезанный на 4–6 частей помидор, затем — печеные баклажаны, сверху — печеные перцы (перцы перед запеканием очистить от семян). Банки наполнять плотно, без воздушных промежутков.

Наполненные банки прикрыть подготовленными крышками, поставить в кастрюлю с подогретой водой и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые — 60–70 минут, литровые — 75 минут.

Закатать, перевернуть банки вверх дном, оставить на сутки.

## **Баклажаны «Пикантные»**

*3 кг помидоров, 1 кг баклажанов,  
резаный чеснок по вкусу,  
0,5 стакана растительного масла.*

Из помидоров приготовить томатный сок. Поставить его кипятить. Опустить в него очищенные и нарезанные баклажаны. Кипятить, пока баклажаны не начнут опускаться. Добавить масло и чеснок. Готовить еще 5 минут.

Разложить в банки и стерилизовать: литровые — 10–15 минут, двухлитровые — 30–35 минут. Закатать.

## Баклажаны с рисом

*На 10 пол-литровых банок: 3,6 кг баклажанов, 2,5 кг помидоров, 900 г моркови, 500 г растительного масла, по 260 г репчатого лука и риса, 110 г сахара, 90 г соли, 80 г белых корней (петрушки, сельдерея и пастернака), по 30 г укропа и петрушки, по щепотке душистого и молотого перца.*

Взять баклажаны не более 9 см длиной и 7 см диаметром. Щеткой промыть в холодной воде, обсушить, срезать плодоножку (кожицу не срезать). Сделать продольный надрез, обжарить на масле, предварительно прокаленном до дыма, до золотисто-коричневой окраски, остудить до 30—40 градусов. Нарезать все овощи, кроме томатов, и корни для фаршировки, обжарить их на прокаленном масле. Промыть рис и пробланшировать его до полуготовности в кипящей воде, снова промыть холодной водой, обсушить. Перемешать с обжаренными овощами, влить 60 г растительного масла, потушить.

Из помидоров сделать томатный соус. Через надрезы наполнить баклажаны фаршем. В каждую сухую подогретую банку налить немного томатного соуса (80—85 градусов), уложить нафаршированные баклажаны, влить сверху томат-соус. Накрыть банки стерильными крышками, поставить в емкость с водой и стерилизовать при температуре 100 градусов 60 минут (0,5 л) или 120 минут (1 л), не допуская сильного кипения воды. Укупорить.

## **Баклажаны с овощами**

*2,5 кг баклажанов, 200 г моркови, 100 г лука,  
100 г белых корней (петрушки и сельдерея),  
400 мл растительного масла,  
черный молотый перец по вкусу.*

Баклажаны опустить на 5 минут в кипящую воду и, когда вода стечет, нарезать кружочками толщиной 2 см. Обжарить в растительном масле в течение 10 минут, дать стечь маслу, добавить черный молотый перец, перемешать. Мелко нарезать морковь, лук, корни, слегка припустить на растительном масле, после чего смешать с баклажанами.

Разложить полученную массу в сухие стерилизованные пол-литровые банки и залить маслом, на котором все жарилось. Стерилизовать 8 минут.

## **Баклажаны с овощами в томате**

*4 кг зрелых баклажанов средних размеров,  
2 кг зрелых красных помидоров, 400 г сладкого перца,  
250 г моркови, 250 г лука, по 25 г зелени петрушки  
и укропа, 10 горошин черного горького перца,  
3 горошины душистого перца, растительное масло,  
пшеничная мука.*

Баклажаны вымыть, срезать концы, нарезать полукольцами толщиной 2—3 см, обвалять в муке и обжарить в масле до полуготовности.

Мясистый сладкий перец очистить от семян, нарезать квадратиками. Морковь очистить и нарезать соломкой. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Вымытую зелень мелко нарезать. Помидоры нарезать тонкими ломтиками, разварить под крышкой, протереть через сито. Полученную массу уварить наполовину, часто помешивая.

В уваренную томатную массу опустить обжаренные баклажаны и нарезанные овощи, добавить черный и душистый перец. Тушить на слабом огне под крышкой около 60 минут.

В горячем виде разложить в подготовленные банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 60 минут, литровые — 80 минут.

## **Баклажаны жареные**

*5 кг баклажанов, 250 мл 9%-ного уксуса,  
250 г сладкого болгарского перца, 100 г чеснока,  
100 г горького стручкового перца (сырого),  
250 мл подсолнечного масла, 5 горошин душистого  
перца, 1 лавровый лист, 1 пучок зелени петрушки,  
соль.*

Баклажаны отварить в подсоленной воде до мягкости, вынуть и положить под гнет. Через 5 часов разрезать на несколько частей и обжарить на подсолнечном масле.

Приготовление соуса: сладкий и горький перец, чеснок пропустить через мясорубку, добавить 80—100 г соли, уксус, специи, остатки масла. В банки уложить слоями баклажаны и соус. Стерилизовать: пол-литровые банки — 15—20 минут.

## Баклажаны тушеные

*1 кг баклажанов, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса, 10 г соли.*

Спелые баклажаны вымыть, разрезать вдоль пополам и запечь в духовке до готовности (до полной мягкости). Готовые баклажаны очистить от кожицы (удобнее вынуть печеную массу ложкой), массу слегка обжарить на растительном масле, добавить уксус и соль и выложить в подготовленные банки.

Простерилизовать и закатать.

## Соленые баклажаны с чесноком

Баклажаны хорошо вымыть, срезать хвостики.

Приготовить рассол из воды и соли, чтобы он был крепким, насыщенным. Вскипятить его в большой эмалированной кастрюле, опустить туда баклажаны. Накрыть крышкой, а сверху положить небольшой груз (иначе баклажаны, когда начнут закипать, поднимутся и толкнут крышку). Варить до мягкости. Затем аккуратно вынуть шумовкой и разложить на доске, рассол вылить.

Когда баклажаны остынут, разрезать их вдоль от широкого конца к узкому, но не до конца, а так, чтобы половинки можно было раскрывать, как раковину. Положить на 5–6 часов под гнет на наклонную поверхность.

На следующий день баклажаны раскрыть, посыпать внутри перцем, толченым чесноком и снова закрыть.

Готовые баклажаны плотно уложить в эмалированную посуду.

Приготовить рассол из воды, черного перца горошком и лаврового листа (все это класть по вкусу). Дать рассолу закипеть. Когда остынет, залить баклажаны, прикрыть кастрюлю полотняной салфеткой, сверху положить деревянный кружок и груз.

Посоленные таким образом баклажаны могут стоять в прохладном месте всю зиму.

## **Баклажаны с грибным вкусом на зиму**

*5 кг баклажанов, 400 мл столового уксуса,  
5 л воды, 1 стакан соли.*

Баклажаны нарезать небольшими кубиками, удалив семена (кожицу срезать не нужно).

Воду налить в большую кастрюлю (8—10 л) и поставить на огонь, довести до кипения. После закипания добавить уксус и соль. Дать покипеть 3 минуты, после чего высыпать баклажаны. Варить 5 минут.

Затем баклажаны в горячем виде выложить в стерилизованные банки и залить рассолом, в котором они варились. Закатать.

## Маринованные баклажаны

Баклажаны нарезать кружочками по 2 см толщиной, уложить в один слой на противне, чуть смазанном растительным маслом, и запечь в духовке с двух сторон, пока они не станут коричневого цвета с вздувшейся поверхностью (можно обжарить на сковороде, предварительно выдержав полчаса на столе присоленными и вытерев насухо).

Затем сбрызнуть красным винным уксусом и уложить слоями в банки. Слои нужно пересыпать зеленью и чесноком. Для этого пряную зелень (кинзу, укроп, базилик, чабрец) в больших количествах с добавлением жгучего стручкового перца мелко нарезать, щедро добавить чеснока и все перетереть слегка с солью, а затем залить небольшим количеством горячего уксуса (полстакана).

По мере укладывания слоев их надо слегка придавливать, чтобы масло выступало наверх, так будет лучше храниться. Печеные в духовке баклажаны надо дополнительно залить маслом сверху.

Закрыть крышкой. Хранить в прохладном месте.

## Салаты, закуски, лечо

### Баклажаны с картофелем в томатном соусе

*1 кг баклажанов, 300 г картофеля,  
400 мл томатного соуса, 300 г лука, мука,  
соль по вкусу.*

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см. С двух сторон посыпать солью, обвалять в муке, слегка обжарить в растительном масле.

Лук нарезать пластинками толщиной не более 0,5 см и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Картофель вымыть, очистить от кожуры, снова вымыть, нарезать кубиками или пластинками. До укладки в банки для предупреждения потемнения можно подержать в подсоленной воде (на 1 л воды 20 г соли).

На дно стерилизованных банок влить немного томатного соуса. Оставшийся соус вскипятить. Послойно уложить обжаренные баклажаны и картофель. Наполненные банки залить горячим томатным соусом.

Стерилизовать при температуре 100 градусов: пол-литровые банки — 90 минут, литровые — 120 минут.

Закатать.

## Салат «Три пятерки»

*0,5 кг очищенной свеклы, 0,5 кг подготовленных баклажанов, 0,5 кг подготовленных яблок (без сердцевины), 1 ст. ложка соли, 3–4 ст. ложки сахара, 0,75 стакана растительного масла.*

Свеклу натереть на крупной терке. Баклажаны и яблоки мелко нарезать.

Все сложить в кастрюлю, добавить соль и сахар, перемешать, оставить на 1 час. Затем добавить масло и поставить на огонь. С момента закипания варить 30 минут под крышкой на малом огне и 10 минут без крышки.

Горячий салат разложить в банки, закатать и поставить под одеяло до остывания.

## Салат «Шестерка»

*6 баклажанов, 6 болгарских перцев, 6 луковиц, 6 морковин, 6 помидоров, 6 огурцов.*

Морковь натереть, остальные овощи нарезать и смешать. Залить кипящим рассолом (смешать и вскипятить 1 стакан растительного масла, 2,5 ст. ложки соли, 1 стакан сахарного песка, 1 ч. ложку 70%-ного уксуса, разведенного в 22 ст. ложках кипяченой воды).

Овощи с рассолом тушить в течение часа с момента закипания. После этого разложить в горячие стерилизованные банки и закатать.

## Салат «Радуга»

*10 мелких баклажанов, 10 помидоров,  
10 морковин, 10 головок лука, 10 сладких перцев,  
2–3 пучка петрушки, 125 мл 6%-ного уксуса,  
250 мл подсолнечного масла, 5–7 зубчиков чеснока,  
соль.*

Подготовленные баклажаны, помидоры, лук и перец разрезать на 4–5 частей. Вымыть и очистить морковь, нарезать ее тонкими ломтиками. В кастрюле вскипятить 500 мл воды, опустить туда морковь и варить в течение 15 минут, после чего положить остальные овощи и кипятить еще 10–15 минут. В конце варки положить в овощи измельченный чеснок и нарезанную петрушку, влить уксус и растительное масло.

Горячий салат разложить по банкам и закатать.

## Салат «Мечта грибника»

*5 кг баклажанов.*

*Рассол: 5 л воды, 2 стакана 9%-ного уксуса,  
1 стакан соли.*

В кипящий рассол опустить разрезанные на 8 частей баклажаны. Варить 5–7 минут. Вынуть из рассола и на 12 часов подвесить в марлевый мешок.

Выложить в кастрюлю, добавить 200 г толченого чеснока и 1 стакан подсолнечного масла. Все перемешать и разложить по банкам. Хранить в прохладном месте.

## Салат «Попурри»

*3–4 кг баклажанов, 1–2 кг помидоров.*

*Для маринада: 300 мл воды, 100 мл уксуса,  
30 г сахара, 50 г соли, 5 шт. пряной гвоздики,  
5 шт. лаврового листа, 1 горький перец.*

Баклажаны промыть и сварить в кипящей воде, не допуская сильного размягчения, затем охладить. Порезать баклажаны на кусочки и уложить в подготовленную банку, чередуя их с помидорами, нарезанными кружочками. Заполнить банки доверху, залить маринадом (прокипятить воду, сахар, соль, гвоздику, лавровый лист, горький перец, остудить, влить уксус).

Накрыть банки крышками и стерилизовать: пол-литровые — 15 минут, литровые — 20 минут. Закатать.

## Рагу из баклажанов

*5 баклажанов, по 1,5 кг репчатого лука  
и болгарского перца, 4 средние моркови,  
0,5 л растительного масла,  
соль и перец по вкусу.*

Помидоры пропустить через мясорубку и прокипятить в течение 15 минут. Баклажаны нарезать кубиками, лук — соломкой или натереть. Лук нарезать полукольцами и обжарить на растительном масле, затем добавить соль и перец, оставшиеся овощи залить томатной пастой, тушить 40 минут и сразу закатать в банки.

## Салат «Деликатесный»

*Баклажаны, чеснок.*

*Рассол: 1 л воды, 2,5 ст. ложки соли.*

Баклажаны вымыть и бланшировать в кипящей воде 10 минут. Затем наколоть вилкой и положить под пресс на ночь. На следующий день нашпиговать чесноком, уложить в банки, залить горячим рассолом и стерилизовать 20 минут.

Закрыть банки металлическими крышками и укутать до полного остывания.

## Салат из баклажанов с капустой

Отварить 3 кг баклажанов в подсоленной воде (около 7 минут), отжать под гнетом и нарезать соломкой.

Нашинковать 2 кг капусты. 0,5 кг моркови натереть на крупной терке. 0,5 кг лука нарезать кольцами. 0,5 кг сладкого перца (желательно красного цвета) нарезать соломкой. 300 г чеснока и 2 стручка горького перца пропустить через мясорубку.

Все овощи соединить, посолить по вкусу и добавить 2 ст. ложки уксусной эссенции. Осторожно перемешать.

Вскипятить 500 г растительного масла, влить в салат, перемешать, разложить по пол-литровым или литровым банкам и стерилизовать 20–30 минут.

## **Аджика из баклажанов**

*2 кг баклажанов, 3 кг помидоров, 2 кг сладкого перца, 4 головки чеснока, 2 горьких перца, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса, 100 мл растительного масла.*

Все овощи, за исключением баклажанов и чеснока, вымыть, очистить и пропустить через мясорубку. Переложить в эмалированную кастрюлю, в которой предварительно разогрето растительное масло. Поставить на огонь, довести до кипения и кипятить 10 минут.

Баклажаны пропустить через мясорубку и добавить к кипящим овощам. Массу довести до кипения и томить на медленном огне еще 20 минут. Добавить измельченный чеснок и специи. Поварить 10 минут. Добавить уксус и снять аджику с огня. Переложить аджику в теплые стерилизованные банки и сразу закатать.

## **Салат «Язычки»**

*1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 1 головка чеснока, соль по вкусу, растительное масло для жарки.*

Баклажаны замочить в соленом растворе на 20 минут. Срезать кончики и нарезать вдоль полосками. Полоски обжарить с одной стороны на сковороде с разогретым растительным маслом.

Помидоры нарезать кружками и выложить на обжаренную сторону баклажана. Посыпать измельченным

чесноком. Накрывать второй половиной так, чтобы помидор оказался внутри.

На сковороде раскалить растительное масло. Выложить на сковороду пластинки баклажанов с помидорами и обжарить их с двух сторон, аккуратно переворачивая вилкой.

Баклажаны с помидорами выложить в стерилизованные банки, поставить в кастрюлю с теплой водой, довести до кипения и стерилизовать в течение 50 минут.

Закатать. Хранить в прохладном месте.

## **Салат «Слоеный»**

*1 кг баклажанов, 4 луковицы, 6 ст. ложек растительного масла, 7 ст. ложек столового уксуса, 4 горошины черного перца.*

Баклажаны нарезать кружочками и на 30 минут положить в холодную подсоленную воду.

Лук нарезать кольцами. Выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить.

Лук и баклажаны уложить слоями в банки, пересыпая каждый слой солью. Добавить в каждую банку перец. Влить уксус.

Банки накрыть крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой для стерилизации: пол-литровые — на 90 минут, литровые — на 120 минут.

После этого банки укупорить, перевернуть, укрыть чем-нибудь теплым и держать до полного остывания.

## **Баклажаны с овощной икрой и сливами**

*8 баклажанов, 1,5 кг помидоров, 0,3 кг синих спелых слив, 0,5 кг яблок, 0,3 кг болгарского перца, 0,7 кг моркови, 4 ст. ложки томатной пасты, 4 ст. ложки яблочного уксуса, 2 ст. ложки растительного масла (плюс для обжаривания овощей), 4 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 1,5 стакана воды, 7 зубчиков чеснока, 3 лавровых листочка, 4 горошины черного перца, 5 гвоздичек, 5 семян сухой горчицы.*

Морковь очистить и нарезать кубиками. Затем обжарить до золотистого цвета. Перец очистить и пропустить через мясорубку вместе с помидорами, сливами, яблоками и чесноком. Все выложить в алюминиевую кастрюлю, добавить томатную пасту, сахар, соль и воду. Помешивая, варить овощную икру на медленном огне в течение 35 минут.

Баклажаны нарезать кружочками толщиной примерно 2 см и обжарить на растительном масле до полуготовности. Затем выложить их на блюдо.

В овощную икру добавить масло, уксус, специи. Если масса покажется густой, можно добавить немного кипяченой воды. Варить еще 10 минут.

Выложить баклажаны в стерилизованные банки, залить кипящей овощной икрой почти до краев. Сразу герметично укупорить.

## Овощная солянка

*По 10 средних помидоров, баклажанов, крупных болгарских перцев, средних луковиц, 1 горький перец без семян, 1 стакан растительного масла, 100 г 6%-ного уксуса, 1 ст. ложка с горкой соли.*

Все овощи крупно нарезать, сложить в эмалированную кастрюлю, влить растительное масло и уксус, всыпать соль. Когда масса закипит, перемешать, варить 25 минут, затем разлить в стерилизованные банки.

## Баклажаны с тыквой

*3 кг баклажанов, 2 кг тыквы, 2 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 300 г чеснока, 0,5 л растительного масла, 0,5 стакана соли, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана 6%-ного уксуса, 2 пучка зелени петрушки, острый перец.*

Баклажаны и тыкву (без семян) нарезать кубиками 1×1 см, перец — ломтиками 1×2 см, чеснок и помидоры пропустить через мясорубку, зелень измельчить.

Маринад: в пропущенные через мясорубку помидоры добавить соль, сахар, растительное масло, уксус и зелень. Довести до кипения и опустить овощи. Хорошо размешать и варить (тушить) 1 час. Разложить по стерильным банкам и закатать.

Эту закуску можно есть сразу же после окончания приготовления.

## Лечо с баклажанами

*3 кг болгарского перца, 2 кг баклажанов,  
200–250 г петрушки, 4 головки чеснока,  
1 кг моркови.*

*Для маринада: 2 л томатного сока, по 200 г сахара  
и растительного масла, 1 ст. ложка 6%-ного  
уксуса, 2 ст. ложки (без верха) соли.*

Перец разрезать на 6 частей, баклажаны — кружочками толщиной 1 см, морковь натереть на крупной терке, петрушку и чеснок измельчить.

Все ингредиенты маринада смешать, опустить туда приготовленные овощи, варить 15 минут, разложить в банки, закатать.

## Икра из баклажанов с фасолью

*3,5 кг помидоров, 3 кг баклажанов,  
2,5 кг болгарского перца, 1 кг лука, 4 горьких  
стручковых перца, 0,5 кг фасоли, 250 мл  
растительного масла, 1 пучок кинзы, 1 пучок  
петрушки, 1 пучок укропа, соль и сахар по вкусу.*

Овощи и зелень вымыть, дать стечь воде. Перец и лук почистить. Фасоль отварить до готовности. Баклажаны, сладкий перец и лук нарезать среднего размера кубиками или соломкой и обжарить на масле.

Помидоры пропустить через мясорубку. Томатную массу вскипятить. Добавить к ней обжаренные овощи, горький

перец и варить, помешивая, 20 минут на небольшом огне. Затем добавить нарезанную зелень, фасоль, соль и сахар и варить еще 20 минут.

Икру в горячем виде разложить в теплые стерилизованные банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 30 минут. Сразу герметично закрыть и охладить.

## **Салат из баклажанов по-венгерски**

*2 баклажана, 2 сладких зеленых перца,  
200 г помидоров, 200 г лука, 50 мл соевого масла,  
черный и красный молотый перец по вкусу,  
соль по вкусу, лимонный сок или винный уксус  
по вкусу.*

Баклажаны вымыть, испечь в духовке, остудить. Затем очистить от кожицы, изрубить ножом. Стручки красного перца вымыть, удалить семена, прополоскать и мелко нарезать. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу и нарезать мелкими кубиками. Соединить все компоненты. Добавить нарезанный репчатый лук и перемешивать до тех пор, пока не образуется однородная масса. Заправить ее молотым черным и красным перцем, лимонным соком или винным уксусом и перемешать с растительным маслом.

Салатную массу разложить в подготовленные банки и поставить на стерилизацию: пол-литровые — на 90 минут, литровые — на 120 минут. Закатать.

## **Салат с баклажанами и яблоками**

*1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 0,5 кг лука,  
0,5 кг сладкого перца, 3—4 кисло-сладких яблока,  
0,5 л растительного масла, соль, сахар,  
черный молотый перец по вкусу.*

Все овощи нарезать на кусочки одинакового размера.

В раскаленном масле потушить лук, затем положить сладкий перец, помидоры. Обязательно закрыть крышкой. Периодически помешивать. Когда жидкости станет меньше, добавить баклажаны и жарить 20 минут.

Для придания салату остро-сладкого вкуса добавить целиком горький перец и яблоки, натертые на крупной терке. Жарить еще 10 минут, добавить все специи по вкусу.

Готовый салат переложить в литровые банки, стерилизовать 10—15 минут. Закатать.

## **Соте из баклажанов**

*4 баклажана, 4 помидора, 4 болгарских перца,  
4 луковицы, 1,5 ст. ложки соли,  
1,5 ст. ложки сахара, 50 мл растительного масла,  
50 мл 9% -ного уксуса.*

Вымыть и нарезать овощи: лук — кольцами, помидоры, баклажаны, перец — дольками. Добавить соль, сахар, масло, уксус, аккуратно перемешать.

Варить на небольшом огне в казане, помешивая, в течение 30 минут. После этого массу разложить в горячие стерилизованные банки и закатать. Перевернуть и укутать.

## **Овощной салат с яблоками**

*1 кг баклажанов, 0,5 кг болгарского перца,  
0,5 кг репчатого лука, 1 кг спелых помидоров,  
150 г яблок, 1 ч. ложка сахара.*

В широкой мелкой посуде подогреть 200 мл растительного масла (до появления дымка), положить мелко нарезанный лук. Обжарить до золотистого цвета (не пережаривать), добавить мелко нарезанные помидоры.

Посуду закрыть крышкой, тушить помидоры на слабом огне, временами помешивая. Затем одновременно добавить нарезанные мелкими кубиками баклажаны (чистить их не нужно), мелко нарезанный очищенный перец, натертые на крупной терке яблоки. Размешать и тушить на слабом огне, часто помешивая. Когда баклажаны станут мягкими, крышку снять, чтобы испарялась лишняя влага.

Любители остренького могут положить вместе с овощами стручок горького перца, только нужно следить, чтобы он не лопнул при помешивании.

В конце варки добавить молотый перец и сахар. Посолить. Вынуть стручок горького перца. Икру кипящей разлить в банки, сразу же закатать и стерилизовать 20 минут.

Если икра получилась густая, она будет отлично храниться и без стерилизации.

## Салат овощной со сливами

*1 кг баклажанов, 0,5 кг слив, 3 болгарских перца,  
5 помидоров, 1 головка репчатого лука,  
1 стакан сахара, соль, перец по вкусу,  
3 дольки чеснока, 100 мл растительного масла,  
1 ст. ложка яблочного уксуса.*

Баклажаны вымыть, отрезать плодоножку, разрезать вдоль пополам и уложить на противень срезом вверх. Сверху присолить и сбрызнуть растительным маслом.

На другом противне разложить остальные овощи целиком, только лук в шелухе разрезать пополам и положить срезом вверх. Сбрызнуть растительным маслом. Запечь все овощи в духовке до готовности на среднем огне.

Сливы вымыть, нарезать, удалить косточки, пропустить через мясорубку. Когда запеченные овощи остынут, снять шелуху с лука, все вместе пропустить через мясорубку, сок с противней слить в эмалированную посуду. Все соединить, добавить специи, кроме уксуса. Поставить на огонь. Когда масса закипит, убавить огонь, регулярно помешивать. За 5 минут до готовности влить уксус, хорошо перемешать и закатать в банки.

## Салат «Золотая осень»

*1 кг баклажанов, 500 г репчатого лука, 150 мл  
растительного масла, 300 г помидоров, соль по вкусу.*

У баклажанов удалить плодоножку, запечь их в духовке на небольшом огне. Затем охладить, разрезать вдоль и отде-

лить кожицу от мякоти. Мякоть мелко порубить; нарезать и спассеровать на растительном масле репчатый лук.

Помидоры бланшировать, снять кожуру, затем спассеровать их на растительном масле.

Все смешать и тушить до готовности. Заправить готовую икру по вкусу чесноком, растертым с солью и уксусом. По такому же рецепту готовится и кабачковая икра.

Разложить в стерилизованные банки и поставить их в холодное место.

## **Закуска с помидорами, баклажанами и кабачками**

*1 кг баклажанов, 1 кг кабачков, 1 кг сладкого перца,  
1 кг моркови, 1,5 кг красных помидоров,  
100 мл 6%-ного уксуса, 200 г чеснока, 200 г сахара,  
70 г соли, 300–500 г зелени петрушки,  
горький перец по вкусу, 500 мл растительного масла.*

Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку. Морковь натереть на крупной терке. Баклажаны, кабачки и перец нарезать. Зелень измельчить.

Приготовить заливку из уксуса, растительного масла, соли, сахара и специй. Смешать подготовленные овощи, опустить смесь в заливку и кипятить 40–45 минут в кастрюле с закрытой крышкой, часто помешивая.

Расфасовать в горячем виде, укупорить, затем укутать, выдержать несколько часов, остудить.

## Закуска из баклажанов

Баклажаны (1 кг) очистить, нарезать вдоль тонкими пластинками, присыпать солью и дать постоять. Выделившийся сок слить. Затем обжарить ломтики в растительном масле до золотистого цвета.

Чеснок (1 головка) и немножко острого красного перца (0,5 стручка) прокрутить через мясорубку, добавить 1 ст. ложку 9%-ного уксуса. Соединить с баклажанами и хорошенько перемешать.

Разложить баклажаны по банкам. Довести до кипения растительное масло (0,5 стакана) и залить им баклажаны. Закатать.

## Закуска с баклажанами и фасолью

*2 кг баклажанов, 1,5 кг красных помидоров,  
1 кг зеленой стручковой фасоли, 500 г моркови,  
500 г сладкого перца, 500 мл растительного масла,  
70 г соли, 150 г сахара, 100 мл 6%-ного уксуса,  
200 г чеснока, петрушка, укроп, горький перец  
по вкусу.*

Баклажаны и перец нарезать. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку. Морковь натереть на крупной терке. Фасоль нарезать кусочками длиной по 2 см. Зелень измельчить, добавить горький перец.

Из уксуса, растительного масла, соли, сахара приготовить заливку. Опустить овощную смесь в заливку. Помешивая, довести до кипения и кипятить 40–45 минут в кастрюле с закрытой крышкой.

Расфасовать закуску в горячем виде, укупорить, завернуть в плотную ткань, выдержать несколько часов, охладить.

## **Закуска с баклажанами и тыквой**

*1 кг баклажанов, 1 кг тыквы, 1 кг помидоров,  
1 кг яблок, 1 кг сладкого перца, 200 г чеснока,  
150–200 г сахара, 50–70 г соли, 100 мл 6%-ного  
уксуса, по 200 г зелени петрушки и укропа,  
горький перец по вкусу, 400 мл растительного  
масла.*

Баклажаны (с кожицей), тыкву (без кожицы и семян), перец (без семян) разрезать на кусочки по 2–3 см. Яблоки (лучше всего брать твердые сладкие сорта) разрезать вдоль на 6 долек (без семян, но с кожицей), а затем каждую дольку — пополам. Зелень мелко нарезать.

Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку. В измельченные помидоры влить уксус, растительное масло, добавить соль, сахар, довести до кипения. Подготовленные овощи смешать, опустить в кипящую смесь, кипятить 50–60 минут, часто помешивая.

Расфасовать в горячем виде, после чего укупорить. Завернуть в плотную ткань, выдержать несколько часов, охладить. Хранить в прохладном месте.

## **Пюре из перца и баклажанов**

Взять равное по весу количество стручкового перца и баклажанов. Очистить их, удалить плодоножки (у перца — и семена). Пропустить через мясорубку, посолить по вкусу.

Разогреть в широкой посуде растительное масло (на 10 кг овощей — 3 стакана масла), ввести в него овощное пюре и тушить до тех пор, пока пюре не начнет отделяться от посуды. Снять с огня, охладить и разложить в небольшие банки. Сверху налить слоем толщиной в два пальца растительное масло, предварительно прожаренное и охлажденное.

Хранить пюре в прохладном месте. Перед подачей добавив уксус, толченый чеснок и орехи.

## **Салат с баклажанами, тыквой и физалисом**

*5 кг баклажанов, 1 кг тыквы,  
1 кг плодов физалиса, 1 кг томатов,  
1 кг репчатого лука, 250 мл растительного масла,  
соль по вкусу.*

Баклажаны отварить в подсоленной воде, измельчить. Плоды физалиса освободить от чехликов, обдать кипятком и протереть каждый плод тканью, затем мелко нарезать. Томаты нарезать. Тыкву очистить от кожуры и семян, натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать. Томаты,

лук, физалис и тыкву пассеровать на растительном масле 3 минуты.

Соединить с отваренными баклажанами, посолить по вкусу, довести смесь до кипения и варить в течение 40 минут. Кипящую массу разлить в банки, пастеризовать: литровые — 30 минут, пол-литровые — 20 минут. Закатать.

## **Чесночная закуска из баклажанов и перца**

*4 кг баклажанов, 1,5 кг сладкого перца,  
400 г чеснока, по 100 г зелени петрушки и укропа,  
горький стручковый перец по вкусу,  
500 мл растительного масла.*

*Заливка: на 1,2 л воды — 150 г соли,  
120 мл столового уксуса.*

Баклажаны промыть, очистить от кожицы, нарезать кубиками, посолить, перемешать и оставить на 30 минут. После этого отжать, положить в глубокую посуду и обжарить на растительном масле.

Перец, чеснок, зелень укропа, петрушки, горький стручковый перец нашинковать и не перемешивать.

Остывшие баклажаны сложить слоями, перекладывая приправами, в эмалированную посуду, поставить гнет и залить заливкой. Оставить на 20 часов (не более). Затем все перемешать, сложить в подготовленные пол-литровые банки и стерилизовать 20 минут.

## **Закуска из баклажанов с айвой**

*2 кг баклажанов, 1 кг айвы, 1 кг сладкого перца,  
2 кг помидоров, 60 г соли, 150 г сахара,  
100 мл 6%-ного уксуса, 200 г чеснока,  
по 200 г зелени петрушки и укропа, горький перец  
по вкусу, 400 мл растительного масла.*

Баклажаны, айву (без семечек, но с кожицей) и перец нарезать. Зелень измельчить. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку.

Приготовить заливку из уксуса, растительного масла, соли, сахара и специй. В кипящую заливку опустить овощи. Кипятить 50–60 минут. После этого сразу расфасовать.

Литровые банки стерилизовать 15–25 минут.

## **Закуска из баклажанов с помидорами и перцами**

*1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 1 кг сладких  
перцев, 1 кг репчатого лука, по 90 г соли и сахара,  
по 120 мл растительного масла и столового уксуса.*

Нарезать лук кольцами, помидоры, баклажаны, перцы — дольками. Добавить сахар, соль, масло, уксус, все смешать.

Варить на небольшом огне 20–25 минут. Затем разложить в горячие стерилизованные банки. Литровые банки стерилизовать 15–20 минут. Герметично укупорить.

## Соте из баклажанов

*5 кг баклажанов, 3,5 кг красного сладкого перца,  
150 г чеснока, 50 г горького перца,  
250 мл 4%-ного уксуса, 50 г соли,  
0,5 л растительного масла.*

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками толщиной 2 см, замочить в подсоленной воде, оставить на 2 часа и дать воде стечь. Чеснок, красный сладкий и горький перец перемолоть в мясорубке, смешать с уксусом.

Баклажаны (подсушенные) обжарить в масле до готовности. Вилкой вынуть из масла, обмакнуть с двух сторон в острую массу и плотно уложить в банки. Можно добавить растительное масло из сковороды. Банки закатать.

## Салат «Огни Востока»

*1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 0,5 кг болгарского перца, 0,5 кг лука.*

В толстостенную кастрюлю (лучше всего казан) налить 200 мл растительного масла, нагреть его до появления дымка.

Засыпать нарезанный лук, жарить его до подрумянивания, стараясь не пережарить. Затем засыпать измельченные помидоры. Когда масса станет однородной, положить нарезанные перец и баклажаны. Подсолить и закрыть кастрюлю плотно крышкой. Помешивая, тушить некоторое время. Показатель готовности — мягкость баклажанов. Горячую икру положить в стерилизованные банки и закатать.

## Ассорти «Золотая осень»

*3 баклажана, 2 кабачка, 4 моркови,  
1,5 кг помидоров, 0,5 кг яблок,  
4 ст. ложки томатной пасты,  
2 ст. ложки яблочного уксуса,  
1 ст. ложка растительного масла (плюс для  
обжаривания овощей), 4 ст. ложки соли,  
4 ст. ложки сахара, 1 стакан воды,  
5 зубчиков чеснока, 3 лавровых листа,  
5 горошин черного перца, 5 гвоздичек,  
5 семян сухой горчицы.*

Морковь очистить и нарезать небольшими кубиками. Обжарить до слегка золотистого цвета.

Помидоры и яблоки пропустить через мясорубку вместе с чесноком, затем выложить в алюминиевую кастрюлю. Добавить морковь, томатную пасту, сахар, соль и воду. Варить при постоянном помешивании на медленном огне 30—40 минут.

Баклажаны и кабачки нарезать кружочками толщиной 1,5—2 см и обжарить на растительном масле до полуготовности, после чего переложить их на блюдо.

В овощную массу добавить масло, уксус, специи. Варить еще в течение 15 минут.

В подготовленные банки уложить кабачки и баклажаны, залить кипящей овощной икрой почти до краев. Закатать.



## Баклажанная икра

*1 кг баклажанов, 2 моркови, 2 луковицы,  
2–3 сладких болгарских перца,  
2 красных спелых помидора,  
растительное масло, пряности и приправы, соль.*

Спелые крепкие баклажаны промыть, очистить от кожицы, нарезать кубиками, обжарить в растительном масле, положить в эмалированную чугунную посуду.

Сладкий перец, репчатый лук и помидоры нарезать. Морковь натереть на крупной терке.

Все овощи по отдельности обжарить в растительном масле, затем добавить к обжаренным баклажанам. Посолить, добавить черный молотый или горошком перец, нарезанный и обжаренный в масле корень сельдерея и другие пряные добавки, закрыть крышкой и поставить в духовку на 15–20 минут.

Горячую баклажанную икру расфасовать в стерильные сухие банки, закатать стерильными крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой. Стерилизовать 25–30 минут, после чего банки достать и остудить.

Хранить в холодном сухом помещении.

## **«Грибная» икра из баклажанов**

*2,5 кг баклажанов, 1 головка чеснока,  
1 красный горький стручковый перец,  
0,25 л растительного масла, 1 стакан 9%-ного уксуса.  
Для заливки: 1 л воды, 2 ст. ложки соли.*

Баклажаны и перец вымыть, обсушить.

Вскипятить воду с солью. Баклажаны нарезать кубиками и положить в кипящую воду. Варить 5 минут, после чего процедить и положить в кипящее растительное масло. Варить 3 минуты.

Добавить пропущенный через пресс чеснок и перемолотые в мясорубке стручки красного перца. Влить уксус, хорошо перемешать и переложить икру в подготовленные банки. Сразу герметично закупорить.

## **Икра баклажанная с овощами**

*На литровую банку: 1 кг баклажанов,  
200 г лука, 350 г помидоров, 200 г моркови,  
100 мл растительного масла, 200 г зелени  
петрушки, перец, сахар, соль по вкусу.*

Баклажаны вымыть, очистить от кожицы, нарезать соломкой, посолить, перемешать и дать полежать 30 минут. Затем отжать, переложить в глубокую посуду с растительным маслом и, помешивая, припустить до мягкости.

Лук нарезать тонкой соломкой и спассеровать с тертой морковью, добавив молотый перец и зелень петрушки.

Помидоры вымыть, ошпарить, очистить от кожицы, нарезать и в отдельной посуде припустить с маслом. После этого овощи смешать, посолить, поперчить, подсластить и варить 5 минут.

Горячую массу переложить в банки, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 20 минут. Закатать.

## **Икра из баклажанов с яблоками**

*1 кг баклажанов, 200 г яблок, 3 ст. ложки  
растительного масла, 0,5 ст. ложки уксуса,  
2 луковицы, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.*

Баклажаны испечь в духовке до мягкости. Затем под гнетом отжать избыток сока. Очищенную от кожицы мякоть поджарить на растительном масле и охладить.

Одну луковицу нашинковать и спассеровать, другую — натереть на мелкой терке.

Баклажаны смешать с луком, пропустить через мясорубку. Добавить очищенные и измельченные яблоки, сахар, соль, перец, уксус и растительное масло. Всю массу хорошо перемешать и поставить на огонь. После закипания варить 10 минут.

Горячую массу разложить в подготовленные банки и поставить на стерилизацию: пол-литровые — на 60 минут, литровые — на 80 минут. Закатать.

## Овощная икра

*1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 0,5 кг перца, 0,5 кг лука, 200 г яблок, 200 мл растительного масла, 1 ст. ложка сахара, соль и черный перец по вкусу.*

Лук порезать и спассеровать в масле. Добавить мелко нарезанные помидоры. Тушить 10—15 минут. Затем добавить перец, нарезанный соломкой, и баклажаны (кубиками вместе с кожицей), яблоки (натереть на крупной терке).

Все тушить под крышкой, пока баклажаны не станут мягкими. Затем снять крышку, чтобы выпарилась лишняя жидкость, примерно на 40 минут. В конце варки добавить соль, черный молотый перец, сахар.

Икру горячей разложить в пол-литровые банки и стерилизовать 15 минут.

## Баклажанная икра

5 кг баклажанов нарезать кружочками, посолить и оставить на 2 часа. Затем отжать и промыть от соли. Пропустить баклажаны через мясорубку, добавить 3 л протертых помидоров. Варить вместе 20 минут.

Добавить 2 мелко порезанных горьких перца, 2—3 большие головки чеснока, пропущенные через мясорубку, 2 пучка зелени укропа и петрушки. Варить все 10 минут.

Добавить 1 ч. ложку 70%-ного уксуса. Дать закипеть и разлить по стерилизованным банкам. Укутать.

## **Икра с баклажанами и томатной пастой**

Обжарить на растительном масле 2 луковицы и 1 морковь, добавить  $\frac{1}{4}$  кочана капусты, нарезанной небольшими кусочками.

Добавить 4—5 очищенных и нарезанных кубиками обжаренных баклажанов, 4 ст. ложки с верхом томата-пасты, немного воды. Тушить на слабом огне.

Через некоторое время положить четвертинку или треть стручка (по вкусу) острого перца и измельченную головку чеснока. Довести до готовности.

Закатать в горячем виде в банки.

## **Баклажанная икра «Хуторянка»**

*1 кг баклажанов, 1 кг моркови, 1 кг лука,  
3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца,  
0,7 л растительного масла, 1 ст. ложка 70%-ной  
уксусной эссенции, 0,5 кг сахара, соль по вкусу.*

Обжарить мелко нарезанные очищенные баклажаны, сложить их в кастрюлю, в которой будет вариться икра.

Обжарить тертую морковь и лук. Перец нарезать, залить томатным соком (помидоры пропустить через мясорубку). Положить сахар, посолить, добавить эссенцию. Варить под крышкой 1 час. Разложить в стерильные банки, закатать.

## Икра «Ассорти»

Разогреть 800 мл растительного масла и обжарить в нем до золотистого цвета 2 кг лука, нарезанного кружками. Туда же положить 0,5 кг моркови, нарезанной пятачками, 2,5 кг баклажанов — кубиками и 0,5 кг перца — соломкой.

В обжаренные овощи добавить 2 ст. ложки сахара, 1 стакан соли, 0,5 стручка красного острого перца и 3 кг помидоров, нарезанных дольками. Массу варить 20–25 минут, часто помешивая. В конце положить мелко нарезанную зелень, 1–2 ст. ложки 5%-ного уксуса и хорошенько перемешать.

Готовую икру расфасовать в чистые банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 40–50 минут.

## Икра «Новинка»

*На пол-литровую банку: 500 г баклажанов,  
1 ст. ложка 9%-ного уксуса, 1 помидор,  
4–5 шт. сладкого (болгарского) перца,  
0,75 ч. ложки соли.*

Баклажаны испечь в духовке, очистить от кожицы, плодоножек и уложить горячими в подготовленные банки (не заполнять доверху — оставить примерно 1,5–2 см). Затем добавить соль, уксус и стерилизовать: пол-литровые банки — около 1 часа, литровые — 1 час 15 минут. Немедленно закатать.

# Кабачки

*Как правило, свежие кабачки не хранятся долго, поэтому сегодня кулинарам известно множество рецептов их заготовки: маринованные, соленые, квашеные, салаты, икра, варенье. Все эти заготовки сохраняют практически все вкусовые свойства свежих плодов.*

*Для консервирования лучше использовать молодые кабачки. Исключением считается лишь кабачковая икра, для приготовления которой годятся даже перезрелые овощи. Молоденькие плоды отличаются более нежной структурой и очень тонкой кожицей, поэтому после того, как вы определитесь с рецептом консервирования кабачков, достаточно их промыть и приступить к заготовке.*



## Соленые, маринованные

### Кабачки с грибным вкусом

*1,5 кг кабачков, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 ст. ложки черного молотого перца, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, 1 пучок зеленого укропа, 0,5 стакана 9%-ного уксуса, 5 зубчиков чеснока.*

Кабачки очистить, нарезать крупными ломтиками. Если сердцевина у кабачков рыхлая, то ее нужно вырезать, иначе грибного эффекта не будет.

Укроп порезать, чеснок почистить и порубить ножом. Все смешать и оставить на 3 часа мариноваться при комнатной температуре. Затем разложить в стерильные банки, накрыть банки крышками и поставить их в большую кастрюлю с теплой водой (вода должна доходить до плечиков банки). Стерилизовать 5–7 минут с момента закипания воды.

Закатать, перевернуть вниз горлышком (не укутывать). Оставить в таком состоянии до остывания. Хранить в прохладном месте.

## Кабачки «Краснодарские»

*На 3 кг кабачков: 3 сладких перца,  
1 л краснодарского соуса, 250 г соуса чили,  
100 г чеснока, 2 ст. ложки уксусной кислоты,  
2 ч. ложки черного молотого перца, 1 стакан  
растительного масла, 1 стакан сахара,  
2 ст. ложки соли.*

Очищенные кабачки натереть на корейской терке. Сладкий перец нашинковать соломкой, смешать с кабачками. Добавить краснодарский соус и соус чили, молотый перец, масло, сахар и соль. Варить 15 минут. Затем добавить рубленый чеснок и уксус. Варить еще 5—7 минут.

Горячую массу разложить в сухие стерилизованные банки. Закатать.

## Кабачки с горчицей

*4 кг молодых кабачков, 1 стакан сахара, 1 стакан  
подсолнечного масла, 1 стакан уксуса, 3 ст. ложки  
соли, 2 ч. ложки молотого черного перца,  
1 ст. ложка сухой горчицы, 2 ст. ложки давленого  
чеснока, 1 пучок петрушки.*

Кабачки нарезать кольцами или полукольцами, добавить все специи, перемешать и оставить на 3 часа мариноваться. Затем разложить в банки, залить маринадом (жидкостью, которая образовалась) и стерилизовать (пол-литровые банки — 15 минут). Закатать крышками и поставить под «шубу».

## Кабачки « Южные »

Кабачки вымыть, очистить от кожуры, нарезать кружочками толщиной 1 см. Удалить семечки. Нанизать кружочки на палочки так, чтобы они были равномерно распределены. Выставить палочки на солнце.

Сушить до тех пор, пока кабачки не станут сухими, но эластичными. Хранить в стеклянных банках в сухом помещении.

При употреблении сушеные кабачки замочить в теплой воде, затем нарезать кусочками, отварить до полуготовности. После этого обжарить в масле с чесноком, луком или грибами.

## Кабачки малосольные

*На 5 кг кабачков: 3 головки чеснока,  
2 корешка хрена, листья вишни и черной смородины.  
Для рассола: на 1 л воды — 1,5 ст. ложки соли.*

Молодые кабачки нарезать небольшими ломтиками. Чеснок пропустить через пресс, корни хрена нашинковать соломкой.

На дно эмалированной кастрюли положить половину нормы чеснока, хрена, листьев вишни и смородины. Затем уложить кабачки и накрыть оставшимися специями. Залить все горячим рассолом, сверху положить гнет, оставить на трое суток в прохладном месте.

Подготовленные кабачки переложить в стерилизованные банки, залить прокипяченным рассолом. Закатать.

## Кабачки в томате

*3,5 кг кабачков, 1,2 мл томатного сока, 600 мл растительного масла, 40 г соли, 100 г сахара, 150 мл 3%-ного уксуса, 3 зубчика чеснока, 2 шт. горького перца, 2 лавровых листа, перец черный горошком по вкусу.*

Кабачки вымыть, обсушить, нарезать небольшими кружочками.

Нагреть до закипания в кастрюле томатный сок, смешанный с растительным маслом. В кипящий маринад положить специи, жгучий перец, посолить и добавить сахар. Ввести уксус и выложить кабачки. Варить кабачки в томатном маринаде в течение 30 минут.

Чеснок пропустить через пресс и добавить его в кастрюлю к остальным ингредиентам.

Кабачки выложить в стерилизованные банки и залить рассолом из кастрюли так, чтобы рассол их покрыл. Банки закатать и, перевернув, укутать. Оставить до полного остывания.

## Маринованные кабачки «Ассорти»

*На литровую банку: 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки 9%-ного уксуса; на 1 л воды: 2 ст. ложки соли, 4 зубчика чеснока, 3 луковицы, 3 кружочка моркови, лавровый лист, перец горошком, укроп, ½ сладкого перца.*

Кабачки нарезать кусочками, уложить в банки, добавить сахар, уксус, залить рассолом. Стерилизовать 10 минут.

## Кабачки с рисом

*На 3–4 кабачка: 3 луковицы, 6 помидоров, 3–4 сладких перца, 1–2 моркови, корни петрушки и пастернака, 1 стакан риса (отваренного до полуготовности), 1 куриный бульонный кубик, черный молотый перец, сахар и соль.*

Овощи помыть, почистить. Кабачки, лук, помидоры и перцы нарезать кубиками. Морковь, корень петрушки и пастернака натереть на крупной терке.

Все перемешать, добавить рис и раскрошенный бульонный кубик. Довести до кипения, посолить, поперчить, по вкусу подсластить. Тушить 30 минут.

Горячую массу разложить по стерилизованным банкам. Закатать. Хранить в прохладном месте.

## Кабачки «Южнорусские»

*На 1 кг кабачков: 1 стручок жгучего перца, 2–3 зубчика чеснока, 1–2 листа хрена, 2 ст. ложки измельченного укропа, по 1 ст. ложке зелени сельдерея и петрушки, несколько веточек мяты.*

*Для маринада: на 1 л воды — 0,5 стакана 9% -ного уксуса, 2,5 ст. ложки соли.*

Молодые кабачки вымыть, нарезать кружочками толщиной 2 см. Перец разрезать вдоль на несколько частей. Чеснок порубить.

На дно стерилизованных банок положить половину рубленой зелени, перца и чеснока. Затем выложить кабачки и оставшиеся приправы.

Из воды, уксуса и соли вскипятить маринад. Залить им кабачки.

Банки простерилизовать: пол-литровые — 5 минут, литровые — 10 минут. Закатать.

## **Кабачки по-литовски**

*3 кг кабачков, 1 стакан соли,  
1 стакан растительного масла,  
1,5 стакана сахара, 1 стакан 9%-ного уксуса,  
0,5 стакана тертого чеснока.*

Кабачки очистить, нарезать кубиками, пересыпать солью и оставить на 2 часа.

Приготовить маринад: вскипятить растительное масло с сахаром и чесноком, добавить уксус, прокипятить.

Отжать сок из кабачков, разложить по банкам, залить кипящим маринадом. Стерилизовать: литровые банки — 10 минут, трехлитровые — 20 минут. Закатать, укутать.

Для маринада смешать уксус с водой, добавить красный молотый перец и соль по вкусу.

Кружки кабачков обмакнуть с двух сторон в маринад. Затем уложить в банку, переслаивая морковью с петрушкой и чесноком. Утрамбовать. Добавить сок с маслом, оставшийся от жарки кабачков. Стерилизовать в течение 35 минут. Закатать.

## Соленые кабачки с хреном

*Кабачки, 50 г корня хрена, 2 стручка горького перца, 2–3 зубчика чеснока.*

*Заливка: на 1 л воды — 70–80 г соли, зелень укропа и эстрагона, листья черной смородины и вишни.*

Кабачки с плотной мякотью вымыть, замочить на 2–3 часа в холодной воде.

На дно эмалированного бачка положить половину всех приправ, уложить плотно кабачки, засыпать сверху оставшимися приправами. Залить рассолом с избытком, положить деревянный кружок и гнет. Посуду накрыть хлопчатобумажной тканью и выдержать при комнатной температуре до начала брожения. Затем перенести в погреб или подвал с температурой 0–1 градус.

Через 10–15 дней долить рассола и плотно закрыть крышкой.

## Кабачки квашеные

*2 кг кабачков, 3–4 головки чеснока, 80 г соли, 10 г сахара, 4–5 шт. лаврового листа, 10 горошин черного перца, 10 горошин душистого перца, 1 ч. ложка семян кориандра, 1 л воды.*

Кабачки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать кружочками толщиной 2–3 см. Если кабачки очень большие, то каждый кружок разрезать на 2–4 части.

Приготовить рассол из воды, соли и сахара, довести до кипения, проварить 3 минуты, добавить специи (кроме чеснока) и варить еще минут 5. Остудить.

Подготовленные кабачки уложить в стерилизованные банки, пересыпая каждый слой чесноком. Залить теплым рассолом, прикрыть крышками и дать настояться при комнатной температуре 2—3 дня.

Затем банки простерилизовать (пол-литровые — 10 минут, литровые — 20 минут), закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике или погребе.

## **Молодые маринованные кабачки**

*1 кг молодых кабачков, 1 л воды, 100 мл яблочного уксуса, 100 г сахара, 1,5 ст. ложки соли, 3 горошины черного перца, 2 гвоздики, семена кориандра, укроп.*

Кабачки вымыть, разрезать вдоль пополам. Укроп вымыть, обсушить.

Приготовить маринад: в воду добавить сахар, соль и уксус, довести до кипения, снять с огня. Кабачки уложить в стерилизованные банки вместе с веточками укропа, добавить пряности и залить кипящим маринадом (оставшийся маринад не выливать).

Банки накрыть, оставить на 1 день. Затем долить оставшимся маринадом, закрыть банки полиэтиленовыми крышками и хранить в прохладном месте.

## Кабачки по-азовски

*На 6 кг нарезанных кабачков: 300 г мелко нарезанного чеснока, зелень укропа, 3 ст. ложки соли, 1 стакан столового уксуса, 0,5 л растительного масла, 6 ст. ложек сахара.*

Взять молодые кабачки (еще с зачатками семян). Нарезать их кубиками. Все компоненты перемешать и оставить 4—5 часов.

Кубики кабачков разложить по подготовленным литровым банкам. Выделившуюся жидкость разделить поровну. Наполнять надо так, чтоб до верха осталось 2 см. Если жидкость полностью не покрое кабачки, то долить остывшей перекипяченной водой. Стерилизовать 20 минут.

## Кабачки, маринованные по-деревенски

*1 кг кабачков, 30 г зелени укропа, 10 зубчиков чеснока, 1 стручок горького перца, 3—5 горошин душистого перца, 75—90 г соли, 70—75 мл 9%-ного уксуса, 1 л воды.*

Молодые кабачки вымыть, отрезать плодоножки, плоды нарезать кружочками толщиной 1,5 см. Укроп нарезать. Перец и чеснок разрезать вдоль на несколько частей.

Подготовленные специи и зелень уложить на дно банок, заполнить их плотно кабачками.

В кипящей воде растворить соль, добавить уксус и разлить по банкам.

Стерилизовать банки в кипящей воде: пол-литровые — 12 минут, литровые — 15 минут. Закатать.

## **Кабачки в лимонном масле**

*1 кг молодых кабачков, цедра одного лимона,  
1 стручок горького перца, укроп, петрушка,  
базилик, растительное масло, черный молотый  
перец, 3 стакана воды, 1,5 стакана яблочного  
уксуса, 1 ст. ложка соли.*

Кабачки вымыть и, не удаляя кожуру, нарезать кружочками.

В кастрюле смешать 3 стакана воды, 1,5 стакана яблочного уксуса и 1 ст. ложку соли, размешать. Довести маринад до кипения. В кипящий маринад опустить кружочки кабачка и варить в течение 2 минут. Вынуть кабачки из маринада и обжарить на растительном масле до золотистой корочки.

Кабачки выложить в отдельную миску, поперчить, добавить измельченный горький перец, мелко нарезанные укроп, петрушку и базилик, лимонную цедру. Тщательно все перемешать.

Выложить кабачки с лимонной цедрой и зеленью в стерильные банки и залить растительным маслом так, чтобы оно полностью их покрывало.

Закатать. Хранить в прохладном месте не дольше трех месяцев.

## Кабачки маринованные острые

*На 1 л воды: 450–600 мл 9% -ного уксуса,  
15 г листьев черной смородины, 1–2 лавровых  
листа, по 5–7 шт. гвоздики и черного перца.*

Молодые кабачки с недозрелыми семенами и плотной мякотью очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать на кубики. Бланшировать в кипящей воде 5–7 минут и сразу же остудить в холодной воде.

Приготовить маринад: в кипящей воде растворить сахар и соль, добавить пряности, уксус, снять с огня. Заполнить банки кабачками и залить горячим маринадом.

Стерилизовать: пол-литровые банки — 15 минут, литровые и двухлитровые — 20 минут. Закатать.

## Кабачки в томатном соусе

*1,5 кг кабачков, 250 г моркови, 50 г репчатого лука,  
30 г белых корней (петрушки, сельдерея,  
пастернака), 5 г зелени петрушки, 400 мл (2 стакана)  
томатного соуса, 100 мл растительного масла.*

Кабачки вымыть, очистить от кожицы, нарезать кусочками толщиной 1,5–2 см.

Морковь и белые корни вымыть, очистить, снова вымыть и измельчить. Репчатый лук очистить, нарезать кольцами. Все овощи обжарить на растительном масле. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать и смешать с обжаренными овощами.

Приготовить и вскипятить томатный соус.

В горячие стерилизованные банки налить немного соуса, уложить по плечики подготовленные овощи, сверху залить кипящим томатным соком, прикрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 50 минут, литровые — 90 минут.

Банки закатать крышками, перевернуть, оставить на сутки.

## Кабачки маринованные

*Заливка: на 1 л воды — 1 стакан 9%-ного уксуса, 40–60 г поваренной соли, 350–700 г сахара.*

*На литровую банку: 1–2 лавровых листа, 5–8 бутонов гвоздики, кусочек красного острого перца размером 2–3 см, кусочек корицы.*

Отобрать молодые кабачки с недозрелыми семенами. Очистить от кожицы, удалить мягкую волокнистую сердцевину с семенами, нарезать на кубики величиной 2–3 см.

Нарезанные кабачки бланшировать в кипящей воде от 5–8 минут (в зависимости от величины кубиков) и сразу остудить в холодной воде. Подготовленными кабачками заполнить банки и залить горячим маринадом.

Приготовление маринада: в кипящей воде растворить сахар и соль, добавить пряности, а затем уксус и сразу снять с огня.

Стерилизовать при температуре 85 градусов: пол-литровые банки — 15 минут, литровые и двухлитровые — 20 минут.

## **Кабачки в яблочном соке и масле**

*2 кабачка, 1 стакан яблочного сока, 1 стакан растительного масла, 1 стакан воды, 1,5 ст. ложки соли, 1,5 ст. ложки сахара, 3 дольки чеснока.*

Кабачки вымыть, очистить от кожуры и удалить семена. Нарезать соломкой и выложить в 3-литровую банку.

Смешать яблочный сок, растительное масло, воду, сахар, соль и тертый чеснок, довести маринад до кипения. Залить кипящим маринадом кабачки и закатать.

Банку перевернуть, укутать одеялом. После остывания хранить в прохладном месте.

## **Кабачки с морковью, луком и чесноком**

*700 г кабачков, 300 г моркови, 3 луковицы, 6 долек чеснока, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, 4 ст. ложки растительного масла, 7 ст. ложек столового уксуса, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка соли.*

Кабачки вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками. Морковь очистить и натереть на терке. Лук и чеснок очистить и мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки порубить.

Кабачки посолить и обжарить в растительном масле. Лук и морковь посыпать сахаром и обжарить в растительном масле. Кабачки, лук и морковь перемешать с чесноком и зеленью.

Уложить все в банку, влить уксус, накрыть крышкой и поставить в кастрюлю с горячей водой. Стерилизовать банку 10 минут, после чего закатать, охладить и поставить на хранение.

## **Кабачки в пряном маринаде**

*2 кабачка, 1 л воды, 450 мл 9%-ного уксуса,  
15 г листьев черной смородины, 2 лавровых листа,  
8 бутонов гвоздики, 5 горошин черного перца,  
1,5 ст. ложки соли.*

Кабачки вымыть, очистить от кожуры, удалить семена и нарезать крупными кубиками.

В кастрюле смешать 1 л воды, 450 мл уксуса, добавить соль, перец, гвоздику, 2 лавровых листа и листья черной смородины.

Получившуюся смесь довести до кипения. В кипящий маринад добавить нарезанные кабачки. Через 5—7 минут вынуть и остудить в холодной воде.

Переложить кабачки в банки и залить кипящим маринадом. Прикрыть крышками и стерилизовать 15—20 минут. Закатать.

Перевернуть банки и укутать, оставив до полного остывания.

## **Кабачки в заливке**

*Заливка: по 1 стакану сока красной свеклы, яблочного сока и растительного масла, 2 г аскорбиновой кислоты или 3 г лимонной кислоты, 1 ст. ложка растертых в порошок семян укропа.*

Кабачки нарезать кружочками, уложить в трехлитровую банку, залить кипящей заливкой, закатать.

## **Кабачки, морковь и яблоки в яблочном соке**

*Заливка: по 500 мл яблочного сока и воды, 50 г меда или сахара, 10–20 листьев лимонника, 30 г соли.*

Кабачки, морковь и яблоки нарезать дольками, сложить в трехлитровую банку, залить кипящей заливкой, закатать.

## **Кабачки в заливке с растительным маслом и чесноком**

*Заливка: на 1 стакан яблочного сока — 1 стакан растительного масла, 50 г тертого чеснока, по 50 г сахара и соли.*

Кабачки нарезать стружкой, уложить в трехлитровую банку и залить кипящей заливкой. Закатать.

## Кабачки в заливке из сока свеклы

*Заливка: сок красной свеклы, 2 ст. ложки семян кориандра, 3 г лимонной кислоты или 2 г аскорбиновой, 30 г соли.*

Кабачки нарезать дольками, уложить в трехлитровую банку и залить кипящей заливкой. После трехкратной заливки закатать.

## Кабачки консервированные

*1 кг кабачков, 25–30 г зелени укропа,  
10–12 зубчиков чеснока,  
1 стручок зеленого или красного горького перца,  
3–4 горошины душистого перца.  
Заливка: на 1 л воды — 75–90 г соли,  
70–75 мл 9%-ного уксуса.*

Кабачки длиной до 15 см тщательно вымыть, отрезать плодоножки. Нарезать кружочками толщиной 10–15 мм. Укроп нарезать кусочками длиной до 5 см. Стручковый перец разрезать вдоль на несколько частей. Чеснок тоже разрезать на несколько частей. Зелень и специи уложить на дно стерилизованных банок, а сами банки плотно заполнить кабачками.

В кипящей воде растворить соль, добавить уксус и сразу же разлить раствор в банки с кабачками.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 8–9 минут, литровые — 12 минут, трехлитровые — 14–15 минут. Закатать.

## Кабачки по-астрахански

*1 кг кабачков, 7–8 г листьев хрена, 20 г укропа,  
7–10 г листьев петрушки или сельдерея,  
1 г листьев мяты, 2–3 зубчика чеснока,  
1 стручок горького перца.*

*Заливка: на 1 л воды — 25 г (2,5 ч. ложки) соли,  
0,5 стакана 9%-ного уксуса.*

Молодые кабачки вымыть, обрезать кончики. Нарезать кабачки кружками толщиной 2–2,5 см.

Половину зелени и пряностей положить на дно банок. Заполнить банки нарезанными кабачками, сверху уложить остальные приправы. Залить банки горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые — 5 минут, литровые — 6–8, трехлитровые — 12–15 минут. Закатать.

## Кабачки-гриль

Кабачки тщательно промыть, немного подсушить и нарезать тонкими ломтиками. Взять сковородку-гриль и обжарить на ней кабачки без добавления растительного масла. После этого выложить их на доску и убрать на 30 минут в морозильную камеру. Затем переложить овощи в пакеты и снова поместить в морозилку, только теперь уже на длительное хранение.

Зимой нужно просто разморозить ломтики кабачков, сбрызнуть растительным маслом, посыпать зеленью и тертым чесноком.

## **Кабачки в яблочно-масляной заливке**

*5 зубчиков чеснока, 1,5 ст. ложки сахара,  
1 ст. ложка соли, 1 стакан воды,  
1 стакан растительного масла,  
1 стакан яблочного сока.*

Недозрелые кабачки очистить от кожуры, нарезать их соломкой и уложить в трехлитровую банку. Затем залить кипящей заливкой, включающей в себя воду, яблочный сок, растительное масло, сахар, соль и тертый чеснок. Сразу же закатать.

## **Кабачки в яблочной заливке**

*1 кг кабачков, 200 мл яблочного сока,  
200 мл растительного масла, 1 головка чеснока,  
250 мл воды, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.*

Кабачки вымыть и нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см. Чеснок почистить и измельчить. Уложить в подготовленные банки кружочки кабачков и чеснок.

Приготовить заливку: вскипятить воду, добавить сахар, соль, растительное масло и яблочный сок, дать вскипеть и снять с огня. Горячей заливкой залить кабачки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать в кипящей воде 15 минут.

Герметично укупорить и охладить, после чего поставить в прохладное место на хранение.

## Пикантные кабачки

Положить в кастрюлю 500 г томатного соуса (или 300 г томатной пасты), 0,5 л подсолнечного масла, 0,5 кг сахара (можно меньше), 300 мл уксуса (9%-ного), 10 горошин черного перца, 10 шт. лаврового листа.

Довести массу до кипения. Положить кабачки (4 кг, натереть на терке), варить 20 минут, добавить 0,5 стакана тертого чеснока и варить еще 5 минут. Разложить в банки и закатать.

## Кабачки с горчицей

*4 сладких перца, 2 маленьких кабачка,  
3 зубчика чеснока, 1 луковица, кубики льда,  
10 ч. ложек соли.*

*Маринад: 1 стакан 9%-ного уксуса,  
1 стакан сахара, 1,5 ст. ложки горчицы,  
1,5 ст. ложки сухого эстрагона,  
щепотка шафрана.*

Кабачки и перцы вымыть и обсушить. Кабачки нарезать кружками толщиной 1 см. У сладких перцев удалить плодоножку и сердцевину, нарезать толстыми кольцами. Лук очистить, нарезать кольцами, чеснок мелко порубить. Сложить овощи в большую миску. Добавить соль и кубики льда. Дать настояться 3 часа.

Воду аккуратно слить. Овощи уложить слоями в стерилизованную банку.

Приготовить маринад: уксус смешать с сахаром, горчицей, эстрагоном и шафраном. Довести до кипения.

Горячим маринадом залить подготовленные овощи.

Заккрыть крышкой и закатать. Хранить в прохладном месте.

## **Кабачки (патиссоны) соленые консервированные**

*Заливка: на 1 л воды — 2 ст. ложки соли.*

В стерильные литровые банки положить по 2—3 зубчика чеснока, по 2—3 щепотки стружки корня хрена, сушеных укропа и петрушки, сухие листья черной смородины, 2—3 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 1 щепотку приправы хмели-сунели. Банки наполнить кусочками очищенных молодых кабачков или патиссонов, потрясти, добавить еще овощей и залить доверху холодной соленой водой.

Накрыть банки блюдцами и оставить в кухне на 2—3 дня (до момента появления тончайшей пленочки на поверхности). После этого рассол слить в кастрюлю, вскипятить и налить в банки. Закатать прокипяченными крышками, укутать бумагой и теплым одеялом. Через сутки банки убрать в прохладное место.

Так как кабачки сжимаются в рассоле, для получения 3 банок продукта следует ставить на просол и четвертую, чтобы перед кипячением рассола было чем дополнить посуду доверху.

## Кабачки в чесноке

Нарезать кабачки кольцами, посолить и обжарить без панировки в подсолнечном масле. Налить в глубокое блюдо уксус, нарезать мелко чеснок. Каждый кружок кабачка окунуть в уксус, уложить в банку, посыпая чесноком.

Банки стерилизовать 10 минут, после чего закатать.

## Кабачки с хреном

*5 кг кабачков, 30 г хрена, 100 г укропа, 50 г эстрагона, 100 г листьев вишни и черной смородины.*

*Рассол: 0,6 стакана соли, 1 л воды.*

Растворить соль в воде и вскипятить. Кабачки вымыть, наколоть в нескольких местах иглой, срезать верхушки и плотно уложить в банки ровными рядами. На дно, а также между рядами положить измельченную зелень и тертый хрен. Залить в банки кипящую воду 2 раза с 5-минутной выдержкой. В последний раз залить кипящим рассолом и банки укупорить.

## Кабачки в томатном соусе

*1,5 кг кабачков, 1,5 кг помидоров, 2 ст. ложки соли, 1 неполный стакан сахара, 1 стакан растительного масла, 3–4 зубчика чеснока, 0,5 стакана уксуса (9%-ного).*

Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками, поместить в глубокую посуду. Залить помидорами, пропу-

шенными через мясорубку. Добавить соль, сахар. Довести до кипения. Добавить растительное масло и уксус. Поварить еще 5 минут, разлить по банкам, предварительно положив на дно каждой по измельченному зубчику чеснока. Банки закатать.

## **Консервированные кабачки**

Кабачки нарезать стружкой, уложить в трехлитровую банку, залить кипящим раствором: 1 стакан яблочного сока, 1 стакан растительного масла, 1 стакан воды, 30 г сахара, 30 г соли, 50 г тертого чеснока. Закатать.

\* \* \*

Вымытый и очищенный кабачок нарезать кружочками, уложить в трехлитровую банку, залить кипящим раствором: 1 стакан растительного масла, 1 стакан сока красной свеклы, 1 стакан яблочного сока, 2 г аскорбиновой кислоты или 3 г лимонной кислоты, 1 ст. ложка растертых семян укропа. Закатать.

\* \* \*

Кабачки, морковь, яблоки нарезать красивыми дольками, уложить в трехлитровую банку и залить кипящим раствором: 0,5 л яблочного сока, 0,5 л воды, 50 г меда или сахара, 30 г соли, 10 шт. листочков лимонника. Закатать.

\* \* \*

Банки и крышки перед приготовлением консервов необходимо тщательно вымыть и ошпарить кипятком. Закатать банку, перевернуть ее крышкой вниз и оставить так, укрыв одеялом, до полного остывания.

## Кабачки в соке красной свеклы

*1 стакан свекольного сока, 1 стакан яблочного сока, 3 г лимонной или 2 г аскорбиновой кислоты, 1 стакан растительного масла, 1 ст. ложка семян укропа.*

Молодые кабачки без семян очистить от кожуры, нарезать кружками. Разложить по банкам.

Приготовить заливку из сока красной свеклы и яблочного сока с добавлением растительного масла, аскорбиновой или лимонной кислоты, растертых семян укропа.

Кипящей заливкой залить кабачки и сразу закатать.

## Кабачки и патиссоны «Застольные»

*По 1 кг кабачков и патиссонов, 3 веточки укропа, 100 г эстрагона, 10 г хрена, 10 листьев черной смородины.*

*Маринад: 3 стакана воды, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 1,5 стакана 9%-ного уксуса, несколько горошин черного перца.*

Мелкие кабачки и патиссоны вымыть, наколоть во многих местах зубочисткой, срезать до мякоти верхушки и уложить в банку ровными рядами, сверху положить пряную зелень.

Банки 4 раза залить кипяченой водой без соли, выдерживая по 4 минуты, а затем залить горячим маринадом. Закатать.

## Моченые кабачки с яблоками

*Кабачки (сколько поместится), яблоки (сколько поместится).*

*На 1 л рассола: 15 г соли, 30 г сахара (меда), 10 г ржаной муки.*

Мелкие кабачки и яблоки вымыть, выложить в эмалированный бачок. Добавить листья черной смородины, вишни и лимонника. Залить доверху рассолом.

Установить гнет. Хранить в прохладном месте.

## Консервированные жареные кабачки

*1 кг кабачков, 1 головка чеснока, 100 мл растительного масла, зелень укропа и петрушки, 2 ст. ложки 9%-ного уксуса.*

Молодые кабачки вымыть и нарезать кружками толщиной 1 см, обжарить в растительном масле. Зелень вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить и измельчить.

В подготовленные банки на дно положить зелень и налить заранее прокипяченное и охлажденное растительное масло. Уложить слоями кабачки, пересыпая чесноком, залить уксусом.

Накрыть крышками и стерилизовать 30–35 минут. Быстро закатать.

## **Маринованные кабачки с приправами**

*2 кг кабачков, зелень укропа, эстрагона и сельдерея, листья черной смородины, 2 лавровых листа, 5 горошин душистого перца, 5 гвоздичек, 2 ст. ложки 9%-ного уксуса.*

*Заливка: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара.*

Кабачки и зелень промыть, дать обсохнуть. Кабачки нарезать дольками и бланшировать в кипящей воде 3 минуты, после чего охладить.

В подготовленные банки уложить зелень и кабачки.

Приготовить маринад: вскипятить воду, всыпать соль, сахар, пряности, варить 5—10 минут, влить уксус и снять с огня.

Горячим маринадом залить кабачки, накрыть подготовленными крышками и поставить стерилизовать на 5 минут. Герметично укупорить и поставить вверх дном остывать.

## **Ассорти «Радужное»**

*Огурцы (небольшие), красные помидоры, болгарский перец, кабачки и патиссоны (овощи взять в пропорции 2:2:1:1:1), зелень петрушки, укропа, сельдерея, 2—3 лавровых листа, 5 горошин горького перца, 4 ст. ложки лимонной кислоты.*

На дно трехлитровой банки положить зелень петрушки, сельдерея, укропа, 2—3 лавровых листа, 5 горошин горько-

го перца. Выложить огурцы, затем патиссоны, помидоры, прослаивая зеленью петрушки, сельдерея и укропа.

Приготовить маринад: на 1,3 л воды — 4 ст. ложки лимонной кислоты. Кипятить 2—3 минуты. Охладить до 60 градусов. Залить овощи, не доливая до верха 3—4 см, но так, чтобы овощи были закрыты. Стерилизовать трехлитровые банки при 85 градусах 25 минут. Закатать.

## Кабачки со сладким перцем

*На 1 литровую банку: 600 г кабачков,  
150 г сладкого перца, 7 зубчиков чеснока,  
5 горошин душистого перца, 20 г зелени укропа,  
2,5 ст. ложки столового уксуса.  
Заливка: 0,4 л воды, 1,5 ст. ложки соли.*

Кабачки длиной до 15 см и диаметром до 3,5 см (с незрелыми семенами) тщательно вымыть, отрезать плодоножки и нарезать кружочками толщиной 1,5—2 см. Укроп промыть и нарезать кусочками длиной до 5 см.

Сладкий перец разрезать на четвертинки вдоль. Дольки чеснока очистить и порезать на пластинки.

В подготовленные банки выложить зелень и специи, затем кабачки, перец и влить заливку на 1,5 см ниже верха горлышка банки. Кипятить заливку с уксусом не нужно, так как при этом уксусная кислота улетучивается.

Банки прикрыть крышками и стерилизовать: литровые — 10—12 минут, 3-литровые — 14—15 минут. Затем сразу же закатать и охладить, перевернув банки.

## Кабачки с крыжовником

*2 кг кабачков, 1 кг крыжовника.*

*Для заливки: 1 л воды, 1 стакана сахарного песка.*

Кабачки очистить, нарезать кусочками, уложить в стерилизованные банки, переслаивая крыжовником. Вскипятить воду с сахаром, залить сиропом и стерилизовать 15 минут. Укупорить.

## Медовые кабачки с яблоками

*Кабачки, морковь, яблоки.*

*Для заливки: 0,5 л яблочного сока, 0,5 л воды, 50 г меда, 30 г соли.*

Кабачки, морковь и яблоки нарезать дольками, разложить по банкам и залить кипящим раствором (соединить ингредиенты для заливки). Укупорить.

## Кабачки в томате

*4,5 кг кабачков, 12 сладких перцев,*

*1 стакан растительного масла, 1 л томатного*

*сока (300 г томатной пасты), 2,5 ст. ложки соли,*

*3 ст. ложки сахара, 300 г чеснока, черный молотый*

*перец по вкусу, 1,5 ст. ложки уксусной эссенции*

*(100 мл 6%-ного уксуса).*

Перец и чеснок пропустить через мясорубку. Получившуюся массу смешать с кабачками, нарезанными

кубиками, и с остальными ингредиентами (кроме специй) и поставить варить на 30—40 минут после закипания. В конце добавить черный перец и чеснок, пропущенный через пресс.

Горячую массу разложить в сухие стерилизованные банки. Закатать.

## Кабачки острые

*Кабачки (количество произвольное).*

*Для маринада: на 1,5 л воды — 900 мл 9%-ного уксуса, 20 г листьев черной смородины, 2 лавровых листа, 8 бутонов гвоздики, 10 горошин черного перца, горький перец по вкусу.*

У молодых кабачков срезать кожуру, удалить сердцевину с мягкими волокнами и семенами. Плоды нарезать кубиками. Опустить их в кипящую воду и бланшировать 5 минут. После этого сразу же остудить холодной водой.

Заполнить банки кабачками, залить маринадом, накрыть крышками и поставить на стерилизацию: пол-литровые — на 15 минут, литровые — на 20 минут. Закатать.

## Кабачки «Смак»

Кабачки нарезать стружкой, уложить в трехлитровую банку, залить кипящим рассолом: 1 стакан яблочного сока, 1 стакан растительного масла, 1 стакан воды, 30 г сахара, 30 г соли, 50 г тертого чеснока. Закатать.

## **Кабачки, маринованные с корицей**

*4,5 кг кабачков, 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана томатной пасты, 1,5 стакана растительного масла, 1,5 стакана 9%-ного уксуса, 75 г соли, 0,75 стакана мелко нарезанного чеснока, 1,5 ч. ложки корицы, 6 лавровых листьев, 6 бутонов гвоздики, 6 горошин черного перца.*

Кабачки очистить, нарезать небольшими кубиками.

Из перечисленных компонентов, кроме чеснока, корицы, лаврового листа, перца и гвоздики, приготовить соус. Когда он прокипит 5 минут, выложить в него кабачки и варить, помешивая, 40 минут. За 5 минут до окончания варки добавить специи.

Выложить кабачки в сухие стерилизованные банки. Закатать, перевернуть и укутать.

## **Варенье из кабачков с лимоном**

*На 1 кг кабачков: 1 кг сахара, 0,5 стакана воды, 1 лимон.*

Приготовить сироп из сахара и воды, загрузить в него кабачки, нарезанные на мелкие кубики. Варить с момента закипания 30 минут, добавить пропущенный через мясорубку лимон (косточки удалить, они горчат), варить еще 15 минут.

Хранить как обычное варенье.

## **Варенье из кабачков с апельсинами**

*На 1 кг кабачков: 800–900 г сахара, 1 апельсин.*

У кабачков средней спелости удалить сердцевину (кожицу не чистить).

Апельсины нарезать, удалить косточки, кожуру не снимать. Пропустить все через мясорубку. Засыпать сахаром и варить как обычное варенье, снимая пену. Можно прокипятить, оставить на ночь, на завтра снова прокипятить до желаемой густоты и закатать.

## **Цукаты из кабачков**

*1 кг кабачков, 200 г сахара, 1 лимон (апельсин),  
4 ст. ложки жидкого меда.*

Кабачок очистить, нарезать кубиками, засыпать сахаром, оставить на ночь. Утром сок слить. Лимон ошпарить, удалить косточки и измельчить в блендере вместе с кожурой. Смешать лимон с соком от кабачков, добавить мед, нагреть до кипения и варить 2–3 минуты на среднем огне.

Процедить, залить кабачки, перемешать и варить, помешивая, до загустения сиропа.

Разложить на противне и сушить в духовке на медленном огне при приоткрытой дверце. Готовые цукаты оставить на противне на сутки, рассыпав так, чтобы они не касались друг друга.

Хранить в сухом месте.

## Варенье из кабачков и физалиса

*1 кг кабачков, 0,5 кг физалиса, 1,5 кг сахара,  
2 гвоздики.*

Плоды физалиса разрезать пополам, крупные — на четвертинки. Кабачки очистить и порезать кубиками.

Кабачки и физалис сложить в эмалированную кастрюлю, засыпать сахаром или залить сахарным сиропом. Отставить на 5—6 часов, пока плоды не дадут сок или сироп не остынет.

Чтобы сохранить плоды целыми, варенье нужно варить в 3—4 приема с перерывом. Перед окончанием варки добавить в варенье 1—2 бутона гвоздики.

## Варенье из кабачков и черной смородины

*2 кг очищенных кабачков, 1 кг черной смородины,  
3 кг сахара.*

Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками. Черную смородину промыть и смешать с кабачками. Засыпать получившуюся смесь сахаром и оставить на 12 часов.

Кастрюлю с кабачками и ягодами поставить на огонь, довести до кипения и кипятить 5 минут, после чего убрать с огня, остудить варенье и повторить процедуру с кипячением еще 2 раза.

Готовое варенье разложить по банкам, положить сверху по 1—2 ст. ложки сахара. Закатать.

## **Варенье из кабачков с брусникой**

*1 кг кабачков, 1,3 кг сахара, 0,1 л воды,  
0,3 кг брусники.*

Приготовить сахарный сироп.

Очищенный от кожуры кабачок нарезать на кубики.

В кипящий сироп опустить кубики кабачка, бруснику (или клюкву) и варить как обычное варенье, до прозрачности кабачков.

Закрывать новыми полиэтиленовыми крышками.

## **Варенье из кабачков с ананасом и лимоном**

*1 кг кабачков, 1 кг сахара, 100 г воды,  
1 лимон, 1 ананас.*

Кабачки и ананас очистить, вырезать середину и нарезать кубиками. Поместить в посуду для приготовления варенья, засыпать сахаром и оставить, чтобы смесь дала сок.

После этого кабачки с ананасом поставить на огонь, довести до кипения и кипятить 5 минут. Дать варенью настояться в течение нескольких часов. Снова поставить на плиту, добавить пропущенный через мясорубку лимон и варить в течение получаса.

Готовое варенье перелить в горячем виде в подготовленные стерилизованные банки. Закатать.

## Компот из кабачков

*1 кабачок, 5–6 бутонов гвоздики, 1 ст. ложка фруктового уксуса, 1 л воды, 4–5 ст. ложек сахара.*

Кабачок вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками, залить кипящей водой и поставить на огонь. Когда вода снова закипит, добавить сахар и варить кабачки до тех пор, пока они не станут прозрачными и не приобретут желтоватый цвет.

Добавить гвоздику; варить компот еще 1 минуту, после чего снять с огня. Добавить фруктовый уксус, закрыть крышкой, охладить, процедить и убрать в холодильник.

## Кабачки в яблочном соке

*Для заливки: 1 стакан яблочного сока, 1 стакан растительного масла, 1 стакан воды, 50 г измельченного чеснока, 30 г сахара, 30 г соли.*

Кабачки нашинковать, уложить в банки. Ингредиенты для заливки вскипятить и залить кабачки. Закрывать металлическими крышками.

## Салаты, закуски, лечо

### Салат «6 соток»

*2 кг очищенных кабачков, 1 кг помидоров, 4 сладких перца, 2 головки чеснока, 1 горький перец, 1 стакан нерафинированного растительного масла, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли, 2 ч. ложки 9%-ного уксуса.*

Кабачки нарезать тонкими длинными полосками.

Все остальные продукты пропустить через мясорубку. Добавить масло, сахар, соль и уксус. Поставить на огонь, довести до кипения, выложить в эту массу кабачки, варить 40 минут.

Салат горячим разложить по стерилизованным пол-литровым банкам. Закатать. Укутать, остудить.

### Салат с кабачками и морковью

*4 кг кабачков, 500 г моркови, 500 г лука, 4 ст. ложки соли, 7 ст. ложек сахара, 250 г майонеза, 0,25 л 9%-ного уксуса, 250 мл растительного масла, 1 пакетик черного молотого перца.*

Кабачки нарезать мелкой соломкой, морковь натереть на крупной терке, лук мелко нарезать.

Все ингредиенты смешать, разложить по стерилизованным банкам. Стерилизовать 40 минут, после чего сразу закатать.

## **Салат**

### **«Оранжевое настроение»**

*3 кг кабачков, 1,5 кг лука, 1,5 кг моркови, 1 стакан растительного масла, 3 ст. ложки соли, 5 ст. ложек сахара, 1 ст. ложка черного молотого перца, 3 ст. ложки белого винного уксуса.*

Кабачки нарезать крупными кубиками. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Лук нарезать кубиками.

В большую кастрюлю (казан) влить 1 стакан растительного масла. Положить лук, тушить 10 минут. Затем добавить нарезанную соломкой морковь, размешать, обжарить еще в течение 10 минут.

Выложить в кастрюлю кабачки, снова жарить 10–15 минут. Посолить, добавить сахар, полить уксусом, аккуратно перемешать. Тушить под крышкой 30–40 минут на маленьком огне. В конце добавить перец.

Горячий салат выложить в банки, закатать.

### **Салат из кабачков с чесноком**

*3 кг кабачков, 100 г чеснока, 1 стакан растительного масла, 170 мл 9%-ного уксуса, 1,5 ст. ложки соли, 1,5 ст. ложки сахара.*

Кабачки вымыть, нарезать кружочками толщиной 1 см. Чеснок очистить и нарезать тонкими пластинами.

Все ингредиенты смешать в эмалированной посуде и оставить на 3 часа мариноваться.

Поставить на огонь, довести до кипения и тушить 25 минут на медленном огне. Горячий салат разложить по стерильным банкам и закатать.

## **Салат из кабачков с зеленью**

*5 кг очищенных кабачков, 500 г моркови,  
100 г чеснока, 100 г укропа, 100 г петрушки,  
200–300 мл столового уксуса, 3 ст. ложки соли,  
300 мл растительного масла.*

Кабачки очистить и нарезать соломкой. Морковь натереть на крупной терке. Чеснок, укроп, петрушку мелко нарезать.

Все смешать, заправить уксусом, солью и маслом. Салат должен постоять 2 часа, затем прокипятить его в течение 15 минут и горячим разложить в банки. Закатать и поставить остывать, укутав чем-нибудь.

## **Кабачки по-украински**

*1 кг очищенных кабачков, 100 мл растительного масла, 20 г чеснока, 10 г зелени укропа и петрушки,  
60 мл столового уксуса.*

Молодые кабачки очистить, нарезать кружочками, обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Чеснок растереть в ступке, уложить на дно банок, добавить соль, влить масло, уксус, плотно уложить кабачки.

Стерилизовать: пол-литровые банки — 25 минут, литровые — 45 минут. Закатать.

## Салат овощной с грибами

*1 кг кабачков, 0,5 кг свежих грибов, 700 г помидоров, 2 сладких перца, 2 моркови, 1 головка чеснока, 1 пучок зеленого лука, зелень по вкусу, 1 ст. ложка карри, 1 ч. ложка молотого черного перца, соль по вкусу, сок половины лимона.*

Пропустить через мясорубку кабачки, грибы, морковь, перец. Все соединить, добавить нарезанный зеленый лук и тушить на растительном масле, пока не испарится жидкость.

Тем временем протереть в пюре помидоры. Добавить полученный томат и снова выпарить лишнюю жидкость.

Снять с огня, добавить специи, измельченный чеснок, соль, лимонный сок, рубленую зелень. Разложить по банкам и закатать.

## Салат «Тройка»

*3 кг кабачков, 1 кг сладких перцев, 1 кг помидоров, 100 мл 6%-ного уксуса, 150 г чеснока, 200 г сахара, 100 г соли, 3 пучка зелени петрушки, горький перец по вкусу.*

Кабачки порезать кубиками. Перец разрезать вдоль на 5–6 частей, а затем поперек на 3–4 части.

Приготовить маринад: в емкость вылить пропущенные через мясорубку помидоры, уксус, масло, всыпать соль, сахар, измельченный чеснок, мелко нарезанную петрушку.

Довести до кипения, опустить кабачки и перец, предварительно смешанные. Хорошо размешать (по мере нагревания маринад закроет овощи). Кипятить, помешивая, 40—45 минут (стараться держать емкость больше закрытой).

Разложить закуску в пол-литровые банки. Закатать, укрыть и держать так до полного остывания. Хранить в прохладном месте.

## **Салат из кабачков по-корейски**

*3 кг молодых кабачков, 500 г лука,  
500 г моркови, 3 головки чеснока, 2 ст. ложки соли,  
1 пачка приправы для корейской моркови,  
200 г сахара, 200 мл растительного масла,  
2 ст. ложки уксусной эссенции.*

Кабачки вымыть и натереть на терке для корейской моркови. Оставить на 15 минут. Морковь почистить и натереть на такой же терке. Лук почистить и нарезать тонкими полукольцами (чем тоньше, тем лучше).

Овощи смешать в глубокой миске. Добавить соль, сахар, уксус, растительное масло, пропущенный через пресс чеснок и специи.

Все тщательно перемешать, после чего разложить в сухие стерилизованные литровые банки. Прикрыть их крышками и поставить на стерилизацию на 30 минут. Закатать.

## Салат «Остриячок-добрячок»

*4 кг кабачков, 3 моркови, 3 головки чеснока,  
2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2 стакана  
растительного масла, 1 упаковка приправы  
для моркови по-корейски.*

Кабачки очистить от кожуры, удалить семена, нарезать кубиками. Морковь очистить и натереть на терке. Измельченные овощи смешать в глубокой эмалированной посуде.

Приготовление рассола: чеснок пропустить через пресс, добавить к нему 9%-ный уксус, соль, приправу и сахар. Тщательно перемешать и залить рассолом кабачки с морковью.

Оставить кабачки на 4 часа. После этого выложить их в банки и поставить на 30 минут на стерилизацию. Затем закатать и укрыть на сутки.

## Салат из кабачков с помидорами

*3 кг кабачков, 1 кг перцев, 1 кг помидоров,  
150 г репчатого лука, 200 мл растительного масла,  
200 г сахара, 80 г соли, 100 мл 9%-ного уксуса.*

Помидоры пропустить через мясорубку. Перец очистить от семян. Нарезать его средними полосками.

Кабачки очистить от кожицы, при необходимости — и от семян (если они слишком крупные), нарезать некрупными кубиками. Лук почистить и нарезать полукольцами.

Выложить помидоры в эмалированную кастрюлю, довести их до кипения, после чего добавить к ним кабачки, перцы, соль, сахар и растительное масло.

Накрыть кастрюлю крышкой и тушить, помешивая, на медленном огне в течение 30 минут. Затем влить уксус и тушить еще 10 минут.

Горячий салат выложить в подготовленные теплые банки и закатать. После охлаждения поставить на хранение.

## Салат «Сатурн»

*2 кг мелких бурых помидоров, 1,5 кг кабачков, по 2 ст. ложки сахара и соли, 50 мл 6%-ного уксуса, листики вишни, 4 зубчика чеснока, 1 лист хрена, 2 лавровых листа, острый перец, 3 горошины душистого перца, 2 болгарских перца.*

Кабачки нарезать кружочками, удалить семена — получатся кольца. В эти кольца вставить маленькие помидорки. Пряности выложить в стерилизованные банки, добавить перец и зелень. Сверху плотно уложить заготовки из помидоров и кабачков.

Залить кипятком, оставить на 10 минут, воду слить. Вскипятить и вновь наполнить банки.

Выдержать еще 10 минут, жидкость вылить в кастрюлю, добавить соль, сахар, довести до кипения, отключив нагрев, и влить уксус.

Приготовленным рассолом наполнить банки, закатать. Перевернуть, оставить до полного охлаждения.

## Салат-солянка

*3 кг кабачков, 1,5 кг помидоров, 6 сладких перцев, 1–2 горьких перца, 2 головки чеснока, 1 стакан сахара, 200 мл растительного масла, 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки 70%-ного уксуса.*

Кабачки, помидоры, оба вида перца и чеснок пропустить через мясорубку. Добавить все специи, масло и уксус. Варить 20 минут.

В горячем виде разлить массу по банкам и укупорить. Хранить в прохладном месте.

## Салат с кабачками и морковью

*5 кг молодых кабачков, 3 моркови, зелень петрушки. Маринад: 2,5 стакана растительного масла, 1,5 стакана 6%-ного столового уксуса, 1 стакан сахарного песка, 3 стакана воды, 4 ст. ложки соли.*

Кабачки очистить от кожицы и нарезать кружочками толщиной 1,5 см. Морковь натереть на крупной терке.

Маринад довести до кипения, опустить в него кабачки и с момента закипания варить 2–3 минуты.

Банки простерилизовать, в каждую положить крупную щепотку моркови, несколько веточек петрушки, 1 лавровый листик, по 1 шт. гвоздики, душистого и горького перца.

Кипящие кабачки выкладывать в банки плотно. Закатать. Хранить на холоде.

## **Салат «Московский»**

*2 кг кабачков, 4 луковицы, 5 сладких перцев,  
1 кг помидоров, 1 стакан растительного масла,  
200 г сахара, 200 г томатной пасты, 2 ст. ложки  
уксусной эссенции, 1 ст. ложка (с горкой) соли.*

Кабачки вымыть, срезать основания плодоножек, нарезать кубиками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Перец очистить от семян, нарезать кубиками.

В кастрюле смешать растительное масло, томатную пасту, сахар и проварить 10 минут. В получившуюся массу добавить кабачки и лук, все перемешать и снова варить 10 минут. Затем добавить перец, варить еще 10 минут, добавить соль и мелко нарезанные помидоры. Довести до кипения, влить уксусную эссенцию. Салат перемешать, еще раз довести до кипения и в горячем виде разложить по подготовленным банкам. Банки перевернуть, укрыть и оставить до полного остывания.

## **Салат-паштет из кабачков**

*2 больших кабачка, 2 моркови, 1 кг помидоров,  
10 зубчиков чеснока, 1 ст. ложка растительного  
масла, соль, перец по вкусу.*

Все овощи очистить, пропустить через мясорубку, выложить в широкую кастрюлю и тушить до тех пор, пока не выкипит жидкость. Затем добавить растительное масло, соль, сахар и растертый чеснок, перемешать и тушить еще 10 минут.

Разложить по стерилизованным банкам. Закатать.

## Салат «Деревенский»

*5 кг молодых кабачков без семечек, 200 г моркови, 200 г чеснока, 200 г петрушки, 4 ст. ложки соли, 1 стакан сахара, 1,5 стакана столового уксуса, 0,5 л растительного масла.*

Кабачки нарезать кубиками, морковь натереть на крупной терке, чеснок пропустить через пресс, петрушку измельчить. Соединить все овощи, заправить солью, сахаром, уксусом и маслом. Еще раз перемешать, разложить в сухие стерилизованные банки. Стерилизовать 20 минут, закатать.

## Салат «Овощной букет»

*1 кабачок, 1 кг моркови, 1 кг зеленых помидоров, 1 кг репчатого лука, 1 корень петрушки с зеленью, 3–4 сладких перца, пучок укропа, 3–5 зубчиков чеснока, соль, перец по вкусу, 1 стакан подсолнечного масла.*

Подготовить зеленые помидоры: промыть, вырезать темные пятна и нарезать небольшими кусочками. Обжарить на растительном масле под крышкой. Измельченную на крупной терке морковь также обжарить на растительном масле. Отдельно обжарить лук, кабачок, нарезанный кубиками, перец, нарезанный кольцами.

Все овощи соединить, перемешать в большой кастрюле, добавить соль по вкусу, перец горошком, лавровый лист, черный молотый перец и карри. Тушить 10–15 минут. За-

тем добавить толченый чеснок, зелень укропа и петрушки. Тушить еще 10 минут.

Переложить в подготовленные стерильные банки и укупорить. Укутать до полного остывания.

## **Салат «Рhapsодия»**

*1 кг кабачков, 500 г моркови, 100 мл растительного масла, 1 кг помидоров, 100 г зелени сельдерея, 50 г сахара, 40 г соли, 3 г лимонной кислоты.*

Морковь, помидоры и кабачки вымыть, нарезать кружочками, сельдерей нарезать крупно. Добавить соль, сахар, лимонную кислоту, растительное масло и хорошо перемешать.

После выделения сока прокипятить 15—20 минут, после чего сразу разложить по стерильным банкам и закатать.

## **Кабачки с чесноком и томатной пастой**

*6 кг очищенных кабачков, 250 г томатной пасты, 200 г сахара, 2 ст. ложки соли, 1 стакан воды, 1 головка чеснока, 1 стакан столового уксуса.*

Кабачки нарезать кубиками. Чеснок измельчить и смешать с кабачками. Разложить смесь в стерилизованные банки.

Томатную пасту развести стаканом воды, добавить сахар, соль, уксус, прокипятить несколько минут, залить разложенную по банкам кабачково-чесночную смесь.

Банки закатать, укутать одеялом и оставить остывать.

## Салат «Вкуснотища»

*10 кг кабачков, 3 кг сладкого перца, 1,5 кг лука,  
2 стручка горького перца, 300 г томатной пасты,  
лимонная кислота, соль.*

Кабачки нарезать кубиками, обжарить на растительном масле, переложить в кастрюлю, тушить 20 минут. Добавить измельченный сладкий перец, 1 кг лука, нарезанного полукольцами, тушить 1,5 часа. Затем оставшийся лук обжарить, добавить в кипящую массу вместе с 2 горькими перчиками, тушить еще 30 минут. Положить томатную пасту, лимонную кислоту и соль. Томить 5 минут.

Разложить горячую массу в банки, укупорить.

## Лечо из кабачков

*На трехлитровую банку: 1,5 кг кабачков,  
6 шт. сладкого перца, 6 луковиц, 1 кг помидоров,  
⅔ стакана растительного масла, ⅔ стакана сахара,  
2 ст. ложки соли, ½ стакана 9%-ного уксуса.*

Кабачки и перец нарезать соломкой, лук — полукольцами, помидоры пропустить через мясорубку.

Подготовить маринад: смешать масло, сахар, соль и уксус, вскипятить. В кипящий маринад класть по очереди: кабачки (варить 15 минут), лук (варить 5 минут), перец (варить 5 минут), помидоры (варить 5—10 минут).

Разложить горячее лечо по стерилизованным банкам. Закатать.

## **Закуска из кабачков по-польски**

*1 кг кабачков, 0,5 кг помидоров, 7 ст. ложек растительного масла, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса, 2 ч. ложки сахара, лавровый лист по вкусу, 7 горошин черного перца, 2 ч. ложки соли.*

Кабачки нарезать кружочками. Удалить семена, выложить в кастрюлю, залить кипящей водой. Оставить до полного остывания. Затем воду слить, кабачки обсушить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу. Мякоть протереть через сито. Томатное пюре переложить в кастрюлю, добавить соль, сахар, влить немного воды, довести до кипения, добавить растительное масло и уксус.

Кабачки плотно уложить в банки, влить горячий томатный соус, добавить перец горошком. Банки накрыть чистыми крышками и стерилизовать: пол-литровые — в течение 5 минут, литровые — в течение 7—10 минут. Укупорить и охладить.

## **Чатни из молодых кабачков**

*500 г молодых кабачков, 350 г яблок, 250 г лука, 50 г тертого хрена, 1 щепотка сухих пряностей, 350 г сахара, 10 ст. ложек винного уксуса.*

Кабачки нарезать кружочками, яблоки — ломтиками, лук — кубиками. Все ингредиенты положить в кастрюлю, довести до кипения и варить 15 минут на слабом огне.

Горячую массу разложить по стерилизованным банкам, закатать и перевернуть вверх дном.

## Пепероната

*1 кг кабачков, 1 кг помидоров, 3 крупные луковицы,  
3 сладких перца, 2 г красного молотого перца,  
3 зубчика чеснока, соль и майоран по вкусу,  
3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка  
сливочного масла.*

Кабачки очистить и нарезать небольшими кусочками. Помидоры нарезать дольками, лук — кольцами. Перец очистить и нарезать полосками или кусочками.

Подготовленные овощи вместе с чесноком тушить на смеси сливочного и растительного масла до размягчения (в процессе тушения выделяется много сока). Под конец добавив соль и приправы. Массу в горячем виде разложить в банки и пастеризовать при 95 градусах: пол-литровые банки — 7—10 минут, литровые — 15—20 минут.

## Жареные кабачки в томате с овощами

*2 кг кабачков, 1 кг помидоров, 200 г моркови,  
200 г лука, 100 г сладкого перца, 300 мл  
растительного масла, 1 ст. ложка соли,  
2 ч. ложки сахара.*

Овощи вымыть и дать стечь воде. Кабачки нарезать кружками толщиной 1—1,5 см и обжарить в растительном масле с обеих сторон.

Перец очистить от плодоножек и семян, нарезать полосками. Лук и морковь почистить и нашинковать.

Смешать лук, морковь и перец и обжарить в растительном масле, посолить.

В подготовленные банки уложить слоями кабачки и обжаренные овощи до самого верха.

Помидоры пропустить через мясорубку и прокипятить 15 минут с добавлением соли, сахара.

Горячую томатную массу залить в банки, добавить уксус, накрыть крышками и стерилизовать 40 минут. Быстро герметично закупорить и поставить охлаждаться.

## Овощное соте

*2 кг кабачков, 1 кг баклажанов, 1 кг красного болгарского перца, 1,5 стакана растительного масла, 2 л томатной пасты.*

В растительном масле обжарить до золотистого цвета лук. Добавить к нему мелко нарезанные кабачки и тушить до полуготовности. Затем положить мелко нарезанные баклажаны, а через 5 минут — мелко нарезанный перец. Тушить 10—15 минут.

Влить томатную пасту, посолить по вкусу (в томатную пасту перед окончанием варки добавить на 3 л томата 5 таблеток мелко растертого аспирина). С томатной пастой варить около 10 минут.

Соте кипящим разложить по горячим банкам и закатать.

## Приправа к мясу

*1 кабачок, 250 мл растительного масла,  
100 мл столового уксуса, 250 г томатного соуса,  
1 ст. ложка соли, 50 г сахара, 1–2 стручка горького  
перца, 100 г чеснока.*

Кабачок очистить от кожицы и семян, мелко нарезать и тушить на растительном масле 10–15 минут на малом огне. После этого влить томатный соус, всыпать соль, сахар, пропущенный через мясорубку горький перец. Тушить все вместе еще 30 минут. За 10 минут до готовности добавить измельченный чеснок.

Разложить приправу в стерилизованные банки, закатать.

## Кабачки, жаренные с грибами

*На пол-литровую банку: 250 г кабачков,  
75 г свежих грибов, помидоры, растительное масло,  
мука, черный молотый перец, соль.*

Кабачки нарезать кружочками, запанировать в муке, обжарить. Грибы бланшировать в кипящем соленом растворе (20 г соли на 1 л воды) 2–3 минуты, охладить, порезать. Тушить 3–4 минуты. Добавить к кабачкам, обжарить с солью и перцем. Помидоры добавить к грибам с кабачками, тушить 3–5 минут.

Массу горячей уложить в пол-литровые банки, накрыть крышками, стерилизовать 35 минут. Закатать.

## «Язычки»

*3 кг кабачков, 3 кг помидоров, 5 сладких перцев, 1 горький перец, 4 головки чеснока, 100 мл столового уксуса, 250 мл растительного масла, соль и сахар по вкусу.*

Перец и помидоры пропустить через мясорубку. У кабачков удалить кожицу (у молодых не нужно). Плоды нарезать ломтиками вдоль.

Томатно-перцевую массу довести до кипения, добавить масло, соль, сахар, затем положить кабачки и варить 30 минут.

Горький перец мелко порезать (можно брать не весь стручок). Чеснок нашинковать и ввести в массу. Добавить уксус и варить еще 5 минут.

Горячую массу разложить в сухие стерилизованные банки. Закатать.

## Кабачки в шашлычном соусе

*3 кг кабачков, 0,5 стакана столового уксуса, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка соли, 0,5 л шашлычного соуса.*

Кабачки нарезать кружочками, посыпать солью и оставить на 20 минут. Добавить остальные ингредиенты и варить 20 минут.

Разложить по стерилизованным банкам и закатать

## Лечо «Кабачок»

*2 кг очищенных кабачков, 100 г чеснока, 6 сладких перцев, 1 горький перец, 1 л томатного сока, 2 ст. ложки соли, 1 стакан 9% -ного уксуса, 1 стакан сахара.*

Чеснок, горький и сладкий перец пропустить через мясорубку, залить томатным соком, добавить соль, сахар, уксус, размешать и проварить 10 минут. Затем в полученную смесь засыпать нарезанные кабачки и варить еще примерно 20 минут до готовности кабачков. Горячую закуску разложить в стерилизованные банки и закатать.

## Закуска «Огонек»

*3 кг кабачков, 4 сладких перца, 2–4 горьких перчика, 3 зубчика чеснока, 400 мл томатной пасты, 200 мл растительного масла, 4 луковицы, 600 г моркови, 200 г сахара, 200 мл 5% -ного уксуса, 1 ст. ложка соли.*

Кабачки нарезать соломкой. Чеснок, сладкий и горький перец измельчить.

Томатную пасту развести водой до литра, залить кабачки.

Отдельно на сковороде обжарить лук и морковь, смешать с кабачками, добавить сахар, соль и тушить 15–20 минут до мягкости. Затем добавить уксус, прокипятить 5 минут и разложить по банкам.

Закатать, укутать одеялом и дать остыть.

## Солянка из кабачков

*3 кг кабачков, 1,5 кг помидоров,  
6 болгарских перцев, 2 горьких перца,  
200 мл растительного масла, 2 ст. ложки соли,  
2 ст. ложки 70%-ного уксуса.*

Кабачки, помидоры, оба вида перцев и чеснок пропустить через мясорубку. Добавить в кабачки все специи, масло и уксус. Варить 20 минут.

В горячем виде солянку разложить в стерилизованные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

## Аджика «Восточные мотивы»

*3 кг кабачков, 1 стакан растительного масла,  
10 ст. ложек томатной пасты, 3,5 ст. ложки соли,  
3 ч. ложки молотого черного перца,  
4,5 ст. ложки 9%-ного уксуса, 2 головки чеснока,  
1 – 2 горьких перца, пучок укропа или петрушки.*

Очищенные кабачки пропустить через мясорубку, оставить на 2 часа. После этого переложить в эмалированную кастрюлю, добавить масло, томатную пасту, соль, перец, тушить 1,5 часа.

Уксус развести в стакане воды, добавить в кабачки, туда же — чеснок и зелень, тушить еще 10 минут.

Разложить по банкам. Закатать.



## Кабачковая икра «Любимая»

3 кг кабачков нарезать колечками толщиной примерно в 1 см, разложить на противне, смазанном растительным маслом (можно делать несколько слоев), сюда же нарезать крупно 0,5 кг лука, 0,5 кг помидоров, 3 болгарских перца, налить немного воды и поставить в разогретую духовку на 1 – 1,5 часа.

Затем остывшие овощи измельчить в блендере, поместить в металлическую посуду, добавить 200 мл растительного масла без запаха. Варить икру на маленьком огне под крышкой около 1 часа после закипания, постоянно помешивая.

Добавить 5 ст. ложек томатной пасты, 0,5 стакана сахара, 2 ст. ложки соли, 3 измельченных зубчика чеснока, немного мелко нарезанной зелени укропа, щепотку черного перца, можно добавить майонез (по желанию), хорошо размешать и варить еще 1 час. Попробовать — если не хватает соли, подсолить (но следует учесть, что холодная икра будет более соленой).

Разложить горячую икру в подготовленные банки, закатать и убрать под «шубу» до полного остывания.

## Кабачковая икра «Южная»

*3 кг кабачков, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 ст. ложка 70%-ного уксуса, 2,5 ст. ложки соли, сахар по вкусу, 0,5 л растительного масла.*

Очищенные овощи нарезать, по отдельности слегка отварить. Остудить, пропустить через мясорубку. Тушить с маслом и водой, от начала варки — 1 час (помешивать, следить, чтобы не подгорело). Добавить уксус, соль, сахар и тушить еще 1,5 часа.

В горячем виде разложить в стерильные банки, закрыть, перевернуть, закатать до полного остывания.

## Кабачковая икра с майонезом

*3 кг очищенных от кожуры и семян кабачков, 10 зубчиков чеснока, 1 баночка майонеза (250 г), 250 г томатного соуса, 1 ст. ложка соли, 100 г сахарного песка, 2 щепотки красного молотого перца, 100 мл растительного масла.*

Кабачки и чеснок пропустить через мясорубку, добавить остальные компоненты, перемешать и варить на медленном огне 2,5–3 часа. В конце варки влить 2 ст. ложки 9%-ного уксуса, разлить икру в стерилизованные банки и закатать.

Вместо томатного соуса можно взять свежие помидоры, сварить их и протереть через сито.

## Икра из кабачков «Царская»

*На 10 л икры: 7 кг очищенных кабачков,  
2 кг очищенных помидоров, 1 кг баклажанов,  
500 г лука, 500 г моркови,  
2 шт. сладкого (болгарского) перца,  
100 г корней петрушки, 0,5 стакана сахара,  
1 ч. ложка молотого черного перца,  
5 ст. ложек (с горкой) соли,  
растительное масло для жарки.*

Отобрать молодые ровные кабачки, очистить, нарезать толстыми кружками (3—4 см), обжарить на сковороде в кипящем масле.

Баклажаны запечь в духовке, снять кожицу, измельчить и поджарить в масле вместе с нарезанными морковью, петрушкой, перцами и луком.

Спелые помидоры ошпарить, снять кожицу, протереть через сито в кастрюлю, приправить молотым перцем и солью и уварить.

Когда все овощи остынут, пропустить их через мясорубку, положить в большую кастрюлю с уваренной томатной пастой, посолить, добавить сахар, все хорошо перемешать и поставить на слабый огонь. Готовность определяется по вкусу.

Разложить икру в пол-литровые банки, накрыть прокипяченными жестяными крышками, стерилизовать 25 минут с момента закипания воды и закатать.

## **Икра «Самарская»**

*1 кг кабачков, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка 9%-ного уксуса, по 2—3 стебля петрушки и укропа, 1 пакетик молотого черного и душистого перца.*

Свежие, тщательно вымытые кабачки очистить и нарезать кружочками толщиной 1—1,5 см. На слабом огне варить при постоянном помешивании до уменьшения первоначального объема вдвое. Лук нарезать и обжарить на подсолнечном масле до золотистого цвета. Зелень петрушки и укропа мелко нарезать, чеснок растереть с солью.

В уваренные кабачки добавить остальные компоненты, тщательно перемешать и уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде. Закатать.

## **Кабачковая икра «Урожайная грядка»**

*1 кг кабачков (очищенных и нарезанных кубиками), 0,7 стакана тертой моркови, 0,5 стакана мелко нарезанного лука, 2 ст. ложки томатной пасты.*

Лук обжарить в небольшом количестве подсолнечного масла до прозрачности. Добавить кабачки и морковь, тушить 1,5 часа. В конце добавить томатную пасту и соль по вкусу. Остудить, измельчить блендером.

## **Кабачковая икра «Осень в банке»**

Смешать 3 кг кабачков, пропущенных через мясорубку, 350 мл подсолнечного масла, 350 г томатной пасты, 1 стакан сахара, 1 стакан воды, 2 ст. ложки соли. Варить 40 минут. В конце варки (минут за 10) добавить 0,5 стакана чеснока, пропущенного через пресс.

Добавить 2 ст. ложки 70%-ной уксусной эссенции и 1 ч. ложку молотого черного перца.

Готовую икру разложить по банкам и закатать.

## **Кабачковая икра с баклажанами**

*3 кг кабачков, 1 кг баклажанов,  
1 кг болгарского сладкого перца,  
1 кг моркови, 500 г репчатого лука,  
1 стручок горького перца, немного укропа и  
петрушки, 3–4 зубчика чеснока,  
10 горошин душистого перца, по 1 ст. ложке сахара  
и уксуса, соль, 1 стакан растительного масла.*

Баклажаны вымыть и испечь в духовке.

Морковь, кабачки, сладкий перец, репчатый лук промыть и очистить. Все нарезать кубиками и обжарить по отдельности на растительном масле. Затем все овощи (кроме горького перца) пропустить через мясорубку.

В чугунную эмалированную посуду влить растительное масло, выложить полученную овощную массу. В середину воткнуть стручок острого перца хвостиком вверх. Закрыть крышкой и тушить в духовке 1 час, помешивая. Следить, чтобы стручок не лопнул (для этого при помешивании его нужно вынимать).

В конце тушения добавить мелко порубленный чеснок, рубленую зелень, душистый перец, сахар, соль по вкусу и уксус. Горький перец из икры удалить.

Кипящую икру сразу же переложить в стерилизованные банки и закатать.

## **Икра кабачковая с грибами**

*1 кг кабачков, 500 г свежих грибов,  
700 г помидоров, 1 головка чеснока, 1 луковица,  
2 болгарских перца, 2 моркови, зелень,  
1 ст. ложка карри, 2 ст. ложки лимонного сока,  
1 ч. ложка сахара, соль, перец,  
растительное масло.*

Овощи и грибы нарезать мелкими кубиками и обжарить по отдельности на растительном масле до золотистой корочки.

Сложить обжаренные продукты в глубокую кастрюлю и варить на медленном огне в течение 25 минут. Добавить измельченный чеснок, специи и варить еще 10 минут. В конце добавить лимонный сок.

Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

# Икра кабачковая

## Первый способ

*1 кг кабачков, 70 г лука, 60 мл растительного масла, 1 ч. ложка 9%-ного уксуса, 2–3 зубчика чеснока, по 2–3 стебля петрушки и укропа, по 1,5 г молотого черного и душистого перца.*

Кабачки тщательно вымыть, обрезать с обоих концов, нарезать кружками толщиной 1–1,5 см. Обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Лук нарезать кольцами или пластинками и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Чеснок измельчить и растереть с солью. Зелень петрушки и укропа измельчить.

Обжаренные кабачки пропустить через мясорубку и смешать с обжаренным луком и другими приправами.

Полученную массу уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 75 минут, литровые — 90 минут.

## Второй способ

*1 кг кабачков, 80 г лука, 40 мл растительного масла, 5 г сахара, 5 г соли, 1 ч. ложка 9%-ного уксуса, по 2–3 стебля петрушки и укропа, по 1,5 г молотого черного и душистого перца.*

Тщательно вымытые кабачки обрезать с обоих концов и нарезать кружками толщиной 1–1,5 см. Нарезанные кабачки положить в кастрюлю и уварить на слабом огне, постоянно помешивая, до половины первоначального объема.

Лук нарезать пластинками или кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень петрушки и укропа мелко нарезать, чеснок растереть с солью.

В уваренные кабачки добавить остальные компоненты, тщательно перемешать и уложить в банки.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 70 минут, литровые — 80 минут.

## **Икра овощная**

*2 кг помидоров, 3 кг кабачков, 1 кг моркови,  
1 кг репчатого лука.*

Все овощи крупно нарезать, по отдельности обжарить до мягкости на растительном масле, пропустить через мясорубку, перемешать и добавить 2 ст. ложки соли. 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки уксуса. Варить 1,5 часа.

Разложить по чистым банкам и закрыть металлическими крышками.

## **Кабачковая икра «Вкусно!»**

3 кг кабачков, 2 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука нарезать крупно, по отдельности обжарить до мягкости на растительном масле, пропустить через мясорубку, перемешать и варить 1—1,5 часа. Перед варкой добавить 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки уксуса.

## Болгарская икра

*1 кг кабачков или баклажанов, 1 кг помидоров,  
5 сладких перцев, 0,5 кг лука, 200 г моркови,  
50 г петрушки (лучше корней).*

Овощи, кроме помидоров, очистить, нарезать и обжарить в растительном масле (его надо столько, сколько уйдет на обжарку овощей, но не очень много). Помидоры протереть.

Обжаренные овощи пропустить через мясорубку, добавить помидоры (то есть сок с семенами). Тушить 1 час. Минут за 15–20 до конца положить сахар и соль по вкусу (сахара в 2 раза больше, чем соли: примерно 2 ст. ложки сахара и 1 ст. ложку соли).

Разложить икру по стерилизованным банкам, закатать.

## Кабачковая икра с сельдереем

*1 кг кабачков, 1 сельдерей (с черенками и листьями),  
100 г томатной пасты, соль по вкусу.*

Кабачки очистить, пропустить через мясорубку, выложить в форму и довести до готовности в духовке.

Сельдерей нарезать мелкой соломкой, обжарить в растительном масле вместе с черенками и листьями.

За 10 минут до готовности икры добавить в нее сельдерей, пассерованную томатную пасту, соль и поставить доходить в духовку.

Горячую массу расфасовать в банки, стерилизовать 30 минут. Закатать.

# Содержание

## ПЕРЦЫ

Соленые, маринованные.....	4
Салаты, закуски, лечо.....	44
Икра.....	70

## БАКЛАЖАНЫ

Соленые, маринованные.....	76
Салаты, закуски, лечо.....	101
Икра.....	123

## КАБАЧКИ

Соленые, маринованные.....	130
Салаты, закуски, лечо.....	163
Икра.....	182

Популярное издание

Энциклопедия заготовок

# Перцы, баклажаны, кабачки

Ответственный редактор Т. Чернышова

Технический редактор Е. Беляева

Верстка Ю. Александрова

Корректор С. Тарakanов

Фото на обложке И. Павлов

Подписано в печать 10.06.2014. Формат 60×84/16

Усл. печ. л. 11,8. Тираж 20000 экз. Заказ 2284

ООО «Слог»

603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1

Тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15; факс (831) 469-98-00; e-mail: sales@gmi.ru

Отпечатано в ОАО «Рыбинский Дом печати»,  
152901, г. Рыбинск, ул. Чкалова, д. 8, printing@r-d-p.ru

Распространитель ЗАО «Издательство «Газетный мир»»

603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1

Тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15; факс (831) 469-98-00; e-mail: sales@gmi.ru

Отдел продаж наложенным платежом: 8-800-100-17-10 (звонок по России бесплатный),

тел.: (831) 469-98-20, 469-98-22; e-mail: kniga@gmi.ru

Настоящее издание является специальным выпуском газеты «Скатерть-самобранка». Главный редактор Г. Шербо.  
Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.

Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № 77-14485 от 20 января 2003 г.

Издание предназначено для лиц старше 16 лет. Учредитель и издатель ООО «Слог». Цена договорная

Наша книга для тех, кто занимается домашним консервированием овощей. Она станет надежным помощником как для начинающих, так и для опытных хозяек. В ней множество традиционных и оригинальных рецептов заготовки таких овощей, как **перцы, баклажаны, кабачки**: перцы с яблоками, кабачки с крыжовником, баклажаны с картофелем, икра-паштет из кабачков и баклажанов, икра-слоенка из перцев и кабачков и т.д.



Sean: Gencik

