



# ПИКАНТНЫЕ ЗАГОТОВКИ

*лук, чеснок и хрен*





*Пикантные заготовки:*  
*лук, чеснок, хрен*

# СОДЕРЖАНИЕ

4. Лук-севок, маринованный  
в соке черной смородины
6. Лук репчатый маринованный
7. Лук-севок, маринованный с брусникой
8. Лук-порей маринованный
9. Сушеный лук-порей с майораном и укропом
10. Лук зеленый квашеный
13. Заготовка для зеленых щей с черемшой
14. Уксус, обогащенный тремя видами лука
17. Зеленое масло со шнитт-луком
18. Чесночная приправа с красной смородиной  
и настурцией
19. Чесночная приправа с мягким сыром  
и оливками
20. Чеснок, соленный в заливке
21. Чеснок, квашенный с медом
22. Чеснок, квашенный с ягодами крыжовника
25. Стрелки чеснока квашеные
26. Чеснок, квашенный в свекольном соке
27. Хрен столовый
28. Хрен с яблоками и чесноком
29. Хрен со свеклой
30. Сухая приправа из листьев хрена





# ЛУК-СЕВОК, МАРИНОВАННЫЙ В СОКЕ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

- 2 кг лука-севка
- 300 г сока черной смородины
- 100 г сахара
- 50 г соли

Маринуют лук-севок обычно целыми головками. Для заготовок лук очистить от шелухи, хорошо промыть и отсортировать по величине. Затем уложить в прокипяченные банки и провести трехкратную заливку кипящим маринадом с пятиминутной выдержкой между заливками. После третьей заливки банки сразу же закатать крышками. Лук можно замариновать и другим способом: уложив подготовленные луковички в прокипяченные банки, залить их кипящим маринадом и установить на пастеризацию.

Пастеризовать в кипящей воде литровые банки — 10 мин, пол-литровые — 5–7 мин. После пастеризации сразу же закатать.









45 мин



## ЛУК РЕПЧАТЫЙ МАРИНОВАННЫЙ

Маринованный и квашеный репчатый лук высоко ценится как изысканная приправа к рыбе, мясу, салатам, овощам. Этим луком очень удобно украшать блюда. Следует отметить, что репчатый лук в заготовках на натуральных соках или с добавкой меда приобретает новые вкусовые и целебные свойства.

Крупный репчатый лук маринуют,

разрезав головки на части или просто нашинковав.

Для заготовок репчатый лук очистить от шелухи, хорошо промыть и отсортировать по величине. Затем уложить в прокипяченные банки и провести трехкратную заливку кипящим маринадом с пятиминутной выдержкой между заливками. После третьей заливки банки сразу же закатать крышками.

# ЛУК-СЕВОК, МАРИНОВАННЫЙ С БРУСНИКОЙ

- 2 кг лука-севка
- 300 г брусники
- 70 г фруктового уксуса
- 100 г сахара
- 50 г соли

Лук очистить от шелухи, хорошо промыть и отсортировать по величине. Уложить в прокипяченные банки, пересыпать брусникой и провести трехкратную заливку кипящим маринадом с пятиминутной выдержкой между заливками. После третьей заливки банки сразу же закатать крышками.





- 2 кг лука-порея
- 1 л воды
- 100 г яблочного уксуса
- 100 г сахара или меда
- 50 г соли

Лук-порей, его белую часть без перьев, тщательно промыть, пробланшировать в подсоленной кипящей воде в течение 1 мин, уложить плотно, располагая вертикально, в стерильные банки, залить кипящим маринадом и закатать.

## ЛУК-ПОРЕЙ МАРИНОВАННЫЙ







## СУШЕНЫЙ ЛУК-ПОРЕЙ С МАЙОРАНОМ И УКРОПОМ

- 1 часть сушеного лука-порея
- 1 часть сушеной зелени майорана
- 1 часть сушеного укропа

Сушат лук-порея при комнатной температуре. Высушенный лук-порея измельчают в кофемолке либо растирают в порошок в ступке. Хранят при комнатной температуре в стеклянной плотно

закрытой посуде.

Высушенный лук-порея можно также смешать с сухими пряными травами. Сухую зелень необходимо хорошо перетереть в ладонях и затем просеять через сито.

Приправу можно добавлять к мясу, рису, отварному картофелю, использовать для заправки картофельных супов.

# ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ КВАШЕННЫЙ

- 1 кг зеленого лука
- 500 г воды
- 50 г соли

Срезанные перья лука перебрать, удалив засохшие, вялые и поврежденные вредителями или болезнями, промыть и нарезать кусочками длиной 2–3 см, затем плотно уложить слоями в стеклянную банку, пересыпая солью. Сверху положить кружок и гнет. Через сутки проследить, чтобы зелень была покрыта выделившимся рассолом. Если этого не произойдет, необходимо увеличить гнет либо добавить небольшое количество кипяченой охлажденной воды. Засаливается зеленый лук в течение 2–3 недель. Употребляется в салаты, первые блюда, как приправа к мясным и рыбным блюдам, для бутербродов.

Засаливать можно перья любых сортов лука — и однолетних, и многолетних, но последние намного ароматнее.







35 мин







# ЗАГОТОВКА ДЛЯ ЗЕЛЕННЫХ ЩЕЙ С ЧЕРЕМШОЙ

- 800 г щавеля
- 200 г черемши
- 20 г морковной ботвы
- 200 г воды
- 10 г соли

Способ заготовки — так называемый горячий розлив. Зелень следует мелко нарезать, уложить в эмалированную посуду, добавить воду и соль, поставить на огонь, кипятить 5 мин. Разлить в простерилизованные банки и закатать стерильными крышками. Приведенные в рецептах пропорции рассчитаны на литровую банку либо две пол-литровые.



# УКСУС, ОБОГАЩЕННЫЙ ТРЕМЯ ВИДАМИ ЛУКА

- 100 г лука-порея
- 100 г лука репчатого фиолетового
- 100 г лука-шалота
- 500 г фруктового уксуса

Зеленую часть лука-порея нарезать мелкими кусочками. Луковицы репчатого фиолетового лука и лука-шалота очистить и мелко нарезать. Перемешать, уложить в стеклянную тару, залить фруктовым уксусом так, чтобы измельченная смесь была чуть прикрыта. Закрывать банку крышкой и поставить в затемненное место.

Выдержать при комнатной температуре не менее 1 месяца, затем жидкость слить, отжав лук, процедить, разлить в бутылочки и закупорить их пробками.

Фруктовый уксус, обогащенный тремя видами лука, весьма целебен. Он содержит много калия и биологически активных веществ. Его можно добавлять в напитки, но не более 1 ст. ложки на порцию, а также в салаты, винегреты, холодные закуски.









# ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО СО ШНИТТ-ЛУКОМ

- 200 г сливочного масла
- 100 г шнитт-лука и пряной зелени по вкусу

Сливочное масло комнатной температуры растереть, добавить мелко нарезанный шнитт-лук, по вкусу — зелень укропа, сельдерея, петрушки.

Зеленое масло обеспечит вас легко усвояемыми витаминами, которые хорошо усваиваются лишь с животными жирами.



# ЧЕСНОЧНАЯ ПРИПРАВА С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ И НАСТУРЦИЕЙ

- 500 г сока красной смородины
- 200 г настурции, цветы и листья
- 200 г чеснока
- 50 г растительного масла
- 10 г соли

Настурцию (свежие листья и цветы) вымыть и мелко нарезать. Смешать с протертой через сито красной смородиной, добавить растолченный чеснок, растительное масло, посолить и тщательно перемешать. Разложить приправу в маленькие баночки. Хранить на холоде.







## ЧЕСНОЧНАЯ ПРИПРАВА С МЯГКИМ СЫРОМ И ОЛИВКАМИ

- 100 г чеснока
- 200 г мягкого сыра
- 50 г оливок
- 50 г укропа или любой зелени по вкусу
- соль, перец — по вкусу

Чеснок очистить от верхнего слоя шелухи, выложить на противень, накрыть фольгой и запечь в духовке до готовности в течение 45 мин.

Запеченные чесночные дольки очистить, смешать с мягким сыром, мелко порубленными оливками и зеленью. Пропустить через мясорубку или измельчить в комбайне. Готовую смесь посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Подавать в качестве закуски или соуса к отварным овощам, мясу. Хранить в холодильнике.

# ЧЕСНОК, СОЛЕННЫЙ В ЗАЛИВКЕ



- 2 кг чеснока
- 1 л воды
- 100 г соли

Чеснок вымыть, головки освободить от донышек, снять шелуху и уложить в банки. Залить холодным солевым

раствором, банку закрыть крышкой.

Соленный в заливке чеснок может храниться очень долго даже при комнатной температуре.

Используют его вместо свежего для ароматизации блюд.



# ЧЕСНОК, КВАШЕННЫЙ С МЕДОМ

- 2 кг чеснока
- 300 г сока красной или белой смородины
- 100 г меда
- 1 л воды
- 70 г соли

Молодой чеснок промыть в холодной воде и очистить от шелухи. Замочить в ледяной воде

на ночь, еще раз промыть и уложить в чистую прокипяченную тару. Смородиновый сок, мед и соль смешать с холодной кипяченой водой, залить этим раствором чеснок и поставить для квашения при комнатной температуре. Через 1,5–2 месяца продукт готов к употреблению.



# ЧЕСНОК, КВАШЕННЫЙ С ЯГОДАМИ КРЫЖОВНИКА

- 2 кг чеснока
- 500 г крыжовника
- 1 л воды
- 200 г сахара
- 70 г соли

Чеснок вымыть, освободить от корней и стеблей, очистить и замочить в холодной воде на сутки. Промыть холодной водой и плотно уложить в чистую тару, пересыпать ягодами крыжовника. Залить охлажденным раствором, приготовленным из воды, соли и сахара. Он должен покрывать чеснок на 2–3 см. Накрыть тару чистой тканью и поставить гнет.





1 день







# СТРЕЛКИ ЧЕСНОКА КВАШЕННЫЕ

- 2 кг стрелок чеснока
- 1,5 л воды
- 100 г сахара
- 100 г соли

Стрелки чеснока вымыть, нарезать крупными кусками (длиной 3–5 см), уложить в подготовленную чистую тару. Развести в воде соль и сахарный песок, раствор вскипятить, остудить и залить чесночные стрелки.

Накрыть тару чистой тканью, положить кружок и на него гнет, чтобы над тканью выступил раствор. Затем выставить на холод для дальнейшего хранения. Приблизительно через месяц чесночные стрелки будут готовы для употребления.



# ЧЕСНОК, КВАШЕННЫЙ В СВЕКОЛЬНОМ СОКЕ

- 2 кг чеснока
- 300 г свекольного сока
- 1 л воды
- 50 г сахара
- 70 г соли

Головки чеснока вымыть и освободить от корней и верхнего слоя шелухи, вымочить в холодной воде в течение суток,

промыть холодной водой, плотно уложить в тару. Развести в воде соль и сахарный песок, прокипятить ее и остудить, затем смешать со свекольным соком. Залить раствором чеснок, накрыть тару чистой тканью и поставить гнет. Раствор должен покрывать чеснок не менее чем на 2–3 см.



1 день





# ХРЕН СТОЛОВЫЙ



- 500 г хрена
- 30 г сахара
- 50 г фруктового уксуса
- 200 г воды
- 5 г соли

Корни хрена промыть, очистить и натереть на мелкой терке. Добавить кипяченую воду, соль,

сахар и уксус, размешать и уложить в чистую банку. Накрыть крышкой и поместить в холодильник для хранения. Если полученный продукт покажется суховатым, добавить кипяченой воды, доведя приправу до нужной консистенции.



## ХРЕН С ЯБЛОКАМИ И ЧЕСНОКОМ

- 250 г хрена
- 250 г яблок (желательно сорта Антоновка)
- 50 г чеснока
- 50 г фруктового уксуса
- 200 г воды
- 5 г соли

Хрен промыть, очистить и натереть на терке. Яблоки

нарезать дольками, запечь в духовке, горячими протереть сквозь сито.

Чеснок очистить и растолочь. Все смешать, добавить кипяченую охлажденную воду, соль и уксус. Уложить в банку, закрыть крышкой, поставить в холодильник на хранение.



# ХРЕН СО СВЕКЛОЙ

- 250 г хрена
- 500 г свеклы
- 50 г фруктового уксуса
- 200 г воды
- 5 г соли



Хрен промыть и очистить, измельчить с помощью терки. Сырую свеклу вымыть, очистить от кожуры и натереть на мелкой терке. Смешать с измельченным хреном, добавить воду, соль и уксус, уложить в банку. Хранить в холодильнике.



# СУХАЯ ПРИПРАВА ИЗ ЛИСТЬЕВ ХРЕНА

Свежие листья хрена промыть водой, удалить у них толстую черешковую часть и высушить. Высушенные листья измельчить миксером либо перетереть руками и просеять сквозь сито.

Полученный порошок светло-зеленого цвета с пряным ароматом хранят в сухой стеклянной посуде с плотно закрытой крышкой.

Порошок можно использовать для приготовления творога с зеленью, зеленого масла, можно добавлять его в различные пасты и соусы, посыпать им мясо и рыбу, картофельные блюда и гарниры. Из него можно приготовить острую приправу типа горчичного соуса.







Поскребышева Г. И.

Пикантные заготовки: лук, чеснок и хрен / Г. И. Поскребышева. — М.: Эксмо, 2008. — 32 с: ил.

ISBN 978-5-699-28881-6

Лук, чеснок и хрен обладают уникальными противомикробными и противовоспалительными свойствами и могут использоваться как для профилактики различных заболеваний, так и для общего укрепления организма. А какой салат обойдется без лука, горячее блюдо без чеснока? А холодец? Ведь он невозможен без хрена.

В нашей книге мы расскажем, как из лука, хрена и чеснока можно приготовить самостоятельные блюда.

УДК 641/642

ББК 36.91

© Г. И. Поскребышева, 2008

© ООО «Альди-принт», 2008

ISBN 978-5-699-28881-6

© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

Фото Д. Байрака, М. Буданцева

Оформление Н. Кудря

Г. И. Поскребышева

**ПИКАНТНЫЕ ЗАГОТОВКИ**

ЛУК, ЧЕСНОК И ХРЕН

Ответственный редактор А. Братушева

Редакторы Е. Авадьяева, И. Щеглова

Художественный редактор Н. Кудря

Компьютерная верстка Т. Розе

Корректор Н. Кузнецова

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)**Оптовая торговля книгами «Эксмо»:**

ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в ООО «Дип покет»**E-mail: [foreignseller@eksmo-sale.ru](mailto:foreignseller@eksmo-sale.ru)**International Sales:** International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd. for their orders. [foreignseller@eksmo-sale.ru](mailto:foreignseller@eksmo-sale.ru)**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться по тел. 411-68-59 доб. 2115, 2117, 2118. E-mail: [vipzakaz@eksmo.ru](mailto:vipzakaz@eksmo.ru)****Оптовая торговля бумажно-беловыми****и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:**

Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).

e-mail: [kanc@eksmo-sale.ru](mailto:kanc@eksmo-sale.ru), сайт: [www.kanc-eksmo.ru](http://www.kanc-eksmo.ru)

Подписано в печать 18.07.2008.

Формат 60х100<sup>1/16</sup>. Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8.

Тираж 10000 экз. Заказ 4961

Отпечатано с готовых файлов заказчика в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати». 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14