

Полезная  
книга

# Консервируем дома

**Самые вкусные  
маринады  
и соленья**

**УДК 641.4**  
**ББК 36.997**  
**М 47**

Серия «Полезная книга»  
Основана в 2011 году

**Мелосская Божена**

**М 47** Консервируем дома. Самые вкусные маринады и соленья. — Х.: Аргумент Принт, 2013. — 256 с. — (Полезная книга).

**ISBN 978-617-594-709-8**

**ISBN 978-617-594-265-9 (серия)**

Соленые огурчики, маринованные опята, овощной консервированный салат... Как приятно холодной зимой достать эти домашние заготовки... В нашей книге вы найдете самые лучшие рецепты маринадов и солений, различных салатов, а подробные инструкции по их приготовлению сделают процесс консервирования легким и приятным.

**УДК 641.4**  
**ББК 36.997**

**ISBN 978-617-594-709-8**  
**ISBN 978-617-594-265-9 (серия)**

© Божена Мелосская, текст, 2013  
© ООО «Издательство «Аргумент Принт»,  
2013

# КОНСЕРВИРОВАННЫЕ САЛАТЫ

## Салат «Парамониха»

*Сладкого перца — 1 кг, моркови — 1 кг, лука — 1 кг,  
помидоров — 2 кг, растительного масла — 300 г,  
сахара — 300 г, 9%-го уксуса — 100 г, соли — 2 ст. ложки.*

---

Перец нарезать соломкой, лук — кольцами, помидоры — дольками, морковь натереть на крупной терке. Перемешать продукты с маслом, сахаром, уксусом и солью. Кипятить 15—20 минут, разложить в стерилизованные банки, закатать.

## Икра из свеклы «Острая»

*Свеклы — 3 кг, моркови — 2 кг, сладкого перца — 1 кг, лука —  
 $\frac{1}{2}$  кг, чеснока — 3—4 головки, горького перца — 3 стручка,  
растительного масла — 150 г, соли — 100 г, сахара —  
1 ст. ложку, воды — 1 стакан.*

---

Овощи пропустить через мясорубку, залить водой, маслом и уксусом, добавить соль и варить в течение 3 часов. Готовый салат разложить по стерилизованным банкам и закатать.

## Салат по-болгарски «Тот самый салат»

*Сладкого перца — 3,5 кг, зеленых помидоров — 4 кг,  
лук — 2,5 кг, зелени петрушки или сельдерея — 300 г,  
соли — 150 г, сахара — 150 г, 9%-го уксуса — 100—120 г,  
молотого черного перца — 30 г.*

---

Перец помыть, 1—2 минуты бланшировать в кипятке, остудить в проточной холодной воде, нарезать полосками шириной 5—8 мм. Помидоры вымыть, нарезать кружочками толщиной





3—5 мм. Лук нарезать кольцами толщиной 3—5 мм, зелень измельчить. Все смешать в тазу, заправить солью, сахаром, молотым перцем и уксусом, хорошо перемешать. Плотно уложить по стерилизованным банкам и стерилизовать в кипящей воде 20 минут (литровые банки). Закатать.

### Салат «Татарская песня»

*Баклажанов — 4—5 кг, чеснока — 2 головки,  
лука — 2 головки, моркови — 2 шт., яблок — 2 шт.,  
красного сладкого перца — 2 шт.*

*Соус: томатного сока — 2 л, растительного масла — 2 стакана,  
9%-го уксуса — 1 стакан,  
соли — 1/2 стакана.*

---

Размешать продукты для соуса, добавить в него измельченные чеснок, лук, морковь, яблоки, сладкий перец и довести до кипения. Добавить нарезанные небольшими кубиками баклажаны, проварить 45 минут. Готовый салат разложить по стерилизованным банкам и закатать.

### Салат «Шикарок»

*Лук — 1 кг, помидоров — 3 кг, болгарского перца — 1 кг,  
горького перца — 1 стручок, молотого перца — 1 дес. ложку,  
чеснока — 300 г, зелени петрушки и укропа — по пучку,  
растительного масла — 1 стакан, соль — по вкусу.*

---

Масло прокалить, выложить в него нарезанный лук и жарить до золотистого цвета. Затем положить нарезанные помидоры, потушить с луком 45 минут. Добавить нарезанный на кусочки болгарский перец, тушить 15 минут, всыпать молотый перец, стручок горького перца, нарезанную зелень и тушить еще 5 минут. Чеснок измельчить, добавить в массу, немного проварить, посолить и разлить кипящим в стерилизованные банки. Закатать.







### Салат «Мужская мечта»

*Моркови — 1,5 кг, помидоров — 3 кг, свеклы — 3 кг,  
чеснока — 300 г, растительного масла — 2 стакана,  
соль, сахар.*

---

Помидоры, свеклу и морковь пропустить через мясорубку, добавить масло и поставить на огонь. Тушить с момента закипания 2 часа. Соль и сахар — по вкусу. За 10 минут до готовности добавить измельченный чеснок. Разложить горячим в стерилизованные банки и закатать, укутать до остывания.

### Салат «Свекла со сливой»

*Свеклы — 1 кг, темных слив — 0,5 кг.  
Для рассола: на 1 л воды — 100 г сахара, 20 г соли,  
гвоздика, листья лимонника.*

---

Мелкую свеклу с темной окраской отварить, нарезать дольками или кружочками, сливы бланшировать в течение 3 минут. Разложить по банкам рядами, перемежая свеклу со сливой. Вскипятить рассол, в каждую банку добавить гвоздику, листья лимонника, залить кипящим рассолом и быстро закатать.

Этот салат можно приготовить и с яблоками.

### Салат-ассорти «Алерина»

*Помидоров — 3 кг, сладкого перца — 1 кг, капусты — 3 кг,  
свеклы — 2 кг, лука —  $\frac{1}{2}$  кг, чеснока — 1 стакан,  
уксуса — 1 ст. ложку, сахара — 1 стакан, соли — 100 г,  
растительного масла —  $\frac{1}{2}$  л.*

---

Перец нарезать кубиками, свеклу натереть, капусту нашинковать, чеснок измельчить, лук нарезать кубиками и обжарить его на растительном масле. Все овощи смешать, залить массой из пропущенных через мясорубку (или измельченных блендером)





помидоров. Добавить сахар, соль, растительное масло и варить 45 минут с момента закипания. Затем налить уксус, перемешать и сразу разложить в стерилизованные банки. Закатать.

### Салат с рисом

*Риса — 1 стакан, зеленых помидоров — 2 кг,  
моркови —  $\frac{1}{2}$  кг, лука —  $\frac{1}{2}$  кг, сладкого перца —  $\frac{1}{2}$  кг,  
соли — 50 г, сахара — 100 г, растительного масла — 300 г.*

---

Рис замочить в холодной воде на 2 часа. Помидоры и перец нарезать кусочками, лук — кольцами, морковь натереть. Перемешать овощи с рисом, варить 40 минут с момента закипания. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

### Салат «Дамский горлодер»

*Помидоров — 3 кг, моркови — 1 кг, яблок — 1 кг, сладкого  
красного перца — 1 кг, соли — 5 ст. ложек, сахара — 5 ст. ложек,  
измельченного чеснока — 150—200 г, 9%-го уксуса — 2 ст. ложки.*

---

Все продукты, кроме чеснока, пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар и варить на медленном огне 30—40 минут. За 5 минут до окончания варки добавить чеснок. По окончании добавить уксус и горячим разложить по стерилизованным банкам. Закатать.

### Салат из огурцов в томатной заливке

*Огурцов — 5—6 кг, сладкого перца — 5—6 кг, помидоров — 2 кг,  
чеснока — 5—6 головок, сахара — 1,5 стакана, соли — 4 ст. ложки,  
растительного масла — 150 г, уксусной эссенции — 1 ст. ложку.*

---

Пропустить через мясорубку перец, помидоры и чеснок, добавить сахар, масло, соль, перемешать, варить 5 минут. Тем





временем огурцы нарезать кружочками, выложить в томатную массу, размешать и варить в течение 15 минут после закипания. В конце варки добавить уксус и разложить по стерилизованным банкам. Закатать.

### Салат из огурцов

*Огурцов — 8 кг, лука — 1 кг, чеснока — 20—25 зубчиков, растительного масла — 1 стакан, сахара — 1 стакан, 9%-го уксуса — 1 стакан, соль, зелени петрушки — 2 пучка, зелени укропа — 2 пучка.*

---

Огурцы помыть, мелко нарезать, посолить по вкусу, оставить на 30 минут. Затем слить сок, добавить измельченный чеснок, зелень, лук кольцами, перемешать с уксусом, сахаром и растительным маслом. Плотнo разложить в стерилизованные банки и стерилизовать в кипящей воде (пол-литровые банки 15 минут, литровые — 25 минут). Закатать.

### Радужное ассорти

*Огурцы (небольшие), помидоры, болгарский перец, кабачки и патиссоны — в пропорции — 2/2/1/1/1, зелень петрушки, сельдерея, укропа, лавровых листа — 2—3 шт., горького перца — 5 горошин, вода, лимонной кислоты — 4 ст. ложки.*

---

На дно 3-литровой банки положить зелень петрушки, сельдерея, укропа, 2—3 лавровых листа, 5 горошин горького перца. На дно положить огурцы, потом патиссоны, сверху помидоры, прослаивая зеленью петрушки сельдерея, укропа. Приготовить маринад: на 1,3 л воды 4 ст. ложки лимонной кислоты. Кипятить 2—3 минуты, охладить до 60 °С, залить овощи, не доливая до верха 3—4 см, но так, чтобы овощи были закрыты. Пастеризовать 3 л банки при 85 °С в течение 25 минут. Закатать и охладить.





### Огурцы в горчичной заливке

Огурцов — 4 кг, молотого перца — 1 ст. ложку,  
порошка горчицы — 2 ст. ложки, соли — 3 ст. ложки,  
растительного масла — 200 г, сахара — 200 г,  
9%-го уксуса — 200 мл, чеснока — 2 головки.

---

Огурцы разрезать вдоль на 4 части, смешать с остальными продуктами и оставить на 3 часа. Периодически помешивать. Разложить в стерилизованные банки, стерилизовать поллитровые — 10 минут, литровые — 20 минут после закипания. Закатать.

### Салат из фасоли и баклажанов

Фасоли — 1 кг, баклажанов — 2 кг, сладкого перца —  $\frac{1}{2}$  кг,  
соли — 70 г, моркови —  $\frac{1}{2}$  шт., томатного сока — 2,5 л,  
сахара — 150 г, уксуса (9%) — 100 мл,  
растительного масла —  $\frac{1}{2}$  л, чеснок — по вкусу.

---

Фасоль сварить, баклажаны и перец нарезать соломкой, добавить соль, натертую морковь, томатный сок, сахар, уксус и растительное масло. Варить 30 минут с момента закипания. За 10 минут до окончания варки добавить измельченный чеснок. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

### Салат с грибами

Растительного масла — 1 л, моркови — 1,5 кг,  
лука — 1,5 кг, капусты — 1,5 кг, сахара — 3 ст. ложки,  
огурцов — 1,5 кг, уксусной эссенции — 1 ст. ложку,  
сладкого перца —  $\frac{1}{2}$  кг, вареных грибов — 300 г,  
помидоров — 2 кг.

---

Масло прокипятить, добавить нашинкованную морковь, кипятить 5 минут. Добавить лук кольцами, варить еще 5 минут.





Всыпать сахар и нашинкованную капусту и снова 5 минут варить. Положить в салат все остальные ингредиенты, перемешать и варить салат 30—40 минут. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

### Салат с красными помидорами

*Помидоров — 5 кг, моркови — 1 кг, лука — 1 кг,  
сладкого перца — 1 кг, сахара — 400 г, уксуса — 200 мл,  
риса —  $\frac{1}{2}$  кг, капусты — 1 головка,  
соли — 3—4 ст. ложки.*

---

Рис замочить в холодной воде на 2 часа. Помидоры и перец нарезать кусками, лук — кольцами, морковь натереть. Перемешать овощи с рисом, варить 40 минут с момента закипания. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

### Овощная икра

*Свеклы — 0,5 кг, моркови — 200 г, репчатого лука — 100 г,  
растительного масла — 150 мл, помидоров — 100 г,  
уксуса 70%-го — 4 мл, соль и перец — по вкусу.*

---

Свеклу и морковь промыть, очистить, ополоснуть холодной водой. Лук очистить и промыть. Приготовленные овощи пропустить через мясорубку, уложить в сотейник, хорошо перемешать и тушить под крышкой в духовке 1,5—2 часа. Тушеные овощи выложить на сковороду, добавить растительное масло, перец, соль и обжарить на слабом огне 30 минут, после чего добавить нарезанные помидоры, уксус и жарить еще 10—15 минут. Готовую горячую икру разложить в нагретые сухие банки, накрыть крышками и поместить в кастрюлю с водой 70 °С для стерилизации. Время стерилизации при кипении воды для банок вместимостью 0,5 л — 40 минут, 1 л — 60 минут. Закатать, перевернуть крышками вниз и охладить.







### **Холодная закуска из баклажанов с помидорами**

*Баклажанов — 1 кг, репчатого лука — 0,5 кг,  
помидоров — 600 г, соль, перец.*

---

Баклажаны промыть, мелко порезать кубиками, обжарить на подсолнечном масле. Затем мелко порезать репчатый лук, также обжарить отдельно. Мелко порезать спелые красные помидоры. Обжаренные овощи сложить в одну посуду, добавить помидоры, перемешать, посолить по вкусу, можно для остроты добавить молотого перца. Смесь довести до кипения, помешивая. Горячую смесь разложить по чистым банкам, поставить стерилизоваться 0,5 л банки на 45 минут, 1 л — на 60 минут. Закатать и охладить.

### **Лютеница — 1 вариант**

*Перца сладкого мясистого — 1 кг, воды — 50 мл,  
красных томатов — 300 г, чеснока — 4 зубчика,  
зелени петрушки или сельдерея — 3 г, перца острого  
красного молотого — 1,5 г, сахара — 20 г, соли — 10 г,  
масла подсолнечного — 30 мл.*

---

Зрелый мясистый сладкий перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, мелко нарезать, залить горячей (95—98 °C) водой, варить до полного размягчения, в горячем виде протереть через сито. Томаты вымыть, удалить плодоножки, нарезать дольками, проварить до полного размягчения, в горячем виде протереть через сито. Чеснок и зелень мелко измельчить. Смесь перечного и томатного пюре уварить до загустения, добавить соль, сахар, острый красный перец, чеснок, пряную зелень и растительное масло, предварительно прокаленное и остуженное до 70 °C. Перемешать, продолжая уваривать до полного растворения соли и сахара. Горячую (95—98 °C) массу разлить в банки. Стерилизовать при 100 °C: банки 0,5 л — 35 минут, 1 л — 50 минут.





### Лютеница — 2 вариант

*Перец сладкий — 10 кг, помидоры — 3 кг, чеснок — 30 г,  
перец острый молотый — 15 г, зелень сельдерея — 35 г,  
масло растительное — 270 г, соль — 20 г, сахар — 15 г.*

---

Зрелый болгарский перец вымыть, вырезать семена и мелко нарезать. Опустить перец в кипящую воду и варить до готовности, затем протереть через сито. Свежие красные помидоры вымыть, нарезать дольками, подогреть до полного размягчения и тоже протереть через сито. Чеснок и зелень сельдерея мелко нарезать. Пюре из помидоров и сладкого перца смешать и уварить до загустения, после чего растворить в нем соль, сахар, прибавить острый перец, чеснок, зелень и растительное масло. Разлить горячую смесь в банки и стерилизовать (литровые банки 45—50 минут).

### Салат «Колечки»

*Рассол: воды — 3 л, соли — 120 г, сахара — 1 стакан,  
чеснока — 1 дольку, лавровый лист, перец горошком.*

---

На дно стерилизованных пол-литровых банок уложить нарезанный кольцами лук, болгарский перец и огурцы, добавить помидоры, нарезанные дольками. Все это залить кипящим рассолом. Банки стерилизовать в течение 10 минут, в каждую банку добавить 1 ст. ложку кипящего растительного масла и капельку уксуса. Еще стерилизовать в течение 5 минут и закатать.

### Домашнее лечо

*Помидоров — 4 кг, перца — 3 кг, чеснока —  
2 больших головки, 6%-го уксуса — 0,5 л, сахара — 1 стакан,  
растительного масла — 1 стакан, соли — 2 ст. ложки.*

---

Помидоры вымыть. Ошпарить и снять кожу. Прокрутить в мясорубке до состояния пюре. Переложить помидоры в большую





кастрюлю. Выложить туда мелко нарезанный чеснок, вылить уксус, сахар, масло, соль, перемешать и кипятить около 20 минут. Помыть перец, удалить семена, разрезать его на 4 части, выложить в томаты и проварить еще около получаса. Затем в подготовленные банки выложить перец и залить томатным маринадом. Закрыть банки, поставить в темное место, закрыть одеялом и дать постоять 2 дня.

## Домашняя аджика

*Помидоров — 2,5 кг, моркови — 1 кг, яблок — 1 кг,  
уксуса 70 %-го — 1,5 ч. ложки, болгарского перца — 1 кг,  
горького перца — 3—5 шт., готовой кавказской аджики — 100 г,  
сахара — 1 стакан, соли —  $\frac{1}{4}$  ст. ложки,  
растительного масла — 1 стакан,  
толченого чеснока — 200 г.*

---

Овощи промыть, очистить и пропустить через мясорубку. Перемешать в кастрюле, добавить готовую аджику. Для любителей острого можно добавить больше. Варить на среднем огне 1 час. Далее добавить сахар, растительное масло, соль, чеснок, уксус. Банки стерилизовать. Горячую аджику разложить по банкам, закатать.

## Салат «На зиму»

*Помидоров — 2 кг, перца — 1 кг, моркови — 0,5 кг,  
лука — 0,5 кг, чеснока — 1 головку, соли — 2 ст. ложки,  
сахара — 150 г, уксуса —  $\frac{1}{6}$  стакана,  
растительного масла — 400 г.*

---

Мелко нарезать овощи, кроме помидоров и лука, которые лучше пропустить через мясорубку. Все перемешать и прокипятить в эмалированной кастрюле 20 минут на слабом огне. После этого добавить чеснок, зелень, прокипятить еще 10 минут. Перед





тем как снять с огня, добавить уксус. Содержимое кастрюли разложить в стерилизованные банки и закатать.

### Солянка капустная

*Капусты — 4 кг, растительного масла — 250 г,  
моркови — 1 кг, томатного соуса — 250 г, лука — 0,5 кг,  
уксуса — 100 г, соли — 2 ст. ложки, сахара — 2 ст. ложки.*

---

Овощи нарезать, добавить масло, соус, соль, сахар и варить 1 час. За 5 минут до конца варки добавить уксус. Закатать в стерилизованные банки.

### «Охотничий» салат

*Капусты — 2 кг, лука — 1 кг, моркови — 1 кг, помидоров — 1 кг,  
сладкого перца — 1 кг, растительного масла — 200 г,  
сахара — 200 г, уксуса 6%-го — 200 г, соль — по вкусу.*

---

Капусту нашинковать и перемешать с солью, добавить остальные нарезанные овощи, масло, уксус, сахар и соль. Оставить на 30—40 минут до появления сока. Затем поставить на огонь. Варить, помешивая, 7—10 минут. Горячую массу разложить в банки, закатать.

### Салат «Алевтина»

*Помидоров — 3 кг, болгарского перца — 1 кг,  
капусты савойской — 3 кг, свеклы — 2 кг, лука — 500 г, чеснока — 1 ст.*

---

Перец нарезать кубиками, капусту нашинковать, свеклу натереть на терке, лук нарезать кубиками и обжарить в растительном масле, чеснок измельчить. Все овощи смешать. Затем залить массой из пропущенных через мясорубку помидоров. Добавить 1 ст. ложку уксусной эссенции, 1 стакан сахара, 100 г соли, 0,5 л





растительного масла. Варить 45 минут с момента закипания. Закатать в стерилизованные банки.

## Лечо по-домашнему

*Сладкого перца — 0,5 кг, помидоров — 0,5 кг,  
моркови — 2 шт., лук — 1 шт., черный перец, лавровый лист,  
соль, сахар — по вкусу, растительное масло.*

---

В глубокой сковороде спассеровать нарезанную соломкой морковь, нарезанный кольцами лук, добавить мелко нарезанные перец и помидоры, посолить, поперчить, подсластить, сдобрить лавровым листом и тушить до готовности, за 5 минут до готовности добавить 0,5 ст. ложки 9%-го уксуса. Разложить в банки и закатать.

## Лечо «Как у мамы»

*Перца — 2 кг, помидоров — 1 кг, уксуса — 100 г,  
соли — 1 ст. ложка, растительного масла — 0,5 стакана,  
сахара — 150 г, лавровый лист.*

---

Помидоры пропустить через мясорубку и затем варить в кастрюле. После закипания дать повариться 20—30 минут. Добавить порезанный перец, специи, молотый перец. Варить 8—10 минут до уваривания перца. Разлить в стерилизованные банки и закатать.

## Болгарский перец в растительном масле

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

---

Перец вымыть, вырезать семена, нарезать плоды кусочками размером 2 на 4 см и слегка прожарить 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, добавить в помидоры соль, сахар и 400 г растительного масла. Когда соль и сахар растворятся, порциями положить перец, лук и зелень, 1 ст. ложку уксусной эссенции. Довести смесь до кипения и сразу же разложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 40 минут).

### **«Дядюшкин» салат**

*Спелых помидоров — 2 кг (пропустить через мясорубку),  
кабачков — 2 кг (порезать на мелкие дольки),  
сладкого перца — 2—3 шт. (порезать соломкой),  
подсолнечного масла — 0,5 стакана, соли — 2 ст. ложки,  
сахара — 1,5 стакана, перца — 6 горошин, гвоздики — 2 шт.*

---

Можно добавить морковь, лук. Все сложить в большую кастрюлю и варить 30 минут, в конце добавить 1 ч. ложку уксуса, небольшую дольку чеснока, натертую на терке, и разложить в стерилизованные банки.

### **Ассорти овощное**

*На 3-литровую банку: свежих огурцов — 7—8 шт.,  
помидора — 3—4 шт., луковицы — 2 шт., чеснока — 5—6 долек,  
петрушки — 1 корешок, сельдерея — 1 корешок, хрен, укроп,  
болгарского перца — 2—3 шт., капуста.*

---

Все овощи уложить в банку. Капусту порезать крупными кусками и набить ими все оставшееся пространство в банке. Залить рассолом: 1,5 л воды вскипятить с 4 ст. ложки сахара и 2 ст. ложками соли. Когда закипит, добавить 0,5 стакана 9%-го уксуса. Банки стерилизовать 15 минут, закатать крышками и закупать.





### Лечо с баклажанами и перцем

Помидоров — 3 кг (прокрутить через мясорубку),  
моркови — 1 кг (натереть на терке), перца —  
1,5 кг (порезать соломкой), лука — 0,5 кг (мелко порезать),  
баклажанов — 1 кг (порезать кубиками).

---

Помидоры и морковь тушить 20 минут, затем добавить перец и лук. Закипят — добавить баклажаны, 1 ст. сахара, 2 ст. ложки соли и тушить 15 минут. За 5 минут до конца тушения добавить 1 ст. ложку уксуса 70%-го, хорошо перемешать. Горячим разложить в банки и стерилизовать: 0,5 л — 10 минут, 1 л — 20 минут. Выход — 5 л.

### Салат «Солнечный праздник»

Помидоров — 3 кг, сладкого перца, моркови,  
репчатого лука — по 1 кг.  
Заливка: растительного масла — 300 г, сахара — 300 г,  
горкой соли — 2 ст. ложки, 3%-го уксуса — 150 г.

---

Все нарезать кольцами, морковь натереть на крупной терке. Сложить в таз слоями и оставить на 6 часов. Тщательно перемешать до однородной массы. Вновь оставить на 6 часов. Затем все снова перемешать и поставить на огонь. После закипания варить 20 минут. Горячую смесь разложить в банки и закатать.

### Паста томатно-сливовая

Помидоров — 2 кг, слив — 1 кг, лука — 0,5 кг, сахар,  
черный и красный острый перец, чеснока — 1 головку.

---

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в эмалированной кастрюле под крышкой, добавить измельченный лук и тушить, пока не станет мягким. Протереть массу через редкое сито. Сливы тщательно вымыть, удалить косточки, плоды





распарить и тоже протереть через сито. Томатную и сливовую массу смешать, добавить растертый с солью чеснок, заправить по вкусу солью, сахаром, черным и красным перцем и уварить на слабом огне до уменьшения объема на  $\frac{1}{3}$ . Разлить пасту в банки в горячем виде и сразу же укупорить.

### Салат «Палочка-выручалочка»

*Средних помидоров — 6—7 шт., луковицы — 2 шт.,  
моркови — 2 шт., сладких перца — 4 шт., капусты — 300 г,  
растительного масла — 100 г, лавровых листа — 1—2 шт.,  
соль, сахар и перец по вкусу, уксусной эссенции — 1 ст. ложку.*

---

Помидоры режем на 6 частей, лук — полукольцами, перец соломкой, морковь — на терке, капусту шинкуем. Овощи перемешиваем, заправляем маслом, пряностями и варим, помешивая до готовности на медленном огне, за 5 минут до конца варки добавим уксус. Разложить в банки, закатать.

### Салат из капусты, сладкого перца, моркови и лука

*Капусты — 200 г, моркови — 30 г, лука — 60 г, перца — 60 г,  
соли — 20 г, 6%-го уксуса — 70 г, масла — 80 г, зелени — 10 г,  
белых кореньев — 30 г.*

---

Капусту мелко нашинковать, очищенный перец нарезать кружками 0,5 см, морковь режут в форме лапши, лук режут кружками 0,5 см, зелень петрушки, сельдерея, укропа и кинзы мелко рубят, белые коренья (петрушки, сельдерея, пастернака) натирают на мелкой терке. Подготовленные овощи тщательно перемешивают. На дно банки 0,5 л наливают 2 ст. ложки растительного масла, по 1 ч. ложке соли и сахара, 2 ст. ложки уксуса, 2—3 зерна горького и душистого перца. Плотно наполняют банку овощной смесью и стерилизуют при кипении воды банки 0,5 л — 45 минут, 1 л — 65 минут.





### Салат «Аленка»

Свеклы — 4 кг, помидоров — 1,5 кг (молотых в мясорубке), болгарского перца — 0,5 кг, лука — 0,5 кг, горький перец — 1 шт., чеснока — 200 г, сахара — 150 г, соли — 60 г, растительного масла — 200 г, петрушки — 3 пучка, уксус — по вкусу.

---

Все измельчить и перемешать, варить 45 минут, разлить в банки и закатать.

### Салат «Ростовский»

Баклажанов — 5 шт., помидоров — 5 шт., сладкого болгарского перца — 5 шт., яблок — 5 шт., лук — 5 шт., чеснока — 5 зубчиков, растительного масла — 1,5 стакана, соль — по вкусу.

---

Баклажаны, нарезанные кружочками, обжарить в растительном масле, уложить в кастрюлю слоями с другими измельченными овощами: баклажаны, чеснок, помидоры, перец, яблоки, лук и т. д. Залить стаканом растительного масла, посолить по вкусу, тушить на медленном огне 40—50 минут, горячими разложить в стерилизованные банки, закрыть крышками и охладить.

### Салат из огурцов, физалиса и моркови

Огурцов — 1 кг, физалиса — 1 кг, моркови — 0,5 кг, репчатого лука — 0,5 кг, чеснока — 300 г, черного перца — 10 горошин, сахара — 100 г, соли — 40 г, фруктового уксуса — 100 г.

---

Морковь и огурцы вымыть. Физалис обдать кипятком и протереть каждый плод чистой тканевой салфеткой. Овощи нарезать кружками. Лук нарезать колечками. Лук нарезать колечками, чеснок — мелкими дольками. Все смешать, добавить соль, сахар и черный перец. После выделения из овощей сока кипятить 10 минут, разлить в стерилизованные банки, закатать и перевернуть крышкой вниз.





### Салат с зелеными помидорами

Помидоров — 2 кг, болгарского перца — 0,5 кг,  
репчатого лука — 0,5 кг, моркови — 0,5 кг,  
растительного масла — 1 стакан, сахара — 0,5 стакана,  
соли — спичечный коробок без верха, уксуса — 1 ст. ложку.

---

Овощи крупно порезать и поставить варить. После закипания варить на медленном огне 20 минут. Пред концом варки добавить уксус и разложить по банкам. Стерилизовать не нужно.

### Салат «Август»

Помидоров — 3 кг, моркови — 1 кг, перца — 1,5 кг, лука — 1 кг,  
сахара — 200 г, растительного масла — 200 г, соли —  
2 ст. ложки, уксуса — 1 ст. ложка.

---

Все нарезать, добавить растительное масло, соль, сахар, перемешать. Варить на медленном огне 40 минут. В конце варки добавить 1 ст. ложку уксуса. Разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть на крышку, укутать до полного остывания.

### Салат «Донской»

Томатов зеленых и бурых — 350 г, перца сладкого — 150 г,  
лука — 100 г, перца горького — 2 горошины,  
масла растительного — 30 г,  
5%-го столового уксуса — 2 ст. ложки, соль.

---

Помидоры нарезать кружочками, удалив плодоножки. Перцы моют, удаляют семена, режут на кусочки разной длины и ширины. Лук нарезают на пластины толщиной 2—3 мм. Масло растительное нагревают до кипячения и охлаждают. В эмалированную кастрюлю выкладывают нарезанные овощи, пересыпают солью (20 г на 1 кг смеси), добавляют 1 ч. ложка сахара, перемешивают в течение 15 минут, затем выкладывают в дуршлаг и дают







стечь соку. В подготовленные банки емкостью 0,5 л наливают по 2 ст. ложки охлажденного прокипяченного растительного масла, кладут 2 зерна черного горького перца, нарезанные овощи на 2 см ниже верха горлышка, наливают 2 ст. ложки уксуса. Стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 35 минут, 1 л — 45 минут. Каждые 10—15 минут прижимать содержимое банок чистой ложкой для удаления воздуха. Укупорить.

### Ароматная цветнушка

*Цветной капусты — 3 кг,  
помидоров — 1,5 кг, чеснок, маринад,  
перца болгарского — 1 кг.*

---

Капусту разобрать на соцветия, отварить в кипящей воде 5 минут, вынуть, остудить. Перец и помидоры нарезать произвольно. Чеснок очистить и крупно нарезать. Помидоры, перец и капусту вскипятить и добавить 200 г растительного масла, 120 г уксуса, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки крупной соли. Помешивая, варить 10—15 минут. Сразу уложить по банкам, закрыть, перевернуть, укутать.

### Аджика «Тбилисская»

*Болгарского перца — 5 кг, красного горького перца — 200 г,  
помидоров — 3 кг, чеснока — 300 г, винного уксуса — 0,5 л,  
зелени кинзы — 200 г, соль по вкусу.*

---

Перцы, помидоры, кинзу помыть и дать воде стечь. Чеснок очистить. Перцы очистить от семян. Перец болгарский, перец горький, кинзу, чеснок и помидоры перекрутить через мясорубку. Выложить в эмалированную посуду, посолить, влить уксус и перемешать. Оставить на 8—10 дней. Два раза в сутки перемешивать утром и вечером. Через 10 дней разлить по банкам и убрать в прохладное место.





### Икра «Любимая»

Кабачков — 2 кг, моркови — 1 кг, лука — 0,5 кг,  
соли — 4 ст. ложки, сахара — 200 г,  
растительного масла — 1 ст. ложка.

---

Кабачок помыть, очистить от кожуры и семян. Морковь помыть, очистить. Лук очистить. Кабачок, лук и морковь пропустить через мясорубку. Посолить, посахарить. Поставить на плиту и тушить на умеренном огне в течение 2 часов. Через 1 ч. 45 минут добавить растительное масло и чайную ложку уксуса, перемешать. Горячую икру разложить по банкам и сразу же закатать.

### Салат из зерновой фасоли

Помидоры — 2 кг, морковь — 1 кг, перец болгарский — 1 кг,  
фасоль сухая — 500 г, масло растительное — 1 стакан,  
сахар — 100 г, соль — 50 г, уксус — 1 ст. ложка,  
зелень — по вкусу, чеснок — по вкусу.

---

Фасоль отварить до готовности. Помидоры пропустить через мясорубку, морковь натереть на терке, перец порезать соломкой — смесь довести до кипения. Добавить фасоль, масло растительное, соль, сахар. Кипятить 15—20 минут, добавить зелень, чеснок, уксус — довести до кипения, разложить в банки, закатать.

### Манжо

Помидор — 3 кг, баклажаны — 2 кг, перец болгарский — 2 кг,  
лук — 1 кг, морковь — 300 г, чеснок — 1 головка,  
масло растительное — 200 г, уксус 9%-ный — 100 г, соль — 100 г,  
сахар — 100 г, перец черный молотый — 0,5 ч. ложки,  
перец горький — 1/5 стручка.

---

Подготовить все для манжо из баклажан с перцем и помидорами. Овощи отобрать, помыть.





На мясорубке перекрутить помидоры.

Баклажаны нарезать кружочками.

Перец нашинковать соломкой.

Лук нарезать полукольцами. Измельчить на мясорубке горький перец, морковь, чеснок. Все овощи объединить.

Добавить сахар, соль, уксус, перец и растительное масло.

Довести овощи до кипения и на медленном огне тушить 40 минут.

Разлить салат манжо в сухие стерилизованные банки и закатать.

### Сырой салат из огурцов на зиму

*Огурец свежий — 3 кг, чеснок — 200—250 г, лук репчатый — 250 г, соль — 100 г, сахар — 250 г, уксус 9%-ный — 150 г.*

---

Приготовить все продукты. Огурцы вымыть.

Нарезать кружочками по 0,5—1 см толщиной.

Добавить нарезанный полукольцами тонко лук.

Выдавить или растолочь чеснок.

Добавить сахар, соль, уксус.

Все перемешать в миске и оставить в холодном месте на 12 часов пускать соки.

После этого сырой салат из огурцов закатать в горячие стерилизованные банки. Не переживайте, что маринад мутный. Осядет чеснок, и он просветлеет.

### Салат с грибами на зиму

*Грибы — 1,5 кг, помидоры — 1 кг, красный болгарский перец — 1 кг, репчатый лук — 0,5 кг, морковь — 700 г, сахар — 150 г, соль — 50 г, уксус 9%-ный — 100 мл, растительное масло — 300 мл.*

---

Чтобы салат с грибами на зиму был и вкусным и красивым, собранные грибы должны быть крепкие, молоденькие, без чер-





воточин. Очищаем их (если нужно), промываем, нарезаем кусочками среднего размера, заливаем водой и отвариваем в течение 5—10 минут.

Далее через дуршлаг отцеживаем полностью отвар, а грибы промываем холодной водой.

Выкладываем грибы в сухую сковороду и держим их на огне, часто помешивая, пока вся лишняя вода не выпарится (трубчатые грибы начнут приставать к сковороде, а опенки, например, потрескивать и подпрыгивать). Все, грибы подготовлены, снимаем их с огня.

Далее обмываем помидоры и нарезаем их небольшими кусочками.

У сладкого перца нужно вырезать сердцевину с плодоножкой и нарезать мякоть кусочками или соломкой.

Вообще, все овощи для этого салата из грибов на зиму нарезаются произвольно — соломкой, кубиками, главное — не очень крупно.

Очередь лука, мы его очистили и нарезали полукольцами. Морковку натерли на крупной терке под большим углом, чтобы полоски были подлиннее.

Берем большую кастрюлю, литров на 5—7, желательно широкую, чтобы было удобнее перемешивать грибной салат.

Выливаем в кастрюлю 300 мл растительного масла, хорошо его нагреваем и высыпаем в раскаленное масло помидоры.

Спустя минут 5 помидоры выделяют немного сока, выкладываем в кастрюлю сладкий перец, лук, затем грибы и морковь. Засыпаем  $\frac{3}{4}$  стакана сахара (стакан 200 мл), половинку 100 мл стаканчика соли, делаем средний огонь и все аккуратно перемешиваем.

Овощи должны обильно пустить сок.

Как только начнется кипение, нужно сделать огонь минимальным и варить салат, постоянно помешивая, чтобы не допустить пригорания, 45—60 минут под крышкой.

Для остроты можно добавить некрупно нарезанный стручок горького перца.





Добавляем 100 мл 9%-го уксуса, хорошо перемешиваем, варим еще 5 минут и получаем готовый салат с грибами на зиму.

За то время, пока он варился, вы должны были подготовить 7—8 полулитровых баночек: помыть, простерилизовать, прокипятить крышки.

В теплые банки закладываем горячий кипящий салат.

Немедленно закатываем, накрываем чем-нибудь теплым и оставляем до следующего дня.

Хранить салат с грибами на зиму желательно подальше от глаз. В подвале или погребе.

### **Лечо из помидоров с болгарским перцем и кабачками**

*Кабачки — 1 кг, помидоры — 1 кг, болгарский перец — 1 кг,  
морковь — 0,5 кг, репчатый лук (желательно салатные сорта) —  
0,2 кг, чеснок — 2 небольших зубчика, растительное масло —  
150 мл, уксусная эссенция — 18 мл, соль — 30—35 г,  
сахарный песок — 1 ст. ложка.*

---

Обычно из такого количества овощей получается 6 банок по 0,5 литра.

Прелесть этой заготовки на зиму еще и в том, что к обязательным помидорам и болгарскому перцу можно добавлять многие другие овощи в разных пропорциях и получать новый консервированный лечо-салат.

Есть морковь и лук в довесок к помидорам и перцу — вот вам и классическое болгарское лечо. Не знаете, как еще законсервировать кабачки — попробуйте сделать кабачковое лечо. А еще можно сделать лечо с огурцами, баклажанами, патиссонами. Мне доводилось пробовать лечо с репой.

Соотношение количества овощей в рецепте приготовления лечо из кабачков достаточно вольное, главное, чтобы хватило помидоров сделать томатную заливку.





Получается очень вкусно, если добавить в салат-лечо спаржевую фасоль (предварительно бланшированную).

Количество соли при приготовлении лечо может немного варьироваться, перед тем, как раскладывать сваренное лечо, попробуйте — на вкус лечо должно показаться слегка пересоленным (горячие блюда всегда кажутся более солеными и в процессе консервирования овощи как бы становятся менее солеными).

Уксусной эссенции я кладу неполную чайную ложку на поллитровую банку. Можно заменить уксусную эссенцию лимонной кислотой — 0,5 г сухой лимонной кислоты на 1 г эссенции. Но это касается только консервирующих свойств лимонной кислоты и эссенции.

Вкусовой результат будет совершенно различным. Разводят кристаллы лимонной кислоты в следующей пропорции: 1 ложка кислоты на 2 ложки воды.

### Салат «Украинский»

*Помидоры — 2 кг,  
перец сладкий — 1,5кг, лук репчатый — 800 г,  
морковь — 1 кг, сахар — 120 г (4 ст. ложки),  
соль — 60 г (2 ст. ложки), подсолнечное масло —  
1 стакан (200г), уксус 9%-ный — 100г,  
перец душистый — 10 шт., гвоздика — 10 бутонов,  
лавровый лист — 10 шт.*

---

Помидоры режем кусочками, перец — соломкой, морковь трем на крупную терку, лук режем полукольцами.

Подготовленные овощи хорошо мешаем, добавляем соль, сахар, масло и уксус.

Помещаем овощи в кастрюлю и на несильном огне прогреваем их. Потом раскладываем в подготовленные стерилизованные банки. В каждую банку положим предварительно специи: лавровый лист, перец и гвоздику.





Банки накроем крышками и стерилизуем — пол-литровые 20 минут. Закатываем и переворачиваем до полного остывания.

### **Салат «Кубанский»**

*Помидоры — 2 кг, капуста белокочанная — 1,5 кг,  
сладкий перец — 700—800 г, лук репчатый — 500—600 г,  
масло подсолнечное — 300 г, уксус 9%-ный — 150 г,  
паприка — ½ ч. ложки, черный перец — 15—20 горошин,  
соль — 20 г на 1 кг овощей.*

---

Все овощи моем, чистим и режем. Помидоры и перец — кусочками, лук — полукольцами, капусту — соломкой. Капусту перетираем с солью отдельно. Смешиваем все овощи, добавляем масло, соль, специи и ставим кастрюлю на огонь. Помешивая, овощи только нагреваем до кипения. Вливаем уксус.

Горячие овощи раскладываем в стерилизованные банки, накрываем крышками и стерилизуем пол-литровые банки 20 минут. Закатываем и переворачиваем до полного остывания.

### **Салат из помидоров и огурцов**

*Помидоры — 1,5 кг, огурцы — 1,5 кг, лук — 750 г,  
масло растительное — 250 г, уксус — 2,5 ст. ложки,  
сахар — 2,5 ст. ложки, соль — 2 ст. ложки.*

---

Все нарезать и заполнить банки. Закатать.

### **Салат «Люкс»**

*Кабачок — 3 кг, морковь — 1 кг, огурец — 3 кг, лук — 1 кг,  
сахар — 20 ч. ложек, соль — 10 ч. ложек,  
масло растительное — 20 ст. ложек.*

---

Все нарезать, затем варить 15 мин с момента закипания. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.





### Салат «Охотничий»

*Зеленые помидоры — 200 г, огурцы — 200 г,  
капуста белокочанная — 300 г, болгарский перец — 200 г,  
морковь — 100 г, лук — 1 шт., чеснок — 1 зубчик,  
петрушка, укроп — по маленькой веточке,  
соль — по вкусу (салат должен казаться слегка пересоленным),  
уксусная эссенция — 0,5 ст. ложек  
(на литровую банку — 8—10 мл),  
растительное масло — 2 ст. ложки.*

---

Овощи моем, лук и морковь чистим, перец освобождаем от семян, у помидор удаляем плодоножки.

Капусту нашинковать, лук режем четверть кольцами, морковь трем на крупную терку, перец режем полосками, а помидоры дольками.

Пропорции овощей достаточно условные. Можно положить больше огурцов или зеленых помидоров, можно не добавлять болгарский перец.

Все ингредиенты раскладываем по стерильным банкам и заливаем рассолом. Обрабатываем термически 5 минут и закатываем.

### Салат «Зимнее удовольствие»

*Капуста — 1 кг, помидоры — 1 кг,  
огурец — 1 кг, перец сладкий — 1 кг,  
лук — 1 кг, морковь — 1 кг.*

---

Все нарезать, как на салат, а морковь натереть на терке. Смешать, добавить 200 мл столового уксуса, 200 г растительного масла, 8 ч. ложек соли, 16 ч. ложек сахара.

Все довести до кипения и кипятить ровно 2 минуты.

Переложить овощную массу в стерилизованные банки и закатать.

Из этого количества продуктов получается 5,5 л салата.







## Салат из овощей в собственном соку на зиму

*Помидоры (крупные, мясистые; спелые, но твердые),  
огурцы, болгарский перец, репчатый лук (салатных сортов),  
перец горошком — по 2—3 штуки на банку, петрушка,  
укроп — по небольшой веточке на банку,  
чеснок — по маленькому зубчику на банку,  
соль — по вкусу (салат в свежем виде должен казаться  
слегка пересоленным), растительное масло —  
по 2 столовые ложки на пол-литровую банку,  
уксусная эссенция — по 2—3 мл на поллитровую банку.*

---

В такой салат можно использовать «неоткалиброванные» овощи, огурцы-крючки, деформированные перцы (деформированные при росте, а не при транспортировке).

Суммарное количество овощей по весу должно быть равно литражу подготовленных банок + процентов 10.

Пропорции примерно следующие:

Помидоры : огурцы : перец : лук = 1 : 1 : 1 : 0,3

Все нарезаем и раскладываем по стерильным банкам. Закатать.

## Салат с рисом

*Помидоры — 2,5 кг, кабачки — 1 кг, перец болгарский — 1 кг,  
морковь — 1 кг, лук репчатый — 0,5 кг, масло подсолнечное —  
350 мл, соль — 3 ст. ложки, сахар — 4 ст. ложки, рис — 300 г,  
уксус 9%-ный — 250 мл (не обязательно или можно дать меньше),  
черный перец горошком — 10 шт., душистый перец горошком —  
10 шт., гвоздика — 10 бутонов, лавровый лист — 5 шт.*

---

Овощи моем, лук и морковь чистим, перец освобождаем от семян, у помидор удаляем плодоножки. Молодые кабачки не чистим, а более зрелые очищаем от шкурки и семян.

Лук режем четверть кольцами, морковь трем на крупной





терке, кабачки режем кубиками, перец режем полосками, а помидоры дольками.

Все, кроме риса и уксуса, смешиваем и тушим 1 час на умеренном огне, помешивая. Это немного, учитывая, что полчаса эта смесь будет нагреваться.

Промываем рис.

Добавляем рис к овощам, мешаем и тушим еще 30 минут.

В конце добавляем уксус и раскладываем салат в подготовленные стерилизованные банки.

Стерилизуем 20 минут и закатываем банки.

### Салат из кабачков

*Кабачки — 3 кг, соль — 1,5 ст. ложки, сахар — 1,5 ст. ложки,  
чеснок — 100 г, уксус 9%-ный — 170 г,  
масло растительное — 1 стакан.*

---

Кабачки вымыть, нарезать кружочками, толщиной 1 см.

Чеснок очистить и нарезать тонкими пластинами.

Все ингредиенты рецепта смешать в эмалированной посуде и оставить на 3 часа мариноваться.

Поставить на огонь, довести до кипения и тушить 25 минут на медленном огне.

Разложить по стерильным банкам и закатать.

### Салат из свеклы

*Свекла — 3 кг, яблоки «Антоновка» — 2 кг, морковь — 1—1,5 кг,  
соль — 6 ст. ложек, масло подсолнечное — 300 г,  
вода — 3 стакана.*

---

Свеклу отварить до полуготовности. Остудить, очистить и натереть на крупной терке. Яблоки очищают от сердцевины и мелко режут либо натирают на крупной терке. То же делают с морковью.





### Салат «Валентина»

*Баклажаны — 2 кг, лук — 1 кг, перец сладкий — 1 кг,  
помидоры — 1 кг, масло растительное — 1 стакан,  
соль — 1 ст. ложка, уксус — 0,1 л.*

---

Овощи нарезать соломкой, все смешать, варить 1 ч., затем горячим разложить по банкам и закатать.

Выход: 7 пол-литровых банок.

### Салат «Огуречник»

*Огурцы — 5 кг, помидоры — 2 кг, перец сладкий — 0,5 кг,  
сахар — 1 стакан, масло растительное — 1 стакан,  
чеснок — 3 головки, эссенция уксусная — 2 ч. ложки,  
соль — 2 ст. ложки.*

---

Все выложить в кастрюлю: огурцы, помидоры, перец, соль, сахар, масло растительное и варить с момента закипания 5 минут. Добавить чеснок, варить еще 1 мин. Затем влить эссенцию, прокипятить 1 минуту. Разложить по готовым банкам и закатать, укутать.

### Салат из баклажанов с капустой

*Баклажаны — 3 кг, капуста — 2 кг, морковь — 0,5 кг, лук — 0,5 кг,  
перец сладкий (желательно красного цвета) — 0,5 кг,  
чеснок — 300 г, перец горький — 2 стручка,  
соль — по вкусу, эссенция уксусная — 2 ст. ложки,  
масло растительное — 500—600 г.*

---

Отвариваем 3 кг баклажанов в подсоленной воде около 7 минут, отжимаем под гнетом и нарезаем соломкой. Режем 2 кг капусты, 0,5 кг моркови натираем на крупной терке, 0,5 кг лука нарезаем кольцами, 0,5 кг сладкого перца (желательно красного цвета) нарезаем соломкой, 300 г чеснока и 2 стручка горького





перца пропускаем через мясорубку. Затем все овощи соединяем, солим по вкусу и добавляем 2 ст. ложки уксусной эссенции. Перемешиваем осторожно.

После этого кипятим 500—600 г растительного масла, вливаем в салат, перемешиваем, раскладываем по пол-литровым и литровым банкам и стерилизуем 20—30 минут.

### Салат из кабачков и свеклы

*Свекла — 2 кг, кабачки — 4 кг, лук — 2 кг, сахар — 2 стакана,  
соль — 4 ст. ложки, масло растительное — 1 стакан,  
эссенция уксусная — 3 ст. ложки, корица — по вкусу,  
перец черный молотый — по вкусу,  
звездика — по вкусу.*

---

Подготовленные овощи смешать с остальными ингредиентами и кипятить на медленном огне 20 — 30 минут. Сразу разложить по банкам и пастеризовать в духовке 5 минут, закатать и перевернуть банки вверх дном.

### Салат «Четверочка»

*Перец сладкий — 1 кг, помидоры красные — 1 кг,  
морковь — 1 кг, лук репчатый — 1 кг, масло растительное —  
400 г, уксус 9%-ный — 2 ст. ложки, сахар — 4 ст. ложки,  
соль — 5 ст. ложек, лавровый лист — 2 шт.*

---

Овощи вымыть, обсушить и почистить: удалить плодоножки и семена у перца. Очистить лук и морковь. Все продукты резать соломкой. Добавить сахар, соль, масло растительное, лавровый лист, перемешать и отставить на 30 минут при комнатной температуре. Проварить 15 минут и разложить в подготовленные стерилизованные теплые банки, накрыть крышками и закупорить. Перевернуть вверх дном, накрыть одеялом и оставить до полного остывания.





### **Салат из огурцов «Вкусный»**

*Огурцы — 2 кг, лук репчатый — 300 г, укроп — 50 г,  
уксус 9%-ный — 140 г, сахар — 3 ст. ложки,  
соль — 1,5 ст. ложки, чеснок — 3 зубка,  
масло растительное — 1 стакан.*

---

Огурцы вымыть и порезать кружочками.

Лук порезать кольцами, измельчить укроп.

Все ингредиенты салата смешать в эмалированной посуде и оставить на 3 часа, изредка перемешивая.

Поставить на огонь и варить 3—5 минут, чтоб огурцы сменили цвет. Не переваривать.

Разложить в стерильные банки и закатать.

### **Салат «Дунайский»**

*Морковь — 1 кг, лук — 1 кг, перец сладкий — 1 кг,  
капуста — 0,5 кг, огурец — 0,5 кг, перец горький — 1 шт.,  
помидоры бурые — 2 кг.*

---

Овощи, кроме капусты, нарезать и выложить в эмалированную кастрюлю, добавить по 1 стакану растительного масла, воды и сахара, 2 ст. ложки (с верхом) соли и варить 25 минут. Капусту нарезать и добавить за 10—15 минут до завершения приготовления. Затем влить 0,5 стакана уксуса. Разложить по банкам и закатать.

### **Салат из кабачков «Просто объединение»**

*Кабачки — 4 кг, перец болгарский — 6—8 шт., лук — 1 кг,  
соус томатный — 350 г, соль — 3 ст. ложки, сахар — 300 г,  
масло растительное — 1,5 стакана,  
эссенция уксусная — 1 ст. ложка.*

---

Развести томатный соус в 1 л воды, добавить соль, сахар, масло и нарезанные кубиками кабачки. Довести до кипения и кипя-





тить 10 минут. Затем добавить измельченный перец, еще через 10 минут кипения — измельченный лук.

Всю массу, помешивая, кипятить еще 10 минут, снять с огня и добавить уксусную эссенцию. Перемешать, разложить по стерилизованным банкам и закатать.

### **Салат «Фасоль с овощами»**

*Фасоль — 1 кг, баклажаны — 2 кг, лук — 0,5 кг,  
перец — 0,5 кг, помидоры — 1,5 кг, соль — по вкусу,  
масло растительное — 500 г.*

---

1 кг фасоли сварить до готовности, 2 кг баклажанов нарезать кубиками (вымачивать в соленой воде 15—20 минут), по 0,5 кг лука, перца, 1,5 кг помидоров, 500 г растительного масла.

Сначала обжарить лук в растительном масле, добавить баклажаны, отжатые от воды. Прожарив немножко, добавить перец, нарезанный кубиками. Все пожарить и добавить 1,5 кг пропущенных через мясорубку или натертых помидоров. Все это варить до готовности. Затем соединить с вареной фасолью. Посолить по вкусу и прокипятить 30 — 40 минут. Закатать.

### **Сладкий салат из помидоров**

*Помидоры красные — 2 кг, морковь — 1 кг, лук репчатый — 0,5 кг,  
перец сладкий — 0,5 кг, корень хрена — 2 шт.,  
зелень петрушки — 5—6 веточек, чеснок — 3 зубчика,  
перец черный горошком — 6 шт., уксус 9%-ный — 200 мл.  
Заливка: вода — 1 л, соль — 1,5 ст. ложки, сахар — 3 ст. ложки.*

---

Овощи и зелень тщательно вымыть и дать обсохнуть. Почистить морковь, лук, корни хрена, чеснок и перец сладкий. Натереть на терке морковь и корни хрена, лук и перец нашинковать, зелень и чеснок измельчить. Помидоры порезать крупными дольками. Уложить в стерилизованную банку слоями помидоры,





овожи и зелень. Приготовить маринад: вскипятить воду, добавить и хорошо растворить соль и сахар, снять с огня и кипящим залить в банку. Накрыть крышкой и стерилизовать 10 минут, влить уксус и сразу герметично закупорить.

### Салат по-кубански

*Помидоры — 2 кг, перец сладкий — 1 кг, лук — 1 кг,  
морковь — 1 кг, масло растительное — 300 г, сахар — 100 г,  
соль — 5 ч. ложек, уксус 6%-ный — 100 мл,  
перец горький — по вкусу, петрушка — по вкусу.*

---

Пропустить через мясорубку 2 кг помидоров, нарезать кольцами 1 кг сладкого перца, 1 кг лука и 1 кг моркови.

Томатную массу вскипятить, положить морковь, через 5 минут — перец и лук, 300 г растительного масла, 100 г сахара, 5 чайных ложек соли, 100 мл 6%-ного уксуса, горький перец, петрушку. Кипятить до готовности моркови. Расфасовать в горячие банки, закупорить.

### Салат на зиму

*На 8 литровых банок: масло растительное — 1 л,  
морковь — 1,5 кг, лук репчатый — 1,5 кг, капуста — 1,5 кг, сахар — 3 ст. ложки, огурцы свежие — 1,5 кг, эссенция уксусная — 1 ст. ложка, перец болгарский — 0,5 кг, грибы отварные — 300 г, помидоры — 2 кг.*

---

Масло прокипятить, добавить нашинкованную морковь и кипятить 5 мин.

Добавить лук, нарезанный кольцами и кипятить еще 5 мин. Всыпать сахар и нашинкованную капусту — кипятить 5 мин. Добавить огурцы, нарезанные кружочками, соль, уксус, перец, очищенный от семян и разрезанный на 4 части, грибы, разрезанные помидоры, 3—4 лавровых листа и перец по вкусу, все тщательно





перемешать. Салат тушить 30 — 40 мин. и разложить по банкам. Закатать железными крышками. Стерилизовать не надо.

### **Салат из баклажанов «Оригинальный»**

*Баклажаны — 2 кг, перец болгарский — 1 кг, капуста  
белокочанная — 1 кг, лук репчатый — 200 г, морковь — 800 г,  
чеснок — 100 г, перец горький — 1 стручок, соль — по вкусу,  
сахар — по вкусу, масло растительное — 0,5 л,  
уксус 9 %-го — 1 стакан.*

---

2 кг баклажанов отварить в соленой воде, остудить, нарезать кружочками. Нашинковать соломкой овощи: 1 кг болгарского перца, 1 кг белокочанной капусты, 200 г репчатого лука, 800 г моркови, 100 г чеснока и 1 стручок горького перца (мелко нарезать). Соль и сахар добавить по вкусу, влить 0,5 л растительного масла и 1 стакан 9 %-го уксуса.

Все перемешать, оставить на 4 ч. Затем разложить по банкам, стерилизовать: литровые — 40 минут, 0,7 л — 30 мин. Закрыть металлическими крышками.

### **Салат «Белоцерковский»**

*Капуста белокочанная — 2,2 кг, перец болгарский — 800 г,  
морковь — 800 г, лук — 600 г, масло растительное — 500 г,  
уксус — 500 г, перец черный — 10—20 горошин,  
перец душистый — 10—20 горошин,  
головки гвоздики — 10—20 шт., соль — 90 г.*

---

Капусту осенне-зимних сортов шинкуем и засыпаем солью из расчета 20 г на 1 кг капусты. Красный сладкий перед очищаем и режем ломтиками шириной 1,5—2,5 см. Морковь тоже чистим, режем соломкой и опускаем в кипящую воду на 7—10 мин.

Лук чистим и нарезаем кружочками. Нарезанные перец, морковь и лук также посыпаем солью и оставляем на 30 мин. Затем





овощи отжимаем от сока, заправляем уксусом и растительным маслом, кладем в банки. На дно банок кладем по 1—2 горошины перца и 1—2 гвоздики. Стерилизуем в кипящей воде: пол-литровые банки — 25 минут, литровые — 30 мин.

### **Салат из зеленых помидоров с капустой**

*Помидоры — 1 кг, капуста белокочанная — 1 кг,  
лук — 2 шт., перец стручковый сладкий — 2 шт.,  
сахар — 5 ст. ложек, соль — 1 ст. ложка, уксус — 250 мл,  
перец черный горошком — 5—7 горошин,  
перец душистый горошком — 5—7 горошин.*

---

Вымыть все овощи, обсушить. Порезать их, как для салата, добавить соль. Смешать в большой эмалированной посуде, положить кружок с гнетом. Оставить на несколько часов в прохладном месте. Затем сок слить, к овощам добавить пряности, сахар и уксус и довести все до кипения. Варить 10 минут, в горячем виде разложить по банкам и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 10—12 минут, литровые — 15—20 минут.

### **Салат из кабачков с помидорами**

*Кабачки — 2 кг, помидоры красные — 5 шт.,  
лук — 10 шт., перец болгарский — 5—6 стручков,  
вода — 1 стакан, масло растительное — 1 стакан,  
томат-паста — 1 стакан, эссенция уксусная — 1 ст. ложка  
или уксус — 8 ст. ложек, сахар — 1 стакан.*

---

Нарезать лук (кольцами), помидоры (кружочками), кабачки и перец (соломкой). В глубокой посуде смешать воду, растительное масло, томатную пасту, уксус, сахар, поставить на огонь и довести до кипения. Добавить кабачки и проварить 10 мин. Затем всыпать лук, проварить, помешивая, 10 минут. Добавить болгарский перец, варить еще 10 минут, добавить помидоры и опять



проварить 10 минут. Разложить по банкам, закатать и укутать до полного остывания.

### Салат из перца и фасоли

*Перец сладкий — 5 кг, помидоры — 3 кг, лук — 2 кг,  
фасоль — 200 г, сахар — 300 г, соль — 100 г, уксус 9%-ный — 0,2 л,  
масло растительное — 0,5 л.*

---

Перец нарезать соломкой, лук нарезать полукольцами, помидоры — дольками. Фасоль отварить до готовности. В большой миске перемешать перец, лук, помидоры и фасоль и заправить их сахаром, солью, уксусом, растительным маслом. Все варить с момента закипания около 1 ч. Горячим разложить по подготовленным банкам и закатать.

### Салат «Нежинский» из огурцов

*Огурцы — 3 кг, лук репчатый — 700 г, укроп — 100 г,  
сахар — 3 ч. ложки, соль — 2 ст. ложки, уксус — 240 г,  
масло растительное — 1 стакан.*

---

Огурцы и лук порежьте кружочками, укроп мелко порубите. Все перемешайте в эмалированной кастрюле, оставьте на 20 мин. Затем салат разложите в банки емкостью не больше литра и оставьте стерилизовать 15—20 минут, прикрыв их прокипяченными крышками. Затем банки укупорьте.

### Салат с рисом и помидорами

*Помидоры — 1 кг, лук — 1 кг, морковь — 1 кг,  
перец сладкий — 1 кг, рис отварной — 1 банка.*

---

0,5 л растительного масла довести до кипения, добавить лук и кипятить 15 мин., затем добавить морковь (кипятить 10—15 мин.),



перец, помидоры и рис. Добавить 3 ст. ложки соли, по 2 ст. ложки уксуса и сахара. Дать покипеть еще 15 мин. Разложить по теплым банкам и закатать.

### **Салат «Кобра»**

*Помидоры — 3 кг, свекла — 2 кг, лук репчатый — 1 кг,  
морковь — 1 кг, перец горький — 1 стручок,  
масло растительное — 0,5 стакана, соль — по вкусу.*

---

Овощи помойте, прокрутите через мясорубку. Варите на слабом огне 2—3 часа. Разложите в банки, закрутите, остудите. Храните в прохладном месте.

### **Салат из огурцов в собственном соку**

*Огурцы — 4 кг, уксус — 200 мл, масло растительное — 200 мл, сахар — 200 г, чеснок — 2 головки, перец черный молотый — 1 ч. ложка, соль — по вкусу.*

---

Огурцы нарезаются кубиками, чеснок почистить и разложить в банки. Наполнить банки специями. Залить рассолом. Закатать.

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

*Перец сладкий — 1 кг, помидоры — 1 кг, лук — 200 г,  
чеснок — 100 г, масло растительное — 0,5 стакана,  
сахар — 2 ст. ложки, соль — 1,5 ст. ложки.*

---

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 мин. с момента закипания. Разлить по стерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном до полного остывания.



### Салат «Ферганский»

*Капуста — 3 кг, помидоры красные — 3 кг,  
перец болгарский красный — 1,5 кг, морковь — 2 кг, огурец — 2 кг,  
лук — 2 кг, масло растительное — 200 г, перец черный  
молотый — 10 г, соль — 5 ст. ложек, уксус 70%-го — 3 ст. ложки,  
зелень укропа — 3 пучка, зелень петрушки — 3 пучка.*

---

Овощи и зелень мелко нарезать, тщательно перемешать, разложить по литровым банкам и стерилизовать в течение 1 ч. Затем банки закатать, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

### Салат из огурцов «Аппетитная закусочка»

*Огурцы — 4 кг, чеснок — 2 головки, зелень петрушки — 1 пучок,  
сахар — 1 стакан, масло растительное — 1 стакан,  
уксус 9 %-ный — 1 стакан, перец черный молотый —  
0,5 ст. ложки, соль — 0,25 стакана.*

---

Огурцы нарезать кружочками, мелко нарезать зелень петрушки, чеснок пропустить через пресс, все перемешать, добавить остальные ингредиенты, снова перемешать и оставить на 3—4 ч. Затем разложить по банкам и стерилизовать литровые банки 20 минут. Закатать.

### Салат «Капустник»

*Капуста белокочанная — 5 кг, лук репчатый — 1 кг,  
помидоры — 2 кг, перец сладкий — 1 кг, масло растительное —  
1 стакан, соль, перец — по вкусу.*

---

Капусту очистите, нашинкуйте. Перец, морковь, помидоры помойте. Из перца удалите семечки, плодоножки. Морковь, лук очистите. Морковь натрите на крупной терке. Лук, перец, помидоры нарежьте кольцами. Все перемешайте. Добавьте соль, перец





по вкусу и 100 г 9 %-ного уксуса. Оставьте на 12 часов. После этого добавьте растительное масло и варите 5 минут на слабом огне. Разложите в чистые, стерилизованные банки и закрутите.

### **Вкусный салат**

*Помидоры — 1 кг, перец сладкий — 1 кг, капуста белокочанная — 1 кг, огурцы — 1 кг, лук репчатый — 1 кг, соль — 100 г, кислота уксусная 80%-я — 3 ч. ложки, или уксус столовый — 300 г, перец душистый горошком — 20 горошин, гвоздика — 10 шт., лавровый лист — 5 шт., масло подсолнечное — 2 ст. ложки.*

---

На 10 пол-литровых банок нарезать очищенные овощи: по 1 кг розовых томатов, сладкого перца, белокочанной капусты, свежих огурцов, репчатого лука. Добавить 100 г соли, 3 чайные ложки уксусной кислоты или 300 мл 6%-го столового уксуса, все перемешать. Предварительно нагретое подсолнечное масло довести до кипения и охладить. На дно приготовленных банок положить по 2 горошины душистого перца, по 1 шт. гвоздики, половину лаврового листа, 2 ст. ложки подсолнечного масла. Уложить овощи. Каждую банку надо наполнить образовавшимся соком и стерилизовать в течение 20 мин.

### **Салат в желатине**

*Помидоры — 1,5 кг, лук — 3—4 шт., перец — 3 шт.  
Сироп: вода — 875 мл, сахар — 3 ст. ложки, соль — 2 десертные ложки, желатин — 4 ст. ложки, уксус — 100 мл.*

---

Желатин развести в 0,5 л холодной переваренной воды, а из остальной воды (375 г) сварить сироп с сахаром, солью и уксусом. В горячий сироп добавить размоченный желатин (кипятить не надо). Лук нарезать кольцами, залить на 30 минут кипятком. Помидоры и перец нарезать кружочками, лук отцедить, разложить по банкам





слоями, положив по несколько горошин перца, залить сиропом и простерилизовать 10—15 минут. Выход — 5 пол-литровых банок.

### Салат с винегретной свеклой

*Лук — 1 кг, перец сладкий — 1 кг, свекла — 1 кг,  
помидоры — 3 кг, сахар — 250 г, масло растительное — 250 г,  
уксус — 250 мл, соль — 100 г.*

---

Овощи помыть, нарезать кружочками, а свеклу — соломкой (можно натереть на терке). Все перемешать и добавить сахар, уксус, подсолнечное масло и соль. Снова все перемешать и оставить на 6 ч. Разложить по литровым банкам, не заполняя банки до краев на 2 пальца. Стерилизовать 20 минут. Затем сразу же банки закатать и перевернуть вверх дном.

### Салат из зеленого лука и кабачков

*Зеленый лук — 8 пeryшек, кабачки (цуккини) — 125 г,  
зеленый сладкий перец — 1 шт., помидоры — 3 шт.,  
оливковое масло — 3 ст. ложек, белый винный уксус — 1 ст. ложка,  
соль, перец, кориандр — 1 ст. ложка.*

---

Потушите нарезанный зеленый лук, залив его небольшим количеством соленой воды, до мягкости. Слейте воду. Положите лук на сервировочное блюдо. Кабачки нарезать ломтиками по 2,5 см. Перец нарезать на полоски, а помидор очистить от шкурки и семя и порезать. Потушите кабачки, залив их небольшим количеством соленой воды, до мягкости. Слейте воду. Добавьте к зеленому луку кабачки (цуккини), перец и помидоры.

Поместите масло, уксус и перец в банку с закручивающейся крышкой. Хорошо встряхните и вылейте заправку на овощи. Аккуратно встряхните несколько раз, затем закройте и охладите. Непосредственно перед употреблением еще раз встряхните и украсьте кориандром.





### **Салат из моркови, помидоров, сельдерея, кабачков**

*Морковь — 500 г, помидоры — 1 кг, кабачки — 1 кг,  
масло растительное — 100 г, зелень сельдерея — 100 г,  
сахар — 50 г, соль — 40 г, лимонная кислота — 3 г.*

---

Морковь, помидоры и кабачки помыть, нарезать кружочками, сельдерей нарезать крупно, добавить соль, сахар, лимонную кислоту, растительное масло и хорошо перемешать. После выделения сока прокипятить 15—20 мин., разлить по стерильным банкам, закатать и перевернуть вверх дном до полного остывания.

### **Салат из огурцов и помидоров «Огород в банке»**

*Огурцы, помидоры, вода — 2 л, сахар — 1 стакан,  
соль — 4 ст. ложки, эссенция уксусная — 1 ст. ложка.*

---

На дно литровой банки положить 10 горошин перца и заполнить банку, чередуя слои нарезанных кружочками огурцов и помидоров. Приготовить рассол, кипящий рассол залить в банки, прикрыть банки крышками и поставить стерилизовать на 15 мин. Банки закатать, перевернуть вверх дном и укутать салат в банках до полного остывания.

### **Салат «Успех»**

*Капуста — 3 кг, помидоры — 2 кг, лук — 2 кг, морковь — 1,5 кг,  
чеснок — 200 г, огурец — 2 кг, лавровый лист — 1 шт.  
На литровую банку: масло растительное — 2 ст. ложки,  
уксус столовый — 1 ст. ложка.*

---

Все овощи помыть, очистить, нарезать и перемешать. Затем разложить по литровым стеклянным банкам. Сверху влить





2 ст. ложки растительного масла и 1 ст. ложку уксуса. Стерилизовать в кипящей воде 20 — 30 мин. и закатать.

### **Салат из огурцов, помидоров и чеснока**

*Огурцы маленькие — 3 кг, помидоры — 1 кг, чеснок — 2 головки, соль — 2 ст. ложки, перец черный молотый — 2 ч. ложки, укроп — 1 пучок, масло растительное — 1 стакан, сахар — 1 стакан, уксус — 1 стакан.*

---

Огурцы, помидоры разрезать на 4 части, чеснок пропустить через чесночницу. Все смешать и на 4 ч. поставить в холодильник, периодически помешивая. Разложить по стерилизованным банкам и стерилизовать литровые банки — 15 минут, пол-литровые — 10 минут.

### **Салат из огурцов «Пять соток»**

*Огурцы — 5 кг, помидоры — 2 кг, чеснок — 2 головки, перец болгарский красный — 3 шт., сахар —  $\frac{3}{4}$  стакана, соль — 3 ст. ложки, масло растительное — 1 стакан, уксус 6%-ный — 50 мл.*

---

Перец, помидоры, чеснок пропустить через мясорубку. Огурцы нарезать кружочками и смешать с перекрученной массой. Добавить сахар, соль, масло, все перемешать, как только закипит, варить 7 минут. В конце варки добавить уксус. Закатать.

### **Салат «Восток»**

*Помидоры — 3 кг, перец — 1 кг, лук — 1 кг, морковь — 1 кг, масло растительное — 0,5 л, уксус — 100 мл, сахар — 1 стакан, рис отварной — 1 стакан, соль — 3 ст. ложки.*

---

Нарезать лук и 15 минут кипятить его в 0,5 л растительного масла. Затем добавить тертую морковь и кипятить еще 15 минут.







После этого добавить нарезанные помидоры, перец, уксус, соль, сахар и кипятить еще 20 минут. В общей сложности все овощи кипятить 55—60 минут. Затем в овощную массу добавить рис и кипятить еще 30 минут. на медленном огне. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

### **Салат из баклажанов и помидоров**

*Баклажаны — 500 г, помидоры — 500 г, перец болгарский — 3 стручка, лук — 3 шт., масло растительное — 7 ст. ложек, уксус 9%-ный — 2 ст. ложки, сахар — 1 ч. ложка, перец черный горошком — 5—7 горошин, соль — 2 ч. ложки.*

---

Баклажаны и помидоры вымыть, нарезать кубиками. Лук мелко нарезать. Болгарский перец нарезать небольшими кусочками.

Баклажаны и помидоры, лук и болгарский перец выложить в кастрюлю, посолить, посыпать сахаром, перемешать. Добавить перец горошком, растительное масло, тушить, помешивая, в течение 15 минут.

Влить уксус, перемешать. Салат разложить по банкам. Банки накрыть чистыми крышками.

Поставить в кастрюлю с горячей водой, стерилизовать полулитровые банки в течение 5 минут, литровые — в течение 7—10 минут.

### **Салат из капусты с овощами без уксуса**

*Капуста белокочанная — 2 кг, лук репчатый — 1 кг, перец сладкий — 1 кг, яблоки кислые — 1 кг, морковь — 1 кг, помидоры — 1 кг, соль «Экстра» — 3 ст. ложки.*

---

Салат готовится без уксуса, с малым количеством соли и перца. Овощи: капусту, лук, морковь, яблоки, сладкий перец, помидоры — вымыть и перебрать. Капусту тонко нашинковать, морковь





отварить до полуготовности и нарезать соломкой. Лук нарезать тонкими полукольцами. Яблоки очистить от сердцевины и нарезать тонкими дольками. У перцев удалить плодоножки и семена, разрезать каждый на 4 части вдоль и нарезать поперек соломкой. Все овощи посолить и аккуратно перемешать в просторной эмалированной посуде. Ни в коем случае не перетирать руками!

Подготовить пол-литровые банки: вымыть горячей водой и просушить. На дно каждой банки положить 1—2 лавровых листа, 3—5 горошин перца, помидор, разрезанный на 4—8 частей. Затем в банку плотно уложить салат, разминая помидоры. Банки закрыть крышками, стерилизовать 30 минут, закатать, перевернуть вверх дном и в таком положении дать остыть. Хранить салат в темном прохладном месте. Подавая на стол, можно заправлять растительным маслом или майонезом.

Получается 26—27 пол-литровых банок салата.

### Салат «Просто чудо»

*Кабачки — 3 кг, грибы свежие — 1 кг, помидоры — 1 кг,  
зелень укропа и петрушки — по вкусу,  
масло растительное, масло сливочное,  
мука, перец — по вкусу,  
соль — по вкусу.*

---

Молодые кабачки очистить, нарезать кружками. Посолить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле с двух сторон. У грибов отрезать шляпки, промыть, отварить в соленой кипящей воде (1 ст. ложку соли на 1 л воды) 3—4 минут. Охладить, тонко нарезать, потушить на сковороде до испарения жидкости. Добавить немного сливочного или топленого масла, обжарить. Помидоры помыть, нарезать кружочками. Посолить, поперчить, обжарить на растительном масле. Смешать кабачки и грибы. Тушить 5—8 минут. Добавить помидоры, рубленую зелень укропа и петрушки. Тушить еще 3—5 минут. Горячую массу разложить в подготовленные 0,5 л банки. Стерилизовать 30—35 минут. Закатать.



### **Салат из огурцов с луком, зеленью и чесноком**

*Огурцы — 400 г, лук — 1 шт., зелень укропа и петрушки — по вкусу, соль — 0,5 ч. ложки, перец красный горький — 1 шт., уксус — 1 ст. ложка, масло растительное — 0,25 стакана, перец черный горошком — 2 горошины, чеснок — 2 зубчика.*

---

Подготовленные огурцы, лук нарезать кружочками. Зелень измельчить.

Все овощи и зелень перемешать, добавить соль, уксус, снова перемешать.

На дно пол-литровой банки положить горький перец и налить 2 ст. ложки масла, положить салат, прикрыть крышкой и стерилизовать 12 мин. Затем банку закатать и остудить.

### **Салат «Осень»**

*На 2 трехлитровые банки: кабачок — 5 кг, лук — 0,5 кг, морковь — 0,5 кг, зелень петрушки — 1 пучок.*

---

Овощи режут соломкой, кладут в большую миску, тщательно перемешивают и добавляют 3 ст. ложки соли и по 1 ст. ложке сахара, уксуса и масла. На дно пропаренной и высушенной банки кладут 2—3 зубка чеснока, 1—2 лавровых листа, гвоздику и перец-горошек. Всю смесь 40 мин., стерилизуют.

### **Кубанский салат**

*Капуста — 1 кг, морковь — 1 кг, перец — 1 кг, лук — 1 кг, кабачки — 1 кг, помидоры — 2 кг, петрушка — 1 пучок, масло — 1—1,5 стакана, сахар — 1 стакан, уксус — 1 стакан, соль — 3 ст. ложки.*

---

Кастрюлю или тазик заполнить компонентами, поставить на огонь, закрыть крышкой. До закипания часто мешать, потом не-



прерывно 5—7 мин. Уложить смесь в стерильные банки и укупорить. Соотношение овощей можно менять. Использовать как салат или в качестве овощной заправки для супа.

### Острый салат из кабачков

*Кабачки — 3 кг, соль крупная — 1,5 ст. ложки,  
сахар — 1,5 ст. ложки, чеснок измельченный — 150 г,  
уксус 6 %-ный — 250 мл, масло растительное — 250 г.*

---

Все смешать, оставить часа на 3. Варить 25 мин., разложить по стерильным банкам, закатать.

### Салат из огурцов «Дамские пальчики»

*Огурцы — 7 кг, сахар — 10 ст. ложек,  
соль — 5 ст. ложек, зелень укропа — 1 ст. ложка,  
зелень петрушки — 1 ст. ложка,  
чеснок измельченный — 1 ст. ложка,  
масло растительное — 0,5 л, уксус — 0,5 л.*

---

Огурцы разрезать вдоль на 4 части, добавить все остальные ингредиенты и оставить на 2 ч. (чтобы выделился сок). Разложить по банкам и простерилизовать 10—15 минут.

### Салат из баклажанов с овощами

*Баклажаны — 1 кг, перец сладкий — 0,5 кг,  
помидоры — 0,5 кг, яблоки — 0,5 кг, лук — 300 г,  
чеснок — 5 зубчиков, масло растительное — 400 г,  
соль — по вкусу.*

---

Баклажаны чистят от плодоножек, нарезают кружочками по 1—2 см, обжаривают в растительном масле. Все продукты для салата измельчают, соединяют с баклажанами, выкладывают в





кастрюлю, добавляют соль, заливают растительным маслом (200 г) и тушат около 1 ч.

Готовые продукты еще горячими плотно укладывают в стерилизованные стеклянные банки, которые затем закатывают и переворачивают вверх дном для охлаждения.

## Салат «Десятка»

*Баклажаны — 10 шт., перец сладкий — 10 шт.,  
помидоры — 10 шт., луковицы — 10 шт.,  
масло растительное — 120 г, сахар — 150 г,  
соль — 1 ст. ложка, уксус.*

---

Все овощи моем и мелко режем. Все ингредиенты раскладываем по стерильным банкам и заливаем рассолом. Обрабатываем термически 5 минут и закатываем.

## Салат из помидоров, огурцов и перца

*Огурцы — 2 кг, помидоры — 2 кг, перец сладкий — 2 кг,  
лавровый лист — 3—4 шт., перец черный горошком — 4—5 шт.,  
перец душистый горошком — 4—5 шт.,  
гвоздика — 4—5 шт., лук репчатый — 1 кг,  
уксус 9%-ный — 100 мл, желатин — 1 ст. ложка.  
Заливка: вода — 1 л, соль — 2 ст. ложки, сахар — 2 ст. ложки.*

---

Овощи вымыть, высушить. Нарезать помидоры и огурцы кружочками, перец очистить от плодоножек и семян и порезать колечками.

На дно подготовленных банок уложить лавровый лист, перец горошек душистый и черный, гвоздику, очищенный и нарезанный полукольцами лук. Затем слоями помидоры, огурцы, сладкий перец.

Приготовить маринад: вскипятить воду, всыпать соль и сахар. Хорошо прокипятить, снять с огня и влить уксус. Желатин распустить и довести до кипения. Влить в маринад желатин (3 ст. ложки





на каждый стакан маринада) и залить горячим маринадом овощи. Сразу герметично закупорить и охладить.

### **Салат «Удовольствие»**

*Огурцы — по вкусу, помидоры,  
лук репчатый — по вкусу.*

*Для рассола: вода — 1 л, соль — 2 ст. ложки.*

---

Помидоры, огурцы помойте, нарежьте дольками. Лук очистите, нарежьте кольцами. Банки помойте. На дно банки положите лук, затем слой огурцов, слой помидор. Все залейте готовым рассолом, стерилизуйте 15—20 минут. Крышки обработайте уксусной эссенцией. После этого банки закрутите и переверните вверх дном. Остудите и поставьте в прохладное место.

### **Салат из риса с овощами**

*Перец — 1 кг, помидоры — 1 кг, лук репчатый — 1 кг,  
рис — 1 стакан, вода — 1 стакан, соль,  
сахар — по вкусу.*

---

Все овощи помыть, измельчить, положить в кастрюлю и добавить рис, воду. Прокипятить 10 минут, затем разложить по литровым банкам и стерилизовать 20 минут.

### **Салат из баклажанов — первый вариант**

*Баклажан — 5 кг, помидоры — 5 кг, перец болгарский красный — 3 кг, лук — 2 кг, морковь — 2 кг, масло растительное — 0,5 л,  
соль — по вкусу.*

---

Баклажаны, перец, морковь, лук нарезать соломкой, помидоры пропустить через мясорубку. Варить 1 ч., посолив по вкусу. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.





### **Салат из баклажанов — второй вариант**

*Баклажаны — 5 кг, масло растительное для жарки — сколько уйдет, перец стручковый горький — 5 шт., чеснок очищенный — 1 стакан, уксус — 0,75 стакана, масло растительное — 1 стакан, зелень петрушки — 1 пучок, соль — по вкусу.*

---

5 кг баклажанов очищают, нарезают кружочками, обжаривают с двух сторон на подсолнечном масле. 5 стручков красного горького перца, 1 стакан очищенного чеснока пропускают через мясорубку, добавляют  $\frac{3}{4}$  стакана уксуса, 1 стакан растительного масла, пучок измельченной петрушки, солят по вкусу и перемешивают. Ставят в кастрюле в холодное место.

### **Салат из огурцов и моркови**

*Огурцы — 8 кг, лук — 1 кг, морковь крупная — 8 шт., соль — 180 г, сахар — 300 г, масло растительное кипяченое — 0,5 л, чеснок толченый — 3—4 головки.*

---

8 кг огурцов и 1 кг лука нарезать кружочками, 8 больших морковок натереть на крупной терке, добавить 180 г соли, 300 г сахара, 0,5 л кипяченого растительного масла, 3—4 головки толченого чеснока. Вымешать, оставить на 2 ч., разложить по подготовленным банкам. Стерилизовать 1,5 ч.

### **Салат из перца с зелеными помидорами**

*Перец сладкий — 1 кг, помидоры зеленые — 1,2 кг, лук репчатый — 0,7 кг, зелень петрушки — 80 г, соль — 2 ст. ложки, сахар — 2 ст. ложки, уксус — 2 ст. ложки, перец черный молотый — 1 ч. ложка.*

---

Перец бланшировать в кипящей воде 2 минут, остудить в холодной воде, удалить семена, нарезать полосками. Порезать





подготовленные помидоры и лук, зелень измельчить. Овощи перемешать, добавить черный перец, уксус, соль, сахар. Плотно уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут.

### **Салат из свеклы с овощами**

*Свекла красная — 2 кг, перец сладкий — 1 кг,  
лук репчатый — 1 кг, помидоры красные — 1 кг,  
перец горький стручковый — 1 кг, перец душистый  
горошком — 10 шт., масло растительное — 300 г,  
соль — по вкусу, сахар — по вкусу.*

---

Овощи вымыть, дать обсохнуть. Свеклу почистить и натереть на терке или нарезать соломкой. Помидоры пропустить через мясорубку. Лук почистить и нашинковать мелко. Перец сладкий очистить от плодоножек и семян, нарезать соломкой. Обжарить на разогретом растительном масле репчатый лук и сладкий перец. Томат соединить с нарезанной свеклой и тушить на слабом огне 45 минут. Добавить обжаренные лук и перец, горький перец и перец горошком, соль, сахар и тушить еще 20 минут. В горячем виде разложить в стерилизованные банки и сразу герметично закупорить. Перевернуть вверх дном и накрыть одеялом до полного остывания.

### **Салат из помидоров и перца**

*Помидоры зеленые — 4 кг, лук репчатый — 1 кг,  
перец сладкий — 1 кг, морковь — 1 кг, масло растительное —  
1 стакан, уксус — 1 ст. ложка, сахар — 0,5 стакана,  
соль — 1 ст. ложка.*

---

Помидоры, перец и лук нарезать, морковь натереть на терке. Добавить масло, сахар и соль. Поставить на огонь и после закипания варить на малом огне 15—20 минут. В конце добавить уксус. Горячим разложить в стерилизованные банки и закатать.





### Салат «Любимый»

*Баклажаны — 3 шт., помидоры — 5 шт.,  
перец болгарский — 3 шт., лук — 3 шт.,  
масло растительное — 2 ст. ложки, уксус — 2 ст. ложки,  
сахар — 1 ч. ложка, перец черный горошком — 5—7 шт.,  
соль — 2 ч. ложки.*

---

Баклажаны и помидоры вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками.

Баклажаны, помидоры, лук и болгарский перец выложить в кастрюлю, посолить, посыпать сахаром, перемешать.

Добавить перец горошком, растительное масло, тушить, помешивая, в течение 15 минут. Влить уксус, перемешать.

Салат разложить по банкам. Банки накрыть чистыми крышками.

Поставить в кастрюлю с горячей водой, стерилизовать поллитровые банки в течение 5 минут, литровые — в течение 7—10 минут, укупорить и охладить.

### Салат из баклажанов с фасолью

*Морковь — 1 кг, лук репчатый — 1 кг, перец сладкий — 1 кг,  
баклажаны — 1 кг, помидоры — 2 кг, фасоль — 1 кг,  
масло растительное — 0,5 л, сахар — 100 г,  
соль — по вкусу.*

---

1 кг моркови натереть на крупной терке; 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца, 1 кг баклажанов нарезать кусочками; 2 кг помидоров пропустить через мясорубку; 1 кг фасоли отварить до готовности.

Все ингредиенты уложить в казанок, добавить 0,5 л растительного масла, 100 г сахара, соль по вкусу. Тушить 1 ч. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.



### Салат «Рисовый рай»

*Рис отварной — 500 г, помидоры — 3 кг,  
перец сладкий — 1 кг, сахар — 200 г, лук — 1 кг,  
соль — 2 ст. ложки, масло растительное — 500 г,  
зелень — по вкусу, приправа — по вкусу.*

---

Рис отварить до полуготовности. Все остальные ингредиенты нарезать, перемешать и проварить 20 мин. Добавить рис и проварить еще 10 минут.

Горячий салат разложить по банкам и закатать.

### Салат «Вкус августа»

*Баклажан — 10 шт., лук — 10—12 шт., перец — 10 шт.,  
морковь — 10 шт., помидоры — 10 шт., соль — 2 ст. ложки,  
сахар — 2 ст. ложки, масло растительное — 2 стакана,  
кислота уксусная 80%-го — 2 ч. ложки.*

---

Овощи нарезать полукружочками, сложить в кастрюлю, добавить соль, сахар, растительное масло. Тушить 40 мин.

В конце добавить уксусную кислоту, перемешать, разложить в стерильные банки и закатать.

### Салат из стручковой фасоли и моркови

*Фасоль стручковая — 500 г, морковь — 300 г,  
помидоры — 5—6 шт., луковицы — 3—4 шт.,  
зелень базилика — 1 пучок, масло растительное — 50 мл,  
уксус столовый — 40 мл, перец черный горошком — 5—7 горошин,  
перец черный молотый — 1 ч. ложка, сахар — 2 ч. ложки,  
соль — 2 ст. ложки.*

---

Вымытую фасоль крупно нарезать. Морковь очистить и нарезать кубиками. Очистить лук, вымыть, нарезать полукольцами. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать



дольками. Вымыть зелень базилика и крупно нарезать. Помидоры, лук и морковь выложить в кастрюлю, добавить растительное масло, помешивая, тушить в течение 10 мин. Добавить зелень базилика и фасоль. Положить соль, сахар, перец горошком и молотый перец. Нагревать, помешивая, на слабом огне в течение 5—7 минут, влить уксус, перемешать, уложить плотно в подготовленные банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой. Стерилизовать в течение 7—10 минут, закрыть, перевернуть вверх дном и оставить до остывания.

### **Салат из черной редьки**

*На 10 банок по 0,5 л: капуста — 1,6 кг, морковь — 300 г, редька — 3 кг, зелень петрушки — 100 г, зелень сельдерея — 100 г, чеснок — 300 г, уксус 9 % — 200 мл.*

---

Капусту, редьку, морковь шинкуют. Все в тазу перемешивают. Раскладывают по пол-литровым банкам, заливают 1 ч. ложкой уксуса, кладут измельченную зелень петрушки, зубок чеснока.

Плотно заполняют банки овощной смесью, которую сверху посыпают по 1 ч. ложке соли и сахара.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют в слабокипящей воде: 0,5 л — 10—12 мин, 1 л — 15—20 мин. Затем закатывают крышками и охлаждают.

### **Салат из сладкого печеного перца с помидорами**

*На 1 банку по 0,5 л: перец печеный очищенный — 250 г, помидоры без кожуры — 200 г, масло растительное — 1,5—2 ст. ложки, эссенция уксусная 80 % — 1 ч. ложка, соль — 1 ч. ложка.*

---

Зрелый, качественный, с плотной мякотью, любого сорта сладкий перец красного, желтого или зеленого цвета отсортировать, вымыть, удалить плодоножки и семенники. Испечь на про-



тивне, смазанном растительным маслом, посолить, дать остыть, затем осторожно снять кожицу.

Помидоры свежие, упругие, мясистые, мелкие (круглые или сливовидной формы) отсортировать, вымыть, удалить плодоножки, на 1—2 минуты погрузить в кипящую воду, охладить и снять кожицу.

Приготовить заливку из подсолнечного прокаленного охлажденного масла, уксуса и соли. На дно банки налить 50—60 мл заливки, затем послойно плотно уложить подготовленные перцы и помидоры, наполнить банки заливкой на 2 см ниже верха горлышка, накрыть крышками и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л — 35 минут, 1 л — 45 минут.

Перед употреблением перец выложить горкой в салатницу, на горку положить один целый помидор, а остальные уложить по краям салатницы. Побрызгав 1—2 ст. ложки заливки и украсив зеленью, подать к столу.

### Салат «Волжский»

*На 10 пол-литровых банок: помидоры — 3,5 кг, капуста — 1 кг, перец — 1,4 кг, морковь — 0,3 кг, лук — 1 кг, соль — 135 г, лавровый лист — по вкусу, перец душистый горошком — по вкусу, или перец черный горошком — по вкусу.*

---

Нарезать мелко капусту, переложить в эмалированную посуду, слегка посолив, и перетереть. Морковь тщательно вымыть, очистить, нарезать кружочками толщиной 3 мм. Перец сладкий вымыть, очистить от семян, нарезать узкими полосками толщиной 5 мм. Очищенный лук нарезать кольцами толщиной 3—5 мм. Помидоры нарезать кружками толщиной 5—10 мм. Все выложить в миску, посолить так, как солят обычный салат, перемешать. Количество соли определяют по вкусу образующегося в салате сока.

Овощной смесью заполнить банки, положив на дно каждой из них 2—3 горошины душистого или горького перца, 1—2 лавровых





листа. Оставшийся сок разлить по банкам. Наполненные банки стерилизовать: емкостью 0,5 и 0,7 л — 7—10 минут, литровые — 10—12 минут, после чего герметически укупорить, прикрыть одеялом на 4—6 ч. и охладить при комнатной температуре.

В зимнее время при употреблении салата можно добавить яблочный уксус, растительное масло по вкусу.

### Салат «Аленушка»

*Свекла — 4 кг, помидоры — 1,5 кг, лук — 500 г,  
перец сладкий — 500 г, чеснок — 200 г, масло растительное —  
0,5 л, сахар — 1 стакан, уксус 9 %-й — 1 стакан, соль — 60 г,  
зелень петрушки и укропа — по вкусу, перец горький — по вкусу.*

---

В кипящем масле подрумянить нарезанный лук, добавить натертую на крупной терке свеклу, соль, сахар и уксус. Пропустить через мясорубку горький перец, чеснок и помидоры. Добавить в свеклу, перемешать и тушить 30—40 минут. Затем добавить нарезанный соломкой сладкий перец и тушить еще 15 минут. Салат разложить по банкам и закатать.

### Салат из перезрелых огурцов

*Огурцы — 1 кг, чеснок — 2—3 зубчика,  
корень хрена — по вкусу, соль — 20 г.  
Для заливки: вода — 1 л, уксус столовый — 0,15 л,  
сахар — 50—125 г, горчица — 1,5—2 ст. ложки.*

---

Огурцы (семенники) очистить, разрезать вдоль на 8 частей и ложкой удалить семена, снова вымыть, пересыпать солью, уложить под гнетом в эмалированный тазик и поставить в холодное место на 10—12 ч. Затем огурцы отделить от сока с помощью дуршлага, разрезать их на 2—4 части и уложить в банки вместе с приправами. Залить горячим маринадом и пастеризовать при 90 °С: литровые банки 15—20 минут, трехлитровые — 30—35 минут. Укупорить.





### Салат из спаржевой фасоли

*Фасоль — 1,5 кг, помидоры — 2 кг, морковь — 1 кг, лук — 1 кг,  
перец — 1 кг, масло растительное — 0,5 л, уксус — 100 мл,  
соль — 3 ст. ложки, сахар — 3 ст. ложки.*

---

Нарезать 2 кг помидоров, 1 кг моркови натереть на терке, 1 кг лука и 1 кг перца нарезать мелкой соломкой.

Все смешать, добавить 0,5 л растительного масла, 100 мл уксуса и тушить 20 мин. Добавить 3 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара и тушить еще 15 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать. Выход — 10 пол-литровых банок.

### Салат из помидоров

*Помидоры — сколько уйдет, чеснок — по вкусу,  
масло растительное — сколько уйдет, уксус 6%-ный —  
1 ч. ложка, вода — 1 л, соль — 1 ст. ложка, сахар — 2 ст. ложки.*

---

Для маринада берем на литр воды столовую ложку соли, вдвое больше сахара, зелень укропа. Плоды моем, режем на крупные дольки, укладываем в чистые, ошпаренные кипятком банки. Пересыпаем мелко нарезанным чесноком (3—4 зубчика на литровую банку). Заливаем маринадом, накрываем крышками и стерилизуем литровые банки 10 мин. Затем сверху наливаем прокипяченное растительное масло и закатываем. Кипятим 5 минут, заливаем в банки, добавляем в каждую по чайной ложке 6%-ного уксуса.

### Салат из зеленых помидоров с овощами

*Помидоры зеленые — 1 кг, лук — 1 кг, морковь — 1 кг,  
масло растительное — 100 г, уксус — 100—150 г.*

---

Большие зеленые помидоры режем ломтиками, лук очищаем и режем кольцами. Помидоры и лук солим отдельно и оставляем





на два-три часа, а затем отцеживаем сок. Морковь чистим и режем тонкими ломтиками, солим и жарим на растительном масле под крышкой. В морковь добавляем помидоры и лук, тушим на слабом огне до мягкости. Добавляем уксус, перемешиваем, доводим до кипения и раскладываем в банки. Стерилизуем поллитровые банки — 15 мин., литровые—20—25 мин.

### Салат из капусты и грибов

*Капуста — 1 головка, морковь — 10 шт., лук — 5 шт.,  
опята свежие — 700 г, уксус — 0,1 л, масло растительное —  
200 г, соус томатный — 1 банка, перец — по вкусу,  
сахар — по вкусу, зелень — по вкусу, соль — по вкусу.*

---

Нашинковать капусту, грибы отварить, морковь и лук нарезать — все обжарить. Затем смешать, добавить томатный соус, перец, уксус, сахар, соль, зелень, лавровый лист и протушить 20—25 минут. Разложить по стерильным банкам и закатать.

### Овощная заготовка

*Помидоры красные — 0,5 кг, перец сладкий — 0,5 кг,  
фасоль стручковая — 0,5 кг, лук репчатый — 0,5 кг,  
кабачки — 0,5 кг, баклажаны — 0,5 кг, морковь — 0,5 кг,  
чеснок — 1 головка, перец острый стручковый — 2 шт.,  
соль — по вкусу.*

---

Все овощи вымыть, дать обсохнуть. Почистить лук и морковь, нарезать кружками, перец очистить от плодоножек и семян, порезать крупными полосками. Помидоры разрезать на 4—6 частей, кабачки и баклажаны — дольками или кольцами толщиной 1—1,5 см. Фасоль нарезать крупными кусочками, чеснок почистить. Все овощи смешать, добавить по вкусу соль и подлить немного воды, поставить на огонь. Тушить при закрытой крышке на очень слабом огне 45—50 минут при частом помешивании. В горя-





чем виде переложить в подготовленные банки и сразу герметично закупорить. Перевернуть вверх дном, накрыть одеялом и поставить остывать. Можно использовать как самостоятельное блюдо или добавлять в различные соусы, супы, овощные или мясные запеканки. Состав заготовки можете изменить по своему желанию, но все овощи должны использоваться в равных пропорциях.

### Салат из зеленых помидоров

*Помидоры зеленые — 4 кг, лук репчатый — 1 кг,  
морковь — 1 кг, перец болгарский — 1—1,5 кг, соль — 1,5 стакана,  
масло растительное — 0,5 л, сахар — 1 стакан,  
уксус — 1 ст. ложка, вода — 1 стакан.*

---

4 кг зеленых помидоров, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1—1,5 кг болгарского перца нарезать (морковь натереть на крупной терке) и поставить на 6 ч., добавив 1,5 ст. соли. Затем слить выделившийся сок и добавить 0,5 л растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. воды, перемешать и поставить варить.

После закипания варить 30 мин., добавить 1 ст. ложку уксуса, разложить по банкам и закатать.

В салат можно добавить грибы.

### Салат с фасолью — 1 вариант

*Фасоль — 1 кг, лук — 1 кг, перец сладкий — 1 кг,  
морковь — 1 кг, масло растительное — по вкусу,  
соль — по вкусу, сахар — 150 г.*

---

1 кг фасоли замочить на ночь, утром отварить до готовности.

По 1 кг лука, сладкого перца, моркови измельчить и по отдельности обжарить в растительном масле. Все овощи смешать, добавить по вкусу соль, 150 г сахара.

Все кипятить 40 мин., разложить по стерилизованным банкам, закатать и укутать.





## Салат с фасолью — 2 вариант

*Морковь — 1 кг, перец сладкий — 1 кг, лук — 3 шт.,  
помидоры — 1 кг, соль — 150 г, сахар — 150 г, уксус — 100 мл,  
масло растительное — 0,5 л.*

---

1 кг моркови натереть на терке, 1 кг сладкого перца и 3 луковицы нарезать соломкой, 1 кг помидоров нарезать кусочками. Добавить по 150 г соли и сахара, 100 мл уксуса и 0,5 л растительного масла. Варить 1 ч., добавить литровую банку вареной фасоли, поварить 1 ч., разложить по подготовленным литровым банкам. Стерилизовать 1,5 ч.

## Салат из баклажанов

*Баклажаны — 2 кг, помидоры — 1,5 кг, морковь — 0,5 кг,  
перец сладкий — 1 кг, лук — 0,5 кг, сахар — 6 ст. ложек,  
соль — 2 ст. ложки, масло растительное — 0,5 л,  
чеснок измельченный — 200 г.*

---

2 кг баклажанов нарезать кубиками, 1,5 кг помидоров — кусочками, 0,5 кг моркови натереть на терке. Соломкой нарезать 1 кг сладкого перца и 0,5 кг лука. Добавить 6 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки соли, 0,5 л растительного масла, 200 г измельченного чеснока.

Варить 1,5 ч., разложить по подготовленным пол-литровым банкам. Стерилизовать 30 мин.

## Салат из фасоли

*Баклажаны — 1 кг, морковь — 1 кг, лук — 1 кг, перец сладкий — 1 кг, помидоры — 2 кг, фасоль — 1 банка, масло растительное — 0,5 л, сахар — 100 г, соль — по вкусу.*

---

Баклажаны, морковь, лук и сладкий перец нарезать небольшими кубиками, помидоры пропустить через мясорубку. Фасоль сварить до готовности. Все смешать, добавить растительное мас-



ло, сахар, соль и протушить 1 час. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

### Салат «Наташа»

*Кабачки — 500 г, помидоры — 1 кг, огурцы — 800 г,  
перец сладкий — 700 г, яблоки — 500 г, соль — 1 ст. ложка,  
сахар — 2 ст. ложки, масло растительное — 100 г.*

---

Овощи нарезать ломтиками, смешать с солью, сахаром и растительным маслом, оставить, пока не появится сок. Поставить на огонь, прокипятить 10 мин., разложить по банкам и закатать.

Выход: 6 пол-литровых банок.

Салат интересен тем, что овощи можно брать любые и в любых пропорциях, соблюдая только их общий вес — 3,5 кг.

### Салат «Лето» из огурцов

*Огурцы — 7 кг, чеснок — 1 ст. ложка, зелень укропа — 1 ст. ложка,  
зелень петрушки — 1 ст. ложка, сахар — 10 ст. ложек,  
соль — 5 ст. ложек, уксус — 0,5 л, масло растительное — 0,5 л.*

---

Огурцы разрезать вдоль на 4 части, чеснок измельчить, добавить все ингредиенты и оставить на 2 ч., чтобы огурцы пустили сок. После этого салат можно варить (10 минут), а затем разложить по банкам горячим, а можно стерилизовать (литровые банки — 10—15 минут). Выход 8—9 л.

### Овощной салат

*Капуста — 1,5 кг, перец сладкий — 1,7 кг, морковь — 700 г,  
лук — 500 г, помидоры бурые — 2 кг.*

---

Капусту нашинковать, перец нарезать соломкой, лук — полукольцами, морковь натереть на терке, помидоры нарезать доль-





ками. Сложить все в миску и добавить 150 г сахара, 200 мл уксуса, 100 г соли, 250 г растительного масла. Все хорошо перемешать, на дно стерилизованной банки положить лавровый лист и перец горошком, выложить салат по плечики, накрыть крышками и стерилизовать 0,5-литровые банки 25 мин. Закатать банки и укутать.

### **Салат из кабачков**

*Кабачки — 5 кг, морковь — 500 г, лук — 500 г,  
масло растительное — 0,5 л, сахар — 200 г, уксус — 0,2 л,  
соль — 3 ст. ложки, чеснок — 100 г.*

---

Обжарить морковь и лук до золотистого цвета, высыпать в кастрюлю, туда предварительно положить нарезанные кабачки, перемешать. Поставить настояться на 1,5 часа под крышкой, потом варить 20 мин. Разложить по стерилизованным банкам. Закатать.

### **Салат «Багряная осень»**

*Баклажаны — 5 кг, перец болгарский — 10 шт.,  
помидоры — 1—2 шт., перец горький — 4 стручка,  
чеснок — 200 г, масло растительное — 0,5 л, уксус 6 % —  
0,5 л, соль — 1,5 ст. ложки, сахар — 1,5 ст. ложки.*

---

Масло с уксусом, солью и сахаром хорошенько смешать, взбить до светлого цвета. В этой смеси обжарить до полуготовности нарезанные кружочками баклажаны. Отдельно в этой смеси обжарить болгарский перец, нарезанный кружочками, а также мелко нарезанный горький перец и чеснок. Затем все плотно разложить по стерилизованным банкам слоями: холодные жареные баклажаны, болгарский перец, свежие помидоры (нарезанные дольками), немного горького перца. Залить 2 ст. ложками оставшейся смеси, закрыть крышками, простерилизовать 30 мин., после чего банки закатать.





### Салат из огурцов с горчицей

*Огурцы — 4 кг, соль — 3 ст. ложки, зелень петрушки, нарезанная — 3 ст. ложки, чеснок — 6 зубчиков, масло растительное — 1 ст. ложка, сахар — 1 ст. ложка, уксус — 1 ст. ложка, горчица сухая — 1 ст. ложка, перец черный молотый — 1 ст. ложка.*

---

Огурцы вымыть, нарезать и перемешать со всеми специями и пряностями. Оставить на 3 часа, чтобы они пустили сок. Время от времени помешивать.

Затем салат из огурцов с горчицей разложить в подготовленные банки, равномерно распределив всю появившуюся жидкость.

Стерилизовать салат из огурцов с горчицей в литровых банках 15—20 минут, а затем закатать.

### Салат «Изумрудный»

*Помидоры зеленые — 3 кг, морковь — 1 кг, лук — 1 кг, сахар — 5 ст. ложек, соль — 3 ст. ложки, томат-паста — 350 г, масло растительное — 500 г.*

---

Помидоры нарезать, морковь натереть на терке, измельчить лук. Добавить остальные ингредиенты, все перемешать, варить 1 час. Разложить в горячие банки и закатать.

### Салат «Изумительный»

*Огурцы, лук репчатый,  
помидоры, перец сладкий,  
соль — по вкусу, перец — по вкусу,  
масло растительное, уксус.*

---

Взять поровну огурцов, репчатого лука, помидоров и очищенного от сердцевины красного или зеленого сладкого перца.





Нарезать тонкими кольцами и выложить в плоскую кастрюлю. Посолить, поперчить, залить растительным маслом. Слегка перемешать и поставить на медленный огонь. Томить под крышкой 25—30 минут. Салат готов. Разложить в горячие литровые банки, добавив по 1 ст. ложке уксуса. Закатать.

### Салат «Светлана»

*Огурцы — 4 кг, морковь — 2 шт., чеснок — 1 головка,  
перец — 6—7 горошин, лавровый лист — 3 шт.,  
укроп (зонтик) — 5—6 шт., зелень петрушки — 1 стакан,  
масло растительное — 1 стакан, уксус 9%-ный — 1 стакан,  
песок сахарный — 1 стакан, горчица сухая — 1 ст. ложка,  
соль — 4 ст. ложки.*

---

Огурцы нарезать кружочками, морковь натереть на крупной терке, чеснок измельчить, добавить остальные ингредиенты, все перемешать и оставить на сутки под гнетом. Разложить салат по банкам (0,5—0,7 л) и стерилизовать 15 минут, закатать.

### Салат из баклажанов «Верность»

*Баклажаны — 2 кг*

*Для маринада: лук — 3 шт., зелень петрушки или укропа —  
1 пучок, чеснок — 5 долек, масло растительное — 150 г,  
уксус столовый — 150 г, сахар — 2 ст. ложки,  
соль — 1 ст. ложка, вода — 3 ст. ложки.*

---

Баклажаны (2 кг) разрезать на 4 части и залить водой с добавлением соли (на 1 л воды 2 ст. ложки соли), поставить на огонь и довести до кипения, варить 10 минут.

Затем остудить в отваре, нарезать поперек, сложить в банку, залить теплым маринадом и поставить в холодильник. Все продукты для маринада заливаются водой и смесь доводится до кипения.





### Свекольный салат

*Свекла — 4 кг, помидоры красные — 1,5 кг,  
перец болгарский — 0,5 кг, лук репчатый — 0,5 кг,  
чеснок (пропущенный через чесночницу) — 200 г, сахар — 200 г,  
соль — 3—4 ч. ложки, уксус 9%-ный — 150—200 мл,  
масло растительное — 400—500 г.*

---

Свеклу натереть, а овощи нарезать. Перемешать с остальными ингредиентами. Тушить 40 минут, разложить по стерилизованным банкам, закатать. Чеснок добавить в салат в конце приготовления!

### Овощной салат без тепловой обработки

*Капуста свежая — 1 кг, морковь — 1 кг,  
помидоры спелые — 2 кг, хрен — 100 г, чеснок — 100 г,  
эссенция уксусная — 2 ст. ложки, масло растительное — 150 г,  
сахар — 6 ст. ложек, соль — 3 ст. ложки.*

---

Капусту нашинковать, слегка перемять с солью. Хрен и чеснок натереть на мелкой терке, морковь — на крупной терке. Помидоры мелко нарезать, как для салата. Все хорошо перемешать и разложить по банкам (неплотно). Закрыть полиэтиленовыми крышками.

Хранить в холодильнике или прохладном погребе.

### Салат из капусты и помидоров

*Капуста — 1 кг, лук — 1 кг, перец сладкий — 1 кг,  
морковь — 0,5 кг, помидоры — 3 кг.  
Соус: масло растительное — 0,5 л, уксус — 1 ст. ложка,  
сахар — 250 г, соль — по вкусу.*

---

Капусту нашинковать, перец нарезать соломкой, лук — полукольцами, морковь натереть на крупной терке, помидоры



нарезать кусочками. Все перемешать, залить соусом и тушить 30 мин. Горячим разложить по подготовленным и ошпаренным банкам. Закатать, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

## Салат «Загадка»

*Кабачки — 3 кг, морковь — 500 г, лук нарезанный — 500 г,  
сахар — 1 стакан, чеснок — 2 головки, уксус — по вкусу,  
соль — 3 ст. ложки.*

---

Кабачки и морковь натереть, добавить по 1 стакану сахара, растительного масла, уксуса, 3 ст. ложки соли, 2 головки чеснока, пропущенные через чесночницу. Все смешать, поперчить и оставить на 2,5 часа, а затем разложить по пол-литровым банкам. На дно банок положить перец горошком и лавровый лист.

Стерилизовать 15—20 мин. Закатать.

Выход: 9 банок 0,5 л.

## Украинский салат из овощей

*На 4 пол-литровые банки: помидоры зеленые или розовые —  
0,5—1 кг, перец сладкий — 1,2 кг, морковь — 500 кг,  
лук репчатый — 300 г, корень петрушки — 50 г, корень сельдерея —  
50 г, масло растительное — 240 г, соль — 20 г, сахар — 30 г,  
уксус — 120 г, перец душистый горошком — 8 шт.,  
перец черный горошком — 8 шт., зелень — по вкусу.*

---

Помидоры (зеленые или розовые) очищают от плодоножек, моют в воде и нарезают на 6—10 частей, удаляя цветоножки и поврежденные места. Перец моют, вырезают плодоножки, удаляют семенники и нарезают на кусочки размером 1х2 или 2х2 см. Морковь, лук, корень петрушки нарезают. Зелень петрушки и сельдерея очищают от толстых веточек, моют, дают стечь воде, затем мелко нарезают. В подготовленную полулитровую банку



наливают 3 ст. ложки прокаленного и затем охлажденного рафинированного подсолнечного масла, плотно укладывают небольшими равномерными порциями нарезанные овощи в сыром виде, добавляют в банку  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли, 1 чайную ложку сахара, 2 ст. ложки 9%-ного уксуса, по 2 горошины горького и душистого перца. Наполняют банки на 2 см ниже верха горлышка. Банки накрывают крышками, ставят в емкость с нагретой до 35—40 °С водой и стерилизуют: полулитровые — 60 мин., литровые — 65 мин. Кипение воды в кастрюле не должно быть бурным. В процессе стерилизации рекомендуется через каждые 10—15 мин. уплотнять содержимое банки чистой ложкой для удаления воздуха.

### Салат из свеклы

*Свекла — 3 кг, морковь — 2 кг, перец — 1 кг, лук — 0,5 кг,  
чеснок — 3—4 головки, перец горький — 3 стручка,  
масло растительное — 150 г, соль — 100 г,  
сахар — 1 ст. ложка, вода — 1 стакан.*

---

Овощи тщательно промойте и пропустите через мясорубку. Готовую массу варите 3 ч. до готовности в отваре из воды, растительного масла, соли и уксуса. Разложите по банкам и закатайте.

### Салат «Украинский»

**(из зеленых или бурых помидоров)**

*Помидоры зеленые (или бурые) — 2,2 кг, морковь — 800 г,  
лук — 600 г, перец сладкий — 800 г, уксус 6%-ный — 450 г,  
масло подсолнечное — 450 г, перец душистый — 30 шт.,  
лавровый лист — 10 шт., звездика — 20 шт.,  
овощи — 1 кг, соль — 20 г.*

---

Томаты очистить от плодоножек, вымыть в проточной воде, разрезать на 6—8 долек и порезать пластинками толщиной 0,5 см.





Перец вымыть, удалить плодоножки вместе с семенниками, сполоснуть от семян и порезать на полоски шириной 1,5—2 см. Морковь вымыть, очистить от кожицы, обрезать концы, вновь вымыть, нарезать лапшой толщиной 0,5 см и бланшировать в кипящей воде 7—10 мин. Лук очистить, обрезать мочку и шейку, вымыть и порезать пластинками толщиной до 0,5 см. Лавровый лист тщательно вымыть. Подготовленные, нарезанные овощи пере-сыпать солью, тщательно перемешать и выдержать 20—30 мин. Затем слить выделившуюся жидкость, добавить уксус и расфасовать в подготовленные банки, в которые предварительно налить 40—50 г прокаленного и охлажденного до 70 °С масла. Положить один лавровый лист средней величины, 2—3 горошины душистого перца и 2 шт. гвоздики. Количество соли, уксуса и пряностей можно уменьшить или увеличить по вкусу. Наполненные банки стерилизовать при температуре 100 °С: пол-литровые — 20 мин и литровые — 30 мин.

### **Салат «Огурцы в томате»**

*На 6 литровых банок: вода — 1,9 л, сахар (на банку) — 200 г, томат-паста — по вкусу, уксус — по вкусу, соль — 2 ст. ложки.*

---

Огурцы разрезать на 4 части, как в предыдущем рецепте. На дно банки положить зелень укропа, петрушки, перец горошком, 2—3 зубка чеснока. Залить маринадом и стерилизовать 10—15 мин.

### **Салат «Осенний»**

*Свекла — 4 кг, перец сладкий — 2 кг, лук репчатый — 2 кг, помидоры красные — 2 кг, перец горький — 50 г.*

---

Лук и сладкий перец нарезать соломкой, обжарить в растительном масле до полуготовности. Вынуть шумовкой, при этом дав маслу стечь. Помидоры, пропущенные через мясорубку,



и свеклу, натертую на крупной терке, тушить в кастрюле 1 ч., периодически помешивая. Затем добавить лук, сладкий перец, а также горький перец, пропущенные через мясорубку, соль по вкусу. Тушить 5—10 мин. Горячим разложить по стерилизованным банкам и закатать.

### Салат из баклажанов с сельдереем

*Баклажан — 1 кг, зелень сельдерея — 400 г, лук — 300 г,  
морковь — 200 г, масло растительное — 1 стакан,  
сок томатный — 1 л, сахар — по вкусу,  
перец черный — по вкусу, соль — по вкусу.*

---

Лук чистим и мелко режем. Морковь тоже очищаем и трем на большой терке. Сельдерей чистим, зелень измельчаем. Овощи смешиваем, солим по вкусу и тушим в растительном масле. К овощам добавляем предварительно подготовленный томатный сок и подогреваем еще около 15 мин. Баклажаны моем, очищаем от кожицы, режем кружочками размером около 1 см, обжариваем в растительном масле. В овощи выкладываем баклажаны, добавляем по вкусу соль, сахар, перец. Раскладываем овощи в банки горячими и стерилизуем при температуре 90 °С: пол-литровые банки 25 мин., литровые — 40 мин.

### Салат с капустой

*Помидоры — 3 кг, перец болгарский — 1 кг, капуста — 0,5 кг,  
морковь — 0,5 кг, лук — 0,5 кг, сахар —  $\frac{2}{3}$  стакана,  
соль — 3 ст. ложки, масло растительное — 1 стакан,  
уксус 6%-ный — 0,5 стакана, специи — по вкусу, зелень — по вкусу.*

---

Овощи тонко нашинковать, морковь натереть на крупной терке, добавить соль, сахар, уксус, масло, специи, зелень и оставить на пару часов. Затем довести до кипения и варить 15—20 минут. Разложить в стерилизованные банки, закатать.





## Овощной витаминный салат

*Капуста белокочанная — 5 кг, морковь — 1 кг,  
лук репчатый — 1 кг, перец сладкий красный — 1 кг,  
уксус 9%-ный — 0,5 л, масло растительное — 0,5 л, сахар — 300 г,  
соль — 4 ст. ложки.*

---

Овощи вымыть, обсушить. Капусту очистить от верхних листьев и нашинковать. Лук и морковь почистить и нашинковать или нарезать соломкой. Перец сладкий очистить от плодоножек и семян, нашинковать. Все овощи смешать, добавить соль и сахар, хорошо перемешать. Полить уксусом и растительным маслом и осторожно перемешать. Переложить салат в подготовленные чистые и сухие банки, плотно заполняя. Оставить при комнатной температуре на 3 дня. Затем закрыть пластмассовыми крышками и поставить в прохладное место.

## Салат «Зимний»

*Капуста — 1 кг, морковь — 1 кг,  
перец — 1 кг, лук — 1 кг,  
помидоры — 1 кг, огурец — 1 кг, уксус — 200 мл,  
соль — 2 ст. ложки, сахар — 1 ст. ложка,  
масло растительное — 0,5 л.*

---

Капусту нашинковать, морковь натереть на терке, перец нарезать соломкой, лук нарезать кольцами, помидоры нарезать дольками. Огурцы разрезать на 4 части, а затем пополам. Влить в кастрюлю растительное масло. Когда масло закипит, положить лук, перец и проварить 10 мин., после чего добавить капусту, 1 ст. ложку соли и еще поварить 10 мин. Затем добавить морковь, хорошо прокипятить, всыпать сахар, 1 ст. ложку соли и влить уксус. В последнюю очередь положить огурцы и помидоры. Кипятить 30 мин. Содержимое вместе с соком разложить по стерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.





### Салат овощной

Помидоры — 3 кг, лук (нарезанный полукольцами) — 1 кг,  
перец нарезанный в длину — 1,5 кг, морковь (тертая) — 1 кг,  
масло растительное — 1 стакан, сахар — 1 стакан,  
соль — 100 г, уксус — 100 г.

---

Все ингредиенты смешать и варить 45 минут. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

### Салат из свежих огурцов

На 1 банку по 0,5 л: огурец — 400 г,  
лук репчатый — 35—40 г, зелень (укроп, петрушка) — 10 г,  
соль — 5 г, лавровый лист — 1 шт., уксус 6%-ный — 20 мл,  
масло подсолнечное — 50 мл, перец черный — 2 шт.,  
чеснок — 2 дольки.

---

Отсортированные свежие, плотные, зеленые с недоразвитыми семенами огурцы моют щеткой в большом количестве воды, отрезают по 0,5 см со стороны плодоножки и чашелистика и в течение 6—8 ч. замачивают в холодной воде, меняя ее 2—3 раза. После этого огурцы нарезают кружками толщиной до 1 см. Зелень петрушки перебирают, отделяя испорченные листья и стебли, моют в проточной воде и нарезают кусочками длиной до 1 см.

Лук репчатый очищают, обрезают корневую мочку и донце, моют и нарезают пластинками толщиной до 0,5 см.

Чеснок очищают, моют и каждый зубчик разрезают на 2—3 части. Подготовленные продукты — огурцы, лук, зелень — помещают в большую эмалированную миску или кастрюлю, добавляют уксус, соль и чеснок, тщательно перемешивают и укладывают в банки. На дно подготовленной банки укладывают горький перец, лавровый лист, наливают прогретое подсолнечное масло (50 г в пол-литровую банку) и укладывают смесь овощей, все время встряхивая банку, чтобы овощи легли плотно. На 1 кг огурцов необходимо: 100 г нарезанного репчатого лука, 15 г



соли, 40—60 мл 6 %-ного уксуса столового. Количество соли и уксуса можно увеличить или уменьшить по вкусу. Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при 90 °С: банки емкостью 0,5 л — в течение 12—15 мин., емкостью 1 л — 20—25 мин., после чего сразу же закатывают.

### **Стерилизованный луковый салат**

*Лук — 3 части, красный перец — 1 часть, огурцы — 1 часть.*

*Рассол на 1 л воды: сахар — 100 г, соль — 30 г,*

*8%-ный уксус — 0,25 л.*

*Специи на 1 л: лавровый лист, щепотка семян горчицы,*

*2 горошинки душистого перца, 1 зубок чеснока.*

---

В данном случае можно использовать крупные луковицы, которые нужно очистить и нарезать на тонкие кружочки. На дно положить специи, слой лука, слой красного перца (можно и кружочки огурца), слои чередовать. Залить горячим маринадом и стерилизовать (0,5 л банки — 20 минут).

### **Консервированный острый салат из помидоров и огурцов**

*Огурцы — 1 кг, помидоры — 1 кг, перец сладкий — 500 г,  
перец жгучий — 1 шт., лук репчатый — 500 г, чеснок — 100 г,*

*перец черный горошком — 10 шт., эстрагон — 50 г,*

*укроп — 50 г, уксус фруктовый — 100 г,*

*масло растительное — 100 г, сахар — 150 г, соль — 40 г.*

---

Огурцы, помидоры и перец вымыть, нарезать кружками. Семена перца не удалять, нарезать вместе с сердцевинкой — это улучшит вкус салата. Репчатый лук и чеснок очистить и мелко нарезать. Зелень промыть и мелко нарезать. Все смешать, добавив соль, черный перец горошком, сахар, уксус, растительное масло. После выделения сока овощную смесь кипятить 10 ми-



нут, разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть вниз крышкой.

### **Салат из моркови**

*Морковь — 1 кг, перец сладкий — 1 кг, лук — 500 г,  
помидоры — 2 кг, масло растительное — 1 стакан,  
сахар — 2 ст. ложки, соль — по вкусу.*

---

Все смешать и тушить до готовности. Закатать.

### **Салат из сладкого перца с помидорами и медом**

*Перец сладкий — 1,5 кг, помидоры — 1,5 кг,  
уксус фруктовый — 100 г, мед — 100 г, соль — 15 г,  
перец черный горошком — 10 шт.*

---

Сладкий болгарский перец и красные спелые помидоры вымыть и нарезать кусочками. Затем перемешать, добавив мед, соль и уксус и выдержать до появления сока. После этого кипятить 10 минут, разлить кипящий салат в прокипяченные банки, закатать и перевернуть крышкой вниз.

### **Салат из огурцов, помидоров и моркови**

*Огурцы — 1 кг, помидоры — 1 кг, морковь — 500 г, сельдерей —  
300 г, лук репчатый — 500 г, масло растительное — 100 г,  
соль — 40 г, сахар — 50 г, уксус фруктовый — 100 г.*

---

Огурцы и помидоры вымыть, морковь очистить. Овощи нарезать кружочками, репчатый лук — колечками, сельдерей — крупными кусками. Все соединить, добавить соль, сахар, масло растительное, уксус и перемешать. После выделения овощами сока, нагреть до кипения и варить 10 минут, затем сразу рас-



пределить в стерильные банки, закатать и перевернуть крышкой вниз.

### **Салат «Пряный» из овощей**

*Огурцы — 1 кг, помидоры зеленые — 500 г, кабачки — 500 г,  
яблоки — 500 г, масло растительное — 100 г,  
зелень эстрагона — 50 г, чеснок — 200 г,  
уксус фруктовый — 100 г, соль — 40 г, сахар — 50 г.*

---

Кабачки, огурцы и помидоры вымыть, нарезать кружочками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать равными дольками. Чеснок измельчить, зелень эстрагона (тархуна) нарезать. Все смешать в большой посуде, добавить соль, сахар, уксус и растительное масло. После выделения сока, прокипятить 10 минут, разложить в стерильные банки, закатать, перевернуть вниз крышками.

### **Смешанный овощной салат**

*Перец сладкий — 1 кг, помидоры зеленые — 1 кг,  
лук репчатый —  $\frac{1}{2}$  кг, огурцы — 1 кг, капуста — 1 кг,  
морковь — 300 г. На 1 литр воды: уксус 8% — 400 г,  
сахар — 50 г, соль — 20 г, перец черный горошком — 5 шт.*

---

Зеленый перец очистить, промыть, нашинковать и положить в большую кастрюлю. Зеленые помидоры очистить, обмыть, нарезать кружочками и положить вместе с перцем. Затем добавить очищенный и нарезанный кружочками лук, мытые и нарезанные кружочками огурцы, нашинкованную капусту и немного нарезанной кружочками моркови. Овощную смесь посолить, перемешать и дать постоять. Воду, уксус, сахар, соль и черный перец вскипятить и в кипящий рассол положить отжатую овощную смесь. Быстро выбрать и наполнить ею банки. Рассол еще раз прокипятить и горячим залить овощную смесь в банках.



Банкам дать остыть, закрыть крышками и поставить в холодное темное место.

### **Салат «Оригинальный» с рисом и овощами**

*Рис — 70 г, морковь — 200 г, помидоры — 1 кг, перец  
сладкий — 2 шт., лук репчатый — 200 г, сахар — 1 ст. ложка,  
соль — 1 ст. ложка, масло подсолнечное —  $\frac{1}{3}$  стакана,  
вода —  $\frac{1}{3}$  стакана, лист лавровый — 3 шт.,  
уксус 70% —  $\frac{1}{2}$  ч. ложки.*

---

Для приготовления салата лучше использовать рис сорта золотистый — он обработан паром и не разварится. Рис промыть и слить воду. Репчатый лук мелко порезать и обжарить до золотистого оттенка на подсолнечном масле. В лук всыпать рис и обжаривать при помешивании 1—2 минуты. Свежие помидоры ошпарить, снять кожицу и порезать кусочками. Морковь натереть на крупной терке или порезать тонкой соломкой. Из болгарского перца вырезать семена и порезать его кубиками. Все продукты уложить в кастрюлю (лук с рисом сливать вместе с маслом, в котором они жарились). Влить воду, положить соль, сахар, лавровый лист. Смесь довести до кипения, убавить огонь до минимума, накрыть крышкой и варить при слабом кипении 30 минут, периодически помешивая. Затем добавить уксус, разложить по подготовленным банкам, закатать и укутать.

### **Овощное ассорти (без стерилизации)**

*Капуста — 5 кг, перец сладкий — 1 кг, помидоры — 1 кг,  
кабачки — 1 кг, морковь — 0,5 кг, чеснок — 2 головки,  
петрушка — 400 г, укроп — 150 г, перец острый — 1 стручок.*

---

Свежую капусту крупно нашинковать, бланшировать 4—5 минут. Очищенный сладкий перец бланшировать 2—3 ми-





нуты. Кабачки, помидоры, морковь нарезать кружочками. Зелень петрушки и укропа нарезать не очень мелко. Затем кабачки, капусту, помидоры, сладкий перец вперемешку уложить в кастрюлю плотно в несколько слоев, обильно пересыпая каждый слой дольками чеснока, зеленью, морковью. Приготовить рассол из расчета на 1 л воды — 2 ст. ложки соли, остудить и залить. Затем накрыть марлей, положить гнет, выдержать под гнетом 3 дня при комнатной температуре, затем перенести в холодное место.

### **Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками**

*Капуста — 200 г, морковь — 100 г, яблоки — 100 г.*

---

Квашеную капусту перебрать, очистить от зеленых и грубых частей листьев. Морковь помыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоки тоже помыть, почистить, удалить из них семена и натереть на крупной терке. Овощи и яблоки смешать, плотно уложить в банки и залить горячим рассолом (на 1 л воды 40 г соли и 40 г сахара). Затем банки накрыть крышками, поставить на подогревание в слабо кипящей воде: пол-литровые — 10—12 минут, литровые — 13—15 минут, укупорить. Масса овощей указана из расчета на пол-литровую банку.

### **Ассорти из цветной капусты, зеленой фасоли и горошка**

*На пол-литровую банку: капуста — 310 г,  
фасоль зеленая — 330 г, горошек — 350 г, уксус 9 % — 20 г,  
соль — 10 г, сахар — 10 г.*

---

Цветную капусту тщательно помыть и 4—6 минут бланшировать в кипящей воде, в которую предварительно добавить на 1 л воды 10 г соли и 2 г лимонной кислоты, что способствует со-



хранению цвета капусты. После бланширования капусту охладить в подсоленной воде (на 1 л воды 10 г соли). У зеленой фасоли отобрать только свежие, сочные стручки. У стручков обрезать концы и нарезать на кусочки длиной 2 — 3 см, а затем их бланшировать в кипящей воде 4—5 минут и охладить холодной водой. Луценный свежий горох промыть, отделить примеси, 2—4 минуты бланшировать в кипящей воде и охладить в холодной воде. В банки залить необходимую порцию уксуса, заложить пряности, зелень и основные овощи. Можно также использовать отваренную, резанную на мелкие кубики морковь. После этого овощи залить горячим раствором соли или сахара, накрыть крышками, прогреть, выдерживая в слабо кипящей воде: банки пол-литровые — 15—20 минут, литровые — 20—25 минут. Затем укупорить и охладить.

### **Винегрет консервированный — 1 вариант**

*На пол-литровую банку: свекла — 125 г, морковь — 60 г, капуста — 100 г, картофель — 60 г, лук репчатый — 25 г, соль — 5 г, уксус — 20 г.*

---

Свеклу и морковь помыть и сварить: свеклу 30—40 минут, морковь — 20—25 минут. После этого овощи охладить холодной водой, очистить, ополоснуть и нарезать на кусочки. Картофель также чистят и режут на кусочки, промывают водой для удаления с поверхности крахмала, после чего бланшируют в кипящей воде 5—6 минут и охлаждают в холодной воде. Квашеную капусту берут без рассола, крупные куски режут дополнительно. Лук очищают и тоже режут на кусочки. Подготовленные овощи положить в таз, перемешать, наполнить ими банки, добавить в пол-литровые банки 20 г 10%-го уксуса и залить кипящим рассолом (на 1 л воды 25 г соли). Затем банки накрыть крышками и прогреть, выдерживая при слабом кипении воды: пол-литровые — 18—20 минут, литровые — 25—30 минут. При подаче на стол для приготовления винегрета банку вскрывают, при желании сливают рассол,



выкладывают овощи на блюдо и добавляют 1—2 столовые ложки подсолнечного масла или такое же количество майонеза или сметаны.

## Винегрет консервированный — 2 вариант

*На пол-литровую банку: свекла — 130 г, морковь — 60 г,  
квашеная капуста — 100 г, картофель — 60 г,  
лук — 25 г, соль — 5 г, 9%-й уксус — 20мл.*

---

Отварите свеклу и морковь, остудите и нарежьте кубиками. Сырой картофель нарежьте кубиками, промойте в холодной проточной воде и бланшируйте в кипятке в течение 5—6 минут, затем остудите в ледяной воде. Капусту отожмите от рассола. Лук нарежьте кубиками. Смешайте все овощи и разложите по стерилизованным банкам. В каждую банку влейте по 20 мл уксуса и залейте кипящим рассолом (из расчета 25 г соли на 1 л воды). Накройте крышками и поставьте стерилизоваться: 0,5-литровые — 20 минут, 1-литровые — 30 минут. Закатайте.

## Овощное ассорти на зиму

*На 1 литр заливки: соль — 65 г, сахар — 10 г,  
уксусная кислота 80% — 25 г, вода — 900 г.*

---

Овощное ассорти составляется из свежих овощей — баклажанов, капусты, моркови, перца сладкого и горького стручкового зеленого; лука, чеснока и огурцов или баклажанов, капусты, перца горького стручкового зеленого; огурцов, чеснока свеклы и томатов зеленых. Овощи можно использовать в любом сочетании. Баклажаны бланшируют 8 минут в 6%-ном рассоле, охлаждают водой 2—3 минуты, помещают под пресс на 20—30 минут, режут на кубики 4,5—5 см. Белокочанную капусту режут на крупную лапшу (шинкуют). Морковь режут на кубики 2,5х2,5 см. Свеклу также нарезают кубиками. Огурцы молодые режут на кубики. Перец слад-



кий очищают от семян. Перец горький мелких и средних сортов моют. Томаты зеленые режут на 2—4 дольки. Фасоль стручковую бланшируют 2—3 минуты в подсоленной воде (10—20 г соли на 1 л воды). Репчатый лук мелкий сладких или полусладких сортов очищают. Дольки чеснока мелко режут. Пряную зелень — укроп, базилик, мяту, кинзу, петрушку, листья сельдерея — нарезают на кусочки 5—6 см. Подготовленные овощи и зелень укладывают в любом сочетании в банки 0,5 л или 1 л, заливают заливкой и стерилизуют 0,5 л — 10 минут, 1 л — 15 минут.

### Гювеч консервированный

*Перец сладкий — 3 кг, баклажаны — 1 кг, помидоры — 3 кг,  
лук репчатый — 300 г, морковь — 200 г, масло растительное —  
350 г, перец красный — 20 г, корни сельдерея — 2—3 шт.*

---

В горячем растительном масле бланшировать до мягкости нарезанный полукольцами репчатый лук вместе с натертой на грубой терке морковью. Соединить с ними очищенный от семян и нарезанный полосками сладкий перец — потушить все вместе, чтобы овощи немного обмякли. Добавить к ним очищенные, нарезанные кубиками и выдержанные два часа в подсоленной воде баклажаны (не забыв промыть их в холодной воде и отцедить горьковатый сок). Смесь заправить солью, красным молотым перцем и мелко нарезанными корнями сельдерея. После всех овощей положить очищенные и натертые или пропущенные через мясорубку красные помидоры. После того как смесь покипит на медленном огне 10—15 минут вместе с помидорами, всыпать измельченную зелень петрушки. Горячей разлить в банки, наполнив их доверху. Сразу закупорить их и перевернуть вверх дном — держать так до полного охлаждения содержимого. Этот консервированный салат готов к употреблению как самостоятельное блюдо, но может использоваться и как добавка к мясным или другим блюдам, а также как гарнир к жареному или печеному блюду.



## Салат из краснокочанной капусты с яблоками

*Капуста — 750 г, лук репчатый — 50 г, хрен — 10 г,  
яблоки — 120 г, уксус 80% — 32 г, лавровый лист — 3 шт.,  
гвоздика — 3 шт., корица — по вкусу,  
черный перец горошком — 3 шт.,  
растительное масло — 70 г, соль — по вкусу.*

---

Краснокочанную капусту очистить, удалить кочерыжку, нашинковать. Яблоки любого сорта нарезать на мелкие ломтики, удалить остатки сердцевины и семян.

Корень хрена очистить и соскоблить ножом покровный слой, протереть на мелкой терке. Нашинкованную капусту потушить в подсоленной воде (20—30 г соли на 1 л воды) до полуготовности. Добавить мелко нарезанный кружочками лук, мелкие ломтики яблок, тертый хрен, лавровый лист, гвоздику, корицу, черный перец и растительное масло.

На умеренном огне довести до кипения, добавить уксус и горячим уложить салат в банки. Наполненные банки накрыть крышками и стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л — 35 минут, 1 л — 45 минут, затем немедленно укупорить. Чтобы проверить качество укупорки, банки охладить поставив крышками вниз.

## Салат «Провансаль»

*Вишня — 300 г, капуста — 7 кг, слива — 300 г,  
виноград — 600 г, сахар — 800 г,  
масло растительное — 600 г,  
сок от маринованных плодов — 400 г.*

---

Для салата используют квашеную половинками или целыми кочанами капусту. Из кочанов вырезают кочерыжку и удаляют грубые части листьев, затем режут на небольшие куски.

Моченые яблоки режут на 4—8 долек, вынимая сердцевину. Маринованные виноград, вишни и сливы идут в салат целыми.



Бруснику или клюкву тщательно перебирают и отобранные хорошие ягоды промывают под душем. Подготовленные овощи и плоды кладут в эмалированный таз и осторожно перемешивают. После этого добавляют необходимое количество сахарного песка, вновь осторожно перемешивают и дают выстояться 30—40 мин., после чего добавляют растительное масло и еще раз осторожно перемешивают.

Для хранения готовый салат плотно укладывают в стеклянные банки и хранят на леднике или в домашнем холодильнике не более 10 дней. При комнатной температуре салат очень быстро портится.

### Салат «Сладкая морковь»

*Хрен, морковь, яблоки.*

*Для рассола: вода — 1 л, соль — 4 ст. ложки,  
сахар — 5 ст. ложек, 10%-ный уксус — 200 г.*

---

Морковь и хрен вымойте, очистите, измельчите на крупной терке. Яблоки лучше кислых сортов очистите от кожицы и семенной коробочки также измельчите на терке. Овощи и яблоки перемешайте, уложите в банки и залейте горячим рассолом. Для рассола в воде растворите соль и сахар, добавьте уксус. Банки плотно укупорьте и охладите.

### Салат «Мягкая осень»

*Баклажаны — 1 кг, сельдерей (черешки) — 400г, лук репчатый — 300г, морковь — 200г, растительное масло — 1 стакан,  
томатный сок — 1 л, соль, сахар, черный перец - по вкусу.*

---

Лук очистить и мелко нарезать. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Черешки сельдерея очистить от кожицы, зелень мелко нарезать. Овощи смешать, посолить по вкусу и тушить с  $\frac{3}{4}$  стакана растительного масла. В овощи добавить пред-





варительно подготовленный томатный сок и подогревать еще около 15 минут.

Баклажаны вымыть, очистить кожицу, нарезать кружками толщиной 1 см, обжарить на растительном масле. В овощи переложить баклажаны, заправить по вкусу солью, сахаром, перцем. Фасовать в горячем виде и пастеризовать при 90 °С: полулитровые банки 25 минут, литровые — 40 минут.

## Салат «Волшебный»

*Баклажаны — 1 кг, перец сладкий — 200 г, помидоры — 50 г,  
перец стручковый горький — 50 г, чеснок — 1 зубчик,  
растительное масло — 100 мл, уксус 9 %-ный — 60 мл,  
соль — 1 ч. ложка, сахар — 1 ч. ложка.*

---

Баклажаны очищают от плодоножки, нарезают кружочками (1—2 см) и обжаривают на смеси растительного масла, соли, уксуса и сахара. Затем в этой же смеси поджаривают нарезанный колечками сладкий перец. Чеснок и горький перец измельчают. Помидоры нарезают дольками. Подготовленные продукты плотно укладывают слоями в стеклянные банки, заливают небольшим количеством той же смеси, на которой обжаривались овощи, закрывают крышками и стерилизуют 30—35 мин при температуре 100 °С.

Банки укупоривают и ставят крышками вниз для воздушного охлаждения.

## Капустные листья с хреном

*Капуста — 500 г, хрен — 300 г, вода — 1 л,  
уксус 8% — 0,25 л, сахар — 100 г, соль — 20 г,  
горчичные и кориандровые семена — щепотка.*

---

Кочан капусты разобрать на листья и проварить их в подсоленной воде 5 минут. Нарезать листья на полоски шириной 7 см.





На каждую полоску положить полную чайную ложку хрена и завернуть в лист. «Пакетики» уложить в банку и залить горячим маринадом. Закрывать крышкой и стерилизовать при температуре 90 °С 30—40 минут. Заготовка очень хороша как гарнир к вареной свинине или копченому мясу.

### **Салат из капусты с яблоками**

*Капуста — 1 кг, яблоки — 100 г, тмин или укроп — 5 г,  
сахар — 50—100 г, соль — 25 г, перец и гвоздика — 5 шт.,  
на 1 л воды 9%-го уксуса — 0,3—0,4 л.*

---

Свежую белокочанную капусту нашинковать полосками. Яблоки сорта «Антоновка» очистить от кожицы и сердцевины, нарезать соломкой или кубиками. Смешать капусту с яблоками, добавить соль и сахар и оставить на 2—3 часа.

Подготовить заливку и заполнить ею банки на одну четверть, уложить в нее капусту с яблоками и приправами, слегка уплотняя и не отливая заливки. Пастеризовать при температуре 90 °С, пол-литровые банки 20 минут, литровые и двухлитровые 25 минут.

### **Латгальский салат**

*Огурцы — 2,5 кг, лук репчатый (некрупный) — 1 кг,  
сахар — 100 г, уксус 6%-ный — 100 мл,  
подсолнечное масло — 100 мл,  
соль (крупная) — 1 ст. ложка, кориандр (молотый),  
зелень — по вкусу.*

---

Огурцы и лук порезать кружочками примерно в сантиметр толщиной (или чуть тоньше). Резаный лук разобрать на отдельные колечки. Сложить овощи в кастрюльку. Добавить остальные компоненты, перемешать. Ставим на плиту, варим минут 10—15





(пока огурцы не начнут менять цвет). Раскладываем по банкам, плотно утрамбовывая. Закатать.

### Корнишоны в горчичной заливке

*Огурцов — 1 кг, лука — 150 г, пучок укропа,  
столового уксуса — 300 мл, сухой горчицы — 35 г,  
молотого черного перца — 1 ч. ложка,  
лавровый лист.*

---

Лук нарежьте кольцами, укроп измельчите, смешайте с горчицей и уксусом, добавьте растертый лавровый лист, перец и перемешайте. Поставьте на огонь и вскипятите. В кипящий рассол положите огурцы, доведите до кипения, быстро разложите в стерилизованные банки вместе с рассолом и закатайте.

### Острый салат из баклажанов

*Баклажаны — 10 кг, чеснок — 5 головок,  
перец чили острый — 5 стручков, уксус 9%-ный — 1 л,  
вода — 1 л, соль — по вкусу.*

---

Свежие баклажаны помыть, обсушить, нарезать колечками по 0,5 см толщиной и уложить в большую посуду, посыпая каждый слой солью. Сверху придавить не очень большой тяжестью и оставить на три часа, пока не пустят сок. Почистить чеснок, помыть и очистить от семян перчик — все прокрутить через мясорубку и высыпать в глубокую посуду. Залить стаканом раствора (уксус 9%-ный размешать с водой 1:1). По мере готовки нужно подливать такой раствор, когда соус будет густеть. Затем отмыть баклажаны от соли и сока и обжарить с обеих сторон на маленьком огне (готовый кусочек будет легко протыкаться вилкой), хорошенько прополоскать в соусе, положить в банку, утрамбовать (сверху должен выступить сок). Как только в банке кончится свободное место — закатать.



### Капустная смесь

*Капуста — 2 части, перец сладкий — 1 часть,  
лук репчатый — 1 часть, огурцы — 1 часть,  
помидоры зеленые — 1 часть, вода — 1 л,  
уксус 8%-ный — 0,25 л, сахар — 80 г, соль — 30 г.*

---

Необходимые специи на литровую банку: 1 маленький лавровый лист, половина чайной ложки семян горчицы, 3 горошины черного перца, четверть чайной ложки кориандра. Овощи мелко нарезать лапшой и кружочками. Капусту и сладкий перец немного отварить в соленой воде. Сцедить и слоями утрамбовать отдельные виды овощей со специями. Залить горячим маринадом, закрыть и стерилизовать при температуре 90 °С 30 минут.

### Консервированная капуста

*Капуста — кочан, соль — 20 г, вода — 1 л,  
уксус 8%-ный — 0,3 л, сахар — 100 г.*

---

Для консервирования подходит как краснокочанная, так и белокочанная капуста.

Мелко нашинковать капусту, варить ее в соленой воде (около 5 минут), сцедить и уложить в банки. Слои капусты переложить специями, залить горячим маринадом, закрыть и стерилизовать при температуре 90 °С 30—40 минут.

### Баклажаны печеные, стерилизованные

*На пол-литровую банку: соль — 1 ч. ложка,  
уксус 6%-ный — 1 ст. ложка.*

---

Баклажаны средних размеров моют под струей холодной воды, дают стечь жидкости. Укладывают свободно в один ряд на противень, сковороду или нанизывают на вертел и пекут в духовке, на плите или вертеле, но на огне или углях без дыма.



Пекут, периодически переворачивая, до готовности (баклажаны теряют твердость, кожа сморщивается и слонится). Затем баклажаны снимают с огня и погружают в таз с холодной водой с щепоткой соли. Удаляют кожицу, обрезают плодоножку, прополаскивают в холодной воде и дают стечь жидкости. Подготовленные баклажаны укладывают плотно в вымытые и прошпаренные банки вместимостью 0,5 литра или 1 литр. После укладки в банку вместимостью 0,5 литра добавляют 1 чайную ложку соли и 1 столовую ложку 6%-ного уксуса, а вместимостью 1 литр — в 2 раза больше. Накрыв банки крышками, укладывают их в стерилизационную ванну с температурой воды выше 35—40 °С и стерилизуют в кипящей воде: банки 0,5 л — 67—70 минут, 1 л — 70—75 минут, затем их тщательно укупоривают.

### **Заготовка на зиму из фаршированных баклажанов**

*Баклажаны — 5—6 кг, морковь — 1,5 кг,  
сельдерей (зелень и корни) — 350 г, петрушка — 200 г,  
чеснок — 1 головка, черный и душистый перец — 15 горошин,  
соль — 250 г.*

---

Подобрать средней величины баклажаны темно-фиолетового цвета, с едва образовавшимися семенами, без внутренних пустот. Отрезать плодоножки с чашелистиками и частью плода у основания. Верхушкой острого ножа сделать 3—4 разреза по длине плода, но только до его середины. Хорошо посолить баклажаны в разрезы, а через 2 часа отцедить их от выделившегося горьковатого сока и промыть в холодной воде. Затем бланшировать 3 минуты в кипятке, добавив соль по вкусу, чтобы баклажаны слегка обмякли, погружая порциями. После того как они хорошо остынут, разрезы наполнить смесью из мелко нашинкованной моркови, сельдерея (корни и листья), петрушки, измельченного чеснока, горошин черного и душистого перца. Разрезы хорошо прижать, каждый баклажан обернуть и завязать листья-



ми сельдерея, чтобы не выступала наружу начинка. Баклажаны уложить в банки (3—5 л), залить вскипяченным и охлажденным маринадом, приготовленным в соотношении 1,5 л воды, 1,5 л уксуса, 250 г соли. Маринад должен хорошо пропитать баклажаны со всех сторон. Консервы хорошо закрыть пластмассовыми крышками и убрать на хранение в темное прохладное место. Во время хранения не переливать из одной банки в другую. При подаче баклажаны нарезать и заправить растительным маслом. Употребляется как салат или как гарнир к печеному мясу.

### **Икра из баклажанов с помидорами и сельдереем**

*Баклажаны — 5 кг, помидоры — 2 кг, зелень сельдерея — 1 кг,  
чеснок — 500 г, растительное масло — 250 г, соль — по вкусу.*

---

Баклажаны отварить в подсоленной воде до мягкости, измельчить. Мелко нарезанную зелень сельдерея и помидоры пассеровать на растительном масле. Помидоры и зелень смешать с отваренными баклажанами, посолить, добавить измельченный чеснок, поставить на огонь и варить 40 минут с момента закипания, затем разлить в стерильные банки, пропастеризовать литровые банки 30 минут, пол-литровые — 20 минут, затем закатать.

### **Салат из баклажанов**

*Баклажаны — 3 кг, помидоры — 2 кг, чеснок — 200 г,  
базилик — 200 г, мед — 200 г, уксус виноградный или яблочный —  
200 г, соль — 50 г, масло растительное — 200 г.*

---

Баклажаны нарезать кружочками и отварить в подсоленной воде (1 ст. ложка на 1 литр воды). Помидоры нарезать кружочками, помидоры и базилик — порубить. Уложить все в эмалированную кастрюлю слоями, пересыпая томаты и баклажаны чесноком



и базиликом. Смешать мед, уксус, масло и соль, залить овощи, дать им постоять 1 час. Поставить на огонь, довести до кипения и варить 30 минут. Кипящую массу разлить в стерилизованные банки и закатать крышками.

### **Икра из баклажанов с яблоками, помидорами и сладким перцем**

*Баклажаны — 5 кг, помидоры — 2 кг, яблоки — 1 кг,  
перец сладкий — 1 кг, чеснок — 8—10 зубчиков,  
пастернак (коренья) — 1 кг, масло растительное — 250 г,  
соль — по вкусу.*

---

Баклажаны отварить в подсоленной воде до мягкости. Помидоры нарезать мелкими кусочками. Перец сладкий очистить от семян и семенной камеры, мелко порезать. Пастернак также мелко нарезать. Яблоки освободить от сердцевины, нарезать мелкими кусочками. Томаты, перец, пастернак и яблоки пассеровать на растительном масле 3 минуты, соединить с отваренными баклажанами, добавить мелко нарезанный чеснок, посолить по вкусу и тщательно перемешать. Поставить на огонь, довести до кипения и варить 40 минут. Кипящую массу разлить в банки, простерилизовать литровые банки — 30 минут, пол-литровые — 20 минут и закатать.

### **Икра из баклажанов с томатами и луком**

*Баклажаны — 5 кг, помидоры — 2 кг, лук репчатый — 1 кг,  
масло растительное — 250 г, соль — по вкусу.*

---

Баклажаны вымыть и отварить в подсоленной воде, пока они не станут мягкими, измельчить. Томаты нарезать кусочками. Репчатый лук мелко нашинковать. Лук и томаты пассеровать на растительном масле 3 минуты. Соединить пассерованные овощи с баклажанами, посолить по вкусу, перемешать и поставить на



огонь. Варить 40 минут с момента закипания, разлить в банки, закатать.

### Икра из баклажанов с тыквой и помидорами

*Баклажаны — 5 кг, тыква — 2 кг, помидоры — 2 кг,  
чеснок — 50 г, масло растительное — 250 г, соль — по вкусу.*

---

Баклажаны отварить в подсоленной воде до мягкости, измельчить. Тыкву вымыть, обсушить, разрезать, очистить от семян и семенной камеры, мякоть натереть на крупной терке, пропассеровать. Помидоры нарезать кусками и пассеровать 3 минуты на растительном масле. Перемешать томаты и тыкву с отваренными баклажанами, добавив измельченный чеснок. Смесь нагреть до кипения и варить 40 минут. Кипящую массу разлить в стерильные банки, пропастеризовать литровые банки — 30 минут, пол-литровые — 20 минут и закатать.

### Перец фаршированный

*Перец сладкий — 1 кг, помидоры — 700 г, лук репчатый — 250 г,  
корень петрушки — 30 г, зелень петрушки — 10 г,  
морковь — 300 г, масло растительное — 1 стакан,  
соль — 20 г, уксус — 2 ст. ложки, душистый перец — 5 горошин.*

---

Сладкий перец вымыть, очистить от семян. Репчатый лук нарезать кольцами и обжарить в масле до золотистого цвета. Коренья очистить, нарезать соломкой и потушить в масле до полуготовности. Помидоры (сняв кожицу) протереть через сито и массу довести до кипения, после чего варить 15 минут, добавить соль, сахар, уксус, перец и варить еще 10 минут. Зелень мелко нарезать. Для консервации: растительное масло несколько минут кипятить, охладить до 70 °С, разлить в банки (2 ст. ложки на литровую банку). Овощи, приготовленные для фарша смешать, добавив соль, и заполнить ими перцы. Банки залить горячей то-



матной массой с приправами и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 65 минут.)

### Лечо

*Перец сладкий — 1,3 кг, помидоры — 1 кг,  
лук репчатый — 250 г, соль — 10—15 г,  
перец черный молотый — по вкусу,  
вода — 2—3 ст. ложки.*

---

Свежий болгарский сладкий перец вымыть, очистить от семян и нарезать полосками или небольшими кусочками. Свежие красные помидоры нарезать ломтиками. Репчатый лук очистить и мелко порезать. Подготовленные компоненты смешать, добавить по вкусу соль и черный перец, переложить в эмалированную кастрюлю. Добавить 2—3 ст. ложки воды и тушить под крышкой 10 минут. Затем плотно, без воздушных пустот, заполнить банки овощной массой (сверху овощи должны быть покрыты соком). Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 45 минут, трехлитровые — 60 минут.

### Икра из баклажанов с зеленью петрушки

*Баклажаны — 5 кг, помидоры — 2 кг,  
зелень петрушки — 300 г, лук репчатый — 1 кг,  
масло растительное — 150 г, соль — по вкусу.*

---

Баклажаны отварить в подсоленной воде, пока они не станут мягкими. Зелень петрушки мелко нарезать (только листья без черешков). Томаты нарезать кусочками. Лук мелко нашинковать. Соединить овощи и зелень с отваренными баклажанами, добавить масло и соль, перемешать, поставить на огонь. Варить 40 минут с момента закипания, разлить в банки и пропастеризовать литровые — 30 минут, пол-литровые — 20 минут и закатать.



## Икра из баклажанов с морковью и свеклой

*Баклажаны — 5 кг, свекла — 1 кг, морковь — 1 кг,  
помидоры — 2 кг, лук репчатый — 1 кг, зелень петрушки — 500 г,  
масло растительное — 250 г, соль — по вкусу.*

---

Баклажаны отварить в подсоленной воде, измельчить. Морковь и свеклу натереть на крупной терке. Томаты и лук мелко порезать. Морковь, свеклу, томаты и лук пассеровать на растительном масле 3 минуты вместе с измельченной зеленью петрушки. Соединить зелень и овощи с отваренными баклажанами, посолить, тщательно перемешать и варить в течение 40 минут с момента закипания, затем разлить в банки и простерилизовать литровые банки — 30 минут, пол-литровые — 20 минут и закатать.

## Салат из перца

*Перец сладкий болгарский — 1 кг,  
заливка (пропорции см. в рецепте).*

---

Перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть, на 2—3 минуты опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной. Нарезать перец полосками и плотно уложить в банки по плечики. Заполнить кипящей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 12—15 минут; двух- и трехлитровые — 30—35 минут. Состав заливки: на 1 л (1 кг перца) воды — 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной кислоты.

## Паприкаш

*Перец сладкий — 3 кг, помидоры — 1 кг,  
зелень петрушки — 20 г, сок томатный — 1 л,  
соль — 20 г.*

---

Сладкий болгарский перец вымыть, удалить семена, ополоснуть и нарезать прямоугольными кусочками размером 3х4 см.





Бланшировать 3—4 минуты в кипящей воде и сразу же охладить в холодной. Мелкоплодные свежие помидоры вымыть и слоями вместе с перцем уложить в банки. Нарезанную зелень петрушки положить на дно. Если есть только крупные помидоры, нарезать дольками и положить на дно и поверх перца. Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 50—60 минут).

## Зимний салат из паприки

*Перец сладкий — 3 кг, вода — 0,5 л, соль — 20 г,  
сахар — 20 г, уксус 8% — 1 л.*

---

Зеленый и красный мясистый сладкий перец промыть, очистить, нашинковать. Посолить, перемешать и дать постоять несколько часов. Когда перец выделит сок, отжать его и положить в чистые банки. Воду, уксус, соль, сахар вскипятить и остывшим рассолом залить перец. Банки плотно закрыть и поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем. С момента закипания пастеризовать 5 минут. Банкам дать остыть.

## Перец, фаршированный красной капустой

*Перец сладкий — 800 г, капуста — 1 кг, соль — 50 г,  
сахар — 90 г, тмин — 10 г, вода — 750 мл.,  
уксус 8% — 500 мл., перец черный горошком — 5 шт.,  
перец душистый горошком — 5 шт., лист лавровый — 2 шт.*

---

Зеленый мясистый перец промыть, очистить, вырезать перепонки. Красную капусту очистить от верхних листьев, обмыть и тонко нашинковать. Добавить 30 г соли, 50 г сахара и тмин. Все хорошо перемешать и дать постоять. Воду, уксус, 20 г соли, 40 г сахара, черный и душистый перец, лавровый лист немного прокипятить. Капусту слегка отжать и наполнить ею перец. Уложить в банки, залить охлажденным рассолом, сверху можно налить



50 г растительного масла. Закрывать банки, дать остыть и поставить в холодное место.

### Салат «Монгольский»

*Тыква — 2 кг, уксус 4,4% — 1,5 л,  
корица (немолотая) — по вкусу, гвоздика — 8—10 шт.,  
лимонная корка — по вкусу, сахар — по вкусу*

---

Тыкву очистить, нарезать одинаковыми дольками, уложить в глубокую посуду и залить столовым уксусом (4,4%-ным) на ночь. Выдержка в уксусном растворе придаст тыкве крепость.

На другой день уксус слить, добавить к нему свежего раствора 4,4%-ного уксуса (по вкусу), корицу, гвоздику, лимонную корку, сахар, затем все это прокипятить. В кипящий раствор столового уксуса порциями опускают нарезанную дольками тыкву, кипятят на медленном огне, выбирая проваренные до прозрачности дольки. Лучше кипятить в широком котле небольшими порциями.

Готовые прозрачные дольки укладывать в стеклянные банки и заливать отфильтрованным раствором, в котором кипятили тыкву. Охладить, затем закрыть банки пергаментом и завязать шпагатом. Хранить в сухом прохладном месте. Подавать в качестве салата к птице, тушеному или жареному мясу.

### Айвар

*Перец сладкий — 1 кг, помидоры — 1 кг, перец жгучий — 5 стручков,  
лук репчатый — 500 г, чеснок — 3 зубка, сахар — 60 г, уксус — 10 г,  
соль — 60 г, масло растительное — 30 г, горчица — 1 ч. ложка.*

---

Вымытые овощи сначала пропустить через мясорубку, потом тушить на масле, добавив сахар, уксус, соль, горчицу, пока не образуется кашеобразная масса. Разложить полученную массу в маленькие баночки, закрыть крышками и перевернуть банки вверх дном (или стерилизовать при температуре 95°C 20 минут).



Айвар подается в холодном виде к мясу, его мажут на поджаренные ломтики хлеба, используют как составную часть при приготовлении соусов, гуляшей, украшают им бутерброды.

### **Перец, фаршированный капустой**

*Перец сладкий — 8 шт., капуста — 1 кг,  
соль — 20 г, сахар — 30 г.*

---

Капусту мелко нарезать, размешать с солью и сахаром. Оставить на несколько часов. Перец помыть, очистить от плодоножки, внутренних перемычек и семян, наполнить капустой. Уложить в банки и залить горячим маринадом. Закрыть крышками и стерилизовать при температуре 100 °С 30 минут.

Для маринада: на 0,5 л воды — 0,25 л 8%-ного уксуса, 1 чайная ложка соли и сахара, лавровый лист, по четверти чайной ложки семян горчицы и кориандра, 3 горошины черного перца.

### **Салат из помидоров по-украински**

*Помидоры — 2 кг, морковь — 500 г, лук репчатый — ½ кг,  
перец сладкий — 1 кг, корень петрушки — 200 г,  
зелень петрушки — 30 г, уксус — 300 мл,  
масло растительное — 500 мл,  
перец черный горошком — 10 шт., гвоздика — 10 шт.,  
лист лавровый — 7—10 шт., соль — 50—100 г.*

---

Для салата выбирать зеленые или бурые помидоры. Разрезать на 4—6 долек помидоры средней величины. Из перца вырезать семена, нарезать его кусочками размером 1х2 или 2х2 см. Морковь и коренья петрушки очистить и нарезать соломкой или кубиками. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной не более 5 мм. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Растительное масло довести до кипения, кипятить 5—7 минут и охладить до 70 °С. Банки подогреть, налить в них горячее масло и положить пряности.



Подготовленные овощи смешать, добавив соль и уксус, и плотно уложить в банки с растительным маслом. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 50 минут, литровые — 60 минут.

### Салат «Веселый»

*Зеленый помидоры — 1 кг, белокочанная капуста — 1 кг,  
лук репчатый — 2 шт., сладкий перец — 2 шт., сахар — 100 г,  
соль — 30 г, столовый уксус — 300 мл, черный перец (горошек) —  
5—7 шт., душистый перец (горошек) — 5—7 шт.*

---

Помидоры нарезать ломтиками, капусту мелко нашинковать, лук измельчить, у перца вырезать семена и нарезать его полосками. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Смесь переложить в эмалированную посуду, сверху положить кружок, гнет и оставить на 8—12 часов. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом. Довести смесь до кипения и варить минут 10. Горячую смесь уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 10—12 минут, литровые — 15—20 минут.

### Салат «Восхитительный»

*Помидоры — 1 кг, капуста — 1 кг, лук репчатый — 2 шт.,  
перец сладкий — 2 шт., сахар — 100 г, соль — 30 г,  
уксус столовый — 0,25—0,30 л, перец душистый,  
перец черный — по 5—8 горошин.*

---

Свежие помидоры помыть, нарезать ломтиками, белокочанную капусту мелко нашинковать, репчатый лук измельчить, у перца вырезать семена и нарезать его полосками. Подготовленные овощи смешать и посолить. Смесь переложить в эмалированную посуду, сверху положить кружок, гнет и оставить на 8—12 часов. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом. Довести смесь до кипения и варить минут 10.





Горячую смесь уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 10—12 минут, литровые — 15—20 минут.

### Томаты с вишневыми листьями

*Помидоры — 2 кг, веточки вишни с листьями — 5 шт.,  
соль — 50 г, сахар — 100 г, кислота лимонная — 3 г, вода — 1 л.*

---

Спелые томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки и уложить в банку вместе с вишневыми веточками (длинной примерно 10 см). Сахар, лимонную кислоту и соль растворить в воде и кипящим раствором залить томаты. Поставить на пастеризацию, затем закатать.

### Салат из помидоров

*Помидоры — 3 кг, вода — 750 мл., уксус 8% — 500 мл.,  
соль — 10 г, сахар — 10 г.*

---

Помидоры вымыть, опустить в кипящую воду, быстро вынуть и снять с них кожицу. Помидоры без кожицы нарезать кружочками, удалить зерна и уложить в подготовленные банки. Воду, уксус, соль и сахар вскипятить и охлажденным рассолом залить помидоры. С момента закипания пастеризовать 20 минут при умеренном кипении или 30 минут при температуре 90 °С. Затем банки вынуть из кастрюли, дать им остыть и поставить в холодное место.

### Помидоры в масле

*Помидоры — 2 кг, лук репчатый — 500 г, хрен — 2 корешка,  
вода — 1 л, соль — 20 г, сахар — 20 г, уксус 8% — 250 г,  
семя горчичное — 5 г, масло растительное — 50 г.*

---

Крепкие красные помидоры очистить, промыть и уложить в банки. Между помидорами положить некрупные очищенные





луковицы и немного очищенного хрена. Воду, уксус, соль, сахар, горчичное семя вскипятить и охлажденным рассолом залить помидоры. Влить масло. Банки плотно закрыть и поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем. С момента закипания пастеризовать 5 минут. Затем банки вынуть, дать остыть и поставить в холодное место.

### Салат из помидоров с луком

*Помидоры — 4 кг, перец сладкий — 1 кг, лук репчатый — 1 кг,  
корень петрушки — 300 г, соль — 0,75 ст. ложки,  
масло подсолнечное — 1 ст. ложка, перец черный горошком —  
15 шт., лист лавровый — 4—5 шт.*

---

Красные крепкие помидоры, репчатый лук нарезать кольцами, морковь натереть на крупной терке, красный сладкий перец очистить от семян, нарезать дольками или кольцами. В подготовленную овощную массу всыпать соль, перемешать и поставить на 8—10 часов в холодное место, придавив небольшим грузом. После этого приступаем к варке, предварительно процедив салат через дуршлаг. Варим салат 35—40 минут, раскладываем по банкам, герметично закупориваем. Охлаждаем банки на воздухе, поставив их горлышком вниз.

### Помидоры с горчицей

*Вода — 10 л, соль — 300 г, горчица сухая — 50 г,  
чеснок — 30 г, укроп — 200 г, хрен — 30 г, эстрагон (тархун) —  
25 г, листья вишни — 100 г, листья черной смородины — 100 г,  
перец душистый горошком — 20 г.*

---

Красные крепкие помидоры плотно уложить, переслаивая пряностями (укроп, чеснок, хрен, перец, черносмородиновый лист, лист вишни, эстрагон). Дно посуды выстлать листьями и насыпать ровным слоем порошок сухой горчицы. Сверху помидо-





ры закрыть листьями. Залить рассолом и положить деревянный круг. Через 6—7 дней после засолки помидоры поместить в холодное место. Через 30—40 дней они готовы.

### **Салат из помидоров с перловкой**

*Помидоры — 3 кг, морковь — 0,5 кг, лук репчатый — 0,5 кг,  
перец болгарский — 4 шт., масло растительное — 0,5 л,  
соль — 2 ст. ложки, сахар — 1 стакан, перловка — 1 стакан,  
лавровый лист — 3 шт.*

---

Перловую крупу промыть, слить воду. Репчатый лук мелко порезать. Свежие помидоры нарезать небольшими кубиками. Морковь натереть на крупной терке или порезать тонкой соломкой. Из болгарского перца вырезать семена и порезать. Все продукты уложить в кастрюлю, добавить масло растительное, соль, сахар, лавровый лист. Смесь довести до кипения, убавить огонь до минимума, накрыть крышкой и варить при слабом кипении 1 час 20 минут, периодически помешивая. Затем разложить по подготовленным банкам и закатать.

### **Салат из помидоров и кабачков**

*Помидоры — 1,5 кг, кабачки — 1 кг, лук репчатый — 500 г,  
чеснок — 300 г, перец стручковый — 1 шт.,  
масло растительное — 100 г, уксус фруктовый — 100 г,  
соль — 40 г, сахар — 150 г.*

---

Зеленые или бурые помидоры, кабачки вымыть и нарезать кружочками. Лук нарезать кольцами, чеснок — мелкими дольками. Все смешать, добавить соль, сахар, уксус, масло растительное и стручковый перец. После выделения из овощей сока, прокипятить 10 минут, разлить кипящий салат в стерильные банки, закатать и поставить крышкой вниз.





### Томаты со сливами

Помидоры — 1 кг, сливы — 1 кг, вода — 1 л, соль — 15 г,  
сахар — 100 г, уксус яблочный — 50 г.

---

Томаты и сливы вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножек. Уложить, распределив их равномерно по объему банки. Развести в воде сахар, уксус и соль, вскипятить раствор и провести трехкратную заливку, затем закатать банку.

### Томаты в сухом вине

Помидоры — 2 кг, вино сухое красное — 1 л,  
мед — 200 г, соль — 30 г.

---

Томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в предварительно подготовленные банки, залить кипящим маринадом. Пропастеризовать и закатать. Наиболее подходящими для этой заготовки будут мелкие темноокрашенные помидорки.

### Салат из свежих огурцов с луком, зеленью и чесноком

Огурцы — 400 г, лук репчатый — 40 г, зелень петрушки —  
 $\frac{1}{2}$  пучка, зелень укропа —  $\frac{1}{2}$  пучка, соль — 5 г, перец красный  
горький —  $\frac{1}{2}$  шт., уксус 6%-ный — 20 г, масло подсолнечное —  
55 г, перец черный горошком — 2 шт., чеснок — 2 зубчика.

---

Огурцы свежие отсортировать по качеству, помыть, удалить плодоножку и чашелистики с некоторой частью огурца и нарезать на кружочки толщиной 0,5—1 см. Чеснок очистить от покровных листьев, обрезать корневую мочку, помыть. Крупные дольки разрезать на 3—4 части. Лук очистить, помыть, разрезать на кружочки 0,5 см. шириной. Зелень укропа и петрушки перебрать, тщательно помыть и нарезать на мелкие кусочки.





Все овощи и зелень уложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, уксус и, после тщательного перемешивания уложить в банки. Предварительно на дно банки положить горький перец и налить 2 столовые ложки подсолнечного масла. Наполненные банки накрыть крышками и простерилизовать при 100 °С: банки 0,5 — 12 минут, 1 л — 20 минут. Такой салат подается к мясным и рыбным блюдам, а также отдельно, как закуска. Масса продуктов дана на одну банку 0,5 л.

### **Салат из соленых огурцов с капустой**

*Огурцы соленые — 125 г,  
капуста — 250 г.*

---

Кочан свежей капусты очистить от верхних листьев и разрезать на 4 части, вырезать кочерыжку и нашинковать. Соленые огурцы хорошего качества промыть, разрезать на продольные пластины и нашинковать, как капусту. Овощи перемешать, плотно уложить в банки и залить горячим рассолом (на 1 л воды 60 г соли и 40 г сахара). Очень хорошо половину этой заливки заменить огуречным рассолом, а соли положить 30 г. Банки накрыть крышками и поставить на подогревание в слабо кипящей воде: пол-литровые — 10—12 минут, литровые — 13—15 минут. После этого укутать, несколько раз встряхнуть и охладить.

### **Салат «Зимний» из огурцов и томатов**

*Огурцы — 2 кг, помидоры — 2 кг, морковь — 0,5 кг,  
лук репчатый — 0,5 кг, масло растительное — 0,5 л,  
соль — 2 ст. ложки, сахар — 3 ст. ложки, уксус — 150 г.*

---

Свежие огурцы, помидоры, морковь и лук нарезать и уложить в кастрюлю. Добавить масло растительное, соль, сахар, уксус, перемешать и варить в течение часа. Затем закатать в стерилизованные банки.



## Заготовка из огурцов на зиму по-болгарски

*Огурцы — 3 кг, лук репчатый — 2—3 шт.,  
морковь — 3 шт., перец черный горошком — 8 шт.,  
укроп — по вкусу, лист лавровый — 1—2 шт.*

---

Свежие маленькие огурчики тщательно вымыть. Если для заготовки выбираете огурцы большого размера, то после мытья их необходимо разрезать на две-три части. Свежую морковь нарезать кружочками, а репчатый лук — кольцами. Приготовить заливку: на 3 литра воды необходимо взять 8 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки соли, смешать, довести до кипения. Когда сахар и соль растворятся полностью, выключить и остудить, затем добавить 5 ст. ложек 70%-ного уксуса. Огурцы, морковь и лук выложить в простерилизованные банки, добавить специи, залить маринадом и поставить стерилизовать. Затем банки закатать крышками.

## Консервированный салат из свежих огурцов

*Огурцы — 1,3 кг, помидоры — 1,5 кг, морковь — 400 г,  
лук репчатый — 2—3 шт., перец болгарский — 2 шт.,  
перец черный молотый — 1 ч. ложка, перец душистый  
молотый —  $\frac{1}{2}$  ч. ложки, масло растительное —  
для жарки, лист лавровый — 5 шт., соль — 5 ч. ложек,  
сахар — 2 ч. ложки, уксус 70% — 1,5 ч. ложки.*

---

Свежую морковь нарезать тонкой соломкой, репчатый лук мелко порезать. Болгарский сладкий перец очистить и порезать полукольцами. Лук, морковь и перец обжарить по отдельности на сковороде в растительном масле до мягкости. Свежие помидоры крупно порезать, положить в кастрюлю, налить  $\frac{1}{4}$  стакана воды и варить 10 минут под крышкой до размягчения. Затем протереть через дуршлаг для удаления кожицы. Разрезать огурцы вдоль на 4 части и затем порезать на кусочки. В томатное пюре положить перец, морковь, лук, соль, сахар, пряности и мелко раскрошенные лавровые листья. Проварить на слабом огне



15 минут. Добавить огурцы и варить еще 5 минут. Влить уксус, хорошо размешать и закатать в подготовленные пол-литровые банки. Поставить на крышки и тепло укутать.

### **Консервированный салат «Зимняя сказка»**

*Огурцы — 2 кг, помидоры — 2 кг, перец сладкий — 7 шт.,  
перец острый — 2 шт., чеснок — 200 г, соль — 2 ст. ложки,  
сахар — 200 г, масло растительное — 150 г, уксус — 80 г.*

---

Свежие помидоры, сладкий и острый перчик, чеснок пропустить через мясорубку. Добавить соль, сахар, уксус и растительное масло. Затем поставить на огонь и варить 10 минут. Тем временем нарезать огурцы полукольцами и положить их в кастрюлю с заливкой, через 4 минуты снять с огня, разложить по стерилизованным банкам, закатать. Перевернуть вверх дном и дать остыть.

### **Консервированный огуречный салат**

*Огурцы — 3 кг, вода — 750 мл, соль — 200 г,  
уксус 8% — 750 мл, сахар — 150 г, лук репчатый — 500 г,  
хрен — 1 корень, укроп — 1 пучок, лист лавровый — 2 шт.,  
перец черный горошком — 10 шт.*

---

Крепкие огурцы тщательно вымыть, очистить, разрезать вдоль, вырезать семена и мякоть. Разрезать их на аккуратные небольшие кусочки, положить в большую посуду, посолить и перемешать. Оставить в таком состоянии до следующего дня. На дно чисто вымытой банки положить укроп, лавровый лист, черный перец горошком. Нарезанные огурцы вынуть из выделенного ими сока и уложить в банки, перекладывая луком, нарезанным кольцами, и шинкованным хреном. Воду, уксус, сахар прокипятить и горячим рассолом залить нарезанные огурцы. Затем банки укупорить.



### **Салат из огурцов — 1 способ**

*Огурцы — 3 кг, уксус 4% — 1—1,5 л.*

---

Огурцы промыть, очистить, нарезать кружочками, хорошо посолить и дать постоять. Когда огурцы выделяют сок, выжать их и уложить в банку. Залить уксусом, банку хорошо закрыть и поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем. С момента закипания пастеризовать 2 минуты. Банке дать остыть.

### **Салат из огурцов — 2 способ**

*Огурцы — 3 кг, соль — 150 г, вода — 750 мл.,  
уксус 8% — 750 мл., сахар — 150—200 г.*

---

Промытые и очищенные огурцы нарезать тоненькими кружочками, посолить и дать постоять. Когда огурцы выделяют сок, выжать их и уложить в банки, слегка примяв. Воду, уксус и сахар вскипятить и охлажденным рассолом залить огурцы. Банки герметически закрыть, поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем и с момента закипания пастеризовать 5 минут. Банкам дать остыть.

### **Салат из огурцов с плодами физалиса**

*Огурцы — 1 кг, физалис — 1 кг, морковь — 500 г, чеснок — 300 г,  
лук репчатый — 500 г, перец черный горошком — 10 шт.,  
сахар — 100 г, соль — 40 г, уксус фруктовый — 100 г.*

---

Плоды физалиса обдать кипятком и обтереть каждый чистой тканью. Огурцы и морковь вымыть. Овощи нарезать кружками, лук — колечками, чеснок — мелкими дольками. Все смешать, добавить соль, сахар, черный перец горошком. После выделения из овощей сока, кипятить 10 минут, разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть крышкой вниз.



### Консервированный салат «Пикантный»

Огурцы — 2 кг, яблоки — 1 кг, эстрагон — 50 г, укроп — 50 г,  
масло растительное — 100 г, соль — 40 г, сахар — 50 г,  
уксус фруктовый — 100 г.

---

Огурцы, яблоки и зелень вымыть. Огурцы нарезать кружочками. У яблок удалить сердцевину и нарезать дольками. Зелень укропа и эстрагона крупно порезать. Все смешать в большой посуде, добавить соль, сахар, уксус и растительное масло. После выделения сока, прокипятить 10 минут, разложить в стерильные банки, закатать, перевернуть вниз крышками.

### Огуречный салат с луком

Огурцы — 1 кг, лук репчатый — 300 г, вода — 1 л,  
уксус 8% — 0,3 л, сахар — 80 г, соль — 30 г.

---

На литровую банку положить пучок укропа, 2—3 кружочка моркови, половину чайной ложки горчичных зерен, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, 3 горошины белого перца.

Хорошо промытые огурцы очистить, нарезать на тонкие кружочки, смешать с колечками лука, переложить специями и залить маринадом. Закрывать крышкой и стерилизовать при температуре 80—85 °С 20 минут.

### Консервированные огурцы с острым перцем

Огурцы — 5 частей, лук — 1 часть, чеснок — 1 часть, укроп.  
Для маринада: уксуса —  $\frac{1}{3}$  л, воды —  $\frac{2}{3}$  л,  
сахара — 25 г и соли — 20 г.

---

Переросшие, но крепкие огурцы помыть, очистить и нарезать кружочками толщиной примерно 1 см. Уложить их в банку, переложить укропом, кольцами лука, зубками чеснока. Добавить 1—2 стручка жгучего перца и все залить уксусным маринадом.



Банки 0,7 л стерилизовать при температуре 85 °С 30 минут, 0,5 л — 25 минут.

### Салат из лисичек «Для гурмана»

*Лисичек — 1—2 кг, лавровых листочка — 1—2 шт., зелени (укроп, петрушка, сельдерей) — 1 пучок, лук, сахара — 1 ч. ложка, уксусной эссенции (25 %) — 100 мл, воды — 1,25 л, соль.*

---

Грибы очистить, помыть, отварить в кипящей подсоленной воде, слить воду. Положить в банки, переложив кольцами лука, приправой и зеленью. Из воды, уксусной эссенции, соли и сахара сварить маринад с добавлением лаврового листа. Остудить и холодным залить грибы. Через 8 дней маринад слить, довести до кипения и горячим снова залить лисички. Пастеризовать готовые банки в течение 1,5 ч. в кипящей воде. Герметично закатать.

### Грибной салат

*На банку 0,5 л: грибов отварных — 450 г, растительного масла — 25—30 мл, уксусной эссенции 80% — 10 г, зелень, перца горького и душистого — по 2 шт., сахара — 0,5 ст. ложки, соли — 0,5 ст. ложки.*

---

Свежие грибы перебрать, тщательно промыть под струей воды, отделить ножки, шляпки, уложить в кастрюлю с подсоленной водой и варить на умеренном огне, пока грибы не осядут на дно. А отвар не станет прозрачным. Из растительного масла, уксуса, черного горького и душистого перца, мелко нарезанной зелени, сахара и лаврового листа приготовить соус. Грибы уложить в банки, залить горячим соусом на 2 см ниже верха горлышка, накрыть крышками и стерилизовать банки вместимостью 0,5 л 40 минут. Немедленно закатать и поставить крышками вниз для охлаждения.



## Грибы в томатном пюре

Грибов — 600 г, пюре из помидоров — 400 г, лавровых листа — 1—2 шт., соль, лимонная кислота, укус — по вкусу.

---

Подготовленные грибы потушить в закрытой кастрюле в собственном соку до мягкости, добавить горячее пюре из свежих помидоров, приправленное солью и сахаром. Смесь прогреть до кипения, подкислить лимонной кислотой и уксусом, разложить в стеклянные банки, закрыть крышками и стерилизовать в умеренно кипящей воде 0,5-литровые — 30 мин., литровые — 40 мин.

## Грибы в рассоле с луком

Грибы, вода, соль, укус.

---

Консервированные таким образом грибы содержат мало соли и их можно использовать как свежие.

Грибы, проваренные в соленой воде, подкислить щепоткой лимонной кислоты, залить горячим рассолом, приготовленным из расчета 10 г соли на 1 л воды. Добавить нарезанный лук. Банки заполнить на 1,5 см ниже горлышка. Стерилизовать при 90 °С или при умеренном кипении в течение 80—100 минут. В зависимости от емкости банок. После стерилизации банки закатать и поставить в холодное место. Спустя 2 дня грибы вновь 1—2 раза стерилизуют при той же температуре по 60—90 минут.

## Салат со сливой

Слива — 800 г, 6%-й укус — 60—70 г, сахар — 150 г, гвоздика — 2—3 шт., корица — по вкусу, цедра — 1 апельсина или лимона.

---

Сливу темных окрасок (Венгерка обыкновенная и итальянская) свежую сортируют по размеру и степени зрелости, удаляют плодоножку и моют. Бланшируют при температуре 80—85 °С в течение 3—5 мин. Затем охлаждают в проточной воде и укла-



дывают в банки (если без бланширования, то накалывают, затем укладывают в банки). Заливают кипящей водой и, накрыв крышкой, оставляют на 5 мин. Готовят маринадную заливку. Заливают второй раз кипятком, сливают через 5 мин., заливают кипящим маринадом и укупоривают.

### Грибочки в пряном рассоле

#### Грибы

*Рассол: воды — 5 л, соли — 16 ч. ложек, без горки сахара — 16 ч. ложек, уксусной эссенции — 8 ч. ложек, корицы, гвоздики, душистого перца по вкусу, лавровый лист.*

---

Грибы хорошо промыть, почистить и отварить в большом количестве воды в течение 1 часа, снимая пену. Затем промыть. Приготовить рассол на 5 л воды — 16 ч. ложек соли и 16 ч. ложек без горки сахара, 8 ч. ложек уксусной эссенции, корицу, гвоздику, душистый перец по вкусу, лавровый лист. Рассол вскипятить, отваренные грибы положить в рассол, варить 10 минут. Затем рассол вылить, а грибы промыть. Приготовить новый рассол. Варить в нем грибы 15 минут. Разложить в подготовленные банки (1,5 см от горлышка) и закатать. Охладить и хранить в прохладном месте.

### Белые грибы в томатном пюре

*Белых грибов — 600 г, томата-пюре — 400 г, растительного масла — 50 мл, соли — 0,5 ст. ложки, сахара — 200 г, столового уксуса — 1 ч. ложка, лавровый лист, гвоздики — по вкусу.*

---

Белые грибы вымыть, нарезать и потушить до мягкости в собственном соку или с добавлением растительного масла. В подготовленное томат-пюре добавить соль, сахар. Уксус хорошо перемешать и положить грибы. Довести до кипения, разложить в горячие литровые банки и стерилизовать 80—90 мин., закатать и охладить.







## Консервы из маринованных грибов

На 0,5-литровую банку: свежих грибов — 700 г,  
5%-ного уксуса — 30 г, соли — 8 г, сахара — 3 г, лавровый лист —  
1 шт., горького и душистого перца — по 1—2 шт.

---

Приготовить и вскипятить маринадную заливку из расчета: на 1 литр воды — 60—80 г соли и 30 г сахара. Грибы отварить в течение 25—30 мин. в подсоленной воде (на 300 г воды 15 г соли), помешивая и снимая пену. В банки положить пряности и влить уксус. Потом быстро уложить в них горячие отварные грибы, залить их горячей заливкой. Банки закатать крышками и стерилизовать в кипящей воде: 0,5-литровые — 15 мин., литровые — 20 мин.

## Грибочки «Душистые»

На 1 кг грибов: соли — 30 г, уксусной эссенции — 1 ч. ложка,  
душистого перца — 4—5 зерен, гвоздики — 2—3 шт.,  
лавровых листа — 2 шт., бадьяна — 2—3 зубчика, корицы,  
грибного отвара —  $\frac{1}{3}$  стакана.

---

Подготовленные грибы разрезать на кусочки и отварить в кипящей воде, содержащей соль и пряности, в течение 10—12 минут. Затем грибы освободить от жидкости, добавить уксусной эссенции, разведенной в грибном отваре с пряностями, тщательно перемешать и разложить в чистые, ошпаренные стеклянные банки, закрыть крышками и стерилизовать.

## Салат «Перцовый»

Сладкий перец — 3,5 кг, зеленые помидоры — 4 кг, лук репчатый —  
2,5 кг, петрушка или сельдерей (зелень) — 300 г, сахар — 150 г, соль —  
150 г, столовый уксус — 100 мл, черный перец (молотый) — 30 г.

---

Перец вымыть, 1—2 минуты бланшировать в кипящей воде, охладить в холодной и вырезать семена. Нарезать перец полоска-





ми шириной 5—8 мм. Помидоры вымыть и нарезать кружочками толщиной 3—5 мм.

Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 3—4 мм. Зелень измельчить. Овощи смешать в тазу, заправить солью, сахаром, черным перцем и уксусом.

Смесь плотно уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 20 минут).

### **Грибная икра «Полны щечки»**

*На 1 л любых свежих грибов: моркови — 300 г,  
лука — 300 г, растительного масла — 1 стакан,  
уксуса — 1 ч. ложка, соль — по вкусу.*

---

Лук, морковь и грибы пропустить через мясорубку по отдельности. В растительном масле спассеровать лук, затем добавить морковь и в конце — грибы.

Все хорошо перемешать, сложить в кастрюлю, вылить туда же со сковороды оставшееся масло, добавить соль по вкусу и тушить на слабом огне, постоянно помешивая, около 1 часа. За 5 минут до окончания варки влить 1 ч. ложку уксуса. Икру сразу закатать в подготовленные стерилизованные банки.

### **Салат «Витаминный»**

*Зеленый лук — 8 перышек, кабачки (цуккини) — 125 г,  
перец (зеленый сладкий) — 1 шт., помидоры — 3 шт.,  
оливковое масло — 3 ст. ложки, белый винный уксус — 1 ст. ложка,  
соль, перец — по вкусу, кориандр — 1 ст. ложка.*

---

Потушите нарезанный зеленый лук, залив его небольшим количеством соленой воды, до мягкости. Слейте воду. Положите лук на сервировочное блюдо. Кабачки нарезать ломтиками по 2,5 см. Перец нарезать на полоски, а помидор очистить от шкурки и семя и порезать. Потушите кабачки, залив их небольшим ко-



личеством соленой воды, до мягкости. Слейте воду. Добавьте к зеленому луку кабачки (цуккини), перец и помидоры.

Поместите масло, уксус и перец в банку с закрывающейся крышкой. Хорошо встряхните и вылейте заправку на овощи. Аккуратно встряхните несколько раз, затем закройте и охладите. Непосредственно перед употреблением еще раз встряхните и украсьте кориандром.

### Грибной концентрат

*Свежих грибов — 1 кг, воды — 0,5 л,  
соли — 60 г.*

---

Очищенные промытые грибы мелко крошат, солят и в части воды отваривают до размягчения под крышкой. Затем подливают оставшуюся порцию воды и варят дальше. Мягкие грибы с соком раздавливают и выпаривают в широкой кастрюле, чтобы концентрат слегка загустел, кипящим его разливают по маленьким баночкам (на 12 мм ниже края), обернуты влажным полотенцем, укрепляют крышки и стерилизуют 90 минут при 100 °С. Через 2 дня проводят вторую стерилизацию (45 минут при 100 °С), а для длительного хранения — еще третью стерилизацию через 2 дня (так же, как и вторую). Хранят в прохладном месте.

### Тушеные грибы

*Лесных грибов — 1 кг, подсолнечного масла — 350 г,  
мелко нарезанного лука — 100 г, горького и душистого перца —  
по 10—12 горошин, лавровый лист, соли — 1 ст. ложка.*

---

Перебранные, очищенные и тщательно промытые грибы нарезать. Подготовленные грибы отварить в воде в течение 4—5 минут (на 1 л воды добавить 20 г соли и 3 г лимонной кислоты). Проваренные грибы откинуть в дуршлаг, дать стечь воде, выложить в кастрюлю и добавить на 1 кг грибов 350 г подсол-



нечного масла, 100 г мелко нарезанного лука, по 10—12 горошин горького и душистого перца, лавровый лист и 1 ст. ложку соли. Смесь перемешать и потушить на умеренном огне в течение 40 мин., а затем в горячем виде разложить в сухие подогретые банки. Банки накрыть металлическими прокипяченными крышками и стерилизовать в кипящей воде 0,5-литровые банки в течение 2 ч. После обработки крышки слегка закупорить, а через 2 дня банки повторно простерилизовать в течение 40 минут в кипящей воде. Затем банки герметично закатать и охладить.

### Солянка с грибами

*Подсолнечного масла — 1 л, моркови — по 1,5 кг,  
репчатого лука, свежей капусты, свежих огурцов,  
сахара — 3 ст. ложки, уксусной эссенции — 1 ст. ложка,  
сладкого перца — 0,5 кг, вареных грибов — 300 г, соль,  
перец — по вкусу, лавровых листа — 3—4 шт.*

---

Масло прокипятить, положить нашинкованную морковь, кипятить 5 минут. Затем добавить нарезанный кольцами лук, кипятить 5 минут. Всыпать сахар и нашинкованную капусту, варить еще 58 минут. Добавить огурцы и перец, нарезанные кружочками, уксус, грибы, нарезанные дольками помидоры, лавровый лист, соль, перец по вкусу. Все тщательно перемешать. Тушить 30—40 минут, разложить горячим в банки, закатать.

### Грибная икра с помидорами

*Грибов — 1 кг, лука — 200 г, помидоров — 300 г,  
растительное масло, соль, перец.*

---

Очищенные и промытые грибы отварить 20 минут в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг, промыть в проточной воде и остудить. Затем пропустить их через мясорубку и обжарить 30 минут на растительном масле. Мелко нашинкован-



ный репчатый лук и нарезанные кружочками помидоры слегка обжарить. Затем все смешать, добавить по вкусу соль и перец, вновь обжарить в течение 10 минут. Горячую массу разложить по банкам, закрыть металлическими крышками и дважды провести тепловую обработку — сначала банки стерилизовать 45 минут, затем выдержать 2—3 дня при комнатной температуре и снова стерилизовать 60 минут.

### Цветная капуста по-корейски

*Цветной капусты — 500 г, лимон, морковь,  
чеснока — 3 зубчика, черного перца — 3 горошины,  
красного молотого перца — 1 ч. ложка,  
9%-го уксуса — 4 ст. ложки, специи — по вкусу.*

---

Удалите листья с кочана капусты, но не выбрасывайте их. Разделите на соцветия. Залейте листья капусты водой в кастрюле почти доверху. Добавьте в воду чеснок, морковь соломкой, соль и черный перец, сок лимона и уксус. Доведите до кипения и варите около 30 минут. Разложите капусту по стерилизованным банкам. Кипящим маринадом залейте капусту, посыпьте измельченным чесноком, красным перцем и другими специями. Прикройте банки крышками и поставьте стерилизоваться на 10—15 минут. Закатайте.

### Салат «Клюквенный»

*Клюква — 1 стакан, капуста (небольшой кочан) — 1 шт.,  
репа — 2 шт., редька — 2 шт., яблоки — 2 шт., соль — 2 ч. ложки,  
чеснок — 1 головка, горчица (готовая) — 1 ст. ложка,  
сок яблочный (для заливки).*

---

Капусту разделить на листья. Очищенные репу и редьку нарезать тонкими ломтиками, каждое яблоко разрезать на 4—6 частей, чеснок разделить на зубчики. На дно эмалированной или



стеклянной посуды уложить половину капустных листьев, на них слоями — половину нормы клюквы, репы, редьки, яблок, чеснока, 1 ч. ложку горчицы. Сверху положить оставшиеся продукты в той же последовательности.

Залить горячим яблочным соком с солью так, чтобы он полностью покрыл овощи, и оставить на 3—4 суток при комнатной температуре, а затем поместить в холодное место. Через неделю заготовка готова к употреблению. Используют и рассол, он полезен. Как только часть посуды освободится, можно добавить новую порцию овощей.

### **Цветная капуста в томатной заливке**

*Капусты — 1 кг, помидоров — 750 г, соли — 20 г,  
сахара — 20 г, душистого перца — 5 горошин,  
семян кориандра — 1/2 ч. ложки.*

---

Разберите капусту на соцветия и бланшируйте в подкисленной воде (1 г лимонной кислоты на 1 л воды) в течение 2—3 минут и тотчас же остудите в холодной воде. Приготовьте заливку: помидоры нарежьте, переложите в кастрюлю, прогрейте на слабом огне до кипения и протрите через сито. В полученный сок положите соль, сахар, пряности и поставьте на огонь. Доведите до кипения и подержите 2 минуты на огне. Залейте кипящий сок в банки. Поставьте стерилизоваться на 10—15 минут и закатайте. Если в заливку добавить 1—2 ст. ложки 6%-го уксуса, то стерилизацию можно не проводить. Переверните банки и остудите.

### **Цветная капуста с морковью и сельдереем**

*Ингредиенты для заливки: цветная капуста, сельдерей,  
морковь, соль — 1 ст. ложка, вода — 1 л.*

---

Капусту разделите на соцветия, опустите на 20—30 минут в холодную подсоленную воду, затем промойте и отварите до



готовности (можно на пару). Черешки сельдерея нарежьте маленькими кусочками длиной полсантиметра, морковь нарежьте гофрированным ножом и отварите до готовности в воде или на пару.

Стерилизованные банки заполните овощами доверху, укладывая слоями, залейте кипящей заливкой, прикройте стерилизованными крышками и поставьте стерилизоваться на 25 минут. Закатайте.

### Цветная капуста с орехами

*Цветной капусты — 700 г, лука — 200 г, грецких орехов  
или орехов пекан (они нежнее) — 100 г, соли — 30 г,  
столового уксуса — 2 ст. ложки.*

---

Соцветия капусты бланшируйте 5 минут, охладите ледяной водой. Добавьте нарезанный полукольцами лук, толченый чеснок, измельченные орехи и все специи. Перемешайте, уложите в стерилизованные банки, уплотняя немного. Простерилизуйте банки: 0,5-литровые — 15 минут, 1-литровые — 20 минут. Закатайте.

### Острая цветная капуста

*Цветной капусты — 2 кг, моркови — 5 шт.,  
чеснока — 2—3 головки.*

*Для заливки: растительного масла — 200 г,  
6%-уксуса — 150—200 г, сахара — 100 г,  
соли — 2 ст. ложки, черного молотого перца — 1 ч. ложка,  
красного молотого перца — 1 ч. ложка.*

---

Капусту, разобранную на соцветия, бланшируйте в подсоленной воде. Морковь натрите на крупной терке. Уложите овощи в 3-литровую банку, выдавите в нее чеснок. Соедините ингредиенты для заливки и залейте капусту. Закройте полиэтиленовой крышкой и храните в холодильнике.



### **Салат из овощей в томатной заливке**

*Цветной капусты — 5 кг, моркови — 2 кг, лука — 1 кг, сладкого перца — 1 кг, острого перца — 2 стручка, чеснока — 4 головки.*

*Заливка: томатного сока — 3 л, 9%-го уксуса — 1 стакан, сахара — 1 стакан, растительного масла — 2 стакана, соли — 5 ст. ложек, специи — по вкусу.*

---

В кастрюле вскипятите томатный сок, засыпьте морковь и проварите 5 минут, добавьте перец, капусту, разобранную на соцветия, и лук и варите 15 минут, затем положите чеснок и горький перец и проварите 5 минут. После этого добавьте масло и уксус, доведите до кипения и разложите по стерилизованным банкам. Закатайте.

### **«Тещин язык» из перезревших огурцов**

*Огурцов — 3 кг, томатного соуса — 500 мл, соли — 2 ст. ложки, сахара — 1/2 стакана, 9%-го уксуса — 1/2 стакана.*

---

Огурцы очистите от кожицы и нарежьте длинными полосками. Смешайте томатный соус (не пасту!) с сахаром и солью и залейте огурцы. Дайте постоять 30 минут. Затем поставьте на огонь и варите 30 минут с момента закипания. За 5 минут до окончания варки влейте уксус. В горячем виде разложите по стерилизованным банкам и закатайте. Переверните, укутайте.

### **Салат «Остренький»**

*Кабачки (полукружочками) — 3 кг, соль (крупная) — 1,5 ст. ложки, сахар — 1,5 ст. ложки, чеснок (измельченный) — 150 г, уксус 6%-ный — 250 г, растительный масло — 250 г.*

---

Все смешать, оставить часа на 3. Варим 25 мин, расфасовываем по стерильным банкам, закатываем.







### Салат «Ассорти»

*Брокколи — 1 кг, моркови — 900 г,  
разноцветного сладкого перца — 900 г, огурцов — 900 г,  
помидоров — 900 г, лука — 900 г, цветной капусты — 800 г,  
столового уксуса — 190 мл, чеснока — 13—15 зубчиков,  
гвоздики — 6 шт., сахара — 35 г,  
соли — 35 г, зелень — по вкусу.*

---

Капусту разделите на соцветия, морковь нарежьте на кружочки, лук — кольцами, перец — соломкой. В трех литрах воды разведите уксус, соль и сахар и прокипятите его 2 минуты. На дно стерилизованных банок уложите зелень, специи и зубчики чеснока и заполните банки нарезанными овощами. Залейте банки кипящим маринадом и закатайте. Переверните, укутайте и остудите.

Заготовки на зиму из цветной капусты и брокколи прекрасно подходят в качестве гарнира для мясных блюд, да и просто в виде салата тоже смотрятся отлично.

### Цветная капуста по старинному рецепту

*Капусты — 5 кг, помидоров — 1,2 кг, сладкого перца — 200 г,  
зелени петрушки — 200 г, чеснока — 80 г.  
Для заливки: растительного масла — 200 г, сахара — 100 г,  
соли — 60 г, 9%-го уксуса — 120 г.*

---

Отварите соцветия капусты в подсоленной воде в течение 4 минут.

Помидоры пропустите через мясорубку или измельчите блендером, добавьте уксус, масло, соль, сахар, чеснок, пропущенный через пресс, петрушку и перец. Доведите до кипения и опустите в смесь капусту и проварите на медленном огне 10—15 минут. Разложите по стерилизованным банкам и закатайте.





### «Тещин язык» из баклажанов

*Баклажанов — 2 кг, помидоров — 2 кг,  
сладкого перца — 500 г, горького перца — 2—4 шт.,  
сахара — 1 стакан, 9%-го уксуса —  $\frac{1}{2}$  стакана,  
соли — 2 ст. ложки,  
чеснока — 1 головка.*

---

Помидоры, сладкий и горький перец измельчите при помощи мясорубки. Выложите полученную массу в кастрюлю, добавьте сахар, соль и уксус, нагрейте до кипения и варите в течение 20—30 минут.

Баклажаны нарежьте вдоль на пластинки толщиной 5 мм. Выложите язычки в томатную массу и варите еще 15—20 минут. Добавьте чеснок, пропущенный через пресс, и разложите по стерилизованным банкам. Закатайте, переверните и укутайте.

### «Тещин язык» с овощами

*Баклажанов — 2,5 кг, чеснока — 100 г,  
сладкого перца — 5, горького перца — 1 стручок,  
растительного масла — 1 стакан, сахара —  $\frac{1}{2}$  стакана,  
9%-го уксуса —  $\frac{1}{2}$  стакана, зелень — по вкусу,  
растительное масло для обжаривания.*

---

Нарежьте баклажаны кружочками, посолите и оставьте на 30 минут. Обжарьте баклажаны на растительном масле и выложите на сито, чтобы стекло лишнее масло. Чеснок, сладкий и горький перец пропустите через мясорубку, добавьте растительное масло, сахар, уксус и измельченную зелень. Поставьте массу на огонь и варите 20 минут.

В стерилизованные банки уложите слоями баклажаны, заливая каждый слой кипящей массой. Заполненные банки прикройте крышками и поставьте стерилизоваться на 15 минут. Закатайте.





### **«Тещин язык» с баклажанами и сладким перцем**

*Баклажанов — 4 кг, крупных помидоров — 10, сладких перцев — 10 шт., головок чеснока — 5 шт., перца горького — 3 шт., сахара — 1 стакан, соли — 2 ст. ложки, растительного масла — 1 стакан, 70%-го уксуса — 1 ст. ложка.*

---

Баклажаны нарежьте длинными полосками, присолите и оставьте на 30 минут. Помидоры, сладкий и горький перец и чеснок пропустите через мясорубку, добавьте в эту смесь растительное масло, соль и уксус. Полученной томатной массой залейте баклажаны и поставьте тушиться на 30 минут. Готовый салат разложите по стерилизованным банкам, закатайте, переверните и укутайте.

### **Салат из цветной капусты, брокколи и сладкого перца**

*Цветной капусты — 500 г, брокколи — 500 г, сладкого перца — 300 г, соли — 2 ст. ложки, сахара — 2 ст. ложки, яблочного уксуса.*

---

Оба вида капусты разберите на соцветия и бланшируйте в подкисленной воде в течение 2 минут. Облейте холодной водой. Сладкий перец (лучше цветной) нарежьте соломкой, чеснок выдавите через пресс. В 1 л воды растворите соль и сахар, поставьте кипятиться. Уложите капусту и перец в стерилизованные банки, сверху уложите чеснок и залейте кипящим маринадом. Влейте в каждую банку по 1—2 ст. ложки уксуса. Поставьте на стерилизацию на 10 минут, закатайте.

### **Патиссоны с яблоками, моченые**

*Патиссоны — 1 кг, яблоки — 2 кг, воды — 1 л, соли — 15 г, сахара — 30 г, ржаная мука — 10 г, листья смородины, вишни, лимонника.*

---

Мелкие патиссоны и яблоки вымойте, уложите в бочку или стеклянную тару вместе с листьями лимонника, вишни и сморо-





дины. Залейте рассолом доверху, положите сверху гнет и вынесите на холод.

### **Салат из цветной капусты и брокколи**

*Цветной капусты — 1 кг, брокколи — 1 кг, помидоров — 1 кг,  
красного сладкого перца — 500 г, 6%-го уксуса — 100 мл,  
воды — 1 л, растительного масла — 1 стакан,  
соли — 3 ст. ложки, сахара — 3—4 ст. ложки,  
зелень петрушки.*

---

Соцветия цветной капусты и брокколи бланшируйте 3 минуты и облейте холодной водой. Помидоры нарежьте крупными дольками, сладкий перец — кольцами, зелень петрушки измельчите. Сварите маринад из воды, масла, уксуса, соли и сахара, прокипятите его 2 минуты и выложите в него овощную смесь. Варите на среднем огне 10 минут, разложите по стерилизованным банкам и закатайте. Переверните, укутайте, остудите.

### **«Тещин язык» из баклажанов и моркови**

*Молодых огурцов — 3 кг, моркови — 1 кг,  
сладкого перца — 1 кг, помидоров — 1 кг,  
чеснока — 3—4 зубчика, растительного масла — 1 стакан,  
сахара — 1 стакан, соли — 1—2 ст. ложки, 9%-го уксуса — 1 стакан, зелень петрушки — по вкусу.*

---

Молодые баклажаны нарежьте вдоль на 8 частей. Сладкий перец, морковь, чеснок и помидоры пропустите через мясорубку. Зелень измельчите. Сложите все овощи в посуду для варки салата, добавьте соль, сахар и растительное масло, перемешайте и поставьте на огонь. Варите с момента закипания в течение 15 минут, добавьте зелень и уксус и проварите еще 5 минут. Разложите в горячем виде в стерилизованные банки, закатайте, переверните и укутайте.





### **«Тещин язык» с кабачками и помидорами**

*Кабачков — 3 кг, помидоров — 1 кг, горького перца — 1—2 шт., сладкого перца — 5 шт., чеснока — 150 г, сахара — 200 г, соли — 2 ст. ложки, растительного масла — 250 г, 9%-го уксуса — 200 г.*

---

Кабачки очистите, разрежьте вдоль пополам и затем каждую часть поперек тонкими полукружьями. Все ингредиенты пропустите через мясорубку или измельчите в блендере, поставьте на огонь (уксус не добавляйте!) и вскипятите. Горячей смесью залейте кабачки и оставьте на 2 часа. После этого поставьте салат на огонь и варите с момента закипания 20 минут. За 5 минут до окончания варки влейте уксус. Закатайте, переверните, укутайте.

### **Салат из патиссонов и моркови**

*Патиссонов — 3 кг, моркови — 500 г, лука — 500 г, чеснока — 2 головки, сахара — 1 стакан, 7%-го уксуса — 1 стакан, растительного масла — 1 стакан, соли — 3 ст. ложки.*

---

Патиссоны и морковь натрите на крупной терке, лук нарежьте полукольцами. Чеснок пропустите через пресс. Соедините все ингредиенты, перемешайте и оставьте на 2 часа. Затем еще раз перемешайте и разложите по стерилизованным банкам. Поставьте стерилизоваться на 50 минут с момента закипания. Закатайте, переверните.

### **«Тещин язык» из баклажанов (мелкая нарезка)**

*Баклажанов — 3 кг, сладкого перца — 1 кг, горьких перца — 2 шт., чеснока — 100 г, томатной пасты — 700 г, сахара — 1 стакан, растительного масла — 1 стакан, соли — 2 ст. ложки, 70%-го уксуса — 1 ст. ложка.*

---

Перец нарежьте кубиками, горький перец измельчите, баклажаны нарежьте кубиками крупнее, чем сладкий перец. Сме-





шайте все ингредиенты, кроме уксуса, варите в течение 30 минут на среднем огне. В конце варки добавьте уксус, перемешайте и разложите по стерилизованным банкам. Закатайте, переверните, укутайте.

### **Цветная капуста и брокколи в томатной заливке**

*Цветной капусты — 1,5 кг, брокколи — 1,5 кг,  
помидоров — 1,5 кг, сладкого перца — 1 кг,  
чеснока — 2 крупные головки,  
петрушки — 200 г, растительного масла — 200 г,  
сахара — 100 г, соли — 60 г, 9%-го уксуса — 120 мл.*

---

Разберите капусту на соцветия и отварите в кипящей воде в течение 5 минут. Откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. Остальные ингредиенты пропустите через мясорубку или измельчите блендером. Поместите смесь в кастрюлю и доведите до кипения. Опустите в нее капусту и варите в течение 10—15 минут на среднем огне. Разлейте по стерилизованным банкам и закатайте. Переверните, укутайте и остудите.

### **Салат «Деликатесный»**

*Цветной капусты — 1 кг, брокколи — 1 кг, помидоров — 1,2 кг,  
желтого сладкого перца — 200 г, растительного масла — 200 г,  
сахара — 5 ст. ложек, соли — 2 ст. ложки, чеснока — 80 г,  
зелени петрушки — 200 г, 9%-го уксуса — 100 г.*

---

Бланшируйте соцветия капусты в подсоленной воде в течение 4 минут. Помидоры измельчите на мясорубке или при помощи блендера, добавьте остальные ингредиенты и вскипятите. В кипящую томатную массу опустите соцветия капусты и варите на медленном огне 30 минут. Разлейте по стерилизованным банкам, закатайте, переверните и укутайте.



### **«Тещин язык» из кабачков**

*Кабачков — 1 кг, горького перца — 2 шт., сладкого перца — 2 шт., головка чеснока, сахара —  $\frac{1}{2}$  стакана, соли — 2 ст. ложки, томатной пасты —  $\frac{1}{2}$  стакана, 9%-го уксуса — 1 ст. ложка, воды — 250 мл, растительное масло — по вкусу.*

---

Разведите томатную пасту водой и доведите ее до кипения. Добавьте измельченный горький и сладкий перец и чеснок, пропущенный через пресс. Кабачки нарежьте в виде язычков, опустите в кипящий соус и варите в течение 30 минут. Разложите в горячем виде в стерилизованные банки, закатайте, переверните и укутайте.

### **«Тещин язык» из огурцов**

*Огурцов — 3 кг, помидоров — 1,5 кг, сладкого перца — 4 шт., горький перец, чеснока — 100 г, соли — 2 ст. ложки, сахара —  $\frac{1}{2}$  стакана, растительного масла — 1 стакан, 6%-го уксуса —  $\frac{1}{2}$  стакана.*

---

Огурцы нарежьте кружочками. Помидоры, перец, чеснок пропустите через мясорубку или измельчите в блендере. В посуду для варки салата сложите все овощи и ингредиенты (кроме уксуса) и поставьте на огонь. Варите в течение 20 минут. За 5 минут до окончания варки влейте уксус. Разложите в горячем виде по стерилизованным банкам, закатайте, переверните.

### **«Тещин язык» с огурцами и перцем**

*Огурцов — 3 кг, помидоров — 1,5 кг, сладкого перца — 4 шт., стручок горького перца, чеснока — 100 г, соли — 2 ст. ложки, сахара —  $\frac{1}{2}$  стакана, 6%-го уксуса —  $\frac{1}{2}$  стакана, растительного масла — 1 стакан.*

---

Огурцы нарежьте кружочками, остальные овощи пропустите через мясорубку. Сложите все ингредиенты, кроме уксуса, и по-



ставьте на огонь. Варите с момента закипания в течение 20 минут. За 5 минут до окончания варки влейте уксус, перемешайте. Разложите по стерилизованным банкам, закатайте, переверните, укутайте.

### **«Тещин язык» с кабачками и перцем**

*Кабачков — 3 кг, чеснока — 2—3 головки,  
горького перца — 1—3 стручка, сладкого перца — 5 стручков,  
томатного соуса — 500 мл, сахара — 1/2 стакана,  
воды — 250 мл, растительного масла — 1 стакан,  
соли — 1,5 ч. ложки, 9%-го уксуса — 3 ст. ложки,  
звездочки — 3—4 бутона, черного перца — 5—7 горошин.*

---

Вызревшие кабачки очистите от кожицы и семян и нарежьте тонкими длинными полосками. Все остальные продукты пропустите через мясорубку или измельчите в блендере, добавьте к полученной массе соль, сахар и уксус, поставьте на огонь и доведите до кипения. Положите в кипящую массу кабачки, проварите в течение 40 минут и разложите в горячем виде по стерилизованным банкам. Закатайте, переверните, укутайте.

### **«Тещин язык» с кабачками соломкой**

*Кабачков — 3 кг, помидоров — 1,5 кг, сладкого перца — 5 шт.,  
горького красного перца — 2—3 шт., чеснока — 4 головки,  
растительного масла — 250 мл, соли — 1 ст. ложка,  
сахара — 1 стакан, 6%-го уксуса — 1 стакан.*

---

Молодые кабачки очистите от кожицы и семян и нарежьте вдоль тонкой соломкой. Помидоры и перец обоих видов пропустите через мясорубку или измельчите в блендере, перелейте в эмалированную посуду и поставьте на огонь. После закипания добавьте соломку из кабачков, соль, сахара и растительное масло и варите в течение 25—30 минут, помешивая. За 5 минут до







окончания варки добавьте измельченный чеснок и уксус. Разложите горячим по стерилизованным банкам и закатайте.

### **«Тещин язык» из кабачков (мелкая нарезка)**

*Кабачков — 3 кг, сладкого перца — 5 шт., горького перца — 1—3 шт., томатной пасты — 500 г, чеснока — 1—3 головки, растительного масла — 1 ст. ложка, сахара — 1 стакан, соли — 1 ст. ложка с горкой, 70%-го уксуса — 1 ст. ложка.*

---

Кабачки очистите и натрите на крупной терке или на терке для корейской моркови. Измельчите перец при помощи блендера или мясорубки, соедините с томатной пастой и залейте кабачки. Поставьте полученную смесь на огонь, доведите до кипения и варите на среднем огне 40—50 минут. Затем добавьте чеснок, пропущенный через пресс, и уксус, перемешайте, вскипятите, проварите 10—15 минут и разложите по банкам. Закатайте.

### **Консервированные патиссоны**

*На 3-литровую банку: петрушки — 10 веточек, хрена — 2 листа, вишни — 5—7 листов, смородины — 10 листьев, чеснока — 1 головка, лавровых листа — 2 шт., душистого перца — 5 горошин, черного перца — 6—7 горошин. Для заливки: соли — 3 ст. ложки, сахара — 1 ст. ложка, 9%-го уксуса — 3 ст. ложки.*

---

Уложите специи на дно 3-литровой банки. Мелкие патиссоны примерно одинакового размера плотно уложите в банку, залейте кипятком и дайте постоять 10 минут. Воду слейте и залейте новой порцией кипятка. Дайте постоять еще 5 минут, слейте воду в кастрюлю, добавьте соль и сахар, вскипятите и залейте патиссоны. Добавьте в каждую банку по 3 ст. ложки уксуса и закатайте.





### **«Тещин язык» с кабачками (в виде икры)**

*Кабачков — 3 кг, горького перца — 2—3 стручка,  
сладкого перца — 4—5 стручков, чеснока — 100 г,  
растительного масла — 1 стакан, сахара — 1 стакан,  
соли — 3 ст. ложки, 9%-го уксуса — 3 ст. ложки,  
томатной пасты — 700 г, воды — 700 мл.*

---

Разведите томатную пасту в воде и поставьте на огонь. После закипания добавьте масло, сахар, соль и уксус. Все овощи пропустите через мясорубку. Положите в кипящий соус, доведите до кипения и тушите на среднем огне 40 минут. Разложите по стерилизованным банкам, закатайте, переверните и укутайте на 2 суток.

### **Салат-ассорти с патиссонами**

*Патиссонов — 3 кг, моркови — 500 г, лука — 500 г,  
сладкого перца — 5—6 шт., чеснока — 5—6 головок,  
соли — 2 ст. ложки с горкой, сахара — 1 стакан,  
9%-го уксуса — 1 стакан, растительного масла — 1 стакан,  
черного молотого перца — 1 ст. ложка, горького перца —  
2—3 стручка, приправы для корейской моркови — 1 пакет,  
кинзы — 1 пучок, петрушки — 1 пучок, укропа — 1 пучок.*

---

Патиссоны и морковь натрите на терке для корейской моркови, лук и перец — полукольцами. Чеснок измельчите при помощи пресса, зелень нарежьте. Смешайте все ингредиенты и оставьте на 3 часа. Затем снова перемешайте и наполните салатом стерилизованные банки. Прикройте крышками и поставьте стерилизоваться на 12 минут. Закатайте, переверните.

### **Патиссоны, фаршированные в тыкве**

Мелкие патиссоны разрежьте пополам и удалите семенную камеру. Приготовьте фарш из кореньев пастернака, моркови, петрушки, сельдерея: мелко нашинкуйте, добавьте измельченный



лук и потушите на растительном масле. Посолите, перемешайте. Можно добавить немного зелени. Нафаршируйте патиссоны, сложите их в очищенную полую тыкву и залейте рассолом (на 1 л воды — 60 г соли, 50 г сахара). Поставьте в холодное место.

### **Салат-ассорти с патиссонами в желе**

*На 3-литровую банку: мелкие патиссоны, помидоры, лук-севок, корнишоны, растительного масла — 1 ст. ложка, черного перца — 3—5 горошин, воды — 1 л, соли — 1 ст. ложка, сахара — 2 ст. ложки, 9%-го уксуса — 250 мл, желатина — 3 ст. ложки.*

---

Овощи помойте, обсушите и сложите в стерилизованные банки. В каждую банку влейте по 3 ст. ложки растительного масла и положите перец горошком. Замочите желатин в холодной кипяченой воде. Приготовьте маринад: вскипятите воду с солью и сахаром, дайте покипеть 3 минуты. Горячим маринадом разведите желатин, размешайте и добавьте уксус. Залейте овощи в банках, прикройте крышками и поставьте стерилизоваться на 20 минут. Закатайте.

### **Салат из патиссонов со сладким перцем и помидорами**

*Патиссонов — 2 кг, сладкого перца — 1 кг, помидоров — 1 кг, чеснока — 50 г, гвоздики, корицы, лаврового листа, черного и душистого перца горошком, листья вишни и смородины, 9%-го уксуса — по вкусу. Для заливки: воды — 1 л, соли — 35 г, сахара — 50 г, лимонной кислоты — 3 г.*

---

Мелко нарежьте патиссоны и сладкий перец, чеснок пропустите через пресс, помидоры нарежьте кружочками. В стерилизованные банки уложите пряности, на них слоями помидоры, смесь патиссонов, сладкого перца и чеснока. В каждую литровую



банку влейте по 1 ч. ложке уксуса и залейте овощи горячим рассолом. Поставьте стерилизоваться: 0,5-литровые — 25 минут, 1-литровые — 30 минут. Закатайте.

### Овощное ассорти с патиссонами

*На трехлитровую банку: патиссонов —  $\frac{1}{2}$  шт., лук — 1 шт., чеснока — 4 зубчика, моркови —  $\frac{1}{2}$  шт., сладкого перца — 1 шт., мелких огурцов — 5—7 шт., помидоров черри — 5—7 шт., кабачок — 1 шт., черного перца — 10 горошин, лавровых листа — 2 шт., гвоздики — 3 бутона, соли — 2 ст. ложки, сахара — 4 ст. ложки, 5%-го уксуса —  $\frac{1}{2}$  стакана.*

---

Патиссоны нарежьте дольками, морковь и кабачок — кружочками, лук и сладкий перец разрежьте на 4 части. На дно стерилизованных банок уложите специи и приправы, сахар и соль, сверху красиво расположите овощное ассорти и залейте кипятком. Поставьте стерилизоваться на 15 минут с момента закипания. В этот салат можно добавить соцветия цветной капусты или брокколи.

### Икра из патиссонов

*Патиссонов — 4,5 кг, моркови — 1 кг, лука — 500 г, помидоров — 500 г, сладкого перца — 500 г, томатной пасты — 70 г, сахара — 80 г, соли — 70 г, 9%-го уксуса — 70 г, растительного масла.*

---

Подготовленные патиссоны нарежьте соломкой и поставьте тушиться в глубокой кастрюле примерно на час, чтобы испарилась жидкость. Тем временем обжарьте на растительном масле лук и морковь до золотистого цвета. После того как патиссоны потушатся, добавьте к ним морковь и лук, нарезанные соломкой перец и помидоры, соль и сахар и тушите, помешивая, примерно 45 минут. Влейте уксус, перемешайте и разложите по банкам. Закатайте, переверните, укутайте.



## Тушеная закуска из патиссонов

*Патиссонов (или смеси патиссонов, кабачков и тыквы) — 1 кг,  
помидоров — 500 г, зелени и корней петрушки — 200 г,  
лука — 200 г, воды — 200 мл, растительного масла, уксуса,  
соли — по вкусу.*

---

Нарежьте овощи и корни не слишком мелкими кусочками. Сложите в тазик или глубокую кастрюлю, добавьте воду и тушите примерно 40 минут с момента закипания. Влейте растительное масло, посолите, добавьте уксус и проварите еще минут 5. Тотчас же разложите по стерилизованным банкам и закатайте.

## Салат из патиссонов с чесноком

*Патиссонов — 4 кг, чеснока — 2 головки, соли — 100 г,  
сахара — 100 г, растительного масла — 100 г,  
9%-го уксуса — 100 г, зелени петрушки — 1 пучок.*

---

Молодые патиссоны нарежьте тонкими пластинками, чеснок также нарежьте очень тонко. Добавьте измельченную петрушку, соль, сахар, растительное масло, уксус, перемешайте и разложите по стерилизованным 0,5-литровым банкам. Поставьте стерилизоваться на 20 минут. Закатайте, переверните.

## Салат «Легкий»

*Огурцов — 8 кг, моркови (крупная) — 5—6 шт.,  
лука репчатого — 300—500 г.*

*Для маринада: соли — 1 ст. ложка, сахара — ½ стакана, уксуса 3%-го — 1 стакан, подсолнечного масла — 1 стакан,  
лаврового листа, перца (горошком) — по вкусу.*

---

Огурцы (можно использовать переросшие) порезать, как на салат. Морковь порезать, но не шинковать. Лук репчатый порезать полукольцами. Все перемешать в большом тазу. Затем залить мари-



надом, заранее сваренным и остуженным. Разложить в стерильные банки. Стерилизовать: 0,5 л — 8 минут, литровые 10—12 минут. Все это перемешать, довести до кипения. Остудить.

### **Фаршированные помидоры**

*Помидоров-пальчиков — 3 кг, воды — 3 л,  
соли — 2 ст. ложки, сахара — 2 ст. ложки,  
70%-го уксуса — 1 ч. ложка, чеснока,  
специй — по вкусу.*

---

Нарежьте крупные очищенные дольки чеснока на 4 части. Сделайте узким ножом надрез в той части помидоров, которой они крепятся к ветке, и вставьте в него чеснок. Его можно дополнительно обвалить в измельченной зелени или смеси перцев. Уложите нафаршированные помидоры в стерилизованные банки и залейте кипящим маринадом из воды, соли, сахара и уксуса.

Закатайте, переверните, укутайте.

### **Помидоры со смородиной и медом**

*Помидоров — 3 кг, меда — 70 г,  
сока красной смородины — 300 мл, зелени Melissa — 20 г,  
зелени тархуна — 20 г, соли — 40 г, воды — 7 л.*

---

Некрупные помидоры бланшируйте в кипятке в течение 30 секунд. Зелень промойте и крупно нарежьте. Уложите помидоры и зелень солями в банки. Для рассола растворите в воде соль и мед, вскипятите, добавьте сок смородины и снова доведите до кипения. Залейте кипящим рассолом помидоры в банках, прикройте крышками и оставьте на 25—30 минут. Слейте рассол, снова вскипятите его и залейте помидоры. Через 25—30 минут повторите операцию с кипячением рассола и заливанием помидоров, накройте стерильными крышками и закатайте. Переверните, укутайте.



## Огурцы с хреном и мятой

Огурцов — 4 кг, лавровых листа — 6—7 шт.,  
душистого перца горошком — 1 ч. ложка, маленький жгучий  
перец, чеснока — 5—6 зубчиков, хрена — 2—3 листа,  
небольшой пучок мяты, пучок зелени укропа и сельдерея,  
соли — 50 г.

---

На дно стерилизованных банок уложите специи (кроме соли), нарезанный чеснок и измельченную зелень. Заполните банки огурцами и залейте кипящей водой. Накройте крышками и поставьте в слабо кипящую воду на 3 минуты. Слейте воду, залейте огурцы новой порцией кипятка и прогревайте банки еще 5 минут. В эмалированную кастрюлю всыпьте соль, добавьте немного кипятка и растворите ее, затем влейте воду из банок, вскипятите и залейте банки в третий раз. Закатайте, переверните.

## Фаршированные помидоры по-болгарски

Помидоров — 6,5 кг, лука — 600 г, моркови — 4 кг,  
корня пастернака — 250 г, корня петрушки — 130 г,  
корня сельдерея — 10 г, зелени укропа — 50 г,  
зелени петрушки — 50 г, зелени сельдерея — 50 г,  
соли — 100 г, сахара — 100 г, острого красного молотого  
перца — 15 г, черного молотого перца — 10 г.

---

Отберите 4 кг примерно одинаковых твердых помидоров для фарширования. Со стороны плодоножки сделайте надрез и при помощи чайной ложечки выньте мякоть с семенами. Оставшиеся помидоры измельчите и вместе с мякотью прогрейте до кипения. Добавьте половину нормы соли, сахар и перец и варите, еще 5 минут, постоянно помешивая. Лук нарежьте полукольцами и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистите и нарежьте средними кубиками. Обжарьте каждый вид по отдельности на растительном масле. Зелень измельчите. Соедините коренья, лук и зелень, положите половину



нормы соли и перемешайте. Нафаршируйте полученной смесью помидоры. Уложите нафаршированные помидоры в литровые банки, залейте горячим соусом из помидоров и поставьте стерилизоваться на 60 минут. Закатайте.

### **Салат «Небесная радость»**

*Сладкого перца (зеленого) — 1,6 кг,  
капусты — 4,4 кг, моркови — 1,6 кг, репчатого лука — 1,2 кг.  
Для заливки: сахара — 50г, соли — 150г,  
уксуса (6%) — 90 мл, растительного масла — 900 г,  
душистого перца — 20 шт., гвоздики — 20 шт.,  
лаврового листа — 40 шт.*

---

Капусту пошинковать, перец сладкий порезать соломкой, порезать морковь и репчатый лук полукольцами. Все перемешать аккуратно, т. е. не мять.

Залить заливкой, уложить в стерильные банки. Стерилизовать: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 30—35 минут. Закатать.

### **Огурцы с брусникой**

*Огурцов — 4 кг, брусники — 500 г, чеснока — 1 головка,  
хрена — 3—4 листа, укропа — 1 пучок, зелени петрушки  
и сельдерея — 1 небольшой пучок,  
несколько листочков базилика, горсть лука-севка,  
соли — 60 г, воды — 6 л.*

---

Замочите мелкие огурцы в холодной воде на 4—6 часов, меняя воду каждый час, затем промойте в проточной воде. На дно банок уложите специи, зелень и зубчики чеснока. Наполните банки огурцами, пересыпая их очищенным луком-севком и ягодами брусники. Растворите в воде соль, вскипятите рассол и залейте банки. Поставьте стерилизоваться на 10 минут, закатайте, переверните.





## Салат из капусты

*Капусты — 1 кг, помидоров — 1,5 кг, сладкого перца — 1 кг,  
яблок — 600 г, лука — 400 г, растительного масла — 20 мл,  
соли — 45 г, сахара — 35 г.*

---

Помидоры нарежьте дольками, перец и лук — кольцами, яблоки — тонкими ломтиками, капусту тонко нашинкуйте. Сложите все овощи в эмалированный таз, залейте растительным маслом, перемешайте с солью и сахаром и уложите в подготовленные банки. Поставьте стерилизоваться на 10 минут и закатайте.

## Патиссоны с капустой

*Для маринада: воды — 2 л, сахара — 3 стакана,  
3%-го уксуса — 2 стакана, растительного масла — 2 стакана,  
соли — 4 ст. ложки.*

---

Белокочанную капусту и патиссоны очистите, нарежьте дольками и бланшируйте в кипятке в течение 5 минут, после чего сразу же опустите в ледяную воду. Уложите капусту и патиссоны в стерилизованные банки, залейте горячим маринадом и закройте полиэтиленовой крышкой. После остывания храните в холодильнике.

## «Майсан» (острая закуска)

*Кабачков — 3 кг, стручковой фасоли — 2 кг, сладкого перца — 500 г, воды — 1,5 л, 9%-го уксуса — 500 мл, чеснока — 150 г, соли — 150 г, сахара — 250 г, растительного масла — 350 г, петрушки — 3—4 пучка, горького перца — 1—3 стручка.*

---

Стручки фасоли обрежьте, снимите прожилки и нарежьте кусочками длиной 2—3 см. Перец нарежьте четвертькольцами, баклажаны — кружочками, острый перец измельчите. Подготовьте маринад, доведите его до кипения, опустите в него овощи и ва-



рите в течение 30—35 минут, аккуратно помешивая. Разложите в горячем виде по стерилизованным банкам и закатайте.

### **«Юрча» (закуска из кабачков)**

*Кабачков — 3 кг, сладкого перца — 1 кг, помидоров — 1 кг,  
6%-го уксуса — 100 мл, чеснока — 150—200 г, сахара — 200 г,  
соли — 100 г, растительного масла — 400 мл,  
зелени петрушки — 2—3 пучка, острого перца — 1—2 стручка.*

---

Помидоры пропустите через мясорубку, влейте в томатную массу уксус, масло, добавьте соль, сахар, измельченную петрушку и чеснок и вскипятите. Положите нарезанные кубиками кабачки и сладкий перец, перемешайте и варите под крышкой в течение 40—45 минут, помешивая. Закатайте.

### **Огурцы в тыквенно-яблочном соке**

*На трехлитровую банку: тыквенного сока — 1 л,  
яблочного сока — 300 мл, соли — 50 г, сахара — 50 г.*

---

Огурцы обдайте кипятком и уложите в банки. Вскипятите маринад из сока тыквы, яблочного сока, соли и сахара и трижды залейте огурцы, выдерживая по 5 минут. После третьего раза закатайте, переверните и укутайте. Как вариант можно приготовить огурцы только в яблочном соке.

### **Заготовки из кабачков по-огуречному**

*Кабачка — 2 шт., воды — 1 л, уксуса 9%-го — 450 мл, листьев черной смородины — 15 г, лавровых листа — 2 шт., гвоздики — 8 бутонов, черного перца — 5 горошин, соли — 1,5 ст. ложки.*

---

Кабачки хорошо вымойте, очистите от кожуры, удалите семена и нарежьте крупными кубиками. В кастрюле смешайте 1 л





воды, 450 мл уксуса, добавьте соль, перец, гвоздику, 2 лавровых листа и листья черной смородины. Получившуюся смесь доведите до кипения. В кипящий маринад добавьте нарезанные кабачки. Через 5—7 минут выньте кабачки и остудите их в холодной воде. Переложите кабачки в стерильные банки и залейте кипящим маринадом. Прикройте крышками и стерилизуйте банки еще 15—20 минут, затем закатайте крышки, переверните банки и укутайте одеялом до полного остывания.

## «Саника» (закуска с баклажанами и тыквой)

*Баклажанов — 1 кг, тыквы — 1 кг, помидоров — 1 кг,  
яблоко — 1 кг, сладкого перца — 1 кг, растительного масла —  
40 мл, чеснока — 200—250 г, сахара — 200 г, соли — 70 г,  
9%-го уксуса — 100 г, зелени петрушки — 2 пучка,  
зелени укропа — 2 пучка, острого перца — 1—2 стручка.*

---

Нарежьте баклажаны, тыкву и сладкий перец кубиками, яблоки разрежьте на дольки, удалите семена (кожицу не срезайте) и нарежьте крупными кусочками. Измельчите зелень, пропустите через мясорубку помидоры и чеснок. В томатную массу добавьте растительное масло, соль и сахар, доведите до кипения и смешайте с нарезанными овощами. Варите в течение 50—60 минут после закипания на среднем огне, помешивая. Закатайте.

## Заготовки из кабачков по-корейски

*Кабачков — 3 кг, репчатого лука — 500 г,  
болгарского перца — 6 шт, чеснока — 2—3 головки,  
подсолнечного масла — 1 ст. ложка, уксуса 9%-го — 200 г,  
сахара — 200 г, соли — 2 ст. ложки,  
специи для моркови по-корейски, зелень.*

---

Морковь очистите и натрите на терке для моркови по-корейски или нарежьте очень тонкими длинными полосками.





Очистите и натрите на такой же терке кабачки. Болгарский перец и лук очистите и нарежьте тонкой соломкой. Чеснок очистите и пропустите через пресс, а зелень мелко нарежьте. В отдельной посуде смешайте масло, уксус, сахар, соль и специи. Залейте получившимся маринадом овощи, тщательно все перемешайте и поставьте в холодильник на 3—4 часа. Затем разложите все по стерильным банкам, накройте крышками и стерилизуйте еще 20—30 минут, после чего закатайте крышки.

### **Кабачки в яблочном соке и масле**

*Кабачка — 2 шт, яблочного сока — 1 стакан,  
растительного масла — 1 стакан, воды — 1 стакан,  
соли — 1,5 ст. ложки, сахара — 1,5 ст. ложки,  
чеснока — 3 дольки.*

---

Кабачки вымойте, очистите от кожуры и удалите семена. Подготовленные кабачки нарежьте соломкой и выложите в стерильную 3-литровую банку. Смешайте яблочный сок, растительное масло, воду, сахар, соль и тертый чеснок, доведите маринад до кипения. Залейте кипящим маринадом кабачки и закатайте крышкой. Переверните банку, укутайте ее одеялом, после остывания храните заготовку в прохладном месте.

### **Кабачковая икра с изюмом и яблоками**

*Кабачки — 1 кг, помидоры — 1 кг, зеленые яблоки — 500 г,  
изюм — 500 г, сахар — 500 г, белый винный уксус — 600 мл,  
кусочек корня имбиря, бутонов гвоздики — 10—12 шт.,  
перец горошком — 1 ч. ложка,  
кориандр сушеный — 1 ч. ложка, соль.*

---

Помидоры вымойте и сделайте на них крестообразный надрез, затем опустите на 30 секунд в кипящую воду, выньте и переложите в миску с холодной водой. Снимите с помидоров кожицу



и нарежьте их небольшими кусочками. Кабачки и яблоки вымойте, очистите от кожуры и нарежьте кубиками. Лук очистите и нарежьте полукольцами. Имбирь очистите и нарежьте очень мелкими кусочками. В небольшой плотный мешочек заверните имбирь, гвоздику, перец и кориандр. В большую кастрюлю выложите кабачки, помидоры, яблоки, лук и мешочек с пряностями, влейте туда же уксус и доведите до кипения. Уменьшите огонь до минимума и варите, периодически помешивая, 1 час. Затем добавьте промытый изюм и продолжайте готовить еще 1,5 часа до полного разваривания. Выньте мешочек со специями, дайте икре немного остыть и разложите по стерильным банкам, накройте полиэтиленовыми крышками и оставьте в прохладном месте. Икру можно пробовать через 3—4 недели.

### **Заготовки из кабачков в лимонном масле**

*Молодых кабачков — 1 кг, цедра 1 лимона,  
горького перца — 1 стручок, укроп, петрушка, базилик,  
растительное масло, черный молотый перец,  
воды — 3 стакана, яблочного уксуса — 1,5 стакана,  
соли — 1 ст. ложка.*

---

Кабачки вымойте и, не счищая кожуры, нарежьте кружочками. В кастрюле смешайте 3 стакана воды, 1,5 стакана яблочного уксуса и 1 ст. ложку соли, размешайте и доведите маринад до кипения. В кипящий маринад опустите кружочки кабачка и варите в течение 2 минут. Выньте кабачок из маринада и обжарьте на растительном масле до золотистой корочки. Готовые кабачки выложите в отдельную миску, поперчите, добавьте измельченный горький перец, мелко нарезанные укроп, петрушку и базилик, а также лимонную цедру. Тщательно все перемешайте. Выложите кабачки с лимонной цедрой и зеленью в стерильные банки и залейте растительным маслом так, чтобы оно полностью их покрывало. Закатайте крышки и храните в прохладном месте не дольше 3 месяцев.



### Закуска из кабачков и моркови

*Кабачков — 700 г, моркови — 300 г, головки репчатого лука, чеснока — 4—6 долек, пучок укропа, пучок петрушки, растительного масла — 4 ст. ложки, столового уксуса — 7 ст. ложек, сахара — 1 ч. ложка, соли — 1 ст. ложка.*

---

Кабачки вымойте, очистите от кожуры и семян и нарежьте кубиками. Морковь очистите и натрите на терке. Лук и чеснок очистите и мелко нарежьте. Зелень укропа и петрушки промойте в проточной воде и порубите. Кабачки посолите и обжарьте в растительном масле. Лук и морковь посыпьте сахаром и обжарьте в растительном масле, оставшемся от жарки кабачков. Кабачки, лук и морковь перемешайте с чесноком и зеленью. Уложите все в банку, влейте уксус, накройте чистой крышкой и поставьте в кастрюлю с горячей водой. Стерилизуйте банку 10 минут, после чего закатайте крышку, охладите и уберите на хранение.

### Заготовки из кабачков и лимонов

*Молодых кабачков — 1 кг, натурального яблочного уксуса — 2 стакана, соли — 1 ст. ложка, лимон, сладкий красный перец, базилика — 1 пучок, оливкового масла — 500 мл, перец чили, соль.*

---

Кабачки вымойте и очистите от кожуры. Нарежьте кабачки кольцами толщиной примерно 5 мм. Смешайте уксус с 4 стаканами воды, посолите и доведите полученную смесь до кипения. В маринад выложите кабачки и кипятите 2—3 минуты, затем выньте кабачки и обсушите их. Нарежьте лимон вместе с кожурой, перец чили и базилик. Кабачки обжарьте в масле до золотистого цвета, к маслу добавьте чили. Обжаренные кабачки разложите по банкам, пересыпая лимоном, сладким перцем и базиликом. Банки залейте оливковым маслом так, чтобы кабачки были полностью им покрыты. Закройте банки полиэтиленовыми крышками и храните в прохладном месте не дольше 3 месяцев.





### Салат «Нюра»

Огурцы — 650 г, лук репчатый — 330 г, укроп — 10 г,  
соль — 10 г, сахар — 10 г, перца (душистого и горького, зерна) —  
4—6 шт., лавровый лист — 1 шт., масло подсолнечное —  
100 мл, уксус (9%) — 40 мл.

---

Свежие огурцы перебрать, промыть. Мелкие плоды разрезать на кружочки толщиной до 1 см, более крупные — сначала по длине, затем на пластинки толщиной до 1 см. Репчатый лук разрезать на пластинки толщиной до 0,5 см, молодой укроп — на кусочки длиной 0,5—0,8 см. В банку перед закладкой пряностей и овощей влить прокаленное и охлажденное до 70 °С рафинированное подсолнечное масло. Затем на дно банок положить перец душистый и горький, затем укладывать слоями огурцы, присыпая каждый луком, укропом, солью, сахаром, 9%-ным уксусом. Укладка овощей должна быть плотной, наполнение на 1,5 см ниже верха горловины банки. Сверху добавить немного кипящей воды. Стерилизовать при 100 °С и слабом кипении воды в стерилизаторе: банки вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 12 мин.

### Салат «Васа-лоп»

Огурцы — 650 г, лук репчатый — 330 г, укроп — 10 г,  
соль — 10 г, сахар — 10 г, перца (душистого и горького, зерна) —  
4—6 шт., лавровый лист — 1 шт., масло подсолнечное — 100 мл,  
уксус (9%-ный) — 40 мл.

---

Свежие огурцы перебрать, промыть. Мелкие плоды разрезать на кружочки толщиной до 1 см, более крупные — сначала по длине, затем на пластинки толщиной до 1 см. Репчатый лук разрезать на пластинки толщиной до 0,5 см, молодой укроп — на кусочки длиной 0,5—0,8 см. В банку перед закладкой пряностей и овощей влить прокаленное и охлажденное до 70 °С рафинированное подсолнечное масло. Затем на дно банок положить перец душистый и горький, затем укладывать слоями огур-





цы, присыпая каждый луком, укропом, солью, сахаром, 9%-ным уксусом. Укладка овощей должна быть плотной, наполнение на 1,5 см ниже верха горловины банки. Сверху добавить немного кипящей воды. Стерилизовать при 100 °С и слабом кипении воды в стерилизаторе: банки вместимостью 0,5 л — 10 минут, 1 л — 12 минут.

### Острое лечо из кабачков — 1 вариант

*Кабачков — 3 кг, чеснока — 100 г, сладких перцев — 6 шт.,  
горького перца — 1 стручок, томатного сока — 1 л,  
соли — 2 ст. ложки, 9%-го уксуса — 1 стакан, сахара — 1 стакан.*

---

Чеснок, сладкий и горький перец пропустить через мясорубку, залить томатным соком, добавить соль, сахар, уксус, хорошо размешать и варить 10 минут. В томатную смесь выложить кабачки и варить все еще 20 минут. Разложить горячим по стерилизованным банкам, закатать.

### Острое лечо из кабачков — 2 вариант

*Кабачков — 2 кг, помидоров — 2 кг, чеснока — 3 головки,  
репчатого лука — 3 головки, болгарского перца — 500 г,  
морковки — 1—2 шт., острый перец, зелень, сахара — 1 стакан,  
соли — 2 ст. ложки, уксуса 9%-го — 1/2 стакана.*

---

Помидоры вымойте, очистите от кожицы и мелко нарежьте. Выложите нарезанные помидоры в большую кастрюлю и поставьте на огонь, варите до тех пор, пока помидоры не начнут кипеть. Морковь очистите и натрите на терке. Чеснок, острый перец и лук очистите и пропустите все через мясорубку. Получившуюся смесь и морковь добавьте к кипящим помидорам и варите еще 5 минут. В это время вымойте кабачки, снимите с них кожуру и нарежьте небольшими кубиками. Добавьте кабачок к помидорам. Болгарские перцы очистите от семян, нарежьте дольками







и добавьте к овощам. Посолите, добавьте сахар и варите еще 25 минут. За 5 минут до готовности добавьте уксус и рубленую зелень. Горячее лечо разложите по стерильным банкам и закройте крышки. Охладите банки при комнатной температуре.

### Огурцы в сладкой заливке — 1 вариант

*Корнишонов — 600 г, 6%-го уксуса — ¼ стакана,  
звездичек — 5 шт., душистого перца — 5 горошин.*

*Заливка: воды — 1 л, сахара — 1,5 стакана, соли — 1—2 ч. ложки.*

---

Вскипятите воду с сахаром и солью. Бланшируйте подготовленные огурцы в течение 5 минут и сразу же опустите в ледяную воду. На дно стерилизованных банок уложите пряности, заполните огурцами плотно и залейте уксусом и кипящим рассолом. Прикройте крышками и поставьте стерилизоваться: 0,5-литровые — 10 минут, 1-литровые — 12 минут. Закатайте, переверните, укутайте и дайте остыть.

### Огурцы в сладкой заливке — 2 вариант

*Мелких огурцов — 5 кг, зелени укропа с зонтиками — 50 г,  
моркови, корня хрена — 50 г, лука — 3 шт*

*Заливка: воды — 5 л, 6%-го уксуса — 1 л, соли — 2 ст. ложки,  
сахара — 1 стакан, лавровых листа — 4 шт,  
черного перца — 10 горошин, семян горчицы — ½ ст. ложки.*

---

Морковь, лук и корень хрена нарежьте тонкой соломкой. На дно стерилизованных банок положите укроп, заполните банки огурцами, пересыпая соломкой из овощей, и залейте доверху кипящим рассолом. Прикройте прокипяченными крышками и поставьте стерилизоваться: литровые — 40 минут, 3-литровые — 60 минут. Закатайте, переверните, укутайте. Огурцы в заливке из сока или яблочного уксуса могут стать полезной альтернативой обычному маринаду.





### Огурцы с яблочным уксусом по-индийски

Корнишонов — 2,5 кг, соли — 125 г, лука — 2 шт,  
сладкого перца, острого перца — 3 шт, чеснока — 3 зубчика,  
душистого перца — 3 ст. ложки, гвоздики — 1 ч. ложка,  
яблочного уксуса (примерно по 500 мл на 1-литровую банку).

---

Залейте огурцы подсоленной водой на ночь. Наутро промойте их, положите в банки кольца лука, кружочки сладкого перца, дольки чеснока и острые перчики и заполните банки огурцами. Залейте пряности яблочным уксусом, вскипятите и залейте огурцы, не доходя до верха 1 см. Закатайте, переверните.

### Огурцы со щавелем

На 3-литровую банку: щавеля — 300 г, воды — 4 стакана,  
соли — 1 ст. ложка, сахара — 1 ст. ложка.

---

Бланшируйте огурцы в кипящей воде 3 минуты, затем опустите в ледяную воду. Щавель отварите до изменения цвета (воду не выливайте!) и измельчите в блендере. Соедините щавелевое пюре с солью и сахаром, добавьте 4 стакана воды от варки щавеля и прокипятите 1—2 минуты. Выложите огурцы в стерилизованную банку, залейте кипящей заливки, оставьте на 2—3 минуты, затем слейте и прокипятите ее еще раз. Снова залейте, оставьте на 2—3 минуты, слейте и прокипятите. Повторите еще раз. После третьей заливки закатайте стерилизованными крышками. Переверните, укутайте.

### Огурцы в яблочно-огуречной заливке

На 3-литровую банку: свежавыжатого яблочного сока — 1 л,  
свежавыжатого огуречного сока (из переростков) — 1 л,  
соли —  $\frac{1}{2}$  ст. ложки, сахара —  $\frac{1}{2}$  ст. ложки.

---

Бланшируйте огурцы в кипятке в течение 2—3 минут. Соедините оба вида сока, добавьте сахар и соль, доведите до кипения.



Уложите огурцы в банку, залейте кипящей заливкой и оставьте на 5—10 минут. Слейте, доведите до кипения, снова залейте на несколько минут. Повторите еще раз. Закатайте, переверните, укутайте.

### **Огурцы в яблочном соке с сосновыми веточками**

*На 3-литровую банку: свежавыжатого яблочного сока — 1 л,  
соли — 1 ст. ложка, сосны по 10 см — 3 веточки.*

---

Бланшируйте огурцы в течение нескольких секунд в кипящей воде. Добавьте соль в яблочный сок и вскипятите. Уложите сосновые веточки на дно банок, уложите огурцы и залейте кипящей заливкой. Оставьте на 2—3 минуты, слейте, вскипятите, снова залейте и повторите еще раз. Закатайте, переверните, укутайте.

### **Рулетики из огурцов в яблочном уксусе**

*Огурцов — 1 кг, зелени укропа — 50 г, зелени эстрагона или другой  
пряной травы — 20 г, черной смородины — 20 листочков, соли —  
1 ч. ложка, 6%-го яблочного уксуса — ¼ ст. ложки, воды — 500 мл.*

---

Удалите плодоножки у огурцов, очистите кожицу и нарежьте в длину пластинами толщиной 5 мм. Измельчите зелень, чеснок крупно нарежьте. Уложите огурцы в подходящую стеклянную или керамическую посудину, пересыпая каждый слой зеленью, солью и чесноком. Прикройте огурцы смородиновыми листьями. Доведите до кипения смесь из воды и уксуса и остудите до комнатной температуры. Залейте огурцы, положите гнет и оставьте на сутки. Через 24 часа размягчившиеся пластинки сверните в рулетики вместе с зеленью и чесноком и плотно уложите в стерилизованные банки, на дно которых уложены свежие смородиновые листья. Залейте рассолом, прикройте листьями смородины



и закройте полиэтиленовыми крышками. Храните в прохладном темном месте.

### Огурцы в соке смородины

*Сока черной смородины — 250 мл, воды — 1 л, соли — 50 г, сахара — 20 г, чеснока — 2 зубчика, гвоздики — 2 шт., черного перца — 2 горошины, зелень укропа и мяты.*

---

Обрежьте кончики у огурцов. На дно банок уложите зелень и специи, заполните огурцами. Вскипятите смесь воды, сока, соли и сахара, залейте огурцы и поставьте банки стерилизоваться: литровые — 10 минут. Закатайте.

### Огурчики «Под водочку»

*Огурцов — 2 кг, соли — 2 ст. ложки, сахара — 2 ст. ложки, лимонной кислоты (или  $\frac{1}{2}$  стакана яблочного уксуса) — 1 ч. ложка, водки —  $\frac{1}{4}$  стакана, воды — 1,5 л, зелень.*

---

Ошпарьте огурцы кипятком и тотчас же опустите их в ледяную воду. Плотно уложите в банки, переслаивая рубленой зеленью. Вскипятите воду с солью, сахаром и кислотой, залейте в банки и дайте постоять под крышками в течение 5 минут. Повторите операцию с кипячением маринада и заливкой еще два раза. Перед закатыванием влейте в банки водку, укупорите.

### Салат из огурцов-переростков — 1 вариант

*Огурцов — 1 кг, моркови — 7 шт, сладкого перца — 2 шт, луковиц — 5 шт., головка чеснока, соли —  $\frac{1}{2}$  ст. ложки, лимонной кислоты —  $\frac{1}{2}$  ч. ложки, пучок укропа.*

---

Очистите огурцы от кожицы и семян и нашинкуйте на крупной терке. Перец, лук и морковь тонко нарежьте. Смешайте



овощи, добавьте укроп, соль и лимонную кислоту и оставьте на час.

Затем поставьте на огонь, доведите до кипения, уменьшите нагрев до среднего и варите салат в течение 15 минут. Разложите по стерилизованным банкам, закатайте, переверните, укутайте.

## Салат из огурцов-переростков — 2 вариант

*Переспелых огурцов — 2 кг,  
чеснока — 5 зубчиков, 9%-го уксуса — ½ стакана,  
растительного масла — ½ стакана,  
сахара — ½ стакана, соли — 2 ст. ложки,  
черного молотого перца — 1 ст. ложка.*

---

Очистите огурцы от кожицы, разрежьте вдоль на 6—8 частей и нарежьте поперек на 3—4 части. Чеснок и укроп измельчите. Выложите огурцы в кастрюлю, добавьте масло, уксус, соль, сахар, чеснок и укроп, перемешайте руками, накройте крышкой и поставьте в холодильник на 3 часа.

После этого разложите по 0,5-литровым банкам и поставьте стерилизоваться до тех пор, пока огурцы слегка не потемнеют. Закатайте, переверните, укутайте.

## Огурцы с острым кетчупом

*На 4 литровые банки: воды — 1,5 л,  
70%-го уксуса — 100 г, сахара — 1 стакан,  
соли — 2 ст. ложки, острого кетчупа — 250 г,  
чеснока — 8 зубчиков, корнишонов — 4 кг,  
зелень, перец горошком — по вкусу.*

---

Плотно уложите огурцы в банки вместе с зеленью, чесноком, перцем горошком.

Размешайте в воде сахар и соль, доведите до кипения, влейте острый кетчуп и прокипятите 1 минуту. Залейте получившей-



ся заливкой огурцы, прикройте крышками и поставьте стерилизоваться на 10 минут. Вытащите банки из воды и налейте в каждую по 25 г уксуса. Закатайте, переверните, укутайте.

### Салат из огурцов «Летний»

Огурцов — 3 кг, чеснока — 100 г,  
зелени петрушки — 30 г, сахара — 200 г,  
соли — 3 ст. ложки с верхом,  
6—9%-го уксуса (по вкусу) — 150 мл, лук,  
растительного масла без запаха — по вкусу.

---

Нарежьте огурцы на кружочки толщиной 3—5 мм. Зелень петрушки измельчите, чеснок выдавите через пресс. Смешайте с огурцами, добавьте соль, сахар и уксус.

Перемешайте и оставьте на 12 часов. Переложите в стерилизованные банки, добавьте по  $\frac{1}{2}$ —1 ст. ложки растительного масла. Закройте полиэтиленовыми крышками. Храните в холодильнике.

### Огурцы по-корейски

Огурцов — 5 кг, сахара — 1 стакан, 9%-го уксуса — 1 стакан,  
растительного масла — 1 стакан, соли — 3 ст. ложки,  
черного молотого перца — 1 ст. ложка,  
сухой горчицы — 2 ст. ложки,  
толченого чеснока — 2 ст. ложки.

---

Нарежьте огурцы-переростки поперек кружочками толщиной 5 мм. Выложите в миску, добавьте все специи и дайте настояться 2 часа.

Приготовьте маринад из уксуса, растительного масла, сахара, соли и горчицы, вскипятите. Огурцы разложите по стерилизованным банкам, залейте кипящим маринадом и поставьте стерилизоваться на 30 минут. Закатайте.



## Огурцы-переростки с горчичными зернами

Огурцов — 5 кг, семян горчицы — 250 г,

луковицы — 3 шт., головка чеснока.

Заливка: воды — 2,5 л, 6%-го уксуса — 2,5 л,

соли —  $\frac{3}{4}$  стакана, сахара — 1 кг.

---

Разрежьте огурцы вдоль, удалите семена и нарежьте кусочками. Обсушите на полотенце. Доведите до кипения воду, влейте уксус. Пересыпьте огурцы семенами горчицы, измельченным луком и чесноком, залейте водой с уксусом и оставьте на 2—3 часа. затем слейте воду, процедите, нагрейте до кипения, добавьте соль и сахар. Разложите огурцы по стерилизованным банкам, залейте кипящим маринадом, накройте крышками и поставьте стерилизоваться: 0,5-литровые — 10 минут, литровые — 15 минут, 3-литровые — 20 минут. Закатайте, переверните, укутайте.

## Салат «Задорный»

Помидоры (нарезать дольками) — 4 кг, перец (сладкий красный,

соломкой) — 1 кг, лук репчатый (кольцами) — 1 кг,

фасоль (замочить на сутки) — 1 кг,

масло подсолнечное — 500 мл., сахар — 400 г, соль — по вкусу.

---

Варить все кроме фасоли 40 мин. Затем положить фасоль, и варить еще 40 минут. В конце варки добавить немного горького перца. Разложить по банкам, пастеризовать.

## Пикули по-армянски

Капуста цветная, капуста белокачанная, морковь, острый стручковый перец красный, свекла, зеленые помидоры молочной зрелости, соль, душистый горошек, чеснок, сельдерей (зелень).

---

На 3-литровую банку. Укладываем зеленые помидоры и цветную капусту попеременно в банку. Перекладываем тонкими пла-



стинами свеклы и моркови. Не жалею сельдерея и стручок острого перца, пару долек чеснока, душистый горошек. На 3 литровую банку засыпаем 2 столовые ложки крупной соли. Закрываем крышку, взболтаем воду, чтобы соль перемешалась и поставим в теплое место. Можно и в прохладное, если не торопиться. Сюда же кладут дольки белокочанной капусты.

### **Дунганская капуста (острая соленая капуста)**

*Капуста — 2 маленьких кочана (примерно, всего 2 кг),  
морковь — 1 кг, красный острый стручковый перец — 2 шт., чеснок — 4—5 зубчиков.*

*Рассол: на 10 литров воды — 2,5 стакана соли.*

---

Разрезать каждый кочан на четыре части, чтобы листья крепилась к кочерыжке. Складываем в эмалированную кастрюлю и заливаем рассолом. Заливать горячим рассолом. Нужно поставить гнет, но без фанатизма, просто, чтобы капуста не всплывала. Закрывать кастрюлю крышкой, и оставить на 2—3 дня в прохладном месте (я оставила на кухне, при комнатной температуре). Проверить через 2 дня – если капуста «помягчела», то можно дальше продолжать, а если не очень, то стоит оставить еще на сутки.

Для острой заправки, морковь натереть на крупной терке, перец измельчить вместе с чесноком и смешать все. Капусту вынуть из рассола и дать стечь жидкости (отжать немного), и натирать смесью прямо между каждым листочком. Натирать не жалея.

Переложить капусту в эмалированную кастрюлю. Рассол снова вскипятить, и залить им капусту. Прикрыть сверху тарелочкой, чтобы капуста не всплывала, и была вся в рассоле. Дать остыть, и убрать в холодильник на 2 дня. Через два дня можно есть.

Для подачи, четвертинки можно крупно нарезать, и так подавать (отличная закуска), а можно мелко нарезать, и заправить кипящим растительным маслом - получается очень вкусный салат!







## Консервированный щавель с зеленью

*На литровую банку: щавеля — 750 г, зеленого лука — 150 г, зелени укроп — 10 г, зелени петрушки — 10 г, соли — 10 г, воды — 300 мл.*

---

Щавель и зелень промойте, переберите и мелко нарежьте. Сложите в эмалированную кастрюлю, посолите и залейте кипящей водой. Варите в течение 10 минут и разложите в горячем виде. Накройте крышками и поставьте стерилизоваться на 20 минут. Закатайте и оставьте в той же воде остывать.

Готовые полуфабрикаты для щей хороши тем, что для их использования зимой достаточно лишь добавить содержимое банки в кастрюлю с кипящим бульоном, в котором уже сварилась картошка. Картофель должен быть сварен полностью, иначе кислоты, содержащаяся в заготовках из щавеля, не даст ему развариться, и он будет жестким.

## Турши

*Баклажаны — 2 шт. (среднего размера), чеснок — 7 зубчиков, соль — 3 ст. ложки, уксус 25% — 5 ст. ложки. На 1 литр кипящей воды: перчик чили — 1 шт., 1 ст. ложка соли.*

---

Баклажаны вымыть и не разрезая, не очищая опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой (у меня была кастрюля на 2 литра), соли 3 стол. лож. крупного помола.

Варим мин. 10, пока баклажаны не станут мягкими. Вынимаем их в миску и оставляем остывать.

Чеснок чистим и режем на кусочки! Зелень мелко рубим и подмешиваем к чесноку. Остывшие баклажаны нарезаем на кусочки не очень мелко, примерно как на фото.

Подмешиваем баклажаны к чесночно-зеленой массе, аккуратно перемешиваем и наполняем чистой стерильную баночку смесью, слегка утрамбовывая, но нежно без особого усердия. И заливаем маринадом: на 1 литр кипящей воды добавить 5 стол.





лож. 25% -го уксуса и 1 стол. лож. крупной соли, а так же в маринад бросить 1 шт. острого перчика чили, дать хорошо закипеть, залить баночку, закрыть.

### Салат «Острячек»

*Кабачки — 3 кг, чеснок — 150 гр., уксус 6%-ный — 200 г,  
сахар — 1,5 ст. ложка, соль — 1,5 ст. ложка,  
перец острый — 4—5 шт., зелень петрушки — ½ пучка,  
масло растительное — 250 г.*

---

Чеснок очистить и измельчить. Кабачки вымыть и нарезать полукружочками. Перец нарезать вместе с семенами произвольно мелко. Петрушку промыть, перебрать и произвольно порезать.

Перемешать овощи с остальными ингредиентами в большой емкости, оставить на 3 часа.

Проварить 25 минут с момента закипания, закатать и оставить остывать под одеялом в перевернутом виде.

### Салат из тыквы и спаржевой фасоли

*Тыквы — 2 кг, спаржевой фасоли — 1 кг, помидоров — 1 кг,  
сладкого перца — 500 г, растительного масла — 300 г,  
сахара — 200 г, соли — 50 г, 6%-го уксуса — 100 г,  
чеснок — 150, зелень укропа.*

---

Тыкву очистить, нарезать кубиками, фасоль — палочками, перец — полукольцами.

Помидоры и чеснок измельчить блендером или пропустить через мясорубку, добавить в смесь соль, сахар, масло и уксус.

Опустить в полученную смесь овощи, нарезанную зелень укропа, перемешать и поставить на огонь.

Довести до кипения и варить 40—50 минут, помешивая. Разложить горячим по стерилизованным банкам, закатать.



## Ассорти овощное сладкомаринованное

Овощи очищенные общим весом 3 кг: цветная капуста, кабачки с мягкой кожицей, перец, морковь. Для маринада: воды — 2 л, сахара — 3 стакана, уксуса 9 % — 3 стакана, 2 стакана подсолнечного рафинированного масла, 4 ст. ложки соли.

---

Овощи вымыть. Цветную капусту разобрать на соцветия не очень мелко. Кабачок очистить от семян, нарезать соломкой. Морковь очистить, нарезать тонкими шайбочками. Перец очистить от семян и плодоножки, нарезать соломкой.

Маринад вскипятить, залить им овощи. Довести до кипения и варить 5 минут при периодическом помешивании. Разложить горячим в стерелизованные банки, закупорить. Остудить в перевернутом состоянии.

## Капуста «Перечная»

Капусты — 5 кг, моркови — 1 кг, лука — 1 кг, сладкого перца — 1 г, сахара — 2 стакана, соли — 4 ст. ложки, растительного масла — 500 мл, 70%-го уксуса — 50 мл.

---

Капусту нашинковать, лук нарезать полукольцами, перец — соломкой, морковь натереть на крупной терке. Все перемешать, добавить соль, сахар, масло, уксус, тушить на слабом огне 30 минут, помешивая. Разложить горячим по стерилизованным банкам, закатать.

## Икра из тыквы и овощей

Тыквы — 1 кг, спаржевой фасоли — 1 кг, помидоров — 1 кг, яблок — 5 шт., сладкого перца — 1 кг, лука — 500 г, сахара — 300 г, соли — 50 г, 9%-го уксуса — 50 г, пряности.

---

Очистить все овощи, пропустить по отдельности через мясорубку, лук нашинковать. В таз налить масло, нагреть его и спассе-



ровать в нем лук в течение 10 минут. Добавить помидоры с тыквой, всыпать соль, сахар и довести до кипения. Затем выложить остальные овощи, хорошо перемешать и варить на среднем огне 1 час. Добавить пряности по вкусу и проварить 10 минут. Разложить горячим по стерилизованным банкам, закатать, укутать.

### **Салатик «Закусочный» из тыквы**

*Тыквы — 2 кг, помидоров — 1 кг, моркови — 500 г, сладкого перца — 500 г, лука — 300 г, соли — 2 ст. ложки, чеснока — 2 головки, сахара — 100 г, растительного масла — 200 г, 70%-го уксуса — 2 ст. ложки, семян кориандра, черного перца — по вкусу.*

---

Тыкву и морковь нарезать брусочками, лук — кубиками, болгарский перец — полосками, помидоры измельчить в блендере. Морковь и лук спассеровать на раскаленном растительном масле, добавить тыкву и перец, протушить, помешивая, в течение нескольких минут, залить томатной массой. Добавить соль, перец и тушить на медленном огне 30 минут. В конце добавить чеснок, специи, уксус, проварить 5 минут и горячим разложить в стерилизованные банки. Закатать.

### **Салат из тыквы**

*Уксуса 9%-го — 600 г, воды — 300 г, сахара — 100 г, соли — 30 г, луковицы — 2 шт., черного перца — 5 горошин, душистого перца — 3 горошины, зерен горчицы — 1 ч. ложка, лавровых листа — 2 шт., гвоздики — 2 бутона, тыква среднего размера.*

---

Тыкву очистить, нарезать кубиками, посыпать солью и оставить на сутки. Приготовить маринад: смешать все ингредиенты, прогреть до растворения соли и сахара, остудить. На следующий день уложить тыкву в стерилизованные банки, залить холодной





заливкой. Стерилизовать банки при температуре 100 °С 1 час. Закатать.

### Салат «Балатонский»

*Бурых помидоров — 2 кг, зеленых помидоров — 2 кг,  
сладкого болгарского перца — 2 кг, репчатого лука — 1 кг,  
капусты — 1 кг, моркови — 1 кг, столового уксуса — 200 г,  
подсолнечного масла — 0,5 л, соли — 0,5 стакана,  
сахара — 2 стакана.*

---

Все овощи вымыть. Помидоры и лук разрезать на пополам, каждую половинку поперек порезать на небольшие кусочки.

Сладкий перец порезать соломкой, морковь натереть на крупной терке, капусту нашинковать.

Перемешать все овощи в очень большой кастрюле, добавить уксус, подсолнечное масло (не ароматное), соль и сахар.

Варить до закипания, после этого проварить еще 30 минут.

Закладывать салат в стерилизованные банки и закупоривать металлическими крышками.

### Салат «Зимний»

*Капусты — 1,5 кг, сладкого перца — 500 г,  
моркови — 500 г, лука — 500 г, зелени петрушки — 50 г,  
зелени сельдерея — 50 г, корня петрушки — 50 г.*

---

В каждую стерилизованную пол-литровую банку налить по 2 ст. ложки прокаленного растительного масла, уложить слоями нарезанные овощи, хорошо утрамбовывая. Добавить по ½ ч. ложки соли, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки 6%-го уксуса, по 2 горошины черного и душистого перца, накрыть крышками, дать постоять 1 час.

Затем стерилизовать в течение часа, не давая выливаться маслу, для чего чистой ложкой прижимают содержимое банок. Закатать, поставить вверх дном, остудить, хранить в холоде.





### Салат «Молдавский»

*Баклажанов — 2 кг, моркови — 0,5 кг,  
красного болгарского перца(можно любого) — 0,5 кг,  
лука — 4 шт., соли — 2 ст. ложки, сахара — 1 ст.,  
подсолнечного масла — 100 г, кипяченой холодной воды —  
1 стакан, уксуса(9%) — 200 г, головка чеснока — 1 крупная*

---

Баклажаны слегка обжариваем(нарезать по желанию но не сильно мелко). Морковку и болгарский перец режем соломкой. Лук режем полукольцами. Добавляем остальные ингредиенты и перемешиваем. Складываем в кастрюльку и доводим до кипения. Розкладываем в заранее простерилизованные баночки и закатываем.

### Салат из капусты на зиму

*Капусты — 5 кг, сладкого перца — 1 кг, лука — 1 кг,  
моркови — 1 кг, соли — 4 ст. ложки, сахара — 350 г,  
растительного масла — 500 мл, 9%-го уксуса — 500 мл.*

---

Капусту нашинковать, морковь натереть, лук нарезать полукольцами, перец — соломкой. Смешать уксус, масло, сахар и соль, залить полученным маринадом смесь овощей, аккуратно перемешать, плотно утрамбовать в банки. Хранить в холодном месте.

### Салат из капусты с овощами

*Капусты — 3 кг, моркови — 1 кг, лука — 1 кг,  
сладкого перца — 500 г, растительного масла — 1,5 стакана,  
6%-го уксуса — 1 стакан, сахара —  $\frac{1}{2}$  стакана,  
соли —  $\frac{1}{3}$  стакана.*

---

Капусту нашинковать, морковь нарезать кружочками, лук и перец — кольцами. Смешать растительное масло, уксус, соль и



сахар. Овощи выложить в кастрюлю, залить маринадом, тушить на среднем огне 10 минут. Разложить горячим в стерилизованные банки, закатать.

### **Аджика классическая**

*Острого стручкового перца — 5 кг, чеснока — 1/2 кг,  
кориандра (свежемолотого) — 1 стакан,  
обычной или морской соли (не йодированной) — 1 кг.*

---

Перец разложите на полотенце в один слой, подсушите в тени 3 дня. Кориандр перемелите. Руки смажьте растительным маслом, оденьте полиэтиленовые или резиновые прочные перчатки (это очень важно!). Вымойте перцы, разрежьте и очистите их от семян и перегородок. Очистите чеснок. Прокрутите перцы вместе с чесноком через мясорубку. Смешайте с кориандром и прокрутите еще 2 раза. Смешайте с солью. Готовую аджику можно переложить в маленькие банки (простерилизованные).

### **Аджика со сладким перцем**

*Острого перца — 3 кг, сладкого перца — 1 кг,  
чеснока — 200 г, 6%-го уксуса — 50 мл, кориандра — 1 ч. ложка,  
соли — 400 г.*

---

Перцы промыть, удалить «хвостики», семена и перегородки, Пропустить через мясорубку вместе с чесноком, смешать с кориандром, еще 2 раза через мясорубку, добавить соль и прокипяченный уксус.

Как правило, аджику делают красного цвета, для чего выбирают ярко-красные сочные перцы, но можно приготовить аджику и зеленого цвета, для чего перцы нужно выбрать темно-зеленого цвета, а к смеси добавить немного зелени, например, кинзы или укропа.



### Хрен «Столовый»

Корня хрена — 1,5 кг, соли — 1 ст. ложка,  
сахар — 3 ст. ложки, лимон.

---

Корни хрена измельчить на мясорубке, добавить соль и сахар, залить крутым кипятком, быстро размешивая, до консистенции густой кашицы. Разложить полученную смесь по чистым баночкам, капнуть в каждую по несколько капель лимонного сока, закрыть крышками. Перед употреблением можно смешать со сметаной.

### Аджика «Чертополох»

Острого перца — 1 кг, чеснока — 1 кг, помидоров — 1 кг,  
яблочного уксуса — 1 стакан, корень хрена — 1 крупный, соль.

---

Пропустить через мясорубку все ингредиенты, корень хрена в последнюю очередь. Смешать с уксусом и оставить на 12 часов. Разложить по чистым банкам, укупорить (не закатывать). Хранить в холоде.

### Аджика «Огонек»

Помидоров — 2,5 кг, сладкого перца — 500 г,  
кисло-сладких яблок — 500 г, моркови — 500 г, чеснока — 120 г,  
острого перца — 75—100 г, зелени петрушки — 50 г,  
зелени укропа — 50 г, растительного масла — 250 г,  
9%-го уксуса — 2 ст. ложки, соль, черный молотый перец.

---

Яблоки очистить от семян, и все ингредиенты, кроме зелени, провернуть через мясорубку. В получившуюся массу добавить уксус, растительное масло, соль и черный молотый перец и поставить варить на медленный огонь. Варить около 2 часов. За 5 минут до окончания варки добавить нарубленную зелень. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.





### **Хренодер вареный**

*Помидоров — 3 кг, чеснока — 100 г, корня хрена — 200 г, сладкого перца — 400 г, сахара — 2 ст. ложки, соли — 3 ст. ложки, черный молотый перец по вкусу.*

---

Помидоры провернуть через мясорубку и поставить вариться на средний огонь на 20 минут. Тем временем пропустить через мясорубку корень хрена, чеснок и сладкий перец, добавить к томатной массе и варить еще 10 минут. В конце варки добавить сахар, соль и молотый перец, разложить по стерилизованным банкам, закатать.

### **Соус томатный «Классический»**

*Помидоров — 3 кг, сахара — 150 г, соли — 25 г, 6%-го уксуса — 80 г, гвоздичек — 20 шт., перца горошком — 25 шт., чеснока — 1 зубчик, щепотка корицы, на острие ножа острого красного перца.*

---

Помидоры мелко нарезать, выложить в кастрюлю, поставить на огонь и уварить на треть, не закрывая крышку. Затем добавить сахар, проварить 10 минут, всыпать соль и варить еще 3 минуты. Положить в кастрюлю с томатами специи и приправы, проварить 10 минут и протереть через стальное сито или дуршлаг. Снова выложить в кастрюлю, довести до кипения, влить уксус и разложить по стерилизованным баночкам. Закатать.

### **Кетчуп «Томатно-сливовый»**

*Помидоров — 2 кг, слив — 1 кг, лука — 500 г, чеснока — 1 головка, черного перца — 1 ч. ложка, красного перца — 1 ч. ложка, соль, сахар по вкусу.*

---

Помидоры нарезать, распарить в кастрюле под крышкой на медленном огне, протереть через сито. Из слив удалить косточ-



ки, так же распарить и протереть через сито. Смешать томатную и сливовую массу добавить специи, чеснок, пропущенный через пресс, уварить на треть. Разлить горячим по стерилизованным банкам, закатать.

### Кетчуп «Вкусный»

*Помидоров — 3 кг, чеснока — 10—15 больших зубчиков,  
сахара — 1 стакан, соли — 1 ст. ложка с верхом,  
перцев — 10 мясистых, острого перца (по вкусу) или молотого  
кайенского перца — 1 ч. ложка, или чили — 1—3 стручка.*

---

Помидоры, сладкий и острый перец измельчить (пропустить через мясорубку или измельчить блендером), выложить в кастрюлю, добавить соль, сахар и поставить на огонь. После закипания убавить огонь до минимума и проварить в течение 40 минут. За 10 минут до окончания варки добавить чеснок, пропущенный через пресс. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

### Домашний кетчуп «Пряный»

*Помидоров — 6,5 кг, чеснока — 10 г, лука — 300 г,  
сахара — 450 г, соли — 100 г, корицы — ¼ ч. ложки,  
горчицы — ½ ч. ложки, гвоздичек, перца горошком — 6 шт.,  
душистого перца горошком — 6 шт.,  
70%-го уксуса — 40 мл или 350 мл 9%-го.*

---

Помидоры надрезать крест-накрест, пробланшировать в кипятке, затем опустить в ледяную воду и снять кожицу. Можно очистить от семян, если они кому-то не нравятся в соусе: ложкой выскрести семенные камеры и выложить в сито, стоящее над кастрюлей. Сок стечет в кастрюлю. Выложить туда же нарезанные помидоры и измельчить все блендером (или пропустить через мясорубку). Так же измельчить и лук, чеснок, специи смолоть.





Соединить все ингредиенты, кроме уксуса, соли и сахара в кастрюле, поставить на огонь. Добавить треть сахара и уварить массу в 2 раза. Добавить оставшийся сахар и варить 10—15 минут. Затем добавить соль и уксус, проварить минут 10 и разложить горячим в стерилизованные банки. Закатать.

### Томатный соус «Острый»

*Помидоров — 3 кг, лука — 500 г, сахара — 300—400 г,  
горчицы — 2 ст. ложки, 9%-го уксуса — 300—400 мл,  
лавровых листа — 2—3 шт., черного перца — 5—6 горошин,  
можжевельника — 3—4 ягоды, соль.*

---

Нарезать помидоры, измельчить лук, немного распарить на среднем огне в кастрюле под крышкой, протереть сквозь сито. Уксус подогреть, положить в него пряности, довести до кипения, охладить и вылить в томатное пюре. Уварить полученную массу на медленном огне на треть, заправить сахаром, солью, горчицей и проварить еще 10 минут, после чего разложить горячим в стерилизованные банки и укупорить.

### Просто кетчуп

*Помидоров — 5 кг, измельченного лука — 1 стакан,  
сахара — 150—200 г, соли — 30 г, 9%-го уксуса — 1 стакан,  
черного перца горошком — 1 ч. ложка, гвоздики — 1 ч. ложка,  
кусочек корицы, молотых семян сельдерея — 1/2 ч. ложки.*

---

Томаты нарезать, смешать с нарезанным луком, протушить немного под крышкой на слабом огне, протереть сквозь сито. Вылить в кастрюлю, поставить на огонь. Сложить пряности в мешочек из марли и опустить в кипящую томатную массу. Уварить примерно на треть. Добавить соль, сахар, проварить еще 5—7 минут, вынуть мешочек с пряностями, разлить по стерилизованным бутылкам или банкам, укупорить.





### Кетчуп «Острый»

Помидоров — 500 г, лука — 500 г, разноцветного сладкого перца — 1 кг, острого перца — 2 больших стручка, растительного масла — 100 мл, 9%-го уксуса — 1 стакан, сахара —  $\frac{1}{2}$  стакана, соли — 1 ч. ложка, чеснока — 7 зубков, черного перца — 7 горошин, душистого перца — 7 горошин.

---

Помидоры, лук, сладкий и жгучий (вместе с семенами) перец измельчить (мясорубкой или блендером). Получившуюся массу поставить на огонь, довести до кипения, уменьшить огонь до минимума и тушить 30 минут, помешивая. Затем добавить растительное масло, уксус, сахар, соль, горошины перца, чеснок, пропущенный через пресс. Уварить до желаемой густоты, постоянно помешивая. Разложить горячим по стерилизованным банкам, закатать.

### Кетчуп с яблоками

Крупных мясистых помидоров — 10 шт.,  
сладких яблок — 4 шт., молотого черного перца (без горки) —  
1 ч. ложка, молотой корицы —  $\frac{1}{2}$  ч. ложки,  
молотого мускатного ореха (без горки) — 1 ч. ложка,  
молотого острого красного перца —  $\frac{1}{2}$  ч. ложки,  
соли —  $\frac{1}{2}$  ч. ложки, меда — 1 ч. ложка,  
9%-го уксуса — 2 ст. ложки, чеснока — 3 крупных зубчика.

---

Помидоры нарезать, сложить в кастрюлю, потушить под крышкой до мягкости и протереть через сито. Яблоки нарезать, также потушить до мягкости под крышкой и протереть через сито. Соединить томатное и яблочное пюре в кастрюльке, поставить на медленный огонь и тушить до густоты примерно 10 минут. Затем добавить перец, корицу, мускатный орех, соль, мед и варить еще 10 минут. Добавить уксус, измельченный чеснок, проварить еще 5 минут и разложить по стерилизованным банкам. Закатать.





### Кетчуп «Без хлопот»

*Зрелых помидоров — 2 кг, сладкого перца — 500 г,  
лука — 500 г, сахара — 1 стакан, оливкового масла — 200 г,  
молотого черного перца — 1 ст. ложка,  
сухой горчицы — 1 ст. ложка, соль по вкусу.*

---

Все ингредиенты измельчить в мясорубке или блендере, перемешать, добавить специи и варить на медленном огне 2 часа, помешивая. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

### Сладкий перец, фаршированный кабачками

*Перцев — 10 шт., кабачков — 500 г, морковь — 1,  
лук — 1—2 шт., томатного сока — 1 л, перец, соль, зелень.*

---

Перцы очистить, срезать крышечку, удалить семена, опустить в кипяток на 5 минут. Подготовить овощной фарш: молодые кабачки и морковь натереть на крупной терке, лук мелко нарезать. Смесь обжарить на растительном масле, посолить. Нафаршировать перцы, плотно уложить в банки и залить кипящим томатным соком. Стерилизовать 15—20 минут, закатать.

### Кетчуп с паприкой

*Помидоров — 5 кг, луковицы — 3—4 шт., сладкого перца — 3 шт.,  
соли — 2 ст. ложки, сахара — 300 г, 9%-го уксуса — 100—150 мл,  
молотого черного перца — 1 ч. ложка,  
молотого красного перца — 1/2 ч. ложки, немного корицы, зелень.*

---

Помидоры нарезать, сложить в кастрюлю с толстым дном, поставить на огонь. Лук нарезать, добавить к помидорам. Сладкий перец очистить, нарезать и также добавить к помидорам. Закипевшую массу уварить в 2 раза на маленьком огне в течение 3 часов при открытой крышке. Остудить и протереть через сито. Снова поставить на огонь, довести до кипения, добавить соль, сахар, перец,





корицу, уксус. Кроме указанных специй, можно добавить куркуму, кориандр и т. д. Зелень связать в пучок и опустить в томатную массу. Снова варить в течение 3 часов, чтобы выпарилась жидкость. Разложить горячим по стерилизованным банкам, закатать.

### Кетчуп «Пряный»

Помидоров — 5 кг, сладких перцев — 10 шт., луковиц — 10 шт., сахара — 2,5 стакана, соли — 2,5 ст. ложки, 9%-го уксуса — 200 г, черного перца горошком — 10 шт., душистого перца горошком — 10 шт., гвоздики — 10 шт., корицы —  $\frac{1}{2}$  ч. ложки, перца —  $\frac{1}{2}$  ч. ложки, молотой паприки —  $\frac{1}{2}$  ч. ложки, имбиря —  $\frac{1}{2}$  ч. ложки, крахмала (если будет необходимо) — 1 ст. ложка.

---

Овощи нарезать крупными кусками, сложить в кастрюлю с толстым дном. Добавить перец и гвоздику. Довести до кипения, уменьшить огонь до минимума и томить в течение 1,5—2 часов. Полученную массу протереть через сито, добавить соль, сахар, оставшиеся специи и уварить до желаемой густоты на маленьком огне. Если нужно, добавить крахмал, разведенный в ледяной воде. Снять с огня, влить уксус. Разлить по стерилизованным банкам, закатать. Хранить в холодном месте.

### Кетчуп «Хреновый»

Помидоров — 2 кг, большие луковицы — 2 шт., сахара — 100 г, соли — 1 ст. ложка, молотого черного перца — 1 ч. ложка, молотого имбиря — 1 ч. ложка, молотой гвоздики — 1 ч. ложка, сухого красного вина — 2 ст. ложки, свежего натертого хрена — 1 ст. ложка, винного уксуса — 2 ст. ложки.

---

С помидоров снять кожицу, нарезать кусочками, добавить нарезанный лук и варить, помешивая, в течение 20 минут. Протереть через сито. Добавить сахар, соль, специи, вино, поставить варить



на медленном огне в течение 1 часа, постоянно помешивая. За 20 минут до окончания варки добавить хрен, а за 5 минут до конца — уксус. Разложить горячим по стерилизованным банкам, закатать.

### **Болгарский перец, консервированный в томатной заливке**

*Разноцветного перца — 2 10-литровых ведра,  
помидоров — 1 ведро, соли — 2 ст. ложки,  
сахара — 1,5 стакана, 9%-го уксуса — ½ стакана, молотого  
черного перца — 1 ч. ложка, нерафинированного  
растительного масла — 1 стакан.*

---

Перец помыть и нарезать соломкой. Помидоры вымыть, пропустить через мясорубку, отжать сок (можно сок не отжимать, а варить прямо в густой томатной массе). Томатную массу поставить на огонь и довести до кипения. Затем добавить в нее все специи, кроме уксуса, проварить 10—15 минут, влить уксус и выложить перец. Варить все вместе 20 минут, помешивая и следя за тем, чтобы перец не разварился. Разложить по стерилизованным банкам, закатать, укутать.

### **Салат «Тапки»**

*Баклажанов — 1,5 кг, патиссонов — 1,5 кг, помидоров — 3 кг,  
перца сладкого — 2 кг, перца острого — 100 гр.,  
растительное масло для жарки, соль — 1,5 ст.  
ложки, сахар — 6—8 ст. ложек, большой пучок петрушки,  
кориандра — 1 ч.л., чеснока — 5 головок.*

---

Помидоры, острый перец и 1,5 кг перца сладкого и размолоть на мясорубке и поставить кипятить на 30 мин. Добавить соль и сахар. Баклажаны и патиссоны режем небольшими ломтями, как подошвочки. Запечь с маслом в духовке. 500 гр перца порезать мелко. Все добавить в помидорно-перцовую смесь и кипятить 10 мин. Чеснок измельчить, кориандр поджарить и размять в ла-



дошках. Добавляем чеснок кориандр и петрушку кипятим еще 5 минут. Раскладываем в банки и ждем зимы.

### **Сладкий перец с цветной капустой**

*Перца — 1 кг, корня петрушки — 150 г, корня сельдерея — 150 г, цветной капусты — 150 г, чеснока — 3—5 зубчиков, соль, молотый черный перец. Заливка: воды — 1 л, 9%-го уксуса — 0,8—1 л, сахара — 1—2 ст. ложки, соли — 1—2 ст. ложки, лаврового листа — 1—2 шт.*

---

Перец нарезать вдоль на 6—8 частей. Измельчить корни и капусту. Уложить на дно половину чеснока, на него выложить подготовленные овощи, чередуя их и пересыпая солью и черным молотым перцем, сверху насыпать оставшийся чеснок. Все уплотнить, чтобы овощи пустили сок, залить горячим маринадом и оставить на 10—12 часов. Затем заливку слить, вскипятить, залить перец. Выдержать минут 30, снова слить заливку, вскипятить ее. Тем временем разложить перец по банкам, залить маринадом, поставить стерилизовать на 15—12 минут. Закатать.

### **Сладкий перец с помидорами в кисло-сладкой заливке**

*На литровую банку: помидоров — 5—6 шт., сладкого перца — 8—10 стручков, сахара — 1 ст. ложка, соли — 1 ст. ложка, 9%-го уксуса —  $\frac{1}{2}$  стакана, воды —  $\frac{3}{4}$  стакана, чеснока — 2 зубчика, острого перца — 6—7 стручков, укропа — 2 веточки, черного перца — 5—6 горошин, хрена — 1 лист, сельдерея — 2 листа, петрушки — 2 веточки.*

---

Красные сладкие перцы разрезать на 4 части, помидоры также разрезать на 4 части. Литровые банки простерилизовать. На дно каждой банки положить 2 веточки укропа, листок хрена, 2 листа сельдерея, 2 листика петрушки, 1 зубчик чеснока, стручок





острого перца. На специи уложить подготовленные перец и помидоры, снова специи, затем помидоры и перец. Овощи и специи залить маринадом: на в 600 мл воды развести уксус, соль, сахар, добавить специи, острый перец, чеснок, прокипятить 10 минут. Маринад процедить, залить овощи, накрыть крышкой и поставить стерилизовать 15 минут. Закатать.

### Салат «Абхазский»

*Огурцы — 3 кг, помидор — 2 кг, перец — 1 кг, чеснок — 200 г, соль — 3 ст. ложки, сахар — 0,5 стакана, растительное масло — 1 стакан.*

---

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу. Перец и помидоры мелко порезать, добавить соль и сахар и поставить на плиту на 20 минут. Порезать огурцы и чеснок. Через 20 минут в кастрюлю положить огурцы, прокипятить 5 минут. Добавить подсолнечное масло и чеснок. Горячим разложить по банкам, в каждую добавить по 1 ч. ложке уксуса. Закатать и завернуть в шубу до полного остывания. Этот рецепт на 2 литровых банки.

### Салат «Закусочный»

*Капуста белокачанная — 1 кг, огурцы грунтовые — 1 кг, морковь крупная — 5 шт., чеснока — 1 головка, лука крупного — 5 шт., болгарского перца крупного — 5 шт., черного перца — 6—8 горошин, соли — 3 ст. ложки, сахара — 7 ст. ложек, 9%-го уксуса — 200 г, растительного масла — 200 г.*

---

Салат лучше начинать делать с вечера, а доделывать утром. Капусту порезать соломкой и залить крутым кипятком, оставив остывать ее в воде естественным способом. Нарезать лук, перец тонкими полукольцами, огурцы колечками по 2 мм, морковь на крупной терке, чеснок на средней терке или через чеснодавку.



Смешать все нарезанные овощи, добавив соль, сахар, перец, уксус, масло. И оставить настаиваться на ночь. С утра слить с капусты воду. Смешать капусту с настоявшимися и давшими обильный сок овощами. Поставить на плиту и довести до начала кипения сока, хорошо перемешав массу. Уменьшить огонь и дать прогреться салату в течении 5 минут не давая закипеть. Уложить в стерилизованные банки и закатать. Перевернуть крышками вниз и укутать до остывания.

### **Фаршированный сладкий перец**

*10 кг сладкого перца, 4 кг моркови, 2,5 кг корня петрушки, 1,3 кг корня сельдерея, 400 г лука, 1,5 ч. ложки. молотой корицы, 20—30 горошин черного перца, 4 ч. ложки сахара.*  
*Рассол: 10 л воды, 700 г соли, 1 зубчик чеснока, 15 шт. лаврового листа, 35 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца.*

---

Коренья бланшировать 2—3 минуты, очистить, нарезать брусочками. Лук нарезать мелко, смешать с кореньями, посолить. Обжарить овощи для фарша на растительном масле. Перец для фарширования разрезают сбоку и начиняют, оставляя семена и плодоножки. Фаршированные перчики обвязывают стеблями сельдерея, плотно укладывают в тару, заливают рассолом и кладут груз. Рассол готовится так: довести до кипения все ингредиенты, остудить, процедить. Хранить фаршированный перец в холоде.

### **Салат на зиму «Как будто свежий»**

*1,5 кг сладкого перца, 2,5 кг помидоров, 500 г лука, 100 г моркови, 3 ст. ложки соли, 200 г сахара, 1 ч. ложка 70%-го уксуса, 300 г растительного масла, зелень.*

---

Все нарезать, морковь натереть на терке для корейской моркови. Смешать и поставить на медленный огонь. После заки-



пания варить 10 минут, разложить горячим в стерилизованные банки, закатать. Укутать.

### **«Овощной плов» на зиму**

2 кг сладкого перца, 1 кг лука, 1 кг моркови,  
2 кг помидоров, 1 стакан риса, 500 мл растительного масла,  
4 ст. ложки 9%-го уксуса, 2 ст. ложки соли,  
2 ст. ложки сахара.

---

Все нарезать, перемешать и варить на медленном огне 1 час. Постоянно помешивать, а то пригорит! Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

### **Острый перчик на зиму**

500—600 г мелкого цветного перца,  
1,5 стакана воды,  $\frac{1}{2}$  стакана 9%-го уксуса,  
1,5 ст. ложки сахара, 2 гвоздички.

---

Перец помыть, удалить плодоножки, бланшировать в кипятке 3—4 минуты. Сложить в стерилизованные банки, добавить гвоздику. Приготовить рассол: вскипятить уксус с сахаром и водой. Залить кипящим рассолом перец в банке, прикрыть крышками и поставить стерилизовать 12—15 минут. Закатать, перевернуть, укутать.

### **Острый соус**

Перец острый, морковь,  
лук репчатый, помидоры,  
растительное масло.

---

В сковороде под закрытой крышкой с небольшим количеством масла обжарить острый перец. Когда перец основатель-



но обжарится и на нем образуется пленочка, ее следует снять. Не забудьте надеть перчатки! Затем измельчить перец вместе с семенами в блендере. В сковороде обжарить лук, морковь и помидоры без кожицы до полуготовности. Затем добавить измельченный перчик и тушить до тех пор, пока не выпарится сок от помидоров. Немного посолить. Разложить по стерилизованным банкам, закатать. Небольшое примечание: помидоров можно брать столько же, сколько и острого перца, но это количество можно варьировать — чем меньше помидоров, тем острее получится соус.

### **Лечо по-болгарски (без уксуса)**

*1 кг сладкого перца,  
1 кг томатного пюре, 2 ст. ложки сахара,  
1 ст. ложка соли.*

---

Разноцветный перец нарезать вдоль на широкие полоски или на квадратики. Пюре из свежих помидоров (пропущенных через мясорубку или измельченных в блендере) уварить в 2—3 раза. Добавить соль, сахар, нарезанный перец и варить 20—30 минут, помешивая. Закатать в стерилизованные банки.

### **Лечо по-венгерски**

*1,4 кг зеленого сладкого перца, 600 г помидоров,  
2 головки лука, 80 г свиного жира, 50 копченого шпика,  
5 г паприки соль по вкусу.*

---

Стручки зеленого перца очистить и нарезать вдоль на 8 частей. Помидоры на несколько секунд опустить в кипятки, затем в ледяную воду, очистить от кожицы и нарезать четвертинками. Лук нарезать полукольцами. В кастрюлю положить жир и поджарить на нем нарезанный мелкими кубиками шпик до прозрачности, высыпать лук и подрумянить до золотистого цвета. Добавить





паприку, размешать и выложить в кастрюлю нарезанные помидоры и перец. Посолить и тушить на сильном огне. Когда часть жидкости выпарится, накрыть крышкой и убавить огонь. Тушить до готовности.

### **Лечо «Пальчики оближешь»**

*4 кг помидоров, 3 кг перца, 1 стакан сахара,  
2 ст. ложки соли, 1 стакан растительного масла,  
2 ст. ложки 9%-го уксуса.*

---

Помидоры пропустить через мясорубку, перец разрезать вдоль на 6—8 частей. Полученную томатную массу вылить в кастрюлю, добавить сахар, соль и поставить на огонь. После закипания положить в кастрюлю перец и масло, довести до кипения и варить 30 минут. Снять с огня и влить уксус, разложить по стерилизованным банкам и закатать.

### **Лечо острое с луком и чесноком**

*2,5 кг помидоров, 1,5 кг сладкого перца, 1 луковица,  
30 г чеснока, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара,  
½ ч. ложки молотого красного перца, 4—5 лавровых листьев,  
¼ ч. ложки молотого душистого перца,  
1 ч. ложка 70%-го уксуса.*

---

Помидоры пропустить через мясорубку и кипятить 10 минут до появления пены. Протереть через сито, чтобы освободиться от семян. Перец нарезать полосками, лук — полукольцами, сложить все в томатное пюре. Добавить соль, сахар, перец, лавровый лист и тушить под крышкой до размягчения перца. Положить натертый чеснок и 3—5 ст. ложек растительного масла. Лавровый лист вынуть. Довести до кипения, влить уксус, перемешать, разлить в стерилизованные банки, закатать. Укутать до остывания.





### Лечо без уксуса — 1 вариант

*2 кг перца, 3 кг помидоров или 2 л томатного сока,  
2 крупных моркови, 2 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара,  
10 гвоздичек, 2—3 стручка острого перца, 300 г чеснока,  
10 горошин душистого перца.*

---

Помидоры со снятой кожицей пропустить через сито или измельчить блендером. Перец нарезать полосками. Морковь натереть на крупной терке. Все перемешать, добавить соль, сахар, специи, поставить на огонь и довести до кипения. Варить после закипания 5—10 минут. Разложить горячим по стерилизованным банкам, прикрыть крышками и пастеризовать: литровые банки — 10 минут, 3-литровые — 20 минут. Закатать.

### Лечо с морковью и томатным соком

*2,5 кг сладкого перца, 500 г моркови, 1 л томатного сока,  
1 ст. ложка соли,  $\frac{1}{2}$  стакан сахара,  $\frac{1}{2}$  стакан растительного  
масла, 1 ч. ложка 70%-го уксуса,  $\frac{1}{4}$  стакана воды.*

---

Смешать томатный сок и специи, прокипятить в течение 10 минут, добавить лавровый лист и перец горошком, варить еще 10 минут. Затем добавить морковь и болгарский перец, варить 10 минут. Горячим разложить по стерилизованным банкам, закатать.

### Лечо венгерское

*3 кг сладкого перца, 3 кг лука, 4 кг помидоров,  
1 ст. ложка паприки, соль, острый красный перец — по вкусу,  
оливковое масло для жарки.*

---

Лук нарезать полукольцами, перец — широкими полосками. С помидор снять кожицу и нарезать дольками. Лук пассеровать на оливковом масле до прозрачности, снять с огня и добавить паприку и 1 ст. ложка воды. Поставить на огонь, проварить 5 ми-



нут, добавить перец, убавить огонь до среднего и тушить 10 минут. Добавить помидоры и тушить, помешивая, на среднем огне 5—10 минут. Убавить огонь до минимума, посолить, насыпать острого перца и тушить под крышкой еще 10 минут. Разложить по банкам, закатать.

### Лечо без уксуса — 2 вариант

*1 кг помидоров, 1 кг перца, 2 ст. ложки растительного масла,  
1 ст. ложка соли.*

---

С помидоров снять кожу, нарезать. Перцы нарезать широкими полосками и смешать с помидорами. Все потушить до мягкости. Посолить, проварить еще 5 минут, разложить в стерилизованные банки и закатать.

### Лечо «Потрясающее»

*3 кг помидоров, 3 кг красного и 1 кг зеленого перца,  
1 стакан растительного масла, ½ стакана 9%-го уксуса,  
2 ст. ложки соли, 2—4 ст. ложки сахара.*

---

Помидоры без шкурки измельчить в пюре, смешать с нарезанным перцем и специями, варить 30 минут с момента закипания. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

### Лечо по-казацки

*6 кг помидоров, 5 кг зеленого болгарского перца, 500 г моркови,  
1 головка чеснока, 2—3 ст. ложки соли, 75 мл 9%-го уксуса,  
200 г сахара, 125 мл растительного масла, 1 стручок острого  
красного перца, зелень петрушки и сельдерея — по вкусу.*

---

Помидоры и морковь пропустить через мясорубку, чеснок, зелень и горький перец мелко нарезать, все перемешать и по-



ставить на огонь. Уменьшить после закипания, варить 15 минут. Выложить в смесь болгарский перец, нарезанный дольками, дать закипеть и варить 45 минут. За 15 минут до окончания варки влить уксус. Разложить горячим по стерилизованным банкам, закатать и укутать на сутки.

### Лечо по-краснодарски

*5 кг красного сладкого перца, 3 л томатного сока,  
1 кг моркови, 1—2 стручка горького перца,  
1 стакан сахара, 100—150 г 9%-го уксуса,  
200 г растительного масла, 3,5 ст. ложки соли,  
100—150 г чеснока, зелень петрушки и укропа.*

---

Перец нарезать вдоль на 4 части, морковь натереть на крупной терке, горький перец мелко нарезать. Все, кроме чеснока и зелени, уложить слоями в кастрюлю, залить томатным соком, варить 20 минут с момента закипания. Затем положить измельченный чеснок и варить еще 10 минут. Незадолго до окончания варки положить измельченную зелень. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

### Лечо из кабачков

*2 кг кабачков, 1 кг сладкого перца,  
400 г томатной пасты, 1 стакан воды, 150 г сахара,  
300 г растительного масла, 1 ст. ложка соли,  
1/2 ч. ложки молотого красного перца,  
70 г 9%-го уксуса.*

---

Смешать томатную пасту, воду и специи, поставить на огонь и довести до кипения.

В кипящий маринад положить нарезанные кабачки и перец, проварить 30 минут. За 10 минут до окончания варки влить уксус. Закатать и укутать до остывания.







### Лечо из перезревших огурцов

*5 кг огурцов, 2,5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца,  
200 г сахара, 200 г 6%-го уксуса, 300 г масла, 3 ст. ложки соли,  
1 головка чеснока.*

---

Помидоры и перец измельчить в блендере, перелить в кастрюлю, добавить сахар, соль, уксус, масло и поставить на 15 минут на малый огонь. Огурцы очистить от кожицы, если она слишком уж жесткая, нарезать кружочками, выложить в кастрюлю. Проварить 10 минут, добавить измельченный чеснок, размешать. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

### Лечо из огурцов

*3 кг огурцов, 1 кг лука, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка соли,  
½ стакана растительного масла, ½ стакана воды,  
500 г томатной пасты, черный или красный  
молотый перец — по вкусу, 100 г 9%-го уксуса.*

---

Смешать все продукты, кроме огурцов, протушить в течение 10 минут. Добавить мелко нарезанные огурцы и потушить еще 15—20 минут. Разложить горячим в стерилизованные банки, закатать.

### Лечо с баклажанами

*3 кг помидор, 1,5 кг мясистого красного и зеленого перца,  
1,5 кг баклажанов, 2 ст. ложки соли, ½ стакана сахара,  
½ стакана растительного масла.*

---

Помидоры измельчить на мясорубке или в блендере, вылить в кастрюлю и варить с момента закипания 25—30 минут. Добавить соль, сахар, растительное масло, варить еще 25—30 минут. Засыпать нарезанный крупными кубиками перец, неочищенные баклажаны брусочками, довести до кипения, варить 25—30 минут, разложить горячим в стерилизованные банки, закатать.





## Консервированная цветная капуста

*Цветной капусты — примерно 3 головки,  
крупных моркови — 4 шт., чеснока лавровый лист — 1 головка,  
перец горошком, петрушка, репчатый лук.*

*Для рассола: воды — 7 стаканов, сахара — 1 стакан,  
уксуса — 1 стакан, соли — 2 ст. ложки.*

---

Цветную капусту промыть, обрезать соцветия на маленькие букеты на оставляя длинных плодоножек. В кипящую воду опустить подготовленную цветную капусту, и парить 8 минут.

Предварительно готовим банки: на дно банки укладываем петрушку, душистый перец, лавровый лист, чеснок (где-то по 2 зубка на каждую банку), репчатый лук нарезанный кольцами и морковь также нарезанную кольцами.

Когда капуста пропарилась, вынимаем ее шумовкой в миску, даем немного остыть и плотно укладываем в банки, стараясь не поломать соцветий. Все это заливаем горячим рассолом и стерилизуем в течение 8-ми минут и закатываем.

Поверьте получается очень вкусная закуска.

## Консервированная свекла

*Свекла, желательно некрупная,  
столовый уксус 9%-ный, сахар.*

---

Обрезаем хвостики и корешки, тщательно моем и варим свеклу, часа полтора-два, в зависимости от ее величины. Стерилизуем стеклянные банки. Плотно укладываем в них свеклу с кожурой (если крупная, можно разрезать). В поллитровую банку кладем 1 ч. ложку сахара и 1 ч. ложку уксуса В 0,8 л — 1 десертную ложку сахара и 1 десертную ложку уксуса. В литровую — 1 ст. ложку сахара и 1 ст. ложку уксуса. Каждую банку заливаем доверху свекольным отваром, полученным при варке накрываем крышкой и стерилизуем (5—7 минут в зависимости от размера банки). Затем вынимаем и сразу закручиваем крышки. Перево-



рачиваем вверх дном на пару часов. Через 10 дней свекла готова к употреблению. Эта свекла очень хороша для приготовления борща, а также для салатов и винегретов.

### Консервированная тыква

*Тыква — 3—4 кг, сахар — 1 кг, 9% раствора уксуса — 2,5 стакана, палочка корицы, 10 гвоздик.*

---

Вымойте тыкву. острым ножом аккуратно срежьте кожуру. Удалите семечки. Мякоть нарежьте небольшими одинаковыми кусочками.

Высыпьте сахар в кастрюлю и, постепенно подогревая, добавляйте уксус до образования сиропа. Добавьте гвоздику и палочку корицы.

Доведите сироп до кипения. Выложите в него нарезанную тыкву. Варите на очень слабом огне, пока кусочки не станут прозрачными.

Достаньте шумовкой тыкву и переложите в вымытые и стерилизованные банки. Закипятите сироп и, предварительно процедив через сито, залейте им тыкву. Банки сразу плотно закройте.

Это варенье можно сделать необычайно красивым. Для этого просто нужно из тыквенной мякоти вырезать шарики. Вместо палочки корицы можно использовать порошкообразную корицу. В этом случае сироп будет немного мутным, но на вкусовые качества это не повлияет. Вынимая тыкву из сиропа, доставайте палочку корицы и гвоздику. Они оставляют темные пятна.

### Консервированные каштаны

Каштаны надрезаем, складываем в 0,75 л банку, ставим в микроволновку и доводим до готовности в течение 8 минут, периодически встряхивая. Закатываем простерилизованной крышкой. Можно хранить до следующего урожая.



### Консервированные лимоны

*Лимонов — 12 шт., крупной соли — 350 г, лавровых листа — 3 шт., сахарной пудры — 2 ст. ложки, ямайского перца — 15 горошин, кориандра — 15 семян, бадьяна — 5 шт.*

---

Порезать 6 лимонов на четвертинки, не прорезая до кончика на 1 см. Упаковать немного соли в середину лимона и сжать, чтобы восстановить форму.

Простерилизовать литровую банку и наполнить половиной оставшейся соли. Плотнo упаковать лимоны. Воткнуть лавровые листья.

Смешать оставшуюся соль с сахаром, ямайским перцем, кориандром и бадьяном. Добавить сок оставшихся лимонов. Запечатать и хранить 1 месяц, ежедневно переворачивая банку.

Когда используете, срежьте мякоть и используйте только корку.

### Консервированные лимоны

*Лимоны — 3 шт., соль — 1 ст. ложка, пажитник (шамбалы) и зерна горчицы — по ½ ст. ложки, несколько лавровых листов, растительное масло — 200 мл.*

---

Эти лимоны особенно хорошо подходят к блюдам марокканской кухни.

Промыть лимоны и порезать на дольки. Положить в дуршлак и посыпать 1 ст. ложкой соли. Оставить на 24 часа. Обжарить семена пажитника и горчицы, пока они не начнут потрескивать. Затем размолоть их в ступке пестиком. Очистить лимоны от соли, насколько это возможно, и положить их в 500 мл стерилизованную банку вместе со специями. Добавить пару лавровых листов, залить растительным маслом так, чтобы оно покрывало лимоны, запечатать банку и лимоны будут готовы через 3 недели.

Лимоны могут простоять 3—4 месяца в нераспечатанной банке. Едят у консервированных лимонов только цедру, мякоть



выбрасывают. Вы можете использовать рассол в салатных заправках или поливать им рыбу или птицу перед запеканием.

## Кошерные укропные огурцы

*Огурцов с пупырышками — 20 маленьких, воды — 2 л, крупной морской соли (или кошерной соли) — 175 г, чеснока, не очищенного — 175 г, свежего укропа — 2 пучка, семян укропа — 1 ст. ложка, специй для маринования — 2 ст. ложки, острого перца чили, порезанного на четвертинки — ½ шт.*

---

Солененькие огурчики с ароматом чеснока и остротой чили. Тщательно промыть огурцы у дать обсохнуть.

Нагреть в кастрюле воду с солью, довести до кипения. Выключить огонь и довести до комнатной температуры.

Слегка надавить лопаткой на зубчики чеснока, чтобы надорвать шелуху.

Плотно упаковать огурцы в 4 банки вместимостью 1,2 л, прокладывая их чесноком, свежим укропом, семенами и специями. Добавить по кусочку чили в каждую банку. Полить охлажденным маринадом, чтобы огурцы были полностью покрыты.

Запечатать банки и оставить при комнатной температуре 4—7 дней перед тем, как подавать.

## Капуста консервированная на скорую руку

*Капусты — 2 кг, моркови — 3 кг, чеснока — 3 зубка.  
Маринад: воды — 1 л, растительного масла — 0,5 стакана,  
уксусной эссенции — 1,5 ст. ложки, соли — 1,5 ст. ложки.*

---

Капусту нашинковать (не мять), добавить морковь и давленный чеснок. Вскипятить воду и добавить туда все компоненты. Залить смесь капусты с морковью и чесноком полученным рассолом. Готово к употреблению после того как остынет.



### Кабачки «Сергиевопосадские»

Очищенные кабачки — 1,5 кг, очищенный от зерен сладкий перец — 0,3 кг, лук — 0,3 кг, морковь — 0,3 кг, масло подсолнечное — 1 стакан, соль — 1 ст. ложка с верхом, песок сахарный — 7 ст. ложек, уксусная кислота 70% — 1 десертная ложка, томатная паста — 1 банка (250 г).

---

В большую сковороду положить крупно нарезанный лук и нашинкованную соломкой морковь. Влить подсолнечное масло и поставить тушиться. У вас есть 10 минут. За это время нарезать кубиками заранее очищенные кабачки и перец, выложить в глубокую посуду. Туда же выложить всю томатную пасту и влить сырой воды, по объему в 2 раза больше, чем пасты (для мерки можно использовать ту же банку). Положить соль, сахар, готовые морковь с луком, все перемешать, поставить на огонь. С момента закипания тушить 30—40 минут. Разложить по банкам и закатать. Отлично хранится и очень быстро съедается!

### Кабачки в томатном соусе

Кабачков — 500—600 г, томатного соуса — 220—300 г, овощного фарша — 220—280 г, подсолнечного масла — 120 г.

Для приготовления овощного фарша: моркови — 1,8 кг, репчатого лука — 220 г, корней пастернака — 80 г, корней петрушки — 40 г, корней сельдерея — 40 г, зелени петрушки — 30 г, зелени укропа и сельдерея — по 15 г, соли — 40 г.

---

Кабачки вымойте, обрежьте концы. Нарезьте кабачки кружками толщиной 2—2,5 см и обжарьте в подсолнечном масле до золотистого цвета.

Подготовьте овощной фарш. Морковь и корни пастернака, петрушки и сельдерея тщательно вымойте, обрежьте головки и корешки, соскоблите кожицу. Очищенную морковь нарежьте лапшой толщиной 5—7 мм, белые корни нарежьте кружками толщиной 4—5 мм. Лук очистите и нарежьте кольцами или пла-



стинками. Нарезанные овощи обжарьте в растительном масле по отдельности.

Охлажденные овощи смещайте, добавьте к ним мелко нарезанную зелень и соль.

Обжаренные кабачки и овощной фарш уложите в банки слоями. Заполненные банки залейте заранее приготовленным томатным соусом (см. рецепт). Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 90 минут, литровые — 120 минут.

### **Баклажаны с овощным фаршем в томатном соусе**

*Соотношение продуктов в банке:  
65—70% баклажанов и овощного фарша,  
35—30% томатного соуса.*

---

Молодые зрелые длинные баклажаны моют, удаляют плодоножку и режут на ровные кружки толщиной 1,5—2 см. Укладывают в тазик с соленой водой ( 1 ст. ложка соли на 1 л воды ).

Через 5—10 минут, вынув их из воды и дав ей стечь, обжаривают в растительном масле. Когда кружки приобретают равномерную золотисто-желтую окраску и ткань становится мягкой, их осторожно вынимают шумовкой, укладывают на противень и дают маслу стечь. Остывшие кружки баклажанов плотно укладывают в горячие ошпаренные банки, налив на дно 40—50 г томатного соуса.

Уложив кружки баклажанов в два ряда, сверху кладут примерно такой же слой овощного фарша, затем опять кружки баклажанов — и так повторяют до наполнения банки.

Все это заливают горячим ( не менее 70 °С ) томатным соусом на 2 см ниже верха горлышка банки.

Наполненные банки накрывают крышкой, укладывают в стерилизационную ванну и стерилизуют при температуре 100 °С : пол-литровые банки — 40 минут, литровые — 50 минут, затем закатывают.



## Баклажаны в оливковом масле

*На 2 банки по 750 г: крупных баклажана — 4 шт., соль, красного винного уксуса — 60 мл, свежий красный перец чили, измельченный (по желанию) — 1 шт., чеснока, измельченных (по желанию) — 4 зубчика, свежего орегано, нашинкованного (по желанию) — 2 веточки, оливкового масла — 500—600 мл.*

---

Очистить баклажаны от кожуры и затем порезать на тонкие полоски толщиной 5 мм. Уложить их на большую тарелку или доску и засыпать солью обильно. Оставить на несколько часов в прохладном месте. Промыть каждый кусок тщательно, выдавить как можно больше жидкости. Поджарить на сковороде в масле.

Разложить кусочки в простерилизованных банках, обрызгивая каждый кусочек красным винным уксусом, и, если хотите, порезанным чили, чесноком и орегано (или любыми добавками по вашему вкусу). Утрамбовывайте все слои, чтобы избавиться от лишнего воздуха. Залить оливковым маслом так, чтобы верхний слой был полностью покрыт. Закатать, и можно употреблять после 1 месяца. Подавать как антипасты, например, с кусочками салями и рикоттой.

## Баклажаны и томаты жареные

*На 5 кг массы: баклажаны жареные — 3 кг, томаты жареные — 1,5 кг, масло — 320 г, чеснок — 30 г.*

---

Молодые свежие баклажаны с недоразвитыми семенами моют, удаляют плодоножки с некоторой частью плода, снимают кожицу острым нержавеющей ножом. Нарезают на кружки толщиной до 2 см. На несколько минут кладут под пресс, затем обваливают в муке с солью и обжаривают на растительном или топленном масле. Средних размеров зрелые с плотной мякотью томаты моют, удаляют плодоножки и разрезают на 4—6 частей, прибавляют соль, перец, растертый чеснок, слегка поджаривают.





Баклажаны и томаты кладут послойно в банки (0,5 л) накрывают крышками и стерилизуют при 100 °С 30 минут. Остальное — как обычно.

### **Баклажаны «Огненные»**

*Баклажаны — 10 кг, уксус — 0,5 л, чеснок — 200 г,  
горький стручковый перец — 3 стручка, сладкий болгарский  
перец — 0,5 кг, оливковое масло — 0,5 л, соль — 200 гр,  
перец черный горошком — 8—10 горошин,  
лавровый лист — 10 шт., петрушка свежая — 200 г.*

---

Баклажаны отваривают в соленой воде (соли 100 г), пока они не станут мягкими. Разрезают их вдоль, укладывают под пресс. Через 5 часов достают, режут и обжаривают с обеих сторон на оливковом масле. Потом складывают в большую глиняную посуду и дают остыть.

В это время готовят соус: сладкий и горький перец, чеснок пропускают через мясорубку, добавляют остальную соль, уксус, специи, оставшееся масло. Баклажаны укладывают слоями в банку, поливая каждый слой соусом и сверху тоже. Стерелизуют 15—20 минут и закатывают.

### **Баклажаны острые**

*Баклажаны — 10 кг, перец чили — 5 шт.,  
чеснок — 5 головок, соль много.  
Состав маринада: уксус 9%-ный — 1 л, вода — 1 л.*

---

Баклажаны нарезать колечками по 0,5 см толщиной, уложить в большую посудину, посыпая каждый слой солью. Придавить большой тяжестью. Оставить часа на три, пока не пустят сок. Почистить чеснок, помыть перец (сердцевину с семечками не удалять). Прокрутить чеснок и перец на мясорубке и высыпать в глубокую посудину.



Залить стаканом маринада. По мере готовки нужно подливать такой раствор, когда соус будет густеть. Отмыть баклажаны от соли и сока. Обжарить баклажаны с обеих сторон на маленьком огне (готовый кусочек будет легко протыкаться вилкой), хорошенько прополоскать в соусе, положить в банку, утрамбовать (сверху должен выступить сок). Как только в банке кончится свободное место — закатать.

### **Баклажаны печеные, в томатном соке**

*На литровую банку: чеснок — 2—3 зубчика,  
лавровый лист — 1 шт., перец горошком — 2—4 шт.*

---

Баклажаны вымойте и испеките в духовке, очистите кожуру. Очищенные баклажаны сложите в банки. На дно банок положите чеснок, лавровый лист, перец горошком.

Залейте банки томатным соком (на 1 л сока 1,5 ст. ложки соли). Стерилизуйте 10—15 минут.

### **Баклажаны с помидорами и чесноком**

*Баклажаны — 1 кг, помидоры — 1 кг, чеснок — 600 г,  
растительное масло — 250 г, лавровый лист — 1—2 шт.,  
перец горошком — 3—5 шт., уксус — 0,5 ч. ложки.*

---

Баклажаны очистите и варите 10—15 минут в подсоленной воде до полуготовности. Затем выньте из воды и остудите. Остывшие баклажаны нарежьте кружочками, посыпьте перцем и обжарьте на растительном масле до готовности. Чеснок разомните, помидоры порежьте кружочками.

В банки укладывать слоями: баклажаны, чеснок, помидоры.

Желательно, чтобы на каждый кружок баклажанов приходилось немножко чеснока и один кружок помидоров. Утрамбуйте и залейте соком, оставшимся от жарения. Положите лавровый лист, перец, уксус. Стерилизуйте 25—30 минут.



## МАРИНАДЫ

### Салат «Радужное ассорти»

*Небольших огурцов — 2 кг, помидоров — 2 кг,  
разноцветного болгарского перца — 1 кг, кабачков — 1 кг,  
патиссонов — 1 кг, лавровый лист, черный перец горошком,  
зелень укропа, сельдерея, петрушки,  
Для маринада: воды — 1,3 л,  
лимонной кислоты — 4 ст. ложки.*

---

На дно каждой банки положить зелень, 2—3 лавровых листа, 5 горошин черного перца, затем слоями выложить нарезанные овощи (огурцы — патиссоны — перец — кабачки — помидоры), прослаивая каждый слой зеленью. Вскипятить маринад, остудить до 60 °С, залить овощи, не доливая до верха 3—4 см, но так, чтобы овощи были покрыты маринадом. Пастеризовать банки (3-литровые) в течение 25 минут, закатать и охладить.

### Салат «Слоеный»

*Желтый перец, огурцы, красные помидоры с плотной мякотью,  
репчатый лук — в произвольных комбинациях, по вкусу.  
Для маринада: воды — 3 л, соли — 3 ст. ложки,  
сахара — 9 ст. ложек, 9%-го уксуса — 300 мл.*

---

Подготовить 7 литровых банок, вымыть и простерилизовать. Лук нарезать полукольцами, желтый мясистый перец — полосками, огурцы — кружочками, помидоры — дольками. Уложить в банки слоями (лук — перец — огурцы — помидоры), слегка уплотняя рукой. Подготовить маринад: вскипятить воду, растворить в ней соль и сахар, снять с огня, добавить уксус и залить овощи. Стерилизовать 7 минут, закатать, укутать на 8—10 часов.





### Салат по-чешски

Сладкого перца — 2—3 кг, крупный корень сельдерея — 1 шт.,  
мелких луковиц — 15 шт., горошин черного перца — 5 шт.,  
душистого перца — 5 горошин, семян горчицы — 1 ч. ложка,  
укусной эссенции — 1 ч. ложка.

Для маринада: воды — 1 л, 9%-го уксуса — 200 мл,  
сахара — 25 г, соли — 10—15 г.

---

Перец очистить, нарезать полосками. Сельдерей очистить, нарезать полосками шириной 10 мм и отварить до размягчения. Уложить овощи в банки вместе с пряностями, залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде (литровые — 30 минут, 2—3-литровые — 50 минут). Закатать.

### Салат из зеленых помидоров и кабачков

На 6 литровых банок: зеленые помидоры — 2,5 кг,  
кабачки — 1—1,2 кг, чеснок — 12 крупных зубков,  
лук репчатый — 6 средних луковиц,  
перец болгарский красный — 2 шт.,  
зелень петрушки и укропа — 3 пучка

Для маринада: вода — 2,25—2,5 л, соль — 6 ст. ложек без верха,  
сахар — 3 ст. ложки без верха, лавровый лист — 6 шт.,  
перец душистый горошком — 3 шт., гвоздика — 6 бутонов,  
перец черный горошком — 18—20 шт.,  
уксус 9%-ный — 6 ст. ложек.

---

Все овощи хорошо моем. Чистим лук и чеснок. Перец разрезаем пополам и очищаем от семян.

Помидоры режем крупными (1 см толщиной) кружочками или половинками кружочков. Также режем кабачки. Молодые кабачки не чистим. Более зрелые кабачки чистим и освобождаем от мягкой семенной части. Мякоть крупно режем. Перец режем толстыми ломтиками. Чеснок нарезаем тонкими ломтиками.





Если укладывать овощи в банки слоями, то зелень не режем. Выкладываем по несколько веточек петрушки и укропа на низ банки и сверху. Овощи выкладываем слоями: кабачки, лук, помидоры, чеснок, перец и т. д. до верха. Так выложена банка в центре на фото.

Или смешиваем кабачки, помидоры, чеснок и порезанную зелень и наполняем банки: слой лука, слой кабачков с помидорами, перец и т. д. до верха банки.

Из всех составляющих, кроме уксуса, варим маринад. В конце добавим уксус и процедим. Зальем маринадом подготовленные банки.

Стерилизуем банки 20 минут на медленном огне с момента закипания. Салат из зеленых помидор и кабачков закатываем и переворачиваем.

Банки с многоразовыми закручивающимися крышками не переворачиваем.

### **Зеленые томаты в овощах**

*Зеленых томатов — 3 кг, репчатого лука — 1,5 кг,  
соли — 100 г.*

*Для маринада: растительного масла — 300 г,  
столового уксуса 6%-го — 200—250 г, сахара — 300 г,  
черного перца — 6 горошин,  
лавровых листа — 6 шт.*

---

Зеленые томаты и лук тонко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Выложить овощи в эмалированную кастрюлю, добавить соль и оставить на 12 часов. Приготовить маринад: влить в кастрюлю растительное масло, уксус, добавить сахар, черный перец и лавровый лист, поставить на огонь и довести до кипения. Влить горячий маринад в салат, все тщательно перемешать и снова поставить на огонь. После закипания варить 30 минут, постоянно помешивая. Горячий салат разложить в стерилизованные банки и закатать крышками. Охлаждать.





### Салат «Красивый»

*Розовые и зеленые мелкие помидоры, мелкие огурцы, цветную капусту, стручковую фасоль, лук репчатый мелкий, морковь, разноцветный перец, чеснок — в произвольных комбинациях.*

*Для Маринада: воды — 1 л, соли — 1,5 ст. ложки, сахара — 1,5 ст. ложки, душистого перца — 6 горошин, гвоздики — 16 бутонов, 5%-го уксуса — 5—10 ст. ложек*

---

Морковь нарезать кружочками толщиной 5 мм, огурцы кладут целыми, если они мелкие, крупные режут кружочками толщиной 5 мм, фасоль нарезать кусочками длиной 2—3 см, помидоры и лук кладут целыми. Разобрать цветную капусту на соцветия. Подготовленные овощи плотно уложить в банки. Вскипятить маринад, залить овощи на 2 см ниже горлышка, установить в кастрюлю с горячей (60 °C) водой, стерилизовать 15 минут. Закатать.

### Салат-маринад

*Болгарского перца — 1 кг, помидоров — 1,5 кг, лука — 0,5 кг, перца горошком — 10—12 шт., гвоздики — 3—4 шт., лаврового листа — 4-6 шт., сахара — 1 ст. ложка, моркови — 3—4 шт., уксуса — 0,5 ст. ложки.*

---

Перец очистить, опустить в кипящую воду на 2 минуты, потом промыть холодной водой. Мелко нарезать и положить в кастрюлю, туда же положить 1,5 кг мелко нарезанных помидоров, 0,5 кг лука, поджаренного на растительном масле, добавить 3—4 натертых моркови. Все это смешать и тушить 10 минут. Добавить соль по вкусу, 10—12 штук перца горошком, 3—4 гвоздики, 4—6 лавровых листов, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ст. ложки уксуса, добавить немного чеснока и тушить еще 10 минут. Все разложить по стерилизованным банкам и закатать.





## Огурцы и помидоры в желатине

*Огурцы, помидоры, лук репчатый,  
перец сладкий, перец черный.*

*Маринад: воды — 2 л, соли — 120 г, сахара — 120 г,  
уксуса 9%-го — 200 г.*

---

Все прокипятить и остудить. На каждый стакан маринада — 3 ст. ложки желатина. Желатин распуścić и довести до кипения.

На дно каждой стерилизованной банки положить лавровый лист, лук репчатый, нарезанный кружками, гвоздику, черный перец горошком.

Помидоры, огурцы нарезать кружками, сладкий перец — кольцами. Все укладывать плотно послойно: помидоры, лук, огурцы, сладкий перец. Если будет много сока, то необходимо слить, затем залить маринадом. Накрыть крышками, поставить стерилизовать на 1 час. Банки закатать и перевернуть для охлаждения.

## Маринованные баклажаны по-сицилийски (сырые)

*Баклажаны — 20 кг (18 в чистом виде),  
уксус (либо белый винный, либо медовый: 5%—6%) — 10 литров,  
соль крупная, лимонный сок, чеснок, чили-перец,  
зелень (базилик, кинза, петрушка и пр. — на ваш вкус),  
оливковое масло — 8 бутылок по 0,75 л.*

---

Баклажаны очистить от кожуры и срезать попки.

Тонко порезать (4 мм), затем нарезать на тонкие ломтики (получается что-то типа лапши).

Смешать баклажанную лапшу с крупной солью и сбрызнуть лимонным соком (на вкус они должны быть хорошо просоленными и слегка кислыми).

Распределить по удобной для вас посуде и поставить сверху груз. Оставить на ночь.





Слить лишнюю жидкость и перемешать баклажанную лапшу. Добавить в каждую салатницу с баклажанами уксус (распределить равномерно) и оставить на час-два.

Слить уксус и снова при помощи груза избавиться от лишней жидкости.

Распределить баклажаны по банкам, желательно слоями: слой баклажанов, чеснок, перец-чили, зелень, снова баклажаны.

Залить обильно оливковым маслом.

Перед тем, как закрыть крышкой, при помощи ножа аккуратно прессируем по бокам баклажаны, дабы вышли лишние пузыри с воздухом.

На следующий день добавить оливковое масло. Через две недели баклажаны можно есть!

## Салат из разноцветного перца «Закусочный»

*Перец разноцветный — 5—6 кг.*

*Для маринада: вода — 1 л, уксус — 1 стакан,  
масло растительное — 1 стакан, сахар — 1 стакан,  
соль — 2—3 ст. ложки.*

---

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

Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

## Салат из свеклы и капусты по-чешски

*Свекла — 1 кг, капуста белокочанная — 1 кг, лук — 200 г,  
Для маринада (на 1 л воды): уксус — 200 г, сахар — 200 г,  
соль — 120 г.*

---

Свеклу среднего размера моем и варим, пока не станет мягкой, затем очищаем и режем соломкой. Капусту шинкуем, лук режем кольцами. В кипящей воде растворяем соль и сахар, добавляем уксус и варим все овощи 10 мин. Горячими перекладываем





их в банки, заливаем маринадом и стерилизуем в кипящей воде (литровые банки—15 мин.).

### Салат «Деликатес»

*Капуста цветная — 2 кг, помидоры — 1,2 кг,  
масло растительное — 200 г, сахар — 100 г, соль — 60 г,  
чеснок — 80 г, уксус 6 % — 120 мл, перец сладкий — 200—300 г, зе-  
лень петрушки — 1—2 пучка.*

---

Капусту разобрать на соцветия, промыть и отварить в течение 5 мин., остудить.

Маринад: в измельченные помидоры влить уксус, растительное масло, всыпать соль, сахар, измельченные петрушку, чеснок и сладкий перец.

В кипящий маринад опустить капусту и варить, помешивая, 30 — 35 минут. Разложить по стерилизованным банкам и закатать, перевернуть, укутать.

### Маринованный салат из огурцов

*На 0,5-литровую банку: огурцы, лук репчатый — 2—3 шт.,  
морковь — 1 шт., чеснок — 1 зубчик, семена укропа (сухие) —  
1 ч. ложка, лавровый лист — 1—2 шт.,  
душистый перец — 2 горошины.*

*Для маринада (на 8 банок объемом 0,5 литра):  
вода — 1,5 литра, соль — 75 г, сахар — 150 г,  
уксус столовый — 1 стакан.*

---

Огурцы нужно хорошо помыть.

Далее очищаем репчатый лук, на каждую банку расходуется примерно по 2—3 средних луковицы.

Следом — очередь моркови, примерно по одной средней моркови на банку — чистим, моем.

Огурцы нарезаем поперек сантиметровыми шайбочками.



Лук тоже нарезаем тонкими кольцами, а морковку натираем на крупной терке.

В каждую подготовленную банку кладем один хороший зубчик чеснока, нарезанный тонкими ломтиками, чайную ложечку сухих семян укропа, 1—2 лавровых листа, две горошины душистого перца.

Далее выкладываем слой лука кольцами (примерно сантиметр), потом такой же слой моркови, следом — слой из огуречных ломтиков (сантиметра два). И так до верха банки чередуем слои.

Чтобы довести дело до конца и сделать маринованный салат из огурцов, нужен маринад. Маринад на 8 баночек: закипятите полтора литра воды, растворите в ней 75 г соли (примерно  $\frac{3}{4}$  100 мл стакана), 150 г сахара и влейте в завершение стакан столового уксуса.

Кипящим маринадом заливаем банки, накрываем крышками и стерилизуем 35 минут при слабом кипении. Достаем, плотно закатываем, можно перевернуть, но если хотите сохранить красивый внешний вид, чтобы слои не перемешивались, лучше не переворачивать.

Накрываем — пусть остывают до следующего дня.

### **Салат «Любимец семьи»**

*Луковицы — 10 шт., баклажан — 10 шт.,*

*помидоры — 10 шт., перец болгарский — 10 шт.,*

*чеснок — 5 зубчиков, перец горький — 0,5 стручка.*

*Для маринада: вода — 1 л, сахар — 1 стакан, уксус — 1 стакан,*

*масло растительное — 1 стакан,*

*соль — 1 ст. ложка.*

---

Разрезать лук на 4 части, помидоры, перец, баклажаны нарезать дольками, уложить в кастрюлю.

Сварить маринад, залить нарезанные овощи и варить 15—20 мин. Разложить по стерильным банкам и закатать





## Салат из зеленых помидоров по-татарски

Помидоры зеленые — 3 кг, морковь — 1,5 кг, лук — 1,5 кг

Для маринада: масло растительное — 300 г,  
уксус 9%-ный — 300 г, сахар — 200 г, лавровый лист — 5—6 шт.,  
перец душистый — 6 горошин.

---

Помидоры нарезать кружочками, морковку натереть на крупной терке, лук нарезать кольцами.

Все выложить в таз, добавить 100 г соли и оставить на 10—12 часов (на ночь).

Ингредиенты для маринада перемешать и закипятить.

Из овощей слить жидкость, залить горячим маринадом, хорошо перемешать. Варить 30 мин., помешивая.

Горячий салат разложить по горячим стерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

## Салат из помидоров с перцем по-польски

### 1 вариант:

Помидоры — 2 кг, перец болгарский — 1 кг,

чеснок — 2 дольки, семена укропа — 3—4 г,

Для маринада (на 1 л воды): сахар — 20 г, уксус — 50 г, соль — 30 г.

---

### 2 вариант:

Помидоры — 1 кг, перец болгарский — 1 кг, лук — 500 г.

Для маринада на 1 л томатного сока: сахар — 20—30 г, перец

черный — 3—5 г, кориандр — 1—2 г, соль — 30—40 г.

---

### 1 вариант

Перец разрезаем на 3—5 частей, удаляем семена. Твердые спелые помидоры моем (можно снять кожицу, но это не обязательно).

Помидоры и перец кладем слоями в банки, пересыпаем толченым чесноком и семенами укропа. Заливаем горячим мари-





надом и пастеризуем при температуре 90 °С: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 25 минут.

## 2 вариант

Перец разрезаем пополам, удаляем семена, моем, на 3—5 мин опускаем в кипящую подсоленную воду, охлаждаем, снимаем кожицу, режем кусочками. Помидоры моем, нарезаем тонкими ломтями. Лук очищаем и режем кольцами. Овощи выкладываем в банки слоями. Нагреваем томатный сок, приправляем его по вкусу солью, сахаром, пряностями. Горячим соком заливаем овощи и пастеризуем при температуре 90 °С: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 25 минут.

## Салат «Слойка»

*Лук репчатый, морковь, огурцы, помидоры, зелень.*

*Маринад на 1 л банку: вода — 2 ст. ложки, сахар — 1 ст. ложка, соль — 0,5 ст. ложки, уксус — 3 ст. ложки, в литровую банку выложить слоями:*

---

- 1-й — репчатый лук, нарезанный полукольцами;
  - 2-й — морковь, нарезанная кружочками;
  - 3-й — огурцы (маленькие — кружочками, крупные — кубиками);
  - 4-й — помидоры, нарезанные дольками;
  - 5-й — зелень укропа и петрушки.
- Залить маринадом и стерилизовать 10 минут.

## Салат по-еврейски

*Капуста — 5 кг, перец сладкий — 1 кг, морковь — 1 кг, сахар — 1,5 стакана, соль — 4—5 ст. ложек.*

*Для маринада: вода — 350 мл, масло растительное — 350 г, эссенция уксусная — 50 мл.*

---

Овощи нашинковать, посолить, разложить по банкам, не утрамбовывая. Залить маринадом. Хранить в прохладном месте.



### Салат «Свекровкин»

Помидоры — 1,5 кг, лук — 1 кг,  
перец болгарский — 1,5 кг, огурцы — 1 кг.  
Для маринада: вода — 1,5 л, соль — 3 ст. ложки,  
сахар — 2 ст. ложки, эссенция уксусная — 2 ст. ложки,  
масло растительное — 1,5 ст. ложки.

---

Все овощи мелко нарезать, небольшие помидоры можно ломтиками. Приготовить маринад, смешав компоненты и прокипятив их в течение 5 мин. Затем залить нарезанные овощи маринадом, прокипятить еще 5 мин., разложить по стерилизованным банкам и закатать на зиму.

### Салат из огурцов

Огурцы — 8 кг, морковь — 5—6 шт., лук — 300—500 г.  
Для маринада: соль — 1 ст. ложка, сахар — 0,5 стакана,  
уксус 3%-ный — 1 стакан, масло подсолнечное — 1 стакан,  
лавровый лист — по вкусу, перец черный горошком — по вкусу.

---

Огурцы (можно использовать переросшие) порезать, как на салат. Морковь порезать, но не шинковать. Лук репчатый порезать полукольцами. Все перемешать в большом тазу. Затем залить маринадом, заранее сваренным и остуженным. Разложить в стерильные банки. Стерилизовать: пол-литровые — 8 минут, литровые 10—12 минут.

### Чеснок в маринаде

Чеснок — 5 частей, перец красный сладкий — 1 часть.  
Для маринада: уксус —  $\frac{1}{3}$  л, вода —  $\frac{2}{3}$  л,  
сахар — 25 г, соль — 20 г.

---

Очищенные зубки чеснока уложить в маленькие баночки, проложить их сверху слоем красного сладкого перца и залить



уксусным маринадом. Стерилизовать при температуре 85 °С 15 минут.

### **Салат из зеленых помидоров с луком и перцем**

*Помидоры зеленые — 1 кг, лук репчатый — 500 г,  
перец сладкий — 3—4 шт.*

*Для маринада: на 1 л воды — уксус столовый 6 % — 70 мл,  
сахар — 1 ст. ложка, соль — 50 г.*

---

Помидоры обдать кипятком, охладить, нарезать ломтиками и, соединив с кольцами репчатого лука и полосками сладкого перца, перемешать. В салат добавить зелень укропа, соль, сахар, перец, плотно уложить в стерильные банки, залить кипящим маринадом и стерилизовать 0,5-литровые банки 10 мин., литровые — 20 мин., в конце добавить 1 ст. ложку растительного масла. Закатать банки и охладить.

### **Салат «12 негритят»**

*Баклажан небольшой — 12 шт., помидоры — 1 кг,  
перец болгарский — 1 кг, чеснок — 1 головка,  
лавровый лист — 4 шт., перец горошком — 8 шт.,*

*Для маринада: масло растительное — 1 стакан,  
уксус — 2 ч. ложки, сахар — 4 ст. ложки, соль — 2 ст. ложки.*

---

На дно кастрюли выливаем стакан растительного масла, укладываем туда вертикально баклажаны (подрезаем концы, чтобы не падали), проколотые вилкой в пяти местах. Между баклажанами укладываем болгарский перец, разрезанный пополам или на 4 части, сверху выкладываем помидоры (тоже разрезанные пополам). Посыпаем овощи солью и сахаром.

Ставим будущий салат «12 негритят» на огонь и, когда начнет подниматься пар, замечаем время. Через 25 минут (если баклажаны еще твердые, то можно поварить еще мин пятнадцать)



огонь выключаем. Затем немного охлаждаем и раскладываем салат в банки. В кастрюлю с маслом, которое осталось, добавляем чеснок, лавровый лист, перец и несколько чайных ложек уксуса.

Варим маринад 5—6 мин. Заливаем им банки с овощами, закрываем и переворачиваем, пока не остынут.

## Салат из зеленых помидоров

*Помидоры зеленые — 3,5 кг, лук — 1 кг,  
морковь — 1,5 кг, соль — 100 г.*

*Для маринада: сахар — 300 г, лавровый лист — 3—4 листа,  
уксус — 300 г, масло растительное — 300 г,  
перец черный — 5—6 горошин.*

---

Очищаем и режем кусочками зеленые помидоры. Трем на крупной терке морковь, нарезаем ломтиками лук и все это выкладываем в эмалированную миску. Добавляем 100 г соли и оставляем на 10—12 ч.

Готовим маринад: наливаем в кастрюлю растительное масло, уксус, досыпаем сахар, перец горошком и лавровый лист. Доводим до кипения.

Выливаем лишний сок из засоленных овощей, вливаем в них маринад и тщательно перемешиваем. Миску с овощами и маринадом ставим на плиту, доводим до кипения, варим полчаса, часто помешивая. Затем горячий салат раскладываем в чистые ошпаренные банки, укупориваем их и укутываем до полного остывания.

## Молодая стручковая фасоль в маринаде

*Фасоль — для консервирования, вода — 1 л, уксус — 0,2 л,  
сахар — 70 г, соль — 30 г.*

---

У стручков срезать верхушку, плодоножку и стебель, можно снять волокнистую часть. Быстро отварить в соленой воде, вы-



нуть, нарезать длиной 2—3 см, засыпать в банки, залить горячим маринадом, закрыть крышкой и стерилизовать при температуре 90 °С 30 минут. Эту фасоль можно использовать при приготовлении салатов и фасоли под кислым соусом. В соленом маринаде фасоль готовить нельзя, так как она легко портится и ее необходимо будет снова стерилизовать.

### **Горошек в кисло-сладком маринаде**

*Горох свежий — для приготовления заготовки*  
*Для маринада на 1 литр: воды, 8%-го уксуса — 150 г,*  
*соль — 30 г, сахар — 40 г.*

---

Молодой сладкий горошек засыпать в кипящую воду, проварить 5 минут, вынуть из воды. Затем засыпать горошек в банки, залить горячим маринадом и стерилизовать при температуре 100 °С 40—50 минут. Горошек используют в салаты (итальянский, картофельный, овощной с постным маслом и майонезом) или как гарнир к порционным блюдам.

### **Маринованный салат из зеленых помидоров**

*Помидоры зеленые — 3 кг, морковь — 1,5 кг,*  
*лук репчатый — 1,5 кг, перец черный горошком — 10 шт.,*  
*лавровый лист — 5 шт.,*  
*чеснок — 5 зубчиков, зелень укропа — 5 веточек.*  
*Для маринада: масло растительное — 300 г,*  
*уксус 9%-ный — 300 мл, сахар — 300 г, соль — 100 г.*

---

Овощи вымыть, почистить. Помидоры нарезать дольками, морковь и лук нашинковать, укроп нарезать и все сложить в кастрюлю. Добавить соль и отставить в прохладное место на 10 часов.

Приготовить маринад: масло растительное налить в кастрюлю, добавить сахар и нагреть до полного растворения сахара.





Положить перец-горошек, лавровый лист, влить уксус, дать один раз закипеть и снять с огня.

Слить сок из салата, влить горячий маринад и варить 40 минут при постоянном помешивании. За 5 минут до окончания варки добавить в салат из зеленых помидор мелко нарезанный (или давленный) чеснок. В горячем виде переложить салат из зеленых помидоров в подготовленные сухие банки, закрыть герметично крышками и поставить остывать.

### Салат из помидоров и кабачков

Помидоры — 3 кг, кабачки (очищенные и ошпаренные) — 1 кг, перец болгарский — 1 кг, лук — 500 г, огурцы — 1,5 кг.

Для маринада (на банку 1 л): сахар — 1 ч. ложка, уксус — 2 ч. ложки, масло растительное — 2 ст. ложки, кардамон — 2—3 горошины, перец душистый — по вкусу, лавровый лист — по вкусу.

---

Доводим маринад до кипения. В это время нарезаем овощи и осторожно перемешиваем.

Наполняем овощной смесью чистые и ошпаренные банки.

Заливаем их кипящим маринадом, плотно закрываем и пастеризуем 20 мин. Банки охлаждаем и храним в сухом, темном и холодном месте.

### Салат из красной свеклы с хреном

Свекла — 4 части, хрен — 1 часть.

Для маринада: вода — 1 л, 8%-ного уксуса — 0,25 л, соли — 30 г, сахара — 50 г.

---

Свеклу сварить и потом очистить. Охлажденную свеклу натереть на крупной терке. Очищенный хрен натереть на мелкой терке и хорошо размешать со свеклой. Массой заполнить банки, залить маринадом. Закрыть банки крышками и стерилизовать при температуре 85 °С 35 минут.



### Капустный салат с томатами

Помидоры — 2,5 кг, капуста — 2,5 кг, морковь — 1 кг,  
лук-порей — 1 кг, вода — 0,5 л, масло растительное — 0,5 л, пе-  
рец болгарский — 6 шт., рис залитый кипятком  
на 5 минут — 18 ст. ложек, сахар — 200 г, соль — 4 ст. ложки.  
Маринад на 1 л воды: соль — 50 г, сахар — 50 г,  
эссенция уксусная 25 %-го — 4 ст. ложки.

---

Капусту мелко нашинковать. Морковь натереть на крупной терке, помидоры и перец нарезать кубиками, лук-порей — кольцами. Все смешать с рисом, посолить, добавить растительное масло, воду и сахар, варить 50 мин. на медленном огне. Залить маринадом, пастеризовать при 85 °С литровые банки 10—20 мин., трехлитровые — 30 мин. Закатать горячими, перевернуть и укутать.

### Салат из белокочанной капусты и грибов

Капуста белокочанная — 500 г, шампиньоны — 500 г,  
лук — 500 г, перец болгарский — 500 г, приправы (на 0,5 л):  
перец душистый — 2 горошины, горчица — 3 ч. ложки,  
звездика — 1 головка, перец черный — 1 горошина.  
Для маринада: на 1 л воды, 60 % овощей  
и 40 % маринада, уксус — 250—300 г, сахар — 60 г, соль — 20 г.

---

Грибы очищаем и режем кусочками, опускаем их на дуршлаг в соленый кипяток (10 г соли на 1 л воды) и добавляем 1 ст. ложку уксуса. Держим грибы в кипятке 3—5 мин., затем поливаем их холодной водой и обсушиваем. Капусту чистим и нарезаем длинными полосками, опускаем на дуршлаг в тот же кипяток, где были грибы, добавляя 5 г соли и еще одну ложку уксуса, варим 10 мин., снова отцеживаем и сушим. Затем то же делаем с болгарским перцем — варим 5 мин., отцеживаем и сушим на дуршлаг.

Маринад готовим на основе отвара, в котором варились овощи. Разводим его водой до необходимого объема (часть испари-



лась, часть впитали овощи). Добавляем в маринад соль, сахар и доводим до кипения. Затем добавляем уксус и снова доводим до кипения. Лук режем небольшими ломтиками, смешиваем с овощами и грибами. Раскладываем смесь в чистые, простерилизованные банки. Добавляем приправы и заливаем горячим маринадом. Банки сразу закрываем и пастеризуем.

После пастеризации банки охлаждаем. Салат готов к употреблению через два-три дня, но самым вкусным он станет только через несколько месяцев.

## **Салат из тыквы в кисло-сладком маринаде**

*Тыква — 75%, лук репчатый — 25%, перец сладкий — по вкусу.  
Для маринада: воды — 1 литр, 8%-ного уксуса — 0,25 литра,  
сахара — 100 г, соли — 30 г.*

*Добавки на литровую банку: кусочек моркови,  
½ ч. ложки семян горчицы, щепотка кориандра,  
небольшой лавровый лист, по 3 горошины черного перца,  
листок базилика или сельдерея.*

---

Молодую тыкву и репчатый лук нарезать тонкими кольцами, перец — узкими полосками. Все уложить слоями в банки, перемежая слои специями. Залить горячим маринадом, закрыть крышками и стерилизовать при температуре 85 °С 30 минут.

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

*Рекомендуемый набор овощей (берутся в равных весовых частях):  
баклажаны, лук репчатый, помидоры, перец сладкий,  
мед — 1 стакан, уксус яблочный — 1 стакан,  
масло растительное — 1 стакан, соль — 1 ч. ложка.*

---

Овощи вымыть, крупно порезать. Мед, яблочный уксус, растительное масло, соль смешать, довести до кипения. В этом ма-



ринаде пробланшировать подготовленные овощи, погружая их не более чем на 1 минуту в кипящий раствор и укладывая сразу в простерилизованные банки. Затем овощи залить кипящим маринадом, накрыть банки крышками, поставить на пастеризацию в кипящую воду, после чего сразу же закатать.

### **Кабачки, морковь и яблоки в яблочном соке**

*Кабачки — 1 кг, яблоки — 500 г, морковь — 500 г,  
сок яблочный — 1 л, листья лимонника — 5 шт.,  
вода — 0,5 л, сахар — 50 г, соль — 50 г.*

---

Кабачки вымыть, нарезать кружочками. Яблоки и морковь вымыть, нарезать красивыми дольками. Уложить в трехлитровую банку подготовленные кабачки, морковь, яблоки и листья лимонника. Яблочный сок развести водой, добавить сахар и соль. Кипящим раствором провести трехкратную заливку овощей и яблок. После третьей заливки банку закатать.

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

*Капуста — 1 кг, свекла — 200 г, сельдерей — 200 г, эстрагон, ча-  
бер, базилик, мята, укроп — 100 г, чеснок — 7 зубчиков,  
перец острый молотый — 5 г, перец черный горошком — 5 шт.  
На 0,5 литра воды: соли — 30 г,  
уксуса винного или столового — 0,5 л.*

---

Свежую белокочанную капусту разрезать вначале на 8 частей, затем на более мелкие части, переложить в кастрюлю и залить кипятком, варить 2—3 минуты. Вынуть капусту и охладить в холодной воде. Свеклу очистить и нарезать тонкими пластинками. Одновременно с приготовлением капусты в другую кастрюлю положить очищенный и нарезанный сельдерей, зубчики чеснока, 1 ч. ложку соли, залить водой и довести до кипения. Вынуть и охладить. В подготовленную глиняную или стеклянную посуду



слоями положить капусту, свеклу, сельдерей, чеснок, посыпать пряностями. Приготовить заливку: воду довести до кипения, добавить уксус, кипятить 2—3 минуты, затем охладить и залить в посуду с овощами. Закрыть полиэтиленовой крышкой или завязать пергаментной бумагой и оставить в теплом помещении на 2 дня, после чего перенести на холод. Подавать без свеклы.

### **Свекла, маринованная с чесноком**

*Продукты брать в пропорции:  
свекла — 70%, чеснок — 30%.*

---

Свеклу очистить от кожуры, нарезать дольками, уложить ее в кастрюлю, залить раствором: на 1 литр воды — 100 г яблочного уксуса, 100 г сахара, один лавровый лист, 10 горошин черного перца, 2 веточки эстрагона (тархуна), 3 г семян горчицы, 25 г соли. Поставить на огонь, кипятить 5 минут, затем разложить в банки, добавляя в каждую одну треть очищенных долек чеснока. Поставить на пастеризацию: пол-литровые банки — на 10 минут, литровые — на 15 минут с момента закипания. Закатать.

### **Репа, маринованная с медом и мускатным орехом**

*Заливка на 1 л воды: мед — 200 г, соль — 50 г,  
уксус яблочный — 100 г, гвоздика — 3 шт.,  
орех мускатный молотый — 1 ч. ложка.*

---

Для этого рецепта следует взять неповрежденную, свежую репу. По этому же рецепту можно приготовить и брюкву, нарезав ее на кусочки. Репу хорошо вымыть, срезать у нее верхушку, а хвостик оставить. Затем уложить репу в тару и залить охлажденным, предварительно прокипяченным раствором. Эту заготовку можно есть через неделю, а хранить нужно на холоде.



### **Морковь в яблочном соке**

*Морковь — 1 кг, сок яблочный — ½ л,  
семена тмина — 1 ч. ложка, сахар — 100 г.*

---

Морковь вымыть, почистить, нарезать кубиками, залить яблочным соком, добавить сахар и семена тмина. Смесь поставить на огонь, кипятить 5 минут, разлить в стерильные банки, закатать.

### **Свекла, маринованная с медом и черносливом**

*Свекла — 70%, чернослив — 30%.*

---

Свеклу вымыть, очистить, еще раз сполоснуть в холодной воде, уложить в банки, добавить вымытый чернослив, залить кипящим маринадом (на 1 л воды: соль — 15 г, мед — 100 г, фруктовый уксус — 100 г, гвоздика — 5 шт., перец черный горошком — 10 шт.), поставить на пастеризацию. Кипятить пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20—25 минут. Затем закатать.

### **Баклажаны маринованные**

*Баклажаны — 3 кг, помидоры — 2 кг, базилик — 200 г,  
чеснок — 200 г, масло растительное — 150 г, мед — 200 г,  
уксус виноградный или яблочный — 200 г, соль — 50 г.*

---

Баклажаны нарезать кружочками и отварить в подсоленной воде (на 1 литр воды — 1 ст. ложка соли). Помидоры нарезать кружочками, чеснок и базилик мелко порубить. Уложить все в эмалированную кастрюлю слоями, пересыпая помидоры и баклажаны чесноком и базиликом. Смешать уксус, масло, мед и соль, залить овощи, дать им постоять 1 час. Поставить на огонь, довести до кипения и варить 30 минут. Кипящую массу разлить в стерилизованные банки и закатать крышками.



## **Фасоль спаржевая маринованная**

*Маринад на 1 литр воды: соль — 50 г,  
уксус ароматизированный — 50 г.*

---

Стручки (лопатки) фасоли вымыть, освободив от хвостиков-плодоножек, пробланшировать 1 минуту в кипящей подсоленной воде и уложить плотно в стерильные банки, размещая стручки вертикально. Если стручки большого размера, то их можно разрезать на части. Уложенную фасоль залить кипящим маринадом и, пропастеризовав в кипящей воде, закрыть крышками.

## **Помидоры и кабачки маринованные**

*Помидоры — 50%, кабачки — 50%.*

---

Помидоры вымыть, наколоть возле плодоножки. Кабачки вымыть нарезать кружочками. Подготовленные овощи уложить в банки, залить кипящим маринадом (на литр воды: соль — 50 г, уксус ароматизированный — 100 г, сахар — 100 г). Пропастеризовать, закатать. Помидоры и кабачки хорошо гармонируют друг с другом, особенно с добавлением ароматов листьев черной смородины, укропа и эстрагона.

## **Салат из сладкого перца с луком**

*Перец сладкий — 2 части, лук репчатый — 1 часть.*

*Для маринада: 1 л воды, 0,25 л 8%-ного уксуса,  
100 г сахара, 30 г соли.*

*Специи: на 1 стакан воды — 1 лавровый лист,  
половина чайной ложки горчичных семян,  
2 горошины черного перца, щепотка кориандра.*

---

Перец очистить от плодоножек, внутренних перемычек, семян, разрезать или на четыре части, или на полоски. Репчатый лук тонко нарезать на кольца. Перец быстро проварить в подсо-



ленной воде, шумовкой вынуть из воды и уложить в банку вместе с луком. Залить горячим маринадом, добавить специи и закрыть крышкой. Стерилизовать при температуре 85 °С 20—25 минут.

### **Маринованная цветная капуста — 1 вариант**

*Крупная головка капусты, морковь, сладкий красный перец, мелких луковиц — 5 шт. Для маринада: воды — 1 л, соли — 2 ч. ложки. сахара — 1—3 ст. ложки.*

*Специи на каждую пол-литровую банку:  
черного перца — 5—7 горошин, душистого перца —  
3—5 горошин, гвоздички — 3 шт., лавровый лист,  
маленький острый перчик, 70%-го уксуса — 1 ч. ложка*

---

Капусту подготовьте, морковь нарежьте кружочками, перец — кубиками. На дно полулитровых стерилизованных банок уложите специи, целые луковички, перец и морковь. Сверху уложите капусту, залейте кипятком и дайте постоять 5 минут. Слейте воду, а банки залейте доверху кипящим рассолом, влейте в каждую банку по 1 ч. ложка уксуса, закатайте, переверните, укутайте и дайте остыть. На 5 пол-литровых банок потребуется примерно 1,5 л маринада.

### **Маринованная цветная капуста — 2 вариант**

*Цветная капуста.*

*Для маринада: воды — 1 л, 9%-уксуса — 160 мл,  
сахара — 50 г, соли — 50 г.*

*На каждую литровую банку: черного перца — 7—9 горошин,  
гвоздики — 3—5 бутонов.*

---

Соцветия цветной капусты бланшируйте 2—3 минуты в кипящей подсоленной воде и остудите. На дно стерилизованных банок положите специи, капусту уложите плотно и залейте кипящим маринадом. Поставьте стерилизоваться: 0,5-литровые — 6 минут, литровые — 8 минут. Закатайте.







## Маринованные грибы

*Маринад на 1 кг подготовленных грибов: воды — 75 г,  
поваренной соли — 25 г, столового 6%-го уксуса — 250 г.*

---

Подготовленные грибы выложить в дуршлаг, несколько раз окунуть в холодную воду, дать воде стечь, после чего немедленно варить в маринаде. В эмалированную кастрюлю налить 75 г воды, добавить соль, 1 стакан столового 6%-го уксуса (из расчета на 1 кг подготовленных грибов), поставить на огонь, довести до кипения, после чего положить в маринад грибы и при слабом кипении варить до готовности. Образующуюся на поверхности пену удалять шумовкой. При варке грибы сами выделяют соки все покрывается жидкостью. Варка считается законченной. Как только грибы опустятся на дно. Затем добавить 10 г сахара, 2 г лимонной кислоты, 6 зерен душистого перца, лавровый лист, 1 г корицы, снова подогреть до кипения и немедленно равномерно разложить в подготовленные, прогретые на пару банки. Если маринада не хватает, можно долить их кипятком. Банки наполнить на 1 см ниже верха горлышка, накрыть крышками. Поместить в кастрюлю с подогретой водой и при слабом кипении воды стерилизовать: банки емкостью 0,5 л — 20 минут, емкостью 1 л — 25 минут после стерилизации банки закатать и охладить.

## Маринованный лук-севок

*Мелкий лук, лимонный сок, лавровый лист,  
семена горчицы, перец черный горошком.*

---

Мелкий лук очистите и залейте водой с лимонным соком (из расчета  $\frac{1}{2}$  лимона на 1 л воды), доведите до кипения и откиньте на дуршлаг. Уложите луковички в банки, предварительно положив в них 1—2 лаврового листа, щепотку семян горчицы, 2—3 горошины черного перца, 1 зубчик чеснока. Приготовьте маринад: на 1 л воды добавьте 1 ст. ложка соли, 1 стакан 8%-го уксуса





и вскипятите. Залейте лук в банках и поставьте стерилизоваться: 0,5-литровые банки — 20 минут. Закатайте.

### Маринованные патиссоны с зеленью

*На литровую банку: патиссонов — 600 г,  
хрена — 1 лист, зелени укропа — 50 г, зелени петрушки  
и сельдерея — 1 пучок, лавровых листа — 2 шт., чеснока — 2 зуб-  
чика, горького перца — 1 стручок, пряные специи (звездика, чер-  
ный перец горошком и т. д.) — по вкусу, около 400 мл маринада.*

*Для маринада: воды — 400 мл, сахара — 20 г,  
соли — 20 г, 9%-го уксуса — 50 мл.*

---

Мелкие патиссоны бланшируйте в кипятке 5 минут, остудите. Зелень нарежьте довольно крупно. Приготовьте маринад: вскипятите воду и солью и сахаром, дайте покипеть 15 минут, влейте уксус. На дно банок уложите специи и зелень, затем плотно уложите патиссоны, залейте кипящим маринадом и поставьте стерилизоваться на 12 минут. Закатайте, переверните.

### Маринованные патиссоны с мятой

*Ингредиенты для маринада: воды — 1 л, соли — 10 г,  
70%-го уксуса — 3 г, листьев хрена — 6 г, зелени сельдерея — 6 г,  
укропа — 10 г, свежей мяты — 3 г, лавровый лист,  
перец горошком — по вкусу.*

---

Мелкие патиссоны вымойте, бланшируйте в кипятке в течение 5—7 минут, после чего опустите в ледяную воду на 4 минуты. В воду для маринада положите нарезанную зелень, соль и уксус, вскипятите. Уложите зелень на дно банок, добавьте лавровый лист и перец горошком и заполните банку подготовленными патиссонами. Прикройте сверху зеленью, залейте маринадом и поставьте стерилизоваться на 10—20 минут (в зависимости от емкости банок).





## Патиссоны маринованные

Мелких патиссонов — 1 кг, черного перца — 10—15 горошин, лавровых листа — 4, гвоздики — 4 шт., чеснока — 4—5 зубчиков, листья хрена, зонтики укропа.

Для маринада: воды — 1 л, соли — 50 г, сахара — 25 г, 70%-го уксуса — 1 ч. ложка.

---

Бланшируйте патиссоны в течение 5 минут в кипятке, затем опустите в ледяную воду. Вскипятите маринад. В стерилизованные банки уложите специи, патиссоны, залейте горячим маринадом и закатайте.

## Чеснок, маринованный горячим способом

Чеснока — 500 г, воды —  $\frac{1}{2}$  стакана, 9%-го уксуса —  $\frac{1}{2}$  стакана, крупной соли — 10 г, сахара — 30 г, черного перца — 5—6 горошин, хмели-сунели — 2 ч. ложки, лавровых листа — 1—2 шт.

---

Разберите чеснок на дольки и очистите их. Бланшируйте чеснок в кипятке в течение 2 минут, затем откиньте на дуршлаг и обдайте холодной водой. Вскипятите маринад, остудите и залейте чеснок в банках. Закройте крышками и оставьте в прохладном месте на 3—4 дня. Храните в холодильнике.

## Чеснок, маринованный холодным способом

Для маринада: воды — 600 мл, 9%-го уксуса — 1 стакан, сахара — 2 ст. ложки, соли — 2 ст. ложки, гвоздичек — 5—6, черного перца горошком — 1 ч. ложка, душистого перца — 2—3 горошины.

---

Вскипятите маринад (без уксуса), убавьте огонь и прогрейте его в течение 1 минуты. Влейте уксус, перемешайте, снимите с огня и остудите. Аккуратно очистите целые головки чеснока от внешней шелухи, но не разбирайте на дольки. Уложите чеснок в подготовлен-





ные банки, залейте маринадом, закройте полиэтиленовыми крышками и уберите в прохладное темное место (не в холодильник!) на 1,5—2 месяца. Маринованный чеснок идеально подходит к мясу.

### **Маслята, маринованные с лимонным соком**

*Свежих маслят — 5 кг, свежевыжатого лимонного сока — 2 ст. ложки, лавровый лист, черного перца — 5 горошин, сахара — 1 ч. ложка, уксуса 9%-го — 100 мл, соли — 4 ст. ложки.*

---

Очистите грибы от мусора, снимите со шляпок кожицу, если грибы крупные, то отрежьте ножки, тщательно вымойте. Крупные шляпки разрежьте пополам или четвертинками. Подготовленные грибы выложите в воду с добавлением 1 ст. ложка соли и лимонного сока. Через некоторое время тщательно промойте маслята и переложите в кастрюлю с чистой водой. Добавьте 1 ст. ложку соли, доведите до кипения и отварите в течение 20 минут. Готовые грибы откиньте на дуршлаг. Подготовьте стерилизованные банки, выложите в них 1 лавровый лист, перец, сверху плотно уложите маслята. Приготовьте маринад из 500 мл воды, 2 ст. ложки соли, сахара и уксуса. Полученную смесь доведите до кипения и сразу залейте банки с грибами, накройте крышками и стерилизуйте 40 минут, затем закатайте банки, переверните их на крышку и накройте до полного остывания.

### **Маслята, маринованные с медом**

*Банка отварных маслят — 2 л, лавровый лист, перец горошком, гвоздика, соли — 1 ст. ложка, меда — 1 ч. ложка, уксуса 9%-го — 100—150 мл.*

---

Шляпки свежих грибов очистите от кожицы, срежьте нижнюю часть ножек и очистите грибы от мусора. Подготовленные грибы тщательно промойте и трижды отварите по 15—20 минут, каждый раз полностью меняя воду и промывая грибы. В четвер-



тый раз налейте в кастрюлю воды на палец выше уровня грибов, добавьте лавровый лист, перец, гвоздику, соль, мед и уксус. Доведите все до кипения, убавьте огонь до минимума и кипятите 1 час, затем разлейте все в стерильные банки, закатайте, переверните банки на крышки и укутайте в одеяло до остывания.

## Маринование огурцов без стерилизации

*Огурцы, чеснок, листья хрена, листья дуба,  
листья черной смородины, мята, сельдерей, укроп.*

*Для заливки: воды — 1 л, сахара — 5 г, соли — 90 г,  
9%-го уксуса — 150—200 мл*

---

Подготовьте зелень по вкусу: листья хрена, дуба, черной смородины, мяты, сельдерей, укроп и т.д. Можно добавить корни сельдерея и хрена. Зелень и коренья уложите на дно чистых банок, плотно уложите небольшие огурчики и залейте кипящей водой, стараясь лить в центр банки, чтобы не лопнуло стекло. Накройте крышками и дайте постоять 10—15 минут. Вскипятите следующую порцию воды. Воду из банок слейте, рассчитайте количество специй и приготовьте заливку, доведя ее до кипения и влив уксус перед тем как снять ее с огня. А банки залейте кипятком и дайте постоять еще минут 5. Положите поверх огурцов дольки чеснока по вкусу и залейте кипящим рассолом. Тотчас же закатайте и переверните.

## Маслята, маринованные с горчицей

*Кастрюля маслят — 10 л, лаврового листа — 7—8 шт.,  
укропа — 5—7 зонтиков, черного перца — 15—20 горошин,  
душистого перца — 5—7 горошин, гвоздики — 3—5 шт., малень-  
кая горсть зерен горчицы, нейодированной соли — 2 ст. ложки,  
сахара — 1 ст. ложка без горки, уксуса 9%-го — 100 г.*

---

Маслята очистите от травы и земли, тщательно промойте, не снимая кожицу со шляпок. Если грибы мелкие, то можно выло-



жить их в кастрюлю целиком, если крупные или средние, то необходимо их порезать. Наполните кастрюлю водой доверху и доведите до кипения. По мере уваривания грибов можно добавлять еще воды, при этом не забывая постоянно снимать пену. Варите маслята в течение 40—45 минут, после чего добавьте специи — лавровые листья, укроп, перец, гвоздику, сухую горчицу в зернах, соль, сахар и уксус. Соль и сахар можно добавить по вкусу, однако маринад должен получиться немного пересоленным. После того как специи добавлены, варите грибы еще 15 минут и убавьте огонь до минимума. В это время подготовьте стерилизованные банки и половник. Постоянно помешивая грибы, половником разлейте содержимое по банкам и сразу закатайте их крышками, переверните вверх дном и укутайте одеялом. Банки с маслятами, маринованными по этому рецепту, можно хранить при комнатной температуре.

### **Маслята, маринованные с чесноком и растительным маслом**

*Маслят — 1 кг, воды — 1 л, сахара — 2 ст. ложки,  
соли — 4 ч. ложки, чеснока — 6 долек,  
уксусной эссенции — 3 ч. ложки, лавровый лист,  
черный перец горошком, растительного масла —  
4 ст. ложки, гвоздика.*

---

Маслята очистите, снимите со шляпок кожицу, вымойте и отварите в течение 40 минут, постоянно снимая образующуюся пену. Готовые грибы откиньте на дуршлаг. В кастрюлю влейте 1 л чистой воды, добавьте сахар, соль, уксус, лавровый лист, перец, гвоздику и растительное масло. Доведите получившуюся смесь до кипения и выложите грибы в кипящий маринад. Варите, периодически помешивая, в течение 20—25 минут. В конце варки добавьте очищенный и нарезанный тонкими пластинками чеснок. Снимите кастрюлю с плиты, грибы с маринадом выложите в стерилизованные банки, закатайте их, переверните банки на крыш-



ки, накройте одеялом и дайте остыть. Храните маринованные маслята в прохладном месте.

### **Маслята, маринованные с болгарским перцем и сельдереем**

*Маслят — 2 кг, соли — 7 ст. ложек, луковицы — 3 шт.,  
пучок сельдерея, красных болгарских перцев — 3 шт.,  
чеснока — 5 долек, растительного масла — 150 мл,  
уксуса 9%-го — 150 мл, сахара — 2 ст. ложки.*

---

Маслята очистите, промойте и нарежьте крупными кусочками. Отварите грибы в кипящей подсоленной воде в течение 10 минут, затем откиньте на дуршлаг и остудите. Лук очистите и нарежьте четвертинками колец. Сельдерей мелко нарежьте, болгарский перец вымойте, удалите семена и нарежьте соломкой. Чеснок пропустите через пресс. Подготовьте маринад, для этого в кастрюле смешайте растительное масло, 3 ст. ложки воды, уксус, сахар и соль. Доведите до кипения получившуюся смесь и перемешайте. Смешайте грибы, лук, чеснок, болгарский перец и сельдерей, добавьте их в кипящий маринад, перемешайте, разложите по банкам и плотно закройте крышками. Грибы готовы к употреблению сразу, как только полностью остынут. Готовые грибы храните в прохладном месте.

### **Маслята, маринованные с луком и морковью**

*Отварных грибов — 1 кг, лавровых листа — 3—4 шт.,  
черного перца — 3—5 горошин, душистого перца — 5 горошин,  
гвоздики — 3—5 шт., лимонной кислоты — 2 г,  
соли — 1,5 ст. ложки, сахара — 1 ч. ложка, уксуса 9%-го —  
2—3 ст. ложки, корица на кончике ножа, луковица, морковь.*

---

Грибы должны быть очищены, промыты и отварены в большом количестве воды в течение 30 минут. Отваренные грибы



выложите в дуршлаг и тщательно промойте в проточной воде. Очистите лук и морковь и нарежьте их кольцами или полукольцами, в течение 5 минут отварите их в 1 л кипящей воды. Добавьте лавровые листья, перец, гвоздику, лимонную кислоту, соль, сахар, уксус и корицу.

В получившийся маринад выложите отваренные грибы и долейте воды так, чтобы она на 2—3 см превышала уровень грибов. Доведите маринад до кипения и варите 10 минут. Затем попробуйте маринад на вкус, если чего-то не хватает, то добавьте. Разложите грибы вместе с маринадом в заранее подготовленные стерилизованные банки. Старайтесь доливать маринад так, чтобы он лился через край банки, затем плотно закрутите крышки, переверните банки и укутайте их одеялом до полного остывания. Храните в прохладном месте.

### **Маслята, маринованные с корицей**

*На литровую банку: маслята, корицы —  $\frac{1}{3}$  шт.,  
гвоздика — 1 шт., душистого перца — 2 горошины,  
горького перца — 3 горошины,  
лимонной кислоты —  $\frac{1}{4}$  ч. ложки,  
уксуса 9%-го — 2 ст. ложки, сахара — 1 ст. ложка,  
соли — 1 ч. ложка.*

---

Маслята очистите от пленки, промойте и отварите в течение 10—15 минут в воде с добавлением лимонной кислоты. Затем выложите грибы в дуршлаг, остудите, крупные маслята нарежьте кусочками, а мелкие оставьте целыми.

Приготовьте маринад. Для этого влейте в кастрюлю 400 мл чистой воды, добавьте корицу, гвоздику, перец, сахар и соль. Кипятите маринад в течение 15 минут, затем выложите в него грибы и варите еще 10 минут. Выложите грибы вместе с маринадом в банку, добавьте 2 ст. ложки уксуса, закатайте крышку, переверните банку и после полного остывания уберите в прохладное место.





## Маслята, маринованные с зеленым луком

Очищенных маслят — 500 г, лавровый лист,  
соли — 2 ст. ложки, фильтрованной воды — 1,2 л,  
сахара —  $\frac{1}{2}$  ст. ложки, уксуса 7%-го — 1,5 ст. ложки,  
зонтики укропа, чеснока — 3 дольки,  
зеленого лука — 2 пучка, хрен.

---

В большую кастрюлю выложите лавровый лист, соль и 1,2 л холодной фильтрованной воды. Доведите воду до кипения и добавьте очищенные и промытые грибы. На сильном огне варите маслята 15 минут. В это же время начинайте стерилизовать банки и крышки, на эту процедуру потребуется около 15—20 минут.

Приготовьте маринад. Попробуйте кипящую воду на вкус, проверьте, достаточно ли соли. Добавьте сахар и уксус, снова попробуйте. Вкус должен быть ненасыщенным кисло-сладким. Варите маринад еще 10 минут на сильном огне.

Перед окончанием варки добавьте в кастрюлю зонтики укропа, нарезанные на кусочки 4—5 см, дольки чеснока и зеленый лук, нарезанный так же, как и укроп.

Очистите и ошпарьте кипятком маленький кусочек хрена, добавьте его в рассол и снимите кастрюлю с огня. С помощью половника разложите грибы вместе с маринадом по стерилизованным банкам. Сразу плотно закройте все банки и переверните их, укутайте одеялом и проверьте, не выходит ли жидкость, если маринад просачивается, то закройте крышки плотнее. Через 8—10 часов уберите грибы в прохладное место.

## Маринованная белокачанная капуста

Капуста, свекла, чеснок,  
соль, сахар, уксус.

---

Готовится похожим образом, в объемной таре. Кочаны капусты режут секторами на 8 частей, укладывают в эмалирован-



ную или стеклянную посуду слоями, перекладывая крупно нарезанной свеклой и рубленым чесноком, и заливают горячим маринадом.

Маринад: на 2,5 л воды — 3 ст. ложки соли, 10—11 ст. ложка сахара, 4—5 ст. ложек 70%-го уксуса. Воду вскипятить со специями, солью и сахаром, влить уксус и залить капусту. Капуста готова через 2 дня.

### **Тыква пряная маринованная**

*Тыквы — 4 кг, красного острого перца — 300 г,  
чеснока — 100 г, зелени петрушки — 200 г,  
растительного масла — 150 г.*

*Для маринада: воды — 1 л, 9%-го уксуса — 200,  
соли — 50, сахара — 350 г.*

---

Тыкву очистить, нарезать кубиками, перец, чеснок и петрушку мелко нарубить. Сложить в кастрюлю, залить горячим маринадом, добавить масло и варить 30 минут, помешивая.

Откинуть овощи на сито, разложить по стерилизованным банкам. Маринад вскипятить еще раз и залить им овощи. Закатать.

### **Тыква маринованная — 1 вариант**

*Тыква, воды — 1 л, 9%-го уксуса — 80 мл,  
соли — 30 г, сахара — 20 г, тыква,  
звездика, черный перец,  
корица, лавровый лист.*

---

Тыкву очистить, нарезать кубиками, ошпарить кипятком и остудить. Уложить в подготовленные банки, пересыпая пряностями и залить горячим маринадом.

Стерилизовать: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут.





### **Тыква маринованная — 2 вариант**

*Тыква, 6%-го уксуса — 1 л, соли — 3 г,  
сахара — 500 г, гвоздика, корица.*

---

Тыкву очистить, нарезать кубиками, опустить в горячий маринад и отварить в нем до мягкости. Разложить по банкам и закатать.

### **Тыква маринованная — 3 вариант**

*Вода — 5 л, хрен — 20 г, укроп — 50 г, листья сельдерея — 25 г, петрушка — 25 г, горький перец — стручок, лавровый лист, соль, 80% уксус, тыква — 3—4 крупных.*

---

Тыкву очистить от семян и кожицы, нарезать кубиками и бланшировать в кипятке 5 минут, затем остудить. Разложить по стерилизованным банкам и залить маринадом. Пастеризовать при температуре 85 °С: литровые банки — 25 минут, трехлитровые — 35 минут. Закатать.

### **Тыква маринованная — 4 вариант**

*Воды — 700 г, 6%-го уксуса — 700 г, гвоздика, палочка корицы, горький перец горошком, душистый перец, средняя тыква.*

---

Тыкву очистить, нарезать небольшими кусочками, опустить в кипяток на 10—15 минут, остудить. Разложить по стерилизованным банкам и залить холодным маринадом. Хранить на холоде.

### **Хрен маринованный**

*Корня хрена — 1 кг, 3%-го уксуса — 200 мл, соли — 15 г.*

---

Хрен измельчить на мясорубке, смешать с солью и уксусом, подогреть в эмалированной посуде. Уложить в банки, просте-





рилизовать: пол-литровые — 15 минут, литровые — 20 минут.  
Закатать.

### **Чимча (маринованная капуста по-корейски)**

*Капусты — 10 кг, соли —  $\frac{1}{2}$ —1 кг, чеснока — 200—300 г,  
горький красный перец по вкусу.*

---

Белокочанную (или пекинскую) капусту разрезать на 4—6 частей и залить крепким теплым рассолом, оставить на 3—4 дня. Затем на мясорубке измельчить чеснок и горький перец. Достать капусту из рассола, промыть в проточной воде и промазать полученной острой смесью капустные листья (это нужно делать в перчатках!), уложить в подготовленную тару под гнет для закисания. Если капуста дает мало сока, можно добавить воды. Капуста готова, когда забродит, как обычная квашеная капуста. Хранить в холодильнике.

### **Чимча — 2 вариант**

*Капусты — 2,5 кг, молотого красного перца — 200—250 г,  
чеснока — 60—80 г, кочанного салата — 2 головки,  
соли — 50 г, сахара — 1 ч. ложка.*

---

Приготовить острую пасту — молотый перец развести небольшим количеством теплой воды, добавить соль и сахар, зелень измельчить (можно в блендере), чеснок выдавить сквозь пресс, тщательно все смешать. Вилком капусты разрезать на 4—6 частей, тщательно промазать каждый листок, сложить капусту в плотные пакеты, завязать и положить на неделю в холодильник. Следите, чтобы пакеты были плотно завязаны, чтобы выделяющийся сок покрывал всю капусту, а запах не проник в холодильник (он долго не выветривается!). Через неделю выложить капусту в посудину, накройте крышкой и дать постоять 2—3 дня. Хранится такая капуста не более месяца.





## Капуста маринованная

На 3-литровую банку: капусты — 2,5 кг, морковь, лавровых листа — 3 шт., черного перца — 15 горошин, корица на кончике ножа, 70%-го уксуса — 3 ч. ложки, рассола (на 1 л воды — 50 г соли, 50 г сахара) — 1,2 л.

---

Капусту нашинковать, морковь нарезать тонкими длинными полосками, перемешать, уложить не очень плотно в банки, залить кипятком и оставить остывать. Тем временем приготовить рассол: вскипятить воду со специями, дать покипеть 1 минуту. Слить воду из банок с капустой, залить маринадом, добавить уксус, закатать. Перевернуть несколько раз, чтобы уксус равномерно распределился по банке.

## Перец, маринованный с яблоками

Для маринада: воды — 1 л, сахара — 2 ст. ложки, соли — 1 ст. ложка, 6%-го уксуса — 300 мл, корицы — 1 ч. ложка.

---

Отобрать яркие желтые и красные перцы и бледно окрашенные яблоки. Перец промыть, удалить сердцевинку, нарезать на половинки и бланшировать в кипящей воде 2—3 минуты. Яблоки разрезать на четвертинки, удалить семенную коробочку и также бланшировать 1—2 минуты. Уложить в банки, чередуя слоями, перец и яблоки, затем залить маринадом и стерилизовать: пол-литровые — 20 минут, литровые — 25 минут.

## Хрен, маринованный со свеклой

Корня хрена — 1 кг, свеклы — 1 кг.  
Для маринада: воды — 4 стакана, 3%-го уксуса — 2 стакана, соли — 40 г, сахара — 40 г.

---

Свеклу отварить в течение часа, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Корень хрена измельчить. Уложить в бан-





ки, чередуя с хреном, слоями. Залить маринадом, поставить на стерилизацию: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут. Закатать.

### **Капуста, маринованная со свеклой**

*На 1 кг капусты: свеклы — 120 г, чеснока — 3—4 зубчика, 9%-го уксуса —  $\frac{1}{2}$  стакана, лавровый лист, кориандр по вкусу.*

*Рассол на 1 л воды: соли — 2 ст. ложки, молотого красного перца —  $\frac{1}{2}$  ч. ложки, сахара —  $\frac{1}{2}$  стакана, растительного масла —  $\frac{1}{2}$  стакана, лавровый лист, тмин.*

---

Приготовить рассол: вскипятить воду со специями, остудить, добавить уксус и чеснок. Кочаны капусты нарезать на 4—6 частей, не убирая кочерыжку, заложить между листьями пластинки свеклы. Уложить капусту в посудину из нержавеющей стали, залить рассолом, поставить на гнет. Выдержать в тепле в течение 3 дней, затем вынести на холод.

### **Маринованная цветная капуста (в трех вариантах заливки)**

*Для слабокислого маринада: воды — 900 мл, 5%-го уксуса (или фруктового) —  $\frac{3}{4}$  стакана, сахара — 50 г, соли — 40 г, корица, гвоздика, душистый перец, лавровый лист.*

*Для кислого маринада: воды — 800—850 мл, 5%-го уксуса (или фруктового) — 1 стакан, сахара — 50 г, соли — 40 г.*

*Для острого маринада: воды — 500—700 мл, 5%-го уксуса (или фруктового) — 2 стакана, сахара — 50, соли — 40 г, горький перец по вкусу.*

---

Капусту с плотными головками разделить на отдельные соцветия, не оставляя грубых частей, вымыть и бланшировать в течение 2—3 минут в подсоленной и подкисленной кипящей воде



(на 5 л воды — 50 г соли, 3 г лимонной кислоты). Быстро обдать ледяной водой, уложить в банки, залить маринадом со специями. Накрыть стерилизованными крышками, стерилизовать пол-литровые банки — 5 минут, литровые — 7 минут, 2-х литровые — 15 минут, 3-х литровые — 20 минут. Закатать.

### **Перец, маринованный с крыжовником**

*Перца — 1 кг, крыжовника — 800 г.*

*Для маринада: воды — 1 л, соли — 50 г,  
яблочного уксуса, сахара — 100 г.*

---

Перец вымыть, крыжовник перебрать, обрезать соцветия и плодоножки. Уложить перец в банку, пересыпая крыжовником, потряхивая банку, чтобы крыжовник равномерно заполнил пустоты между перцами. Приготовить маринад: воду вскипятить, добавить сахар, соль и уксус, довести до кипения и снять с огня. Сразу же залить маринадом перец и закатать.

### **Сладкий перец с чесноком, маринованный**

*Сладкого перца — 2,1 кг, листьев хрена — 6—10 г,  
зелени укропа — 10—12 г, острого перца — 2—3 стручка,  
лавровых листьев — 5—6 шт., чеснока — 5—7 зубков, сахара —  
30 г, соли — 30 г, 9%-го уксуса — 120—140 г, воды — 1,3—1,5 л.*

---

Крупные мясистые стручки сладкого перца очистить от семян, бланшировать в кипятке 2—3 минуты, обдать ледяной водой и уложить плотно вместе с пряностями в стерилизованные банки. Вскипятить маринад с солью, сахаром и уксусом и залить в банки. Накрыть банки крышками, стерилизовать: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 25 минут, трехлитровые — 35 минут. Закатать, перевернуть.



### **Перец острый, маринованный**

*На 4 пол-литровых банки: 1,5 кг острого перца,  
3 ст. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла,  
250 г сахара, 250 мл 9%-го уксуса.*

---

Перец бланшировать в кипятке 3—4 минуты, уложить плотно в стерилизованные банки. Залить кипящей заливкой, закатать.

### **Острый маринованный «Пукани чушлета»**

*1 кг острого перца, 400 мл 6%-го уксуса, 120 мл рафинированного  
растительного масла, 2 ст. ложки соли,  
4 ст. ложки сахара, чеснок, морковь, петрушка,  
укроп — по вкусу.*

---

Перец промыть и дать высохнуть. Тем временем смешать уксус, соль, сахар и растительное масло, перемешать, чтобы сахар и соль растворились. Зелень нарезать, чеснок очистить, морковь нарезать кружочками. Перец обжарить на сухой сковородке, постоянно помешивая, так, чтобы перчики слегка почернели. Перемешать обжаренный перчик с зеленью, чесноком и морковью. Посолить, утрамбовать в стерилизованные банки. Залить маринадом, поставить стерилизоваться на 10—15 минут. Закатать, перевернуть.

### **Капуста маринованная со свеклой**

*Свежей капусты — 800 г, свеклы — 100 г,  
винного уксуса — 40 мл, соль по вкусу.*

---

Капусту вместе с кочерыжкой нарезать на 4—6 частей и положить в кастрюлю попеременно со свеклой, нарезанной ломтями, посолить, посыпать красным перцем, залить уксусом и кипятком и поставить в теплое место. Когда капуста закиснет, перенести в холодное помещение.







### **Капуста кисло-сладкая**

*Свежей капусты — 200 г, масла — 12 г,  
3%-го уксуса — 6 г, сахара — 5 г.*

---

Капусту шинкуют, добавляют воду, масло, соль, закрывают крышкой и варят до полуготовности. Затем добавляют сахар, уксус, снимают крышку и уваривают до тех пор, пока вся жидкость не выпарится и капуста слегка не подрумянится.

### **Капуста, маринованная с морковью**

*Капусты — 1,5 кг, морковки средней величины — 2 шт.,  
растительного масла — 1 стакан, уксуса, лучше яблочного —  
0,5 стакана, воды — 2 стакана, сахара — 2 ст. ложки,  
соли — 1 ст. ложка, несколько горошин душистого перца,  
лавровый лист, тмина — 10—15 зерен.*

---

Капусту и морковь нашинковать, перемешать. Все остальное вскипятить и залить капусту, закрыть крышкой и оставить в комнате на 6 часов, а затем поставить на холод



# СОЛЕНЬЯ

## Квашение капусты по-домашнему

*Капуста — 1 кг, соль — 15—20 г, тмин — 1/2 ст. ложки.*

---

Плотный кочан белой капусты нашинковать вместе с кочерыжкой. Посолить, добавить тмин. Капусту уложить в чистую посуду, накрыть дощечкой (кружочком из дерева), положить сверху чистый камень (груз) и оставить в помещении прокисать при 18 °С. Через четыре недели квашение закончено. Иногда, по необходимости, подлить соленой воды (1 л воды 15 г соли), а также смыть камень и круг. Посуду покрыть полотном.

## Соление огурцов по рецепту Помиана

*Огурцы — 5 кг, листья дубовые — для выкладывания слоев,  
петрушка — 5 веточек, эстрагон — 5 веточек,  
перец черный горошком — 1 ст. ложка, соцветья укропа —  
для выкладывания слоев, чеснок — 1 головка,  
листья винограда — для выкладывания слоев,  
соль — 0,5 кг, вода — 8 л.*

---

Для этого рецепта рекомендуется выбирать крепкие огурцы засолочного сорта размером 10—12 см. Дно большой — на 15 л — посуды выстлать дубовыми листьями, положить слой огурцов, добавить петрушку, эстрагон, немного черного перца, 2—3 зубка чеснока, укроп, листья винограда. Потом снова положить слой огурцов, трав, специй, чеснока и виноградные листья — слои чередовать до тех пор, пока не кончится запас огурцов. В 8 литрах теплой воды растворить соль. Охлажденным соленым раствором залить уложенные огурцы так, чтобы маринад покрыл огурцы. Прикрыть чистой дощечкой и положить груз — чистый камень. Огурцы будут готовы через 10 дней, в холодном месте они могут сохраняться до двух месяцев.



## Капуста соленая по-гурийски

*Капуста, свекла, чеснок, корень сельдерея, соль.*

---

Это способ засолки в объемной таре. Небольшие кочаны капусты разрежьте на 8 частей, пересекая кочерыжку. Очищенную свеклу нарежьте пластинками толщиной 0,5 см, чеснок нарежьте крупно, корень сельдерея (по вкусу) так же нарежьте крупными кусками. На дно посуды уложите слой свеклы, затем слой капусты, густо посыпьте чесноком и сельдереем, затем снова слой свеклы и так заполните посуду доверху.

Приготовьте рассол: на 1 л — 1 ст. ложка соли, залейте кипящим рассолом овощи так, чтобы рассол покрыл их. Хранить такую капусту нужно в прохладном месте.

## Капуста «стопочками»

*На 3-х литровую банку: капусты — 2 кг, моркови — 2—3 шт., свеклы — 1—2 шт., воды — 1 л, соли — 2 ст. ложки, сахара — 1 ст. ложка, растительного масла — 1/2 ст. ложки, 9%-го уксуса — 1 стакан, чеснока — 2—3 зубчика.*

---

Капусту нарезать большими квадратами так, чтобы получились стопочки из капустных листьев. Уложить «стопочки» в банки, пересыпать брусочками моркови, свеклы, дольками чеснока, хорошо придавить. Залить растительное масло, стакан уксуса, остуженный рассол. Оставить на 3 дня при комнатной температуре, затем поставить в холод.

## Квашеные голубцы

*Морковь, чеснок, соль, красный перец, капуста, уксус.*

---

Приготовить овощные голубцы: свежую морковь натереть на терке для корейской моркови, добавить измельченный чеснок, соль по вкусу. Можно добавить острый красный перец. Отварить



в подсоленной воде капустные листья, следя за тем, чтобы они не были слишком мягкими. Завернуть в листья морковь, уложить в миску и залить рассолом, приготовленным из равных частей 9%-го уксуса и растительного масла, поставить под гнет. Через 2 дня голубцы готовы.

### Соленые огурцы с чесноком

*Огурцы — на засолку, вода — 1 л, соль — 30 г,  
чеснок — 2—3 зубка.*

---

Огурцы уложить в банки, переложить их укропом, очищенными зубками чеснока (на литровую банку положить 2—3 зубка чеснока). Залить соленым раствором — на 1 л воды положить 30 г соли. Сверху положить груз и дать время, чтобы огурцы засолились. Огурцы будут готовы через две недели.

### Грибы холодной засолки

*На 1 кг грибов: соли — 30 г, чеснока (порезать на дольки) 1 зубчик,  
свежий укроп.*

---

Холодный способ засолки применяется для грибов, не требующих предварительной варки (рыжики, грузди, сыроежки). Свинушки, грузди, волнушки и беланки перед засолкой следует вымочить в течение 3-х суток в рассоле (на 1 л воды — 10 г соли и 2 г лимонной кислоты). На дно емкости насыпать слой соли, грибы укладывать слоями, пересыпая солью, веточками укропа и дольками чеснока. Накрыть тарелкой меньшего диаметра, чем емкость, и поставить груз. Через 1—3 дня грибы дадут сок и осядут. После этого можно добавить сверху свежие грибы (также пересыпая их солью и приправами) или переложить грибы в стеклянные банки. Грибы должны быть полностью покрыты образовавшимся рассолом. Поставить емкости в холодильник на 1,5 месяца для брожения.





## Грибы горячей засолки

На 1 кг грибов: соли — 20 г, при расфасовке в банки на литровую банку, лавровых листа — 2 шт., чеснока (порезать на дольки) — 1 зубчик, душистого перца — 3—5 зерен, черного перца — 5—8 зерен, укроп, подсолнечное масло (лучше ароматное).

---

На дно эмалированной кастрюли налить немного воды, всыпать соль и положить грибы. Отваривать 20—25 минут. Готовые грибы должны осесть на дно. Охладить. На дно чистой обваренной банки положить зерна перца и лавровый лист. Положить слой грибов, 1—2 дольки чеснока, грибы, укроп и т.д., банку заполнить до «плечиков». Слегка примять, слить лишнюю воду. Сверху положить лавровый лист и залить на 0,5 см подсолнечным маслом. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

## Квашеная цветная капуста

Цветной капусты — 10 кг, воды — 5,5 л, соли — 400 г, столового уксуса — 400 г.

---

Капусту разделите на соцветия, промойте и плотно уложите в банки. Приготовьте рассол и остудите его. Залейте рассолом капусту и оставьте на 2 недели при комнатной температуре. Затем уберите банки с капустой в холод.

## Грибы в соли

Твердые грибы (трубчатые, подосиновики и т. п.),  
на 1 кг очищенных грибов — 150—200 г соли.

---

Очищенные грибы взвешивают, нарезают на тонкие пластины, раскладывают на дощечках или на решетках и оставляют на солнце слегка подвянуть. Затем их в тазу смешивают с отвешен-





ной порцией соли так, чтобы они хорошо просолились (в плохо просоленных местах могут размножиться опасные бактерии, которые вызывают тяжелое отравление), но не переломились. Грибами набивают сухие, чистые банки так, чтобы между грибами не было воздушных пузырей, поверхность покрывают тонким слоем соли и банки закрывают металлическими крышками, или завязывают двойным целлофаном, или пергаментом, который следует сверху намочить.

### Соленая цветная капуста

*Цветной капусты — 3 кг, моркови — 500 г, воды — 1 л,  
соли — 50 г, черного перца — 5 горошин, листья винограда  
и черной смородины, зелень сельдерея и укропа.*

---

Капусту разберите на соцветия, морковь нарежьте кружочками. Уложите на дно банок листья смородины и винограда, наполните банки капустой и морковью, сверху уложите зелень и залейте рассолом. Завяжите горлышки банок пергаментом, перевяжите бечевкой и поставьте в прохладное место.

### Соленые грузди (холодный посол)

*Ведро свежесобранных груздей, соли — 2 стакана,  
упаковка черного перца горошком,  
смородиновых листьев — 20 шт.,  
укропа — 10 зонтиков, чеснока — 12 больших долек,  
упаковка лаврового листа.*

---

Подготовьте грузди, т.е. очистите, вымочите и промойте их. В эмалированную кастрюлю или ведро выложите подготовленные грибы послойно, пластинками вверх. Крупные грузди предварительно разрежьте на части. Каждый слой грибов равномерно посолите 1—3 ст. ложки соли. Количество соли зависит от диаметра посуды. На каждый слой грибов выложите несколько





лавровых листов, перец горошком, смородиновые листья и нарезанные пластинками дольки чеснока. На самый верхний слой грибов дополнительно выложите зонтики укропа, накройте все крышкой и придавите грузом. Грибы должны дать сок, который должен полностью их покрывать, если этого не произошло, положите сверху более тяжелый груз и оставьте в прохладном месте на 5—7 дней. По истечении этого времени разложите грибы по стеклянным банкам, стараясь укладывать грузди как можно плотнее. Сверху в каждую банку налейте рассол и выложите зонтики укропа. Постарайтесь избавиться от всех пузырьков воздуха, оставшихся в банке, накройте стерильной полиэтиленовой крышкой и уберите в прохладное место.

### Соленые грузди с луком

*Ведро свежих груздей, лук репчатый,  
соли — 1,5 стакана.*

---

Подготовьте грибы к засолке. Вымоченные и очищенные грибы выложите в емкость для засолки, пересыпая каждый слой грибов солью и нарезанным колечками луком. Оставьте грузди под гнетом на месяц, через месяц переложите в банки, накройте крышками и уберите на хранение в прохладное место.

### Соленые грузди (горячий посол)

*Груздей — 1 кг, лавровых листа — 2 шт.,  
чеснока — 3—4 дольки, укропа — 4—5 веточек,  
смородины — 5—6 листиков,  
кусочек корня хрена, соль.*

---

Подготовьте грузди к засолке, т.е. очистите и вымочите их. У грибов удалите ножки, они не будут использоваться при засолке. Приготовьте рассол из 1 л воды и 2—3 ст. ложки соли. Вскипятите получившийся рассол и проварите в нем грибы в течение





20—30 минут, постоянно снимая пену. Затем выньте грибы, откиньте их на дуршлаг и промойте в проточной воде. На дно эмалированной или стеклянной емкости насыпьте немного соли. Выложите грибы шляпками вниз слоем около 5 см. Каждый слой посыпайте пряностями и солью из расчета 5% соли к весу выложенных грибов. Верхний слой накройте чистым полотенцем и установите гнет. Периодически промывайте гнет в горячей подсоленной воде. Через 2 дня вынесите грибы в холодное помещение, а уже спустя 25—30 дней можно будет подать к столу вкусные соленые грузди.

### **Соленые грузди с капустными листьями**

*Груздей — 5 кг, корень хрена, соли — стакан,  
головка чеснока, смородины — 20 листьев, вишни —  
20 листьев, пучок укропа, капустных листьев — 6—8 шт.*

---

Очистите грибы и замочите их в прохладной соленой воде из расчета 5 ст. ложек соли на 10 л. воды. Через 3—4 часа слейте соленую воду, грибы промойте в проточной воде и залейте чистой холодной водой еще на 5 часов. Вымойте зелень и корень хрена, чеснок разделите на дольки, а каждую дольку разрежьте пополам. Корень хрена очистите и нарежьте кружочками. Капустные листья разделите на несколько крупных кусков. В пластиковый таз слоями выложите грибы, каждый слой должен быть в высоту не больше двух шляпок груздей. Каждый слой проложите солью, специями и листьями. Накройте грузди плоской крышкой, установите сверху гнет и оставьте при комнатной температуре на 30—40 часов, в течение этого времени перемешайте грузди 2—3 раза. Когда грибы дадут достаточно сока, переложите их в банки и накройте полиэтиленовыми крышками. Готовые грузди храните в холодильнике, периодически переворачивая и взбалтывая. Соленые грузди можно будет подать на стол уже спустя 2 месяца после засолки, перед употреблением необходимо промыть их в холодной кипяченой воде.





## Соленые грузди с горчицей

*Свежих груздей — 1 кг, соли — 2 ст. ложки, воды — 500 мл,  
зонтик укропа, горчицы в зернах — 1 ч. ложка,  
чеснока — 2 дольки, листья хрена,  
душистого перца — 2 горошины.*

---

Очистите и вымочите грибы. В воду добавьте соль, крупно нарезанные листья хрена, перец, горчицу, грибы и зонтик укропа, стебель предварительно нужно отрезать, он пригодится чуть позже. Обратите внимание на то, что грибы кладутся целиком, ножки обрезать у них не нужно. Доведите воду до кипения и на маленьком огне отварите грибы в течение 5—10 минут. Готовые грузди уложите в стеклянные банки, пересыпая измельченным чесноком. Стебель укропа разрежьте частями на 3—4 мм длиннее диаметра горлышка банки, выставьте получившиеся части крест-накрест, чтобы укроп не давал грибам всплывать на поверхность. Банки закройте полиэтиленовыми крышками и уберите в прохладное место. Через 10 дней грибы будут готовы к употреблению.

## Соленые грузди с дубовыми листочками

*Груздей — 1 кг, соли — 3 ст. ложки, чеснока — 5—6 долек,  
укропа с зонтиком — 1 пучок, дубовых листочка — 3 шт.,  
листика вишни — 3 шт., большой лист хрена,  
черного перца — 5—6 горошин.*

---

Подготовьте грибы к засолке, вымочите их в соленой воде из расчета 5 ст. ложек соли на 10 л воды, воду нужно менять 2—3 раза в день, соль при этом добавлять не нужно. Готовые грибы вымойте в проточной воде и срежьте ножки. Крупные грузди разрежьте пополам или на четыре части. Очистите чеснок, емкость для засолки грибов выложите листьями хрена, грибы выложите на хрен шляпками вниз в несколько слоев. Каждый слой нужно посолить и переложить листьями дуба и вишни, а также



чесноком, укропом и горошинами черного перца. Верхний слой грибов накройте чистой марлей, установите деревянный кружок и сверху поставьте тяжелый груз, снова накройте все чистой марлей и завяжите. Если рассола будет слишком много, можно его слить, если мало, то необходимо поставить более тяжелый груз. Грибы будут готовы через 25—30 дней. Готовые грибы выложите в стерильные банки, закройте полиэтиленовыми крышками и уберите в холодное место.

### Соленые грузди без специй

*Свежих груздей — 5 кг, соли — 250 г.*

---

Каждый гриб тщательно промойте под струей воды и срежьте нижнюю часть ножки, а также все некрасивые и подозрительные места. Выложите промытые грузди в большой таз или ведро, залейте холодной водой и установите сверху небольшой груз, чтобы каждый гриб был полностью погружен в воду. На следующий день на воде появится пена, значит, грибы снова нужно промыть, удалив оставшиеся загрязнения, и залить свежей водой. Процесс вымачивания грибов длится 5 дней, т. е. ежедневно придется сливать старую воду и наливать новую. За это время грибы значительно уменьшатся в объемах. На пятый день грузди должны лишиться своей горчинки, а значит, становятся полностью готовыми к засолке. Каждый груздь разрежьте на 6—8 кусочков. Выложите получившиеся кусочки в таз слоями, каждый слой пересыпая солью. Сверху положите плоскую крышку и на нее тяжелый гнет. Оставьте грибы под гнетом на 3 дня, при этом ежедневно их перемешивайте. Через 3 дня грузди можно выложить в банки. Банки должны быть очень плотно набиты грибами и закрыты полиэтиленовыми крышками. Банки с груздями храните в холодильнике, грибы будут готовы через 1,5—2 месяца.

Грузди издавна считаются особенно ценными и вкусными грибами. Они идеально сочетаются с любимой русским народом жареной картошкой, служат отличной закуской и по совме-





стителю являются настоящим украшением стола. Соленые грузди подаются со сметаной, зеленью, маслом, луком, с ними готовят множество салатов, вторых блюд и даже супов. Не стоит отказывать себе в таком удовольствии.

### Черные соленые грузди

*Подготовленных к засолке мелких черных груздей — 1 кг,  
укропа — 5 зонтиков и стеблей, чеснока — 5 долек,  
растительное масло, вода, не йодированной  
соли — 2,5 ст. ложки.*

---

Вскипятите воду, добавьте в нее немного растительного масла, опустите в нее подготовленные грузди и варите в течение 7—8 минут, затем откиньте их на дуршлаг и дождитесь, пока вода полностью стечет. Добавьте к грибам соль, мелко нарезанный чеснок и зонтики укропа. Аккуратно все перемешайте. Стебли укропа нарежьте кусочками по 5 см и отложите, они пригодятся позже. Выложите грибы в эмалированную посуду и установите сверху гнет. Оставьте грибы под гнетом на 12 часов, затем уберите гнет, перемешайте и снова оставьте под прессом на 12 часов. После этого очень плотно выложите грузди в банки и придавите стеблями укропа, сложенными крест-накрест, готовые грибы залейте рассолом, образовавшимся за время нахождения груздей под гнетом. Закройте банки полиэтиленовыми крышками и уберите в холодильник. Грибы можно пробовать через 30 дней.

### Квашеная свекла и морковь

*Свекла, морковь,  
сахар, соль, вода.*

---

Квасятся свекла и морковь одинаково. Свеклу выбирайте поздних сортов, с насыщенной окраской корнеплодов, для квашения моркови пригодны все сорта. Свеклу очистите от ботвы и корней, хорошо промойте со щеткой в холодной воде и уложи-





те в бочки или эмалированные кастрюли. Крупные корнеплоды можно разрезать на 2 или 4 части, но кожицу при этом придется очистить.

Залейте свеклу рассолом (из расчета 400—500 г соли на 10 л воды) так, чтобы уровень его был выше свеклы на 3—5 см. Сверху уложите кружок и гнет и оставьте бродить при комнатной температуре на 7—10 дней. Каждый день удаляйте пену и промывайте кружок и груз. По окончании бурного брожения поместите емкость со свеклой в погреб или в другое место с низкой температурой. Во время хранения 2—3 раза в месяц снимайте пену и промывайте кружок и груз. Морковь квасится аналогичным способом.

### **Капуста с помидорами и сладким перцем**

*Капусты — 10 кг, сладкого перца — 3 кг,  
моркови — 2 кг, помидоров — 3 кг,  
соли — 300 г.*

---

Мелко нашинковать капусту, перец, морковь, смешать с солью. Помидоры разрезать пополам. Капусту и помидоры уложить слоями, положить гнет и поставить на холод.

### **Корнишоны в огуречной заливке**

*На 3-литровую банку: хрена — 2—3 листа,  
черной смородины — 2—3 листа, укропа — 1—2 зонтика,  
чеснока — 7—8 зубчиков, листья вишни,  
соли — 3 ст. ложки без горки.*

---

Перезрелые огурцы измельчите в блендере или пропустите через мясорубку. На дно банки уложите лист хрена, лист смородины, несколько листов вишни, зонтик укропа и 2—3 зубчика чеснока, посыпьте 1 ст. ложка соли. Выложите в банку часть огуречного пюре и уложите в него корнишоны. Таким образом за-





полните половину банки. Затем снова положите специи и листья, соль, огуречное пюре и огурчики. Сверху укройте зеленью, положите лист хрена и еще одну ложку соли. Заполняя банку, оставьте немного места для брожения. Накройте полиэтиленовой крышкой и поставьте на хранение в прохладное место. Если огурчики слишком прокиснут, можно их замочить в подслащенной воде (3 ст. ложки сахара на 1 л воды). Огуречное пюре можно использовать в качестве заправки для рассольника или в салатах.

### **Перец острый соленый — 1 вариант**

*1 кг острого перца, 40 г зелени укропа,  
30 г зелени сельдерея, 30 г чеснока.  
Для рассола: 1 л воды,  
80—100 мл 6%-го уксуса, 60 г соли.*

---

Перец испечь в духовке. Остывшие плоды плотно уложить в стерилизованные банки, перекладывая зеленью и чесноком, залить охлажденным рассолом и положить под гнет. Оставить при комнатной температуре на 3 недели. После окончания брожения вынести в холод.

### **Перец острый, соленый — 2 вариант**

*1 кг острого зеленого перца, 10—15 г зелени петрушки,  
10—15 г вишневых листьев, 10—15 г корня сельдерея,  
10—15 г корня хрена.  
Заливка: 1 л воды, 60 мл 9%-го уксуса, 60 г соли.*

---

Перец наколоть у плодоножки, плотно уложить в тару, перемежая зеленью петрушки, вишневыми листьями и кусочками хрена и сельдерея, утрамбовать. Залить прокипяченным, охлажденным и процеженным рассолом, положить кружок и гнет. Через 10—12 дней вынести на холод. При необходимости доливать рассол: на 1 л воды — 30 г соли, 25 мл уксуса.





### **Капуста в медовой заливке**

*Капусты — 10 кг, сладкого перца — 2 кг, соли — 180 г,  
горького перца — 1 стручок, меда — 200 г.*

---

Капусту крупно нарезать, перец также нарезать крупно. Смешать, добавить соль, горький перец целиком, уложить в большую посудину. В 1 л воды развести мед, залить этим раствором капусту. Положить гнет и поставить на холод.

### **Капуста в свекольном соке**

*Капусты — 10 кг, слив — 3 кг, соли — 200 г,  
черного перца — 15 горошин, гвоздичок — 15 шт.,  
сока свеклы — 1,5—2 л.*

---

Капусту нарезать крупными кусками, сливы разрезать поперек, чтобы не заворачивалась кожица, перемешать с капустой. Добавить соль, специи, уложить плотно в тару и залить соком свеклы. Придавить грузом и вынести в холод.

### **Тыква «Остренькая»**

*Тыквы — 1,3 кг, соли — 2 ст. ложки, 6%-го уксуса — 500 мл,  
сахара — 5 ст. ложек, тертого хрена — 3 ст. ложки,  
луковицы — 2 шт., семян горчицы — 2 ч. ложки, семена укропа.*

---

Тыкву очистить, нарезать кубиками, посолить и оставить на ночь. Налить в кастрюлю 500 мл воды, влить уксус, добавить сахар и довести до кипения. Кусочки тыквы бланшировать в кипящем маринаде 5 минут, вынимать и складывать в дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Охлажденную тыкву уложить в банки, добавить хрен, нарезанный кольцами лук, семена горчицы и укропа и залить кипящим маринадом. Снова оставить на ночь. На следующий день маринад слить, вскипятить и снова залить тыкву. Хранить под полиэтиленовыми крышками в холоде.



### **Овощная салатная смесь, малосольная**

*На две банки 800 мл: шампиньонов — 400 г,  
цукини — 1 шт, огурцов — 4—5, чеснока — 2 зубка,  
острого перца — 1 стручок, соль, сахар.*

*Для рассола: 1 л воды, 1,5 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара,  
уксус 5% (1 ст. ложка на баночку),  
укроп, семена горчицы и кориандра, душистый перец*

---

Овощи и грибы помыть и порезать так, как вам нравится. Шампиньоны проварить минут 5, затем слить воду и смешать с нарезанными цукини и огурцами. Сложить в баночки, добавив нарезанный на пластины чеснок и кусочки острого перца. Влить в банки с овощами уксус. Воду с солью, сахаром и специями закипятить, и кипящим маринадом залить овощную смесь. Баночки плотно укупорить. Оставить остывать на воздухе. Через сутки убрать баночки в холодильник и можете угощаться, заправив салат растительным маслом и свежим лучком.

### **Капуста квашеная с перцем и помидорами**

*Капуста белокочанная — 2 кг, помидоры — 100 г,  
сладкий перец — 100 г, кабачок — 1 шт.,  
морковь крупная — 2—3 шт., чеснок — 0,5 головки,  
петрушка, укроп, кинза — всю зелень брала по пучку.*

*Для рассола: вода — 500 мл, соль — 25—30 г.*

---

Каждый кочан разрежем на 4 части вместе с кочерыжкой, бланшируем 2—3 минуты в кипящей воде (капусту я брала не крупную, меньше среднего кочана, два кочанчика, примерно, по 1 кг.). Кабачок с кожицей, морковь и помидоры нарежем кружочками, чеснок измельчим, зелень мелко нарежем.

Для рассола в кипящей воде растворим соль. Рассол охладим, процедим. Капусту, кабачок, помидоры, сладкий перец уложим слоями в кастрюлю, пересыпая каждый слой чесноком и морковью.



Зальём овощи охлаждённым рассолом. Ставим под гнёт на 3 дня при комнатной температуре, потом перенесём в холодное место.

### Капуста квашеная по-армянски

*Капуста белокочанная — 2,5 кг, чеснок — 50 г,  
морковь — 200 г, свекла — 50 г, острый перец (стручки) — 2 шт.,  
корень сельдерея, петрушки — 100 г, кинза — 20 г.*

*Для рассола: вода — 3 л, соль — 160 г,  
перец черный горошком — 8—10 шт., лавровый  
лист — 2—3 шт. (10 шт.), палочки корицы — 0,5 шт. (2 шт.).*

---

Каждый кочан капусты, сняв с него покровные листья, разрежем на 4 части (капусту я брала не крупную, меньше среднего кочана, два кочанчика, примерно, по 1 кг.). Зубчики чеснока очистим. Морковь нарежем кружочками. У перца удалим плодоножки. Коренья разрежем вдоль на 2—4 части. Свеклу нарежем тонкими пластинками. Для рассола воду доведём до кипения, добавим пряности, соль, охладим. На дно бочки (кастрюли) уложить листья капусты и вишни (если есть). Затем, плотно рядами капусту. Между рядами остальные овощи и зелень. Овощи зальём охлаждённым рассолом на 4—5 см. выше уровня уложенных овощей. овощи накроем капустными листьями, плоской тарелкой, сверху тарелки уложить груз. Около 5 суток капусту выдержим при комнатной температуре, а затем перенесём на холод.

### Квашеная капуста

*Капуста белокочанная — 3 кг, морковь — 3 шт.,  
вода — 1 л, соль — 2 ст. ложки, сахар — 1 ст. ложка.*

---

Шинкуем капусту и морковь. Перемешиваем капусту, морковь и плотно складываем в посуду. Делаем рассол из расчета 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара на 1 литр воды. Ставим наш рас-







сол на плиту и доводим до кипения. После того как рассол полностью остынет, заливаем капусту, накрываем крышкой и оставляем в теплом месте на 3—4 дня; обязательно каждый день перемешивать, чтобы она равномерно просаливалась. Как появится сверху пена (или пузырьки), значит, капуста готова. Добавляем в капусту немного растительного масла, лук и подаем к столу.

## Засолка капусты по-гурийски

*Капусты — 3 кг, свеклы — 3 крупные, сельдерея — 1 корень, чеснока — 3 головки. Для рассола: воды — 1 л, соли — 3 ст. ложки, сахара —  $\frac{2}{3}$  стакана, растительного масла — 1 стакан, 9%-го уксуса — 1 стакан, красного перца — 1 ч. ложка.*

---

Для засолки капусты по этому рецепту нужно очистить свеклу и нарезать ее большими пластинками толщиной 0,5 см. Капусту (небольшие кочаны) разрезать на шесть-восемь кусков (пересекая кочерыжку), крупно нарезать чеснок и (по вкусу) сельдерея. Уложить на дно посуды слой свеклы, потом слой капусты, густо посыпать чесноком и сельдереем, затем опять положить слой свеклы, слой капусты и т. д. до верха. Вскипятить воду, залить капусту горячим рассолом (на 1 л воды 1 ст. ложка соли)

## Засолка капусты по-болгарски

*На 50 кг капусты потребуется 20 л воды и 1,6 кг соли.*

---

Взять крепкие белые кочаны средней величины и несколько красных — они придадут рассолу цвет. Кочаны очистить от верхних листьев, крест-накрест разрезать у основания кочерыжки и вверх кочерыжками уложить в кадку с отверстием для стока рассола.

На дно кадки, чтобы процесс квашения прошел быстрее, нужно положить немного ячменя. Поверх кочанов уложить крестовину и груз. Для рассола соль растворить в кипящей воде. Если





жидкость окажется мутной, процедить ее через марлю. Залить рассолом так, чтобы он покрывал капусту.

Пока идет засол, надо несколько раз сливать и снова заливать в бочку жидкость, тогда капуста просолится равномерно. В первую неделю рассол сливать через день, во вторую — через два-три дня, а затем — раз в неделю.

### **Засолка капусты фаршированной**

*На 1 л воды 50 г соли,  
1 ст. ложка свекольного сока или кваса.*

---

Рыхлые небольшие кочаны разрезать на четыре части, обдать крутым кипятком и в остывшую капусту между листиками положить кусочки яблок и моркови, корни петрушки и, если есть, домашние заготовки сливы и груши.

Можно в каждую четвертинку укладывать одинаковые начинки, а можно в каждый листик одной четвертинки — разные.

Нафаршированные кочаны уложить в кастрюлю и залить раствором из воды, соли, свекольного сока или кваса. Закрывать кастрюлю тканью, положить нетяжелый груз и оставить в комнате на пять-семь дней. Хранить в холодном месте.

### **Засолка цветной капусты**

*Рассол для засолки капусты: на 1 л воды — 50 г соли,  
3 г лимонной кислоты.*

---

Головки цветной капусты тщательно вымыть, очистить от листьев, разрезать на соцветия. Подготовленную капусту бланшировать три-четыре минуты в кипящей подсоленной воде (1 г лимонной кислоты или 10 г поваренной соли на 1 л воды) и остудить в холодной. Плотно уложить капусту в подготовленную тару и залить холодным рассолом. Сверху накрыть холстом или марлей, положить деревянный кружок и гнет. Держать при комнатной





температуре. Когда начнется брожение (заливка помутнеет, на поверхности образуется пена), перенести капусту в холодное место.

### Капуста квашеная с виноградом

*Капуста — 2 кг, виноград — 1 кг, морковь — 200 г, базилик — 100 г.*

---

Капусту и морковь тонко нашинковать, уложить в подготовленную тару, переслаивая виноградом и базиликом, залить кипящим раствором (на 1 л воды — соль 15 г, мед — 100 г). Накрыть воздухопроницаемой крышкой.

На вторые сутки капуста будет готова к употреблению.

### Квашеный чеснок

*Чеснока — 2 кг, сока красной или белой смородины — 1 стакан, меда или сахара — 100 г, соли — 70 г, воды — 1 л.*

---

Луковицы молодого чеснока промыть, очистить, удалить корни. Замочить в ледяной воде на 3 часа, опять промыть, уложить в чистую простерилизованную тару. Сок смородины, мед или сахар и соль смешать с холодной кипяченой водой, залить раствором чеснок и поставить для квашения при комнатной температуре. Через 1,5—2 месяца продукт готов к употреблению. В качестве ароматизаторов в рассол можно добавить гвоздику, душистый перец, майоран, эстрагон.

### Капуста квашеная с луком и яблоками

*Капуста — 1 кг, соль — 15 г, тмин — ½ ст. ложки, яблоко — 1 шт., лук — 1 шт.*

---

Нашинкованную капусту смешать с солью, тмином, натертым яблоком и кусочками нарезанного лука. Плотно уложить в посуду, накрыть досочкой, положить сверху груз и оставить в по-





мещении прокисать. Через четыре недели квашение закончено. Иногда по необходимости подлить соленой воды (на 1 л воды — 15 г соли), а также помыть круг. Посуду покрыть полотном.

### Бочковые помидоры

*Бурые помидоры, ветки укропа (можно сухого), перец болгарский — 1 шт, перец горький — 1 шт., чеснок — 3 зубка, горчица — 1 ч. ложка, салициловая кислота — 0,5 ч. ложки (или аспирин 3 таблетки), соли — 2 ст. ложки, сахара — 4 ст. ложки, уксуса 6%-го — 85 г.*

---

На дно 3-х литровой банки кладут укроп, перец горький (целую перчину не разрезая), чеснок, укладывают плотно помидоры, перекладывая между болгарским перцем. Прямо в банку высыпают сахар, соль, уксус, горчицу, аспирин. Заливают холодной водой сырой. можно закатать жестяной крышкой, можно закрыть крышкой пластмассовой плотной, которую сначала выдерживают в кипятке. Хорошо потрусить банку.

Пусть постоит 1 день в доме, периодически ее перебалтывать. Потом — в погреб. Можно кушать через 2 недели.

### Капуста соленая с морковью и свеклой

*На 3-х литровую банку: капуста — 1,5 средних кочана, свекла — 1 шт., морковь — 1 шт., по веточке укропа и петрушки. Рассол на 1 литр воды: соли — 1 ст. ложка, уксусной эссенции — ½ ч. ложки.*

---

Порезать свеклу и морковь кружочками. Капусту на куски 4х4см. Укладывать в банку: на дно положить зелень затем слоями морковь, свеклу, капусту. Вскипятить воду добавить в нее соль и эссенцию размешать и залить кипящим рассолом капусту. Поставить в теплое место на 2—3 дня чтоб закисло. Перед употреблением заправить растительным маслом.



# СОДЕРЖАНИЕ

## КОНСЕРВИРОВАННЫЕ САЛАТЫ..... 3

Салат «Парамониха» .....	3
Икра из свеклы «Острая» .....	3
Салат по-болгарски «Тот самый салат».....	3
Салат «Татарская песня».....	4
Салат «Шикарок» .....	4
Салат «Мужская мечта».....	5
Салат «Свекла со сливой».....	5
Салат-ассорти «Алерина» .....	5
Салат с рисом .....	6
Салат «Дамский горлодер» .....	6
Салат из огурцов в томатной заливке.....	6
Салат из огурцов.....	7
Радужное ассорти .....	7
Огурцы в горчичной заливке.....	8
Салат из фасоли и баклажанов .....	8
Салат с грибами.....	8
Салат с красными помидорами .....	9
Овощная икра .....	9
Холодная закуска из баклажанов с помидорами .....	10
Лютеница — 1 вариант .....	10
Лютеница — 2 вариант .....	11
Салат «Колечки» .....	11
Домашнее лечо .....	11
Домашняя аджика .....	12
Салат «На зиму» .....	12
Солянка капустная .....	13
«Охотничий» салат .....	13
Салат «Алевтина».....	13
Лечо по-домашнему .....	14
Лечо «Как у мамы» .....	14
Болгарский перец в растительном масле .....	14
«Дядюшкин» салат .....	15
Ассорти овощное .....	15
Лечо с баклажанами и перцем .....	16





Салат «Солнечный праздник» .....	16
Паста томатно-сливовая .....	16
Салат «Палочка-выручалочка» .....	17
Салат из капусты, сладкого перца, моркови и лука .....	17
Салат «Аленка» .....	18
Салат «Ростовский» .....	18
Салат из огурцов, физалиса и моркови .....	18
Салат с зелеными помидорами .....	19
Салат «Август» .....	19
Салат «Донской» .....	19
Ароматная цветнушка .....	20
Аджика «Тбилисская» .....	20
Икра «Любимая» .....	21
Салат из зерновой фасоли .....	21
Манжо .....	21
Сырой салат из огурцов на зиму .....	22
Салат с грибами на зиму .....	22
Лечо из помидоров с болгарским перцем и кабачками .....	24
Салат «Украинский» .....	25
Салат «Кубанский» .....	26
Салат из помидоров и огурцов .....	26
Салат «Люкс» .....	26
Салат «Охотничий» .....	27
Салат «Зимнее удовольствие» .....	27
Салат из овощей в собственном соку на зиму .....	28
Салат с рисом .....	28
Салат из кабачков .....	29
Салат из свеклы .....	29
Салат «Валентина» .....	30
Салат «Огуречник» .....	30
Салат из баклажанов с капустой .....	30
Салат из кабачков и свеклы .....	31
Салат «Четверочка» .....	31
Салат из огурцов «Вкусный» .....	32
Салат «Дунайский» .....	32
Салат из кабачков «Просто объединение» .....	32
Салат «Фасоль с овощами» .....	33
Сладкий салат из помидоров .....	33
Салат по-кубански .....	34



Салат на зиму.....	34
Салат из баклажанов «Оригинальный».....	35
Салат «Белоцерковский» .....	35
Салат из зеленых помидоров с капустой .....	36
Салат из кабачков с помидорами .....	36
Салат из перца и фасоли .....	37
Салат «Нежинский» из огурцов.....	37
Салат с рисом и помидорами .....	37
Салат «Кобра».....	38
Салат из огурцов в собственном соку .....	38
Салат из сладкого перца и помидоров .....	38
Салат «Ферганский» .....	39
Салат из огурцов «Аппетитная закусочка» .....	39
Салат «Капустник».....	39
Вкусный салат .....	40
Салат в желатине .....	40
Салат с винегретной свеклой .....	41
Салат из зеленого лука и кабачков .....	41
Салат из моркови, помидоров, сельдерея, кабачков .....	42
Салат из огурцов и помидоров «Огород в банке» .....	42
Салат «Успех».....	42
Салат из огурцов, помидоров и чеснока.....	43
Салат из огурцов «Пять соток» .....	43
Салат «Восток» .....	43
Салат из баклажанов и помидоров.....	44
Салат из капусты с овощами без уксуса.....	44
Салат «Просто чудо» .....	45
Салат из огурцов с луком, зеленью и чесноком.....	46
Салат «Осень».....	46
Кубанский салат .....	46
Острый салат из кабачков.....	47
Салат из огурцов «Дамские пальчики».....	47
Салат из баклажанов с овощами.....	47
Салат «Десятка».....	48
Салат из помидоров, огурцов и перца .....	48
Салат «Удовольствие».....	49
Салат из риса с овощами .....	49
Салат из баклажанов — первый вариант .....	49
Салат из баклажанов — второй вариант .....	50



Салат из огурцов и моркови .....	50
Салат из перца с зелеными помидорами .....	50
Салат из свеклы с овощами .....	51
Салат из помидоров и перца .....	51
Салат «Любимый» .....	52
Салат из баклажанов с фасолью .....	52
Салат «Рисовый рай» .....	53
Салат «Вкус августа» .....	53
Салат из стручковой фасоли и моркови .....	53
Салат из черной редьки .....	54
Салат из сладкого печеного перца с помидорами .....	54
Салат «Волжский» .....	55
Салат «Аленушка» .....	56
Салат из перезрелых огурцов .....	56
Салат из спаржевой фасоли .....	57
Салат из помидоров .....	57
Салат из зеленых помидоров с овощами .....	57
Салат из капусты и грибов .....	58
Овощная заготовка .....	58
Салат из зеленых помидоров .....	59
Салат с фасолью — 1 вариант .....	59
Салат с фасолью — 2 вариант .....	60
Салат из баклажанов .....	60
Салат из фасоли .....	60
Салат «Наташа» .....	61
Салат «Лето» из огурцов .....	61
Овощной салат .....	61
Салат из кабачков .....	62
Салат «Багряная осень» .....	62
Салат из огурцов с горчицей .....	63
Салат «Изумрудный» .....	63
Салат «Изумительный» .....	63
Салат «Светлана» .....	64
Салат из баклажанов «Верность» .....	64
Свекольный салат .....	65
Овощной салат без тепловой обработки .....	65
Салат из капусты и помидоров .....	65
Салат «Загадка» .....	66
Украинский салат из овощей .....	66





Салат из свеклы.....	67
Салат «Украинский» (из зеленых или бурых помидоров).....	67
Салат «Огурцы в томате».....	68
Салат «Осенний».....	68
Салат из баклажанов с сельдереем.....	69
Салат с капустой.....	69
Овощной витаминный салат.....	70
Салат «Зимний».....	70
Салат овощной.....	71
Салат из свежих огурцов.....	71
Стерилизованный луковый салат.....	72
Консервированный острый салат из помидоров и огурцов.....	72
Салат из моркови.....	73
Салат из сладкого перца с помидорами и медом.....	73
Салат из огурцов, помидоров и моркови.....	73
Салат «Пряный» из овощей.....	74
Смешанный овощной салат.....	74
Салат «Оригинальный» с рисом и овощами.....	75
Овощное ассорти (без стерилизации).....	75
Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками.....	76
Ассорти из цветной капусты, зеленой фасоли и горошка.....	76
Винегрет консервированный — 1 вариант.....	77
Винегрет консервированный — 2 вариант.....	78
Овощное ассорти на зиму.....	78
Гювеч консервированный.....	79
Салат из краснокочанной капусты с яблоками.....	80
Салат «Провансаль».....	80
Салат «Сладкая морковка».....	81
Салат «Мягкая осень».....	81
Салат «Волшебный».....	82
Капустные листья с хреном.....	82
Салат из капусты с яблоками.....	83
Латгальский салат.....	83
Корнишоны в горчичной заливке.....	84
Острый салат из баклажанов.....	84
Капустная смесь.....	85
Консервированная капуста.....	85
Баклажаны печеные, стерилизованные.....	85
Заготовка на зиму из фаршированных баклажанов.....	86



Икра из баклажанов с помидорами и сельдереем.....	87
Салат из баклажанов .....	87
Икра из баклажанов с яблоками, помидорами и сладким перцем .....	88
Икра из баклажанов с томатами и луком .....	88
Икра из баклажанов с тыквой и помидорами.....	89
Перец фаршированный .....	89
Лечо .....	90
Икра из баклажанов с зеленью петрушки .....	90
Икра из баклажанов с морковью и свеклой .....	91
Салат из перца .....	91
Паприкаш .....	91
Зимний салат из паприки .....	92
Перец, фаршированный красной капустой .....	92
Салат «Монгольский» .....	93
Айвар .....	93
Перец, фаршированный капустой .....	94
Салат из помидоров по-украински .....	94
Салат «Веселый» .....	95
Салат «Восхитительный» .....	95
Томаты с вишневыми листьями .....	96
Салат из помидоров .....	96
Помидоры в масле .....	96
Салат из помидоров с луком .....	97
Помидоры с горчицей.....	97
Салат из помидоров с перловкой.....	98
Салат из помидоров и кабачков.....	98
Томаты со сливами.....	99
Томаты в сухом вине .....	99
Салат из свежих огурцов с луком, зеленью и чесноком .....	99
Салат из соленых огурцов с капустой.....	100
Салат «Зимний» из огурцов и томатов.....	100
Заготовка из огурцов на зиму по-болгарски .....	101
Консервированный салат из свежих огурцов .....	101
Консервированный салат «Зимняя сказка» .....	102
Консервированный огуречный салат.....	102
Салат из огурцов — 1 способ .....	103
Салат из огурцов — 2 способ .....	103
Салат из огурцов с плодами физалиса .....	103





Консервированный салат «Пикантный» .....	104
Огуречный салат с луком.....	104
Консервированные огурцы с острым перцем.....	104
Салат из лисичек «Для гурмана» .....	105
Грибной салат .....	105
Грибы в томатном пюре .....	106
Грибы в рассоле с луком .....	106
Салат со сливой.....	106
Грибочки в пряном рассоле .....	107
Белые грибы в томатном пюре .....	107
Консервы из маринованных грибов .....	108
Грибочки «Душистые» .....	108
Салат «Перцовый».....	108
Грибная икра «Полны щечки» .....	109
Салат «Витаминный» .....	109
Грибной концентрат .....	110
Тушеные грибы .....	110
Солянка с грибами .....	111
Грибная икра с помидорами .....	111
Цветная капуста по-корейски .....	112
Салат «Клюквенный».....	112
Цветная капуста в томатной заливке .....	113
Цветная капуста с морковью и сельдереем.....	113
Цветная капуста с орехами.....	114
Острая цветная капуста.....	114
Салат из овощей в томатной заливке .....	115
«Тещин язык» из перезревших огурцов.....	115
Салат «Остренький» .....	115
Салат «Ассорти» .....	116
Цветная капуста по старинному рецепту.....	116
«Тещин язык» из баклажанов .....	117
«Тещин язык» с овощами.....	117
«Тещин язык» с баклажанами и сладким перцем .....	118
Салат из цветной капусты, брокколи и сладкого перца.....	118
Патиссоны с яблоками, моченые .....	118
Салат из цветной капусты и брокколи .....	119
«Тещин язык» из баклажанов и моркови.....	119
«Тещин язык» с кабачками и помидорами.....	120
Салат из патиссонов и моркови .....	120





«Тещин язык» из баклажанов (мелкая нарезка) .....	120
Цветная капуста и брокколи в томатной заливке .....	121
Салат «Деликатесный» .....	121
«Тещин язык» из кабачков .....	122
«Тещин язык» из огурцов .....	122
«Тещин язык» с огурцами и перцем .....	122
«Тещин язык» с кабачками и перцем .....	123
«Тещин язык» с кабачками соломкой .....	123
«Тещин язык» из кабачков (мелкая нарезка) .....	124
Консервированные патиссоны .....	124
«Тещин язык» с кабачками (в виде икры) .....	125
Салат-ассорти с патиссонами .....	125
Патиссоны, фаршированные в тыкве .....	125
Салат-ассорти с патиссонами в желе .....	126
Салат из патиссонов со сладким перцем и помидорами .....	126
Овощное ассорти с патиссонами .....	127
Икра из патиссонов .....	127
Тушеная закуска из патиссонов .....	128
Салат из патиссонов с чесноком .....	128
Салат «Легкий» .....	128
Фаршированные помидоры .....	129
Помидоры со смородиной и медом .....	129
Огурцы с хреном и мятой .....	130
Фаршированные помидоры по-болгарски .....	130
Салат «Небесная радость» .....	131
Огурцы с брусникой .....	131
Салат из капусты .....	132
Патиссоны с капустой .....	132
«Майсан» (острая закуска) .....	132
«Юрча» (закуска из кабачков) .....	133
Огурцы в тыквенно-яблочном соке .....	133
Заготовки из кабачков по-огуречному .....	133
«Саника» (закуска с баклажанами и тыквой) .....	134
Заготовки из кабачков по-корейски .....	134
Кабачки в яблочном соке и масле .....	135
Кабачковая икра с изюмом и яблоками .....	135
Заготовки из кабачков в лимонном масле .....	136
Закуска из кабачков и моркови .....	137
Заготовки из кабачков и лимонов .....	137



Салат «Нюра» .....	138
Салат «Васа-лоп» .....	138
Острое лечо из кабачков — 1 вариант .....	139
Острое лечо из кабачков — 2 вариант .....	139
Огурцы в сладкой заливке — 1 вариант .....	140
Огурцы в сладкой заливке — 2 вариант .....	140
Огурцы с яблочным уксусом по-индийски .....	141
Огурцы со щавелем .....	141
Огурцы в яблочно-огуречной заливке .....	141
Огурцы в яблочном соке с сосновыми веточками .....	142
Рулетики из огурцов в яблочном уксусе .....	142
Огурцы в соке смородины .....	143
Огурчики «Под водочку» .....	143
Салат из огурцов-переростков — 1 вариант .....	143
Салат из огурцов-переростков — 2 вариант .....	144
Огурцы с острым кетчупом .....	144
Салат из огурцов «Летний» .....	145
Огурцы по-корейски .....	145
Огурцы-переростки с горчичными зернами .....	146
Салат «Задорный» .....	146
Пикули по-армянски .....	146
Дунганская капуста (острая соленая капуста) .....	147
Консервированный щавель с зеленью .....	148
Турши .....	148
Салат «Острячек» .....	149
Салат из тыквы и спаржевой фасоли .....	149
Ассорти овощное сладкомаринованное .....	150
Капуста «Перечная» .....	150
Икра из тыквы и овощей .....	150
Салатик «Закусочный» из тыквы .....	151
Салат из тыквы .....	151
Салат «Балатонский» .....	152
Салат «Зимний» .....	152
Салат «Молдавский» .....	153
Салат из капусты на зиму .....	153
Салат из капусты с овощами .....	153
Аджика классическая .....	154
Аджика со сладким перцем .....	154
Хрен «Столовый» .....	155



Аджика «Чертополох» .....	155
Аджика «Огонек» .....	155
Хренодер вареный .....	156
Соус томатный «Классический» .....	156
Кетчуп «Томатно-сливовый» .....	156
Кетчуп «Вкусный» .....	157
Домашний кетчуп «Пряный» .....	157
Томатный соус «Острый» .....	158
Просто кетчуп .....	158
Кетчуп «Острый» .....	159
Кетчуп с яблоками .....	159
Кетчуп «Без хлопот» .....	160
Сладкий перец, фаршированный кабачками .....	160
Кетчуп с паприкой .....	160
Кетчуп «Пряный» .....	161
Кетчуп «Хреновый» .....	161
Болгарский перец, консервированный в томатной заливке .....	162
Салат «Тапки» .....	162
Сладкий перец с цветной капустой .....	163
Сладкий перец с помидорами в кисло-сладкой заливке .....	163
Салат «Абхазский» .....	164
Салат «Закусочный» .....	164
Фаршированный сладкий перец .....	165
Салат на зиму «Как будто свежий» .....	165
«Овощной плов» на зиму .....	166
Острый перчик на зиму .....	166
Острый соус .....	166
Лечо по-болгарски (без уксуса) .....	167
Лечо по-венгерски .....	167
Лечо «Пальчики оближешь» .....	168
Лечо острое с луком и чесноком .....	168
Лечо без уксуса — 1 вариант .....	169
Лечо с морковью и томатным соком .....	169
Лечо венгерское .....	169
Лечо без уксуса — 2 вариант .....	170
Лечо «Потрясающее» .....	170
Лечо по-казацки .....	170
Лечо по-краснодарски .....	171



Лечо из кабачков.....	171
Лечо из перезревших огурцов.....	172
Лечо из огурцов.....	172
Лечо с баклажанами.....	172
Консервированная цветная капуста.....	173
Консервированная свекла.....	173
Консервированная тыква.....	174
Консервированные каштаны.....	174
Консервированные лимоны.....	175
Консервированные лимоны.....	175
Кошерные укропные огурцы.....	176
Капуста консервированная на скорую руку.....	176
Кабачки «Сергиевопосадские».....	177
Кабачки в томатном соусе.....	177
Баклажаны с овощным фаршем в томатном соусе.....	178
Баклажаны в оливковом масле.....	179
Баклажаны и томаты жареные.....	179
Баклажаны «Огненные».....	180
Баклажаны острые.....	180
Баклажаны печеные, в томатном соке.....	181
Баклажаны с помидорами и чесноком.....	181

## **МАРИНАДЫ..... 182**

Салат «Радужное ассорти».....	182
Салат «Слоеный».....	182
Салат по-чешски.....	183
Салат из зеленых помидоров и кабачков.....	183
Зеленые томаты в овощах.....	184
Салат «Красивый».....	185
Салат-маринад.....	185
Огурцы и помидоры в желатине.....	186
Маринованные баклажаны по-сицилийски (сырые).....	186
Салат из разноцветного перца «Закусочный».....	187
Салат из свеклы и капусты по-чешски.....	187
Салат «Деликатес».....	188
Маринованный салат из огурцов.....	188
Салат «Любимец семьи».....	189
Салат из зеленых помидоров по-татарски.....	190
Салат из помидоров с перцем по-польски.....	190



Салат «Слойка» .....	191
Салат по-еврейски .....	191
Салат «Свекровкин» .....	192
Салат из огурцов.....	192
Чеснок в маринаде .....	192
Салат из зеленых помидоров с луком и перцем.....	193
Салат «12 негритят».....	193
Салат из зеленых помидоров .....	194
Молодая стручковая фасоль в маринаде .....	194
Горошек в кисло-сладком маринаде.....	195
Маринованный салат из зеленых помидоров .....	195
Салат из помидоров и кабачков.....	196
Салат из красной свеклы с хреном .....	196
Капустный салат с томатами.....	197
Салат из белокочанной капусты и грибов.....	197
Салат из тыквы в кисло-сладком маринаде .....	198
Овощное ассорти с баклажанами в медовом маринаде .....	198
Кабачки, морковь и яблоки в яблочном соке .....	199
Капуста, маринованная по-грузински .....	199
Свекла, маринованная с чесноком .....	200
Репа, маринованная с медом и мускатным орехом .....	200
Морковь в яблочном соке.....	201
Свекла, маринованная с медом и черносливом.....	201
Баклажаны маринованные .....	201
Фасоль спаржевая маринованная.....	202
Помидоры и кабачки маринованные .....	202
Салат из сладкого перца с луком .....	202
Маринованная цветная капуста — 1 вариант .....	203
Маринованная цветная капуста — 2 вариант .....	203
Маринованные грибы .....	204
Маринованный лук-севок .....	204
Маринованные патиссоны с зеленью.....	205
Маринованные патиссоны с мятой.....	205
Патиссоны маринованные .....	206
Чеснок, маринованный горячим способом .....	206
Чеснок, маринованный холодным способом .....	206
Маслята, маринованные с лимонным соком.....	207
Маслята, маринованные с медом .....	207
Маринование огурцов без стерилизации .....	208





Маслята, маринованные с горчицей.....	208
Маслята, маринованные с чесноком и растительным маслом.....	209
Маслята, маринованные с болгарским перцем и сельдереем.....	210
Маслята, маринованные с луком и морковью.....	210
Маслята, маринованные с корицей.....	211
Маслята, маринованные с зеленым луком.....	212
Маринованная белокочанная капуста.....	212
Тыква пряная маринованная.....	213
Тыква маринованная — 1 вариант.....	213
Тыква маринованная — 2 вариант.....	214
Тыква маринованная — 3 вариант.....	214
Тыква маринованная — 4 вариант.....	214
Хрен маринованный.....	214
Чимча (маринованная капуста по-корейски).....	215
Чимча — 2 вариант.....	215
Капуста маринованная.....	216
Перец, маринованный с яблоками.....	216
Хрен, маринованный со свеклой.....	216
Капуста, маринованная со свеклой.....	217
Маринованная цветная капуста (в трех вариантах заливки).....	217
Перец, маринованный с крыжовником.....	218
Сладкий перец с чесноком, маринованный.....	218
Перец острый, маринованный.....	219
Острый маринованный «Пукани чушлета».....	219
Капуста маринованная со свеклой.....	219
Капуста кисло-сладкая.....	220
Капуста, маринованная с морковью.....	220
<b>СОЛЕНЬЯ.....</b>	<b>221</b>
Квашение капусты по-домашнему.....	221
Соление огурцов по рецепту Помиана.....	221
Капуста соленая по-гурийски.....	222
Капуста «стопочками».....	222
Квашенные голубцы.....	222
Соленые огурцы с чесноком.....	223
Грибы холодной засолки.....	223
Грибы горячей засолки.....	224



Квашеная цветная капуста .....	224
Грибы в соли .....	224
Соленая цветная капуста .....	225
Соленые грузди (холодный посол).....	225
Соленые грузди с луком .....	226
Соленые грузди (горячий посол) .....	226
Соленые грузди с капустными листьями .....	227
Соленые грузди с горчицей.....	228
Соленые грузди с дубовыми листочками .....	228
Соленые грузди без специй.....	229
Черные соленые грузди .....	230
Квашеная свекла и морковь.....	230
Капуста с помидорами и сладким перцем.....	231
Корнишоны в огуречной заливке.....	231
Перец острый соленый — 1 вариант .....	232
Перец острый, соленый — 2 вариант .....	232
Капуста в медовой заливке.....	233
Капуста в свекольном соке .....	233
Тыква «Остренькая» .....	233
Овощная салатная смесь, малосольная.....	234
Капуста квашеная с перцем и помидорами.....	234
Капуста квашеная по-армянски.....	235
Квашеная капуста .....	235
Засолка капусты по-гурийски.....	236
Засолка капусты по-болгарски .....	236
Засолка капусты фаршированной.....	237
Засолка цветной капусты.....	237
Капуста квашеная с виноградом .....	238
Квашеный чеснок.....	238
Капуста квашеная с луком и яблоками.....	238
Бочковые помидоры.....	239
Капуста соленая с морковью и свеклой .....	239



Практичне видання  
Серія «Корисна книга»  
МЕЛОСЬКА Божена

**Консервуємо вдома. Найсмачніші маринади і соління**  
(Російською мовою)

Випускаючий редактор *Кратенко Л. О.* Художній редактор *Кандиба О. С.*

Дизайн і верстка *Шевченко О. В.* Коректор *Альхабаш О. А.*

Дизайн обкладинки *Кочка О. М.*

Підписано до друку 14.02.2013 р. Формат 84х108/32. Гарнітура Myriad Pro.

Друк офсетний. Ум. друк. арк. 13,44.

Наклад прим. 4200 Зам. №291/02.

Видано за ліцензією ТОВ «Видавництво "Аргумент Принт"»

Свідоцтво ДК 4066 від 17.05.2011.

**Придбати книжки за видавничими цінами та подивитися  
детальну інформацію про інші видання можна на сайтах  
[www.knigap.com](http://www.knigap.com), [www.argprint.com.ua](http://www.argprint.com.ua).**

**Замовити книгу можна листом:**

**поштова адреса: 61005, м. Харків, пл. Повстання 7/8.**

**e-mail: [knigap@ukr.net](mailto:knigap@ukr.net)**

**З питань оптових поставок звертатися:**

**тел: (057) 7-149-173, 7-149-358, 7-149-386.**

**Поштова адреса: 61005, м. Харків, пл. Повстання 7/8.**

**e-mail: [zakaz@argprint.com.ua](mailto:zakaz@argprint.com.ua)**

Віддруковано з готових діапозитивів на ПП «Юнісофт».

61036, м. Харків, вул. Морозова, 13-Б. Свідоцтво ДК 3416 від 14.04.2009.

**Мелоська Божена**

**М 47** Консервуємо вдома. Найсмачніші маринади і соління. — Х.: Аргумент Принт, 2013. — 256 с. — (Корисна книга).

**ISBN 978-617-594-709-8**

**ISBN 978-617-594-265-9 (серія)**

Солоні огірочки, мариновані опеньки, овочевий консервований салат... Як приємно холодною зимою дістати ці домашні заготовки... У нашій книзі ви знайдете найкращі рецепти маринадів і солінь, різних салатів, а докладні інструкції щодо їх приготування перетворять процес консервування на легкий і приємний.

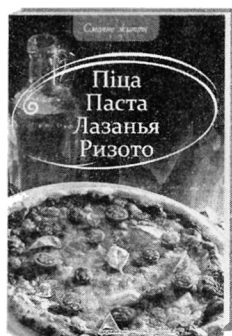
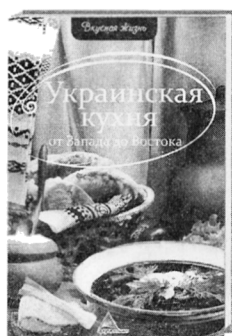
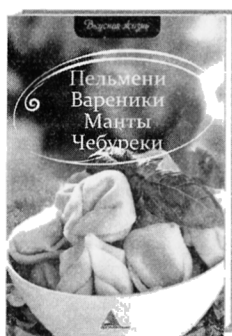
**УДК 641.4**  
**ББК 36.997**

# Серия «Вкусная жизнь»

Хотите удивить гостей изысканным блюдом? Устали выдумывать, что приготовить сегодня родным? Тогда серия книг «Вкусная жизнь» создана специально для Вас. Вы найдете множество замечательных, проверенных рецептов, используя которые, легко приготовите: элегантные закуски и полезные супы, сочное мясо и необычные салаты, воздушную выпечку и волшебные десерты... Красочные иллюстрации, пошаговые инструкции и оригинальные рецепты превратят процесс приготовления еды в кулинарный праздник.

В серию вошли книги:

- Домашнее консервирование. Лучшие рецепты
- Блюда для пикника. Шашлыки. Барбекю. Гриль
- Вкусные блюда из творога, яиц и сыра
- Пельмени. Вареники. Манты. Чебуреки
- Пицца. Паста. Лазанья. Ризотто
- Тесто. Дрожжевое, слоеное, песочное, заварное
- Украинская кухня от Запада до Востока
- Любимые запеканки, пудинги, чизкейки



Формат: 170x245 мм. Объем: 96 с. Язык: русский и украинский.

<http://www.argprint.com.ua>, <http://www.knigap.com>

тел: (057) 7-149-173, 7-149-358, 7-149-386



## Серия «Полезная книга»

Вкусные и богатые витаминами, сочные и хрустящие, яркие и праздничные консервированные маринады и соленья — прекрасная закуска к зимнему столу.

Особенно они выручают, когда на пороге появляются нежданные гости и времени на специальные приготовления практически не остается. В этой книге вы найдете лучшие и проверенные рецепты приготовления маринадов и солений на все случаи жизни.

Готовьте в свое удовольствие!

ISBN 978-617-594-709-8

ТОВ "Видавництво"Аргумент Принт"

Книга, серія "Корисна книга"

9 786175 704509

9 786175 704509

Интернет-магазин

[www.knigap.com](http://www.knigap.com)