

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
ЗАГОТОВОК

Сохрани
летто
в банке

Сохрани лето в банке



Энциклопедия заготовок

Сохрани
лепτο
в банке

Нижний Новгород
ООО «Слог»
2014

**УДК 641.5
ББК 36.997
С68**

Серия основана в 2014 году

**Составитель Т. Чернышова
Дизайн обложки И. Мальцева**

ISBN 978-5-4346-0270-9

© ООО «Слог», 2014

Домашнее консервирование

Солим, варим, маринуем

Фрукты или овощи для консервирования делят на крупные и мелкие. Для бланшировки или варки отбирают средние, так как мелкие могут развариться, а крупные в средней части останутся сырыми. Для резки или шинковки первоначальный размер их не имеет значения. Мелкие ягоды (черную смородину, крыжовник) или плоды (черешню, вишню и т. п.) перерабатывают на сок или пюре, а крупные — на компоты или варенье.

После сортировки сырье моют. Некоторые ягоды (земляника, малина и др.) в сетках несколько раз погружают на 0,5—1 минуту в воду, меняя ее на чистую.

Очень тщательно, несколько раз меняя воду и ополаскивая под душем, следует мыть прямиую зелень.

Кожица у многих фруктов или овощей жесткая, поэтому ее часто срезают, ополоснув после этого плоды под душем. Некоторые фрукты или ягоды (сливы, крыжовник) накалывают специальными приспособлениями с иглами, иногда целесообразно размять ягоды до разрыва кожицы.

Из яблок, груш, айвы, предназначенных для компотов, варенья и джема, удаляют семенную камеру и режут на дольки. Применяют специальные ножи-ограничители и обычные

из нержавеющей стали. Для приготовления компотов из половинок яблок или груш пользуются специальной заостренной круглой ложкой, которой быстро и ровно вырезают сердцевину плода. Из вишен или черешни косточки удаляют вручную при помощи специальной машинки.

Для получения соков в домашних условиях мелкие плоды небольшими порциями помещают в таз с плоским дном (из нержавеющей стали или алюминиевый) и дробят деревянным пестиком.

Бланширование — обваривание, ошпаривание плодово-овощного сырья горячей, кипящей водой или паром.

Плоды или овощи целиком, нарезанные, в дуршлаге или специальной металлической сетке погружают на 2—3 минуты (иногда дольше) в горячую воду при температуре 85—90°. Продолжительность бланшировки зависит от вида, размера частиц измельченного сырья и назначения его переработки. После бланширования сырье быстро охлаждают, погружая его в тех же сетках в чистую холодную воду или ополаскивая под душем.

Сливу и другие плоды с плотной кожицей бланшируют в слабом растворе пищевой соды, благодаря чему на ней образуются мельчайшие трещины, через которые внутрь плодов или овощей быстрее проникает заливка или сироп. Кроме того, такое бланширование предохраняет от разрыва кожицы плодов при консервировании (компоты), а также ускоряет и улучшает условия варки варенья.

Бланширование имеет недостаток — часть растворимых веществ фруктов или овощей переходит в воду,

поэтому рекомендуется строго выдерживать время этого процесса и по возможности использованную воду применять для следующей обработки свежего сырья или приготовления сиропа.

Варенье из многих видов ягод и фруктов варят в несколько приемов с промежуточным охлаждением (применяют специальные плоские тазы). При варке пюре, повидла, джема и других подобных продуктов их постоянно мешают, чтобы избежать пригорания. Любой варочный инвентарь (или оборудование) должен быть из нержавеющей стали, для жидких продуктов — эмалированный, в крайнем случае — алюминиевый или медный луженый.

Сироп готовят из сахара, растворенного в воде в необходимом соотношении. Его доводят до кипения, снимают пену или фильтруют через несколько слоев марли. Для компотов сироп обычно готовят из расчета 0,5—1 стакан сахара на стакан воды, для более кислых фруктов или ягод — с большим содержанием сахара.

Поскольку стаканы или чайные ложки часто бывают неодинаковой емкости, то следует выделить постоянную посуду, точно определив ее емкость следующим образом: в каждой посуде отмеривают до определенного уровня воду 5—10 раз, сливают ее и взвешивают, полученный вес делят соответственно на 5 или 10, то есть на количество отмеров; результат показывает объем посуды в кубических сантиметрах. Для ориентировки на посуду можно нанести различные доли объемов.

Для маринадов необходимы уксус, соль, сахар и пряности. Поваренную соль рекомендуется применять таких сортов, как экстра и высший. При вынужденном использовании соли более низких сортов (сильно загрязненную) ее растворяют, фильтруют через четыре слоя марли или другую чистую ткань и упаривают до получения кристаллов.

Можно применять уксусную эссенцию, содержащую 80% уксусной кислоты, и 6—9%-ный биохимический уксус, получаемый из винного спирта (по вкусовым качествам он более мягкий и приятный, чем разбавленная уксусная эссенция). Уксусную эссенцию удобнее дозировать, когда она разбавлена: небольшой стаканчик или рюмка уксусной эссенции на семь таких же объемов воды составляет 10%-ную смесь уксусной кислоты; если полученную смесь, в свою очередь, смешать с одинаковым объемом воды, то получится 5%-ный уксус.

Варят рассол из соли, сахара, пряностей в эмалированной посуде. Уксус добавляют только после варки, так как при кипячении он легко улетучивается.

Для заливки используют красный горький перец, горький и душистый горошек, лавровый лист, корицу, гвоздику, пряную зелень (укроп, петрушку, сельдерей, тмин, кориандр, базилик, чабер), а также лук и чеснок.

Рассол готовят, дозируя соль и воду строго по рецептуре.

Приготовленный сахарный сироп или маринадную заливку фильтруют через несколько слоев марли.

При заполнении стеклянных банок фруктами или овощами необходимо соблюдать весовое соотношение между

закладываемыми продуктами и заливками. Целые фрукты, овощи или части их нужно укладывать ровными рядами, иногда чередуя отдельные виды сырья. Укладку проводят вилкой или ложкой, слегка постукивая дном банки по ткани, сложенной в несколько слоев на столе, для большего уплотнения ягод: смородины, крыжовника, вишни, черешни, сливы, резаных фруктов или овощей. После наполнения в банки заливают горячий сироп или рассол.

Не навреди

Порча пищевых продуктов происходит от жизнедеятельности различных микроорганизмов — бактерий, дрожжей и плесеней; устойчивость к нагреванию у них 60–70° (в отдельных случаях — 100°). Бактерии размножаются простым делением. Некоторые из них при неблагоприятных условиях образуют споры (не размножаются) и жизненную способность сохраняют на долгое время, выдерживают температуру 120° и выше, а также и очень низкие температуры. Дрожжи несколько крупнее бактерий. Они размножаются делением, почкованием или спорами, которые погибают при температуре 70–80°.

Основными питательными веществами для микроорганизмов служат различные сахара, спирт, белки и т. д., поэтому при переработке овощей и фруктов необходимо знать их особенности для сохранения в них питательных и вкусовых качеств на долгое время. Например, многие микроорганизмы гибнут в достаточно кислой среде и прекращают жизнедеятельность в солевой (15% поваренной

соли и более), а также в среде с большой концентрацией сахара (до 70% и выше).

Для длительного сохранения пищевых продуктов применяют различные способы, приостанавливающие или прекращающие развитие микроорганизмов (пастеризация, стерилизация, охлаждение, замораживание и др.).

Соление и квашение основаны на молочнокислом брожении сахаров, содержащихся в плодах и овощах. Образующаяся молочная кислота препятствует развитию многих микробов, особенно тех, которые вызывают гнилостные процессы (поваренная соль усиливает консервирующее действие молочной кислоты).

Сопутствующее молочнокислому брожению винное брожение (за счет образующейся углекислоты) придает продукту приятный освежающий вкус. Добавление пряной зелени, лука и чеснока, обладающих фитонцидными свойствами, также способствует надежности консервирования и повышает вкусовые качества продукта.

Маринование овощей, фруктов и ягод происходит с участием уксусной кислоты (эссенция). Обычно маринады готовят с небольшим ее содержанием — 0,5–0,6%, но для большей сохранности их дополнительно прогревают (пастеризация) до 100° или стерилизуют при такой же температуре и выше в специальных стерилизаторах (автоклавах), работающих под давлением, что позволяет создавать в консервах температуру 112–120°.

В домашних условиях для пастеризации используют бачки, ведра, кастрюли. Если сырье заливают горячей

заливкой или сиропом, то банки ставят на прогрев в горячую воду (45—50°), при холодной заливке или сиропе — в холодную воду.

При консервировании фруктов или овощей с кислой заливкой (маринады) при температуре прогревания ниже 100° микроорганизмы прекращают жизнедеятельность. Чем больше кислоты в консервах, тем они надежнее и лучше хранятся.

Категорически запрещается консервировать нектислые плоды и овощи без пищевой кислоты с прогреванием ниже 100°. В них могут сохраниться бактерии или их споры, в том числе и бактерии ботулизма, которые образуют сильный яд. Употребление таких консервов может вызвать очень тяжелые отравления, нередко со смертельным исходом. Бактерии ботулизма сами по себе безвредны, но, присутствуя в пище, они накапливают продукты своей жизнедеятельности — страшнейший яд, который во много раз сильнее цианистого калия или яда кобры. Присутствие его в консервах из фруктов и овощей не дает видимых признаков их порчи, то есть обнаружить его визуальнo невозможно. При высокой кислотности консервов бактерии ботулизма не развиваются. При малейшем сомнении в недостаточной кислотности продуктов (законсервированных) их необходимо после вскрытия банки прокипятить 10—15 минут, помешивая, яд при этом разрушается.

В недостаточно прогретых консервах начинают развиваться различного вида дрожжи и плесени, они мутнеют, но такая порча продукта не столь опасна.

Кроме того, крайне важно при консервировании соблюдать санитарные условия.

Весь инвентарь, соприкасающийся с сырьем, нужно тщательно мыть теплой водой с содой щетками и ополаскивать чистой водой. Затем его необходимо высушить или вытереть чистым сухим полотенцем.

В чем будем хранить

Для консервирования лучше всего использовать стеклянные банки со стеклянными крышками, резиновыми прокладками, кольцами и стальными зажимами. В домашнем консервировании широко применяют стандартные банки с жестяными крышками (из луженой жести, иногда их покрывают специальным лаком золотистого цвета), которые укупоривают закаточными машинками.

Стеклянные банки, бывшие в употреблении, рекомендуются за 1—2 часа до мытья замочить в теплой чистой воде, со следами жира — в воде с добавлением питьевой соды. Их моют щетками в мыльной или содовой теплой воде, 2—3 раза ополаскивая чистой водой. Сушить банки не рекомендуется.

Жестяные крышки обрабатывают так: промывают (и резиновые кольца тоже) в теплой мыльной воде, ополаскивают чистой, кольца вставляют в крышки, которые потом стерилизуют 5 минут.

Для квашения или соления используют стеклянную или эмалированную посуду небольшого объема. Ее тщательно

моют с содой или специальным моющим порошком для столовой посуды, тщательно ополаскивают кипяченой водой.

Посуду из железа, алюминия, меди, луженую или оцинкованную применять нельзя. Не рекомендуется долго хранить квашеные продукты в таре из нержавеющей стали.

Как будем сохранять

Есть несколько способов пастеризации. Консервы прогревают в любой посуде с крышкой (бачок, кастрюля, ведро) и деревянной или металлической решеткой. В посуду наливают воду, нагревают ее до 40—70° (в зависимости от температуры закладываемых банок), после чего на решетку устанавливают банки. Уровень воды в бачке при прогревании должен доходить до плечиков банки. Бачок накрывают крышкой, воду доводят до определенной температуры (80—90°) или до слабого кипения и выдерживают необходимое время. Продолжительность прогревания зависит от вида и состояния продукта, степени его измельчения и кислотности, а также от размера тары (продолжительность и температура прогревания указаны в рецептах консервирования продуктов).

Банки вынимают специальными щипцами, не открывая крышек, переносят на стол (ставят на полотенце), тут же закатывают крышками и несколько раз прокатывают по столу, чтобы убедиться в их герметичности. После этого их ставят остывать, несколько раз переворачивая.

Во избежание переваривания плодов за время медленного охлаждения банки, особенно большие, сначала опускают в

воду с температурой 65—70 на 4—6 минут, потом на столько же — с температурой 35—45°, после чего оставляют остывать на воздухе.

Стеклянные банки до прогревания не укупоривают жестяными крышками, их может сорвать во время прогревания избыточное давление, создающееся внутри банки.

Без опасения можно прогревать, полностью погружая в воду, банки со стеклянными крышками. Для стерилизации консервов можно использовать соковарку: банки устанавливают в зону для фруктов, выдерживают в паровой среде с прикрытой крышкой определенное время, извлекают банки щипцами и укупоривают.

Некоторые ягоды или фрукты можно консервировать на длительный срок с сохранением высоких качеств сырья, применяя горячий разлив. Этот простой способ заготовки плодов и ягод позволяет в зимнее время готовить из них свежее варенье, джем, повидло, желе, соки, кисели, начинки для пирогов и различные заготовки.

Сырье помещают в кастрюли или таз, иногда добавляют немного воды, доводят до 85—90° и, осторожно помешивая продукт, прогревают 5 минут. Подготовленную стеклянную банку с горячей водой (до верха), которую выливают перед самым заполнением горячим продуктом, немедленно закатывают прокипяченной жестяной крышкой, несколько раз встряхивают, прокатывают по столу и ставят вверх дном для охлаждения.

Огурцы, помидоры, фрукты можно заготавливать с применением горячей заливки. Отбирают плоды без поврежде-

ний и пятен, удаляют плодоножки; тщательно моют мятые места, где могут быть загрязнения, вырезают.

Перед наполнением чистые банки емкостью 2—3 л ополаскивают горячей водой, закладывают сырье, осторожно заливают кипящим сиропом или заливкой и выдерживают 2—3 минуты, сливают. В банку с сырьем снова заливают кипящий сахарный сироп или заливку для маринадов, выдерживают, затем еще раз сливают и в третий раз заливают кипящий сироп или заливку с добавлением уксуса или лимонной кислоты. После этого банки немедленно закатывают прокипяченными жестяными крышками и оставляют остывать.

Этот способ позволяет готовить хорошего качества компоты из крыжовника, слив, абрикосов, персиков, груш и маринады из огурцов и помидоров. Плоды не лопаются, огурцы не меняют своей формы и остаются хрустящими.

Для лучшего качества

При переработке овощей и фруктов применяют сахар, поваренную соль, пищевые кислоты. Сейчас еще используют вещества, которые повышают качество консервов, консистенцию, вкус, цвет и др. А еще есть своего рода секреты, которые знает хорошая хозяйка. Например, такой.

Для засола помидоров и огурцов рекомендуется применять жесткую воду — она способствует повышению хрустящей консистенции овощей (признаки жесткой воды — трудно разваривающиеся овощи, плохо завари-

вающийся чай, большой расход мыла на стирку белья). Если нет такой воды, то в рассолы или маринадную заливку добавляют хлористый кальций (половину или целую чайную ложку на 1 л рассола), повышая тем самым жесткость воды (в аптеках продают его в виде 10%-ного раствора).

Или такой. Некоторые фрукты и овощи после очистки их от кожицы на воздухе быстро темнеют (наблюдается это и в стерилизованных компотах). Можно использовать аскорбиновую кислоту, которая предохраняет от окисления очищенные фрукты и овощи. Перед стерилизацией в компоты из яблок, груш, абрикосов или персиков добавляют по 400—500 мг аскорбиновой кислоты на 1 л емкости, во фруктовые соки — 200—300 мг.

К числу современных консервантов можно отнести сорбиновую кислоту или ее соли — сорбаты калия или натрия. Сама она плохо растворяется в воде, а сорбаты — хорошо. Кислоты и ее соли не вредны, не придают продукту постоянного привкуса или запаха. Сорбиновая кислота хорошо защищает продукт от плесеней и дрожжей, на бактерии она слабо действует, особенно при консервировании плодовых соков, — при подогревании до 60° добавляют на 1 л 0,6 г кислоты. Такую же добавку можно применять и при консервировании компотов из нежных фруктов и ягод.

Высоким качеством отличаются слабокислые горячие овощные маринады (помидоры, огурцы) с добавлением сорбиновой кислоты (1,2—1,4 г на 1 л заливки) и немедленной укупоркой крышкой без последующей стерилиза-

ции. Ее кладут в соленые огурцы или квашеную капусту (0,5—0,6 г на 1 л емкости тары), что в несколько раз увеличивает их доброкачественное хранение при комнатной температуре.

Многие витамины, в том числе и витамин С, легко вымываются из поверхностного слоя очищенных овощей и фруктов при промывании или продолжительном хранении в воде. Кроме того, их много теряется при бланшировании и обработке паром, а также при охлаждении холодной водой (насыщена кислородом). Аэрация и холодная вода способствуют окислению и растворению в воде витамина С. Только мойку, бланширование и охлаждение следует проводить быстро.

Витаминизацию проводят двумя путями: добавками высокоактивного сырья или синтетических витаминов. Для этого в компоты или фруктовые соки на 1 л добавляют отвар из 50 г шиповника, яблочно-каротиновый сок (готовят из 60% кислого яблочного и 40% морковного сока). Очень витаминный компот получается из 70% темных слив (венгерка) и 30% черной смородины.

В овощные маринады на литровую банку добавляют свежую пряную зелень — 30—50 г, вместо уксуса — 200—300 г красной, белой смородины или сока из них, красный сладкий стручковый перец (1—2 шт.). Также рекомендуется добавка в компоты и соки (перед стерилизацией) 300—500 мг аскорбиновой кислоты на 1 л продукта, ее можно применять при заготовке томатного сока или натуральных помидоров, залитых протертыми.

Специи и пряности для консервирования

Приправы и пряности применяются при домашнем консервировании для улучшения вкуса, аромата, часто и цвета заготавливаемых продуктов. Умеренное количество их благотворно влияет на вкус пищи, а также увеличивает выделение пищеварительных соков, способствуя тем самым лучшему усвоению пищи.

Аир — это многолетнее растение, называемое в народе татарским корнем, явером, сабельником и др. В качестве пряности обычно используют высушенные корневища аира. В большинстве случаев аир добавляют при заготовке компота из яблок и груш, варке киселей и варенья из ревеня. Иногда измельченным корневищем аира заменяют мускатный орех и имбирь.

Анис освежает вкус огурцов, краснокочанной капусты, моркови, свеклы. Довольно часто семена этого растения добавляют во фруктовые маринады и компоты.

Бадьян — это растение, которое еще называют звездчатым анисом. Варенье, в которое добавлен бадьян, не засахаривается достаточно долго. На 6—7 кг варенья вполне хватит 1 «звездочки».

Барбарис добавляют в маринады, джемы, варенье.

Ваниль в очень малом количестве добавляют для улучшения вкуса и запаха при приготовлении компотов, фруктовых напитков, варенья и джемов.

Гвоздика является прекрасным компонентом при приго-

товлении консервированных овощей, грибов, брусники и т. д.

Кардамон применяют при приготовлении грушевых и ягодных компотов.

Корица — ее пикантный аромат добавит изысканности джемам, варенью из груш, айвы и яблок.

Лавровый лист добавляют в маринады.

Лимонная кислота лишена запаха, поэтому ее рекомендуют использовать при заготовке продуктов, вкусу которых не соответствует запах уксуса: компоты, желе и др.

Перец черный используется почти во всех маринадах и солениях.

Петрушка — ее зелень добавляют в маринады и соления. Петрушку нередко заготавливают на зиму отдельно, замораживая или пересыпая солью.

Поваренная соль является основной приправой, необходимой здоровому организму и чаще всего используемой при заготовке продуктов в домашних условиях.

Уксус также является незаменимым компонентом при консервировании. Наиболее распространены такие сорта уксуса, как столовый винный, ароматизированный эстрагонный, виноградный, яблочный и др.

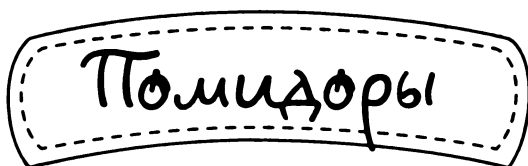
Укроп используют в овощных маринадах, солениях. Свежую зелень заготавливают на зиму, засаливая или замораживая.

Хрен как пряность используют для солений и маринадов.

Чеснок — поистине незаменим для домашних заготовок.

Шафран нередко кладут при варке джемов, варенья.

Эстрагон широко используется при мариновании овощей.



Помидоры с хреном

Для маринада: на 5 л воды — 2 стакана сахара, 0,75 стакана соли, 1 стакан 5%-ного уксуса, лавровый лист, перец горошком (все соединить и довести до кипения).

Зеленые помидоры надрезать. Морковь, хрен, чеснок нарезать, зелень петрушки нарубить. В каждый надрез вставить по ломтику моркови, чеснока и хрена, положить по щепотке зелени. Сложить помидоры в трехлитровую банку, залить горячим маринадом и стерилизовать 10 минут. Закатать, укутать до полного остывания.

Помидоры «Супер»

Некрупные помидоры сложить в 3-литровые банки.

Перезрелые хорошо помять, довести до кипения. Когда они станут совсем мягкими, протереть через сито. В полученный сок-пюре всыпать (из расчета на 2,5 л) 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, размешать. Довести до кипения, положить по 0,25 стакана мелко нарезанных чеснока и хрена, а также 250 г сладкого перца, дважды пропущенного через мясорубку.

Полученным маринадом залить помидоры. Стерилизовать 20 минут, закатать, укутать.

Помидоры «Желейные»

В стерилизованную литровую банку положить по веточке укропа и петрушки, лавровый лист, 5—7 горошин перца, 2—3 зубчика чеснока. Помидоры без кожицы разрезать на 4 части, уложить в банки, встряхнуть несколько раз, чтобы уплотнились. Залить доверху заливкой, стерилизовать 15—20 минут с момента закипания, влить 1 ч. ложку 70%-ной уксусной эссенции, закатать.

Для заливки 3 ст. ложки желатина залить 1 стаканом воды, дать набухнуть, довести до кипения, влить 1 л воды, всыпать 2 ст. ложки соли и 3 ст. ложки сахара.

Еще раз все довести до кипения, но не кипятить.

Помидоры в заливке

Помидоры с толстой кожицей, 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, корень хрена, сладкий перец, листья вишни, смородины, зелень петрушки и укропа, душистый перец горошком, гвоздика, лавровый лист, 1 ч. ложка 70%-ной уксусной эссенции.

В литровые банки сложить помидоры, нарезанный дольками перец, кусочки хрена, зелень. Залить кипятком, накрыть крышками и оставить на 30 минут. Воду слить.

Приготовить заливку: в воду добавить соль и сахар, перец, гвоздику, лавровый лист, довести до кипения. Кипящей заливкой залить помидоры, добавить эссенцию, закатать. Банки перевернуть, укутать до остывания.

Помидоры «Розовые»

В стерилизованную 3-литровую банку положить нарезанные кольцами 2 небольшие луковицы, несколько долек яблока и 3 кружочка очищенной сырой свеклы. Заполнить банку помидорами (сорт Сливка) и залить на 20 минут кипятком. Затем воду слить и на ней приготовить маринад из расчета на 1,5 л воды — 1 ст. ложка с верхом соли, 150 г сахара, 5 ст. ложек 9%-ного уксуса. Кипящим маринадом залить помидоры, закатать, укутать.



На заметку

- *При засолке помидоров можно добавить в банку 2 зеленых яблока. Учтите только, что нужно увеличить количество сахара, указанное в рецепте, на 1–2 ч. ложки.*
- *Помидоры получаются как свежие, с пикантным вкусом, если положить на 3-литровую банку 1 ст. ложку соли, 1 ст. ложку сахара, 4 ст. ложки алычи (вместо уксуса).*
- *Морковная ботва придает необычный вкус и аромат соленым помидорам. Достаточно 4–5 веточек на банку.*

Помидоры с перцами

Банки хорошо простерилизовать.

На дно 3-литровой банки уложить веточки укропа, листья хрена, 5—6 зубчиков чеснока, 5—6 шт. перца горошком и кусочек красного горького перца.

Выложить помидоры, пустоты заполнить мелко нарезанным болгарским перцем.

Рассол: на 1 л воды — 1 ст. ложка сахара (вровень), 1 ст. ложка соли (с бугорком).

Рассол вскипятить и залить томаты.

Добавить 1 ч. ложку 70%-ной уксусной эссенции и закатать. Укрыть чем-нибудь теплым, пока помидоры будут остывать.

Помидоры в овощной заливке

В чистые банки сложить зеленые (можно и буроватые) помидоры, надрезанные вдоль, но не до конца. Залить их дважды кипятком, выдерживая каждый раз по 10 минут. В 3-й раз залить рассолом, закатать и укутать до остывания.

Рассол: вскипятить 6 л воды с 300 г сахара и 200 г соли (не мелкой!), влить 0,5 л 6%-ного уксуса.

Пропустить через мясорубку 4 стручка горького перца, 4 стручка болгарского перца, 2 шт. (большие) моркови, 2 головки чеснока, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки.

Все это перемешать с кипящим рассолом, залить помидоры, закатать и укутать.

Помидоры по-болгарски

На 3-литровую банку: 5 ч. ложек соли, 12 ч. ложек сахара, 100 мл 6%-ного уксуса.

В банку заложить зонтики укропа, зелень петрушки, 2 зубчика чеснока, лавровый лист, листья хрена, перец горошком, помидоры. Залить 2 раза крутым кипятком. Перед третьей заливкой положить сахар, соль, влить уксус. Стерилизовать в течение 25 минут. Закатать и укутать до полного остывания.

Кисло-сладкие помидоры

На дно стерилизованной литровой банки положить зонтик укропа, по 3 горошины черного и душистого перца, 3 зубчика чеснока и помидоры. Залить кипятком на 10–15 минут, воду слить.

Приготовить маринад: в 1 л воды всыпать 1,5 ст. ложки соли, 6 ст. ложек сахара, дать немного покипеть, влить 1,5 ст. ложки 9%-ного уксуса.

Залить маринадом помидоры, закатать, укутать.



На заметку

Успех заготовок во многом зависит от воды, которую вы используете в маринадах. Если вода жесткая, то нужно увеличивать количество уксуса.

Вяленые помидоры

1 кг помидоров, 2 зубчика чеснока, 0,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложка орегано, 3 г тимьяна, 50 мл растительного масла.

Помидоры помыть, обсушить и разрезать на половинки. Затем с помощью чайной ложки удалить из половинок середину.

Чеснок очистить и нарезать тонкими полосками. Соль и сушеные травы смешать. Разложить половинки помидоров на противень. В каждую из них насыпать немного смеси из трав и соли и положить одну-две полоски чеснока. В каждую дольку налить пару капель масла.

Поставить противень с помидорами в духовку и готовить на самой низкой температуре 4 часа. Хранить вяленые помидоры в стеклянной банке в холодильнике.

*** * ***

4 помидора, 2 ч. ложки любых специй, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки растительного масла.

Помидоры помыть, разрезать пополам и уложить в блюдо с бортиками разрезами вверх. Посыпать специями и полить маслом. Выставить микроволновку на полную мощность и поставить в нее блюдо с помидорами на 5 минут. Когда время истечет, оставить все в микроволновой печи еще на 10 минут.

Затем достать помидоры, слить в баночку выделившийся из них сок вместе с маслом и отправить назад в микроволновку еще на несколько минут.

Чеснок нарезать тонкими пластинками. Сок с помидоров с маслом немного посолить. Томаты уложить в стеклянную банку, добавить ломтики чеснока и залить все это соком с маслом. Закрыть банку крышкой и поставить в холодильник на 12 часов.

* * *

1 кг помидоров, 2 зубчика чеснока, 0,5 л растительного масла, черный молотый перец, соль, сухие травы.

Томаты помыть и обсушить. Разрезать на половинки или на четвертинки и удалить из них сердцевину. Выложить томаты на противень, застеленный пергаментной бумагой, так, чтобы они плотно примыкали друг к другу. Посолить и поперчить.

В каждую часть помидора капнуть по несколько капель масла и отправить противень в духовку, нагретую до 60—100 градусов. Сушить томаты 5—8 часов (все зависит от мощности духовки и размера помидоров).

Когда помидоры будут готовы, они значительно уменьшатся в размерах. Положить их в банки, на дно которых уложить кусочки чеснока, травы и капнуть немного масла. Заполнить треть банки помидорами, налить немного масла, снова добавить специи и помидоры. Чередовать ингредиенты таким образом, пока банка не наполнится. В конце немного утрамбовать помидоры и заливать так, чтобы масло их полностью покрыло.

Закрыть банки и поставить в холодильник или в прохладное темное место.

Помидоры «Обручальные»

Некрупные помидоры и молодые кабачки вымыть. Кабачки нарезать кружочками толщиной в палец, мякоть удалить. В полученные колечки вставить подходящие по размеру помидоры, сильно не вдавливая, чтобы кольца не порвались.

На дно 1,5-литровых или литровых банок положить дольки нарезанного чеснока, по 2 листа смородины, лавра и вишни, по зонтику укропа, по 5 горошин черного перца. Затем аккуратно положить помидоры, залить маринадом, прикрыть крышками и стерилизовать: 1,5-литровые банки — 10 минут, литровые — 8 минут. Закатать, остудить и хранить в прохладном месте.

Помидоры с кукурузой

10 кг помидоров, 5 кг молодых стеблей и листьев кукурузы, 100 г листьев черной смородины, 5 горошин черного перца, 200 г укропа, 100 г петрушки, 600 г соли.

Для засола отобрать твердые помидоры. На дно подготовленной посуды положить листья смородины, предварительно ошпаренные кипятком. Помидоры, пряности, молодые стебли и листья кукурузы промыть в холодной воде и заполнить емкость для соления. Соль насыпать в мешочек из ткани и поместить между помидорами. Залить кипящей водой и придавить сверху грузом. Поставить в холодное место.

Фаршированные помидоры

У спелых помидоров срезать крышечки со стороны плодоножки, вынуть сердцевину. Помидоры начинить фаршем.

Фарш: морковь, корни сельдерея, пастернака и петрушки натереть на средней терке и обжарить на растительном масле до полуготовности.

В литровые банки выложить фаршированные помидоры, залить их подсоленным кипящим томатным соком (на 1 л сока — 1,5 ст. ложки соли). Стерилизовать 1 час 40 минут.

Помидоры с... килькой

*4 кг помидоров, 3 кг кильки, 2 кг моркови, 1 кг лука,
9–10 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки соли,
100 мл 9%-ного уксуса, растительное масло.*

Помидоры пропустить через мясорубку и варить 30 минут. Лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке и обжарить овощи на масле, переложить в томатную массу и варить еще 30 минут. Затем добавить очищенную кильку, всыпать соль и сахар и тушить 20 минут, влив в конце уксус. Разложить готовую кильку в стерилизованные банки и закатать.

Помидоры с сельдереем

На дно 3-литровой банки положить кусочек корня петрушки, 2–3 лавровых листа, зубчик чеснока, 5–7 горошин черного перца и заполнить банку помидорами наполовину. Добавить стручок сладкого перца, разрезанный на 4 части,

и дополнить банку помидорами доверху, переложив 1–2 веточками сельдерея. Залить кипятком, дать остыть. Слить воду в кастрюлю, поставить на огонь, всыпать 3 ст. ложки сахара, 1,5–2 ст. ложки соли, прокипятить, залить помидоры. В банку влить 1 ст. ложку 9%-ного уксуса, закатать.

Помидоры с луком

На 3-литровую банку: некрупные помидоры с плотной мякотью, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 2–3 луковицы, 5 ч. ложек соли, 10,5 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка 70%-ной уксусной эссенции.

Лук нарезать кольцами. На дно банки положить перец, лавровый лист и немного лука. Заполнить банку помидорами, переслаивая их луком, залить кипятком. Через 15 минут воду слить, в банку добавить соль, сахар и эссенцию, залить кипятком, закатать.

Помидоры с морковью

Помидоры, морковь, сладкий перец, укроп, чеснок, лавровый лист. Рассол: на 5 л воды — 250 г соли.

Отобрать спелые твердые помидоры и, не отрывая плодоножки, уложить в банки, переслаивая морковью, натертой на крупной терке, перцами, нарезанными полосками, зеленью и специями. Рассол довести до кипения и залить в банки. Укупорить. Хранить в прохладном месте.

Помидоры «Нарядные»

*Для маринада (на четыре 3-литровые банки):
6 л воды, 18 ст. ложек сахара, 9 ст. ложек соли,
200 мл 9%-ного уксуса.*

Зеленые помидоры вымыть, надрезать крест-накрест не до конца. В один надрез положить кусочек красного сладкого перца, в другой — желтого или зеленого, в третий — ломтик чеснока, в четвертый — кружочек моркови.

На дно 3-литровой банки положить перец горошком (3—5 шт.) и плотно уложить подготовленные помидоры. Залить 2 раза кипятком, на третий раз — кипящим маринадом и закатать.

Помидоры в желатине

*На 3-литровую банку: 2 кг помидоров,
1 крупная луковица, 1,8 л воды, 50 г желатина
(замочить на 20 минут), 150 г сахара,
50 г соли, 100 мл 9%-ного уксуса,
8 горошин черного перца, 2 лавровых листа,
2 бутона гвоздики.*

Лук, нарезанный дольками, уложить на дно банки, затем — помидоры, перец, лавровый лист, гвоздику. Желатин растворить в воде, добавить сахар, соль, довести до кипения и влить уксус. Кипящим маринадом залить помидоры. Закатать, перевернуть, укутать до полного остывания.



Огурцы с перцем

3 кг огурцов нарезать дольками. Пропустить через мясорубку 1,5 кг помидоров, 4 стручка сладкого перца, 2 головки чеснока, стручок горького перца. Добавить 2 ст. ложки соли, 100 г сахара, 1 стакан растительного масла и огурцы.

Варить 20 минут, за 5 минут до окончания влить 50 мл 9%-ного уксуса, закатать.

Огурцы в томатной заливке

В 1,5 л воды положить по 200 г сахара и томатной пасты, влить 200 мл 9%-ного уксуса, всыпать 2 ст. ложки с верхом соли. Довести смесь до кипения, залить сложенные в стерилизованные банки огурцы. Закатать.

Огурцы на яблочном уксусе

В стерилизованную 3-литровую банку положить перец горошком, кориандр в зернах, семена и зонтик укропа, петрушку, базилик, листья вишни, лавровый лист, затем — огурцы и снова слой зелени и огурцы. Залить кипятком 3 раза на 20 минут. В последнюю заливку добавить соль, сахар, уксус (на 1 л воды — 4 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки соли, 0,3—0,5 стакана яблочного уксуса) и вскипятить. Закатать.

Огурцы «Удачные»

4 кг огурцов среднего размера, по 1 стакану 6%-ного уксуса, сахара и растительного масла, 100 г соли, 1 ст. ложка черного молотого перца, 1 ст. ложка чеснока, пропущенного через чесночницу.

Огурцы разрезать на 4 части, сложить в таз, добавить остальные продукты, перемешать и оставить на 3 часа. Затем разложить огурцы в 0,5-литровые банки, залить маринадом, в котором они мариновались, накрыть крышками и стерилизовать 15—20 минут (пока не поменяют цвет). Закатать.

Огурцы «Камышинские»

В 3-литровые банки уложить чеснок, укроп, корень и листья хрена, листья смородины и вишни, затем плотно — небольшие огурчики, перекладывая перечисленной зеленью. Залить рассолом, закрыть полиэтиленовыми крышками, хранить в погребе.

Для рассола в 1 л воды хорошо размешать 2 ст. ложки соли.

Особенность в следующем: каждый раз, когда планируете подать огурчики на стол, их следует взболтать, вылить рассол и залить в банку домашний томатный сок, добавить 2 зубчика чеснока, пропущенного через чесночницу, и 1 ст. ложку сахара. Банку поставить на сутки в холодильник.

Огурцы «Бородинские»

Огурцы, зонтики укропа, чеснок, листья хрена, вишни, смородины, винограда, эстрагон; для рассола: 2 ст. ложки на 1 л воды.

Огурцы обдать кипятком и разложить по банкам с приправами. Соединить ингредиенты для рассола, довести до кипения и остудить.

Залить рассолом огурцы. Банки прикрыть крышками и оставить на 3 дня при комнатной температуре (до появления пены). Затем рассол слить, процедить его и вскипятить, горячим залить огурцы и закатать.

Огурцы острые

На 3-литровую банку, заполненную до краев маленькими огурцами: стручок перца чили (можно с семенами, можно без них), 2 листа хрена, 3 зонтика укропа, 1 ст. ложка зерен белой горчицы, очищенная головка чеснока, 10–15 горошин душистого перца, 3–4 лавровых листа, 100 мл 6%-ного белого винного уксуса.

Для рассола: 1,5 л воды, 3–4 ст. ложки соли, сахара на 1–1,5 ст. ложки больше, чем соли.

На дно стерилизованных банок уложить все пряности, перец и чеснок, затем очень плотно — огурчики. Залить кипящим рассолом, оставить на 3 минуты под стерилизованными крышками. Рассол слить, снова довести до кипения. В банку влить уксус и рассол. Закатать, перевернуть, укутать.

Для рассола в воду добавить соль и сахар. Его лучше пробовать и корректировать по своему вкусу. Должен получиться очень насыщенный, даже резковатый кисло-сладкий вкус.

Огурчики «Любительские»

На литровую банку: 1 луковица, 1 морковь, 1 лавровый лист, перец горошком, маленькие огурчики, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, 50 мл 9% - ного уксуса.

Лук нарезать кольцами, морковь — кружочками, уложить овощи на дно банки, добавить лавровый лист, перец и наполнить до краев огурчиками. Залить кипятком на 10–15 минут, воду слить, залить свежим кипятком еще на 10–15 минут, слить. В эту же воду добавить соль, сахар, уксус, довести до кипения, залить огурцы, закатать.

Огурцы «Закусочные»

На дно 3-литровой банки уложить 2–3 зонтика укропа, 3 зубчика чеснока, 2–3 листика смородины, затем огурцы до плечиков. Сверху — 2–3 горошины душистого перца, 5 горошин черного и всыпать 3 ст. ложки крупной соли.

В банку до половины влить холодной воды и взболтать, чтобы соль растворилась. Затем долить воды до краев, накрыть огурцы смородиновым листом и закрыть банку полиэтиленовой крышкой. Хранить в прохладном месте.

«Язычки»

2 кг огурцов, 1 л воды, 100 г сахара, 15 г соли, 5 г лимонной кислоты, 5 шт. гвоздики, 5 горошинок душистого перца, 5 горошин черного перца.

Огурцы вымыть, очистить от кожицы, разрезать вдоль на пластины толщиной 2 см, семена удалить. Затем промыть холодной водой, уложить в кастрюлю.

Приготовить рассол: растворить в 1 л воды соль, сахар, лимонную кислоту, добавить гвоздику, перец, довести до кипения и кипящим рассолом залить огурцы. Выдержать 10 минут, переложить огурцы в банки, залить этим же рассолом и стерилизовать банки: 1-л — 30 минут, 0,5-л — 20 минут. Банки при стерилизации должны быть погружены в воду по плечики. Закатать.



На заметку

Огурцы для засолки в банках лучше всего брать не толстые, с крупными семенными камерами, а продолговатые, с мелкими семечками — типа Либелла, Нежинские, Изящные, а еще лучше брать голландские гибриды — они сладкие на вкус, плотные и хрустящие.

А толстопузые огурчики с крупными семенами размягчаются быстрее, внутри образуются пустые места, и огурцы быстрее закисают.

Огурцы по-волжски

Маринад: на 2 л воды — 6 ст. ложек сахарного песка, 2 ст. ложки соли, 7–8 лавровых листьев, 30 шт. черного перца горошком.

Маринад вскипятить, остудить и залить им огурцы, уложенные в литровые банки. Поставить стерилизоваться на 5–7 минут, в конце залить 1 ч. ложкой 70%-ного уксуса, 1 ч. ложкой растительного масла и закатать.

На 1 литровую банку надо примерно 0,5 л маринада.

Маринованные огурцы

Маринад: 0,5 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка 70%-ного уксуса.

На литровую банку огурцов потребуется 0,5 л маринада. Уксус лучше добавлять перед самой закруткой.

Маринад вскипятить и залить огурцы в стерильной банке (можно сделать ассорти). Стерилизовать 5–8 минут (литровую банку). Не укутывать!

Огурцы «Тихвинские»

В стерилизованную литровую банку уложить огурцы (можно разрезать вдоль на 2–4 части), луковицу, зубчик чеснока, несколько горошин черного перца, лавровый лист. Залить маринадом (на 0,5 л воды — 4 ст. ложки 9%-ного уксуса, 4 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки соли), стерилизовать 7 минут, закатать, перевернуть, укутать до остывания.

Огурцы со свеклой

Огурцы залить холодной водой на 6 часов. В 1,5-литровую банку положить 2 зонтика укропа, 5 зубчиков чеснока, нарезанные листья хрена, 1 ч. ложку зерен горчицы, небольшой кусочек перца чили, 15 горошин душистого перца, щепотку корицы, 2 бутона гвоздики, затем до середины банки — огурцы, 5 ломтиков сырой свеклы, 2 луковицы, нарезанные дольками, и снова огурцы.

В 1,5 л воды всыпать 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, довести до кипения, влить 90 мл 9%-ного уксуса.

Залить огурцы маринадом, стерилизовать 15 минут. Закатать.



На заметку

- Укроп витаминизирует огурцы. Эстрагон и вишневый лист придают крепость. Дубовый лист предохраняет от гнилостных бактерий. Этими свойствами обладают также корень хрена и чеснок. Чеснок лучше нарезать не поперек, а вдоль: при консервировании он не приобретет фиолетовый оттенок.
- Огурчики будут хрустящими, если добавить в банку измельченной дубовой коры — 1 ст. ложку на 3 л. Если кора мелкая, заверните ее в лист хрена, который будете класть в рассол. Дубовая кора продается в аптеке.

Резанные огурцы

Огурцы, лук, чеснок, листья хрена, черный перец горошком.

Заливка: на 3-литровую банку — 1,2 л воды, 90 г соли, 60 г сахара, 180 мл 5% -ного столового уксуса.

Огурцы нарезать кружочками, уложить в эмалированную посуду, посолить, перемешать, накрыть полотенцем и выдержать в течение 12 часов. Лук нарезать кольцами, чеснок — пластинками, укроп и листья хрена измельчить. На дно банок уложить зелень и черный перец. Слить из посуды с огурцами образовавшийся сок, их уложить в банки, переслаивая кольцами лука и чесноком. Залить горячим рассолом и стерилизовать: 3-литровые банки — 12 минут.



На заметку

- *Маринованные огурцы будут вкуснее, если вместо уксуса в маринад добавить сок красной смородины.*
- *Если вы пастеризуете банки с огурцами, не держите их в горячей воде слишком долго — огурцы не будут хрустеть. Вполне достаточно 8–10 минут.*
- *Если вы консервируете огурцы со своего участка, недели за две до начала заготовки не применяйте для подкормки азотные удобрения — они размягчают клетчатку огурцов.*

Огурцы «Огонек»

В 3-литровую банку положить лист хрена, зонтик укропа, 2 лавровых листа, 2 зубчика порезанного тонкими пластинками чеснока, половину зеленого острого перца (с семенами), 6 горошин черного перца.

Затем положить огурцы, залить их кипятком на 30 минут. После этого воду слить в кастрюлю, добавить 100 г соли, 1,5 ст. ложки сахара. Дать закипеть. Получившимся рассолом сразу залить огурцы. Всыпать 1 ч. ложку (без верха) лимонной кислоты.

Герметично укупорить. Перевернуть банку вверх дном и укутать.

Огурцы из... духовки

В литровые банки сложить пряности по вкусу (лавровый лист, чеснок, перец горошком, укроп и т. д.), затем — огурчики. Залить все холодным маринадом.

На противень налить воды на 2 пальца, поставить банки, прикрыть крышками и поставить в духовку на 20—30 минут при 180°. Банки достать и закатать. При таком способе одновременно стерилизуются и банки, и огурцы.



Чтобы избавиться от горечи в огурцах, нужно отобрать небольшие плоды, промыть их, обрезать кончики и замочить огурцы на сутки в холодной воде.

Огурцы «С перчинкой»

10 кг огурцов, 2,5 кг сладкого перца, 350 г укропа, 60 г чеснока, 60 г корня хрена, 10 г красного острого перца, 60 г вишневых листьев, 9 г лавровых листьев, 60 г дубовых листьев.

Рассол: на 5 литров воды — 400 г соли.

Перец вымыть, очистить от семян и нарезать полосками. Уложить в банки специи, перец и заполнить огурцами. Залить горячим рассолом, прикрыть банки тканью и выдерживать при комнатной температуре несколько дней. После этого долить в банки рассол, закрыть крышками и поставить в холодильник.



На заметку

- *Вместо сахара добавляйте в маринад мед — соленья будут ароматнее.*
- *Можно замочить огурцы за 6–8 часов до консервирования — вода, проникшая внутрь, вытеснит воздух, и овощ останется крепким.*
- *Кориандр и гвоздика убивают вкус огурца.*
- *Листья смородины хороши при замачивании (ароматическая выдержка), а вот в банки их закладывать нежелательно. Они вызывают серую и черную плесень.*



Перец «Кубанский»

На 1 кг перца: 500 г помидоров, 60 г чеснока, 60 мл растительного масла, 20 г соли, 100 мл 9%-ного уксуса, 40 г сахара, 20 г зелени (укроп, петрушка), черный молотый перец по вкусу.

Перец очистить, разрезать на 4 части (можно мельче). В широкую кастрюлю положить измельченные помидоры, зелень, чеснок, залить растительным маслом и уксусом, добавить соль, сахар и молотый перец. Довести все до кипения, опустить нарезанный сладкий перец и кипятить 10–15 минут. Разложить в стерилизованные банки, закатать стерилизованными крышками.

Перцы в горячей заливке

Болгарский перец очистить от семян, на 3 минуты опустить в кипяток и сразу же остудить в холодной воде. Нарезать перцы полосками шириной 5 мм и плотно уложить в банки по плечики. Влить горячую заливку, после чего простерилизовать (пол-литровые банки — 20 минут).

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

Болгарский перец с маслом

*Рассол: на 4 л воды — 2 стакана сахара,
2 стакана 6%-ного столового уксуса,
2 стакана растительного масла,
4 ст. ложки соли (с небольшой горкой),
лавровый лист, перец горошком черный и душистый.*

Соединить ингредиенты для рассола и довести до кипения.

Перец промыть, наколоть вилкой в нескольких местах (не чистить), прямо с ножкой положить в кипящий рассол, кипятить 5 минут. После этого разложить перцы в подготовленные трехлитровые банки. Залить рассолом. Закатать. Укрыть и оставить до полного остывания.



Чтобы из 70%-ной уксусной эссенции получить 3%-ный уксус, одну часть уксусной эссенции нужно разбавить 22 частями воды; 6%-ный уксус — 11 частями воды; 9%-ный уксус — 7 частями воды.

Перец с чесноком

*2,5 кг болгарского перца, 1,4 кг помидоров,
150 г сахара, 70 г соли, 90 мл столового уксуса,
150 мл растительного масла,
2 средние головки чеснока.*

Помидоры пропустить через мясорубку, поставить на небольшой огонь и проварить в течение 30 минут. Доба-

вить соль, сахар, масло, нарезанный крупно перец и варить еще в течение 20 минут. Влить уксус, положить очищенный и мелко порезанный чеснок. Варить еще 10 минут.

Перец горячим разложить в подготовленные банки и закатать. Перевернуть банки вверх дном и укрыть чем-либо теплым до полного остывания.

Перцы в пряном масле

*1 кг болгарских перцев, 15 зубчиков чеснока,
1 перчик чили, зелень укропа, 1 стакан
растительного масла, 0,5 стакана яблочного
уксуса, соль.*

Перцы выложить на противень и поставить в разогретую духовку, держать в ней до появления на плодах черных подпалин. Затем положить перцы в полиэтиленовый пакет, завязать и оставить на 15 минут.

Остывшие перцы очистить от кожицы и семян, нарезать продольными ломтиками.

Укроп и чеснок порубить. Перчик чили очистить от семян и нарезать тонкими колечками.

Масло перемешать с чесноком, укропом, перцем чили, уксусом и солью.

На дно простерилизованных банок налить немного масла. Затем выложить слой перцев. Полить 2 ст. ложками масла и вновь выложить слой перцев. Повторить слои с оставшимися ингредиентами, завершив слоем масла. Затем банки закатать и убрать в прохладное место.

Перец... томатный

По 5 кг сладкого перца и помидоров, 1 стакан сахара, 0,25 л растительного масла, соль по вкусу, 0,5 ст. ложки 70%-ной уксусной эссенции.

Помидоры пропустить через мясорубку и варить полученную массу 45 минут. Добавить сахар, масло, соль и очищенный и нарезанный дольками перец. Варить 5–7 минут, влить эссенцию. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

Перцы «Медовые»

На 1–1,5 кг сладкого перца (лучше разноцветного): 250 г меда, по 1 стакану воды и 9%-ного уксуса, растительное масло.

Перец вымыть, удалить семена и нарезать крупной соломкой. Опустить в кипящую воду и, как только он начнет менять цвет, достать, не очень плотно разложить в стерилизованные литровые банки до плечиков.

Приготовить маринад: соединить воду, уксус и мед, перемешать, чтобы мед растворился полностью.

В каждую банку влить по 1 ст. ложке растительного масла, залить кипящим маринадом и стерилизовать 20 минут. Закатать, укутать до остывания.



Капуста с виноградом

*2 кг капусты, 1 кг винограда, 200 г моркови,
100 г базилика.*

Капусту и морковь нашинковать соломкой, уложить в 3-литровую банку, переслаивая виноградом и базиликом.

Затем залить кипящим рассолом (на 1 л воды — 15 г соли и 100 г меда). Завязать банку марлей и оставить при комнатной температуре. На вторые сутки капуста готова к употреблению.

Капуста с изюмом и черносливом

*На 1 кг капусты: 1 кислое яблоко, 1 луковица,
1 головка чеснока, 2 моркови, 150 г изюма
(без косточек), 150 г чернослива (без косточек),
1,5 стакана клюквы, 0,5 ст. ложки соли;
для заливки: 0,5 л воды, 0,5 стакан сахара,
0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана
6% - ного уксуса.*

Капусту тонко нарезать и перетереть с солью. Яблоко нашинковать соломкой. Лук нарезать полукольцами. Морковь натереть на крупной терке. Все перемешать.

В капусту добавить размоченный изюм, чернослив, про-

пущенный через пресс чеснок. Перемешать и пересыпать клюквой.

Приготовление заливки. Воду вскипятить с сахаром и растительным маслом. Добавить уксус и снова довести до кипения.

Горячую заливку вылить в капусту, аккуратно помешивая деревянной ложкой.

Оставить на сутки в теплом месте. После этого разложить в банки и вынести на холод.

Голубцы с баклажанами

3 кг капусты, 3 кг баклажанов, 2 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 200 г чеснока, 500 г петрушки, 200 г острого перца, 100 г листьев сельдерея, 1 стакан растительного масла.

Заливка: 4 л воды, 2 л 9%-ного уксуса, 500 г соли, лавровый лист, черный перец.

Капусту разобрать на листья и опустить в кипящую воду. Баклажаны разрезать пополам, посолить, оставить на 1 час, обжарить на растительном масле. Перцы обжарить. Морковь и корень петрушки разрезать вдоль на 4—8 частей. Взять 2 половинки баклажана, уложить между ними 2 острых перца, по 2 кусочка моркови и петрушки, зубчик чеснока, перец и лист сельдерея. Завернуть в лист капусты и уложить в банку, залить прокипяченным и охлажденным рассолом и оставить при комнатной температуре.

Через 10—15 дней поставить в холодное место.

Голубцы с овощами

Рассол: на 1 л воды — 1 ст. ложка соли, 1,5 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки 70%-ной уксусной эссенции, 2–3 горошины душистого перца.

В подсоленной воде отварить капустные листья (2 минуты).

Морковь натереть на крупной терке. Добавить тертый чеснок в расчете по 2–3 зубчика на 1 морковку. Перемешать и завернуть эту начинку в капустные листья.

Голубцы неплотно уложить в литровые банки и залить кипящим рассолом. Банки закатать и поставить под одеяло до остывания.

Капуста «Антоновская»

На 1-литровую банку: 500 г краснокочанной капусты, 1 антоновское яблоко, 100 г свеклы, 1 гвоздика, 2 горошины черного перца, 2 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты; рассол: 1 л воды, 1 ст. ложка соли.

Капусту нашинковать соломкой, опустить в подкисленную кипящую воду и варить 5 минут. Затем снять с огня, откинуть на дуршлаг. В отвар добавить соль, довести до кипения и использовать для заливки.

В подготовленные банки положить капусту, переложить ее дольками антоновских яблок, добавить 2 ст. ложки тертой свеклы, приправу, сахар, лимонную кислоту. Банки заполнить доверху, залить горячим рассолом, закрыть крышками, стерилизовать 15 минут, закатать.



Баклажаны фаршированные

*На 1 кг баклажанов: 200 г моркови,
2 головки лука, 25 г зелени, 2–3 дольки чеснока,
1–2 ст. ложки растительного масла, соль, перец.*

Мелкие баклажаны промыть, удалить плодоножку, сделать вдоль плода надрез и опустить на 8 минут в кипящую соленую воду. Затем вынуть шумовкой, уложить на разделочную доску, сверху прикрыть другой доской и положить небольшой груз (на 20–30 минут). Морковь нарезать соломкой, лук — кольцами. На сковороде разогреть растительное масло, прожарить немного лук, добавить морковь и жарить до золотисто-коричневого цвета. Зелень и чеснок обдать кипятком, мелко порубить и прибавить к луку и моркови. Полученную смесь посолить, поперчить, нафаршировать ею баклажаны и перевязать ошпаренными нитками.

Баклажаны уложить в подготовленные банки и залить горячим маринадом (на 1 литр воды взять 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки уксуса). Банки накрыть крышками и простерилизовать: 1-литровые — 20 минут, 2-литровые — 25 минут, 3-литровые — 35 минут. Банки закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Баклажанные «язычки»

4 кг баклажанов, по 1 кг сладкого перца и помидоров, стручок горького перца, 200 г чеснока, 2 стакана растительного масла, 2 ст. ложки соли, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка 70%-ной уксусной эссенции.

Баклажаны нарезать кружочками, слегка посолить и оставить на 30 минут.

Перец, чеснок и помидоры пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар и масло, довести до кипения, положить баклажаны, влить эссенцию и варить 40 минут.

Разложить в стерилизованные банки, закатать.

Баклажаны печеные

8 баклажанов, 6 сладких перцев, по 6 больших помидоров и луковиц, 300 мл растительного масла, 4 ч. ложки соли, 5 ст. ложек сахара, 7–8 лавровых листьев, 20 горошин перца, 1 ч. ложка 9%-ного уксуса.

Баклажаны разрезать вдоль на 8 частей, помидоры и 1–2 перца пропустить через мясорубку, остальной перец разрезать на 4 части, лук нарезать полукольцами. Сложить овощи слоями в таз, добавить соль, сахар, лавровые листья, масло, горошек и уксус и запекать в духовке (чтобы кипело) 40 минут. Перемешать деревянной ложкой и тушить еще 40 минут. Разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Баклажаны в масле

*4 баклажана, 4 зубчика чеснока,
1 красный перец чили, 60 мл красного винного уксуса,
600 мл растительного масла, соль.*

Баклажаны промыть и нарезать тонкими ломтиками. Посыпать солью и оставить на 30 минут. Затем снова промыть их и обсушить салфеткой. После этого обжарить с обеих сторон на разогретой с 4 ст. ложками растительного масла сковороде.

Чеснок и перец чили, очищенный от семян, мелко нарезать и аккуратно перемешать с баклажанами. Сбрызнуть уксусом и посолить.

Овощи очень плотно разложить в простерилизованные банки. Залить доверху растительным маслом и закатать. К употреблению баклажаны будут готовы через месяц.

Тушеные баклажаны

3 кг баклажанов очистить, нарезать кольцами, полукольцами или небольшими кусочками (в зависимости от размера). 2 кг мясистых помидоров, 5—6 стручков сладкого перца, 2 стручка жгучего перца и 2 головки чеснока очистить и пропустить через мясорубку. Добавить к овощам по 200 мл растительного масла и 9%-ного уксуса, 0,7 стакана сахара и 2 ст. ложки соли. Довести до кипения, положить баклажаны и тушить 20 минут с момента закипания. Разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания (около суток).

Баклажаны с чесноком

Для маринада: на 1 л воды — по 1 стакану 9%-ного уксуса и сахара, 1 ст. ложка соли.

2 кг баклажанов вымыть, нарезать кружочками толщиной 2 см, посолить и оставить на 30 минут. Промыть и обжарить на растительном масле с двух сторон до готовности.

На дно литровой банки уложить петрушку, 3 зубчика чеснока и баклажаны. Залить горячим маринадом, стерилизовать 10—15 минут, закатать, перевернуть.

Баклажаны соленые

На 10 кг баклажанов: 250 г чеснока, 5 г лаврового листа, соль, 2 л воды.

Баклажаны для засолки должны быть мелкими, одинакового размера. Баклажаны вымыть, очистить, надрезать вдоль полосками и варить в подсоленной воде (2 ст. ложки соли на 1 л воды) до мягкости. Затем баклажаны положить на наклонно установленную доску, сверху положить такого же размера доску и гнет. Дать излишней воде стечь, баклажаны охладить. Далее баклажанами наполнить 3-литровые банки: на дно банки положить лавровый лист и лист сельдерея, на них очень плотно уложить баклажаны, предварительно внеся в них чайной ложкой толченый с солью чеснок, залить кипяченым и охлажденным рассолом (70 г соли на 1 л воды), накрыть крышкой, выдержать при комнатной температуре 5—7 дней для молочнокислого брожения, после чего поставить в холодное место с температурой не выше 5—8 °С.

Баклажаны по-восточному

0,5 кг красного сладкого перца, 2 кг баклажанов, 3 луковицы, 1 головка чеснока, 3 моркови, 1 ч. ложка черного молотого перца, зелень петрушки.

Баклажаны разрезать вдоль на 4 части (начиная с хвостиков, не до конца). В кастрюлю налить 2,5 л воды, добавить 4 ст. ложки соли. После того как вода закипит, опустить баклажаны и варить 15 минут. Воду слить и остудить.

Баклажаны порезать кубиками. Морковь натереть на «корейской» терке. Перец нарезать мелкой соломкой, лук — полукольцами, чеснок и петрушку измельчить.

Из одного стакана растительного масла, 4 ст. ложек сахара, 150 мл 9%-ного уксуса, 1 ч. ложки соли (без горки), 1 ст. ложки воды приготовить маринад. Залить им овощи, перемешать и оставить на 2 дня при комнатной температуре. После этого разложить в банки, в течение 30 минут простерилизовать и закатать.

Кабачки «Сытные»

2 больших кабачка, 1 кг репчатого лука, 1 кг риса, 1 кг моркови, томатная паста, растительное масло, соль по вкусу.

Кабачки и морковь очистить и натереть на крупной терке. Лук нарезать кольцами. Рис отварить.

Все продукты соединить. Добавить растительное масло, томатную пасту, соль и тушить 1 час. После этого разложить в простерилизованные банки и закатать.

Кабачки по-корейски

*3 кг очищенных кабачков, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука,
1 кг сладкого перца, 1 стакан растительного масла,
горький перец по вкусу, 2 головки чеснока,
200 мл 9%-ного уксуса, 200 г сахара,
3 ст. ложки соли.*

Для этой заготовки лучше брать кабачки, у которых плотная мякоть.

Морковь и кабачки натереть на терке для моркови по-корейски, лук нарезать полукольцами, перец — тонкой соломкой, чеснок мелко порубить. Все продукты соединить, перемешать и оставить на 3 часа.

Разложить в 0,5-литровые банки, стерилизовать 15 минут, закатать.

Кабачки «Закусочные»

*3 кг кабачков, горький перец по вкусу,
4–5 стручков сладкого перца, 100 г чеснока,
1 стакан растительного масла,
1 стакан сахара, 3 ст. ложки соли,
3 ст. ложки 9%-ного уксуса,
100 г томатной пасты, 0,7 л воды.*

Томатную пасту развести водой, добавить сахар, соль и масло, положить туда кабачки, нарезанные небольшими кусочками, перец и чеснок, пропущенные через мясорубку, и тушить 10 минут. В конце влить уксус, разложить в стерилизованные банки и закатать.

Кабачки с зеленью

*2—3 молодых кабачка, чеснок, укроп;
для маринада: 700 мл воды, 250 мл растительного
масла, 250 мл 9% -ного уксуса, 200 г сахара,
100 г соли.*

Кабачки нарезать кружочками средней толщины и всыпать в кипящий маринад. Кипятить 5 минут.

Затем кабачки выложить в пол-литровые банки, чередуя с натертым чесноком и мелко нарезанным укропом, залить маринадом. Закатать.

Фаршированные кабачки

*1 кг кабачков, 600 г спелых помидоров для соуса,
200 г лука, 100 мл растительного масла,
150 г риса, 100 мл воды, зелень петрушки,
3 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 60 мл уксуса,
душистый перец, 2 шт. лаврового листа,
молотый черный перец.*

Кабачки вымыть, разрезать, удалить сердцевину, посыпать солью (10 г соли на 1 кг кабачков). Петрушку измельчить, лук порезать кольцами и обжарить в растительном масле. Рис выложить в сковороду с луком. Когда рис немного обжарится, добавить 2 мелко нарезанных помидора и продолжать обжаривать, периодически перемешивая массу. Затем добавить горячую кипяченую воду, зелень петрушки, молотый черный перец и соль. Держать массу на огне, пока рис не набухнет. Снять с огня и заполнить полученной массой кабачки.

Приготовить соус: томаты пропустить через мясорубку и прокипятить в течение 15 минут, добавить соль и сахар, душистый перец, лавровый лист, влить уксус и тушить еще 10 минут. Фаршированные кабачки положить в глубокую посуду, залить кипящим соусом и подержать на огне в течение 20 минут. Затем аккуратно переложить кабачки в подготовленные банки, залить соусом и стерилизовать: пол-литровые — 70 минут, литровые — 80 минут.

Кабачки в яблочном соке

*Для заливки: 1 стакан яблочного сока,
1 стакан растительного масла,
1 стакан воды, 50 г измельченного чеснока,
30 г сахара, 30 г соли.*

Кабачки нашинковать, уложить в банки, залить кипящим раствором и укупорить.

Свекольные кабачки

*Для заливки: 1 стакан растительного масла,
1 стакан сока красной свеклы, 1 стакан яблочного сока, 2 г аскорбиновой или 3 г лимонной кислоты,
1 ст. ложка растертых в порошок семян укропа.*

Вымытые и очищенные кабачки нарезать кружочками, разложить по банкам и залить кипящим раствором. Укупорить и перевернуть до полного остывания.

Кабачки с морковью и луком

На 3-литровую банку: 1 – 2 моркови, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 5 горошин черного перца.

Для заливки: 3,5 л воды, 5 ст. ложек соли, 200 г сахара, 200 мл столового уксуса (этой заливки хватит на три 3-литровые банки).

Кабачки очистить, нарезать кусочками. Морковь нарезать кружочками, лук — кольцами. На дно трехлитровой банки положить чеснок и черный перец, затем уложить кабачки, переслаивая их морковью и луком.

Приготовить рассол с добавлением соли, сахара и уксуса.

Кипящим рассолом залить наполненные доверху банки, поставить в кастрюлю с горячей водой, стерилизовать 10 минут, после чего закатать.

Закуска из кабачков

3 кг кабачков, 1 кг помидоров, 5 шт. болгарского перца, 1 стручок острого перца, 1 стакан сахарного песка, неполный стакан столового уксуса, 1 стакан растительного масла, 100 г чеснока, 2 ст. ложки соли.

Помидоры пропустить через мясорубку, добавить сахарный песок, соль, растительное масло и поставить массу на огонь. Как только закипит, засыпать кабачки, порезанные кубиками. Дать опять закипеть и добавить нарезанный перец. Тушить в течение 30 минут. За 10 минут до окончания варки влить уксус. Выключить

огонь, добавить чеснок, разложить закуску по банкам и укупорить.

Кабачки под овощным фаршем

*На 10 пол-литровых банок: 7 кг кабачков,
1,5 кг моркови, 150 г корня сельдерея и петрушки,
2 луковицы, зелень петрушки, 90 г соли,
70 г сахара, 2,7 кг помидоров (для соуса),
550 г растительного масла, черный молотый перец,
душистый молотый перец.*

Кабачки очистить, нарезать кружочками и обжарить в разогретом растительном масле. Морковь, лук, корни петрушки нарезать и тоже обжарить, добавить нарезанную зелень петрушки.

Для соуса у томатов удалить кожицу и плодоножки, плоды пропустить через мясорубку или натереть на терке. Получившуюся массу поставить на огонь, кипятить 15 минут. Добавить соль, сахар, 60 мл 5%-ного уксуса, душистый перец, кипятить еще 10 минут.

В банку налить немного томатного соуса, затем до половины банки выложить обжаренные кабачки, на них — порцию овощного фарша, снова — кабачки. Сверху залить горячим томатным соусом.

Банки прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые — 50 минут, литровые — 1,5 часа. После этого банки закатать и перевернуть.



Ассорти «Любимое»

Заливка: 3,5 л воды, 150 г соли, 300 г сахара.

В 3-литровые банки положить по 2—3 зонтика укропа, по 5—6 шт. перца горошком, по 2 лавровых листа, по 2 зубчика чеснока, по луковице, нарезанной полукольцами, по 2—3 огурца, по 2—3 помидора и кабачки (предварительно очистить от кожицы и семян и нарезать полукольцами).

В кастрюлю налить воду, положить соль и сахар, вскипятить, выключить огонь. После этого влить 250 мл 6%-ного уксуса. Залить этим маринадом овощи в банках. Перед закаткой влить в каждую банку по 2—3 ст. ложки растительного масла. Закатать.

Овощи с горчицей

1 кг помидоров, 1 кг перца, 0,5 кг репчатого лука, 5 стручков острого перца, 15 г чеснока, 30 г растительного масла, 10 г горчицы, 10 г уксуса, 60 г сахара, 60 г соли.

Подготовить овощи, измельчить их и смешать с солью, сахаром, уксусом и горчицей. Смесь тушить до загустения. Готовую массу разложить по стерилизованным баночкам и закрыть крышками.

Овощной «Теремок»

*1 кг огурцов, 1 кг помидоров, 4 зубчика чеснока,
2 луковицы, 6 шт. моркови, 4 лавровых листа,
20 бутонов гвоздики, 4 листа хрена, 200 г укропа;
для маринада: на 1 л воды: 4 ст. ложки уксуса
(6%-ного), 1,5 ст. ложки сахара и 2 ст. ложки соли.*

Приготовить рассол: растворить в воде сахар и соль. Вскипятить рассол (5 минут), процедить, охладить, затем добавить уксус.

Вымыть огурцы и помидоры. На дно банки положить лист хрена, нарезанную кружочками морковь, мелко нарубленный чеснок, помидоры. Добавить гвоздику, лавровый лист, укроп. Залить банку горячим маринадом, закрыть крышкой.

Стерилизовать: пол-литровые банки — 5 минут, литровые — 8 минут, трехлитровые — 12 минут.

Редька с капустой

*На 0,5-литровую банку: 200 г редьки,
200 г белокочанной капусты, 1 морковь, 1 луковица,
зелень, 1 зубчик чеснока, 2 ст. ложки 9%-ного
уксуса, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара.*

Редьку натереть на крупной терке, морковь нарезать кружочками, белокочанную капусту и лук мелко нашинковать. В банку залить уксус, положить зелень сельдерея и петрушки, чеснок. Уплотняя ложкой, выложить смесь овощей, добавить соль, сахар, залить кипятком.

Стерилизовать 15—20 минут. Закатать.

Овощи в маринаде

По 15 стручков сладкого перца, мелких баклажанов и помидоров, 5 луковиц, 1 стручок горького перца, любая зелень, 2 ст. ложки соли, 0,5 стакана сахара, 1 стакан 6%-ного уксуса, 2 стакана растительного масла.

Помидоры, лук и горький перец пропустить через мясорубку, добавить нарезанную зелень, соль, сахар, уксус и масло, перемешать и довести до кипения. Сладкий перец наколоть вилкой, у баклажанов обрезать хвостики. Овощи опустить в овощной маринад и варить 20 минут. Баклажаны и перец переложить в стерилизованные банки, залить маринадом, в котором они варились, и закатать.

Ассорти «Радуга»

Для ассорти можно использовать самые разные овощи: морковь, репу, редьку нарезать кружочками или соломкой. Сладкий и горький перец — кольцами или треугольниками. Цветную капусту разобрать на соцветия, белокочанную нарезать на сектора. Чеснок и лук очистить. Патиссоны и кабачки нарезать кружками или дольками. Огурцы и помидоры оставить целыми.

В стерилизованные 2-литровые банки положить колечко горького перца, затем рядами овощи, добавить 3 лавровых листа, 7 бутонов гвоздики, 4 горошины горького и 5 горошин душистого перца. Залить кипятком, через 20 минут воду слить, повторить процесс.

Приготовить маринад: в 1 л воды всыпать 2 ст. ложки соли и 3 ст. ложки сахара, довести до кипения, влить 3 ст. ложки 9%-ного уксуса и кипятить не более 3 минут.

Овощи залить маринадом, закатать, укутать до полного остывания.

Овощи «Краски лета»

3–4 моркови, 2–3 крупные свеклы, половина кочана капусты, 4–5 зубчиков чеснока.

Для маринада: на 1,5 л воды — 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, лавровый лист, перец горошком, 60 мл 9%-ного уксуса.

Морковь разрезать пополам и вдоль на 4 части, свеклу — на 6 долек, капусту — крупно, чеснок мелко нарубить. Сложить овощи в 3-литровую банку и залить маринадом. Закрыть полиэтиленовой крышкой, дать остыть, хранить в холодильнике 1–2 месяца.

Для маринада в воду добавить соль, сахар, лавровый лист, перец и довести до кипения, влить уксус.

Соленый щавель

На 1 кг щавеля — 200 г соли.

Листья щавеля промыть в холодной воде, высушить и посолить. Сложить в банку, плотно укупорить и поставить в холодное место. Перед употреблением промыть в холодной воде и порезать.

Витаминное ассорти

На 3-литровую банку: 7–8 свежих огурцов, 3–5 красных помидоров, 3–5 головок некрупного репчатого лука, 5 крупных долек чеснока, по 1 корню сельдерея и петрушки, 1 морковь, 3–5 сладких перцев, несколько кусочков хрена, 3 зонтика укропа, крупные кусочки белокочанной капусты.

Для маринада: 1,5 л воды, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 0,5 стакана 9%-ного уксуса, 2–3 штуки гвоздики, корица, 5–7 горошин черного и 2–3 горошины душистого перца, лавровый лист.

Подготовленные овощи положить в чистую, ошпаренную кипятком банку. Овощи плотно уложить, пространство между ними заполнить кусочками капусты. Залить процеженным кипящим маринадом, стерилизовать 15 минут, закатать, перевернуть банку вверх дном. Хранить в холодном месте.

Овощи с гречкой

3 кг помидоров, 1 кг лука, 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли, 3,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана 6%-ного уксуса, 400 г гречневой крупы.

Овощи нарезать соломкой и обжарить на масле по отдельности. Гречку отварить в подсоленной воде до готовности. Помидоры пропустить через соковыжималку, довести до кипения, добавить соль, сахар. Через 5 минут

добавить овощи и гречку к помидорам. Варить 40 минут. В конце влить уксус. Разложить по банкам и закатать.

Чесночок «Ранний»

2 кг чесночных стрелок, листья хрена, 3 лавровых листа, стручок красного острого перца, 2 л воды, 3 ст. ложки соли.

Все продукты тщательно вымыть, стрелки нарезать кусочками по 5—6 см и сложить в стерилизованную банку. Добавить хрен, лавровые листья и перец.

Приготовить рассол: воду довести до кипения, остудить, всыпать соль, перемешать, чтобы она полностью растворилась.

Полученным рассолом залить стрелки, закрыть полиэтиленовой крышкой.

Чеснок с крыжовником

На 1 кг ягод зеленого крыжовника — 3 раза меньше (по весу) чеснока.

Ягоды и чеснок очистить. Чеснок разделить на зубчики. После этого крыжовник и чеснок пропустить через мясорубку.

Смесь разложить по небольшим баночкам, закрыть плотнее пластмассовыми крышками и поставить на хранение в холодное место. Соль и сахар добавляют к приправе непосредственно при употреблении.

Лук маринованный мелкий

Для маринования пригоден лук-севок, а также маленькие луковицы диаметром не больше 2—3 см. Луковицы очистить, вымыть и 2—3 минуты бланшировать в кипящей воде, затем облить холодной водой. Уложить в банки емкостью 350 г, на дно которых положить приправы: 1 лавровый лист, 1 шт. гвоздики, 3—5 горошин черного перца.

Лук залить маринадом: на 1 л кипящей воды — 50 г соли, 50 г сахара, четверть стакана 9%-ного уксуса.

Банки закрыть крышками и стерилизовать 7—8 минут, после чего закатать.

Соленая морковь

Морковь можно засолить на зиму. Корнеплоды тщательно вымыть в нескольких водах щеткой. Гнилые и почерневшие места вырезать, обрезать остатки ботвы. Затем морковь уложить рядами в посуду и залить 6%-ным рассолом (60 г соли на 1 л воды). Корнеплоды покрыть полотном, сверху положить деревянный кружок и гнет, чтобы рассол был поверх моркови. Выдержать 2—3 дня при комнатной температуре (для предварительного брожения), после чего перенести в холодное место.

Морковь в заливке

Морковь помыть, нарезать кубиками и пробланшировать в кипящей воде в течение 5 минут с добавлением соли (20 г

на 1 л). Затем уложить в подготовленные банки и влить заливку.

Заливка: на литровую банку взять 400 мл воды, добавить по 10 г соли и сахара, дать вскипеть, добавить 500 мл столового уксуса, снова довести до кипения.

Банки с морковью и заливкой поставить на стерилизацию: 0,5-литровые банки — на 20 минут, литровые — на 25 минут. После этого укупорить и осторожно остудить под струей не очень холодной воды.

Петрушка в масле

Измельченную зелень уложить в маленькие стеклянные банки и залить рафинированным растительным маслом (подсолнечным или оливковым). В таком виде она хранится 3—4 месяца; используется главным образом для салатов.

Заготовка из огородной зелени

1 кг зелени укропа, 1 кг зелени петрушки, 1 кг зелени сельдерея, 2 острых перца, 1 крупный сладкий перец, 400 г соли.

Зелень петрушки, укропа и сельдерея тщательно вымыть в холодной воде и просушить на салфетках, измельчить. Перцы вымыть, очистить от зерен и плодоножек и тонко нарезать. Все хорошо перемешать, добавить соль и еще раз перемешать. Плотнo уложить смесь в стерилизованные банки, закрыть бумагой и завязать. Хранить в холоде.

Маринованный чеснок

Чеснок (молодой) очистить от шелухи, вымыть, сложить в банки и залить кипятком. Когда вода остынет, слить ее в кастрюлю и добавить из расчета на 1 л по 50 г соли и сахара. Снова вскипятить, влить 100 мл 9%-ного уксуса и залить маринадом чеснок, закатать.



Консервированный чеснок может позеленеть или посинеть: содержащиеся в нем уксуснокислые соли меди в кислой среде изменяют цвет. Изменение цвета зависит также от технологии приготовления (количество уксуса, температурный режим и т. п.), сорта чеснока, способа выращивания.

На вид позеленевший чеснок неаппетитен, но на вкусовых качествах это не отражается.

Хрен с... малиной

400 г корня хрена, 400 г малины (можно замороженной), 140 г сахара, 2 ст. ложки натурального яблочного уксуса.

Корень хрена очистить и натереть на мелкой терке. Малину растолочь (если используется замороженная, предварительно разморозить ее). Все подготовленные ингредиенты соединить и тщательно перемешать. Разложить хрен по банкам и убрать в прохладное место.

Морковь консервированная

На 2 кг очищенной моркови: 1 сладкий перец, 2—3 веточки сельдерея, 0,5 головки чеснока. Раствор: 1 л воды, 2 ст. ложки соли.

Морковь отварить не до готовности, уложить поплотнее в 3-литровую банку, добавить очищенный от семян стручок сладкого перца (не резать целиком), веточки сельдерея, чеснок, залить прокипяченным и остывшим раствором. Банку выдержать сутки при комнатной температуре, закрыть крышкой и вынести на холод.

Фасоль по-болгарски

5 кг зеленой фасоли, 5 луковиц, растительное масло, 200 г корня петрушки, 5 кг зеленых помидоров, 150 г сахара, 1,3 кг моркови, 20 г черного перца, зелень петрушки.

Опустить на несколько минут стручки фасоли в кипяток, после чего сразу же облить их холодной водой. Обжарить на масле нашинкованный лук. Перекрутить корень петрушки и сырую морковь в мясорубке, после чего эту смесь тоже слегка обжарить. Потушить в растительном масле ломтики помидоров, засыпать к ним остальные овощи, по вкусу посолить и засыпать 150 г сахара. Вскипятить овощную массу, после чего добавить молотый перец и уксус, хорошо перемешать и выключить огонь.

Горячие овощи разложить по банкам, простерилизовать в течение 40 минут (для банок емкостью 1 л).

Сухой посол щавеля

1 кг щавеля, 100 г соли.

Подготовленные листья щавеля разложить на бумаге или ткани для просушки, а затем мелко нарезать или порубить сечкой. Перемешать с солью, перетереть руками и плотно уложить в банки. Когда сверху выступит сок, банки укупорить полиэтиленовыми или стеклянными крышками. Для удобства лучше фасовать пюре щавеля в 0,5-литровые банки для одноразового использования. Хранить в холодном месте.

Сухой посол сельдерея

1 кг сельдерея, 200–250 г соли.

Свежие здоровые листья сельдерея тщательно вымыть, просушить, мелко нарезать. Нарезанные листья тщательно перемешать с солью и плотно уложить в банки. Когда на поверхности смеси выступит сок, закатать. Хранить в темном месте. Подавать к мясным и рыбным блюдам.

Щавель консервированный без соли

Свежие листья без черешков вымыть и бланшировать в кипящей воде 1–2 минуты, воду слить. Щавель плотно уложить в банки и залить горячей бланшировочной водой, накрыть крышками и стерилизовать банки: 0,5-литровые — 60 минут, литровые — 90 минут. Укупорить. Хранить при комнатной температуре.

Соленая крапива

На 1 кг листьев крапивы — 100 г соли.

Молодые листья крапивы промыть, дать стечь воде. Измельчить ножом из нержавеющей стали, прибавить сухую поваренную соль и растереть, плотно уложить в сухие, чистые банки и укупорить полиэтиленовыми крышками или обвязать пергаментной бумагой. Использовать крапиву для приготовления первых блюд.

Укроп соленый

1 кг укропа, 400 г соли, 0,8 л воды.

Молодой укроп перебрать, удаляя желтые листья, тщательно промыть, разложить для просушки. Подсохший укроп разрезать на кусочки длиной около 1 см, смешать с половиной соли и плотно уложить в банки по плечики. В горячей воде растворить оставшуюся соль и залить укроп в банках. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками или обвязать пергаментной бумагой. Хранить в темном месте.

Сухой посол укропа

1 кг укропа, 150–250 г соли.

Молодой укроп или отдельные зеленые листья от стеблей перебрать, тщательно вымыть, просушить. Просушенный укроп мелко нарезать и перемешать с солью. Полученной смесью плотно наполнить банки, закатать крышками, хранить в темном холодном месте.

Консервированный горошек

Зеленый горошек молочной спелости засыпать в кастрюлю и залить водой так, чтобы она только покрыла его. Поставить на огонь и варить 15–20 минут. Когда вода почти вскипит, разложить горячий горошек в пастеризованные банки, не досыпая до краев 1–1,5 см. В каждую 0,5-литровую банку добавить 2 дес. ложки 6%-ного уксуса и залить горячим рассолом: на 1 л воды 1 дес. с горкой ложка соли и 1 ч. с горкой ложка сахара. Закатать, укутать. К употреблению горошек готов через месяц.



Икра-паштет

1 кг баклажанов, 1 стакан грецких орехов (жареных), 2 ст. ложки зелени петрушки, 1 головка чеснока, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 2 ст. ложки уксуса или разведенной лимонной кислоты, соль по вкусу.

Баклажаны испечь в духовке до мягкости, положить в миску и растереть толкушкой, добавляя ореховую массу. Когда все хорошо соединится, влить уксус или лимонную кислоту, еще раз помешать. Хранить в холодильнике.

Икра «Новинка»

*500 г свеклы, 200 г моркови, 100 г лука,
150 г растительного масла, 100 г помидоров,
4 г уксусной кислоты, перец, соль.*

Свеклу и морковь вымыть, очистить и еще раз ополоснуть водой. Лук почистить и вымыть. Подготовленные овощи пропустить через мясорубку, поместить в кастрюлю. Перемешать и тушить в не очень горячей духовке 1,5–2 часа. Тушеные овощи выложить в сковороду, добавить растительное масло, перец, соль и обжарить (30–40 минут), после чего добавить нарезанные помидоры, уксусную кислоту и жарить еще 10–15 минут. Готовую горячую икру разложить в нагретые банки, накрыть крышками и поместить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при температуре 100 °С: 0,5-литровые банки — 40 минут, литровые — 50 минут. По окончании банки закрыть, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Икра «Зима-прибереиха»

*500 г сладкого перца, 500 г зеленых помидоров,
1 луковица, 7 зубчиков чеснока, 50 г зелени
петрушки, 5 ст. ложек растительного масла,
1 ст. ложка 9%-ного уксуса, 1 ст. ложка соли.*

Перец и помидоры запечь в духовке. После этого перец очистить от кожицы и семян. Все мелко нарезать, растереть с солью, добавить зелень петрушки, растительное масло, уксус.

Разложить по банкам и закатать.

Икра «Астраханская»

Порезать помельче 0,5 кг лука и чесночную головку. 0,5 кг моркови потереть на мелкой терке. 0,5 кг томатов очистить от кожицы и порезать помельче.

Взять кастрюлю с толстым дном и разогреть в ней 250 граммов постного масла, потушить в нем лук, чеснок и морковь. Взять 2 кг молодых кабачков и потереть прямо с кожурой на крупной терке, отжать. Добавить массу к тушеным овощам и потушить все еще 20 минут. Добавить 5 ст. ложек сахара, 1 ст. ложку крупной соли, большой пучок нарезанного укропа. Держать на огне еще 2 минуты. Потом разложить по предварительно простерилизованным банкам. Закатать и стерилизовать еще 15 минут. Вынуть, перевернуть и дать остыть.

Икра «Любительская»

*5 кг сладкого перца, 300 г моркови, 400 г лука,
200 г помидоров, 1 корень петрушки,
2 стакана растительного масла, 50 г соли,
2 ст. ложки 70%-ного уксуса,
по 1 ч. ложке черного и душистого перца.*

Перец натереть растительным маслом и испечь в духовке для размягчения. Горячим очистить его от кожицы и вырезать семена. Если перцы подгорели, промыть их сначала горячей водой, затем очистить. Очищенный перец пропустить через мясорубку с крупными отверстиями. Морковь и петрушку нарезать соломкой и потушить на растительном

масле до полуготовности. Лук нарезать кольцами, обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Зелень мелко нарезать. Помидоры пропустить через мясорубку и уварить до половины первоначального объема. В томатную массу положить предварительно подготовленные овощи, добавить соль, молотый перец, уксус и варить на слабом огне при помешивании еще 10 минут. Горячую массу переложить в банки и стерилизовать: 0,5-литровые банки — 70 минут, 1 литровые — 80 минут.

Икра морковная

На банку емкостью 1 л: 600 г моркови, 400 г болгарского перца, 300 г лука, 300 г помидоров, 0,5 стакана растительного масла, соль, перец по вкусу.

Морковь промыть, очистить, еще раз промыть и нарезать тонкими полукружьями. Болгарский перец очистить, промыть и нашинковать. Лук нарезать кольцами, помидоры — небольшими кусочками. В непригорающей посуде разогреть растительное масло (желательно — салатное), положить лук, обжарить до золотистого цвета, прибавить морковь, прожарить, добавить перец. Когда овощи достаточно хорошо прожарятся, положить помидоры, посолить, поперчить и тушить до готовности. Горячую икру разложить в банки, накрыть крышками и простерилизовать: 0,5-литровые банки — 15 минут, 1-литровые — 20 минут. Банки закатать, перевернуть вниз горлышком.

Икра кабачковая с сельдереем

1 кг свежих кабачков, 1 сельдерей вместе с черенками и листьями, 100 г томатной пасты, соль по вкусу, 2 ст. ложки растительного масла для жарки.

Кабачки очистить (у молодых плодов нежную тонкую кожицу можно не срезать), пропустить через мясорубку. Полученную измельченную массу положить в кастрюлю с толстым дном, закрыть крышкой и довести до готовности в духовке. Сельдерей нашинковать мелкой соломкой, спассеровать в 1 ложке растительного масла вместе с мелко нарезанными черешками и листьями. За 10 минут до окончания приготовления икры добавить к кабачковой массе сельдерей, спассерованную на масле томатную пасту, приправить по вкусу солью и поставить в нагретую духовку. Готовую горячую кабачковую икру разложить в подготовленные стерильные банки, закрыть стерильными крышками, простерилизовать: 350-граммовые банки — 20 минут, 500-граммовые — 30 минут. Хранить в прохладном месте.

Икра с яблоками

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

В широкой мелкой посуде подогреть 200 мл растительного масла и, когда над ним появится беловатый дымок, положить мелко нарезанный лук.

Когда лук станет золотистого цвета (но ни в коем случае нельзя его пережаривать), добавить мелко нарезанные помидоры. Посуду закрыть крышкой, тушить помидоры на слабом огне, временами помешивая.

Затем одновременно добавить нарезанные мелкими кубиками баклажаны (чистить их не нужно), мелко порезанный перец, из которого нужно предварительно удалить семена, натертые на крупной терке яблоки. Все это размешать и потушить на слабом огне, часто помешивая.

Когда баклажаны станут мягкими, крышку снять, чтобы испарялась лишняя вода. Любители остренького могут положить вместе с овощами стручок горького перца, только нужно следить, чтобы он не лопнул при помешивании.

В конце варки добавить молотый перец и сахар. Посолить.

Икру кипящей разлить в банки, которые сразу же закатать и стерилизовать 20 минут. Если у вас получилась густая икра, то она будет отлично храниться и без стерилизации.

Икра из моркови

2 кг моркови, 1 кг помидоров, 0,7 кг лука.

Овощи пропустить через мясорубку, добавить по вкусу 2–3 ст. ложки соли, 1 ч. ложку черного молотого перца, 1 ст. ложку 30%-ного уксуса, 0,5 стакана растительного масла. Перемешать и поставить тушить на 40–60 минут.

Если масса получается суховатой, можно добавить воды или 0,5 стакана растительного масла. Горячую икру разложить в банки и закрыть.

Икра с рисом

2,5 кг зеленых помидоров, по 1 кг лука, моркови и сладкого перца, 1 яблоко, 1 стакан риса, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки растительного масла, 50 мл 9% -ного уксуса.

Рис промыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг. Помидоры нарезать небольшими кубиками, лук нашинковать. Очищенное яблоко нарезать соломкой. Так же нарезать перец, у которого удалены семена. Морковь натереть на крупной терке. Все овощи сложить в кастрюлю, добавить масло, соль, сахар, варить на медленном огне 40 минут. Ввести рис и варить еще 30 минут. Влить уксус, после чего поварить еще 10 минут. Горячую массу разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть, укутать до полного остывания.



Лечо «Вкусно и просто»

2 кг помидоров пропустить через мясорубку. Добавить 5 ст. ложек сахара, 5 ст. ложек растительного масла, 1 ст. ложку соли. Все смешать и кипятить в течение 40 минут. Затем добавить 1 кг болгарского перца (каждый стручок разрезать на 4 части), 1 кг моркови, нарезанной соломкой.

Все кипятить 20 минут. Затем разложить в простерилизованные банки и закатать.

Лечо из кабачков

*2 кг кабачков, 5 стручков сладкого перца,
10 луковиц, 1 кг помидоров; для маринада:
3 стакана воды, 3 ст. ложки томатной пасты,
0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка
9%-ного уксуса, 0,5 стакана растительного масла.*

Все продукты для маринада соединить, довести до кипения, опустить нарезанные кубиками овощи и варить 10 минут. Разложить в 0,5-литровые банки, стерилизовать 10 минут. Закатать.

Лечо «Восторг»

*По 5 кг помидоров и сладкого перца, 1 стакан
растительного масла, 1 стакан сахара,
3 ст. ложки соли, головка чеснока, 1 ст. ложка
70%-ной уксусной эссенции, 5 лавровых листьев,
0,5 ч. ложки красного молотого перца.*

Перец нарезать полосками шириной 5—7 мм, помидоры — ломтиками 3—4 мм, чеснок измельчить. Все смешать в эмалированной кастрюле, добавить остальные компоненты. Тушить на небольшом огне час, постоянно помешивая. Разложить в банки и стерилизовать пол-литровые — 30 минут, литровые — 45 минут. Закатать.

Лечо «Любимое»

*4 кг помидоров, 2,5 кг сладкого перца,
150 мл растительного масла, 100 г сахара,
50 г соли, 1 ч. ложка 70%-ной уксусной эссенции,
1 головка чеснока, перец горошком.*

Помидоры пропустить через мясорубку, поставить на огонь и кипятить 30 минут, добавить масло, соль, сахар, произвольно нарезанный перец и кипятить еще 20 минут. За 10 минут до окончания варки влить уксус и положить измельченный чеснок и перец горошком. Разложить в банки, закатать, укутать.

Лечо со свеклой

4 кг свеклы, 1,5 кг помидоров, по 500 г лука и сладкого перца, 0,5 л растительного масла, 1 стакан 9%-ного уксуса, 150 г чеснока, стручок горького перца, 2 ст. ложки соли, 0,5—1 стакан сахара (зависит от сахаристости свеклы).

Сырую свеклу почистить, натереть на крупной терке, отжать сок. Лук мелко нарезать, обжарить на масле до золотистого цвета. Добавить к свекле в глубокую кастрюлю. Помидоры и горький перец пропустить через мясорубку, соединить со свеклой. Поставить на малый огонь, добавить соль, сахар и оставшееся масло. Периодически помешивая, варить под крышкой 30 минут.

Сладкий перец нарезать тонкой соломкой, чеснок натереть на мелкой терке. Добавить к свекле, тушить 15

минут. За 5 минут до готовности влить уксус. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

Лечо «Экономное»

3 кг помидоров, 6 штук крупного сладкого перца, 6—7 крупных зубчиков чеснока, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка соли (с небольшим верхом).

1,5 кг помидоров порезать тонкими кружками и сложить в кастрюлю. Перец порезать мелкой соломкой, чеснок измельчить, добавить их к помидорам, перемешать и варить 10 минут.

За это время порезать произвольно еще 1,5 кг помидоров, добавить их в кастрюлю, положить соль и сахар.

Варить, часто помешивая, еще 30 минут.

Лечо быстро разложить в простерилизованные банки, закатать и укутать в одеяло до остывания.

Лечо с огурцами

Пропустить через мясорубку 2,5 кг помидоров и 1 кг сладкого перца. Добавить 200 г сахара, 200 мл 6%-ного уксуса, 200 мл растительного масла, 3 ст. ложки (с небольшим верхом) соли. Варить 15 минут. После этого добавить нарезанные кружочками огурцы (5 кг). Варить еще в течение 10 минут, после чего добавить головку пропущенного через пресс чеснока.

Лечо горячим разложить в простерилизованные банки, укутать.

Лечо «Сытное»

*5 кг помидоров, 1 кг репчатого лука,
1 кг болгарского перца, 2 кг моркови,
400 мл растительного масла, 200 г сахара,
3 ст. ложки соли (с горкой),
перец черный молотый по вкусу,
1 стакан риса (фасоли).*

Морковь натереть на средней терке. Остальные овощи нарезать кубиками.

В овощи добавить соль, сахар, молотый перец, масло. Помешивая, тушить на небольшом огне в течение 40 минут. Затем всыпать рис или фасоль и тушить еще 30 минут. В самом конце тушения добавить 1 ч. ложку 70%-ного уксуса. Лечо в горячем виде разложить в подготовленные банки и закатать.

Рагу по-алтайски

*Лук репчатый, морковь, кабачки (баклажаны),
цветная капуста, болгарский перец, брокколи,
помидоры, растительное масло, соль.*

1 часть лука спассеровать на растительном масле, добавить 1 часть моркови, затем 5 частей кабачков, посолить. Когда появится много сока, добавить остальные овощи. В конце ввести помидоры. Разложить в пастеризованные банки, закатать жестяными крышками, перевернуть и укутать на 15 минут.

Рагу с томатной пастой

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

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

Лечо «Мальчик-с-пальчик»

*2 кг сладких перцев, 300 г лука-севка,
2 помидора, 2 стакана воды,
1 стакан растительного масла,
0,5 стакана 9%-ного уксуса,
2 лавровых листа, 2 горошины
душистого перца, 0,5 стакана сахара,
1 ст. ложка соли.*

Перцы нарезать кусочками. 2 помидора нарезать небольшими кусочками и обжарить на растительном масле. Сложить перцы в кастрюлю, влить воду, добавить овощную зажарку и тушить под крышкой 5 минут, добавить уксус, сахар, соль, очищенный лук, лавровый лист и душистый перец.

Тушить массу под крышкой 10 минут, затем разложить в стерилизованные банки и закатать.

Заправки, соусы, аджика

Аджика из овощей и яблок

*2 кг помидоров, 500 г сладкого перца,
1 стручок острого перца, 1–2 яблока,
200 г моркови, 1 корень пастернака,
зелень укропа по вкусу.*

Все компоненты пропустить через мясорубку. Помидоры слегка отварить и протереть через дуршлаг, отделив мякоть от кожуры. Все смешать и варить 2,5–3 часа. Горячую массу расфасовать в банки и укупорить.

Аджика с морковью

*2,5 кг помидоров, по 1 кг моркови, сладкого перца,
яблока (желательно покислее), 200 г чеснока,
1 стакан сахара, по 1 ст. ложке 9%-ного уксуса
(можно меньше) и растительного масла,
100 г горького перца, 2 ст. ложки соли.*

Перец очистить от семян. Пропустить овощи (кроме чеснока) и яблоки через мясорубку, переложить в кастрюлю и варить 1 час после закипания.

Когда аджика остынет, добавить пропущенный через мясорубку чеснок, уксус, масло, соль и сахар. Перемешать, разложить в стерилизованные банки. Хранить в прохладном месте.

Аджика «Мужской характер»

1 кг чеснока, 0,5 кг красного горького перца.

Перец и чеснок пропустить через мясорубку. Посолить. Разложить в банки. Хранить в прохладном месте.

Аджика из кабачков

2 кг кабачков, 350 г томатной пасты, 7 лавровых листьев, 250 г растительного масла, 1 стакан сахара, 50 г соли, 100 г чеснока, 70 мл 9%-ного уксуса, 1 ч. ложка красного молотого перца.

Кабачки пропустить через мясорубку, добавить пасту, масло, сахар, соль и чеснок. Варить 30 минут после закипания. В конце варки положить лавровый лист. Снять с огня, добавить уксус и перец, перемешать. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

Аджика «На бис!»

Помидоры, перец чили, чеснок, соль (количество ингредиентов произвольное).

Каждый помидор разрезать на 4 части, выложить на дуршлаг, чтобы стек образующийся сок. Перец разрезать пополам и убрать семена. Чеснок очистить.

Все ингредиенты пропустить через мясорубку. По вкусу посолить, перемешать. Разложить по подготовленным банкам, закрыть крышками.

Хранить в прохладном месте.

Аджика по-мински

*3 кг кабачков, 400 г моркови, 500 г сладкого перца,
2 головки чеснока, 1,5 кг помидоров,
2,5 ст. ложки молотого красного перца,
0,5 стакана сахара, 2,5 ст. ложки соли,
1 стакан растительного масла.*

Овощи подготовить и пропустить через мясорубку (кроме чеснока). Добавить растительное масло, сахар, соль и варить 40 минут.

Массу немного охладить, смешать с измельченным чесноком, красным перцем и варить 10 минут, после чего разложить в простерилизованные банки. Закатать.

Аджика «Щедрая душа»

*На 3-литровую банку: 300–500 г чеснока,
3–4 шт. горького перца, 0,5–1 кг болгарского
перца, 1,5–2 кг красных помидоров, 1 средний
корень пастернака, сельдерей, петрушка, кинза,
реган (базилик), тархун, 1–2 пучка укропа,
2–3 ст. ложки соли.*

Все перекрутить в мясорубке. Перемешать. Выложить в банку по плечики, т. к. масса будет «играть», убрать в холодильник. Время от времени перемешивать.

Зелень, перец и чеснок можно варьировать по вкусу.

Зимой аджика хороша и как отдельное блюдо, и в смеси с майонезом, сметаной.

Кетчуп с луком

*2 луковицы, 2 кг помидоров, 5 гвоздичек,
по 0,5 ч. ложки черного и красного молотого перца,
2 ч. ложки соли, 2 ч. ложки корицы,
0,75 стакана сахара.*

Помидоры и лук пропустить через мясорубку, тушить 20 минут, после чего протереть через сито. Добавить специи и варить 40—45 минут. В конце варки добавить 1 ч. ложку уксуса, размешать и выключить огонь. Сразу же расфасовать и закатать.

Яблочный соус

*2 стручка перца, 200 г свежего имбиря, 0,8 л белого винного уксуса, 1,5 кг яблок, 1 головка чеснока,
100 г лука, 2 ст. ложки соли, 120 г изюма без косточек, 4 ст. ложки среднеострой горчицы.*

Перец и имбирь разрезать на куски и 3 дня настаивать в уксусе. Выложить на салфетку и отжать. Яблоки вымыть, обсушить и вместе с кожурой натереть в уксус.

Чеснок и лук очистить от шелухи и нарезать мелкими кубиками. Все приправы варить, помешивая, в широкой кастрюле при среднем нагреве 10 минут, затем попробовать на вкус.

Наполнить банки до краев, завинтить крышки и поставить вверх дном для охлаждения. Хранить можно 12 месяцев при 10—20 °С.

Луковый соус

7 луковиц, 2,5 стакана сахара, по 2 ст. ложки белого вина и 5 %-ного уксуса, растительное масло.

Лук нарезать полукольцами, обжарить на масле. В конце добавить сахар. Как только расплавленная масса закипит, убавить огонь до минимума и варить 30 минут, до карамелизации лука. Затем добавить уксус и вино. Через 15 минут выключить огонь, массу остудить, после чего укупорить.

Соус

2 кг помидоров, 2 луковицы, 0,5 кг сладкого перца пропустить через мясорубку. Добавить 2 ч. ложки соли, 2 лавровых листа, 150 г сахара и варить 30 минут. Затем всыпать по 0,5 ч. ложки черного и красного перца, корицы, 0,3 ч. ложки мускатного ореха, положить 4 бутона гвоздики и варить еще 30 минут. Влить 2 ст. ложки 9 %-ного уксуса, варить 7 минут. Развести в воде 1,5 ст. ложки с верхом крахмала, ввести в массу, варить еще 3 минуты. Закатать.

Соус «Изумрудный»

1 кг крыжовника, 250 г чеснока, 200 г зелени укропа.

Крыжовник очистить от плодоножек. Очищенный чеснок и зелень промыть, обсушить и вместе с крыжовником пропустить через мясорубку. Перемешать, разложить в небольшие баночки. Закрыть капроновыми крышками. Хранить в холодильнике.

Кетчуп

Из 5 кг помидоров отжать сок. Пропустить лук-репку через мясорубку, чтобы был 1 стакан луковой кашицы. Соединить томатный сок и лук. Варить, помешивая, 2,5 часа на медленном огне. За 10 минут до окончания варки добавить 1 стакан сахара, 1 ст. ложку соли, 1 ст. ложку уксусной эссенции. В марлю сложить все специи (1 ч. ложка сухой горчицы, 1 ч. ложка молотого черного перца, 7 шт. гвоздики, 1 ч. ложка корицы) и опустить в кетчуп. Когда будет готово, узелок со специями удалить.

Кетчуп разлить в подготовленные банки. Закатать.

Томатный сок

Томаты разрезать на дольки и пропустить через мясорубку. Полученную массу нагреть до кипения и протереть через сито.

Полученный сок слить в эмалированную кастрюлю и прокипятить 10—15 минут, до полного исчезновения пены. Затем разлить в нагретые банки и закатать.

Приправа из крыжовника

Недозрелые зеленые ягоды (1 кг) промыть и подсушить. Очистить 300 г чеснока. Все пропустить через мясорубку, хорошенько перемешать и разложить в заранее подготовленные сухие баночки. Хранить в прохладном месте. Перед подачей на стол добавить 1—2 ч. ложки (по вкусу) сахарного песка.

Подлива

*3 кг помидоров, 1 кг репчатого лука,
2 стакана растительного масла,
0,5 стакана сахара, 4 ст. ложки соли,
0,5 ч. ложки красного
молотого перца.*

Помидоры нарезать дольками, лук — соломкой. Лук потушить в растительном масле (30 минут), затем добавить к нему помидоры, сахар, соль, перец и варить 15 минут. Подливу горячей разлить по банкам и закатать.

Заготовка для борща

*5 кг помидоров, 2,5 кг капусты, 2 кг репчатого лука,
2 кг болгарского перца, 2 кг свеклы, 2 кг моркови,
500 мл растительного масла, 180 мл 9% -ного
уксуса, 1 стакан сахара, перец черный горошком,
лавровый лист, укроп, петрушка.*

Помидоры и лук пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Капусту мелко нашинковать. Свеклу и морковь натереть на крупной терке, перец нарезать соломкой.

Смешать в большой кастрюле подготовленные овощи, добавить сахар, растительное масло и варить на среднем огне в течение 1 часа. Добавить уксус, перец, лавровый лист, мелко нарезанные петрушку и укроп. Варить еще 5 минут. Массу разлить по стерилизованным банкам, закатать.

Ассорти для супа

*3 кг фасоли, 1 кг лука, 1 кг моркови,
250 г сахара, 1 стакан растительного масла,
1 стакан 9%-ного уксуса.*

Стручки фасоли очистить, вымыть, нарезать на кусочки до 2 см, сложить в большую кастрюлю, залить водой, чтобы она едва покрывала фасоль, и варить на медленном огне, периодически помешивая. В общей сложности фасоль должна вариться минут 20.

Лук и морковь мелко порезать. Обжарить в растительном масле. Посолить по вкусу. Когда фасоль будет готова, добавить к ней обжаренные лук и морковь, засыпать сахар и влить уксус. Все быстро перемешать, разложить по банкам и укупорить.

Заготовка из зелени для первых блюд

*300 г щавеля, 200 г зеленого лука,
100 г шпината, 100—150 г листьев молодой
крапивы, 200 г воды, 25 г соли.*

Зеленый лук промыть, мелко нарезать и уложить в эмалированную кастрюлю. Посолить. Добавить нарезанный щавель, шпинат, листья молодой крапивы. Перемешать. Залить небольшим количеством воды и кипятить, помешивая, в соленой воде 3—4 минуты.

Не остужая, разлить по горячим банкам и быстро укупорить полиэтиленовыми крышками. Хранить в холоде.

Приправа для супа

*1 кг моркови, 1 кг помидоров,
1 кг репчатого лука, 300 г красного
сладкого перца, 300 г укропа,
300 г петрушки, 300 г сельдерея, 1 кг соли.*

Овощи и зелень тщательно промыть, обсушить и мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Добавить соль, все перемешать и разложить по банкам. Закрыть банки пергаментной бумагой и завязать. Хранить в холодильнике. При заправке супов, борщей и других блюд соль не добавлять.

Приправа из укропа

*1 кг зелени укропа, 3 зубчика чеснока,
2 ст. ложки растительного масла,
0,5 л белого винного уксуса, 1,5 стакана воды,
1 ст. ложка соли.*

Стебли укропа мелко порубить, листья порвать руками. Разложить зелень по сухим простерилизованным баночкам и тщательно утрамбовать. Добавить очищенные зубчики чеснока.

В кастрюлю налить воду, уксус, всыпать соль. Перемешать и довести до кипения. Затем остудить.

Залить укроп охлажденным маринадом. Оставить на 8 часов. После этого вылить в приправу масло. Накрыть банки бумагой и хорошенько завязать. Убрать в холодильник или в любое другое прохладное место.

Приправа для борща

3 кг белокочанной капусты, 10–15 стручков сладкого перца, 2 л томатного сока, петрушка, 3–4 лавровых листа, укроп, соль, 6–10 горошин черного перца.

Сок довести до кипения, добавить лавровый лист, черный перец. Петрушку, капусту, сладкий перец и укроп мелко нарезать, положить в сок, всыпать соль. Кипятить 3–5 минут, разложить в банки и закатать. Перевернуть, укутать до остывания.

Соляная смесь

*Морковь, сельдерей, петрушка, соль;
на 1 кг отваренных овощей — 250 г соли.*

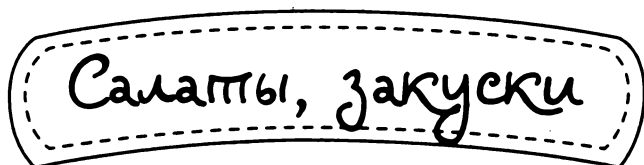
Все хорошенько промыть, зелень мелко порезать, овощи натереть на крупной терке, погрузить в кипящую подсоленную воду (30 г соли на 1 л воды) и отварить до размягчения. Затем отцедить и оставить обсохнуть. Взвесить овощи и добавить к 1 кг 250 г соли. Разложить по стерильным банкам, засыпать сверху тонким слоем соли и укупорить.

Заправка для окрошки и салатов

700 г свежих огурцов натереть на крупной терке. 400 г хрена натереть на мелкой терке. 600 г зелени укропа мелко порезать. Все смешать. Хранить в стеклянной банке под капроновой крышкой.

Овощная заправка

Нарезанные кусочками морковь и репчатый лук (3:1) тщательно перемешать с солью (до 200 г на 1 кг овощей) и плотно уложить в сухие банки. Каждую закрыть чистой бумагой, затем консервной крышкой, еще раз бумагой и завязать шпагатом. Хранить в прохладном месте, использовать для приготовления первых блюд.



Салат «Дружная семейка»

*500 г свеклы, 700 г тыквы, 100 г чеснока,
1 кг помидоров, 250 г болгарского красного перца,
0,25 стакана 6%-ного уксуса, 0,5 ст. ложки соли,
2 ст. ложки сахара, 1 стакан растительного масла,
1 пучок петрушки, 1 пучок укропа,
горький перец по желанию.*

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

Маринад: помидоры и чеснок пропустить через мясорубку, добавить уксус, соль, сахар, масло, петрушку, укроп, вскипятить. Опустить туда остальные овощи. Кипятить 45 минут, закатать.

Салат «Сибиряк»

1 кг фасоли отварить до полуготовности. 0,5 кг репчатого лука нашинковать и обжарить на растительном масле. 0,5 кг моркови натереть на средней терке и обжарить на масле. 1 кг болгарского перца очистить от семян и хвостиков, нарезать язычками. 2,5 кг помидоров пропустить через мясорубку.

Все овощи смешать. Добавить мелко нарезанный стручок горького перца, 3 ст. ложки соли. Перемешать, поставить на огонь и после закипания тушить в течение 10 минут.

Положить 2 зубчика чеснока, пропущенного через пресс, снова довести до кипения. Салат горячим разложить в простерилизованные банки. Закатать.

Салат «Ростовский»

1 кг сладкого перца нарезать соломкой. 1 кг моркови натереть на крупной терке. 1 кг репчатого лука нарезать полукольцами. 3 кг помидоров нарезать дольками. Все соединить, добавить 2 ст. ложки соли, перемешать, оставить на 8 часов.

После этого добавить 1,5 стакана сахарного песка, 1,5 стакана растительного масла (с запахом), 1 стакан 6%-ного уксуса.

Поставить на огонь, варить с момента закипания 20 минут. Салат горячим разложить в простерилизованные банки. Закатать.

Салат-рагу

*9 баклажанов, 9 болгарских перцев, 9 помидоров,
2 головки чеснока.*

Нарезать овощи: баклажаны — кружочками, перец и помидоры — дольками. Чеснок измельчить.

Сложить овощи в утятницу слоями. По вкусу посолить, добавить 200 мл растительного масла и 100 мл 6%-ного уксуса.

Поставить на 2 часа в духовку. Разложить по стерильным банкам и закатать.

Салат с редисом

*3,1 кг редиса, 800 г зеленого лука, 1 пучок зелени
петрушки, 80 г соли, 200 мл 9%-ного уксуса или
процеженного сока красной смородины, 300 мл
растительного масла, 200 г горького перца.*

Свежий редис вымыть, обрезать кончики, нарезать пластинами. Мелко нарезать зеленый лук и петрушку. Нагреть растительное масло до 120–130 градусов в течение 10–12 минут и охладить. Нарезанный редис и зелень поместить в кастрюлю и тщательно перемешать. Приготовить рассол из воды, соли и горького перца, кипятить 10 минут, немного остудить и добавить уксус. На дно пол-литровых банок налить по 3-ст. ложки прогретого растительного масла, затем уложить овощную смесь и все залить рассолом, накрыть крышками и стерилизовать 15–20 минут.

Салат «Сластена»

*1 кг сладкого болгарского перца,
1 кг кабачков, 1 кг яблок;
маринад: 1 л воды, 1 стакан меда,
1 стакан яблочного уксуса, 1 ст. ложка соли.*

Перцы вымыть, очистить от семян и нарезать кольцами. Кабачки также вымыть, очистить и нарезать кружочками. Очищенные яблоки нарезать дольками и перемешать с перцами и кабачками.

Для маринада: в кипящую воду добавить мед, уксус, соль и кипятить до однородности.

Выложить в маринад овощи и варить на медленном огне 5 минут. Далее разложить массу в банки, стерилизовать и закатать.

Салат «Вкусный»

*2 кг огурцов, 200–300 г лука, большой пучок укропа,
1,5 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, 8 ст. ложек
9%-ного уксуса, 12 ст. ложек растительного масла.*

Огурцы нарезать кружочками или полукружьями (если огурцы крупные), лук — полукольцами, укроп мелко порубить. Все смешать в эмалированной посуде (количество салата уменьшится в процессе маринования). Добавить соль, сахар, уксус и масло, перемешать и оставить на 3,5 часа. Затем довести до кипения и кипятить 5 минут (не больше — будут мягкими). Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Салат «Дружок-кабачок»

1,5 кг помидоров, 1 кг кабачков, 500 г лука, 300 г чеснока.

Помидоры и кабачки нарезать кубиками, лук — тоненькими полукольцами. Чеснок нарезать мелко. Овощи смешать, добавить 1 ст. ложку соли, 2 ст. ложки сахара, 0,5 стакана растительного масла, измельченный стручок горького перца. Довести до кипения и варить 10 минут. Разложить в банки и закатать.

Салат «Нестандарт»

4 кг нестандартных (большие, маленькие, загнутые и т. п.) огурцов, средняя головка чеснока, 1 стакан сахара, 1 стакан 9%-ного уксуса, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка черного перца, по 1 ст. ложке зелени укропа и петрушки (можно больше — на ваш вкус).

Огурцы нарезать вдоль толстыми пластинами (можно крупной соломкой), чеснок пропустить через чесночницу или мелко нарезать. Овощи соединить, добавить уксус, сахар, соль, перец, зелень. Перемешать и оставить на 3–4 часа, прикрыв полотенцем. Периодически перемешивать.

Затем разложить огурцы в стерилизованные банки (из этой порции получатся 4 литровые), залить соком, который образовался после того, как салат постоял, и стерилизовать 20–30 минут. Закатать, перевернуть, укутать до остывания.

Салат «Бистро»

*3 кг помидоров, 2 кг сладкого перца,
2 кг моркови, 2 кг лука, 4 головки чеснока,
3 стакана растительного масла,
2 ч. ложки 70%-ного уксуса,
3 стакана сахара, 14 ч. ложек соли.*

Помидоры нарезать ломтиками, сладкий перец и морковь — соломкой. Выложить овощи в таз, добавить нашинкованный лук, измельченный чеснок, растительное масло, сахар и соль. Довести массу до кипения, кипятить 10 минут, затем добавить уксус и перемешать. Разложить салат в стерилизованные банки, закатать и хранить в прохладном месте.

Винегрет впрок

*3 свеклы, 4 картофелины, 4 моркови,
150 г квашеной капусты, 3 луковицы,
маринад: 1 л воды, 3 ст. ложки 9%-ного уксуса,
1 ст. ложка соли.*

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, бланшировать в кипящей воде 5 минут и остудить. Вареные свеклу и морковь очистить и нарезать кубиками. Лук мелко нашинковать и перемешать с картофелем, свеклой, морковью и капустой. Разложить массу в банки, залить маринадом, накрыть банки крышками, стерилизовать 20 минут и закупорить.

Для маринада: в кипящую воду добавить уксус, соль и кипятить 3 минуты.

Салат «Во саду ли, в огороде»

*1 кг свеклы, 0,5 кг темных слив;
для рассола: на 1 л воды: 100 г сахара,
20 г соли, гвоздика, зелень Melissa.*

Мелкую свеклу с темной окраской отварить, нарезать дольками или кружочками. Сливы пробланшировать в течение 3 минут. Разложить по банкам рядами, перемежая свеклу со сливой.

Вскипятить рассол, в каждую банку добавить гвоздику, листья Melissa, залить кипящим рассолом и быстро закатать.

Этот салат можно приготовить и с яблоками.

Салат «Фиолетовое чудо»

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

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

Салат с чесноком

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

Масло прокалить, выложить в него нарезанный лук и жарить до золотистого цвета. Затем положить нарезанные помидоры, тушить с луком 45 минут. Добавить нарезанный на кусочки перец, тушить 15 минут, всыпать молотый перец, положить 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 с зелеными помидорами

3 кг зеленых помидоров нарезать маленькими дольками. 1,5 кг моркови натереть на крупной терке. 1,5 кг лука нарезать кольцами.

Все сложить в кастрюлю, добавить 100 г соли, оставить на 10–12 часов.

Маринад: вскипятить 1,5 стакана растительного масла, 1,5 стакана 9%-ного уксуса, 1,5 стакана сахара, 5–6 лавровых листьев и 5–6 горошин черного перца.

Слив лишнюю жидкость, овощи залить маринадом и варить 30 минут.

Горячий салат разложить в банки, закатать и укутать.

Салат «Сулико»

*1 кг фасоли, 2 кг баклажанов, 0,5 сладкого перца,
70 г соли, 0,5 моркови, 2,5 л томатного сока,
150 г сахара, 100 мл уксуса (9%-ного),
0,5 л растительного масла, 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 «Жаренка»

*3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца,
3 кг капусты, 2 кг свеклы, 0,5 кг лука,
3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка уксуса,
1 стакан сахара, 100 г соли,
0,5 л растительного масла.*

Перец нарезать кубиками, свеклу натереть, капусту шинковать, чеснок измельчить, лук нарезать кубиками и обжарить 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 «Дачник»

*5 кг огурцов, 2 кг помидоров, 2 головки чеснока,
3 красных болгарских перца, 0,7 стакана сахара,
3 ст. ложки соли без верха, 1 стакан растительного
масла, 0,25 стакана 6% -ного уксуса.*

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

Зимний огуречный салат

*5 кг огурцов, 1 кг репчатого лука, 300 г зелени
укропа, 0,5 л растительного масла,
100 мл 9% -ного уксуса, 5 ст. ложек сахара,
2 ст. ложки соли, черный перец горошком,
лавровый лист.*

Огурцы разрезать сначала вдоль, затем тонкими ломтиками поперек. Зелень укропа измельчить. Лук нарезать тонкими полукольцами. Все овощи смешать и оставить на 30 минут.

В большую кастрюлю влить уксус, добавить соль, сахар, пряности и овощи. Перемешать, поставить на огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения.

Когда огурцы немного изменят цвет, снять с огня, быстро разложить в сухие стерильные банки (заполнять до самого верха). Закатать и поставить под «шубу» до полного остывания.

Салат «Нарцисс»

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

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

Салат «Фантазия»

*1,5 кг спелых помидоров, 2 кг кабачков,
400 г репчатого лука, 800 г сладкого перца,
1 ст. ложка соли, 3 ст. ложки сахара,
3 ст. ложки 9%-ного уксуса, 1 головка чеснока,
2 ст. ложки картофельного крахмала,
0,5 стакана воды.*

Помидоры и репчатый лук пропустить через мясорубку. Кабачки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать небольшими кубиками. Сладкий перец, удалив семена, нарезать соломкой.

Все смешать, добавить соль, сахар, уксус, пропущенный через чесночницу чеснок. Проварить в течение 30 минут.

Крахмал развести в холодной кипяченой воде, влить в салат, помешивая, довести до кипения. Расфасовать в стерилизованные банки, закатать.

Салат «Закусочный»

*3 кг кабачков, 1,5 кг помидоров, 6 сладких перцев,
1—2 горьких перца, 2 головки чеснока,
1 стакан сахара, 200 мл растительного масла,
2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки 70%-ного уксуса.*

Кабачки, помидоры, оба вида перцев и чеснок прокрутить через мясорубку. Добавить все специи, масло и уксус. Варить салат 20 минут. В горячем виде разлить массу по банкам и укупорить. Хранить салат в прохладном месте.

Свекольник

*1 кг свеклы, 3 кг помидоров, 1 кг моркови,
1 кг репчатого лука, 1 кг кабачков,
1 кг сладкого перца, 2 ст. ложки соли,
1 стакан сахарного песка, 0,5 л растительного
масла, 10 лавровых листьев, 10 горошин душистого
перца, 1 стручок горького перца,
3 зубчика измельченного чеснока,
1 дес. ложка красного молотого перца.*

Помидоры и горький перец пропустить через мясорубку. Остальные овощи нарезать мелкими кусочками. Все овощи смешать и тушить на медленном огне в течение двух часов. За 3 минуты до окончания тушения добавить 1 дес. ложку 70%-ной уксусной кислоты. Разложить в пол-литровые стерильные банки. Закатать и поставить под «шубу» до полного остывания.

Салат «Балтийский»

На 8 пол-литровых банок: 1 кг вареной моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг свежей белокочанной капусты, 1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 1 кг огурцов, 200 г зелени укропа и петрушки, 2 стакана растительного масла, 2 ст. ложки соли, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки уксусной эссенции.

Все овощи мелко порезать и смешать. Варить в течение 30 минут. После этого разложить в банки и закатать.

Салат с томатной пастой

На 1 л воды: 1 стакан томатной пасты, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка растительного масла, 4 ст. ложки соли (без верха).

Соединить все ингредиенты, довести до кипения. Заложить в получившийся маринад 2 кг кабачков, нарезанных кубиками, и кипятить 15 минут. После этого добавить 3 болгарских перца, нарезанных соломкой. Кипятить еще 10 минут.

10 луковиц нарезать кольцами и добавить к овощам в маринаде, кипятить 10 минут. Затем добавить 1,5 кг помидоров, нарезанных кружками, и еще 10 минут кипятить.

За 5 минут до окончания варки влить 1 ч. ложку 70%-ного уксуса, всыпать по вкусу черный молотый перец.

Салат в горячем виде разложить в стерильные банки. Закатать.

Салат с цветной капустой

*2 кг цветной капусты, 1,8 кг моркови,
3 кг сладкого перца, 400 г сахара, 300 г соли,
800 мл 6%-ного уксуса, 100 мл растительного
масла.*

Цветную капусту разделить на розетки. Ошпарить кипятком, перец порезать кубиками, морковь — в виде звездочек.

Все овощи уложить в кастрюлю, пересыпать солью и сахаром, оставить на 24 часа.

Выделившийся сок смешать с уксусом и растительным маслом — 100 г. Овощную смесь разложить по банкам, заливку погреть и вылить в банки. Банки стерилизовать 12 минут.

Салат из баклажанов с капустой

*2 кг белокочанной капусты, 2 кг баклажанов,
2 шт. моркови, 100 г чеснока, 2–3 жгучих перца.*

*Маринад: 1 неполный стакан сахара, 1 стакан воды,
2 ст. ложки 70%-ной уксусной эссенции,
1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки соли*

Баклажаны очистить, отварить в течение 3–4 минут, остудить и нарезать соломкой.

Капусту тонко нашинковать, морковь натереть на корейской терке, перец и чеснок измельчить.

Все перемешать и залить горячим маринадом. Дать постоять 6 часов, разложить по 0,7-литровым банкам, плотно уминая, и стерилизовать 20–30 минут.

Салат «Овощной фестиваль»

Зелень петрушки порезать, помидоры разрезать на 2—4 части в зависимости от величины. В стерилизованные банки уложить слоями помидоры и петрушку, залить заливкой и стерилизовать 10 минут. Закатать.

Заливка: на 1 л воды — 5 ст. ложек сахара, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка уксусной эссенции (70%). Вскипятить.

Этой заливки хватит на 4 банки по 600 граммов.

Салат «Вдохновение»

В литровую банку положить слоями: нарезанный кольцами репчатый лук, красные помидоры, нарезанные огурцы, нарезанный соломкой сладкий перец. Сверху добавить 1 ч. ложку соли, 1 ч. ложку сахара, 0,5 ч. ложки 9%-ного уксуса.

Залить салат кипятком и стерилизовать 10 минут. Закатать и оставить под одеялом до остывания.

Салат «Минский»

5 кг капусты, по 1 кг лука, моркови, болгарского разноцветного перца, 0,5 л растительного масла, 0,5 л 6%-ного уксуса, 4 ст. ложки соли, 350 г сахара.

Морковь потереть, капусту и перец порезать. Все сложить в большую кастрюлю, периодически помешивая, оставить на 12 часов. Разложить в стерилизованные банки, закрыть капроновыми крышками. Хранить в холодильнике.

Салат в томате

*3 кг огурцов, 2 кг помидоров, 1 кг сладкого перца,
2 головки чеснока, 3 ст. ложки без верха соли,
100 г сахара, 300 мл растительного масла,
9%-ный уксус (по 1 ч. ложке на литровую банку),
пряности по вкусу (черный перец, паприка,
жгучий перец).*

Перец очистить от семян и нарезать мелкими кубиками, помидоры измельчить в пюре (в блендере), смешать, всыпать сахар и соль, довести до кипения и варить 15 минут.

Огурцы нарезать ломтиками, положить в томатную массу. Чеснок нарезать тонкими пластинами, добавить в салат, по желанию добавить пряности. Влить масло и уксус и варить все вместе 5—10 минут.

Горячим салат разложить в стерилизованные банки, укутать до полного остывания.

Салат с рисом

*3 кг зеленых помидоров, 2 кг моркови, 1 кг лука,
1 кг красного сладкого перца, 2 стакана риса,
250 г томатного соуса, 1 стакан сахара,
0,5 л растительного масла, соль по вкусу.*

Овощи мелко нарезать, перемешать, добавить соус, сахар, масло и соль, варить 2,5 часа. Рис всыпать за 30 минут до готовности. Разложить в банки, закатать.

Огуречный салат

1 кг огурцов, 10 луковиц, 50 г коричневого сахара, 50 мл растительного масла, 1 ст. ложка соли, зелень кинзы.

Огурцы промыть и, убрав кончики, нарезать тонкими кружочками. Лук нарезать кольцами и разобрать на колечки. Сложить овощи в сотейник. Добавить к ним уксус, масло, сахар, рубленую зелень и соль. Перемешать.

Сотейник поставить на средний огонь. Варить 15 минут.

Разложить салат по простерилизованным банкам. Аккуратно утрамбовать и закатать.

Салат из свеклы

1 кг свеклы, 2 кг помидоров, 0,5 кг лука, 0,5 кг моркови, 0,5 кг сладкого перца, лавровый лист, душистый перец, семена укропа, соль, сахар, уксус по вкусу, 4 ст. ложки растительного масла.

Помидоры пропустить через мясорубку, в полученную массу положить нарезанную соломкой свеклу и поставить варить.

Слегка обжарить в растительном масле нарезанный полукольцами лук, перец — соломкой и натертую морковь. Перемешать со свеклой и томатной массой и варить до готовности свеклы.

В конце добавить соль, сахар, уксус, лавровый лист, душистый перец и обязательно семена укропа. Они придадут салату неповторимый вкус.

Горячий салат разложить в стеклянные банки и закатать.

Салат «Солнышко»

*5 кг помидоров, 4 кг сладкого перца,
200 мл растительного масла,
3 стручка горького перца, 4 головки чеснока,
1 ст. ложка 70%-ной уксусной эссенции,
1 стакан сахара, соль по вкусу,
2 ч. ложки черного молотого перца.*

Помидоры пропустить через мясорубку и варить на среднем огне 15 минут, добавить нарезанный сладкий и горький перец, измельченный чеснок, черный перец, сахар, масло и разведенную 1 стаканом воды эссенцию, посолить и варить еще 15 минут.

Разложить в стерилизованные банки, закатать.

Салат «Тбилисо»

1 кг фасоли, 2,5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука.

Фасоль замочить на ночь, потом сварить в подсоленной воде. Овощи порезать соломкой, морковь натереть на крупной терке. Соединить все овощи, посолить по вкусу, добавить 1 стакан растительного масла, варить до готовности.

Потом соединить с фасолью и варить 30 минут. За 5 минут до конца варки добавить 100 г мелко нарезанного чеснока, черный перец горошком.

Разложить салат в стерильные банки, закрутить и поставить под «шубу» на 12 часов.

Салат «Белград»

3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла, 0,3 стакана 9%-ного уксуса, 3 ст. ложки соли, черный перец горошком, лавровый лист.

Помидоры, перец и лук нарезать не очень мелко, капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Соединить овощи, перемешать, добавить сахар, масло, уксус, соль, лавровый лист и перец горошком, варить 15 минут с момента закипания. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

Салат из баклажанов

5 кг баклажанов, 55 г соли, 120 мл растительного масла, 250 г чеснока, 30 г горького стручкового перца, 800 г сладкого перца, 60 мл 6%-ного столового уксуса.

Баклажаны помыть, удалить у них плодоножки, нарезать кружочками толщиной 0,7 см и уложить слоями в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью.

После того как баклажаны выделяют сок, их нужно вынуть из рассола и немного отжать.

На сковороде нагреть растительное масло. Обжарить в нем баклажаны до золотистой корочки.

Чеснок, сладкий и горький перец помыть, очистить и пропустить через мясорубку.

Овощную массу залить уксусом и тщательно перемешать. Соединить с баклажанами, еще раз все перемешать. Разложить по стерильным банкам и герметично укупорить.

Суперсалат

2,5 кг капусты, 2 кг помидоров, по 1 кг моркови и лука, 1 л растительного масла, 7 ч. ложек соли, 4 ст. ложки сахара, 5 ст. ложек риса, 3 ч. ложки 70%-ной уксусной эссенции.

Капусту нашинковать, помидоры и лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Залить овощи маслом, перемешать и варить 45 минут. Добавить соль, сахар и рис, варить еще 15 минут, влить эссенцию, перемешать, разложить в стерилизованные банки и закатать.

Салат «Лето»

2 кг небольших кабачков, 600 г моркови, 500 г лука, 1 кг красных помидоров, 100 мл 9%-ного уксуса, 250 г сахара, 50 г соли.

Морковь натереть на крупной терке. Кабачок нарезать мелкими кубиками. Добавить сахар и соль. Помидоры мелко нарезать. Все смешать и варить в течение часа. За 15 минут до окончания варки влить уксус.

Разложить в банки и стерилизовать на водяной бане 20–25 минут, после чего закатать.

Салат «Урожайная грядка»

3 кг зеленых помидоров, 1,5 кг свеклы, по 1 кг моркови и лука, 100 мл 9%-ного уксуса, 50 г соли, 250 г сахара.

Помидоры нарезать дольками, свеклу и морковь натереть на крупной терке, лук измельчить.

Овощи соединить, добавить соль и сахар, тушить 40–50 минут. В конце приготовления влить уксус, разложить салат в банки и закатать.

Салат острый

2 кг баклажанов, 1 кг сладкого перца, 600 г моркови, 1,5 кг помидоров, 50 мл 6%-ного столового уксуса, 250 г чеснока, 300 мл растительного масла, 150 г сахара, 50 г соли, зелень укропа и петрушки, горький стручковый перец по вкусу.

Баклажаны помыть, удалить плодоножки, каждый разрезать на 10 частей. Сладкий перец помыть, очистить, вырезать плодоножки с семенами. Мякоть нарезать кольцами среднего размера. Морковь натереть на крупной терке. Помидоры очистить от кожицы и пропустить через мясорубку. Зелень помыть и мелко нарубить. Горький перец нарезать мелкими кусочками. Чеснок очистить и измельчить.

В эмалированную кастрюлю насыпать соль, сахар, выложить размятые помидоры. Добавить растительное

масло, уксус и поставить на огонь. Когда масса закипит, снять пену и опустить остальные овощи и зелень.

Массу варить на медленном огне, постоянно мешая. После этого разложить салат в подготовленные банки и закатать. Хранить при температуре не выше 5—8 градусов.

Салат «Моя семья»

2 кг капусты, 5 кг помидоров, 1 кг огурцов, 1 кг лука, 0,5 кг сладкого перца, по 2 пучка укропа и петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу, 1 стакан растительного масла, 3 ст. ложки 9%-ного уксуса.

Капусту нашинковать. Остальные овощи и зелень мелко нарезать. Сложить все в кастрюлю, посолить, поперчить, влить масло и уксус, перемешать. Разложить салат в литровые банки и стерилизовать в течение 40 минут. Закатать, после чего банки перевернуть.

Салат «Ветеран»

3 кг крупных перезрелых огурцов (нарезанных кубиками или соломкой), 3 ст. ложки соли (без верха), 7 ст. ложек сахара, 100 мл 6%-ного уксуса, 1 большой пучок укропа (порезанный).

Все смешать, оставить на 6 часов.

Через 6 часов переложить в банки, добавить по 1 зубчику чеснока и немного душистого молотого перца. Стерилизовать 10 минут.

Салат из огурцов с корицей

4 кг огурцов (нарезать кружочками толщиной 1 см), 1 стакан мелко нарезанной зелени петрушки, 7 зубчиков мелко нарезанного чеснока, 6 горошин черного перца, 1 ст. ложка молотой корицы, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахарного песка, 4 ст. ложки соли (без горки), 1 стакан 6%-ного уксуса.

Все перемешать и поставить на сутки в холодильник. После этого разложить в литровые стерилизованные банки. Стерилизовать 15 минут на водяной бане. Закатать.

Салат «Кубань»

1 кг огурцов, 1 кг сладкого перца, 1,5 кг помидоров, 1 кг репчатого лука.

Овощи нарезать мелкими кусочками. Добавить 1 ст. ложку соли и оставить на 40 минут. Затем добавить 0,5 стакана 9%-ного уксуса и 0,5 стакана растительного масла. Разложить в банки и стерилизовать 20 минут.

Салат «Дары осени»

4 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 500 г фасоли, 500 мл растительного масла, специи.

Предварительно замоченную на 5 часов фасоль сварить в несоленой воде. Помидоры нарезать кружочками, сладкий

перец и лук — кольцами, морковь натереть на средней терке. Перемешать эти овощи с фасолью, посолить и оставить на 8 часов в холодном месте. Слить образовавшийся сок. К овощам добавить масло, перец горошком, лавровый лист и любые специи по вкусу. Тушить в течение 40 минут. После этого сразу разложить в подготовленные банки и закатать.

Кабачки с томатами

3 кг кабачков нарезать кубиками, 1 кг красных помидоров — дольками, 600 г помидоров натереть на крупной терке. Добавить 1 стакан сахара, 1 стакан 6%-ного столового уксуса, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки соли.

Перемешать, тушить 25 минут. В конце варки добавить 2 головки давленого чеснока, еще раз перемешать.

Разложить салат по 0,5-литровым банкам и стерилизовать 15 минут. Закатать.

Салат «Грибок»

2,5 кг грибов, 125 г репчатого лука, 0,75 стакана подсолнечного масла.

Маринад: 2,5 л воды, 75 г соли, 250 мл 3%-ного уксуса, лавровый лист, черный перец, 1 г гвоздики, 1 г корицы.

Грибы очистить, промыть, добавить лук, подсолнечное масло. Салат уложить в банки, залить маринадом, закатать и простерилизовать 25 минут. Затем банки охладить.

Салат-рассольник

5 кг перезрелых огурцов, по 1 кг лука и моркови, 0,5 л томатной пасты, 0,5 кг перловой крупы, 200 мл растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки соли, 7 ст. ложек 9% -ного уксуса.

Крупу замочить на 2 часа. Огурцы нарезать кубиками, лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Спассеровать лук и морковь на масле. Все продукты, кроме уксуса, смешать и тушить 40 минут, в конце влить уксус. Разложить массу в стерилизованные пол-литровые банки и закатать.

Салат «Урожайный»

1 кг огурцов, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг белокочанной капусты, 1 кг помидоров, 1 кг лука, 20 шт. черного перца горошком, 3 ч. ложки 9% -ного уксуса, 80 г соли, 80 г сахара, 300 мл растительного масла.

Огурцы нарезать кружочками, сладкий перец, морковь и капусту — тонкой соломкой, лук — кольцами, помидоры — дольками или кружочками. Добавить растительное масло, соль, сахар, перец горошком, уксус, осторожно перемешать. Разложить овощную массу в подготовленные банки, прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 30 минут. Герметично укупорить, перевернуть, укрыть чем-нибудь теплым и оставить до полного остывания.

Салат «Гурман»

5 кг помидоров пропустить через мясорубку. 1 кг моркови натереть на средней терке. 1 кг яблок кислых сортов очистить от кожицы и натереть тоже на средней терке.

Соединить помидоры, морковь и яблоки и поставить на медленный огонь на 1 час.

1 кг лука обжарить в 0,8 л растительного масла. Добавить лук в общую массу, держать на огне еще в течение 10 минут.

300 г чеснока и 100 горького перца пропустить через мясорубку, нарезать по 100 г зелени укропа и петрушки. Чеснок, перец и зелень аккуратно смешать с готовящейся массой. Держать на огне еще 5 минут, после чего переложить в подготовленные банки и закатать.

Салат из кабачков с пряностями

*3 кг кабачков, 350 г томатного соуса,
350 мл растительного масла, 200 г сахара,
3 ст. ложки соли, 200 мл 9%-ного уксуса,
0,5 ч. ложки черного молотого перца, 5 шт.
душистого перца, 5 шт. корицы, 5 шт. гвоздики.*

Кабачки нарезать квадратиками. Из остальных ингредиентов приготовить маринад. После того как он закипит, положить в него кабачки и варить 20 минут. Затем добавить 0,5 стакана пропущенного через пресс чеснока и варить еще 5 минут.

Салат горячим разложить в простерилизованные банки и закатать.

Салат грибной

*1 кг грибов, 1 кг моркови, 1 кг помидоров,
100 г укропа, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса,
1 кг репчатого лука, соль, перец, лавровый лист.*

Грибы (лучше грузди) крупно нарезать и отварить в соленой воде, затем охладить. Помидоры вымыть, нарезать дольками, репчатый лук — кольцами, морковь очистить от кожуры и натереть на терке.

Все овощи соединить, перемешать и заправить солью, перцем, растительным маслом, затем тушить 30 минут при слабом нагреве, добавить вымытую и мелко нарезанную зелень укропа и влить уксус. Прогреть еще 10 минут, разложить в банки и закрыть пергаментом или полиэтиленовой крышками. Хранить салат на холоде.

Салат «Вспомним лето»

5 кг баклажанов порезать кружочками в 1 см, подержать их в холодной подсоленной воде в течение 20 минут. Затем вынуть из воды, дать ей полностью стечь. Баклажаны обжарить в разогретом растительном масле с обеих сторон.

2 кг помидоров порезать кружочками. 1 кг моркови отварить до полуготовности, почистить и порезать кружочками. 1 кг сырого репчатого лука порезать кольцами, кольца разделить. 3 большие головки чеснока почистить, зубочки порезать пластинками. Порезать по одному пучку зелени укропа и петрушки. Все овощи должны находиться в разных емкостях.

Простерилизовать и обсушить литровые банки. Заложить в них слоями овощи: укроп, петрушка, 3—4 кольца помидоров, несколько пластинок чеснока, 4—5 кружочков баклажанов, немного колец лука, несколько кружочков моркови, укроп, петрушка и т. д., пока не заполнится банка. Выложив 2—3 слоя, овощи примять рукой. Слоеов должно получиться 4—5.

После того как банка заполнится, добавить 2 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, залить кипятком и добавить 1 ч. ложку 70%-ной уксусной эссенции.

Стерилизовать 30 минут (с момента закипания). Герметично укупорить. Банки перевернуть и на некоторое время укрыть чем-нибудь теплым.

Салат из свеклы

На 15 пол-литровых банок: 3 кг свеклы натереть на крупной терке, нарезать 2 кг сладкого перца (для пикантности можно добавить 1—2 шт. горького стручкового перца), 2 кг моркови натереть на крупной терке, 3 кг помидоров перекрутить на мясорубке.

Влить в таз 0,5 л подсолнечного рафинированного масла. Когда масло хорошо прогреется, опустить свеклу и морковь, тушить 15 минут и положить все остальное. Солить по вкусу, добавить специи (лавровый лист, перец горошком по вкусу).

Тушить 40 минут под крышкой на медленном огне.

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

Пикантный салат

По 1 кг помидоров и яблок, по 0,5 кг лука, моркови, сладкого перца и чеснока, 0,5 л растительного масла, 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки соли, 2 стручка горького перца, 1 ч. ложка 70%-ной уксусной эссенции.

Все овощи и яблоки очистить, пропустить через мясорубку, добавить масло, соль, сахар и варить 30 минут. В конце влить уксус. Разложить салат в стерилизованные банки, закатать.

Салат с фасолью и баклажанами

2 стакана вареной фасоли, по 1,5 кг баклажанов, кабачков и капусты, 6 луковиц, 1 кг помидоров; для маринада: 0,7 стакана сахара, 0,7 стакана растительного масла, 2 ст. ложки соли, 0,5 стакана 9%-ного уксуса.

Капусту нашинковать. Перец, баклажаны и кабачки нарезать соломкой. Помидоры пропустить через мясорубку. Фасоль отварить до готовности. Лук нарезать полукольцами.

В кипящий маринад добавить по очереди (с перерывами в 10 минут, давая возможность каждому виду овощей потомиться) капусту, кабачки, баклажаны, перец, лук, томатную массу. Тушить до полной готовности всех овощей (не менее часа). За 20 минут до окончания готовки добавить фасоль, хорошо перемешать. Готовый салат разложить по подготовленным банкам и закатать.

Салат-лечо

*3 кг помидоров, 1 кг лука-репки, 1,5 кг огурцов,
1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 100 г соли,
200 г сахара, 100 мл столового уксуса, 400 мл
растительного масла.*

Все овощи порезать в большую кастрюлю, добавить сахар, соль, растительное масло. Оставить на 1 час. После того как овощи пустят сок, поставить кастрюлю на огонь. Помешивая, довести овощи до кипения. С момента закипания варить 30 минут.

Горячий салат разложить в подготовленные банки, закрыть крышками и стерилизовать в течение 30 минут, после чего закатать.

Салат «Зимняя сказка»

*2 кг огурцов, 2 кг помидоров, 7 сладких перцев,
2 острых перчика, 200 г чеснока, 2 ст. ложки соли,
200 г сахара, 150 мл растительного масла,
80 мл столового уксуса.*

Помидоры, сладкий и острый перец, чеснок пропустить через мясорубку. Добавить соль, сахар, уксус и растительное масло. Затем поставить на огонь и варить 10 минут. Огурцы нарезать полукольцами и положить их в кастрюлю с заливкой. Через 4 минуты снять с огня и разложить по стерилизованным банкам. Закатать. Перевернуть вверх дном и дать остыть.

Салат «Щедрая осень»

*10 луковиц, 10 баклажанов, 10 помидоров,
10 болгарских перцев, 5 зубчиков чеснока,
0,5 стручка горького перца;
для маринада: 1 л воды, 1 стакан сахара,
1 стакан столового уксуса, 1 стакан растительного
масла, 1 ст. ложка соли.*

Каждую луковицу разрезать на 4 части. Перец, баклажаны и помидоры нарезать дольками и выложить в кастрюлю.

Приготовить маринад. Залить им овощи и варить 20 минут. Затем разложить по банкам и закатать.

Салат из огурцов с зеленью и чесноком

*400 г огурцов, 1 луковица, ½ пучка зелени петрушки,
½ пучка зелени укропа, 5 г соли, ½ красного горького
перца, 20 мл 6% - ного уксуса, 560 мл растительного
масла, 2 шт. черного перца горошком,
2 зубчика чеснока.*

У огурцов удалить плодоножки, нарезать кружочками толщиной 1 см. Дольки чеснока разрезать на 3—4 части, лук — на кружочки 0,5 см шириной, зелень укропа и петрушки — на мелкие кусочки.

Все овощи и зелень уложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, уксус и после тщательного перемешивания выложить в банки (предварительно на дно банок положить

горький перец и налить 2 ст. ложки растительного масла). Банки накрыть крышками и простерилизовать при 100 градусах: 0,5-л — 12 минут, 1-л — 20 минут).

Салат с овощами и фасолью

*5 кг помидоров, 2 кг сладкого перца, 1 кг моркови,
2 кг лука, 2 кг капусты, 2 пол-литровые банки
фасоли, 0,5 стакана 9%-ного уксуса,
700 мл растительного масла, соль и сахар по вкусу.*

Фасоль отварить до готовности. Помидоры пропустить через мясорубку. Остальные овощи нарезать соломкой. Высыпать их томатную массу и варить 30 минут. За 10 минут до готовности добавить фасоль и уксус. После этого разложить в банки и герметично укупорить.

Салат из перцев с луком

*2 части сладкого перца, 1 часть репчатого лука;
для маринада: на 1 стакан воды — 1 лавровый лист,
0,5 ч. ложки горчичных семян, 2 горошины черного
перца, щепотка кориандра.*

У перцев удалить плодоножки, внутренние перемычки, семена, разрезать на 4 части. Лук нарезать тонкими кольцами. Перец проварить в подсоленной воде, шумовкой вынуть из воды и уложить в 3-литровую банку вперемежку с луком. Залить горячим маринадом, добавить специи и закрыть крышкой. Стерилизовать 30 минут.

Салат «Паприка»

3 кг сладкого перца, 0,5 л воды, 20 г соли, 20 г сахара, 1 л 8%-ного уксуса.

Зеленый и красный мясистый сладкий перец очистить и нашинковать (без семян). Посолить, перемешать и оставить на 3 часа. Когда перец выделит сок, отжать его и вылить в банку. Воду, уксус, соль, сахар вскипятить, затем остудить и залить перец.

Банки герметично укупорить и поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем. С момента закипания пастеризовать 5 минут.

Салат из соленых огурцов с капустой

На пол-литровую банку: 125 г огурцов, 250 г капусты.

Кочан свежей капусты очистить от верхних листьев и разрезать на 4 части. Вырезать кочерыжку, капусту нашинковать. Соленые огурцы промыть, разрезать на продольные пластины и нашинковать. 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 в таком случае положить 30 г.

Банки накрыть крышками и поставить на 10–12 минут на подогревание в слабокипящую воду. После этого герметично укупорить, несколько раз встряхнуть и охладить.

Салат из огурцов с физалисом

*1 кг огурцов, 1 кг физалиса, 500 г моркови,
300 г чеснока, 500 г лука, 10 шт. черного перца
горошком, 100 г сахара, 40 г соли,
100 мл фруктового уксуса.*

Плоды физалиса обдать кипятком и обтереть. Огурцы и морковь нарезать кружочками, лук — кольцами, чеснок — мелкими дольками. Все смешать. Добавить соль, сахар, черный перец горошком. После того как овощи выделяют сок, кипятить 10 минут. Затем массу разлить в подготовленные банки, закатать и перевернуть крышкой вниз.

Салат с фасолью по-гречески

*По 2 кг баклажанов и сладкого перца, 1 кг моркови,
0,5 кг сухой фасоли, 3 л томатного сока,
0,5 л растительного масла,
0,5 стакана 9% -ного уксуса, 0,5 стакана сахара,
2 ст. ложки соли, 4 головки чеснока,
1 стручок горького перца.*

Фасоль отварить до готовности. Баклажаны нарезать кубиками, присолить и оставить на 30 минут. Морковь натереть на средней терке. Перец нарезать произвольно. В томатный сок влить масло. Выложить в него все овощи, кроме фасоли, и поставить на огонь. Варить 30 минут. Затем добавить фасоль, уксус, сахар и соль. Варить 15 минут. Затем добавить измельченный чеснок и горький перец. Варить еще 10 минут.

Разложить в простерилизованные банки и закатать.

Салат со стручковой фасолью

На 10 пол-литровых банок: по 1 кг стручковой фасоли, цветной капусты, кабачков, болгарского перца и помидоров, 500 г яблочного пюре, 300 мл растительного масла, 200 г сахара, 150 г чеснока, 100 мл 6%-ного уксуса, 80 г соли, 3 пучка зелени петрушки.

Цветную капусту отварить. Фасоль почистить и порезать на 2—3 части. Кабачки порезать мелкими кубиками, перец — средними кубиками. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку.

Приготовить маринад: к молотым чесноку и помидорам добавить яблочное пюре, масло, зелень, сахар, уксус и мелко нарезанную зелень, хорошо размешать, вскипятить. Соединить маринад с овощами, тщательно размешать и, помешивая, варить 40 минут. Разложить по банкам, закатать, на 30 минут укрыть.

Салат «Витаминный»

Сладкий перец (1 кг) и лук (0,5 кг) нарезать кубиками. Свеклу (2 кг) натереть на терке. Капусту (3 кг) нашинковать. Все соединить и обжарить на растительном масле. Добавить пропущенные через мясорубку помидоры (3 кг), 2 зубчика нарезанного чеснока, 1 ст. ложку уксусной эссенции, 1 стакан сахара, 100 г соли, 0,5 л растительного масла и варить 40 минут. Разложить салат в банки и закатать.

Салат из баклажанов и помидоров

*5 кг баклажанов, 5 кг помидоров,
1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара,
3 ст. ложки соли (без горки), 3 зубчика чеснока.*

Помидоры пропустить через мясорубку и поставить варить. С момента закипания держать на слабом огне 15 минут. После этого добавить баклажаны, нарезанные кубиками (предварительно вымочить в подсоленной воде). Дать снова закипеть, после чего держать на огне еще 15 минут. Затем добавить масло, сахар и соль, снова вскипятить и, помешивая, держать на огне еще 15 минут.

В последнюю очередь положить чеснок, пропущенный через пресс. Все перемешать и выложить в простерилизованные банки (в каждую банку добавить по 1 ч. ложке 70%-ного уксуса). Закатать, перевернуть и укутать.

Салат «Осенний букет»

1 кг белокочанной летней капусты мелко нашинковать. 1 кг моркови натереть на крупной терке. 1 кг лука нарезать полукольцами, 1 кг сладкого перца — соломкой, по 1 кг огурцов и красных помидоров — ломтиками. Добавить по пучку зелени петрушки и сельдерея (нарезать).

Все овощи перемешать с 10 ч. ложками соли, 12 ч. ложками сахара, 1 стаканом 9%-ного уксуса, 0,5 л подсолнечного масла. Разложить салат в литровые банки и стерилизовать 40 минут. Перед закаткой долить кипящим растительным маслом и закатать.

Салат-закуска

3 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг яблок, 1 кг сладкого перца, 5 ст. ложек соли, 5 ст. ложек сахара, 150 г измельченного чеснока, 2 ст. ложки 9%-ного уксуса.

Все ингредиенты, кроме чеснока, пропустить через мясорубку. Добавить соль, сахар и варить на медленном огне 40 минут. За 5 минут до окончания варки добавить чеснок. В конце приготовления влить уксус. Салат горячим разложить по стерилизованным банкам. Закатать.

Салат «Цвет лета»

3 кг зеленых помидоров, по 1 кг сладкого перца и лука, 0,5 кг моркови, 200 г сахара, 100 мл 9%-ного уксуса, 200–250 г растительного масла, соль по вкусу.

Помидоры нарезать полукружьями, лук и перец — полукольцами, морковь натереть на крупной терке. Овощи сложить в кастрюлю, добавить сахар, соль, масло, уксус и тушить час. Разложить в сухие стерилизованные банки, закатать.



Вода для приготовления маринадов для заливки консервированных салатов должна быть без привкусов и запахов. А повышенное содержание железа в воде часто является причиной изменения цвета и вкуса овощей.

Варење, конфитюр, желе

Смородина «Пятиминутка»

1 кг черной смородины, 500 г сахара.

Ягоды вымыть, обсушить на листах чистой бумаги или на ткани. В эмалированную миску отсыпать стакан ягод и положить весь необходимый сахар, тщательно растереть деревянной толкушкой, размять ягоды и поставить на слабый огонь. Нагреть, не переставая мешать, пока сахар полностью не растворится. Тогда всыпать остальные ягоды, осторожно перемешать и снова нагреть, не доводя до кипения (85—90°). Поскольку такую температуру на глазок определить трудно, можно прогревать массу на слабом огне, пока все ягоды не поднимутся вверх, накрыть крышкой, выключить огонь и так оставить на 5 минут. Затем в горячем виде разлить «пятиминутку» в стерилизованные банки, закрыть крышками.

Варенье из слив с апельсинами

70 крупных слив, 2 апельсина, 2 кг сахара.

Сливы освободить от косточек и прокрутить через мясорубку вместе с апельсинами (прямо с кожурой). Всыпать 2 кг сахара в получившееся желе, размешать, оставить до полного растворения сахара и разложить по банкам. Хранить в холодильнике.

Варенье из апельсинов (лимонов) с тыквой

*1 небольшая тыква, 1 апельсин (или лимон),
10 г лимонной кислоты, 200 г сахара.*

Очищенную от кожуры и семян тыкву нарезать красивыми ломтиками.

Ошпаренный апельсин (или лимон) нарезать тонкими кружками вместе с кожурой, удалить косточки.

Сложить тыкву и апельсин (лимон) в эмалированный таз, засыпать сахаром, добавить лимонную кислоту. Оставить на несколько часов до выделения сока. Затем поставить на плиту, вскипятить, выдержать 10 минут, снять с огня и тут же разложить по стерильным подогретым банкам. Закатать. Вынести на хранение в холодное место.

Тыквенное варенье с брусникой

*500 г мякоти тыквы, 1 кг брусники, 250 г сахара,
5 г корицы, 2 г гвоздики.*

Ягоды брусники перебрать, тщательно промыть, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем сложить бруснику в варочный таз, засыпать сахаром и варить 30 минут, часто помешивая деревянной ложкой.

Тыкву очистить от кожуры, нарезать мякоть кубиками, соединить с брусникой, добавить пряную гвоздику и молотую корицу и продолжать варить до мягкости тыквы.

Готовое варенье разложить по стерильным банкам и укупорить.

Варенье из кураги

*500 г кураги, 1 кг сахара, 1 л воды,
1 стакан лимонного сока, 2 ст. ложки рома.*

Воду смешать с лимонным соком, высыпать в получившуюся смесь курагу и довести до кипения. Далее огонь убавить и варить массу, накрыв посуду крышкой, 30 минут, до размягчения кураги. Всыпать в массу сахар и варить, помешивая, до полного растворения сахара.

Кипятить варенье 15 минут, затем добавить теплый ром, перемешать, разложить варенье в банки и закрыть крышками.

Варенье из лимонов с фисташками

*7 лимонов, 500 г сахара, 1 стакан воды,
0,25 стакана очищенных фисташек.*

Лимоны вымыть, очистить, разобрать на дольки и разрезать дольку на несколько частей, удалив семена и собрав выделившийся сок. Выложить кусочки лимонов с соком в таз, добавить воду, сахар, поставить на огонь, довести до кипения и варить на сильном огне 2 минуты.

В конце варки добавить в массу фисташки, перемешать все, разложить в банки и закрыть крышками.



На заметку

Пенку при варке варенья нужно снимать выпуклой стороной деревянной ложки, причем в самом конце варки.

Варенье из ревеня

1 кг черешков ревеня, 1,5 кг сахара, 1 л воды, кусочек корицы.

Подготовленные черешки нарезать кусочками длиной в 1 см, опустить на 1 минуту в кипящую воду, охладить в холодной воде, дать ей стечь. Залить ревень горячим сиропом и варить способом многократной варки в 4 приема. Перед окончанием варки добавить корицу. Банки с вареньем закрыть крышками.

Варенье из айвы

На 1 кг айвы: 2 кг сахара, 200 г воды.

Сварить сироп и остудить. Айву очистить от кожицы, мелко нарезать, положить в холодный сироп. Поставить на медленный огонь и уварить до консистенции меда. Перед окончанием варки положить 1 ч. ложку лимонной кислоты. А лучше взять чуть меньше воды и заменить ее соком свежего лимона, но без мякоти и цедры.

Варенье из клюквы

На 1,5 кг клюквы — 2 кг сахара, 2,5 стакана воды, ваниль или ванилин.

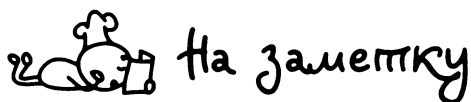
Клюкву перебрать, промыть и откинуть на сито или на дуршлаг. Сварить сахарный сироп, снимая пену. Опустить ягоды в сироп, дать вскипеть, убавить огонь до слабого и варить минут 30, встряхивая таз и снимая пену. Незадолго до окончания варки можно положить ванилин.

Варенье со сливами и облепиховым соком

*2 кг слив, 2 стакана облепихового сока,
0,5 кг сахара, 1 ст. ложка молотой корицы,
10 г ванильного сахара, 4 ст. ложки рома
(по желанию).*

Из тщательно вымытых слив удалить косточки и плодоножки. Переложить плоды в кастрюлю, залить облепиховым соком и поставить на огонь. Вскипятить, проварить 20 минут, добавить сахар и, помешивая, выдержать еще 10 минут. Снять с огня, добавить корицу, ваниль, ром по желанию, хорошенько перемешать.

Разлить варенье в прокипяченные горячие, но сухие банки и поставить стерилизоваться: пол-литровые банки — на 20 минут, литровые — на 30 минут. Закатать.



Для консервирования варенья можно использовать микроволновую печь. Сначала при мощности 60–70% (чтобы банка не лопнула) несколько минут стерилизуете банку. Затем можно закладывать ягоды, после чего банка с ягодами нагревается 3–5 минут при 100%-ной мощности. Когда уменьшится объем ягод, засыпьте сахар, опять доведите до кипения, выньте банки и сразу же закатайте.

Виноградное варенье

2 кг винограда, 1,2 кг сахара.

Промыть виноград под проточной водой. Общипать ягоды с веточек, порезать их пополам и вынуть семена (чтобы не образовалась горечь при варке). Положить виноград с сахаром в кастрюлю, начать варить на среднем огне, пока ягоды не пустят сок. После этого убавить огонь и подержать, пока содержимое не уварится вполовину. После того как варенье достигнет желаемой консистенции, снять с огня, убрать пенку и разлить в банки. Простерилизовать.

Абрикосовое варенье с ванилью

1,5 кг абрикосов, 1,2 кг сахара, 1 стручок ванили, сок одного лимона.

Абрикосы разрезать на 2 части, удалить из них косточки и положить половинки в низкую кастрюлю с крышкой, добавив туда же сахар и сок лимона. Все косточки не выбрасывать.

Зубчик ванили разрезать на 2 части вдоль и посыпать зернами фрукты. Довести до кипения, помешивая, пока сахар не расплавится. Снять с огня и настаивать 2 часа. Затем достать абрикосы шумовкой. Довести сок до кипения, после чего кипятить еще 10 минут. Добавить абрикосы и снова вскипятить (8—10 минут). Капнуть несколько капель варенья на холодную тарелку. Если варенье застывает, разлить его по баночкам, а если нет — продолжить варить еще несколько минут, не прекращая помешивать.

Расколоть сохраненные косточки абрикосов, опустить семечки на несколько секунд в кипящую воду, затем снять коричневую кожицу и высушить на воздухе. Добавить семечки в банки перед тем, как закрыть их. Сняв с огня, можно также добавить в полученное варенье немного сливочного масла, которое придаст ему мягкости.

Варенье из малины

На 1 кг малины — 1–1,2 кг сахара.

Малину перебрать, удалить стебельки и листики, выложить на блюдо, засыпать половину приготовленного сахара и оставить на 5–6 часов. Затем высыпать оставшийся сахар в тазик, слить сок, выделившийся из малины, и сварить сироп. Готовый сироп немного остудить, положить в него малину и поставить на огонь. Когда закипит, убрать пену, снять с огня и оставить на 2–3 часа. Затем доварить на легком огне до готовности.

Крыжовник в черничном соке

1 кг крыжовника, 1 кг черники, 0,5 стакана сахара.

Чернику засыпать сахаром, добавить небольшое количество воды и прогревать под крышкой до полного размягчения.

Подогретую массу протереть через сито и сразу же перелить в банки с подготовленными ягодами крыжовника. Пастеризовать банки при 90 °С: 0,5-л — 15 минут, 1-л — 20 минут, 3-л — 30 минут.

Варенье из крыжовника с ароматом душицы

*1 кг крыжовника, 1,2 кг сахара, 500 мл воды,
20 листьев вишни, 2–3 веточки душицы.*

Крыжовник тщательно промыть, наколоть каждую ягоду, сложить их в большую емкость и залить холодной водой на 6–8 часов. По прошествии этого времени воду слить, добавить в нее сахар, листья вишни и душицу, довести до кипения, охладить и процедить. Затем прокипятить сироп снова, опустить в него ягоды, довести до кипения и охладить. Сироп слить, прокипятить, снова залить им ягоды и варить до готовности.

Варенье «Дуэт»

60 крупных слив, 2 лимона, 2 кг сахара.

Сливы освободить от косточек и прокрутить через мясорубку вместе с лимонами (прямо с кожурой). Всыпать 2 кг сахара в получившееся желе, размешать, оставить до полного растворения сахара и разложить по банкам. Хранить в холодильнике.

Грушево-мятное варенье

*1,5 кг груш, 900 г сахара, 50–100 г рома,
50 г свежей мяты.*

Очистить груши от кожуры, вырезать сердцевину, порезать на маленькие дольки. Выложить в кастрюлю с сахаром.

Довести до кипения на слабом огне, добавить мелко порубленный пучок мяты и варить 1 час, до достижения мягкой консистенции. Немного охладить, вынуть мяту и пюрировать (или протереть через сито). Влить ром и размешать. Разлить по банкам, охладить, закрыть и стерилизовать.

Варенье из малины и вишни

1 кг ягод вишни, 300 г ягод малины, 1,2 кг сахара.

Вишню перебрать, помыть, удалить косточки.

Малину помыть и слегка подсушить. Ягоды выложить в эмалированную кастрюлю.

Вишневые косточки залить водой и варить 10 минут. Готовый отвар процедить. Приготовить на нем сахарный сироп 70%-ной концентрации.

Горячим сиропом залить ягоды. Выдержать смесь в течение 6 часов. Затем откинуть ягоды на дуршлаг. Сироп слить в емкость для варки варенья, добавить половину оставшегося сахара и варить 20 минут.

Затем ягоды снова переложить в кастрюлю, залить горячим сиропом и оставить еще на 6 часов. После этого плоды снова отделить от сиропа. В жидкость добавить оставшийся сахар и варить до полного его растворения.

Когда сахар растворится, опустить в горячий сироп ягоды и довести варенье до готовности. Остудить его, разложить в сухие стерильные банки и закрыть новыми полиэтиленовыми крышками.

Варенье из дыни

На 1 кг мякоти дыни — 1 кг сахара, 1,5 стакана воды, ваниль или ванилин.

Для варенья выбрать полусозревшую твердую дыню. Разрезать ее, убрать семена, срезать корку.

Мякоть нарезать кусочками, опустить на 3 минуты в кипяток. Затем выбрать шумовкой, остудить, засыпать третью сахара и поставить на 3 часа в прохладное место.

Из оставшегося сахара и воды сварить сироп, залить им дыню и оставить на 6—8 часов. Затем сироп слить, прокипятить и залить дыню. Так повторить 3 раза, а затем доварить варенье на слабом огне. Незадолго до окончания варки прибавить ваниль или ванилин.

Варенье из тыквы

На 1 кг мякоти тыквы — 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Тыкву разрезать пополам, выбрать семена, очистить от кожуры, мякоть нарезать кусочками. Затем поместить в таз, залить холодной водой и варить на среднем огне, пока кусочки тыквы не станут мягковатыми. Вынуть тыкву шумовкой и положить в холодную воду, чтобы остыла, откинуть на дуршлаг.

Сварить сахарный сироп и залить им фрукты, вскипятить и отставить до следующего дня. Так повторить трижды, а затем доварить варенье на слабом огне до готовности.

Варенье из кизила

*1 кг ягод кизила, 1,5 кг сахара,
300 мл кипяченой воды.*

Кизил помыть, у крупных ягод удалить косточки. Опустить плоды в горячую воду на 7 минут, после чего откинуть на сито, чтобы полностью стекла вода.

Ягоды залить сахарным сиропом и дать несколько раз закипеть.

После этого снять варенье с огня и оставить пропитываться на 8 часов. Затем снова поставить на огонь и довести до готовности. Готовое варенье разложить по сухим банкам и закрыть полиэтиленовыми крышками.



На заметку

Варенье традиционно закрывается капроновыми или стеклянными крышками. А можно его закупорить по-другому. В сухую стерилизованную банку залить варенье, накрыть сложенным вдвое и намоченным листом пергамента или кальки так, чтобы он свешивался со всех сторон банки, и туго перевязать смоченной толстой ниткой или банковской резинкой. Бумага высохнет и плотно закупорит банку. Варенье при таком способе закупорки никогда не покрывается плесенью.

Варенье из китайских яблок

*1 кг яблок, 1,5 кг сахара, 300 мл кипяченой воды,
5 г молотой корицы.*

Опустить яблоки в горячую воду (80 градусов) и оставить их в ней до тех пор, пока не остынет вода. Затем откинуть на сито и каждое яблочко проколоть специальной иглой. После этого залить сиропом и вскипятить 2 раза. Снять посуду с огня, дать массе полностью остыть. После этого в 3 приема с промежутками в 15 минут довести варенье до готовности. При последней варке добавить корицу. Яблочки в варенье должны быть абсолютно прозрачными, а сироп густым настолько, чтобы его каплю можно было растянуть между пальцами в виде тонкой нити.

Разложить варенье в сухие простерилизованные банки и закрыть капроновыми крышками.

Варенье «Ассорти»

*1 кг малины, 1 кг черной смородины, 1 кг вишни,
3 кг сахара.*

Смородину и вишню помыть. У вишни удалить косточки. Все ягоды засыпать сахаром и оставить на 4 часа. После этого варить на слабом огне в течение 7 минут. Снять посуду с огня, массу остудить. Через 3 часа снова поставить на огонь и варить 5 минут. Снова снять, остудить и через 2 часа варить до готовности. Разложить в подготовленные банки и закрыть капроновыми крышками.

Варенье «Солнечное»

*1 кг мякоти тыквы, 200 г кураги, 1 лимон,
100 г сахара.*

Тыкву нарезать крупными кусками, пересыпать сахаром и оставить, чтобы выделился сок. Лимон нарезать тонкими дольками, удалить косточки, курагу обдать кипятком.

Все соединить, довести до кипения и варить 5 минут. Кипящее варенье разлить в 0,5-литровые банки, стерилизовать 30 минут. Закатать. Укутать до полного остывания.

Варенье из малины и ежевики

2 кг малины, 1 кг ежевики, 4 кг сахара.

Малину и ежевику перебрать, уложить в глубокую посуду, засыпать сахаром и поставить на 6 часов в прохладное место, чтобы выделился сок. Посуду с ягодами поставить на огонь, довести до кипения, снять пенку, убавить пламя и, помешивая деревянной ложкой, варить в течение 30 минут. После этого снять с огня и остудить. Затем снова поставить на огонь и варить до готовности. Варенье снять с огня, разлить по стерилизованным банкам и закатать.



На заметку

Чтобы нежные ягоды в варенье сохранили форму и аромат, надо вначале залить их сиропом на 3–4 часа и только после этого варить.

Варенье из красной смородины с изюмом

*900 г красной смородины, 340 г изюма,
2 апельсина, сахар.*

Смородину измельчить в блендере. Отдельно измельчить изюм и апельсины (с кожурой). Получившееся пюре перемешать и взвесить: понадобится такое же количество сахара.

Переложить пюре в тазик для варки варенья, добавить сахар и перемешать. Поставить на огонь и варить, помешивая, до загустения.

Разложить варенье по сухим простерилизованным банкам и закатать. Хранить в прохладном месте.

Варенье «Ленивое»

3 кг малины, 4,5 кг сахара.

Ягоды перебрать, уложить в глубокую посуду, засыпать сахаром и поставить на 6—8 часов в прохладное место, чтобы выделилось как можно больше сока. После этого посуду с ягодами поставить на огонь, довести до кипения, снять пенку, убавить пламя и варить 30 минут, время от времени помешивая. После этого снять с огня и остудить. Затем варенье снова поставить на огонь и варить до готовности. После того как оно остынет, разложить его по банкам, закрыть капроновыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Варенье из брусники

1 кг ягод брусники, 1,5 кг сахара, 250 г яблок.

Ягоды перебрать, выложить в дуршлаг и тщательно промыть. Затем, не давая воде стечь, переложить их в емкость для варки варенья и засыпать сахаром.

Когда сахар начнет растворяться, поставить емкость на огонь и вскипятить 2—3 раза, после чего огонь убавить.

Яблоки очистить от кожицы, убрать сердцевины с семенами, нарезать тонкими дольками, высыпать в емкость с вареньем и осторожно все перемешать.

Варенье сварить в один прием. Разложить его в стерилизованные банки и закрыть пластмассовыми крышками.

Варенье «Ароматное»

2,5 кг малины, 1 лимон, 4 кг сахара.

Малину перебрать. Лимоны тщательно вымыть, вытереть и нарезать тонкими кружочками, которые затем разрезать пополам, удалить семечки. Ягоды и лимонные дольки засыпать сахаром и поставить на 6 часов в прохладное место.

После этого посуду поставить на огонь, довести до кипения, снять пенку, убавить пламя и, время от времени помешивая, варить 40 минут. После этого снять с огня и остудить. Затем варенье снова поставить на огонь и варить до готовности, после чего остудить, разложить по банкам, закрыть капроновыми или металлическими крышками и поставить на хранение.

Варенье «Особое»

*По 1 кг яблок (желательно кислых сортов),
плотных помидоров и моркови, 3 кг сахара,
3 апельсина.*

Из 2 стаканов воды и сахара сварить сироп. Яблоки без сердцевины, апельсины с кожурой, помидоры и очищенную морковь нарезать соломкой.

В кипящий сироп по очереди положить морковь, яблоки и помидоры. Довести до кипения, снять с огня и дать остыть. Еще раз довести до кипения, варить 3 минуты, добавить апельсины и опять снять с огня. Когда остынет, снова поставить на огонь. Варить 15 минут после закипания. Тут же разлить в горячие стерилизованные банки, закатать.

Варенье из зеленых помидоров

*1 кг зеленых помидоров, 1 кг сахара, 1 стакан воды,
4 шт. гвоздики, кожура одного апельсина.*

Мелкие помидоры разрезать пополам, крупные — на дольки, семена и сок удалить. Опустить помидоры в кипящую воду, кипятить 5 минут. После этого отбросить на дуршлаг и обдать холодной водой.

Сварить сахарный сироп. Положить в него гвоздику, апельсиновую корку и помидоры. Варить 5 минут, после чего снять с огня.

В течение трех дней повторять подогревание и кипячение (5 минут). Последний раз варить до готовности.

Варенье из моркови в яблочном соке

*1 кг моркови, 300 мл яблочного сока, 1 кг сахара,
1 ч. ложка лимонной кислоты,
0,5 ч. ложки молотой корицы.*

Морковь очистить и нарезать кусочками. Пробланшировать их в кипящей воде (3 минуты). Воду слить. Растворить сахар в соке, добавить лимонную кислоту и корицу. Выложить морковь в сироп, поставить на небольшой огонь и варить до готовности.

Варенье из облепихи с грецкими орехами

*1 кг облепихи, 200 г ядер орехов, 1,5 кг сахара,
2 стакана воды.*

Орехи измельчить. Сварить их в приготовленном сахарном сиропе в течение 20 минут. Добавить вымытые ягоды облепихи. Варить 20 минут, после разложить в подготовленные банки и закрыть капроновыми крышками.



На заметку

Чтобы фрукты и ягоды в варенье или компоте сохранили цвет, добавьте на каждый килограмм продукта кроме сахара по 5 г аскорбиновой кислоты.

Аскорбинка позволит ягодам и фруктам выглядеть в заготовках так, будто они «живые».

Варенье из свеклы с апельсинами

900 г очищенной свеклы, 2 ст. ложки цукатов из апельсиновой корочки, 150 мл апельсинового сока, 150 мл лимонного сока, 2 ч. ложки лимонной кислоты, 3 очищенных и нарезанных дольками апельсина (кожуру и косточки сохранить), 900 г сахара, 0,5 ч. ложки молотой корицы.

Свеклу сварить, очистить и нарезать лапшой или мелкими кубиками. В миску с 300 мл воды положить свеклу, корицу, нарезанные цукаты, влить соки. Кожуру и косточки апельсина завернуть в холщовую тряпочку и опустить в миску. Кипятить все вместе 30 минут на небольшом огне. Убрать мешочек с кожурой, тщательно отжав его в варенье. Добавить сахар и кусочки апельсинов. Варить до желеобразного состояния, снимая пену. Охладить (5—10 минут), разложить в баночки.

Варенье тыквенное «Особенное»

1 кг тыквы, 1 л воды, 1 кг сахара, 1 лимон, 1 палочка корицы.

Налить в кастрюлю воду, положить мякоть тыквы, накрыть крышкой и варить на медленном огне в течение 30 минут, до мягкого состояния.

Процедить волокна тыквы через дуршлаг (жидкость сохранить). Положить волокна на тарелку и двумя вилками растащить их. Удалить семечки. Положить разобранные волокна в дуршлаг и дать воде стечь окончательно.

Смешать жидкость, в которой варилась тыква, с сахаром. Довести до кипения. Добавить лимон, нарезанный четвертинками и очищенный от косточек. Положить корицу, а затем — волокнистую мякоть тыквы. Варить на среднем огне, часто помешивая, 30 минут.

Варенье разложить в банки. Герметично укупорить.

Варенье «Сюрприз»

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, черная смородина.

Спелые целые абрикосы вымыть, удалить косточки, положить в середину 2 ягодки черной смородины.

Все сложить в кастрюлю, залить сахарным сиропом (1 кг сахара на 1 л воды), довести до кипения и оставить на 8—10 часов.

Потом снова поставить на огонь и кипятить, помешивая, 10—15 минут. Так повторить 3—4 раза.

Переложить горячим в чистые прогретые банки. Закатать.

Желе из ревеня

1 кг черешков ревеня, 3,5 стакана сахара, 3,5 л воды, 4 ст. ложки желатина, корица, ванилин.

Подготовленные черешки варить в воде до мягкости. К отвару добавить сахар, нагреть до кипения, после чего положить корицу или ванилин, растворить в нем желатин, процедить. Желе разлить в небольшие стеклянные банки и охладить. Хранить в холодном месте, посыпав желе слоем сахарной пудры или мелко истолченного сахарного песка.

Варенье из кабачков с апельсинами

1 крупный кабачок, 3 апельсина, 4 стакана сахара, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты.

Кабачки очистить от кожуры и косточек, натереть на крупной терке. Добавить сахар и оставить на 4 часа. Затем кабачки с сахаром довести до кипения, выключить огонь, оставить еще на 4 часа.

Апельсины с кожурой пропустить через мясорубку, добавить к кабачкам, довести до кипения, оставить на 4 часа. После этого добавить лимонную кислоту, довести варенье до кипения, горячим разложить по баночкам.

Смородина в желе

Взять 8 стаканов сахара и 3 стакана воды. Сварить сироп. Как только он закипит, положить в него 11 стаканов смородины и все это варить 8—9 минут. Выключить огонь, поставить кастрюлю на стол и добавить еще 8 стаканов сахара, перемешать до полного растворения сахара и уложить в стерилизованные банки, закрыть крышками. Выход 4 литра.

7 стаканов черной смородины, 2 стакана воды, 8 стаканов сахарного песка.

Смородину выложить в таз, влить 2 стакана воды, довести до кипения и кипятить 10 минут. Не выключая огонь, аккуратно помешивая, всыпать сахарный песок. Размешивать до полного растворения сахара. Горячее желе залить в просте-

рилизированные банки. Закрывать металлическими крышками. Желе хранится всю зиму при комнатной температуре.

Конфитюр из... огурцов

500 г мякоти огурцов, 330 г сахара, 80 г имбиря, несколько капель ванильного экстракта.

Мякоть огурца нарезать кубиками. Имбирь очистить и нарезать соломкой. Засыпать сахаром и оставить на 2 часа. Переложить в кастрюлю, добавить экстракт ванили и довести до кипения. Варить 7 минут. Затем остудить и разлить по баночкам.

Конфитюр из винограда

2 кг винограда (без косточек), 1 кг сахара, 0,25 стакана 6%-ного винного уксуса, 0,5 стакана воды, грецкие орехи, кусочек корицы и несколько гвоздичек.

Виноград вымыть, выложить в таз, засыпать сахаром, залить уксусом и водой.

Поставить таз на огонь и варить массу до растворения сахара и загустения, постоянно помешивая и не забывая снимать пенку.

Добавить в массу толченые ядра грецких орехов, корицу, гвоздику и поварить еще 5—10 минут. Горячий конфитюр разлить в банки, закрыть их крышками, охладить и хранить в темном прохладном месте.

Желе из лимонов

1 кг лимонов, 1 кг сахара, 20 г желатина, 1 л воды.

Лимоны в кожуре нарезать тонкими ломтиками, удалив семена. Выложить ломтики в эмалированную кастрюлю и залить водой. Довести до кипения и варить 30 минут.

Процедить отвар и уварить до уменьшения объема в 2 раза.

Замочить желатин в 100 мл воды, нагреть до растворения и добавить в отвар. Постепенно, при постоянном помешивании подсыпать сахар. Когда капля остывающего желе перестанет растекаться, снять кастрюлю с огня и разлить желе по сухим простерилизованным прогретым пол-литровым банкам. Накрыть их металлическими лакированными крышками и поставить в емкость с горячей водой.

Пастеризовать при 90° 10 минут. Закрыть крышками и, не переворачивая банки, оставить заготовку при комнатной температуре до полного остывания.

Мармелад из яблок

Для мармелада подойдут только те сорта яблок, которые богаты органическими кислотами, пектиновыми веществами и обладают высокой желирующей способностью: антоновка, коричное, осеннее полосатое. Очень вкусный мармелад можно приготовить и из смеси яблок с айвой или с абрикосами, черной смородины с красной, а также из крыжовника, малины, брусники, клюквы, рябины. Но яблочный мармелад хранится дольше всех, не теряя цвета и вкуса.

Фрукты вымыть, вырезать сердцевину. Поставить на противне в духовку и печь. Затем протереть через сито — получится яблочное пюре.

На 1 кг пюре добавить 500—700 г сахара — в зависимости от сорта яблок (чем они кислее, тем меньше сахара потребуется, так как кислота, содержащаяся в яблоках, сама является естественным консервантом).

На очень слабом огне нагреть массу, не давая закипеть. На этом этапе можно ароматизировать мармелад, добавив несколько ложек коньяка или рома. Если мармелад готовится из не слишком кислых плодов, ягод — добавить для вкуса 1 г лимонной кислоты на 1 кг пюре. Затем разлить в простерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и так оставить, пока совсем не остынут.

Мармелад из черники

1 кг черники, 600—700 г сахара, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка апельсиновой цедры.

Чистые ягоды протереть через сито или пропустить через мясорубку, добавить сахар и варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока густая масса не начнет отставать от стенок и дна кастрюли. В конце варки добавить апельсиновую цедру и лимонный сок. Горячую массу вылить на большое блюдо, смоченное холодной водой. Как только мармелад застынет, нарезать кусочками и уложить в банки.

Варенье «Черешня с орехами»

*1 кг черешни, 1 кг сахара, 1 стакан воды,
10 шт. грецких орехов, ванилин по вкусу.*

Из черешни вынуть косточки. Уложить ягоды в эмалированную кастрюлю, добавить ядра орехов, залить сиропом (в воде растворить сахар). Варить в три приема по 5 минут с момента закипания с выстаиванием между варками по 5—6 часов. В конце варки добавить ванилин.

Варенье «Прозрачное»

*На 1 стакан ягод малины — 1 стакан сахарного
песка, 0,2 стакана воды.*

Малину перебрать, засыпать треть нормы сахара. Из оставшегося сахара приготовить сироп. Когда сироп закипит, опустить в него ягоды и сразу же снять емкость с огня. Оставить на 30 минут. После этого варить варенье до готовности (20—30 минут). При варке варенье мешать не нужно, можно только время от времени встряхивать.

Варенье из кабачков с лимонами

1 кг молодых кабачков, 4 лимона, 800 г сахара.

Кабачки очистить от кожуры и семечек, нарезать мелкими кубиками. Так же нарезать лимоны (вместе с цедрой). Засыпать сахаром, перемешать, оставить на 8 часов.

После этого поставить на огонь, довести до кипения, кипятить 5 минут (воду не добавлять).

Желе из черной смородины

Ягоды помыть. Большую чугунную сковороду нагреть до такой температуры, чтобы капля воды, брошенная на нее, мгновенно испарилась. Стаканом набрать ягоды и, перемешивая, высыпать их на сковороду.

После того как ягоды дадут сок, положить сахар (1 стакан на 3 стакана ягод). Аккуратно мешать варенье до тех пор, пока не растает сахар. После этого разложить в сухие стерильные баночки и закрыть новыми капроновыми крышками (можно стеклянными).

Желе из красной смородины

1 кг красной смородины, 1 кг сахара плюс сахар для банок, 500 мл воды.

Ягоды отделить от веточек. Выложить в большую жаропрочную миску и залить холодной водой. Поставить на огонь и довести почти до кипения.

Ягоды откинуть на сито. Получившийся настой процедить. Установить сито над настоем и перетереть ягоды деревянной лопаткой. Оставшийся жмых переложить на марлю, сложенную в 4 слоя, и отжать под настоем. Остывший настой процедить через несколько слоев марли.

Добавить сахар, довести до кипения и варить 30 минут. Горячее желе разлить по стерилизованным банкам. В каждую банку всыпать по 1 ст. ложке сахара. Закатать.

Джемы, повидло, пюре

Джем из смородины «Польский»

По 6 стаканов ягод (цвет ягод любой) и сахара, 1 стакан воды.

Заранее приготовить стеклянные банки от 0,5 до 1 литра и металлические крышки.

Ягоды перебрать, вымыть. В эмалированную посуду поместить ягоды и сахар, добавить воду, помешивая, довести до кипения и на малом огне варить не больше 20 минут, постоянно помешивая.

Затем джем быстро разлить в сухие баночки. Закатать сразу, перевернуть вниз крышками и оставить до полного остывания.

Джем из черники с клюквенным соком

3 кг черники, 3,9 кг сахара, 3 стакана клюквы или красной смородины.

Для приготовления сиропа взять клюкву или красную смородину, размельчить миксером или размять деревянной толкушкой, поставить на огонь и довести до кипения, затем охладить и отжать через марлевую салфетку. Полученную массу вылить в середину приготовленного сахара и сварить

сироп. В кипящий сироп положить чернику и варить на сильном огне в течение 40 минут. За все время варки активно перемешивать ягоды и раздавливать их о стенки таза. Готовый джем в горячем виде расфасовать в банки, лучше емкостью 700—800 мл. Чтобы сверху джема образовалась защитная пленочка, банки оставить открытыми до полного остывания. Затем закрыть.

Пастила из яблок

Яблоки вымыть и вырезать сердцевину. Слишком мелко крошить не стоит, достаточно разрезать яблоко на 4—8 частей. Дольки выложить в толстостенную кастрюлю (желательно неэмалированную), на дно которой налить 3 ст. ложки воды. Варить под крышкой до размягчения яблок (10—15 минут). Хорошо размять толкушкой, протирать через сито не требуется — в готовом продукте корочки чувствоваться не будут. Оставить кастрюлю с массой на маленьком огне до упаривания (крышку снять). На противень или решетку положить пергамент, выложить на него уваренную массу и разровнять. Сушить в приоткрытой духовке при температуре 100 градусов.

Если слой получился толстым, можно перевернуть пастилу другой стороной, для этого ее следует сначала остудить, иначе пласт будет рваться.

Высушенную пастилу можно хранить в стеклянных банках, скатав ее рулоном или порезав на порционные полоски.

Джем из абрикосов

На 1 кг очищенных абрикосов — 1 кг сахара.

Абрикосы промыть, удалить косточки, залить холодной водой (2 стакана воды на 1 кг очищенных абрикосов) и проварить до мягкости. Затем снять с огня, прибавить сахарную пудру или сахарный сироп (1 кг сахара и 1 стакан воды на 1 кг очищенных абрикосов). Поставить на огонь, вскипятить, огонь убавить и варить до готовности.

Джем «Кедрач»

*1 кг очень спелой малины, 1 кг сахара,
тертая цедра и сок одного лимона,
50 г сливочного масла, 200 г кедровых орешков.*

Положить малину в один слой на противень, посыпать сахаром. Добавить апельсиновую цедру и сок. Не перемешивать, иначе ягоды помнутся. Дать сахару раствориться в течение 30 минут, затем аккуратно переложить ягоды в кастрюльку с толстым дном. Медленно довести до кипения и варить в течение 6 минут, изредка помешивая и снимая пенку. Добавить сливочное масло, которое позволит избавиться от остатков пенки, и готовить еще 1 минуту перед тем, как добавить орехи.

Перелить джем в чистую миску, изредка помешивая, пока он остывает, чтобы малина и орехи были равномерно распределены. Разлить по банкам, когда джем практически застынет. Хранить в холодильнике.

Секрет успеха в том, чтобы не перемешивать джем слишком часто.

Яблочный джем с карамелью

2,3 кг яблок, сок одного лимона, 1 кг сахарного песка.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину с семенами, мякоть мелко нарезать. Выложить в большую кастрюлю, добавить лимонный сок, 100 мл горячей воды, довести до кипения и варить 5—10 минут.

Тем временем 30 г сахарного песка залить 50 мл воды и варить, постоянно помешивая, на среднем огне, чтобы получилась светло-коричневая карамель. Выложить ее вместе с оставшимся сахарным песком к яблокам и варить 4 минуты, помешивая, чтобы получилась густая масса.

Готовый горячий джем выложить в подготовленные банки, закрыть герметичными крышками и поставить на 5 минут вверх дном.

Джем из крыжовника

1 кг ягод крыжовника, 1,25 кг сахара, 350 мл кипяченой воды.

Ягоды перебрать, удалить плодоножки и цветоложа. Затем пробланшировать в кипятке до мягкости, после чего выложить в сито, дать воде полностью стечь. Высыпать крыжовник в эмалированную кастрюлю, добавить сахар и воду, тщательно перемешать деревянной ложкой. Поставить на небольшой огонь и, помешивая, варить до готовности.

Джем горячим расфасовать по подготовленным банкам. Закрыть, перевернуть банки и как можно быстрее охладить, чтобы лучше сохранились пектиновые вещества.

Джем из клубники и черешни

3 кг ягод клубники, 3 кг ягод черешни, 3 кг сахара.

Клубнику перебрать, положить в дуршлаг, помыть под проточной водой, дать жидкости полностью стечь.

У черешни удалить косточки, у клубники — плодоножки и чашелистики. И те и другие ягоды выложить в посуду для варки варенья и нагреть (воду добавлять не нужно).

Когда масса станет достаточно густой, добавить сахар. Затем все аккуратно перемешать деревянной ложкой. Варить джем в один прием до полной готовности. Затем разлить его по сухим стерильным банкам. Закрыть новыми полиэтиленовыми крышками. Перевернуть банки вверх дном для охлаждения.

Джем из черной смородины

*1 кг ягод черной смородины, 1,5 кг сахара,
400 мл воды.*

Ягоды перебрать, удалить черешки, помыть и 3 минуты бланшировать в кипящей воде или над паром. После раздавить ягоды деревянным пестиком. Массу переложить в эмалированную кастрюлю, всыпать сахар и влить воду.

Ягодную массу тщательно перемешать с сахаром и водой. Поставить кастрюлю на медленный огонь и, помешивая, варить джем до готовности, в один прием.

В горячем виде разложить джем по сухим банкам и герметично закрыть новыми полиэтиленовыми крышками.

Шоколадный чернослив

3 кг черной сливы, литровая банка сахара, 200 г сливочного масла, 2 ст. ложки какао-порошка.

Сливы помыть, отделить от косточек и пропустить через мясорубку. Проварить с сахаром 30 минут на среднем огне, периодически помешивая и снимая пенку. Добавить масло и какао, размешать и проварить на медленном огне еще 15 минут. Кипящим разлить в чистые банки и закатать.

Джем «Сюрприз»

1,5 кг смородины, 1,5 кг арбуза (мякоть), столько же стаканов сахара, сколько получится смородины.

Смородину растолочь с сахаром, прибавить мякоть арбуза, довести до кипения и варить 40 минут. Остудить и протереть через сито. Разложить в банки. Закрутить новыми полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Клубничный джем

1 кг ягод клубники, 800 г сахара, 300 мл воды.

Ягоды помыть, удалить у них плодоножки. В емкости для варки варенья приготовить сахарный сироп, довести его до кипения, снять пену и добавить ягоды. Когда сироп с ягодами закипит, огонь уменьшить и варить джем до готовности.

В горячем виде разлить джем в сухие стерильные банки, закрыть металлическими крышками. Банки перевернуть вверх дном.

Джем из клубники и красной смородины

500 г ягод красной смородины, 1 кг ягод клубники, 1,4 кг сахара.

Клубнику перебрать, удалить чашелистики, помыть и выложить в емкость для варки варенья. Добавить пюре из пропущенной через мясорубку красной смородины.

Получившуюся смесь засыпать сахаром и оставить на 15 часов. После того как сахар растворится, поставить емкость на огонь и варить 15 минут. Затем шумовкой извлечь из сиропа клубнику и продолжать варить до консистенции густого желе. Когда желе будет готово, положить в него клубнику и варить на слабом огне до полной готовности.

После того как джем остынет, разложить его по банкам, накрыть стерильными крышками и пастеризовать при 85 градусах. Закрывать стерильными крышками.

Джем сливовый

1 кг слив, 1,2 кг сахара, 150 мл кипяченой воды.

Сливы очистить, помыть, разделить на половинки, удалить косточки. Плоды выложить в емкость для варки варенья, влить воду, поставить на огонь и варить 15 минут. Затем постепенно небольшими порциями всыпать сахар. Когда он полностью растворится, помешивая, варить джем до готовности.

Горячий джем выложить в подготовленные банки, закрыть стерильными крышками и поставить охлаждаться в перевернутом виде. Хранить в холодильнике.

Джем абрикосовый с яблочным пюре

*1 кг абрикосов, 1,5 кг сахара, 150 г яблочного пюре,
3 г лимонной кислоты, 340 мл кипяченой воды.*

Абрикосы перебрать, очистить, помыть, разделить на половинки, удалить косточки. Затем плоды пробланшировать в небольшом количестве воды в течение 20 минут, после чего пропустить через мясорубку. Получившуюся массу выложить в емкость для варки варенья, засыпать сахаром и, помешивая, варить на медленном огне до готовности.

За 15 минут до окончания варки добавить яблочное пюре, лимонную кислоту и тщательно все перемешать. Джем разложить по горячим стерильным банкам, закрыть полиэтиленовыми крышками и охладить.

Джем из вишни с соком крыжовника

*1 кг ягод вишни, 150 мл кипяченой воды,
1,2 кг сахара, 250 мл сока крыжовника.*

Ягоды вишни перебрать, помыть, удалить косточки. Мякоть пропустить через мясорубку. Получившуюся массу переложить в емкость для варки варенья, добавить воду и довести смесь до кипения. Всыпать сахар и варить джем до готовности при постоянном помешивании. За 15 минут до окончания приготовления влить в вишневую массу сок крыжовника. Джем горячим разлить в стерильные банки и закрыть крышками.

Джем «Изумительный вкус»

*1 кг очищенных яблок, 1 кг сахара, 1 апельсин,
1 лимон.*

Апельсин и лимон пропустить через мясорубку (с кожурой, но без семян). Добавить сахар и поставить на водяную баню. Когда сахар растворится, положить яблоки, нарезанные дольками. Поставить на огонь и, помешивая, варить 30 минут.

После этого разложить джем по баночкам, закрыть капроновыми крышками.

Джем из красной смородины и вишни

*1 кг ягод вишни, 500 г ягод красной смородины,
750 г сахара, 200 мл кипяченой воды.*

Ягоды вишни перебрать, помыть, удалить косточки, мякоть пропустить через мясорубку. Ягодную массу выложить в емкость для варенья, добавить 100 мл воды и варить 15 минут.

Ягоды красной смородины помыть, удалить листья и веточки, ягоды размять деревянным пестиком.

Смородиновую массу переложить в отдельную емкость, добавить 100 мл воды и варить пюре до густой консистенции.

Соединить вишневое и смородиновое пюре, всыпать сахар, тщательно все перемешать и варить на небольшом огне до готовности.

Горячий джем разложить в стерильные банки, закрыть подготовленными крышками.

Джем из груши

*3 кг груш, 1,5 кг сахара, 2 г лимонной кислоты,
500 мл кипяченой воды, 3 г гвоздики, 3 г корицы.*

Груши помыть, очистить, удалить у них сердцевинки с семенами. Разрезать каждый плод на 6 частей, засыпать сахаром и оставить на 10 часов для выделения сока. Затем влить воду. Довести массу до кипения и варить на слабом огне, добавив специи. За 5 минут до готовности добавить лимонную кислоту. Джем снять с плиты и разложить в подготовленные банки.

Малиновый джем

*1 кг малины, 1,2 кг сахара, 0,5 ч. ложки
лимонной кислоты.*

Малину перебрать и засыпать половиной нормы сахара. Оставить до появления сока.

Перелить образовавшийся сок в тазик для варки варенья. Небольшими порциями всыпать оставшийся сахар. Помешивая, довести до кипения и варить 5 минут, снимая пену.

Порциями положить в сироп малину. Перемешать и варить на слабом огне 25 минут. Добавить лимонную кислоту и варить еще 5 минут.

Разложить джем по простерилизованным банкам и закатать. Перевернуть банки вверх дном и оставить на 1 час. Затем вновь перевернуть и остудить.

Пюре из яблок и тыквы

1 кг яблок, 1 кг тыквы, 1 ч. ложка тертой лимонной или апельсиновой цедры.

Кислые яблоки нарезать дольками, тыкву — кусочками. Соединить их и сварить до мягкости, после чего в горячем виде протереть через дуршлаг. Добавить по вкусу сахар и цедру. При помешивании прогреть до 90 градусов. В горячем виде разложить в пол-литровые банки. Пастеризовать 10 минут при 90 градусах.

Повидло «Вкусная фантазия»

Любые яблоки очистить, удалить сердцевину и пропустить через мясорубку. Полученную массу взвесить, добавить столько же сахара и варить 1,5 часа.

На 3—4 кг яблок взять 3 крупных апельсина или лимона, пропустить через мясорубку вместе с кожурой. Цитрусовую массу положить к яблокам, варить еще час, а по необходимости — дольше, главное, чтобы повидло не было жидким.

Повидло с рябиной и морковью

*600 г рябины лесной, 300 г антоновки,
1 морковь, 1,5 стакана воды или яблочного сока,
3 стакана сахара.*

Ягоды рябины, собранные после заморозков, перебрать, вымыть, на 3 минуты опустить в кипящую соленую воду

(0,5 ст. ложки соли на 1 л воды) и сразу же промыть в холодной проточной воде. Антоновку очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кусочками. Морковь очистить, нарезать кусочками и бланшировать до мягкости. Рябину, яблоки, морковь залить водой или соком, варить на умеренном огне до мягкости, затем быстро протереть через дуршлаг. Снова поставить на огонь, варить 10 минут, добавить сахар и уваривать до готовности.

Яблочная начинка для пирожков

Яблоки нарезать, выложить в кастрюлю. На 1 кг яблок добавить 300 г сахара и 0,5 стакана воды. Довести до кипения (не кипятить), сразу разложить в банки и закатать.

Повидло из арбуза с персиками

*1 кг мякоти арбуза, 2 персика, сок двух лимонов,
1 кг сахара, 1 ст. ложка желатина,
0,25 стакана водки.*

Арбузную мякоть взбить миксером в пюре. Персики залить на 1 минуту кипятком, остудить, снять кожицу и удалить косточки, нарезать небольшими кубиками, добавить сок лимонов, сахар, желатин, водку. Смесь поместить в кастрюлю и варить на медленном огне 5 минут. Добавить пюре из арбуза и поварить 7 минут. Наполнить горячим повидлом стерилизованные банки и укупорить.

Пюре «Фламинго»

1 кг моркови, 1 кг кислых яблок, 150–200 г сахара.

Морковь очистить, промыть, залить небольшим количеством воды. Варить до мягкости, протереть через сито или мясорубку.

Добавить яблочное пюре, сахар, все перемешать.

Массу довести до кипения, разлить в банки и пастеризовать при 90°C: 0,5-литровые банки — 12 минут, литровые — 20 минут.



Полезные советы

- *Чтобы ягоды с твердой кожурой (например, крыжовник) лучше впитывали сироп, перед варкой варенья их нужно наколоть острой палочкой.*
- *Если варенье при варке долго не густеет, в него надо добавить немного лимонного сока или яблочного пюре.*
- *Варенье из черной рябины не будет пресным, если при варке в него добавить яблоки.*
- *Если варенье забродило, его нужно переварить, добавив на каждый литр по 200–250 г сахара. Затем переложить в чистые банки и укупорить. Использовать такое варенье нужно в первую очередь.*

Натуральные фрукты и ягоды

Брусника в сиропе

На 1 кг брусники: 300 г сахара, вода, цедра одного лимона.

Зрелую бруснику перебрать, промыть в холодной воде и выложить в стеклянную или фаянсовую банку. Для приготовления сиропа в кастрюлю всыпать сахар, влить 2 стакана воды, прибавить лимонную цедру, поставить на огонь, дать прокипеть, процедить и охладить. Холодным сиропом залить бруснику, закрыть банку пергаментной бумагой и обвязать шпагатом. Хранить бруснику в прохладном месте.

Брусника в собственном соку

1 кг брусники, 2 ст. ложки сахара.

Сироп: 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана воды.

Бруснику помыть и обсушить. Выложить на противень и перемешать с сахаром. Поставить в духовку, подогреть, пока ягоды не пустят сок. Готово, когда ягоды станут стекловидными.

Разложить ягоды по банкам. Сварить сахарный сироп и залить им бруснику. Банку укупорить, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Груша с брусникой

1 кг груш, 1 стакан брусники, листья черной смородины.

Сусло: 1 л воды, 1 ч. ложка простокваши, 1 ст. ложка сухой горчицы.

Груши и бруснику уложить рядами в эмалированную кастрюлю, перекладывая листьями черной смородины, и залить суслом. Через 8—10 дней вынести груши на хранение в прохладное место.

Яблоки без сахара

Яблоки (шафран, антоновка или другие осенние сорта) очистить, нарезать дольками, уложить в банки, залить кипящей водой, прикрыть крышками, выдержать приблизительно 3 минуты, затем воду слить и снова залить кипятком. Так повторить 3 раза, после чего закатать. Если банок несколько, необходимо заниматься каждой банкой отдельно, не давая воде остывать.



На заметку

Заготовки из фруктов и ягод без сахара имеют натуральный вкус. Их можно употреблять на десерт, а также для приготовления начинки для выпечки и вареников.

Медовая клубника

Взять одинаковое количество клубники и меда, перемешать, не разминая ягод. Затем разложить на тарелках и подсушить на солнце или в теплой духовке. Выложить в тщательно вымытую и просушенную стеклянную посуду, закупорить.

Малина с медом

Ягоды малины уложить в небольшие банки, залить светлым медом (200—250 г меда на 1 кг ягод, перед заливкой прогреть на водяной бане в течение 15 минут, удаляя пену). Накрыть крышками и пастеризовать 12—15 минут.

Черника в собственном соку с фруктами

1 кг черники, по 300 г яблок и груш, 1 стакан сахара.

Очищенные, промытые ягоды черники отцедить в дуршлагае, поместить в эмалированную кастрюлю. Туда же добавить нарезанные ломтиками яблоки и груши и поставить кастрюлю в разогретую духовку. Через 20—30 минут ягоды обмякнут и потонут в соке. Кипящую ягодную массу немедленно разлить в чистые горячие банки, которые должны быть наполнены доверху, и держать вверх дном: таким образом под действием внутреннего тепла в банках содержимое стерилизуется и крышка плотно прилегает.

Протертый крыжовник

1 кг крыжовника, 1,5 кг сахара.

Крыжовник очистить, хорошо промыть и дать стечь воде, откинув на дуршлаг или решето. Затем ягоды пропустить через мясорубку, засыпать сахаром, хорошо перемешать и разложить в чистые сухие банки.

Клюква в собственном соку

700 г клюквы, 1 стакан клюквенного сока.

Отжать сок из клюквы с помощью соковыжималки. Клюкву высыпать в кастрюлю и залить соком. Ягоды с соком подогреть, не доводя до кипения, разложить в банки.

Стерилизовать 0,5-литровые банки 5 минут, 1-литровые — 10 минут, 3-литровые — 20 минут.

Яблоки в собственном соку

1 кг кислых яблок, 0,5 стакана сахара.

Яблоки натереть на крупной терке, сразу смешать с сахаром, выложить в 0,5-литровые банки, прикрыть их прокипяченными крышками и поставить стерилизовать. При нагревании сахар в банках растворяется и количество массы уменьшается, поэтому яблоки нужно доложить в банки до плечиков. Стерилизовать банки 20 минут, после чего закупорить и оставить в той же воде до полного остывания.

Абрикосы в легком маринаде

Освободить абрикосы от косточек. Уложить плотно в литровые банки.

Приготовить сироп: на 1 л воды — 250 г сахара. Влить горячий сироп в банки с абрикосами, прикрыть крышками.

Через 20 минут слить сироп в кастрюльку, снова довести до кипения. Влить в абрикосы и закатать.

Лимоны с сахаром

На 1 кг лимонов — 2 кг сахара.

Лимоны хорошенько промыть и нарезать на кружки, а кружки — на 2—4 части. В вымытые и высушенные банки насыпать на дно слой сахарного песка, на него положить слой лимонов, затем — снова сахар и т. д. Закончить слоем сахара. Банки закрыть металлическими крышками.

Фрукты в собственном соку

Сочные фрукты — виноград, абрикосы, персики, сливы — можно консервировать в собственном соку. Такие фрукты используют для приготовления пирогов, желе, компотов, вареников. Спелые ягоды или фрукты помыть, дать стечь воде, подсушить. Удалить косточки. Целые или нарезанные ломтиками фрукты сложить в банки (не утрамбовывать). По желанию добавить сахар.

Стерилизовать: пол-литровые банки — 50 минут, литровые — 70 минут.

Земляника... в смородине

На 1 кг ягод — 1 стакан сока красной смородины, 1,5 стакана сахара.

Землянику перебрать, промыть, залить соком красной смородины и оставить на 2 часа. После этого в ягоды добавить сахар, довести до кипения на медленном огне, разлить в стерильные банки и закатать.

Красная смородина в собственном соку

Красную смородину очистить и промыть, обсушить. Разложить в подготовленные банки до плечиков, слегка пересыпая сахаром (на литровую банку — 5 ч. ложек сахара, можно больше). Накрыть крышками, стерилизовать 15 минут, охладить.

Абрикосы в собственном соку

1 кг абрикосов, 300 г сахара.

Зрелые абрикосы разрезать на половинки и удалить косточки. Подготовленные плоды уложить в банки, послойно пересыпая сахаром. Чтобы плоды плотно уложились, периодически постукивать по дну банки. Заполненную плодами посуду поставить на ночь в холодное место, чтобы абрикосы пустили сок. На следующий день дополнить их по плечики плодами с сахаром и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут. Сразу же закатать крышками, перевернуть вверх

дном и выдержать под одеялом до полного остывания. Такие плоды используют на десерт, для украшения кремов, тортов, для приготовления желе, сок — для напитков, коктейлей, компотов, киселей.

Брусника маринованная

1 л воды, 400 г сахара, 20–30 г соли, 3–4 бутона гвоздики, 3–4 горошины душистого перца, кусочек корицы, 250–300 мл столового уксуса.

Зрелыми, промытыми и перебранными крупными ягодами заполнить банки по плечики. Специи и пряности положить на дно. Из сахара, соли и уксуса приготовить маринад, довести до кипения и залить в банки с ягодами. Пастеризовать при температуре 85°: пол-литровые банки — 10–12 минут, литровые — 15 минут.

Вишня в собственном соку

2 кг ягод вишни, 300 г сахара.

Зрелые ягоды рассортировать и помыть. У третьей части удалить косточки, остальные использовать целиком. Ягоды без косточек пропустить через мясорубку, после чего отжать сок. Перелить его в эмалированную кастрюлю. Добавить сахар и нагреть до 95 градусов.

Целые ягоды уложить в банки, залить горячим соком, накрыть подготовленными крышками и стерилизовать на водяной бане в течение 25 минут. Затем герметично укупорить.

Черника с водкой

0,5 кг ягод черники, 2 ст. ложки водки, 600 г сахара.

Перебрать и помыть ягоды, дать им обсохнуть. Затем измельчить или прокрутить в мясорубке, смешать с сахарным песком. Оставить до тех пор, пока сахар не растворится. После этого влить водку, аккуратно перемешать и разложить заготовку по простерилизованным заранее банкам. Закрыть пластмассовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Клубника натуральная

3 кг ягод клубники.

Ягоды перебрать, удалить плодоножки и чашелистики. Выложить клубнику в сито. Затем тщательно промыть под струей холодной воды и немного подсушить. После этого переложить ягоды в сухие стерильные банки, периодически встряхивая их для уплотнения.

Банки закрыть прокипяченными крышками и стерилизовать, как обычно. После этого банки герметично укупорить, перевернуть и накрыть чем-нибудь теплым. Оставить до полного остывания.

Вишня натуральная

2,5 кг вишни.

Ягоды перебрать, помыть. Затем удалить из них косточки. Ягоды плотно уложить в подготовленные сухие банки, аккуратно приминая деревянной ложкой (наполнять по

плечики, так как при стерилизации объем ягод увеличится). После этого банки накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать в течение 15 минут, после чего герметично укупорить.

Малина в собственном соку

3 кг ягод малины.

Ягоды перебрать, помыть, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Из третьей части ягод выжать сок.

Целые ягоды выложить в подготовленные банки и залить подогретым до 50 градусов малиновым соком. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать на водяной бане в течение 15 минут, после чего герметично укупорить.

Груша натуральная

3,5 кг груши, 2 л кипяченой воды, лимонная кислота.

Недозрелые груши с плотной мякотью помыть, очистить от кожицы. Каждую грушу разрезать на 8 частей и удалить из них сердцевины.

Ломтики плодов бланшировать в кипящей воде 10 минут. Затем откинуть на сито и быстро остудить в холодной воде.

Подготовленные груши уложить в стерильные сухие банки, залить кипящей водой. В каждую банку добавить по 0,5 г лимонной кислоты. Банки простерилизовать, после чего герметично укупорить.

Слива натуральная

3 кг слив, кипяченая вода.

Отобрать недозревшие плоды с плотной мякотью. Помыть их, обдать кипятком и быстро охладить под струей холодной воды. После этого выложить плоды в стерильные банки, залить кипятком, накрыть стерильными крышками и поставить на водяную баню на 15 минут. Банки герметично укупорить и охладить, перевернув вверх дном.

Виноград в собственном соку

3 кг винограда, 100 г сахара, 2,1 л виноградного сока.

Спелые ягоды снять с кистей и помыть в холодной воде. Затем слегка подсушить и уложить в сухие банки. Залить теплым (около 30 градусов) подслащенным виноградным соком.

Банки с ягодами накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 15 минут. После этого герметично укупорить.

Моченая красная смородина

Заливка: 1 л воды, 500 г сахара, корица, гвоздика.

Отобрать веточки крупной красной смородины с небольшими листочками. Можно сделать небольшие букетики, связав ниткой по несколько веточек. Промытые веточки с ягодами поместить в банки. Вскипятить воду с сахаром, корицей, гвоздикой. Остудить, залить смородину, укупорить крышками. Хранить в холодном месте.

Компоты, соки, сиропы

Сироп из клубники

На 2 стакана сока — 400 г сахара.

Клубнику перебрать, высыпать в тазик и налить воды столько, чтобы ягоды были ею только покрыты. Поставить на сильный огонь и немного проварить. Когда из ягод выделится сок, жидкость процедить, ягоды отжать через плотную ткань. Весь получившийся сок слить в кастрюлю, всыпать сахар и вскипятить 3—4 раза, снимая пену.

Персики «Хмельные»

1,5 кг персиков, 500 г сахара, 1,5 стакана воды, 0,5 стакана белого вина, 1 ст. ложка лимонного сока, гвоздика, корица.

Персики промыть, снять кожицу и в каждый воткнуть по бутону гвоздики. Сварить сироп из воды, добавив сахар, корицу, и отварить в сиропе персики (10 минут), затем охладить их, сироп слить в кастрюлю, добавить вино, лимонный сок, довести до кипения. Затем опустить в сироп персики и варить их до мягкости, ложкой переложить персики в чистые подогретые банки. Сироп снова довести до кипения и кипящим залить банки доверху, герметично закрыть и охладить.

Сок из черной смородины

*1 кг ягод смородины, 200 мл кипяченой воды,
250 г сахара.*

Ягоды перебрать, помыть. Выложить их в широкую емкость и залить водой так, чтобы она только покрывала их. Затем поставить на слабый огонь и варить до тех пор, пока ягоды не дадут сок. После этого ягоды отжать, завернув их в несколько слоев марли. Добавить в сок сахар и нагреть до 70 градусов. Когда сахар полностью растворится, профильтровать сок через марлю и перелить в чистую посуду.

Нагреть сок до 95 градусов. Затем разлить горячим в стерильные банки, герметично укупорить. Накрыть чем-нибудь теплым и в перевернутом виде оставить для медленного остывания.

Компот из абрикосов

1 л воды, 300 г сахара.

Крупные плоды консервировать половинками, мелкие — целиком. Подготовленными плодами заполнить банки по плечики. Приготовить сироп, слегка остудить и залить в банки с абрикосами, после чего пастеризовать или стерилизовать. Пастеризовать при 85°: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 25 минут. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 10–12 минут, литровые — 15–18 минут, трехлитровые — 30 минут, считая от момента закипания. Банку укупорить и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

Компот из вишни и абрикосов

1,6 кг ягод вишни, 1,6 кг абрикосов, 450 г сахара, 2 л кипяченой воды.

Ягоды вишни и абрикосы помыть, аккуратно удалить косточки. Плоды плотно уложить в банки и залить горячим 30%-ным сиропом.

Банки накрыть стерильными крышками и поставить стерилизовать на водяную баню на 20 минут. Затем укупорить.

Компот грушевый

Сироп: на 1 л воды — 500–800 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Груши вымыть, разрезать на половинки и уложить в банки. Твердые плоды бланшировать в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) при температуре, близкой к 100°, в течение 10–15 минут. Затем плоды охладить в воде, уложить в банки и залить сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 8 минут, двухлитровые — 12, трехлитровые — 15 минут.

Компот из облепихи

1,4 кг облепихи, 900 г сахара, 1,2 л кипяченой воды.

Ягоды отделить от веточек, промыть в холодной воде и уложить в стерильные сухие банки по плечики. После залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать на водяной бане 15 минут. Банки герметично укупорить.

Компот из яблок и черной смородины

*2,6 кг яблок, 1,2 кг ягод черной смородины,
700 г сахара.*

Яблоки помыть, каждое разрезать на 4 части, удалить сердцевины. Ягоды промыть в холодной воде. Дать стечь жидкости. Затем яблоки и ягоды попеременно уложить в подготовленные банки и залить горячим сахарным сиропом. Банки стерилизовать в течение 15 минут, после чего укупорить.

Компот из черешни и черной смородины

*1 кг черешни, 100 г черной смородины;
заливка: 1 л воды, 300 г сахара.*

Ягоды вымыть, обсушить, удалить плодоножки. Уложить в стерилизованные банки почти доверху. Растворить сахар в горячей воде, сварить сироп. Приготовленным сиропом залить ягоды. Стерилизовать 0,5-литровые банки 20 минут, литровые — 25 минут.

Компот из груши и вишни

*3 кг груши, 1,3 кг вишни, 400 г сахара,
2,6 л кипяченой воды.*

Груши помыть, разрезать каждую на 4 части и удалить сердцевины.

Ягоды вишни выложить в сито или дуршлаг, тщательно промыть в холодной воде, затем аккуратно удалить косточки.

Подготовленные груши и вишню уложить вперемежку в сухие стерильные банки, залить горячим сахарным сиропом 25%-ной концентрации и поставить стерилизовать на водяную баню на 15 минут. После этого герметично укупорить стерильными крышками.

Компот из яблок и сливы

*2,5 кг яблок, 1,8 кг сливы, 650 г сахара,
2,7 л кипяченой воды.*

Сливы и яблоки помыть холодной водой и слегка подсушить. Каждое яблоко разрезать на 4 части и удалить сердцевину.

Сливы разрезать пополам, удалить косточки.

Яблоки и сливы уложить в сухие стерильные банки, залить горячим 30%-ным сиропом и стерилизовать в течение 15 минут. Герметично укупорить.

Компот из кабачков с ягодами

Кабачки очистить от семян и кожуры. Нарезать кубиками и уложить в банки на треть объема. Сверху уложить на 2—3 см ягоды (смородины, облепихи или вишни и др.). Затем залить банки кипящей водой на 10—15 минут. Воду слить в кастрюлю, добавить в нее 300—400 г сахара (на 3-литровую банку), довести до кипения и залить банки. Закатать крышками, поставить остывать под одеяло.

Компот из яблок и вишни

2,5 кг яблок, 1,3 кг вишни, 500 г сахара.

Яблоки помыть, каждое разрезать на 4 части, удалить сердцевину.

Ягоды вишни помыть и слегка подсушить на полотенце.

Подготовленные плоды уложить вперемежку в сухие стерильные банки и залить кипящим сиропом 30%-ной концентрации.

Банки накрыть прокипяченными крышками и поставить стерилизовать на водяную баню. После этого герметично укупорить.

Компот из вишни и черешни

На 3-литровую банку: по 600 г вишни и черешни, 2 стакана сахара, 2 л воды, ванилин, лимонная кислота по вкусу.

Ягоды перебрать, перемешать, сложить в стерилизованную банку. Добавить сахар, ванилин, лимонную кислоту, залить крутым кипятком. Накрыть крышкой, дать настояться 10—15 минут. Затем сироп слить, еще раз вскипятить, залить ягоды, закатать. Перевернуть, укутать на сутки.

Компот из крыжовника

1,7 кг ягод крыжовника, 600 г сахара, 800 мл воды.

Ягоды перебрать, помыть и удалить плодоножки и чашелистики. Затем бланшировать в кипящей воде в течение

5 минут и быстро остудить в холодной воде. После этого ягоды слегка подсушить на полотенце, после чего уложить в стерильные сухие банки. Залить горячим сахарным сиропом 60%-ной концентрации. Банки накрыть стерильными крышками и поставить на водяную баню на 20 минут. После этого герметично укупорить.

Компот из кабачков и алычи

Алычу и кабачки промыть. Кабачки нарезать кружочками или кубиками, удалив семена. Разложить овощи в простерилизованные банки.

Для сиропа сахар перемешать с водой и довести до кипения. Разлить сироп по банкам. Накрыть крышками, обернуть чем-нибудь теплым и оставить для остывания.

Остывший сироп слить в кастрюлю, вновь довести до кипения и разлить в банки. Закатать. Банки перевернуть вверх дном и остудить.

Компот из ревеня

Трехлитровую банку на треть заполнить ревенем, порезанным кубиками. Добавить горсть вишневых листьев. Залить кипятком, дать постоять, затем вылить эту воду. Добавить в нее по вкусу сахар. Снова прокипятить, залить в банки. Банки закатать, перевернуть и оставить до полного остывания.

Компот из инжирных персиков

На 3-литровую банку: 1,5 кг инжирных персиков, 2 л воды, 600 г сахара, 0,25 ч. ложки лимонной кислоты, 3 бутона гвоздики.

В воду всыпать сахар, довести до кипения, положить неочищенные персики, варить 3–4 минуты. Сироп слить, персики переложить в стерилизованную банку. Сироп поставить на огонь, добавить лимонную кислоту, гвоздику, довести до кипения, залить персики, закатать.

Банку перевернуть, укутать, оставить на 1–2 дня. Хранить компот в прохладном месте.

Компот из винограда

Виноград тщательно промыть, удалить поврежденные ягоды. Кисти уложить в литровые банки, в каждую добавить по горсти ягод облепихи. Залить горячим сиропом (на 1 л воды — 1 стакан сахара). Стерилизовать 10 минут. После этого герметично укупорить.

Компот «Ароматный»

На 3-литровую банку: 5 листьев черной смородины, 4 листа малины, 3 листа мать-и-мачехи, 3 листа вишни, 2 листа подорожника.

1 лимон порезать на кружочки толщиной в 1 см, а потом кружочки разрезать на четвертинки. Добавить 1 ст. ложку меда и 250 г сахара.

Простерилизовать банку, положить туда все листочки, залить кипятком, дать постоять 10—15 минут, затем слить его в кастрюлю, добавить сахар, вскипятить, залить в банку и закатать простерилизованной крышкой.

Компот сливовый с орехами

1,5 кг слив, 20 грецких орехов, 1 персик, 800 г сахара.

Сливы вымыть, сделать разрезы, вынуть косточки. На место косточек вставить четвертинку грецкого ореха (орехи предварительно ошпарить кипятком). Аккуратно уложить сливы в банку, выкладывая на каждый ряд слив по тонкой дольке очищенного от кожицы персика.

Залить сливы кипятком, прикрыть крышкой, дать постоять 5 минут. Воду со слив слить в кастрюлю. Добавить сахар, вскипятить. Полученным сиропом залить сливы в банке. Закатать и укрыть до полного остывания.

Тыквенный сок

В 5-литровую кастрюлю нарезать тыкву кусочками (до половины кастрюли). Залить водой так, чтобы она только покрывала тыкву. Варить до мягкости. После этого положить сахар (600-граммовая банка), 2,5 ч. ложки лимонной кислоты. Долить воды (до верха кастрюли). Кастрюлю поставить на небольшой огонь. Когда тыква закипит, огонь выключить. Массу взбить блендером и горячей разложить по банкам. Закатать.

Вишневый сок

4 кг ягод вишни, 400 мл сахарного сиропа.

Ягоды перебрать, помыть, удалить у них косточки. Мякоть пропустить через мясорубку. Затем массу поместить под пресс. Получившийся в результате этого сок оставить на 3 часа для отстаивания. Затем профильтровать его через несколько слоев марли или мелкое сито. После этого сок смешать с сиропом и нагреть в эмалированной емкости до 95 градусов, после чего разлить по подготовленным банкам и герметично укупорить.

Сироп из черноплодной рябины

2 кг ягод черноплодной рябины залить 2 л кипятка. Добавить 3 ст. ложки лимонной кислоты (без горки). Оставить на сутки. После этого сок слить и процедить. Ягоды выкинуть. На 1 л сока положить 1 кг сахара, довести до кипения и сразу же разлить по банкам. Закатать.

Сок из крыжовника

*1 кг ягод крыжовника, 100 мл кипяченой воды,
150 г сахара.*

Ягоды перебрать, помыть. Пропустить их через мясорубку, после чего переложить в эмалированную емкость, добавить воду и нагревать в течение 25 минут при 70 градусах.

Из получившегося пюре отжать сок и отфильтровать его через несколько слоев марли. Сок перелить обратно в ка-

стрюлю, всыпать сахар и довести до кипения. Затем снять пену. В горячем виде разлить сок по стерильным банкам и герметично укупорить.

Сок из клубники

3 кг ягод клубники, 100 г сахара.

Ягоды перебрать, удалить чашелистики, помыть. Затем пропустить клубнику через мясорубку и отжать сок под прессом в 3 приема. Каждый раз клубничную массу нужно перемешивать и снова помещать под пресс. Получившийся сок профильтровать через несколько слоев марли и слить его в емкость.

Кастрюлю с соком поставить на небольшой огонь, добавить сахар и нагреть при постоянном помешивании до 95 градусов. Затем сок горячим разлить в подготовленные банки и герметично укупорить.

Яблочный сок

Для приготовления 1 л сока требуется 1,7 кг яблок.

Для приготовления сока взять кисло-сладкие яблоки, тщательно их вымыть, отжать сок при помощи соковыжималки. Полученный сок процедить, нагреть до 90–95° и разлить в подготовленные банки, стараясь не оставлять в банке прослойки воздуха. Банки накрыть крышками и закатать. Укупоренные банки перевернуть вниз горлышком, сверху прикрыть чем-нибудь теплым и

оставить на сутки. При хранении на дне банок образуется осадок, который нужно слить и употребить для компотов, киселей и т. д.

На заметку

- Банки для фруктовых заготовок — варенья, джема, повидла, компотов — обязательно нужно просушивать (это можно сделать в духовке). В противном случае в заготовках может появиться плесень.
- Сироп для ягодных и фруктовых сиропов должен быть прозрачным. Но, если после фильтрации он останется мутным, его можно осветлить, добавив взбитый яичный белок в теплую (47–50 градусов) воду.
- Консервированные варенье, компоты, маринады хорошо хранятся при температуре от 0 до 20 градусов в сухом темном помещении. Но в нем нельзя допускать перепада температур, так при этом внутри тары может произойти накопление влаги, из-за чего в консервации появится плесень.

Содержание

Домашнее консервирование

Солим, варим, маринуем	3
Не навреди	7
В чем будем хранить	10
Как будем сохранять	11
Для лучшего качества	13
Специи и пряности для консервирования	16

Помидоры

Помидоры с хреном	18
Помидоры «Супер»	18
Помидоры «Желейные»	19
Помидоры в заливке	19
Помидоры «Розовые»	20
Помидоры с перцами	21
Помидоры в овощной заливке	21
Помидоры по-болгарски	22
Кисло-сладкие помидоры	22
Вяленые помидоры	23
Помидоры «Обручальные»	25
Помидоры с кукурузой	25
Фаршированные помидоры	26
Помидоры с... килькой	26
Помидоры с сельдереем	26
Помидоры с луком	27
Помидоры с морковью	27
Помидоры «Нарядные»	28
Помидоры в желатине	28

Огурцы

Огурцы с перцем	29
Огурцы в томатной заливке	29
Огурцы на яблочном уксусе	29
Огурцы «Удачные»	30
Огурцы «Камышинские»	30
Огурцы «Бородинские»	31

Огурцы острые	31
Огурчики «Любительские»	32
Огурцы «Закусочные»	32
«Язычки»	33
Огурцы по-волжски	34
Маринованные огурцы	34
Огурцы «Тихвинские»	34
Огурцы со свеклой	35
Резанные огурцы	36
Огурцы «Огонек»	37
Огурцы из... духовки	37
Огурцы «С перчинкой»	38

Перцы

Перец «Кубанский»	39
Перцы в горячей заливке	39
Болгарский перец с маслом	40
Перец с чесноком	40
Перцы в пряном масле	41
Перец... томатный	42
Перцы «Медовые»	42

Капуста

Капуста с виноградом	43
Капуста с изюмом и черносливом	43
Голубцы с баклажанами	44
Голубцы с овощами	45
Капуста «Антоновская»	45

Баклажаны, кабачки

Баклажаны фаршированные	46
Баклажанные «язычки»	47
Баклажаны печеные	47
Баклажаны в масле	48
Тушеные баклажаны	48
Баклажаны с чесноком	49
Баклажаны соленные	49
Баклажаны по-восточному	50

Кабачки «Сытные»	50
Кабачки по-корейски	51
Кабачки «Закусочные»	51
Кабачки с зеленью	52
Фаршированные кабачки	52
Кабачки в яблочном соке	53
Свекольные кабачки	53
Кабачки с морковью и луком	54
Закуска из кабачков	54
Кабачки под овощным фаршем	55

Ассорти

Ассорти «Любимое»	56
Овощи с горчицей	56
Овощной «Теремок»	57
Редька с капустой	57
Овощи в маринаде	58
Ассорти «Радуга»	58
Овощи «Краски лета»	59
Соленый шавель	59
Витаминное ассорти	60
Овощи с гречкой	60
Чесночок «Ранний»	61
Чеснок с крыжовником	61
Лук маринованный мелкий	62
Соленая морковь	62
Морковь в заливке	62
Петрушка в масле	63
Заготовка из огородной зелени	63
Маринованный чеснок	64
Хрен с... малиной	64
Морковь консервированная	65
Фасоль по-болгарски	65
Сухой посол шавеля	66
Сухой посол сельдерея	66
Шавель консервированный без соли	66
Соленая крапива	67
Укроп соленый	67
Сухой посол укропа	67
Консервированный горошек	68

Икра

Икра-паштет	68
Икра «Новинка»	69
Икра «Зима-прибрежья»	69
Икра «Астраханская»	70
Икра «Любительская»	70
Икра морковная	71
Икра кабачковая с сельдереем	72
Икра с яблоками	72
Икра из моркови	73
Икра с рисом	74

Лечо

Лечо «Вкусно и просто»	74
Лечо из кабачков	75
Лечо «Восторг»	75
Лечо «Любимое»	76
Лечо со свеклой	76
Лечо «Экономное»	77
Лечо с огурцами	77
Лечо «Сытное»	78
Рагу по-алтайски	78
Рагу с томатной пастой	79
Лечо «Мальчик-с-пальчик»	79

Заправки, соусы, аджика

Аджика из овощей и яблок	80
Аджика с морковью	80
Аджика «Мужской характер»	81
Аджика из кабачков	81
Аджика «На бис!»	81
Аджика по-мински	82
Аджика «Щедрая душа»	82
Кетчуп с луком	83
Яблочный соус	83
Луковый соус	84
Соус	84
Соус «Изумрудный»	84
Кетчуп	85
Томатный сок	85
Приправа из крыжовника	85
Подлива	86

Заготовка для борща	86
Ассорти для супа	87
Заготовка из зелени для первых блюд	87
Приправа для супа	88
Приправа из укропа	88
Приправа для борща	89
Соляная смесь	89
Заправка для окрошки и салатов	89
Овощная заправка	90

Салаты, закуски

Салат «Дружная семейка»	90
Салат «Сибиряк»	91
Салат «Ростовский»	91
Салат-рагу	92
Салат с редисом	92
Салат «Сластена»	93
Салат «Вкусный»	93
Салат «Дружок-кабачок»	94
Салат «Нестандарт»	94
Салат «Бистро»	95
Винегрет впрок	95
Салат «Во саду ли, в огороде»	96
Салат «Фиолетовое чудо»	96
Салат с чесноком	97
Салат с зелеными помидорами	97
Салат «Сулико»	98
Салат «Жаренка»	98
Салат «Дачник»	99
Зимний огуречный салат	99
Салат «Нарцисс»	100
Салат «Фантазия»	100
Салат «Закусочный»	101
Свекольник	101
Салат «Балтийский»	102
Салат с томатной пастой	102
Салат с цветной капустой	103
Салат из баклажанов с капустой	103
Салат «Овощной фестиваль»	104

Салат «Вдохновение»	104
Салат «Минский»	104
Салат в томате	105
Салат с рисом	105
Огуречный салат	106
Салат из свеклы	106
Салат «Солнышко»	107
Салат «Тбилисо»	107
Салат «Белград»	108
Салат из баклажанов	108
Суперсалат	109
Салат «Лето»	109
Салат «Урожайная грядка»	110
Салат острый	110
Салат «Моя семья»	111
Салат «Ветеран»	111
Салат из огурцов с корницей	112
Салат «Кубань»	112
Салат «Дары осени»	112
Кабачки с томатами	113
Салат «Грибок»	113
Салат-рассольник	114
Салат «Урожайный»	114
Салат «Гурман»	115
Салат из кабачков с пряностями	115
Салат грибной	116
Салат «Вспомним лето»	116
Салат из свеклы	117
Пикантный салат	118
Салат с фасолью и баклажанами	118
Салат-лечо	119
Салат «Зимняя сказка»	119
Салат «Щедрая осень»	120
Салат из огурцов с зеленью и чесноком	120
Салат с овощами и фасолью	121
Салат из перцев с луком	121
Салат «Паприка»	122
Салат из соленых огурцов с капустой	122
Салат из огурцов с физалисом	123

Салат с фасолью по-гречески	123
Салат со стручковой фасолью.....	124
Салат «Витаминный»	124
Салат из баклажанов и помидоров.....	125
Салат «Осенний букет»	125
Салат-закуска	126
Салат «Цвет лета»	126

Варенье, конфитур, желе

Смородина «Пятиминутка»	127
Варенье из слив с апельсинами	127
Варенье из апельсинов (лимонов) с тыквой	128
Тыквенное варенье с брусникой	128
Варенье из кураги.....	129
Варенье из лимонов с фисташками	129
Варенье из ревеня	130
Варенье из айвы	130
Варенье из клюквы.....	130
Варенье со сливами и облепиховым соком	131
Виноградное варенье.....	132
Абрикосовое варенье с ванилью	132
Варенье из малины	133
Крыжовник в черничном соке	133
Варенье из крыжовника с ароматом душицы	134
Варенье «Дуэт»	134
Грушево-мятное варенье	134
Варенье из малины и вишни.....	135
Варенье из дыни	136
Варенье из тыквы	136
Варенье из кизила	137
Варенье из китайских яблок.....	138
Варенье «Ассорти»	138
Варенье «Солнечное»	139

Варенье из малины и ежевики ...	139
Варенье из красной смородины с изюмом	140
Варенье «Ленивое»	140
Варенье из брусники	141
Варенье «Ароматное»	141
Варенье «Особое»	142
Варенье из зеленых помидоров	142
Варенье из моркови в яблочном соке.....	143
Варенье из облепихи с грецкими орехами	143
Варенье из свеклы с апельсинами	144
Варенье тыквенное «Особенное»	144
Варенье «Сюрприз».....	145
Желе из ревеня	145
Варенье из кабачков с апельсинами	146
Смородина в желе	146
Конфитур из... огурцов	147
Конфитур из винограда	147
Желе из лимонов	148
Мармелад из яблок	148
Мармелад из черники	149
Варенье «Черешня с орехами»	150
Варенье «Прозрачное»	150
Варенье из кабачков с лимонами	150
Желе из черной смородины.....	151
Желе из красной смородины	151

Джемы, повидло, пюре

Джем из смородины «Польский»	152
Джем из черники с клюквенным соком	152
Пастила из яблок	153
Джем из абрикосов	154
Джем «Кедрч»	154

Яблочный джем с карамелью	155
Джем из крыжовника	155
Джем из клубники и черешни	156
Джем из черной смородины	156
Шоколадный чернослив	157
Джем «Сюрприз»	157
Клубничный джем	157
Джем из клубники и красной смородины	158
Джем сливовый	158
Джем абрикосовый с яблочным пюре	159
Джем из вишни с соком крыжовника	159
Джем «Изумительный вкус»	160
Джем из красной смородины и вишни	160
Джем из груши	161
Малиновый джем	161
Пюре из яблок и тыквы	162
Повидло «Вкусная фантазия»	162
Повидло с рябиной и морковью	162
Яблочная начинка для пирожков	163
Повидло из арбуза с персиками	163
Пюре «Фламинго»	164
Брусника в сиропе	165
Брусника в собственном соку	165
Груша с брусникой	166
Яблоки без сахара	166
Медовая клубника	167
Малина с медом	167
Черника в собственном соку с фруктами	167
Протертый крыжовник	168
Клюква в собственном соку	168
Яблоки в собственном соку	168
Абрикосы в легком маринаде	169
Лимоны с сахаром	169
Фрукты в собственном соку	169
Земляника... в смородине	170

Красная смородина в собственном соку	170
Абрикосы в собственном соку	170
Брусника маринованная	171
Вишня в собственном соку	171
Черника с водкой	172
Клубника натуральная	172
Вишня натуральная	172
Малина в собственном соку	173
Груша натуральная	173
Слива натуральная	174
Виноград в собственном соку	174
Моченая красная смородина	174

Компоты, соки, сиропы

Сироп из клубники	175
Персики «Хмельные»	175
Сок из черной смородины	176
Компот из абрикосов	176
Компот из вишни и абрикосов	177
Компот грушевый	177
Компот из облепихи	177
Компот из яблок и черной смородины	178
Компот из черешни и черной смородины	178
Компот из груши и вишни	178
Компот из яблок и сливы	179
Компот из кабачков с ягодами	179
Компот из яблок и вишни	180
Компот из вишни и черешни	180
Компот из крыжовника	180
Компот из кабачков и алычи	181
Компот из ревеня	181
Компот из инжирных персиков	182
Компот из винограда	182
Компот «Ароматный»	182
Компот сливовый с орехами	183
Тыквенный сок	183
Вишневый сок	184
Сироп из черноплодной рябины	184
Сок из крыжовника	184
Сок из клубники	185
Яблочный сок	185

Популярное издание

Энциклопедия заготовок

Сохрани лето в банке

Ответственный редактор Т. Чернышова
Технический редактор Е. Беляева
Верстка Ф. Хайдуков
Корректор Л. Зелексон

Фото на обложке:
ChamilleWhite/iStock/Thinkstockphotos//Fotobank.ru,
Balticboy/iStock/Thinkstockphotos//Fotobank.ru

Подписано в печать 19.02.2014. Формат 60X 84/16
Усл. печ. л. 11,8. Тираж 20000 экз. Заказ 4449037

ООО «Слог»
603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1
Тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15; факс (831) 469-98-00; e-mail: sales@gmi.ru

Отпечатано в ОАО «Первая Образцовая типография» филиал «Нижполиграф»
603950, Нижний Новгород, ул. Варварская, 32

Распространитель ЗАО «Издательство “Газетный мир”»
603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1
Тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15; факс (831) 469-98-00; e-mail: sales@gmi.ru
Отдел продаж наложенным платежом: 8-800-100-17-10 (звонок по России бесплатный),
тел: (831) 469-98-20, 469-98-22; e-mail: kniga@gmi.ru

Настоящее издание является специальным выпуском газеты «Скитерть-самообранка». Главный редактор Г. Шербо.
Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № 77-14485 от 20 января 2003 г.
Издание предназначено для лиц старше 16 лет. Учредитель и издатель ООО «Слог». Цена договорная

Томидоры в желе и сладком маринаде, огурцы по-деревенски и по-корейски, консервированные салаты традиционные и оригинальные, варенье из тыквы и кабачков — эти и многие другие рецепты испытанных хозяйками заготовок вы найдете в нашей книге. Кроме того, в ней много полезной информации о том, как сделать домашние заготовки вкусными, полезными и безопасными. Книга поможет вам превратить процесс консервирования овощей и фруктов в увлекательное занятие.



Scan: Cencik



ISBN 978-5-4346-0270-9



120 00