

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
ЗАГОТОВОК

**СОЛИМ,
СУШИМ,
замораживаем**



Солим, сушим, замораживаем

УДК 641.5
ББК 36.997
С91

Составитель Т. Чернышова
Дизайн обложки И. Мальцева

Серия основана в 2014 году

Засолка

Во всем мире соленья очень популярны. А все потому, что соленья — это не только вкусно, это, оказывается, и очень полезно. Существует огромное количество различных рецептов по приготовлению соленых овощей, и в каждом из этих рецептов есть своя особая польза для здоровья в зависимости от того, какие ингредиенты входят в его состав, и от способа засола (за счет естественного брожения либо добавления уксуса в рассол).

Соленые овощи прекрасно подходят для большинства диет, поскольку они содержат мало калорий и жиров или же вообще не содержат их. Многие из видов солений содержат лишь незначительное количество сахара.

Соленья зато содержат большое количество клетчатки, которая необходима для правильного функционирования пищеварительной системы и предотвращения рака. Овощи содержат также антиоксиданты, которые борются со свободными радикалами. Кроме того, в зависимости от овоща, из которого приготовлено соленье, оно может являться источником кальция, магния или железа.

Также полезны для здоровья специи, которые входят в состав рассола. К примеру, укроп и чеснок, часто применяемые в приготовлении солений, обладают способностью регулировать рост бактерий. Кроме того, укроп и другие специи содержат флавоноиды, которые делают ваш рацион питания более сбалансированным. Семена горчицы, к примеру, известны своей пользой для пищеварения.

Соленья, приготовленные способом брожения, также имеют в своем составе полезные бактерии, которые могут контролировать развитие вредных кишечных микробов. Когда соленья уже забродили, в них образуется молочная кислота, помогающая снижать количество жира в кровяном потоке, улучшающая циркуляцию крови, а также снижающая повышенное кровяное давление. Кроме того, молочная кислота помогает поддерживать здоровье пищеварительной системы, привносит в кишечник полезные бактерии, и оказывает лечебное действие на организм людей, страдающих диабетом. Результаты научных исследований показали, что регулярное употребление в пищу продуктов брожения помогает снизить риск проблем с кожей, риск возникновения астмы и нарушений аутоиммунной системы.

В состав многих солений входит уксус. Он обладает тоже некоторыми полезными свойствами. Уксус известен тем, что поддерживает иммунную систему, облегчает симптомы нарушения пищеварения, а также

может снизить кальцевые отложения в суставах. Говорят даже, что уксус насыщает кости минеральными солями, поддерживает pH-баланс крови в норме, а также борется с различными инфекциями. Уксус обладает антибактериальным и противогрибковым действием. Он замедляет рост бактерий, а при использовании в сочетании с солью, которая является обычной составной частью любого рассола, антибактериальные свойства уксуса усиливаются.

Еще одним распространенным ингредиентом, который входит в состав рассола, является яблочный уксус. Он обладает несколькими дополнительными качествами, оказывающими благотворное действие на здоровье человека. Яблочный уксус содержит целый ряд минеральных соединений, свыше тридцати питательных веществ, а также пектин, оказывающий благотворное влияние на сердце. Кроме того, в яблочном уксусе содержится несколько жизненно необходимых аминокислот.

Соление в деталях

Если говорить о засолке овощей, существуют две разновидности этого способа заготовок: сухой и мокрый посол. Сухой посол заключается в обычном пересыпании

сырья солью. Мокрый посол предусматривает использование рассола (водного раствора соли определенной концентрации), который приближает начало процесса брожения.

В чем же соль... солений? Обычно соль добавляют в количестве 2—3% от веса сырья непосредственно в измельченные овощи, например капусту, либо в виде 4—8%-го рассола при засоле целых плодов. Делается это потому, что более высокая концентрация соли тормозит активность молочнокислых бактерий и в результате ухудшает вкус готовой заготовки. Напротив, в соответствующей рецепту концентрации соль препятствует развитию многих микроорганизмов, почти не влияя на процесс молочнокислого брожения. К слову, именно последствия процессов брожения, а не только и не столько соль обуславливают классический, ни с чем несравнимый вкус солений. В этом вкусе и еще в особенном, свойственном только соленьям аромате вся их магическая сила, секрет которой кроется в правильном использовании специальных пряностей, пряных трав и пряно-вкусовых добавок.

Без них соленье — не соленье. Традиционно для солений используют лавровый лист, душистый перец, семена горчицы, укропа, кориандра, тмина и сельдерея, а также прочие хорошо известные пряности. Кроме того, вкус и аромат вашим соленьям придадут укроп, эстрагон (тархун), базилик, чабер, сельдерей, причем как свежие, так и сушеные. Кроме трав в соленья принято добавлять

листья вишни, черной смородины, дуба, винограда и хрена. А если вы креативно настроены, смело используйте для солений и другие пряные растения: бархатцы, мяту, майоран, чабрец, розмарин, любисток.

Кроме соли, пряных трав и пряностей тут большую роль играют три классически незаменимых ингредиента: красный острый стручковый перец, корень хрена и чеснок.

Все эти добавки кроме ароматических и вкусовых качеств имеют незаурядные консервирующие свойства, поскольку содержат эфирные масла и фитонциды. А как известно, и те и другие подавляют развитие плесени и дрожжевых грибков и тем самым увеличивают сроки хранения солений. В листьях дуба, черной смородины, вишни и винограда к тому же содержатся дубильные вещества, благодаря которым сохраняется необходимая консистенция мякоти овощей, а также поддерживаются хрустящие свойства у огурцов и капусты.

А еще есть добавки, которые дополнительно обогащают соленья витаминами. Например, морковь обогащает квашеную капусту каротином. Для того чтобы ускорить начало брожения (ферментации), в посуду, наполненную сырьем для засолки, некоторые хозяйки кроме рассола добавляют корочку ржаного хлеба или немного уксуса: это помогает активизировать процесс сбраживания.

Успех вашего засолочного дела будет немало зависеть и от того, в чем вы будете солить. Для приготовления соленых заготовок вам много чего понадобится.

◆ Деревянная бочка, или большая эмалированная кастрюля, или любая другая подходящая емкость для засолки.

◆ Деревянный кружок, изготовленный из дерева лиственных пород (не фанерный!), диаметром немного меньше диаметра емкости для засолки; для небольшой емкости подойдет и мелкая тарелка.

◆ Хлопчатобумажная салфетка или марля.

◆ Вымытый и ошпаренный камень для гнета (известняк, сланец, песчаник или изделия из цемента для этого не подходят!). Если камня нет, можно использовать обычную банку с водой.

Ну и, конечно же, получить качественные соленые заготовки не удастся без соблюдения надлежащих санитарных условий. Все сырье должно быть свежим, здоровым и тщательно вымытым. Тару и инвентарь нужно правильно подготовить и обязательно ошпарить или прокипятить.

А чтобы ваши труды не пропали даром, соленья нужно правильно хранить. Тем, у кого есть погреб, тут особо переживать нечего. Погреб — идеальное место для хранения заготовок. У кого же его нет, могут пригодиться наши советы.

◆ Поскольку плесень на соленьях размягчает овощи и портит заливку, ее нужно часто и, главное, тщательным образом собирать. Когда плесень собрана, вытрите стенки посуды с соленьем чистым полотенцем, добавьте в него немного соли, а затем перемешивайте рассол несколько раз в течение 3—4 дней.

◆ Чтобы предупредить проникновение атмосферного воздуха в соленье, залейте его поверхность тонким слоем растительного масла.

◆ Если во время брожения из овощной массы выделилось мало сока, поверхность соленья прикройте пергаментной бумагой, а сверху щедро засыпьте ее солью.

◆ Если поверх засоленных в открытой посуде овощей вы уложите нарезанный тонкой стружкой корень хрена, овощи не заплесневеют, а вкус их значительно улучшится.

Засолка огурцов

Перед засолкой огурцы обязательно сортируют по размеру, моют и замачивают в воде на 5—8 часов. В процессе замачивания огурцы становятся упругими. Такие плоды при засолке не будут морщиться, внутри них не образуется пустот.

Подготовленные плоды укладывают в засоленную тару плотно, а не рыхлой россыпью. Укладка должна происходить так: дно, к примеру, бочки выстилают пряностями (специями), затем укладывают слой огурцов, далее снова слой пряностей, и так до самого верха. Сверху огурцы закрывают пряностями, заливают рассолом, кладут салфетку, круг и на него груз.

Приводим классические, наиболее распространенные, рецепты засолки огурцов (расчет сделан на 10 кг подготовленных огурцов).

* * *

10 кг огурцов, 350 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 40 г чеснока, перец стручковый горький по вкусу, 250 г черносмородинового листа, 100 г дубового листа; рассол: 5 л воды, 300—400 г соли.

* * *

10 кг огурцов, 300 г зелени укропа, 50 г эстрагона, 50 г корня хрена 30 г чеснока, перец стручковый горький по вкусу, 8 листочков сушеного майорана; рассол: 5 л воды, 300—400 г соли.

* * *

10 кг огурцов, 400 г зелени укропа, 5 г корня петрушки, 5 г корня сельдерея, 120 г черносмородинового листа, 70 г листьев хрена, 30 г листьев шпината; рассол: 5 л воды, 300—400 г соли.

* * *

10 кг огурцов, 300 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 30 г чеснока, 30 г эстрагона, 100 г корня петрушки, 20 г горького стручкового перца; рассол: 5 л воды, 300—400 г соли.

* * *

10 кг огурцов, 400 г зелени укропа, 60 г корня хрена, 100 г вишневого листа, 40 г чеснока, 20 г горького стручкового перца; рассол: 5 л воды, 300—400 г соли, 20 г горчицы в порошке.

* * *

10 кг огурцов, 300 г зелени укропа, 50 г корня хрена, перец стручковый горький по вкусу; рассол: 5 л воды, 300—400 г соли.

* * *

10 кг огурцов, 120 г зелени укропа, 1 ст. ложка семян укропа, 10 г острого стручкового перца; рассол: 5 л воды, 300—400 г соли.

* * *

10 кг огурцов, 300 г зелени укропа, 80 г чеснока, 50 г корня хрена, 50 г зелени сельдерея, 100 г черносмординового листа; рассол: 5 л воды, 300—400 г соли.

* * *

10 кг огурцов, 300 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 50 г эстрагона, 80 г чеснока, 100 г черносмординового листа, 20 г базилика, 20 г горького стручкового перца; рассол: 5 л воды, 300—400 г соли.

* * *

10 кг огурцов, 600 г зелени укропа, 70 г корня хрена, 30 г чеснока, 80 г острого стручкового перца, 100 г дубового листа; рассол: 5 л воды, 300—400 г соли, 20 г горчицы в порошке.

* * *

10 кг огурцов, 300 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 50 г чеснока, 20 г острого стручкового перца; рассол: 5 л воды, 300—4000 г соли, 20 г горчицы в порошке.

Огурцы-голубцы

2 кг огурцов, 1 кочан капусты, 300 мл яблочного сока, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки соли, укроп, чеснок и другие пряные ингредиенты по вкусу.

Капустные листья на 2 минуты опустить в кипящую воду, после чего вынуть их из воды, дать стечь жидкости. Листья подсушить в развернутом виде.

Огурцы выложить на сито, которое на 5 секунд опустить в кипящую воду и сразу же в холодную. Затем огурцы положить на хлопчатобумажную ткань и подсушить.

После этого каждый огурец завернуть в капустный лист и перевязать ниткой. Огурцы-голубцы осторожно, перемешивая пряностями, разложить в простерилизованные банки

Приготовление рассола: в 1 л кипящей воды растворить соль, сахар и яблочный сок, вскипятить.

Кипящим рассолом трижды залить огурцы (после каждого слива рассол снова кипятить), после чего банки герметично укупорить.

Огурцы «Майкопские»

Огурцы, хрен, чеснок, зонтики укропа, щепотка лимонной кислоты, 60 г соли.

Банку заполнить огурцами и пряностями, всыпать соль. Залить холодной водой и оставить при комнатной температуре на трое суток. В течение этого времени на поверхности заливки будет появляться пена, которую нужно снимать.

На четвертые сутки рассол слить, прокипятить его в течение 2 минут, снова залить огурцы (на 30 минут). Второй раз слить рассол, довести его до кипения, залить овощи, всыпать лимонную кислоту и закатать.

Полезная информация

- Лучшими сортами для засолки считаются муромские, неросимые и вязниковские, причем солят, как правило, огурцы поздних сборов, в конце лета, в более холодное время, когда они крепче и плотнее. Огурцы, собранные в жаркие дни, часто имеют пустоты и начинают быстро окисляться. Собирать их нужно только по утрам по росе или после дождя, когда огурцы бывают твердыми и сочными, и солить по возможности в день сбора. Отбирать самые зеленые, крепкие, с тонкой кожицей, сортируя по размеру и степени зрелости. Короткие части стебельков лучше оставлять. Огурцы перед засолкой, если они теплые, надо охладить, для этого опустить их на несколько часов в холодную воду со льдом, причем это необходимо делать и в том случае, если огурцы не совсем свежие и мягкие. Долго выдерживать в холодной воде не нужно — они много потом теряют во вкусе и долго впитывают рассол.

Огурцы с травами

2 кг огурцов, 0,5 стакана фруктового уксуса (210 г лимонной кислоты), 90 г соли, 90 г сахара, 50 г водки, хрен, листья вишни, листья смородины, зелень укропа и эстрагон по вкусу, 1,5 л воды.

Огурцы обдать крутым кипятком и сразу же поместить их в ледяную воду. Перекладывая овощи травами, заполнить банку и произвести трехкратную заливку рассолом.

Приготовить рассол: в кипящей воде развести сахар, соль и фруктовый уксус (лимонную кислоту). Провести трехкратную заливку: рассол залить в банку, выдержать 5 минут, рассол слить обратно в кастрюлю, нагреть до кипения, снова залить в банку; когда огурцы будут залиты рассолом в третий раз, влить водку и закатать.

Огурцы «Народные»

На 3-литровую банку: огурцы, 2 ст. ложки соли (без горки), 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка уксусной эссенции, небольшая щепотка семян горчицы, 4 бутона гвоздики, 4 горошины душистого перца, 6 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 2 зубчика чеснока, небольшой корень хрена, 1 зонтик укропа, 1 л воды.

Банку наполнить огурцами и специями. Залить кипятком до самого верха и оставить на 5 минут. Пока огурцы настаиваются, приготовить рассол из воды, сахара, соли,

гвоздики и обоих видов перца. С огурцов слить воду, залить их кипящим рассолом. Банку закатать, перевернуть вверх дном, укрыть чем-нибудь теплым и держать так до полного остывания.

Соленые огурцы с красной смородиной

Огурцы небольшого размера, листья хрена, красной смородины, ягоды красной смородины (на веточке); заливка: на 1 л воды — 50–60 г соли.

На дно литровых банок уложить листья хрена и красной смородины. Затем поместить огурцы, заполняя пространство между ними веточками ягод красной смородины.

Залить горячей заливкой, прикрыть банки крышками. Стерилизовать 10 минут, сразу закатать.

Огурцы, соленные с брусникой

2 кг огурцов, 2 головки чеснока, 2 ст. ложки соли, 60 г укропа, 500 г ягод брусники, 2 л воды.

Вымытые и обсушенные огурцы плотно уложить в простерилизованные банки вперемешку с чесноком, ягодами брусники и зонтиками укропа. Залить горячим рассолом. Стерилизовать: пол-литровые банки — 5 минут, литровые — 8 минут, трехлитровые — 15 минут.

Огурцы в... тыкве

1 тыква, 1 кг мелких огурцов, 100 г соли, 1 л воды,
1 пучок зелени.

С тыквы срезать «шапочку», удалить семена. Зелень промыть и мелко нарезать.

Уложить внутрь тыквы тщательно вымытые и обсушенные огурцы. Каждый слой переложить зеленью.

Залить все холодным рассолом, приготовленным из соли и воды. Закрыть «шапочкой», срезанной с тыквы.

Для вкусовых добавок можно использовать дубовые и вишневые листья, эстрагон, смесь майорана и базилика.

Малосольные огурцы с соком красной смородины

Огурцы, зелень укропа, петрушки, листья черной
смородины по вкусу, чеснок.

Заливка: на 1 л воды — 50 г соли; сок красной смородины.

У огурцов небольшого размера обрезать с обеих сторон кончики, сложить в таз, залить холодной водой на сутки, чтобы вышла горечь.

Затем огурцы обсушить салфеткой и уложить в литровые банки, заполняя пространство между ними укропом, петрушкой, чесноком, черносмородиновым листом. Влить по 0,5 стакана сока красной смородины в каждую банку.

Соль развести в воде, прокипятить 2—3 минуты, процедить и залить огурцы. Банки прикрыть крышками и стерилизовать 7—8 минут, затем сразу закатать и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Огурцы, соленные по-сибирски

На 3-литровую банку: 1,4–1,6 кг огурцов, 2 пучка укропа, 20 г листьев хрена, четверть зеленого сладкого перца, 5–6 листочков мяты, 4–5 долек чеснока, по 6–8 листьев вишни, винограда, черной смородины, 2 лавровых листа; рассол: на 1 л воды — 50–60 г соли.

Небольшие огурчики на 4—6 часов замочить в воде, промыть.

На дно банки уложить треть специй и пряностей, наполнить до половины огурчиками, положить еще треть специй, наполнить банки до плечиков огурцами, сверху уложить оставшиеся специи.

Вскипятить воду с солью, процедить, еще раз довести до кипения и залить в банку. Накрыть простерилизованными крышками. Закатать.

Полезная информация

- При засолке огурцов вместо сахара в рассол можно класть мед — соленье будет ароматнее.

Огуречные «Языки»

2 кг огурцов; рассол: 1 л воды, 100 г сахара, 15 г соли, 5 г лимонной кислоты, 5 бутонов гвоздики, 5 горошин душистого перца, 5 горошин черного перца.

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

Вскипятить рассол и залить огурцы. Выдержать 10 минут и переложить огурцы в банки. Залить этим же рассолом и стерилизовать банки: 1-литровые — 30 минут, 0,5-литровые — 20 минут. Закатать.

Банки при стерилизации должны быть погружены в воду по плечики.

Огурцы со щавелем

2 кг огурцов, 300 г щавеля, 1 л воды, 5 зонтиков укропа, 100 г сахара, 2 ст. ложки соли.

Огурцы обдать горячей водой, выдержать немного в холодной воде. Затем уложить огурцы в стерилизованные банки вместе с укропом.

Промытый щавель залить кипящей водой, прокипятить 2—3 минуты. Отвар процедить, щавель протереть через сито, соединить с отваром, добавить сахар, соль и снова прокипятить.

Кипящей массой залить огурцы 3 раза, выдерживая по 5 минут. Закрыть стерилизованными крышками и закатать.

Огурцы «Хрустящие»

На 3-литровую банку: 1,5–1,7 кг огурцов, листья хрена, вишни, черной смородины, веточки укропа, 5 долек чеснока, 4 ст. ложки сахара, 100 г соли.

На дно простерилизованной банки положить листья хрена, вишни, черной смородины, веточки укропа, дольки чеснока.

Насыпать соль и сахар, заполнить банки огурцами и залить холодной водой. Закрыть их полиэтиленовыми крышками, поставить в погреб. Готовность — через 3 месяца.

Огурцы с луком

1,4 кг огурцов, 750 г лука, 20 г укропа; на каждую 0,5 литровую банку: по 2–3 горошины горького и душистого перца, 0,75 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки 5%-го уксуса, 0,5 лаврового листа.

Огурцы нарезать кружочками, лук — кольцами, укроп мелко порубить. В подготовленные 0,5-литровые банки положить горошины перца, затем — нарезанные огурцы, лук, укроп, добавить соль, сахар, уксус, лавровый лист. Залить кипятком.

Банки закрыть крышками, выдержать 20 минут, затем поставить в кастрюлю с горячей водой, накрыть кастрюлю крышкой и стерилизовать при слабом кипении 10 минут. После стерилизации банки закупорить.

Огурцы соленые «Дачные»

На 3-литровую банку: 1,5–1,7 кг огурцов; 8 долек чеснока, 4 кусочка быстрорастворимого сахара, 3–4 лавровых листа, 12 горошин перца, 3 веточки укропа, 1,5 ст. ложки 6%-го уксуса; заливка: 1,5 л воды, 2 ст. ложки соли.

На дно подготовленной банки положить чеснок, сахар, лавровый лист, горошины перца.

Уложить вертикально огурцы. Сверху положить веточки укропа. Вскипятить воду с солью. Залить огурцы, влить уксус. Прикрыть банки крышками, стерилизовать 10–12 минут. Закатать, укутать до полного остывания.

Огурцы с морковью и луком

На 3-литровую банку: 1,5–1,7 кг огурцов; 1 морковь, 2 луковицы, 1 головка чеснока, по листу хрена, смородины, вишни, лавровишни, 1 зонтик укропа, 4–5 горошин черного перца, 5 ч. ложек соли, 10 ч. ложек сахара, 100 мл 6%-го уксуса.

На дно подготовленной банки положить морковь, разрезанную на четыре части, 2 небольшие очищенные луковицы, головку чеснока, листья хрена, смородины, вишни, лавровишни, зонтик укропа, горошины перца.

Уложить огурцы, залить кипятком на 15 минут. Воду слить, добавить в нее соль, сахар, столовый уксус, вскипятить еще раз, залить в банку, сразу же закатать.

Корнишоны пряные

На 1 кг корнишонов: 1 пучок зелени укропа, 1 лист хрена, 1 веточка эстрагона, 5 горошин черного перца, щепотка красного молотого перца, 1 головка чеснока; соль и сода; рассол: на 1 л воды — 0,5 стакана 7%-го уксуса, 15 г соли, 30 г сахара.

Корнишонами называют огурцы длиной 3—5 см, в 1 кг их может быть от 35 до 100 штук.

Свежие огурцы вымыть, вытереть полотенцем, уложить в эмалированную посуду, пересыпать солью с добавлением соды, чтобы корнишоны не утратили цвета. Выдержать два дня, после вынуть из соли, обтереть чистой тканью.

На дно стерилизованных банок поместить пряности: лист хрена, крупно нарезанный укроп, чеснок, черный и красный перец. Сверху вертикально уложить огурчики. Воду вскипятить с солью и сахаром, снять с огня, добавить уксус. Банки заполнить горячим маринадом до верха и пастеризовать в горячей воде при 85° С: 0,5-литровые банки — 10—12 минут, литровые — 15—20 минут. Закатать, перевернуть вверх дном и оставить до охлаждения. Хранить в прохладном месте.

Полезная информация

- *Перезревшие огурцы можно закатывать «голышами», то есть предварительно очищенными. Они получаются сладковатыми на вкус и нежными.*

Огурцы пряные

На 3-литровую банку: 1,5–1,7 кг огурцов, 1–2 зонтика укропа, листья смородины, вишни, 3–4 дольки чеснока; рассол: на 1 л воды — 50 г соли, 10 г сахара, 5 г лимонной кислоты.

Огурцы небольшого размера вымыть, замочить в холодной воде на 4–6 часов, время от времени меняя воду.

На дно банки уложить зонтики укропа, листья смородины и вишни, дольки чеснока, плотно, вертикально поместить огурцы. Залить кипящей водой на 3–5 минут, затем воду слить, добавить в нее соль, сахар, лимонную кислоту, довести до кипения и залить банки. Сразу же закатать, перевернуть вверх дном до полного остывания.

Малосольные огурчики

На 3-литровую банку: 1,5–1,7 кг огурцов, зонтики укропа, 1 лист хрена, 4 дольки чеснока, 5 листьев смородины, 10 горошин черного перца, 4 бутона гвоздики, кусочек корицы, эстрагон, 1 ст. ложка 6%-го уксуса или 1 ч. ложка эссенции; заливка: 1,5 л воды, 2 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара.

Приготовить заливку, вскипятив воду с солью и сахаром. Огурцы вымыть и залить на 3 часа, время от времени меняя воду. Уложить в банку зонтики укропа, лист хрена, чеснок, листья смородины, горошины перца, гвоздику, корицу, эстрагон.

Поместить вертикально огурцы, залить горячим рассолом на 3 минуты. Затем рассол слить, снова вскипятить, залить еще раз на 1 минуту, снова слить, снова вскипятить и залить в последний раз, добавив в банку уксус или эссенцию.

Закатать. Перевернуть вверх дном и оставить под одеялом до остывания.

Огурцы с корицей

4 кг огурцов, 1 стакан петрушки, 6 долек чеснока, 6 горошин черного перца, 1 ст. ложка молотой корицы, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара, 4 ст. ложки соли, 1 стакан 6%-го уксуса.

Огурцы нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см, петрушку и чеснок мелко порубить. Все соединить, добавить горошины перца, корицу, сахар, соль, растительное масло и уксус. Хорошо перемешать и поставить на 1 сутки в холодильник. Затем разложить в стерилизованные литровые банки, прикрыть крышками и стерилизовать 15 минут. Закатать.

Полезная информация

- За две недели до начала заготовки не применяйте на участке для подкормки азотные удобрения: они размягчают клетчатку огурцов.

Огурцы «Мелочовка»

Мелкие огурцы; 1 ч. ложка уксусной эссенции, 1 веточка петрушки, 1 луковица, 1 морковь на каждую банку; рассол: на 1 л воды — 1 ст. ложка с горкой соли, 2 ст. ложки без горки сахара, по 4–5 штук перца горошком (душистого и горького), гвоздики, лавровый лист.

В литровые банки уложить специи, огурцы, сверху на огурцы положить нашинкованную луковицу и нарезанную кружочками морковь, ветку петрушки.

Вскипятить простую воду, залить огурцы, оставить на 10 минут, затем повторить заливку кипятком. На третий раз в воду положить соль и сахар, вскипятить, залить огурцы, добавить в каждую банку по 1 ч. ложке уксусной эссенции. Закатать.

Мелкие огурчики в рассоле

2,8–3 кг мелких огурцов; 1 л 6%-го уксуса, 800 г сахара, 7 листочков смородины, 4 ст. ложки соли, 1 болгарский перец, 15 зубчиков чеснока, 3 лавровых листа, перец-горошек, корень петрушки, 3 мелкие моркови.

В большую кастрюлю вылить уксус, добавить соль и сахар, довести до кипения. В кипящий рассол положить огурцы, лист смородины, разрезанный на 4 части болгарский перец, морковь (целиком), чеснок.

Прокипятить 5 минут. Затем огурцы, перец и морковь вынуть, разложить по стерилизованным банкам. Рассол

вскипятить, добавить перец-горошек, лавровый лист. Сразу же залить огурцы, банки закатать и, укутав, оставить до полного остывания.

Огурцы с томатами

Огурцы, томаты; на 1,5-литровую банку: 10 горошин черного перца, 8 шт. гвоздики, 3–4 горошины душистого перца, 3–4 маленьких лавровых листа, 1 зубчик чеснока, 1 зонтик укропа, 1 ч. ложка 70%-го уксуса; рассол: на 1 л воды — 50 г соли, 50 г сахарного песка.

Банки и крышки простерилизовать. Разложить в подготовленные банки маленькие огурчики, поставив их вертикально, сверху положить по 3–4 мелких помидора, всыпать специи. Залить кипящим маринадом, добавить уксус и закатать. Банки укутать до полного остывания.

Огурцы с чесноком

13 кг огурцов, 0,5 кг зелени укропа, 80 г чеснока, 80 г хрена, 80 г эстрагона, 750 г соли.

Отобрать маленькие огурцы (не длиннее 7 см), выложить их в банку, перекладывая пряностями, и залить 7–8%-ным раствором соли. Закрыть жестяными лакированными крышками (прокипяченными в воде), но не закатывать, а оставить на 8–10 дней, затем долить рассола, закатать и поставить в холодное место.

Полезная информация

- Если вы пастеризуете банки с огурцами, не держите их в горячей воде дольше 15 минут: огурцы не будут хрустеть. Вполне достаточно 8–10 минут.
- Чтобы банки с огурцами не взрывались, перед засолкой вымытые огурцы поместите в таз и залейте на 20 минут кипятком. Затем воду слейте, а огурцы разложите по банкам.

Огурцы малосольные по-особому

100 г хрена, 5 зубчиков чеснока, на 1 л воды — 50 г соли.

На длительный срок можно сохранить и малосольные огурцы. Для этого засолить в эмалированной или стеклянной посуде (4–5 л) огурцы с ароматической зеленью. Зелень положить на дно, затем уложить вымытые огурцы, поверх снова положить зелень, залить прокипяченным в течение 3–4 минут и охлажденным раствором соли. Закрыть тканью и выдержать 3–4 дня в комнате при температуре 18–20 градусов.

Когда рассол приобретет приятный кисловатый вкус, снять ткань, слить раствор в другую посуду, а огурцы хорошо промыть охлажденной кипяченой водой и уложить в банки со свежей зеленью. Слитый раствор про-

кипятить, обязательно сняв образовавшуюся пену, и залить им огурцы, не доливая 3—4 см до края. Закрывать прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой (50—60 градусов) на слабый огонь для стерилизации.

Литровые банки прогреть в течение 15 минут, трехлитровые — 25 минут, затем герметично закупорить и охладить. Рассол в банке будет сначала мутным, потом осветлится.

Огурцы без стерилизации

На трехлитровую банку: 1,4 кг огурцов, 50 г укропа, 20 г листьев хрена, 30 г резаного сладкого зеленого перца, 6 г листьев мяты, 14 г чеснока, по 6—8 листьев вишни, винограда, черной смородины, кусочек горького стручкового перца, 2 лавровых листа; для рассола — 1 л воды, 50 г соли.

Свежие, только собранные огурцы небольшого размера и одинаковой удлиненной формы промыть, замочить в холодной воде на 4—6 часов и еще раз промыть. На дно банки уложить треть указанных в рецептуре специй, до половины наполнить огурцами, добавить еще часть специй, опять уложить огурцы, а сверху — оставшуюся зелень и специи.

Наполненные банки залить профильтрованным кипящим рассолом, накрыть прокипяченными крышками, герметически укупорить, охладить. Хранить в прохладном месте.

Полезная информация

- Чтобы соленые огурцы хрустели, добавьте в банки листочки травы амарант.

Огурцы малосольные быстрого приготовления

Для засолки 3 кг огурцов: на 2,5 л воды — 280 г соли.

Огурцы залить кипящим рассолом. А для того чтобы они остались крепкими, на дно банки и сверху можно положить 2—3 горсти дубовых листьев. На носике и у плодоножки у огурцов обрезать кожицу, посередине огурец можно проткнуть ножом.

Огурцы по-волгоградски

Для рассола: 10 л воды, 500 г соли, 500 г сахара, 100 мл уксусной эссенции.

Огурцы тщательно промыть, обрезать с двух сторон кончики, сложить в большой чистый бак или ведро, залить кипятком, закрыть крышкой, укутать одеялом. Когда вода в баке немного остынет, станет теплой, можно начинать консервирование. Приготовить рассол: в воде с солью и сахаром прокипятить укроп и петрушку, потом их вынуть. Перед тем как заливать рассол в банки, в него надо добавить уксусную эссенцию (рассол должен стоять на маленьком огне).

Трехлитровые банки ошпарить кипятком или подержать над паром. На дно каждой банки положить 2—3 зубчика порезанного чеснока, половинку сладкого перца, лавровый лист, 5 горошин черного перца, 0,25 чайной ложки молотого перца.

Разложить огурцы по банкам, залить кипящим рассолом до предела, закатать крышками.

Банки перевернуть, накрыть одеялом, чтобы медленно остывали.

Малосольные огурчики на хлебе

На дно банки покрошить 3 булочки белого хлеба с отрубями. Сверху положить огурцы (около 2 кг).

Рассол: на 1,5 л кипятка — 3 ст. ложки с маленькой горкой крупной соли и 1 ст. ложка без горки сахара. Залить рассолом огурцы.

Полезная информация

- Чтобы готовые малосольные огурцы не превратились в обычные соленые, следует хранить их в холодильнике.
- Банку или кастрюлю с малосольными огурцами не нужно плотно закрывать, можно просто накрыть салфеткой, поскольку в процессе засолки рассолу нужен воздух.

Огурцы в холодном рассоле

Для рассола: 1 л воды, 2,5 ст. ложки соли.

Подобрать небольшие огурцы одинакового размера. Положить в банку приправы: чеснок, хрен, перец горошком, листья черной смородины, лавровый лист. Затем уложить огурцы плотным слоем. Залить банку холодным рассолом и оставить на 4—5 суток. Затем рассол вылить из банок, огурцы промыть два-три раза водой из-под крана, но так, чтобы приправа не выпала из банки. Промытые огурцы залить до верха холодной водой, банки закатать. Хранить в любом месте.

Огурцы в виноградных листьях

Для заливки: 1 л воды, 300 г яблочного или виноградного сока, 50 г соли, 50 г сахара.

Отобранные огурцы вымыть, обдать крутым кипятком, а затем промыть холодной водой. Каждый огурец завернуть в виноградный лист и плотно уложить в трехлитровую банку. Листья винограда сохраняют зеленый цвет огурцов и придадут им особый вкус.

Приготовить заливку из яблочного или виноградного сока, сахара и соли. Кипящим раствором залить огурцы, через 5 минут раствор слить в кастрюлю, снова довести до кипения и залить еще раз.

Этот процесс повторить два раза, затем сразу банку закатать.

Огурцы в огуречно-яблочном соке

Для раствора: 1 л сока из огурцов, 1 л сока из яблок,
100 г соли, 100 г сахара.

Яблоки и огурцы перебрать, вымыть, отделить сок через соковыжималку. Огурцы, предназначенные для консервирования вымыть, после промывки погрузить на 2—3 секунды в кипящую воду, затем уложить в трехлитровую банку и залить кипящим раствором на несколько минут.

Раствор слить, снова довести до кипения и залить огурцы. После третьей заливки банку закатать. Огурцы готовят без добавления пряных трав, они получаются как свежие.

Огурцы в горчице

1 кг мелких огурцов, 150 г репчатого лука, 1 пучок укропа, 0,25 ст. ложки столового уксуса, 350 г сухой горчицы, 5 ст. ложек сахара, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка перца.

Мелкие огурцы вымыть, вытереть насухо. Нарезать лук и укроп и вместе с сухой горчицей и сахаром положить в уксус и нагреть; добавить растертый лавровый лист и перец, затем, помешивая, вскипятить; положить, осторожно переворачивая их, в жидкость, дать закипеть, снять с огня и горячими вместе с жидкостью разложить в банки. Банки немедленно закатать.

Огурцы в тыквенно-яблочном соке

На 1 л тыквенного сока: 300 г яблочного сока, 50 г соли, 50 г сахара.

Небольшие огурцы хорошо вымыть, обдать крутым кипятком, уложить в трехлитровую банку. Приготовить заливку из тыквенного и яблочного сока с добавлением соли и сахара. Можно использовать только яблочный сок. Кипящим раствором запить огурцы, через 3—5 минут раствор слить в кастрюлю, снова довести до кипения. Повторить еще два раза. После третьего раза банку закатать.

Огурцы с водкой

На 10 кг огурцов: 2 корня хрена, 5 листьев хрена, 2 головки чеснока, 1 стручок горького перца, 5 стручков сладкого перца, 3—4 веточки сельдерея, 20 листьев черной смородины, 20 вишневых листьев, 1 пучок укропа; для заливки — 10 л воды, пол-литровая банка соли, 1 стакан водки, 10 ст. ложек столового уксуса.

Огурцы перебрать, вымыть. На дно банки уложить листья смородины, вишни, хрена. Приготовить укроп, сельдерея, сладкий перец, горький перец, чеснок. Плотнo уложить огурцы в банки, пересыпая их указанными специями. Приготовить раствор для заливки с добавлением соли, уксуса и водки.

Залить огурцы горячим раствором. На следующий день добавить раствор, не доливая его на 1 см до края банки, и закатать.

Огурцы «Сосновый бор»

На трехлитровую банку: 3 веточки сосны; для заливки — 1 л яблочного сока, 50 г соли.

Огурцы вымыть, пробланшировать несколько секунд в кипящей воде. Затем уложить в трехлитровую банку вместе с веточками сосны. Веточки сосны брать длиной 7—10 см (самые нежные кончики). Для заливки в яблочный сок добавить соль и вскипятить. Залить банку кипящим раствором на несколько минут, раствор слить, снова довести до кипения. После третьей заливки банку закатать.

Огурцы в клюквенном соке

Для рассола: 300 г клюквы (калины), 800 мл воды, 50 г соли, 50 г сахара.

Огурцы вымыть, погрузить на 2—3 секунды в кипящую воду, затем уложить в трехлитровую банку. Для приготовления раствора клюкву (можно взять ягоды калины) отварить в воде, протереть через сито, добавить сахар и соль и прокипятить. Залить на несколько минут огурцы приготовленным кипящим раствором, затем раствор слить, после третьей заливки банку закатать.

Пикули

На 5 литровых банок: 25 самых маленьких огурцов, 20 мелких помидоров, 5 штук моркови, 25 мелких головок лука, 25 зубчиков чеснока, 5 сладких перцев, 2 маленьких кабачка, кочан цветной капусты, 1 антоновское яблоко, зелень; для рассола: 2 л воды, 0,7 стакана сахара (120 г), 130 г соли, 200 г 6%-го уксуса, 5 лавровых листьев, 5 бутонов гвоздики, 15 горошин черного перца.

Взять самые маленькие огурчики, мелкие помидоры, сладкую морковь Каротель, цветную капусту, очень маленькие кабачки, самые мелкие головки лука, чеснок, сладкий перец, зелень, антоновское яблоко. Все почистить и помыть в проточной воде. Морковь и кабачки порезать, цветную капусту разделить на кочешки и на 3—4 минуты опустить в дуршлага в кипяток. Сладкий перец порезать на полоски. Всю зелень нашинковать кусочками длиной 2—3 см.

Овощи плотно уложить в банки: на дно положить веточку черной смородины с листком, сухое соцветие укропа, горсть нарезанной зелени и кусочек антоновского яблока.

Пять огурцов, четыре помидора, дольки цветной капусты, кусочки моркови и кабачков, луковки, зубчики чеснока, полоски сладкого перца, толстые мягкие стебли сельдерея и укропа располагать в банке как можно теснее, почти до самого горлышка. Сверху положить смородиновый лист с веточкой, горсть нарезанной зеле-

ни, соцветие укропа, один лавровый лист, гвоздику, три горошины перца. Все залить маринадом.

Для маринада воду с сахаром и солью прокипятить, процедить через марлю, еще раз вскипятить и перед снятием с огня добавить уксус и специи. Заполненные банки стерилизовать 12 минут с момента закипания воды.

Полезная информация

- *Лучше брать огурцы одинакового размера, чтобы соль распределилась равномерно.*

Малосольные огурцы в рассоле

Если заливать огурцы холодным рассолом, то готовы они будут через 2—3 дня. Горячий (но не кипящий!) рассол дает более быстрый эффект — малосольные огурчики можно пробовать уже через 8—10 часов.

Рассол не обязательно готовить заранее, можно поступить проще — в подготовленные банки, заполненные огурцами, выложить сверху соль (из расчета 2—3 ст. ложки на 3-литровую банку) и сахар, а потом аккуратно залить кипяченой водой. После чего закрыть банку крышкой и встряхнуть ее несколько раз, чтобы соль равномерно растворилась.

Кроме пряных трав и специй в компанию к огурцам можно добавить яблоки. Этот традиционный для солений фрукт придаст огурцам специфическую кислинку.

Малосольные огурцы с яблоками

1 кг огурцов, 2 зеленых яблока, 10 горошин черного перца, небольшие пучки петрушки и укропа, 2–3 листочка вишни, 8–10 листьев черной смородины, 1 небольшая головка чеснока, соль.

Огурцы, яблоки и зелень вымыть. У огурцов отрезать кончики. Яблоки разрезать на 4 части, не удаляя сердцевину. Чеснок разобрать на зубчики и очистить.

Сложить в банку или кастрюлю огурцы и яблоки, перемежая их зеленью и зубчиками чеснока. Добавить черный перец.

Вскипятить воду, добавить соль (из расчета 2 ст. ложки на 1 литр воды) и тщательно перемешать. Залить огурцы горячим рассолом. Через 8–12 часов огурцы будут готовы.

Малосольные огурцы с соком лайма

1,5 кг огурцов, пучок укропа с зонтиками, 7 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 4–5 веточек мяты, 4 лайма, 1 ч. ложка сахара, 3,5 ст. ложки соли.

Слегка растолочь в ступке горошины перца с сахаром и порцией соли — 2,5 ст. ложки.

С вымытых и обсушенных лаймов снять мелкой теркой цедру, добавить к смеси соли и перца. Из цитрусовых выжать сок. Мелко нарезать стебли укропа и мяту (листья вместе со стеблями). У огурцов срезать кончики с обеих

сторон, после чего разрезать каждый огурец на 2—4 части, в зависимости от размера. Уложить их в глубокую тарелку. Посыпать огурцы смесью из ступки, полить лаймовым соком и перемешать.

Затем посыпать оставшейся солью и рубленой зеленью, перемешать. Через 30 минут огурцы будут готовы.

Перед подачей на стол с огурцов стряхнуть соль и большую часть зелени.

Полезная информация

- Чтобы огурцы получились хрустящими и плотными, нужно предварительно подержать их 2—3 часа в холодной воде.

Малосольные огурцы с молодыми кабачками

1 кг огурцов, 1 кг молодых кабачков, 3 ст. ложки соли, 1 ч. ложка сахара, 3 листочка вишни, 5—7 листьев черной смородины, 2 листа хрена, пучок укропа с зонтиками, 3—5 зубчиков чеснока.

Огурцы вымыть, обсушить, обрезать кончики. Кабачки очистить, нарезать кружочками. Измельчить укроп и чеснок, листья вишни, смородины и хрена. Все ингредиенты уложить в подходящую по размерам емкость, закрыть и хорошо потрясти. Оставить на 1 час в тепле, а затем поместить в холодильник на 2—3 часа.

Малосольные огурцы в собственном соку

Суть этого способа заключается в том, что вместо рассола огурцы заливаются собственным соком, который можно приготовить даже из тех огурцов, которым не судьба стать малосольными — крупных и некрасивых.

Для получения огуречного сока очищенные огурцы можно протереть через сито, измельчить в блендере или пропустить через соковыжималку.

Малосольные огурцы с острым перцем

10 небольших огурцов для засолки, несколько крупных огурцов для «сока», 3 зубчика чеснока, 1 перец чили, три листа хрена, три зонтика укропа, 3 столовые ложки соли.

Крупные огурцы очистить и пропустить через мясорубку. На трехлитровую банку потребуется примерно 1,5 литра огуречного пюре.

Дно банки застелить листом хрена, положить зонтик укропа и разрезанную напополам дольку чеснока.

На зелень выложить одну столовую ложку соли.

Огуречной массой заполнить треть банки, опустить часть огурцов для засолки, распределив их вертикально.

Сверху положить лист хрена, укроп, чеснок и острый перец и еще ложку соли.

Добавить еще огуречной массы и выложить ряд огурчиков.

Снова всыпать ложку соли. Закрыть банку крышкой. Через 2 дня малосольные огурцы можно пробовать.

Огурцы крепкого посола

2 кг огурцов, 1,5 л воды, 150 г соли.

Огурцы вымыть, плотно уложить в трехлитровую стеклянную банку, разместив их вертикально.

Растворить в воде соль, холодным рассолом залить уложенные в банку огурцы, накрыть банку крышкой и поставить на постоянное место хранения.

За 5 дней до употребления огурцы вымачивают в холодной воде, доводя их до нужной степени солености.

Полезная информация

- Нужно обязательно обрезать у огурцов кончики: так плоды быстрее и лучше просолятся.
- Огурцы в банках нужно размещать вертикально — так они просолятся более равномерно.
- Соль лучше брать крупного помола, можно и морскую, но не йодированную!
- Огурцы не стоит плотно трамбовать в банку или другую посуду: в результате слишком тесного соседства они потеряют свои

хрустящие свойства.

Огурцы «Болгарские»

Для рассола: на 3 л воды: 8 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки соли, 5 ст. ложек 70%-го уксуса.

Огурцы разложить по банкам, добавить лавровый лист, перец горошком, укроп. Можно положить морковку и луковицу. Огурцы залить кипятком и дать постоять 20 минут, затем слить эту воду в кастрюлю и вскипятить. Добавить соль, сахар. Когда прокипит, выключить, слегка остудить и добавить уксус, залить огурцы и закатать.

Полезная информация

- Самые лучшие огурцы для быстрого засола — мелкие, крепкие и тонкокожие, ярко-зеленые и в пупырышках. Пупырышки свидетельствуют о том, что это засолочный сорт огурцов, а не салатный (гладкий).

Засолка помидоров

Процесс засолки помидоров начинается с их сортировки и мойки. Затем их укладывают в заранее подготовленную емкость вместе с пряностями (специями). Это может быть кадка, большая эмалированная кастрюля, ведро, стеклянные банки.

Пряности укладывают в три приема: на дно, в середину и сверху, то есть так же, как и при засолке огурцов. Укладывать нужно как можно плотнее, встряхивая при этом емкость. Уложенные помидоры, залитые рассолом, накрывают салфеткой, потом кружком, на который кладут подходящий груз. Нужно периодически снимать плесень и мыть кружок. Помидоры готовы к употреблению через полтора месяца.

Приводим классические, наиболее распространенные, рецепты засолки помидоров.

* * *

10 кг помидоров, 150 г чеснока, 20 г корня хрена, 20 г эстрагона, 10 г горького стручкового перца; рассол: 8 л воды, 400 г соли.

* * *

10 кг помидоров, 100 г зелени укропа, 2 г душистого перца горошком, 10 г лаврового листа; рассол: 8 л воды, 400 г соли.

* * *

10 кг помидоров, 5 г лаврового листа, 1,5 ч. ложки корицы; рассол: 8 л воды, 500 г соли.

* * *

10 кг помидоров, 200 г зелени укропа, 30 г чеснока, 30 г корня хрена, 10 г горького стручкового перца; рассол: 8 л воды, 550 г соли.

* * *

10 кг помидоров, 150 г зелени укропа, 30 г чеснока, 250 г сладкого красного стручкового перца, 15 г горького стручкового перца; рассол: 8 л воды, 500 г соли.

* * *

10 кг помидоров, 100 г зелени укропа, 60 г корня хрена, 60 г сладкого красного стручкового перца, 100 г вишневых листьев, 20 г горького стручкового перца; рассол: 8 л воды, 400 г соли.

* * *

10 кг помидоров, 150 г зелени укропа, 60 г корня хрена, 100 г черносмородинового листа, 30 г горького стручкового перца; рассол: 8 л воды, 500 г соли.

* * *

10 кг помидоров, 150 г сахара, 120 г соли, 2,5 ч. ложки корицы, 6 г лаврового листа, 50 г орехового листа, 4 ч. ложки горчицы; рассол: 8 л воды, 300 г соли.

Помидоры по-деревенски

10 кг помидоров, 1,1–1,2 кг соли.

Помидоры перебрать, вымыть и уложить в бочку, пересыпая каждый ряд сухой солью. Бочку закрыть кружком, сверху положить гнет. Хранить в холодном месте.

Помидоры с луком, морковью и сладким перцем

На 3-литровую банку: 1,8 кг помидоров, 4 луковицы, 1 морковь, 1 сладкий перец, зелень укропа, лавровый лист и перец горошком по вкусу; рассол: на 1 л воды — 40 г соли, 60 г сахара.

Лук порезать толстыми кольцами. Сладкий перец разрезать на 6 кусочков. Выложить порезанные овощи, помидоры, натертую на средней терке морковь, пряности. Наполненную банку залить рассолом, но не до самого верха, а так, чтобы осталось место для 3 ст. ложек растительного масла. Закатать и стерилизовать в течение 5 минут.

Банки перевернуть вверх дном, укрыть чем-нибудь теплым, держать так до полного остывания.

Помидоры с овощами по-тихвински

2 кг зеленых помидоров, 2 кг огурцов, 2 кг белокачанной капусты, 4 кг сладкого перца, 2 кг моркови, 500 г зелени; рассол: 10 л воды, 2 стакана соли.

Перцы наколоть в нескольких местах. Кочан капусты разрезать на 8 частей. Все овощи вымыть и обсушить. Огурцы замочить на 4 часа.

В большую кастрюлю выложить овощи слоями, закрыть зеленью (петрушка, сельдерей, укроп). Залить холодным рассолом, прикрыть салфеткой и установить гнет. Вынести в прохладное место. Овощи будут готовы через 20 дней.

Зеленые помидоры с овощами

2 кг зеленых помидоров, 1 кочан белокочанной капусты, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 250 г зелени (петрушка, укроп, сельдерей); рассол: на 1 л воды — 60 г соли.

Помидоры вымыть, удалить плодоножки. Сладкий перец вымыть. В нескольких местах у основания наколоть вилкой. Морковь вымыть и очистить. Кочан капусты очистить от покровных листьев, разрезать на 8 частей.

На дно емкости для посола уложить половину зелени, на нее — слоями овощи, затем — оставшуюся зелень.

Приготовить рассол, вскипятив воду с солью. После того как он остынет, залить им овощи. Сверху поместить деревянный кружок и гнет. Оставить на 4 дня при комнатной температуре. После этого перенести на хранение в прохладное место. Овощи к употреблению будут готовы через 20 дней.

Помидоры натуральные

Плотные небольшие помидоры; рассол: на 1 л воды — 50–60 г соли.

Вскипятить воду с солью. Помидоры вымыть, обсушить, уложить в подготовленные литровые банки, залить кипящим рассолом.

Прикрыть банки крышками, стерилизовать 8–10 минут, затем сразу же закатать.

Помидоры, засоленные без кожицы

Помидоры овальной формы или мелкие круглые; рассол: на 1 л воды — 50–60 г соли.

Помидоры промыть, уложить в дуршлаг и на 1–2 минуты погрузить в кипящую воду, затем сразу же охладить холодной водой. Снять кожицу. Вскипятить воду с солью.

Уложить подготовленные помидоры в литровые банки, залить горячим рассолом. Прикрыть банки крышками, стерилизовать 10–12 минут, затем сразу же закатать.

Помидоры с морковью и луком

На 1 трехлитровую банку: 2–3 кг томатов, по 1 луковице и моркови, 1,5 ч. ложки уксусной эссенции; рассол: на 2 л воды — 1 стакан сахарного песка, 1,5 ст. ложки соли, 10 горошин перца, 2 лавровых листа, укроп.

Приготовить рассол, прокипятив все компоненты в течение 15 минут.

На дно стерилизованной банки положить нарезанную кольцами луковицу и нашинкованную соломкой морковь.

Помидоры помыть, треугольничком вырезать плодоножку и уложить в банки. Залить крутым кипятком и выдержать 10 минут. Затем воду слить и сразу же залить кипящим рассолом. В каждую банку добавить уксусную эссенцию. Закатать, перевернуть вверх дном, закутать в одеяло и выдержать до полного остывания.

Помидоры «Вишневый сад»

На 3-литровую банку: помидоры, по 5 веточек вишни с листьями длиной около 10 см; рассол: на 1 л воды — 100 г сахара, 30 г соли, 3 г лимонной кислоты.

Спелые помидоры вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножек (чтобы не лопались), уложить в 3-литровую банку вместе с вишневыми веточками.

Сахар, лимонную кислоту и соль растворить в воде и кипящим рассолом трижды залить томаты. Банку закатать крышкой, укутать.

Помидоры в рассоле

На 3-литровую банку: помидоры, 8–10 долек чеснока, 10–12 горошин черного перца, 3 ч. ложки столового уксуса; рассол: на 1,5 л воды — 100 г сахара, 50 г соли, 3–4 лавровых листа, пряные травы, 2–3 бутона гвоздики, 2–3 горошины душистого перца.

Помидоры вымыть, положить в таз и залить кипятком на 5 минут.

На дно 3-литровой банки положить чеснок, горошины перца, уложить помидоры.

Приготовить рассол: воду вскипятить, добавить сахар и соль, лавровый лист, немного пряных трав, бутоны гвоздики, горошины перца. Еще раз довести до кипения, убрать пряные травы. Залить помидоры кипящим рассолом, добавить столовый уксус. Закатать, укутать.

Помидоры с болгарским перцем

На 3-литровую банку: помидоры, 1 лавровый лист, 1 долька чеснока, зелень петрушки и сельдерея, 1 болгарский перец, 5–6 горошин перца, 1 ст. ложка столового уксуса, 3 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки соли.

Помидоры вымыть, высушить. На дно банки положить петрушку, лавровый лист, дольку чеснока, перец-горошек.

Заполнить банку помидорами, поместив в середину болгарский перец, разрезанный на 4 части. Сверху уложить зелень сельдерея.

Залить помидоры крутым кипятком и оставить до остывания. Затем воду слить, добавить сахар, соль, вскипятить.

Кипящей заливкой залить помидоры, добавить столовый уксус. Сразу закатать и убрать на холод.

Помидоры со сливами

По 1 кг помидоров и слив; заливка: на 1 л воды — 100 г сахара, 15 г соли.

Помидоры и сливы вымыть, томаты наколоть вилкой, уложить в стерилизованные банки. Сахар и соль растворить в воде, вскипятить и залить банки. Оставить на 10 минут, затем рассол слить, вскипятить, оставить на 10 минут и еще раз вскипятить и залить. Банки закатать, укутав, оставить остывать.

Помидоры пряные

На 3-литровую банку: мелкие помидоры, 10 стеблей укропа, 10 листов черной смородины, полпучка зелени петрушки, полстручка горького перца, листья мяты; рассол: на 1 л воды — по 50 г соли и сахара, 3 ч. ложки уксусной эссенции.

Вскипятить воду с солью, сахаром, снять с огня, добавить уксус.

Бурые, розовые или зеленые помидоры промыть. На дно банки уложить специи и пряности, уложить подготовленные помидоры, залить кипящим маринадом. Прикрыть банку крышкой, стерилизовать 25–30 минут, сразу же закупорить, перевернуть вверх дном.

Помидоры с яблоками

На 3-литровую банку: небольшие помидоры, 2 веточки укропа, 3–4 дольки чеснока, 3–4 кислых яблока; рассол: на 1,25 л воды — 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка с горкой сахара, лавровый лист, перец, гвоздика по вкусу.

Яблоки очистить от семян, разрезать на четвертинки. На дно банки уложить специи и половину долек яблок, на них — подготовленные помидоры, сверху — оставшиеся яблоки. Залить кипятком на 5–10 минут.

Кипяток слить, добавить соль, сахар, пряности, вскипятить, залить кипящим рассолом банку так, чтобы перелилось чуть-чуть через край. Закатать, перевернуть, укутать.

Полезная информация

- Чтобы помидоры при засолке не потрескались, проколите деревянной палочкой кожицу в нескольких местах около плодоножки.

Помидоры с тертым чесноком

На 3-литровую банку: помидоры, 1 ст. ложка с верхом тертого чеснока; рассол: на 1,5 л воды — 1 ст. ложка соли, 100 г сахара.

В простерилизованную банку уложить красные помидоры, залить кипятком и оставить до маринада.

Рассол: растворить в воде соль и сахар, довести до кипения. Как только маринад закипит, слить из банки воду, на помидоры положить тертый чеснок и залить кипящим маринадом. По желанию можно добавить 6%-ный уксус — 1 ч. ложку. Закатать, укутать.

Помидоры «Для салата»

Помидоры с толстой кожей.

Помидоры вымыть, нарезать немного крупнее, чем на салат. Сложить в банки объемом 0,5 или 0,7 л, залить холодной водой, прикрыть крышками и стерилизовать 10—15 минут с момента закипания. Закатать.

Зимой открыть, воду слить, добавить соль, растительное масло, лук, чеснок — и салат из свежих помидоров готов.

Помидоры с луком

На литровую банку: небольшие помидоры, репчатый лук, 1 веточка укропа, по 2–3 листа черной смородины и вишни, 1 долька чеснока, 3 ст. ложки растительного масла.

Рассол: на 3 л воды — 3 ст. ложки соли, 7 ст. ложек сахара, по 10 горошин душистого и горького перца, 1 ст. ложка 9%-го уксуса, 3–4 лавровых листа.

Приготовить рассол, вскипятить воду с солью, перцем, лавровым листом и уксусом. Помидоры разрезать вдоль пополам, лук нарезать кольцами.

На дно литровой банки положить укроп, листья черной смородины и вишни, дольку чеснока, влить растительное масло, уложить помидоры срезом вверх. На помидоры — кольца лука. Залить теплым рассолом, прикрыть крышками и пастеризовать 12–15 минут. Закатать.

Помидоры по-чешски

3 кг помидоров, по 1 кг репчатого лука и болгарского перца, 5 головок чеснока, 5 горошин душистого перца; рассол: 2 л воды, 3 ст. ложки соли, 6 ст. ложек сахара, 1 ст. ложка уксусной эссенции, 2 ст. ложки растительного масла.

Крепкие красные помидоры порезать на четыре части, лук и болгарский перец — кольцами, чеснок измельчить. Банки простерилизовать. Выкладывать слоями помидоры, затем перец, лук, последний слой — чеснок. Овощи

залить горячим маринадом. Стерилизовать: 0,5-литровые банки — 10 минут; 1-литровые банки — 15 минут.

После закатать, перевернуть крышками вниз, укутать до полного остывания. Из этого количества продуктов получается 7 банок по 1 литру.

Помидоры красные дольками

Плоды нарезать на дольки, помещают в кастрюлю и варят 10 минут при легком помешивании. Разваренную массу переложить в банки, предварительно нагретые горячей водой. Горячие банки емкостью 2—3 л быстро заполнить кипящим продуктом и, накрыв крышками, прогреть в слабокипящей воде: пол-литровые — 10 минут; литровые — 12 минут, затем закупорить прокипяченными крышками. Каждую банку несколько раз перевернуть и оставить на охлаждение в лежащем положении.

Помидоры «Отборные»

На литровую банку: 600 г красных отборных помидоров, 2 ч. ложки соли; рассол: 1 л воды, 1 неполная ст. ложка соли.

Плоды отбирают с хорошей ровной окраской, плотные и однородные по размеру, укладывают в банки и заливают кипящим рассолом. Банки с помидорами стерилизуют в кипящей воде: литровые — 15 минут, трехлитровые — 25 минут, закатывают и охлаждают.

Помидоры «Петрушка»

На литровую банку: 400–600 г томатов, 1–2 луковицы, 1–1,5 пучка петрушки, 1–2 дольки чеснока; рассол: на 1 литр воды — по 2 ст. ложки соли, сахара и растительного масла.

Рецепт подходит для консервирования помидоров крупных или с изъяном. Помидоры нарезать кусочками, петрушку крупно порубить. На дно банок положить нарезанный кружочками лук, измельченный чеснок. Далее укладывать слоями помидоры и петрушку. Петрушки можно взять больше. Сверху положить кольца лука.

Приготовить маринад, вскипятив воду с солью, сахаром и маслом (масло добавлять не обязательно).

Залить банки кипящим маринадом, стерилизовать 10–20 минут. Закатать. Кусочки томатов остаются целыми, имеют необычный вкус.

Томаты целые

Для рассола на 1 л воды: 50–60 г соли.

Использовать красные плоды овальной или сливовой формы, а также мелкие круглые, диаметром до 3–4 см.

Томаты отсортировать по величине, степени зрелости и окраске, очистить от плодоножек, промыть в проточной воде, уложить в дуршлаг или на бланшировочную сетку, на 1–2 минуты погрузить в кипяток и охладить холодной водой. После этого кожица легко отделяется от мякоти

ножом. Очищенные томаты уложить в подготовленные банки и залить горячим рассолом.

Банки стерилизовать при температуре 110 градусов: пол-литровые — 5—8 минут с момента закипания, литровые — 10—12 минут.

Полезная информация

- Обычный уксус при консервировании можно заменить яблочным. Он имеет более мягкий вкус и придает пикантность маринаду.

Томаты, соленные по старинному рецепту

Для рассола: на ведро воды — 2 тонких стакана сахара, 1 стакан соли, 15 лавровых листьев, по 1 ч. ложке размятых горошинок душистого и горького перца, пачка (100 г) сухой горчицы.

Чуть недозрелые твердые томаты хорошенько промыть и уложить в бочонок, ведро или кастрюлю, пересыпая листьями черной смородины. На дно тоже уложить листья. В приготовленный прокипяченный рассол, после того как он остынет, добавить сухую горчицу, размешать и дать отстояться.

Когда рассол станет прозрачным, чуть желтоватым, можно им заливать помидоры. Сверху, как обычно, положить чистую тряпочку и гнет.

Сухой засол помидоров

На 10 кг томатов — 1,1–1,2 кг соли.

Томаты перебрать, отобрать негодные, затем вымыть и уложить в бочку, пересыпая каждый ряд сухой поваренной солью. Бочку закрыть кружком, поверх которого положить небольшой гнет. Хранить в холодном месте.

Полезная информация

- Для кислых продуктов достаточной является температура стерилизации ниже 100 °С. В домашних условиях вода кипит при температуре 100 °С, а в промышленных условиях с помощью автоклавов стерилизуют при температуре 120 °С. Добавляя уксус, вы снижаете время нагревания, необходимое для гибели микроорганизмов.

Помидоры с молодой кукурузой

На 10 кг томатов — 550–600 г соли.

Для засола отобрать красные с прозеленью твердые помидоры. Засол производится в небольших дубовых бочках (25–50 л) или трехлитровых банках. На дно подготовленной тары положить листья черной смородины, предварительно ошпаренные кипятком. Томаты,

пряности, молодые стебли и листья кукурузы вымыть в холодной воде. На дно бочки уложить слой кукурузных листьев, затем рядами помидоры и пряности. Молодые стебли кукурузы разрезать на кусочки длиной 1–2 см, переслаивая ими каждый ряд помидоров.

Сверху помидоры накрыть листьями кукурузы и залить чистой водой. Соль всыпать в чистый марлевый мешочек, который положить поверх кукурузных листьев так, чтобы он находился в воде.

Полезная информация

- Сахар в рассол добавляется для того, чтобы ускорить процесс брожения и уменьшить кислоту плодов.

Помидоры с виноградом

На трехлитровую банку: 1 сладкий перец, 1 горький перец, 3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 5 листьев смородины, 4 листа вишни, 10 горошин черного перца, 1 лист хрена, 2 веточки укропа, петрушка, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 1 кисть винограда.

Помидоры очистить от плодоножек, промыть, проколоть в нескольких местах. В простерилизованную банку уложить специи, помидоры, виноград, соль, сахар, залить кипятком на 20 минут. Слитую воду снова довести до кипения, залить помидоры и закатать.

Помидоры зеленые с луком и морковью

5–6 крупных зеленых помидоров, 2 луковицы, 2 моркови, 60 г растительного масла, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки и сельдерея.

В кастрюлю положить мелко нарезанный репчатый лук, нарезанные дольками зеленые томаты, нарезанную кружочками морковь, зелень. Все это залить растительным маслом и тушить 30 минут. Когда помидоры станут мягкими, добавить толченый чеснок. Разложить в поллитровые банки и стерилизовать в течение 15 минут в кипящей воде, закатать.

Полезная информация

- Стерилизация — уничтожение бактерий, плесневых грибов и дрожжей. Нагреванием убивают микроорганизмы. Одновременно в тепле расширяется содержимое банки и вытесняет большую часть находящегося в ней воздуха. Банка закрыта, новый воздух не проходит. При остывании содержимое банки уменьшается, крышка засасывается.
- Отчего рассол становится темным? От йодированной соли. Соль выбирайте обыкновенную, без всяких добавок. Другая причина может крыться в воде, если в ней много железа, серы.

Помидоры десертные

На трехлитровую банку: 8–10 листьев лимонника;
для заливки — на 1 л яблочного сока — 30 г соли,
30 г сахара.

Некрупные плотные плоды промыть, очистить от плодоножек, пробланшировать в кипящей воде полминуты, предварительно наколов в нескольких местах. Уложить томаты в трехлитровую банку, добавить листья лимонника.

Яблочный сок вскипятить, добавив сахар и соль, залить кипящей заливкой томаты, через 3–5 минут заливку слить, вскипятить, повторить еще дважды. После третьего залива банку закатать.

Помидоры в ароматной заливке

Для заливки: 1 л яблочного сока, по 50 г соли и сахара.

Чеснок очистить, помидоры 30 секунд бланшировать в кипящей воде. Затем деревянной палочкой сделать сверху 2–3 прокола, чтобы не растрескалась кожица. Приготовить заливку из яблочного сока, соли и сахара. Томаты уложить в трехлитровую банку, пересыпая чесноком. Залить кипящей заливкой, быстро закатать и перевернуть вверх дном — до остывания.

Точно так же можно приготовить томаты с луком, который предварительно нарезать кольцами.

Помидоры «Желейные»

Для рассола: 4 л воды, 100 г соли, 500 г сахара, специи (корица, гвоздика, душистый перец, лавровый лист, укроп); для раствора желатина — 200 г теплой воды, 11 ч. ложек желатина.

Крупные плотные помидоры помыть, нарезать на 4—6 частей. Очистить лук и нарезать кольцами. Уложить в банки помидоры и лук, чередуя слоями (на трехлитровую банку понадобится 2—3 крупные луковицы). Приготовить рассол: воду, соль, сахар и специи прокипятить в течение 3—5 минут. Желатин залить теплой водой и настаивать 3—4 часа. Рассол смешать с раствором желатина и залить банки с овощами. Стерилизовать трехлитровые банки 20—30 минут. Перед закрытием банки крышкой влить 1 чайную ложку уксуса.

Соленые помидоры «6 соток»

На 1 л воды: 2 ст. ложки (с небольшой горкой) соли; на 3-литровую банку: 7 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 2 лавровых листика, 3 зубчика чеснока, укроп, листья черной смородины, 20 г горчичного порошка, кусочек хрена.

На дно банки уложить специи. Помидоры вымыть и плотно уложить в банку.

В 1 литре воды развести соль и довести до кипения. Остывший и профильтрованный рассол залить в банку с помидорами. На помидоры положить обваренную белую

хлопчатобумажную тряпочку и на нее насыпать столовую ложку горчичного порошка. Это делается для того, чтобы сверху не образовывалась плесень. Банку, не закрывая крышкой, оставить при комнатной температуре на 1 неделю.

Затем тряпочку с горчичным порошком осторожно вытащить, внутрь банки погрузить крест-накрест две деревянные палочки таким образом, чтобы они держались за плечики банки и не давали помидорам всплыть, сверху налить растительное масло слоем толщиной 2 см.

Закрывать полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место для окончательного дозревания. Готовность через 2—4 недели.

Если помидоры не будут долго храниться, то можно их солить в эмалированной или пластмассовой таре. Рассол делается так же. В тару уложить помидоры, пересыпая специями, залить рассолом, сверху положить большую тарелку, чтобы помидоры были полностью погружены, и держать при комнатной температуре три дня. Потом вынести на холод (например, на балкон или в холодильник). Можно есть через две недели.

Полезная информация

- Иногда приходится спасать заготовки, если в них помутнел рассол. Не открывая крышки, проткните ее чем-нибудь острым (отверткой), место прокола заклейте пластырем.

Помидоры с крыжовником

Для заливки на 1 л воды — 50 г соли, 50 г сахара.

Крыжовник перебрать, обрезать хвостики, наколоть. Подготовить томаты, пробланшировав их в течение полминуты в кипящей воде. Пересыпать крыжовником подготовленные томаты, укладывая их в трехлитровую банку. Вскипятить заливку, кипящим раствором залить томаты, через 3—5 минут раствор слить в кастрюлю, снова довести до кипения.

Повторить еще два раза. После третьего раза банку закатать.

Помидоры деликатесные

На трехлитровую банку: 30 г листьев мяты и эстрагона;

для заливки: на 1 л воды — 300 г сока красной смородины, 50 г меда, 50 г соли.

Помидоры промыть, отобрать одинакового размера, пробланшировать в кипящей воде полминуты, уложить в трехлитровую банку, добавить зелень: листья мяты, эстрагон. Приготовить заливку, в которую добавить сок красной смородины, мед, соль.

Кипящим раствором залить томаты, через 3—5 минут раствор слить, снова вскипятить. Повторить еще два раза. После третьего залива банку закатать, перевернуть вверх дном до остывания.

Полезная информация

- Температура кипячения зависит от вида продуктов и их кислотности. Чем кислее продукт, тем ниже температура, необходимая для консервирования, так как кислота, содержащаяся во фруктах, или добавляемый в овощи уксус (или лимонная кислота) имеют консервирующее действие.
- Продолжительность нагревания зависит от вида, твердости и плотности продукта, а также от величины банки. Грубые, твердые овощи требуют более длительной стерилизации, чем нежные, мягкие. Широкие банки нагреваются медленнее, чем узкие.

Томаты, соленные по-гомельски

На 10 кг томатов — 2 зонтика укропа и 1 — эстрагона, 1–2 стручка горького перца, немного свежих листьев черной смородины, хрена, сельдерея и петрушки, пастернака; для 10 л рассола — 600 г соли.

Томаты уложить в 3-литровые банки, перекладывая пряностями, запить рассолом. Неплотно закупорить крышками. Более спелые томаты залить более крепким рассолом. Можно и просто пересыпать их солью, не заливая раствором — томаты пустят сок.

Засолка перцев

Стручковый перец по-итальянски

Для 1,5-литровой банки: 3 стручка перца, 2 зубчика чеснока, 3 веточки тимьяна, 1 ч. ложка сахара, 1 л воды, 1 ч. ложка соли, 0,5 ст. ложки белого винного уксуса.

Промыть стручки перца. Разрезать на восемь частей и поместить в баночку. Обе головки чеснока очистить и вместе с тимьяном положить на перец. Растворить сахар в 1 ст. воды и добавить в баночку. В оставшиеся 4 ст. воды добавить соль и уксус и также залить в банку. Закрыть и хранить банку в холодильнике. Спустя 4 недели перец можно есть. Это блюдо прекрасно подходит к макаронам и мясным блюдам, а также является хорошей закуской.

Перец особый

1 стакан воды, 1 стакан яблочного уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 стакан меда, соль по вкусу.

Перец вымыть, надсечь вдоль тремя надрезами, бланшировать 5 минут в рассоле с добавлением яблочного уксуса, растительного масла, соли и меда. Раствор должен полностью покрывать перец.

Перец переложить в трёхлитровую банку, залить раствором, в котором он бланшировался, и закатать.

Перец «Светофор»

По 1 кг красного, желтого, зеленого сладкого перца, 2 кг моркови, по 1 кг кабачков и баклажанов, 2 кг репчатого лука, 1 стакан риса, по 1 пучку зелени укропа, петрушки, сельдерея, базилика, 0,5 л растительного масла.

Перец очистить от семян, срезав верхушку, вымыть, опустить в кипящую воду на 2—3 минуты, вынуть и обдать холодной водой.

Приготовить 3 вида фарша для начинки перцев. Овощи промыть, почистить. Рис промыть, отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг, промыть и разделить на три части.

1-й фарш: натереть 1 кг моркови на крупной терке. 1 кг репчатого лука порезать на мелкие кубики, спассеровать в растительном масле до мягкости, добавить морковь, жарить до готовности. Добавить треть риса и треть мелко нарезанной зелени, посолить. Нафаршировать этой смесью зеленые перцы.

2-й фарш: баклажаны нарезать мелкими кубиками, посолить, через 20 минут обжарить в масле до готовности. Добавить 1 кг спассерованного репчатого лука, порезанного полукольцами, по трети риса и зелени, посолить. Нафаршировать желтые перцы.

3-й фарш: обжарить 1 кг моркови, нарезанной мелкими кубиками. Кабачки, нарезанные мелкими кубиками, обжарить до готовности. Смешать морковь, кабачки, оставшийся рис, зелень, посолить. Нафаршировать красные перцы.

Фаршированный перец разложить в две 2-литровые банки (можно и в литровые, следите только за тем, чтобы в каждой банке были перцы разных цветов). Залить горячей заливкой, накрыть стерилизованными крышками и стерилизовать 40 минут (2 л) или 20 минут (1 л), закатать, укутать.

Для приготовления заливки помидоры пропустить через мясорубку, добавить на каждый литр массы по 1 ст. ложке с верхом соли и сахара, лавровый лист, перец горошком, раздавленный чеснок. Все вскипятить, снять пену. Варить до легкого загустения.

Перец с овощами

Для рассола: 1,3 л воды, 4 ст. ложки (90 г) сахарного песка, 2 ст. ложки соли, 1,5 ч. ложки (12 г) лимонной кислоты.

Вымыть сладкий красный или зеленый перец с плотной мясистой мякотью, молодые огурчики, плотные, ровненькие, красные небольшие помидоры, молодые кабачки и патиссоны с неогрубевшей кожицей. На дно трехлитровой банки положить зелень — петрушку, сельдерей, укроп и специи.

Помидоры проколоть спичкой, чтобы при стерилизации не лопнули. Кабачки и патиссоны бланшировать в кипящей воде 3—5 минут, а затем охладить в холодной воде. Теперь все это выложить в банку. Огурцы поставить вертикально, помидоры, патиссоны и перец выложить на

них, размещая между ними зелень петрушки, сельдерея, зонтики укропа.

Влить в банку, прокипяченную в течение 2—3 минут и охлажденную до 60 градусов, заливку, не доливая до самого верха 3—4 см, накрыть прокипяченной жестяной крышкой, поставить в кастрюлю с горячей водой, нагреть до 85 градусов и выдержать так 22—25 минут.

Затем герметически закупорить банку и охладить ее в холодной воде.

Если вы пользуетесь стеклянными крышками, нужно сразу закупорить банку и пастеризовать, погрузив банку с крышкой в горячую воду.

Трехцветное соленье с перцем

Для рассола: 0,5 л воды, 0,5 л уксуса (лучше винного или яблочного) и 80 г соли.

Это оригинальное и очень красивое соленье готовят из зеленого и красного сладкого перца и цветной капусты в равных количествах. Капусту разделить на соцветия, а перцы очистить от семян и порезать тонкими полосками. На дно банки или кастрюли положить сначала красный, а затем зеленый перец, затем цветную капусту и так чередовать, пока посуда не наполнится доверху.

Для аромата можно положить между полосками зеленого перца зелень петрушки.

Овощи придавить и залить остывшим рассолом. Хранить в прохладном помещении.

Перец с кабачками и яблоками

1 стакан воды, 1 стакан яблочного сока, 1 стакан меда, 30 г соли на 1 л раствора.

Подготовить перец, нарезав его кольцами шириной 1 см. Яблоки, вымыть, вырезать сердцевину, нарезать дольками. Молодые кабачки нарезать кружочками. Продукты бланшировать 3–5 минут в рассоле с добавлением яблочного сока, соли и меда.

Выложить все в трехлитровую банку.

Рассол довести до кипения и залить им содержимое банки, сразу закатать.

Перец в томатном соке

На 1 л томатного сока — 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки яблочного уксуса (или 0,5 ч. ложки лимонной кислоты).

Перец вымыть, удалить семена и перепонки, бланшировать в кипящей воде 3–5 минут, затем 1–2 минуты держать в холодной воде. После этого уложить плоды в литровые банки вертикально. Можно перцы и порезать.

Залить банки предварительно прокипяченным маринадом.

Банки прогреть в слабокипящей воде 10 минут, закатать и охладить.

Перец салатный

Болгарский перец разного цвета; заливка: 1 л воды, 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной кислоты.

Вскипятить воду с солью, сахаром и лимонной кислотой. Перец очистить от семян, опустить в кипящую воду и бланшировать 1—2 минуты. Сразу же охладить в холодной воде, уложить в подготовленные банки объемом 1 л широким концом вниз.

Залить горячей заливкой, прикрыть крышками и стерилизовать 12—15 минут. Укупорить.

Соленый болгарский перец

Болгарский перец; на каждую 0,5-литровую банку: по 5 бутонов гвоздики, 2 лавровых листа, 5 горошин перца, корица на кончике ножа, 1 ч. ложка растительного масла, 0,5 ч. ложки 70%-ной уксусной эссенции; рассол: на 1 л воды — 1 стакан сахара, 1 ст. ложка соли.

Приготовить рассол, вскипятив воду с сахаром и солью. В подготовленные банки положить гвоздику, лавровый лист, перец-горошек, корицу, влить растительное масло и уксус.

Перец нарезать дольками, промыть, залить кипятком на 5—7 минут, а затем разложить в подготовленные банки и залить кипящим рассолом. Закатать и укутать до остывания.

Перец «Пикантный»

На 3 кг перца: 1 кг моркови, 1 крупная яркоокрашенная свекла, 1 кг перезрелых помидоров, 3 крупные головки лука.

Помидоры прокрутить через мясорубку, отжать сок и варить на малом огне 10 минут. У перцев удалить семена. Морковь и свеклу натереть на крупной терке, лук нашинковать соломкой — все хорошо перемешать и этой смесью нафаршировать перцы. Уложить стручки в банки, залить кипящим томатным соком и закатать. Укутать, остывшие банки переставить в прохладное место.

Перец с томатами

На 5 кг болгарского перца: 2 кг помидоров, 300 мл растительного масла, 100 г соли, 100 мл 9%-го уксуса, 200 г сахара, по 100 г зелени петрушки и укропа, перец горький по вкусу.

Болгарский перец очистить от семян, разрезать на 3—4 части. Зелень измельчить, помидоры нарезать небольшими ломтиками.

В широкую посуду положить зелень, горький перец, помидоры, залить маслом, уксусом, добавить соль и сахар. Поставить на огонь и довести до кипения. В кипящую массу положить болгарский перец. Варить на слабом огне 10—12 минут. В горячем виде разложить по банкам, сразу же закатать.

Перец с патиссонами и яблоками

Болгарский перец, яблоки, кабачки или патиссоны, пропорции — по вкусу; на 1 л раствора: 1 стакан воды, 1 стакан яблочного уксуса, 1 стакан меда, 30 г соли.

У перца удалить семена, нарезать кольцами шириной 1 см. У яблок удалить сердцевину, нарезать дольками. Патиссоны нарезать кружочками. Приготовить раствор: вскипятить воду с уксусом, медом и солью.

Подготовленные продукты бланшировать 3–5 минут в кипящем растворе. Уложить все в 3-литровую банку. Раствор еще раз довести до кипения и залить овощи в банке, сразу закатать.

Перец соленый «Уральский»

При посоле в мелкой таре — 1 кг груза на 10 кг перца, при посоле в крупной таре — 0,5 кг груза на 10 кг перца; 2–3 процента соли от веса перца.

У перцев удалить плодоножки и семена, вымыть стручки, опустить их на 2 минуты в кипящую воду и сразу же остудить в холодной воде. Уложить в бочонок или кадку. Через каждые два-три ряда укладывать немного укропа, каждый ряд пересыпать солью.

Через 12 часов перец размягчится и даст сок. Тогда надо покрыть его деревянным кружком и положить груз.

Хранить в холодном помещении.

Для засола отобрать стручки средних размеров, вымыть, обсушить. Отрезать плодоножки вместе с семенниками, удалить отдельные семена, которые могут остаться внутри плода. После чистки каждый стручок густо посыпать солью и вложить по несколько штук один в другой.

Уложить в небольшой бочонок, накрыть деревянным кружком с гнетом и выдержать один день при комнатной температуре, после чего вынести в холодное место. В случае необходимости можно добавить рассол.

Перед употреблением в пищу перец вымочить в воде.

Полезная информация

- *При засолке болгарского перца в банку можно добавить несколько вишневых или виноградных листков или кусочек виноградной лозы. В рассол вместо сахара положите мед — вкус вашей заготовки станет необычным.*

Перец с чесноком

Перец очистить от семян, обжарить в подсолнечном масле (чтобы сок остался внутри стручка). На дно литровой банки положить 2 ч. ложки чеснока (через пресс), 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложку соли, 1,5 ч. ложки уксусной эссенции. Затем сложить перец в банки, влить по 1 ст. ложке масла, в котором жарился перец. Стерилизовать 20—30 минут.

Круглый перец с медом

Вымыть 3 кг круглого красного перца камби, отрезать плодоножки на 1 см от основания и проколоть в нескольких местах около семени. Уложить в банку, чередуя с розетками цветной капусты, посыпая горошинами черного перца, кусочками хрена, положив листья смородины и винограда. Залить уксусом, в котором растворены 1 ст. соли и 1 ст. меда. Эта смесь не варится, а уксуса нужно взять столько, чтобы покрыть плоды. Камби прижать сверху деревянным кружком, банку плотно закрыть и убрать в прохладное место.

Овощи с перцем по-болгарски

1 кг моркови, 5 кг болгарского перца, 2 кг цветной капусты, 500 г сахара, 1 стакан соли, зелень петрушки, 1,25 л столового уксуса.

Перец очистить от семян, разрезать на 4 части, морковь очистить и нарезать кружочками, цветную капусту разобрать на соцветия.

Подготовленные овощи положить в эмалированную посуду, всыпать сахар и соль, оставить на ночь. На следующий день уложить овощи слоями в банку, пересыпая крупно нарезанной зеленью петрушки.

Выделившийся из овощей сок смешать с уксусом, довести до кипения, поварить 4—5 минут, охладить и залить в банки. Банки закрыть.

Хранить в прохладном месте.

Засолка капусты

Капуста белокочанная «Городская»

*10 кг белокочанной капусты, 500 г моркови, 5 яблок,
200 г соли, 3 ст. ложки (с верхом) сахара.*

С вымытых кочанов снять верхние зеленые листья и еще несколько следующих за ними листьев. Целые листья отложить, а кочаны разрезать пополам, вырезать кочерыжки и все повреждения, а если надо, и черные точки.

Яблоки и морковь вымыть. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Отложив яблоки и морковь, шинковать капусту большим ножом или с помощью шинковки, пересыпать ее солью и тщательно перетереть руками. После этого добавить к капустной массе тертую морковь и сахар. Перед тем как укладывать капусту в предварительно ошпаренные кипятком банки, кастрюлю или бак, выстелить дно посуды чистыми целыми капустными листьями. Плотнo уложить в посуду часть капустной массы и утрамбовать ее руками так, чтобы капуста пустила сок.

Вместе с шинкованной капустой можно положить маленькие целые кочаны либо среднего размера, разрезанные пополам или на четыре части.

Яблоки нужно укладывать тоже послойно — можно целыми, а можно и четвертинками, тогда у них надо удалить семенные коробочки. Продолжать заполнять посуду

капустной массой, утрамбовывая каждый слой, пока она не заполнится. Сверху закрыть капусту целыми листьями, потом хлопчатобумажной салфеткой и положить деревянный кружок, а на него трехлитровую банку с водой.

Если капустная заготовка делается в банке, накрывать ее листьями и тканью, а затем ставить под гнет тоже обязательно. В этом случае вместо гнета можно использовать наполненную водой узкую банку или вставить в горлышко банки полиэтиленовый, а лучше два, вставленных один в другой пакета, наполнить их водой и завязать.

Подготовленную к заквашиванию посуду с капустой для ускорения процесса можно оставить на несколько дней при комнатной температуре. После того как капуста заквасится, переложить ее в другие банки, утрамбовать, сверху налить немного рассола.

***Чтобы заготовки из капусты сделать
пикантными, можно использовать
следующие варианты смесей.***

10 кг капусты, 25 г семян тмина или укропа, 200—250 г соли.

*** * ***

10 кг капусты, 25 г семян тмина или укропа, 100 г сушеных ягод можжевельника, 200—250 г соли.

*** * ***

10 кг капусты, 300—500 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200—250 г соли.

* * *

10 кг капусты, 200—250 г моркови, по 150—200 г корней петрушки, сельдерея и пастернака, 25 г семян тмина или укропа, 200—250 г соли.

* * *

10 кг капусты, 400—450 г моркови, 350—400 г корня пастернака, 200—250 г соли.

* * *

10 кг капусты, 300 г моркови, 200 г лука, 25 г семян укропа или тмина, 200—250 г соли.

* * *

10 кг капусты, 500 г моркови, 100 г лука, 3—4 лавровых листа.

* * *

10 кг капусты, 500 г яблок, 25 г семян укропа или тмина, 200—250 г соли.

* * *

10 кг капусты, 300 г моркови, 150 г яблок, 25 г семян тмина или укропа, 200—250 г соли.

* * *

10 кг капусты, 300—500 г моркови, 200 г яблок, 25 г семян тмина или укропа, 80 г сушеных ягод можжевельника.

* * *

10 кг капусты, 200 г клюквы (брусники), 100 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200—250 г соли.

* * *

10 кг капусты, 200 г ягод красной рябины, 300—500 г яблок, 25 г семян тмина или укропа, 200—250 г соли.

* * *

10 кг капусты, 1,5 кг фруктовой смеси (очищенные от сердцевинки дольки яблок и груш, половинки консервированных слив и персиков), 250 г соли.

* * *

Все овощи и фрукты, которые будут смешиваться с нашинкованной и перемешанной с солью капустой, принято измельчать следующим образом: корнеплоды натрите на терке, лук нарежьте кубиками, перец — кусочками, яблоки — дольками (иногда их можно оставлять целыми).

Лавровый лист обычно кладут целым, но можно нарезать его полосками. И еще очень важная деталь: соль для квашения капусты должна быть не йодированной и желательно крупного помола.

Капуста «Праздничная»

Для рассола: 2 л воды, 2 неполные ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 6–8 горошин перца, 4–5 лавровых листьев, 0,5 стакана яблочного уксуса (вливать в конце).

Крепкий кочан капусты нарезать крупными кусками, уложить в эмалированную кастрюлю. Между листочками положить тонкие кусочки чеснока, с боков и сверху — круглые ломтики сырой красной свеклы и залить рассолом. Закрыть кастрюлю крышкой. Через 3–5 дней капуста станет красного цвета. Хранить в холодном месте.

Капуста по-деревенски

Для рассола: на 50 кг капусты — 20 л воды, 1,6 кг соли.

Взять крепкие белые кочаны средней величины и несколько красных — они придадут рассолу цвет. Кочаны очистить от верхних листьев, крест-накрест разрезать у основания кочерыжки и вверх кочерыжками уложить в кадку с отверстием для стока рассола.

На дно кадки, чтобы процесс брожения прошел быстрее, положить немного ячменя. Поверх кочанов уложить деревянный круг и груз. Для рассола соль растворить в кипящей воде. Если жидкость окажется мутной, процедить ее через марлю. Важно правильно определить количество соли для рассола. Если положить ее слишком много — засол замедляется и капуста может испортиться, мало — засол протекает быстрее, но и капуста быстро приходит в негодность. Залить рассолом так, чтобы он покрывал капусту.

Пока идет засол, несколько раз сливать и снова заливать в бочку жидкость, тогда капуста просолится равномерно. В первую неделю рассол сливать через день, во вторую — через два-три дня, а затем — раз в неделю. Внимательно наблюдая за солением, можно исправить допущенную ошибку. При недостатке соли рассол густеет, а на вкус он пресный. Значит, надо немедленно слить его и прокипятить, добавив соли.

В капусту рассол выливать охлажденным. Если же рассол получился слишком крепким и капуста медлен-

но засаливается, надо слить часть рассола и добавить столько же холодной воды. После этого рассол сливать несколько дней подряд.

Когда капуста будет готова, кадку плотно закрыть крышкой.

Держать капусту в помещении при температуре 10—12 градусов.

Полезная информация

● Следите, чтобы в период закисания и дальнейшего хранения поверхность капусты всегда была покрыта соком, иначе она быстро заплесневевает и загниет. Если выделилось мало сока, долей в капусту рассол (на 1 л кипяченой воды 20 г соли). По мере появления плесени во время хранения удаляйте ее. Деревянный кружок, которым накрыта капуста, каждый раз мойте и обдавайте кипятком, а ткань кипятите. Когда процесс брожения закончится, рассол осветлится, а капуста осядет и приобретет приятный освежающий кисло-соленый вкус и станет хрустеть на зубах. По завершении процесса брожения, если оно проходило не в погребе, перенесите посуду с капустой в холодное место. Соленую капусту рекомендуется хранить при температуре не выше 10 °C.

Краснокочанная капуста в рассоле

На 10 кг шинкованной капусты: 200 г соли мелкого помола; для рассола: 400 г воды, 20 г соли, 40 г сахара, 500 г столового уксуса; на одну литровую банку — 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого, кусочек корицы, 3 гвоздики и один лавровый лист, 650 г капусты и 400 г воды.

Плотные, здоровые кочаны очистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку, капусту нашинковать. В алюминиевом тазу или эмалированной кастрюле тщательно перетереть руками соль с капустой и оставить на 2 часа. Затем капусту уложить в банки и плотно утрамбовать.

Перед укладкой на дно банки положить пряности. Затем в банки налить рассол. В банки с капустой рекомендуется налить сверху немного растительного масла и хранить при температуре не выше 12 градусов.

Капуста по-грузински

1 кг белокочанной капусты, 200 г столовой свеклы, 200 г сельдерея, 100 г зелени эстрагона, чабера, базилика, мяты и укропа, 7 зубчиков чеснока, щепотка красного острого перца, 3–5 горошин черного перца, 1 ч. ложка соли; заливка: 0,5 л воды, 0,5 л винного или столового уксуса, 25–30 г соли.

Капусту разрезать вначале на 8 частей, затем на более мелкие части. Нарезанную капусту переложить в кастрюлю, залить кипятком и варить 2–3 минуты. Вынуть

капусту и охладить в холодной воде. Свеклу очистить и нарезать тонкими пластинками, одновременно с приготовлением капусты в другую кастрюлю положить очищенный и нарезанный сельдерей, зубчики чеснока, соль, залить водой и довести до кипения.

Вынуть и охладить.

В подготовленные банки слоями положить капусту, свеклу, сельдерей, чеснок, посыпать пряностями.

Приготовить рассол: воду довести до кипения, добавить уксус, кипятить 3 минуты, затем охладить и залить в посуду с овощами.

Закрыть полиэтиленовой крышкой и оставить в теплом помещении на два дня, после чего перенести на холод.

Подавать без свеклы.

Цветная капуста соленая

Для рассола: на 1 л воды — 80 г соли; на 50 кг капусты — 100 г эстрагона, лавровый лист и душистый перец по вкусу.

У цветной капусты удалить зеленые листья, затем головки разделить на отдельные соцветия размером 2,5—3 см. Капусту вымыть. Пробланшировать в кипящей подсоленной воде в течение 4 минут, охладить в холодной, дать стечь воде и уложить в бочонок.

Добавить эстрагон, лавровый лист и душистый перец, залить рассолом. Выдержать при комнатной температуре 1—2 дня, после чего перенести в холодное место.

Капуста с подсолнечным маслом

На 10 кг капусты: 6 кг квашеной капусты, 1 кг сахара, 1 кг растительного масла, по 500 г свежей клюквы или брусники, винограда или маринованного крыжовника, маринованной сливы или вишни, моченых или маринованных яблок.

Взять заквашенную целыми кочанами капусту, промыть, нарезать небольшими кусочками, по 2—3 см. Моченые яблоки разрезать на 4—8 долек каждое, очистить от сердцевинки, удалить косточки из винограда или слив, перебрать и промыть бруснику или клюкву. Подготовленные таким образом овощи и плоды сложить в эмалированный таз, добавить сахарный песок, перемешать и оставить минут на 30—40. Затем добавить растительное масло и снова осторожно перемешать. Плотно уложить в банки, не помяв плодов и ягод. Капуста провансаль готова.

Хранить капусту в холодильнике не более 10 дней.

Соленая цветная капуста с морковью

Для рассола: на 1 л воды: 50 г соли и несколько горошин перца.

Цветную капусту разделить на соцветия и тщательно промыть. Морковь очистить и порезать кружочками. На дно банки уложить виноградные или черносмородиновые листья, зелень сельдерея и укропа, на три четверти заполнить банку капустой и морковью и сверху снова положить сельдерей и укроп.

Рассол прокипятить, налить в банки, плотно закрыть их пергаментом или целлофаном, крепко обвязав шпагатом. Хранить в прохладном месте.

Капуста «Оригинальная»

Для рассола: на 1 воды: 50 г соли, 1 ст. ложка свекольного сока или кваса.

Рыхлые небольшие кочаны разрезать на 4 части, обдать крутым кипятком и в остывшую капусту между листиками положить кусочки яблок и моркови, корни петрушки и, если есть, домашние заготовки сливы и груши.

Можно в каждую четвертинку укладывать одинаковые начинки, а можно в каждый листик одной четвертинки — разные.

Нафаршированные кочаны уложить в кастрюлю и залить раствором из воды, соли, свекольного сока или кваса.

Закрывать кастрюлю тканью, положить нетяжелый груз и оставить в комнате на 5—7 дней.

Хранить в холодном месте.

Полезная информация

- Самой вкусной и хрустящей капуста получается, если квасить ее на полнолуние, а также на растущую и прибывающую луну. Это 7, 8, 9, 15, 16, 17-й лунные дни октября и 6, 7, 13, 14, 15 и 16-й лунные дни ноября.

Капуста «Витаминная»

5—6 кг капусты, 1,5 кг моркови, 1,7 кг винограда без косточек, 8 сладких перцев, яблоки.

Нашинковать капусту в таз, пересыпать солью, перемешать, слегка перетирая руками, но не до сока. Затем подмешать тертую морковь, виноград и нарезанный перец. Уложить все плотно в кастрюлю, перекладывая слои яблоками. Из яблок сердцевину вынуть. Сверху положить перевернутую тарелку и гнет. Оставить в комнате для закисания на 2—3 дня, прокалывая деревянной палочкой до самого дна 3—5 раз за день, чтобы выходил образующийся при закваске газ. Как только капуста заквасится, переставить ее в прохладное место.

Цветная капуста «Пирамида»

900 г соцветий цветной капусты, 4 шт. красного и 4 шт. зеленого болгарского перца, 50 г петрушки; рассол: 0,5 л воды, 2 ст. ложки соли, 2 ч. ложки 70%-го уксуса.

Капусту разделить на соцветия и промыть. Перцы очистить от семян и нарезать тонкими кольцами. Петрушку нарезать. В банку укладывать слоями, слегка утрамбовывая: красный перец, петрушку, зеленый перец, капусту. Наполнить банку доверху, повторяя слои.

Добавить соль и залить банку кипятком до плечиков. Поставить банки в кастрюлю с горячей водой (на дно ка-

стрюли положить специальную решетку или ткань). Банки прикрыть крышками. Стерилизовать 25 минут. Влить уксус из расчета 0,7 ч. ложки на 1 л банку и до краев долить кипящую воду. Закатать. Перевернуть дном вверх и хорошо укутать.

Белокочанная капуста «Трехдневка»

Капуста; рассол на 1 л воды: 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара.

Капусту порубить или нашинковать, перемешивая с тертой на крупной терке морковью, без соли. Плотно уложить в трехлитровую банку и залить горячим рассолом. Прикрыв банку, поставить в миску, так как во время брожения рассол будет вытекать. Капусту периодически протыкать заостренной палочкой для удаления газа. Через 3 дня капуста будет готова. Хранить в холодном месте.

Капуста по-китайски

На 2,8 кг капусты: 2 моркови, 7–8 зубчиков чеснока; для рассола: 1 л горячей воды, 2 ст. ложки соли, 0,7 стакана сахарного песка, 1 стакан растительного масла без запаха, 0,7 стакана 9%-го уксуса.

Капусту и морковь нашинковать, чеснок порезать тонкими дольками. В подходящую емкость уложить слоями капусту, морковь и чеснок. Залить все горячим рассолом. Капусту делать вечером, а утром — готова!

Капуста белокочанная, квашенная кочанами

Первый способ

10 кг белокочанной капусты, 250 г соли.

С вымытых кочанов снять верхние листья и обрезать кочерыжки. Большие кочаны разрезать пополам, небольшие оставить целыми. 2 кочана нашинковать и смешать с солью. Подготовленные кочаны уложить в бочку или эмалированную кастрюлю рядами, пересыпая нашинкованной капустой, смешанной с солью. Закрывать хлопчатобумажной тканью, положить кружок и установить гнет.

Второй способ (в рассоле)

Для рассола: на 1 л воды — 40 г соли.

Подготовить кочаны так же, как при первом способе. Затем уложить их в бочку или кастрюлю, сверху накрыть чистыми капустными листьями и хлопчатобумажной салфеткой, положить деревянный кружок и гнет.

Приготовить рассол, растворив соль в кипящей воде, залить капусту рассолом, застелить салфеткой, положить кружок и гнет.

Квашеная кочанами капуста станет более нежной и одновременно останется упругой, а рассол ее приобретет более приятный вкус, если между рядами кочанов насыпать по горсти крупнотолченой кукурузы.

Капуста по-белорусски

1 кочан капусты, 1 морковь, 4 ст. ложки соли, 9 ст. ложек сахара, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9%-го уксуса, 9 лавровых листьев, 10 шт. черного перца горошком, 1,5 л воды.

Капусту вымыть, порезать крупными кусками и сложить в кастрюлю. Морковь помыть, почистить и нарезать тонкими кружками, положить к капусте в кастрюлю. Туда же добавить перец и лавровый лист. Приготовить заправку: в отдельную посуду налить воду, масло, уксус, соль, сахар и довести до кипения. Горячей заправкой залить капусту, накрыть крышкой и оставить в комнате на 2—3 дня. Затем капусту разложить по баночкам и хранить в холодильнике.

* * *

Рассол: 50 г соли, 3 г лимонной кислоты.

Головки цветной капусты тщательно вымыть, очистить от листьев, разрезать на соцветия. Подготовленную капусту бланшировать три-четыре минуты в кипящей подсоленной воде (1 г лимонной кислоты или 10 г поваренной соли на 1 л воды) и остудить в холодной. Плотно уложить капусту в подготовленную тару и залить холодным рассолом. Сверху накрыть холстом или марлей, положить деревянный кружок и гнёт. Держать при комнатной температуре. Когда начнётся брожение (заливка помутнеет, на поверхности образуется пена), перенести капусту в холодное место.

* * *

10 кг капусты, 50 г горького перца стручкового, морковь и свекла по вкусу, 100 г чеснока, 150 г зелени сельдерея и укропа.

Очистить капусту, разрезать ее на 4—5 частей. Уложить в эмалированную посуду. Нарезать мелко свеклу, морковь (эти овощи взять по вкусу) и пересыпать дольки капусты. Добавить чеснок, зелень сельдерея, перец стручковый горький (целый) и залить рассолом (на 1 л воды 1 ст. ложка соли). Выдержать при комнатной температуре в течение трех дней, затем перенести в прохладное место. Свекла окрашивает капусту в розовый цвет и придает ей приятный вкус.

* * *

2 кг белокочанной капусты, 1—2 моркови, 1 ст. ложка (с горкой) соли, 120 г сахарного песка.

Капусту мелко нашинковать и утрамбовать в 3-литровую банку вместе с натертой морковью. Добавить соль. Залить холодной кипяченой водой. Оставить на 3 дня закисать. Для выхода газов капусту необходимо протыкать деревянной палочкой. Затем рассол слить, добавить в него сахарный песок, хорошенько размешать и снова залить. Вынести на холод.

* * *

Лучше взять для соления кочаны осенних сортов и перерабатывать их быстро, пока не начали темнеть. Капусту делят на соцветия, промывают чистой холодной водой, плотно укладывают в банки и заливают

переваренным и охлажденным рассолом следующего состава: на 10 кг цветной капусты — 5.5 л воды, 400 г соли и 400 г уксуса. После двухнедельного брожения при комнатной температуре соленье переносят на холод.

* * *

Отделив каждый стебелек, срезать с них верхнюю кожицу и складывать в банки или маленькие кадушки (только не сосновые), залить кипятком, накрыть тотчас крышкой; через полчаса откинуть на решето; когда вода стечет и капуста обсохнет, сложить ее опять в кадушку, залить, процеживая сквозь салфетку, вскипяченной соленой водой так, чтобы покрыло капусту. Вода же должна быть солена так, чтобы на ней могло держаться сырое яйцо (т. е. на 3—4 стакана воды — 1 стакан соли). Не накрывать, пока вода не остынет; тогда прикрыть кружком, прижать камнем, в теплое время держать на льду, а зимой — в подвале.

Перед употреблением мочить цветную капусту в чистой воде, меняя ее, и потом варить в большом количестве воды.

Капуста по-гурийски

Очистить свеклу и нарезать ее большими пластинками толщиной 0,5 см. Капусту (небольшие кочаны) разрезать на шесть-восемь кусков (пересекая кочерыжку), крупно нарезать чеснок и сельдерей (по вкусу).

Уложить на дно посуды слой свёклы, потом слой капусты, густо посыпать чесноком и сельдереем; затем опять положить слой свёклы, слой капусты и т. д. до верха. Вскипятить воду, залить капусту горячим рассолом (на 1 л воды 1 столовая ложка соли). Вынести на холод.

* * *

Капуста, морковь и листья черной смородины по вкусу, на ведро капусты — 70 г соли, 5 лавровых листьев, 0,6 л воды.

Лучше использовать капусту «Слава», но можно пользоваться и другими позднеспелыми сортами. Сначала замочить кадку, пропарить ее листом черной смородины. Кочаны зачистить, нашинковать, морковь натереть на крупной терке.

Дно кадки выстлать зелеными листьями капусты, затем в кадку засыпать ведро измельченной капусты, добавить горсть тертой моркови, положить соль и лавровые листья. В кадке все тщательно перемешать, после чего засыпать следующее ведро капусты.

Капусту, не трамбуя, залить охлажденной кипяченой водой. Лить по стенке кадки, чтобы не смыть соль. Залитую водой кадку накрыть листьями капусты, а сверху разостлать белое хлопчатобумажное полотно. На следующий день накрыть кадку подогнутым деревянным кругом, на него положить тяжелый булыжник (весом до 10% массы капусты), слегка его прижать, чтобы появился сок на поверхности круга.

На третий день снова надавить на камень. Если верхний слой капусты потемнел, убрать камень. Так капуста стоит при комнатной температуре 8–12 дней, пока не закончится брожение. Слишком быстрое заквашивание (за 6–8 дней) нежелательно: такая капуста потом пере-киснет. Как только капуста заквасилась, разложить ее по банкам, закупорить крышками и спустить в погреб. Заполняя банки, нужно смотреть, чтобы в емкости не оставался лишний воздух.

Капуста фаршированная

На 12,5 кг капусты: 5 л воды, 400 г соли.

Взять крепкие белые кочаны средней величины и несколько красных — они придадут рассолу цвет. Кочаны очистить от верхних листьев, крест-накрест разрезать у основания кочерыжки и вверх кочерыжками уложить в кадку с отверстием для стока рассола. На дно кадки, чтобы процесс квашения прошёл быстрее, нужно положить немного ячменя.

Поверх кочанов уложить крестовину и груз. Для рассола соль растворить в кипящей воде. Если жидкость окажется мутной, процедить её через марлю. Залить рассолом так, чтобы он покрывал капусту. Пока идёт засол, надо несколько раз сливать и снова заливать в бочку жидкость, тогда капуста просолится равномерно. В первую неделю рассол сливать через день, во вторую — через два-три дня, а затем — раз в неделю.

* * *

На 1 л воды: 50 г соли, 1 ст. ложка свекольного сока или кваса.

Рыхлые небольшие кочаны белокочанной капусты разрезать на четыре части, обдать крутым кипятком и в остывшую капусту между листиками положить кусочки яблок и моркови, корни петрушки и, если есть, домашние заготовки сливы и груши.

Можно в каждую четвертинку укладывать одинаковые начинки, а можно в каждый листик одной четвертинки — разные. Нафаршированные кочаны уложить в кастрюлю и залить раствором из воды, соли, свекольного сока или кваса.

Закрыть кастрюлю тканью, положить нетяжёлый груз и оставить в комнате на пять-семь дней. Хранить в холодном месте.

Капуста с перцем

1 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 100–200 г лука, 40–60 г соли; заливка: на 1 л воды 0,4 л 9%-го уксуса, 200–300 г сахара; на литровую банку — 3–4 г семян тмина или укропа.

Зеленые мясистые плоды сладкого перца очистить от семян, бланшировать 4–5 минут в кипящей воде и фазу же остудить в холодной. Перец нарезать мелкими кусочками, капусту очистить и шинковать, как для квашения. Лук очистить и нарезать мелкими кубиками. Подготов-

ленные овощи смешать, добавить соль. Горячей заливкой заполнить банки на четверть. Овощной смесью заполнить банки так, чтобы заливка покрывала их сверху. Заливку не отливать.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки — 15 минут, литровые и двухлитровые банки — 20–25 минут.

Капуста соленая

1 кочан капусты (около 3 кг), морковь, чеснок, красный молотый перец; рассол: 2 л воды, 1 стакан сахара, 2,5 ст. ложки крупной соли, 2,5 ст. ложки 70%-ной уксусной эссенции.

В воду всыпать сахар, соль, влить уксусную эссенцию, оставить растворяться.

Капусту нарезать кубиками около 5 × 5 см, морковь натереть на терке, чеснок пропустить через пресс.

Складывать в емкость слоями: слой капусты пересыпать морковью, давленным чесноком, посыпать красным молотым перцем и снова слой капусты и так далее.

Залить рассолом, закрыть крышкой, положить гнет. Рассола может не хватить, но это не страшно: через несколько часов капуста даст сок и вся покроется рассолом.

Через сутки капусту сложить в банки вместе с рассолом, закрыть капроновыми крышками. Хранить в холодильнике.

Капуста по-кубански

10 кг капусты, 200 г моркови, 5 ст. ложек соли, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка тмина.

Капусту и морковь нашинковать, перемешать с солью, сахаром, тмином.

Сложить в эмалированную посуду, накрыть деревянным кружком, сверху положить груз.

Держать при комнатной температуре 2—3 дня, время от времени снимая пену и протыкая капусту деревянной палочкой. Затем хранить в холодном месте.

Брюссельская капуста в рассоле

3 кг брюссельской капусты; рассол: 2 стакана воды, 1 стакан 5%-го уксуса, 60 г сахара, 20 г соли, по 5 горошин черного и душистого перца, 4 бутона гвоздики, 3 листа эстрагона, 2 листа черной смородины, 2 г корня хрена, жгучий перец — на кончике ножа.

Приготовить рассол: в кипящую воду положить сахар, соль, пряности, варить 10—15 минут, охладить. Влить уксус. Капусту поварить 5—8 минут, откинуть на сито и переложить в подготовленные банки. Залить горячим маринадом. Банки можно закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить на холоде.

Если капуста предназначена для долгого хранения, банки с капустой простерилизовать, затем герметично закупорить.

Засолка баклажанов

Баклажаны квашенные, фаршированные зеленью и овощами

На трехлитровую банку: 2,3 кг баклажанов, 500 г моркови, 100 г корня петрушки, 100 г репчатого лука, 5–8 зубчиков чеснока, 50–70 г зелени петрушки и сельдерея (на вкус), 40 г соли для фарша, 200 мл растительного масла для обжаривания

Баклажаны вымыть, обрезать у них плодоножки и чашелистики. Посредине каждого плода сделать глубокий продольный надрез, не дорезая до конца 2–3 см.

Подготовленные баклажаны бланшировать в кипящей подсоленной воде (20–25 г соли на 1 л воды) 7–10 минут. Затем уложить их на кухонную доску, установленную на столе под углом 15–20 градусов. На баклажаны положить вторую доску, а на нее — что-нибудь тяжелое и выдерживать их так 3–4 часа. Это нужно для того, чтобы с баклажанов стекла лишняя жидкость.

Вымыть, очистить и приготовить овощи и зелень для фарша. Морковь нарезать соломкой, лук — пластинками толщиной 1–2 мм. Обжарить их в масле по отдельности. Белые корни и зелень нарезать кусочками длиной 1 см, спассеровать их в масле до полуготовности, смешать с обжаренным луком и морковью, затем добавить соль и перемешать.

Надрез каждого отжатого баклажана натереть растертым с солью чесноком, а затем с помощью чайной ложки наполнить их овощным фаршем. Чтобы фарш не высыпался, наполненные им баклажаны перевязать нитками или пробланшированными в течение 10—15 минут в кипятке стеблями сельдерея.

После этого плотно уложить баклажаны в банку, залить приготовленным заранее остывшим 3 %-ным раствором соли и перевязать горлышко банки марлей.

Оставить банку при комнатной температуре на 2 дня. Затем залить содержимое банки прокипяченным и охлажденным растительным маслом, накрыть прокипяченной крышкой и слегка (не герметически) закатать.

Поставить банку на хранение в холодильник.

Баклажаны по оригинальным рецептам

*3 кг баклажанов, 10 шт. красного сладкого перца,
1 средняя головка чеснока, 2 большие луковицы.*

Баклажаны вымыть и нарезать кружочками толщиной 1.5—2 см, посолить и оставить в миске. Затем нарезать соломкой перец и выложить его в другую миску. Добавить предварительно измельченный чеснок, влить 6 ст. ложек уксуса.

Пусть все это постоит, пока мы будем готовить подливку. 2 луковицы нарезать, затем поджарить их до золотисто-

го цвета, добавить 4 стакана томата, 5 ст. ложек сахара. Все это прокипятить в течение 1 минуты. Залить в перец и накрыть миску крышкой.

Пока перец настаивается, слегка поджарить баклажаны с двух сторон. Затем в литровые банки выложить слоями перец, баклажаны и так до самого верха. Верхний слой — перец. Банки стерилизовать 30—40 минут, после чего закатать и перевернуть вверх дном. Так держать до полного остывания.

* * *

10 баклажанов среднего размера, 10 помидоров, 10 луковиц, 10 шт. сладкого перца; сироп: 250 г растительного масла, 200 г сахара, 100 г столового уксуса, 2 ст. ложки соли.

Порезанные кубиками овощи засыпать в кипящий сироп и кипятить еще 20 минут. Разложить в стерильные банки, закатать.

* * *

На 3 кг баклажанов для рассола: 3 л воды, 4 ст. ложки соли, 500 г столового уксуса.

Баклажаны разрезать вдоль пополам. Шкуркой вниз положить в кастрюлю, залить рассолом и поставить варить, сверху положить гнет и кипятить вместе с гнетом (варить примерно 30 минут, пробовать вилкой). Когда баклажаны сварятся, слить рассол, затем остудить и положить чеснок, морковь (отварить и потереть на терке), петрушку и залить 500 г масла. Хранить в прохладном месте.

* * *

Баклажаны наколоть, положить в кипящий соленый раствор (1 стакан соли на 10 литров воды), отварить. Потом положить под пресс.

Выложить в банки петрушку, чеснок, баклажаны, залить теплым рассолом (1 л воды, 1 дес. ложка соли, лавровый лист, душистый перец), закатать.

* * *

2,5 л воды, 2,5 кг баклажанов, 100 г соли, 150 г столового уксуса, 250 г подсолнечного масла, 0,5 стакана крупно порезанного чеснока.

В кипящую воду с солью и уксусом опустить баклажаны, порезанные брусочками размером в мизинец, варить 5—7 минут (для этого потребуется большая кастрюля с крышкой). В другой кастрюле прогреть масло, проваренные баклажаны. Дуршлагом пересыпать в кастрюлю с маслом, всыпать чеснок, быстро и тщательно перемешать, выложить в горячие стерилизованные банки, закатать, укутать до остывания.

* * *

Баклажаны наколоть и отварить в соленой воде. Сложить в большую чашку или в дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем разрезать пополам, нафаршировать чесноком, залить рассолом (на 1 ведро 2 стакана соли) и оставить на 2—3 дня.

* * *

На 5 л воды для рассола: 1 стакан соли, 0,5 л столового уксуса.

Баклажаны порезать: крупные на 4 части, мелкие — пополам.

В кипящий рассол положить порциями и варить 5 минут. Вынуть, уложить в банки, чередуя слой баклажан, слой мелко нарезанного чеснока, слой баклажан и т. д. Залить кипящим маслом и закатать.

* * *

Баклажаны порезать на 4 части, если крупные — то большее число частей. Хорошо посолить и оставить на 3 часа, после чего ополоснуть холодной водой.

Рассол: на 2 стакана воды 0,5 стакана столового уксуса, лавровый лист, соль по вкусу.

Баклажаны выложить в банки, залить рассолом и закатать.

* * *

5 кг баклажанов, 5 л воды, 2 стакана столового уксуса, 1 стакан соли.

В кипящий рассол опустить порезанные на 8 частей баклажаны. Варить 5—7 минут. Вынуть из рассола и оставить на 12 часов.

Затем добавить 200 г толченого чеснока и 1 стакан подсолнечного масла. Все перемешать и разложить в банки. Хранить в прохладном месте.

* * *

Взять ведро не очень крупных баклажанов. Для приправы на каждую литровую банку 4 зубчика чеснока, 5 горошин черного перца, 6 ч. ложек сахара, 3 ст. ложки столового уксуса, 2 ч. ложки соли.

Баклажаны нарезать вдоль по всей длине не очень тонко. После этого обжарить их на растительном масле. Выложить в простерилизованные банки, сверху положить приправу и залить кипятком (2—5 ст. ложек на литровую банку, в зависимости от плотности укладки). Закатать.

* * *

Баклажаны разрезать вдоль, посолить, оставить на 2 часа, затем жарить на медленном огне в подсолнечном масле. На 1 кг баклажанов взять 2 сладких красных перца, 1 горький, 1 головку чеснока среднего размера. Все пропустить через мясорубку, добавить 2—3 ст. ложки столового уксуса. Оставить на 30 минут. Смазать баклажаны этой смесью и выложить в банки. Стерилизовать 30 минут. Закатать.

* * *

5 кг баклажанов немного проварить, затем положить под пресс, отжать, очистить и порезать на кубики. Кубики перемешать со смесью: 300 г чеснока, 200 г перца горького красного, 1 кг лука — все через мясорубку, 1 бутылка столового уксуса. Всю эту смесь разложить по банкам (5 литровых банок) и закрыть.

2 л томатного сока, 1 кг сладкого перца, 2 кг баклажан, 1 кг лука, 0,5 л растительного масла, 100 г сахара, 0,5 стакана уксуса, 2 ст. ложки соли, 1 горький перец.

Томатный сок прокипятить в течение 10 минут. Затем положить в него баклажаны, порезанные дольками, перец — соломкой, лук — кольцами, соль и варить 30 минут.

После этого влить масло и уксус и кипятить еще 10 минут, выложить в стерилизованные банки и закатать.

* * *

На 5 кг баклажанов: 1,5 кг помидоров, 1,5 кг сладкого перца и 1,5 кг лука.

У баклажанов срезать плодоножку и поставить в кастрюлю вертикально срезанным концом вверх. Затем нарезать кольцами лук, перец, помидоры и засыпать сверху. Добавить 4 ст. ложки соли, 1 стакан столового уксуса, 0,5 л растительного масла, 1 ст. ложку сахара и кипятить 40 минут. Разложить в пол-литровые банки и стерилизовать в течение 40 минут. Закатать.

* * *

2 кг баклажанов нарезать кружочками, хорошо посолить и оставить на 2 часа. Слегка обжарить. Остудить.

3 красных перца, 1 луковицу нарезать соломкой, 2 пучка петрушки измельчить, 1 зубчик чеснока растереть.

Рассол: 1 стакан кипяченой холодной воды, 5 бутонов гвоздики, 3 лавровых листа, 5 горошин перца, 0,5 стакана столового уксуса, 0,5 стакана растительного масла. Овощи выложить слоями в пол-литровые банки, поливая каждый слой рассолом. Стерилизовать 20 минут.

* * *

5 кг баклажанов нарезать крупными кусочками и обжарить в растительном масле.

Рассол: 3 стакана воды, 0,5 стакана растительного масла, 1 ст. ложка (с горкой) соли, вскипятить. После того как рассол остынет, добавить 100 г столового уксуса.

1 кг лука порезать кольцами, 2 головки чеснока измельчить. Баклажаны сложить в посуду и пересыпать слоями луком и чесноком. Залить рассолом и оставить на 2 суток. Сложить в литровые банки, стерилизовать 20 минут.

* * *

3 кг баклажанов порезать на 4 части, вымочить в соленой воде 1 час.

Смесь: 3 л томатного сока, 2 горьких перца, 10 шт. сладкого красного, 2 головки чеснока.

Все пропустить через мясорубку. Добавить 100 г соли, 100 г столового уксуса, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла. В этой смеси варить баклажаны, пока они не станут мягкими. Разложить в банки и закатать.

* * *

Подготовленные баклажаны слегка проварить, вынуть их из кипятка и охладить.

Приготовить начинку. Натертую на терке морковь выпарить на сковородке без жира, она должна стать мягкой и не подгореть. Баклажаны разрезать пополам от носочка до пятки, но не до конца. В охлажденную морковь добавить мелко нарезанный чеснок, перемешать и этой массой начинить баклажаны. Выложить их плотными слоями в засолочную емкость, пересыпая каждый слой зеленью (укроп, петрушка, лист смородины, хрен и т. д.).

Вскипятить рассол: на 10 л воды 750 г соли, лавровый лист, душистый перец горошком, 2 ст. ложки сухой горчицы (ее класть, когда масса когда закипит). После того

как рассол остынет, залить им баклажаны. Положить хлопчатобумажную салфетку, деревянный кружок, гнет.

* * *

10 кг баклажанов (кабачков) порезать кусочками, посолить (400 г соли), оставить на 3 часа. После этого обжарить их в алюминиевой кастрюле (1 л подсолнечного масла).

Приготовить смесь специй (смешать 200 г измельченных чеснока, 150 г горького перца, 500 г сладкого перца, 500 г столового уксуса). Обмакнуть баклажаны (кабачки) в эту смесь и выложить в банки. Закатать.

* * *

3 кг синих баклажанов нарезать кружочками, посолить и оставить на 30 минут. 2 кг моркови порезать кружочками, 2 кг сладкого перца — кружочками, 0,5 кг лука — кольцами. Вскипятить 3 литра томатного сока. Добавить к нему 2 ст. ложки соли, 150 г столового уксуса, 1 стакан сахара, 2 стакана растительного масла. Выложить в эту заливку сначала морковь (кипит 20 минут), потом все остальные овощи (кипят 10 минут). Разложить по стерильным банкам, закатать.

* * *

На 6 кг баклажанов: 4 л воды, 4 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, лавровый лист, укроп, черносмородиновый лист, перец горошком.

Баклажаны сварить в рассоле до мягкости. Выложить в простерилизованные банки, залить рассолом, влив в него стакан столового уксуса, закатать.

Баклажаны пряные

На 10 кг баклажанов: 250 г чеснока, 5 г лаврового листа, 50 г соли для чеснока, 2 л воды, зелень сельдерея; рассол для варки: на 1 л воды — 60 г соли; рассол для заливки: на 1 л воды — 70 г соли.

Мелкие темно-фиолетовые баклажаны отсортировать, помыть, удалить плодоножки, сделать сквозной надрез вдоль и варить в соленой воде.

После варки положить под гнет, чтобы стекла вода. Растереть чеснок с солью и начинить им баклажаны. На дно банки поместить лавровый лист, веточку сельдерея, баклажаны.

Заполненную банку залить кипяченым и охлажденным рассолом. Банки закрыть крышками, выдержать при температуре 18–25 °С в течение 5 суток, после чего перенести в холодное помещение с температурой не выше 8 °С.

Перед употреблением баклажаны порезать на кусочки и заправить подсолнечным маслом.

Баклажаны соленые

Расход соли — 2–3 процента от веса баклажанов.

Для посола взять хорошо вызревшие, но не очень крупные баклажаны. После удаления плодоножки вымыть их, разрезать на три четверти длины, но не со стороны плодоножки.

При укладке, пересыпая баклажаны солью, отдельно посолить места, где разрезы. Каждый ряд переложить небольшим количеством укропа.

Через 12 часов, когда баклажаны дадут сок, положить на них деревянный кружок и груз.

Хранить в холодном помещении.

Баклажаны «Петровские»

5 кг баклажанов, 3–3,5 кг помидоров, зелень, чеснок, растительное масло для жаренья; на каждую банку 0,7 л: 0,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложка растительного масла, 1 неполная ст. ложка 6%-го уксуса.

Баклажаны нарезать кольцами толщиной около 1 см и посолить, дать постоять. Затем отжать сок и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Помидоры нарезать кружочками толщиной около 1 см, чеснок — тонкими пластинками, зелень порубить.

На дно 700-граммовой банки насыпать зелень с чесноком, соль, положить ряд баклажанов, сверху — ряд помидоров и присыпать зеленью. Так заполнить банку до верха.

Каждый ряд слегка утрамбовать толкушкой, чтобы при стерилизации было меньше пустого места. Затем сверху влить растительное масло и уксус. Банки прикрыть крышками и стерилизовать 20–25 минут. Закупать до остывания.

Из 5 кг баклажанов получается 12 банок по 700 г.

Баклажаны в рассоле

Для рассола: 500 г воды, 500 г 9%-го уксуса, 40 г соли.

Вымыть баклажаны, срезать концы, ложкой удалить мякоть, посолить изнутри, оставить на час, чтобы пропитались солью, затем опустить на 5 минут в кипяток, осторожно отжать, дать остыть и нафаршировать. Фарш готовят из мелко нарезанной зелени петрушки, сельдерея и долек чеснока, солят и перчат по вкусу.

Нафаршированные баклажаны обернуть листьями сельдерея, плотно уложить в банку и залить рассолом.

Банки закрыть целлофаном, смоченным водкой, чтобы он лучше прилип к краям, хранить в прохладном помещении.

Баклажаны с овощами

8 баклажанов, 2 сладких перца, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, немного горького перца, зелень петрушки и укропа, соль, столовый уксус.

Баклажаны разрезать вдоль не до конца. Отварить их в течение 10 минут в соленой воде. Затем выложить под наклоном в какую-либо емкость, положить гнет. Оставить на 3 часа.

Приготовить рассол из расчета на 1 л воды — 1 ст. ложка соли. Натереть морковь. Мелко нарезать сладкий и горький перец, чеснок, зелень петрушки и укропа. Овощи

и зелень перемешать, хорошо посолить, заложить внутрь баклажанов.

Выложить их в кастрюлю. Добавить в рассол на 1 л воды 1 ст. ложку столового уксуса. Залить баклажаны, установить гнет. Кастрюлю закрыть крышкой. Баклажаны в течение трех дней держать при комнатной температуре, после чего их можно уже употреблять в пищу. Хранить в прохладном месте.

Баклажаны в пряном рассоле

1 кг баклажанов, чеснок, веточки сельдерея, по полпучка кинзы, базилика и укропа, 1 ст. ложка соли; заливка: 300 мл столового уксуса, 450 мл воды.

Мелкие баклажаны очистить от кожицы, сложить в таз, залить кипятком, чтобы он полностью их покрыв, оставить на 1–2 минуты. Баклажаны достать, охладить, разрезать каждый вдоль, но не до конца.

В воду, оставшуюся от баклажанов (450 мл), добавить половину нормы соли, уксус, все вскипятить и охладить.

Веточки сельдерея и очищенные дольки чеснока ошпарить кипятком.

Кинзу, базилик и укроп мелко порубить, смешать с оставшейся солью, получившейся смесью начинить баклажаны, положить в каждый по дольке чеснока. Перевязать баклажаны веточками сельдерея, уложить в подготовленные банки, залить рассолом, закупорить. Хранить в холодном месте.

Засолка кабачков

Кабачки в пикантной заливке

10 кг молодых кабачков, 5 л воды, по 300 г листьев и/или корня хрена, зелени петрушки и вишневых листьев, по 50 г соли на 1 л воды.

Срезать у кабачков хвостики, хорошо промыть их проточной водой, наколоть вилкой. Промыть все добавки, нарезать корень хрена некрупно. Слойми выкладывать кабачки в засолочную емкость, перекладывая каждый слой листьями вишни, петрушкой, корнем и/или листьями хрена. Для рассола добавить в воду на каждый 1 л по 50 г соли, довести до кипения, профильтровать и остудить. Остывшим рассолом залить кабачки, убрать их в прохладное сухое место на 20–25 дней. Рассол все время необходимо подливать, но готовить его уже из расчета 20 г соли на 1 л воды.

* * *

На 1 литровую банку: 600–700 г кабачков, 3–5 черных перцев горошком, 2–3 горошины душистого перца, по 1–2 лавровых листа и зубчика чеснока, по 1 листу хрена и зонтику укропа, по 1 ст. ложке соли и столового уксуса, горький перец — по вкусу, листья смородины.

Кабачки тщательно промыть. Зелень нарезать. Срезать у кабачков хвостики, нарезать кружками или чет-

вертькружками. Очистить чеснок, разложить в каждую банку на дно добавки: душистый и черный перец, лавровый лист, чеснок, ломтик горького перца. Затем уложить зелень, на нее — кабачки (сколько войдет до верха) и сверху еще немного прикрыть зеленью.

Воду довести до кипения, влить в банку, накрыть крышкой и на 10 минут оставить. Слить воду в кастрюлю, добавить соль, довести до кипения, еще раз залить кабачки в банке, накрыть крышкой и оставить. Затем опять слить воду, вскипятить и в третий раз залить кабачки. Влить в банку уксус, накрыть крышкой и закатать. Дать банкам остыть при комнатной температуре. Перевернуть вверх дном, укрыть чем-нибудь теплым. В таком виде оставить до полного остывания.

Кабачки по оригинальным рецептам

1,5 кг зеленых помидоров, 1 стручок горького перца, 1 кг кабачков, 100 г растительного масла, 0,5 кг репчатого лука, 150 г сахара, 3 крупные головки чеснока, 40 г соли, 100 г фруктового уксуса.

Помидоры и кабачки вымыть, нарезать кружками. Лук нарезать крупными кольцами, чеснок почистить на дольки. Все смешать, добавить соль, сахарный песок, растительное масло, уксус и стручковый перец. После выделения из овощей сока прокипятить 10 минут, разлить кипящую массу в стерильные банки, закатать, перевернуть крышкой вниз.

* * *

Состав заливки: на 1 л воды — 90 г соли, 75 г 9%-го уксуса, 1 кг кабачков, 30 г зелени укропа, 10 зубчиков чеснока, 1 стручок зеленого или красного горького перца, 4 горошины душистого перца.

Кабачки длиной до 15 см тщательно вымыть, отрезать плодоножку, нарезать кружочками толщиной 10—15 мм. Укроп нарезать кусочками длиной до 5 см. Стручковый перец разрезать вдоль на несколько частей. Чеснок тоже разрезать на несколько частей. Подготовленные таким образом специи уложить на дно банок, а сами банки плотно заполнить кабачками. В кипящей воде растворить соль, добавить уксус и сразу же разлить раствор в банки с кабачками. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 8—9 минут, литровые — 12 минут, трехлитровые — 15 минут.

* * *

300 г овощного фарша, 20 г подсолнечного масла. Для приготовления овощного фарша: 1,8 кг моркови, 220 г репчатого лука, 80 г корней пастернака, 40 г корней петрушки, 40 г корней сельдерея, 30 г зелени петрушки, по 15 г зелени укропа и сельдерея, 40 г соли.

Кабачки вымыть, обрезать концы. Нарезать кабачки кружками толщиной 2—2,5 см и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Приготовить овощной фарш. Морковь и корни пастернака, петрушки и сельдерея тщательно вымыть, обрезать головки и корешки,

соскоблить кожицу. Очищенную морковь нарезать лапшой толщиной 5—7 мм, белые корни нарезать кружками толщиной 4—5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами или пластинками. Нарезанные овощи обжарить в растительном масле по отдельности. Охлажденные овощи смешать, добавить к ним мелко нарезанную зелень и соль. Обжаренные кабачки и овощной фарш уложить в банки слоями. Заполненные банки залить заранее приготовленным томатным соусом. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 90 минут, литровые — 120 минут.

* * *

1 л воды, 15 г соли, 8 г лимонной кислоты, 3—4 зерна черного перца.

Кабачки вымыть, снять кожицу, разрезать пополам, удалить семенные гнезда. Нарезать столбиками на длину банки и уставить вертикально. Кипящую заливку влить в банки и пастеризовать при 95 °С: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 25 минут.

* * *

Кабачки очистить от кожицы и семян, нарезать крупными кубиками. Молодые кабачки можно использовать с кожицей и семенами, нарезав кружочками.

Кабачки плотно уложить в банку, пересыпая семенами укропа или тмина. Свекольный сок развести водой в соотношении 1:1, добавить соль, лимонную кислоту или 3%-ный уксус, довести до кипения и залить кабачки. Заливку провести трехкратно. Банки сразу закатать и охладить, перевернув вверх дном.

* * *

1 л воды, 450–600 мл столового уксуса; на литровую банку — 15 г листьев черной смородины, 1–2 лавровых листа, 5 бутонов гвоздики, 5 горошин черного перца.

Использовать молодые свежие кабачки с недозрелыми семенами и плотной мякотью. Очистить от кожицы, удалить мягкую волокнистую сердцевину с семенами, нарезать на кубики величиной 2–3 см.

Нарезанные кабачки бланшировать в кипящей воде от 4–5 до 7–8 минут (в зависимости от величины кубиков) и сразу же охладить в холодной воде. Подготовленными кабачками заполнить банки и залить горячим рассолом. Для его приготовления в кипящей воде растворить сахар и соль, добавить пряности, а затем уксус и сразу снять с огня. Пастеризовать при 85 градусах: пол-литровые банки — 15 минут, литровые и двухлитровые — 20 минут.

* * *

1 кг очищенных кабачков, 100 мл растительного масла, 20 г чеснока, 10 г зелени укропа и петрушки, 60 мл столового уксуса.

Молодые кабачки диаметром 5–6 см тщательно вымыть, обрезать концы плодов и нарезать кружками толщиной не более 2,5 см. Кружочки обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Очищенный чеснок растереть в ступке, зелень мелко нарезать и уложить на дно банок, добавить соль, налить растительное масло, уксус, а затем плотно уложить кабачки. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 25 минут, литровые — 45 минут.

* * *

10 кг кабачков, 15–20 стеблей укропа, 20 листьев хрена, 4 головки чеснока, 2–3 стручка жгучего красного перца, 20 листьев сельдерея, 10 листьев вишни, 50 листьев черной смородины, 80 стеблей эстрагона, 5 л воды, 1,5 стакана соли.

Кабачки промыть, срезать хвостики и плодоножки, сделать наколы острой деревянной палочкой толщиной в спичку. Уложить в бочку рядами. Пряности уложить на дно, в середину бочки поверх кабачков. Залив рассолом, оставить для брожения на два дня, затем залить рассол так, чтобы он хорошо покрыл овощи, и поставить в холодно место на 1 месяц, после чего кабачки готовы. Крышку обернуть в хлопчатобумажную ткань.

* * *

1 кг кабачков, 30 г зелени укропа, 10 г зелени сельдерея или петрушки, 5 г корня хрена, полстручка красного горького перца, 2–3 зубчика чеснока, 1 л воды, 70–80 г соли.

Для засолки взять: кабачки длиной не более 15 см, диаметром 4–5 см, свежие, с плотной мякотью. Кабачки тщательно вымыть и замочить на 2–3 часа в холодной воде. На дно подготовленной тары положить половину приправ, затем плотно уложить кабачки. Если кабачки солят в большой емкости, то часть специй кладут посредине, а оставшиеся — сверху. Залить кабачки рассолом, накрыть хлопчатобумажной тканью, положить кружок и установить гнет.

Кабачки в заливке

1 кг кабачков, 7–18 г листьев хрена, 1 пучок укропа, полпучка листьев петрушки и сельдерея, листья мяты, 2–3 дольки чеснока, 1 стручок жгучего перца; заливка: на 1 л воды — 2,5 ст. ложки соли, 0,5 стакана 9%-го уксуса.

Кабачки нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см. Укроп нарезать кусочками 5 см, чеснок — тонкими пластинками, стручковый перец — вдоль на несколько частей. Половину зелени и пряностей положить на дно подготовленных банок. Заполнить банки нарезанными кабачками, сверху положить остальные приправы.

Залить банки горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде: 0,5-литровые банки — 5 минут, 1-литровые — 6–8 минут, 3-литровые — 12–15 минут. Укупорить.

Полезная информация

- Берите для засолки плотные, с недозревшими семенами кабачки длиной до 15 см. По желанию в банки можно добавить по 1 сладкой перчине, разрезанной на четвертинки, это придаст нежным кабачкам дополнительную пикантность.
- Чтобы кабачки после стерилизации не потеряли форму, быстро охладите закатанные банки холодной водой через ткань.

Кабачки в рассоле

600 г кабачков; на литровую банку: 5–6 горошин перца черного и душистого, 1 зонтик укропа, 1 веточка петрушки, 5–6 зубчиков чеснока. Рассол: на 1 л воды по 2 ст. ложки сахара и растительного масла, 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка 9%-го уксуса.

Приготовить рассол, вскипятив воду с сахаром, солью и маслом. Снять с огня, добавить уксус.

Кабачки вымыть, нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см, крупные кружочки можно разрезать на четвертинки. Положить на дно банки укроп, перец-горошек, чеснок, петрушку. Затем плотно уложить подготовленные кабачки, залить горячим маринадом, прикрыть крышками. Стерилизовать литровые банки 10–12 минут, закатать, перевернуть вверх дном. Хранить в прохладном месте.

Кабачки в яблочном соке с чесноком

Для рассола: 1 стакан яблочного сока, 1 стакан воды, 50 г тертого чеснока, 30 г соли, 30 г сахара, 1 стакан растительного масла.

Молодые кабачки очистить, нарезать стружкой, уложить в трехлитровую банку. Подготовить рассол для заливки из яблочного сока с добавлением тертого чеснока, соли, сахара и растительного масла. Кипящим раствором залить кабачки и закатать. Поставить банки вверх дном и укрыть одеялом до остывания.

Кабачки в соке из красной свеклы

Для рассола: 1 стакан сока красной свеклы, 1 стакан яблочного сока, 2 г аскорбиновой кислоты или 3 г лимонной, 1 стакан растительного масла, 1 ст. ложка семян укропа.

Молодые кабачки, в которых еще не сформировались семена, очистить от кожицы, нарезать кружочками.

Приготовить рассол из сока красной свеклы и яблочного сока с добавлением растительного масла, аскорбиновой или лимонной кислоты, растертых в порошок семян укропа.

Кипящим рассолом залить кабачки и сразу закатать.

Кабачки в рассоле с зеленью

На пол-литровую банку: 8 г листьев хрена, по 10 г листьев сельдерея и петрушки, немного мяты, резаного чеснока, кусочек красного стручкового перца, несколько горошин черного горького перца, 1 лавровый лист; для рассола — 1 л воды, 50–60 г соли.

Кабачки очистить и нарезать дольками. На дно сухих банок уложить специи и зелень, а сверху — дольки кабачков (в банки емкостью 0,5 л дольки укладывать вертикально в один ряд, а емкостью 1 л — в два ряда).

Для приготовления рассола в эмалированную кастрюлю налить раствор соли, довести до кипения, профильтровать через два-три слоя марли, затем добавить 9%-ный уксус.

Наполненные банки залить горячим рассолом (80—85 °С). Его уровень должен быть на 1,5 см ниже верха горлышка банки емкостью 0,5 л и на 5—6 см ниже горлышка банки емкостью 3 л.

Банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70—75 градусов, для пастеризации.

Пастеризовать при температуре 90 градусов: поллитровые банки — 8 минут, литровые — 10, трехлитровые — 20 минут.

Затем банки герметично укупорить, перевернуть вниз крышками и оставить до остывания.

Кабачки с морковью и яблоками

Для рассола: 500 г яблочного сока, 500 г воды, 50 г меда или сахара, 30 г соли; на трехлитровую банку — 10 листьев лимонника и актинидии.

Кабачки очистить от кожицы, нарезать дольками. Морковь очистить, помыть, нарезать кружочками. Яблоки разрезать на 8 частей, вырезать сердцевину.

Кабачки, морковь и яблоки, чередуя, уложить в трехлитровую банку, добавив листья лимонника и актинидии, залить кипящим раствором.

Рассол приготовить из яблочного сока с добавлением меда (сахара) и соли.

Банки сразу укупорить, перевернуть и накрыть чем-либо теплым.

Кабачки, соленные по-польски

1 л воды, 70–80 г соли, 10 г сахара, 8 лавровых листьев, по 10 зерен черного и душистого перца, 1 чайная ложка семян кориандра.

Молодые мелкие кабачки с недоразвитыми семенами очистить от кожицы, нарезать пластинками толщиной 2–3 см. Крупные кабачки вымыть, снять кожицу, удалить семенные гнезда, разрезать на кусочки или столбики.

Подготовленные кабачки уложить в банки, пересыпая толченым чесноком. Залить холодной заливкой и оставить на 3–4 дня для ферментации.

Для текущего употребления поставить в холодное место. Перед длительным хранением необходимо подвергнуть пастеризации при 95 °С: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 30–35 минут.

Кабачки по-украински

На литровую банку: 1,7 кг кабачков, 120 г растительного масла (50–60 г для обжарки кабачков, остальное — для добавления в банку), 1 зубчик чеснока, 7 г зелени петрушки, 10 г соли, 40 мл 9-процентного уксуса.

Кабачки диаметром до 5–6 см нарезать кружочками толщиной не более 2,5 см, обжарить в прокаленном растительном масле до золотистого цвета и выложить в один слой для охлаждения. Чеснок пропустить через

пресс. Петрушку и укроп нарезать на кусочки длиной 1,5—3 см.

На дно сухой банки налить растительное масло и уксус, добавить зелень, соль, чеснок, а затем плотно уложить обжаренные кабачки.

Банки наполнить на 2 см ниже верха горлышка, накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 50—60 градусов, для стерилизации.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 20—25 минут, литровые — 40 минут.

Затем банки закупорить, перевернуть вверх дном до остывания.

Кабачки с морковью и луком

На трехлитровую банку: 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 г столового уксуса.

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.

Кабачки особые

Для рассола: 500 г сока красной свеклы, 2 ст. ложки семян кориандра, 30 г соли, 3 г лимонной кислоты или 2 г аскорбиновой.

Молодые кабачки очистить от кожицы, нарезать дольками, уложить в банки.

Приготовить рассол из сока красной свеклы, растертых семян кориандра, соли, лимонной или аскорбиновой кислоты. Залить кипящим рассолом кабачки, дать постоять, через 5 минут рассол слить, вскипятить и снова залить в банку.

Повторить еще раз, затем сразу закатать и остудить, перевернув банку вверх дном до остывания.

Острые кабачки с овощами

2 кг кабачков, 2 моркови, 10 болгарских перцев, 5 луковиц, 2 шт. черного перца горошком, 800 г томатной пасты, 1 ст. сахара, 1 стакана растительного масла, 1,5 стакана воды, 1 ст. ложка уксуса, соль по вкусу.

Положить в кастрюлю томатную пасту, сахар, подсолнечное масло, уксус, соль и залить 1,5 стакана воды. Очистить и нарезать соломкой кабачки и морковь, кипятить 15 минут. Затем добавить нарезанный соломкой болгарский перец и перец горошком, прокипятить 15 минут. После добавить репчатый лук, нарезанный кольцами, и

готовить 30 минут, постоянно помешивая. Дать остыть и разложить по банкам.

Кабачки по-корейски

6 кг кабачков, 300 г чеснока, 1,5 стакана растительного масла, 1,5 ст. 6%-го уксуса, 3 ст. ложки соли, 5 ст. ложек сахара, 20 шт. черного перца горошком.

Кабачки вымыть, нарезать кубиками, чеснок мелко нарезать или пропустить через пресс. Все перемешать в эмалированной посуде и оставить на 4 часа настояться. Добавить растительное масло, уксус, соль, сахар, черный перец. Прокипятить 15 минут и разложить по стерилизованным банкам. Укупорить.

«Грузди» в огороде

6 кг кабачков, 1 стакан 9%-го уксуса, 1 стакан растительного масла, 4 ст. ложки соли, 10 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки давленого чеснока, черный молотый перец (или перец горошком), зелень укропа, петрушки.

Очень вкусная и необычная закуска. Кабачки (молодые) очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими кусочками, смешать со всеми компонентами, оставить на 3 часа. Затем разложить по банкам и стерилизовать 12–15 минут. Закатать, укутать.

Кабачки, соленные по-молдавски

10 кг кабачков, 15–20 стеблей укропа, 20 листьев хрена, 3–4 головки чеснока, 2–3 стручка жгучего красного перца, 20 листьев сельдерея, 10 листьев вишни, 50 листьев черной смородины, 80 стеблей эстрагона, 5 л воды, 1.5 стакана соли.

Кабачки промыть с щеткой в теплой воде, срезать хвостики и плодоножки, сделать наколы острой деревянной палочкой толщиной в спичку. Уложить в бочку рядами. Пряности уложить на дно, в середину бочки поверх кабачков. Залив рассолом, оставить для брожения на два дня, затем залить рассол так, чтобы он хорошо покрыл овощи, и поставить в холодно место на 1 месяц, после чего кабачки готовы. Крышку обернуть в холстину. Кабачки из-за их нежности и склонности к быстрой порче солеными долго не держат, стараясь употребить в пищу быстрее, чем огурцы.

Кабачки и сладкий перец с горчицей

2,2 кг кабачков и сладкого перца (пополам), 3–4 зубчика чеснока, 1 луковица, 100 г соли, 200 г сахара, 250 мл столового уксуса, 1,5 ст. ложки сухой горчицы, тимьян, лед.

Взять пополам кабачков и перцев. Лучше, если перец будет и красный, и желтый, и зеленый. Почистить и нарезать полосками: перцы шириной около 1 см, кабачки брусочками по высоте такими же, как и перец. Лук очистить и нарезать кольцами, чеснок измельчить. Сложить

все овощи в глубокое блюдо, добавить туда же соль и кубики льда. Дать настояться 3 часа.

Воду слить в кастрюльку, овощи уложить в банку вертикальными рядами. В кастрюльку влить уксус, немного (около половины стакана) слитой воды, добавить сахар, горчицу и тимьян. Довести до кипения маринад, залить им овощи в банках и плотно закрыть крышками.

Для зимнего употребления содержимого этих баночек стерилизовать их 7—10 минут и закатать крышками. Перевернуть крышкой вниз до полного остывания.

Кабачки с морковью и укропом

6 кг кабачков, 6 шт. моркови, зонтики укропа, 1 стакан растительного масла, 1 стакан измельченного чеснока, 2 ст. ложки черного молотого перца, 1 стакан 9%-го уксуса, 4 ст. ложки соли, 1 стакан сахара.

Кабачки вымыть, нарезать кубиками 1×1 см. Выложить в большую кастрюлю. Морковь почистить и нарезать тонкими кружками, добавить к кабачкам. Укропные зонтики измельчить. Добавить соль, сахар, чеснок, перец, уксус, растительное масло. Все тщательно перемешать, оставить на 3 часа. Выложить кабачки в простерилизованные литровые банки, прикрыть крышками, стерилизовать 35 минут. После этого укупорить, перевернуть вверх дном, укрыть чем-нибудь теплым и держать в таком виде до полного остывания.

Засолка патиссонов

Патиссоны по оригинальным рецептам

Мелкие патиссоны, мелкие яблоки, 1 л воды, 15 г соли, 30 г сахара, 10 г ржаной муки, листья смородины, вишни, лимонника.

Мелкие патиссоны и яблоки вымыть, уложить слоями в пластмассовую бочку или эмалированное ведро. Переложить слои листьями лимонника, вишни и смородины. Залить холодным рассолом до верха, положить сверху гнет и вынести на холод. Пробовать можно через 3 недели.

* * *

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

Патиссоны, помидоры и огурцы вымыть. Уложить в стерилизованные банки, чередуя с очищенными луковичками. В каждую банку добавить перец горошком и влить по 3 ст. ложки растительного масла. Замочить желатин в холодной воде.

Приготовить рассол: вскипятить воду с солью и сахаром, прокипятить 3 минуты.

Горячим рассолом развести замоченный желатин, размешать и влить уксус. Залить банки желейным рассолом, прикрыть крышками и стерилизовать 20 минут. Закатать.

* * *

1 кг мелких патиссонов, 4 лавровых листа, 15 горошин черного перца, 4 бутона гвоздики, 5 зубчиков чеснока, зонтики укропа, листья хрена; рассол: 1 л воды, 3 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка 70%-го уксуса.

Мелкие патиссоны бланшировать в кипятке 5 минут, затем вынуть и опустить в ледяную воду. Приготовить кипящий маринад. В стерилизованные банки уложить специи, укроп и листья хрена, затем плотно утрамбовать патиссоны. Залить горячим маринадом и закатать.

* * *

На 3-литровую банку: веточки петрушки, листья хрена, листья вишни, листья смородины, 1 головка чеснока, лавровый лист, душистый перец, черный 1 перец горошком; рассол: 3 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 3 ст. ложки столового уксуса.

На дно банки уложить листья, перец и лавровый лист. Мелкие патиссоны плотно уложить в банку, залить кипятком и оставить на 10 минут.

Слить воду и залить новой порцией кипятка. Дать постоять еще 5 минут, слить всю воду в кастрюлю, добавить соль и сахар, вскипятить и залить патиссоны. Влить в каждую банку по 3 ст. ложки уксуса и закатать.

Патиссоны с зеленью

На литровую банку рассола — 500 г патиссонов, 10 г укропа, 1 мелко порезанный стручок красного перца, 5 зубчиков чеснока. Для 10 литровых банок патиссонов: 3,5 л воды, 300 г соли, 0,5 л 6%-го уксуса.

Патиссоны помыть, отрезать плодоножку с частью мякоти (не более 1 см), погрузить на 5 минут в кипящую воду и быстро охладить в холодной проточной воде, уложить в банки: мелкие — целиком, крупные — разрезать на равные доли.

На дно банки и поверх плодов положить мелко нарезанную зелень петрушки, мяты, сельдерея, хрена, а сами дольки патиссонов пересыпать укропом, чесноком, стручковым красным перцем. Литровые банки с патиссонами стерилизовать 20 минут.

Патиссоны с перцем

Для рассола на 3 л воды: 2 граненых 100-граммовых стакана крупной соли, 2,5 таких же стакана сахара, 2 стакана 9%-го уксуса; на 3-литровую банку — 2–3 сладких перца, 5 горошин душистого, 10 горошин черного, стручок горького перца, 2–3 лавровых листа, несколько веточек укропа.

Нарезанные патиссоны сложить в подготовленные банки. Сверху уложить очищенный сладкий перец, добавить специи (душистый и черный перец, горький перец,

лавровый лист, укроп). Рассол вскипятить, остудить до теплого состояния.

Залить в банку с верхом, поставить в кастрюлю с теплой водой и стерилизовать при температуре 100 градусов 20—25 минут.

Патиссоны с кореньями

Для заливки на 1 л воды: 60 г соли и 50 г сахара.

Здоровые, некрупные, с нежной кожицей патиссоны помыть мягкой щеткой, разрезать вдоль, вынуть семена.

Для фарша взять сельдерей, морковь, пастернак — все это помыть, почистить, мелко нашинковать, добавить мелко нарезанный лук, перемешать, пассеровать на растительном масле, затем посолить и фаршировать патиссоны.

Сложить патиссоны в «целое», уложить в банку, залить раствором соли и сахара и поставить на хранение в холодное место.

Патиссоны с яблоками

На 1 л рассола — 2 ч. ложки соли, 0,5 ст. ложки сахара, 1,5 ч. ложки ржаной муки

Мелкие патиссоны и яблоки вымыть, уложить в бочку или стеклянную тару, добавить листья черной смородины, вишни и лимонника. Затем залить рассолом все овощи доверху. Положить сверху гнет и вынести в прохладное место.

Патиссоны с красной смородиной

На 1 кг патиссонов: 400 г красной смородины; рассол: на 1 л воды — 100 г сахара, 50 г соли, 50 мл винного уксуса.

Патиссоны вымыть, отрезать кончики, нарезать небольшими дольками. В банки уложить дольки патиссонов, прослаивая их ягодами смородины.

Банку время от времени встряхивать, чтобы ягоды заполнили пустоты. Приготовить рассол, сразу же залить им патиссоны, банки закатать, укутать, перевернув вверх дном.

Патиссоны «Нежный вкус»

1 кг патиссонов, 100 г зелени укропа, 25 г корня хрена, 20 г зелени петрушки, 20 г эстрагона, 20 г сельдерея, 3 листа черной смородины; рассол: 500 мл воды, 40–50 г соли.

Молодые патиссоны с плотной мякотью, нежной кожей и недоразвитыми семенами очень тщательно вымыть, затем в нескольких местах проколоть деревянной палочкой (вилкой), срезать верхушки в виде кружка диаметром 1–2 см.

Патиссоны плотно уложить в подготовленную для соления емкость. Переложить зеленью укропа,

петрушки, эстрагона, сельдерея, листьями черной смородины, нарезанным кусочками хреном. Большую часть специй положить сверху, чтобы патиссоны не могли всплыть.

Растворить в кипящей воде соль и горячим рассолом залить патиссоны, накрыть марлей, сложенной в 2—3 слоя.

Оставить при температуре не ниже 18 градусов на 5 дней. За это время пройдет основное брожение, и патиссоны приобретут приятный кисловатый вкус. По истечении этого времени удалить с поверхности образовавшуюся пену и плесень в случае ее появления. Убрать емкость с соленьем в прохладное место.

При необходимости заменить рассол новым (той же крепости), а патиссоны помыть.

Патиссоны с чесноком

*4 кг патиссонов, 2 головки чеснока, пучок петрушки,
100 г соли, 100 г сахара, 100 г растительного масла,
100 г столового уксуса.*

Молодые патиссоны нарезать очень тонкими пластинками. Так же нарезать чеснок. Добавить петрушку, соль, сахар, растительное масло, уксус, перемешать, разложить в пол-литровые банки, поставить в кастрюлю с водой и стерилизовать 20 минут.

Закатать, перевернуть вверх дном.

Хранить в прохладном месте.

Засолка других овощей

Морковь с луком

Рассол: 1 л воды, 50 г сахара, 30 г соли, 2 ст. ложки лимонной кислоты, 1 ст. ложка семян кориандра или тмина.

Морковь очистить и порезать кольцами. Мелкий лук очистить и тоже нарезать кольцами. Уложить овощи в простерилизованные банки, залить кипящим рассолом. Закатать, перевернуть вверх дном и держать так до полного остывания.

Морковь в заливке

Заливка на литровую банку: 400 мл воды, 10 г соли, 10 г сахара, 50 мл столового уксуса.

Морковь вымыть, нарезать средними кубиками, после чего бланшировать в кипящей воде 5 минут (на 1 л воды предварительно добавить 20 г соли). После этого выложить морковь в подготовленные банки и влить горячий рассол. Для его приготовления в воду положить соль и сахар, довести до кипения, добавить уксус и дать вновь закипеть.

Залитые горячей заливкой банки поставить стерилизовать: пол-литровые банки — на 20 минут, литровые — на 25 минут. Банки герметично укупорить и остудить.

* * *

Рассол: 1 л воды, 20 г соли, 20 г сахара, 1 ч. ложка 70%-ной уксусной эссенции.

Морковь вымыть и нарезать кружочками. Проварить в подсоленной кипящей воде в течение 5 минут. Выложить в банки и залить горячим рассолом. Банки простерилизовать 10 минут, после чего закатать.

* * *

800 г моркови, 3 луковицы, 100 мл растительного масла, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 дес. ложка 3%-го уксуса, 1 ч. ложка сахара, черный молотый перец, соль, лавровый лист.

Хорошо разогреть растительное масло. Добавить в него нарезанные соломкой овощи и в течение 10 минут пропассеровать их. После этого добавить томатную пасту и пассеровать еще 10 минут. Затем влить уксус, положить соль и сахар и тушить до готовности. За 5 минут до конца приготовления добавить лавровый лист и черный молотый перец по вкусу. Горячий рассол залить в банки и закатать.

Морковь с тмином

Рассол на 1 л воды: 50 г сахара, 30 г соли, 2 ст. ложки яблочного уксуса, семена тмина.

Мелкую морковь нарезать кружочками и выложить в подготовленные банки. Залить один раз кипятком, второй — рассолом. Закатать.

Морковь с чесноком

1 кг моркови, 6 зубчиков чеснока, 1 неполный стакан рафинированного растительного масла; для рассола: 4 стакана воды, 600 г соли.

Морковь вымыть, порезать кубиками и смешать с мелко нарезанным чесноком. Затем добавить масло, все тщательно перемешать и залить рассолом. Морковь выложить в пол-литровые банки, закатать и стерилизовать 25 минут.

Морковь с топинамбуром и медом

Рассол: 1 л воды, 50 г соли, 50 мл яблочного уксуса, 2 ст. ложки меда.

Топинамбур и морковь вымыть, удалить кожуру, нарезать ломтиками и выложить в простерилизованные пол-литровые банки. Залить рассолом, накрыть крышкой и пастеризовать в течение 20 минут.

Морковь, соленая со сладким перцем

Рассол: 1 л воды, 2 ст. ложки соли; 2 кг очищенной моркови, 1 сладкий перец, 3 веточки сельдерея, пол-головки чеснока.

Небольшую морковь слегка отварить, после чего плотно уложить в простерилизованную трехлитровую

банку. Добавить очищенный от семян перец, веточки сельдерея, чеснок. Залить прокипяченным и остывшим рассолом.

Банку выдержать в течение суток при комнатной температуре, после чего закрыть пластмассовой крышкой и вынести на хранение в прохладное место.

«Зимние щи»

Морковь и сладкий перец (по 1 кг) порезать соломкой. Опустить на 2 минут в кипяток и обдать холодной водой. Цветную капусту (1 кг) выдержать в течение 1 часа в соленой воде. Нашинковать соломкой и подержать 2 минуты в кипятке. 1 кг лука-репки нашинковать. Все овощи соединить, добавить 100 г соли, 150 г сахара и 5 г лимонной или аскорбиновой кислоты. Заполнить стерильные банки, выдержать 10 дней и затем убрать в холодное место.

Морковь «Болгарочка»

Рассол: 4 стакана воды, 600 г соли; 1 кг моркови, зелень укропа, 4 лавровых листа, 2 стручка красного острого перца.

Морковь вымыть, удалить головки, выложить в кастрюлю. Добавить зелень укропа, лавровый лист и острый перец. Приготовить рассол, остудить его и залить морковь. Сверху положить гнет. Хранить в прохладном месте.

Морковь с розмарином

250–300 г моркови, 1 небольшая репчатая луковица (2–3 луковички-шалот); для маринада: 100 мл уксуса (8–9%-го), 100 мл меда, 200 мл воды, 1 ч. ложка соли, черный, розовый перец горошком, 1 лавровый лист, 2–3 веточки петрушки, 1 веточка розмарина, немного тимьяна; гвоздика, корица, душистый перец по желанию.

Порезать морковь кружочками 1,5–2 см толщиной, лук — дольками.

Бланшировать морковь в подсоленной горячей воде (3–4 минуты) и облить холодной водой.

Вскипятить рассол. Выложить морковь в банку и залить слегка остывшим рассолом. Поставить на 3–4 дня (лучше на неделю) в холодильник.

Соленые овощи «Дружная компания»

6 кг белокочанной капусты, 1 кг сладкого перца, 1 кг красных помидоров, 1 кг кабачков, 1 кг моркови, 2 головки чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени кинзы, 1 пучок зелени укропа, 1 горький стручковый перец; рассол: 1 л воды, 2 ст. ложки соли.

Овощи и зелень вымыть, дать хорошо обсохнуть. У кочанов капусты удалить верхние листья. Капусту разрезать на 4 части и бланшировать 5 минут в кипящей воде. Сладкий перец очистить от плодоножек и семян и

бланшировать 5 минут. Морковь, помидоры и кабачок крупно нарезать.

Овощи выложить в кастрюлю вперемешку с зеленью, чесноком и дольками моркови. Уплотнить и залить рассолом (вскипятить воду, добавить соль, хорошо перемешать и остудить). Накрыть салфеткой, положить груз. Оставить при комнатной температуре на 4 дня. После этого перенести на хранение в прохладное место.

Смесь для заправки

1 кг моркови, 1 кг перца, 1 кг помидоров, по 4 пучка петрушки и укропа мелко нарезать, добавить 1 кг соли, тщательно перемешать и уложить в банки.

Укроп с солью и уксусом

1 л воды, 40–50 г соли.

Молодые стебли свежего укропа рассортировать, удалить сухие, вялые, грубые. Промыть до полного удаления загрязнений, дать стечь воде. Нарезать на кусочки длиной 5–7 см, плотно уложить в банки. Приготовить рассол, вскипятить, профильтровать через плотную ткань. В 0,5-литровую банку с укропом добавить 2 ст. ложки 6%-го уксуса, залить рассолом на 2 см ниже верха горлышка, накрыть крышкой и стерилизовать при 100 °С: 0,5-литровые банки — 8 минут, литровые — 12 минут. Использовать как приправу.

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 крышками. Хранить в темном месте. Подавать к мясным и рыбным блюдам.

Соленые виноградные листья

1 кг виноградных листьев, 1,5 л воды, 5 ст. ложек соли; рассол: на 1 л воды — 70 г соли.

Отобрать крупные неповрежденные виноградные листья (без прожилок), не имеющие с нижней стороны войлочного опушения. Они должны быть молодые, неогрубевшие и не обработанные ядохимикатами.

Листья хорошо промыть, залить холодной водой и оставить на некоторое время, затем промыть под проточной водой. После этого опустить их в кипящую воду и бланшировать в течение 4 минут. Охлажденные листья выложить в простерилизованные банки, утрамбовывая их и пересыпая солью. Сверху установить груз.

Приготовить рассол, прокипятить его, профильтровать и сразу залить в банки с виноградными листьями.

Банки закрыть полиэтиленовыми крышками и оставить на 15 дней. По мере необходимости нужно доливать

рассол. Хранить в прохладном, хорошо проветриваемом помещении.

Соленые виноградные листья можно использовать вместо капустных листьев при приготовлении голубцов.

Редис в рассоле

Рассол: на 1 л воды — 1 ст. ложка соли, 3–4 ст. ложки уксуса.

Редис нарезать пластинками, добавить нарезанную петрушку и зеленый лук (на 1 кг редиса по 30 г зелени). В кастрюлю налить растительное масло, довести до кипения, слегка охладить, всыпать в него нарезанные овощи, перемешать, но не варить, а вместе с маслом переложить в подготовленные теплые банки и залить их маринадом.

Пол-литровые банки прогреть в кипящей воде 15–20 минут, закатать крышками.

Такую редисочку зимой хорошо добавлять в салат из свежей капусты.

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 и хранить в темном холодном месте.

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 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.

Соленый щавель

На 1 кг щавеля — 200 г соли.

Листья щавеля промыть в холодной воде, высушить и посолить. Сложить в банку, плотно укупорить и поста-

вить в холодное место. Перед употреблением промыть в холодной воде и порезать.

Щавель 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.

Соленое ассорти

1 кг огурцов, 1 кг моркови, по 1 кг зеленых и бурых помидоров, 1 кг яблок, 1 кг сливы, 1 кг цветной капусты, 1 кг сладкого перца, черешковый сельдерей, зелень петрушки, чеснок, листья вишни, зелень укропа.

Овощи порезать небольшими кусочками. Выложить слоями в сухие простерилизованные банки. Добавить несколько долек чеснока. Сверху накрыть листьями вишни и зеленью укропа. Залить на 20 минут кипятком, после чего воду слить.

Приготовить рассол из расчета на 1 л воды 30 г соли. Содержимое банок залить кипящим рассолом так, чтобы он покрывал овощи. Банки закатать, перевернуть вверх дном, укутать. Держать так до полного их остывания. Хранить в прохладном месте.

Соленая крапива

На 1 кг листьев крапивы взять 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 обеденных блюд.

Соленые кукурузные початки

На 2-литровую банку: 5–6 кукурузных початков, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли, 3 ст. ложки столового уксуса.

Початки небольшого размера очистить, уложить в подготовленную банку верхушками вверх, добавить сахар, соль, уксус, залить холодной водой, накрыть крышкой и стерилизовать 40 минут. Закатать.

Заготовка для первых блюд из зелени

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 в соле-

ной воде 3—4 минуты, помешивая. Не остужая, разлить по горячим банкам и быстро укупорить полиэтиленовыми крышками. Хранить в холоде.

Заготовка 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. Плотно уложить смесь в стерилизованные банки, закрыть бумагой и завязать. Хранить в холоде.

Консервированная кукуруза

Початки кукурузы молочной спелости; рассол: на 1 л воды — 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 4 ст. ложки сахара.

Зерна срезать ножом, промыть и сварить до готовности. Жидкость слить, сварить на ней маринад, добавив соль, сахар и уксус.

Разложить в банки 0,5 л вареные зерна кукурузы, залить кипящим маринадом. Прикрыть крышками и стерилизовать 1 час. Закатать и укутать до полного остывания.

Соленая морковь с пряностями и перцем

На 3-литровую банку: 2 кг очищенной моркови, 1 зеленый сладкий перец, 2–3 веточки сельдерея, 5–6 долек чеснока, 1 л воды, 2 ст. ложки соли.

Мелкую очищенную морковь отварить до полуготовности, поставить вертикально в банку, поместить в середину целый, очищенный от семян, стручок перца, добавить веточки сельдерея, чеснок. Воду вскипятить с солью, охладить. Остывшим раствором залить морковь, оставить на сутки при комнатной температуре. После закрыть полиэтиленовой крышкой, хранить в холодильнике.

Заготовка из молодого чеснока

Головки молодого чеснока, на каждую банку: по 1 небольшой сладкой перчине, 1–2 зонтика укропа; заливка: на 1 л воды — по 50 г соли и сахара, 100 мл 9%-го уксуса.

Свежие крепкие головки молодого чеснока очистить от шелухи, замочить на 30 минут в горячей кипяченой воде, затем промыть в проточной. В подготовленные банки положить зонтики укропа, целую перчину, очищенную от семян, лучше — зеленого цвета. Уложить головки чеснока. Воду вскипятить с сахаром и солью, слегка охладить, добавить уксус и сразу же влить в банки с чесноком. Закатать, укутать до полного остывания.

Соленые перья лука

На 1 кг зеленого лука — 200–250 г соли, растительное масло.

Перья лука хорошо промыть, обсушить на бумажном полотенце, переложить в большую миску, пересыпая солью, хорошо размешать. Разложить лук в подготовленные банки, утрамбовывая деревянным пестиком, чтобы выделился сок. В наполненные банки сверху налить немного растительного масла. Закрыть полиэтиленовыми крышками.

Хранить в холодильнике.

Замороженные стрелки чеснока

Стрелки чеснока.

Собрать молодые, незагрубевшие стрелки чеснока, промыть, обсушить, нарезать кусочками длиной 1,5–2 см. Уложить в небольшие пакетики или контейнеры и заморозить. Зимой понемногу добавлять в различные блюда.

Засолка грибов

Горькушки, соленные с уксусом

1 кг горькушек, 2 стакана воды, 60 мл 3 %-го уксуса, 1 ст. ложка соли, 2 ч. ложки сахара, 10 горошин черного перца, 5 бутонов гвоздики, 2 лавровых листа, 2 луковицы, половина моркови.

У грибов отрезать ножки, шляпки отварить (варить 20 минут с момента закипания). Затем откинуть их на решето, дать стечь воде, промыть холодной водой и отжать.

В кастрюлю налить воду, положить соль, сахар, специи, лук, морковь и варить до готовности овощей. После этого влить уксус, положить грибы и варить еще 10 минут. Затем переложить грибы в простерилизованные банки, залить рассолом и закрыть новыми полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Грибы в пряном рассоле

5 кг грибов (белые, подосиновики, маслята, подосиновики), 250 г соли, 10 г лаврового листа, 10 горошин душистого перца.

Грибы очистить, обрезать ножки и отварить в подсоленной воде (варить 15 минут с момента закипания). После этого промыть их в холодной воде и откинуть на решето.

Дать грибам обсохнуть. Затем выложить их шляпками вверх в засолочную посуду, пересыпать солью и переложить пряностями. Закрыть салфеткой, установить кружок и груз. Хранить в прохладном месте.

Жареные соленые грибы

1,5 кг шампиньонов, 0,5 стакана растительного масла, 1 головка чеснока, 1 ч. ложка горчицы в зернах, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 пучок зелени петрушки, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 1 стакан воды.

Шампиньоны промыть, обсушить и нарезать пластинками. Разогреть в сковороде масло и на сильном огне обжарить в нем грибы в течение 10 минут, до темно-синего цвета. Зелень петрушки мелко нарезать. Чеснок измельчить. Часть зелени и чеснока положить в кастрюлю, часть — поверх грибов. Сделать таким образом 3—4 слоя.

Лимонный сок смешать с солью и сахаром. Добавить воду, перемешать. Залить получившимся рассолом грибы, сверху положить деревянный кружок или тарелку, установить гнет.

Оставить грибы на сутки при комнатной температуре, а затем убрать в прохладное место. Грибы будут готовы через 3 дня. Разложить их по простерилизованным банкам, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Рыжики соленые «Закусочные»

2,5 кг рыжиков, 100 г соли, 1 луковица, 0,25 ч. ложки семян тмина.

Репчатый лук нарезать кольцами. Вымытые грибы обернуть салфеткой и выложить в эмалированную кастрюлю, пересыпая слои солью, тмином и кольцами лука.

Сверху накрыть хлопчатобумажной салфеткой, положить деревянный кружок и установить груз. Поставить в прохладное место. Грибы будут готовы через 20 дней.

Соленые белые грибы

2,5 кг белых грибов, 150 г соли, 6 лавровых листьев, 50 г сливочного масла.

Грибы перебрать, промыть их и опустить в кипящую воду на 5 минут. Затем откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой так, чтобы грибы полностью остыли. Затем уложить их в эмалированную кастрюлю (деревянный бочонок) шляпками вверх, пересыпая каждый слой раскрошенным лавровым листом и солью.

Накрыть хлопчатобумажной салфеткой и тарелкой, сверху установить груз. Через 4 дня добавить еще подготовленных грибов и залить остывшим растопленным маслом. Снова установить гнет.

Грибы будут готовы через 20 дней. Разложить их в сухие простерилизованные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и убрать на хранение в прохладное место.

Сыроежки, соленные с луком

1 кг грибов, 2 стакана воды, полбутылки 30%-го уксуса, 1 ст. ложка соли, 15 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 10 мелких луковиц, 3 бутона гвоздики, 0,5 ч. ложки сахара.

Грибы отварить в слегка подсоленной воде. После этого откинуть их на дуршлаг и дать стечь жидкости.

В кастрюлю налить воду, положить специи, сахар, соль и целые луковицы. Довести до кипения. Добавить уксус, после чего выложить грибы и варить 5 минут.

Горячие грибы вместе с луковичками выложить в простерилизованные банки, а рассол прокипятить повторно. После того как он покипит 5 минут, залить им грибы. Банки укупорить. Хранить в прохладном месте.

Опята по-муромски

5 кг грибов, 200 г соли, чеснок, укроп, перец, лист хрена, листья черной смородины, лавровый лист, душистый перец, гвоздика.

На дно эмалированного ведра положить пряности и приправы. Затем, пересыпая солью, выложить вымоченные в течение 3 дней грибы шляпками вверх. Между рядами грибов и сверху положить пряности и приправы.

Накрыть грибы деревянным кружком, сверху установить гнет. По мере оседания грибов добавлять новые порции, пересыпая их солью. Вынести грибы в прохладное место. К употреблению они будут готовы через 12 дней.

Грибы по-мордовски

1 кг свежих грибов, 1,5 ст. ложки соли, 2 зубчика чеснока, зелень укропа по вкусу.

Грибы перебрать. Каждый гриб протереть влажной тряпочкой. На дно эмалированной кастрюли насыпать слой соли. Сверху выложить грибы, пересыпая каждый слой зеленью, чесноком и солью.

Накрыть грибы тарелкой, сверху установить груз. Оставить при комнатной температуре до тех пор, пока грибы не выделяют сок (1—3 дня).

Разложить грибы по сухим простерилизованным банкам так, чтобы они были покрыты рассолом полностью. Закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте. Грибы будут готовы через 1,5 месяца.

Соленые опята с чесноком

5 кг опят, 5 листьев хрена, 2 головки чеснока, 250 г соли, 7 шт. душистого перца, 10 шт. черного горького перца, 5 лавровых листьев, 6 шт. гвоздики.

Тщательно обработанные грибы отварить в кипящей воде в течение 10 минут, время от времени снимая пену.

Дно эмалированной кастрюли застелить листьями хрена.

Грибы откинуть на дуршлаг. После того как стечет вода, выложить их в засолочную емкость, пересыпая каждый слой солью, измельченным чесноком и специями.

Сверху положить лист хрена, установить груз. Хранить в прохладном месте. Грибы будут готовы через 20 дней.

Грузди в масле

Грибы перед засолкой вымачивать в течение трех дней, меняя за это время несколько раз воду. По истечении этого времени грибы промыть, а затем отварить.

На ведро отварных груздей: 1 стакан соли, 6 головок мелко порезанного чеснока, 2 ст. ложки черного молотого перца, 0,5 л кипяченой воды, 1 стакан 9%-го уксуса.

Все ингредиенты соединить. Затем влить 0,5 л растительного масла. Перемешать и разложить в простерилизованные банки. Хранить в прохладном месте.

Лисички соленые

1 кг лисичек, 0,3 стакана воды, 0,7 стакана 8%-го уксуса, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 2 бутона гвоздики, немного корицы.

У грибов отрезать ножки в том месте, где начинаются пластинки. Шляпки отварить в подсоленной воде в течение 30 минут, затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость.

Воду с солью и уксусом довести до кипения, опустить в нее грибы. С момента закипания варить 25 минут. В конце варки добавить сахар и специи.

Затем грибы остудить и разложить в простерилизованные пол-литровые банки и стерилизовать 25 минут. После этого банки укупорить, перевернуть вверх дном, укрыть чем-нибудь теплым и оставить в таком виде до полного остывания. Хранить в темном прохладном месте.

* * *

1 кг отваренных лисичек, 5 горошин душистого перца, 1 ч. ложка сахара, 0,7 стакана 8%-го уксуса, 1 ст. ложка соли, по 2 шт. корицы, гвоздики, лаврового листа.

В кастрюлю влить уксус, 0,3 стакана воды, добавить 1 ст. ложку соли. Довести рассол до кипения, после чего выложить в него предварительно отваренные грибы, варить 25 минут. Перед концом варки положить 1 ч. ложку сахара, 5 горошин душистого перца, корицу, гвоздику, лавровый лист.

Лисички вынуть из рассола и разложить в простерилизованные банки. Залить их остуженным рассолом. Банки закрыть пергаментной бумагой и плотно завязать. Хранить в прохладном месте.

Грибы в... мешке

Грибы перебрать, промыть, отварить в хорошо посоленной воде в течение 40 минут с момента закипания, удаляя пену. После этого тщательно их промыть, дать стечь воде. В большую кастрюлю выложить отваренные

грибы, перемешать их с крупной солью (по вкусу), мелко нарезанным чесноком (10 головок), зонтиками и стеблями укропа, листьями черной смородины.

Всю эту массу переложить в мешок из хлопчатобумажной или льняной ткани, который необходимо поместить в эмалированное ведро или бак. Мешок по длине должен быть выше, чем края ведра или бака.

Поверх грибной массы выложить слой листьев смородины и зонтиков укропа. Закрыть свисающими краями мешка. Ведро или бак поставить в прохладное место. Грибы будут готовы через 3 недели. При этом способе засолки грибов не образуется плесень.

Грибы натуральные

Подготовленные грибы отварить в подсоленной воде (1 ст. ложка соли на 1 л воды). Затем откинуть их на дуршлаг, дать стечь воде.

В простерилизованные горячие пол-литровые банки влить по 3 ч. ложки столового уксуса и по 100 мл горячей воды. Затем выложить отваренные грибы. Банки прикрыть крышками, поставить в кастрюлю с горячей соленой водой (температура воды 70 градусов, расход соли: 400 г на 1 л воды) и стерилизовать в течение 20 минут. Затем банки закатать. Хранить в прохладном месте.

При употреблении вскрыть банку, слить жидкость, выложить грибы на горячую сковороду с маслом и пожарить до готовности.

Рыжики с листьями хрена

Грибы, лист хрена, чеснок, укроп, соль.

Положить на дно бочонка или банки лист хрена, головку чеснока, слой грибов, посолить.

Уложить второй ряд грибов, снова посолить и так доверху.

Сверху положить укроп, чеснок, лист хрена, накрыть крышкой, поставить на нее тяжелый груз, чтобы выделился сок.

Выдержать грибы 2 дня в тепле. Затем перенести на хранение в прохладное место.

Ассорти из рубленых грибов

1 кг грибов, 40 г соли, пол-луковицы, черный молотый перец.

Смесь из белых грибов, опять, подберезовиков, рыжиков отварить в течение 20 минут.

Затем грибы переложить в холодную воду для остывания. Остывшие грибы подсушить на решете, а затем порубить тяпкой в корыте и пересыпать смесью соли, перца и рубленого репчатого лука.

Грибы тщательно перемешать и плотно уложить в емкость. Покрыть хлопчатобумажной тканью, положить деревянный кружок, установить гнет. Хранить в прохладном месте.

Грибы по-костромски

Грибы, соль, укроп, чеснок, лук, эстрагон, хрен, на
1 кг грибов — 50 г соли.

Очищенные и промытые грибы отварить в слегка подсоленной воде. Не нужно варить несколько порций грибов в одной и той же воде, так как они при этом темнеют и горечь из них полностью не удаляется.

Грузди, сыроежки, волнушки, валуи отварить в течение 30 минут. Затем промыть в холодной воде, откинуть на сито. Выложить грибы в засолочную емкость, пересыпая солью и приправами. Сверху установить деревянный кружок и груз. Хранить в прохладном месте. Грибы будут готовы через 10 дней.

Белые грибы с луком

Грибы несколько раз промыть (шляпки отделить от ножек) и засыпать в кастрюлю с кипящей водой. Кипятить 50 минут. В середине варки добавить к грибам 2 очищенные целые луковицы. Снять кастрюлю с огня. Грибы промыть в проточной холодной воде, лук убрать.

Приготовить рассол (на 3 л холодной воды: 100 г соли, 100 г 5%-го уксуса, лавровый лист, немолотый душистый горошек). Грибы залить рассолом и кипятить в нем в течение 20 минут. После этого выложить грибы в подготовленные банки и укупорить.

Рыжики, соленные по-вологодски

На 1 кг рыжиков — 40 г соли.

На дно вымытой и выпаренной посуды положить немного соли. Подготовленные грибы, пересыпая солью, уложить в посуду слоями в 5 см. Сверху грибы закрыть хлопчатобумажной тканью, положить на нее круг и груз. Через 3 дня грибы уплотнятся и дадут сок. Если грибы не будут пополняться, то добавить в посуду кипяченой холодной воды — 0,1 л на 1 кг грибов. Посуду плотно закрыть и поставить на хранение в сухое прохладное место.

Грузди, соленные горячим способом

1,5 кг груздей, 5 л воды (4 л — для варки грибов, 1 л — для рассола), 12 ст. ложек нейодированной соли (6 ст. ложек — для варки, 6 ст. ложек — для рассола), 15 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 1 бутон гвоздики, 1 лавровый лист, 6 зонтиков укропа, растительное масло.

Грибы очистить, тщательно промыть и залить холодной водой. Оставить на 4 дня.

По истечении этого времени в кастрюлю налить воду, довести ее до кипения, положить соль, выложить вымоченные грибы. Варить их на среднем огне в течение 20 минут.

В другую кастрюлю налить воду для приготовления рассола. Положить в нее оба вида перца, гвоздику, лавровый лист. Кастрюлю поставить на огонь. После того как

рассол закипит, положить в него соль. Дать покипеть на небольшом огне в течение 5 минут. За 1 минуту до конца варки положить зонтики укропа и выключить огонь.

Шумовкой из рассола достать укроп, гвоздику, лавровый лист и перец, выложить их в засолочную емкость. На них поместить грибы. Залить их рассолом так, чтобы он полностью покрывал грибы. Установить деревянный кружок и груз. Убрать грибы в холодное место на трое суток. После этого достать грибы из рассола и выложить в простерилизованные банки (в банках не должно быть воздушных пустот).

Залить грибы рассолом так, чтобы до горлышка банки оставалось 2 мм. Чтобы заполнить банку полностью, влить растительное масло. Банки закрыть новыми полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте. Грибы будут готовы через 30 дней.

Грибы, засоленные холодным способом

Грибы промыть, отварить в течение 15 минут в подсоленной воде. После этого остудить под струей холодной воды.

В кастрюлю положить листья смородины, чеснок, лавровый лист, укроп, слой грибов, повторить приправы. Таким образом слоями заполнить кастрюлю доверху, пересыпая солью (количество соли произвольное). Сверху положить приправы и кружок с небольшим гнетом.

Грибы в горячей заливке

1,5 кг отваренных грибов уложить горячими в банки рядами. Влить 500 мл кипящей заливки.

Заливка: 340 мл воды и 4 г сухих пряностей для засолки грибов кипятить в течение 20 минут на слабом огне. Затем добавить 40 г соли, 40 г сахара, 200 мл 9%-го уксуса. Банки укупорить. Хранить в прохладном месте.

Волнушки, соленные горячим способом

700 г волнушек, 4 ст. ложки соли для 2 л рассола,
2 бутона гвоздики, 4 лавровых листа, 10 горошин
черного перца, 4 зубчика чеснока.

Волнушки очистить от мусора, промыть под проточной водой и выложить в какую-либо емкость. Залить их слегка подсоленной холодной водой. Оставить 4 дня. В течение этого времени необходимо несколько раз поменять воду. В воду можно добавить немного лимонной кислоты (если вы забудете поменять воду, лимонная кислота не даст грибам забродить). Вымоченные грибы промыть и выложить в какую-либо емкость, воду вылить.

В кастрюлю налить чистую воду и поставить ее на огонь. После того как вода закипит, всыпать в нее соль, положить перец и 1 бутон гвоздики. Кипятить 2 минуты. После этого выложить в рассол волнушки. Варить на

среднем огне 15 минут. Затем грибы вынуть из рассола. Рассол процедить.

В подготовленные небольшие банки положить оставшуюся гвоздику, лавровый лист и очищенный чеснок. Затем выложить грибы. Процеженный грибной рассол довести до кипения, после залить им грибы. Банки закрыть новыми полиэтиленовыми крышками. Перевернуть их вверх дном. Оставить в таком положении на 12 часов. После этого убрать на хранение в прохладное место. Грибы будут готовы через 45 дней.

Белые грибы соленые

Боровики, собранные осенью, сложить в посуду, посолить, дать постоять 1 сутки, часто их мешая. Через сутки слить с них сок в кастрюлю, процеживая сквозь сито. Подогреть этот сок на плите так, чтобы был едва теплым, и им залить опять грибы.

На другой день сок вновь слить, подогреть больше, чем в первый раз, и опять залить грибы. На третий день слитый сок опять подогреть так, чтобы был довольно горячим, залить им грибы и оставить так на 3 дня. Потом вскипятить грибы вместе с соком. Когда остынут, сложить в банку шляпками вверх, залить тем же рассолом, а сверху растопленным, но едва теплым жиром, закрыть. Перед употреблением грибы замочить на несколько часов в холодной воде, а после поставить их на плиту и подогреть с ними воду, меняя ее несколько раз, пока не выйдет из них вся соль.

* * *

700 г белых грибов, 3 стакана воды, 1,5 ст. ложки соли, 3 бутона гвоздики, 3 горошины перца, 1 лавровый лист, 0,5 ч. ложки кориандра, 4–5 зубчиков чеснока.

Грибы перебрать, срезать ножом очень загрязненные места, затем тщательно вымыть. Крупные грибы порезать, небольшие оставить целиком. Чеснок очистить и нарезать пластинками.

В кастрюле вскипятить воду, добавить соль и грибы. Довести до кипения, снять пену, уменьшить огонь и варить 15 минут, продолжая снимать пену, пока бульон не станет абсолютно прозрачным. Добавить все специи и варить еще 7 минут.

Плотно уложить грибы в стерилизованную банку, чередуя их с пластинками чеснока. Влить процеженный отвар. Дать остыть, затем закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Грибы «Как свежие»

Промытые грибы отварить в течение 10 минут в подсоленной воде (1 ст. ложка соли на 1 л воды). Затем воду слить, грибы залить чистой водой. Добавить 2 ст. ложки соли на 1 л воды и варить грибы 40 минут.

На дно простерилизованных пол-литровых банок положить по 4 горошины перца и по 1 лавровому листу. Плотно выложить грибы. Сверху залить рассолом, в

котором они варились. Стерилизовать 20 минут. После этого влить 0,5 ч. ложки 70%-ной уксусной эссенции и укупорить.

Грибы в остром рассоле

Отдельные виды подготовленных грибов (после чистки и мойки) отваривают в соотношении 1:1 в подсоленной воде (4–5% поваренной соли), укладывают в банки и добавляют на 1 кг грибов 250–300 мл заливки.

Заливку варят в течение 20–30 минут: на 1 л воды берут 3 ст. ложки соли, 5–6 лавровых листов, 10–12 шт. горького черного перца и 5–6 шт. гвоздики. Иногда при варке добавляют по вкусу бадьян, корицу, чеснок.

После окончания варки и охлаждения в заливку добавляют 2 ст. ложки уксусной эссенции или 320 мл 9%-го уксуса (при этом воды для варки берут меньше, примерно 0,75 л). Пряности из заливки (перец и гвоздику) также перекладывают в грибы.

Такие грибы содержат около 1% уксусной кислоты и имеют острокислый вкус. Маринованные грибы хранят на леднике или в холодильнике.

При комнатной температуре через 10–15 дней грибы могут испортиться.

Для маринования используют в отдельности каждый вид: все съедобные трубчатые грибы, лисички, опята осенние, рыжики, сыроежки и т. п.

Соленые маслята

5 кг маслят, 1 луковица, перец, соль.

Маслята очистить и сложить в кастрюлю. В другую кастрюлю налить воду, поставить на огонь и довести до кипения. Залить грибы этим кипятком, поддержать в нем 2 минуты, откинуть на дуршлаг и обсушить. Лук вымыть и разрезать на 4 части. В бидон или ведро уложить слоями грибы, посыпая каждый слой перцем и солью, а грибы помещая в ведре шляпками вверх. Положить разрезанный лук, когда ведро наполнится, закрыть чистой материей, сверху положить гнет. Хранить на холоде.

Рыжики в бутылке

4 кг рыжиков, 3 л 9%-го уксуса, 6 ч. ложек сахара, соль.

Рыжики не мыть, но очень тщательно перебрать и очистить. Рыжики нужно брать такие мелкие, чтобы они свободно прошли в горлышко литровой бутылки из-под вина. Сложить рыжики в кастрюлю, залить уксусом и посолить. Добавить сахар. Поставить кастрюлю на огонь и варить 10–20 минут, остудить. Переложить в бутылки и залить тем же уксусом. Закрывать. Хранить в прохладном месте.

Сушка

Сушка — наиболее распространенный способ переработки плодов и овощей. Когда из них удаляется значительная часть влаги, микроорганизмы не могут использовать ее для своей жизнедеятельности и этим вызывать их порчу. Если же сушеные продукты отсыревают, на их поверхности появляется плесень — признак порчи

Для плодов и ягод применяют два способа сушки — солнечную (воздушную) и искусственную.

Солнечная (воздушная) сушка заключается в следующем. Подготовленные (то есть очищенные и нарезанные на равномерные кусочки, иногда бланшированные) овощи и плоды расстилают тонким слоем на сита или подносы, выставляют на солнечное место, защищенное от пыли. Ветер ускоряет процесс сушки, однако продукт необходимо предохранять от сильного ветра, поднимающего пыль.

Сита или подносы делают металлическими или плетут из прутьев. Проволочные сетки при сырой погоде быстро ржавеют и загрязняют продукт, поэтому

больше подходят для этой цели сетки из нержавеющей металла. Вместо сит можно воспользоваться листами фанеры, в которых для улучшения циркуляции воздуха просверливают много небольших отверстий.

Самые удобные размеры для таких листов 1,5 × 0,8 м. С боков к ним прибивают небольшие рейки толщиной 4–5 см, а снизу ко всем четырем углам — одинаковые по высоте ножки. Такие сита одного размера при необходимости можно поставить штабелями одно на другое. Воздушная сушка годится для винограда, абрикосов, персиков, яблок, ягод, сладкого и горького стручкового перца, зелени.

Искусственная сушка проводится с помощью нагретого воздуха в специальных сушилках. Сушильные шкафы можно сделать из черного листового железа по размерам обычной кухонной газовой плиты и нагревать от газовой горелки так, чтобы горячий воздух проходил через несколько сит с насыпанными на них овощами, плодами или ягодами.

Также можно сушить в обычных русских печках и на лежанках.

Сушку в печах начинают через 1–1,5 часа после окончания топки, когда спадает сильный жар. Печь освобождают, угли и золу удаляют. Затем в печь помещают сита или листы с плодами и овощами, насыпанными тонким слоем. Не рекомендуется ставить листы прямо на под печи, чтобы кусочки не пригорали. Нижние сита ставят на невысокие

(3–5 см толщиной) рейки или кирпичи. На нижний ряд сит можно установить второй, третий и т. д.

Загружать печь необходимо быстро, чтобы она не охлаждалась. Когда все установлено, отверстие (устье) неплотно закрывают заслонкой, а печную трубу несколько приоткрывают, для того, чтобы через нее выходил увлажненный воздух. По мере высушивания открытое отверстие печи постепенно уменьшают.

Сушить плоды и овощи можно, нанизывая на тонкие металлические или деревянные прутья и укладывая их на деревянные рамки. Вместо прутьев можно использовать прочные нитки или шпагат, на которые нанизывают кусочки с помощью иглы. Затем шпагат натягивают на рамки.

Также можно сушить плоды и овощи на наружной поверхности печей и лежанок. В этом случае нужно разостлать бумагу, а на нее рассыпать продукт. Чтобы более эффективно использовать печное тепло, нужно рядом с печью подвесить нанизанные на шпагат длинные гирлянды, например из яблочных ломтиков. Такие гирлянды длиной 2–3 м и более (можно одновременно повесить на разных уровнях и расстояниях несколько гирлянд) позволяют провешивать перед сушкой в печах или на лежанках значительные количества плодов и овощей. Сушить в гирляндах можно и на воздухе. Чтобы предохранить продукты от мух, их нужно прикрыть марлей.

Сушка фруктов и ягод

Свежие ягоды и фрукты содержат до 90 процентов воды, поэтому они быстро увядают, загнивают и портятся. Если же их высушить, то есть снизить содержание влаги до 18 процентов, они становятся устойчивыми к микроорганизмам, перестают портиться и, значит, могут долго храниться, не теряя при этом все свои полезные свойства.

Сушка слив

Перед сушкой плоды необходимо пробланшировать в течение 30 секунд в кипящем растворе соды (100 г соды на 10 л воды), а затем сразу же окунуть в холодную воду. Затем сливы сушить в духовке в течение 2 суток (3 часа при 45 градусах, 6 часов — при 60 градусах, остальное время — при 75 градусах).

Сушка яблок

Для сушки подходят нетерпкие кисло-сладкие плоды светло-желтого и белого цвета. Сладкие яблоки для сушки не годятся.

Яблоки отсортировать по размеру и качеству. Вымыть их, удалить сердцевину. Мелкие плоды разрезать на половинки, четвертинки или оставить целыми; крупные и средние — нарезать кружочками толщиной 5 см или дольками. Для предотвращения во время сушки потемнения

яблоки выдержать 3 минуты в водном растворе соли (100 г соли на 10 л воды), а затем подвялить на солнце. Досушить яблоки на противне в русской печи или духовке. В течение 5 часов сушить при 80 градусах. Когда с яблок выпарится две трети влаги, температуру снизить до 50 градусов. Остудить сушеные яблоки прямо на противне.

Сушка ягод

Ягоды предпочтительнее сушить смешанным способом (сначала на солнце, затем досушивать в духовке или русской печи).

Чтобы засушить крыжовник (а подходят для сушки только темноокрашенные сорта), его нужно сначала отсортировать по качеству. Затем вымыть и выложить тонким слоем на противень, который выставить на солнце для подвяливания ягод. Досушить их в духовке при начальной температуре 45 градусов, постепенно поднимая ее до 60 градусов. Чтобы не произошло запаривание плодов, дверцу духовки вначале лучше держать приоткрытой.

Все остальные ягоды, кроме ягод черной смородины, сушить так же, как крыжовник. Ягоды черной смородины нужно сразу сушить в духовке, то есть миновать подвяливание на солнце. Для засушивания шиповника нужно отобрать крупные твердые ягоды красного цвета. Выложить их на бумагу на открытом воздухе в тени или в сухом теплом вентилируемом помещении. Время от времени плоды нужно переворачивать.

Вишня сушеная

Для сиропа: на 1 л воды — 800 г сахара.

Удалить из плодов косточки и партиями опускать их в кипящий сахарный сироп. Варить плоды 8–10 минут. После этого отделить их на дуршлаге, дать сиропу полностью стечь. Вишню выложить на подносы и сушить при температуре 35–45 °С.

Готовые вишни должны быть достаточно мягкими и эластичными. Хранить их нужно в плотно закрытых стеклянных банках.

Черника сушеная

Заготавливают зрелые ягоды черники без цветоножек после обсыхания росы и в хорошую солнечную погоду. Собранную чернику очистить от мусора, но не мыть. Перебранную чернику поместить на противни с луженой сеткой, решета и тому подобную посуду. Сушить в слегка охлажденной печи, сначала при температуре 35–40 °С, а затем при температуре 50–65 °С или в духовом шкафу при открытой дверце.

Малина сушеная

Для сушки выбрать зрелые ягоды, удалить все посторонние примеси, но не промывать. Сушить малину в искусственных сушилках — в печах, в духовых шкафах, так как при солнечной сушке продукт получается не-

удовлетворительного качества. Наилучшая температура сушки — 60—80 °С.

Во время сушки ягоды необходимо осторожно перемешивать деревянной лопаткой не менее двух раз. Длительность процесса составляет 10—12 часов.

Подготовить упаковочную тару (деревянные или фанерные ящики, картонные коробки и т. п.), уложив в нее упаковочную или вощеную бумагу. Сушеные продукты уложить в тару как можно плотнее, тщательно закрывая сверху оставшимися концами бумаги.

Небольшое количество сушеных ягод можно хранить в стеклянных банках с притертыми пробками.

Запах сушеных плодов малины — ароматический, вкус — приятный, сладковато-кислый. Кроме лечебных целей их широко используют для приготовления начинки пирогов, варенья, кваса.

Сушим грибы

Одним из лучших способов надолго сохранить вкусовые и питательные качества грибов является их сушка, которой подвергают, как правило, трубчатые виды. У одних грибов сушат шляпки и части ножек, у других — только шляпки. Лучше всего сушить белые грибы. Но сейчас кроме белых грибов сушат также подосиновики, подбе-

резовики, маслята, козлята и моховики. Пластинчатые грибы обычно не сушат, так как многие из них содержат горький млечный сок и в сухом виде сохраняют горечь. Кроме того, сухие пластинчатые грибы трудно и даже невозможно отличить друг от друга, а самое главное — от ядовитых. Не следует сушить старые грибы: в них могут оказаться токсины.

Очень важно определить момент окончания сушки грибов. Недосушенные грибы могут быстро заплесневеть, пересушенные — легко ломаются, бывают очень твердыми, не размокают в воде и даже не развариваются, они ко всему прочему невкусные. Хорошо высушенные грибы слегка гнутся, сравнительно легко ломаются, но не крошатся.

Сушеные грибы очень гигроскопичны — они впитывают влагу из окружающего воздуха, легко сыреют и плесневеют. Кроме того, они быстро усваивают посторонние запахи. Поэтому хранить их нужно в сухих, хорошо проветриваемых помещениях при температуре 10—15 градусов и лучше всего в холщовых мешочках или в пищевых пакетах из плотной бумаги.

Перед приготовлением сушеные грибы хорошо подержать несколько часов в подсоленном молоке — они станут как свежие. Сушеные лисички лучше развариваются, если в воду добавить немного питьевой соды.

Для сушки пригодны только крепкие, без повреждений грибы. Их тщательно очищают от хвои, листьев, земли, протирают сухой тряпочкой. Мыть или смачивать их

не следует: это осложняет сушку и снижает качество продукции (при высыхании грибы темнеют и теряют аромат).

Очищенные грибы разбирают, сортируют по величине и качеству. Затем у подосиновиков, подберезовиков, козлят, маслят, моховиков обрезают ножку вровень со шляпкой, а у белых грибов — только нижнюю часть ножки. При этом рекомендуется применять костяные или роговые ножи, так как от металлических грибы чернеют. Белые свежие грибы разрезают (вместе шляпку с ножкой) вдоль острым ножом на кусочки толщиной не более 10—15 мм. Дольки раскладывают в один ряд на сита и провяливают в защищенном от дождя помещении, затем досушивают в печи или сушилке.

Иногда ножки белых грибов сушат отдельно от шляпок. Очистив от сора, их разрезают вдоль на пластинки толщиной от 4 до 6 мм.

К высушенным ножкам, для вкуса прибавляют около одной десятой части (от массы) разрезанных на тонкие пластинки сухих шляпок белых грибов.

Способов сушки грибов много: в сушилках, русских печах, духовых шкафах, на солнце и т. п. Но не все из них приемлемы. В сельской местности, например, белые и другие грибы нередко сушат в русских печах на голом поду. В результате из прекрасного сырья получают недоброкачественный продукт. Грибы загрязняются, покрываются золой, просыхают неравномерно, становятся малоароматными и невкусными. В других случаях грибы

нанизывают на прут (ивовый, иногда березовый, осиновый, можжевельниковый или другой) и для просушки кладут ребром в печь на под. Нижние края грибов, прикасающиеся к поду, пригорают, пересушиваются и пачкаются в золе. Понятно, что подобные способы сушки грибов применять не следует. Выход сушеных грибов составляет 10–12% веса свежих.

Сушка в русской печи

Для того чтобы при сушке в русской печи грибы не подгорали и не пачкались, после ее протапливания очищают под от углей и золы влажным мочальным помелом. Через некоторое время на под настилают тонким слоем ржаную солому и на нее кладут грибы шляпками вниз. Можно использовать для сушки и железные противни (листы). Их также покрывают слоем соломы, поверх которой укладывают грибы шляпками вниз так, чтобы они не соприкасались.

Без соломенной подстилки грибы подгорают и приобретают неприятный привкус. Для сушки грибов в печи применяют и приспособления. Например, грибы нанизывают через середину шляпки на тонкие проволочные луженые или из нержавеющей стали спицы (шомпола), воткнутые в деревянные дощечки, которые потом кладут в печь на ребро, в виде двускатных крыш.

Грибы на спицах сушатся, не касаясь пода. Температура в печи должна поддерживаться на уровне от 40 до

60 °С. Жар охватывает грибы на спицах со всех сторон равномерно.

В первый день грибы только проявляются, во второй (при той же температуре) — досушиваются. При этом они не пригорают, не загрязняются, не пересыхают, лишь несколько теряют запах.

Есть и другой способ. Изготавливают тонкие деревянные спицы длиной от 20 до 30 см. Крупные грибы нанизывают на длинные спицы, мелкие — на короткие. Нижними концами спицы втыкают в ящик с сухим песком и ставят его в печь.

Мелкие грибы высыхают быстрее, крупные — медленнее; соответственно, первые вынимают из печи раньше, вторые — позже. При этом грибы остаются чистыми и равномерно просушиваются.

Сушка на солнце

В жаркие, безоблачные дни грибы можно сушить на солнце. Для этого, прокалывая грибы иглой через середину ножки и шляпки, их нанизывают (сначала крупные, затем более мелкие) по 50 и более штук на крепкие нитки, после чего развешивают на подставках на солнцепеке на некотором расстоянии друг от друга и выдерживают до полного проявления. Для сушки на солнце можно использовать и специально сделанные подставки с металлическими стержнями, нанизывая на них грибы. Разместив грибы в солнечном месте, их прикрывают

марлей, чтобы предохранить от пыли и насекомых. Достаточно проявленные на солнце грибы убирают в сухое помещение. То же делают при наступлении пасмурной погоды, увеличении влажности воздуха. Досушивают грибы в русской печи, духовке или над горячей плитой. Это, как правило, необходимо в условиях северо-западных и даже центральных областей нашей страны, так как здесь хорошо высушить грибы на солнце не всегда удается.

Строчки и сморчки (сморчковую шапочку) сушат только воздушно-солнечным способом. При сушке в печах они подгорают, а при хранении быстро плесневеют, в результате чего теряют свои пищевые качества. Эти грибы, очищенные от лесного сора, протирают влажной тряпочкой для удаления песка и земли. Затем их нанизывают на нитки или раскладывают на решета и помещают под навес в хорошо проветриваемом месте для проявления. Через некоторое время проявленные грибы переносят на солнцепек. Сушеные строчки и сморчки должны быть целыми, без посторонних примесей, не переросшими, хорошо просушенными, с влажностью не более 14%.

Лучшие сушеные грибы получаются, когда их термическая обработка проходит две стадии. Сначала подготовленные грибы подвергают действию сравнительно невысокой температуры — в пределах 30–50 градусов — в течение 1–3 часов. При этом они проявляются вследствие испарения значительной части поверхностной

влаги. Затем сушку продолжают при большей температуре — 70–80 градусов, превышать которую не следует, так как качество грибов ухудшается, а белые грибы, кроме того, чернеют.

Досушивают грибы обычно при температуре 50–60 градусов.

Во время сушки должны быть обеспечены постоянное поступление к грибам свежего воздуха и удаление выделяемой ими влаги, для чего трубу и заслонку русской печи, дверцу духовки держат приоткрытыми. Использование при этом различных приспособлений (решета, доски) позволяет не только избежать загрязнения, но и улучшить условия сушки грибов, так как их со всех сторон обтекает нагретый воздух.

Сушка над горячей плитой

Можно высушить грибы над горячей плитой или у горячей стенки русской печи, нанизанными на нитки или шпагат.

Сушка грибов в духовке

Выложить нарезанные грибы в один слой на противень так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Духовку разогреть до 40 градусов. Поместить в нее противень с грибами на 1 час. После этого противень вынуть, грибы перевернуть и еще поставить на 1 час в духовку. После

этого противень достать из духовки, с помощью бумажного полотенца проверить грибы на влажность. Если влага есть, грибы снова поместить в духовку. Готовые грибы остудить прямо на противне. Затем переложить их в полотняные мешочки, плотно завязать их. Хранить в сухом темном прохладном месте.

Полезная информация

- *Существует множество способов сушки грибов: в духовке, микроволновой печи, на солнце, в специальных электросушилках. Можно просто развесить грибы на нитях в комнате. Какой бы способ сушки ни использовался, для всех существуют общие правила.*
- *Нельзя сушить грибы в помещении с высокой влажностью. Использовать для сушки можно только чистые, без плесени и червоточин грибы.*
- *Нельзя сушить грибы при температуре выше 40 градусов.*
- *Перед сушкой грибы ни в коем случае нельзя промывать под водой — в этом случае при хранении на грибах появится плесень.*
- *Подготовленные грибы нужно нарезать как можно тоньше — так они быстрее высохнут.*

Сушка овощей

Сушка чеснока и лука в микроволновке

Чеснок и лук (лучше брать острые сорта, так как лук при сушке теряет свою остроту) в микроволновке можно сушить целыми зубчиками или мелко нарезанными. Для этого их надо очистить.

Мелко нарезанные или целые зубчики разложить на бумажной салфетке. Сверху накрыть еще одной салфеткой и поместить в микроволновую печь вместе со стаканом воды.

Сушить до готовности. После первых 3 минут сушки проверять готовность каждые 30 секунд.

Листья хрена сушеные

Листья хрена вымыть и, удалив черешки листьев, повесить для просушки, затем измельчить и разложить на листе бумаги на противень. Сушить их, перемешивая, в духовке при температуре 40—45 °С в течение 2—3 часов или под навесом в течение дня.

Высушенные листья хрена хранить в стеклянных банках. Их можно использовать для консервированных овощей в открытых банках.

Корневища хрена сушеные

Корневища хрена очистить от земли, промыть и настрогать на терке с крупными отверстиями, затем высушить в слабо нагретой духовке.

Полученную заготовку перемолоть на кофемолке и хранить в стеклянных банках в холодном месте, использовать так же, как и сушеные листья.

Свекла сушеная

Свеклу укладывают плотно в кастрюлю, заливают кипятком и варят до мягкости 2 часа. Очищают, тонко шинкуют. Листы покрывают соломой, бумагой или ветошью; поверх такого настила тонким слоем укладывают нашинкованную свеклу. Листы со свеклой ставят в духовку или печь, сушат при температуре 50–60 °С. Через 25–30 минут свеклу переворачивают и продолжают сушить еще 1 час. Затем свеклу надо досушивать в теплом месте.

Такая свекла употребляется для борща и винегрета.

Сушка белокочанной капусты

Капусту нашинковать, положить на лист слоем в 1 см и поставить сушить в духовку или русскую печь при температуре 50–60 °С. Вначале в течение 3–5 минут дверцы печи или духовки оставить немного приоткрытыми (на 3–4 см). Во время сушки капусту перемешивают.

Морковь сушеная

Для сушки рекомендуется брать сорта моркови с ярко-оранжевой окраской и с небольшой сердцевинкой. Морковь очищают, удаляя тонкие части корнеплода, а также верхнюю часть с остатками ботвы. После этого ее моют и бланшируют в кипящей воде в течение 15—20 минут, до размягчения. Бланшированную морковь охлаждают водой и режут на лапшу или на кружки толщиной 3—4 мм. Затем раскладывают ее тонким слоем на противне, покрытом белой бумагой. Противень ставят над газовой плитой на металлических треножниках высотой 20—30 см. Когда морковь подвялится, сушку продолжают в духовке при температуре 60—70 °С.

Иногда морковь сушат не бланшируя. Однако исследования показали, что в моркови, высушенной без бланширования, при хранении гораздо быстрее разлагается каротин, а также с течением времени ухудшается вкус и бледнеет окраска.

Зелень сушеная

Молодые листья петрушки, укропа, сельдерея или шпината тщательно вымыть и, удалив черешки листьев, повесить для просушки. Затем измельчить и разложить на чистой бумаге. Сушить, часто перемешивая, в духовке при температуре 40—45 °С в течение 2—3 часов или под навесом в течение дня. Сушеную зелень хранить в стеклянной банке или полиэтиленовом мешочке, плотно закрыв.

Базилик сушеный

Верхушки фиолетового базилика промыть, опустив несколько раз в большой таз с холодной водой. Если в этом нет большой необходимости, то можно обойтись без мытья — от контакта с водой нежные листики базилика очень легко подвергаются гниению.

Разложить веточки на бумаге и оставить в хорошо проветриваемом помещении. Сушить при температуре воздуха не выше 35 °С. Когда листья и стебли станут хрупкими и ломкими, растереть их руками в порошок и ссыпать в стеклянную банку с плотной крышкой. Аромат в сухой траве базилика сохраняется, но немного изменяется и становится более пряным.

При перетирании сухого базилика остаются стебли. Измельчать их не стоит, так как они слишком грубые для использования в качестве пряности, но и выбрасывать не надо.

При заготовке маринадов и компотов можно положить 1—2 поломанных на кусочки стебля в банки с маринованными овощами, а также в компоты. Особенно хороши с базиликом компоты, приготовленные из летних яблок или черешни.

Сушеная петрушка

Обрезать твердые черенки, удалить вялые и испорченные листья, тщательно промыть. Зелень нарезать и высушить в духовом шкафу или на воздухе (только не

на солнце!). В сухую погоду после мытья петрушку надо отряхнуть от воды, связать в небольшие рыхлые пучки и развесить в тени в хорошо проветриваемых местах. В сырую погоду зелень следует сушить в духовом шкафу при температуре не выше 50 °С.

Можно сушить и корни, для этого их надо разрезать вдоль волокон. Хранить сушеную петрушку в стеклянных банках, плотно закрытых крышкой.

Сухая приправа из крапивы

Собрать крапиву, высушить, размять (перемолоть) до порошкообразного состояния и добавить в нее различные сухие травы: петрушку, укроп, базилик, сельдерей, сушеный чеснок, душистый перец, майоран и др. Эту приправу можно добавлять в любые готовые блюда.

Полезная информация

- *Время от времени сушеные плоды необходимо просматривать. В сырых помещениях при неплотной упаковке они «отходят» — делаются мягкими и покрываются плесенью. Если плоды на ощупь скользкие, их необходимо срочно просушить на солнце или в нежаркой духовке. Тару, в которой продукт хранился, также надо просушить.*

Заморозка

Свежие плоды и ягоды, охлажденные до нулевой температуры, могут храниться несколько месяцев. При такой температуре большинство микроорганизмов гибнет, а плоды и ягоды не теряют своих вкусовых и пищевых качеств. Более совершенным способом температурной консервации является замораживание. Быстрое и равномерное замораживание и длительное хранение замороженных продуктов без существенной потери пищевой ценности и вкусовых свойств можно обеспечить в домашних условиях при использовании бытовых холодильников и морозильников с температурой 25–18 °С. Полное замораживание происходит при температуре минус 28 °С.

Плоды и ягоды замораживают не позже чем через 2 часа после уборки. Плоды и ягоды должны быть абсолютно зрелыми, так как после размораживания их не подвергают дополнительной обработке. Замораживаемые овощи должны находиться в на-

чальной стадии зрелости, поэтому впоследствии их подвергают кулинарной обработке.

Продукты моют и обсушивают, овощи бланшируют, затем замораживают. Замороженные продукты тщательно упаковывают, чтобы не допустить контакта с воздухом и выделения паров влаги.

При температуре минус 18 °С и ниже замороженные продукты могут храниться длительное время. При размораживании нельзя допускать доступа к продуктам воздуха и вытекания из них сока. Кипячение и нагревание приводит к потере сока и ухудшению качества, поэтому рекомендуется проводить разморозку при температуре 4 °С на протяжении 5—8 часов.

Замороженные в свежем виде овощи не размораживают, а сразу подвергают тепловой обработке, причем время их варки в 2—3 раза меньше, чем свежих.

Сразу после размораживания продукты необходимо использовать.

Свежий перец на зиму

Выбрать самые крепкие и красивые перцы разного цвета, очистить, сложить стопочкой один в один, уложить в полиэтиленовый пакет и запаять его утюгом. Уложить в морозилку. Зимой следует перец осторожно достать, разморозить — и делай с ним что хочешь.

Полезная информация

- Овощи для заморозки надо отбирать неповрежденные, каждый вымыть в проточной воде, разложить на полотенце и подсушить. Крупные нарезать ломтиками не толще 3–3,5 см.
- В полиэтиленовый пакет кладут обычно от 200 до 600 г продуктов. Пакет надо уплотнить, чтобы в нем не было воздуха.
- Зелень можно морозить как разную вместе, так и по отдельности. Главное, чтобы она была свежей, промытой, подсушенной и мелко нарезанной. Хранить лучше одноразовыми порциями, например для супа или салата.

Зеленый горошек замороженный

Зерна горошка вылушивают из стручков, бланшируют в кипящей воде в течение 2–3 минут, после чего немедленно охлаждают в воде.

Бланширование зеленого горошка перед замораживанием имеет большое значение, так как при бланшировании разрушаются ферменты в тканях зерен горошка, которые, если они останутся, будут в дальнейшем при хранении уже замороженного горошка способствовать его порче, в частности приобретению горьковатого привкуса.

Охлажденные зерна горошка расфасовывают в картонные коробки и ставят в морозильник для замораживания и последующего хранения. Если же позволяет место, то есть морозильник еще не загружен продуктами, то лучше зерна горошка рассыпать тонким слоем на тарелке, тогда они быстрее замерзнут.

Черная смородина замороженная

Собранные в сухую погоду ягоды поместить в холодильник, включенный на полную мощность. Ягоды должны замерзнуть как можно быстрее. После замораживания ягоды необходимо хранить при температуре 1–3 °С. Размораживать ягоды нужно постепенно, так как при быстром оттаивании витамины, содержащиеся в ягодах, разрушаются. Размороженная смородина по вкусу, аромату и полезным качествам практически не отличается от свежей.

Огурцы замороженные

Для заморозки подходят молодые свежие огурцы с нежной кожицей и мелкими семенами. Вымойте и обсушите плоды, нарежьте кружочками, плотно уложите в пластиковые формы и заморозьте.

Размороженные огурцы хорошо сохраняют аромат, поэтому зимой их можно использовать для окрошки, салатов.

Зелень замороженная

500 г укропа, 300 г петрушки, 200 г сельдерея.

Свежую зелень вымыть, рассортировать, подсушить, измельчить. Смесь уложить в полиэтиленовые пакеты, герметично укупорить и заморозить. Срок хранения 8—12 месяцев.

Морковь замороженная

Морковь моют, очищают, натирают на крупной терке или нарезают кружочками или брусочками, расфасовывают в полиэтиленовые пакеты, коробочки, помещают в морозильник и замораживают.

Замороженная цветная капуста

Свежую цветную капусту очищают от верхних покровных листьев, моют, разделяют на соцветия, а затем бланшируют в течение 2—3 минут в воде с добавлением соли. Остуженные бланшированные соцветия можно сразу плотно уложить в неглубокую картонную коробочку, выстланную целлофаном или полиэтиленом, или в полиэтиленовый мешок, тщательно укупорить и хранить до употребления в пищу. Срок хранения — до 6 месяцев.

Вынутые из морозильника коробки или мешочки с замороженной цветной капустой вскрывают и капусту по-

гружают в кастрюлю с горячей водой. Как только брикет распадется на соцветия, их можно отварить или обжарить так же, как свежую капусту. При замораживании хорошо сохраняются вкус, аромат и приятная хрустящая консистенция свежесваренной или свежеобжаренной капусты, чего нельзя добиться ни при каком другом способе консервирования.

Зеленый лук замороженный

Свежий зеленый лук (перо) очистить и вымыть. Замораживать его можно по-разному. Проще всего нарезать поперек на кусочки длиной 5—10 мм и пробланшировать 0,5 минуты в воде, затем плотно уложить в формочки и заморозить. Отрубить от общего брикета нужное количество для заправки супов или вторых блюд. Можно оттаивать лук на сковороде с небольшим количеством жира.

Замороженная стручковая фасоль

Зеленую или желтую (восковую) стручковую фасоль с нежными, без волокон стручками сначала моют, затем стручки разрезают поперек на кусочки длиной 2—2,5 см и бланшируют в воде так же, как и зеленый горошек.

После остывания нарезанные стручки фасоли замораживают в коробках или же россыпью с последующей расфасовкой в коробки.

Щавель замороженный

Листья щавеля перебрать, порченные, с пятнами и пожелтевшие выкинуть. Потом каждый листик по отдельности промыть. Щавель должен быть влажным.

Сложить листик к листику в стопку. Порезать поперек, сложить в полиэтиленовый пакет, убрать в морозильник.

Полезный опыт

- Измельчить на терке морковь и свеклу. Выложить морковь в сковороду, добавить говяжий жир и обжарить. Когда морковь немного остынет, переложить ее в новый полиэтиленовый пакет, разровнять рукой, чтобы толщина была не более 1 см, оставить на столе. Так пережарить всю морковь. В таком виде овощи занимают немного места в холодильнике.
- Свеклу припустить: добавить говяжий жир и немного воды. Когда она станет почти мягкой, выпарить жидкость, а свеклу разложить в пакеты. Перец и свежую капусту тоненько нарезать, уложить в ведерки из-под майонеза — и в морозилку.
- Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, тонко нарезать, хранить в пакетах, как морковь.

Заморозка ножек белых грибов

Грибы очистить от мусора, при необходимости промыть или протереть влажной тряпочкой. Отделить ножки от шляпок. Ножки нарезать крупными кусочками (шляпки можно пожарить или приготовить из них суп). Разложить их порционно по новым полиэтиленовым пакетам. Плотно их завязать, выдавливая воздух.

Заморозка сырых грибов

Отобрать молодые здоровые грибы. Очистить их от мусора, при необходимости нарезать, разложить в фасовочные емкости и поместить в морозильную камеру.

Срок хранения грибов при этом способе 6—8 месяцев.

Этот способ выгоден только в том случае, если есть большая морозильная камера. При ее отсутствии заморозить грибы можно другими способами.

Замороженный укроп

Свежую зелень укропа (до появления цветочных зонтиков) разрезать на 2—3 части, завернуть в пакеты, завязать и заморозить в морозильнике.

Или можно измельченный укроп разложить по формочкам для льда, залить водой, заморозить. Затем кубики льда выбить из формы, разложить по пакетам и положить в морозильник.

Заморозка бланшированных грибов

Этот способ позволяет максимально возможно сохранить структуру, вкус и цвет грибов. Кроме того, при таком способе убиваются бактерии, происходит 100-процентная очистка грибов от грязи. Бланшированные грибы можно хранить в морозильной камере до 12 месяцев.

В большую кастрюлю налить воду (5 л на 1 кг грибов) и поставить ее на огонь.

Грибы вымыть, нарезать на дольки необходимого размера. После того как закипит вода, высыпать в кастрюлю грибы, дать им покипеть в течение 2 минут. Затем кастрюлю снять с огня, грибы откинуть на сито и промыть холодной водой. Охлажденные грибы процедить и неплотно разложить в контейнеры.

Заморозка грибов, обработанных паром

Этот способ позволяет лучше сохранить аромат грибов. Перед парообработкой их необходимо замочить на 5 минут в воде, в которую добавлена лимонная кислота (1 ч. ложка на 1 л воды).

Для паровой обработки грибов понадобится кастрюля с крышкой и решетка, обеспечивающая расстояние от дна кастрюли 5 см.

В кастрюлю налить столько воды, чтобы она не закрывала отверстия на решетке. На решетку выложить грибы, кастрюлю плотно закрыть крышкой и поставить на огонь. После закипания грибы должны обрабатываться паром в течение 3 минут. Если используются целые грибы, время паровой обработки должно составлять 6 минут.

Затем грибы вынуть из кастрюли, промыть их холодной водой, процедить и разложить в подготовленные емкости. Убрать их в морозильную камеру. Срок хранения таких грибов до 12 месяцев.

Заморозка бланшированных маслят

Грибы очистить, промыть и нарезать дольками. В кастрюлю налить воду, выложить в нее грибы, довести их до кипения. Уменьшив огонь, варить 10 минут. Откинуть отваренные грибы на сито или дуршлаг, дать стечь воде. Грибы остудить до комнатной температуры и разложить маленькими порциями в контейнеры или пакеты. Контейнеры закрыть крышками, пакеты завязать. Убрать в морозильную камеру.

Заморозка обжаренных грибов

Суть этого способа заключается в том, что грибы быстро обжариваются в небольшом количестве масла.

В сковороду налить 2 ст. ложки рафинированного растительного масла. Разогреть его на среднем огне. Выложить в сковороду тонким слоем мелко порезанные грибы. Обжаривать их в течение 5 минут. После этого грибы остудить и разложить в контейнеры. Убрать в морозильную камеру. Срок хранения таких грибов до 8 месяцев.

Полезная информация

- *Замораживать можно практически все овощи. Советуем запастись в сезон и замораживать томаты, болгарский перец, огурцы. Очень хорошо замораживать различную зелень. Особенно актуальна зимой кинза, которая при заморозке не теряет своего яркого аромата. Не рекомендуется замораживать репчатый лук и чеснок. В процессе заморозки они теряют все полезные свойства, из них исчезают фитонциды, и они меняют свой вкус. Из фруктов не стоит замораживать яблоки. Во-первых, это внесезонные плоды, во-вторых, при заморозке они не только чернеют, но и теряют всякий вкус, превращаясь в вату. Слишком водянистые продукты, например арбуз или салаты, также не советуем подвергать заморозке, если не хотите получить ледяную кашу. Редьку и редис тоже не нужно подвергать холодной обработке.*

Содержание

Засолка

Соление в деталях	5
-------------------------	---

Засолка огурцов

Огурцы-голубцы	12
Огурцы «Майкопские»	12
Огурцы с травами	14
Огурцы «Народные»	14
Соленые огурцы	
с красной смородиной	15
Огурцы, соленные с брусникой	15
Огурцы в... тыкве	16
Малосольные огурцы	
с соком красной смородины	16
Огурцы, соленные по-сибирски	17
Огуречные «Языки»	18
Огурцы со щавелем	18
Огурцы «Хрустящие»	19
Огурцы с луком	19
Огурцы соленные «Дачные»	20
Огурцы с морковью и луком	20
Корнишоны пряные	21
Огурцы пряные	22
Малосольные огурчики	22
Огурцы с горчицей	23
Огурцы «Мелочовка»	24
Мелкие огурчики в рассоле	24
Огурцы с томатами	25
Огурцы с чесноком	25
Огурцы малосольные по-особому	26
Огурцы без стерилизации	27
Огурцы малосольные	
быстрого приготовления	28
Огурцы по-волгоградски	28
Малосольные огурчики	
на хлебе	29
Огурцы в холодном рассоле	30
Огурцы в виноградных листьях	30
Огурцы в огуречно-яблочном	
соке	31
Огурцы в горчице	31
Огурцы в тыквенно-яблочном соке	32
Огурцы с водкой	32
Огурцы «Сосновый бор»	33
Огурцы в клюквенном соке	33
Пикнули	34
Малосольные огурцы в рассоле	35
Малосольные огурцы	
с яблоками	36
Малосольные огурцы с соком лайма	36
Малосольные огурцы	
с молодыми кабачками	37

Малосольные огурцы	
в собственном соку	38
Малосольные огурцы	
с острым перцем	38
Огурцы крепкого посола	39
Огурцы «Болгарские»	40

Засолка помидоров

Помидоры по-деревенски	42
Помидоры с луком,	
морковью и сладким перцем	43
Помидоры с овощами	
по-тихвински	43
Зеленые помидоры с овощами	44
Помидоры натуральные	44
Помидоры, засоленные	
без кожицы	45
Помидоры с морковью и луком	45
Помидоры «Вишневый сад»	46
Помидоры в рассоле	46
Помидоры с болгарским	
перцем	47
Помидоры со сливами	47
Помидоры пряные	48
Помидоры с яблоками	48
Помидоры с тертым чесноком	49
Помидоры «Для салата»	49
Помидоры с луком	50
Помидоры по-чешски	50
Помидоры красные дольками	51
Помидоры «Отборные»	51
Помидоры «Петрушка»	52
Томаты целые	52
Томаты, соленные	
по старинному рецепту	53
Сухой засол помидоров	54
Помидоры	
с молодой кукурузой	54
Помидоры с виноградом	55
Помидоры зеленые	
с луком и морковью	56
Помидоры десертные	57
Помидоры	
в ароматной заливке	57
Помидоры «Желейные»	58
Соленые помидоры «6 соток»	58
Помидоры с крыжовником	60
Помидоры деликатесные	60
Томаты, соленные по-гомельски	61
Засолка перцев	
Перец особый	62
Стручковый перец по-итальянски	62
Перец «Светофор»	63

Перец с овощами	64
Трехцветное соленье с перцем	65
Перец с патиссонами и яблоками	66
Перец в томатном соке	66
Перец салатный	67
Солёный болгарский перец	67
Перец «Пикантный»	68
Перец с томатами	68
Перец с кабачками и яблоками	69
Перец солёный «Уральский»	69
Перец с чесноком	70
Круглый перец с медом	71
Овощи с перцем по-болгарски	71

Засолка капусты

Капуста белокочанная «Городская»	72
Капуста «Праздничная»	75
Капуста по-деревенски	76
Краснокочанная капуста в рассоле	78
Капуста по-грузински	78
Цветная капуста солёная	79
Капуста с подсолнечным маслом	80
Солёная цветная капуста с морковью	80
Капуста «Оригинальная»	81
Капуста «Витаминная»	82
Цветная капуста «Пирамида»	82
Белокочанная капуста «Трехдневка»	83
Капуста по-китайски	83
Капуста белокочанная, квашенная кочанами	84
Капуста по-белорусски	85
Капуста по-гурийски	87
Капуста фаршированная	89
Капуста с перцем	90
Капуста солёная	91
Капуста по-кубански	92
Брюссельская капуста в рассоле	92

Засолка баклажанов

Баклажаны квашенные, фаршированные зеленью и овощами	93
Баклажаны по оригинальным рецептам	94
Баклажаны пряные	102
Баклажаны солёные	102
Баклажаны «Петровские»	103
Баклажаны в рассоле	104

Баклажаны с овощами	104
Баклажаны в пряном рассоле	105

Засолка кабачков

Кабачки в пикантной заливке	106
Кабачки по оригинальным рецептам	107
Кабачки в заливке	112
Кабачки в рассоле	113
Кабачки в яблочном соке с чесноком	113
Кабачки в соке из красной свеклы	114
Кабачки в рассоле с зеленью	114
Кабачки с морковью и яблоками	115
Кабачки, солёные по-польски	116
Кабачки по-украински	116
Кабачки с морковью и луком	117
Кабачки особые	118
Острые кабачки с овощами	118
Кабачки по-корейски	119
«Грузди» в огороде	119
Кабачки, солёные по-молдавски	120
Сладкий перец и кабачки с горчицей	120
Кабачки с морковью и укропом	120

Засолка патиссонов

Патиссоны по оригинальным рецептам	122
Патиссоны с зеленью	124
Патиссоны с перцем	124
Патиссоны с кореньями	125
Патиссоны с яблоками	125
Патиссоны с красной смородиной	126
Патиссоны «Нежный вкус»	126
Патиссоны с чесноком	127

Засолка других овощей

Морковь с луком	128
Морковь в заливке	128
Морковь с тмином	129
Морковь с чесноком	130
Морковь с топинамбуром и медом	130
Морковь «Болгарочка»	130
Морковь, солёная со сладким перцем	131
«Зимние щи»	131
Морковь с розмарином	132
Солёные овощи «Дружная компания»	132

Смесь для заправки	133
Укроп с солью и уксусом	133
Сухой посол сельдерея	134
Соленые виноградные листья	134
Редис в рассоле	135
Сухой посол укропа	135
Укроп соленный	136
Сухой посол шавеля	136
Соленный шавель	136
Шавель без соли	137
Соленое ассорти	137
Соленая крапива	138
Соленые кукурузные початки	138
Заготовка для первых блюд из зелени	138
Заготовка зелени	139
Консервированная кукуруза	139
Соленая морковь с пряностями и перцем	140
Заготовка из молодого чеснока	140
Соленые перья лука	141
Замороженные стрелки чеснока	141
Засолка грибов	
Горькушки, соленные с уксусом	142
Грибы в пряном рассоле	142
Жареные соленные грибы	143
Рыжики соленные «Закусочные»	144
Соленные белые грибы	144
Сыроежки, соленные с луком	145
Опята по-муромски	145
Грибы по-мордовски	146
Соленные опята с чесноком	146
Грузди в масле	147
Лисички соленные	147
Грибы в... мешке	148
Грибы натуральные	149
Рыжики с листьями хрена	150
Ассорти из рубленых грибов	150
Грибы по-костромски	151
Белые грибы с луком	151
Рыжики, соленные по-вологодски	152
Грузди, соленные горячим способом	152
Грибы, засоленные холодным способом	153
Грибы в горячей заливке	154
Волнушки, соленные горячим способом	154
Белые грибы соленные	155
Грибы «Как свежие»	156

Грибы в остром рассоле	157
Соленные маслята	158
Рыжики в бутылке	158

Сушка

Сушка фруктов и ягод	162
Сушка слив	162
Сушка яблок	162
Сушка ягод	163
Вишня сушеная	164
Черника сушеная	164
Малина сушеная	164

Сушка грибов	165
Сушка в русской печи	168
Сушка на солнце	169
Сушка над горячей плитой	171
Сушка грибов в духовке	171

Сушка овощей	173
Сушка чеснока и лука	173
в микроволновке	173
Листья хрена сушеные	173
Корневища хрена сушеные	174
Свекла сушеная	174
Сушка белокочанной капусты	174
Морковь сушеная	175
Зелень сушеная	175
Бasilik сушеный	176
Сушеная петрушка	176
Сухая приправа из крапивы	177

Заморозка

Свежий перец на зиму	179
Зеленый горошек замороженный	180
Черная смородина замороженная	181
Огурцы замороженные	181
Зелень замороженная	182
Морковь замороженная	182
Замороженная цветная капуста	182
Зеленый лук замороженный	183
Замороженная стручковая фасоль	183
Шавель замороженный	184
Заморозка ножек белых грибов	185
Заморозка сырых грибов	185
Замороженный укроп	185
Заморозка бланшированных грибов	186
Заморозка грибов, обработанных паром	186
Заморозка обжаренных грибов	187
Заморозка бланшированных маслят	187

Популярное издание
Энциклопедия заготовок

Солим, сушим, замораживаем

Ответственный редактор Т. Чернышова
Технический редактор В. Хайдукова
Верстка Ф. Хайдуков
Корректор Л. Зелексон

Фото на обложке
Е. Соболя, Stock/Thinkstock/Fotobank.ru,

Подписано в печать 27.04.2015. Формат 60×84/16
Усл. печ. л. 11,8. Тираж 20000 экз. Заказ 8261/15.

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 ООО «ПэкТайм»
117321, Москва, ул. Профсоюзная д. 142, к. 1, стр. 1, 2-й этаж, пом. 27

Распространитель ООО «Издательство “Газетный мир”»
603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1
Тел.: (831) 469-98-09, 469-98-08, 469-98-17, факс (831) 469-98-00,
e-mail: roznica@gmi.ru

Отдел продаж наложенным платежом:
тел.: 8-800-100-17-10 (звонок по России бесплатный),
(831) 469-98-20, 469-98-22; e-mail: kniga@gmi.ru

Настоящее издание является специальным выпуском газеты «Скатерть-самобранка». Главный редактор Г. Шербо
Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций
Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № 77-14485 от 20 января 2003 г.
Издание предназначено для лиц старше 16 лет. Учредитель и издатель ООО «Слог». Цена договорная

В книге большой выбор рецептов того, как можно сохранить на зиму овощи, грибы, фрукты и ягоды. Это поможет вам сделать разнообразные заготовки максимально вкусными, предельно полезными, совершенно безопасными и абсолютно выгодными. Наряду со множеством рецептов соленых овощей в книге представлена технология сушки и замораживания продуктов.



Scan: Gencik



ISBN 978-5-4346-0353-9

