

*Готовим
быстро
и вкусно*

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОВОЩИ И САЛАТЫ



250 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

МУЛЬТИ★ПРЕСС

Куприна Илона

К92 Консервирование. Овощи и салаты. – Донецк: ООО «Агентство Мультипресс», 2012. – 128 с.

ISBN 978-966-519-202-2

Домашнее консервирование дает нам отличную возможность и зимой насладиться витаминами со своего участка. Как приятно открыть баночку выращенных и законсервированных собственными руками помидоров, кабачков, грибов или огурцов! Каждая хозяйка вкладывает в приготовление разносолов часть души, старается порадовать вкусеньким своих родных и близких.

Мы рады поделиться с вами рецептами домашних заготовок, которые помогут вам обогатить обеденный стол вкусными и полезными блюдами.

ББК 36.997

Домашнє консервування надає нам чудову можливість і взимку насолоджуватися вітамінами зі своєї ділянки. Як приємно відкрити слоїчок вирощених і законсервованих власноруч помідорів, кабачків, грибів чи огірків! Кожна господиня вкладає у приготування присмак часточку душі, намагається потішити смачненьким своїх рідних і близьких.

Ми раді поділитися з вами рецептами домашніх заготовок, які допоможуть вам збагатити обідній стіл смачними і корисними стравами.

ДОМАШНЕЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Домашнее консервирование дает нам отличную возможность насладиться витаминами со своего участка зимой. Конечно же, сейчас можно купить овощи и консервы в магазине круглый год, однако куда приятнее открыть зимой баночку выращенных и законсервированных собственными руками помидоров, кабачков, грибов или огурцов. Разве сравнится вкус покупного соления с собственноручно приготовленными салатами, маринадами, вареньями — ведь каждая хозяйка вкладывает в приготовление разносолов часть души, старается порадовать вкусненьким своих родных и близких.

В этой книге мы с вами будем учиться делать домашние заготовки из различных овощей.

Процесс консервирования овощей представляет собой их особую обработку. Чтобы законсервированные в домашних условиях продукты сохранили свои полезные свойства и не испортились, нужно соблюдать несколько основных правил:

- Использовать только доброкачественные и свежие продукты.
- Выбирать способы консервации, при которых вкусовые и питательные качества овощей и фруктов изменяются минимально.
- Избегать применения химических консервирующих веществ — салициловой кислоты, к примеру, или бензоата натрия — они достаточно вредны для человеческого организма.
- Резать и очищать плоды желательно ножом с лезвием из нержавеющей стали.

- Бланшировка производится водой, можно паром. На 3–4 минуты плоды опускают в кипящую воду. После этого сырье погружают в холодную воду на 6–9 минут. Для этих целей используют дуршлаг или специальную сетку. Бланшировка делается для того, чтобы уничтожить большую часть микроорганизмов, сделать плоды эластичными и «поплушными» при укладывании в тару.

- При мариновании плодов и овощей добавляют соль, пряности, уксус. Сначала прокипятить раствор сахара и соли, как это указано для сиропов, затем положить пряности. Уксус добавить в заливку перед розливом ее в банки. Иногда уксус добавляется непосредственно в банку в уже готовый продукт.

- Банки перед мытьем замачивают в воде, затем ершиком промывают в содовом растворе. Подготовка банок проходит за 1–2 часа перед процессом консервирования. Металлические крышки также промывают водой, а затем кипятят в кастрюле, залитой водой, в течение 10–15 минут.

- Плоды укладывают в банки ложкой, как можно плотнее, но избегают потрескивания кожицы плодов. Затем сливают накопившуюся воду и заливают предварительно нагретый сироп. Плоды наполняют до плечиков банки, сироп заливают на сантиметр выше плодов. Затем банку накрывают крышкой и ставят в бак для прогревания.

- При горячем способе разлива плоды помещают в кастрюлю с небольшим количеством воды, кипятят несколько минут, затем в нагретую тару помещают сырье, закупоривают банку и переворачивают.

- Стерилизация паром производится путем подачи пара из доведенного до кипения чайника в наполненную плодами тару путем соединения их трубочкой. При обработке паром сахар, сироп, заливку и воду не добавляют. Томаты, огурцы, кабачки, патиссоны после обработки паром заливают кипящей заливкой и быстро закатывают.

- При консервировании целых плодов используют горячую заливку. Промытые овощи помещают в стерилизованную банку, заливают кипящей заливкой или сиропом, затем в банку добавляют уксус, закрывают и переворачивают. Первоначально же в банку с овощами заливают воду, по истечении 2–3 минут ее сливают, затем заливают в банку сахарный сироп или кипя-

ток, которые после 2–3 минут сливают и ставят на подогрев для следующей заливки с добавлением пряностей, сахара, соли.

Попробовать себя в роли «повелителя соленых огурчиков» может абсолютно каждый, ведь материал и инструменты для засолки найдутся на каждой кухне. Сам процесс консервирования любых овощей требует некоторого терпения и, естественно, желания. Но мысль, что зимой вы сможете открыть и выставить на стол с гордостью то, что сами засолили и приготовили, придаст сил и желания сделать вкусно и незабываемо.

Рецепты консервированных салатов — это рецепты для тех, кто предпочитает делать запасы заранее. Современный ритм жизни приучает нас экономить время. Заблаговременно сделав заготовки консервированных салатов, вы решите проблему длительного хранения овощей и сохраните витамины и полезные свойства продуктов. Для вас мы собрали рецепты консервированных салатов на все случаи жизни. Немного старания — и на вашем столе зимой и ранней весной будут салаты из помидоров и огурцов, баклажанов и сладкого перца, моркови и капусты, кабачков и свеклы, а также различные салаты ассорти.

Мы рады поделиться с вами теми необходимыми знаниями, которые помогут обогатить ваш обеденный стол консервированными овощами.

Удачи! И приятного аппетита!

КАБАЧКИ



Кабачки консервированные

Для консервирования следует отбирать недозревшие кабачки, у которых еще не огрубела кожица и не вызрели семена. Отобранные кабачки моют холодной водой, дают ей стечь, отрезают от кабачков плодоножки, чистят, нарезают вдоль плода на части (для банок вместимостью 0,5 л — длиной от 8 до 8,5 см, 1 л — от 6 до 6,5 см), а затем на дольки толщиной 20–25 мм.

На дно чистых и сухих банок укладывают специи и зелень. Для банки вместимостью 0,5 л необходимо 8 г листа хрена, 10 г сельдерея и петрушки, по $\frac{1}{2}$ чайной ложки листа мяты и резаного чеснока, $\frac{1}{4}$ красного стручкового перца, 5 горошин черного горького перца, 1 лавровый лист. На специи укладывают дольки кабачков. В банку вместимостью 0,5 л дольки укладывают вертикально в один ряд, а в банку вместимостью 1 л — в два ряда. Наполненные банки заливают маринадом, температура которого должна быть 80–50 °С. На одну банку вместимостью 0,5 л необходимо около 200 г маринада.

Маринад готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль (50–60 г на 1 л воды), смесь доводят до кипения и после растворения соли фильтруют через 3–4 слоя марли. К профильтрованному рассолу добавляют 12,5 г уксусной кислоты 80%-ной концентрации или 200 г столового уксуса 5%-ной концентрации на каждый литр рассола.

При разливе маринада по банкам необходимо следить за тем, чтобы уровень его был на 1,5 см ниже верха горлышка банки вместимостью 0,5 л и на 5–6 см ниже горлышка банки вместимостью 3 л.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–50 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 °С для банок вместимостью 0,5 л — 8 мин., 1 л — 10 мин., 3 л — 20 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают. Тару вместимостью 3 л можно не переворачивать.

Кабачки консервированные по-мелитопольски

На одну банку вместимостью 1 л необходимо: свежих томатов — 700 г, листа хрена — 6 г, укропа — 15 г, чеснока — 2–3 зубчика, листа мяты — ½ шт., сельдерея или петрушки — 6 г, лаврового листа — 3–4 шт., стручкового перца — ¼ шт., черного горького перца — 5–6 горошин, соли — 15 г и 6%-ного раствора уксусной кислоты — 70–80 г.

Кабачки тщательно моют в холодной воде щеткой, ополаскивают в проточной воде, обрезают плодоножки и нарезают кабачки кружками толщиной 2–2,5 см.

Зелень петрушки, сельдерея, укропа, хрена и мяты моют в проточной воде, стряхивают с них воду и режут на кусочки длиной 3–4 см. Чеснок чистят, крупные дольки разрезают на 3–4 части, а мелкие — на 2. Перец стручковый моют и разрезают вдоль пополам.

На дно чистой и сухой банки укладывают половину необходимого количества зелени и специй, а затем — нарезанные кабачки. Сверху укладывают оставшуюся зелень и специи.

Наполненные банки заливают горячим маринадом (температура не ниже 70 °С).

Для банки вместимостью 1 л маринад готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают 300 мл воды, добавляют 15 г соли, нагревают до полного растворения соли, кипятят 5 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли, ставят на огонь, нагревают до кипения и вливают 80 г 6%-ного раствора уксусной кислоты.

Залитые маринадом банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до 65–70 °С, для стерилизации. Время стерилиза-

ции при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 8–10 мин., 1 л — 10–12 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Икра кабачковая

Кабачки моют щеткой или мочалкой в холодной воде, а затем промывают проточной водой. Затем срезают плодоножки и остатки завязи с прилегающей частью плода. Подготовленные кабачки очищают от кожицы. Молодые кабачки с нежной кожицей можно не очищать.

Икру можно приготовить двумя способами.

Первый способ. Для получения икры на одну банку вместимостью 1 л расходуется 1,8 кг свежих кабачков, 100 г растительного масла, 130 г лука, 3–4 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки — по вкусу и 60 г столового уксуса 5%-ной концентрации.

Кабачки нарезают кружками толщиной 1,5 см, обжаривают на сковороде в растительном масле до золотистого цвета с коричневым оттенком. Обжаренные и охлажденные до 70 °С кабачки пропускают через мясорубку.

Репчатый лук чистят, нарезают кружочками и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета.

Одновременно готовят специи. Молодой укроп и петрушку моют, дают воде стечь, встряхивают зелень и нарезают кусочками длиной 0,5 см. Чеснок очищают, моют холодной водой, дают ей стечь, нарезают кусочками и растирают в ступке с солью.

В пропущенные через мясорубку кабачки добавляют обжаренный лук, измельченную зелень, чеснок, сахар и соль. Сахар и соль добавляют из расчета соответственно 10 и 13 г на 1 кг измельченных кабачков. Вместо уксуса можно добавить резаные томаты, а еще лучше — томатный соус (150–200 г на 1 кг массы). Для улучшения вкуса икры и повышения содержания витаминов в томатный соус добавляют пюре из красного перца (15% от массы соуса).

Все составляющие икры тщательно перемешивают и расфасовывают смесь в сухие чистые банки. Наполненные банки на-

крывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 75 мин., 1 л — 90 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают и охлаждают.

Второй способ. Подготовленные кабачки нарезают кружочками толщиной 1–1,5 см, укладывают в казанок, нагревают при постоянном помешивании, а затем уваривают до уменьшения первоначального объема в 2 раза.

На банку икры вместимостью 1 л необходимо 0,8 кг свежих кабачков, 70 г обжаренного в растительном масле лука, 35–40 г растительного масла для обжарки лука, 8–10 г укропа и петрушки, нарезанных на кусочки длиной 0,5 см, 12–15 г (1 чайная ложка) чеснока, толченного с ½ чайной ложки соли, 5 г черного молотого перца, 12–15 г соли, 12–15 г сахара и 120 г 6%-ного уксуса.

В уваренную массу кабачков добавляют обжаренный лук с маслом, нарезанную зелень, толченый чеснок, перец, соль, сахар, уксус. Массу перемешивают и расфасовывают в сухие чистые банки на 2 см ниже верха горлышка.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с содой, нагретой до 70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают и охлаждают.

Кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих кабачков — 6,7 кг, моркови — 1,3 кг, белых корней (пастернак, сельдерей, петрушка) — 140 г, репчатого лука — 200 г, зелени — 30 г, соли — 90 г, сахара — 70 г, свежих томатов для приготовления соуса — 2,7 кг, растительного масла — 520 г, черного молотого перца и душистого молотого перца — по ¼ ч. ложки.

Промытые щеткой кабачки очищают, режут на кружки толщиной 15–20 мм и обжаривают в растительном масле. Морковь, лук, белые корни, зелень чистят, режут и все, кроме зелени, обжаривают в прокаленном подсолнечном или хлопковом масле. В обжаренные овощи добавляют нарезанную зелень.

Обжаренные кабачки перед укладкой в банки следует охладить до 30–40 °С, так как в горячем виде они легко деформируются. Подготовленные продукты не следует хранить более 1,5 ч до укладки в банки с момента их обжарки.

На дно банки наливают немного томатного соуса (способ приготовления см. «Кабачки, фаршированные рисом»), затем укладывают обжаренные кружочками кабачки (примерно до половины банки), на них — порцию фарша (75 г) и вновь обжаренные кабачки. Сверху кабачки заливают горячим (температура 80 °С) томатным соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Кабачки резанные с фаршем в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих кабачков — 2 кг, моркови — 2,8 кг, белых корней (пастернака, петрушки, сельдерея) — 150 г, репчатого лука — 500 г, зелени — 15 г, столовой мелкой соли — 80 г, растительного масла — 300 г, сахара — 90 г, томатов для соуса — 2,5 кг, черного горького молотого перца и душистого молотого перца — по вкусу.

Промытые щеткой кабачки очищают, режут на кусочки (длина грани 25–30 мм), бланшируют в кипящей воде 3–5 мин. и охлаждают в холодной воде. Морковь, лук, белые корни, зелень режут и все, кроме зелени, обжаривают в растительном масле.

При укладке овощей в банки вместимостью 0,5 л следует придерживаться такого соотношения: бланшированных кабачков — 175 г, овощного фарша — 150 г, томатного соуса — 175 г.

В сухие подогретые банки наливают немного горячего томатного соуса (температура 80–85 °С), затем укладывают подогретую смесь овощей и заливают наполненные банки оставшимся томатным соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в емкость с водой, подогретой до 70–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин. В процессе обработки нельзя допускать бурного кипения воды.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Кабачки, фаршированные рисом

На 1 кг подготовленных кабачков необходимо: спелых томатов для соуса — 600 г, лука — 200 г, растительного масла — 100 г, риса — 140 г, горячей кипяченой воды — 100 мл, зелени петрушки — 10 г, соли — 35 г, сахара — 25 г, 5%-ного уксуса — 60 г, душистого перца — 0,5 г, лаврового листа — 2 шт., черного молотого перца — по вкусу.

Свежие с недозревшими семенами кабачки длиной до 15 см моют холодной водой, отрезают плодоножки, ножом соскабливают кожуру, вычищают сердцевину. Подготовленные кабачки посыпают солью (10 г на 1 кг подготовленных кабачков).

Петрушку моют холодной водой, дают воде стечь и нарезают зелень на кусочки длиной до 0,5 см. Лук чистят, нарезают кружочками и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. Рис очищают от посторонних примесей, моют, дают воде стечь, выкладывают крупу на сковороду с луком, поджаривают, добавляют два мелко нарезанных томата и поджаривают, перемешивая ложкой.

В смесь лука с рисом добавляют горячую кипяченую воду, зелень петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу и держат на огне, пока рис набухнет. Затем сковородку снимают с огня и чайной ложкой заполняют кабачки фаршем.

Фаршированные кабачки укладывают в кастрюлю.

Для томатного соуса очищают спелые томаты от плодоножек, моют, дают воде стечь, протирают их на терке, удаляют

кожицу. Полученную массу ставят на огонь, кипятят примерно 15 мин. (до тех пор, пока перестанет образовываться пена), добавляют соль и сахар (по 24 г), 5%-ный уксус, душистый перец и лавровый лист. Смесь кипятят еще 10 мин., а затем заливают ею уложенные в кастрюлю фаршированные кабачки.

Залитые томатным соусом кабачки кипятят 20 мин., после чего их ложкой извлекают из кастрюли и укладывают в сухие подогретые банки.

Наполненные кабачками банки заливают горячим томатным соусом, накрывают прокипяченными крышками, ставят в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин., 1 л — 80 мин. В процессе обработки кастрюля должна быть накрыта крышкой, кипение воды не должно быть бурным.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и медленно охлаждают.

Кабачки, фаршированные овощами, в томатном соусе

На 1 кг подготовленных кабачков необходимо: спелых томатов для соуса — 600 г, моркови — 300 г, белых кореньев (петрушки, пастернака, сельдерея) — 30 г, растительного масла — 150 г (100 г для обжарки кабачков и 50 г для тушения), зелени петрушки — 10 г, соли — 35 г (10 г для посыпки подготовленных кабачков и 25 г для соуса), сахара — 25 г, 5%-ного уксуса — 60 г, душистого перца — 0,5 г, лаврового листа — 2 шт.

Свежие кабачки тщательно моют в холодной воде щеткой, ополаскивают проточной водой, дают воде стечь, обрезают плодоножки и удаляют сердцевину. Очищенные кабачки посыпают солью из расчета 10 г на 1 кг подготовленных кабачков.

Зелень петрушки моют холодной водой, дают воде стечь и нарезают зелень на кусочки длиной 0,5 см. Лук чистят, нарезают пластинками или кружками и обжаривают в растительном масле до появления золотистого цвета. Морковь и белые коренья моют, тщательно очищают от кожицы, вторично моют проточной водой, дают воде стечь и нарезают соломкой.

В казанок наливают растительное масло, укладывают нарезанные морковь, белый корень и тушат при постоянном помешивании до полуготовности.

Обжаренный лук, тушеные морковь и корни смешивают с нарезанной зеленью и горячей смесью фаршируют кабачки.

Фаршированные кабачки укладывают в сухие подогретые банки и заливают горячим томатным соусом (приготовление томатного соуса подробно изложено в рецепте «Кабачки, фаршированные рисом»).

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 60 мин., 1 л — 70 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают и охлаждают.

Кабачки кусочками

На 6 литровых банок: 2 л воды, 200 г сахара, 100 г соли, 1 стопка (100 г) уксуса. Специи: зелень петрушки, лавровый лист, чеснок, горький перец.

В воде растворить соль и сахар. Когда закипит, влить уксус.

В подготовленные банки разложить специи, плотно уложить кусочки кабачков, залить маринадом и стерилизовать 10 минут. Закатать, перевернуть горлышком вниз и накрыть теплым одеялом.

Кабачки кусочками обжаренные

На одну банку вместимостью 1 л необходимо: свежих кабачков — 1,7 кг, растительного масла 100–120 г (50–60 г для обжарки кабачков и 50–60 г для добавления в банку), чеснока — 2–3 зубчика, зелени петрушки и укропа — по вкусу, соли — 10–15 г, 6%-ного раствора уксусной кислоты — 60 г.

Свежие кабачки диаметром не более 5–6 см моют щеткой в холодной воде, ополаскивают проточной водой, отрезают плодоножки и нарезают кружками толщиной не более 2,5 см. На-

резанные кабачки обжаривают в прокаленном растительном масле до золотистого цвета и выкладывают в один слой для охлаждения. Чеснок очищают, мелко нарезают и тщательно растирают в ступке или на доске. Петрушку и укроп моют в проточной воде, дают ей стечь и нарезают зелень кусочками длиной 1,5–2 см.

На дно чистой сухой банки наливают растительное масло и уксус, насыпают соль, добавляют зелень, растертый чеснок, а затем плотно укладывают обжаренные кабачки. Банки наполняют на 2 см ниже верха горлышка, накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюле с водой, нагретой до 50–60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С банок вместимостью 0,5 л — 20–25 мин., 1 л — 40 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Патиссоны соленые

Для рассола: 3 л воды, 120 г соли, 150 г сахарного песка, 400 г 9%-ного уксуса, специи.

Маленькие патиссоны можно солить целыми, крупные нарезать. В банки кладут 2–5 сладких перца, 5 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца, стручок горького перца, 2–3 лавровых листочка, несколько веточек укропа, вымытого и просушенного.

Рассол вскипятить, остудить до теплого. Заливают содержимое банки с верхом и стерилизуют 25 мин.

Вода для стерилизации вначале должна быть той же температуры, что и рассол в банке, иначе банка может лопнуть.

Патиссоны консервированные

На литровую банку: 610 г патиссонов, 12 г укропа, 1 стручок перца горького, 3 зубка чеснока, лавровый лист, немного листьев хрена, сельдерея, петрушки и вишни.

Для маринада: 400 мл воды, 30 г соли, 30 г 5%-ного уксуса.

Патиссоны диаметром до 8 см моют, удаляют плодоножки, 3–5 минут бланшируют и охлаждают.

В банку кладут нарезанную зелень, патиссоны и заливают горячим маринадом. Накрывают банки крышками, стерилизуют 10 мин., закатывают и охлаждают.

Патиссоны в кислой заливке

Для рассола: 3 л воды, 200 г соли, 250 г сахарного песка, 200 г 9%-ного уксуса, специи.

Патиссоны режут (мелкие оставить целыми), складывают в банки, сверху кладут 2–3 сладких перца и специи — 5 горошин душистого, 10 горошин черного, стручок горького перца, 2–3 лавровых листа, несколько веточек укропа.

Рассол следует вскипятить, остудить до теплого. Залить содержимое банки (с верхом) и стерилизовать 20–25 мин.

Вода для стерилизации вначале должна быть той же температуры, что и рассол в банке, иначе от неравномерного нагрева банка может лопнуть.

Маринованные патиссоны

На литровую банку маринада — 500–600 г патиссонов, 10–15 г укропа, один стручок красного перца, мелко порезанный, 4–5 зубчиков чеснока.

Для маринадной заливки на 10 литровых банок патиссонов потребуются 3,5 л воды, 300 г соли, 0,5–0,6 л уксуса (6%-ного).

Годятся только здоровые, некрупные плоды с нежной кожицей, подобранные по размеру. Их моют мягкой щеткой, отрезают плодоножку с частью мякоти (не больше одного сантиметра), погружают на 5 минут в кипящую воду и быстро охлаждают в холодной проточной воде. Укладывают в банки: мелкие — целиком, крупные — разрезав на равные доли. На дно банки и поверх плодов выкладывают мелко нарезанную зелень петрушки, мяты, сельдерея, хрена, а дольки патиссонов пересыпают укропом, чесноком, стручковым красным перцем.

Стерилизуют литровые банки с патиссонами 10–15 мин.

Патиссоны с овощами

Для рассола: 1 л воды, 35 г соли, 50 г сахарного песка, 1 ч. ложка уксуса.

На дно трехлитровой ошпаренной банки кладут 2–3 гвоздики, немного корицы, 3 лавровых листика, 3 горошины черного перца, $\frac{1}{4}$ чайной ложки лимонной кислоты, 4 огурчика. Затем треть банки заполняют молодыми крепкими патиссонами (диаметром не более 7 см) вперемешку со стручками сладкого перца, укропом, чесноком, листьями черной смородины, дуба, вишни. Сверху укладывают розовые, небольшие по размеру томаты. Все это заливают горячим рассолом, банки стерилизуют 25 мин. и закатывают.

ОГУРЦЫ



Огурцы консервированные (1)

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих огурцов (корнишонов) — 3,3 кг, петрушки — 15 г, укропа — 50 г, сельдерея — 30 г, листьев хрена — 30 г, листьев мяты — ½ шт., чеснока — 3–4 зубчика, красного стручкового горького перца — 1 шт., душистого перца в зернах — 30 шт., лаврового листа — 7 шт., воды для маринада — 2 мл, соли — 100–120 г, уксусной кислоты 80%-ной концентрации — 25 мл или 5%-ного уксуса — 400 мл.

Отобранные огурцы моют и замачивают в холодной воде на 6–8 ч. За это время 2–3 раза меняют воду. Зелень перед укладкой в банки тщательно моют, затем нарезают на кусочки длиной 4–6 см.

На дно банки укладывают третью часть специй, которые необходимы для одной банки, затем вертикально укладывают огурцы до половины высоты банки. На огурцы первого ряда укладывают вторую часть специй и снова огурцы, но горизонтально, сверху выкладывают оставшееся количество специй.

Для банок вместимостью 2–3 л первый ряд огурцов также укладывают вертикально, а остальные — горизонтально.

Наполненные банки заливают горячим (температура 80 °С) маринадом, приготовленным следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль (50–60 г на 1 л воды), нагревают до полного растворения соли и фильтруют смесь через 3–4 слоя марли, добавляют уксусную кислоту. Маринад кипятят около 2 мин., заливают им наполненные банки, накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С,

для пастеризации. Время пастеризации при 90 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 мин., 1 л — 15 мин., 3 л — 25 мин. Температура воды в кастрюле не должна превышать 90 °С, так как в противном случае огурцы размякнутся.

По окончании пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают в прохладном месте.

Огурцы консервированные (2)

Свежесобранные огурцы замочить в холодной воде на 2–3 ч, полежавшие — на 6–8 ч.

Приготовить рассол: на 5 л воды — 1 стакан соли, 10 горошин черного перца, лавровый лист. Вскипятить и заливать в банки с огурцами через марлю.

На дно банки класть 4–5 кусочков хрена, 2–3 измельченных зубчика чеснока, 2–3 зонтика свежего укропа.

Дать постоять 2–3 мин, после чего рассол слить, снова довести до кипения и опять залить огурцы, добавив в каждую банку 2 столовые ложки уксуса. Закатать, перевернуть банки и укутать.

Огурцы получаются твердыми и хрустящими.

Огурцы консервированные резаные

Свежие огурцы подбирают по размерам и степени зрелости, моют в холодной воде и дают ей стечь. Затем огурцы нарезают на мелкие кусочки, помещают их в эмалированную кастрюлю, солят из расчета 30 г соли на 1 кг подготовленных огурцов, перемешивают, накрывают чистым полотенцем и выдерживают в течение 12–14 ч.

Укроп и листья хрена моют, дают воде стечь и нарезают все на кусочки длиной до 4 см. Лук и чеснок чистят и режут: лук — кружками, чеснок — пластинками.

Из расчета на одну банку вместимостью 1 л готовят маринад из 400 мл воды, 30 г соли, 20 г сахара и 60 мл 5%-ного столового уксуса.

В эмалированную кастрюлю наливают необходимое количество воды, добавляют соль и сахар, нагревают до полного их

растворения, кипятят 2 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли, добавляют уксусную кислоту и дают закипеть.

В чистые сухие банки вместимостью 1 л укладывают резаный укроп, нарезанный лист хрена (столько, чтобы покрыть дно банки) и несколько горошин черного перца. Сливают сок с огурцов и укладывают их в банки, чередуя с нарезанными луком и чесноком, после чего заливают горячим маринадом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 8 мин., 1 л — 9–10 мин., 3 л — 12 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Огурцы консервированные без стерилизации

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: свежих огурцов — 1,4 кг, рассола — 1,3 л, мелкой столовой соли — 70 г, укропа — 50 г, листьев хрена — 20 г, зеленого сладкого резаного перца — 30 г, листьев мяты — 1–2 шт., долек чеснока — 3–4, листьев вишни — 6–8 шт., листьев винограда — 4 шт., листьев черной смородины — 6–8 шт., стручкового горького перца — ¼ шт. и лаврового листа — 2 шт.

Для консервирования отбирают свежие зеленые, только что собранные огурцы небольших размеров и одинаковой удлиненной формы. Отобранные огурцы моют холодной водой и замачивают в ней на 4–6 ч. После замачивания еще раз моют проточной водой.

На дно банки укладывают ⅓ специй, а затем до половины банки — огурцы. После этого добавляют часть зелени и специй, снова огурцы, а сверху — остальное количество зелени и специй.

Наполненные банки заливают профильтрованным кипящим 5–6%-ным раствором соли (50–60 г соли на 1 л воды).

Заливать банки кипящим рассолом следует осторожно, небольшими порциями, чтобы прогреть дно и стенки банки. При заливке банки устанавливают на сухую доску или на бумагу. Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными ла-

кированными крышками, герметически укупоривают, охлаждают и хранят в прохладном месте (кладовая, подвал).

Огурцы квашеные стерилизованные

На банку вместимостью 3 л необходимо: огурцов — 2 кг, укропа — 30–40 г, чеснока — 6 зубков.

Свежие небольшие огурцы моют холодной водой и замачивают в чистой холодной воде на 6 ч. После вымачивания их промывают проточной водой.

Наполненные огурцами банки заливают рассолом (на 1 л воды 60 г соли), накрывают прокипяченными крышками и выдерживают при комнатной температуре 3–5 дней до молочнокислого брожения. После этого рассол сливают в эмалированную кастрюлю и кипятят 5 мин., а огурцы промывают горячей водой, укладывают в банки, заливают кипящим рассолом, накрывают прокипяченными крышками и стерилизуют при 100 °С 12–15 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Огурцы малосольные пастеризованные

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих огурцов — 3,5 кг, соли — 100–120 г, укропа — 140 г, листьев хрена — 100 г, чеснока — 60 г, горького стручкового перца — 1 шт., душистого перца в зернах — 50–70 горошин и лаврового листа — 20 шт.

Мелкие огурцы промывают холодной водой, а затем замачивают в холодной воде на 4–6 ч, после чего вновь моют и солят.

На дно чистых и сухих банок укладывают третью часть специй, затем плотно укладывают огурцы до половины банок, на них — вторую часть специй и остальные огурцы. Сверху укладывают оставшуюся часть специй.

Наполненные банки заливают рассолом (на 1 л воды — 50–60 г соли) и оставляют при комнатной температуре для молочнокислого брожения.

Через 4–6 дней, когда огурцы приобретают специфический приятный вкус малосолевых огурцов, их отделяют от специй и рассола, промывают в 2%-ном солевом растворе (20 г соли на 1 л воды) и укладывают в банки. Предварительно в каждую банку укладывают свежие специи и пряности.

Оставшийся рассол, в котором солились огурцы, сливают в эмалированную кастрюлю, кипятят 5–10 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли и при температуре 80–85 °С заливают огурцы, уложенные в банки, накрывают банки прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–75 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 °С для банок вместимостью 0,5 л — 12 мин., 1 л — 15 мин., 3 л — 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают, но не на сквозняке.

Огурцы, засоленные горячим способом (1)

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих огурцов — 3,3 кг, воды для рассола — 2 л, соли — 50–60 г, петрушки — 15 г, укропа — 50 г, сельдерея — 30 г, листьев хрена — 30 г, листьев мяты — 6–8 шт., чеснока — 15 г, красного стручкового горького перца — 5 шт., душистого перца в зернах — 30 шт., лаврового листа — 7 шт.

На дно банок укладывают зелень, специи и пряности, а затем — огурцы, придавая им вертикальное положение. Сверху 2–3 огурца укладывают горизонтально.

Наполненные банки осторожно заливают кипящей водой, накрывают прокипяченными крышками, а сверху — полотенцем и оставляют на 2–3 мин. Затем снимают полотенце и крышки, горлышко банки накрывают кусочком марли, зажимают его резиновым кольцом, чтобы не выпали огурцы и специи, и сливают воду. Банки вторично заливают кипящей водой, накрывают крышками, обматывают полотенцем и прогревают 5–6 мин.

Одновременно готовят солевой рассол из 2 л воды и 50–60 г соли. После вторичного прогрева воду сливают и сразу заливают банки кипящим рассолом.

Наполненные доверху банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Огурцы, засоленные горячим способом (2)

Огурцы можно солить горячим способом и по-другому.

Огурцы и специи укладывают в банки так же, как и в первом случае, заливают рассолом, накрывают прокипяченными крышками и выдерживают 3–5 дней. Как только они приобретут вкус соленых огурцов, крышку снимают, горлышко банки накрывают кусочком марли, зажимают его резиновым кольцом и сливают рассол в эмалированную кастрюлю. Рассол нагревают до кипения и заливают им огурцы.

Наполненные банки без стерилизации герметически укупоривают и охлаждают.

Огурцы пикантные

Небольшие по размеру крепкие огурчики замачивают на 6 ч в холодной воде.

В банку кладут: лавровый лист, горький перец, душистый перец (по 3–4 горошины), наструганный хрен, зелень укропа, 2–3 зубчика чеснока, 3–4 гвоздики, $\frac{1}{3}$ ч. ложки молотой корицы.

У огурцов срезают кончики, раскладывают в банки.

Рассол: на 1 л воды — 50 г соли, 40 г сахара, 40 г уксуса.

Банки с огурцами заливают кипятком, оставляют на 5 мин. Затем выливают воду в кастрюлю, добавляют соль, сахар, дают закипеть, добавляют уксус и чеснок, снова заливают огурцы, закатывают, переворачивают горлышком вниз и укутывают потеплее на 1 сутки.

Огурцы консервированные домашние

На дно каждой банки кладут только укроп и больше никаких специй.

Подготовленные огурцы укладывают в банки и заливают маринадом.

Для маринада: на 8 л воды — 3 стопки (100-граммовые) соли, 1½ стакана сахара, душистый перец, лавровый лист. Все это надо прокипятить, отставить и влить бутылку уксуса.

Стерилизуют 5–10 мин. Закатывают, переворачивают, тепло укутывают.

Огурцы в щавелевой заливке

Огурцы — 600 г, щавель — 100 г, вода — 150 мл, соль — 1 ст. ложка, сахар — 1 ч. ложка.

Переросшие огурцы очищают от кожицы, разрезают вдоль на 4 части, удаляют семена, затем нарезают небольшими кусочками и укладывают в банки.

Для щавелевой заливки кастрюлю до половины наполняют водой и кладут столько щавеля, чтобы его объем составлял $\frac{2}{3}$ объема кастрюли, варят 2 минуты. Щавель вместе с жидкостью измельчают блендером или пропускают через мясорубку. Полученную массу перекладывают в кастрюлю, добавляют соль и сахар, доводят до кипения.

Огурцы заливают кипящей заливкой, накрывают крышкой и стерилизуют. Банки закатывают, тепло укутывают до остывания.

БАКЛАЖАНЫ



В пищу используют баклажаны 25–40-дневной зрелости (после завязывания плода). Для консервирования рекомендуется использовать баклажаны, имеющие правильную форму, с упругой плотной мякотью, небольшим семенным гнездом, без пустот.

Икра баклажанная домашняя

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 2,5 кг, репчатого лука — 2 кг, красных томатов — 3 кг, моркови — 500 г, сладкого красного перца — 500 г, зелени укропа и петрушки — 20–30 г, красного горького перца — ½ стручка, соли — 100–120 г, сахара — 50–60 г, хлопкового или подсолнечного масла — 800 г, черного горького молотого перца — 0,2 г, 5%-ного уксуса — 20–40 г.

Баклажаны моют щеткой, обрезают у них плодоножку и чашелистики с прилегающей частью плода. Подготовленные баклажаны разрезают на кубики с длиной грани 25–30 мм (кожицу не снимают).

Лук чистят, моют и режут кружками толщиной не более 2–3 мм. Морковь чистят и моют в холодной воде. Раннюю морковь с нежной кожицей не очищают, а только промывают несколько раз. Красный сладкий перец моют в холодной воде. Подготовленные морковь и красный сладкий перец режут соломкой. Зелень моют и нарезают кусочками длиной до 10 мм. Красные томаты моют и разрезают на дольки толщиной 20–25 мм.

Все овощи, кроме зелени, обжаривают. В котел или казанок наливают растительное масло и прокаливают до появления белого дыма. В раскаленное масло помещают лук, хорошо перемешивают и обжаривают до появления золотистой окраски. Затем добавляют нарезанную морковь. После обжарки лука и моркови сюда же добавляют нарезанные баклажаны и красный сладкий перец. В обжаренные овощи добавляют соль, сахар и мелко нарезанный красный стручковый горький перец, а затем — нарезанные томаты (можно протертую томатную массу без кожицы и семян). Массу уваривают при частом помешивании в течение 20–25 мин., пока она не станет густой и от нее не будет отделяться жидкость. В конце уваривания в массу добавляют мелко нарезанную зелень, 1–2 столовые ложки 5%-ного уксуса и хорошо перемешивают.

Готовую горячую икру фасуют в сухие чистые банки, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 40 мин., 1 л — 50 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Икра из печеных баклажанов

Для получения 1 кг икры необходимо: свежих баклажанов — 1,8 кг, салатного перца — 150 г, красных томатов — 150 г, лука — 150 г, растительного масла — 200 г, укропа и петрушки — 10 г, соли — 25 г, горького черного молотого перца — 5 г, душистого молотого перца — 5 г, 5%-ного уксуса — 20–40 г.

Отбирают баклажаны темно-фиолетового цвета, моют их холодной водой, дают воде стечь, смазывают плоды растительным (подсолнечным) маслом и пекут в духовке, поворачивая их несколько раз. Горячие запеченные баклажаны очищают от кожицы, удаляют плодоножку, укладывают на кухонную доску, установленную наклонно (для стекания жидкости) и измельчают ножом или секачом. Лук чистят, моют в холодной воде, нарезают кружками толщиной не более 2–3 мм и обжаривают

в прокаленном растительном масле до золотистого цвета. Салатный перец моют, дают воде стечь, удаляют у перца плодоножку и семенные гнезда, режут, бланшируют в кипящей воде 3–5 мин. и охлаждают в холодной воде, после чего перец пропускают через мясорубку или измельчают на кухонной доске. Спелые красные томаты очищают от плодоножек, моют, дают воде стечь, разрезают на 2–4 части и пропускают через мясорубку. Измельченные томаты можно протереть, отделив кожуру и семена. Свежие укроп и петрушку моют, дают воде стечь и нарезают зелень кусочками длиной 5 мм.

Измельченные овощи и зелень выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, перец и уксус, смесь хорошо перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании и в горячем состоянии фасуют в сухие подогретые банки.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин., 1 л — 80 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Икра баклажанная по-гречески

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 3,2 кг, салатного перца — 500 г, лука — 700 г, зелени — 30 г, соли — 70 г, сахара — 15 г, черного горького молотого перца и душистого молотого перца — по вкусу, свежих томатов — 700 г, растительного масла — 500 г.

Баклажаны, лук, салатный перец очищают от кожуры и моют в проточной воде. Баклажаны и перец режут на части и бланшируют в кипящей воде (баклажаны — 12–15 мин., а перец — 3–5 мин.). После бланширования баклажаны и перец охлаждают проточной водой.

Лук режут пластинками толщиной 4 мм.

Бланшированные баклажаны и измельченный лук обжаривают до золотистого цвета в прокаленном до белого дыма рас-

тительном масле. Свежие томаты очищают от плодоножек, моют, срезают место прикрепления плодоножек к плоду. Зелень моют проточной водой, стряхивают воду и нарезают кусочками длиной до 1 см.

Обжаренные баклажаны и лук, бланшированный салатный перец и томаты измельчают ножом или пропускают через мясорубку. Измельченные овощи и зелень помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, сахар, хорошо перемешивают и нагревают при постоянном помешивании до 80–90 °С. В конце нагревания добавляют пряности.

Горячую массу фасуют в сухие подогретые банки, накрывают их прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин., 1 л — 90 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны с овощным фаршем в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 3,5 кг, свежей красной моркови — 850 г, белых корней (пастернак, петрушка, сельдерей) — 100 г, репчатого лука — 150 г, петрушки и укропа — по 7–8 г, соли — 100 г, сахара — 115 г, пряностей — по вкусу, уваренной томатной массы — 1,65 кг или свежих томатов — 2,5 кг, растительного рафинированного масла — 750 г.

Баклажаны и морковь режут на части и бланшируют в кипящей воде (12–15 мин.). После бланширования их охлаждают проточной водой. Лук режут пластинками толщиной 4 мм. Зелень моют проточной водой, стряхивают воду и нарезают кусочками длиной до 1 см.

Измельченные овощи обжаривают в прокаленном до появления белого дыма масле и добавляют к ним зелень, соль, перец, уксус. Кружки баклажанов должны иметь ровную плоскость среза, без рваных краев, так как при обжарке последние обгорают.

Одновременно готовят томатный соус. Для этого свежие зрелые томаты режут на кусочки, пропускают через мясоруб-

ку, подогревают в эмалированной кастрюле до кипения, протирают через сито. Протертую массу уваривают до уменьшения первоначального объема на $\frac{1}{3}$.

Для улучшения вкуса в томатный соус можно добавить 25% (по массе) пюре из сладкого красного перца.

В сухие подогретые банки наливают немного томатного соуса, температура которого должна быть около 80°C , и укладывают до половины банки обжаренные кружки баклажанов, затем — порцию овощного фарша, а сверху опять кружки баклажанов.

После наполнения банок овощами их заливают горячим томатным соусом. Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с горячей ($60\text{--}70^{\circ}\text{C}$) водой для стерилизации. Время стерилизации при 100°C для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 5,5 кг, репчатого лука — 160 г, петрушки и укропа — 20 г, соли — 100 г, сахара — 110 г, томатной уваренной массы — 1,8 кг или свежих красных томатов — 3,7 кг, растительного масла — 750 г, горького и душистого молодого перца — по вкусу.

Все овощи и зелень подготавливают так же, как и в случае приготовления консервов с фаршем. Баклажаны режут на кружки и обжаривают. Лук после чистки и резки также обжаривают.

Томатный соус готовят следующим образом. Томаты моют, режут на части и пропускают через мясорубку. Полученную массу подогревают в эмалированной кастрюле, протирают через сито и уваривают до уменьшения объема на $\frac{1}{3}$.

К уваренной массе добавляют сахар, обжаренный лук, горький черный молотый перец, душистый молотый перец и резаную зелень. В конце уваривания томатного соуса необходимо

добавить в него соль. Для улучшения цвета и вкуса, а также для повышения содержания витаминов в готовых консервах в томатный соус рекомендуется добавлять пюре из сладкого красного перца (до 25% по массе) за счет соответствующего уменьшения количества томатной массы.

В чистые подогретые банки наливают немного горячего соуса (температура 80–85 °С), затем укладывают баклажаны, которые сверху вновь заливают томатным соусом, наполняя банки доверху. Накрывают банки прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин. Бурное кипение воды не допускается.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны резанные необжаренные в томатном соусе

Для такого вида консервов можно использовать плоды любых размеров и формы. Баклажаны моют щеткой, обрезают у них плодоножки, нарезают на кубики с ребром длиной 2–2,5 см, бланшируют в кипящей воде 3–5 мин. и охлаждают проточной водой.

Сладкий красный перец моют, дают воде стечь, очищают от семенного гнезда, нарезают вдоль на полоски шириной 2–2,5 см, бланшируют их в кипящей воде 5–7 мин. и охлаждают в холодной воде.

Томаты моют и нарезают на дольки.

Подготовленные овощи укладывают в сухие чистые банки слоями или вперемешку. Соотношение овощей в смеси можно менять по вкусу. Уложенные в банки овощи заливают горячим (температура 75–80 °С) томатным соусом или неуваренной протертой томатной массой. В последнем случае на банку вместимостью 0,5 л в томатную массу необходимо добавить 7–8 г соли.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с горячей (температура 60–70 °С) водой для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин., 1 л — 100 мин. После

обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны, фаршированные овощами и рисом

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 3,6 кг, моркови — 900 г, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) — 80 г, репчатого лука — 260 г, риса — 260 г, петрушки и укропа — 30 г, соли — 90 г, сахара — 110 г, черного молотого перца и душистого перца — по вкусу, томатной массы — 1,6 кг или свежих помидоров — 2,5 кг, растительного масла — 500 г.

Для фарширования отбирают баклажаны диаметром не более 70 мм и длиной до 90 мм. Их моют щеткой в холодной воде, дают воде стечь, обрезают плодоножки и чашелистики с прилегающей частью плода. Кожицу не очищают. Для лучшего прожаривания баклажанов необходимо сделать на них продольный разрез.

Подготовленные баклажаны обжаривают на прокаленном до появления белого дыма подсолнечном или хлопковом масле до тех пор, пока они не приобретут коричневую окраску с золотистым оттенком. Обжаренные баклажаны охлаждают до температуры 30–40 °С.

Все овощи моют, режут и обжаривают в прокаленном масле. Рис перебирают и промывают в холодной воде до полного исчезновения мути, затем бланшируют в кипящей воде до полуготовности. После бланширования рис опять промывают в холодной воде до удаления мути, а затем дают воде стечь.

Обжаренные овощи и рис перемешивают, добавляют в фарш 60 г растительного масла и протушивают. Одновременно готовят томатный соус.

Обжаренные в целом виде баклажаны через разрез заполняют хорошо перемешанным фаршем. В сухие подогретые банки наливают немного горячего (температура 80–85 °С) томатного соуса, затем укладывают фаршированные баклажаны и сверху заливают их горячим томатным соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 65–75 °С,

для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 60 мин., 1 л — 120 мин. Бурное кипение воды не допускается.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны, фаршированные овощным фаршем

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 3,6 кг, моркови — 2,1 кг, белых корней (пастернак, сельдерей, петрушка) — 250 г, репчатого лука — 400 г, укропа и петрушки — 40 г, соли — 90 г, сахара — 100 г, душистого перца — по вкусу, уваренной томатной массы — 1,6 кг или свежих томатов — 2,5 кг, растительного масла — 500 г.

Для фарширования отбирают баклажаны диаметром не более 70 мм и длиной до 90 мм. Их моют щеткой в холодной воде, дают воде стечь, обрезают плодоножки и чашелистики с прилегающей частью плода. Кожицу не очищают. Для лучшего прожаривания баклажанов необходимо сделать на них продольный разрез. Подготовленные баклажаны обжаривают на прокаленном до появления белого дыма подсолнечном или хлопковом масле до тех пор, пока они не приобретут коричневую окраску с золотистым оттенком. Обжаренные баклажаны охлаждают до температуры 30–40 °С.

Все овощи моют, режут и обжаривают в прокаленном масле. Одновременно готовят томатный соус (см. «Баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе»).

Обжаренные в целом виде баклажаны через разрез заполняют хорошо перемешанным фаршем. В сухие подогретые банки наливают немного горячего (температура 80–85 °С) томатного соуса, затем укладывают фаршированные баклажаны и сверху заливают их горячим томатным соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 65–75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 60 мин., 1 л — 120 мин. Бурное кипение воды не допускается. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны по-гречески

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 3,6 кг, репчатого лука — 2,8 кг, петрушки и укропа (пополам) — 150 г, спелых томатов — 2,5 кг, соли — 90 г, сахара — 100 г, черного молотого перца и душистого молотого перца — по вкусу, растительного рафинированного масла — 700 г.

Мелкие баклажаны грушевидной формы моют и обжаривают в прокаленном до появления белого дыма растительном масле. Перед обжаркой острым ножом делают на баклажанах посередине глубокий надрез, чтобы они лучше прожарились. Для обжарки баклажанов берется не все растительное масло, часть его оставляют для обжарки вымытого, очищенного и мелко нарезанного лука.

Зелень моют и мелко режут. Смешивают обжаренный лук, зелень и 40 г соли. Томаты моют и готовят из них томатный соус.

Подготовленные баклажаны фаршируют смесью обжаренного лука и зелени.

В чистые подогретые банки наливают немного томатного соуса, затем укладывают фаршированные баклажаны и заливают их горячим (температура не ниже 80 °С) соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 60 мин., 1 л — 100 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны по-болгарски

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 6 кг, красных томатов — 1,6 кг, репчатого лука — 1,9 кг, чеснока — 120 г, зелени петрушки — 100 г, растительного масла — 900 г, соли — 150 г, черного горького молотого перца и душистого молотого перца — по вкусу.

Баклажаны одинаковой цилиндрической формы моют, удаляют плодоножки, нарезают на кружки толщиной 15–20 мм.

Кружки помещают не более чем на 5 мин. в раствор соли 12%-ной концентрации (на 1 л воды 120 г соли), после чего их вынимают, дают рассолу стечь и обжаривают кружки до равномерной золотисто-желтой окраски в прокаленном до появления белого дыма растительном масле. После обжарки баклажаны охлаждают.

Лук очищают, промывают, режут на пластинки толщиной не более 3 мм, обжаривают до желтовато-коричневой окраски в прокаленном растительном масле.

Красные томаты промывают холодной водой, удаляют плодоножки, режут на дольки или пропускают через мясорубку, нагревают до кипения и протирают через сито. Протертую массу уваривают до уменьшения объема на $\frac{1}{3}$.

Чеснок замачивают на 1,5–2 ч в холодной воде, затем очищают дольки от покровной пленки и пропускают через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 2,5–3 мм. Зелень моют и мелко режут.

Перемешивают все составляющие, помещают фарш в эмалированную кастрюлю и нагревают до кипения, постоянно помешивая.

В сухие подогретые банки помещают небольшой слой фарша, затем слой обжаренных баклажанов и так чередуют слои до заполнения банки. Сверху должен быть слой фарша.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны резанные с фаршем в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 2,0 кг, красной моркови — 2,8 кг, белых корней (пастернак, сельдерей, петрушка) — 280 г, репчатого лука — 460 г, зелени — 25 г, соли — 80 г, сахара — 100 г, масла растительного — 300 г, уваренной томатной массы — 1,6 кг или свежих томатов — 2,5 кг, черного горького молотого перца и душистого молотого перца — по вкусу.

Все овощи сортируют, моют, чистят.

Баклажаны режут на кусочки с длиной граней не более 25–30 мм, бланшируют в кипящей воде в течение 3–5 мин., а затем охлаждают в холодной воде.

Морковь, белые корни и лук режут и обжаривают в прокаленном до появления белого дыма масле. Промытую зелень режут на кусочки длиной не более 10 мм.

Одновременно готовят томатный соус.

Кастрюлю с овощами и зеленью ставят на слабый огонь и при постоянном помешивании нагревают. К фаршу добавляют пробланшированные кусочки баклажанов и всю массу нагревают до 80–85 °С.

В сухие подогретые банки наливают немного горячего (температура 80–85 °С) томатного соуса, укладывают горячую смесь, а затем заливают банки доверху томатным соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин. Бурное кипение воды не допускается.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны печеные

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: печеных баклажанов — 3,2 кг, печеного сладкого красного перца — 1 кг, спелых томатов — 500 г, соли — 100 г, 6%-ного раствора уксусной кислоты — 200 г.

Баклажаны моют, укладывают на противень, помещают в духовку и запекают до полного размягчения. У запеченных баклажанов снимают кожицу и удаляют плодоножки.

Сладкий красный перец моют холодной водой, укладывают на противень, запекают в духовке так же, как и баклажаны, снимают с перца кожицу и удаляют плодоножки с семенником.

Красные томаты промывают и удаляют у них плодоножки.

В сухие чистые банки укладывают свежие томаты, разрезанные на дольки (50 г), затем очищенный от кожицы перец (100 г),

а сверху — баклажаны (320 г). При укладке овощей в каждую банку добавляют по 10 г соли. Пропеченные овощи укладывают в банки горячими.

В наполненные банки вливают по 20–30 г 6%-ного раствора уксусной кислоты. Банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин.

Такие консервы используются для приготовления баклажанной икры в зимнее время. Содержимое банки выкладывают на блюдо, мелко режут на части и к нему добавляют по вкусу мелко нарезанный лук, черный молотый перец и 60–70 г прокаленного до появления белого дыма хлопкового или подсолнечного масла.

Баклажаны вареные

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 6 кг, соли — 80 г, 6%-ного раствора уксусной кислоты — 400 г.

Зрелые баклажаны моют, дают воде стечь, в нескольких местах прокалывают их насквозь ножом и варят в подсоленной воде (30 г на 1 л воды) в течение 5–7 мин. до размягчения.

Проваренные баклажаны выкладывают на наклонно установленную кухонную доску, сверху накрывают второй доской с грузом для отжатия излишка воды.

С остывших и отжатых баклажанов снимают кожицу и укладывают их в банки.

На одну банку вместимостью 0,5 л добавляют 10 г соли и 30 г 5%-ного столового уксуса.

Банки наполняют на 1,5 см ниже верха горлышка, накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 65–70 мин., 1 л — 90 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Эти консервы могут быть использованы в зимний период для приготовления баклажанной икры. Способ приготовления такой же, как и для печеных баклажанов.

Баклажаны, нарезанные кружками, жареные

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 4 кг, растительного масла — 500 г, лимона — 2½ шт., зелени петрушки — 250 г.

Свежие баклажаны темно-фиолетового цвета моют холодной водой, дают воде стечь, нарезают кружками толщиной 15–20 мм. Кружки баклажанов должны иметь ровную плоскость среза, так как при обжарке выступающие неровности обгорают. Нарезанные кружки солят из расчета 60 г на 1 кг баклажанов и выдерживают в течение 15–20 мин. для удаления горечи, после чего тщательно моют, дают воде стечь и обжаривают кружки с двух сторон в прокаленном до появления белого дыма растительном (хлопковом или подсолнечном) масле.

Обжаренные кружки охлаждают до 40 °С и укладывают в чистые сухие банки, перемежая их слоями тонко нарезанных пластинок свежего лимона и зелени петрушки.

Наполненные банки заливают прокаленным и охлажденным до 70 °С растительным маслом так, чтобы уровень его был на 2 см ниже верха горлышка, накрывают банки прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50 °С, для стерилизации. Бурное кипение воды не допускается. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 90 мин., 1 л — 110 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны, нарезанные кружками, с картофелем в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 4,4 кг, репчатого лука — 300 г, картофеля — 1,6 кг, томатов — 2 кг, зелени — 40 г, подсолнечного масла — 510 г, соли — 15 г, сахара — 110 г, муки — 100 г, томатного соуса — 2 л.

Отбирают баклажаны правильной формы диаметром не более 7 см с недоразвитыми семенами. Их моют в холодной воде, дают ей стечь, срезают чашелистики и режут баклажаны кружками толщиной 1,2–2 см.

Для удаления горечи кружки баклажанов с двух сторон слегка посыпают солью, укладывают на кухонную доску и оставляют на 20 мин. После этого с кружков стряхивают капли рассола, обваливают кружки в муке и обжаривают их до золотистого цвета в прокаленном до появления белого дыма подсолнечном масле.

Картофель очищают от кожицы, моют, режут кусочками размером примерно 20×10×10 мм. Нарезанный картофель можно хранить в холодной воде, но не более 1 ч.

Лук чистят, моют, режут кружками толщиной 3–5 мм и обжаривают до золотистого цвета в прокаленном до появления белого дыма масле.

Зелень перебирают, моют и режут на кусочки длиной до 10 мм и добавляют в жареный лук.

При укладке подготовленных продуктов в банки вместимостью 0,5 л соблюдается следующее соотношение: обжаренных баклажанов — 500 г, картофеля — 110 г.

На дно сухих подогретых банок наливают половину горячего (температура 80 °С) томатного соуса (способ приготовления см. в предыдущих рецептах), укладывают третью часть баклажанов, половину всего картофеля, затем вторую треть баклажанов, остальную картофель и сверху — оставшиеся баклажаны.

Наполненные банки заливают оставшимся горячим соусом, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 90 мин., 1 л — 100 мин.

После обработки банки герметически укупоривают крышками, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны, нарезанные кружками, с салатным перцем в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 5 кг, сладкого перца — 1,1 кг, репчатого лука — 300 г,

томатов — 2 кг, зелени — 40 г, подсолнечного масла — 550 г, соли — 75 г, сахара — 110 г, муки — 100 г.

Отбирают баклажаны правильной формы диаметром не более 7 см с недоразвитыми семенами. Их моют в холодной воде, дают ей стечь, срезают чашелистики и режут баклажаны кружками толщиной 1,2–2 см.

Для удаления горечи кружки баклажанов с двух сторон слегка посыпают солью, укладывают на кухонную доску и оставляют на 20 мин. После этого с кружков стряхивают капли рассола, обваливают кружки в муке и обжаривают их до золотистого цвета в прокаленном до появления белого дыма подсолнечном масле.

Салатный перец моют, чистят, удаляют плодоножки вместе с семенником и ополаскивают в холодной воде для полного удаления семян. Крупный перец разрезают вдоль плода на четыре части, а мелкий — пополам, затем режут дольки поперек на полосы шириной 15–20 мм.

В банку вместимостью 0,5 л укладывают 230 г обжаренных баклажанов, 80 г перца, 200 г томатного соуса. На дно сухой подогретой банки наливают половину горячего (температура не ниже 80 °С) соуса, плотно укладывают половину порции баклажанов, весь перец, затем остальные баклажаны и заливают оставшимся горячим соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 90 мин., 1 л — 120 мин.

По окончании стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны фаршированные квашеные

Такой вид консервов можно приготовить двумя способами. На одну банку вместимостью 3 л необходимо: свежих баклажанов — 2,3 кг, моркови — 500 г, корня петрушки — 100 г, репчатого лука — 100 г, чеснока — 2–3 зубчика, зелени петрушки — 20 г, соли для фарша — 40 г, растительного масла для обжарки — 100 г.

Первый способ. Свежие мелкие баклажаны грушевидной формы моют, удаляют у них плодоножки. После этого в каждом баклажане делают сквозную прорезь по длине, отступив от концов на 2–3 см, укладывают баклажаны в кастрюлю и варят 30–40 мин. в солевом растворе 2–3%-ной концентрации (на 1 л воды — 30 г соли). Баклажаны считаются уваренными, когда тупой конец спички при небольшом усилии прокалывает их.

Горячие проваренные баклажаны укладывают на кухонную доску, установленную под углом не менее 15–20°, сверху накрывают второй доской или фанерой, кладут гнет, дают стечь лишней воде и охлаждают. Баклажаны должны находиться под гнетом 3–4 ч.

Одновременно готовят овощи и зелень для фарша. Морковь и лук чистят и моют. Морковь нарезают соломкой, лук — пластинками толщиной 1–2 мм. Нарезанный лук обжаривают в прокаленном до появления белого дыма растительном масле. Затем обжаривают морковь. Белые корни моют, дают воде стечь и нарезают их кусочками длиной 1 см. Зелень моют, стряхивают воду и нарезают ее на кусочки длиной 1 см.

Нарезанные белые корни и зелень тушат в растительном масле до полуготовности, смешивают с обжаренным луком и морковью, добавляют соль (40 г на 1 кг фарша), хорошо перемешивают и начиняют смесью баклажаны (через прорези).

Наполненные баклажаны перевязывают нитками или проланшированными стеблями сельдерея, чтобы не высыпался фарш, плотно укладывают в бутылки, заливают 3%-ным раствором соли и перевязывают горлышки бутылей чистой марлей. На третий день после начала молочнокислого брожения бутылки накрывают прокипяченными крышками и слегка (негерметически) закатывают.

Такие консервы следует хранить при температуре не выше +10 °С и не ниже 0 °С.

Второй способ. Количество продуктов и предварительная их подготовка такие же, как и в первом случае. Добавляется еще 100 г растительного масла для заливки бутылей.

Завязанные марлей бутылки выдерживают в течение 5–8 дней, затем наполненные бутылки заливают слоем в 1–2 см прокаленного и охлажденного до 70 °С подсолнечного масла, накрыва-

ют прокипяченными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 40 °С, для пастеризации. Пастеризацию проводят при 85 °С в течение 90 мин.

После обработки бутылки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

«Тещин язык»

Каждый баклажан нарезают вдоль полосками толщиной 0,5 см, солят и оставляют полежать полчаса, после чего ополаскивают их холодной водой. Обжаривают на растительном масле.

Делают кашицу из чеснока, натертого на мелкой терке, мелко нарезанной зелени петрушки и уксуса (лучше всего винного).

Каждую полоску баклажанов намазывают этой смесью, сворачивают рулетиком и складывают в вымытые и простерилизованные банки. Заливают прокипяченным подсолненным по вкусу томатным соком. Стерилизуют 1 час и закрывают.

Расклад продуктов — произвольный.

Если же вы хотите приготовить это блюдо на обед, сложите рулетики в судочек, залейте томатом пополам с майонезом и поставьте в духовку на 15–20 мин.

Баклажаны тушеные

Баклажаны — 10 шт., сладкий перец — 10 шт., перец «ратунда» — 5 шт., лук репчатый — 10 шт., чеснок — 10–15 зубков. Для тушения: 1,5 л томатного сока, 2 столовые ложки соли, 6 столовых ложек сахара, 0,5 л подсолнечного масла, 1 стакан уксуса.

Баклажаны моют, очищают от кожицы, нарезают кубиками, солят, через полчаса смывают холодной водой. Перец и лук нарезают соломкой, чеснок мелко рубят.

Чтобы все вместились в одну емкость, баклажаны лучше отдельно протушить несколько минут в сковороде.

Овощи делят на три части. Наливают по 0,5 л томатного сока и кладут третью часть овощной смеси, затем добавляют оставшуюся часть овощей и сока. Варят, часто помешивая, 25 мин.

Раскладывают в подготовленные нагретые банки и стерилизуют: литровые банки — 10 мин.

Баклажаны «10×10»

Баклажаны — 10 шт., томаты (буроватые) — 10 шт., лук репчатый (среднего размера) — 10 шт., перец сладкий — 10 шт., перец стручковый горький — 1 шт., лавровый лист, 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка сахара, 10 г уксуса.

Баклажаны режут довольно толстыми ломтиками, солят, чтобы удалить горечь, смывают соль через полчаса холодной водой. Если же овощи все почти одинакового небольшого размера, лучше их не резать совсем. Но можно и нарезать: лук — на 4 части, перец — пополам, помидоры — тоже на 4 дольки. Добавляют чеснок (10–15 зубков), все складывают в большую емкость (эмалированную), вначале — помидоры, лук, баклажаны, добавляют соль, сахар, вливают подсолнечное масло, уксус и тушат 45 минут. Раскладывают в прогретые чистые банки и стерилизуют: литровые банки — 15 мин. Закатывают, охлаждают.

Баклажаны «На скорую руку»

В кипящей соленой воде отваривают 7 минут мытые, обрезанные у хвостика баклажаны. Вынимают их, раскладывают в 3-литровые банки (ставить вертикально).

В банку с баклажанами кладут: 1 столовую ложку соли, 1 столовую ложку сахара, 7 столовых ложек уксуса (лучше всего винного). Заливают кипятком, закатывают, встряхивают банку несколько раз, переворачивают вниз горлышком, тепло укутывают.

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ



Перец фаршированный в томатном соусе

Для 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца — 1,85 кг, моркови — 3,75 кг, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) — 350 г, репчатого лука — 600 г, зелени — 65 г, соли — 100 г, сахара — 115 г, пряностей — по вкусу, уваренной томатной массы — 1,4 кг или свежих томатов — 2,1 кг, растительного масла — 400 г.

Перец сортируют по цвету (красный, зеленый, оливковый), моют холодной водой, дают воде стечь и удаляют плодоножки с семенниками. Оставшиеся семена в перце вымывают водой или удаляют встряхиванием.

Перед фаршированием перец бланшируют паром (лучше в паровой соковарке) для придания ему эластичности, чтобы при фаршировании он сохранял первоначальную форму. При бланшировании паром лучше сохраняется витамин С. После бланширования перец охлаждают холодной водой.

После обжарки всех овощей, входящих в состав фарша, их помещают в эмалированную кастрюлю, тщательно перемешивают и фаршируют ими перец. В фарш можно добавить и нарезанный кусочками перец.

Для приготовления томатного соуса зрелые томаты моют, удаляют у них плодоножки, нарезают помидоры на дольки, пропускают через мясорубку, нагревают в эмалированной кастрюле до кипения и в горячем виде протирают через сито.

Полученную протертую массу помещают в чистую эмалированную кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема на $\frac{1}{3}$. В уваренную томатную массу добавляют са-

хар, соль и пряности. Смесь варят 10–15 мин. Для придания консервам приятной остроты в конце уваривания томатного соуса в него добавляют уксусную кислоту.

В чистые сухие банки наливают немного горячего (температура 80 °С) томатного соуса. Затем аккуратно укладывают фаршированные перцы и заливают их горячим томатным соусом. В банку вместимостью 0,5 л укладывают 125 г перца, содержащего 225 г фарша, и заливают 150 г томатного соуса.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин. Во время обработки нельзя допускать бурного кипения в кастрюле, а уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже горлышка банки.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца — 2,15 кг, моркови — 3,3 кг, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) — 350 г, репчатого лука — 550 г, зелени укропа и петрушки — 1–2 пучка, соли — 90 г, сахара — 90 г, растительного масла — 350 г, уваренной томатной массы — 1,65 кг или свежих томатов — 2,5 кг, горького молотого перца и душистого молотого перца — по вкусу, томатного соуса — 1,75 кг.

Свежий ярко-зеленый или красный с толстыми мясистыми стенками перец тщательно промывают, удаляют плодоножки вместе с семенниками, бланшируют перец 3–5 минут в кипящей воде или паром и охлаждают в холодной воде. После бланширования его режут на кусочки разной длины и формы шириной не более 25 мм.

Обжаренные морковь, лук, белые коренья, а также измельченную зелень и соль помещают в эмалированную кастрюлю, перемешивают, нагревают на слабом огне, добавляют нарезанный перец, тщательно перемешивают смесь и нагревают до температуры 65–70 °С.

Одновременно готовят томатный соус. В сухие подогретые банки наливают немного горячего (температура 80 °С) томатного соуса, укладывают смесь нагретых овощей, сверху заливают ее горячим томатным соусом, наполняя банки доверху.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин. В процессе обработки нужно следить за тем, чтобы не было бурного кипения воды в кастрюле.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец, фаршированный овощами с рисом, в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца — 1,8 кг, моркови — 1,7 кг, белых корней (пастернак, сельдерей, петрушка) — 130 г, репчатого лука — 400 г, риса — 400 г, зелени — 50 г, соли — 100 г, сахара — 120 г, пряностей — по вкусу, уваренной томатной массы — 1,4 кг или томатов свежих — 2,2 кг, растительного масла — 400 г.

Перец сортируют по цвету (красный, зеленый, оливковый), моют холодной водой, дают воде стечь и удаляют плодоножки с семенниками. Оставшиеся семена в перце вымывают водой или удаляют встряхиванием.

Перед фаршированием перец бланшируют паром (лучше в паровой соковарке) для придания ему эластичности, чтобы при фаршировании он сохранял первоначальную форму. При бланшировании паром лучше сохраняется витамин С. После бланширования перец охлаждают холодной водой.

После обжарки всех овощей, входящих в состав фарша, их помещают в эмалированную кастрюлю, тщательно перемешивают, добавляют рис и фаршируют перец. В фарш можно добавить и нарезанный кусочками перец.

Следует помнить, что при бланшировании риса в кипящей воде его масса увеличивается в 2,5–3 раза. Рис перебирают, отбрасывая посторонние примеси, моют в холодной воде до пол-

ного исчезновения мути, бланшируют 5–7 мин. в кипящей воде до полуготовности, вновь промывают в холодной воде и дают ей стечь.

В пробланшированный рис добавляют прокаленное до появления белого дыма растительное масло, а также все овощи и специи, которые хорошо перемешивают и начинают пробланшированный перец.

Предварительно готовят томатный соус. В сухие подогретые банки небольшим слоем наливают горячий (температура не ниже 80 °С) томатный соус, укладывают фаршированный перец (не очень плотно, так как в противном случае он плохо прогреется при стерилизации) и заливают горячим томатным соусом.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными крышками и помещают в емкость с водой, подогретой до 75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин., 1 л — 120 мин.

После обработки банки герметически укупоривают и охлаждают.

Перец резаный с овощным фаршем и рисом в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца — 1,8 кг, моркови — 1,7 кг, белых корнейев (пастернак, сельдерей, петрушка) — 130 г, репчатого лука — 400 г, риса — 400 г, зелени — 50 г, соли — 100 г, сахара — 120 г, пряностей — по вкусу, уваренной томатной массы — 1,4 кг или томатов свежих — 2,2 кг, растительного масла — 400 г.

Свежий ярко-зеленый или красный с толстыми мясистыми стенками перец тщательно промывают, удаляют плодоножки вместе с семенниками, бланшируют перец 3–5 мин. в кипящей воде или паром и охлаждают в холодной воде. После бланширования его режут на кусочки разной длины и формы шириной не более 25 мм.

Обжаренные морковь, лук, белые корни, а также измельченную зелень и соль помещают в эмалированную кастрюлю, перемешивают, нагревают на слабом огне, добавляют наре-

занный перец, тщательно перемешивают смесь и нагревают до температуры 65–70 °С.

Одновременно готовят томатный соус. В сухие подогретые банки наливают немного горячего (температура 80 °С) томатного соуса, укладывают смесь нагретых овощей, сверху заливают ее горячим томатным соусом, наполняя банки доверху.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин.

В процессе обработки нужно следить за тем, чтобы не было бурного кипения воды в кастрюле.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: красного сладкого перца — 5,7 кг, сахара — 65 г, соли — 70 г, свежих томатов — 1,7 кг или уваренной томатной массы — 1,1 кг, горького молотого перца и душистого молотого перца — по вкусу, уксусной кислоты 80%-ной концентрации — 25 г. В банку вместимостью 0,5 л укладывают приблизительно 370 г перца и 130 г томатного соуса.

Для консервирования отбирают свежие плоды с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета продолговатой формы или гогошары — красный толстостенный салатный перец, имеющий форму ребристых томатов и содержащий много витаминов. Перец моют, дают воде стечь, помещают его на 30–40 с в хорошо прокаленное масло, а затем — в холодную воду и тут же снимают кожицу, удаляют плодоножки и семенники. Перец можно консервировать и с кожицей. В этом случае плоды бланшируют паром или в кипящей воде 2–3 мин.

Подготовленный перец можно укладывать в банки в целом виде, разрезанным вдоль на половинки или на кусочки произвольной формы шириной не менее 25 мм. Одновременно готовят томатный соус.

В сухие подогретые банки наливают небольшой слой горячего (температура 95 °С) томатного соуса, укладывают перец и заливают его оставшимся горячим томатным соусом, наполняя банки доверху. Банки накрывают прокипяченными крышками (если в соус добавлена уксусная кислота, то крышки берут лакированные) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин., 1 л — 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец в томатном соке

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: красного перца — 5,4 кг, сахара — 50 г, соли — 60 г, свежих томатов — 1,6 кг.

Свежий перец с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета моют, удаляют у плодов плодоножки с семенниками. Подготовленный перец бланшируют паром или в кипящей воде 3–5 мин. Для бланширования паром можно использовать паровую соковарку.

После бланширования перец разрезают вдоль на половинки или оставляют целым. Если плоды разрезаны пополам, то половинки складывают одна в другую и вертикально укладывают в банки. Целый перец сплющивают пополам.

Уложенный перец заливают горячим (температура 95 °С) томатным соком. В банку вместимостью 0,5 л должно войти 350 г перца и 150 мл томатного сока.

Томатный сок готовят следующим образом: зрелые красные томаты моют, режут на дольки, пропускают через мясорубку, нагревают в эмалированной кастрюле до кипения и протирают в горячем состоянии через сито.

Протертый томатный сок сливают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения, добавляют в него сахар и соль. Смесь кипятят 5–10 мин. (до прекращения выделения пены).

Для придания готовому продукту более приятного вкуса в конце приготовления томатного сока в него можно добавить 20–30 г уксусной кислоты 80%-ной концентрации.

На дно банок наливают небольшой слой горячего томатного сока, затем плотно укладывают перец и заливают его томатным соком.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками (если в сок добавлена уксусная кислота, то крышки должны быть лакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 80–85 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 40 мин., 1 л — 50 мин. Если в томатный сок добавлена уксусная кислота, то стерилизацию банок вместимостью 0,5 л проводят при 100 °С в течение 15 мин., 1 л — 25 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец в томатном пюре

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца — 4 кг, свежих томатов — 4,2 кг, душистого перца — 20 г, черного горького перца — 20 г.

Для консервирования отбирают свежие плоды с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета продолговатой формы или гогошары — красный толстостенный салатный перец, имеющий форму ребристых томатов и содержащий много витаминов. Перец моют, дают воде стечь, помещают его на 30–40 с в хорошо прокаленное масло, а затем — в холодную воду и тут же снимают кожицу, удаляют плодоножки и семенники.

Перец можно консервировать и с кожицей. В этом случае плоды бланшируют паром или в кипящей воде 2–3 мин.

Одновременно готовят томатное пюре. Для этого сначала готовят томатный сок, а затем его уваривают до уменьшения первоначального объема в 1,5–2 раза и горячим (температура не ниже 95 °С) заливают в банки с перцем. Предварительно на дно банок кладут специи и наливают немного пюре.

В банку вместимостью 0,5 л кладут 2–3 горошины горького перца и 2–3 горошины душистого. Затем укладывают нарезанный перец и заливают его томатным пюре.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С,

для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 40 мин., 1 л — 50 мин. (с момента закипания воды).

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец натуральный

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо 5,4 кг свежего перца и 30 г соли.

Для приготовления натурального перца отбирают только свежие сладкие плоды с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета, моют их и дают воде стечь.

Натуральный перец рекомендуется готовить со снятой кожицей. Для этого промытый перец опускают в хорошо прокаленное растительное масло на 20–30 с, а затем сразу перекладывают в холодную воду, снимают кожицу и удаляют плодоножки с семенниками.

Перец можно готовить и с кожицей. В этом случае промытые плоды, очищенные от плодоножек и семенников, бланшируют паром или в кипящей воде 3–5 мин.

Для бланширования паром можно использовать паровую соковарку или кастрюлю с небольшим количеством воды (около 3 см по высоте). После бланширования плоды разрезают вдоль на половинки или укладывают в целом виде.

Если плоды, обработанные маслом, недостаточно эластичны, необходимо пробланшировать их паром.

Подготовленный перец укладывают в банки вертикально. При этом целые плоды сплющивают, а половинки складывают одна в другую.

Наполненные перцем банки заливают 2%-ным раствором соли (на 1 л воды 20 г соли), нагретым до температуры не ниже 95 °С, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 40 мин., 1 л — 50 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Икра из перца

На 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: свежего перца — 5,5 кг, моркови — 350 г, белых корней (пастернак, сельдерей, петрушка) — 150 г, репчатого лука — 300 г, зелени — 50 г, соли — 80 г, горького и душистого перца — по вкусу, уваренной томатной массы — 110 г или сырой — 200 г, подсолнечного масла — 500 г.

Свежие плоды зеленого или желтого цвета моют, дают воде стечь, натирают перец подсолнечным маслом и пекут в духовке или на железном листе, поворачивая, до размягчения.

Горячий перец очищают от кожицы и плодоножек с семенниками, а затем измельчают на кухонной доске или пропускают через мясорубку с решеткой, имеющей крупные отверстия.

Лук чистят, моют, нарезают кружочками и обжаривают в 200–250 г прокаленного до появления белого дыма растительного масла, пока кружочки станут золотистого цвета.

Морковь и белые корни вначале замачивают на 10–15 мин., а затем очищают от покровной кожицы, моют, дают воде стечь и нарезают лапшой.

Нарезанные морковь и белые корни помещают в казанок, добавляют 150–200 г прокаленного до появления белого дыма растительного масла, ставят на огонь и при помешивании тушат до полуготовности.

Петрушку и укроп моют, дают воде стечь и нарезают зелень на кусочки длиной 0,5 см.

Красные спелые томаты очищают от плодоножек, моют, дают воде стечь, режут плоды на дольки и пропускают через мясорубку. Измельченные томаты помещают в эмалированную кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема вдвое. В уваренную томатную массу добавляют измельченный черный горький и душистый перец, тушеную морковь с маслом, обжаренный лук с маслом, измельченную зелень с солью и тушат в течение 10 мин. при постоянном помешивании.

При желании придать готовому продукту приятную остроту в конце уваривания смеси рекомендуется добавить в нее 25–30 г уксусной кислоты 80%-ной концентрации.

Уваренную горячую (температура не ниже 95 °С) массу фасуют в сухие подогретые банки, накрывают их прокипяченными

ми крышками (если добавлена уксусная кислота, то крышки должны быть лакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин., 1 л — 80 мин. Если в икру добавлена уксусная кислота, то время обработки составляет соответственно — 30 и 40 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Пюре из перца

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо 7,7 кг свежего перца.

Плоды перца с мясистой стенкой ярко-красного цвета моют, удаляют у них плодоножки с семенами, ошпаривают паром в паровой соковарке или в кастрюле с небольшим количеством воды (3 см по высоте) до их полного размягчения и протирают через сито с отверстиями диаметром до 1,5 мм. Ошпаренные плоды можно предварительно пропустить через мясорубку с решеткой, отверстия которой имеют диаметр 2,5–3 мм.

Полученную после протираания через сито массу помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до 95–97 °С и быстро фасуют в сухие подогретые банки.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными крышками и ставят в кастрюлю с водой, нагретой до 90–95 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 60 мин., 1 л — 90 мин.

После этого банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Лютеница

Острая приправа лютеница готовится из свежего красного перца и зрелых красных томатов с добавлением горького перца, сахара, соли и подсолнечного масла.

Перец моют, удаляют плодоножки с семенниками, вторично моют проточной водой для удаления оставшихся семян, нарезают плоды вдоль и нарезают на дольки или на квадратики

шириной 2 см. К нарезанному перцу добавляют 20% (по массе) хорошо промытых нарезанных на дольки спелых красных томатов и острый горький стручковый перец (15–20 г на 1 кг смеси перца и томатов). Смесь уваривают 15–20 мин., добавляют прокаленное до появления белого дыма растительное масло, сахар и соль (соответственно 100, 10 и 15 г на 1 кг смеси), а также чеснок и петрушку по вкусу. Смесь уваривают еще 20 мин. и при температуре 85–90 °С фасуют в сухие подогретые банки.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 25 мин., 1 л — 30 мин. В процессе стерилизации бурное кипение воды не допускается. Уровень воды в кастрюле должен быть на 3 см ниже горлышка банки.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец, фаршированный капустой

Свежий перец моют холодной водой, дают воде стечь, удаляют у плодов плодоножки с семенниками, споласкивают проточной водой для удаления оставшихся семян, бланшируют в кипящей воде 3–5 мин., дают воде стечь, затем фаршируют капустой.

Белокочанную капусту очищают от покровных листьев, нарезают на четыре части, вырезают кочерыжку и шинкуют. На 1 кг нашинкованной капусты добавляют 40 г соли и полстакана 5%-ного столового уксуса. Смесь выдерживают 24 ч, отжимают сок и добавляют в капусту 1 чайную ложку семян тмина. Этим фаршем заполняют подготовленный перец.

В каждую сухую чистую банку укладывают 1 лавровый лист и 2 горошины душистого перца, а затем — фаршированный перец. Наполненные банки заливают маринадом, который готовят из расчета 30 г соли и 100 г 5%-ного столового уксуса на 1 л воды.

Маринад готовят следующим образом: в кастрюлю наливают воду, добавляют соль, нагревают смесь до полного растворения соли, фильтруют через 3–4 слоя марли, доводят до кипения, добавляют уксус, кипятят одну минуту и при температуре

не выше 80 °С заливают банки до уровня, расположенного на 2 см ниже верха горлышка банки.

Залитые маринадом банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 25–30 мин., 1 л — 35–40 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец маринованный

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: сладкого перца — 5,4 кг, сахара — 60 г, соли — 60 г, уксусной кислоты 80%-ной концентрации — 30 г или 6%-ного уксуса — 450 г, гвоздики — 18 шт., корицы и душистого перца — по ¼ ч. ложки, черного горького перца — по вкусу, лаврового листа — 20 шт., воды — 1,5 л.

Для консервирования отбирают свежие плоды с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета продолговатой формы или гогошары — красный толстостенный салатный перец, имеющий форму ребристых томатов и содержащий много витаминов. Перец моют, дают воде стечь, помещают его на 30–40 с в хорошо прокаленное масло, а затем — в холодную воду и тут же снимают кожицу, удаляют плодоножки и семенники. Перец можно консервировать и с кожицей. В этом случае плоды бланшируют паром или в кипящей воде 2–3 мин.

Подготовленный перец плотно укладывают в банки, на дно которых предварительно кладут пряности. На банку вместимостью 0,5 л необходимо 1 кусочек ломаной корицы, 2–3 шт. гвоздики, 2–3 горошины черного перца, 3–4 горошины душистого перца, половину лаврового листа. Указанные пряности можно добавлять в маринад при его приготовлении.

Маринад готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль и сахар, кипятят смесь 10–15 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли, выливают в чистую эмалированную кастрюлю, доводят до кипения и добавляют в нее уксусную кислоту.

Горячим (температура не ниже 95 °С) маринадом заливают банки со специями и перцем.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для пастеризации или стерилизации. Время пастеризации при 90 °С для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин., 1 л — 25 мин., 3 л — 40 мин. Во время пастеризации необходимо следить, чтобы температура воды не превышала 90 °С. Время стерилизации при 100 °С банок вместимостью 0,5 л — 15 мин., 1 л — 20 мин. Стерилизацию проводят при слабом кипении воды.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец печеный

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца — 6,1 кг, растительного масла — 500 г, 5%-ного столового уксуса — 300 г, соли — 70 г.

Отбирают зрелые плоды одинаковой окраски с мясистыми стенками. Перец моют холодной водой, дают воде стечь, натирают плоды подсолнечным маслом и пекут в духовке или на железном листе, поворачивая их несколько раз. В горячем состоянии их очищают от кожицы, удаляют плодоножки и семенники. Пригоревшую кожицу удаляют, промывая перец кипяченой и охлажденной до 45 °С водой.

Подготовленный перец плотно укладывают в чистые сухие банки, добавляют соль (7–8 г на банку вместимостью 0,5 л) и 5%-ный столовый уксус (30 г на банку вместимостью 0,5 л), заливают горячим (температура 70 °С), прокаленным до появления белого дыма подсолнечным маслом.

Банки накрывают прокипяченными крышками и помещают в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 — 30 мин., 1 л — 40 мин.

Перед употреблением печеный перец выкладывают на тарелку, посыпают нарезанным кружочками луком, заправляют подсолнечным маслом и черным молотым перцем.

Перец закусочный

2 кг перца «ратунда» желтого цвета моют, срезают хвостики, очищают от семян. Проваривают в подсоленной воде 1–2 мин. и сразу же на 1 мин. кладут в холодную воду.

Готовят маринад: на 1,5 л воды берут $\frac{1}{2}$ стакана соли, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана уксуса. Добавляют зелень укропа и петрушки (можно сухую), несколько горошин черного перца.

После того как маринад закипит, наливают его в подготовленные, наполненные перцем банки через марлю, чтобы в банки не попала зелень. На дно банки кладут 3 зубчика чеснока.

Стерилизуют (литровые банки — 15 мин.), закатывают, переворачивают и охлаждают.

Лечо по-домашнему

Первый вариант

На 3 кг сладкого перца разного цвета: 1,5 л воды, 1 стакан сахара, 1 стакан уксуса, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки соли, 10 горошин душистого перца.

Кипятят маринад. Нарезанный полосками перец варят в кипящем маринаде 5 мин. В банки кладут по 2 зубка чеснока, кладут перец. Маринад снова нужно вскипятить, залить перец, закатать, перевернуть банки и укутать, чтобы они медленно остывали.

Второй вариант

На 1 кг томатного пюре: перец нарезанный — 1 кг, сахар — 50 г (2 ст. ложки), соль — 30 г (1 ст. ложка).

Стручки свежего сладкого перца очищают от плодоножек и разрезают вдоль на полоски шириной 2 см.

Отдельно готовят томатное пюре. Для этого используют зрелые, неиспорченные томаты. Их моют, разрезают на части, кладут в кастрюлю и нагревают до кипения. После этого сразу же протирают через дуршлаг или сито. Полученную массу уваривают до уменьшения первоначального объема в 3 раза.

В процессе кипения томат обычно вспенивается, поэтому кастрюлю наполняют томатной массой не до самого верха. Ува-

ривание нужно вести на сильном огне, чтобы не потерять значительное количество витаминов.

Для приготовления лечо можно использовать и готовую томатную пасту, только разбавляют ее равным или двойным количеством воды.

В кипящее томатное пюре засыпают нарезанный перец, соль и сахар и кипятят 10 мин. Горячую массу большой (лучше деревянной) ложкой раскладывают в промытые и ошпаренные банки, следя за тем, чтобы дольки перца были полностью покрыты томатом. Затем лечо стерилизуют в кипящей воде (литровые банки — 15 мин.), закатывают банки, переворачивают и охлаждают.

ТОМАТЫ



Томаты, консервированные без стерилизации

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: свежих томатов — 1,6 кг, зелени укропа — 50 г, чеснока дольками — 2–3 шт., стручкового красного горького перца — 0,5–1 шт., листьев черной смородины, сельдерея, петрушки — 15 г, зеленого сладкого резаного перца — 0,5–1 шт., лаврового листа — 2 шт.

Для такого вида консервов рекомендуются томаты розового, бурого или молочного цвета. Томаты полной зрелости в этом случае не годятся, так как ткань плодов при длительном хранении размягчается и плоды теряют форму.

Консервировать томаты без стерилизации рекомендуется в банках вместимостью 2 и 3 л. Свежие томаты сортируют по размерам и степени зрелости, удаляют плодоножки и моют плоды холодной водой.

На дно подготовленных банок укладывают $\frac{1}{3}$ предусмотренных рецептурой специй, а затем до половины банки плотно укладывают томаты. Сверху добавляют еще третью часть специй, затем — томаты, на которые кладут остальные специи.

Наполненные банки заливают предварительно профильтрованным и охлажденным рассолом 5–6%-ной концентрации (на 1 л воды 50–60 г соли).

После заливки рассолом банки герметически укупоривают прокипяченными крышками и устанавливают в прохладное место (кладовую, подвал). В период хранения происходит брожение, в результате чего внутри банки под крышкой скапливается углекислый газ, и крышка может быть сорвана. Если это произошло, в банку добавляют до верха рассол и вновь герметически укупоривают новой прокипяченной крышкой.

Томаты, консервированные горячим способом

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: свежих томатов — 1,6 кг, зелени укропа — 50 г, чеснока дольками — 2–3 шт., стручкового красного горького перца — 0,5–1 шт., листьев черной смородины, сельдерея, петрушки — 15 г, зеленого сладкого резаного перца — 0,5–1 шт., лаврового листа — 2 шт.

В данном случае можно консервировать томаты любой степени зрелости, в том числе и красного цвета. Свежие томаты сортируют по размерам и степени зрелости, удаляют плодоножки и моют плоды холодной водой. На дно подготовленных банок укладывают $\frac{1}{3}$ предусмотренных рецептурой специй, а затем до половины банки плотно укладывают томаты. Сверху добавляют еще третью часть специй, затем — томаты, на которые кладут остальные специи.

Наполненные банки заливают горячей водой (температура 40–50 °С), накрывают прокипяченной крышкой, накрывают полотенцем и выдерживают 2–3 мин. После этого крышки снимают, горлышко банки накрывают кусочком марли, зажимают резиновым кольцом (чтобы не выпадали томаты и специи), сливают воду и вновь заливают банки горячей водой (температура 60–70 °С), накрывают их крышками и обматывают полотенцем. Через 5 мин. воду сливают таким же образом и сразу заливают банки подготовленным горячим (температура 90–95 °С) рассолом 5–6%-ной концентрации (на 1 л воды 50–60 г соли).

Залитые рассолом банки герметически укупоривают и по возможности быстро охлаждают (особенно банки со зрелыми томатами, чтобы последние сохранили целостность).

Томаты, консервированные в томатном соке

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: мелкоплодных томатов — 3,3 кг, красных томатов для сока — 2,3 кг, соли — 120 г.

Для таких консервов подбирают мелкоплодные томаты с равномерной красной окраской сливовидной или округлой формы с плотной мясистой мякотью. У отобранных плодов уда-

ляют плодоножки, сортируют томаты по размерам и цвету, тщательно моют и до укладки в банки хранят в чистой холодной воде.

Подготовленные томаты плотно укладывают в банки и заливают горячим томатным соком (температура 95–97 °С). В процессе нагревания сока в него можно добавить соль (20–30 г на 1 л сока).

Заполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 80–85 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 8 мин., 1 л — 15 мин., 2 л — 20 мин. и 3 л — 30 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Томаты с зеленью

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих томатов — 3,5 кг, листьев хрена — 30 г, укропа — 80 г, чеснока — 10–15 зубчиков, листья мяты — 5 шт., сельдерея или петрушки — 30 г, лаврового листа — 30 шт., стручкового перца — 2–3 шт., черного горького перца — по ¼ ч. ложки в каждую банку, соли — 70 г, воды для маринада — 1,4 л, 6%-ного уксуса — 400 г.

Для такого вида консервов берут свежие, упругие, некрупные томаты круглой или сливовидной формы, красные или бурые. У отсортированных по степени зрелости, цвету и размеру томатов удаляют плодоножки и моют плоды в холодной воде. Зелень моют в холодной проточной воде, стряхивают с нее остатки воды и нарезают на кусочки длиной 3–4 см.

Чеснок очищают и режут (крупные дольки — на 3–4 части, мелкие — на 2). Стручковый перец моют и режут вдоль на половинки.

На дно подготовленных банок укладывают половину предусмотренного количества зелени и специй; затем — томаты, а на них — оставшиеся специи. Наполненные банки заливают горячим (температура не ниже 70 °С) маринадом. Для приготовления маринада в эмалированную кастрюлю наливают воду,

добавляют соль, доводят смесь до кипения, фильтруют через 3–4 слоя марли, нагревают до кипения и вливают в рассол уксус.

Банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 5 мин., 1 л — 10–12 мин., 3 л — 17–20 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Томаты, консервированные в томатном соке со специями

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: красных некрупных томатов — 3,3 кг, красных томатов для томатного сока — 2,3 кг, соли — 100–120 г, петрушки — 15 г, укропа — 50 г, листьев хрена — 20 г, чеснока — 10–20 зубчиков, красного горького перца — 3,5 г, лаврового листа — 1 г.

На дно банок укладывают $\frac{1}{3}$ специй, затем до половины банки — томаты, на них — еще $\frac{1}{3}$ специй и опять томаты, которые накрывают оставшимися специями и заливают горячим (температура 95–97 °С) томатным соком. В кипящий томатный сок добавляют соль (50–60 г на 1 л сока).

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 80–85 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 7–8 мин., 1 л — 10–12 мин., 2 л — 15–18 мин., 3 л — 20–25 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Консервированные томаты со сливами

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

Томаты и сливы вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножек. Уложить, распределив их равномерно по объему бан-

ки. Развести в воде сахар, уксус и соль, вскипятить раствор и провести трехкратную заливку, затем закатать банку.

Томаты, фаршированные овощами

Для 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих томатов для фарширования — 3,2 кг, красной моркови — 2,6 кг, пастернака (корень) — 140 г, сельдерея (корень) — 60 г, петрушки (корень) — 70 г, репчатого лука — 430 г, укропа — 25 г, соли — 100 г, сахара — 110 г, черного молотого перца и душистого молотого перца — по $\frac{1}{4}$ ч. ложки в каждую банку, уваренной томатной массы — 1,6 кг или свежих томатов — 1,1 кг, к которым в процессе приготовления томатного соуса добавляется 1,45 кг отходов томатов, подлежащих фаршированию (то есть сердцевины томатов).

Для улучшения цвета и повышения содержания витаминов в томатный соус можно добавить 25% (по массе) пюре из красного сладкого перца, соответственно уменьшив количество томатов.

После подготовки овощей (мойка, чистка, резка) морковь, белые коренья и лук обжаривают в прокаленном до появления белого дыма подсолнечном масле, добавляют к ним зелень, соль и тщательно перемешивают. Для фарширования отбирают томаты небольших размеров, округлой формы, с красной плотной мякотью.

У подготовленных томатов со стороны плодоножки срезают пластинку толщиной 2–3 см и ложечкой с заточенными краями или специальным ножом из нержавеющей стали вырезают сердцевину плода, вместо которой помещают овощной фарш. Томаты, наполненные фаршем, накрывают пластинками, срезаемыми при удалении сердцевины плода.

Одновременно готовят томатный соус: свежие томаты моют, удаляют плодоножки, нарезают плоды на дольки и пропускают их через мясорубку.

Полученную массу помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения и в горячем состоянии протирают через сито, затем помещают ее в эмалированную кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема на $\frac{1}{3}$. В конце увар-

ривания к томатной массе добавляют сахар и соль, а затем пряности, предусмотренные рецептурой.

В подготовленные банки наливают немного горячего (температура 80–85 °С) томатного соуса, затем укладывают фаршированные томаты (3–4 шт. в банку вместимостью 0,5 л) и заливают их томатным соусом.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин., 1 л — 100 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают при комнатной температуре.

Томаты, фаршированные овощами с рисом

Для 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих томатов для фарширования — 3,2 кг, моркови — 1,4 кг, пастернака — 60 г, петрушки — 30 г, репчатого лука — 400 г, укропа — 20 г, соли — 100 г, сухого риса — 270 г, сахара — 110 г, растительного рафинированного масла — 400 г, уваренной томатной массы — 1,6 кг, черного горького молотого перца и душистого молотого перца — по ¼ ч. ложки в каждую банку.

После подготовки овощей (мойка, чистка, резка) морковь, белые корни и лук обжаривают в прокаленном до появления белого дыма подсолнечном масле, добавляют к ним зелень, соль и тщательно перемешивают.

Для фарширования отбирают томаты небольших размеров, округлой формы, с красной плотной мякотью. У подготовленных томатов со стороны плодоножки срезают пластинку толщиной 2–3 см и ложечкой с заточенными краями или специальным ножом из нержавеющей стали вырезают сердцевину плода.

Рис перебирают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду до полного исчезновения мути, после чего бланшируют в кипящей воде до полуготовности. Пробланшированный рис вновь промывают холодной водой и помещают в сито для стекания воды. Подготовленный рис помещают в эмалирован-

ную кастрюлю, добавляют прокаленное до появления белого дыма растительное масло и все обжаренные овощи, тщательно перемешивают смесь и фаршируют ею томаты, из которых удалена сердцевина.

Для приготовления томатного соуса берут 1,1 кг свежих томатов и добавляют к ним 1,45 кг отходов от томатов, подготовленных для фарширования (сердцевины). Соус готовят так же, как и для перца, фаршированного овощами.

В чистые сухие банки наливают немного томатного соуса, затем укладывают фаршированные томаты (3–4 шт. в банку вместимостью 0,5 л) и заливают их томатным соусом, температура которого должна быть не ниже 80–85 °С.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин., 1 л — 110–120 мин. В процессе обработки необходимо следить, чтобы не было бурного кипения воды.

По окончании стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Томатный сок

Для приготовления 1 л томатного сока необходимо примерно 1,2 кг томатов.

Чтобы получить томатный сок ярко-красного цвета с приятным вкусом, отбирают томаты равномерной окраски с плотной сочной мякотью и тонкой кожицей. Их промывают не менее двух раз и дают воде стечь. Промытые томаты разрезают ножом из нержавеющей стали на половинки и вырезают место прикрепления плодоножки, затем нарезают половинки на более мелкие части и пропускают через мясорубку.

Измельченные томаты помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до 95–97 °С (почти до кипения) и горячими протирают через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм, а затем через сито с отверстиями диаметром 0,5–0,7 мм для получения сока однородной консистенции. Протертую массу помещают в другую чистую эмалированную кастрюлю, ставят на огонь и

кипятят 3–5 мин. до прекращения выделения пены. Кипящий уваренный сок разливают в сухие подогретые банки, наполняя их доверху, накрывают банки прокипяченными крышками и стерилизуют. Банки вместимостью 3 л не стерилизуют, банки вместимостью 0,5 л стерилизуют 20 мин., 1 л — 30 мин.

Потери витамина С в соке тем больше, чем выше температура, при которой он хранится, и чем больше осталось в банке воздуха. Для повышения содержания витамина С в томатном соке в него рекомендуется добавлять 15–25% (по массе) пюре из красного сладкого перца.

Томатное пюре

Для приготовления 1 кг томата-пюре необходимо 3 кг свежих томатов.

Томат-пюре готовят из свежих красных томатов, которые промывают несколько раз проточной водой, нарезают на части и пропускают через мясорубку. Полученную массу помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения и протирают через сито с отверстиями диаметром не более 1,5 мм. Протертые томаты помещают в чистую эмалированную кастрюлю и уваривают при постоянном помешивании до уменьшения первоначального объема в 2,5 раза. Уваренное кипящее томат-пюре фасуют в сухие нагретые банки, накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Томат-пюре рекомендуется фасовать в банки вместимостью не более 1 л. Наполненные банки вместимостью 1 л не стерилизуют. Банки вместимостью 0,5 л стерилизуют при 100 °С 15–25 мин.

Томаты измельченные

Для 10 банок вместимостью 0,5 л требуется до 6 кг свежих томатов.

Зрелые томаты красного цвета моют проточной водой, удаляют плодоножки и еще раз ополаскивают проточной водой,

разрезают на дольки и измельчают на мясорубке. Полученную массу помещают в эмалированную кастрюлю, кипятят 10–15 минут до полного исчезновения пены и сразу фасуют в сухие нагретые банки.

Наполненные доверху банки герметически укупоривают прокипяченными лакированными крышками, переворачивают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Томаты маринованные

На 1 кг подготовленных томатов необходимо: мелко нарезанных листьев хрена — 1,8 г, зелени укропа — 50 г, листьев сельдерея и петрушки — 4 г, стручкового красного горького перца — 0,2 г, лаврового листа — 1 шт., чеснока — 4 г, сахара — 50 г, соли — 50 г, уксусной кислоты 80%-ной концентрации — 15 г или 5%-ного столового уксуса — 225 г.

Для маринования можно использовать томаты любой степени зрелости, округлой или сливовидной формы, любого цвета. Томаты диаметром до 65–70 мм маринуются целыми, а крупные — половинками.

Свежие без повреждений томаты сортируют по степени зрелости, удаляют плодоножки, тщательно моют холодной водой и укладывают в подготовленные банки.

Одновременно готовят маринад. На одну банку вместимостью 0,5 л необходимо 215–220 г маринада.

Маринад готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, нагревают, добавляют соль и сахар. Смесь кипятят 10–15 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли, сливают в другую эмалированную кастрюлю, доводят до кипения, а затем добавляют уксусную кислоту.

На дно подготовленных чистых банок укладывают зелень и пряности, а затем — томаты.

Наполненные банки заливают горячим (температура 80 °С) маринадом, накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 5 мин., 1 л — 8 мин., 3 л — 15 мин. После

стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают в прохладном месте (для предохранения томатов от размягчения), но не на сквозняке.

Томаты соленые

На 1 кг томатов рекомендуется добавлять следующие специи: укроп, петрушка и сельдерей — 25–30 г, листья хрена — 12–15 г, листья мяты — 3–5 г, стручковый горький перец — 2–3 г, чеснок — 10–15 г, листья вишни — 3–4 шт., листья винограда — 2–3 шт., листья черной смородины — 3–4 шт.

Для засолки берут свежие томаты без повреждений с гладкой поверхностью и упругой мякотью. Отобранные томаты тщательно моют, удаляют плодоножки и плотно укладывают в подготовленные банки или бочонки любой вместимости, но не более 50 кг, так как томаты могут деформироваться и потрескаться. Томаты разной степени зрелости следует солить в разной таре. Засолку можно осуществлять как со специями, так и без них.

На дно стеклянной банки или бочонка укладывают половину положенных по рецептуре специй, а затем плотно укладывают до половины емкости томаты, поскольку вкусовые качества готового продукта при одной и той же концентрации рассола зависят от плотности укладки томатов. Неплотно уложенные томаты могут получиться пересолёнными. В середину емкостей укладывают вторую часть специй, а затем — томаты. Сверху помещают оставшиеся специи.

Одновременно готовят 5–6%-ный солевой раствор (на 1 л воды 50–60 г соли) для томатов бурого, розового и зеленого цветов и 7%-ный (на 1 л воды 70 г соли) — для красных.

Наполненные томатами и специями емкости заливают профильтрованным рассолом и выдерживают при температуре около 20 °С в течение 8–10 суток без герметической укупорки. После окончания брожения крышки снимают, кипятят, а в банки доливают рассол так, чтобы смыть образовавшуюся плесень, герметически укупоривают прокипяченными крышками и хранят в прохладном месте (при температуре от –1 до +1 °С).

Томаты соленые в маринаде

Так как соленые томаты нужно хранить в холодном помещении, что не всегда возможно, их можно замариновать и хранить при комнатной температуре.

Засоленные томаты тщательно промывают, отбрасывая плоды с белым налетом или с белыми точками.

В чистые сухие банки укладывают свежие специи (те же и в тех же количествах, что и при засолке томатов). Пряные травы, которые укладывают при засолке, использовать не следует. Мелкие томаты укладывают в банки целыми, крупные можно разрезать на половинки или четвертинки.

Наполненные банки заливают горячим маринадом (температура около 80 °С).

Маринад готовят с уменьшенным количеством уксусной кислоты и соли.

В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют сахар и соль (соответственно 30 и 5 г на 1 л воды), смесь доводят до кипения, фильтруют через 3–4 слоя марли, нагревают до кипения и вливают в нее 1,5 г уксусной кислоты 80%-ной концентрации.

Залитые маринадом банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 °С для банок вместимостью 0,5 л — 20 мин., 1 л — 25 мин.

После пастеризации банки герметически укупоривают и по возможности быстро охлаждают на воздухе или в холодной воде, но не на сквозняке.

Томаты маринованные «Ассорти»

На 1 кг подготовленных овощей необходимо: листьев хрена — 2 г, укропа — 50 г, листьев сельдерея и петрушки (пополам) — 4 г, стручкового красного горького перца — 0,2 г, лаврового листа — 1 шт., чеснока — 4 г.

На одну банку вместимостью 1 л необходимо: ломаной корицы — 1 кусочек, гвоздики — 3–4 шт., душистого перца — 3–4 горошины, черного горького перца — 2–3 горошины, лаврового листа — 1 шт.

Для такого вида консервов рекомендуется брать овощи в следующем соотношении: мелкоплодные томаты — 67–70%, мелкоплодные огурцы (корнишоны) — 30–35%. Томаты, огурцы и зелень подготавливают так же, как при мариновании в других случаях.

На дно подготовленных банок укладывают мелко нарезанную зелень и пряности, затем — огурцы, а на них — томаты.

Наполненные банки заливают горячим маринадом, который готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, нагревают ее, добавляют соль и сахар. Смесь кипятят 10–15 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли, вновь доводят до кипения и вливают в нее необходимое количество уксусной кислоты.

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо приготовить 2,2 л маринадной заливки. Для этого необходимо 2 л воды, 100 г сахара, 105 г соли, 30 г уксусной кислоты 80%-ной концентрации.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 5 мин., 1 л — 8 мин., 3 л — 15 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают в прохладном помещении, но не на сквозняке.

Помидоры в желе

Помидоры.

Для заливки: вода — 1 л, сахар — 70 г, соль — 40 г, уксус — 1 ч. ложка, желатин — 30 г, перец горошком по вкусу, лавровые листья по вкусу.

Желатин замачивают в холодной кипяченой воде до разбухания. Затем нагревают на водяной бане или в микроволновой печи до полного растворения желатина. Процеживают. Помидоры нарезают и укладывают в подготовленные банки.

В воду кладут сахар, соль, доводят до кипения, добавляют уксус, подготовленный желатин, измельченную морковь, спе-

ции и кипятят 3 мин. Горячий рассол наливают в банки с помидорами и стерилизуют. Затем банки закатывают и остужают.

Помидоры «Ароматные» без стерилизации

На 3-литровую банку: 2–3 зубчика чеснока, 3–4 горошины черного перца, разрезанный пополам стручок сладкого перца, листья смородины. Плотно укладывают на специи помидоры, затем кладут 1 столовую ложку соли, 2 столовые ложки сахара, 1 чайную ложку лимонной кислоты (без верха). Заливают кипящей водой, оставляют на 20–30 мин. Выливают рассол в кастрюлю, доводят до кипения и вновь заливают в банку. Закатывают, переворачивают вниз горлышком и укутывают. Не стерилизуют.

Помидоры «Для гурмана»

На 1 л воды: соли — 50 г, сахара — 40 г, уксуса — 40 мл.

Небольшие бурые молочной спелости помидоры кладут в подготовленные чистые банки, добавляют зелень укропа, половину стручка горького красного перца, заливают кипятком. Оставляют на 20 мин. Сливают воду в кастрюлю (через марлю или проколотую в нескольких местах капроновую крышку, чтобы специи остались в банке), кладут в воду сахар и соль. В банку кладут 3–4 зубчика чеснока и вливают уксус. Рассол доводят до кипения, заливают в банку, закатывают и укутывают потеплее на 1 сутки.

Помидоры «Зимнее угощение»

Спелые плоды цельными (очень крупные можно разрезать) загружают в 3-литровую банку, на дно которой кладут 2–3 лавровых листика, зелень укропа, нарезанные кружочками 2–3 луковицы, 1–2 моркови, нарезанные соломкой, 2 стручка сладкого перца.

Готовят заливку: на 4 л воды — 200 г сахара, 1 столовую ложку неразведенного 9%-ного уксуса. Смесь кипятят, после чего

заливают банки с помидорами и специями. Закатывают. Зимой это одно из самых вкусных солений.

Зеленые помидоры

Помидоры моют, складывают в банки и заливают на 10 мин. кипятком.

Готовят маринад: на 3 л воды — 200 г сахара, 200 г уксуса, 100 г сахара.

Приправа: перемалывают в мясорубке морковь, сладкий перец, чеснок, горький перец.

Сливают кипяток из банок, кладут в них по одной столовой ложке молотой приправы, заливают маринадом и закатывают. Стерилизовать не нужно.

ДРУГИЕ ОВОЩИ



Грибы натуральные

Соотношение при закладке в банку вместимостью 0,5 л следующее: грибов — 370 г и заливки — 130 мл.

Наилучшими грибами для консервирования в натуральном виде являются белые грибы, шампиньоны, рыжики. Пригодны для консервирования также опенки осенние, подберезовики, подосиновики.

Отбирают грибы молодые с диаметром шляпки не более 4–5 см. Из натуральных консервированных грибов в домашних условиях впоследствии можно приготовить грибной суп, салат, обжаренные грибы.

Подготовленные грибы моют и проваривают в солевом растворе (30–40 г соли на 1 л воды) в течение 5–10 минут. Во избежание потемнения грибов в солевой раствор при варке добавляют 2–3 г лимонной кислоты на 1 л воды. После окончания варки посуду с грибами снимают с огня и сразу же погружают в холодную воду для охлаждения, чтобы они не разваривались.

Охлажденные грибы укладывают в подготовленные банки вместимостью 0,5 л и заливают заранее приготовленным рассолом, содержащим 30 г соли и 2 г лимонной кислоты в 1 л воды. При консервировании белых грибов и шампиньонов вместо воды используют профильтрованный отвар, в котором проварились грибы. Температура заливки должны быть не ниже 70 °С.

Наполненные банки закатывают, надевают скобы и стерилизуют при 105 °С в течение 90 минут (с момента закипания рассола).

Грибы жареные в сухарях

На 1 кг подготовленных грибов следует брать: 350 г масла подсолнечного или сливочного, 2 яйца, 100 г сухарей, 20 г (неполная столовая ложка) соли.

Подготовленные крупные грибы режут на дольки, а мелкие обрабатывают в целом виде, подсаливают и тушат в собственном соку на сковороде или в казанчике в течение 30–50 минут, пока не испарится большая часть сока. Затем их снимают с огня, добавляют подсолнечное или сливочное масло, соль, сухари, взбитые яйца; смесь перемешивают, снова ставят на огонь и обжаривают в масле еще 10–20 минут.

В горячем виде обжаренные грибы ложкой плотно укладывают в подготовленные стеклянные банки, накрывают ошпаренными крышками, закатывают, надевают скобы. Банки емкостью 0,5 л стерилизуют при 105 °С в течение 90 минут (с момента закипания рассола).

Грибы тушеные

На 1 кг подготовленных грибов нужно взять: масла подсолнечного или сливочного — 350 г, лука — 100 г, перца горького и душистого — по 10 шт., лаврового листа — 3 шт., соли поваренной — 0,5 ст. ложки.

Тушат белые грибы, подберезовики, подосиновики, опенки, маслята, шампиньоны. Ножки белых грибов также пригодны для тушения. Хорошо перебранные, очищенные и тщательно вымытые крупные грибы режут дольками, мелкие тушат в целом виде.

Подготовленные грибы проваривают в воде (на 1 л воды добавляют 20 г соли и для сохранения цвета белых грибов — 3 г лимонной кислоты) в течение 4–5 минут, после чего воду сливают и добавляют подсолнечное или сливочное масло, лук репчатый, мелко нашинкованный, соль, перец горький и душистый, лавровый лист и тушат 40–50 минут на слабом огне.

В горячем виде смесь тушеных грибов со специями укладывают в подготовленные банки, накрывают ошпаренными крышками, закатывают, надевают скобы и стерилизуют при темпера-

туре 105 °С в течение 120 минут с последующей повторной стерилизацией через 2 дня в течение 40 минут при 105 °С.

Грибы в томатном соусе

Для приготовления 1 кг такой смеси требуется 600 г тушеных грибов и 400 г томатной заливки.

Необходимые продукты: грибы свежие, томаты свежие, томатная паста или пюре, лук репчатый, соль, сахар, перец горький и душистый, лавровый лист. Грибы перебирают, тщательно очищая, и моют в холодной проточной воде. Крупные грибы режут дольками, молодые мелкие грибы консервируют целыми.

Подготовленные грибы проваривают в течение 5–8 минут в воде, затем воду сливают и тушат грибы в собственном соку либо в подсолнечном масле. Масло добавляют из расчета 250 г на 1 кг подготовленных грибов.

В томатное пюре на каждый килограмм добавляют 40 г соли, 20 г сахара, 2–3 лавровых листа, по 2–3 шт. черного и душистого перца и столько же гвоздики.

Для приготовления пюре можно также использовать 30%-ную томатную пасту, предварительно разбавив ее водой наполовину.

В доведенную до кипения томатную заливку кладут тушеные грибы, кипятят все вместе 5–10 минут, после чего расфасовывают в банки.

Уложенную в банки вместимостью 0,5 л смесь закатывают, надевают скобы и стерилизуют при температуре 105 °С в течение 90 минут (с момента закипания рассола).

Шампиньоны, консервированные с уксусом

Заливка (маринад): 1 л воды, 3–4 лавровых листа, 8–10 горошин душистого или горького перца, 2–3 бутона гвоздики, 5 ч. ложек сахара, 1 ст. ложка столового уксуса, чеснок, соль по вкусу.

При подготовке шампиньоны очищают, крупные грибы нарезают на части и по мере обработки вместе с мелкими уклады-

вают в кастрюлю с 2%-ным раствором соли, чтобы они не потемнели на срезах. Затем жидкость сливают, 20–25 минут отваривают шампиньоны в чистой воде на небольшом огне, снимая пену и перемешивая, после чего откидывают их на дуршлаг.

Бульон фильтруют через 3–4 слоя марли, доводят до кипения, растворяют в нем сахар и соль, еще раз процеживают, чуть охлаждают (до температуры 85–95 °С) и добавляют уксус.

В банки наливают маринад (около 20% их емкости), укладывают грибы, специи и чеснок (2–3 нарезанные пластинками дольки на пол-литровую банку). Сразу прикрывают банки прокипяченными крышками, стерилизуют при слабом кипении: пол-литровые — 15–20 минут, литровые — 20–25 минут) и закатывают.

Спаржа натуральная

Для консервирования пригодны свежие плотные сочные стержни спаржи кремовато-белого цвета. Их сортируют, удаляют поврежденные, мятые и имеющие зеленую окраску, моют, дают стечь воде, складывают головками в одну сторону в небольшие пучки диаметром 3–4 см, перевязывают ниткой, равномерно обрезают корешки и бланшируют в кипящей воде в течение 8–10 минут, а затем охлаждают, погружая в холодную воду.

В подготовленные банки укладывают стержни спаржи и заливают кипящей заливкой.

Готовят ее так: в эмалированную кастрюлю наливают 1 л воды, добавляют 20 г соли, 10 г сахара и 5 г лимонной кислоты, ставят на огонь и доводят до кипения.

Соотношение закладки: спаржи — 60%, заливки — 40%. Банки наполняют на 1,5 см ниже верха горлышек. Залитые банки накрывают крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 50 °С водой и при слабом кипении воды в кастрюле стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л — 50 минут и вместимостью 1,0 л — 60 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Спаржа натуральная подается к столу в горячем виде с толчеными сухарями, обжаренными в сливочном масле.

Шпинат и щавель натуральные

Для консервирования пригодны свежие листья шпината и щавеля, тщательно отделенные от веточек и листочков других растений. Отсортированное сырье хорошо отмывают от песка и земли, дают стечь воде, выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду. Соотношение закладки: шпината — 50%, щавеля — 25%, воды — 25%. Ставят на огонь, кипятят 3 минуты и в горячем виде фасуют в банки, подогретые на пароводяной бане.

Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и стерилизуют в кипящей воде: банки вместимостью 0,5 л — 25 минут и вместимостью 1,0 л — 35 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Цветная капуста, зеленая стручковая фасоль и зеленый горошек маринованные

Головки цветной капусты 4–6 минут бланшируют в кипящей воде, в которую добавляют на 1 л воды 10 г соли и 2 г лимонной кислоты. После бланширования капусту охлаждают в подсоленной воде (на 1 л — 10 г соли).

У зеленой стручковой фасоли отбирают только свежие ярко-зеленые стручки. У стручков обрезают концы и режут на кусочки длиной 2–3 см, затем бланшируют в кипящей воде 4–5 минут, охлаждают.

Собирают зеленый горошек в стручках. Подвявшие стручки замачивают в холодной воде на 2–3 часа.

Овощи закладывают в банки одного вида или в виде ассорти. Можно также использовать отварную мелко нарезанную морковь.

Овощи заливают маринадом и выдерживают в слабо кипящей воде: 0,5 л — 15–20 минут, 1 л — 20–25 минут. Затем укупоривают и охлаждают.

В банку добавляют: зелени — 5 г, перца горького и гвоздики — по 2 шт. (на пол-литровую банку).

Заливка: на 1 л воды — 40 г соли, 40 г сахара, 100 мл уксуса.

Цветная капуста

Для консервирования пригодна свежая плотная, без повреждений, капуста белого или кремового цвета. Цветную капусту очищают от покровных листьев, нарезают на отдельные соцветия и моют. Отмытые соцветия выкладывают в дуршлаг и бланшируют в кипящей воде — 3–4 минуты, после чего охлаждают водой, укладывают в подготовленные банки, заливают кипящим рассолом (из расчета 20 г соли на 1 л воды) и добавляют в банку вместимостью 0,5 л одну столовую ложку 5%-ного уксуса.

Соотношение закладки: 60% капусты и 40% рассола.

Наполненные банки накрывают крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и стерилизуют в кипящей воде: банки вместимостью 0,5 л — 35 минут и вместимостью 1,0 л — 40 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Стерилизованный зеленый горошек

Для стерилизации пригодны сорта с крупными и гладкими горошинами. Горох собирают в стадии молочной спелости, когда семена уже полностью развились, но еще нежные и содержат наибольший процент сахара. Обработка горошка должна проводиться не позднее чем через сутки после его уборки, так как в нем быстро происходят изменения и его качество ухудшается. Стручки с более крупными семенами удаляют, так как они содержат большое количество крахмала и дают белый осадок в консервах.

Горошек моют под проточной водой и 2–3 минуты бланшируют в кипящей подсоленной воде. Более длительная бланшировка не рекомендуется, потому что семена сморщиваются, их оболочка лопается, а крахмал во время стерилизации переходит в рассол, который становится мутным и клейким.

Горячим горошек разливают в банки и сразу же заливают горячей водой, в которой он бланшировался. В воду укладывают 3 г лимонной кислоты на литр заливки. Банки наполняют на 1 см под горлышко и стерилизуют 80 минут.

Такие консервы из зеленого горошка можно использовать для приготовления мясных или других блюд или салатов.

Спаржевая фасоль в томатном соусе

В состав консервов входят: спаржевая фасоль, томаты красные, лук, морковь, белый корень, зелень петрушки, масло подсолнечное, соль, сахар, уксус, перец душистый и лавровый лист.

Свежие стручки спаржевой фасоли с недоразвитыми семенами, плотные и сочные, в количестве 1000 г моют, обрезают ножом плодоножки и концы, очищают от нити, нарезают ножом на кусочки длиной до 4 см, бланшируют в кипящей воде 5 минут, после чего охлаждают в воде и дают ей стечь. Лук (200 г), очищенный от покровных листьев, корневой мочки, нарезают кружочками или пластинками и обжаривают в 100 г подсолнечного масла до золотистого цвета.

Морковь (200 г) и корень петрушки (20 г) тщательно очищают, моют и нарезают соломкой, укладывают в казанок, добавляют 50 г подсолнечного масла и, помешивая, тушат на огне до полуготовности.

Зелень петрушки (10 г) моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки длиной до 0,5 см.

Томаты (700 г) очищают от плодоножек, моют, протирают на бурачной терке с удалением кожицы. Протертую массу сливают в эмалированную кастрюлю, ставят на огонь, кипятят 15 минут и добавляют 3 чайные ложки соли, 1,5–2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки 5%-ного уксуса, обжаренный лук с маслом, тушенную в масле морковь, нарезанную зелень, 0,5 г душистого перца в зернах, 2 лавровых листа и бланшированные стручки фасоли.

Смесь кипятят 15 минут, нагревают банки на пароводяной бане и заполняют горячей смесью на 1,5 см ниже верха горлышек. Накрыв банки подготовленными крышками, их ставят в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и прогревают в течение 20 минут при слабом кипении воды. После подогрева банки извлекают, немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки, устанавливают зажимы и стерилизуют в кипящей воде:

банки вместимостью 0,5 л — 40 минут и вместимостью 1,0 л — 50 минут.

Во время стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой.

Зажимы могут быть сняты с банок только после охлаждения. При отсутствии зажимов, во избежание потерь масла во время стерилизации, банки вместимостью 0,5 л наполняют на 2 см, а вместимостью 1,0 л — на 2,5 см ниже верха горлышек. Время стерилизации банок вместимостью 0,5 л — 50 минут и вместимостью 1,0 л — 60 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Фасоль в томатном соусе

Фасоль — 600 г, томатный соус — 400 г.

Зеленые стручки спаржевой фасоли моют, обрезают концы, нарезают кусочками длиной 3–4 см, опускают на 2–3 минуты в кипящую подсоленную воду (970 мл воды, 30 г соли), откидывают на дуршлаг, остужают проточной холодной водой, дают ей стечь, плотно укладывают в банки.

Красные зрелые томаты моют, удаляют плодоножки, нарезают дольками, распаривают в кастрюле под крышкой, в горячем виде протирают через сито.

К протертой массе добавляют по вкусу соль и сахар, хорошо размешивают до полного их растворения и доводят до кипения. Горячим (95–98 °С) томатным соусом заливают фасоль. Стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л — 30 минут, 1 л — 45 минут.

Фасоль в уксусной заливке

Для заливки потребуется ½ л воды, ½ л столового уксуса, 20 г соли, 20 г сахара.

В каждую банку укладывают лавровый лист, несколько горошин черного перца, веточку укропа или 2–3 ломтика корня хрена.

Подготовленную зеленую фасоль варят 3 минуты в подсоленной воде, укладывают в банки с пряностями, заливают кисло-сладкой заливкой и стерилизуют 40–50 минут при 100 °С.

Фасоль консервированная

Первый способ

Фасоль — 600 г, рассол — 400 мл.

Зеленые стручки фасоли с мясистыми створками и слабо-развитыми семенами хорошо моют, обрезают концы, нарезают кусочками длиной 3–4 см, на 2–3 минуты опускают в кипящую воду, откидывают на дуршлаг, остужают холодной проточной водой, дают ей стечь.

Нарезанную фасоль плотно укладывают в банки, заливают горячим (95–98 °С) рассолом (980 мл воды, 20 г соли). Стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л — 60 минут, 1 л — 75 минут.

Второй способ

Фасоль — 600 г, заливка — 400 мл.

Зеленые стручки фасоли подготавливают так же, как в первом способе, плотно укладывают в банки и заливают горячей (95–98 °С) заливкой (955 мл воды, 25 г соли, 10 г сахара, 10 г лимонной кислоты). Стерилизуют при 95 °С: банки вместимостью 0,5 л — 60 минут, 1 л — 75 минут.

Третий способ

Фасоль — 600 г, заливка — 400 мл.

Стручки фасоли в стадии восковой зрелости моют, обрезают концы, удаляют волокна, нарезают кусочками длиной 3–4 см, на 3 минуты опускают в кипящую подсоленную воду (970 мл воды, 30 г соли), откидывают на дуршлаг, остуживают холодной проточной водой, дают ей стечь.

Фасоль укладывают в банки как можно плотнее, заливают горячим (90–95 °С) рассолом (970 мл воды, 30 г соли). Стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л — 50 минут, 1 л — 70 минут.

Бобы стерилизованные

Для стерилизации берут свежие бобы, по возможности собранные в тот же день. Стручки собирают, когда они еще совсем хрупкие, сочные, с едва образовавшимися семенами. Перезревшие бобы становятся грубоватыми, а семена приобретают неприятный вкус.

Очищенные от верхушек стручки моют, отцеживают от них воду и бланшируют в кипящей подсоленной воде, чтобы они слегка обмякли. Укладывают в банки, прослаивая нарезанной петрушкой или укропом. Заливают горячей (85 °С) водой, подсоленной по вкусу.

Банки укупоривают герметично и ставят в большой сосуд с подогретой до 80 °С водой, стерилизуют 80 минут.

Тыква, консервированная в яблочном соке

Тыква — 2 кг, яблочный сок — 1 л, сахар — 200 г, кардамон или имбирь по вкусу.

Тыкву очищают от кожуры, удаляют семена, мякоть нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную кастрюлю. В отдельной посуде соединяют яблочный сок, сахар, кардамон или имбирь, доводят до кипения.

Кипящим соком заливают кусочки тыквы, остужают при комнатной температуре, ставят на огонь, доводят до кипения и варят в течение 20 минут.

Тыкву перекладывают в банки, заливают кипящим соком и закатывают прокипяченными крышками.

Тыква, консервированная в облепиховом соке

Тыква — 2 кг, облепиховый сок — 2 л, сахар — 2 кг, апельсиновая цедра по вкусу.

Цедру натирают на крупной терке. Тыкву очищают от кожуры, удаляют семена, мякоть нарезают небольшими кусочками, кладут в эмалированную кастрюлю, заливают облепиховым соком, добавляют сахар и варят на медленном огне до готовности.

Перед окончанием приготовления добавляют апельсиновую цедру. Тыкву в горячем виде раскладывают по пол-литровым простерилизованным банкам и закатывают крышками.

Овощная смесь в маринаде

Соотношение овощей в маринаде произвольное и зависит от вашего вкуса.

Основное сырье для овощной смеси в маринаде: розовые и зеленые томаты, огурцы, цветная капуста, лук, морковь, фасоль стручковая, перец салатный зеленый или красный и чеснок.

Томаты выбирают мелкие (до 3 см), очищают от плодоножек, удаляют поврежденные плоды, моют, дают стечь воде.

Огурцы размером до 6 см моют, дают стечь воде и укладывают в банки в целом виде, а более крупные после сортировки и мойки режут на кружочки толщиной до 1 см.

Лук сортируют, очищают от покровных рубашек, вырезают мочку и перо. Очищенный мелкий лук укладывают в целом виде, более крупный нарезают на дольки.

Цветную капусту очищают от покровных листьев, нарезают на отдельные соцветия, моют, дают стечь воде.

Морковь сортируют, обрезают ботву, очищают от покровной кожицы, моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки толщиной до 0,5 см.

Фасоль стручковую сортируют, обрезают плодоножки и концы, очищают от нити, моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки длиной 2–3 см.

Перец салатный, зеленый или красный, моют, дают стечь воде, очищают от плодоножек и семенников и нарезают на кусочки желаемой величины и формы.

Чеснок очищают от покровной рубашки.

Подготовленные овощи плотно укладывают в банки отдельными гнездами или рядами и заливают маринадом.

Состав маринада (на одну бутылку вместимостью 3,0 л или на три банки вместимостью по 1,0 л): вода — 1,0 л, сахар — 0,04 кг, соль — 0,04 кг, перец душистый — 6 зерен, гвоздика — 16 бутонов, 5%-ный столовый уксус — от 5 до 10 ст. ложек.

Маринад готовят в такой последовательности: в эмалированную кастрюлю вливают 1 л воды, добавляют сахар, соль, перец

душистый и гвоздику, кипятят 5–7 минут, после чего добавляют уксус, дают вскипеть. Затем немедленно заливают банки горячим маринадом на 2 см ниже верха горлышка банки или на 7 см ниже верха горлышка бутылки.

Залитые маринадом банки накрывают подготовленными крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и стерилизуют в кипящей воде: банки вместимостью 1,0 л — 15 минут, бутылки вместимостью 3,0 л — 20 минут.

После стерилизации банки или бутылки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Морковь маринованная

Первый способ

550–600 г моркови, по 8 зерен перца черного горького и душистого, 1 лавровый лист, 5 бутонов гвоздики, кусочек корицы, 400–450 мл заливки.

Свежие здоровые корнеплоды очищают от кожицы, нарезают кусочками одинаковой формы, на 2–3 минуты опускают в кипящую подсоленную воду (1 л воды, 20 г соли), откидывают на дуршлаг, дают воде стечь.

На дно банок укладывают пряности и сверху плотно морковь и заливают горячей (90–95°С) заливкой (1 л воды, 50 г соли, 80 г сахара, 15 мл уксусной эссенции).

Стерилизуют при 100°С: банки вместимостью 0,5 л — 15 минут, 1 л — 25 минут.

Второй способ

500–550 г моркови, 200 мл подсолнечного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 6 г чеснока, 90–140 мл заливки.

Морковь готовят так же, как в первом способе. Головку чеснока разделяют на зубчики, очищают от покровной чешуи.

В банки кладут чеснок, вливают уксус, прокаленное и остуженное растительное масло, затем плотно укладывают морковь и заливают горячей (90–95°С) заливкой (1 л воды, 60 г сахара, 3% соли).

Стерилизуют при 100°С: банки вместимостью 0,5 л — 15 минут, 1 л — 25 минут.

Ревень, консервированный с садовой земляникой

500 г черешков ревеня, 200 г земляники, 300 мл сахарного сиропа.

Черешки ревеня перебирают, не очищая от кожицы, моют, нарезают на кусочки длиной 1,5–2 см. Ягоды садовой земляники (клубники) перебирают, выкладывают в дуршлаг, трижды опускают в ведро с водой, дают ей стечь.

В банки послойно укладывают кусочки ревеня и ягоды земляники, заливают горячим (75–80°C) 25%-ным сахарным сиропом (250 г сахара, 750 мл воды).

Стерилизуют при 100°C: банки вместимостью 0,5 л — 8 минут, 1 л — 12 минут.

Консервированные арбузы

Первый способ

Арбуз моют, затем режут пластами так, чтобы каждый из них вошел в банку. Банки предварительно ошпаривают над кипящим чайником 5–7 минут.

Варят отдельно сироп: на 1 л воды кладут 1½ ст. ложки соли и 6 ст. ложек сахара. Горячим сиропом заливают банки с арбузами, добавляют в них 1 ч. ложку уксусной эссенции.

Банки стерилизуют 20–25 минут, после чего закатывают крышками и ставят их вверх дном.

Подобным образом можно заготавливать на зиму и дыни.

Второй способ

Арбузы моют, нарезают дольками и укладывают в банки. Если долька большая — разрезают ее пополам. Заливают расолом, стерилизуют 10–15 минут и закатывают.

На 10 л воды — 300 г соли, 500 г сахара, 100 г уксусной эссенции (можно 1 чайную ложку лимонной кислоты на 1 трехлитровую банку). Выход — 8 трехлитровых банок.

ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ



Салат из свежих огурцов

Необходимые продукты: огурцы свежие, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, уксус, зелень петрушки, черный горький перец, лавровый лист.

Отсортированные свежие, плотные, зеленые с недоразвитыми семенами огурцы моют щеткой в большом количестве воды, отрезают по 0,5 см со стороны плодоножки и чашелистика и замачивают в холодной воде в течение 6–8 ч, меняя 2–3 раза воду. После замачивания огурцы нарезают кружками толщиной до 1 см.

Зелень петрушки перебирают, отделяя испорченные листья, стебли моют в проточной воде и нарезают кусочками длиной до 1 см.

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

Чеснок очищают, моют и каждый зубок разрезают на 2–3 части. Подготовленные продукты — огурцы, лук, зелень — помещают в большую посуду (широкую эмалированную кастрюлю или миску), добавляют уксус, соль и чеснок, все тщательно перемешивают и укладывают в банки.

На дно подготовленной банки укладывают горький перец, наливают прогретое подсолнечное масло (30–40 г в банку емкостью 0,5 л) и укладывают смесь овощей (во время укладки банку встряхивают для уплотнения овощей).

На 1 кг огурцов необходимо: лука репчатого нарезанного — 100 г, соли — 15 г, уксуса столового 6%-ного — 40–60. Количество соли и уксуса может быть уменьшено или увеличено по вкусу.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при 90 °С: банки емкостью 0,5 л — 12–15 минут, емкостью 1,0 л — 20–25 минут.

Салат из свежих огурцов используют в качестве гарнира к мясным блюдам, для приготовления винегретов, а также как самостоятельную закуску.

Салат из свежих огурцов с луком, зеленью и чесноком

На пол-литровую банку: огурцы — 400 г, лук репчатый — 40 г, зелень петрушки — ½ пучка, зелень укропа — ½ пучка, соль — 5 г, перец красный горький — ½ шт., уксус 6% -ный — 20 г, масло подсолнечное — 55 г, перец черный горошком — 2 шт., чеснок — 2 зубчика.

Огурцы свежие сортируют по качеству, моют, удаляют плодоножку и чашелистики с некоторой частью огурца и нарезают на кружочки толщиной 0,5–1 см. Чеснок очищают от покровных листьев, обрезают корневую мочку, моют. Крупные дольки разрезают на 3–4 части. Лук очищают, моют, разрезают на кружочки 0,5 см шириной. Зелень укропа и петрушки перебирают, тщательно моют и нарезают на мелкие кусочки.

Все овощи и зелень укладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, уксус и после тщательного перемешивания укладывают в банки. Предварительно на дно банки кладут горький перец и наливают 2 столовые ложки подсолнечного масла.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при 100 °С: банки 0,5 л — 12 минут, 1 л — 20 минут.

Такой салат подают к мясным и рыбным блюдам, а также отдельно, как закуску.

Салат из соленых огурцов с капустой

На пол-литровую банку: огурцы — 125 г, капуста — 250 г.

Кочан свежей капусты очищают от верхних листьев и разрезают на 4 части, вырезают кочерыжку и шинкуют. Соленые

огурцы хорошего качества моют, нарезают на продольные пластины и шинкуют, как капусту. Овощи перемешивают, плотно укладывают в банки и заливают горячим рассолом (на 1 л воды 60 г соли и 40 г сахара). Можно половину этой заливки заменить огуречным рассолом, а соли положить 30 г.

Банки накрывают крышками и ставят на подогревание в слабо кипящей воде: пол-литровые — 10–12 минут, литровые — 13–15 минут. После этого укупоривают, несколько раз встряхивают и охлаждают.

Салат из огурцов с плодами физалиса

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

Плоды физалиса обдают кипятком и обтирают каждый чистой тканью. Огурцы и морковь моют. Овощи нарезают кружками, лук — колечками, чеснок — мелкими дольками. Все смешивают, добавляют соль, сахар, черный перец горошком. После выделения из овощей сока, кипятят 10 минут, разливают в стерильные банки, закатывают и переворачивают крышкой вниз.

Салат «Осенний»

1 кг сладкого перца, 1,5 кг помидоров, по 300 г капусты белокочанной, моркови, репчатого лука, растительного масла, 600 г яблок антоновка, соль и сахар по вкусу.

Перец, помидоры, лук режут, морковь, яблоки трут на крупной терке, капусту шинкуют. Заправляют растительным маслом, тщательно перемешивают, закладывают в банки, накрывают крышками и стерилизуют. Литровую банку стерилизуют 50 минут, пол-литровую — 40 минут.

Салат «Весенний»

По 1 кг капусты белокочанной, помидоров, свежих огурцов, перца болгарского, лука репчатого, моркови, 6 ст. ложек са-

хара, 1½ стакана растительного масла, ½ стакана 6-процентного уксуса, петрушка, укроп, соль.

Кипятить салат 15 минут, в горячем виде разложить в горячие стерилизованные банки, не стерилизовать.

Салат «Зимний»

2 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг белокочанной капусты, 2 кг томатов (можно буроватых), 0,5 л растительного масла, 2 столовые ложки соли, 100 г сахара, 100 г уксуса.

Овощи режут произвольно (морковь лучше всего натереть на крупной терке), добавляют соль, сахар и уксус, складывают в эмалированную посуду и ставят на огонь. Кипятят 20 минут, не мешая. Затем перемешивают и варят еще 10 минут. Отставляют с огня, раскладывают в банки, закатывают, переворачивают и охлаждают.

Салат зимний из паприки

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

Зеленый и красный мясистый сладкий перец моют, чистят, шинкуют, солят, перемешивают и дают постоять несколько часов. Когда перец выделит сок, его отжимают и кладут в чистые банки. Воду, уксус, соль, сахар надо вскипятить и остывшим рассолом залить перец. Банки плотно закрывают и ставят в кастрюлю с решетчатым вкладышем. С момента закипания стерилизуют 5 минут. Банкам дают остыть.

Салат из свежих томатов

На банку вместимостью 0,5 л: 200 г томатов, 100 г перца, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 50 мл подсолнечного масла, 10 г соли, 45 мл 6% -ного уксуса, 45 г зелени укропа и петрушки, по 1–2 шт. красного горького перца и лаврового листа.

Зеленые и бурые томаты средних размеров (до 75 мм в диаметре) сортируют, моют и нарезают на 2–4 части (в зависимости от величины).

Перец сладкий здоровый с плотной мякотью, зеленый или красный, моют, удаляют плодоножки и семенники и нарезают на тонкие кружочки или полосочки.

Морковь очищают, моют и натирают на крупной терке.

Лук очищают, моют и разрезают на тонкие кружочки. Зелень укропа и петрушки перебирают, моют проточной водой и нарезают на мелкие кусочки или рубят ее.

Подготовленные овощи выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль по вкусу, уксус и перемешивают. На дно подготовленных банок кладут часть зелени, горький перец, 50 мл подсолнечного масла, лавровый лист и все плотно укладывают. Наполненную тару накрывают крышками и стерилизуют 40–45 минут при 100°C банки вместимостью 0,5 л.

Используют как закуску или гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Перец сладкий в томатном соке

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

Сладкий болгарский перец моют, удаляют семена, ополаскивают и нарезают прямоугольными кусочками размером 3×4 см. Бланшируют 3–4 минуты в кипящей воде и сразу же охлаждают в холодной. Мелкоплодные свежие помидоры моют и слоями вместе с перцем укладывают в банки. Нарезанную зелень петрушки кладут на дно. Если есть только крупные помидоры, их нарезают дольками и кладут на дно и поверх перца. Заливают кипящим томатным соком с солью и стерилизуют в кипящей воде (литровые банки — 50–60 минут).

Салат кубанский

В произвольном количестве берут красные твердые помидоры, нарезают их дольками, кружочками или на четыре части, красный сладкий перец режут на мелкие кусочки, добавляют

один стручок горького перца из сладких сортов и свежие огурцы. Заполняют пол-литровые банки, кладут соль по вкусу, заливают кипяченой водой, вливают чайную ложку столового уксуса, накрывают банки крышками, пастеризуют в кипящей воде 3 минут, закатывают и ставят вверх дном.

Салат из капусты, сладкого перца, моркови и лука

На 1 банку вместимостью 0,5 л: 200 г капусты, 30 г моркови, 30 г репчатого лука, 60 г перца, 20 г соли (по вкусу), 80 мл растительного масла, 70 мл 6%-ного уксуса, 10 г зелени, 30 г белых корнейев.

Белокочанную капусту очищают, удаляют кочерыжку, моют, дают стечь воде и шинкуют на домашней овощерезке или вручную, ширина стружек — не более 0,5 см.

Перец сладкий зрелый с плотной мякотью, здоровый моют, удаляют плодоножки и семена, вторично моют до полного удаления семян и разрезают на кусочки шириной 0,5 см.

Морковь тщательно моют, сильно загрязненную — предварительно вымачивают, грязь с поверхности удаляют щеткой. Очищают кожицу, моют под душем и режут в виде лапши длиной 2,5–3 см, толщиной 0,5–0,7 см.

Лук очищают от покровных листьев, моют и режут на тонкие кружочки (до 0,5 см). Зелень (петрушку, сельдерей, укроп и кинзу) моют, дают стечь воде и мелко рубят, хранят не более 30 минут до использования. Белые корни (петрушки, сельдерея и пастернака) моют и натирают на мелкой терке.

Подготовленные овощи выкладывают в эмалированную кастрюлю и аккуратно перемешивают. На дно банки вместимостью 0,5 л наливают 4 ст. ложки подсолнечного масла, добавляют 1 ч. ложку соли и сахара, 4 ст. ложки уксуса, 2–3 зерна горького и душистого перца.

Овощной смесью плотно набивают банки, накрывают крышками и ставят в стерилизационную ванну с температурой воды 35–40°C. Стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л — 45 мин., 1 л — 65 минут.

Этот салат является хорошей закуской, его употребляют и как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Салат из черной редьки

Примерный расход подготовленных овощей на пол-литровую банку: редьки — 320 г, перца красного сладкого или моркови — 40 г, зелени сельдерея и петрушки — 15 г, чеснока — 3–5 г, 10%-ного уксуса — 15 мл.

Редьку тщательно моют, очищают от кожицы, снова моют и строгают на крупной терке.

В пол-литровую банку вливают пол-ложки столовой 10-процентного уксуса, добавляют зелени сельдерея и петрушки и один небольшой зубчик чеснока. Редьку укладывают, равномерно уплотняя. По стенке банки можно расположить полоски бланшированного красного сладкого перца или пластинки отваренной моркови. Сверху уложенной редьки кладут по чайной ложке соли и сахара, заливают кипятком до уровня продукта.

Вместо соли, сахара и кипятка можно применить горячий рассол (на 1 л воды — 2,5–3 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара), его кипятят, процеживают через марлю, вновь нагревают до кипения и используют для заливки.

Банки накрывают крышками и ставят на прогревание: 0,5 л — 8–10 минут, 1 л — 12 минут. После прогрева банки укупоривают жестяными крышками, несколько раз встряхивают и прокатывают по столу, охлаждают на воздухе крышкой вниз (банки со стеклянной крышкой не встряхивают и после прогрева не переворачивают на крышку).

Салат из редьки подают к столу с майонезом, сметаной или подсолнечным маслом.

Салат из хрена, яблок и моркови

Расход подготовленных овощей на пол-литровую банку: моркови — 150 г, яблок — 150 г, хрена — 80 г.

Морковь и хрен моют, чистят, ополаскивают и строгают на крупной терке. Яблоки (кислые сорта) моют, чистят, удаляют сердцевину и также строгают на крупной терке. Подготовленные овощи и яблоки перемешивают, укладывают в банки и заливают горячим рассолом (1 л воды, 60–80 г соли, 80–100 г са-

хара и 200 мл 10%-ного уксуса), после чего их прикрывают крышками и ставят на прогревание при слабом кипении воды: 0,5 л банки — 3–5 минут, 1 л — 8–9 минут. Затем их укупорируют и охлаждают.

Салат из белокочанной капусты с солеными огурцами

Расход подготовленных овощей на пол-литровую банку: капусты — 225 г, огурцов — 150 г, остальное рассол.

Капусту очищают от верхних листьев, режут каждый кочан на 4 части, вырезают кочерыжку и шинкуют. Огурцы соленые хорошего качества (без отделяющихся семян) промывают, режут на продольные пластины и шинкуют, как капусту, или строгают целыми на крупной терке. Овощи перемешивают, плотно укладывают в банки и заливают горячим рассолом (на 1 л воды — 60 г соли, 40 г сахара).

Банки накрывают крышками и ставят на прогревание в слабокипящую воду: пол-литровые — 3–5 минут, литровые — 8–10 минут. После подогрева их закатывают, несколько раз встряхивают и охлаждают.

При подаче на стол рассол сливают, салат заправляют прованским или подсолнечным маслом, украшают зеленью, ломтиками лимона или помидоров.

Салат из кабачков

На литровую банку потребуется около 400 г кабачков, 0,3 л 6%-ного уксуса, 0,2 л воды, 80 г сахара, 20 г соли, 2 небольшие луковицы, несколько зерен черного перца, 1 чайная ложка горчичного семени, лавровый лист, укроп и кусочек хрена.

Кабачки очищают, вырезают внутренности, моют и нарезают кубиками. Солят, хорошо перемешивают и оставляют на ночь. Уксус, воду, сахар, соль, черный и душистый перец, горчичное семя и лавровый лист следует проварить.

На следующий день кабачки укладывают в банки, переложив их луком, укропом и хреном, заливают охлажденной заливкой и банки плотно закрывают. Ставят в кастрюлю с решет-

чатым вкладышем и с момента закипания стерилизуют 45 минут. Остывшие банки ставят на хранение.

Салат из белокочанной капусты

На 1 кг салата в свежеприготовленном виде: 550 г капусты, 350 г свеклы, 25 мл растительного масла, 100 г репчатого лука, 5 г сахара, 5 г соли, 5 г лимонной кислоты, 5 г горчичного порошка; в консервированном виде: 550 г капусты, 300 г свеклы, 50 мл растительного масла, 100 г репчатого лука, 5 г соли, 5 г сахара, 5 г лимонной кислоты, 5 г горчичного порошка, 10 мл 6%-ного уксуса.

Подготовленную капусту шинкуют, помещают в эмалированный таз, добавляют соль и отжимают вручную, пока не выделится сок.

Свеклу моют, удаляют кожицу и натирают на крупной терке, соединяют с капустой, вносят растительное масло, лимонную кислоту, горчичный порошок, сахар, мелко нарезанный лук. Перемешав, подают к столу в свежеприготовленном виде или укладывают в банки, добавив еще вдвое больше растительного масла, 6%-ного уксуса.

Стерилизуют при 100°C: банки вместимостью 0,5 л — 35 минут. Используют как гарнир к мясным блюдам.

Салат готовят и с чесноком, в этом случае вместо лука берут 1 или 2 дольки чеснока.

Салат «Азербайджан»

На 1 банку вместимостью 1 л: 650 г зеленых томатов, 200 г сладкого красного перца, 150 г репчатого лука.

Подготовленный зрелый сладкий перец бланшируют 1–2 минуты в кипящей воде, охлаждают холодной водой, дают стечь и режут в виде лапши (толщиной 0,5–1 см).

Свежие здоровые зеленые плоды томатов моют, удаляют плодоножки, режут на тонкие кружки. Лук очищают, режут на кружочки толщиной 0,5–1 см. Нарезанные овощи складывают в дуршлаг, хорошо перемешивают, солят по вкусу и дают стечь воде.

На дно банки вместимостью 0,5 л кладут 1–2 лавровых листа, 1 зубчик чеснока (по желанию). Овощную смесь плотно укладывают в банки, добавляют 1 ст. ложку растительного масла, 1 ч. ложку соли и столько же -- 80%-ной уксусной кислоты.

Банки доливают вытекшим из дуршлага соком без предварительного подогрева. С момента резки овощей до их укладки должно пройти не более получаса, в противном случае из овощей выделяется много сока.

Можно уксусную кислоту и соль ввести в вытекший сок и залить в банки. Наполненные банки накрывают крышками, помещают на 15–20 минут (но не более 30 мин.) в воду температурой 35–40°C, воду доводят до кипения и на слабом огне стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л — 35 минут, 1 л — 50 минут, 3 л — 120–130 минут.

Соотношение овощей в банке: томаты — 65%, перец красный сладкий — 20%, лук — 15%.

Дунайский салат

Помидоры — 3 кг, сладкий перец — 1 кг, репчатый лук — 1 кг, морковь — 1 кг, соль — 100 г.

Для маринада: 300 г растительного масла, 300 г сахарного песка, 150 г 9%-ного уксуса, 50 горошин черного перца, 10 листов лаврового листа.

Морковь натирают на крупной терке. Перец, помидоры и репчатый лук режут на небольшие кусочки. Все перемешивают в большой эмалированной кастрюле, засыпают солью, тщательно перемешивают и ставят в прохладное место на 12 часов.

Полученную смесь доводят до кипения и тушат 20 минут на самом маленьком огне, периодически помешивая. Одновременно готовят маринад — в небольшом количестве сока, который дала приготовленная смесь, растворяют сахар, добавляют масло, перец, лавровый лист, доводят до кипения и вливают уксус.

По истечении 20 минут откидывают смесь на дуршлаг, затем возвращают обратно в кастрюлю, вливают в нее маринад, перемешивают и тушат 10 минут, затем перекладывают в банки. Банки заливают маринадом и стерилизуют 30 минут, после чего закатывают.

Икра из патиссонов

Патиссоны — 1,8 кг, репчатый лук — 1,2 кг, растительное масло — 100 мл, 5%-ный уксус — 60 мл, соль — 20 г, сахар — 10 г, зелень петрушки и укропа — 10 г, чеснок — 2 зубчика.

Патиссоны моют, удаляют плодоножки, мякоть нарезают кружочками, обжаривают до золотистого цвета в разогретом растительном масле, немного остужают и пропускают через мясорубку.

Лук очищают, нарезают кольцами и обжаривают до золотистого цвета в растительном масле. Чеснок очищают, измельчают и растирают с солью. Зелень моют и рубят.

Патиссоны соединяют с луком, чесноком, зеленью, сахаром и уксусом, тщательно перемешивают и выкладывают в простерилизованные пол-литровые банки.

Банки накрывают прокипяченными крышками, стерилизуют еще 20 минут и закатывают.

Остужают, перевернув банки вниз горлышком.

Салат консервированный овощной

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

В горячем растительном масле бланшируют до мягкости нарезанный полукольцами репчатый лук вместе с натертой на грубой терке морковью. Соединяют с ними очищенный от семян и нарезанный полосками шириной 2–3 см сладкий перец. Тушат все вместе, чтобы овощи немного обмякли. Добавляют к ним очищенные, нарезанные кубиками с ребром около 2 см и выдержанные два часа в подсоленной воде баклажаны (не забыв промыть их в холодной воде и отцедить горьковатый сок).

Смесь заправляют солью, красным молотым перцем и мелко нарезанными корнями сельдерея. После всех овощей кладут очищенные и натертые или пропущенные через мясорубку красные помидоры. После того, как смесь покипит на медленном огне 10–15 минут вместе с помидорами, всыпают измельченную зелень петрушки.

Горячую смесь разливают в банки, наполнив их доверху. Сразу закупоривают их и переворачивают вверх дном до полного охлаждения.

Этот консервированный салат готов к употреблению как самостоятельное блюдо, но может использоваться и как добавка к мясным или другим блюдам, а также как гарнир к жареному или печеному блюду.

Кабачки с помидорами

Кабачки — 1 кг, помидоры — 1 кг, лук — 2–3 крупных головки, сладкий перец — 2–3 шт., перец красный молотый — 1–2 г, чеснок — 2–3 зубчика, растительное масло — 3–4 ст. ложки, майоран, соль.

Очищенные кабачки нарезают небольшими кусочками. Помидоры нарезают дольками, лук — кольцами, сладкий перец — кусочками или полосками.

Подготовленные овощи вместе с чесноком тушат в собственном соку с добавлением масла до размягчения. В конце солят, перчат, добавляют майоран.

Горячую массу раскладывают в прогретые банки, пастеризуют при 95 °С: пол-литровые банки — 7–10 минут, литровые — 15–20 минут.

Овощное ассорти на зиму

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

Берут свежие овощи — баклажаны, капусту, морковь, перец сладкий и горький стручковый зеленый; лук, чеснок и огурцы или баклажаны, капусту, перец горький стручковый зеленый; огурцы, чеснок, свеклу и томаты зеленые. Овощи можно использовать в любом сочетании.

Баклажаны бланшируют 8 минут в 6%-ном рассоле, охлаждают водой 2–3 минуты, помещают под пресс на 20–30 минут, режут на кубики 4,5–5 см. Белокочанную капусту режут на крупную лапшу (шинкуют). Морковь режут на кубики 2,5×2,5 см.

Свеклу также нарезают кубиками. Огурцы молодые режут на кубики. Перец сладкий очищают от семян. Перец горький мелких и средних сортов моют. Томаты зеленые режут на 2–4 дольки. Фасоль стручковую бланшируют 2–3 минуты в подсоленной воде (10–20 г соли на 1 л воды). Репчатый лук мелкий сладких или полусладких сортов очищают. Дольки чеснока мелко режут. Пряную зелень — укроп, базилик, мяту, кинзу, петрушку, листья сельдерея — нарезают на кусочки 5–6 см.

Подготовленные овощи и зелень укладывают в любом сочетании в банки 0,5 л или 1 л, заливают заливкой и стерилизуют: 0,5 л — 10 минут, 1 л — 15 минут.

Перец, фаршированный красной капустой

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

Зеленый мясистый перец моют, чистят, вырезают перепонки. Красную капусту очищают от верхних листьев, моют и тонко шинкуют. Добавляют 30 г соли, 50 г сахара и тмин. Все хорошо перемешивают и дают постоять. Воду, уксус, 20 г соли, 40 г сахара, черный и душистый перец, лавровый лист нужно немного прокипятить. Капусту слегка отжимают и наполняют ею перец. Укладывают в банки, заливают охлажденным рассолом, сверху можно налить 50 г растительного масла. Закрывают банки, дают им остыть и ставят в холодное место.

Перец, фаршированный кабачками

Для фарша: кабачки — 50%, морковь — 30%, лук репчатый — 20%.

Кабачки моют, очищают от кожуры, освобождают от семян и натирают на крупной терке (мелкие недозрелые кабачки можно не чистить). Морковь моют, чистят шинкуют мелкой соломкой. Лук чистят и мелко режут. Все овощи пассеруют на растительном масле, солят по вкусу. Начиняют перец, укладывают в

банки, заливают кипящим томатным соком. Пастеризуют, закатывают.

Перец, фаршированный капустой

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

Для маринада: на 0,5 л воды — 0,25 л 8%-ного уксуса, 1 ч. ложка соли и сахара, лавровый лист, по ¼ чайной ложки семян горчицы и кориандра, 3 горошины черного перца.

Капусту мелко режут, размешивают с солью и сахаром. Оставляют на несколько часов. Перец моют, чистят от плодоножки, внутренних перемычек и семян, наполняют капустой. Укладывают в банки и заливают горячим маринадом. Закрывают крышками и стерилизуют при температуре 100 °С 30 минут.

Салат из сладкого перца с помидорами и кабачками

Перец сладкий — 1,5 кг, кабачки — 500 г, помидоры — 1 кг, корень петрушки — 300 г, чеснок — 200 г, соль — 40 г, перец черный горошком — 10 шт., масло растительное — 100 г, сахар — 50 г, уксус фруктовый — 100 мл.

Перец, кабачки и помидоры моют и нарезают кружочками. Корень петрушки моют, чистят, нарезают кружками, чеснок — измельчают. Все соединяют, добавляют соль, сахар, перец, растительное масло и уксус.

После выделения сока из овощей смесь кипятят 10 минут, разливают кипящий салат в стерилизованные банки, закатывают, переворачивают крышкой вниз.

Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками

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

Квашеную капусту перебирают, очищают от зеленых и грубых частей листьев. Морковь моют, очищают и натирают на

крупной терке. Яблоки тоже моют, чистят, удаляют из них семена и натирают на крупной терке.

Овощи и яблоки смешивают, плотно укладывают в банки и заливают горячим рассолом (на 1 л воды 40 г соли и 40 г сахара). Затем банки накрывают крышками, ставят на подогревание в слабо кипящей воде: пол-литровые — 10–12 минут, литровые — 13–15 минут, укупоривают.

Масса овощей указана из расчета на пол-литровую банку.

Салат из краснокочанной капусты с яблоками

Капуста — 750 г, лук репчатый — 50 г, хрен — 10 г, яблоки — 120 г, уксус 80%-ный — 30 г, лавровый лист — 3 шт., гвоздика — 3 шт., корица — по вкусу, черный перец горошком — 3 шт., растительное масло — 70 г, соль — по вкусу.

Краснокочанную капусту чистят, удаляют кочерыжку, шинкуют. Свежие плотной мякоти яблоки любого сорта нарезают на мелкие ломтики, удаляют остатки сердцевины и семян.

Корень хрена очищают и соскабливают ножом покровный слой, натирают на мелкой терке.

Нашинкованную капусту тушат в подсоленной воде (20–30 г соли на 1 л воды) до полуготовности. Добавляют мелко нарезанный кружочками лук, мелкие ломтики яблок, тертый хрен, лавровый лист, гвоздику, корицу, черный перец горошком и растительное масло. На умеренном огне доводят до кипения, добавляют уксус и горячим укладывают салат в банки.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л — 35 минут, 1 л — 45 минут, затем немедленно укупоривают, охлаждают крышками вниз.

Капуста, маринованная по-грузински

Капуста — 1 кг, свекла — 200 г, сельдерей — 200 г, эстрагон, чабер, базилик, мята, укроп — 100 г, чеснок — 7 зубчиков, перец острый молотый — 5 г, перец черный горошком — 5 шт., на 0,5 литра воды — 30 г соли, уксуса винного или столового — 0,5 л.

Свежую белокочанную капусту разрезают вначале на 8 частей, затем на более мелкие части, перекладывают в кастрюлю и заливают кипятком, варят 2–3 минуты. Вынимают капусту и охлаждают в холодной воде. Свеклу чистят и нарезают тонкими пластинками.

Одновременно с приготовлением капусты в другую кастрюлю кладут очищенный и нарезанный сельдерей, зубчики чеснока, 1 чайную ложку соли, заливают водой и доводят до кипения. Вынимают и охлаждают.

В подготовленную глиняную или стеклянную посуду слоями кладут капусту, свеклу, сельдерей, чеснок, посыпают пряностями.

Готовят заливку; воду доводят до кипения, добавляют уксус, кипятят 2–3 минуты, затем охлаждают и заливают в посуду с овощами. Закрывают полиэтиленовой крышкой или завязывают пергаментной бумагой и оставляют в теплом помещении на 2 дня, после чего переносят на холод. Подают без свеклы.

Ассорти из цветной капусты, зеленой фасоли и горошка

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

Цветную капусту тщательно моют и 4–6 минут бланшируют в кипящей воде, в которую предварительно добавляют на 1 л воды 10 г соли и 2 г лимонной кислоты, что способствует сохранению цвета капусты. После бланширования капусту охлаждают в подсоленной воде (на 1 л воды 10 г соли).

У зеленой фасоли отбирают только свежие, сочные стручки. У стручков обрезают концы и нарезают на кусочки длиной 2–3 см, а затем их бланшируют в кипящей воде 4–5 минут и охлаждают холодной водой. Лущенный свежий горох промывают, отделяют примеси, 2–4 минуты бланшируют в кипящей воде и охлаждают в холодной воде.

В банки заливают необходимую порцию уксуса, закладывают пряности, зелень и основные овощи. Можно также использовать отваренную, резанную на мелкие кубики морковь. Пос-

ле этого овощи заливают горячим раствором соли или сахара, накрывают крышками, прогревают, выдерживая в слабо кипящей воде: банки пол-литровые — 15–20 минут, литровые — 20–25 минут. Затем укупоривают и охлаждают.

Капустные листья с хреном

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

Кочан капусты разбирают на листья и проваривают их в подсоленной воде 5 минут. Нарезают листья на полоски шириной 7 см. На каждую полоску кладут полную чайную ложку хрена и заворачивают в лист. «Пакетики» укладывают в банку и заливают горячим маринадом. Закрывают крышкой и стерилизуют при температуре 90 °С 30–40 минут. Заготовка очень хороша как гарнир к вареной свинине или копченому мясу.

Фасоль спаржевая маринованная

Маринад: на 1 л воды — соль — 50 г, уксус ароматизированный — 50 мл.

Стручки (лопатки) фасоли моют, освободив от хвостиков-плодоножек, бланшируют 1 минуту в кипящей подсоленной воде и укладывают плотно в стерильные банки, размещая стручки вертикально. Если лопатки большого размера, то их можно разрезать на части. Уложенную фасоль заливают кипящим маринадом и, пропастеризовав в кипящей воде, закрывают крышками.

Свекла, маринованная с медом и черносливом

Свекла — 70%, чернослив — 30%.

Свеклу моют, очищают, еще раз ополаскивают в холодной воде, укладывают в банки, добавляют вымытый чернослив, заливают кипящим маринадом (на 1 л воды: соль — 15 г, мед —

100 г, фруктовый уксус — 100 мл, гвоздика — 5 шт., перец черный горошком — 10 шт.), ставят на пастеризацию. Кипятят поллитровые банки 15 минут, литровые — 20–25 минут. Затем закатывают.

Свекла, маринованная с чесноком

Свекла — 70% , чеснок — 30%.

Свеклу очищают от кожуры, нарезают дольками, укладывают ее в кастрюлю, заливают раствором: на 1 л воды — 100 мл яблочного уксуса, 100 г сахара, 1 лавровый лист, 10 горошин черного перца, 2 веточки эстрагона (тархуна), 3 г семян горчицы, 25 г соли. Ставят на огонь, кипятят 5 минут, затем раскладывают в банки, добавляя в каждую одну треть очищенных долек чеснока. Ставят на пастеризацию: пол-литровые банки — на 10 минут, литровые — на 15 минут с момента закипания. Закатывают.

Морковь в яблочном соке

Морковь — 1 кг, сок яблочный — 0,5 л, семена тмина — 1 ч. ложка, сахар — 100 г.

Морковь моют, очищают, нарезают кубиками, заливают яблочным соком, добавляют сахар и семена тмина. Смесь ставят на огонь, кипятят 5 минут, разливают в стерильные банки, закатывают.

Репа, маринованная с медом и мускатным орехом

Заливка: на 1 л воды — мед — 200 г, соль — 50 г, уксус яблочный — 100 мл, гвоздика — 3 шт., орех мускатный молотый — 1 ч. ложка.

Для этого рецепта следует взять неповрежденную, свежую репу. По этому же рецепту можно приготовить и брюкву, нарезав ее на кусочки. Репу хорошо моют, срезают у нее верхушку, а хвостик оставляют. Затем укладывают репу в тару и залива-

ют охлажденным, предварительно прокипяченным раствором. Эту заготовку можно употреблять через неделю, а хранить нужно на холоде.

Кабачки, морковь и яблоки в яблочном соке

Кабачки — 1 кг, яблоки — 500 г, морковь — 500 г, сок яблочный — 1 л, листья лимонника — 5 шт., вода — 0,5 л, сахар — 50 г, соль — 50 г.

Кабачки моют, нарезают кружочками. Яблоки и морковь моют, нарезают красивыми дольками. Укладывают в трехлитровую банку подготовленные кабачки, морковь, яблоки и листья лимонника. Яблочный сок разводят водой, добавляют сахар и соль. Кипящим раствором проводят трехкратную заливку овощей и яблок. После третьей заливки банку закатывают.

Овощное ассорти с баклажанами в медовом маринаде

Мед — 1 стакан, уксус яблочный — 1 стакан, масло растительное — 1 стакан, соль — 1 ч. ложка.

Эта овощная заготовка отличается не только необычным маринадом, но и способом консервирования.

Рекомендуемый набор овощей (берутся в равных весовых частях): баклажаны, лук репчатый, помидоры, перец сладкий.

Овощи моют, крупно режут. Мед, яблочный уксус, растительное масло, соль смешивают, доводят до кипения. В этом маринаде бланшируют подготовленные овощи, погружая их не более чем на 1 минуту в кипящий раствор и укладывая сразу в простерилизованные банки. Затем овощи заливают кипящим маринадом, накрывают банки крышками, ставят на пастеризацию в кипящую воду, после чего сразу же закатывают.

Салат из тыквы в кисло-сладком маринаде

Тыква — 75%, лук репчатый — 25%, перец сладкий — по вкусу. Маринад: 1 л воды, 0,25 л 8%-ного уксуса, 100 г сахара, 30 г соли.

Молодую тыкву и репчатый лук нарезают тонкими кольцами, перец — узкими полосками. Все укладывают слоями в банки, перемежая слои специями по вкусу. Заливают горячим маринадом, закрывают крышками и стерилизуют при температуре 85 °С 30 минут.

Добавки: на литровую банку — кусочек моркови, половина чайной ложки семян горчицы, щепотка кориандра, 1 небольшой лавровый лист, по 3 горошины черного перца, листик базилика или сельдерея.

Салат из красной свеклы с хреном

Свекла — 4 части, хрен — 1 часть.

Свеклу отваривают и потом очищают. Охлажденную свеклу натирают на крупной терке. Очищенный хрен натирают на мелкой терке и хорошо размешивают со свеклой. Массой заполняют банки, заливают маринадом. Закрывают банки крышками и стерилизуют при температуре 85 °С 35 минут.

Стерилизованный луковый салат

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

Рассол: на 1 л воды укладывают 100 г сахара, 30 г соли, 0,25 л 8%-ного уксуса

Специи на 1 л: 1 лавровый лист, щепотка семян горчицы, 2 горошинки душистого перца, 1 зубок чеснока.

В данном случае можно использовать крупные луковицы, которые очищают и нарезают на тонкие кружочки.

На дно банок укладывают специи, слой лука, слой красного перца (можно и кружочки огурца), слои чередуют. Заливают горячим маринадом и стерилизуют (пол-литровые банки — 20 минут).

Огуречный салат с луком

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

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

Хорошо промытые огурцы очищают, нарезают на тонкие кружочки, смешивают с колечками лука, перекладывают специями и заливают маринадом. Закрывают крышкой и стерилизуют при температуре 80–85 °С 20 минут.

Икра из баклажанов с морковью и свеклой

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

Баклажаны отваривают в подсоленной воде, измельчают. Морковь и свеклу натирают на крупной терке. Томаты и лук мелко режут. Морковь, свеклу, томаты и лук пассеруют на растительном масле 3 минуты вместе с измельченной зеленью петрушки.

Соединяют зелень и овощи с отваренными баклажанами, солят, тщательно перемешивают и варят в течение 40 минут с момента закипания, затем разливают в банки и пастеризуют литровые банки — 30 минут, пол-литровые — 20 минут и закатывают.

Острый салат из баклажанов

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

Свежие баклажаны моют, обсушивают, нарезают колечками по 0,5 см толщиной и укладывают в большую посуду, посыпая каждый слой солью. Сверху придавливают не очень большим грузом и оставляют на три часа, пока не пустят сок.

Очищают чеснок, моют и очищают от семян перчик — все прокручивают через мясорубку и высыпают в глубокую посуду. Заливают стаканом раствора (уксус 9%-ный размешивают с водой 1:1). По мере готовки подливают такой раствор, когда соус будет густеть. Затем отмывают баклажаны от соли и сока

и обжаривают с обеих сторон на маленьком огне (готовый кусочек будет легко протыкаться вилкой), хорошенько прополаскивают в соусе, укладывают в банку, утрамбовывают (сверху должен выступить сок). Как только в банке кончится свободное место — закатывают.

Консервированный салат «Аппетитный»

Баклажаны — 5 кг, лук — 1,5 кг, чеснок — 200 г, красный горький перец — 500 г, красный болгарский перец — 2 кг, лавровые листья, горошины черного перца, уксус — 1 бутылка, масло — 1 л, хмели-сунели — 2 пакета, соль.

Моют и очищают баклажаны от кожуры, каждый разрезают вдоль, чтобы получились тонкие пластинки, толщина которых не превышала бы 0,7 см. Слегка солят и на полчаса оставляют, пусть постоят. Поджаривают на масле с обеих сторон до золотистого цвета. Охлаждают. Разрывают руками на тонкие полоски. Лук и болгарский перец нарезают полукольцами, чеснок и горький красный перец мелко секут. Соединяют с баклажанами, добавляют соль, уксус, хмели-сунели. Старательно вымешивают.

На дно стеклянных пол-литровых банок укладывают 2–3 горошины черного перца, 1–2 лавровых листочка и заполняют салатом. Пастеризуют на протяжении 25 минут.

Салат из белокочанной капусты и грибов

Капуста белокочанная — 500 г, шампиньоны — 500 г, лук — 500 г, перец болгарский — 500 г.

Приправы (на пол-литровую банку): перец душистый — 2 горошины, горчица — 5 ч. ложек, гвоздика — 1 бутон, перец черный — 1 горошина.

Для маринада (на 1 л воды) (60% овощей с грибами и 40% маринада): уксус — 250–300 мл, сахар — 60 г, соль — 20 г.

Грибы очищают и нарезают кусочками, опускают их на дуршлаге в соленый кипяток (10 г соли на 1 л воды) и добавляют 1 столовую ложку уксуса. Держат грибы в кипятке 3–5 минут,

затем поливают их холодной водой и обсушивают. Капусту чистят и нарезают длинными полосками, опускают на дуршлаг в тот же кипяток, где были грибы, добавляя 5 г соли и еще одну ложку уксуса, варят 10 минут, снова отцеживают и сушат. Затем то же делают с болгарским перцем — варят 5 минут, отцеживают и сушат на дуршлаге.

Маринад готовят на основе отвара, в котором варились овощи. Разводят его водой до необходимого объема (часть испарилась, часть впитали овощи). Добавляют в маринад соль, сахар и доводят до кипения. Затем добавляют уксус и снова доводят до кипения.

Лук нарезают небольшими ломтиками, смешивают с овощами и грибами. Раскладывают смесь в чистые, простерилизованные банки. Добавляют приправы и заливают горячим маринадом. Банки сразу закрывают и пастеризуют.

После пастеризации банки охлаждают. Салат готов к употреблению через два-три дня, но самым вкусным он станет только через несколько месяцев.

Салат «Здоровье»

Капуста белокочанная — 3 части, морковь — 2 части, сельдерей — 1 часть, петрушка (корень, зелень) — 1 часть.

Приправы (на пол-литровую банку): паприка — ¼ ч. ложки. Для маринада 1 (на 1 л воды) (60% овощей и 40% маринада): уксус — 250–300 мл, сахар — 60–80 г, соль — 20 г.

Для маринада 2 (на 1 л воды) (75% овощей и 25% маринада): уксус — 300–350 мл, сахар — 100 г, соль — 25 г.

Капусту нарезают квадратиками, другие овощи — ломтиками. Сельдерей и петрушку опускают на дуршлаг в подсоленный кипяток (10 г соли на 1 л воды) и варят 15 минут; затем варят в том же кипятке морковь, тоже 15 минут. Варят капусту 10 минут. Овощи раскладывают в банки, добавляют приправы, заливают кипящим маринадом.

Маринад готовят на основе отвара, в котором варили поочередно овощи. Разводят его водой до необходимого объема, добавляют соль, сахар и доводят до кипения. Затем добавляют уксус и снова доводят до кипения.

Банки сразу укупоривают и пастеризуют. После пастеризации банки охлаждают. Салат готов к употреблению уже через два-три дня, но самым вкусным он будет только через несколько месяцев.

Консервированный салат из кабачков (1)

Очищенные кабачки — 6 кг, лук — 700 г, морковь — 700 г, растительное масло — 0,5 л, уксус — 200 мл, чеснок — 1 головка, сахар — 100 г, соль по вкусу, укроп, петрушка, перец, лавровый лист.

Кабачки режут, солят, чтобы пустили сок. Сок сливают и к кабачкам добавляют все остальное, перемешивают и варят 20 минут. Затем раскладывают в банки и стерилизуют 20–25 минут.

Консервированный салат из кабачков (2)

Кабачки — 5 кг, лук — 1 кг, морковь — 0,5 кг, чеснок — 3 головки, соль — 3 ст. ложки, уксус — 250 мл, сахар — 100 г, масло — 0,5 л, по 1 пучку петрушки и укропа, горошины черного перца, лавровый лист.

Кабачки режут тонкими кружочками, лук — полукольцами, зелень мелко секут, морковь натирают на крупной терке, чеснок выжимают. Продукты соединяют, старательно перемешивают и варят 20 минут.

На дно каждой банки укладывают лавровый листочек и 2–3 горошины черного перца. Стерилизуют литровые банки на протяжении 20 минут.

Консервированный салат из кабачков (3)

Кабачки — 5 кг, лук — 1 кг, морковь — 0,5 кг, масло — 1 стакан, соль — 3 ст. ложки, сахар — 200 г, уксус — 200 мл, чеснок — 1 головка.

На пол-литровую банку добавляют горстку зеленой петрушки и укропа. Кабачки режут, посыпают столовой ложкой соли,

пусть немного постоит. Отцеживают похлебку, добавляют тертую морковь и нарезанный лук и все вместе тушат 20 минут. В конце прибавляют зелень и чеснок. Морковь с луком слегка тушат и затем добавляют к кабачкам. Стерилизуют: пол-литровую банку 20–30 минут.

Салат из зеленых помидоров (1)

Зеленые помидоры — 3 кг, морковь — 1 кг, лук — 1,5 кг, соль — 100 г, яблочный уксус — 1 стакан, сахар — 300 г, масло — 300 мл.

Зеленые помидоры режут дольками, а морковь трут, лук мелко режут, добавляют соль и оставляют все на ночь.

Утром массу процеживают и добавляют уксус, а также сахар и прокипяченное масло. Все хорошо перемешивают и ставят на огонь. Варят 30 минут. Сразу же горячим раскладывают в горячие стерильные банки и закатывают.

Салат из зеленых помидоров (2)

Зеленые помидоры — 5 кг, горький красный перец — 5–6 шт., очищенный чеснок — 1 горсть, сельдерей — 1 пучок, уксус — 50 мл, масло — 300 мл, соль по вкусу.

Помидоры разрезают на 6–8 частей. Перец, чеснок, сельдерей мелко секут и соединяют с помидорами. Солят по вкусу, добавляют уксус и растительное масло и перемешивают. Раскладывают в чистые сухие стеклянные банки, закрывают пластмассовыми крышками. Хранят в холодильнике.

Салат «Нежинский»

Первый способ

В состав салата входят: огурцы, лук, укроп, соль, сахар, уксус столовый 5%-ный, перец горький и душистый, лавровый лист. Составные части закладывают в сыром виде.

Отсортированные по качеству и размерам свежие огурцы в количестве 1200 г отмывают от земли, отрезают плодоножки,

мелкие огурцы режут на кружочки толщиной до 3 мм, а более крупные — пополам по длине, затем — на пластинки толщиной до 3 мм.

Лук в количестве 750 г после удаления корневой мочки и верхней заостренной части очищают от покровных листьев, моют, дают стечь воде, разрезают на половинки и нарезают на пластинки толщиной до 3 мм.

Молодой укроп в количестве 20 г моют, дают стечь воде, очищают от грубых веточек и режут на кусочки длиной до 6 мм.

В подготовленные банки вместимостью 0,5 л укладывают по 2–3 зерна горького и душистого перца, затем равномерными порциями — нарезанные огурцы, лук, укроп, добавляют $\frac{3}{4}$ чайной ложки соли, половину чайной ложки сахара, две столовые ложки 5%-ного столового уксуса, половину лаврового листа и добавляют необходимое количество кипящей воды.

Укладка овощей должна быть плотной. Банки наполняют на 1,5 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками и выдерживают в течение 20 минут. Затем устанавливают их в кастрюлю с подогретой до 40 °С водой, накрывают ее крышкой, ставят на огонь и при слабом кипении воды стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л — 10 минут, вместимостью 1 л — 12 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Выход — четыре банки вместимостью 0,5 л.

Перед подачей на стол салат заправляют подсолнечным маслом. Сезон приготовления: июль— август.

Второй способ

Составные части закладывают в сыром виде.

Масло подсолнечное или подсолнечное рафинированное в количестве 120 г прокаливают, то есть нагревают до 120–130 °С и охлаждают.

Отсортированные огурцы в количестве 1200 г отмывают от пыли и земли, отрезают плодоножки. Мелкие огурцы разрезают на кружочки толщиной до 3 мм, более крупные — пополам по длине, затем режут на пластинки толщиной до 3 мм.

Лук свежий в количестве 750 г после удаления корневой мочки и верхней заостренной части очищают от покровных

листьев, моют, дают стечь воде и нарезают на пластинки толщиной до 3 мм. Пучок молодого укропа моют, дают стечь воде, режут на кусочки длиной до 6 мм.

В подготовленную банку вместимостью 0,5 л наливают про-каленное и охлажденное подсолнечное масло в количестве 30 г, добавляют по 3 зерна горького и душистого перца, укладывают небольшими равномерными порциями нарезанные огурцы, лук, укроп, добавляют $\frac{3}{4}$ чайной ложки соли, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара, 2 столовые ложки 5%-ного столового уксуса, сверху укладывают половину лаврового листа и доливают необходимое количество кипяченой воды.

Укладка овощей должна быть плотной. Банки наполняют на 2 см ниже верха горлышка. Накрыв крышками, их выдерживают в течение 20 минут, затем укладывают в кастрюлю с подогретой до 35 °С водой, накрывают ее крышкой, доводят воду до кипения и при слабом кипении стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л — 12 минут, вместимостью 1 л — 15 минут.

Во избежание потерь масла из банки в процессе стерилизации рекомендуется через каждые 3 минуты прижимать содержимое чистой ложкой для удаления воздуха.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Салат «Донской»

Бурые помидоры (можно зеленые) режут, как на салат; болгарский перец режут полосками, лук — кольцами или полукольцами (если очень крупный). Овощей должно быть в следующем соотношении — 3:2:1, то есть больше всего должно быть томатов, меньше — лука. Овощи складывают в большую емкость, солят, перемешивают и оставляют на 30 минут. Затем слегка отжимают, добавляют уксус (по вкусу).

На пол-литровую банку — 3 столовые ложки прогретого и охлажденного растительного масла, 3–4 горошины душистого перца, накладывают салат по «плечики» банки. Прикрывают крышками и стерилизуют 40–50 минут.

После окончания стерилизации докладывают из одной банки салат в остальные, закатывают, переворачивают и охлаждают.

Салат из зеленых помидоров с капустой

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

Свежие помидоры моют, нарезают ломтиками, белокочанную капусту мелко шинкуют, репчатый лук измельчают, у перца вырезают семена и нарезают его полосками.

Подготовленные овощи смешивают и солят. Смесь перекладывают в эмалированную посуду, сверху укладывают кружок, гнет и оставляют на 8–12 часов. После этого сливают выделившийся сок, а овощи заправляют пряностями, сахаром и уксусом. Доводят смесь до кипения и варят 10 минут.

Горячую смесь укладывают в банки и стерилизуют в кипящей воде: пол-литровые банки — 10–12 минут, литровые — 15–20 минут.

Капустная смесь

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

Необходимые специи на литровую банку: 1 маленький лавровый лист, половина чайной ложки семян горчицы, 3 горошины черного перца, четверть чайной ложки кориандра. Овощи мелко нарезают лапшой и кружочками. Капусту и сладкий перец немного отваривают в соленой воде. Сцеживают и слоями утрамбовывают отдельные виды овощей со специями. Заливают горячим маринадом, закрывают и стерилизуют при температуре 90 °С 30 минут.

Консервированный салат из помидоров с перловкой

Помидоры — 3 кг, морковь — 0,5 кг, лук репчатый — 0,5 кг, перец болгарский — 4 шт., масло растительное — 0,5 л, соль —

2 ст. ложки, сахар — 1 стакан, перловая крупа — 1 стакан, лавровый лист — 3 шт.

Перловую крупу моют, сливают воду. Репчатый лук мелко режут. Свежие помидоры нарезают небольшими кубиками. Морковь натирают на крупной терке или режут тонкой соломкой. Из болгарского перца вырезают семена и режут его кубиками. Все продукты укладывают в кастрюлю, добавляют масло растительное, соль, сахар, лавровый лист. Смесь доводят до кипения, убавляют огонь до минимума, накрывают крышкой и варят при слабом кипении 1 час 20 минут, периодически помешивая. Затем раскладывают по подготовленным банкам и закатывают.

Салат из редиса и зеленого лука

На 10 пол-литровых банок — 3 кг редиса, 800 г лука, 3 ст. ложки соли, зелень петрушки, 200 мл 6%-ного уксуса, 300 г растительного масла, 20 г черного перца.

Растительное масло кипятят 10 минут, процеживают, охлаждают. Редиску, лук, зелень и корень петрушки нарезают, солят, перчат, перемешивают.

На дно банки наливают подготовленное масло: 2–3 столовые ложки на пол-литровую банку и 4–6 столовых ложек на литровую. Выкладывают нарезанные редиску и зелень.

Заливка: соль, перец, воду кипятят 10 минут, остуживают, добавляют уксус, перемешивают и заливают овощи.

Стерилизуют пол-литровые банки 15 минут, литровые — 20–25 минут.

Салат в желатине

Маринад: 2 л воды, 5 ст. ложек соли, 5 ст. ложек сахара, 1 стакан уксуса.

Банки стерилизуют. На дно каждой укладывают лавровый лист, лук репчатый, нарезанный кольцами, гвоздику, черный перец (горошком). Помидоры (не перезрелые), огурцы нарезают кружочками, сладкий перец — кольцами. Все укладывают

плотно слоями в следующем порядке: помидоры, лук, огурцы, сладкий перец. Если будет много сока, то его сливают, затем заливают маринадом. Накрывают крышками, ставят стерилизовать на 1 час. Банки закатывают и переворачивают вверх дном для охлаждения.

Все кипятят и остужают. На каждый стакан маринада — 3 столовые ложки желатина. Желатин распускают и доводят до кипения.

Консервированный салат оригинальный с рисом и овощами

Рис — 70 г, морковь — 200 г, помидоры — 1 кг, перец сладкий — 2 шт., лук репчатый — 200 г, сахар — 1 ст. ложка, соль — 1 ст. ложка, масло подсолнечное — 1/3 стакана, вода — 1/3 стакана, лист лавровый — 3 шт., уксус 70% -ный — 1/2 ч. ложки.

Для приготовления салата лучше использовать рис сорта золотистый — он обработан паром и не разварится. Рис моют и сливают воду. Репчатый лук мелко режут и обжаривают до золотистого оттенка на подсолнечном масле. В лук всыпают рис и обжаривают при помешивании 1–2 минуты. Свежие помидоры ошпаривают, снимают кожицу и режут кусочками. Морковь натирают на крупной терке или режут тонкой соломкой. Из болгарского перца вырезают семена и режут его кубиками.

Все продукты укладывают в кастрюлю (лук с рисом сливают вместе с маслом, в котором они жарились). Вливают воду, укладывают соль, сахар, лавровый лист.

Смесь доводят до кипения, убавляют огонь до минимума, накрывают крышкой и варят при слабом кипении 30 минут, периодически помешивая. Затем добавляют уксус, раскладывают по подготовленным банкам, закатывают и укутывают.

Овощной салат без тепловой обработки

Свежая капуста — 1 кг, морковь — 1 кг, спелые помидоры — 2 кг, хрен — 100 г, чеснок — 100 г, уксусная эссенция — 2 ст. ложки, растительное масло — 150 мл, сахар — 6 ст. ложек (без верха), соль — 3 ст. ложки (без верха).

Капусту шинкуют, слегка мнут с солью. Хрен и чеснок натирают на мелкой терке, морковь — на крупной терке. Помидоры мелко нарезают, как для салата. Все хорошо перемешивают и раскладывают по банкам (неплотно). Закрывают полиэтиленовыми крышками.

Хранят в холодильнике или прохладном погребе.

Салат из разноцветного перца «Закусочный»

Маринад: на 1 л воды — 1 стакан уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара, 2–3 ст. ложки соли (варят 5–10 минут).

Зеленый, оранжевый, желтый, красный перец (5–6 кг) нарезают соломкой и укладывают в маринад. Раскладывают по стерилизованным банкам и закатывают.

ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ



Зелень, консервированная сухим посолом

Для приготовления 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: зелени подготовленной — 4000 г и соли — 1000 г. Процентное соотношение отдельных компонентов может быть принято в зависимости от личного вкуса.

Зелень, консервированная сухим посолом (без стерилизации), используется в зимний период для заправки первых блюд и сдабривания вторых.

Зелень отделяют от стеблей, удаляют пожелтевшие листья и веточки, моют, 2–3 раза меняя воду, затем укладывают в дуршлаг или сетчатый противень и дают стечь воде. На кухонной деревянной, ошпаренной доске зелень мелко нарезают и в посуде (миска или эмалированная кастрюля) равномерно пересыпают соль и тщательно перемешивают. Соль добавляют из расчета 250 г на 1 кг зелени.

Посоленную зелень плотно укладывают в банки, накрывают крышками, закатывают, не стерилизуют и хранят в прохладном месте.

Перец салатный натуральный

Для консервирования используют перцы зрелые, здоровые, плотные, одинаковой окраски, негорькие на вкус. После отбора плоды моют, дают стечь воде, очищают от плодоножек и семенников. Затем перцы бланшируют в кипящей воде 5–9 мин. для придания им мягкости (полуготовности), сливают воду, укладывают в подготовленные банки и заливают кипящей залив-

кой, состоящей из 150 мл воды, 15 г соли и 2 ст. ложек 5%-ного столового уксуса (на банку вместимостью 1 л).

Банки наполняют на 2 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками, ставят в кастрюлю и стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л — 35 мин. и вместимостью 1 л — 40 мин.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Заготовка-полуфабрикат используется для приготовления перцев, фаршированных морковью, в томатном соусе.

Овощная заготовка для супа

Рецептура на 4 банки вместимостью 0,5 л; масса овощей указана без учета отходов.

Цветную капусту в количестве 400 г очищают от покровных листьев, разрезают на отдельные соцветия, моют и бланшируют путем погружения в кипящую воду на 3 мин., после чего охлаждают в воде.

Морковь (800 г) и корень петрушки (150 г), очищенные от зелени и тонких корешков, моют, соскабливают ножом покровную кожицу, вторично моют, нарезают на кружочки, полукружочки или квадратики толщиной до 1 см.

Корень сельдерея (50 г) после срезания ботвы очищают ножом от покровной кожицы, моют, разрезают на кубики толщиной до 1 см.

Перец салатный, зеленый или красный (100 г), моют, вырезают семенники, нарезают на полоски или кружочки.

Зелень петрушки и сельдерея (50 г) очищают от грубых корешков, моют, дают стечь воде, измельчают ножом.

Чеснок (2–3 зубка) нарезают на тонкие пластинки и растирают с солью (1 чайная ложка).

Лук (100 г) после удаления корневой мочки, пера и покровной рубашки нарезают на пластинки.

Нарезанные морковь, корень петрушки, сельдерея и перец салатный бланшируют в кипящей воде в течение 3 мин., после чего охлаждают в воде.

В подготовленные банки отдельно укладывают лук, морковь, петрушку, перец салатный, сельдерея, зелень, цветную капусту.

ту, добавляют в каждую банку по 1 чайной ложке соли, тертый чеснок и $\frac{1}{4}$ лимона или 1 г лимонной кислоты. Банки наполняют на 2 см ниже верха горлышек.

Залив банки кипящей водой от бланшировки, их накрывают крышками и ставят в кастрюлю для стерилизации при температуре 105–106 °С. Для достижения указанной температуры в кастрюлю добавляют столовую соль из расчета 350 г на 1 л воды. Начальная температура воды в кастрюле — 50 °С. Время стерилизации банок вместимостью 0,5 л — 75 мин.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Для приготовления супа готовый мясной бульон (1 л) нагревают до кипения, добавляют очищенный и нарезанный на кубики картофель (200 г), кипятят 15–20 мин., после чего кладут заготовленную смесь и кипятят еще 5 мин. Соль и молотый перец добавляют по вкусу.

Свекольник (борщ холодный)

Свекла — 400 г, морковь — 100 г, лук (зеленый или репчатый) — 60 г, пряная зелень — 40 г, сахар — 20 г, соль — 20 г, 9%-ный уксус — 14 мл, отвар свеклы — 240 мл, отвар моркови — 100 мл.

Свеклу и морковь промывают щеткой в проточной воде, очищают от кожицы, вырезают поврежденные места, варят отдельно (примерно 30–40 мин.), откидывают на дуршлаг, дают воде стечь.

Бланшированные корнеплоды нарезают кусочками неправильной формы, кубиками или брусочками. Отвар процеживают, уваривают до уменьшения первоначального объема примерно в два раза. Пряную зелень (петрушку, укроп, сельдерей) и зеленый лук перебирают, удаляют пожелтевшие, подгнившие части, утолщенные корневища и стебли, промывают, дают воде стечь, нарезают кусочками длиной до 5 мм. Вместо зеленого лука можно использовать репчатый, нарезанный кружочками или пластинками. Приготовленные овощи помещают в эмалированную посуду, добавляют сахар, соль, уваренный отвар моркови и свеклы. Компоненты хорошо перемешивают. Смесь на уме-

ренном огне нагревают до кипения при помешивании, на слабом огне тушат 5–6 минут. В банки вливают 9%-ный уксус, укладывают горячую смесь. Стерилизуют при 100°С: банки вместимостью 0,5 л — 15 минут, 1 л — 20 минут.

Винегрет (без свеклы) нестерилизованный

В равных количествах зеленый сладкий перец, зеленые помидоры, огурцы, капуста, немного репчатого лука, моркови. На 1 л воды — 0,4 л 6%-ного уксуса, 50 г сахарного песка, 20 г соли и несколько зерен черного перца.

Зеленый перец очищают, вырезают перепонки, промывают, шинкуют и кладут в большую кастрюлю. Зеленые помидоры очищают, моют и кладут вместе с перцем. Затем добавляют очищенный и нарезанный кружочками лук, мытые и нарезанные кружочками огурцы, нашинкованную капусту и немного нарезанной кружочками моркови. Овощную смесь солят, перемешивают и дают ей постоять.

Воду, уксус, сахар, соль и черный перец надо вскипятить и в кипящий рассол опустить отжатую овощную смесь. Быстро выбрать и наполнить ею банки. Рассол еще прокипятить и горячим залить овощную смесь в банках. Банкам дают остыть, закрывают их и ставят в холодное и темное помещение.

Свекла натуральная

Для консервирования берут молодую столовую свеклу без ботвы, круглой формы, с темно-красной мякотью. Свеклу тщательно очищают от зелени и песка и моют. Затем ее бланшируют в кипящей воде 15–20 минут и, отделив кожицу, ножом нарезают на кубики, пластинки или ломтики. Мелкую свеклу можно консервировать в целом виде (после бланширования и очистки).

Пробланшированную целую, а также нарезанную свеклу, во избежание потемнения, следует возможно быстрее уложить в подготовленные банки и залить двухпроцентным кипящим рассолом (на 1 л воды 20 г соли и 3 г лимонной или виннокаменной кислоты). Соотношение закладки: свеклы — 60%, рассола —

40%. Залитые банки накрывают крышками и стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л — 40 минут и вместимостью 1 л — 45 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Свеклу натуральную используют для приготовления борщей и винегретов.

Свекла маринованная

Свеклу моют, сортируют, бланшируют до полуготовности, затем отделяют кожицу и поврежденные места, измельчают на кубики или ломтики. Их сразу укладывают в банки и заливают маринадом, нагретым до кипения.

Чтобы получить маринад, следует влить в эмалированную кастрюлю один литр воды, всыпать 60–100 г сахара, 12 зерен перца душистого и столько же горького, 0,5–1,0 г корицы и 18 бутонов гвоздики. Все это кипятят в течение 15 минут, после снятия с огня вливают 3–4 ст. ложки 5%-ного уксуса (данные приведены для трех однолитровых банок), вновь доводят до кипения и заливают кипящим маринадом.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л — 12 минут и вместимостью 1 л — 15 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают. Охлаждение — воздушное.

Свеклу маринованную можно использовать как гарнир к мясным блюдам и для приготовления винегретов.

Аджика

Первый способ

Томаты (красные) — 5 кг, чеснок — 0,5 кг, горький молотый перец — 250 г, сладкий болгарский перец — 0,5 кг, морковь — 1 кг, кисло-сладкие ягоды (например, крыжовник) — 0,5 кг, растительное масло — 700 мл, соль — по вкусу.

Овощи и ягоды измельчают на мясорубке, добавляют масло и соль, варят 2 часа на медленном огне, герметически укупоривают.

Второй способ

Эту аджику хранят в холодильнике, использовать ее рекомендуется в течение ближайшего времени после приготовления.

На 10 кг свежих красных томатов берут приблизительно 10–20 головок чеснока и по вкусу — молотый горький перец. Прокручивают томаты и чеснок через мясорубку, добавляют перец.

Банку с аджикой закрывают полиэтиленовой крышкой и ставят в холодильник.

Стерилизованный маринованный чеснок

Предназначенный для маринования чеснок убирают, пока стебли у него еще зеленые и хрупкие, а отдельные зубчики в луковиче полностью не оформились.

Собранный чеснок очищают от верхних листьев, срезают корневые бородки и листья до места их разветвления, моют в проточной воде и нарезают кусками длиной 3–4 см. Бланшируют 1 минуту в кипящей воде, подсолненной по вкусу, и раскладывают в банки. Между чесноком кладут ветки укропа. Заливают маринадом (не кипяченым), приготовленным из 1 л уксуса, 1 л воды и 60 г соли. Стерилизуют 15 минут.

Борщ про запас

Белокочанная капуста — 1 кг, свекла — 0,5 кг, морковь — 300 г, репчатый лук — 300 г, сладкий перец — 300 г. Это количество рассчитано на три литровые банки.

Овощи шинкуют, выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют 2 стакана томатного сока из свежих помидоров, заливают кипящим рассолом.

Приготовление рассола: на 1 л воды — 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара.

Смесь ставят на сильный огонь, доводят до кипения, уменьшают огонь и варят 20–25 минут. Раскладывают в горячие стерилизованные банки, вливают по 1 ст. ложке уксуса и закатывают. Банки переворачивают, укутывают и оставляют на 14–16 часов.

Овощи для заправки

По 1 кг репчатого лука, моркови, помидоров, сладкого перца, соли, по 0,5 кг зелени петрушки и укропа.

Морковь натирают на крупной терке, все остальные овощи пропускают через мясорубку, кладут в большую посуду, солят, хорошо перемешивают. Затем раскладывают по банкам и закрывают полиэтиленовыми крышками. Хранят в прохладном месте.

Овощная заправка

Спелые помидоры и сладкий болгарский перец (разных цветов) в соотношении 4:1.

Помидоры нарезают дольками, перец — полосками и выкладывают в эмалированный таз, ставят на огонь. Варят не более 5 минут.

За 2 минуты до окончания варки добавляют в смесь мелко нарезанный чеснок, солят по вкусу, раскладывают по стерилизованным банкам, закатывают.

Эту овощную смесь можно употреблять как самостоятельное блюдо, а также добавлять в борщи, супы, гуляш и т. д.

Щавель консервированный

Щавель — 1 кг, соль — 1 стакан.

Щавель моют, нарезают, пересыпают солью, перемешивают. Затем плотно укладывают в подготовленные банки, прикрывают крышками и стерилизуют банки 0,5 л — 20 минут. Банки закрывают полиэтиленовыми крышками и охлаждают.

Рагу из зеленых помидоров

Овощи берут в следующей пропорции: на 6 помидоров — 3 луковицы, 3 морковки, 1 сладкий перец.

Помидоры нарезают кружочками, обваливают в муке и слегка обжаривают в растительном масле. Затем пассеруют на рас-

тительном масле мелко нарезанный лук. Морковь натирают на крупной терке, перец режут кольцами.

Укладывают все овощи в кастрюлю и тушат на слабом огне 10–15 минут с момента закипания. В конце добавляют 1 ч. ложку сахара и солят по вкусу.

В горячем виде раскладывают рагу по стерилизованным банкам и закатывают крышками.

СОДЕРЖАНИЕ

ДОМАШНЕЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ	3
КАБАЧКИ	6
Кабачки консервированные	6
Кабачки консервированные по-мелитопольски	7
Икра кабачковая	8
Кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе	9
Кабачки резаные с фаршем в томатном соусе	10
Кабачки, фаршированные рисом	11
Кабачки, фаршированные овощами, в томатном соусе	12
Кабачки кусочками	13
Кабачки кусочками обжаренные	13
Патиссоны соленые	14
Патиссоны консервированные	14
Патиссоны в кислой заливке	15
Маринованные патиссоны	15
Патиссоны с овощами	16
ОГУРЦЫ	17
Огурцы консервированные (1)	17
Огурцы консервированные (2)	18
Огурцы консервированные резаные	18
Огурцы консервированные без стерилизации	19
Огурцы квашеные стерилизованные	20
Огурцы малосольные пастеризованные	20
Огурцы, засоленные горячим способом (1)	21
Огурцы, засоленные горячим способом (2)	22
Огурцы пикантные	22
Огурцы консервированные домашние	22
Огурцы в щавелевой заливке	23
БАКЛАЖАНЫ	24
Икра баклажанная домашняя	24
Икра из печеных баклажанов	25
Икра баклажанная по-гречески	26
Баклажаны с овощным фаршем в томатном соусе	27
Баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе	28
Баклажаны резаные необжаренные в томатном соусе	29
Баклажаны, фаршированные овощами и рисом	30
Баклажаны, фаршированные овощным фаршем	31

Баклажаны по-гречески	32
Баклажаны по-болгарски	32
Баклажаны резаные с фаршем в томатном соусе	33
Баклажаны печеные	34
Баклажаны вареные	35
Баклажаны, нарезанные кружками, жареные	36
Баклажаны, нарезанные кружками, с картофелем в томатном соусе	36
Баклажаны, нарезанные кружками, с салатным перцем в томатном соусе	37
Баклажаны фаршированные квашеные	38
«Тещин язык»	40
Баклажаны тушеные	40
Баклажаны «10×10»	41
Баклажаны «На скорую руку»	41
СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ	42
Перец фаршированный в томатном соусе	42
Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе	43
Перец, фаршированный овощами с рисом, в томатном соусе	44
Перец резаный с овощным фаршем и рисом в томатном соусе	45
Перец в томатном соусе	46
Перец в томатном соке	47
Перец в томатном пюре	48
Перец натуральный	49
Икра из перца	50
Пюре из перца	51
Лютеница	51
Перец, фаршированный капустой	52
Перец маринованный	53
Перец печеный	54
Перец закусочный	55
Лечо по-домашнему	55
ТОМАТЫ	57
Томаты, консервированные без стерилизации	57
Томаты, консервированные горячим способом	58
Томаты, консервированные в томатном соке	58
Томаты с зеленью	59
Томаты, консервированные в томатном соке со специями	60

Консервированные томаты со сливами	60
Томаты, фаршированные овощами	61
Томаты, фаршированные овощами с рисом	62
Томатный сок	63
Томатное пюре	64
Томаты измельченные	64
Томаты маринованные	65
Томаты соленые	66
Томаты соленые в маринаде	67
Томаты маринованные «Ассорти»	67
Помидоры в желе	68
Помидоры «Ароматные» без стерилизации	69
Помидоры «Для гурмана»	69
Помидоры «Зимнее угощение»	69
Зеленые помидоры	70
ДРУГИЕ ОВОЩИ	71
Грибы натуральные	71
Грибы жареные в сухарях	72
Грибы тушеные	72
Грибы в томатном соусе	73
Шампиньоны, консервированные с уксусом	73
Спаржа натуральная	74
Шпинат и щавель натуральные	75
Цветная капуста, зеленая стручковая фасоль и зеленый горошек маринованные	75
Цветная капуста	76
Стерилизованный зеленый горошек	76
Спаржевая фасоль в томатном соусе	77
Фасоль в томатном соусе	78
Фасоль в уксусной заливке	78
Фасоль консервированная	79
Бобы стерилизованные	80
Тыква, консервированная в яблочном соке	80
Тыква, консервированная в облепиховом соке	80
Овощная смесь в маринаде	81
Морковь маринованная	82
Ревень, консервированный с садовой земляникой	83
Консервированные арбузы	83
ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ	84
Салат из свежих огурцов	84
Салат из свежих огурцов с луком, зеленью и чесноком	85

Салат из соленых огурцов с капустой	85
Салат из огурцов с плодами физалиса	86
Салат «Осенний»	86
Салат «Весенний»	86
Салат «Зимний»	87
Салат зимний из паприки	87
Салат из свежих томатов	87
Перец сладкий в томатном соке	88
Салат кубанский	88
Салат из капусты, сладкого перца, моркови и лука	89
Салат из черной редьки	90
Салат из хрена, яблок и моркови	90
Салат из белокочанной капусты с солеными огурцами	91
Салат из кабачков	91
Салат из белокочанной капусты	92
Салат «Азербайджан»	92
Дунайский салат	93
Икра из патиссонов	94
Салат консервированный овощной	94
Кабачки с помидорами	95
Овощное ассорти на зиму	95
Перец, фаршированный красной капустой	96
Перец, фаршированный кабачками	96
Перец, фаршированный капустой	97
Салат из сладкого перца с помидорами и кабачками	97
Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками	97
Салат из краснокочанной капусты с яблоками	98
Капуста, маринованная по-грузински	98
Ассорти из цветной капусты, зеленой фасоли и горошка	99
Капустные листья с хреном	100
Фасоль спаржевая маринованная	100
Свекла, маринованная с медом и черносливом	100
Свекла, маринованная с чесноком	101
Морковь в яблочном соке	101
Репа, маринованная с медом и мускатным орехом	101
Кабачки, морковь и яблоки в яблочном соке	102
Овощное ассорти с баклажанами в медовом маринаде ...	102
Салат из тыквы в кисло-сладком маринаде	102
Салат из красной свеклы с хреном	103
Стерилизованный луковый салат	103

Огуречный салат с луком	103
Икра из баклажанов с морковью и свеклой	104
Острый салат из баклажанов	104
Консервированный салат «Аппетитный»	105
Салат из белокочанной капусты и грибов	105
Салат «Здоровье»	106
Консервированный салат из кабачков (1)	107
Консервированный салат из кабачков (2)	107
Консервированный салат из кабачков (3)	107
Салат из зеленых помидоров (1)	108
Салат из зеленых помидоров (2)	108
Салат «Нежинский»	108
Салат «Донской»	110
Салат из зеленых помидоров с капустой	111
Капустная смесь	111
Консервированный салат из помидоров с перловкой	111
Салат из редиса и зеленого лука	112
Салат в желатине	112
Консервированный салат оригинальный с рисом и овощами	113
Овощной салат без тепловой обработки	113
Салат из разноцветного перца «Закусочный»	114
ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ	115
Зелень, консервированная сухим посолом	115
Перец салатный натуральный	115
Овощная заготовка для супа	116
Свекольник (борщ холодный)	117
Винегрет (без свеклы) нестерилизованный	118
Свекла натуральная	118
Свекла маринованная	119
Аджика	119
Стерилизованный маринованный чеснок	120
Борщ про запас	120
Овощи для заправки	121
Овощная заправка	121
Щавель консервированный	121
Рагу из зеленых помидоров	121

