



## Домашнее консервирование

### Содержание:

<b>БЛАНШИРОВАНИЕ</b> .....	<b>6</b>
<b>ПАСТЕРИЗАЦИЯ</b> .....	<b>6</b>
<b>СТЕРИЛИЗАЦИЯ</b> .....	<b>6</b>
<b>ОГУРЦЫ</b> .....	<b>6</b>
Маринованные огурцы.....	6
Маринованные огурчики .....	7
Огурцы, маринованные с лимонной кислотой.....	7
Огурцы маринованные горчичные .....	8
Огурцы маринованные.....	8
Огурчики, как у бабушки.....	8
Огурцы соленые, консервированные по-московски .....	9
Огурцы маринованные острые .....	9
Огурцы маринованные путем самостерилизации.....	9
Огурцы и помидоры в желатине.....	10
Огурцы маринованные салатные.....	11
Огурцы соленые с красной смородиной .....	11
Огурцы, маринованные с уксусом и лимонной кислотой .....	11
Огурцы кисло-сладкие .....	11
Салат из огурцов .....	12
<b>ПОМИДОРЫ</b> .....	<b>12</b>
Маринованные помидоры.....	12
Красные маринованные помидоры .....	12
Маринованные помидоры (в микроволновке) .....	12
Помидоры, консервированные способом горячей заливки.....	13
Томаты, консервированные без стерилизации.....	13
Помидоры соленые .....	13
Соленые помидоры .....	13
Томаты соленые консервированные.....	14
Помидоры и огурцы консервированные .....	14
Помидоры маринованные с луком .....	14
Томаты консервированные.....	14
Помидоры маринованные.....	14
Красные помидоры-«пальчики» маринованные.....	15

Помидоры «пикантные» .....	15
Помидоры, консервированные в собственном соку .....	15
Помидоры в собственном соку с пряностями .....	16
Томаты в собственном соку .....	16
Помидоры красные натуральные .....	16
Помидоры красные натуральные очищенные .....	16
Помидоры с горчицей .....	16
Помидоры резанные в пряной заливке .....	16
Паста томатная острая .....	17
Помидоры, консервированные в собственном соку .....	17
Помидоры натуральные кисло-сладкие .....	17
Помидоры красные натуральные .....	17
Помидоры красные натуральные очищенные .....	18
Томаты консервированные .....	18
Помидоры свежие консервированные .....	18
Помидоры, консервированные половинками .....	18
Помидоры, консервированные целиком .....	18
Помидоры в желе .....	19
Кетчуп .....	19
Томаты и огурцы консервированные .....	19
Помидоры резанные с луком .....	19
Маринованные помидоры с баклажанами .....	20
Томаты, фаршированные в томатном соусе .....	20
Томаты, фаршированные овощами, в томатном соусе .....	21
Маринованные помидоры "Пальчики оближешь" .....	21
Аджика .....	21
<b>БАКЛАЖАНЫ .....</b>	<b>21</b>
Баклажаны по-болгарски .....	21
Баклажаны с помидорами и чесноком .....	22
Закуска баклажанная .....	22
Баклажаны с овощами в томатном соусе .....	22
Икра баклажанная .....	22
Икра баклажанная .....	23
Икра баклажанная .....	23
Баклажаны в томатном соусе .....	23
Баклажаны жареные .....	23
Баклажаны консервированные .....	24

Баклажаны, фаршированные овощами, квашеные .....	24
Баклажаны маринованные, начиненные зеленью и чесноком .....	24
Жареные баклажаны .....	25
Баклажаны и томаты жареные консервированные .....	25
Баклажаны по-молдавски .....	25
Баклажаны фаршированные квашеные .....	26
Салат с баклажанами .....	26
Приправа из баклажанов .....	26
Сотэ из баклажан .....	27
<b>ПЕРЕЦ .....</b>	<b>27</b>
Соление сладкого перца .....	27
Соленый болгарский перец .....	27
Перец сладкий маринованный .....	27
Перец маринованный без стерилизации .....	27
Перец печеный консервированный .....	27
Засолка сладкого перца с фаршем .....	27
Перец, фаршированный в маринаде .....	28
Перец, фаршированный капустой .....	28
Перцы, фаршированные луком и морковью .....	28
Перец, фаршированный по-болгарски .....	29
Перец, фаршированный рисом и овощами в томатном соусе .....	29
Перец в масле .....	29
Сладкий перец консервированный .....	29
Мелкий острый перец консервированный .....	29
Токана овощная из сладкого перца или гогошаров и риса .....	30
Лечо .....	30
Лечо болгарское .....	30
Лечо домашнее .....	31
Салат из перца .....	31
Перец "кубанский" .....	31
<b>КАБАЧКИ .....</b>	<b>31</b>
Маринованные кабачки .....	31
Кабачки маринованные без стерилизации .....	31
Кабачки консервированные .....	32
Кабачковая икра (рецепт 1) .....	32
Кабачковая икра (рецепт 2) .....	32

Икра из кабачков.....	32
Кабачки, консервированные с томатами .....	33
Кабачки в томатном соусе.....	33
Икра кабачковая.....	34
Компот из кабачков .....	34
<b>КАПУСТА.....</b>	<b>34</b>
Капуста. Консервирование.....	34
Квашенная капуста .....	35
Квашеная капуста .....	36
Квашение капусты (по рецепту И. Зубенко).....	36
Быстро квашеная капуста с луком .....	36
Квашеная капуста с луком и яблоками.....	37
Капуста белокочанная маринованная .....	37
Капуста белокочанная маринованная.....	37
Капуста-провансаль .....	37
Капуста краснокочанная консервированная.....	37
Капуста в медовой заливке.....	38
Капуста со свеклой и базиликом.....	38
Капуста с тмином и кориандром.....	38
Капуста с перцем .....	38
Ассорти из капусты, моркови и перца.....	38
Капуста в свекольном соке.....	38
Капуста по-петровски.....	38
Капуста по-грузински.....	39
Капуста квашеная по-чехословацки .....	39
Консервирование цветной капусты .....	39
Цветная капуста, зеленая стручковая фасоль и зеленый горошек маринованные.....	39
Соление цветной капусты .....	39
Голубцы, фаршированные овощами, в томатном соусе .....	40
Голубцы, фаршированные овощами и рисом, в томатном соусе.....	40
Борщ без стерилизации.....	40
<b>Разные.....</b>	<b>41</b>
Суповая заправка .....	41
Овощной салат с рисом .....	41
Салат донской из свежих овощей .....	41

Салат из черной редьки.....	42
Салат кубанский.....	42
Салат "ПУРША".....	42
Салат из капусты, сладкого перца, моркови и лука.....	43
Салат "Азербайджан".....	43
Салат из перца.....	43
Консервирование салатов .....	43
Винегрет .....	44
Салат из кабачков.....	44
Салат из кабачков и томатов.....	44
Салат "дунайский" .....	44
Салат из свежих огурцов с луком, зеленью и чесноком.....	45
Салат из свежих томатов .....	45
Салат из белокочанной капусты и свеклы .....	45
Салат "Весенний".....	46
Салат "Осенний" .....	46
Салат "Осенний" 1.....	46
Салат "Осенний" 2.....	46
Салат из белокочанной капусты с солеными огурцами .....	47
Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками .....	47
Салат из хрена, яблок и моркови.....	47
Ростовский салат .....	47
Салат помидорный.....	47
Салат ассорти.....	48
Салат "Кубанский" .....	48
Салат охотничий .....	48
Салат овощной .....	48
Закуска "Бакат".....	49
Украинский салат.....	49
Салат из зеленых помидор, капусты с луком и морковью .....	49
Салат из свежих томатов и других овощей.....	50
Салат "Ассорти аппетитное" .....	50
Овощной салат .....	50
Салат на зиму .....	50
Ассорти маринованное .....	51
Заправка для приготовления блюд .....	51
Приправа овощная .....	51

Мировая закуска .....	52
Соленье трехцветное .....	52
Морковь - цветная капуста .....	52
Кабачки, грибы и томаты жареные .....	52
Овощная смесь .....	53
Щавель консервированный .....	53
Свекла натуральная .....	53
Свекла маринованная .....	54
Свекла, консервированная с луком .....	54
Икра из свеклы .....	54
Морковь, маринованная с чесноком .....	54
Морковь, обжаренная в томатном соусе .....	55
Морковь маринованная .....	55
<b>ГРИБЫ.....</b>	<b>55</b>
Соленые грибы (холодный способ).....	55
Засолка груздей по-алтайски .....	55
Соление грибов .....	56
Маринование грибов.....	56
Консервирование грибов .....	56
Консервирование предварительно соленых и маринованных грибов.....	57
Грибы, маринованные с луком.....	57
Грибная икра.....	57
Салат из грибов стерилизованный.....	58
<b>Консервирование мяса и рыбы .....</b>	<b>58</b>
Консервирование рыбы .....	58
Рыба в томатном соусе .....	58
Рыба в белом маринаде.....	59
Рыба в масле.....	59
Рыба в собственном соку.....	60
Рыба жаренная с луком.....	60
Шпроты из мойвы.....	60
Филе скумбрии со специями .....	61
Селедка малосольная .....	61
Горбуша соленая.....	61
Мясо консервированное .....	62
Печенка-тушенка .....	62

Гусь вяленый.....	62
Сало в банке .....	62
Сало с чесноком в банке .....	62
Сало соленое.....	63
Сало оригинальное.....	63
Посол окороков .....	63
Окорок вареный .....	64
Копчение.....	64
Окорок варено-копченый.....	64
Окорок, запеченный в тесте.....	64
Домашние колбасы .....	64
Украинская домашняя колбаса.....	65
Свинные домашние сосиски .....	65
Венские домашние сосиски .....	65
Мясные колбасы.....	65
Вареная колбаса .....	66
Копченая колбаса .....	66
Кровяная колбаса .....	66
<b>ВАРЕНЬЕ.....</b>	<b>66</b>
Варенье «Пятиминутка» .....	69
Виды порчи варенья и способы их устранения .....	69
Абрикосовое варенье "Сюрприз" .....	70
Варенье из абрикосов.....	70
Варенье из абрикосов для украшения выпечных изделий .....	70
Варенье из абрикосов с косточками .....	70
Абрикосовое варенье (I).....	70
Абрикосовое варенье (II) .....	71
Варенье из айвы (I).....	71
Варенье из айвы (II) .....	71
Деликатесное варенье из айвы.....	71
Варенье из айвы в один прием.....	71
Варенье из ананаса.....	71
Варенье из апельсиновых корок.....	72
Варенье из брусники (I) .....	72
Варенье брусничное (II).....	72
Варенье из брусники .....	72
Варенье из брусники с яблоками.....	72

Варенье из винограда (I).....	72
Варенье из винограда (II) .....	73
Варенье из недозрелого винограда .....	73
Варенье из вишни без косточек.....	73
Варенье из вишни с косточками.....	73
Варенье из вишен.....	73
Варенье из груш.....	73
Варенье из ежевики .....	74
Варенье из жимолости съедобной.....	74
Варенье из земляники.....	74
Варенье из клубники.....	74
Варенье из клубники.....	74
Варенье из клюквы .....	74
Варенье из клюквы деликатесное .....	74
Варенье из красной смородины (I).....	75
Варенье из красной смородины (II) .....	75
Варенье из крыжовника.....	75
Варенье из крыжовника для украшения выпечных изделий «Изумрудное» .....	75
Варенье из крыжовника.....	75
Варенье из лимонов .....	76
Варенье из малины .....	76
Варенье из малины быстрое .....	76
Варенье из малины лесной .....	76
Варенье из мандаринов.....	76
Варенье из морошки .....	76
Варенье ореховое (I).....	77
Варенье из орехов грецких (II).....	77
Варенье из облепихи.....	77
Варенье из персиков .....	77
Варенье из ревеня .....	77
Варенье из лепестков чайной розы .....	77
Варенье из лепестков душистых роз.....	78
Варенье из рябины (I).....	78
Варенье из рябины черноплодной (III) .....	78
Варенье из сливы (I) .....	78
Варенье из слив с орехами .....	78

Варенье из черной смородины .....	79
Холодное варенье из черной смородины .....	79
Варенье из терна.....	79
Варенье из черешни .....	79
Варенье из белой черешни.....	79
Варенье из шиповника .....	79
Варенье из райских яблок.....	79
Варенье из китайских яблочек.....	80
Варенье из любых яблок.....	80
Варенье «Ассорти».....	80
Джем бруснично-яблочный по-словацки.....	80
Джем бруснично-сливовый .....	80
Начинка для пирогов из рябины.....	80
Конфитюр клюквенный .....	81
Компот «Ассорти» .....	81
Брусника в сиропе.....	81
Джем из моркови.....	81
Варенье из моркови.....	81

## БЛАНШИРОВАНИЕ

Бланширование - это важный этап предварительной обработки овощей и плодов, заключающийся

в кратковременном погружении их в кипящую воду (на 1-5 минут), возможна также обработка паром. Продолжительность бланширования зависит от вида плода, степень его зрелости и т.д.

Бланширование - процесс необходимый при консервировании, так как во время него уничтожается

большая часть микробов, находящихся на поверхности продуктов, и разрушаются ферменты, вызывающие потемнение.

После бланширования продукт охлаждают в холодной воде, чтобы приостановить процесс нагревания.

## ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Подготовленные консервы можно пастеризовать - то есть подвергать тепловой обработке при

температуре ниже температуры кипения воды. Пастеризуют консервы для того, чтобы прекратить

жизнедеятельность микроорганизмов. Кислые консервы пастеризуют по времени меньше; сладкие -

больше, так как они являются лучшей средой для развития бактерий.

Время тепловой обработки зависит от степени измельчения консервов, от объема банки и т.д.

## СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Тепловая обработка консервов при температуре 100\*С и выше называется стерилизацией. При

таком прогреве не остается никакой возможности для жизнедеятельности микроорганизмов. Проводить

стерилизацию длительное время ( более 40 минут ) не следует.

Стерилизовать или пастеризовать в домашних условиях приходится часто, поэтому необходимо

приобрести бак или ведра с крышкой и сделать на дно деревянный или металлический круг.

Бак или другую посуду заполняют водой, нагревают до температуры 40 - 70\*С (не менее),

опускают банки (уровень воды достигает плечиков). Стерилизатор накрывают крышкой и нагревают

на сильном огне до температуры стерилизации или пастеризации. Увеличить температуру в

стерилизаторе можно путем добавления соли в воду.

## ОГУРЦЫ

### Маринованные огурцы

Продукты на 7, 5 л:

5 кг очень мелких огурцов,

500 г мелкого репчатого лука,

1 л винного уксуса,

50 г сахара,

8 лавровых листков,

20 можжевельных ягод,

1 ст. ложка черного перца горошком.

*Для маринада с укропом и чесноком:*

12 зубчиков чеснока,

2 пучка укропа,

4-6 соцветий укропа,

100 г консервированного перца горошком.

*Для маринада с имбирем и карри:*

200 г свежего имбирного корня,

2 пучка кинзы,

4 стручка красного жгучего перца чили,

30 г семян кориандра,

1 ст. ложка карри.

*Для маринада с хреном:*

200 г хрена,  
5 стеблей лимонной травы (мелисса),  
тертая цедра двух лимонов.

Огурцы вымыть, промокнуть салфеткой, посыпать 50 г соли, перемешать и оставить на 6 часов. За это время несколько раз перемешать. Очистить лук. В 2 л воды прокипятить в течение 5 минут уксус, сахар, 50 г соли, лук, лавровый лист, можжевельные ягоды и перец горошком. Дать остыть. *Для маринада с укропом и чесноком* очистить чеснок и на разделочной доске слегка размять зубчики плоской стороной ножа. Два пучка укропа и соцветия укропа крупно нарезать. Зеленый перец горошком положить в чайное ситечко и обдать кипятком. *Для маринада с имбирем и карри* имбирный корень очистить и нарезать тонкими кружочками. Листики кинзы отделить от веточек. *Для маринада с хреном* очистить хрен и нарезать небольшими кружочками слегка наискосок. Лимонную траву нарезать, приготовить лимонную цедру. Огурцы достать из рассола, промыть водой и каждый огурец разрезать наискосок на три части. Маринад процедить через сито. Лук и специи из маринада разложить в три банки объемом по 2,5л. Для огурцов с укропом и чесноком положить в банку слоями нарезанные огурцы и подготовленные специи, залить маринадом. Для огурцов с имбирем и карри положить в банку слоями нарезанные огурцы и подготовленные специи, залить маринадом. Для огурцов с хреном положить в банку слоями нарезанные огурцы и подготовленные специи, залить маринадом. Все три банки закрыть крышками и дать постоять 2-3 дня. В холодильнике их можно хранить 6-8 дней

Мариновать огурцы по этому рецепту можно, не разрезая их, но тогда они будут готовы только через 8-10 дней.

## Маринованные огурчики

### Маринад:

*на 1 литр воды берем 50 гр. соли (1ст.ложка + 2 чайные ложки), 60 гр. сахара (2 ст. ложки + 1 чайная ложка), полстакана 9% уксуса*

добавляем водой до полного стакана, все смешиваем и доводим до кипения.

В банки кладем листья смородины, вишни, петрушки, хрен, перец горошком, огурчики, сладкий перец болгарский, чеснок. Заливаем горячим маринадом и банки стерилизуем в воде при температуре 75 градусов (вода не должна кипеть), минут 15. Вынимаем банки и закручиваем.

## Огурцы, маринованные с лимонной кислотой

**Для приготовления заготовки Вам потребуются:**

- огурцы - 10 кг
- укроп с семенами - большой пучок (около 200 г)
- лук репчатый - 600г
- корень хрена - 20г
- чеснок - 1 головка

### *для заливки:*

- вода - 10 л
- соль - 880г
- сахар и лимонная кислота - по 125г
- черный перец - 10-15 горошин
- горчица - 10-15 семян
- лавровый лист - 5-6 шт.

Отобрать крепкие свежие огурцы, тщательно вымыть их в проточной воде. Приготовить зелень и специи: нарезать укроп и эстрагон. Плотно уложить огурцы в банку, добавляя специи на дно, в середину и сверху. Затем приготовить маринад с лимонной кислотой. Кипящей заливкой заполнить банки и пастеризовать при температуре 95 градусов: литровые и двухлитровые банки - 15-20 мин., трехлитровые - 30-35 мин.

## Огурцы маринованные горчичные

Для приготовления заготовки Вам потребуются:

- огурцы крупные - 10 кг
- семена горчицы - 500г
- лук репчатый - 2-3 луковицы
- чеснок - 1 головка

*для заливки:*

- вода - 5л
- столовый уксус - 5л
- соль - 200-300г
- сахар - 1-2 кг

Крупные, но не перезрелые огурцы вымыть, удалить семенную часть, обсушить половинки и нарезать кусочками. Вскипятить маринад, в конце добавить уксус и залить им огурцы в любой большой посуде. Через несколько часов огурцы пересыпать семенами горчицы, мелко нарезанным луком и чесноком. Маринад, в котором вымачивались огурцы, профильтровать, подогреть, растворить в нем соль и сахар, залить огурцы в банки. Банки пастеризовать при температуре 90 градусов: пол-литровые банки - 10 минут, литровые и более - 12-15 минут.

## Огурцы маринованные

Отобрать здоровые, некрупные огурцы. Годятся для маринования и плоды, снятые двумя днями раньше, но хранившиеся в прохладном месте (до 8-10°C). Плоды замачивать 5-6 ч. в холодной воде. Банку вымыть теплой водой с содой, уложить в нее промытые и порезанные листья хрена (можно и корни), укропа, петрушки, а также - измельченный чеснок. Положить лавровые листья, красный горький перец, корицу, гвоздику и черный перец - горошек в количестве, указанном в конце данного рецепта. Надо, по возможности, придерживаться приведенных норм специй, так как при превышении одного из компонентов вкус и запах всего "букета" нарушится. Особенно это относится к красному и горькому перцу и чесноку. В банку со специями на дно вертикально поставить огурцы. Не следует верхний ряд располагать выше горлышка банки, т. к. в

последствии огурцы могут выступать над поверхностью маринада. Предварительно каждый огурец еще раз осмотреть, помыть водой, а конец немного обрезать. Затем приготовить соле-сахарный маринад из расчета 1,5 л на трехлитровую банку.

На 1 л воды расходуют 50 г соли и 40-50 г сахара. Воду для маринада лучше брать из колодца или родника. Если же берете водопроводную воду, то ее предварительно надо отстоять, чтобы избавилась от хлора. Подогретую над паром банку с огурцами залить до самого верха кипящим маринадом и сразу же накрыть заранее прокипяченной крышкой. Залитую маринадом банку 1-2-минутной выдержки поставить на решетчатую подставку в ведро с горячей водой (80-90°C), которую затем довести до кипения. В ведре вода должна покрывать всю широкую часть банки до горлышка. Длительность пастеризации - 20 мин. для 3-литровой и 15 мин. для 2-литровой банки. По истечении срока пастеризации банку извлечь из воды, приоткрыть крышку, чтобы влить отмеренную дозу уксусной эссенции, а затем крышку закатать. Банку перевернуть вверх дном и поставить на противень или в таз, накрыть тряпкой, смоченной теплой водой, а затем поливать ее через каждые 2-3 мин. сначала прохладной, а затем и холодной водой. Такой ускоренный способ охлаждения не позволяет огурцам размякнуть, сделаться "ватными". После 25-30-минутного охлаждения банку поставить в нормальное положение и наклеить ярлык с указанием даты консервирования и количества эссенции. На одну 3-литровую банку: лавровый лист - 2-3шт., красный горький перец - 0,2-0,25(малый стручок), гвоздика - 9-12шт., корица - 2-3г., Перец черный (горошек) - 20-25 шт., чеснок- 2-3 зубка, укроп - 30г., листья и корни хрена - 18г., петрушка - 9г., уксусная эссенция - 6-9см3(по вкусу).

## Огурчики, как у бабушки

Для маринования отберите средние огурчики, без дефектов, очень свежие. Замочите их на 6 ч. в холодной воде. В банку, хорошо вымытую теплой водой с содой, укладывают специи из расчета на 1 л объема: 3-4 гвоздики, лавровый лист, десятую часть маленького стручка красного горького перца, 7-8 горошин черного, 1/3 чайной ложки корицы, крупный зубчик чеснока, одну-две веточки петрушки, хрена - в два раза больше, чем



петрушки (листья и корни) и в три раза больше - укропа. Чеснок и зелень промыть и нарезать. Вкус всего "букета" нарушится, если не соблюсти эти рекомендации, особенно это относится к красному горькому перцу и чесноку. В банку со специями вертикально уложите огурцы, предварительно обмыв водой и обрезав кончики, верхний ряд - не выше горлышка банки. Соле-сахарный маринад из расчета 1,5 л на трехлитровую банку, готовить заранее. Лучше сразу делать его на две или четыре трехлитровые банки, то есть 3 или 6 литров. На 1 л воды вам понадобится 50 г соли и 50 г сахара. Соль лучше всего крупного помола, вода для маринада - колодезная или родниковая (водопроводную можно выстоять, чтобы избавиться от хлора). Подогретую над паром банку с огурцами залейте до самого верха кипящим маринадом и накройте заранее "прожаренной" в кипятке крышкой. После двухминутной выдержки поставьте банку на решетчатую подставку в ведро с горячей водой (80-90°C) и доведите до кипения. Трехлитровая банка должна находиться в воде 20 мин., двухлитровая - 15 мин. После того, как извлечете банку из воды, немного приоткройте крышку, чтобы влить заранее отмеренную дозу уксусной эссенции - 1-1,5 чайной ложки, и сразу же "закатайте". Переверните банку вверх дном и поставьте на противень или в таз. Накройте тряпкой, смоченной теплой водой, и поливайте ее через каждые 2-3 мин. сначала прохладной водой, а затем холодной. Такой способ охлаждения не даст огурчикам размякнуть, сделаться "ватными".

## Огурцы соленые, консервированные по-московски

10 кг огурцов, 2,5 кг ягод красной смородины или 1,8-2 л красносмородинового сока, 1-2 головки чеснока, 300 гр зелени.  
**Состав рассола:** на 10 л воды - 200-250 г соли.

Свежие огурцы вымочить, вымыть и плотно уложить вместе с приправами в банки. Ягоды красной смородины, предварительно очищенные и промытые, уложить в промежутки между огурцами. Залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 3-5 мин., литровые - 8, трехлитровые - 12-15 мин..

## Огурцы маринованные острые

10 кг огурцов, 250 гр зелени укропа, 15 г зелени эстрагона, 15 г корня хрена, 1-2 головки чеснока, 15-20 г семян горчицы, 3-5 г черного перца.  
**Состав заливки:** на 8 л воды - 1,4 л столового уксуса, 250 -400 г соли, 300-500 г сахара.

Свежие огурцы тщательно вымыть, вертикально уложить в подготовленные банки. Укроп нарезать кусками длиной 10-15 см и вместе с эстрагоном положить на дно банок и затем сверху, остальные приправы уложить на дно. Банки заполнить кипящим маринадом и пастеризовать при 90°C: литровые и двухлитровые банки - 20-25 минут, трехлитровые - 30-35 минут..

## Огурцы маринованные путем самостерилизации

На дно 3-х литровых банок (небольшие банки для этой цели неудобны) положить по 10 г укропа, петрушки, сельдерея, листья хрена, смородины и мяты. Хорошо вымытые огурцы - лучше корнишоны - уложить вертикальными и горизонтальными рядами, по возможности поплотнее. Сверху положить ветку укропа с зелеными семенами. В середину банки осторожно налить чистой кипящей воды из чайника таким образом, чтобы она не текла по стенкам банки (они сами равномерно нагреются). Наполнив банку кипятком доверху, закрыть ее крышкой, которую до этого нужно держать в горячей воде. Подержать банку с крышкой 3-5 мин., затем воду вылить, а в банку сразу же снова налить кипящей воды. Прежде чем проделать это в третий раз, в банку с огурцами положить несколько очищенных зубчиков чеснока и 10 г хрена. Вместо воды на этот раз залить банку горячим маринадом, который приготовить из воды от первой заливки. Маринад (90 г соли, 35 г сахара) довести до кипения. После 2х минутного кипения в кипящую смесь долить 150-200 мл уксуса. Кипящим маринадом залить банку так, чтобы из нее полилось, закупорить герметически и поставить вверх дном - в таком положении

## Засолка огурцов в бочках

100 кг огурцов, 3 кг укропа (стебли с листьями и семенами), 1 кг листьев хрена, 300 г корня хрена, 1 кг листьев черной смородины, 10—15 головок чеснока, 10 стручков красного острого перца.

Состав рассола:

поваренной соли на 10 л воды:

- при засоле крупных огурцов - 840—950 г;
- при засоле средних огурцов - 730—840 г;
- при засоле мелких огурцов - 620—730 г.

Лучшие сорта для засолки:

Должик 105, Нежинский 12, Неросимый, Муромский.

Для засола нужно брать огурцы поздних сборов. Наилучшее сырье для соления — огурцы длиной 8—15 см, то есть недозрелые плоды с небольшими семенными камерами и недоразвитыми семенами. Свежесобранные огурцы вымачивают, периодически меняя воду (не более 6 ч), и моют. Приправы также тщательно моют. Укроп нарезают кусками длиной 15—20 см. Корни хрена и чеснок очищают. Подготовленные приправы кладут на дно бочек и поверх огурцов. Если бочки вмещают более 100 л, приправы кладут и посередине. Стенки бочки натирают чесноком. Плотно укладывают в бочки огурцы: чем больше огурцов поместится в посуде, тем выше будет концентрация молочной кислоты при брожении и тем лучше будут сохраняться соленые огурцы.

Если огурцы солят в бочках с двойным дном, то его вставляют после заполнения бочки, а рассол заливают через шпунтовое отверстие. При засоле в открытых бочках огурцы накрывают сверху плотняной салфеткой, кладут деревянный кружок из лиственных пород и гнет. Чтобы не попадала пыль в бочку, ее тоже накрывают сверху. После заливки рассолом посуду с огурцами вначале держат в помещении с температурой 18—20 °С, при которой наиболее быстро проходит процесс ферментации. Через несколько дней огурцы переносят в холодное место, где ферментация заканчивается. В обычном погребе ферментация заканчивается через 30—35 дней. В первые дни после начала ферментации происходит бурное выделение

## Засолка огурцов в бочках

100 кг огурцов, 3 кг укропа (стебли с листьями и семенами), 1 кг листьев хрена, 300 г корня хрена, 1 кг листьев черной смородины, 10—15 головок чеснока, 10 стручков красного острого перца.

Состав рассола:

поваренной соли на 10 л воды:

- при засоле крупных огурцов - 840—950 г;
- при засоле средних огурцов - 730—840 г;
- при засоле мелких огурцов - 620—730 г.

Лучшие сорта для засолки:

Должик 105, Нежинский 12, Неросимый, Муромский.

Для засола нужно брать огурцы поздних сборов. Наилучшее сырье для соления — огурцы длиной 8—15 см, то есть недозрелые плоды с небольшими семенными камерами и недоразвитыми семенами. Свежесобранные огурцы вымачивают, периодически меняя воду (не более 6 ч), и моют. Приправы также тщательно моют. Укроп нарезают кусками длиной 15—20 см. Корни хрена и чеснок очищают. Подготовленные приправы кладут на дно бочек и поверх огурцов. Если бочки вмещают более 100 л, приправы кладут и посередине. Стенки бочки натирают чесноком. Плотно укладывают в бочки огурцы: чем больше огурцов поместится в посуде, тем выше будет концентрация молочной кислоты при брожении и тем лучше будут сохраняться соленые огурцы.

Если огурцы солят в бочках с двойным дном, то его вставляют после заполнения бочки, а рассол заливают через шпунтовое отверстие. При засоле в открытых бочках огурцы накрывают сверху плотняной салфеткой, кладут деревянный кружок из лиственных пород и гнет. Чтобы не попадала пыль в бочку, ее тоже накрывают сверху. После заливки рассолом посуду с огурцами вначале держат в помещении с температурой 18—20 °С, при которой наиболее быстро проходит процесс ферментации. Через несколько дней огурцы

## Огурцы и помидоры в желатине

Рецепт на 13 литровых банок. Банки простерилизовать. На дно каждой положить лавровый лист, лук репчатый, нарезанный кружками, гвоздику, черный перец горошком. Помидоры (неперезрелые), огурцы нарезать кружками, сладкий перец - кольцами. Все укладывать плотно послойно: помидоры, лук, огурцы, сладкий перец. Если будет много сока, то необходимо слить, затем залить маринадом. Накрыть крышками, поставить стерилизовать на 1 час. Банки закатать и перевернуть для охлаждения.

#### **Для маринада:**

*два литра вода, 120 г соли, 120 г сахара, 200г уксуса 9%-ного. Все прокипятить и остудить. На каждый стакан маринада - 3 ст. ложки желатина. Желатин распуścić и довести до кипения.*

## **Огурцы маринованные салатные**

**Для приготовления заготовки Вам потребуются:**

- огурцы - 10 кг
- лук репчатый - 300-500г
- семена укропа или тмина - 2 ч.л.

#### **для заливки:**

- вода - 6л
- столовый уксус - 2л
- соль - 5-6 ст.л.
- сахар - 2-4 стакана
- черный перец - 15-20 горошин

Огурцы отобрать, тщательно вымыть, обсушить, нарезать на кружочки, сложить в эмалированный таз, пересыпать солью, укропом или тмином, молотым перцем и мелко нарезанным луком. Затем эту смесь плотно уложить в банки и залить горячим маринадом. Банки пастеризовать при температуре 85 градусов; пол-литровые банки - 10 минут, литровые - 15 минут.

## **Огурцы соленые с красной смородиной**

В трех литровую банку положить 40г укропа с семенами, 40г лука, 5г хрена, 3-4 зубка чеснока, 450г красной смородины (или 300г сока смородины), 3 зернышка черного перца, лавровых листьев - 2 шт. Уложить в банки огурцы и залить горячим рассолом (55-65 г соли на литр воды). После заполнения банки прикрывают прокипяченными крышками и прогревают в кипящей воде: трехлитровые 12-15 мин, литровые - 8 мин, пол-литровые - 3-5 мин. При хранении банок красная смородина обесцвечивается через 2-3 месяца.

## **Огурцы, маринованные с уксусом и лимонной кислотой**

В трех литровую банку положить 40г укропа с семенами, 3г эстрагона, по 3г листьев и корня хрена, 2-4 зубка чеснока, 3 зернышка черного перца, 3г семян горчицы. Уложить в банки огурцы и залить горячим рассолом (25-45 г соли, 30-45 г сахара, 0,15 л столового уксуса и 14 г лимонной кислоты на литр воды). После заполнения банки прикрывают прокипяченными крышками и пастеризуют при 90°C в воде: трехлитровые 30-35 мин, литровые - 20-25 мин, пол-литровые - 15 мин.

## **Огурцы кисло-сладкие**

Огурцы сортируют по размеру, форме и цвету. Мелкие плоды длиной не более 7 см консервируют в пол-литровых банках, более крупные, длиной до 10 см, - в банках емкостью 1, 2 и 3 л. Собранные за день - два до переработки огурцы замачивают в чистой холодной воде на 3-6 ч. для восстановления их свежести. Огурцы длиной более 10 см или неправильной формы можно нарезать половинками или крупными кружками толщиной 1,5-3 см. Одновременно подготавливают свежую пряную зелень: листья хрена, укроп, эстрагон, базилик, петрушку и сельдерей и т.п. Крупную зелень режут на две-три части, небольшие луковички репчатого лука весом 20-30 г, как и зубки чеснока, очищают. Доводят до кипения заливку (1 л воды, 50 г соли и 25 г сахара). В литровую банку кладут две ст. ложки 9-10-процентного уксуса, головку лука, зубок чеснока, 2-3 шт. черного перца и гвоздики, лавровый лист, 15-

20 г свежей зелени (укроп, эстрагон, базилик, хрен, петрушку и сельдерей) и половину чайной ложки семян горчицы, после чего закладывают огурцы (600-650 г) и заливают горячей заливкой. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и ставят на прогревание в кипящую воду: пол-литровые - на 3-5 мин, литровые - 8-9 мин. и трехлитровые - на 12-15 мин. При прогревании надо внимательно следить за цветом огурцов. Если их окраска из ярко-зеленого переходит в оливковый цвет, значит, температура в банке достигла 67-70°C и прогревать их больше не следует, банки надо немедленно герметически укупорить и охладить. Кисло-сладкие огурцы можно приготовить и другим способом. Огурцы закладывают в банки (2-3-литровые) и 2-3 раза заливают кипятком с трех-, четырехминутной выдержкой. Затем воду сливают и в банки кладут чеснок. Заливку из соли и сахара с пряностями и зеленью кипятят 10-12 мин. и горячей заливают огурцы (с добавлением уксусной эссенции - 20 г на 3-литровую банку), немедленно укупоривают банки прокипяченными крышками и охлаждают на воздухе.

## Салат из огурцов

Огурцы (можно использовать переросшие) порезать, как на салат. Морковь порезать, но не шинковать. Лук репчатый порезать полукольцами. Все перемешать в большом тазу. Затем залить маринадом, заранее сваренным и остуженным. Разложить в стерильные банки. Стерилизовать: пол-литровые - 8 минут, литровые 10-12 минут.

*8 кг огурцов, 5-6 шт. крупной моркови, 300-500 г лука.  
Маринад: 1 ст.л. соли с горкой, 1/2 стакана сахара, 1 стакан 3% уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, лавровый лист, перец горошком. Все это перемешать, довести до кипения. Остудить.*

## ПОМИДОРЫ

### Маринованные помидоры

состав

На 1,5-литровую банку - 30г соли, 40г сахара, по 3 горошины горького и душистого перца, 3 лавровых листа, 1/2 ч ложки 70% уксуса, помидоры

На 3-литровую банку - 60г соли, 80г сахара, по 6 горошин горького и душистого перца, 3-6 лавровых листа, 1 ч ложка 70% уксуса, помидоры

Помидоры вымыть и наколоть в нескольких местах вилкой. Помидоры плотно уложить в подготовленную (почищенную содой и ошпаренную кипятком) банку, на дно которой положен перец и лавровый лист.

Залить банку до верха кипятком и прикрыть крышкой. Соль и сахар положить в кастрюльку, залить небольшим количеством воды и довести до кипения. Воду из банки вылить, придерживая при этом верхние помидоры. Кипящий рассол залить в банку, долить до верха кипятком, влить уксус, закатать. Хорошо укутать и оставить до остывания.

### Красные маринованные помидоры

Помидоры сортируют по размеру и зрелости, промывают и укладывают в банки. Вместе с помидорами кладут чеснок, зеленый перец, гвоздику, лавровый лист, корицу, смесь пряных трав и заливают маринадом. Трехлитровые банки стерилизуют 25 минут. Расчет на трехлитровую банку: Помидоры - 2 кг, чеснок - 2-3 зубка, зеленый стручковый перец - 2 шт., гвоздика - 15-20 шт., лавровый лист - 3 шт., корица - 2 шт., пряные травы - небольшой пучок. Маринад: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 7 кусков сахара, 3 ст. ложки 80%-ной уксусной эссенции.

### Маринованные помидоры (в микроволновке)

состав

На 1,5-литровую банку - 30г соли, 40г сахара, по 3 горошины горького и душистого перца, 3 лавровых листа, 1/2 ч ложки 70% уксуса, помидоры

Помидоры берутся очень большие и мясистые. Помидоры вымыть и разрезать на 2~4 части так, чтобы они проходили в горлышко банки. На дно банки положить перец и лавровый лист. Насыпать соль и сахар. (Хотя лучше соль и сахар растворить отдельно в небольшом количестве кипятка и затем вылить в банку.) Уложить дольки томатов, стараясь укладывать как можно более компактно, но не сдавливая их. В банку с томатами налить кипяток до уровня "плеч". Поставить в микроволновую печь на максимальную мощность. Когда вода закипит, банку вынуть из микроволновки, доложить сверху еще одну дольку томата (так как верхняя долька под действием микроволн полностью "растворяется" и обогащает собой рассол), долить кипятком, влить уксус и закатать. Хорошо укутать и оставить до остывания.

## **Помидоры, консервированные способом горячей заливки**

Состав заливки: на 1л воды -2 ст. ложки соли, 1ст. ложка сахара, пряности, зелень.

В банки положить лук, чеснок и помидоры. Предварительно приготовить заливку. Помидоры, уложенные в банки, дважды залить кипятком, в котором каждый раз их выдерживать 2-3 мин. Затем воду слить, влить горячую заливку, добавить уксус (из расчета 3-4 столовые ложки 5%-ного уксуса на литровую банку) и банки быстро закатать горячей прокипяченной крышкой.

## **Томаты, консервированные без стерилизации**

На трехлитровую банку: 1,6 кг свежих помидоров, 50 г зелени укропа, 15 зубчиков чеснока, 3 шт. стручкового красного горького перца, 15 листьев черной смородины, сельдерея, 30 г зеленого сладкого резаного перца, 3 лавровых листа.

Взять помидоры бурого или молочного цвета. Овощи помыть. На дно банок уложить 1/3 предусмотренных специй, затем до половины банки уложить томаты. Сверху добавить еще третью часть специй, затем - помидоры, на которые уложить остальные специи. Наполненные банки залить предварительно отфильтрованным и охлажденным рассолом 5-6%-ной концентрации (на 1 л воды - 50-60 г соли). После заливки рассолом банки герметично закатать прокипяченными крышками и установить в прохладное место.

## **Помидоры соленые**

10 кг помидоров, 100-200 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 100 г листьев черной смородины и хрена, 20-30 г чеснока, 10-15 г красного острого перца.

Состав рассола: 10 л воды, 500-700 г соли для красных и розовых помидоров или 600-800 г для бурых и зеленых.

Солить помидоры (зрелые, незрелые) надо отдельно. Приправы приготовить как обычно, обмыв, подсушив и измельчив по вкусу. Разложить на дно, середину банки и сверху. Зрелые помидоры заливают холодным рассолом, а зеленые - горячим. Засолив в большой посуде, их придают гнетом, застелив сначала чистой салфеткой. Через некоторое время их выносят в холодное место. Получив хорошее соленье, надо его уметь сохранить. Лучшим способом для этого является консервирование. Для этого надо слить рассол. Промыть помидоры и приправы горячей водой, уложить в банки. Рассол закипятить и влить вновь в банки с помидорами. Прделать эту операцию 3 раза. После этого банки закатать.

## **Соленые помидоры**

Плоды сортировать по величине и степени зрелости, чтобы солить их не в смеси, а отдельно. Зеленые помидоры, кроме мелкоплодных, должны быть не менее 3 см. Помидоры моем, удаляем плодоножку, укладываем в кастрюлю или бочонок. На дно, сверху и между помидорами засыпаем пряности: укроп, мелко нарезанный хрен, зелень петрушки, коренья и листья сельдерея, вишневые листья, дубовые листья, чеснок. Соотношение такое: на 5 кг помидоров - 100 г пряностей. Отдельно варим рассол: на 5 кг помидоров - 3 л воды и 150-200 г соли для красных и розовых помидоров или 200-270 г соли для бурых и зеленых. Зеленые помидоры залить горячим рассолом 75°C, а спелые помидоры залить холодным рассолом, и оставляем при комнатной температуре на 10-15 дней, чтобы перебродило, затем убираем в холодное место.

## **Томаты соленые консервированные**

Соленые помидоры должны храниться при температуре 0-1°C. Если таких условий нет, то помидоры консервируют. Консервировать помидоры можно после начала ферментации (3-6 день). Сначала сливаем рассол. Помидоры и приправы промыть горячей водой и уложить в банки. Рассол кипятить 1-2 мин и вылить в банки с помидорами. Через 10 мин снова слить его, довести до кипения и вновь залить в банки. Прodelать эти операции третий раз, затем банки сразу же укупорить герметично и перевернуть вверх дном до полного остывания.

## **Помидоры и огурцы консервированные**

Состав рассола: на 1 л воды - 60-70 г соли, 1-3 ч. ложки 80%-ной уксусной кислоты (в зависимости от емкости банки).

Красные или бурые томаты с плотной мякотью тщательно вымыть и обсушить. Отобрать здоровые свежие огурцы до 11 см длиной с плотной упругой мякотью. Зелень и перец перебрать, удалить непригодные. У крупного сладкого перца удалить плодоножку вместе с семенами, помыть, порезать на дольки, зелень - на кусочки длиной 6 см. Чеснок очистить и разобрать на дольки, помыть. На дно банки уложить зелень, чеснок, перец. Уложить послойно огурцы и томаты до верха банки так, чтобы

овощи не выступали за края банки. Залить банки на 2 см ниже верха горлышка кипящим рассолом. Банки накрыть крышками и поместить в стерилизационную ванну с температурой воды не ниже 40-50°C. Стерилизовать при температуре 100°C: пол-литровые банки - 5 мин., литровые - 8 мин., трехлитровые - 15 минут.

## **Помидоры маринованные с луком**

*Готовим маринад: на 3 л воды берём 6 столовых ложек подсолнечного масла, 6 столовых ложек соли, 7 столовых ложек сахара, 1 столовую ложку уксуса.*

Помидоры порезать так, как вам нравится. Уложить в банки и сверху положить несколько колечек репчатого лука и по веточке укропа и петрушки (можно и без зелени). Залить маринадом и стерилизовать банки 5 - 7 минут. Потом сразу же закрыть банки крышками.

## **Томаты консервированные**

Красные, бурые томаты любого сорта с плотной мякотью, здоровые, неперезрелые сортируют по размеру и степени зрелости. Удаляют плодоножки и моют. На дно банки кладут чеснок, лавровый лист, зелень, перец стручковый сладкий, горький, красный и другие специи. Поверх зелени плотно укладывают томаты, встряхивая банку. Заливают 2-3 раза кипящей водой, оставляя каждый раз на 5 мин. Слив воду, добавляют соль, уксус (на банку вместимостью 0,5 л - 1 чайную ложку соли и столько же 80-процентной уксусной кислоты), доливают кипящей водой на 1,5-2 см ниже верха горлышка, быстро укупоривают и ставят крышками вниз до полного охлаждения. Томаты консервированные готовят со стерилизацией. В этом случае уложенные в банки томаты сразу заливают раствором соли и уксуса такой же концентрации и стерилизуют при температуре кипения: банки вместимостью 0,5 л - 7 мин., 1 л - 10 мин. Томаты консервированные применяют как гарнир к мясным блюдам.

## **Помидоры маринованные**

*Для маринада: на 1 л воды, — 50 г сахара, 60 г соли, 30 г 9%-ного уксуса, лист (или часть его) хрена, стебли укропа, 4-5 зубчиков чеснока. Для более острого маринада брать 60 г 7%-ного уксуса, 6 горошин черного перца, 3 шт. гвоздики.*

Маринуют помидоры средних размеров и мелкие с плотной мякотью, толстой кожицей, различной степени зрелости: бурые, розовые, красные. Помидоры должны быть обязательно сортированы по размеру и степени зрелости. Мелкие (если они не мелкоплодные), перезревшие, подмороженные, с признаками болезни или очень крупные отбраковываются. Подготовленные помидоры моют в холодной воде, слегка прокалывают в области плодоножек и укладывают строго по окраске и размерам в стеклянные банки как можно плотнее. При плотной укладке в литровую банку входит 950 г мелких или среднего размера плодов и 350 г заливки. При укладке помидоров на дно банки кладут лист (или часть его) хрена, зубчики чеснока, нарезанные стебли укропа, горошки черного или душистого перца, гвоздику и заливают горячим маринадом. Для приготовления заливки берут воду, растворяют в ней при прогревании сахар, соль, уксус, который добавляется в заливку после снятия ее с огня. Маринад должен покрывать помидоры. Зеленые или бланжевые помидоры ввиду их плотной мякоти рекомендуется перед укладкой в банки бланшировать в кипящей воде в течение 1-2 мин. Розовые и красные плоды предварительной горячей обработки не требуют. После заливки помидоров маринадом банки прикрыть подготовленными крышками и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки—25 мин., литровые—30 мин., трехлитровые—40 мин.

## **Красные помидоры-«пальчики» маринованные**

Состав заливки: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка уксусной эссенции, 3 ст. ложки сахара. (На трехлитровую банку надо 2л заливки). Специи класть по вкусу

Подготовить неперезревшие помидоры «пальчики», красиво уложить в трехлитровую банку. Специи необходимо положить на дно, в середину

банки и сверху. Приготовить заливку, не нарушая пропорции, указанной в рецепте. Первый раз залить помидоры, уложенные в банки, и дать постоять 5-10 мин. Второй раз залить и тотчас закатать. Охлаждать следует постепенно, накрыв банки плотным полотном. Хранить можно как при комнатной температуре, так и в холодном месте.

## **Помидоры «пикантные»**

На 2,5 л сока-пюре: 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 1/4 часть стакана мелко нарезанного чеснока, 1/4 часть стакана тертого хрена, 250 салатного перца.

Отобрать помидоры средней спелости, уложить в трехлитровую банку. Перезрелые - хорошо промыть, собрать в кастрюлю и поставить на огонь, довести до кипения. Когда помидоры станут совсем мягкими, протереть их через сито. В полученный сок-пюре положить соль, сахар. Смесь размешать и поставить на огонь. Когда закипит, тотчас положить чеснок, хрен и салатный перец, 2 раза пропущенный через мясорубку. Этим горячим набором залить банки с отобранными помидорами. Пастеризовать банки: литровые - 15 мин., трехлитровые - 20 мин. и сразу закатать.

## **Помидоры, консервированные в собственном соку**

Консервировать помидоры можно с кожицей и без кожицы. Плоды при консервировании без кожицы бланшируют в кипятке 1-1,5 мин., а затем тут же охлаждают. Кожицу очищают. Томатный сок готовят из зрелых крупных плодов. Плоды моют, кладут в кастрюлю и нагревают (не доводя до кипения) до тех пор, пока они не разварятся, а затем протирают через сито. В протертую массу добавляют 10 г соли на каждый литр массы и по вкусу сахара. Томаты укладывают в банки, заливают доведенным до кипения томатным соком, чтобы уровень сока был на 2 см ниже краев банки, и ставят для пастеризации при 80°С в течение 20-25 мин. Затем банки герметично укупоривают и переворачивают.

## Помидоры в собственном соку с пряностями

4,5 кг целых помидоров, 2 кг нарезанных на крупные куски, 2 головки репчатого лука, 1 пучок зелени (чабрец, душица, 2 лавровых листа), сок 2 лимонов, соль по вкусу, 60 г свежих листьев базилика.

Порезать помидоры в кастрюлю с утолщенным дном, поставить на огонь. Перемешать с нарезанным луком, измельченной зеленью, соком 2 лимонов, измельченными листьями базилика. Приправить солью и варить соус на очень слабом огне, часто помешивая в течение 15-20 мин. Пока варится соус, вырезать места крепления плодоножек оставшихся помидоров. Опустить помидоры в кипящую воду на несколько секунд, очистить от кожицы, разрезать пополам и вынуть семена. Положить помидоры в подготовленные банки, добавив базилик. Ранее сваренный соус пропустить через сито для удаления кожицы и семян. Заполнить банки соусом до кромки. Стерилизовать около 30 мин.

## Томаты в собственном соку

Переберите помидоры, отложите целые. Все мятые, битые, но не гнилые очищают от кожицы, режут и полчаса кипятят, добавив 1,5 ст. ложки соли на каждый килограмм помидоров (лучше брать соль крупного помола). Затем помидоры протирают через сито. Вымыв целые помидоры и дав стечь воде, укладывают в банки, заливают их приготовленным уже соком. Банки стерилизуют 7-10 минут и герметично закупоривают.

## Помидоры красные натуральные

Плоды отбирают с хорошей ровной окраской, плотные и однородные по размеру, укладывают в банки и заливают кипящим рассолом (на 1 л воды - 35 г поваренной соли и 6 г лимонной кислоты). Банки прикрывают крышками и ставят на прогревание, выдерживая в кипящей воде: литровые - 5-8 мин., трехлитровые - 12-15 мин. Затем их укупоривают и охлаждают. Примерный расход продуктов и сырья на литровую банку: помидоров красных отборных - 550-600 г, соли - 15 г, лимонной кислоты - 3 г.

## Помидоры красные натуральные очищенные

Готовят их так же, как указано в предыдущем рецепте, предварительно сняв с них кожицу. Для этого их кладут в дуршлаг или марлевый мешок и на 1-2 мин. опускают в кипяток, затем быстро погружают на 2-3 мин. в холодную воду - кожица легко снимается. Очищенные томаты ополаскивают водой, укладывают в банки, заливают кипящим рассолом (на 1 л воды - 30 г поваренной соли, 2 г лимонной кислоты, 10 г сахара) или горячим томатным соком, который готовят из перезрелых плодов: режут, кладут в кастрюлю и, помешивая, кипятят 5-10 мин., горячими протирают через дуршлаг или мелкое сито и снова нагревают. На литр сока добавляют 2 г соли, 1,5 г лимонной кислоты, 10 г сахара и заливают им помидоры. Банки накрывают крышками и прогревают, выдерживая в слабокипящей воде: пол-литровые банки - 4-5 мин. литровые - 8-9 мин., после чего укупоривают и охлаждают. Расходы сырья и продуктов на литровую банку: очищенные помидоры красные - 700 г, соль 10 г, томатный сок для заливки - 320-340 г, лимонной кислоты - 1-1,5 г.

## Помидоры с горчицей

2 кг помидоров, 4 мелко нарезанные луковицы, 40 г сахара, 2 ч. ложки соли, щепотка острого перца, 2 ст. ложки уксусной эссенции (25%-ной), 2/3 стакана воды, 1 ч. ложка розового молотого стручкового перца, 1 ст. ложка неострой горчицы.

Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мелко порезать, добавить остальные компоненты, за исключением горчицы, и варить на медленном огне около 2 часов. Пропустить массу через сито и еще немного уварить. В конце добавить горчицу. Переложить в банки и хранить в прохладном месте.

## Помидоры резаные в пряной заливке

Состав заливки: на 1 л воды - 60 г соли, 75 г сахара, 1-2 горошины душистого перца. На литровую банку: 1 ст. ложка 8-9%-ного уксуса, 1



лавровый лист, 5 горошин черного горького перца, 1 лист черной смородины.

Спелые, с плотной мякотью помидоры нарезать крупными дольками, сложить плотно в банки, добавить все положенные по рецепту ингредиенты. Сверху положить 2 зубчика чеснока, 2 колечка лука, 1 розетку укропа в стадии образования семян. Вскипятить заливку, остудить до 60°C и залить ею банки. Стерилизовать 10-15 мин., закатать банки, охладить, поставить вверх дном.

## **Паста томатная острая**

*3 кг помидоров, 500 г лука, 0,3 - 0,4 л столового уксуса, 300 - 400 г сахара, 2 ст. ложки горчицы, 2 - 3 лавровых листа, 5 - 6 горошин черного перца, 3 - 4 ягоды можжевельника, соль.*

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками и вместе с измельченным луком распарить в эмалированной кастрюле под крышкой. Протереть помидоры через редкое сито или дуршлаг. Уксус подогреть, положить в него пряности, довести до кипения, охладить и вылить в томатную массу. Уварить пасту на слабом огне до уменьшения объема на 1/3, заправить сахаром, солью и горчицей, варить еще несколько минут, затем разложить в банки в горячем виде и сразу же укупорить.

## **Помидоры, консервированные в собственном соку**

Консервировать помидоры можно с кожицей и без кожицы. Плоды при консервировании без кожицы бланшируют в кипятке 1-1,5 мин., а затем тут же охлаждают. Кожицу очищают. Томатный сок готовят из зрелых крупных плодов. Плоды моют, кладут в кастрюлю и нагревают (не доводя до кипения) до тех пор, пока они не разварятся, а затем протирают через сито. В протертую массу добавляют 10 г соли на каждый литр массы и по вкусу сахара. Томаты укладывают в банки, заливают доведенным до кипения томатным соком, чтобы уровень сока был на 2 см ниже краев

банки, и ставят для пастеризации при 80°C в течение 20-25 мин. Затем банки герметично укупоривают и переворачивают.

## **Помидоры в собственном соку**

3 кг мелкоплодных помидоров, 2 кг крупных зрелых помидоров, 80 г соли, 50 г сахара.

Мелкоплодные помидоры вымыть, наколоть в нескольких местах и плотно уложить в банки по плечики. Крупные помидоры разрезать и разогреть в эмалированной кастрюле под крышкой, не доводя до кипения. Горячую массу протереть через редкое сито, растворить в ней соль и сахар и залить массой эти помидоры в банках так, чтобы уровень сока был на 3 см ниже краев банки. Пастеризовать при температуре 85°C: литровые банки 25 - 30 мин. или стерилизовать в кипящей воде 8 -9 мин.

Заливку использовать для приготовления напитка (можно разбавить кипяченой водой), а из плодов готовить салат, соус, суп.

## **Помидоры натуральные кисло-сладкие**

Для консервирования подбирают плоды одинакового размера и одной степени зрелости: зеленые, розовые и бледно-красные. В месте расположения плодоножки иногда делают прокол деревянной иглой, чтобы плод при прогревании не растрескивался. Помидоры закладывают в банки (2-3-литровые) и 2-3 раза заливают кипятком с трех-, четырехминутной выдержкой. Затем воду сливают и в банки кладут чеснок. Заливку из соли и сахара с пряностями и зеленью кипятят 10-12 мин. и горячей заливают помидоры (с добавлением уксусной эссенции - 20 г на 3-литровую банку), немедленно укупоривают банки прокипяченными крышками и охлаждают на воздухе.

## **Помидоры красные натуральные**

Плоды отбирают с хорошей ровной окраской, плотные и однородные по размеру, укладывают в банки и заливают кипящим рассолом (на 1 л воды - 35 г поваренной соли и 6 г лимонной кислоты). Банки прикрывают крышками и ставят на прогревание, выдерживая в кипящей воде: литровые - 5-8 мин., трехлитровые - 12-15 мин. Затем их укупоривают и охлаждают. Примерный расход продуктов и сырья на литровую банку: помидоров красных отборных - 550-600 г, соли - 15 г, лимонной кислоты - 3 г.

## **Помидоры красные натуральные очищенные**

Готовят их так же, как указано в предыдущем рецепте, предварительно сняв с них кожицу. Для этого их кладут в дуршлаг или марлевый мешок и на 1-2 мин. опускают в кипяток, затем быстро погружают на 2-3 мин. в холодную воду - кожица легко снимается. Очищенные томаты ополаскивают водой, укладывают в банки, заливают кипящим рассолом (на 1 л воды - 30 г поваренной соли, 2 г лимонной кислоты, 10 г сахара) или горячим томатным соком, который готовят из перезрелых плодов: режут, кладут в кастрюлю и, помешивая, кипятят 5-10 мин., горячими протирают через дуршлаг или мелкое сито и снова нагревают. На литр сока добавляют 2 г соли, 1,5 г лимонной кислоты, 10 г сахара и заливают им помидоры. Банки накрывают крышками и прогревают, выдерживая в слабокипящей воде: пол-литровые банки - 4-5 мин. литровые - 8-9 мин., после чего укупоривают и охлаждают. Расходы сырья и продуктов на литровую банку: очищенные помидоры красные - 700 г, соль 10 г, томатный сок для заливки - 320-340 г, лимонной кислоты - 1-1,5 г.

## **Томаты консервированные**

Красные, бурые томаты любого сорта с плотной мякотью, здоровые, неперезрелые сортируют по размеру и степени зрелости. Удаляют плодоножки и моют. На дно банки кладут чеснок, лавровый лист, зелень, перец стручковый сладкий, горький, красный и другие специи. Поверх зелени плотно укладывают томаты, встряхивая банку. Заливают 2-3 раза кипящей водой, оставляя каждый раз на 5 мин. Слив воду, добавляют соль, уксус (на банку вместимостью 0,5 л - 1 чайную ложку соли и столько же 80-процентной уксусной кислоты), доливают кипящей водой на 1,5-2 см

ниже верха горлышка, быстро укупоривают и ставят крышками вниз до полного охлаждения. Томаты консервированные готовят со стерилизацией. В этом случае уложенные в банки томаты сразу заливают раствором соли и уксуса такой же концентрации и стерилизуют при температуре кипения: банки вместимостью 0,5 л - 7 мин., 1 л - 10 мин. Томаты консервированные применяют как гарнир к мясным блюдам.

## **Помидоры свежие консервированные**

Отобрать спелые, целые помидоры. Помыть, обсушить, уложить на противень и поставить в горячую духовку. Как только кожица у помидоров начнет лопаться, сложить в заранее простерилизованные банки. Сверху добавить 0,5 столовой ложки соли. Стерилизовать 40 минут и закатать.

## **Помидоры, консервированные половинками**

1. Взять свежие помидоры, желательно толстокожие. Тщательно протереть чистым полотенцем. В простерилизованные стеклянные банки дольками, как на салат, уложить и хорошо уплотнить. Накрывать крышкой. Банки стерилизовать 25-30 минут. Закатать, перевернуть и оставить, накрыв сверху теплым одеялом.

Перед употреблением посолить, поперчить по вкусу, добавить растительное масло, лук.

2. Мелкие красные плоды разрезают на две части, крупные – на четыре. На дно литровой банки положить луковичку, нарезанную кольцами, банку туго набить помидорами со специями (лавр. лист, перец, гвоздика), влить сверху растительное масло, залить кипящим рассолом, пастеризовать 15 мин.

Заливка – на 1 л. воды – 1 ст.л. соли, 3 ст.л. сахара

## **Помидоры, консервированные целиком**

Помидоры рассортировать по размеру и степени зрелости, затем вымыть и заостренной спичкой сделать 4-6 проколов вокруг плодоножки, уложить в подготовленные банки и залить горячим рассолом.

Пастеризовать при температуре 85\*С: литровые - 20 минут, трехлитровые - 30 минут.

Затем банки немедленно закатать.

*На литровую банку: зубчик чеснока, 1-2 лавровых листа, 5 зерен черного перца, 1 лист черной смородины, укроп, хрен, петрушка - всего 30-35г.*

*Состав заливки: на 1л воды - 20г соли. Кипятить 5 минут.*

## Помидоры в желе

Отобрать твердые, но зрелые помидоры. Бланшировать их 2-3 минуты, потом резко остудить в холодной воде. Уложить в небольшие банки, добавив лавровый лист. Лук, нарезанный кольцами, уложить сверху. Растворить желатин, добавить его в маринад и горячим этим составом наполнить банки так, чтобы заливка покрыла полностью помидоры. Пастеризовать при температуре 80-85\*С: пол-литровые банки - 15 минут, литровые и двухлитровые - 25-30 минут.

*Состав заливки: 1л воды, 0,1-0,15л столового уксуса, 30-40г соли, 60-70г сахара, 2-3 лавровых листа, 1 чайная ложка семян горчицы, 10-12 горошин душистого перца, 30-40г желатина.*

## Кетчуп

Помидоры вымыть, порезать, сложить в эмалированную посуду. Репчатый лук очистить и измельчить, добавить в помидоры и распарить все под крышкой. Массу охладить, протереть через мелкое металлическое сито (лучше через соковыжималку) и вновь варить до уменьшения объема вдвое. Сухие специи опустить в кетчуп в марлевом мешочке. В конце варки добавить соль, сахар, уксус, поварить после этого 5 минут, не более. Готовый кетчуп лучше разлить в бутылки и укупорить сразу без стерилизации.

*5кг помидоров, 1 стакан измельченного лука, 160-200г сахара, 30г соли, 1 стакан 9%-ного уксуса, по одной чайной ложке черного перца, гвоздики, горчичного семени, кусочек корицы, 1/2 чайной ложки семян сельдерея.*

## Томаты и огурцы консервированные

Красные и бурые томаты с плотной здоровой мякотью сортируют по размеру и степени зрелости, тщательно моют. Здоровые свежие огурцы длиной до 11 см цилиндрической формы, с плотной упругой мякотью сортируют и моют. Зелень и перец перебирают, удаляют непригодные. У крупного сладкого перца удаляют плодоножки вместе с семенами, перец моют, режут на дольки, зелень режут на кусочки длиной 5-6 см. Чеснок очищают и разбирают на дольки, моют. На дно банки кладут зелень, чеснок, перец. Огурцы и томаты послойно размещают до верха банки так, чтобы овощи не выступали за края тары, и заливают кипящим рассолом. Для рассола 60-70 г соли растворяют в 1 л воды, кипятят, фильтруют. Перед наполнением в банку вместимостью 0,5 л добавляют 1 чайную ложку, 1 л - 2 чайные ложки, 3 л - 1 ст. ложку 80-процентной уксусной кислоты. Заливают тару на 2 см ниже верха горлышка кипящим рассолом. Банки накрывают крышками и помещают в стерилизационную ванну с температурой воды не ниже 40-50\*С. За 15-20 мин. температуру воды доводят до кипения и на умеренном огне стерилизуют при 100\*С банки вместимостью 0,5 - 5 мин., 1 л - 8 мин., 3 л - 15 мин. Томаты и огурцы консервируют без стерилизации - горячим разливом. В этом случае после укладки овощей в банки их заливают горячей водой в 2-3 приема. Затем овощи заливают кипящим (не ниже 90\*С) рассолом, добавляют уксус по рецептуре и немедленно укупоривают. Консервированные овощи подают к мясным блюдам.

## Помидоры резанные с луком

- 1) Помидоры (розовые, не очень спелые) нарезать крупно, а лук - крупными кольцами.
- 2) Приготовить маринад: вскипятить 5 стаканов воды, 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 6 горошин черного перца, 6 шт. лаврового листа, гвоздику, корицу.
- 3) Уложить помидоры и лук слоями в банки (лучше литровые). Залить горячим маринадом и стерилизовать 15 минут.
- 4) Перед укупориванием влить в каждую банку по 0,5 чайной ложки уксуса и закатать.

## Маринованные помидоры с баклажанами

На трехлитровую банку:

помидоры - 1,5 кг,  
баклажаны - 1 кг,  
лавровый лист - 3 шт.,  
чеснок - 2-3 зубчика,  
петрушка, мята, укроп - по небольшому пучку,  
черный и душистый перец - по 10 шт.,  
соль - 1 ст. ложка.

Маринад:

на 1 л воды -  
1,5 ст. ложки соли,  
3 ст. ложки уксусной эссенции (80%),  
1 ст. ложка сахара.

Баклажаны очищают от кожицы, вырезают середину, засыпают солью и выдерживают 3-4 часа. Затем моют, начинают нарезать зеленью петрушки, укропа и мяты. В банку кладут лавровый лист, чеснок, перец, укладывают крепкие помидоры до половины банки, сверху баклажаны и заливают маринадом. Стерилизуют 30-35 минут.

## Томаты, фаршированные в томатном соусе

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

*Способ и последовательность приготовления.* Свежие плотные томаты красного цвета средней величины в количестве 1000 г очищают от плодоножек, моют, дают стечь воде, надрезают ножом у плодоножки так, чтобы надрезанная часть могла быть приподнята, затем чайной ложкой выбирают сердцевину.

Берут лук (200 г), корень петрушки (25 г), морковь (250 г), тщательно очищают от кожицы, моют, дают стечь воде и нарезают на лапшу, затем укладывают в казанок, тушат на огне, помешивая до готовности.

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

Томаты спелые в количестве 600 г очищают от плодоножек, моют, дают стечь воде, протирают на терке и удаляют кожицу. Полученную массу сливают в эмалированную кастрюлю, ставят на огонь и кипятят 15 минут до полного исчезновения пены, после чего добавляют: 3 чайных ложки соли, 1,5—2 столовых ложки сахара, 2 столовых ложки 5-процентного уксуса, 0,5 г душистого перца и 2 лавровых листа, затем кипятят 10 минут.

В подготовленные банки вливают прокаленное и охлажденное до 70 градусов подсолнечное или подсолнечное рафинированное масло — одну столовую ложку на банку емкостью 0,5 л и две столовых ложки на банку емкостью 1,0 л.

Обжаренный лук с маслом, тушеные морковь и белый корень с маслом смешивают с зеленью. Полученным фаршем, при температуре 70 градусов, фаршируют томаты, накрывают подрезанной частью, укладывают в подготовленные банки и заливают горячей томатной заливкой. Наполнение банок: емкостью 0,5 л — 1,5 см, емкостью 1,0 л — 2 см ниже верха горлышка. Накрыв подготовленными крышками, банки укладывают в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и прогревают в течение 25 минут при слабом кипении воды. После подогрева их извлекают, немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки, устанавливают зажимы и, накрыв кастрюлю крышкой, стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л — 40 минут и емкостью 1,0 л — 50 минут. После стерилизации банки оставляют

для воздушного охлаждения и лишь затем можно снять зажимы.

Выход — четыре банки емкостью 0,5 л.

При отсутствии зажимов, во избежание потерь масла во время стерилизации, банки наполняют: емкостью 0,5 л — на 2 см и емкостью 1,0 л — на 2,5 см ниже верха горлышка.

Время стерилизации банок емкостью 0,5 л — 60 минут и емкостью 1,0 л — 75 минут.

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

Сезон приготовления: сентябрь — октябрь.

## **Томаты, фаршированные овощами, в томатном соусе**

Томаты красные средних размеров с плотной мякотью очищают от плодоножек, моют в холодной проточной воде, срезают со стороны плодоножек кружочки толщиной 0,2-0,3 см и осторожно, не повреждая краев, удаляют ножом или специальной ложкой сердцевину с семенами. Наполняют томаты овощным фаршем, плотно укладывают в банки, предварительно налив на дно банки 40-50 г томатного соуса и доливают томатным соусом на 2 см ниже верха горлышка, накрывают крышками и стерилизуют при 100С: банки вместимостью 0,35 л - 40 мин., 0,5 л - 50 мин. Соотношения компонентов в банке: томаты - 35-38%, фарш - 30-25%, соус - 35-37%. Употребляют томаты, фаршированные овощами, как холодную закуску.

## **Маринованные помидоры "Пальчики облизешь"**

Для рассола: 3 л воды, 3 столовые ложки соли, 7 ложек сахара. Все закипятить, добавить 1 стакан 6% уксуса.

На дно литровой банки положить 3 столовые ложки растительного масла, мелко нарезанную зелень, чеснок. Затем крупно нарезанные (на 2-4 части) помидоры "розовые" (можно и красные). Сверху нарезанный кольцами лук (1 большая луковица на банку).

Залить кипящим рассолом содержимое банок. Стерилизовать 5-7 минут. Закатать.

## **Аджика**

Помидоры 5 кг, морковь 1 кг, болгарский сладкий перец 1 кг, яблоки 1 кг, горький красный перец 7 стручков пропустить через мясорубку и, смешав, варить 2,5 часа. Затем добавить 0,5 л масла подсолнечного, 250 г чеснока, посолить по вкусу и варить 10 минут, закатать.

## **БАКЛАЖАНЫ**

### **Баклажаны по-болгарски**

На литровую банку:

1200 г баклажанов,

400 г красных томатов,

300 г репчатого лука,

30 г чеснока,

30 г зелени петрушки,

120 г растительного масла, 30 г соли, 0,5 г черного горького перца.

Баклажаны одинаковой цилиндрической формы моют, удаляют плодоножки, нарезают на кружочки 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 растительном масле. После обжаривания баклажаны охлаждают. Лук очищают, промывают, режут на пластинки толщиной не более 3 мм, обжаривают до желто-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 1/2. Чеснок замачивают на 1,5-2 часа в холодной воде, затем очищают дольки от 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 стерилизационную ванну с водой, нагретой до 60-70°C. Время стерилизации при 100°C для пол-литровых банок - 50 мин., литровых - 90 мин. После обработки банки сразу закатывают.

## **Баклажаны с помидорами и чесноком**

Целые баклажаны очистить и варить 15 - 20 мин. В подсоленной воде до полготовности. Затем вынуть из воды и остудить. Остывшие баклажаны нарезать кружками, посыпать перцем и обжарить до готовности. Растолочь чеснок, нарезать помидоры кружочками. Положить на каждый кружочек баклажана чеснок и кружок помидоров, затем сложить в литровые банки, плотно утрамбовав. Банки залить оставшимся от жаренья баклажанов маслом. Положить лавровый лист, перец горошком и 1 ст.л. уксуса, накрыть крышкой и простерилизовать в течение 30 минут. Затем банки закатать крышками.

*1кг баклажанов, 1кг помидоров, 600 г чеснока,  
200 г растительного масла.*

## **Закуска баклажанная**

В равных порциях возьмите лук, морковь, сладкий перец, все это нашинкуйте, пережарьте на подсолнечном масле, добавьте мелко нарезанные очищенные сырые баклажаны. Добавьте натертых на терке помидоров, после чего тушите. Соль и молотый перец кладите по вкусу. Баклажанную закуску закатайте, положив в горячие стерилизованные банки. Желательно на сутки емкости укутать в одеяло.

## **Баклажаны с овощами в томатном соусе**

Молодые зрелые длинные баклажаны моют, удаляют плодоножку и режут на ровные кружки толщиной 1,5-2 см. Укладывают в тазик с соленой водой ( 1 ст. ложка соли на 1 л. воды ). Через 5-10 минут, вынув их из воды и дав ей стечь, обжаривают в растительном масле. Когда кружки приобретают равномерную золотисто-желтую окраску и ткань становится мягкой, их осторожно вынимают шумовкой, укладывают на противень и дают маслу стечь. Остывшие кружки баклажанов плотно укладывают в горячие ошпаренные банки, налив на дно 40-50г. томатного соуса. Уложив кружки баклажанов в два ряда, сверху кладут примерно такой же слой овощного фарша, затем опять кружки баклажанов - и так повторяют до наполнения банки. Все это заливают горячим ( не менее 70\*С ) томатным соусом на 2см ниже верха горлышка банки. Наполненные банки накрывают крышкой, укладывают в стерилизационную ванну и стерилизуют при температуре 100\*С : пол-литровые банки - 40 минут, литровые - 50 минут, затем закатывают.

*Соотношение продуктов в банке: 65 -70% баклажанов  
и овощного фарша, 35 - 30% томатного соуса.*

## **Икра баклажанная**

Здоровые, свежие, с недоразвитыми семенами баклажаны темно - фиолетового цвета моют, удаляют плодоножку и режут на кружки толщиной 1,5-2см. Солят из расчета 20-25г соли на 1кг баклажанов и оставляют на 10-15 минут, чтобы из них вышла горечь. Затем опять моют, дают стечь воде и обжаривают в растительном масле с двух сторон. Морковь и белые корни очищают, режут ножом или на овощерезке в виде лапши. Лук очищают, моют и режут на кружки. Нарезанные овощи обжаривают в растительном масле до готовности. Все приготовленные ингредиенты в отдельности в горячем виде пропускают через мясорубку или мелко рубят на доске, смешивают, прибавляют мелко рубленную зелень, соль, сахар, перец черный горький и душистый, томатную массу или томат-пасту и тщательно перемешивают. Заранее подготовленные банки наполняют на 1,5-2 см ниже верха горлышка, укладывают в стерилизационную ванну при температуре 40\*С, стерилизуют: пол-литровые банки 60 минут, литровые - 70 минут. Чтобы икра получилась

более острой, в нее добавляют стручок жгучего перца ( целиком ) и следят, чтобы он не лопнул во время тушения.

*На литровую банку: 700г обжаренных баклажанов, 50г обжаренной моркови, 12г обжаренных белых кореньев, 30г лука, 10г зелени, 16г соли, 10г сахара, 1г перца горького или душистого, 180г томатной пасты.*

## **Икра баклажанная**

*1 кг баклажанов, 2 моркови, 2 луковицы, 2-3 сладких болгарских перца, соль, растительное масло.*

Спелые крепкие баклажаны промыть, очистить от кожицы, нарезать кубиками, обжарить в растительном масле. Морковь, сладкий перец, репчатый лук промыть, очистить, нарезать: перец - квадратами, лук - кубиками, морковь натереть на крупной терке. Все овощи порознь обжарить в растительном масле, затем сложить их в чугунную эмалированную посуду, посолить, перемешать, закрыть крышкой и поставить в духовку на 15-20 минут. Полученную массу в горячем виде расфасовать в подготовленные стерильные стеклянные банки, закрыть стерильными крышками, опустить в кастрюлю с горячей водой, простерилизовать 25-30 минут, после чего извлечь банки из кастрюли, закатать и дать им остыть. Хранить икру в прохладном сухом месте или холодильнике.

## **Икра баклажанная**

*1,5кг баклажан, 150г болгарского перца, 150г помидоров, 150г лука, 10г укропа, 10г петрушки, 1 ст ложка соли, 0,5 ч ложки молотого душистого перца, 0,5 ч ложки молотого черного перца, 0,5 ч ложки 70% уксуса*

Баклажаны промыть, срезать плодоножки. Смазать растительным маслом со всех сторон и уложить на противень. Большие баклажаны можно разрезать вдоль на две части. Запекать при 250°C 20~25 мин.

Противень вынуть из духовки, баклажаны слегка остудить и очистить от кожицы. Лук порезать полукольцами и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Вынуть из сковороды. Перцы промыть, удалить плодоножку и семенники, порезать на куски и обжарить на растительном масле. Выложить в миску с луком. Помидоры вымыть, вырезать плодоножки. Помидоры, печеные баклажаны, обжаренные лук и перец, зелень пропустить через мясорубку.

Полученную массу выложить в сотейник или кастрюлю. Положить соль и перец и варить на слабом огне 20~25 мин. Влить уксус и расфасовать по подготовленным банкам. Банки закатать, укутать в одеяло и оставить до полного остывания. Баклажановая икра подается к столу в холодном виде. Выход: 1,700л икры.

## **Баклажаны в томатном соусе**

*На 5 литровых банок - 4,8 кг баклажанов, 170 г репчатого лука, 2 кг помидоров для соуса (можно использовать покупной томатный соус, разведенный водой до нужной консистенции), 120 г сахара, 90 г соли, 80 г зелени петрушки, сельдерея, по 10 горошин черного и душистого перца, 200 г растительного масла.*

Подготовленные свежие баклажаны нарезать кружками шириной 10-20 мм, сложить в дуршлаг, посыпать солью и оставить на 20 мин., а затем обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. В литровую банку уложить примерно 600 г обжаренных баклажанов, добавить 400 г томатного соуса, прокипяченного со специями, накрыть крышками и стерилизовать при слабом кипении воды; литровые банки 120 мин., пол-литровые-90 мин.

## **Баклажаны жареные**

*10 кг баклажанов, 200 г острый стручкового перца (не сушеного), 0,5 кг сладкого перца, 0,5 л растительного масла, 0,5 л 9%-ного*

*уксуса, 1 стакан крупной соли, 20 горошин перца, 10 лавровых листов, пучок петрушки, 200 г чеснока.*

Подготовленные баклажаны отварить в соленой воде, пока не станут мягкими. Разрезать их вдоль и уложить под пресс. Через 5 ч. вынуть, разрезать еще на четыре части и обжарить в растительном масле с обеих сторон. Обжаренные баклажаны сложить в большую посуду и дать им остыть. За это время приготовить соус: сладкий и горький перец вместе с чесноком пропустить через мясорубку, добавить остальную соль, уксус, специи, остатки масла. Баклажаны уложить в банки слоями, немного поливая каждый соусом. Залить им же сверху и стерилизовать 15-20 мин. Банки лучше взять небольшие—литровые, пол-литровые. После стерилизации банки закупорить металлическими крышками.

## **Баклажаны консервированные**

*На 1,4 кг баклажанов: 100 г пшеничной муки, 250 г репчатого лука, 600 г помидоров, 160 г растительного масла, 3 г черного молотого перца, соль.*

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками 0,5 см, посолить, через 30 минут отжать сок и сполоснуть водой. Посыпать перцем, запанировать в муке и обжарить на растительном масле, добавить очищенные нарезанные помидоры, посолить по вкусу. Горячие жаренные баклажаны попеременно с луком и помидорами уложить в чистые простерилизованные банки, прикрыть крышками и стерилизовать 20-30 мин. Банки закупорить и охладить.

## **Баклажаны, фаршированные овощами, квашеные**

*На 3-х литровую банку: 2,3 кг баклажанов, 500 г моркови, по 100 г белых корней и репчатого лука, 5-8 зубков чеснока, 50-70 г зелени петрушки и сельдерея (по вкусу), 40 г соли для фарша, 200 г растительного масла.*

Плоды баклажана помыть, удалить плодоножки, сделать сквозной надрез по длине, отступив от концов на 2-3 см, и варить в соленой воде (30 г соли на 1 л воды в течение 30-40 мин). Затем плоды вынуть из кастрюли, отжать при помощи груза лишнюю воду, начинить плоды фаршем, перевязать их черешками листа сельдерея, выдержанным 10-15 мин. в кипятке, или светлой ниткой, плотно уложить в банки, пересыпая каждый слой измельченным чесноком и завязать горлышко банки марлей. На третий день после начала молочно-кислого брожения банки заливают прокипяченным и охлажденным растительным маслом и ставят на хранение в холодное помещение (при температуре не выше 8-10°C хранятся до 5-6 месяцев). Приготовление фарша: морковь, белые корни (петрушка, пастернак) очистить, помыть, нарезать соломкой и протушить в растительном масле до полготовности. Репчатый лук очистить, нарезать пластинками и обжарить в растительном масле. Белые корни, лук, нарезанную зелень петрушки и сельдерея смешать, посолить (40 г на 1 кг фарша), охладить и использовать для начинки баклажанов.

## **Баклажаны маринованные, начиненные зеленью и чесноком**

1 кг баклажанов,  
100 г зелени (петрушка, киндза), 25 г чеснока, 30 г уксуса 6%-ного, 15 г соли.

Зрелые молодые баклажаны тщательно моют, удаляют плодоножку с чашелистиками и прилегающей частью плода, делают боковой надрез. Зелень сортируют, удаляют вялые, пожелтевшие листья, моют и режут на кусочки длиной 1-2 см.

Бланшируют баклажаны в 2-3%-ном растворе соли (30 г соли на 1 л воды) 20-25 мин., в зависимости от их величины (при этом они не должны терять упругость). После бланширования их охлаждают холодной водой. С целью максимального удаления остатков бланшировочной воды баклажаны после охлаждения отжимают вручную или под прессом.



Через 10-15 мин., как только стечет вода, баклажаны начинают зеленеть, смешанной с солью и мелкорубленным чесноком (начинают баклажаны так, чтобы не разорвать надреза и не повредить плоды). Затем плотно укладывают в банки, заливают 6%-ным уксусом, стерилизуют при температуре 100°C: пол-литровые банки - 15 мин., литровые - 25 мин., трехлитровые - 35 мин. и закатывают.

Используют как холодную закуску.

## **Жареные баклажаны**

*На 10 кг баклажанов берут 0,5 л 9-процентного уксуса, 200 г чеснока, 200 г горького стручкового перца, 0,5 л растительного масла, почти стакан крупной соли, душистый перец горошком, 10 лавровых листов, пучок петрушки.*

Баклажаны отваривают в соленой воде (уйдет на это приблизительно полстакана соли), пока не станут мягкими. Разрезают их вдоль, укладывают под пресс. Через пять часов вынимают, разрезают еще на четыре части и обжаривают в растительном масле с обеих сторон. Обжаренные баклажаны складывают в большую посуду и дают им остыть. За это время приготавливают соус: сладкий и горький перец вместе с чесноком пропускают через мясорубку, добавляют остальную соль, уксус, специи, остатки масла. Баклажаны укладывают слоями в банку, немного поливая каждый соусом, заливают им же сверху и стерилизуют 15-20 минут. Банки лучше брать небольшие (литровые, пол-литровые).

## **Баклажаны и томаты жареные консервированные**

Молодые свежие баклажаны с недоразвитыми семенами моют, удаляют плодоножки с некоторой частью плода, снимают кожицу острым нержавеющей ножом. Нарезают на кружки толщиной до 2 см. На несколько минут кладут под пресс, затем обваливают в муке с солью и обжаривают на растительном или топленом масле. Средних размеров

зрелые с плотной мякотью томаты моют, удаляют плодоножки и разрезают на 4-6 частей, прибавляют соль, перец, растертый чеснок, слегка поджаривают. Баклажаны и томаты кладут послойно в банки (0,5 л), накрывают крышками и стерилизуют при 100°C 30 мин. Остальное - как обычно. Рецепт на 5 кг массы: баклажаны жареные - 3 кг, томаты жареные - 1,5 кг, масло - 320 г, чеснок - 30 г.

## **Баклажаны по-молдавски**

Подготовленные баклажаны нарезают на кусочки или кружки толщиной до 1,5 см, на 10-15 минут погружают в 3-процентный солевой раствор для удаления горечи. Затем рассол сливают и дают стечь жидкости. Кусочки баклажанов обжаривают в растительном масле с двух сторон, укладывают на противни и дают стечь излишнему маслу. Подготовленный перец сладкий мясистых сортов нарезают кусочками шириной не более 2,5 см. Очищенную морковь режут в виде лапши на домашней овощерезке или ножом. Размеры кусочков должны быть не более 0,5-0,7 см. Нарезанную морковь обжаривают в растительном масле до готовности. Лук режут кружочками и обжаривают до золотисто-желтого цвета. Зелень укропа и петрушки перебирают, удаляют пожелтевшие и поврежденные листья, отделяют от твердых стеблей, моют, дают стечь воде и мелко режут. Из свежих томатов или томатной пасты за полчаса до использования готовят томатный соус. Для этого в кастрюле из нержавеющей металла томатную пасту разводят водой (на одну часть пасты - 2,2-3 части воды), кипятят, добавляют по рецепту зелень и овощи кроме баклажанов, солят и кипятят 8-10 мин. Затем добавляют обжаренные баклажаны и кипятят на слабом огне без помешивания еще 8-10 мин. В горячем виде укладывают в банки, накрывают крышками, помещают в стерилизационную ванну с температурой 50-60°C и стерилизуют при 100°C: банки вместимостью 0,35 л - 45 мин., 0,5 л - 55 мин., укупоривают. Используют как овощную холодную закуску.

Рецептура на одну банку вместимостью 1 л: баклажаны обжаренные - 350 г, лук - 70 г, морковь - 70 г, перец сладкий - 140 г, томат-пюре - 350 г, зелень укропа и петрушки - по 5 г, соль - 10 г. Баклажаны снижают содержание холестерина в крови.

## Баклажаны фаршированные квашеные

*6~7 средних баклажанов, 4~5 средних моркови, 1~2 крупные луковицы, 4~6 зубчиков чеснока (~25г), 1/2 ч ложки черного перца, 1/2 ч ложки молотого красного перца, соль*

Баклажаны помыть и прорезать вдоль (не насквозь), не дорезая до концов 2~3 см. Разрезы должны выглядеть как карманы. Баклажаны варить 30~40 мин в рассоле: 30г соли на 1л воды. Рассол должен закрывать баклажаны полностью.

Готовые баклажаны выложить на наклонную плоскость, стараясь, чтобы разрез оказался сбоку. На отваренные баклажаны положить груз для удаления лишней жидкости.

Морковь натереть на крупной терке, лук порезать четверть-кольцами. Лук обжарить на подсолнечном масле до легкого золотистого цвета. Морковь обжарить до мягкости, но не до полной разваренности. Перемешать морковь с луком, добавить мелко порезанный (но не растертый и не продавленный через пресс) чеснок и при желании мелко порезанную зелень. Посолить по вкусу.

Полученной смесью нафаршировать баклажаны. Нафаршированные баклажаны перевязать ниткой и уложить в эмалированную кастрюлю. Сверху положить тяжелый груз. Если баклажаны не покроются выделившейся жидкостью, долить оставшийся от варки рассол или отжавшуюся жидкость так, чтобы баклажаны были полностью в нее погружены: микроорганизмы не производят брожение в воздушной среде. Оставить на 3 дня при комнатной температуре или на неделю в холодильнике.

Выход: ~1,5 литра. Готовые баклажаны можно переложить в банку или оставить в эмалированной кастрюле. Залить сверху небольшим слоем подсолнечного масла и хранить в холодильнике.

## Салат с баклажанами

*10шт баклажанов, 10шт моркови, 10шт болгарского перца, 10шт головок лука, 10шт помидор, подсолнечное масло, 2 ст ложки соли, 3 ст ложки сахара, 1 ч ложка 70% уксуса*

Баклажаны нарезать крупной соломкой.

Сделать раствор из 1/2 стакана воды и 1 ч ложки соли.

Баклажаны хорошо перемешать в соляном растворе, затем рассол слить.

Обжаривать по отдельности на подсолнечном масле:

- нашинкованные баклажаны;
- мелко порезанный лук;
- морковь тонкой соломкой;
- болгарский перец полукольцами или кубиками.

Помидоры ошпарить, снять кожицу и вырезать плодоножку. Можно порезать на несколько частей. Положить в большую эмалированную кастрюлю и поставить на средний огонь. Когда помидоры начнут развариваться, хорошо размять их толкушкой и добавить все обжаренные овощи, 1,5 ст ложки соли и сахар.

Прокипятить 5 мин, влить уксус, разложить в подготовленные банки и закатать.

Хорошо укутать и оставить до остывания.

## Приправа из баклажанов

Баклажаны сложите в большую посуду, лучше всего в эмалированную, и поставьте без воды в нежаркую духовку на 2-3 часа. Когда баклажаны станут мягкими, протрите их через сито или дуршлаг, снова положите в кастрюлю, добавьте мелко нарезанный укроп, соль по вкусу и тушите на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы не пригорела. Затем остудите, переложите в банку, залейте сверху подсолнечным маслом. Герметично закройте и храните в холодном месте.

## Соте из баклажан

Баклажаны — 10 кг, перец сладкий красный— 7 кг, чеснок — 0,3 кг, перец горький красный — 0,1 кг, уксус 4% — 0,5 л, соль — 0,1 г, масло подсолнечное — 1л. Баклажаны помыть, порезать на кружочки толщиной 1,5-2 см, замочить в воде подсоленной, дать постоять 2 часа. Чеснок, перец сладкий и горький перемолоть на мясорубке, смешать с уксусом.

Баклажаны (подсушенные) жарить в масле до готовности. Вилкой снимать, обмакивать с двух сторон в острую массу, укладывать плотно в банки. Можно добавить растительного масла из сковородки. Банки закатать. Готово к употреблению через 2 недели.

### ПЕРЕЦ

## Соление сладкого перца

Свежие неповрежденные мясистые плоды в стадии потребительской зрелости солят с плодоножкой и семенами. Перец бланшируют 1-2 мин. в кипящей воде, охлаждают холодной и плотно укладывают в посуду. Перец можно солить без пряностей и с пряностями, пересыпая плоды солью или заливая рассолом. Без пряностей подготовленный перец заливают 7-процентным рассолом, а с пряностями - 6-процентным. Рецептура, выдержка на брожение и хранение те же, что и для огурцов.

## Соленый болгарский перец

Приготавливают рассол: на 3 л воды 0,5 л 9-процентного уксуса (вместо него можно взять и столько же томатного сока), 0,5 л растительного масла, граненый стакан крупной соли, такой же, но неполный (на палец ниже) стакан сахарного песка. Перец моют, просушивают. Хвостики можно отрезать и вынуть семена, а можно и оставить - целые перцы будут более красивыми. Варят их в кипящем рассоле около пяти минут, пока не станут мягкими, не изменят цвет. Вынимают шумовкой и тут же плотно укладывают в подготовленные банки, лучше литровые. Заливать перец

рассолом не требуется - плоды плотно прилягут друг к другу. Закупоривают горячими.

## Перец сладкий маринованный

У перца вырезают плодоножку, семенник и еще раз моют. Бланшируют в кипящей воде - 3-5 мин. и погружают на 1-2 мин. в холодную. Затем перец режут на кусочки 2х2 см и укладывают в банки (целые плоды вертикально, чередуя: один - тупым концом вниз, другой - острым.) В пол-литровую банку помещают 300 г перца, добавляют 25 г 9-10-процентного уксуса, один лавровый лист. Заливку (из 1 л воды, 25-30 г соли и 25 г сахара) горячей наливают в банки. Прогревают их в слабокипящей воде: пол-литровые - 3-5 мин., литровые - 8-9 мин., затем немедленно закупоривают.

## Перец маринованный без стерилизации

4 кг сладкого перца, 3 л воды, 2 стакана сахара, 1 стакан столового уксуса, соль и пряности по вкусу. Перец очистить от семян, разделить каждый на 4 части, отварить 5-7 мин., положить в горячие банки, залить горячим маринадом. Укрыть тканью для постепенного остывания. Не стерилизовать.

## Перец печеный консервированный

Для приготовления перца Вам потребуются:

- сладкий перец - 1 кг
- уксус 6%-ный - 1.5-2 ст.л.
- растительное масло

Отобрать зрелые мясистые перцы, натереть их растительным маслом и испечь в духовке до мягкости. Горячий перец очистить от кожицы, вырезать семена, вставить один в другой и плотно уложить в банки, пересыпая солью, залить уксусом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 30 минут, литровые - 35 минут.

## Засолка сладкого перца с фаршем

Для соления используют слегка недозрелые плоды. На плодах перца с одной стороны делают продольный разрез, через который закладывают фарш. Семена и плодоножки оставляют. Фарш для начинки готовят так: на 10 кг перца берут 4 кг моркови, 2,5 кг петрушки (корень) и 1,3 кг сельдерея (корень), 400 г лука, 1,5 чайной ложки молотой корицы, 20-30 горошин горького перца и 4 чайные ложки сахара. Морковь и белые корни бланшируют 2-3 мин. очищают от кожицы и нарезают брусочками. Лук шинкуют кружками и мелко нарезают. Все смешивают и добавляют соль (20 г на 1 кг фарша), обжаривают на растительном масле и начиняют перец. Фаршированные плоды обвязывают бланшированными стеблями сельдерея, плотно укладывают в посуду, закрывают салфеткой, кружком, накладывают груз и заливают рассолом. Рассол: 10 л воды, 700 г соли, 2 г (1 зубок) чеснока, 15 шт. лаврового листа, 35 бутончиков гвоздики и 10 горошин душистого перца. Рассол доводят до кипения, охлаждают, фильтруют и заливают им перец.

## Перец, фаршированный в маринаде

Маринад: 1 л воды, 25 г уксусной эссенции 80-процентной и 30 г соли. Перец, фаршированный в маринаде, готовят из красных томатовидных мясистых плодов небольшого размера, чтобы они легко входили в банку. Плоды аккуратно очищают от семян и фаршируют мелкошинкованной белокочанной бланшированной капустой. Затем укладывают в банки, добавляют по вкусу тмин и черный перец и заливают маринадом. Литровые банки стерилизуют в кипящей воде 30 мин.

## Перец, фаршированный капустой

Перец моют, удаляют плодоножки и семенники, вытряхивают оставшиеся семена, плоды прополаскивают холодной водой, бланшируют в горячей воде 2-3 мин., охлаждают под душем и дают стечь воде. Зрелую плотную белокочанную капусту шинкуют. Морковь моют, чистят, затем опять моют и нарезают ножом в виде лапши или натирают на крупной терке. Шинкованную капусту и морковь (900 г капусты, 100 г моркови) помещают в тазик из нержавеющей материала, перетирают с солью (на 1 кг смеси - 1-1,5 чайной ложки соли) и оставляют на 3-5 ч. Перец

наполняют овощной смесью и укладывают в банки. К выделившемуся соку добавляют уксус (на 1 банку вместимостью 0,5 л - 1,5 чайной ложки 6% уксуса) и заливают им перец. Банки накрывают крышкой и ставят в стерилизационную ванну с температурой воды не ниже 40°C. Стерилизуют при 100°C: банки 0,5 л - 35-40 мин., 1 л - 45-50 мин., немедленно укупоривают. Употребляют как овощную закуску. Соотношение продуктов в банке: перца 30-35%, фарша и заливки - 70-65%. Рецепт на одну банку вместимостью 0,5 л: перец - 175 г; фарш - 175 г, в том числе: капуста - 155 г, морковь - 18 г, соль - 2 г; заливка - 150 г, в том числе: сок - 142 г, уксус 6-процентный - 8 г.

## Перцы, фаршированные луком и морковью

состав

*24 средних болгарских перца, 2кг помидоров, 500г лука, 1,5кг моркови, 1 ч ложка 70% уксуса, 4 ч ложки соли, 0,5 ч ложки молотого черного перца, 1 ч ложка сахара, 4~5 зубчиков чеснока, зелень по вкусу*

Перцы помыть, удалить плодоножку и семенники. Морковь порезать тонкой соломкой или маленькими кубиками. Лук порезать полукольцами. Помидоры провернуть через мясорубку. Лук обжарить на растительном масле до легкого золотистого цвета. Морковь обжарить до мягкости, но не до полной разваренности. Морковь, лук и томатное пюре выложить в кастрюлю, положить соль, сахар, перец, продавленный через пресс чеснок и при желании - мелко порезанную зелень. Проварить 10 мин. Перцы нафаршировать морковью с луком (смесь брать вилкой, чтобы лишняя жидкость стекала). Перцы укладывать в большую кастрюлю отверстием вверх. Залить оставшейся морковной массой и варить при слабом кипении 15~20 минут. Перцы брать по одному большой ложкой и ставить отверстием вверх в подготовленные банки. Свободное место залить соусом из кастрюли. В каждую банку влить по несколько капель уксусной кислоты (так, чтобы в сумме получилась 1 ч ложка). Закатать. Укутать в одеяло и оставить до полного остывания.

Выход: 6шт. 700-граммовых банок + 0,5л остатков моркови.  
В 700-граммовую банку помещается 4 перца

## Перец, фаршированный по-болгарски

Подготовленный перец (без семян) бланшировать 3-5 минут. Лук, порезанный кольцами, обжарить в растительном масле. Коренья очистить, нарезать кольцами толщиной 3-4мм или кубиками и поджарить по отдельности в растительном масле. Поджаренные коренья, лук и измельченную зелень смешать, пересыпать половиной нормы соли, хорошо перемешать. Полученным фаршем плотно заполнить перец. Подготовить томатную пасту, добавить соль, сахар, молотый красный и черный перец. После чего залить ее в банки с уложенными в них фаршированным перцем. Стерилизовать в кипящей воде литровые банки - 60-70 минут.

*4,3кг сладкого перца, 2,8кг помидоров, 600г лука, 4кг моркови, по 150г кореньев пастернака петрушки и сельдерея, по 50г зелени укропа по 100г соли и сахара, 15г молотого красного острого и 10г молотого черного перца.*

## Перец, фаршированный рисом и овощами в томатном соусе

Сначала надо подготовить томатный соус.

Потом подготовить перец. Помыть в холодной воде, удалить плодоножки и семенники, бланшировать паром для придания ему эластичности, охладить холодной водой. Рис перебрать, вымыть в холодной воде до полного исчезновения мути, бланшировать 5-7 минут в кипящей воде до полготовности, вновь промыть в холодной воде и дать стечь. Затем добавить прокаленное масло, овощи и специи, перемешать и начинить бланшированный перец. В подготовленные банки налить сначала понемногу подогретого томатного соуса, а потом уложить фаршированный перец. Залить банки томатным соусом, закрыть крышками, поставить в воду, нагретую до 75\*С, и стерилизовать при

температуре 100\*С: пол-литровые банки - 70 минут, литровые - 120 минут, после чего немедленно закатать и охладить.

*На 10 пол-литровых банок: 1,8кг свежего перца, 1,7кг моркови, 130г белых кореньев (пастернак, сельдерея, петрушка), 400г репчатого лука, 415г риса, 50г зелени, 100г соли, 115г сахара, 1г пряностей, 1,4кг уваренной томатной пасты или 2,2кг свежих томатов, 400г растительного масла.*

## Перец в масле

Некрупный мясистый перец, 1 л воды, 0,5 л 8-процентного уксуса, 100 г растительного масла, 200 г сахарного песка, 80 г соли и несколько зерен черного перца. Перец промыть, очистить и вырезать семена и перепонки. Опустить в кипящую воду, сразу выбрать и размягченным уложить в банки. Воду, уксус, сахар, соль и черный перец вскипятить, добавить масла и охлажденным раствором залить перец. Банки плотно закрыть и стерилизовать с момента закипания 10 мин. при умеренном кипении. Затем банки вынуть из кастрюли и дать им остыть, поставить на хранение. На 1 л банку потребуется 700-750 г очищенного перца.

## Сладкий перец консервированный

2 л воды, 1 чайная ложка соли, некрупный сладкий перец. Небольшой мясистый перец хорошо промыть, очистить и вырезать перепонки. Уложить в банки, вкладывая один стручок в другой. В каждую банку положить 1-2 горошины душистого перца. Воду смешать с солью и подогреть до 60-70\*С и этим рассолом залить уложенный в банки перец. Укупорить и стерилизовать 10 мин. На 1 л банку потребуется 700-750 г очищенного перца.

## Мелкий острый перец консервированный

На 1 литровую банку - 0,5 кг мелкого острого перца, 0,2 л воды, 0,2 л 8-процентного уксуса и 30 г соли. Перец хорошо промыть и уложить в банку. Воду, уксус и соль вскипятить и остывшим рассолом залить перец. Банку плотно закрыть и поставить на стерилизацию в кастрюлю с решетчатым вкладышем. С момента закипания стерилизовать 5 мин., затем банку вынуть и дать ей остыть.

## **Токана овощная из сладкого перца или гогошаров и риса**

Сладкий перец или гогошары режут на полоски толщиной 2-2,5 см, зрелые томаты - на 2-4 части, очищенный лук - на кружочки толщиной 0,5 см, морковь, белые корни - в виде лапши. Рис перебирают, тщательно промывают в холодной воде и обжаривают в растительном масле до приобретения им янтарного цвета. Морковь и лук обжаривают до готовности. Обжаренные подготовленные овощи и рис смешивают в кастрюле из нержавеющей металла, подогревают до 80-85°C и укладывают в банки. Томатный соус готовят, загружая в кастрюлю свежепотертое, без семян, томатное пюре или разведенную пасту, мелко нарезанную морковь, перец сладкий, белые корни кипятят все это в течение 12-15 мин. на умеренном огне. Затем добавляют обжаренный лук, соль, сахар, перец горький молотый и еще кипятят 5 мин. Рецепт на 1 л томатного соуса: томат-пюре - 850 г, перец сладкий - 25 г, перец горький - 5 г, морковь обжаренная - 30 г, лук обжаренный - 30 г, белые корни - 10 г, сахар-песок - 10 г, соль поваренная - 40 г. Уложенные в банки овощи заливают горячим томатным соусом на 2 см ниже верха горлышка, накрывают жестяной крышкой и стерилизуют при кипении воды: 0,35 л - 50 мин., 0,5 л - 60 мин. Соотношения продуктов в банке: овощи - 65%, томатный соус - 29%, масло растительное - 6%. Соотношение овощей в смеси: перец сладкий или гогошары - 55%, томаты красные - 20%, морковь обжаренная - 15%, лук обжаренный - 3%, рис обжаренный - 7%.

Рецептура на 1 банку вместимостью 0,5 л: общая масса - 150 г, в том числе: перец сладкий или гогошары - 357 г, томаты красные - 130 г, морковь обжаренная - 98 г, лук обжаренный - 20 г, рис обжаренный - 45 г.

## **Лечо**

2,5кг помидоров, 1кг болгарского перца, 1 крупная луковица, 1 ст ложка соли, 30г чеснока, 2 ст ложки сахара, 1/2 ч ложки молотого красного перца, 4~5 лавровых листов, 1/4 ч ложки молотого душистого перца, 1 ст ложка 70% уксуса

Вымытые помидоры пропустить через мясорубку и кипятить ~15 мин до полного исчезновения пены.

Для того, чтобы освободиться от семян, протереть томатное пюре через сито или дуршлаг.

Перцы помыть, вырезать плодоножки и семенники и порезать вдоль узкими полосками.

Лук нарезать тонкими полукольцами.

Лук и перец положить в томатное пюре.

Добавить соль, сахар, перец, лавровый лист.

Тушить под крышкой до полного размягчения перца.

Положить размятый чеснок и при желании 3~5 ст ложек нерафинированного подсолнечного масла.

Лавровый лист вынуть и выкинуть.

Довести до кипения, влить уксус, перемешать, разлить в подготовленные банки и закатать.

Хорошо укутать и оставить до остывания.

## **Лечо болгарское**

Продукты:

3 кг крепких помидоров

2 кг сладкого болгарского перца

150 грамм сахарного песка

2 столовые ложки соли

Помидоры и перец порезать крупными кольцами, смешать с сахаром и солью. Варить 20 минут. Сразу закатать. Стерилизовать не нужно. Настоящее болгарское лечо всегда делали без моркови и лука.

## Лечо домашнее

На 1/2 кг сладкого перца  
1/2 кг помидоров,  
2 моркови,  
1 луковица,  
3 - 5 горошин черного перца,  
1 - 2 лавровых листа,  
3 - 4 ст. ложки растительного масла,  
сахар, соль по вкусу.

Сырую морковь очистите, промойте, нарежьте соломкой. Лук нарежьте кольцами. Спассеруйте в глубокой сковороде с маслом. Добавьте также мелко нарезанные перец и помидоры. Положите лавровый лист, перец и тушите до готовности. простерилизуйте и закатайте.

## Салат из перца

*3,5 кг сладкого перца  
4 кг зеленых помидоров  
2,5 кг лука  
300 г зелени петрушки или сельдерея  
по 150 г сахара и соли  
100-120 мл 9% уксуса  
30 г черного молотого перца.*

Перец вымыть, 1 - 2 минуты бланшировать в кипящей воде, охладить, вырезать семена. Нарезать перец полосками шириной 5 - 8 мм. Помидоры вымыть и нарезать кольцами толщиной 3 - 4 мм. Зелень измельчить. Овощи смешать, заправить солью, сахаром, черным перцем и уксусом. Смесь плотно уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде 20 минут.

## Перец "кубанский"

Болгарский перец — 5 кг, томаты спелые — 2,5 кг, чеснок — 3 кг, масло растительное — 3 кг, соль — 0,1 кг, уксус 9% — 0,5 кг, сахар — 0,2 кг,

зелень петрушки — 0,1 кг, перец горький молотый — по вкусу. Перец тщательно промыть, очистить от семян и плодоножек. Разрезать на 3-4 части. В широкую посуду положить измельченную зелень, горький перец, помидоры, залить маслом и уксусом, добавить соль и сахар. Довести до кипения. В кипящую массу добавить перец. Кипятить 10-12 мин. В горячем виде расфасовать по банкам, немедленно закатать.

## КАБАЧКИ

### Маринованные кабачки

состав

*На 3-х литровую банку - 90~100г соли, 3~6 зубчиков чеснока, 1 ч ложка 70% уксуса, кабачки и/или патиссоны, укроп, хрен (листья или корень), листья черной смородины и вишни, эстрагон (по желанию)*

Кабачки помыть, отрезать черешки. Если плоды слишком большие - разрезать на части. Банку подготовить - почистить содой и ошпарить кипятком. На дно положить зелень и чеснок. Кабачки плотно уложить в банку. Залить до верха кипятком, прикрыть крышками и дать постоять несколько минут. Воду слить в кастрюлю, всыпать туда соль и поставить кипятиться. В банку налить вторую порцию кипятка. Когда рассол закипит, воду из банки вылить и залить кипящий рассол. Если рассола не хватит, долить кипятком. Влить уксус и закатать. Хорошо укутать и оставить до остывания.

### Кабачки маринованные без стерилизации

Маринад: 5 л воды, 200 г сахара, 175 г соли, 200 г 9-процентного уксуса, 3-4 дольки чеснока, 4-5 горошин черного перца, укроп, эстрагон, лист хрена. Кабачки нарезать любой формы, на дно литровых банок положить укроп, эстрагон, хрен, чеснок, черный перец. Залить банки кипятком, выдержать 30 мин., воду слить. Вскипятить маринад, добавить в него уксус, залить банки и закатать машинкой.

## Кабачки консервированные

Отсортированные молодые кабачки вымыть до полного удаления загрязнений, дать стечь воде. Зелень перебрать, удалить стебли, вялые пожелтевшие листья и вымыть. Пряности - перец стручковый горький, перец черный горький, лавровый лист, чеснок отсортировать и вымыть. На дно банки уложить пряности, чеснок и зелень, затем кабачки: мелкие плоды - целыми, крупные разрезать на кружки или дольки. Содержимое банки залить горячим рассолом. Для рассола - 50 г соли растворить в 1 л воды, довести до кипения, отфильтровать через плотную ткань, подогреть до 80-85°C, добавить 1 ст. ложку 80-процентной уксусной кислоты и в горячем виде залить в банки. Накрыв крышками, поместить их в стерилизационную ванну с температурой воды не ниже 40°C и стерилизовать при 100°C. Кабачки консервированные можно и не стерилизовать. Подготовленные таким же образом, как и при консервировании со стерилизацией, и уложенные в банки кабачки залить кипящей водой, дать постоять 5 мин., воду слить, повторить это 3-4 раза в зависимости от емкости банки, слив окончательно воду, добавить в банку вместимостью 0,5 л чайную ложку соли и столько же 80-процентного уксуса, залить кипящей водой и укупорить. Проверив качество укупорки, охладить банки, разложив их крышками вниз. Соотношение продуктов в банках: кабачки - 60- 65%, заливка - 40-35%.

## Кабачковая икра (рецепт 1)

Кабачки разрезать на кружки и обжарить в масле, затем мелко порубить. Отдельно обжарить лук и помидоры. Обжаренные овощи тщательно перемешать, добавить соль и горький молотый перец по вкусу. Смесь нагреть в кастрюле до кипения. Расфасовать в горячем виде по банкам и стерилизовать: 0,5 л - 75 мин., 1 л - 100 мин. Для приготовления 1 кг кабачковой икры берут: кабачков - 500 г, помидоров красных - 300 г, лука репчатого - 200 г.

## Кабачковая икра (рецепт 2)

На одну банку вместимостью 0,5 л - 350 г обжаренных кабачков, 24 г обжаренной моркови, 15 г обжаренного лука, 50 г свежей зелени, 8 г соли, 4 г сахара, 0,5 г пряностей, 90 г томатной пасты. Молодые кабачки с недозрелыми семенами отсортировать, удалить вялые, сморщенные и поврежденные плоды, тщательно вымыть, плодоножку и остатки завязи с прилегающей частью плода обрезать. Кабачки разрезать на кружки толщиной 1,5-2 см, обжарить в растительном масле с обеих сторон до приобретения равномерной желтой с коричневым оттенком окраски. Обжаренные кабачки в горячем виде пропустить через мясорубку. Подготовленные морковь, белые корни, лук обжарить в растительном масле и в горячем виде пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить свежую мелко нарезанную зелень петрушки (либо пастернака, сельдерея) , соль, сахар, перец горький черный, душистый горошек и томатную пасту. Все это перемешать в эмалированном тазу до получения однородной массы. Массу подогреть и в горячем виде наполнить подготовленные банки на 1,5-2 см ниже верха горлышка. Накрыв крышками банки поместить в стерилизационную ванну с температурой не ниже 40°C и стерилизовать в кипящей воде 50-70 мин. Соотношение продуктов в банке: кабачки - 70%, остальная масса - 30%.

## Икра из кабачков

*В состав консервов входят: кабачки свежие молодые размером до 15 см, с недоразвитыми семенами, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, зелень молодого укропа и петрушки, чеснок, сахар, перец черный молотый, перец душистый и столовый уксус.*

**1-й рецепт.** Свежие кабачки в количестве 3,6 кг тщательно моют, дают стечь воде, обрезают плодоножки и нарезают кружочками толщиной 10—15 мм. Кружки обжаривают на сковороде в подсолнечном масле (в количестве 120 г) до золотистого цвета, после чего укладывают в один слой на тарелку для охлаждения. У лука (250 г) отрезают корневую мочку и перо, очищают от покровной чешуи, нарезают пластинками или кружочками и обжаривают в 100 г подсолнечного масла до появления золотистого цвета.



Отсортированную зелень молодого укропа и петрушки (15 г) моют, дают стечь воде и нарезают кусочками размером до 0,5 см.

Чеснок в количестве 30 г очищают от оболочки, моют, дают стечь воде, нарезают кусочками и растирают в ступе с солью (одна чайная ложка).

Охлажденные до 70° С кабачки пропускают через мясорубку, добавляют обжаренный лук, измельченную зелень молодого укропа, петрушки, чеснок, 20 г сахара (1 столовая ложка), 25 г соли (1 столовая ложка), 5 столовых ложек (120 г) столового 5-процентного уксуса, перец черный молотый (5 г), перец душистый молотый (5 г) и все перемешивают. Полученную икру расфасовывают в подготовленные банки, накрывают крышками, укладывают банки в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизуют в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л — 75 минут, емкостью 1,0 л — 90 минут.

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

Выход — 4 банки емкостью 0,5 л.

Кабачковая икра подается к столу в холодном виде.

Сезон приготовления: июль — август.

**2-й рецепт.** Свежие кабачки в количестве 4,5 кг тщательно моют, дают стечь воде, обрезают плодоножки и нарезают кружочками толщиной 10—15 мм. Кружочки укладывают в казанок и при помешивании кипятят, уваривая их до половины первоначального объема.

У лука (350 г) отрезают корневую мочку и перо, очищают от покровных листьев, нарезают пластинками или кружками и обжаривают в 180 г подсолнечного масла до появления золотистого цвета.

Отсортированную зелень укропа и петрушки (15 г) моют, дают стечь воде и нарезают кусочками размером 0,5 см.

Чеснок (25 г) очищают от оболочки, моют, дают стечь воде, нарезают пластинками и растирают в ступе с солью (1 чайная ложка).

В уваренную массу кабачков добавляют обжаренный лук с маслом, 25 г соли (1 столовая ложка), сахару 25 г (столовая ложка), мелко нарезанную зелень укропа и петрушки, толченый чеснок, 5 г перца черного молотого (чайная ложка), 3 столовых ложки 5-процентного уксуса и перемешивают.

Полученную икру расфасовывают в подготовленные банки, на 2 см ниже верха горлышка.

Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и стерилизуют

в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л — 70 минут, емкостью 1,0 л — 80 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Выход — 4 банки емкостью 0,5 л.

Сезон приготовления: июль — август.

## Кабачки, консервированные с томатами

На одну банку вместимостью 0,5 л - 225 г обжаренных кабачков, 200 г свежих томатов, 1-2 дольки чеснока, 5 г соли, 20 г муки, 50 г топленого или сливочного масла. Молодые кабачки с недоразвитыми семенами отсортировать, удалить остатки завязи, срезать плодоножки, вымыть. Плоды разрезать на кружочки или дольки 1,5-2 см. Обваляв в муке с солью, обжарить с двух сторон на сливочном или топленом масле до приобретения равномерного желто-коричневого цвета. Чеснок разобрать на дольки, очистить, вымыть, мелко нарезать или растолочь в ступе. Зрелые красные здоровые томаты с плотной мякотью после мойки и удаления плодоножек разрезать на кусочки или дольки. Кабачки, томаты и чеснок уложить послойно в банки на 2 см ниже верха горлышка, добавить 1 чайную ложку соли на банку (0,5 л), накрыть крышкой и стерилизовать 35 мин. при 100°С. Банки укупорить и поставить крышками вниз для охлаждения.

## Кабачки в томатном соусе

Кабачки вымойте, обрежьте концы. Нарезьте кабачки кружками толщиной 2-2,5 см и обжарьте в подсолнечном масле до золотистого цвета.

Подготовьте овощной фарш. Морковь и коренья пастернака, петрушки и сельдерея тщательно вымойте, обрежьте головки и корешки, соскоблите кожицу. Очищенную морковь нарежьте лапшей толщиной 5-7 мм, белые коренья нарежьте кружками толщиной 4-5 мм. Лук очистите и нарежьте кольцами или пластинками. Нарезанные овощи обжарьте в растительном масле по отдельности. Охлажденные овощи смещайте, добавьте к ним

мелко нарезанную зелень и соль. Обжаренные кабачки и овощной фарш уложите в банки слоями. Заполненные банки залейте заранее приготовленным томатным соусом (см рецепт). Стерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки 90 минут, литровые - 120 минут

*500 - 600г кабачков, 220 - 300г томатного соуса,  
220 - 280г овощного фарша, 120г подсолнечного масла.  
Для приготовления овощного фарша: 1,8кг моркови  
220г репчатого лука, 80г кореньев пастернака, 40г  
кореньев петрушки, 40г кореньев сельдерея, 30г зелени  
петрушки, по 15г зелени укропа и сельдерея, 40г соли.*

## Икра кабачковая

Свежие кабачки вымыть, обрезать с обоих концов. Нарезать кабачки кружками толщиной 1-1,5 см, обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Лук также нарезать кольцами или пластинками и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Чеснок измельчить и растереть с солью. Зелень петрушки и укропа измельчить. Обжаренные кабачки пропустить через мясорубку и смешать с обжаренным луком и другими приправами. Для получения красивого цвета можно добавить томатную пасту. Полученную массу уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 75 минут, литровые - 90 минут.

*1кг кабачков, 70г лука, 60г подсолнечного масла, 1 чайная ложка 9%-ного уксуса, 2-3 зубчика чеснока, по 2-3 стебля петрушки и укропа, по 1,5г молотого и душистого перца*

## Компот из кабачков

Средней величины кабачок очистите от кожуры и сердцевины. нарежьте небольшими кусочками. Положите в глубокую кастрюлю. Долейте 2 литра воды и поставьте варить. Когда вода закипит, добавьте 3 стакана сахара. Когда кабачок станет желтым и как бы прозрачным, добавьте 3 шт. гвоздики. Снимите с огня, добавьте 1 ст. ложку 9% уксуса. Разлейте по банкам, закатайте, стерилизуйте. Компот готов. Он имеет вкус ананаса.

## КАПУСТА

### Капуста. Консервирование

Великий Григорий Александрович Потемкин не мог жить без квашеной капусты и моченой брусники - это была его самая любимая еда. Его подданные всегда носили за ним поднос с этим лакомством, без которого не обходилась почти не одна трапеза великого человека...

Настоящая квашеная капуста - хрустящая, солнечная и душистая, и вкус у нее должен быть не кислый, уксусный, как у той, что продается на рынке, а нежный, пряный. Такой она и получится, если вспомнить, как ее готовили сто лет назад. Тогда это был целый ритуал.

Капусту оставляли на огороде набирать сок до первых морозов, после чего закладывали в погреба. Чтобы подольше сохранить ее свежей и крепкой, сверху срезали желтые увядшие листья и, перевязав кочаны веревками, подвешивали их в подвале под потолок или просто "сажали" в сухой песок. Погреба без конца просушивали и проветривали, "затворяя двери перед закатом солнца". Кочаны, отобранные для засолки, рубили или шинковали. Солили сначала серую, а потом белую капусту. Белую делали из мягких кочанов и верхних белых листьев, в серую входили все здоровые, не пожелтевшие листья, отрезанные от нижней части кочанов. Рубили капусту "сечками в корытах и кадках, складывали в бочки, уминали и уколачивали толкушкой". Причем самая лучшая капуста получалась в дубовых бочках.

Дубовые бочки, как выяснилось, благотворно влияют не только на вина и коньяки. Только где же эти бочки взять? Так что придется довольствоваться обычными кастрюлями и банками. И так, первым делом отправляемся на рынок и выбираем там самые белые, самые красивые, тяжелые кочаны, не забыв по дороге купить морковки, клюквы и антоновских яблочек.

В старину считалось: лучшее время для засолки - новолуние. Тогда капуста получается особенно крепкой и хрустящей. А если вы любите мягкую, послушайте совета Елены Молоховец и дождитесь, когда месяц будет "на последней четверти". Есть и другая народная мудрость: соли огурцы молодыми, а капусту - старой.

Времени у нас, как всегда, в обрез, поэтому не будем усложнять себе жизнь поисками сечек и корыт. Быстренько порубим морковь и капусту на разделочной доске, используя более привычные средства - электротерки, шинковки или - что у нас там еще в арсенале? Отберем с каждого кочана большие верхние листья, остальные нашинкуем. В приготовлении капустной смеси есть одно золотое правило, проверенное временем и не одним поколением хозяек: соли должно быть 2% от веса капусты. Если больше - капуста получится пересоленная, замедлится процесс брожения, если меньше 1,5% - мягкая и недосоленная. Все остальные добавки, специи и приправы оставляем на ваше усмотрение.

Сначала смешиваем морковь с капустой. Моркови не жалейте, она придает готовой капусте золотистый оттенок, а рассолу - сладость. Взвесив смесь, добавляем соли, еще раз хорошенько перемешиваем и оставляем полежать. Из великого множества рецептов квашеной капусты мы выбрали три: с клюквой и яблоками и с тмином - для мастеров засолки и вообще без всяких приправ - для начинающих. Разделим смесь на три части. В одну положим клюкву и аккуратно перемешаем, стараясь не помять ягоды. На дно нашего "бочонка" кладем завернутый в марлевую салфетку кусочек ржаного жареного сухарика (можно приготовить такие сухарики из бородинского хлеба в духовке). Накрываем его капустными листьями и укладываем смесь, слегка утрамбовывая, в эмалированную или стеклянную емкость слоями - капусту с клюквой и яблоки до образования горки над краем емкости. Яблоки предварительно нарезаем на 8-10 долек, удалив семечки, и оставляем в подсоленной воде, чтобы не потемнели. Клюква и яблоки придадут квашеной капусте более тонкий вкус, если взять их из расчета примерно 200-300 г на 1 кг капусты. Для цвета можно сразу при квашении добавить печеной свеклы. Смесь накроем капустными листьями, сверху положим тарелку - вряд ли у вас в хозяйстве найдется деревянная крышка, вместо камня подойдет любой груз. Емкость ставим в поддон, где будет собираться вытекающий сок. Точно так же поступаем с двумя другими частями, только вторую посыпая специями: можно взять 2 части тмина или по 1 части укропа, фенхеля и аниса. Кстати, тмин - традиционная добавка к квашеной капусте. Как специю используют в основном его семена. В немецкой и австрийской кухнях тмин - любимая приправа к густым бобовым супам-рагу, тушеной капусте, жареной свинине. Его кладут в хлеб, а еще на его основе делают тминную водку - Kummel. Специя эта - очень сильная и не сочетается ни с какими другими, кроме разве можжевельника. Поэтому обращаться с ней надо осторожно, особенно в молотом виде, иначе капуста станет горькой. Обычно на 1 кг капусты достаточно взять 1/4 ч. л. молотого тмина или 1 небольшую щепотку целых семян. Сильный, пряный аромат тмина нравится не всем. Как вариант капусту можно сдобрить семенами фенхеля, укропа или аниса. Третью часть заготовки оставляем без всяких добавок. Зато при подаче капуста без приправ дает наибольший простор для фантазии. Например, с ней можно приготовить салат-разносол. Нарезать маринованных огурчиков, грибочков, добавить ложку каперсов, смешать с капустой и заправить ароматным маслом и хреном. Теперь осталось только запастись терпением. Первые три дня с капусты снимают пену и сливают выделяющийся сок. Потом прокалывают ее шампуром или деревянной палочкой до дна емкости несколько раз, чтобы выпустить скопившийся газ и горечь. Еще 10 дней таких "упражнений" - и капуста практически готова. Ставим емкость в холодное место. Гостей, правда, звать пока рано, подождите еще хотя бы недельки две. А уж потом можно "квасить" хоть каждый день. С такой закуской похмелья не будет. Капуста из первой банки, с клюквой и яблоками, не требует ничего больше, ну разве что чуть-чуть сахара. Поэтому просто выкладываем ее в салатник, заливаем растительным маслом и посыпая сверху сахаром. Берем вторую банку. Эта капуста так и просится в солянку со свиными копченостями и сардельками. На 1 кг капусты -

100 г копченого сала с прожилками, 1 ст. л. растительного масла, 400 г разных копченых колбасок и сарделек, 2 большие луковицы, примерно стакан бульона. Сало режем кубиками, жарим в масле до образования шкварок. Затем добавляем порезанный лук, жарим его до золотистого цвета, кладем отжатую капусту. Вливаем бульон, убавляем огонь и оставляем тушиться до испарения жидкости и готовности капусты. В конце кладем колбасные продукты, тушим еще минут 10 и пробуем блюдо, соль и перец добавляем по вкусу.

Капуста, которую мы готовили без приправ, дает наибольший простор фантазии. Можно посыпать ее свежей зеленью - укропом, репчатым и зеленым луком. А для заправки взять ароматное подсолнечное масло. При желании украсьте салат острым перцем, нарезанным колечками, и полейте оливковым маслом. Хорош также сложный салат-разносол: порезать маринованные огурчики, мелкие маринованные грибочки, положить ложку каперсов, добавить капусту, заправить ароматным маслом и хреном.

## Квашеная капуста

состав

*На 3-х литровую банку - 3 кг капусты, 50г соли*

*морковь может не класться вообще или достигать 1/4 части от веса капусты*

Подготовленные кочаны шинковать стружкой шириной не более 5мм. Морковь натереть или порезать в лапшу. Капусту с морковью класть частями в большой тазик. Посолить и перемешать руками с растопыренными пальцами движениями снизу вверх для равномерного распределения соли. Затем капусту следует перетереть до появления сока. Готовую порцию уложить в банку, крепко утрамбовывая кулаком или деревянной толкушкой. Банку заполнять не до верха, а до "плеч" или до начала горлышка. Подготовленные банки с капустой поставить на тарелки для того, чтобы при переливании сока через край во время брожения не запачкать стол. Банки с капустой для успешного брожения должны находиться при комнатной температуре (не ниже 15°C). Когда поверх капусты начнет образовываться пена, капусту нужно проколоть в нескольких местах до дна. Капуста готова, когда пена исчезнет, поднявшийся сок уйдет и верхний

слой капусты слегка подвянет. Готовую капусту следует хранить в прохладном помещении или холодильнике, закрыв банку полиэтиленовой крышкой.

## Квашеная капуста

Для квашения используют среднепоздние сорта капусты белокочанной: Слава, Брауншвейгская-423, Московская поздняя, Белорусская-455, Зимовка-1474, Зимняя Грибовская-2176 и др. Кочаны должны быть свежими, плотными, весом не менее 0,7 кг. При очистке кочанов удаляют верхние зеленые и поврежденные листья, а также вровень с кочаном обрезают кочерыжку. Специальным ножом вырезают кочерыгу или разрезают кочан на две-четыре части, вырезая из каждой части ее остатки. Затем капусту шинкуют машинкой или ножом на полоски по 5 мм. На 10 кг подготовленной (шинкованной) капусты необходимо 180-200 г поваренной соли и 350 г моркови, 1 кг яблок целых, 350 г клюквы, 500 г моркови, 500 г яблок и 5 г тмина, 350 г моркови и лавровый лист. Очищенную морковь ополаскивают и шинкуют на мелкие полоски или настругивают на крупной терке, можно нарезать ее кружками, чистые яблоки закладывают в капусту целыми, половинками или четвертушками, вырезав из них семенные камеры. Клюкву или бруснику перебирают, очищают от листьев, веточек и мусора и промывают, 2-3 раза меняя воду. Тмин и другие пряности отсортировывают от примесей. Соль применяют "Экстра" и первого сорта, но не йодированную. На дно 10-литровой тары кладут несколько чистых белых капустных листьев, затем - слой нарезанной капусты, ровно посыпают его небольшим количеством моркови и соли, кладут яблоки или ягоды (пряности лучше заранее смешать с солью). Потом опять кладут слой капусты, пересыпают солью и т.д. Каждый слой капусты уплотняют. Если капусту квасят в эмалированном ведре, стеклянной банке, то ее вместе с морковью и другими компонентами можно смешать отдельно в тазу, а потом заложить в тару с уплотнением. Наполняют посуду почти до верха. Под конец кладут чистые свежие капустные листья. На следующий день капуста оседает, к ней добавляют свежую, а в случае обильного выделения сока ее прокалывают деревянной или нержавеющей иглой, и в дальнейшем повторяют это несколько раз. Образующуюся на поверхности капусты

пену удаляют. Лучшая температура в начале брожения - 16-20°C. Через 7-12 дней процесс брожения заканчивается. Ведро и другую тару накрывают кругом с грузом и обвязывают полиэтиленовой пленкой. Тару с капустой ставят в холодное место (подвал, погреб) или в домашний холодильник. Лучшая температура хранения - от 0 до 2°C. Через два месяца капуста приобретает отличный вкус.

## Квашение капусты (по рецепту И. Зубенко)

Готовить квашеную капусту по рецепту - одно удовольствие. Не нужно долго возиться: шинковать, перетирать руками... Удобно заквашивать капусту в эмалированном ведре, поэтому количество продуктов рассчитано на эту емкость. Потребуется 8 кг капусты, 100 г чеснока, 100 г хрена, 50-100 г зеленой петрушки, 300 г красной свеклы. Кто любит острое, может добавить 3-4 стручка красного перца. Рассол: на 4 л воды - 200 г крупной соли, 200 г сахара. Вымойте, вычистите овощи. У капусты удалите кочерыжки, разрежьте кочаны на куски приблизительно по 200-300 г. Мелко нарежьте очищенный чеснок и петрушку, натрите на терке хрен, свеклу порежьте крупными кубиками. Плотно сложите продукты в эмалированное ведро. Рассол вскипятите, дайте немного остыть и теплым залейте капусту, сверху накройте крышкой и положите груз. Оставьте ведро на 48 ч. при температуре 18°C, а затем перенесите в более прохладное место. Спустя 5 дней квашеная капуста малинового цвета готова.

## Быстро квашеная капуста с луком

Капуста - 5кг, лук репчатый - 1 кг, петрушка (зелень) - 300 гр., чеснок - 100 гр., масло растительное - 200 гр., соль - 50 гр. Капусту (для этой цели можно использовать рыхлые кочаны) нарезать крупными кусками, затем залить крутым кипятком. Пассировать лук и зелень петрушки на растительном масле. Затем в тару уложить охлажденную капусту, пассированные овощи, добавить соль и мелко нарезанный чеснок. Положить гнет и оставить при комнатной температуре. На третий день капуста готова.

## **Квашеная капуста с луком и яблоками.**

Капуста 1 кг  
Соль 15 г  
Тмин 1/2 ст. л  
Яблоко 1 шт  
Лук 1 шт

Нашинкованную капусту смешать с солью, тмином, натёртым яблоком и кусочками нарезанного лука. Плотно уложить в посуду, накрыть дощечкой, положить сверху груз и оставить в помещении прокисать. Через четыре недели квашение закончено. Иногда по необходимости подлить солёной воды ( на 1 л воды - 15 г соли), а также помыть круг. Посуду покрыть полотном.

## **Капуста белокочанная маринованная**

Капусту шинкуют на полоски 5-6 мм, 1 мин. бланшируют в кипящей воде. Заливку готовят из 1 л воды, 120 г сахара и 50 г соли. Смесь кипятят и в конце варки добавляют 200 г 9-процентного уксуса. В литровую банку последовательно закладывают: горячую заливку - 250 г, черный перец и гвоздику - по 4-5 шт., корицу 2-3 г, а затем бланшированную капусту (можно в смеси тмина с 2-3 г) до плечиков банки так, чтобы заливка была выше уровня капусты. Банки при температуре 85°C прогревают: литровую - 15 мин., при слабом кипении воды в бачке пол-литровые - 3-5 мин., литровые - 8-10 мин.

На литровую банку консервов расходуется: бланшированной капусты - 800 г, сахара - 30 г, соли - 12 г, уксуса 9-процентного - 50 г, а также черного перца и гвоздики - по 4-5 шт. и корицы кусковой - 2-3 г.

## **Капуста белокочанная маринованная.**

Для приготовления заливки:

1 л воды; 120 г сахара; 80 г соли; 200 г 9%-ного уксуса; 4-5 шт. перца; 5 шт. гвоздики; корица на кончике ножа.

Капусту моют и шинкуют на полоски. Бланшируют в кипящей воде 2 минуты. Подготовленные банки на 1/4 заполняют горячей заливкой, добавляют черный перец горошком, гвоздику, корицу, затем кладут бланшированную капусту (до плечиков), причем заливка должна быть выше уровня капусты. Банки стерилизуют: 0,5-литровые — 12 минут, 1-литровые — 15 минут

## **Капуста-провансаль**

3 кг квашенной кочанами белокочанной капусты  
для приправы:

400 г сахарного песка

300 г подсолнечного масла

5 г горчицы в порошке

250 г клюквы или брусники

250 г маринованных косточковых плодов или моченых дольками яблок

200 г маринада из-под косточковых плодов

Квашенную кочанами капусту нарезают небольшими кусочками длиной 3-4 см. Можно использовать также шинкованную или рубленую квашеную капусту, в которую кладут приправу. Приправу готовят из вышеуказанных продуктов. Если нет маринада, можно добавить по вкусу пищевой уксусной эссенции и лимонной кислоты. Приправу тщательно перемешивают с капустой в эмалированной миске или кастрюле, смесь плотно укладывают в чистую посуду и заливают процеженным через сито рассолом. Капусту провансаль готовят незадолго до употребления, т. к. она в прохладном месте может храниться только 2-3 суток, а в холодильнике - до 10 суток.

## **Капуста краснокочанная консервированная**

Подготовку капусты проводят так же, как указано в предыдущем рецепте. Одну пятую часть ее можно заменить сливами. Капусту бланшируют 3

мин., заливка - 1 л воды, 200-250 г сахара, 50 г соли, 250 г 9-процентного уксуса. Режим прогрева - по предыдущему рецепту.

## **Капуста в медовой заливке**

Капуста - 10 кг, перец сладкий болгарский - 2 кг, мед - 500 гр., перец горький - 1 стручок, вода - 3 л, соль - 150 гр. Капусту нужно нарубить. Перец сладкий нарезать большими кусочками. Все смешать с солью, добавить горький перец (стручок вложить целиком, чтобы потом его можно было вынуть). Уложить в тару, развести мед в кипяченой воде и залить этим раствором капусту. Положить гнет и вынести на холод.

## **Капуста со свеклой и базиликом**

Капуста - 5 кг, сырая свекла - 200 гр., базилик - 200 гр., соль: для длительного хранения - 75 гр., для быстрого употребления - 25 гр. Капусту очистить, вымыть, нашинковать. Свеклу вымыть, очистить, еще раз обдать водой, нашинковать соломкой. Базилик вымыть и мелко нашинковать. Все смешать с солью, плотно уложить в тару, сверху придавить грузом ( до появления сока). Капуста будет готова на вторые-третьи сутки.

## **Капуста с тмином и кориандром**

Капуста - 10 кг, тмин (семена) - 50 г., соль - 150 гр. Капусту мелко нашинковать, добавить семена тмина, кориандра и соль. Хорошо перемешать и плотно уложить в тару. Положить гнет и поставить на холод.

## **Капуста с перцем**

Капуста - 10 кг, перец сладкий красный - 0,5 кг, желтый - 0,5 кг, зеленый - 0,5 кг, соль - 150 гр. соли, вода - 3 литра. Капусту и сладкий перец тонко нашинковать, залить раствором ( на 3 литра воды 150 гр. соли). Сверху положить гнет и поставить на холод.

## **Ассорти из капусты, моркови и перца**

Возьмите 5 кг белокочанной капусты, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука и столько же красноплодного сладкого перца. Овощи измельчите ножом или потрите на терке, сложите в большой таз, посыпьте сахаром и солью, затем сдобрите уксусом и маслом. Понадобится 350 г сахара, 4 ст. л. соли, 0,5 л 9-процентного уксуса и 0,5 л растительного масла. В этом рецепте витаминного салата отсутствует тепловая обработка. Всю массу осторожно перемешайте в тазу, стараясь не помять ленточки капусты, иначе они преждевременно выделяют сок. Затем разложите в чистые трехлитровые банки, утрамбуйте деревянной скалкой. Через три дня закрыть банки капроновыми крышками и поставить в прохладное место. Ассорти долго хранится и вкуса не теряет.

## **Капуста в свекольном соке**

Капуста - 10 кг, сливы - 3 кг, свекольный сок - 500 гр., перец черный (горошек) - 15 шт., соль - 200 гр. Капусту нарезать большими кусками. Сливы пополам (резать нужно поперек, тогда кожица не будет заворачиваться). Все соединить, перемешать с солью, добавить перец, гвоздику, плотно уложить в тару и залить соком свеклы. Поставить под гнет и вынести на холод.

## **Капуста по-петровски**

На 2 кг белокочанной капусты:

2 моркови,  
2 крупные луковицы,  
2 дольки чеснока,  
100 г уксуса,  
1 стакан подсолнечного масла.

Для рассола:

*1 л воды, 3/4 стакана сахара, 2,5 ст. ложки соли.*

Капусту нашинкуйте. Морковь натрите на крупной терке. Лук измельчите. Чеснок истолките. Все перемешайте, уложите в банку, влейте

масло, уксус и горячий рассол. Для рассола: воду с сахаром и солью прокипятите. Сверху положите на капусту гнет и поставьте на холод. Готова через три дня.

## Капуста по-грузински

На 5-литровую банку  
3-4 небольших кочана капусты,  
1 стручок жгучего перца,  
15 долек чеснока,  
3 свеклы,  
4-5 морковок,  
горсть соли.

Каждый кочан капусты разрежьте через кочерыжку на 4 - 6 частей. Морковь разрежьте вдоль, свеклу поперек тонкими ломтиками. На дно банки положите половину стручка жгучего перца, затем слоями: морковь, свеклу, нарубленный чеснок и капусту, чередуя все доверху. На самый верх - вторую половину перца и соль.

## Капуста квашеная по-чехословацки

Нашинкованную капусту перетерают с солью (20 г. на 1 кг. капусты), смешивают с нарезанной морковью и измельчённым репчатым луком (30 и 20 г на 1 кг. капусты), пересыпают чёрным перцем-горошком, лавровым листом, укладывают в посуду, трамбуя и ставят под гнёт. Через 3 дня капусту прокалывают заострённой палкой для удаления образовавшихся газов, ещё через день отжимают от рассола и плотно укладывают в стеклянные банки. Отжатый рассол доводят до кипения, заливают им капусту. Банки прикрывают крышками, стерилизуют и плотно укупоривают.

## Консервирование цветной капусты

Цветную капусту, также как и кольраби, в зависимости от применяемых специй можно консервировать двумя способами. Состав 1: цветная капуста, немного уксуса, 1 л воды и 20 г соли. Состав 2: цветная капуста, 0,75 л воды, 0,25 л 8-процентного уксуса, 30 г соли, 20 г сахара, лавровый лист и немного горчичного семени. Свежую цветную капусту опустить на 30 мин. в слабо подсоленную воду, затем выбрать и разделить на мелкие соцветия. После этого опустить на 5 мин. в немного окисленную уксусом горячую воду, быстро выбрать и остывшую капусту уложить в банки. Воду, уксус, соль (а по 2 способу - сахар, лавровый лист и горчичное семя) немного поварить и охлажденным рассолом залить капусту. Банки плотно закрыть, поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем и с момента закипания стерилизовать 25 мин. Через два дня стерилизацию повторить. Банки из кастрюли вынуть и поставить в холодное темное помещение.

## Цветная капуста, зеленая стручковая фасоль и зеленый горошек маринованные

Головки цветной капусты 4-6 мин. 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 мин., охлаждают. Собирают зеленый горошек в стручках. Подвявшие стручки замачивают в холодной воде на 2-3 ч. 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 мин; 1 л - 20-25 мин. Затем укупоривают и охлаждают. В банку добавляют: зелени - 5 г, перца горького и гвоздики - по 2 шт. (на 0,5 л банку). Заливка: на 1 л воды - соли - 40 г, сахара - 40 г, уксуса - 100 г.

## Соление цветной капусты

Лучше взять для соления кочаны осенних сортов и перерабатывать их быстро, пока не начали темнеть. Капусту делят на соцветия, промывают чистой холодной водой, плотно укладывают в банки и заливают переваренным и охлажденным рассолом следующего состава: на 10 кг цветной капусты - 5,5 л воды, 400 г соли и 400 г уксуса. После двухнедельного брожения при комнатной температуре соленье переносят на холод.

## **Голубцы, фаршированные овощами, в томатном соусе**

Лук почистить, помыть, нарезать кружками. Обжарить до золотистого цвета. Морковь и белые корни замочить в холодной воде на 10-15 минут, нарезать соломкой и обжарить в масле. Зелень нарезать на кусочки длиной не более 10мм. Смешать обжаренные овощи с зеленью, посолить, нафаршировать ими капусту. Для этого листья капусты пробланшировать в кипящей воде 3-5 минут и охладить в холодной. На каждый лист положить порцию фарша и завернуть. Одновременно готовить томатный соус из красных зрелых помидоров. Протереть их через мясорубку, довести до кипения и уваривать на 1/3, добавить в массу сахар, специи, в конце - соль и варить еще 5-10 минут. В подготовленные банки наливают немного томатного соуса, укладывают голубцы ( 3-4 шт. в пол-литровую банку), заливают томатным соусом, температура которого не ниже 90\*С. Банки накрывают стерильными крышками, ставят в кастрюлю с водой (70\*С ). Стерилизуют пол-литровые - 70 минут, литровые банки - 90 минут. Закатывают сразу, переворачивают банки горлышками вниз и охлаждают.

*На 10 пол-литровых банок: 3 кг белокочанной капусты, 3,7 кг моркови, 350 г белых корней, 600 г репчатого лука, 50 г зелени (петрушки, укропа), 100г соли, 110г сахара, 0,35г горького молотого перца, 0,5г душистого перца; 1,6 кг уваренной томатной пасты или 2,5 кг свежих томатов, 400г растительного масла.*

## **Голубцы, фаршированные овощами и рисом, в томатном соусе**

Подготавливают овощи, белые корни (пастернак, сельдерей, петрушку), зелень. Рис перебирают, тщательно промывают холодной водой до исчезновения мути, бланшируют, промывают еще раз, дают стечь воде. В бланшированный рис добавляют прокаленное масло, все обжаренные овощи, зелень, соль и перемешивают в эмалированной посуде. Нафаршировать смесь капусту.

На дно подготовленных банок наливают немного горячего (90\*С) томатного соуса, затем укладывают голубцы и заливают их горячим томатным соусом, который готовят, как в предыдущем рецепте. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой 70-75\*С для стерилизации. Время стерилизации: пол-литровые банки - 70 минут, литровые - 120 минут.

*На 10 пол-литровых банок: 730г обжаренной моркови, 30г мелко нарезанной зелени, 60г обжаренных белых корней, 150г обжаренного лука, 30г соли, 900г бланшированного риса, 100г прокаленного растительного масла.*

## **Борщ без стерилизации**

Овощи (свеклу, морковь, капусту, репчатый лук) взять в любых пропорциях, по вкусу. Свеклу хорошо промыть и не очищая, варить 40 минут, затем охладить. Воду, в которой варилась свекла не выливать. Морковь варить 20-25 минут, воду слить и охладить. Все почистить, порезать и шинковать. В большом тазу на растительном масле тушить капусту с луком, добавить резаные томаты (или томатную пасту). Затем влить половину отвара из-под свеклы и тушить под крышкой 20-25 минут, пока капуста не будет готова. Добавить вареные свеклу и морковь, рубленую зелень и тушить еще 5 минут (масса должна кипеть). В конце положить давленный чеснок, немного столового уксуса. Борщ разложить в стерильные банки, сразу закатать и укутать в "шубу".



## Разные

### Суповая заправка

Рецепт 1:

*1кг помидоров, 300~500г лука, ~300г моркови, 500г чищенного красного болгарского перца (т.е. без хвостика и семян), 1,5кг капусты, 2 ч ложки сахара, 3~4 ч ложки соли, 2 ч ложки 70% уксуса, при желании - острый перчик*

Помидоры измельчить в пюре - в блендере или в мясорубке. Капусту нарезать (крупно или мелко - как обычно на суп). Лук, морковь и перец вымыть и очистить. Измельчить - порезать или пропустить через мясорубку или блендер. Кастрюлю с томатным соком и остальными овощами (кроме капусты) поставить на огонь. Когда масса закипит, снять пену и всыпать капусту. Дать массе покипеть 10~20 минут на минимальном огне. Часто помешивать, т.к. капуста опускается на дно и может пригореть. Всыпать соль, сахар и влить уксус. Переложить в простерилизованные банки. Герметично укупорить и уложить под теплое одеяло до полного остывания.

Рецепт 2:

1 кг моркови, 1 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 600 г сладкого перца, 300 г зелени укропа и петрушки, 300 г корней петрушки, 800 г соли. Морковь и корни петрушки натрите на крупной терке. Помидоры, лук, перец, зелень укропа и петрушки нарежьте очень мелко. Добавьте соль и тщательно перемешайте. Уложите плотно в простерилизованные банки и закройте стеклянными или полиэтиленовыми крышками. Храните в темном прохладном месте. Эту заправку можно использовать не только для супов, но и для соусов, вторых блюд.

### Овощной салат с рисом

состав

1кг помидоров, 0,2кг моркови, 0,2кг лука, 1~2 болгарских перца, 1/3 стакана сухого риса, 1 ст ложка сахара, 1 ст ложка соли, 1/3 стакана подсолнечного масла, 1/3 стакана воды, 3 лавровых листа, 3мл 70% уксуса

Рис промыть и хорошо слить воду.

Лук мелко порезать и обжарить до легкой золотистости на подсолнечном масле.

В лук всыпать рис и обжаривать при помешивании 1~2 минуты. помидоры ошпарить, снять кожицу и порезать произвольными кусками. Морковку потереть на крупной терке или порезать тонкой соломкой. Из болгарского перца вырезать семена и порезать его кубиками. Все компоненты сложить в эмалированную кастрюлю (лук с рисом сливать вместе с маслом, в котором они жарились). Влить воду, положить соль, сахар, лавровый лист. Смесь довести до кипения, убавить огонь до min, накрыть крышкой и варить при слабом кипении 30 мин, периодически помешивая. Влить уксус, разложить по подготовленным банкам, закатать и укутать.  
Выход: 1,2~1,3л.

### Салат донской из свежих овощей

В состав салата входят: томаты зеленые и бурые, перец сладкий, зеленый или красный лук, масло подсолнечное, уксус, соль, сахар, перец черный горький и лавровый лист.

Составные части закладываются в сыром виде.

*Способ и последовательность приготовления.* Отсортированные томаты моют, удаляют плодоножки, дают стечь воде, нарезают на кружочки или дольки толщиной 3—4 мм.

Отсортированные перцы моют, удаляют плодоножки с семенниками, нарезают на кусочки разной длины и ширины, но не более 20 мм.

Лук репчатый после удаления корневой мочки и верхней заостренной части очищают от покровных листьев, моют, дают стечь воде и нарезают на пластинки толщиной 2—3 мм.

Масло подсолнечное нагревают до кипения и охлаждают на воздухе.

В эмалированную посуду выкладывают нарезанные овощи, пересыпают солью из расчета 20 г на 1 кг смеси, добавляют чайную ложку сахара,

перемешивают в течение 15 минут, затем выкладывают в дуршлаг и дают стечь жидкости.

В подготовленные банки емкостью 0,5 л наливают две столовых ложки прокаленного и охлажденного подсолнечного масла, добавляют 2 зерна черного горького перца, укладывают нарезанные овощи на 2 см ниже верха горлышка, наливают две столовых ложки 5-процентного уксуса. Затем банки накрывают крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 35 градусов водой, накрывают ее крышкой и при слабом кипении стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 35 минут и емкостью 1,0 л — 45 минут.

В процессе стерилизации, во избежание потерь масла, рекомендуется через каждые 10—15 минут прижимать содержимое банок чистой ложкой для удаления воздуха.

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

Рецептура на 1 банку емкостью 0,5 л с учетом отходов:

томатов	350 г
перца	150 г
лука	100 г
масла	30 г
сахара	10 г
перца черного горького	2 зерна
уксуса 5-процентного	2 стол.ложки
соли	10 г

## Салат из черной редьки

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 зубок 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 - на 8-10 мин., 1 л - на 12 мин. После прогрева банки укупорируют жестяными крышками, несколько раз встряхивают и прокатывают по столу; охлаждают на воздухе крышкой вниз (банки со стеклянной крышкой не встряхивают и после прогревания не переворачивают на крышку). 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-процентного уксуса - 15 г. Салат из редьки подают к столу с майонезом, сметаной или подсолнечным маслом.

## Салат кубанский

В произвольных количествах 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 мин., закатывают и ставят вверх дном.

## Салат "ПУРША"

Для его приготовления вам понадобится: 1 кг моркови (нарезать кружочками, бланшировать), 2 кг крупно нарезанных огурцов, 1 кг репчатого лука (нарезать дольками), 4 кг помидоров, 1 кг цветной капусты (можно кочанной), 6 штук нарезанной репы, 4 штуки нарезанного редиса, 3 штуки нарезанной редьки, 3 головки чеснока, 2 кг сладкого перца, 300 г петрушки. Расчет сделан на 5 трехлитровых банок. На дно банки положить кусочки красного перца, уложить все остальное, залить рассолом. Стерилизовать 10 минут при температуре 95°. Закатать. Рассол приготавливается заранее следующим образом: на 1 л воды 4 ч. л. соли, 6 ч. л. сахара, 3 лавровых листа, 7 гвоздик, 5 горошин горького перца, 5

горошин душистого перца, 1 ст. л. уксусной эссенции (вливать, когда закипит вода). Рассол кипятить 5 минут. Вливать горячим. На одну 3-х литровую банку - 1,5 л рассола.

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

На 1 банку вместимостью 0,5 л: 200 г капусты, 30 г моркови, 30 г лука, 60 г перца, 20 г соли (по вкусу), 70 г 6-процентного уксуса, 80 г масла, 10 г зелени, 30 г белых кореньев. 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 нарезают на кусочки шириной 0,5 см. Морковь тщательно моют, сильно загрязненную - предварительно вымачивают, грязь с поверхности удаляют щеткой. Очищают кожуру, моют под душем и режут на домашней овощерезке или вручную 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 мин. до использования. Белые коренья (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 2 ст. ложки подсолнечного масла, добавляют 1 чайную ложку соли и сахара, 2 ст. ложки 6-процентного 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 при кипячении воды: банки вместимостью 0,5 л - 45 мин., 1 л - 65 мин. Этот салат является хорошей закуской, его употребляют и как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

## **Салат "Азербайджан"**

На 1 банку вместимостью 1 л - 650 г зеленых томатов, 200 г сладкого красного перца, 150 г лука. Подготовленный зрелый сладкий перец бланшируют 1-2 мин. 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 зубок чеснока (по желанию). Овощную смесь плотно укладывают в банки, добавляют 1 ст. ложку растительного масла и 1 чайную ложку 80-процентной 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 мин. (но не более 30) в стерилизационную ванну при температуре воды 35-40°C, воду в ванне доводят до кипения и на слабом огне стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л - 35 мин., 1 л - 50 мин., 3 л - 120-130 мин. Соотношение овощей в банке: томаты - 65%, перец красный сладкий - 20%, лук - 15%. Салат "Азербайджан" является хорошей холодной закуской, его можно использовать как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

## **Салат из перца**

1 кг зеленого и красного перца, 0,5 л воды и 0,1 л 8-процентного уксуса, 20 г соли, 20 г сахарного песка. Зеленый и красный мясистый перец промыть, очистить, вырезать перепонки и нашинковать. Посолить, перемешать и дать постоять несколько часов. Когда перец выделит сок, отжать его и положить в чистые банки. Воду, уксус, соль и сахар вскипятить и остывшим рассолом залить перец. Банки плотно закрыть и поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем. С момента закипания стерилизовать 5 мин. Банкам дать остыть.

## **Консервирование салатов**

1) 3 кг помидоров, 1,5 кг моркови, 2 кг репчатого лука, 2 кг сладкого перца  
Нарезать, разложить по банкам, на 0,5 л банку - 1 ч.л. соли, 2 ч.л. сахара, 2 ст.л. растительного масла, 1 ст. л. 9% уксуса. пастеризовать 10 минут.

2) 1,5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 0,6 кг капусты, 0,6 кг яблок, 0,3 кг лука, 300 г растительного масла  
Нарезать, перемешать с маслом, разложить по банкам - соль и сахар по 1 ч.л. на 0,5 л банку, пастеризовать 10 минут.

3) 1,5 кг помидоров, 0,7 кг моркови, 1,5 кг перца, 0,7 кг огурцов. по 0,3 кг лука, зелени петрушки и укропа, 1,5 ст. 9% уксуса, 1 ст. сахара, соль по вкусу + по 1 ст.л. растительного масла на 0,5 л банку.  
Пастеризовать 10 минут.

## Винегрет

В равных количествах зеленый сладкий перец, зеленые помидоры, огурцы, капуста, немного лука, моркови. На 1 л воды - 0,4 л 8-процентного уксуса, 50 г сахарного песка, 20 г соли и несколько зерен черного перца. Зеленый перец очистить, вырезать перепонки, промыть, нашинковать и положить в большую кастрюлю. Зеленые помидоры очистить, помыть и положить вместе с перцем. Затем добавить очищенный и нарезанный кружочками лук, мытые и нарезанные кружочками огурцы, нашинкованную капусту и немного нарезанной кружочками моркови. Овощную смесь посолить, перемешать и дать ей постоять. Воду, уксус, сахар, соль и черный перец 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 дать остыть, завязать их и поставить в холодное и темное помещение.

## Салат из кабачков

Очищенные кабачки, нарезанные кубиками, 0,3 л 8-процентного 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 очистить, вырезать внутренности, промыть и

нарезать кубиками. Посолить, хорошо перемешать и оставить на ночь. Уксус, воду, сахар, соль, черный и душистый перец, горчичное семя и лавровый лист проварить. На следующий день кабачки уложить в банки, переложив их луком, укропом и хреном, залить охлажденным рассолом, и банки плотно закрыть. Поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем и с момента закипания стерилизовать 45 мин. Остывшие банки поставить на хранение. На 1 л банку потребуется около 400 г кабачков.

## Салат из кабачков и томатов

На банку вместимостью 0,5 л - 200 г обжаренных кабачков, 200 г свежих томатов, 50 г обжаренного лука, 50 г растительного масла, 20 г муки, соль, горький перец по вкусу. Молодые кабачки с недоразвитыми семенами сортируют, удаляют плодоножки, остатки грязи, моют, режут на кружочки или дольки толщиной не более 1,5-2 см, обваливают в муке с солью, жарят с двух сторон на растительном масле. Томаты красные, здоровые, зрелые моют, удаляют плодоножки, режут на кружочки и добавляют к кабачкам. Лук очищают от покровных листьев, обрезают донце, корневую мочку, моют и режут на тонкие кусочки, которые затем обжаривают на растительном масле до золотисто-желтого цвета и добавляют к кабачкам. Солят, перчат и плотно укладывают в банки. Наполненную тару накрывают крышками и стерилизуют при 100°C, банки вместимостью 0,5 л - 35 мин. Употребляют салаты как холодную закуску, заправив сметаной или как гарнир к мясным блюдам. Если кабачки и лук обжаривают на сливочном или топленом масле, то салат подают в горячем виде к мясу или рыбе.

## Салат "дунайский"

Томаты — 3,8 кг, перец сладкий — 2,4 кг, морковь — 1,8 кг, зеленый горошек — 1,2 кг, соль — 0,3 кг, уксус — 0,8 л, масло растительное — 0,8 л, перец душистый — 20 шт., лавровый лист — 40 шт

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

На 1 банку вместимостью 0,5 л - 400 г огурцов, 35-40 г лука, 10 г зелени (укроп, петрушка), 5 г соли, 1 шт. (мелкого) красного горького перца, 20 г 6-процентного уксуса, 55 г подсолнечного масла, 2 шт. черного перца, 2 дольки чеснока. Огурцы свежие, здоровые, с недоразвитыми семенами зеленого и белого цвета сортируют по качеству, моют, удаляют плодоножки, чашелистики с некоторой частью огурца, нарезают кружочки толщиной 0,5-1 см. Чеснок очищают от покровных листьев, обрезают корневую мочку, моют. Крупные дольки чеснока разрезают на 2-4 части. Лук очищают, моют, разрезают на кружочки шириной 0,5 см. Зелень укропа и петрушки перебирают, тщательно моют и нарезают на мелкие кусочки. Все овощи и зелень выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, уксус и после тщательного перемешивания укладывают в стеклотару. Предварительно на дно банки кладут горький перец и наливают 2 ст. ложки подсолнечного масла. Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при 100°C: банки вместимостью 0,5 л - 12 мин., 1 л - 20 мин. Используют салат из свежих огурцов как готовую закуску или подают к мясным и рыбным блюдам.

## **Салат из свежих томатов**

На банку вместимостью 0,5 л - 200 г томатов, 100 г перца, 50 г моркови, 50 г лука, 50-55 г подсолнечного масла, 10 г соли, 45 г 6-процентного 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 разрезают на 2-4 части (в зависимости от величины). Перец сладкий здоровый, с плотной мякотью, зеленый или красный, любого помологического сорта моют, удаляют плодоножки и семенники и нарезают на тонкие кружочки или полосочки. Морковь очищают, моют и натирают на крупной терке. Лук очищают, моют и нарезают 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 вносят часть зелени, горький перец, 40 г подсолнечного масла, лавровый лист и все плотно укладывают. Наполненную тару накрывают крышками и стерилизуют - 40-45 мин. при 100°C банки вместимостью 0,5 л. Используют как закуску или гарнир к мясным и рыбным блюдам.

## **Салат из белокочанной капусты и свеклы**

На 1 кг салата в свежеприготовленном виде:

- 550 г капусты,
- 350 г свеклы,
- 25 г растительного масла,
- 100 г 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 г растительного масла,
- 100 г лука,
- 5 г соли,
- 5 г сахара,
- 5 г лимонной кислоты,
- 5 г горчичного порошка,
- 10 г 6-процентного 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-процентного уксуса. Стерилизуют при 100°C банки вместимостью 0,5 л 35 мин. Используют как гарнир к мясным блюдам. Салат готовят и с чесноком, в этом случае вместо лука берут 1 или 2 дольки чеснока.

## Салат "Весенний"

- По 1 кг капусты белокочанной, помидоров, свежих огурцов, перца болгарского, лука репчатого, моркови,
- 6 ст. ложек сахара, 1,5 стакана растительного масла,
- 1/2 стакана 9-процентного уксуса, петрушка, укроп, соль.

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

## Салат "Осенний"

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

Перец, помидоры, лук порезать; морковь, яблоки натереть на крупной терке, капусту шинковать. Заправить растительным маслом, тщательно перемешать. Употреблять сразу после приготовления. Из салата можно приготовить консервы, для чего его закладывают в банки, оставляя свободным горлышко банки. Литровую банку стерилизуют 50 мин., поллитровую 40 мин. Хранят в домашних условиях.

## Салат "Осенний" 1

Капусту шинковать, перец сладкий порезать соломкой, порезать морковь и репчатый лук полукольцами. Все перемешать аккуратно, т.е. не

мять. Залить заливкой, уложить в стерильные банки. Стерилизовать: поллитровые банки - 20 минут, литровые - 30-35 минут. Закатать.

*1,6 кг зеленого сладкого перца; 4,4 кг капусты;*

*1,6 кг моркови; 1,2 кг репчатого лука.*

*Заливка: 50 г сахара, 150 г соли, 0,9 л 6%-го уксуса,*

*900 г растительного масла, 20 шт. душистого перца, 20 шт.*

*гвоздики, 40 шт. лаврового листа.*

## Салат "Осенний" 2

Взять сладкого перца, капусты, красных помидор, моркови, репчатого лука и огурцов. Все порезать, как на салат. Добавить уксус, растительное масло, соль по вкусу. Салат разложить в стерильные банки и стерилизовать 10-15 минут. Банки закатать.

*1 кг сладкого перца, 1 кг капусты, 1 кг красных помидор,*

*1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 3 кг огурцов.*

*2 ст. ложки уксуса, 0,5 л растительного масла, соль по вкусу.*

## **Салат из белокочанной капусты с солеными огурцами**

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 мин., литровые - 8-10 мин. После подогрева их закатывают, несколько раз встряхивают и охлаждают. Расход подготовленных овощей на пол-литровую банку: капусты - 225 г, огурцов - 150 г, остальное рассол. При подаче на стол рассол сливают, салат заправляют двумя ст. ложками прованского или подсолнечного масла, украшают зеленью, ломтиками лимона или помидоров.

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

Квашеную капусту перебирают, очищают от зеленых и грубых частей листьев. Очищенную морковь шинкуют на крупной терке. Из яблок кислых сортов удаляют семенную камеру и тоже шинкуют 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 их накрывают крышками, ставят на прогрев в слабокипящую воду: пол-литровые 3-5 мин., литровые - 8-10 мин. и закатывают.

## **Салат из хрена, яблок и моркови**

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 сахара и 200 г 10-процентного уксуса), после чего их прикрывают крышками и ставят, на прогревание при слабом кипении воды: 0,5 л банки - 3-5 мин., 1 л - 8-9 мин.; затем их укупоривают и охлаждают.

### **Ростовский салат**

- по 5 шт. баклажанов, помидоров, стручков болгарского перца,
- яблок, луковиц, зубчиков чеснока
- 1,5 стакана подсолнечного масла
- соль по вкусу

Баклажаны нарезать кружками, обжарить в подсолнечном масле. Уложить в кастрюлю слоями: баклажаны - чеснок - помидоры - перец - яблоки - лук и т. д. Залить 1 стаканом подсолнечного масла, посолить по вкусу и тушить на медленном огне около часа. Горячими разложить в подготовленные стерилизованные банки, закрыть крышками.

### **Салат помидорный**

- на 4 кг красных помидоров
- по 1 кг лука, сладкого красного перца
- 300 г корней петрушки
- 0,75 стакана соли
- 1 стакан подсолнечного масла
- 15 горошин черного перца
- 5 лавровых листьев

Помидоры, репчатый лук нарезать кольцами, морковь натереть на терке, сладкий перец очистить от семян, нарезать дольками или кольцами. В подготовленную массу всыпать соль, перемешать, поставить на 8-10 часов в прохладное место, придавить небольшим грузом. После этого приступить к варке, предварительно отцедив через дуршлаг. Салат разложить в банки, герметически закатать.

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

Белокочанную капусту очищают, удаляют кочерыжку, моют и шинкуют (ширина стружек - не более 0,5 см). Перец сладкий зрелый, с плотной мякотью, здоровый моют, удаляют плодоножку и семена, вторично моют до полного удаления семян и нарезают на кусочки шириной 0,5 см. Морковь тщательно моют, чистят кожицу и режут в виде лапши длиной 2,5-3 см, толщиной 0,5-0,7 см. Лук очищают и режут на тонкие кружки (до 0,5 см). Зелень (петрушку, сельдерей, укроп и кинзу) моют и мелко рубят. Белые корни (петрушки, сельдерея и пастернака) моют и натирают на мелкой терке. Подготовленные овощи выкладывают в эмалированную кастрюлю и перемешивают. На дно банки наливают подсолнечное масло и уксус, добавляют соль и сахар, 2-3 зерна горького и душистого перца. Банки плотно набивают овощной смесью, накрывают крышками и стерелизуют: 0,5 л - 45 мин, 1 л - 65 мин. Этот салат является хорошей закуской, его употребляют и как гарнир к мясным и рыбным блюдам. На 1 банку вместительностью 1 л: 400 г капусты, 60 г моркови, 60 г репчатого лука, 120 г перца, 30 г соли, сахар по вкусу, 120 мл 6 % уксуса, 160 мл растительного масла, 20 г зелени, 60 г белых корней.

## **Салат ассорти.**

3 горошины перца; 2 шт. лаврового листа; 1 веточка укропа; 3 дольки чеснока.

Для приготовления маринада:

2 л воды; 4 ст. ложки сахара; 2 ст. ложки соли; 4 ст. ложки подсолнечного масла; 80%-ная уксусная эссенция.

Положить на дно банки перец, лавровый лист, укроп, чеснок. Нарезать кольцами морковь, лук, огурцы, кабачки, болгарский перец, помидоры дольками. Сложить все овощи в банку и залить маринадом. Простерилизовать 10 минут. Закатать крышкой.

## **Салат "Кубанский"**

1) Почистить, порезать и перемешать 3 кг. капусты, 2 кг. помидор, 2 кг. лука, 1,5 кг. болгарского перца, 1,5 кг. моркови, 200 гр. чеснока и 2 кг. огурцов. Соль, перец по вкусу.

2) На дно стерилизованных литровых баночек положить по 1 лавровому листу и доверху уложить салат. Сверху вливать по 2 ст. ложки раст. масла и по 1 ст. ложке 9%-ного уксуса в каждую баночку.

3) Стерилизовать в кипящей воде 20-30 минут. Укупорить.

## **Салат охотничий**

1) 1 кг. капусты нашинковать, 1 кг. моркови нарезать мелкой соломкой, 1,5 кг огурцов и 2 кг. помидор нарезать мелкими ломтиками и 1 кг. лука мелко порезать. 2) Смешать 100 гр. уксуса, 12 ст. ложек сахара, 10 ст. ложек соли и 250 гр. раст. масла. Залить овощи приготовленным маринадом. 3) Все разложить по банкам. Стерилизовать 40 минут. Укупорить

## **Салат овощной**

- Капуста – 5 кг.
- Болгарский перец – 1 кг
- Репчатый лук – 1 кг
- Морковь – 1 кг
- Раст.масло – 0,5 л.
- Уксус столовый – 0,5 л.
- Сахар – 0,5 стакана
- Соль – по вкусу

Овощи порезать, морковь натереть на терке. Положить все в глубокую кастрюлю, добавить растительное масло, соль, сахар, воду и поставить варить. После закипания варить еще 15 минут. Выключить и положить в кастрюлю 1 ст.л. укс.эссенции. в горячем виде разложить по банкам укупорить.



## Закуска "Бакал"

### Продукты:

2 кг баклажанов  
1 кг болгарского перца (сладкого)  
0,5 кг моркови  
1,3 кг молодых помидоров  
200 г измельченного чеснока  
100 г 6% уксуса  
450-500 г масла растительного  
150 г сахара  
50 г соли  
2-3 пучка зелени петрушки  
по вкусу можно положить маленький стручок горького перца

Собрать маринад, довести до кипения, опустить в него подготовленные овощи: морковь потереть на крупной терке, перец и помидоры порезать крупными полукольцами, баклажаны порезать вдоль, затем каждую половинку еще раз вдоль 3-4 раза, потом поперек на 3 части. Овощи хорошо размешать, довести до кипения и варить на медленном огне 45-50 минут при закрытой крышке, периодически помешивая (чтобы не подгорело). Для приготовления использовать алюминиевую посуду. Расфасовать по банкам, укупорить, на полчаса укутать, затем остудить и вынести в прохладное место. Из данного количества продуктов получается примерно 8 полулитровых банок.

## Украинский салат

Луковицы очистить, помыть, нарезать и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Красные томаты освободить от плодоножек, помыть, пропустить через мясорубку, нарезать или натереть на крупной терке. Сладкий зеленый или красный перец помыть, удалить плодоножки и семена, нарезать небольшими кусочками. Морковь и корень петрушки очистить, помыть, нарезать или натереть на крупной терке.

В кастрюлю сложить обжаренный лук, нарезанные овощи, протертый томат, нарезанную зелень петрушки, соль, сахар, уксус, душистый перец, лавровый лист и тушить на слабом огне 20 мин.

В чистые ошпаренные сухие банки разложить горячий салат, накрыть чистыми крышками, поставить в кастрюлю и стерилизовать: пол-литровые — 50 мин, литровые — 1 час. Затем быстро укупорить и перевернуть. Хранить в прохладном помещении. Можно закладывать в банки и сырые овощи, только следует предварительно налить в них 3 ст. ложки нагретого, а затем охлажденного подсолнечного масла. В остальном поступать так же.

**На 3—4 пол-литровых банки:** лук репчатый — 4 шт., помидоры — 6 шт., петрушка — 1 корень с зеленью, соль — 2—3 ч. ложки, сахар — 1 ст. ложка, уксус — 2 ст. ложки, душистый перец — 5—6 горошин, лавровый лист — 2 шт.

## Салат из зеленых помидор, капусты с луком и морковью

Свежий зрелый сладкий перец с плотной мякотью любого сорта, цвета (зеленого, оливкового, красного) и размера вымыть и нарезать кольцами.

Зеленые томаты здоровые с плотной мякотью вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками.

Морковь промыть под краном и нарезать на домашней овощерезке или вручную в виде лапши (длиной 2,5—3 см, толщиной 0,5—0,7 см). Лук очистить, вымыть и нарезать кружочками. Все подготовленные овощи уложить в эмалированный таз, посолить (на 1 кг овощей — 2 ч. ложки соли) и тщательно перемешать.

Чеснок очистить, разобрать на дольки, разрезать на мелкие кусочки или потолочь в ступе. Зелень (петрушку, укроп, базилик или мяту) перебрать, удалить негодную. Здоровую свежую зелень вымыть, дать стечь воде и мелко изрубить. Лавровый лист вымыть.

На дно банки вместимостью 0,5 л положить 5—8 г рубленой зелени, 1—2 лавровых листа, 1 дольку толченого среднего размера чеснока, по 2 шт. черного и душистого перца, 1 ч. ложку 80%-го уксуса, разведенного в соке

от овощей, 2 ст. ложки растительного масла. Банки плотно наполнить овощной смесью периодически встряхивая, накрыть крышками и стерилизовать при 100° С: банки вместимостью 0,6 л — 35 мин, 1 л — 50 мин.

**Процентное соотношение овощей в банке:** перец сладкий — 45%, томаты — 35%, морковь — 10%, лук — 10%.

*Этот салат — хорошая холодная закуска, его можно использовать как гарнир к мясным и рыбным блюдам.*

## Салат из свежих томатов и других овощей

Зеленые и бурые томаты средних размеров отсортировать, вымыть и разрезать на 2—4 части (в зависимости от величины).

Перец сладкий здоровый с плотной мякотью, зеленый или красный вымыть, удалить плодоножки и семенники и разрезать на тонкие кружочки или полосочки. Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Лук очистить и разрезать на тонкие кружочки. Зелень укропа и петрушки вымыть проточной водой и мелко нарезать.

Подготовленные овощи выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль по вкусу, уксус и перемешать.

На дно подготовленных банок положить часть зелени, горький перец, 50 г подсолнечного масла, лавровый лист. Наполненные банки накрыть крышками и стерилизовать при 100° С: банки вместимостью 0,5 л — 45—50 мин.

*Используют как закуску или как гарнир к мясным и рыбным блюдам.*

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

## Салат "Ассорти аппетитное"

Мелкие огурцы нарезать кружочками, лук репчатый — тонкими кольцами. Красный и желтый сладкий перец, также нарезанный кольцами, морковь — кружочками, полосками или звездочками, помидоры красные и желтые плотные — дольками. Зелень укропа, петрушки, цветную капусту разобрать на соцветия, красиво уложить

## Овощной салат

Свежий круглый перец (камби) — зеленый или красный — вымыть, очистить от семян и нашинковать соломкой шириной до 1,5 см. Добавить мелко нарезанные помидоры, собранные неперезревшими, морковь, тонко нашинкованную полосками шириной 2—3 мм и длиной 1 см, и лук, нарезанный тонкими полукольцами. Смесью размешать, посолить по вкусу (20 г соли на 1 кг овощей), добавить петрушку, уксус и растительное масло. Овощная смесь даст сок, который можно использовать для заливки смеси при раскладывании в банки. На дно банок положить по три горошины душистого перца и небольшому кусочку лаврового листа. Стерилизовать 60 мин.

**Камби (зеленые или красные) — 2 кг, помидоры — 4 кг, морковь — 1 кг, лук — 1 кг, петрушка (корни и листья) — 0,4 кг, соль — 0,2 кг, уксус 5%-й — 1л, растительное масло — 0,8 л.**

## Салат на зиму

Взять морковь, лук, красные помидоры, перец болгарский в равном количестве.

Морковь натереть на крупной терке, обжарить в растительном масле. Остальные овощи мелко нарезать. Уложить слоями в небольшие банки, залить маринадом. Стерилизовать 15—20 мин.

## Ассорти маринованное

На 3-литровую бутылку: 30 г петрушки, пастернака, сельдерея, 5-7 г мяты, 5-20 г укропа, 1-2 г листьев хрена, 4-5 г листьев вишни, 4-5 г листьев смородины, 2-3 дольки чеснока, 3-4 шт. горького стручкового перца.

На 1 банку вместимостью 10 л расходуют: овощей - 6 кг, заливки - 4 кг.

Свежую белокочанную **капусту** зимних сортов моют, удаляют не пригодные листья, высверливают кочерыжку и режут на несколько частей в зависимости от величины кочана, при этом ширина разрезанного листа в широкой части должна быть не более 4,5-5 см. **Зеленые томаты** сортируют, моют, удаляют плодоножки. **Морковь, свеклу** моют, очищают, снова моют и нарезают на 2-4 части, а затем на пластины шириной 1-1,5 см. **Стручковую фасоль** в стадии восковой зрелости зеленых и желтых сортов сортируют, срезают концы стручков, снимают волокнистую нить, моют. Крупные стручки режут на кусочки длиной 8-9 см. **Огурцы** молодые зеленые свежие, длиной не более 11 см тщательно моют. У **перца стручкового** горького зеленого или красного срезают половину плодоножки, моют. Перец сладкий стручковый и красные сортируют, срезают половину плодоножек, моют. **Арбузы** поздние тонкокорые, мелкие, величиной до 7-8 см в диаметре сортируют, удаляют дефектные, моют, прокалывают специальной иглой или острой вилкой в нескольких местах, удаляют плодоножки. **Виноград** любого столового сорта (белый, красный, розовый) с плотной мякотью сортируют, моют и наиболее полные соцветия осторожно срезают ножницами. **Зелень** (петрушку, сельдерей, пастернак, листья хрена, укроп и мяту) перебирают, моют, режут на кусочки длиной 10-15 см. **Листья вишни и смородины** моют, чеснок очищают, разбирают на дольки, моют. **Айву** сортируют, тщательно моют, снимают пушок с поверхности, нарезают пополам, ложечкой удаляют сердцевину. **Персики** здоровые, с твердой мякотью,

зрелые, с неотделяющейся косточкой сортируют, моют. На дно 3-10-15-литровой бутылки кладут зелень, чеснок, листья хрена, вишни и смородины. Сверху размещают послойно приготовленную капусту, зеленые томаты, огурцы, стручковую фасоль, арбуз, айву и виноград. Поверх винограда кладут несколько штук стручкового сладкого и горького перца, 3-4 гогошара и несколько кусочков моркови и свеклы. Затем повторяют укладку в указанном порядке до наполнения бутылей. Сверху снова, располагают листья зелени (можно укладывать их также послойно). Готовят заливку: в 5 л воды растворяют 4 ст. ложки соли и столько же 80-процентной уксусной кислоты. Заливают ассорти на 5-7 см ниже верха горлышка бутылки, накрывают крышкой и хранят в прохладном помещении. Ассорти можно приготовить горячим разливом. Ассорти можно приготовить как с виноградом, персиками, арбузом, айвой, так и без них. Используется как гарнир к мясным блюдам.

## Заправка для приготовления блюд

Продукты:

помидоры 1 кг

лук репка 1 кг

морковь 1 кг

перец болгарский (сладкий) 0,5 кг

петрушка 0,5 кг

укроп 0,5 кг

сельдерей 0,5 кг

соль около килограмма

Овощи порезать соломкой, зелень измельчить, посолить и аккуратно, но быстро перемешать (чтобы овощи не дали сок). Плотно уложить в стерильные банки до "плечиков", сверху засыпать слоем соли и закрыть полиэтиленовыми крышками

## Приправа овощная

Овощную приправу готовят из смеси измельченных овощей, кг: Помидоры свежие — 1,5, петрушка (корень, зелень) — 0,5, укроп — 0,5, морковь —

1,5, лук репчатый — 1,0, соль поваренная — 1,0. Подготовленную таким образом овощную смесь кладут в стеклянные банки, закрывают полиэтиленовыми крышками.

## Мировая закуска

### Продукты:

зеленые помидоры 3 кг  
лук репка 1,5 кг  
морковь 1,5 кг  
сахарный песок 300 г  
масло растительное 300 г  
уксус 9% 300 г  
соль 100 г

В алюминиевую посуду уложить овощи, нарезанные следующим образом:

- Крупными кольцами лук
- Помидоры на 4 - 6 долек
- Морковь трем на крупной терке

Все перемешать, посолить и поставить в прохладное место на 10 - 12 часов. Затем варим маринад из масла, сахара и уксуса (кипятить 3 - 5 минут). Горячим маринадом залить овощи, довести до кипения и кипятить на медленном огне 25 - 30 минут. В горячем виде разложить в подготовленные, стерилизованные банки и закупорить (можно полиэтиленовыми крышками).

## Соленье трехцветное

Готовят его из цветной капусты, зеленого и красного сладкого перца в разных количествах.

Капусту разделяют на соцветия, а перцы очищают от семян и режут тонкими полосками. На дно банки или кастрюли кладут сначала красный, затем зеленый перец, затем цветную капусту и так чередуют, пока банка не

наполнится доверху. Для аромата можно положить между полосками зеленого перца зелень петрушки. Овощи нужно придавить и залить остывшим рассолом: 0,5 л воды, 0,5 л уксуса (лучше винного или яблочного) на 80 г соли. Хранить в холодном месте.

## Морковь - цветная капуста

2 средних кочана цветной капусты, 1 кг моркови, 2 чайные ложки сахара, соль, сушеные приправы, рассол. Цветную капусту очистить, разделить на соцветия, положить на полчаса в холодную соленую воду, затем на 5 мин. в кипящую соленую воду, откинуть на дуршлаг. Морковь почистить, нарезать фигурным ножом на кружочки толщиной 1/2 см, бланшировать 5 мин. в небольшом количестве воды с сахаром, солью и пряностями. Банки заполнить овощами и залить жидкостью от бланшировки и рассолом. Стерилизовать 1 ч. при 90°C. Зажимы снимайте только с остывших банок.

## Кабачки, грибы и томаты жареные

У молодых, свежих кабачков с недоразвитыми семенами обрезают плодоножки, остатки завязи, бракуя вялые, морщенные, поврежденные. Моют в проточной воде, дают стечь воде и режут на кружочки 1,5-2 см толщиной. Панируют в муке с солью и обжаривают в топленом или сливочном масле с двух сторон до образования корочки. У съедобных грибов свежих молодых не червивых (белые, подосиновики, маслята, опята и др.), после сортировки отрезают шляпки от ножек. Ножки используют для приготовления икры или первых обеденных блюд. Используют ножки со шляпками тогда, когда мало грибов. Вообще грибы консервируют каждое наименование отдельно. Шляпки (с маслят снимают кожицу) бланшируют в кипящем солевом растворе (20 г соли на 1 л воды) 2-3 мин., охлаждают, нарезают на тонкие ломтики. Складывают на сковороду и 3-4 мин. тушат, пока испарится влага. Затем добавляют топленое или сливочное масло и обжаривают до готовности. Прибавляют грибы в кабачки и тушат 5-8 мин. Томаты красные с плотной мякотью, после удаления плодоножек и мойки, нарезают на кружочки, прибавляют соль, перец и обжаривают. Добавляют к кабачкам и грибам, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки, кинзы и тушат еще 3-5 мин.

Массу горячей фасуют в банки ( 0,5 л), накрывают крышками и стерилизуют при 100°С 35 мин. Используют в горячем виде как гарнир к мясным блюдам. Рецепт на 1 банку вместимостью 0,5 л: кабачки - 225 г, грибы - 75 г, томаты 75 г, масло сливочное - 125 г, мука, соль, перец, зелень - по вкусу.

## Овощная смесь

Готовят из свежих овощей - баклажанов, капусты, моркови, перца сладкого и горького стручкового зеленого, лука, чеснока и огурцов, капусты, свеклы и томатов зеленых. Овощи можно использовать в любом сочетании. Баклажаны с недозрелыми семенами моют, отрезают плодоножки. Бланшируют 8 мин. в горячем 6-процентном рассоле до мягкости. Охлаждают холодной водой в течение 2-3 и более минут и помешают под пресс на 20-30 мин. Затем режут на кубики размером 4,5х4,5 см. Белокочанную капусту очищают, вырезают кочерыжку и шинкуют. Морковь тщательно моют щеткой. Отрезают остатки ботвы и зеленые части, очищают кожицу и режут на кусочки 2,5х2,5 см. Свеклу тщательно моют в холодной воде, ошпаривают кипятком, немедленно охлаждают, очищают кожицу и нарезают 2,5х2,5 см. Огурцы молодые свежие моют, удаляют плодоножки и режут на кубики. Перец сладкий стручковый зеленый, желтый или красный, мясистый моют, удаляют плодоножки с семенниками, промывают водой до полного удаления семян. Перец горький стручковый мелких или средних размеров сортируют, моют. Томаты зеленые здоровые, свежие моют, удаляют плодоножки и нарезают на 2-4 дольки. Фасоль стручковую в стадии восковой зрелости сортируют. У зрелых с недоразвитыми семенами стручков срезают концы и удаляют грубые волокнистые нити. Режут на кусочки длиной 9-10 см. Моют в холодной воде, затем бланшируют 2-3 мин. в подсоленной воде (10-20 г соли на 1 л воды), охлаждают. Лук мелкий сладких или полусладких сортов очищают. Дольки чеснока очищают, моют и затем мелко рубят или толкут в ступе. Подготовленные овощи и пряную зелень (укроп, базилик, мята, кинза, листья сельдерея или петрушки), предварительно перебранные, промытые и нарезанные на кусочки длиной 5-6 см, смешивают и укладывают в банки вместимостью 0,5 или 1 л. Готовят заливку: *соль растворяют в горячей воде, доводят до кипения,*

*добавляют сахар, фильтруют, вводят уксусную кислоту и заливают подготовленные банки. Стерилизуют при 100°С: банки вместимостью 0,5 - 10 мин., 1 л - 15 мин. Рецепт на 1 л заливки: соль - 65 г, сахар - 10 г, уксусная 80-процентная кислота - 25 г, вода - 900 г.*

Рецептура консервов "Овощная смесь" на банку вместимостью 1 л:

(Рецепт 1): баклажаны-180г, капуста-150г, морковь-60г, лук мелкий-48г, огурцы-нет, петрушка-1г, укроп-1г, кинза-0.5г, мята-0.5г, томаты зеленые-18г, перец сладкий стручковый-48г, фасоль стручковая зеленая-нет, чеснок-нет, соль-12г, сахар-12г, уксусная 80% кислота-6г, свекла-6г, перец горький стручковый - 3шт.

(Рецепт 2): баклажаны-120г, капуста-96г, морковь-60г, лук мелкий-18г, огурцы-120г, петрушка-1г, укроп-1г, кинза-0.5г, мята-0.5г, томаты зеленые-18г, перец сладкий стручковый-56г, фасоль стручковая зеленая-нет, чеснок-нет, соль-12г, сахар-12г, уксусная 80% кислота-6г, свекла-6г, перец горький стручковый - 3шт. (Рецепт 3): баклажаны-120г, капуста-120г, морковь-60г, лук мелкий-48г, огурцы-нет, петрушка-1г, укроп-1г, кинза-0.5г, мята-0.5г, томаты зеленые-18г, перец сладкий стручковый-48г, фасоль стручковая зеленая-56г, чеснок-48г, соль-12г, сахар-12г, уксусная 80% кислота-6г, свекла-6г, перец горький стручковый - 3шт.

## Щавель консервированный

**Для рецепта Вам потребуются:**

- щавель свежий
- вода
- соль

Вымытые и нарезанные листья щавеля не слишком плотно уложите в пол-литровые банки, залейте кипятком или слабым раствором соли. Простерилизуйте банки в течение 5 минут и закатайте крышками.

## Свекла натуральная

Для консервирования берется молодая столовая свекла без ботвы, круглой формы, с темно-красной мякотью. Непригодна свекла вялая, с механическими повреждениями или пораженная вредителями и болезнями.

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. Свеклу размером менее 30 мм можно консервировать в целом виде (после бланшировки 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). Соотношение закладки: свеклы 60 процентов, рассола 40 процентов.

Залитые банки накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 40 минут и емкостью 1,0 л — 45 минут.

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

Свекла натуральная используется 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 зерен гвоздики. Все это кипятят в течение 15 минут, после снятия с огня вливают 3—4 столовых ложки 5-процентного уксуса (данные приведены для трех однолитровых банок), вновь доводят до кипения и заливают кипящим маринадом.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют: банки емкостью 0,5 л — 12 минут и емкостью 1,0 л — 15 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают. Охлаждение — воздушное.

Свеклу маринованную можно использовать как гарнир к мясным блюдам и для приготовления винегретов.

## Свекла, консервированная с луком

Свеклу вымыть, отварить до готовности. Остывшую порезать кубиками. Сырой лук нарезать кольцами. Сложить все в банки послойно, сдобрить пряностями. Сварить рассол и в горячем виде залить в подготовленные банки, а затем стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки 40 минут, литровые - 50 минут.

*1кг свеклы, 250г лука, 180г соли, по 0,4г черного и душистого перца, 2-3 лавровых листа.*

*Состав заливки: 1л воды, 60г соли.*

## Икра из свеклы

Подготовленную свеклу измельчить на овощерезке или на крупной терке. Морковь, лук, белый корень помыть, очистить, вторично помыть и мелко порезать. Свеклу обжарить до готовности в растительном масле с 6%-ным уксусом (на 1кг свеклы 2-3 столовые ложки уксуса). К ней добавить обжаренные морковь, лук и коренья, пропустить все в горячем виде через мясорубку и перемешать до получения однородной массы. Заправить протертой томатной массой, пряностями, растительным маслом, солью и в горячем виде наполнить банки, накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - не менее 50 минут, литровые - 60 минут, затем немедленно закатать.

*На пол-литровую банку: 700г свеклы обжаренной, 40-50г моркови и белого корня, 40г лука обжаренного, 180г томатной пасты, 20г масла растительного.*

*Соль и пряности по вкусу.*

## Морковь, маринованная с чесноком

Морковь, вымытую и разрезанную на кубики или квадраты, смешать с мелко нарезанным чесноком. Затем к моркови добавить рафинированное подсолнечное масло, все тщательно перемешать и залить маринадом.

Морковь расфасовывают в пол-литровые банки, стерилизуют в воде 20-25

минут и закатывают.

*1кг моркови, 100-200г чеснока, 150-200г рафинированного подсолнечного масла.*

## **Морковь, обжаренная в томатном соусе**

Вымыть морковь, порезать в виде лапши, обжарить в растительном масле до готовности, сложить в эмалированную кастрюлю, добавить томатный соус, перемешать до получения однородной массы, довести до кипения и кипятить 5-7 минут. В горячем виде наполнить банки на 2 см ниже верха горлышка, накрыть крышками, поместить в стерилизационную ванну и стерилизовать при температуре 100С: пол-литровые банки - 35 минут, литровые банки - 50 минут.

*На литровую банку: 600г моркови, 400г соуса.*

## **Морковь маринованная**

Морковь, очищенную от кожицы, бланшируют в кипящей воде 3-5 мин. Плотно укладывают в банки, добавляют мелко нарезанный чеснок. В банку кладут 5 зерен душистого горошка перца, 3 шт. гвоздики, два лавровых листа (расчет на 1 л банку). Маринад: на 1 л воды берут 40 г соли, 40 г сахара, кипятят 10 мин, добавляют 60 г уксуса. Банки стерилизуют: 0,5 л — 9 мин, 1л — 15 мин, 3л — 18 мин.

## **ГРИБЫ**

### **Соленые грибы (холодный способ)**

состав

На 1кг грибов - 30г соли, 1 зубчик чеснока (порезать на дольки), свежий укроп

Холодный способ засолки применяется для грибов, не требующих предварительной варки (рыжики, грузди, свинушки, сыроежки).

Свинушки, грузди, волнушки и белянки перед засолкой следует вымочить

в течение 3-х суток в рассоле (на 1 л воды - 10г соли и 2г лимонной кислоты).

На дно емкости насыпать слой соли, грибы укладывать слоями, пересыпая солью веточками укропа и дольками чеснока.

Накрыть тарелкой, меньшего диаметра, чем емкость, и поставить груз. Через 1~3 дня грибы дадут сок и осядут. После этого можно добавить сверху свежие грибы (также пересыпая их солью и приправами) или переложить грибы в стеклянные банки.

Грибы должны быть полностью покрыты образовавшимся рассолом.

Поставить емкости с грибами в холодильник на 1,5 месяца для молочно-кислого брожения.

## **Засолка груздей по-алтайски**

Грибы отсортировать и очистить, обрезать ножку и два-три дня вымачивать в холодной воде. Воду менять не реже 1 раза в сутки. После вымачивания откинуть на решето и уложить в бочку, переслаивая пряностями и солью. Грибы накрыть салфеткой, положить подгнетный кружок и груз.

Можно докладывать бочку новыми грибами, так как после засолки объем их уменьшается примерно на треть. Над кружком должен появиться рассол. Если в течение двух суток рассол не появляется, следует увеличить груз. Через 20—25 дней после засолки грибы готовы к употреблению.

*10 кг грибов, 400 г соли, 35 г укропа (зеленого), 20 г хрена (корень), 40 г чеснока, 35—40 горошин перца душистого, 10 шт. лаврового листа.*

## Соление грибов

Существует два способа соления грибов - сухой, или холодный, и горячий.

**Холодный способ.** Свежесобранные молодые здоровые мелких, средних и крупных размеров грибы сортируют по наименованиям и размерам. Солят каждый сорт и размер в отдельности. При сортировке удаляют испорченные, червивые, старые, ломаные, поврежденные, а также листья, траву, мох, различных насекомых, слизней. Обрезают корешки, вырезают испорченные, размякшие места. У маслят очищают кожицу шляпки. Мелкие грибы солят целыми, у крупных отделяют шляпки от ножек и нарезают в зависимости от размеров на 2, 4, 6 кусочков. С ножек до разрезания соскабливают шкурку, шляпки очищают от всяких загрязнений. Рыжики не моют, вытирают влажным полотенцем. Подготовленные грибы укладывают в тару послойно (5-7 см высотой), обязательно шляпками вверх. Каждый слой пересыпают поваренной солью из расчета на 1 кг грибов 40-45 г соли. По вкусу добавляют или не добавляют зелень (петрушки, мяты, укропа). Поверх грибов кладут деревянный круг, при этом круг должен быть меньших размеров, чем тара, входить свободно в нее и укрывать грибы. Крышку накрывают чистой полотняной салфеткой, а сверху салфетки кладут груз. В течение нескольких дней дают грибам осесть, затем добавляют новый слой грибов, пересыпают солью, закрывают, кладут груз и так повторяют несколько раз, пока тара не наполнится. Плотно уложенные грибы накрывают крышкой, заливают раствором соли (40-45 г на 1 л воды) так, чтобы грибы полностью были покрыты, и выносят в прохладное место, погреб, подвал. По мере появления плесени в период хранения салфетку и круг моют и вновь накрывают. Через 2-3 недели грибы готовы к употреблению в пищу.

**Горячий способ.** Для засолки грибов горячим способом их подготавливают аналогично холодному способу. Подготовленные грибы бланшируют в кипящем растворе (2-процентный солевой раствор): шляпки - 3-5 мин., ножки - 5-7 мин. После бланширования раствор сцеживают, грибы укладывают в подготовленную тару, пересыпают солью, сверху кладут деревянный круг и груз и через 1-2 дня выносят в погреб или другое прохладное помещение. Когда грибы осядут, добавляют новую партию грибов, как описано в холодном способе. Прибавляют 5-

процентный раствор соли (50 г соли растворяют в 1 л воды) и в прохладном помещении дают просолиться. Через 2-3 недели грибы готовы к употреблению.

## Маринование грибов

Маринуют каждый сорт грибов в отдельности. Пригодны для маринования следующие грибы: белые (боровики), маслята, подберезовики, опята, лисички и другие. Грибы сортируют по наименованиям и размерам, удаляют непригодные. Промывают в проточной холодной воде до полного удаления загрязнений. Обрезают ножки, оставляя 1-3 см со шляпкой. Вторично моют, затем укладывают в эмалированную посуду, прибавляют на 1 кг грибов 200 г воды и 40-45 г поваренной соли. Варят на умеренном огне, осторожно помешивая и снимая пену деревянной ложкой. Когда закончится пенообразование и отвар станет прозрачным, добавляют на 1 кг грибов 1 чайную ложку уксусной кислоты и по вкусу - душистый перец, лавровый лист, гвоздику и корицу. Грибы считаются готовыми, как только они осядут на дно, а маринад станет прозрачным, после этого варку прекращают. Кастриюлю с вареными грибами немедленно охлаждают в проточной воде, чтобы грибы не переварились. Готовые холодные грибы и отвар сливают в подготовленную тару и хранят в прохладном помещении. Разница между солеными и маринованными грибами в том, что для маринования используют уксус и специи.

## Консервирование грибов

В домашних условиях можно консервировать грибы свежие, соленые или маринованные. Предварительные процессы подготовки аналогичны описанным выше (при солении). Для консервирования пригодны белые грибы (боровики), рыжики, подосиновики, подберезовики, сыроежки, маслята, шампиньоны, опята и лисички. Консервируют каждое наименование отдельно (по возможности шляпки и ножки отдельно), мелкие грибы - целыми, средние и крупные - разрезанными на кусочки. После подготовки грибов готовят раствор соли (на 1 кг грибов - 40-45 г соли и 200 г воды), прибавляют 2-3 г лимонной или винно-каменной кислоты, чтобы предотвратить потемнение. Кастриюлю ставят на



умеренный огонь. Когда вода закипит, опускают грибы и варят несколько минут, периодически помешивая и снимая пену. Затем по вкусу прибавляют пряности - лавровый лист, душистый перец, гвоздику, корицу (примерно на 1 кг грибов - 2-3 лавровых листа, по 1-2 шт. горького, черного и душистого перца и гвоздики, корицу на кончике ножа) и продолжают варить до готовности. Варка считается законченной, если грибы осядут на дно кастрюли, а рассол станет прозрачным. За 1-2 мин. до окончания варки добавляют в кастрюлю на 1 кг грибов 1 чайную ложку 80-процентной уксусной кислоты, предварительно разведенной в отваре. Затем снимают кастрюлю с огня и в горячем виде рассол с грибами разливают в подготовленную стеклотару. Соотношение продуктов: грибы - 60-65%, жидкость - 40-36%. Жидкость или отвар с большим содержанием взвешенных частиц перед разливом фильтруют через двойную марлю. Так как в процессе варки грибы выделяют сок, то жидкости может оказаться больше, чем нужно для заливки. В этой жидкости варят вторую, третью партию грибов, а оставшуюся используют в пищу (за исключением воды, в которой варились строчки, грузди, волнушки, подгрузди, т. к. в воду при варке этих грибов переходят вещества, которые могут вызвать отравление). Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при 100°C: банки вместимостью 0,5 л - 40 мин., 1 л - 50 мин. После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и ставят крышками вниз до полного охлаждения. Уксусную кислоту, т. к. она при нагревании улетучивается, добавляют в кастрюлю за 1 мин. до окончания варки.

## **Консервирование предварительно соленых и маринованных грибов**

Для более продолжительного хранения соленых или маринованных грибов, приготовленных в негерметично укупоренной таре, их консервируют. Для этого грибы отделяют от рассола или маринада, дают стечь жидкости и тщательно промывают, сортируют, удаляют поврежденные, разорванные, раскрошившиеся. Плотно укладывают в стеклотару, прибавляют по вкусу соль, специи и уксусную кислоту (примерно на банку вместимостью 1 л - 2-4 шт. душистого перца, 2-3 шт. лаврового листа, 2 чайные ложки 80-процентной уксусной кислоты).

Наполняют на 2 см ниже верха горлышка кипятком, накрывают крышками и стерилизуют при 100 С: банки вместимостью 0,5 л - 30-35 мин., 1 л - 40-45 мин. После стерилизации банки немедленно укупоривают.

## **Грибы, маринованные с луком**

Подготавливают грибы так же, как для маринования, только укладывают в банки послойно с очищенным и нарезанным на тонкие кружочки луком так, чтоб верхний слой был без лука. Банки наполняют маринадной заливкой, как при мариновании, предварительно отфильтрованной через двойную марлю. Банки, наполненные на 2 см ниже горлышка, укладывают в стерилизационную ванну и стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л - 30 мин., 1 л - 40-45 мин.

## **Грибная икра**

Свежие здоровые молодые съедобные грибы (боровики, сыроежки и другие) сортируют, удаляют посторонние примеси, листочки, веточки, у сыроежек и масляток снимают кожицу, тщательно моют в холодной проточной воде. Готовые грибы складывают в эмалированную кастрюлю, добавляют на 5 кг грибов 0,8 л воды и 200-225 г поваренной соли, ставят на огонь и варят на умеренном огне примерно 25-30 мин. Во время варки несколько раз деревянной ложкой перемешивают, снимают пену. Как только грибы осядут на дно и рассол станет прозрачным (признак готовности грибов), шумовкой достают грибы и горячими пропускают через мясорубку или мелко рубят ножом. Лук очищают, моют, режут на кружочки и жарят на сковороде до золотисто-желтого цвета. Пропускают через мясорубку и прибавляют к грибам. Туда же добавляют растительное масло, 6-процентный уксус и мелко рубленную зелень укропа, петрушки и кинзы. Всю массу перемешивают и плотно укладывают в чистые прошпаренные банки. Накрывают крышками и стерилизуют при 100°C: банки вместимостью 0,5 л - 40 мин. Грибная икра подается в холодном виде как закуска. Рецепт на 1 банку вместимостью 0,5 л: грибы подготовленные - 250 г, лук жареный - 175 г, масло растительное - 70 г, уксус 6-процентный - 15 г. Соль - по вкусу, без учета соли, использованной при варке грибов.

## Салат из грибов стерилизованный

Этот салат готовят из свежих, соленых или маринованных белых грибов, маслят, подберезовиков, шампиньонов, лисичек, опят и др. К 10 кг очищенных и промытых грибов добавить 0,5 кг репчатого лука и 0,3—0,5 л растительного масла. Приготовленный салат уложить в банки, залить маринадом и стерилизовать 25 мин при 98—100° С. После стерилизации банки быстро охладить.

5 л воды, 150 г соли, 50 г 3%-го уксуса, по 2 г лаврового листа, черного перца, гвоздики и корицы.

## Консервирование мяса и рыбы

### Консервирование рыбы.

Если у вас появилось много рыбы, не обязательно ее солить или вялить. Можно запастись отличными рыбными консервами. Для консервирования пригодны любые виды рыбы -речная, озерная, морская. Для приготовления рыбных консерв пригодна только свежая рыба. Обработку ее необходимо проводить только в чистом помещении. Посуда и материалы, которые используются, необходимо содержать в идеальной чистоте, строго выполнять рекомендованную рецептуру и условия переработки. Время стерилизации рыбных консерв (8-10 часов) может быть сокращено за счет повторной или многократной стерилизации.

### Рыба в томатном соусе.

Рецептура на 4 стандартных банки вместимостью 0.5 л.

У жереха, судака, сазана, бычков, разрезают брюхо, у ставриды и скумбрии - отрезают головы, удаляют внутренности, хвосты и плавники.

Очищенных жереха, сазана и скумбрию режут на куски, бычков и ставриду консервируют целыми. Рыбу моют, когда стечет вода, пересыпают солью из расчета 1 столовая ложка соли на 1 кг рыбы и через 30 минут обваляв в муке, обжаривают на растительном масле со всех сторон. Охлаждают 30 минут, закладывают в банки и заливают кипящим томатным соусом на 2 см ниже верха горлышка банки.

Для приготовления томатной заливки очищают 300г лука, режут на пластинки и обжаривают до золотистого цвета в 150г растительного масла. 2 кг протертых томатов заливают в эмалированную посуду, ставят на огонь, добавляют обжаренный лук, 4 гвоздики, 4 лавровых листа, 4 зерна горького и душистого перца, 4-5 столовых ложки сахара и столовую ложку соли, 4-5 столовых ложек 5%-ного уксуса, доводят до кипения. Банки наполняют на 2 см ниже верха горлышка, ставят в кастрюлю на решетку. Количество воды в кастрюле должно быть на 3-4 см ниже верха горлышка банки, а ее температура 70 градусов.

Кастрюлю ставят на огонь, накрывают крышкой, доводят до кипения и прогревают банки 50 минут. После этого каждую накрывают крышкой и стерилизуют 6 часов. После стерилизации банки охлаждают, не вынимая из кастрюли и не открывая ее.

Количество свежей рыбы на 4 банки вместимостью 0.5л: жереха - 2 кг, судака - 2.4, сазана - 3.6, бычков - 3.2, ставриды - 2.2, скумбрии - 2.4 кг.

Для сокращения длительности обработки, можно пользоваться методом повторной стерилизации. Для этого наполненные банки закрывают крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой, кипятят 50 минут, проверяют качество закатки банок и стерилизуют три раза по 90 минут с перерывами в 24 часа.

После каждой стерилизации банки охлаждают в той же кастрюле, где проводилась тепловая обработка, не сливая воду и не открывая крышку кастрюли. Начальная температура воды при 2-й и 3-й стерилизации - 20-30 градусов.

Консервы подают в холодном виде, украсив зеленью.

## **Рыба в белом маринаде.**

Рецептура на 4 стандартных банки вместимостью 0.5 л.

У анчоуса, сардины, кильки, верховодки и другой мелкой рыбы, не разрезая брюха, отрезают головы, удаляют внутренности. Рыбу чистят, моют до полного удаления крови. В подготовленные банки на дно кладут лавровый лист, по 2-3 зерна горького и душистого перца, по 3 гвоздики. Тушки кладут спинками вниз, каждый ряд пересыпая солью (1-1,5 чайной ложки на 1 банку) и нарезанным кружкам луком (одна средняя луковица на банку).

Банку наполняют рыбой на 1 см ниже верха горлышка, вливают 1-1,5 столовой ложки 5% уксуса в каждую, накрывают крышками, ставят в кастрюлю на решетку, наливают в нее холодную воду, закрывают крышкой. Уровень воды в кастрюле - на 3 см ниже верха банки. Доводят до кипения и прогревают банки 50-55 минут. После прогревания с банок сливают образовавшуюся жидкость ( до половины их емкости) и вливают в каждую по 2 столовых ложки прокипяченного и охлажденного до 90 градусов растительного масла. Потом снова прогревают 50 минут, после чего банки закатывают, проверяют качество закатки и стерилизуют в кипящей воде 5 часов. Охлаждение банок после стерилизации проводится в той же посуде, где проводилась стерилизация не открывая крышки.

Расход сырья и материалов на банку вместимостью 0.5л: анчоуса мелкого - 750г, сардин - 650-680, килек или верховодки - 700 гр, листа лаврового - 1 шт, перца горького - 2-3 зерна, гвоздики - 3 шт, лука - 1 средняя, соли - 1-1.5 чайной ложки, уксуса 5% - 1-1.5, растительного масла - 2 столовые ложки.

Консервы подают в охлажденном виде, поливают лимонным соком.

## **Рыба в масле.**

### **1 способ.**

Рецептура на 1 стандартную банку вместимостью 0.5 л.

Рыбу чистят, не разрезая брюха, отрезают головы, плавники, хвосты, удаляют внутренности, моют до полного удаления крови, разрезают на 2 части. Когда стечет вода, пересыпают солью (1 столовая ложка соли на 1 кг рыбы) и выдерживают при комнатной температуре 90 минут.

В подготовленные банки на дно кладут один лавровый лист, 2-3 зерна душистого перца, ставят вертикально куски рыбы на 2 см ниже верха банки, добавляют 2 г лимонной кислоты, накрывают крышками, банки ставят на решетку в кастрюлю. В нее наливают воду с температурой 20-30 градусов на 3 см ниже верха банок и закрывают крышкой. Банки при умеренном кипении прогревают 60 минут. После прогревания из банок сливают образовавшуюся жидкость и заливают 2-3 столовыми ложками прокипяченного и охлажденного до 90 градусов растительного масла. Банки накрывают крышками, прогревают 60 минут, после чего банки закатывают, проверяют качество закатки и стерилизуют при слабом кипении 8-10 часов. Охлаждение банок после стерилизации проводится в той же посуде, где проводилась стерилизация не открывая крышки. Сократить длительность стерилизации можно, проводя ее в несколько приемов. После заливания масла и подогревания банки закатывают и стерилизуют трижды по 90 минут с перерывами в 24 часа.

Охлаждение банок после очередной стерилизации проводится в той же посуде, где проводилась стерилизация не открывая крышки. Начальная температура воды при 2 и 3-й стерилизациях - 20-30 градусов. После каждой из этих операций проводится проверка качества закатки. Консервы подают в холодном виде, посыпают зеленью.

### **2-й способ.**

Рецептура на 1 стандартную банку вместимостью 0.5 л.

Рыбу чистят, не разрезая брюха, отрезают головы, плавники, хвосты, удаляют внутренности, моют до полного удаления крови. Когда стечет вода, пересыпают солью (1 столовая ложка соли на 1 кг рыбы) и выдерживают при комнатной температуре 50-60 минут. В подготовленные

банки на дно кладут один лавровый лист, 2 зерна горького и душистого перца, потом укладывают рыбу спинками вниз на 2 см ниже верха банки, добавляют 2 г лимонной кислоты, накрывают крышками, банки ставят на решетку в кастрюлю. В нее наливают воду с температурой 20-30 градусов на 3 см ниже верха банок и закрывают крышкой. Банки при умеренном кипении прогревают 60 минут. После прогревания из банок сливают образовавшуюся жидкость и заливают 4-5 столовыми ложками прокипяченного и охлажденного до 90 градусов растительного масла. Банки накрывают крышками, прогревают 40 минут, после чего банки закатывают, проверяют качество закатки и стерилизуют при слабом кипении 8 часов. Охлаждение банок после стерилизации проводится в той же посуде, где проводилась стерилизация не открывая крышки. Сократить длительность стерилизации можно, проводя ее в несколько приемов. После заливания масла и подогревания банки закатывают и стерилизуют трижды по 90 минут и дважды по 70 минут. При указанном способе банки закатывают после заливания масла и подогревания. Охлаждение банок после очередной стерилизации проводится в той же посуде, где проводилась стерилизация не открывая крышки. Начальная температура воды при 2 и 3-й стерилизациях - 20-30 градусов. После каждой из этих операций проводится проверка качества закатки. Консервы подают в холодном виде, посыпают зеленью.

## **Рыба в собственном соку.**

У карпа, линя, толстолобика, канального сома, сазана и др. - отрезают головы, плавники, хвосты, удаляют внутренности. Очищенную рыбу режут на куски, моют до полного удаления крови. Когда стечет вода, пересыпают солью (1 столовая ложка соли на 1 кг рыбы) и выдерживают при комнатной температуре 50-60 минут.

В подготовленные банки на дно кладут один лавровый лист, 2-3 зерна горького и душистого перца, нарезанную кусочками морковь, 0.5 г лимонной кислоты.

Банки наполняют рыбой на 2 см ниже верха банки, накрывают крышками, ставят на решетку в кастрюлю. В нее наливают холодную воду на 3 см ниже верха банок и закрывают крышкой.

Банки стерилизуют при слабом кипении 8 часов поднимая периодически крышки на банках и выдавливая ложкой воздух из консерванта. Охлаждение банок после стерилизации проводится в той же посуде, где проводилась стерилизация не открывая крышки. После каждой из этих операций проводится проверка качества закатки.

Консервы подают в холодном виде. Их можно использовать для приготовления ухи.

## **Рыба жаренная с луком.**

Судака, линя, сазана, карпа, карася, чистят, моют, когда стечет вода пересыпают солью (1 столовая ложка соли на 1 кг рыбы), посыпают перцем, обкатывают в муке, обжаривают с двух сторон, дают остыть в течение 30 минут. Закладывают в подготовленные банки каждый слой перекладывая жареным луком, добавляют 0.5 г лимонной кислоты. Банки наполняют рыбой на 2 см ниже верха банки, накрывают крышками, ставят на решетку в кастрюлю. Прогревают банки при слабом кипении 55-60 минут. После прогревания с них сливают образовавшуюся жидкость ( до половины объема банки) и заливают в каждую 2 столовых ложки прокипяченного и охлажденного до 90 градусов растительного масла. Стерилизуют как и в предыдущих рецептах на водяной бане в течение 5 часов. Охлаждение банок после стерилизации проводится в той же посуде, где проводилась стерилизация не открывая крышки.

Консервы подают в холодном виде, посыпают зеленью.

## **Шпроты из мойвы**

**Для рецепта Вам потребуются:**  
- мойва

- подсолнечное масло
- чай.

Сырую мойву почистить и сложить спинка к спинке в судочке или эмалированную кастрюльку.

Крепко заваренный чай смешать с подсолнечным маслом (1 стакан чая и 1 стакан масла), подсолить по вкусу, залить мойву, чтобы покрыла спинки и поставить на огонь, дать закипеть и сделать тише, чтобы рыба томила где-то минут 30.

Чай придает спинкам рыбы красивый цвет, и чем чай крепче, тем красивей. Кто любит в томатном соусе можно добавить томатную пасту или свежие помидоры хуже не будет.

## Филе скумбрии со специями

**Для рецепта Вам потребуются:**

- скумбрия - 700-800г
- соль - 2 ст.л.
- сахар - 1 ст.л.
- лавровый лист - по вкусу
- черный перец (горошек) - по вкусу.

Скумбрию разделить на филе, нарезать кусочками и натереть их солью с сахаром. Уложить рыбу слоями, между каждым слоем - лавровый лист и перец. Сверху прижать гнетом, накрыть посуду крышкой и оставить на 2 дня.

## Селедка малосоляная

**Для рецепта Вам потребуются:**

- сельдь свежая
- вода
- соль
- специи

Растворять соль в воде, пока не всплывет опущенная в нее средних размеров картофелина. Картошку вынуть, положить специи (укроп, лавр) по вкусу и прокипятить. Остудить до 20-25 по Цельсию. Бросить в тузлук селедок (желательно толстых и жирных, тихоокеанских, непоротых и начищенных), продержать сутки при температуре +20 С. Через сутки селедку можно потреблять внутрь.

## Горбуша соленая

**горбуша - 1 тушка среднего размера**

- лук репчатый - 3 луковицы
- масло растительное - 100г
- соль - 1 стакан
- вода - 1л

Для рассола в 1 л кипяченой воды растворить 1 стакан соли, остудить. Рыбу почистить, выпотрошить, отрезать голову и хвост, нарезать на кусочки толщиной 2-3 см и залить холодным рассолом не менее, чем на 2 часа. Затем ломтики рыбы вытащить из рассола и уложить плотно (это важно!) в контейнер, чередуя с кольцами лука: слой рыбы, слой лука, причем последний слой должен быть из лука. Сверху залить маслом, закрыть контейнер крышкой и поставить в холодильник. Через день можно пробовать.

### ***Каждый может сделать домашнюю тушенку***

Бытует мнение, что заготавливать впрок домашнюю тушенку ничуть не труднее, чем обычные консервы. С мясом, как следует проваренным и герметично закатанным в банки, ничего не случится довольно-таки длительное время. Однако все не так просто. Юрий Кос-тенко, микробиолог из НИИ мясной промышленности, утверждает, что мясные продукты хранят в себе массу неожиданностей. Закрывать мясо в домашних условиях вообще не рекомендуется. Дома невозможно достичь нужной температуры, при которой умирает опасная флора. Даже в промышленных консервах могут задержаться какие-то микробы. К тому же сырье на консервных предприятиях проверяется самым тщательным

образом, и существует множество инструкций и правил, о которых обычные люди, не связанные с производством мясных консервов, просто не знают. А как можно проверить мясо в домашних условиях? Многие любители охоты закрывают тушенку из убитого лося, но ведь животные могут переносить, кроме прочих, и опасные болезни, в частности туберкулез и сибирскую язву.

## Мясо консервированное

Для длительного хранения мясо можно законсервировать в стеклянные банки емкостью не более 1 л. Используют охлажденное или размороженное мясо. В промытые банки укладывают куски по 25-100 г, лучше предварительно прожаренные, с добавлением 20% воды или слегка вареные. Добавляют жир, соль, перец, чеснок, лавровый лист и др. и все это заливают бульоном. Герметичность укупорки проверяют погружением на 1 минуту в горячую воду, если пузырьков нет — закрыто хорошо. В домашних условиях рекомендуется дробная стерилизация. Закатанную банку ставят в горячую воду и выдерживают 1-3 часа, в зависимости от величины. Далее банки выдерживают 1 сутки при температуре 20-25 град. Затем все повторяют еще 1 раз. При таком способе консервирования мясо получается высокого качества. Хранить эти консервы можно при температуре до 15 град, в течение года. Время от времени следует проверять крышки. При вздутии использовать консервы НЕЛЬЗЯ! Это происходит из-за неправильной технологии приготовления.

## Печенка-тушенка

**Для рецепта Вам потребуются:**

- печень - 500г
- лук репчатый - 500г
- соль
- перец - по вкусу
- мука - 200г.

Печень нарезать на кусочки, отбить молотком, посыпать солью, перцем, обвалять в муке. Лук порезать и слегка обжарить. Уложить в казанок слоями. Тушить на медленном огне 30 минут.

## Гусь вяленый

**Для рецепта Вам потребуются:**

- гусь
- соль.

Обработанную тушку гуся изнутри и снаружи хорошо натереть солью, затем плотно завернуть в пергаментную бумагу или целлофан, крепко перевязать бечевкой, чтобы не было доступа воздуха и повесить в защищенном от ветра месте (чердак, сарай). Через 3—4 месяца гусь готов. Мясо гуся должно быть упругим, красноватым, из него должен выступать тающий жир. Вяленый гусь может храниться в темном, прохладном помещении 2—3 года. И чем дольше срок хранения, тем вкуснее мясо.

## Сало в банке

- сало
- соль
- чеснок
- черный перец
- лавровый лист.

Свежее сало разрежьте на полосы произвольной длины шириной не более 10 см.

Полосы разрежьте поперек в виде трапеции. Натрите солью, смешанной с черным молотым перцем и искрошенным лавровым листом. Разложите сало в банке широкой стороной к стенкам, засыпьте солью и закатайте.

## Сало с чесноком в банке

- сало
- соль
- чеснок
- черный перец
- лавровый лист.

Свежее сало нарежьте небольшими брикетиками по 10 см в длину. Дно банки густо усыпьте солью. Добавьте несколько горошин черного перца и лавровый лист. Сало нашпигуйте половинками долек чеснока и натрите с двух сторон солью. Плотнo уложите первый ряд, сверху переложите горошинами перца и Лавровым листом и слегка присыпьте солью. Уложите второй ряд, засыпьте солью. Закатайте банки.

## Сало соленое

- сало
- соль
- чеснок
- тмин
- лавровый лист
- черный перец горошком.

Нарежьте сало длинными полосками шириной 15 см. Приготовьте большую эмалированную кастрюлю или миску. На дно насыпьте крупную соль. Сало натрите солью и укладывайте рядами шкуркой вниз. Пересыпайте солью, тертым чесноком, тмином. Положите лавровый лист, черный перец горошком. Сверху положите гнет и закройте чистым полотенцем.

Сало должно стоять в тепле 4-5 дней, затем его нужно убрать на холод.

## Сало оригинальное

- сало (свежее с мясными прослойками) - 1.5 кг.
- вода - 1 л.
- соль - 5 ст. л.
- перец горошком - по вкусу
- лавровый лист - по вкусу

- луковая шелуха
- аджика - 1/2 ч. л.
- чеснок - по вкусу

Рецепт для сала не предназначенного для длительного хранения.

Возьмите полтора килограмма свежего сала с мясными прослойками, для рассола литр

воды, 5 столовых ложек соли с верхом, перец горошком, лавровый лист, луковую шелуху, пол чайной ложки готовой аджики.

Приготовьте рассол и, как только он закипит, положите в него сало. Варите 15-20 минут.

Снимите кастрюлю с огня, заверните ее во что-нибудь теплое и оставьте на 10-12 часов. Затем натрите сало толченым чесноком и храните в холодильнике.

## Посол окороков

*Свежий окорок, лопатку, корейку и грудинку нежирной свинины выдерживают в холодном месте в течение двух суток для созревания мяса. Затем зачищают обрeзь и натирают посолочной смeсью (на 10 кг свинины — 400 г соли, 10 г сахара, 4 г химически чистой селитры). Окорока укладывают в бочку (желательно в специальную для мяса) слоями, кожей вниз. Каждый слой пересыпают посолочной смeсью, и так — вплоть до заполнения. Затем ставят бочку в холодное место (погреб, подвал) и выдерживают шесть дней.*

Через шесть дней окорока и лопатки выбирают из бочки и перекладывают: верхний слой вниз, а нижний — наверх и заливают прокипяченным и охлажденным рассолом, приготовленным из расчета: на 1 л воды — 160 г соли, 5 г селитры, 10 г сахара. На одну бочку емкостью до 100 л требуется 10 л рассола.

Залитые окорока и лопатки накрывают чистым дном, кладут груз и через каждые 5 дней перекладывают, а рассол заменяют новым (согласно указанной выше рецептуре).

Через 25 дней посол закончен и можно приступать к дальнейшей кулинарной обработке окороков, лопаток, грудинки и корейки по приведенной ниже рецептуре.

## Окорок вареный

Вымочив соленый окорок в чистой холодной воде в течение 4—6 часов, в зависимости от крутости посола, его подвешивают для отека воды на 2—3 часа, укладывают в казан с кипящей водой кожей кверху, добавляют несколько лавровых листиков и при слабом кипении варят до готовности.

## Копчение

Копчение придает мясным продуктам аромат, вкус и предохраняет их от порчи при хранении без холода.

Для получения копченостей продукты подвергают продолжительному действию дыма, который получается при медленном сгорании дров и опилок, сжигаемых в специально оборудованных устройствах.

В домашних условиях для копчения часто используют большую бочку из-под пищевых продуктов. Бочка, приспособляемая для копчения, должна быть без дна и крышки. Бочку устанавливают на 7—8 рядов кирпичей. Очаг для дров и опилок делают из листового железа, изогнутого в виде короба и снабженного дверкой для регулирования горения. Очаг устанавливается под бочкой. Продукт для копчения подвешивают на рейках, которые устанавливаются на тростях верха бочки, после чего бочка накрывается мешковиной. Мешковина закрепляется при помощи шпагата.

Чтобы создать хорошую тягу дыма, места сопряжения бочки с кирпичом, кирпичную кладку и очаг тщательно обмазывают глиной.

Для копчения рекомендуются дрова следующих пород: осина, бук, дуб, ольха, а также древесина плодовых деревьев. Сосна и ель не пригодны для копчения.

Для изготовления копченостей применяют два вида копчения: холодное и горячее.

Холодное копчение производится при температуре дыма 20—25 градусов тепла. Процесс копчения длится 2—3 дня в зависимости от величины кусков мяса.

При холодном копчении копчености лучше пропитываются дымом. Готовый продукт, в зависимости от температуры хранения, может сохраняться от 1 до 3-х месяцев.

Горячее копчение производится при температуре дыма 40—60 градусов тепла. Процесс копчения длится от одного до 20 часов, в зависимости от величины кусков мяса.

Срок хранения копченостей, изготовленных по горячему способу копчения, меньше (всего 1—3 недели). Однако, если подсушить продукты горячего копчения, срок хранения может быть увеличен от одного до двух месяцев.

## Окорок варено-копченый

Чтобы его приготовить, рекомендуется вымочить соленый окорок в чистой холодной воде в течение 4—6 часов, в зависимости от крутости посола, подвесить на 2—3 часа для отека воды, обтереть чистой ветошью и коптить в дыму 3—4 часа при температуре 40—45 градусов, после чего уложить в казан с кипящей водой, добавить 6—8 лавровых листиков и при слабом кипении варить до готовности.

## Окорок, запеченный в тесте

Вымочив соленый окорок в чистой холодной воде в течение 4—6 часов, его подвешивают для отека воды и просушки на 2—3 часа, протирают чистой ветошью и укладывают на противень кожей вниз. Затем замешивают простое тесто из ржаной или пшеничной муки, равномерно покрывают им окорок со всех сторон, помещают в печь или духовку и пекут в течение 2,5—3 часов до готовности.

Если заостренная лучина без особых усилий проходит через мясо до кости, окорок считается готовым.

В дальнейшем окорок с запеченной хлебной коркой охлаждают на воздухе и корку снимают.

Запеченный в тесте окорок подают на стол в нарезанном виде с приправой — тертым хреном в уксусе.

## Домашние колбасы

Прежде всего нужно приготовить кишки. Набирают их из тонкого кишечника. Кладут оттоку (кишечник) свиньи — без прямой кишки и мочевого пузыря — так, чтобы она немного свисала из кастрюльки, а ниже ставят тазик. Начинают с участка кишки, ближнего к желудку. По



направлению от желудка к кишкам отжимают содержимое кишки, а отделенную и отжатую кишку спускают, снимая другой рукой с нее жир, в тазик с водой (или ведро). Для скорости кишки складывают вдвое (кончик с началом вместе и далее по длине), выдавливая содержимое с середины к концам. Приготовленные таким образом и промытые кишки скребут, очищая от слизи, тупой стороной ножа (левой рукой чистую кишку при этом тянут в сторону, противоположную движению ножа). Толстые свиные кишки для обработки нарезают на куски длиной 50 — 60 см. Чтобы освободить содержимое и промыть, такие отрезки выворачивают наизнанку. До набивки кишки держат в воде. Кишки хранят в емкости, через дно которой рассол может стекать в землю, иначе кишки испортятся. Набивка и варка колбас. Есть много способов набивки колбас. Тщательно промыть кишки, отжать воду. Кусок кишки с одной стороны завязать веревкой. Можно набивать фарш рукой, как в чулок. Можно сделать для набивки рожок (усеченный конус, вместо вершины которого — отверстие). Кончик с этим отверстием и надевается на кишку, а потом через рожок прогоняется в кишку фарш. Удобно начинять колбасы ручным шприцем, наборив кишку на узкий кончик и привязав к нему. Можно сделать специальную насадку к мясорубке в виде воронки, на узкий конец которой собрать до самого завязанного кончика кишку. Только из мясорубки нужно убрать нож и решетку. Не рекомендуется туго набивать вареные колбасы. Колбасы перевязывают на концах и, если толсты, в середине. Теперь колбасу можно варить, но прежде хорошо бы ее в течение часа покоптить. Если такой возможности нет, то не помешает хотя бы подсушить ее возле печки или в нежаркой духовке, или поместив прямо в остывшую теплую печь на час. Варят колбасы в течение 40 — 50 минут — тонкие и не менее полутора часов — толстые, в чуть бурлящей воде.

## Украинская домашняя колбаса

Для этого сорта колбасы фарш готовят из среднежирной свинины, нарезанной кусками не более 20 г. Вымешивают мясо с солью, чесноком и перцем (на килограмм мякоти - половина чайной ложки смеси душистого и черного перца, большой зубчик чеснока, соли — чуть меньше столовой ложки). Толстые кишки начиняют этим

фаршем, накалывая булавкой кончики колбасы, чтоб воздух вышел. Готовые колбасы перевязывают, отваривают в воде, а потом запекают в духовом шкафу, в печи или обжаривают на сковороде.

## Свиные домашние сосиски

Приготовить мясо (свинину жирную, говяжью мякоть, свиной жир в соотношении 3:1,5:1 (в кг), измельчить, добавить молотого перца и соли, полстакана бульона, вымесить фарш и начинить им тонкие свиные кишки, много раз промытые в холодной воде. Длинные кишки перевязывать нескольких местах по размеру сосисок. Хороши сосиски с тушеной или квашеной капустой.

## Венские домашние сосиски

Взять свинины и мясных обрезков (1:1) по 4 кг, все порубить мясорубкой. Оставить 400 г свинины, из которой, а также из оставшихся жил, сварить бульон с пряностями и кореньями. Готовый — процедить. 5 стаканов холодного бульона смешать с сосисочной массой, посыпать толченого, перцу (6 г), майорана (13 г), простого перцу (13 г), соли. Месить фарш вручную. Хорошо промытые тонкие кишки можно подвязать к воронке, а ее в свою очередь — к мясорубке. Пропуская начинку через мясорубку, начинять ею кишки, наборив их на кончик воронки и начав набивку с конца кишки.

## Мясные колбасы

*Подготовка кишок.* Кишки, вынутые из туши, перевязывают шпагатом, осторожно отдирают от брыжейки, тупым ножом соскабливают жир, отжимают остатки содержимого, промывают кишки водой, укладывают в кастрюле с подогретой до 40—50 градусов водой и выдерживают в течение четырех часов.

Чтобы обработать внутренний слизистый слой, кишки при помощи круглой палки выворачивают наизнанку и снова замачивают в течение 60 минут: тонкие — в подогретой до 50 градусов воде, а толстые — при температуре воды 86—90 градусов. Затем тупым ножом аккуратно соскабливают оболочку.

Очищенные кишки промывают, выворачивают на лицевую сторону, надувают и подсушивают.

## Вареная колбаса

Полужирное или жирное свиное мясо нарезают на небольшие кусочки, перемешивают с солью и специями из расчета (на 1 кг мяса): 2 г молотого перца, горького и душистого, 15—20 г чистой поваренной соли, одна долька чеснока, 1 г химически чистой селитры. Чеснок нарезают на кусочки и растирают с солью в кашеобразную массу. Тщательно перемешанным фаршем набивают подготовленные кишки, завязывают шпагатом концы и перевязывают батон, после чего батоны варят от 1 до 2 часов при слабом кипении воды.

Сваренные колбасы подвешивают для охлаждения, подсушивают и в таком состоянии хранят в холодном помещении.

## Копченая колбаса

Лопаточную часть свинины и говяжье мясо отделяют от жира, грубых сухожилий и пленок, нарезают на кусочки, натирают солью (30 г на 1 кг мяса) и выдерживают в бочке или эмалированной кастрюле на холоде при температуре плюс 2—3 градуса в течение 5 дней. После этого мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют нарезанный шпиг (100 г на 1 кг мяса), а также 1 г селитры, 2 г сахара, по 2—3 г молотого горького и душистого перца, тщательно перемешивают, укладывают в эмалированную кастрюлю, накрывают крышкой, ставят в холодное помещение и выдерживают в течение суток.

После выдержки фарш туго набивают в кишки (можно воспользоваться трубками конической формы из белой жести), перевязывают батон и концы шпагатом.

Колбасные батоны подвешивают в холодном проветриваемом помещении для подсушки на 7 суток.

Подготовленные батоны непрерывно коптят холодным дымом при температуре 20 градусов в течение четырех суток, после чего подвешивают в сухом помещении для созревания на срок до 20 дней.

## Кровяная колбаса

Собранную свиную кровь размешивают, солят и выносят в холодное место на один час.

Обрезки мяса измельчают вместе с жиром, добавляют соль, молотый черный и душистый перец и размешивают с кровью.

Полученной смесью начиняют толстые свиные или говяжьи кишки и концы завязывают шпагатом.

Подготовленные батоны укладывают в казан, заливают водой и варят при слабом кипении воды.

В процессе варки батоны в нескольких местах прокалывают иглой. Если кровь не вытекает, колбасы готовы.

Сваренные батоны извлекают из казана и охлаждают в подвешенном состоянии.

На 1 кг крови требуется 0,5 кг мясной и жирной обрезки, 20—25 г соли, по 2—3 г молотого горького и душистого перца.

Кровяную колбасу едят в холодном виде.

## ВАРЕНЬЕ

Варенье — это продукт, приготовленный из плодов, сваренных в концентрированном сахарном сиропе таким образом, что они полностью сохраняют свою форму и целиком пропитаны сахарным сиропом.

Варенье должно быть сварено так, чтобы оно имело натуральный цвет и аромат плодов и ягод, тогда в нем сохраняется до половины имевшегося в свежих плодах витамина С, а витамин Р сохраняется почти полностью. Хранение варенья основано на том, что при высоком содержании сахара в растворе (свыше 65%) микроорганизмы, вызывающие порчу плодов и ягод, не могут развиваться. Поэтому, если сахара положено в варенье при его варке меньше, чем нужно по рецептуре, или варка варенья до конца не доведена, то возможно, что такое варенье при хранении забродит или

заплесневеет. То же самое произойдет, если варенье расфасовать во влажную, плохо вымытую или непросушенную тару, а так же при хранении в сыром непроветриваемом помещении.

Чтобы варенье получилось вкусным и пригодным к длительному хранению, необходимо соблюдать некоторые правила.

Варенье можно приготовить из любых ягод и фруктов и даже из овощей. Плоды и ягоды для варенья собирают в день их варки в сухую и солнечную погоду, после того как они обсохнут от росы. Собирать ягоды в дождливую погоду не следует. Очень важно, чтобы плоды и ягоды были по возможности одинаковой степени зрелости (недозрелые и перезрелые не годятся). Ягоды земляники и машины собирают в решета или плетеные корзины не более 2—3 килограммов.

Такие нежные плоды, как малина и земляника, если они убраны без загрязнений и быстро пущены в переработку, можно не мыть. Во всех остальных случаях плоды и ягоды моют в холодной проточной питьевой воде. Нежные ягоды моют в течение 1—2 минут под душем из водопроводного крана или в дуршлаге, многократно погружая их в воду. Клубнику надо мыть осторожно, затем тщательно просушить на полотенце, лишь после этого очистить от листочков и стебельков, удалить плодоножки.

После того как плоды вымыты и обсушены их очищают (яблоки, груши, айву), удаляют косточки (вишни, сливы), вырезают семенные камеры (груши, яблоки), накалывают (крыжовник, слива) и бланшируют (кроме нежных ягод) для размягчения кожицы и лучшего проникания в мякоть сахарного сиропа с сохранением формы в процессе варки. Прекращают размягчение быстрым переносом плодов и ягод в холодную воду. Если ягоды за несколько часов до варки засыпают сахаром, бланшировка не проводится. Режим бланшировки приведен в таблице 2.

Таблица 2

Наименование плодов и	Температура	Продолжитель
-----------------------	-------------	--------------

ягод	(градусы по Цельсию)	ность (мин.)
Вишня	80-90	1
Черешня	80-90	2-3
Слива	80	3-5
Китайские яблоки	100	3-5
Яблоки других сортов	100	5-10
Крыжовник	80-90	3-5
Черная смородина	100	3-5
Рябина	100	3-5

Наиболее распространенным способом приготовления варенья является варка ягод или плодов в сахарном сиропе, при этом используют лишь белый и чистый сахарный песок, так как песок с желтоватым оттенком дает привкус горелого сахара. Можно вместо сахара варить варенье на меду (в равноценном количестве). Для варенья из белой черешни, винограда, земляники, абрикосов можно готовить сироп из сахара-рафинада. Для приготовления сиропа в чистый таз (медный, алюминиевый) насыпают отмеренное количество сахарного песка, заливают водой (по рецептуре), после чего посуду ставят на средний огонь и ложкой или шумовкой помешивают до полного растворения сахара. Затем сироп доводят до кипения и кипятят 1—2 минуты. Если в сиропе обнаружатся какие-либо частицы или сироп мутноват, то его осветляют яичным белком, а затем фильтруют через ткань. Делают это следующим образом. На каждый килограмм сахара, после полного его растворения, добавляют половину чайной ложки хорошо взбитого яичного белка, тщательно перемешивают и подогревают на медленном огне до 60—70 градусов (но ни в коем случае не до кипения), при этом яичный белок свертывается и, всплывая на поверхность в виде пены, увлекает за собой посторонние частицы. Образующуюся пену удаляют ложкой. Затем сироп доводят до кипения, кипятят 1—2 минуты и процеживают через грубую ткань или марлевый четырехслойный мешочек. Затем сироп снимают с огня и закладывают в него ягоды или фрукты. От правильного

соотношения сахара и ягод или плодов зависит качество сваренного варенья и его способность к длительному хранению. Потребное количество сахара и выход готового варенья из 5 кг свежих ягод и плодов приведен в таблице № 3.

Таблица № 3

Название плодов и ягод	Отходы при подготовке %	Требуется сахара (кг)	Получается варенья (кг)	Требуется литровых банок (шт)
Земляника	10	6,7	8,5	6
Малина	15	6,7	9,3	7
Черная смородина	10	6,7	10,1	7
Красная смородина	20	6,4	9,2	7
Крыжовник	15	6,3	9,2	7
Вишня без косточек	20	4,8	7,4	5
Черешня	20	4,0	6,3	4
Слива	10	5,4	7,9	5
Яблоки	35	4,0	6,1	4
Мелкие яблоки	8	6,9	7,6	5
Груши	35	3,9	6,0	4

Ягоды или фрукты в сироп надо закладывать небольшими партиями (не более 3 кг), так, чтобы фрукты свободно плавали в нем. Некоторые фрукты, залив их горячим сиропом, оставляют без подогрева для выстаивания продолжительностью до 24 часов, другие сразу же нагревают до кипения. Более жесткие фрукты заливают сиропом, кипятят несколько минут, а затем дают выстояться. .

Малину, землянику, клубнику и вишню можно варить без сахарного сиропа, их послойно пересыпают сахарным песком и оставляют на 12—24 часа для насыщения сахаром и выделения сока, а после этого варят в один или два приема.

При использовании любого источника тепла варенье в общей сложности должно вариться не более 30—40 минут, исключая время выстойки. Варить надо на медленном огне.

Чтобы получить варенье для украшения выпечных изделий с полупрозрачными, стекловидными фруктами, их, в отличие от обыкновенного варенья, варят значительно дольше, дольше дают выстаиваться в сиропе и увеличивают число циклов варка-выстаивание.

Чтобы на поверхности фруктов, выстаивающихся в сиропе, не образовывались пятна, они должны быть погружены в сироп полностью. Всплывающие на поверхность сиропа плоды следует прижать крышкой. Для выстаивания варенье ставят в прохладное место, накрыв марлей.

Многokrатная или ступенчатая варка — лучший способ приготовления варенья. Число варок и продолжительность выстаивания зависит от химического состава, жесткости и размера плодов.

Необходимо очень внимательно следить за варкой, чтобы содержимое таза не выкипело. В начале варки, как только на поверхности появится пена, таз надо снять с огня, слегка встряхнуть двумя руками, удалить шумовкой пену и опять поставить на огонь. Варка продолжается до нового появления пены, которую вновь удаляют. Варенье надо периодически перемешивать, встряхивая посуду кругообразными движениями (но не ложкой или лопаточкой). Так проделывают до тех пор, пока не прекратится обильное

пенообразование. Когда оно прекратится и масса начнет при той же силе огня кипеть медленнее, это означает, что варка варенья приближается к концу. За этим моментом надо следить очень внимательно, чтобы не переварить варенье. Очень важно уметь определить готовность варенья. Распространены следующие приемы определения готовности варенья:

- ложкой из таза берут немного сиропа и, если он стекает с ложки густой, а не жидкой, тонкой нитью, - значит, варенье готово;

- охлажденную пробу осторожно наливают из чайной ложки на тарелку, и если сироп не расплывается, варенье готово;

- плоды не всплывают кверху, а равномерно распределяются в сиропе, делаются полупрозрачными и стекловидными;

- если после прекращения кипения поверхность его в тазе быстро покрывается тонкой морщинистой пленкой, значит, варенье готово.

Сироп в хорошо сваренном готовом варенье должен быть прозрачным, окрашенным в цвет, свойственный данным плодам или ягодам. Наличие коричневатого оттенка в сиропе указывает на то, что варенье было переварено или варилось на сильном огне.

Готовое варенье перед расфасовкой охлаждают в течение 8-10 часов. Некоторые виды варенья, в которых плоды быстро пропитываются сахаром (черная смородина, земляника, клюква и др.), можно расфасовывать и в горячем виде, без предварительной выстойки, но закрывать сразу банки нельзя, так как горячий пар будет конденсироваться на крышке в виде капель, которые затем покрывают поверхность варенья, что отрицательно отразится на хранении.

Варенье лучше раскладывать по маленьким банкам (в начатой банке варенье скоро портится). Когда варенье охладится, банки плотно закрывают пергаментной бумагой и обвязывают. Нитки, которым завязывают банки, должны быть мокрыми. Тогда они не будут скользить, а когда высохнут, плотно прижмут пергамент к банке и закроют доступ воздуха. Можно использовать также целлофан, полиэтиленовую пленку и

писчую бумагу. Можно закрыть пластмассовыми или закатать металлическими крышками при строгом соблюдении чистоты, расфасовывая варенье в горячем виде.

Расфасованное в стеклянные банки варенье хранится в сухом прохладном помещении при температуре 10—12 градусов (для банок, укупороженных бумажными крышками). При всех видах укупорки варенье хранят в темном помещении, защищенном от попадания прямых лучей солнца, при температуре не ниже нуля градусов.

## Варенье «Пятиминутка»

Чтобы сохранить в варенье больше витаминов и не допустить разваривания плодов, можно нагреть до 85 градусов ягоды в сиропе, 5—10 минут подержать (поэтому и называется «пятиминутка»), разлить в банки и немедленно закатать. При этом можно брать меньше сахара для варки сиропа (500—700 г на 1 кг любых ягод).

## Виды порчи варенья и способы их устранения

В домашних условиях часто наблюдается засахаривание, плесневение и скисание варенья.

**Засахаренное варенье** — переваренное варенье, или же в него при варке положили лишнее количество сахара. Чтобы варенье не засахарилось, в него в конце варки можно добавить

патоку крахмальную в количестве 150—200 г на каждый килограмм плодов или ягод, соответственно в начале варки кладут в сироп сахара на 150—200 г меньше, чем при варке без патоки. Так же надо соблюдать следующее правило: во время кипячения сиропа (варенье) на стенках посуды остается сахар. Чтобы при хранении варенье не засахарилось, стенки посуды надо вытирать чистой влажной тряпочкой.

Если варенье при хранении все же засахарилось, его выкладывают в таз, добавляют 3 столовые ложки воды на литровую банку и, непрерывно

помешивая, доводят до кипения и снова расфасовывают по банкам. Переваренное варенье необходимо употреблять в пищу в первую очередь.

**Плесневение варенья** происходит в тех случаях, когда сахара положено меньше нормы или варенье не доварено. При обнаружении плесени ее снимают, а банку снова закрывают. Такое варенье употребляют в первую очередь.

**Скисание варенья** вызывают микроорганизмы. При обнаружении начала скисания варенье следует переварить с добавлением 200 г сахара на каждый килограмм варенья. При переваривании особенно тщательно следует снимать пену. Как только варенье перестает пениться, его снимают с огня и расфасовывают горячим. Оно уже будет хуже по вкусу, чем первоначальное сваренное. Такое варенье хорошо употреблять для приготовления киселей, компотов, муссов.

#### ***Полезный совет***

Варенье в открытой банке лучше сохранится, если его посыпать сахаром.

## **Абрикосовое варенье "Сюрприз"**

*Абрикосы — 1 кг, смородина черная — 2 стакана, сахар — 1 кг, вода — 1 л.*

Перебирают спелые, целые плоды абрикосов, удаляют косточки, а в серединку укладывают 1—2 ягодки смородины. Складывают в таз, заливают сахарным сиропом, доводят до кипения и оставляют на 8—10 часов. Кипятят 10—15 минут, снова оставляют. Операцию повторяют 3—4 раза. Готовят банки, выкладывают ягоды и закатывают.

## **Варенье из абрикосов**

*/ кг абрикосов, 1,4 кг сахара, 0,5 л воды.*

Абрикосы промыть, мелкие плоды наколоть, крупные разрезать вдоль бороздки, извлечь косточку. Подготовленные плоды пробланшировать в

кипящей воде в течении 1 минуты, быстро охладить, залить сахарным сиропом и варить в 2—3 приема. В конце варки в варенье, во избежание его засахаривания, можно добавить немного лимонной кислоты.

## **Варенье из абрикосов для украшения выпечных изделий**

*/ кг абрикосов, 6 ст сахара, 5 ст воды.*

Абрикосы разрезать вдоль бороздки, удалить косточки, залить горячим сахарным сиропом и через 3—4 часа варить 5 минут. После 3—4-часового выстаивания повторить варку до готовности.

## **Варенье из абрикосов с косточками**

*/ кг абрикосов, 7 ст сахарного песка, 6 ст воды.*

Взять абрикосы одинакового размера и зрелости, наколоть каждый из них в 8—10 местах, залить горячим сахарным сиропом и выдержать в нем 8—10 часов. Варить в 2—3 приема по 3—5 минут с выстаиванием между ними по 8 часов. Охладить, разлить в банки.

## **Абрикосовое варенье (I)**

Сварить самых спелых абрикосов, разрезав их на четыре части и вынув косточки; потом положить в миску или тазик

слой абрикосов и слой стертого в порошок сахара, поставить все на 12 часов в холод. Вынув абрикосы из холода, выложить в таз и поставить на огонь, прибавить туда же и ядра, вынутые из косточек, и когда варенье остынет на ложке в виде желе, тогда снять его с огня и раскладывать в банки;

потом эти банки, когда варенье остынет, накрыть бумажными кружками, намоченными в водке, на другой день совершенно закрыть бумагой и обвязать.

## Абрикосовое варенье (II)

Сняв кожицу со спелых абрикосов, разрезать их с одного бока, вынуть косточки. Между тем, столько сахара, сколько весят приготовленные для варенья абрикосы и разварив его в перистый сироп, класть в него абрикосы и вскипятить только один раз, чтобы они пустили из себя сок, снять с огня и дать стоять два часа, потом опять поставить на огонь и варить до тех пор, пока не станет пены, после чего снять с огня, оставить стоять сутки и, наконец, выбрать их в чашку и, полив сиропом, поставить на день в теплую духовку, где, дав им постепенно остынуть, складывать в банки.

## Варенье из айвы (I)

*/ кг айвы, 5 ст сахара, 5 ст воды.*

Айву вымыть, положить в кастрюлю, залить водой, чтобы вода покрыла плоды, нагреть и кипятить 8—10 минут. Затем быстро переложить айву в холодную воду и очистить ее ножом, разрезать плоды на 2 или 4 части, удалить сердцевину, залить их горячим сиропом, приготовленные из сахара и воды, в которой варили айву. Через 3—4 часа выстаивания варить при кипении 5—8 минут. Затем дать 8—10 часов выстаиваться и варить еще 3—4 раза с 8-часовыми выстаиваниями.

## Варенье из айвы (II)

*/ кг айвы, 1 кг сахара, 2 ст воды.*

Плоды хорошо промыть, освободить от кожицы и сердцевины, нарезать на дольки, залить указанным количеством воды и варить до мягкости. После этого воду слить, всыпать в нее сахар и сварить сироп. В сироп опустить

айву и варить ее в несколько приемов по 10—15 минут. Для ароматизации в варенье можно добавить ванилин.

## Деликатесное варенье из айвы

*/ кг айвы, 1 кг сахара, 2 ст воды, 1 лимон, 1 ст ядер грецких орехов.*

Зрелые плоды айвы тщательно промыть, тонким слоем срезать кожицу, удалить сердцевину. Очищенные плоды нарезать дольками и пробланшировать в течение 10—15 минут. Из половины предусмотренного рецептурой сахара и воды приготовить сироп, залить им охлажденные плоды, выдержать их 3—4 часа, с том, чтобы айва пропиталась сахарным сиропом, после чего айву поставить варить, добавив остальное количество сахара. Варенье варить в несколько приемов по 10—15 минут. Снятую с плодов кожицу залить небольшим количеством воды и отварить, отвар процедить и добавить в варенье в начале последнего приема варки. Ядра грецких орехов и нарезанный кружочками лимон присоединить к варенью в конце варки.

## Варенье из айвы в один прием

*/ кг айвы, 1 кг сахара, 4 ст воды, 1/2 ч л лимонной кислоты*

Айву перебрать, помыть, очистить от кожуры, вырезать сердцевину. Кожуру залить 4 стаканами воды, варить 20—25 минут. Процедить. Кожуру выбросить. В процеженный сок опустить крупно натертую, нарезанную тонкими ломтиками или соломкой айву. Варить, пока айва не размягчится. Откинуть на дуршлаг. В процеженный сок всыпать сахар, заварить сироп, когда он будет готов, положить айву. Варить на сильном огне до готовности. В конце варки снять пену и добавить 1/2 ч л лимонной кислоты, растворенной в чайной ложке воды.

## Варенье из ананаса

*/ кг ананаса (очищенного), 5 ст сахара, 4 ст воды.*

Приготовить сахарный сироп и положить в него мелкие кубики ананаса. После 12 часов выстойки слить сироп, вскипятить его и залить ананасы. Затем варить ананасы в сиропе до готовности варенья.

## Варенье из апельсиновых корок

Апельсиновые корки промыть, нарезать дольками и нанизать на нитку, концы нитки связать так, чтобы корку лучше стянуть. Приготовленные корочки опустить в холодную воду и вымачивать 2—3 дня, часто меняя воду, затем корочки прокипятить в течение 10—15 минут, поменять воду и снова прокипятить 10—15 минут, корочки станут мягкими, потеряют горечь. После этого воду слить, корочки взвесить. Из сахара (1:1,5) и небольшого количества воды сварить сироп, опустить в него корочки, добавить лимон вместе с цедрой, нарезав его на кусочки и удалив семечки, и варить варенье до готовности (корочки должны стать прозрачными). После того, как варенье остынет, удалить нитки. Корки можно нарезать ромбиками, треугольниками и др. фигурками.

## Варенье из брусники (I)

*/ кг брусники, 0,5 кг сахара или меда.*

Перебранные целые ягоды залить кипятком для размягчения и удаления горечи и тотчас откинуть на решето, из которого переложить в таз, засыпать сахаром или залить медом и варить до готовности. Особый привкус это варенье приобретает, если во время варки добавить кусочек корицы, гвоздики или лимонной цедры.

## Варенье брусничное (II)

*/ кг брусники, 1,5 кг сахара.*

Ягоды для размягчения кожицы 10 минут проваривают в кипящей воде, переносят в сироп и быстро уваривают на сильном огне. Вода, в которой уваривают ягоды, в дальнейшем используется при приготовлении сиропа.

## Варенье из брусники

Перебранную бруснику положить в миску, залить кипящей водой, перемешать, тотчас же откинуть на решето и дать стечь воде. Затем бруснику положить в таз для варенья, засыпать сахаром, добавить 1/2 стакана воды (или залить медом), положить кусочек корицы, 3 шт. гвоздики или немного лимонной цедры и варить до готовности. Горячее варенье из таза перелить в миску и, когда остынет, переложить в стеклянную банку, закрыть пергаментной бумагой и завязать. Хранить в сухом прохладном месте. Это варенье подают к жареной птице и дичи, а также к жареной говядине, телятине и баранине.

На 1 кг брусники - 500 г сахара или меда.(источник: Книга о вкусной и здоровой пище)

## Варенье из брусники с яблоками

*/ кг брусники, 1 кг яблок, 2,5 кг сахара, 2 ст воды.*

Яблоки очистить от кожицы и разрезать на дольки. Приготовить сироп. В кипящий сироп опустить подготовленные плоды, в один прием уварить до готовности.

## Варенье из винограда (I)

*/ кг винограда, 1 кг сахара, 2 ст воды.*

Виноград перебрать, отделить ягоды от веточек, помыть. Приготовить густой сироп. Охладить. В охлажденный сироп опустить ягоды. Варить на слабом огне, в конце — на более сильном, до готовности. Перед тем как снять с огня, всыпать чайную ложку лимонной кислоты.



## Варенье из винограда (II)

*/ кг винограда, 5 ст сахара, 4,5 ст воды.*

Очищенный виноград промыть, положить в дуршлаг и на 1 минуту опустить в кипяток, затем переложить в горячий сахарный сироп и выдержать в нем 6—8 часов. Потом довести до кипения и варить 3-5 минут, после чего дать выстояться в прохладном месте 10 часов. Повторить варку 2—3 раза с 10-часовым выстаиванием. Перед последней варкой можно добавить 1 ч ложку раствора лимонной кислоты и 1 — 2 г ванильного сахара.

## Варенье из недозрелого винограда

Для этого берется крупный зеленый виноград, получивший полный свой рост, но еще не совсем дозрелый; он сперва варится в небольшом количестве воды с двумя щепотками соли, чтобы ягоды не потеряли своего зеленого цвета. Сваренные ягоды снять с огня и покрыть полотенцем, дать простыть, после чего выбрать их из воды, не дав им обсохнуть, положить в кастрюлю вместе с сахаром и виноградным соком, которого надо столько, чтобы сахар в нем распустился; ягоды следует варить на слабом огне, не давая сиропу кипеть; уваривши сироп густо, выложить в банки и сироп вылить туда же.

## Варенье из вишни без косточек

*/ кг вишни, 1 кг сахара, 2,5 ст воды.*

Вишню перебрать, освободить от плодоножек, промыть в холодной воде, удалить косточки, ягоды положить в эмалированную посуду, послойно пересыпая сахаром, выдержать несколько часов. Когда выделится сок, ягоды переложить в таз, остатки сахара смыть 1/2 стакана воды в таз с вишней. Вишню при постоянном помешивании довести до кипения и варить на умеренном огне до готовности, периодически снимая пену.

## Варенье из вишни с косточками

*/ кг вишни, 1 кг сахара, 4 ст воды.*

Вишню перебрать, промыть, наколоть, положить в таз, залить сахарным сиропом (800 г сахара на 2 ст воды) и пробланшировать в течение 1 минуты при температуре 80—90 градусов. Затем ягоды выдержать 3—4 часа и сварить до готовности, добавив оставшееся количество сахара.

Варенье с косточками имеет характерный специфический вкус, обусловленный ароматическими компонентами ядра, содержащегося в косточке. Однако при длительном хранении в таком варенье вследствие происходящих ферментативных процессов образуется синильная кислота, которая может вызвать отравление. Вишневое варенье с косточками не подлежит длительному хранению.

## Варенье из вишен

Из вишен выбрать косточки и на каждые 400 г ягод отвесить 300 г сахара. Сначала сварить сироп, а после этого положить вишни и варить, когда вишни уварятся, их вытаскивают на блюдо, сироп доваривают, и, когда варенье совершенно остынет, тогда только кладут его в банки, прибавив 1—2 розового масла или мандариновой эссенции.

## Варенье из груш

*/ кг груш, 1 кг сахара, 2 ст воды, пакетик ванильного сахара.*

Груши перебрать, помыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину. Маленькие груши разрезать на две или на четыре части, большие на ломтики. Подготовленные груши положить в кастрюлю с кипящей водой, проварить в течение 10— 15 минут, вынуть шумовкой, погрузить в холодную воду. Фрукты залить горячим сиропом, приготовленном на воде, в которой варились груши. Довести до готовности. Добавить пакетик

ванильного сахара. Можно варить груши в несколько приемов, с 10-часовым выстаиванием.

## Варенье из ежевики

*/ кг ежевики, 1,2 кг сахара.*

Ягоды тщательно перебрать, освободить от плодоножек и чашелистиков, промыть. Подготовленные ягоды положить в таз, засыпать половиной сахара и поставить в холодное место на 5—6 часов. Выделившийся сок смешать с оставшейся частью сахара, сироп довести до кипения, опустить в него ягоды и варить варенье до готовности, периодически встряхивая таз и снимая пену. Готовое варенье быстро охладить погружением в холодную воду и разложить в подготовленные банки.

## Варенье из жимолости съедобной

*/ кг жимолости, 1—1,5 кг сахара.*

Подготовить ягоды, сварить сахарный сироп, залить им ягоды и настаивать 5—6 часов, затем варить до готовности в один прием, охладить и разложить по банкам.

## Варенье из земляники

*/ кг земляники, 1,3 кг сахара.*

Ягоды переслаивают в тазу сахаром и выдерживают в холодном месте 6—17 часов, но не более суток. За это время ягоды, пересыпанные сахаром, выделяя сок, затвердевают и при варке не развариваются. Не добавляя воды, ягоды с сахаром ставят на слабый огонь в этом же тазу и уваривают за 30 минут, считая от момента закипания. Таз до растворения сахара надо часто потряхивать и крутить. Раскладывать по банкам холодным. Земляничное варенье склонно к засахариванию, поэтому в конце варки в него рекомендуется добавлять лимонную кислоту (1 г на 1 кг ягод).

## Варенье из клубники

*/ кг клубники, 5 ст. сахара.*

Загрязненные ягоды помыть в воде, удалить плодоножки, засыпать сахарным песком послойно, если готовится варенье без воды или залить теплым сахарным сиропом (2,5 ст. воды на 1 кг сахара) и выдержать до варки 3—4 часа. После этого варить 5—6 минут, удалить пену, дать 15—20 минут постоять, а затем варить до готовности. В конце варки желательно добавить 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

## Варенье из клубники

Ягоды вымыть, обрезать зеленые листочки, оставив корешок в 1/4 вершка длиной. Каждую ягоду обмакнуть в спирт или белый ром, разложить на блюдо, посыпать 1/4 частью назначенного сахара и поставить на лед. На другой день приготовить сироп; на один фунт ягод взять 1 ст. воды и 2 фунта сахара, вскипятить, всыпать ягоды, 3 раза вскипятить, каждый раз отставляя тазик для снятия пены, доварить на легком огне пока сироп не начнет подергиваться пленочкой.

## Варенье из клюквы

*/ кг клюквы, 1,5—2 кг сахара, 2 ст. воды*

Перебранные промытые ягоды кладут в кастрюлю, вливают 1/2 ст. воды и варят до мягкости. Затем ягоды вынимают, перекладывают в горячий сахарный сироп и варят в несколько приемов До готовности.

## Варенье из клюквы деликатесное

*/ кг клюквы, 1 кг яблок, 2,5 кг сахара или 3 кг меда, 2 ст. воды, 1 ст. ядер грецких орехов*

Клюкву положить в кастрюлю, залить 1/2 ст. воды, варить до мягкости, затем протереть ягоды сквозь волосяное сито. Яблоки разрезать на дольки, добавить очищенные грецкие орехи; приготовить сироп и варить все вместе 1 час на медленном огне.

## Варенье из красной смородины (I)

*/ кг ягод, 1,3—1,5 кг сахара, 0,5 ст. воды.*

Ягоды перебирают, моют, опускают в кипящий сахарный сироп и варят 20 минут. Для аромата можно добавить ванильного сахара.

## Варенье из красной смородины (II)

*/ кг ягод, 1,5 кг сахара, 2 ст. воды.*

Ягоды перебрать, вымыть, поместить в варочный таз и залить горячим сиропом средней густоты. Выдержать в сиропе 3—4 часа, затем отделить ягоды от сиропа, а сироп уваривать в тазу. В уваренный сироп затем опять высыпать те же ягоды и варить варенье до готовности на умеренном огне, периодически снимая таз с огня для удаления пены. После варки желательно быстро охладить.

## Варенье из крыжовника

*/ кг ягод, 1,5 кг сахара, 2 ст. воды.*

Недозревший, еще кислый крыжовник освободить от плодоножек, остатков венчика и наколоть каждую ягоду нескольких местах. Наколотые ягоды положить в холодную воду на 20—30 минут. Крупные ягоды надрезать сбоку острым ножом, вынуть зерна, после чего крыжовник положить в холодную воду и вымачивать в течение суток, часто меняя воду. Подготовленные ягоды залить горячим сахарным сиропом, выдержать 2—3 часа, после чего варить варенье до готовности. В конце варки в варенье из крыжовника можно положить немного ванилина. Готовое варенье

необходимо быстро охладить, чтобы избежать появления буро-коричневой окраски. Для этого таз с вареньем поместить в посуду с часто сменяемой холодной водой.

Варенье из крыжовника можно сварить и по другому способу: подготовленный, очищенный от зерен крыжовник промыть, поместить в миску, сбрызнуть водкой, несколько раз встряхнуть и поставить в холодное место на 5—6 часов. После этого откинуть ягоды на сито, опустить в приготовленный сироп и варить до готовности.

## Варенье из крыжовника для украшения выпечных изделий «Изумрудное»

*/ кг крыжовника, 6 ст. сахара, 4,5 ст. воды, горсть вишневых листьев*

Это варенье лучше варить из крыжовника крупных зеленых сортов, еще незрелого, с толстой кожей. У ягод удалить плодоножку и срезать ножом из нержавеющей стали верхушку с чашелистиком. Из места среза извлечь семена и положить ягоды в холодную воду на 24 часа для вымачивания. Воду часто менять. Приготовить изумрудный сироп. Для этого в кипяченую воду положить горстку вишневых листьев и настаивать час. Когда вода позеленеет отцедить воду от листьев и приготовить на ней сахарный сироп. Охладить сироп до 60 — 70 градусов и залить им вынутые из воды вымоченные ягоды. Если ягоды в сиропе всплывут вверх, прижать их крышкой. Через 8—12 часов нагреть ягоды с сиропом почти до кипения и быстро охладить, затем варить еще 2—3 раза по 5 минут с 10—12-часовым выстаиванием. После варки варенье быстро охладить.

## Варенье из крыжовника

Неспелый крыжовник очистить от семечек, вымыть холодной водой. Взять вишневых листьев, залить спиртом, поставить горшок в горячую печь на 2 часа. Крыжовник же оставить на решетке. Вынув из печи горшок, отцедить спирт в тазик, сложить туда же крыжовник, 1 раз вскипятить и откинуть на решето; обливать холодной водой до остывания. Сварить

сироп из 2 фунтов сахара и 1 ст. воды на 1 фунт ягод, всыпать ягоды и варить в несколько приемов. В сироп можно положить кусочек ванили.

## Варенье из лимонов

Нарезать довольно тонкие ломтики лимона, выбрать зерна, залить холодной водой, варить до мягкости. Вынуть лимоны из воды, сложить в глубокую тарелку, накрыть такой же тарелкой и положить между двумя пуховыми подушками на несколько часов, пока не остынут. Затем взвесить их, сложить в банку. На один фунт лимонов взять 1,5 фунта сахара и 2 ст. воды. Сироп приготовить следующим образом: 2 ст. воды, в которой варились лимоны, и 1 фунт сахара вскипятить, остудить, залить лимоны. На другой день слить сироп, вскипятить, прибавить еще 1/4 фунта сахара, остывшим залить лимоны. На третий день опять слить, вскипятить, всыпать оставшиеся 1/4 фунта сахара и теплым, но не горячим, залить лимоны; когда совсем остынут, завязать банки.

### *Полезный совет*

*Варенье в открытой банке лучше сохранится, если его посыпать сахаром.*

## Варенье из малины

1 кг малины, 4 ст. сахарного песка, 2 3/4 ст. воды Малину очистить, засыпать сахарным песком или залить теплым сахарным сиропом и выдержать 3—4 часа. После этого варить 5—6 минут, удалить пену, дать 15—20 минут постоять, а затем варить до готовности. Быстро охладить погружением таза в холодную воду.

### *Полезный совет*

*Если малина поражена личинками малинового жука, ее следует положить на 15—20 минут в таз с 1—2% раствором поваренной соли, затем собрать всплывшие на поверхность личинки, а малину сполоснуть холодной водой.*

## Варенье из малины быстрое

*2 кг малины, 1,6 кг сахарного песка*

Сварить сироп до средней густоты, добавить подготовленную малину, кипятить пока не будет показываться пена, которую снимают, варенье из таза переливают в другую посуду, дают охладиться и переключивают в банки.

## Варенье из малины лесной

Малину, собранную в сухую погоду, положить па блюдо. На один фунт ягод взять 1,5 фунта сахара, 1/4 часть которого высыпать на ягоды и оставить блюдо на ночь в холоде. На другой день приготовленный сироп из 1 ст. воды и оставшегося сахара залить в ягоды после остывания на 3 часа, затем варить как обычно. Когда варенье будет готово, перелить в другую посуду, дать остыть, выбрать ягоды чайной ложкой и сложить в банку, сироп процедить и залить им ягоды. Обсыпание ягод сахаром па ночь укрепляет их и не дает им развариваться в сиропе.

На один фунт малины достаточно 1,5 фунта сахара.

## Варенье из мандаринов

*/кг мандаринов, 5 ст. сахара, 3 1/2 ст. воды*

Вымыть мандарины, наколоть в нескольких местах и, не снимая корок, нагревать в воде 15—20 минут при 90 градусах (без кипения), затем переложить мандарины в холодную воду и вымачивать 10—12 часов, после этого поместить в горячий сахарный сироп и выдерживать до варки 8—10 часов. Варить в 3—4 приема по 5 минут с 8—10 часовым выстаиванием.

## Варенье из морошки

Отобрать спелые крупные ягоды морошки, всыпать их в чашку и, сбрызнув лимонным соком, дать полчаса стоять. Взять сахара 300, г на 400 г ягод и развести легким белым виноградным вином до степени жидкого сиропа, положить в него морошку и, поставив на легкий огонь, уваривать при легком кипении до готовности. После этого морошку переложить в банки, а сироп с прибавлением сахара (на 400 г сиропа - 300 г сахара), уварив до степени пузырчатого, вылить на ягоды. Когда варенье остынет банки обвязать.

## Варенье ореховое (I)

100 шт. зеленых грецких орехов очистить нержавеющей ножом от кожуры, положить в холодную воду на двое суток. Воду менять 3—4 раза в день. После этого положить орехи на сутки в известковую воду или содовый раствор. Посуду время от времени встряхивать. Потом орехи промыть в холодной воде, наколоть их вилкой и оставить еще на 48 часов в холодной воде. В кастрюлю влить 3 ст. воды. Довести до кипения. В кипящую воду опустить орехи. Кипятить 10 минут. Вынуть шумовкой. Приготовить сироп из 1,8 кг сахара и 3 ст. воды. В сироп положить орехи, добавить пакетик ванильного сахара и лимонный сок. Довести до кипения и снять с огня. Охладить, вновь поставить на огонь. И так три раза. В последний раз довести до готовности.

## Варенье из орехов грецких (II)

*/ кг зеленых грецких орехов, 1,5 кг сахара, корица, гвоздика*

Орехи наколоть, замочить в мягкой воде на 9 дней, потом поставить в такой же мягкой воде на плиту и варить, пока не сделаются мягкими. Откинуть на сито, чтобы стекла вода. Из половины сахара приготовить не очень густой сироп, положив в него кусочек корицы и несколько штук гвоздики, остудить. Остывшим залить орехи на 3 дня. Затем положить орехи на сито, в сироп же всыпать остальной сахар, 1 раз вскипятить, остудить и залить орехи на полдня. Потом опять положить орехи на сито, сироп уварить до надлежащей густоты и горячим залить орехи на 9 дней. Затем переложить в банки и обвязать.

## Варенье из облепихи

*/ кг ягод, 1—1,5 кг сахара, 1 ст. воды*

Перебранные и вымытые ягоды высыпать в посуду, залить кипящим сиропом и варить 5 минут, снять с огня, разложить в банки в холодном виде.

## Варенье из персиков

*/ кг персиков, 1 кг сахара, 3 ст. воды*

Взять спелые твердые персики, желтые или красные, очистить от кожуры. Положить на 5 минут в содовый раствор (1 ч. л. соды на 1 л воды). Промыть холодной водой. Разделить на половинки, удалить косточки. Обсушить на полотенце. Фрукты опустить в густой сироп, который варился не менее получаса. Варить на сильном огне. В конце добавить пакетик ванильного сахара. Варенье расфасовать в банки на второй день.

## Варенье из ревеня

*/ кг ревеня, 1,5 кг сахара, 1 л воды*

Нежные мало волокнистые черешки ревеня очистить от кожицы, нарезать кусочками, промыть в холодной воде, пробланшировать в кипящей воде, охладить в холодной, залить сиропом и варить в два приема. Ароматизировать ванилином или корицей.

## Варенье из лепестков чайной розы

*250 г лепестков чайной розы, 1 кг сахара, 3 ст. воды*

Сварить сироп. Когда он загустеет, добавить 1/2 ч.л. лимонной кислоты, растворенной в чайной ложке воды. У лепестков отрезать белые части,

оставшееся посыпать чайной ложкой лимонной кислоты, растереть. Затем опустить их в горячий сироп и варить до готовности.

## Варенье из лепестков душистых роз

*400 г лепестков, 1 кг сахара, 1 1/4 ст. воды, 1 ч. л. лимонной кислоты*

Лепестки душистых роз вымыть, высушить, выложить в эмалированную посуду, пересыпать сахаром (500 г), добавить лимонную кислоту, которую растворить в 1/4 ст. воды. Все перемешать, выдержать 6 часов. Затем взять еще 500 г сахара, растворить его в стакане воды, довести до кипения. Горячим сиропом залить лепестки роз и варить до готовности.

## Варенье из рябины (I)

*1 кг ягод, 1 кг сахара, 2 ст. воды*

Зрелые ягоды рябины перебрать, промыть, поварить в кипящей воде до размягчения, не допуская разваривания ягод. Воду слить. Когда ягоды остынут, залить их сахарным сиропом и варить до готовности в несколько приемов (с выдержками по 3—4 часа). Готовое варенье разлить в глубокие фаянсовые тарелки, выдержать 10—12 часов, после чего переложить в банки. Для улучшения вкуса и цвета в конце варки в варенье можно добавить лимонную кислоту (2 г на 1 кг ягод).

## Варенье из рябины черноплодной (III)

*1 кг ягод, 1 кг сахара, 1 ст. воды.*

Ягоды перебрать, промыть, пробланшировать в течение 2—3 минут так, чтобы они не потрескались, воду слить. Сахар разделить на три равные части. Из одной части приготовить сироп, погрузить в него ягоды и выдержать их 6 часов, после этого поставить их варить, добавив вторую часть сахара, через 15—20 минут ягоды снять с огня и выдержать еще 6

часов, затем, добавив третью часть сахара, варить до готовности. В конце варки можно добавить лимонную кислоту, ванилин.

## Варенье из сливы (I)

*1 кг слив, 1,2 кг сахара*

У слив удалить плодоножки, вымыть сливы в холодной воде, затем пробланшировать в горячей (75—80 град.) воде в течение 3—5 минут, после чего плоды наколоть. Крупные сливы разрезать на две половинки и удалить косточки. В этом случае обваривать сливы в воде не следует. Пробланшированные, наколотые или разрезанные сливы залить горячим сахарным сиропом, сваренным из 800 г сахара и 2,5 ст. воды, выдержать в миске или тазу 3—4 часа, после чего поставить на огонь и при температуре 90 град. держать в течение 5 минут, не допуская кипения массы. Затем варенье выдержать в прохладном месте 8—10 часов. После этого в таз добавить остальное количество сахара (400 г на 0,75 ст. воды) и варить до готовности. Если плоды очень нежны, то после пятиминутной варки их еще раз выдерживают еще 3—4 часа, затем в дуршлаге плоды отделяют от сиропа и сироп уваривают до большей густоты. После этого плоды снова помещают в уваренный сироп и варят до готовности. Мелкие плоды (алычу, ткемали) варить в один или два приема без предварительной выдержки. На 1 кг мелких слив взять 1,5 кг сахара. Для приготовления сиропа сахар растворить в 3 ст. воды. Добавить лимонную кислоту.

## Варенье из слив с орехами

*1 кг слив, 1 кг сахара, 4 ст. воды, 30—40 орехов*

Спелые твердые сливы, у которых мякоть легко отделяется от косточек, промыть. По желанию очистить от кожицы. Сложить в дуршлаг или сито, погрузить на 1—2 минуты в содовый раствор (ч. л. соды на 1 л воды). Промыть холодной водой. Дать стечь воде. Удалить косточки с помощью спицы или ножа. Вместо косточки в каждую сливу положить четверть ореха. Приготовить сироп. Когда сироп немного остынет, положить сливы,

фаршированные орехами. Поставить на огонь. Через 20 минут добавить сок половины лимона или 1/2 ч.л. лимонной кислоты. Продолжить кипятить до готовности. Можно добавить пакетик ванильного сахара. Посуду с готовым вареньем накрыть влажным полотенцем. Расфасовать в банки на второй день.

## Варенье из черной смородины

*/ кг ягод, 1,5 кг сахара, 1 ' ст. воды*

Отобрать крупные, зрелые ягоды, освободить их от плодоножек и кистей, тщательно промыть холодной водой, погрузить на 2 — 3 минуты в кипящую воду, затем залить горячим сахарным сиропом средней густоты, ягоды выдержать в сиропе 3—4 часа, после чего сварить варенье до готовности (можно в 2—3 приема с выстаиванием 6—7 часов).

## Холодное варенье из черной смородины

*/ кг ягод, 2 кг сахара*

Ягоды очистить от плодоножек и кистей, перебрать, тщательно промыть в холодной воде, рассыпать тонким слоем на чистой холщовой салфетке, просушить, затем растереть в фарфоровой ступке пестиком (или пропустить через мясорубку, одновременно прибавить сахар), смешать с сахаром и разложить в чистые сухие банки. Таким же способом можно приготовить холодное варенье из красной смородины, крыжовника, малины, черники, облепихи, клюквы, брусники и других ягод.

## Варенье из терна

*400 г ягод, 400 г сахара*

Ягоды с сахаром положить в таз, туда же влить столько воды, сколько потребуется для разведения сахара, после этого варить на легком огне до

готовности. Затем ягоды выбрать, сложить в банку, а сироп уварить и вылить горячий па ягоды, прибавив 1—2 капли розового масла.

## Варенье из черешни

*/ кг черешни, 1 кг сахара*

Ягоды перебрать, промыть, удалить косточки, пересыпать сахаром (1/2 общего количества) и оставить на несколько часов, чтобы выделился сок. Слить сок в металлический таз, добавить остальной сахар. Когда сахар полностью растворится, положить ягоды и варить до готовности. Можно варить и с косточками.

## Варенье из белой черешни

*Черешня — 1 кг, сахар — 1 кг, вода — 1 ст., лимон — 1 шт., орехи грецкие — 10 шт., ванилин по желанию*

Черешню моют, вынимают косточки и на их место закладывают по четвертинке ореха. Укладывают в таз, режут на мелкие части лимон и заливают все сиропом. Варят в 3 приема по 5 минут с момента закипания. Между варками выстаивают 5—6 часов.

## Варенье из шиповника

*/ кг шиповника, 500 г сахара, сок 1 лимона*

Спелые плоды вытирают чистым полотенцем, удаляют семена. Приготовить сироп, всыпать в него подготовленный шиповник, влить лимонный сок и варить на слабом огне, все время снимая пену. Как только ягоды опустятся на дно, их вынимают, а сиропу дают вскипеть еще раз, затем сквозь сито выливают сироп на ягоды и хорошо встряхивают их.

## Варенье из райских яблок

Райские яблоки очистить от плодоножек, чашелистиков, вымыть, наколоть, пробланшировать в кипящей воде 3—4 минуты, охладить в холодной воде. Затем залить кипящим сиропом (на 1 кг яблок — 1 кг сахара и 2 ст. воды). Варить в 3 приема по 15 минут с промежутками в 4 часа. Фасовка — горячая.

## Варенье из китайских яблочек

*/ кг яблок, 1 кг сахара, 1 ст. воды*

Отобрать одинакового размера зрелые плоды, плодоножки обрезать на 2/3 длины, яблоки промыть и пробланшировать погружением в кипящую воду на 3—5 минут, после этого их быстро охладить под струей холодной воды, наколоть и опустить в горячий сахарный сироп на 2—3 часа. Пропитавшиеся сиропом плоды поставить варить. Варенье варить в несколько (3—5) приемов.

## Варенье из любых яблок

*/ кг яблок, 5 ст. сахарного песка, 2 ст. воды*

Брать яблоки менее разваривающиеся. Яблоки после мытья и удаления кожицы можно варить в целом виде, с сердцевинкой и без сердцевинки, половинками или дольками. Подготовленные яблоки опустить на 5—10 минут в кипящую воду, немедленно охладить в холодной. На воде, в которой варились яблоки, приготовить сахарный сироп и залить им яблоки в горячем виде. После 3—4 часового выстаивания яблоки варить в сиропе 5—7 минут, затем дать выстояться 6—8 часов, так повторить еще 1—2 раза.

## Варенье «Ассорти»

*0,5 кг черной смородины, 0,5 кг красной смородины, 0,5 кг яблок, 2 ст. грецких орехов, 0,5 кг сахара, 1,5 кг меда*

Смородину перебрать, промыть, добавить 1 ст. воды и варить под плотно закрытой крышкой, пока ягоды не станут мягкими. Размять и протереть через сито. В тазу вскипятить мед с сахаром и опустить в него нарезанные дольками яблоки, измельченные ядра орехов и протертую смородину. Варить в течение 1 часа, осторожно помешивая.

## Джем бруснично-яблочный по-словацки

**Для приготовления джема Вам потребуются:**

- брусника - 1 кг
- яблоки - 1 кг
- груши - 1 кг
- лимоны - 1 кг
- сахар - 1 кг

Промытые и обсушенные ягоды брусники нагревают, постоянно помешивая около 10 минут. Добавляют нарезанные дольками яблоки и груши и варят еще 10 минут. Добавляют небольшими порциями сахар и, продолжая помешивать, варят до готовности. Перед окончанием варки добавляют нарезанный кубиками лимон. Готовый джем разливают в горячем виде в подготовленные банки и пастеризуют при температуре 95-100 градусов около 20 минут.

## Джем бруснично-сливовый

**Для приготовления джема Вам потребуются:**

- брусника - 1 кг
- сливы (без косточек) - 1 кг
- сахар - 1.5 кг

Сливы моют в холодной воде, удаляют косточки и пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют бруснику, вливают несколько ложек воды и варят до загустения. Затем добавляют сахар и варят еще 3-4 минуты. Готовый джем разливают в горячем виде в подготовленные банки и пастеризуют при температуре 95-100 градусов около 20 минут.

## Начинка для пирогов из рябины



### Для приготовления начинки Вам потребуется:

- ягоды рябины - 1кг
- сахар - 300г- лимонная кислота - 3г.

Берем ягоды рябины, очищаем, хорошо промываем (можно даже ошпарить кипятком) и варим 10 минут в небольшом количестве воды. Затем добавляем сахар и лимонную кислоту и варим еще 15 минут. После варки разливаем получившуюся массу по банкам и закрываем крышками.

## Конфитюр клюквенный

### Для рецепта Вам потребуются:

- клюква - 1кг
- сахар - 1.5-1.6 кг
- вода - 1 стакан.

Ягода протереть, либо пропустить через мясорубку. К полученной массе добавить воду, довести до кипения и варить 10-15 минут на слабом огне. Затем добавить сахар и варить до готовности в один прием.

## Компот «Ассорти»

Для приготовления блюда Вам потребуется:

- персики, груши виноград без косточек.

### Для сиропа:

- вода - 1 л
- сахар - 350 г
- лимонная кислота - 20г

Виноград руками осторожно отделить от кисти, хорошо промыть и обсушить. Груши тщательно вымыть, снять тонкую кожицу, разрезать на половинки, удалить семечки и положить в холодную воду с добавлением лимонной кислоты (10 г на 1 л воды). Половинки груш вынуть из подкисленной воды, нарезать на дольки и немедленно опускать в кипящую воду, также подкисленную лимонной кислотой (10 г на 1 л воды). Варить 1 или 2 мин в зависимости от твердости груш, затем вынуть и обсушить. Персики положить в дуршлаг и

погрузить в кипящую воду на 3 мин, тотчас же охладить в холодной воде, после чего снять кожицу. Разделить каждый плод на половинки, удалить косточки. Обсушенными ягодами винограда, дольками груш и персиков наполнить банки и залить горячим сиропом доверху. Банки герметично закрыть, простерилизовать: пол-литровые - 15 мин, литровые - 20 мин. По окончании стерилизации банки с персиками немедленно охладить.

## Брусника в сиропе

Для этого взять бруснику зрелую, свежую, только что из лесу, перебрать ее, промыть и уложить в банку. Сироп отдельно готовить, в кастрюле. Влить стакана два воды, добавить сахар, кусочки лимонной цедры, дать прокипеть, процедить и охладить. Залить бруснику холодным сиропом и хранить на холоде. Ах, до чего же хороша такая брусника к жареному мясу, птице! Пальчики оближешь! На один килограмм брусники полтора стакана сахара.

## Джем из моркови

Морковь вымыть, очистить и нарезать кусочками. Нарезанную морковь разварить в небольшом количестве воды до размягчения и пропустить через мясорубку. В приготовленный сахарный сироп порциями опустить морковную массу и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту. Разлить по банкам в горячем виде.

*1кг очищенной моркови, 1кг сахара, 0,3л воды  
2-3г лимонной кислоты.*

## Варенье из моркови

Отобрать молодые здоровые корнеплоды, тщательно вымыть, бланшировать 5-10 минут в кипящей воде. Охладить в холодной воде, очистить и нарезать кусочками одинаковой формы. Из половины сахара приготовить 50%-ный сироп. Кипящим сиропом залить нарезанную морковь и оставить на 5-6 часов. Затем довести до кипения, варить 3-5

минут, снять с огня и оставить на 10-12 часов. После этого добавить остальной сахар и, помешивая, варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту и кусочек корицы или щепотку ванильного сахара.

*1кг очищенной моркови, 1кг сахара, 2-3 г  
лимонной кислоты.*