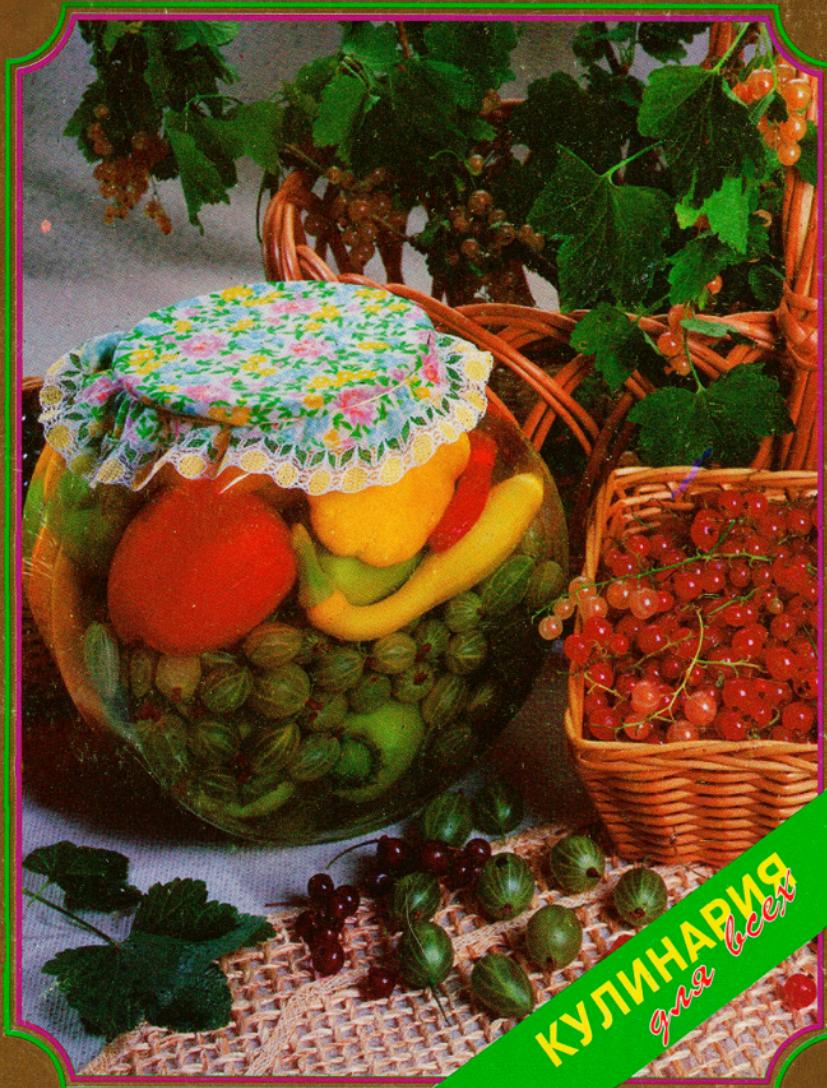




от Галины Ивановны

Г. И. ПОСКРЕБЫШЕВА

КОНСЕРВИРУЕМ САМИ



кулинария
для всех

ББК 36.997
П 61

П 61 **Поскребышева Г. И.**
Консервируем сами. — М.: ОЛМА-ПРЕСС,
2000. — 000 с.: — (Кулинария для всех).
ISBN 5-224-01080-2
Для широкого круга читателей.

ISBN 5-224-01080-2

© Г. И. Поскребышева, 2000
© Издательство «ОЛМА-ПРЕСС»,
2000
© Издательство «ОЛМА-ПРЕСС»,
оформление, 2000

От автора

Используя в качестве образца приведенные рецепты, каждая хозяйка сможет создавать свои оригинальные заготовки сообразно возможностям, привычкам и вкусам своей семьи. Например, комбинируя различные пряности, можно из одного вида овощей делать заготовки с различным вкусом и ароматом — огурцы укропные, огурцы чесночные, огурцы с эстрагоном и т. д. То же самое относится и к томатам, и к капусте, и к любому виду овощей. А создавая заготовки-ассорти из нескольких видов овощей в прозрачной таре, комбинируя состав овощей в каждой банке по своему усмотрению, можно приготовить неповторимые шедевры, которые будут не только вкусны, но и красивы.

Указанные в рецептах пропорции продуктов не следует считать установленными раз и навсегда. Их можно изменять. Единственное требование — из комбинаций не должны исчезнуть овощи и фрукты, соки которых играют роль консервантов, заменяя уксус или сахар. Необходимо лишь строго выдерживать время тепловой обработки продуктов и неукоснительно выполнять правила технологических операций, указанных в рецептуре.



Овощные заготовки

Свекла, морковь, тыква, кабачки, огурцы, томаты, баклажаны, капуста, лук, чеснок, пожалуй, самые распространенные овощи, выращиваемые практически на каждом садовом участке. Мои рецепты по переработке самых доступных овощей несколько отличаются от традиционных. В них больше, чем обычно принято, добавляемых пряностей, минимальное количество соли, для консервирования используются натуральные соки из овощей, ягод и фруктов, добавление сахара в минимально необходимых количествах, «щадящая» термическая обработка.

Быстрооквашеная капуста с луком

<i>Капуста</i> — 5 кг	<i>Чеснок</i> — 100 г
<i>Лук репчатый</i> — 1 кг	<i>Масло растительное</i> — 200 г
<i>Петрушка (зелень)</i> — 300 г	<i>Соль</i> — 50 г

Капусту (для этой цели можно использовать рыхлые кочаны) нарезать крупными кусками, залить кипятком. Пассеровать лук и зелень петрушки на растительном масле. Затем в тару уложить охлажденную капусту, пассерованные овощи, добавить соль и мелко нарезанный чеснок. Положить гнет и оставить при комнатной температуре. На третий день капуста готова.

Капуста в медовой заливке

<i>Капуста</i> — 10 кг	<i>Перец горький</i> — 1 стручок
<i>Перец сладкий болгарский</i> — 2 кг	<i>Вода</i> — 3 л
<i>Мед</i> — 500 г	<i>Соль</i> — 150 г

Капусту крупно нарубить. Перец сладкий нарезать большими кусочками. Все смешать с солью, добавить

горький перец (стручок вложить целиком, чтобы потом его легко можно было вынуть). Уложить в тару, развести мед в кипяченой воде и залить этим раствором капусту. Положить гнет и вынести на холода.

Капуста «Мозаика»

Капуста — 10 кг

Перец сладкий красный — 0,5 кг

Перец желтый — 0,5 кг

Петрушка (зелень) — 0,5 кг

Соль — 150 г

Капусту, перец и петрушку мелко посечь в деревянном корытце и плотно уложить в тару. Залить холодной кипяченой водой с растворенной в ней солью, положить гнет и выставить на холода. На вторые сутки капуста готова.

Это прекрасный гарнir. Из капусты «Мозаика» можно приготовить очень вкусные щи, голубцы и солянку.

Капуста с перцем

Капуста — 10 кг

Перец сладкий красный — 0,5 кг

Перец зеленый — 0,5 кг

Соль — 150 г

Вода — 3 л

Перец желтый — 0,5 кг

Капусту и сладкий перец тонко нашинковать, залить солевым раствором (на 3 л воды 150 г соли). Сверху положить гнет и поставить на холода.

Капуста с перцем, томатами и морковью

Капуста — 10 кг

Перец сладкий — 1 кг

Томаты — 3 кг

Морковь — 0,5 кг

Соль — 300 г

Капусту, морковь и сладкий перец мелко нашинковать, перемешать с солью. Томаты (лучше бланжевой спелости, мелкие) разрезать пополам. Капусту и тома-

ты уложить слоями. Поставить гнет и вынести на холод.

Капуста с сельдереем и морковью

<i>Капуста</i> — 10 кг	<i>Чеснок</i> — 300 г.
<i>Сельдерей (коренья, можно зелень)</i> — 1 кг	<i>Перец черный (горошек)</i> — 20 шт.
<i>Морковь</i> — 0,5 кг	<i>Соль</i> — 250 г

Капусту мелко нашинковать, корень сельдерея и морковь натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанный чеснок, перец и соль. Все хорошо перемешать и плотно набить в тару. Поставить гнет и вынести на холод.

Капуста со свеклой и базиликом

<i>Капуста</i> — 5 кг	
<i>Сырая свекла</i> — 200 г	
<i>Базилик</i> — 200 г	
<i>Соль: для длительного хранения</i> — 75 г	
<i>Для быстрого употребления</i> — 25 г	

Капусту очистить, вымыть, нашинковать. Свеклу вымыть, очистить, еще раз обдать водой, нашинковать соломкой. Базилик вымыть и мелко нарезать. Все смешать с солью, плотно уложить в тару, сверху придавить грузом (до появления сока). Капуста будет готова на вторые-трети сутки.

Капуста в свекольном соке

<i>Капуста</i> — 10 кг	<i>Перец черный (горошек)</i> — 15 шт.
<i>Сливы</i> — 3 кг	<i>Гвоздика</i> — 15 шт.
<i>Свекольный сок</i> — 500 г	<i>Соль</i> — 200 г

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 со столовой (красной) свеклой

Капуста — 10 кг

Свекла столовая — 2 кг

Кориандр (семена) — 50 г

Соль — 200 г

Капусту нашинковать, добавить натертую на крупной терке свеклу и молотые в кофемолке или растолченные в ступке семена кориандра, посолить, уложить в тару. Поставить под гнет на холод.

Капуста с тмином и кориандром

Капуста — 10 кг

Тмин (семена) — 50 г

Кориандр (семена) — 50 г

Соль — 150 г

Капусту мелко нашинковать, добавить семена тмина, кориандра и соль. Хорошо перемешать и плотно уложить в тару. Положить гнет и поставить на холод.

Капуста, квашеная и маринованная с укропом и хреном

Капуста — 10 кг

Хрен — 300 г

Укроп (зонтики) — 10 шт.

Капусту белокочанную очистить, промыть, тонко нашинковать. Хрен очистить и натереть на терке (можно воспользоваться ранее приготовленным). Зонтики укропа вымыть. Капусту смешать с хреном, уложить в банки, перекладывая ее зонтиками укропа. Залить маринадом (на 1 л воды: соль — 50 г, мед или сахар — 100 г, яблочный уксус — 100 г).

Капуста будет готова на второй день.

Для длительного хранения капусту можно засолить. Тогда на 1 кг капусты следует добавить: соль — 20 г, мед — 50 г, хрен и зонтики (либо семена) укропа, хорошо размешать и тую набить тару до появления сока. Положить гнет и выставить на холод.

Капуста с хреном и свеклой

Капуста — 10 кг

Свекла — 1 кг

Хрен — 300 г

Укроп (семена) — 100 г

Соль — 200 г

Капусту мелко нашинковать. Свеклу и хрен натереть на крупной терке. Добавить укроп, соль, перемешать и плотно уложить в тару. Положить гнет и выставить на холод.

Быстроокашеная капуста с черносливом

Капуста — 5 кг

Чернослив — 500 г

Свекольный сок — 1 стакан

Гвоздика — 5 шт.

Вода — 1 л

Сахар — 300 г

Соль — 75 г

Капусту нарезать большими кусками и залить кипятком, после остывания воду слить. Затем залить отваром чернослива (вместе с плодами) и добавить гвоздику, сахар, соль и 1 стакан сока красной свеклы. Положить гнет, держать при комнатной температуре. На третий день капуста готова. Если продукт предназначен для длительного хранения, его можно сразу же выставить на холод, без выдержки в тепле.

Капуста с яблоками и анисом

Капуста — 10 кг

Яблоки — 3 кг

Анис (семена) — 50 г

Соль — 200 г

Капусту мелко нашинковать, добавить мелко нарезанные яблоки, семена аниса и посолить. Уложить в тару. Положить гнет, выставить на холод.

Капуста с яблоками, сливами и виноградом

Капуста — 10 кг

Яблоки — 2 кг

Сливы — 1 кг

Виноград — 1 кг

Вишня (веточки с листьями) —

20 шт.

Соль — 250 г

Капусту нарезать крупными кусками. Яблоки — на 4 части (чистить и вынимать семенную камеру не надо!). Сливы разрезать пополам, вынуть косточки. Добавить виноград и соль, перемешать. На дно тары уложить веточки вишни в два слоя, затем плотно уложить капусту с фруктами, сверху положить еще два слоя вишневых веточек и положить гнет.

Капуста с приправами из ягод и душистых трав

Капуста — 5 кг

Ягоды — 0,5 кг

Травы пряные — 100 г

Белокочанную капусту очистить, нацинковать, добавить ягоды брусники-или клюквы, красной смородины или крыжовника, словом, те, что будут под рукой. Душистые травы хорошо вымыть в холодной воде и тоже добавить в нацинкованную капусту. Травы могут быть разные, подобранные по вашему вкусу. Это душица, змееголовик, укроп, петрушка, сельдерей, эстрагон. Они наполнят ароматом и целебными свойствами вашу заготовку. Затем положите все в тару и залейте холодным маринадом (на 1 л воды: соль — 50 г, фруктовый уксус — 100 г, мед — 100 г). Ароматизируйте капусту не всем букетом выбранных вами трав сразу, а одной из них.

Капуста, квашенная с морковной ботвой

Капуста — 85%

Морковная ботва свежая — 10%

Хрен (коренья) — 5%

Соль — 15 г на 1 кг заквашиваемой массы

Капусту обмыть, мелко нацинковать. Хрен вымыть, очистить и нарезать тонкой стружкой, смешать с капустой. Морковную ботву тщательно промыть и измельчить. Все смешать с солью. Наполнив тару доверху овощами, плотно утрамбовав, накрыть все чистой тканью, положить кружок, сверху гнет и поставить в прохладное место для заквашивания и последующего хранения.

Капуста с виноградом

Капуста — 2 кг
Виноград — 1 кг
Морковь — 200 г
Базилик свежий — 100 г

Капусту и морковь тонко нашинковать, уложить в подготовленную тару, переслаивая виноградом и базиликом, залить кипящим раствором (на 1 л воды: соль — 15 г, мед — 100 г), накрыть воздухопроницаемой крышкой. На вторые сутки капуста будет готова к употреблению. Можно приготовить и без соли.

Капуста «Витаминная мозаика»

Капуста — 3 кг	Мед — 1 стакан
Перец сладкий красный — 200 г	Соль — 1 ст. ложка (или
Перец сладкий желтый — 200 г	совсем без нее)
Петрушка (зелень) — 100 г	Вода кипяченая — 1 л

Капусту обмыть, удалив загрязненные и порченые верхние листья, порубить сечкой. Зелень петрушки промыть, погружая в воду, измельчить. Перец вымыть, удалить плодоножки, мелко нарезать кубиками. Смешать подготовленные овощи и зелень, уложить в банку и утрамбовать. Мед развести водой, добавить соль, полученным раствором залить уложенные в банку овощи, накрыть их воздухопроницаемой крышкой и выставить на холода.

Капуста с медом «Лимонная»

Капуста — 3 кг	Вода — 1 стакан
Морковь — 200 г	Лимон — 1 шт.
Свекла столовая — 200 г	Мед — 100 г
Чернослив — 200 г	Соль — 20 г (или совсем без нее)

Капусту мелко нашинковать. Морковь и свеклу вымыть, очистить и натереть соломкой. Чернослив тщательно промыть, залить стаканом воды и кипятить не более 2—3 мин, в отвар добавить мед и соль. Соединить чернослив, отвар и подготовленные овощи, добавив мелко нарезанный лимон вместе с кожурой

(семена удалить). Уложить все в банку, утрамбовать и поставить на холод.

Капуста с грушами

Капуста — 3 кг

Груши — 1 кг

Сахарный песок (или мед) — 200 г

Соль — 15 г

Яблочный уксус — 50 г

Груши твердых сортов вымыть, разрезать на дольки, удалив сердцевину, но не очищая кожуру, сварить их с сахарным песком, солью и яблочным уксусом. Капусту нарезать крупными кусками и уложить в тару, переслаивая сваренными грушами с сиропом, заливая кипящим раствором (на 1 л воды: соль — 15 г, мед — 200 г, яблочный уксус — 50 г), накрыть воздухопроницаемой крышкой, поставить на холод. Через сутки капуста готова.

Капуста с кабачками

Капуста — 2 кг

Кабачки — 1 кг

Морковь — 200 г

Лимон — 1 шт.

Укроп (семена) — 1 ст. ложка

Кабачки вымыть, очистить, удалить сердцевину с семенами, нарезать кусочками. Молодые, не перезревшие кабачки с нежной кожурой можно не чистить и использовать их целиком вместе с семенной камерой. Лимон нарезать кусочками вместе с кожурой, удалив семена. Подготовленные кабачки и лимон пересыпать сахарным песком, выдержать до появления сока и затем нагреть до кипения. Капусту нарезать крупно, морковь очистить и нарезать кружочками. Смешать капусту, морковь и кабачки с лимоном, добавив 1 ст. ложку семян укропа (не размолотых!), залить все кипящим раствором (на 1 л воды: соль — 15 г, сахарный песок — 100 г) и накрыть воздухопроницаемой крышкой, поставить на холод. Через сутки капуста готова.

Капуста с тыквой и апельсином

Капуста — 3 кг	Вода — 1 л
Тыква — 0,5 кг	Яблочный уксус — 50 г
Сахарный песок — 100 г	Соль — 15 г
Апельсин — 1 шт.	

Капусту нарезать крупно. Тыкву очистить от кожуры, освободить от семян, нарезать кусочками и пересыпать сахарным песком. После выделения сока соединить тыкву (вместе с соком) и капусту, добавив апельсин, который нарезается вместе с кожицей, а семена удаляются. Всю смесь уложить в подготовленную тару (стеклянные банки или эмалированную кастрюлю, залить кипящим раствором (на 1 л воды: соль — 15 г, сахарный песок — 100 г, яблочный уксус — 50 г) и накрыть воздухопроницаемой крышкой. Через сутки капуста готова. Хранить на холоде.

Капуста с желтым сладким перцем

Капуста — 3 кг
Перец сладкий желтый — 1 кг
Лимон — 1 шт.

Перец вымыть и нарезать крупными кусками вместе с семенной камерой. Капусту тонко нашинковать и уложить в тару, переслаивая желтым перцем и лимонами, нарезанными кольцами. Уложенные рыхло овощи залить кипящим раствором (на 1 л воды: соль — 15 г, мед — 100 г) и накрыть воздухопроницаемой крышкой, поставить на холод. Через сутки капуста готова.

Капуста со сливами и свеклой

Капуста — 3 кг	Корица молотая — 1 чайная ложка
Сливы — 1 кг	Мускатный орех растертый — 1 чайная ложка
Свекла — 200 г	
Гвоздика — 5 шт.	

Сливу разрезать на половинки, косточки удалить. Свеклу очистить и нарезать соломкой. Капусту — кусочки-

ми величиной с половинку сливы. Приготовить консервирующий раствор (на 1 л воды: соль — 15 г, сахарный песок — 100 г) и довести его до кипения, добавив гвоздику, корицу и мускатный орех. Смешать капусту со свеклой и сливами, залить кипящим раствором с пряностями и накрыть воздухопроницаемой крышкой. Поставить на холод. На третьи сутки капуста готова.

Капуста с хреном и медом (без соли)

Капуста — 3 кг

Хрен (коренья) — 100—150 г

Мед — 0,5 стакана

Хрен промыть, очистить и натереть на мелкой терке. Капусту тонко нашинковать, добавить в нее подготовленные хрен и мед, перемешать, плотно уложить в стеклянную банку, накрыть чистой тканью, сверху поставить гнет. Через 3—5 дней выдержки при комнатной температуре великолепная деликатесная и целебная капуста готова к употреблению. Хранить ее следует в прохладном месте.

Как правило, такая капуста быстро съедается, настолько она вкусна и необычна на вкус.

Капуста с черносливом и курагой (без соли)

Капуста — 2,5 кг

Морковь — 200 г

Чернослив — 200 г

Курага — 200 г

Кориандр (семена) — 1 ст. ложка

Капусту нарезать крупными кусками. Морковь очистить и нарезать кружочками. Курагу и чернослив промыть, залить кипятком и выдержать до остывания. Подготовленные овощи и фрукты уложить слоями в стеклянную банку или эмалированную кастрюлю, залить кипящим раствором (на 1 л воды 100 г сахарного песка) и закрыть крышкой. Вместо сахара можно взять такое же количество меда. Хранить на холоде.

Капуста с яблоками

Капуста — 3 кг

Яблоки — 1 кг

Мята — 1—2 шт. (веточки)

Соль — 15 г

Сахарный песок — 100 г

Капусту нарезать крупными кусками, яблоки вместе с сердцевиной нарезать дольками. Уложить капусту с яблоками в тару, добавив туда же мяту, залить кипящим раствором (на 1 л воды: соль 15 г, сахарный песок — 100 г) и накрыть воздухопроницаемой крышкой. Хранить на холоде.

Капуста с яблоками и сладким перцем

Капуста — 2 кг

Перец сладкий — 0,5 кг

Яблоки — 0,5 кг

Свекла — 200 г

Сельдерей черешковый — 500 г

Перец сладкий красный или зеленый вымыть и нарезать кусочками вместе с семенной камерой. Яблоки вымыть и нарезать дольками вместе с семенной камерой. Свеклу очистить и нарезать кусочками. Сельдерей черешковый вымыть и нарезать кусочками длиной 1—2 см. Капусту тонко нашинковать. Все смешать, уложить в тару, залить кипящим раствором (на 1 л воды: соль — 15 г, сахарный песок — 100 г), накрыть воздухопроницаемой крышкой. Хранить на холоде.

Огурцы крепкого засола

Предлагаемый рецепт дает возможность длительного хранения соленых огурцов при комнатной температуре. Огурцы при этом остаются твердыми и хрустящими, не размягчаются при хранении. Особенностью рецепта также является отсутствие каких-либо пряностей.

Огурцы — 2 кг

Вода — 1,5 л

Соль — 150 г

Огурцы вымыть, плотно уложить в трехлитровую стеклянную банку, разместив их вертикально. Растворить в воде соль, холодным рассолом залить уложенные в банку огурцы, накрыть банку крышкой и поставить на постоянное место хранения. За 5 дней до употребления огурцы вымачивают в холодной воде, доводя их до нужной степени солености.

Огурцы малосольные ускоренного засола

Огурцы — 2 кг	Эстрагон — 10 г
Укроп (зонтичка) — 20 г	Чеснок — 8—10 долек
Черная смородина (листья) — 20 г	Вода — 1,5 л
Хрен (листья) — 20 г	Соль — 75 г
Вишня (листья) — 20 г	

Огурцы вымыть и замочить на 2 часа в холодной воде. Зелень промыть, дольки чеснока очистить от шелухи и разрезать на кусочки. На дно банки уложить половину специй, затем плотно уложить огурцы и сверху оставшуюся часть пряностей и чеснока. Растворить в воде соль, вскипятить и кипящим раствором залить уложенные огурцы со специями. Банку накрыть крышкой. Через сутки огурцы пригодны к употреблению. Для ускорения засолки у огурцов срезают кончики и дополнительно плоды накалывают вилкой. При такой подготовке мелкие огурцы засаливаются в течение 12 часов. Малосольные огурцы не подлежат длительному хранению.

Огурцы малосольные «на белом хлебе»

Огурцы — 2 кг
Хлеб белый — 200 г
Вода — 1,5 л
Соль — 75 г

Огурцы вымыть, уложить плотно в банку, размещая их по возможности вертикально. Перед этим на дно тары положить белый хлеб, разрезанный на куски. Вскипятить воду, растворить в ней соль, горячим рассолом залить хлеб и огурцы, чтобы они были полностью погружены в раствор. Положить гнет. Через 2—3

дня их можно есть. Огурцы этой засолки необыкновенно вкусны и ароматны.

Огурцы в сладкой заливке

Огурцы — 2 кг
Вода — 1 л на 200 г
Сахар — 100 г
Соль — 50 г
Лимонная кислота — 3 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой, уложить в банку. Растворить в воде соль, сахар и лимонную кислоту. После трехкратной заливки кипящим раствором закатать банку крышкой.

Огурцы соленые «Изумрудные»

Огурцы — 2 кг	Вишня (листья) — 5 шт.
Укроп (зонтики) — 2 шт.	Монарда (листья) — 5 шт.
Черная смородина (листья) — 5 шт.	Соль — 75 г
Хрен (корень) — 20 г	Водка — 50 г
	Вода — 1,5 л

Свежие зеленые огурцы (не переросшие!) вымыть, обдать кипятком и сразу же окунуть в очень холодную воду, затем уложить плотно в трехлитровую стеклянную банку, перекладывая их вымытыми листьями и укропом. Залить приготовленным холодным солевым раствором (50 г соли на 1 л воды) и добавить 2 ст. ложки водки. Закрыть банку крышкой и поставить в холодное место. Особенность этой заготовки в том, что огурцы сохраняют свой естественный зеленый цвет, приобретают своеобразный, «не стандартный» вкус и очень хорошо хранятся. Количество пряностей указано в рецепте ориентировочно, можно изменять по своему вкусу и усмотрению.

Огурцы маринованные «Изумрудные»

Огурцы — 2 кг	Лимонная кислота — 10 г или
Пряная зелень — по вкусу	100 г фруктового уксуса
Соль — 75 г	Водка — 50 г
Сахарный песок — 75 г	Вода — 1,5 л

Огурцы свежие зеленые вымыть, обдать кипятком и сразу же погрузить в очень холодную воду. Уложить плотно огурцы в трехлитровую банку, перекладывая их пряной зеленью. Растворить в кипящей воде соль, сахарный песок и лимонную кислоту, залить им огурцы, выдержать 5 мин. Слить раствор, нагреть его до кипения и вновь залить им огурцы. После вторичной пятиминутной выдержки снова слить раствор, еще раз довести его до кипения, кипящим раствором третий раз залить огурцы, добавить в банку 50 г водки и закатать. Для маринования огурцов можно использовать эстрагон, укроп, монарду, иссоп, листья вишни, черной смородины, хрена и др. Каждую банку рекомендуется закатывать со своим, отличным от других, набором пряностей.

Огурцы, маринованные с брусникой

*Огурцы — 2 кг
Брусника — 500 г
Маринад: вода — 1 л
Соль — 50 г
Сахарный песок — 100 г*

Огурцы (лучше мелкие) вымыть, уложить в стерильные банки, пересыпая брусникой, залить кипящим маринадом, провести пастеризацию в кипящей воде и закатать.

Огурцы в тыквенно-яблочном соке

*Огурцы — 2 кг
Тыквенный сок — 600 г
Яблочный сок — 700 г
Вишня (листья) — 100 г
Соль — 50 г*

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить плотно в банку, перекладывая каждый слой вишневыми листьями. Соединить свежеотжатый тыквенный и яблочный соки, добавить соль, кипящей смесью трижды залить огурцы и закатать.

Огурцы в яблочном уксусе

Огурцы — 2 кг	Уксус яблочный — 100 г
Перец горький — 1 стручок	Вода — 1 л на 200 г
Чеснок — 2—3 головки	Соль — 50 г
Зонтики укропа — 2—3 шт.	Сахар — 100 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, а затем сразу же холодной водой. С чесночных головок снять верхний слой шелухи и обрезать донца, проделать это таким образом, чтобы головка не распалась на отдельные дольки. Промыть горький перец и укроп. Уложить подготовленные огурцы и пряности в простерилизованную банку и залить кипящим консервирующим раствором. Установить банку с огурцами в кипящую воду, накрыв предварительно простерилизованной крышкой, и пастеризовать в кипящей воде 30 мин, затем сразу же закатать, поставить закатанную банку на крышку, укутав ее полотенцем. Хранить такую заготовку можно при комнатной температуре.

Огурцы в виноградном соке

Огурцы — 2 кг	Вишня (веточки с листьями) — 3 шт.
Виноградный сок — 600 г	Вода — 700 г
Черная смородина (листья) — 5 шт.	Соль — 50 г
	Уксус виноградный — 20 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить в банку вместе с листьями смородины и вишневыми веточками. Из свежего винограда отжать сок, разбавить наполовину водой, добавить соль, довести до кипения и кипящим соком трижды залить огурцы и банку закатать.

Огурцы в клюквенном соке

Огурцы — 2 кг	Эстрагон (веточки) — 3 шт.
Клюквенный сок — 300 г	Вишня (веточки) — 3 шт.
Вода — 1 л	Сахарный песок — 150 г
Монарда (листья) — 5 шт.	Соль — 50 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить в банку вместе с пряностями, распределяя равномерно по всему объему. Клюкву про-

мыть холодной водой, залить 1 л крутого кипятка, проварить 5 мин, протереть через сито, смешать с отваром, добавить соль и сахарный песок, довести до кипения и провести трехкратную заливку огурцов и банку закатать.

Огурцы в яблочно-кабачковом соке с монардой

<i>Огурцы</i> — 2 кг	<i>Монарда (листья)</i> — 5 шт.
<i>Яблочный сок</i> — 600 г	<i>Сахарный песок</i> — 50 г
<i>Кабачковый сок</i> — 700 г	<i>Соль</i> — 50 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить вместе с пряностями в банку. Свежеприготовленные яблочный и кабачковый соки соединить, добавить соль и сахарный песок. Нагревая смесь до кипения, провести трехкратную заливку и закатать банку. Для приготовления сока яблоки и кабачки вымыть, обдать кипятком, почистить, измельчить и отжать любым доступным способом.

Огурцы в щавелевом отваре

<i>Огурцы</i> — 2 кг	<i>Укроп (зонтики)</i> — 5 шт.
<i>Щавель</i> — 300 г	<i>Сахарный песок</i> — 100 г
<i>Вода</i> — 1 л	<i>Соль</i> — 50 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить в банку вместе с укропом. Щавель промыть, залить кипятком и прокипятить. Процедить отвар через сито и протереть щавель, добавить соль и сахарный песок, кипящей смесью провести трехкратную заливку огурцов и закатать банку.

Огурцы в соке барбариса

<i>Огурцы</i> — 2 кг	<i>Тмин</i> — 1 ст. ложка
<i>Барбарис (ягоды)</i> — 300 г	<i>Сахарный песок</i> — 100 г
<i>Вода</i> — 1 л	<i>Соль</i> — 50 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить вместе с тмином в банку. Ягоды барбариса промыть, прокипятить 5 мин в воде, процедить отвар через сито и протереть ягоды. Добавить

в смесь соль и сахарный песок, кипящим раствором провести трехкратную заливку и закатать банку. Ягоды барбариса можно не протирать, а уложить в банку целиком.

Огурцы ароматные с яблоками

<i>Огурцы</i> — 1 кг	<i>Вишня (веточки с листьями)</i> — 2 шт.
<i>Яблоки (мелкие)</i> — 1 кг	<i>Сахарный песок</i> — 50 г
<i>Вода</i> — 1 л	<i>Соль</i> — 50 г
<i>Лимонник китайский (листья)</i> — 10 шт.	

Огурцы и яблоки вымыть. Уложить плотно в банку вместе с пряностями. Воду вскипятить, добавить в нее сахарный песок, соль, кипящим раствором провести трехкратную заливку и банку закатать.

Огурцы в виноградных листьях

<i>Огурцы</i> — 2 кг	<i>Виноград (листья)</i> — по потребности
<i>Яблочный сок</i> — 300 г	<i>Сахарный песок</i> — 50 г
<i>Вода</i> — 1 л	<i>Соль</i> — 50 г

Огурцы и виноградные листья промыть водой. Огурцы обдать кипятком и затем холодной водой, каждый завернуть в виноградный лист и в таком виде плотно уложить в банку.

Соединить яблочный сок с водой; добавить сахарный песок и соль, довести раствор до кипения, затем провести трехкратную заливку огурцов. Банку закатать. Вместо яблочного можно использовать виноградный сок. Виноградные листья из такой банки можно использовать для приготовления долмы.

Огурцы укропные

<i>Огурцы</i> — 2 кг
<i>Яблочный сок</i> — 1,3 л
<i>Укроп (зонтики)</i> — 7 шт.
<i>Сахарный песок</i> — 50 г
<i>Соль</i> — 50 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной

водой, плотно уложить в банку, перекладывая зонтиками укропа со зрелыми семенами. Добавить в яблочный сок соль и сахарный песок, нагреть раствор до кипения и провести трехкратную заливку огурцов и банку закатать. Вместо яблочного можно использовать тыквенно-яблочный сок (в пропорции 1:1).

Огурцы с хвойным ароматом

Огурцы — 2 кг

Яблочный сок — 1,3 л

Сосна (веточки) — 3 шт.

Сахарный песок — 50 г

Соль — 50 г

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить в банку вместе с сосновыми веточками (используют только самые нежные кончики веток длиной 7—10 см). Добавить в яблочный сок сахарный песок и соль, кипящим раствором провести трехкратную заливку и банку закатать.

Огурцы с крыжовником

Огурцы — 2 кг

Крыжовник — 400 г

Вода — 1 л

Эстрагон (веточки) — 5 шт.

Сахарный песок — 100 г

Соль — 50 г

Уксус ароматный — 50 г

Подготовить огурцы к консервации, уложить в проптерилизованные банки, пересыпая их крыжовником и веточками эстрагона. Довести раствор до кипения, залить им и поставить на пастеризацию. Банку закатать.

Огурцы с укропом и чесноком

Огурцы — 2 кг

Укроп (зонтики) — 3 шт.

Чеснок — 3 головки

Огурцы вымыть в холодной воде, уложить в прокипяченные банки, перекладывая зонтиками укропа и головками чеснока, залить маринадом (на 1 л воды:

соль — 50 г, сахарный песок — 100 г, яблочный уксус — 100 г). Пропастеризовать, банку закатать.

Огурцы укропные со жгучим перцем

Огурцы — 2 кг

Жгучий перец — 1 стручок

Укроп (зонтики) — 3 шт.

Огурцы вымыть в холодной воде, уложить в пропастеризованные банки, перекладывая зонтиками укропа. Добавить жгучий перец, залить маринадом (см. выше). Пропастеризовать, банку закатать.

Огурцы с томатами маринованные

Овощи вымыть. Томаты наколоть вилкой. Уложить в банки, перекладывая пряными свежими травами: эстрагоном, укропом, душицей или любыми другими, залить кипящим маринадом (на 1 л воды: соль — 50 г, яблочный уксус — 50 г, сахарный песок — 100 г). Пропастеризовать, банку закатать. Если у вас есть ароматизированный уксус, пряные травы можно не использовать.

Переросшие огурцы, консервированные с овощами

Огурцы — 1 кг

Морковь — 200 г

Лук репчатый — 200 г

Чеснок — 1 головка

Эстрагон (зелень) — 50 г

Аскорбиновая или лимонная

кислота — 5 г

Соль — 25 г

Переросшие огурцы вымыть, очистить от твердой тонкой кожицы, освободить от семян, оставшуюся мякоть нарезать соломкой или кубиками. Морковь вымыть, почистить, нарезать так же, как и огурцы. Лук репчатый очистить и нашинковать. Чеснок разобрать на дольки, освободить от шелухи и мелко нарезать. Зелень эстрагона тщательно промыть и измельчить. Соединить все овощи и зелень, пересыпав их солью и добавив аскорбиновую кислоту, оставить на 1 час до выделения сока. После этого смесь прокипятить в течение 10—15 мин, затем разлить в банки и закатать.

Такую огуречную заготовку можно использовать для приготовления супов, рассольников и всевозможных овощных приправ. Хранить ее можно при комнатной температуре.

Рулетики из огурцов с зеленью

Огурцы — 1 кг	Черная смородина (листья) —
Укроп (зелень) — 50 г	30 г
Эстрагон (зелень) — 20 г	Соль — 50 г
Чеснок — 1 головка	Уксус яблочный — 50 г
	Вода — 0,5 л

Переросшие огурцы вымыть, очистить от кожицы, удалить семена, мякоть нарезать пластинами вдоль толщиной 1 см. Зелень промыть и измельчить. Чеснок очистить и мелко нарезать. Уложить подготовленные огурцы слоями в тару, пересыпать каждый солью, зеленью и чесноком, залить раствором, установить сверху гнет и выдержать под ним в течение суток на холода. Через сутки, когда пластины станут мягкими, свернуть каждую вместе с зеленью в виде рулетика и плотно уложить в стеклянную банку с широким горлом, дно которой предварительно устелить слоем промытых свежих листьев черной смородины.

Уложенные в банку рулетики также укрыть листьями черной смородины и залить оставшимся рассолом, затем установить гнет. В таком виде заготовку поместить в погреб. Для хранения в комнатных условиях рулетики уложить в банки и пастеризовать.

Огурцы консервированные пряные

Огурцы — 2 кг	Сахарный песок — 50 г
Эстрагон (зелень) — 30 г	Гвоздика — 3 шт.
Укроп (зелень) — 30 г	Корица (кусочками) — 5 г
Вишня (листья) — 20 г	Лимонная кислота — 5 г
Черная смородина (листья) — 30 г	Свекольный сок — 2 ст. ложки
	Соль — 25 г

Огурцы вымыть, очистить от кожицы, освободить от семян, нарезать длинной соломкой, смешать с зеленью и пряностями, пересыпать сахарным песком и солью и выдержать до выделения сока (приблизительно 1—

2 часа). Затем добавить свекольный сок и, поставив на огонь, кипятить в течение 10—15 мин, разлить в горячем виде в банки и закатать.

Вместо лимонной кислоты можно положить такое же количество аскорбиновой кислоты или 50 г натурального фруктового уксуса.

Огурцы для рассольника квашеные

<i>Огурцы</i> — 5 кг	<i>Вишня (листья)</i> — 30 г
<i>Укроп (зелень)</i> — 50 г	<i>Черная смородина (листья)</i> —
<i>Эстрагон (зелень)</i> — 30 г	30 г
	<i>Соль</i> — 70 г на 1 л воды

Огурцы вымыть, наколоть вилкой и уложить в тару для квашения, перекладывая пряной зеленью. Соль добавить в воду, раствор вскипятить и сразу залить подготовленные огурцы с пряностями (на 5 кг огурцов понадобятся 4—5 л раствора). Положить сверху гнет и установить в погреб для хранения. При отсутствии погреба заквашенные огурцы вынуть из рассола, очистить от кожицы, освободить от семян, мякоть нарезать соломкой или кубиками, уложить в кастрюлю и залить процеженным рассолом, в котором заквашивались огурцы.

Смесь кипятить 10—15 мин, разлить в горячем виде в стерильные банки и закатать.

Томаты с базиликом

Томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в стерильную банку, перекладывая их веточками свежего базилика. Залить кипящим маринадом (на 1 л воды: соль — 50 г, мед или сахарный песок — 100 г, яблочный уксус — 50 г), пропастеризовать, закатать крышками. Если у вас есть ароматизированный уксус на базилике, воспользуйтесь им.

Томаты в сухом вине

Томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в подготовленные банки, залить кипя-

щим маринадом, пропастеризовать и закатать. Рецепт маринада:

*Вино сухое красное — 1 л
Мед — 200 г
Соль — 30 г*

Наиболее подходящими для этой заготовки будут мелкие темноокрашенные томаты.

Томаты с вишневым ароматом

<i>Томаты — 2 кг</i>	<i>Сахарный песок — 100 г</i>
<i>Вишня (веточки с листьями) — 5 шт.</i>	<i>Соль — 50 г</i>
<i>Вода — 1 л</i>	<i>Лимонная кислота — 3 г</i>

Спелые томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки и уложить в банку вместе с вишневыми веточками (длиной примерно 10 см). Чтобы консервы имели более привлекательный вид, веточки надо уложить вертикально по стенке банки, прижимая их плодами.

Сахарный песок, лимонную кислоту и соль растворить в воде и кипящим раствором залить томаты. Поставить на пастеризацию. Банку закатать.

Томаты, маринованные с луком и сельдереем

Томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в баночки, перекладывая репчатым луком и сельдереем. Если лук мелкий, его следует очистить и использовать целиком, если же он крупный — красиво нарезать. Все залить кипящим маринадом (на 1 л воды: соль — 50 г, сахарный песок — 100 г, уксус фруктовый — 50 г), пропастеризовать. Банку закатать.

Томаты с виноградными листьями

*Томаты — 2 кг
Виноград (листья) — 200 г
Вода — 1 л
Сахарный песок — 100 г
Соль — 50 г*

Томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в банку, переслаивая их виноградными листьями. Развести в воде сахарный песок и соль, провести трехкратную заливку кипящим раствором. После третьей заливки банку закатать.

Томаты в соке крыжовника с хреном

<i>Томаты — 2 кг</i>	<i>Вода — 1 л</i>
<i>Сок крыжовника — 300 г</i>	<i>Сахарный песок — 100 г</i>
<i>Хрен (коренья) — 100 г</i>	<i>Соль — 50 г</i>

Томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки. Хрен хорошо вымыть, поскоблив ножом, нарезать кружками. Растворить в воде сахарный песок и соль, добавить сок крыжовника, нагреть раствор до кипения и провести трехкратную заливку, после чего банку закатать.

Для получения сока из крыжовника надо залить его кипящей водой, довести до кипения и протереть ягоды сквозь сито.

Томаты в соке красной смородины

<i>Томаты — 2 кг</i>	<i>Вода — 1 л</i>
<i>Сок красной смородины — 300 г</i>	<i>Сахарный песок — 200 г</i>
<i>Гвоздика — 2 шт.</i>	<i>Соль — 50 г</i>
<i>Перец черный (горошек) — 5 шт.</i>	

Томаты вымыть, наколоть вилкой, уложить в банку, добавить гвоздику и черный перец. Растворить в воде соль и сахарный песок, влить сок красной смородины, нагреть раствор до кипения и провести трехкратную заливку или пропастеризовать. Банку закатать.

Томаты, маринованные с крыжовником

Томаты и крыжовник вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить плотно в банки. Залить кипящим маринадом (на 1 л воды: соль — 50 г, сахарный песок — 10 г (уксус можно не добавлять), пропастеризовать. Банку закатать.

Томаты с репчатым луком в маринаде

Томаты — 2 кг

Лук репчатый — 200 г

Лук репчатый очистить, нарезать кольцами. Томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить плотно в стерильные банки, пересыпая кольцами лука. Подготовленные овощи залить кипящим маринадом (на 1 л воды: соль — 50 г, мед — 100 г, фруктовый ароматизированный уксус — 50 г), накрыть стерильными крышками, после пастеризации в кипящей воде сразу же закатать.

Рецепт маринада см. выше.

Томаты и перец с репчатым луком в медовой заливке

Перец сладкий — 1 часть

Томаты — 1 часть

Лук репчатый — 1 часть

Медовая заливка: мед —

1 часть

Уксус яблочный — 1 часть

Вода — 1 часть

Масло растительное —

1 часть

Соль — 50 г на 1 л готовой

заливки.

Лук репчатый очистить и нарезать кусками. Перец и томаты вымыть, удалив плодоножки. Томаты наколоть вилкой со стороны плодоножки, перец нарезать ножом вдоль плода. Приготовить медовую заливку, довести ее до кипения. Овощи пропарить, опуская их на одну минуту в кипящую заливку, и уложить плотно в стерильную банку. Затем залить уложенные овощи кипящей смесью (той же самой, в которой бланшировались овощи), провести пастеризацию в кипящей воде. Банку закатать.

Томаты с медом и яблочным соком

Томаты — 2 кг

Яблочный сок — 500 г

Мед — 100 г

Перец жгучий — 1/2 стручка

Вода — 1 л

Соль — 50 г

Томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в банку, добавить кусочек жгучего

перца. Растворить в воде мед и соль, смешать с яблочным соком. Довести раствор до кипения, залить томаты и пропастеризовать. Банку закатать.

Томаты, маринованные с перцем в ароматизированном уксусе

Овощи вымыть. На перце сделать небольшие надрезы вдоль. Сердцевину не вынимать: она ароматная и полезная. Томаты наколоть со стороны плодоножки. Все красиво уложить в банку, залить кипящим маринадом (на 1 л воды: соль — 50 г, мед или сахарный песок — 100 г, фруктовый уксус — 50 г, перец горошком — 10 шт.), пропастеризовать. Банку закатать.

Томаты с гроздьями рябины

Томаты — 2 кг	Сахарный песок — 100 г
Рябина (гроздья) — 0,5 кг	Соль — 30 г
Вода — 1 л	Яблочный уксус — 50 г

Томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в банку вместе с промытыми гроздьями рябины. Развести в воде сахарный песок, соль и уксус, кипящим раствором провести трехкратную заливку. Банку закатать.

Томаты в соке черной смородины

Томаты — 2 кг
Сок черной смородины — 300 г
Черная смородина (веточки с листьями) — 2—3 шт.
Вода — 1 л
Сахарный песок — 100 г
Соль — 30 г

Спелые томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки и уложить в банку вместе с веточками черной смородины (их длина должна соответствовать высоте банки). Растворить в воде сахарный песок и соль, добавить сок черной смородины (вместо сока можно положить ягоды черной смородины), нагреть раствор до кипения и провести трехкратную заливку томатов или пропастеризовать. Банку закатать.

Томаты в соке черноплодной рябины и яблочном соке.

Томаты — 2 кг

Яблочный сок — 1 л

Сок черноплодной рябины — 0,3 л

Соль — 50 г

Сахарный песок — 50 г

Томаты вымыть, наколоть вилкой (со стороны плодоножки), уложить плотно в банку. Соль и сахарный песок растворить в яблочном соке, добавить сок черноплодной рябины, довести все до кипения. Кипящим раствором залить уложенные в банку томаты, накрыть крышкой, пропастеризовать в кипящей воде и закатать.

Томаты в разных соках

Томаты спелые вымыть, обдать кипятком, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить плотно в подготовленные стеклянные банки. Приготовить заливку, довести ее до кипения, залить томаты, банки накрыть крышками, установить в кипящую воду. Пастеризовать литровые банки 15 мин, трехлитровые — 25—30 мин. После этого банки сразу же закатать. Состав заливки:

Сок томатный — 1 часть

Сок красной смородины — 1 часть

Сахарный песок — 200 г

Соль — 15 г

По такой же схеме можно приготовить заливку из разных соков: яблочного, виноградного, ежевичного, черноплодной рябины, крыжовника и других ягод.

Томаты с чесноком в яблочном соке

Томаты вымыть, наколоть со стороны плодоножки, уложить в банку, перекладывая очищенными голов-

ками чеснока. Залить кипящим маринадом (на 1 л яблочного сока, можно пополам с водой: соль — 30 г, мед или сахарный песок — 100 г) трижды или пропастеризовать, затем банки закатать.

Томаты с яблоками

Томаты, яблоки — в равных долях по весу

Вода — 1 л

Сахарный песок — 100 г

Соль — 30 г

Томаты и яблоки вымыть, уложить в банку. Развести в воде сахарный песок и соль, довести раствор до кипения и провести трехкратную заливку. Банку закатать. Для этого рецепта лучше взять томаты бурой спелости.

Томаты с эстрагоном в яблочном соке

Томаты — 2 кг

Яблочный сок — 1 л

Эстрагон (веточки) — 50 г

Сахарный песок — 50 г

Соль — 30 г

Томаты вымыть, наколоть вилкой, уложить в банку, равномерно перекладывая веточками эстрагона. Развести в яблочном соке сахарный песок и соль, нагреть раствор до кипения, залить томаты и поставить на пастеризацию, затем банку закатать.

Томаты с эстрагоном и зеленью укропа

Томаты вымыть, наколоть со стороны плодоножки, уложить в банку, перекладывая их красиво веточками эстрагона и зеленью укропа. Трижды залить кипящим маринадом (на 1 л воды: соль — 15 г, сахарный песок — 100 г, яблочный уксус — 100 г), пропастеризовать, затем банки закатать.

Томаты квашеные

Томаты — 10 кг
Вишня (веточки) — 500 г
Сельдерей (зелень) — 200 г
Эстрагон (веточки) — 200 г

Томаты вымыть, наколоть вилкой, уложить плотно в тару рядами, перекладывая их пряностями. Залить раствором (на 1 л воды: соль — 70 г, сахарный песок или мед — 100 г). Накрыть сверху чистой тканью и положить гнет, затем выставить на холод для хранения.

Томаты сухого засола пряные

Томаты — 10 кг
Зелень пряная свежая — 1 кг
Черная смородина (листья) — 200 г
Вишня (листья) — 200 г
Соль — 250—300 г

Отобрать красные и бурые томаты с плотной мякотью, вымыть и наколоть вилкой каждый плод со стороны плодоножки. Зелень тщательно промыть и отжать. На дно подготовленной чистой тары уложить слой промытых листьев черной смородины и вишни, затем уложить плотно рядами томаты, пересыпая каждый из них солью и прослаивая прямыми травами. Заполненную тару накрыть двумя слоями чистой ткани, установить сверху гнет на деревянном кружке и выставить на холод. Между кружком и тканью положить прокладку толщиной 3—5 см из листьев черной смородины и вишни или листьев рябины и стеблей укропа. Для заготовки рекомендуется использовать следующий набор зелени: эстрагон, петрушка, сельдерей, базилик, монарда, зонтики укропа.

Томаты со сливами

Томаты и сливы — в равных долях по весу
Вода — 1 л
Сахарный песок — 100 г
Соль — 15 г
Яблочный уксус — 50 г

Томаты и сливы вымыть, наколоть вилкой со стороны

плодоножки. Уложить, распределив их равномерно по объему банки. Развести в воде сахарный песок и соль, вскипятить раствор и провести трехкратную заливку. Банку закатать.

Кабачки в свекольном соке

Кабачки — 2 кг
Свекольный сок — 0,5 л
Вода — 1 л
Соль — 50 г

Лимонная кислота — 5 г или
яблочный уксус — 50 г
Кориандр (семена) — 2 ст.
ложки

Кабачки вымыть, нарезать одинаковыми дольками, уложить плотно в престерилизованную банку, пересыпая семенами кориандра. Свекольный сок развести водой, добавить соль и лимонную кислоту, довести до кипения, провести трехкратную заливку уложенных кабачков. Банку закатать.

Кабачки в яблочном соке

Кабачки (мелкие) — 2 кг
Яблочный сок — 1,3 кг
Укроп (зонтики) — 5 шт.

Мелисса (веточки) — 3 шт.
Солодка (корень) — 5 г
Соль — 50 г

Кабачки вымыть, уложить целиком в трехлитровую банку, туда же добавить зонтики укропа (лучше со зрелыми семенами), веточки мелиссы и корень солодки. Провести трехкратную заливку кипящим яблочным соком с растворенной в нем солью. Банку закатать.

Кабачки, морковь и яблоки в яблочном соке

Кабачки — 1 кг
Морковь — 500 г
Яблоки — 500 г
Яблочный сок — 1 л

Лимончик (листья) — 5 шт.
Вода — 0,5 л
Сахарный песок — 50 г
Соль — 50 г

Кабачки вымыть, нарезать кружками. Яблоки и морковь вымыть, нарезать красивыми дольками. Уложить в трехлитровую банку подготовленные кабачки, морковь, яблоки и листья лимонника. Яблочный сок развести водой, добавить соль и сахарный песок, кипя-

щим раствором провести трехкратную заливку овощей и яблок. После третьей заливки банку закатать.

Кабачки со сливами

Кабачки — 1 кг
Сливы — 1 кг
Вода — 1,3 л
Соль — 40 г

Сахарный песок — 150 г
Лимонная кислота — 5 г
Гвоздика — 5 шт.
Перец черный (горошек) — 5 шт.

Сливы и кабачки вымыть. У слив удалить косточки, кабачки нарезать крупными кубиками одинакового размера. Уложить в престерилизованную банку плотными слоями подготовленные продукты, чередуя ряды слив и кабачков, добавить пряности. Сахарный песок, соль и лимонную кислоту развести в воде, поставить на огонь. Кипящим раствором произвести трехкратную заливку уложенных продуктов. Банку закатать.

Цукини маринованные

Очень молодые кабачки цукини промыть в холодной воде, уложить в прокипяченную банку, залить маринадом (на 1 л воды: соль — 50 г, сахарный песок — 100 г, ароматизированный уксус — 100 г), пропастеризовать. Банки закатать.

Если у вас нет ароматного уксуса, переложите цукини пряными травами.

Морковь с яблоками в облепиховом соке

Морковь — 1 кг
Яблоки — 1 кг
Облепиховый сок — 0,5 л
Сахарный песок — 500 г

Морковь и яблоки вымыть, очистить от кожицы, нарезать кусочками, вынув из яблок сердцевину. Залить морковь и яблоки облепиховым соком, добавить сахарный песок, нагреть до кипения, кипятить 5 мин, разлить в стерильные банки и закатать.

Морковь в яблочном соке

Морковь — 1 кг

Яблочный сок — 0,5 л

Тмин (семена) — 1 чайная ложка

Сахарный песок — 100 г

Морковь вымыть, почистить, нарезать кубиками, залить яблочным соком, добавить сахарный песок и семена тмина. Смесь поставить на огонь, кипятить 5 мин, разлить в стерильные банки и закатать.

Редька, маринованная с луком

Редька черная и лук

мелкий — в равных долях.

Маринад: на 1 л воды:

Сахарный песок — 200 г

Яблочный уксус — 250 г

Соль — 50 г

Укроп (зонтики) — по вкусу

Эстрагон — по вкусу

Черная смородина (листья) —

по вкусу

Редьку вымыть, снять кожуру. Лук репчатый очистить, промыть в холодной воде. Уложить все в тару, добавить пряные травы. Сварить раствор, остудить и холодным раствором залить овощи. Через неделю овощи готовы. Хранить в холодном месте.

Репа, маринованная с медом

Для этого рецепта следует взять неповрежденную, недавно снятую с грядок репу. Дряблые, «лежалые» плоды для этой цели не годятся. По этому же рецепту можно приготовить и брюкву, предварительно нарезав кусочками.

Репу хорошо вымыть, срезать у нее верхушку (хвостик оставить!), уложить в тару и залить охлажденным раствором.

Заливка: на 1 л воды: мед — 200 г

Соль — 50 г

Яблочный уксус — 100 г

Гвоздика — 3 шт.

Молотый мускатный орех — 1 чайная ложка

Раствор прокипятить, охладить и залить им репу. Через неделю можно есть. Хранить на холодае.

Репа, маринованная со свеклой

Репа — 1 кг	Перец душистый — 5 шт.
Свекла — 200 г	Яблочный уксус — 100 г
Чеснок — 100 г	Лавровый лист — 2 шт.
Перец жгучий красный —	Соль — 50 г
1 стручок	Вода — 1 л

Репу и свеклу вымыть, снять кожуру. На дно кастрюли уложить мелко нарезанную свеклу, на нее уложить нарезанную дольками репу, чеснок, перец жгучий, залить все холодным раствором, который готовят так: в кипящую воду опустить перец душистый, лавровый лист, соль, яблочный уксус, дать закипеть и остудить.

Репа, маринованная с яблоками

Мелкую репу хорошо промыть, отрезать верхушку, уложить в тару, перекладывая ее яблоками. Яблоки лучше взять мелкие, можно недозрелые (падалицу), только не поврежденные гнилью. Приготовить заливку:

На 1 л воды: сахарный песок — 200 г, соль — 50 г, яблочный уксус — 100 г, корица — 10 г.

Раствор прокипятить, остудить и залить холодным. Хранить в холодном месте. Чтобы овощи не всплывали, положить сверху груз.

Свекла, маринованная на гарнir

Маринованную свеклу подают к мясу, рыбе, отварным овощам. Она очень проста в приготовлении, хорошо сохраняется в комнатных условиях, а самое главное — она очень вкусная. Ее можно использовать для приготовления борщей, салатов, винегретов.

Свеклу вымыть, очистить от кожуры, нарезать соломкой, уложить в банку и залить раствором: на 1 л воды 100 г яблочного уксуса, 5 горошин душистого перца, 10 горошин горького черного перца, 3 шт. гвоздики, 25 г соли. Раствор должен прикрывать свеклу на 1 см. Поставить на пастеризацию: пол-литровые банки — на

10 мин, литровые банки — на 20 мин. Затем закатать. Хранить при комнатной температуре.

Свекла, маринованная с луком

*Свекла сырья
Лук репчатый*

Свеклу очистить от кожуры, разрезать сначала пополам, а потом тонкими пластинками или кружочками. Уложить в кастрюлю, залить раствором (на 1 л воды: 100 г яблочного уксуса, 100 г меда, 3 шт. гвоздики, 10 горошин перца черного, 15 г соли).

Поставить на огонь, кипятить 3 мин, затем кипящую свеклу разложить в банки, перекладывая ее слоями лука репчатого, нарезанного кольцами (1/2 банки лука, 1/2 свеклы). Залить кипящим раствором, в котором варились свекла, прикрыть крышкой и поставить на пастеризацию: пол-литровые банки — на 10 мин, литровые — на 15 мин, затем их закатать.

Свекольная ботва квашеная

*Свекла (листья) — 1 кг
Чеснок — 30 г
Укроп (зонтики) — 2 шт.
Черная смородина (листья) — 2—3 шт.
Соль — 15—20 г*

Ботву, срезанную при сборе урожая свеклы, не следует выбрасывать. Из нее можно сделать прекрасные заготовки. Самая простая из них — квашеная свекольная ботва.

Ботву нужно хорошо промыть, нарезать крупными кусками, уложить слоями в чистую тару, перекладывая каждый слой листьями черной смородины, зонтиками укропа и измельченными очищенными дольками чеснока. Одновременно внести соль. Накрыть массу чистой тканью, положить деревянный кружок и гнет. Первые 3 дня заготовку выдерживать в тепле (при комнатной температуре) для сбраживания, затем вынести на холод для хранения.

Квашеная свекольная ботва может быть использована

для приготовления первых блюд (овощных супов и борщей), в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам.

Свекла, маринованная с чесноком

*Свекла сырья
Чеснок свежий*

Свеклу очистить от кожуры, нарезать дольками, уложить ее в кастрюлю, залить раствором: на 1 л воды 100 г яблочного уксуса, 100 г сахарного песка, 1 лавровый лист, 10 шт. перца черного (горошек), 1—2 веточки свежего эстрагона, 3 г семян горчицы, 25 г соли. Поставить на огонь, кипятить 5 мин, затем разложить в банки, добавляя в каждую одну треть очищенных долек чеснока. Поставить на пастеризацию: пол-литровые банки — на 10 мин, литровые банки — на 15 мин с момента закипания. Закатать.

Свекла, маринованная с медом и черносливом

Молодую свеклу вымыть, очистить, еще раз сполоснуть в холодной воде, уложить в банки, добавить вымытый чернослив, залить кипящим маринадом (на 1 л воды: соль — 15 г, мед — 100 г, фруктовый уксус — 100 г, гвоздика — 5 шт., перец горький (горошек) — 10 шт.), поставить на пастеризацию. Кипятить поллитровые банки — 15 мин, литровые — 20—25 мин. Затем закатать.

Свекла пряная

<i>Свекла столовая — 2 кг</i>	<i>Соль — 20 г</i>
<i>Яблочный сок — 1,5 л</i>	<i>Яблочный уксус — 100 г</i>
<i>Кориандр (семена) — 10 г</i>	<i>Гвоздика — 5 шт.</i>
<i>Сахарный песок — 100 г</i>	<i>Мускатный орех — 1 чайная ложка</i>

Мелкую темноокрашенную свеклу вымыть, отварить, очистить и нарезать крупными кусками. В яблочном соке растворить сахарный песок, соль. Затем уложить свеклу в банки, добавить в них пряности, залить кипящим соком, накрыть банки крышками и поставить на пастеризацию. Затем закатать.

Свекла со сливами

Свекла столовая — 1,5 кг
Сливы — 1 кг
Яблочный сок — 1,2—1,3 л
Лимонник (листья) — 8—10 шт.

Гвоздика — 5 шт.
Сахарный песок или мед — 200 г
Соль — 20 г

Свеклу вымыть, отварить до готовности, очистить от кожуры, нарезать дольками или кружками. Сливы вымыть и удалить из них косточки. Растворить в яблочном соке соль и сахарный песок. Уложить свеклу и сливы в банки, укладывая рядами поочередно, добавить пряности (гвоздику и листья лимонника), залить кипящим яблочным соком и поставить на пастеризацию. Банки закатать.

Свекла с яблоками

Свекла столовая — 1 кг
Яблоки — 1 кг
Яблочный сок — 1,2 л
Лимонник (листья) — 8 шт.

Родиола розовая (корень) — 5 г
Мед — 100 г
Соль — 20 г

Мелкую темноокрашенную столовую свеклу вымыть, отварить, очистить от кожуры и нарезать дольками. Яблоки вымыть, вынуть сердцевину и также нарезать дольками. Бланшировать яблоки в кипящем яблочном соке 1 мин, предварительно растворив в нем соль и сахарный песок. Затем свеклу и яблоки уложить в банки, чередуя слои яблок и свеклы, в каждую добавить корень родиолы розовой, листья лимонника, залить кипящим яблочным соком, пропастеризовать и закатать.

Свекла в яблочном уксусе

Свекла отварная и очищенная (столовая) — 1 кг
Яблочный уксус — 50 г
Яблочный сок — 500 г

Мед — 100 г
Гвоздика — 3 шт.
Соль — 20 г

Свеклу вымыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать крупными кусками. Приготовить консервирующий раствор: смешать яблочный сок, яблочный уксус, добавить мед, соль и гвоздику. Затем свеклу уложить в стеклянные банки и залить кипящим раствором, в котором она бланшировалась. Накрыть банки крыш-

ками и пастеризовать их в кипящей воде в течение 10—15 мин, затем сразу же закатать.

Топинамбур, квашенный в солевом растворе

Топинамбур — 2 кг

Соль — 15 г

Вода — 1 л

Сахар — 30 г

Топинамбур вымыть, нарезать кружочками, плотно уложить в стеклянную или эмалированную посуду, залить приготовленным из воды, соли и сахара раствором, установить сверху гнет. Выдержать под гнетом 2—3 дня при комнатной температуре, а затем, не снимая гнета, поставить на хранение в прохладное место. Через 2—3 недели топинамбур будет готов к употреблению. Квашеный топинамбур можно добавлять в салаты и винегреты, а также использовать его как гарнир к другим блюдам.

Топинамбур в маринаде

Топинамбур — 1 кг

Лимон — 1 шт.

Сахарный песок — 200 г

Вода — 600 г

Топинамбур вымыть, очистить тонко от кожуры, нарезать кубиками, опустить в подсоленную воду. Лимон вымыть, нарезать кусочками, залить кипящей водой, проварить 5 мин, добавить сахарный песок. После растворения сахара добавить топинамбур, проварить 3 мин. Затем кипящую массу разлить в стерилизованные банки, пропастеризовать в кипящей воде, закрыть крышками.

Топинамбур в облепиховом соке

Топинамбур — 1 кг

Сахарный песок — 200 г

Облепиховый сок — 200 г

Вода — 400 г

Топинамбур вымыть, тонко очистить, нарезать кусочками, залить облепиховым соком и водой, добавить

сахарный песок и довести все до кипения. Затем топинамбур уложить в прокипяченные банки, сразу залить отваром, в котором он варился, прикрыть крышками, пропастеризовать в кипящей воде и сразу же закатать. Заготовку по этому рецепту можно приготовить и без сахара.

Заготовки из топинамбура и тыквы с лимоном

*Топинамбур — 500 г
Тыква — 500 г
Лимон — 1 шт.
Сахарный песок — 100 г*

Тыкву и топинамбур вымыть, очистить от кожуры, нарезать кусочками, лимон вымыть и нарезать ломтиками вместе с кожурой. Все соединить, пересыпать сахарным песком и выдержать до появления сока. Затем нагреть смесь до кипения, проварить 5 мин, кипящей разлить в стерильные банки и закатать.

Топинамбур, маринованный с морковью

*Маринад: вода — 1 л
Соль — 50 г
Уксус яблочный — 50 г
Мед — 2 ст. ложки*

Топинамбур и морковь вымыть, очистить от кожуры, нарезать ломтиками, уложить в стерильные банки, залить маринадом, накрыть крышкой и поставить на пастеризацию. Закатать.

Топинамбур маринованный острый

*Маринад: вода — 1 л
Соль — 50 г
Сахарный песок — 100 г
Яблочный уксус — 50 г*

Топинамбур вымыть, очистить, уложить в стерильную банку, добавить стручок красного горького перца, зонтик укропа, 8—10 горошин черного перца, веточку черной смородины, залить все кипящим маринадом. Пастеризовать в кипящей воде, после этого сразу же закатать.



Фаршированные овощи

Огурцы, засоленные в тыкве

В старых книгах по домоводству и огородничеству встречаются рецепты засолки огурцов в тыкве; при этом отмечается их особенно приятный вкус. Упоминаются два способа засолки. При одном из них оболочка крупной тыквы служит посудой для засолки огурцов; при другом способе засолки заполненные огурцами небольшие выдолбленные тыквы укладывают в кадушку вперемешку с огурцами («россыпью»), добавляют туда же пряности, заливают солевым раствором, накрывают сверху деревянным кружком, кладут гнет и выносят кадушку на холод. Приводимый ниже рецепт пригоден для обоих способов засолки.

<i>Огурцы</i> — 10 кг	<i>Черная смородина (листья)</i> —
<i>Эстрагон (зелень)</i> — 100 г	100 г
<i>Укроп (зелень)</i> — 100 г	<i>Вода</i> — 5 л
	<i>Соль</i> — 400 г

Тыквы небольшого размера вымыть, срезать верхушечную часть (со стороны плодоножки) и выбрать из них семена. Огурцы и зелень промыть. Плотно уложить в выдолбленные тыквы огурцы вперемешку с пряной зеленью, залить рассолом, накрыть тыквы срезанными верхушечными частями и закрепить их с помощью деревянных шпилек либо перевязать сурою ниткой. Уложить в кадушку заполненные и закрытые тыквы верхушечной частью вверх, заполняя пустоты между ними огурцами и пряностями. Растворить в воде соль и залить раствором уложенные в кадушку тыквы и огурцы. Накрыть сверху чистой тканью, положить деревянный кружок и гнет. Рассола должно быть столько, чтобы им был накрыт деревянный кружок. Вес гнета обычно равен $1/10$ части веса огурцов. Кадушку установить в холодное место, где она должна храниться и после заквашивания огурцов.

Перец, фаршированный кабачками

Для этого вида домашних заготовок лучше использовать перец с тонкими стенками, а крупные, мясистые плоды — в виде овощных салатов.

Для фарширования перец готовят следующим образом: отобранные здоровые неповрежденные плоды тщательно промыть, срезать донышко с плодоножкой и удалить семенную камеру. Отмету, что семена не следует выбрасывать. Если их подсушить и размолоть, они послужат великолепной приправой для первых блюд, как пряная приправа при тушении мяса, жарении рыбы и для создания домашних соусов. Затем прогланширивать 3—5 мин, вынув из воды, наполнить приготовленным заранее фаршем, уложить не очень плотно в престерилизованные банки, залить кипящим томатным соком, установить на пастеризацию в кипящей воде, накрыв крышками, выдержав необходимое для пастеризации время (пол-литровые банки — 20 мин, литровые — 30 мин), закатать, остудить. Хранить можно и при комнатной температуре.

В томатный сок следует добавить немного соли, примерно 5 г на 1 л сока. Вместо томатного сока в заготовке можно использовать яблочный либо виноградный сок, маринад.

Во многих приведенных ниже рецептах фарша процентные соотношения указаны к весу продуктов.

Для фарша: кабачки (или тыква) — 50%, морковь — 30%, лук репчатый — 20%.

Кабачки или тыкву вымыть, очистить от кожуры, освободить от семян и натереть на крупной терке (мелкие недозрелые кабачки можно не чистить). Морковь вымыть, очистить, нашинковать тонкой соломкой. Лук репчатый очистить и мелко нарезать. Все овощи пассировать на растительном масле, посолить по вкусу. Начинить перец, уложить в банки, залить кипящим томатным соком. Пропастеризовать, закатать.

Перец, фаршированный капустой

Для фарша:
Капуста белокочанная — 50%
Морковь — 30%

Лук репчатый — 20%
Чеснок, петрушка (зелень) — по вкусу

Морковь вымыть, очистить, нацинковать на крупной терке. Лук очистить и мелко нарезать. Капусту мелко нацинковать, залить кипятком и выдержать до остывания, затем воду слить, капусту отжать. Измельченные морковь и лук пассеровать на растительном масле, соединить с подготовленной капустой, посолить и перемешать, добавив по вкусу размятый чеснок и зелень петрушки. Начинить перец. Уложить в банки. Залить кипящим соком. Пропастеризовать, закатать.

Перец, фаршированный пастернаком

Пастернак (коренья) — 70%
Морковь — 30%
Лук репчатый — 20%

Пастернак и морковь вымыть очистить, нацинковать на крупной терке. Лук очистить и мелко нарезать. Все овощи пассеровать на растительном масле, смешать все вместе, посолив по вкусу. Начинить пепец. Уложить в банки. Залить кипящим соком. Пропастеризовать, закатать.

Перец, фаршированный сельдереем

Сельдерей (коренья) — 50%
Морковь — 30%
Лук репчатый — 20%

Сельдерей корневой и морковь вымыть, очистить, нацинковать соломкой на крупной терке. Лук очистить и мелко нарезать. Все измельченные овощи пассеровать на растительном масле, посолить по вкусу, тщательно перемешать. Начинить перец, уложить в банки. Залить кипящим соком. Пропастеризовать, закатать.

Перец, фаршированный сельдереем и капустой

Для фарша:
Сельдерей (коренья) — 50%
Капуста белокочанная — 30%
Морковь — 10%
Лук репчатый — 10%

Сельдерей корневой и морковь вымыть, очистить, нацинковать соломкой. Лук репчатый очистить и мелко нарезать. Все овощи пассеровать на растительном масле. Капусту мелко нацинковать, залить кипятком, выдержать до остывания, вынув из воды, отжать и смешать с подготовленными овощами, посолить по вкусу. Начинить перец. Уложить в банки. Залить кипящим соком. Поставить на пастеризацию, закатать.

Перец, фаршированный баклажанами

Для фарша:

Баклажаны — 70%

Морковь — 20%

Лук репчатый — 10%

Перец жгучий — по вкусу

Баклажаны промыть, очистить от кожуры, нарезать соломкой и обжарить на растительном масле. Морковь вымыть, очистить, нацинковать на крупной терке. Лук очистить и мелко нарезать. Пассеровать лук и морковь на растительном масле, перемешать с баклажанами, посолить по вкусу. Начинить перец. Уложить в банки. Залить кипящим соком. Пропастеризовать, закатать.

Баклажаны квашеные, фаршированные сельдереем и перцем

Для квашения лучше взять мелкие баклажаны (крупные целесообразнее использовать для приготовления икры). Баклажаны вымыть, уложить в кастрюлю, залить кипящей подсоленной водой (1 ст. ложка соли на 1 л воды), накрыть крышкой и варить 3—5 мин. Переваривать баклажаны не следует, они должны быть мягкими, но не пюреобразными. Затем вынуть из воды, охладить, надрезать вдоль и начинить фаршем. После этого плотно уложить в тару для квашения, накрыв чистой тканью, сверху установить деревянный кружок, а на него груз. Если на второй день после квашения над тканью не появился сок, груз следует увеличить. Затем выносят на холод для заквашивания и последующего хранения.

Приготовление фарша. Коренья — морковь, пастернак,

сельдерей — тщательно вымыть, почистить и мелко нашинковать. Перец сладкий вымыть и мелко нарезать вместе с семенами (они придаут баклажанам дополнительные питательные свойства и особый вкус). Томаты вымыть и нарезать мелкими кусочками. Томаты любой спелости должны быть с плотной мякотью. Зелень — петрушку, сельдерей, укроп — промыть холодной водой, обсушить чистой тканью или полотенцем и мелко нашинковать. Капусту обмыть и мелко нашинковать, залить крутым кипятком и оставить в нем до остывания. Затем вынуть, отжать и добавить в подготовленный фарш в соответствии с выбранным рецептом (пассеровать ее не нужно). Репчатый лук очистить, помыть и мелко нашинковать. Чеснок мелко нарезать и добавить сырым в фарш после пассеровки других овощей и зелени. Посолить.

Фарш можно пассеровать на любом растительном масле. Солить его не нужно, иначе при нагревании из овощей будет обильно выделяться сок, что ухудшит вкус фарша. Соль в фарш добавляют из расчета 20 г на 1 кг овощей (учитывая как вес фарша, так и вес заквашиваемых баклажанов).

Указанное в рецептах количество овощей для фарша рассчитано на 10 кг баклажанов.

Приведенные ниже рецепты фарши для баклажанов вы можете использовать как начинку для фарширования перца и томатов.

Сельдерей (зелень) — 2 кг

Перец сладкий — 1 кг

Перец горький — 1 шт.

Чеснок — 300 г

Масло растительное — 300 г

Зелень, сладкий и горький перец вымыть, мелко нашинковать, соединить и пассеровать на растительном масле, посолить, добавить измельченный чеснок, перемешать.

Баклажаны квашеные, фаршированные петрушкой и зелеными томатами

Петрушка (зелень) — 1 кг

Томаты зеленые — 1 кг

Перец болгарский сладкий — 1 кг

Чеснок — 300 г

Масло растительное — 300 г

Зелень промыть, обсушить и нашинковать. Томаты и сладкий перец вымыть, мелко нарезать, соединить с зеленью петрушки и пассеровать на растительном масле, добавить измельченный чеснок, посолить и перемешать.

Баклажаны квашеные, фаршированные морковью и пастернаком

Морковь (коренья) — 1 кг

Пастернак (коренья) — 2 кг

Томаты бурые — 1 кг

Масло растительное — 300 г

Коренья очистить, вымыть и мелко нарезать. Томаты вымыть, нарезать кусочками, перемешать с кореньями, пассеровать на растительном масле, посолить.

Баклажаны квашеные, фаршированные сельдереем и морковью

Сельдерей (коренья) — 1 кг

Морковь (коренья) — 2 кг

Чеснок — 0,5 кг

Масло растительное — 300 г

Коренья вымыть, очистить, нашинковать и пассеровать на растительном масле, посолить, добавить измельченный чеснок, перемешать.

Баклажаны квашеные, фаршированные сельдереем и луком

Сельдерей (зелень) — 1 кг

Лук репчатый — 2 кг

Эстрагон (веточки) — 300 г

Масло растительное — 300 г

Зелень промыть, обсушить и мелко нарезать. Лук

очистить, вымыть, нашинковать, смешать с зеленью и пассеровать на растительном масле, затем посолить.

Баклажаны квашеные, фаршированные пастернаком и морковью

*Пастернак (коренья) — 1 кг
Морковь — 2 кг
Укроп (зелень) — 300 г
Эстрагон (веточки) — 200 г
Масло растительное — 300 г*

Зелень промыть, обсушить и мелко нарезать. Морковь и пастернак вымыть, почистить, еще раз вымыть и измельчить ножом или на крупной терке. Смешать зелень и коренья, пассеровать на растительном масле, посолить и перемешать.

Баклажаны квашеные, фаршированные морковью и пастернаком

*Морковь (коренья) — 1 кг
Пастернак (коренья) — 1 кг
Лук репчатый — 1 кг
Масло растительное — 300 г*

Морковь и пастернак вымыть, почистить, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Смешать лук и коренья, пассеровать на растительном масле, посолить и перемешать.

Баклажаны квашеные, фаршированные капустой и перцем

*Капуста белокочанная — 1 кг
Перец сладкий — 1 кг
Сельдерей (зелень) — 0,5 кг
Масло растительное — 300 г*

Зелень промыть, обсушить и мелко нарезать. Перец вымыть и мелко нарезать (семена не удалять), смешать с зеленью и пассеровать на растительном масле.

Капусту мелко нашинковать, залить кипятком и выдержать в нем до остывания, отжать, перемешать с пассерованным перцем и зеленью, посолить и перемешать.

Баклажаны квашеные, фаршированные капустой и морковью

Капуста белокочанная — 1 кг

Морковь (коренья) — 500 г

Лук репчатый — 1 кг

Укроп (зелень) — 300 г

Масло растительное — 300 г

Укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нашинковать, соединить зелень, лук и укроп, пассеровать на растительном масле. Капусту мелко нашинковать, залить кипятком и выдержать в нем до остывания. Воду слить, капусту отжать, перемешать с пассерованными овощами и зеленью, посолить и перемешать.

Баклажаны квашеные, фаршированные сельдереем и перцем

Капуста белокочанная — 1 кг

Пастернак (коренья) — 1 кг

Чеснок — 300 г

Масло растительное — 100 г

Пастернак вымыть, почистить, мелко нарезать и пассеровать на растительном масле. Капусту обмыть, мелко нашинковать, смешать с пассерованными кореньями, добавить очищенный и измельченный чеснок, посолить и перемешать.

Баклажаны квашеные, фаршированные капустой, луком и морковной ботвой

Капуста белокочанная — 1 кг

Лук репчатый — 1 кг

Морковь (зелень) — 300 г

Чеснок — 300 г

Масло растительное — 150 г

Морковную ботву промыть, обсушить и мелко нарезать. Лук мелко нацинковать, соединить с зеленью и пассеровать на растительном масле. Капусту нацинковать, обдать кипятком, остудить, воду слить. Капусту отжать, смешать с пассерованным луком и зеленью, добавить очищенный и измельченный чеснок, посолить и перемешать.



Икра овощная

Икра овощная кабачковая

*Кабачки — 500 г
Лук репчатый — 200 г
Морковь — 200 г
Сельдерей (коренья) — 200 г
Масло растительное — 150 г
Чеснок — 1 головка
Соль — по вкусу*

Кабачки вымыть, нарезать кружочками и обжарить на растительном масле до мягкости. Лук, морковь, сельдерей почистить, вымыть, нашинковать и пассеровать на растительном масле 3 мин. Смешать кабачки, пассерованные овощи, добавить растолченный чеснок, пропустить через мясорубку, посолить и перемешать. Разложить в подготовленные банки. Накрыть крышками и простерилизовать в течение 15—20 мин. Сразу же после стерилизации закатать.

Икра из тыквы и сельдерея

*Тыква — 500 г
Томаты — 300 г
Сельдерей (коренья) — 300 г
Лук репчатый — 300 г
Чеснок — 50 г
Соль — 10 г*

Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян, отварить в малом количестве воды. Сельдерей (или пастернак) вымыть, очистить, мелко нарезать. Томаты вымыть и нарезать ломтиками. Лук очистить и мелко нашинковать. Сельдерей, томаты и лук смешать и туширить в растительном масле, соединить все овощи, добавить растертый чеснок и перемешать. Разложить в подго-

товленные банки. Накрыть крышками и простерилизовать в течение 15—20 мин. Сразу же после стерилизации закатать.

Икра из баклажанов с зеленью петрушки

<i>Баклажаны</i> — 5 кг	<i>Лук репчатый</i> — 1 кг
<i>Петрушка (зелень)</i> — 300 г	<i>Масло растительное</i> — 150 г
<i>Томаты спелые</i> — 2 кг	<i>Соль</i> — по вкусу

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

Икра из баклажанов с кабачками

<i>Баклажаны</i> — 5 кг	<i>Морковь (коренья)</i> — 1 кг
<i>Томаты</i> — 2 кг	<i>Чеснок</i> — 300 г
<i>Кабачки</i> — 2 кг	<i>Масло растительное</i> — 250 г
<i>Лук репчатый</i> — 500 г	<i>Соль</i> — по вкусу

Баклажаны отварить в подсоленной воде, мелко нарезать. Кабачки очистить от кожуры, семян и нарезать кусочками. Морковь натереть на крупной терке. Лук мелко нацинковать. Смешать кабачки, лук и морковь, пассеровать на растительном масле, соединить с баклажанами, добавить измельченный чеснок и соль, перемешать и поставить на огонь. Варить 40 мин с момента закипания. Кипящую массу разлить в банки, пропастеризовать литровые банки 30 мин, пол-литровые — 20 мин и закатать.

Икра из баклажанов с морковью и пастернаком

<i>Баклажаны</i> — 5 кг	<i>Чеснок</i> — 300 г
<i>Морковь (коренья)</i> — 1 кг	<i>Масло растительное</i> — 250 г
<i>Пастернак (коренья)</i> — 1 кг	<i>Соль</i> — по вкусу
<i>Томаты спелые</i> — 2 кг	

Баклажаны, измельчив, отварить в подсоленной воде, пока они не станут мягкими. Морковь, томаты и коренья пассеровать на растительном масле 3 мин, смешать с отваренными баклажанами, добавить измельченный чеснок и посолить. Поставить смесь на огонь и варить 40 мин с момента закипания, затем разлить в простерилизованные банки, пропастеризовать литровые банки 30 мин, пол-литровые — 20 мин и закатать.

Икра из баклажанов с морковью и свеклой

<i>Баклажаны — 5 кг</i>	<i>Лук репчатый — 1 кг</i>
<i>Морковь — 1 кг</i>	<i>Петрушка (зелень) — 500 г</i>
<i>Свекла столовая — 1 кг</i>	<i>Масло растительное — 250 г</i>
<i>Томаты спелые — 2 кг</i>	<i>Соль — по вкусу</i>

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

Икра из баклажанов с пастернаком

<i>Баклажаны — 3 кг</i>	<i>Лук репчатый — 1 кг</i>
<i>Пастернак (коренья) — 2 кг</i>	<i>Масло растительное — 250 г</i>
<i>Томаты спелые — 2 кг</i>	<i>Соль — по вкусу</i>

Баклажаны отварить в подсоленной воде до мягкости, измельчить. Томаты нарезать кусочками. Пастернак и лук мелко нашинковать. Все овощи пассеровать на растительном масле 3 мин, соединить с баклажанами, перемешать, посолить и поставить на огонь. Варить 40 мин с момента закипания. Кипящую массу разлить в банки и пропастеризовать литровые банки 30 мин, пол-литровые — 20 мин и закатать.

Икра из баклажанов с сельдереем

*Баклажаны — 3 кг
Сельдерей (коренья) — 1 кг
Томаты спелые — 2 кг
Лук репчатый — 500 г
Масло растительное — 250 г
Соль — по вкусу*

Баклажаны отварить в подсоленной воде до мягкости, измельчить. Томаты нарезать кусочками. Сельдерей и лук мелко нацинковать. Томаты, лук, сельдерей, пассеровать на растительном масле в течение 3 мин, смешать с отваренными баклажанами, посолить. Нагреть смесь до кипения и варить 40 мин, затем разлить в стерильные банки, пропастеризовать литровые банки 30 мин, пол-литровые — 20 мин и закатать.

Икра из баклажанов с томатами и луком

*Баклажаны — 5 кг
Томаты спелые — 2 кг
Лук репчатый — 1 кг
Масло растительное — 200 г
Соль — по вкусу*

Баклажаны вымыть и отварить в подсоленной воде, пока они не станут мягкими, измельчить. Томаты нарезать кусочками. Лук мелко нацинковать. Лук и томаты пассеровать на растительном масле 3 мин. Соединить пассерованные овощи с баклажанами, посолить по вкусу, перемешать и поставить на огонь. Варить 40 мин с момента закипания, разлить в банки и закатать.

Икра из баклажанов с томатами и зеленью сельдерея

*Баклажаны — 5 кг
Томаты — 2 кг
Сельдерей (зелень) — 1 кг
Чеснок — 500 г
Масло растительное — 250 г
Соль — по вкусу*

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

Икра из баклажанов с тыквой и томатами

*Баклажаны — 5 кг
Тыква — 2 кг
Томаты спелые — 2 кг
Чеснок — 50 г
Масло растительное — 250 г
Соль — по вкусу*

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

Икра из баклажанов с тыквой и физалисом

*Баклажаны — 5 кг
Тыква — 1 кг
Физалис (плоды) — 1 кг
Томаты — 1 кг
Лук репчатый — 1 кг
Масло растительное — 250 г
Соль — по вкусу*

Баклажаны отварить в подсоленной воде, измельчить. Плоды физалиса освободить от чехликов, обдать кипятком и протереть каждый плодик чистой тканью, затем мелко нарезать. Томаты нарезать. Тыкву обмыть, очистить от кожуры, освободить от семенной

камеры, натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать. Томаты, лук, физалис и тыкву пассеровать на растительном масле 3 мин. Соединить с отваренными баклажанами, посолить по вкусу, довести смесь до кипения и варить в течение 40 мин. Кипящую массу разлить в банки, пропастеризовать литровые банки 30 мин, пол-литровые — 20 мин и закатать.

Икра из баклажанов с яблоками и пастернаком

Баклажаны — 5 кг

Яблоки — 1 кг

Пастернак (коренья) — 1 кг

Томаты спелые — 1 кг

Лук репчатый — 500 г

Масло растительное — 250 г

Соль — по вкусу

Баклажаны отварить в подсоленной воде до мягкости, измельчить. Яблоки освободить от сердцевины, нарезать мелкими кусочками. Томаты нарезать. Пастернак и лук нашинковать. Яблоки, томаты, лук и пастернак пассеровать 3 мин на растительном масле. Соединить с отваренными баклажанами, посолить, тщательно перемешать, поставить на огонь и варить в течение 40 мин с момента закипания, после чего разлить в банки, пропастеризовать литровые банки 30 мин, пол-литровые — 20 мин и закатать.

Икра из баклажанов с яблоками и сладким перцем

Баклажаны — 5 кг

Яблоки (кислых сортов) —

1 кг

Перец сладкий

болгарский — 1 кг

Томаты спелые — 2 кг

Пастернак (коренья) — 1 кг

Масло растительное — 250 г

Соль — по вкусу

Баклажаны отварить в подсоленной воде до мягкости. Томаты нарезать мелкими кусочками. Перец сладкий очистить от семян и семенной камеры, мелко нарезать. Пастернак мелко нарезать. Яблоки освободить от сердцевины, нарезать мелкими кусочками. Томаты, перец, пастернак и яблоки пассеровать на растительном

масле 3 мин, соединить с отваренными баклажанами, добавить мелко нарезанный чеснок, посолить по вкусу и тщательно перемешать. Поставить на огонь, довести до кипения и варить в течение 40 мин. Кипящую массу разлить в банки, пропастеризовать литровые банки 30 мин, пол-литровые — 20 мин и закатать.



Салаты,
консервиро-
ванные
из овощей
и фруктов

Для приготовления консервированных салатов используются любые свежие овощи, можно и переросшие. Овощи нужно хорошо промыть, нарезать, посолить, добавить пряности, уксус, перемешать и оставить приготовленную смесь на полчаса. Как только появится сок, поставить на огонь, нагреть до кипения и кипятить 10 мин. Затем кипящий салат разлить в простерилизованные банки, закатать стерильными крышками и перевернуть банки горлышком вниз.

Хранить такие консервы можно при комнатной температуре.

Банки для консервирования должны быть предварительно хорошо промыты и простерилизованы путем кипячения в воде в течение 20 мин. Крышки стерилизуют отдельно также путем кипячения в воде в течение 20 мин.

Салат овощной пряный

Огурцы — 1 кг
Томаты зеленые — 500 г
Кабачки — 500 г
Яблоки — 500 г
Чеснок — 200 г

Эстрагон (зелень) — 50 г
Масло растительное — 100 г
Сахарный песок — 50 г
Соль — 40 г
Уксус фруктовый — 100 г

Огурцы, кабачки и томаты вымыть, нарезать кружками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать равными дольками. Чеснок очистить, измельчить. Зелень эстрагона вымыть и нарезать. Все смешать, добавить соль, сахарный песок, уксус и растительное масло. После выделения сока прокипятить 10 мин, разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть вниз крышками.

Салат из огурцов, томатов и моркови

Огурцы — 1 кг	Масло растительное — 100 г
Томаты — 1 кг	Сахарный песок — 50 г
Морковь — 500 г	Соль — 40 г
Лук репчатый — 500 г	Уксус фруктовый — 100 г
Сельдерей (зелень) — 300 г	

Морковь очистить, огурцы и томаты вымыть, нарезать кружками, репчатый лук колечками. Сельдерей нарезать крупными кусками. Все соединить, добавить соль, сахарный песок, растительное масло, уксус и хорошо перемешать. После выделения сока нагреть до кипения и варить 10 мин, затем сразу же разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть крышкой вниз.

Салат из огурцов, физалиса и моркови

Огурцы — 1 кг	Перец (горошек) — 10 шт.
Физалис (плоды) — 1 кг	Сахарный песок — 100 г
Морковь — 0,5 кг	Соль — 40 г
Лук репчатый — 0,5 кг	Уксус фруктовый — 100 г
Чеснок — 300 г	

Морковь и огурцы вымыть. Физалис обдать кипятком и протереть каждый плодик чистой тканью. Овощи нарезать кружками. Лук нарезать колечками, чеснок — мелкими дольками. Все смешать, добавить соль, сахарный песок и черный перец. После выделения из овощей сока кипятить 10 мин, разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть крышкой вниз.

Салат из огурцов и яблок пикантный

Огурцы свежие — 2 кг	Масло растительное — 100 г
Яблоки — 1 кг	Сахарный песок — 50 г
Эстрагон (зелень) — 50 г	Соль — 40 г
Укроп (зелень) — 50 г	Уксус фруктовый — 100 г

Огурцы, яблоки и зелень вымыть. Огурцы нарезать кружками. У яблок удалить сердцевину и нарезать их равными дольками. Зелень измельчить и соединить с яблоками и огурцами, добавить соль, сахарный песок, масло и уксус, перемешать. Когда из смеси появится сок, поставить на огонь, довести до кипения,

варить 10 мин и разлить в стеклянные банки, закатать и перевернуть крышкой вниз.

Салат из сладкого перца с фруктами

*Перец сладкий болгарский — 1 кг
Сливы — 1 кг
Яблоки — 1 кг
Лук репчатый — 300 г*

*Перец черный (горошек) — 10 шт.
Масло растительное — 100 г
Сахарный песок — 50 г
Соль — 40 г
Уксус фруктовый — 100 г*

Овощи и фрукты вымыть, сливы разрезать на половинки поперек и вынуть косточки. Из яблок удалить сердцевину и нарезать их равными дольками. Перец сладкий нарезать кружками вместе с сердцевиной и семенами. Лук очистить и нарезать колечками. Все смешать, добавить соль, сахарный песок, перец, растительное масло. После выделения сока массу прокипятить 10 мин, разлить кипящий салат в стерильные банки, закатать и перевернуть вниз.

Салат из сладкого перца с яблоками и медом

*Перец сладкий болгарский — 2 кг
Яблоки — 1 кг
Лук репчатый — 500 г*

*Перец жгучий (стручки) — 1 шт.
Уксус фруктовый — 100 г
Соль — 15 г
Мед — 100 г*

Из яблок удалить сердцевину и нарезать их равными дольками. Перец сладкий нарезать колечками вместе с семенами. Лук очистить и нарезать колечками. Все смешать, добавить мед, соль и стручок жгучего перца. После отделения сока прокипятить 10 мин, разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть вниз.

Салат из сладкого перца с томатами

*Перец сладкий болгарский — 1,5 кг
Томаты — 1 кг
Лук репчатый — 0,5 кг
Чеснок — 300 г*

*Масло растительное — 100 г
Сахарный песок — 100 г
Соль — 40 г
Уксус фруктовый — 100 г*

Перец и томаты вымыть, нарезать кружками. Лук

и чеснок очистить и нарезать: лук — колечками, чеснок — мелкими кусочками. Овощи смешать, добавить соль, сахарный песок, растительное масло и уксус. После выделения сока прокипятить 10 мин. Кипящую массу разлить в стерильные банки, закатать, перевернуть крышкой вниз.

Салат из сладкого перца и томатов с медом

Перец сладкий болгарский — 1,5 кг

Томаты спелые — 1,5 кг

Уксус фруктовый — 100 г

Мед — 100 г

Соль — 15 г

Перец черный (горошек) — 10 шт.

Перец сладкий и томаты вымыть, нарезать кусочками, перемешать, добавив мед, соль и уксус, выдержать до выделения сока. После этого кипятить 10 мин, разлить кипящий салат в прокипяченные банки, закатать и перевернуть вниз крышкой.

Салат из сладкого перца с томатами и кабачками

Перец сладкий

болгарский — 1,5 кг

Томаты — 1 кг

Кабачки — 0,5 кг

Петрушка (коренья) —

300 г

Чеснок — 200 г

Масло растительное — 100 г

Перец черный (горошек) —

10 шт.

Сахарный песок — 50 г

Соль — 40 г

Уксус фруктовый — 100 г

Перец, томаты, кабачки вымыть, нарезать кружками. Корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружками. Чеснок очистить и измельчить. Все соединить, добавить соль, сахарный песок, перец, растительное масло, уксус. После выделения сока из овощей смесь прокипятить 10 мин, разлить кипящий салат в стерильные банки, закатать, перевернуть вниз крышкой.

Салат из томатов и кабачков пряный

Томаты зеленые или
бурые — 1,5 кг
Кабачки — 1 кг
Лук репчатый — 500 г
Чеснок — 300 г

Перец горький (стручки) —
1 шт.
Масло растительное — 100 г
Сахарный песок — 150 г
Соль — 40 г
Уксус фруктовый — 100 г

Томаты и кабачки вымыть, нарезать кружками. Лук и чеснок очистить и нарезать: лук — колечками, чеснок — мелкими дольками. Все смешать, добавить соль, сахарный песок, растительное масло, уксус и стручковый перец. После выделения из овощей сока прокипятить 10 мин, разлить кипящий салат в стерильные банки, закатать, перевернуть крышкой вниз.

Салат из томатов, огурцов и сладкого перца острый

Томаты — 1 кг
Огурцы — 1 кг
Перец сладкий
болгарский — 500 г
Лук репчатый — 500 г
Чеснок — 100 г
Эстрагон (зелень) — 50 г
Укроп (зелень) — 50 г

Перец черный (горошек) —
10 шт.
Масло растительное — 100 г
Сахарный песок — 150 г
Соль — 40 г
Перец красный жгучий —
1 шт.
Уксус фруктовый — 100 г

Томаты, огурцы, перец вымыть, нарезать кружками. Семена перца не удалять, нарезать вместе с сердцевиной — это улучшит вкус салата. Лук и чеснок очистить и мелко нарезать. Зелень промыть и мелко нарезать. Все смешать, добавить черный перец горошком, соль, сахарный песок, растительное масло и уксус. После отделения сока прокипятить 10 мин, разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть вниз крышкой.



Заготовки из зелени

Щи с морковной ботвой

*Щавель — 800 г
Ботва моркови — 30 г
Петрушка (зелень) — 50 г
Вода — 200 г
Соль — 5 г.*

Зелень вымыть, мелко порубить, уложить в кастрюлю, добавить воду и соль, прокипятить 5 мин, разлить в стерильные банки и закатать.

Щи с зеленым луком

*Щавель — 800 г
Шнитт-лук — 200 г
Ботва моркови — 20 г
Вода — 200 г
Соль — 5 г*

Зелень вымыть, мелко порубить, уложить в кастрюлю, добавить воду и соль, прокипятить 5 мин, разлить в стерильные банки и закатать.

Щи с зеленью чеснока

*Щавель — 800 г
Чеснок (зелень) — 100 г
Петрушка (зелень) — 50 г
Вода — 200 г
Соль — по вкусу*

Зелень вымыть, мелко порубить, уложить в кастрюлю, добавить воду и соль, прокипятить 5 мин, разлить в стерильные банки и закатать.

Щи из черемши и мангольда

Щавель — 500 г *Укроп (зелень)* — 50 г
Черемша — 200 г *Вода* — 200 г
Листья мангольда — 300 г *Соль* — по вкусу

Зелень вымыть, мелко порубить, уложить в кастрюлю, добавить воду и соль, прокипятить 5 мин, разлить в стерильные банки и закатать.

Щи с побегами медуницы

Щавель — 500 г
Черемша — 200 г
Побеги медуницы — 300 г
Вода — 200 г
Соль — 5 г

Зелень вымыть, мелко порубить, уложить в кастрюлю, добавить воду и соль, прокипятить 5 мин, разлить в стерильные банки и закатать.

Щи с листьями сныти

Щавель — 700 г
Листья сныти — 200 г
Чеснок (зелень) — 100 г
Петрушка (зелень) — 50 г
Вода — 200 г
Соль — 5 г

Зелень вымыть, мелко порубить, уложить в кастрюлю, добавить воду и соль, прокипятить 5 мин, разлить в стерильные банки и закатать.

Щи с черемшой

Щавель — 800 г
Черемша — 200 г
Ботва моркови — 20 г
Вода — 200 г
Соль — 5 г

Зелень вымыть, мелко порубить, уложить в кастрюлю, добавить воду и соль, прокипятить 5 мин, разлить в стерильные банки и закатать.

Щи с листьями свеклы или мангольда

Щавель — 500 г

Листья свеклы или мангольда — 500 г

Укроп (зелень) — 30 г

Вода — 200 г

Соль — 5 г

Зелень вымыть, мелко порубить, уложить в кастрюлю, добавить воду и соль, прокипятить 5 мин, разлить в стерильные банки и закатать.

Щи из черешков ревеня и мангольда

Черешки ревеня — 500 г

Черешки мангольда — 500 г

Петрушка (зелень) — 50 г

Вода — 200 г

Соль — 5 г

Зелень вымыть, мелко порубить, уложить в кастрюлю, добавить воду и соль, прокипятить 5 мин, разлить в стерильные банки и закатать.

Листья репы квашеные

Молодые листья репы — 1 кг

Укроп (зонтики) — 100 г

Соль — 30 г

Молодую ботву репы (можно редиса или редьки) хорошо промыть, пересыпать солью и пряностями, плотно уложить в тару, сверху накрыть чистой белой тканью, положить гнет.

Морковная ботва квашеная

Ботва моркови — 1 кг

Перец горький — 1 стручок

Соль — 30 г

Морковную ботву промыть холодной водой, уложить целыми веточками в чистую посуду, пересыпать солью, добавить горький перец, накрыть чистой белой тканью и положить гнет.

Свекольная ботва квашеная

*Свекольные листья — 1 кг
Перец горький — 1 стручок
Чеснок (зелень) — 100 г
Соль — 30 г*

Свекольные листья промыть холодной водой, пересыпать солью, смешать с мелко нарезанными перцем и чесноком, уложить в тару, накрыть чистой тканью и положить гнет.

Сыть квашеная

*Сыть — 1 кг
Кориандр (зелень) — 500 г
Чеснок (зелень) — 300 г
Петрушка (зелень) — 200 г
Перец горький — 1 стручок
Соль — 50 г*

Всю зелень промыть холодной водой, мелко нарубить, пересыпать солью, добавить мелко нарезанный горький перец, перемешать, уложить в тару, накрыть чистой тканью и поставить под гнет.

Листья мать-и-мачехи квашеные

*Листья мать-и-мачехи — 1 кг
Майоран — 100 г
Чеснок — 100 г
Вода кипяченая — 1 л
Соль — 70 г*

Молодые листья мать-и-мачехи промыть в холодной воде, дать воде стечь и уложить листья в тару, пересыпав чесноком и майораном. Залить солевым раствором, накрыть чистой белой тканью, положить гнет и поставить на хранение на холод.

Листья винограда квашеные

*Виноградные листья — 1 кг
Вода кипяченая — 1 л
Соль — 70 г*

Виноградные листья хорошо промыть, уложить стопочкой в стеклянную посуду и залить солевым раствором. Накрыть чистой, белой тканью, положить гнет. Виноградные листья можно также залить кипящим солевым раствором. Банку в таком случае следует закатать крышкой. Квашеные виноградные листья используют для приготовления голубцов (долмы).



Заготовки из лука и чеснока

Чеснок сухого засола

*Чеснок — 1 кг
Соль — 300 г*

Чеснок вымыть, головки разделить на дольки, очистить от шелухи и пропустить через мясорубку. Молодой чеснок смешать с солью и уложить в банки, лучше маленькие, емкостью не более 200 г. Закрыть крышками. Хранить можно при комнатной температуре.

Чеснок соленый в заливке

*Чеснок — 2 кг
Вода — 1 л
Соль — 100 г*

Чеснок вымыть, головки освободить от донышек, снять шелуху и уложить в банки. Залить холодным солевым раствором, банку закрыть крышкой. Такой чеснок может храниться очень долго даже при комнатной температуре. Используют его вместо свежего для ароматизации блюд.

Чеснок, квашенный с зеленью базилика

*Чеснок — 1 кг
Базилик (зелень) — 100 г
Вода — 1 л
Соль — 70 г
Сахарный песок — 100 г*

Головки молодого чеснока вымыть, освободить от стеблей и корней (донышек), очистить от верхнего слоя шелухи, не разделяя на дольки, замочить в холодной воде на 8—10 ч, промыть в холодной воде,

уложить в чистую тару, прослаивая чеснок свежей зеленью базилика, залить холодной кипяченой водой с растворенными в ней сахарным песком и солью, накрыть крышкой и поставить в прохладное место. Раствор должен покрывать головки чеснока на 2—3 см.

Чеснок, квашенный с ягодами крыжовника

Чеснок — 2 кг

Крыжовник — 500 г

Вода — 1 л

Сахарный песок — 200 г

Соль — 70 г

Чеснок вымыть, освободить от корней и стеблей, снять с него верхний слой шелухи и замочить в холодной воде на сутки. После этого промыть холодной водой и плотно уложить в чистую тару, пересыпать свежими ягодами крыжовника. Залить раствором. Он должен покрывать чеснок на 2—3 см. Накрыть тару чистой тканью и поставить гнет.

Чеснок, квашенный с медом

Чеснок — 2 кг

Сок красной или белой смородины — 300 г

Мед — 100 г

Вода — 1 л

Соль — 70 г

Луковицы молодого чеснока промыть в холодной воде и очистить до последней рубашки. Удалив корни, замочить в ледяной воде на ночь, еще раз промыть и уложить в чистую прокипяченную тару. Сок смородины, мед и соль смешать с холодной кипяченой водой, залить этим раствором чеснок и поставить для квашения при комнатной температуре. Через 1,5—2 мес продукт готов к употреблению.

Чеснок, квашенный в свекольном соке

Чеснок — 2 кг

Свекольный сок — 300 г

Вода — 1 л

Сахарный песок — 50 г

Соль — 70 г

Головки чеснока вымыть и освободить от корней, стеблей и верхнего слоя шелухи, вымочить в холодной воде в течение суток, промыть холодной водой, плотно уложить в тару. Развести в воде соль и сахарный песок, прокипятить ее и остудить, затем смешать со свекольным соком. Залить раствором чеснок, накрыть тару чистой тканью и поставить гнет. Раствор должен покрывать чеснок не менее чем на 2—3 см.

Чеснок, квашенный с красной смородиной

Чеснок — 2 кг

Красная смородина — 400 г

Вода — 1 л

Сахарный песок — 200 г

Соль — 70 г

Чеснок вымыть, головки освободить от корней и стеблей, очистить от верхнего слоя шелухи и замочить в холодной воде на сутки. После этого промыть холодной водой, плотно уложить в тару, пересыпать ягодами красной смородины и залить приготовленным раствором. Накрыть тару чистой тканью и установить гнет.

Чеснок, квашенный в яблочном соке

Чеснок — 2 кг

Яблочный сок — 1 л

Сахарный песок или мед — 50 г

Соль — 70 г

Чеснок вымыть, освободить от корней, стеблей и верхнего слоя шелухи (нижний оставить), замочить в холодной воде и выдержать в ней сутки. Затем промыть холодной водой, уложить в банку и залить яблочным соком с растворенными в нем сахарным песком и солью. Раствор должен покрывать чеснок на 2—3 см. Накрыть банку чистой тканью и положить гнет.

Чеснок, маринованный с ягодами брусники, красной смородины или клюквы

Чеснок — 2 кг

Ягоды брусники, красной смородины или клюквы — 0,5 кг

Вода — 1 л

Соль — 70 г

Яблочный уксус — 100 г

Молодой чеснок очистить от шелухи (один слой оставить), обрезать корни и стрелки, хорошо промыть в холодной воде и уложить плотно в стерилизованную банку, пересыпая ягодами. Залить холодным маринадом. Хранить при комнатной температуре в темном месте.

Стрелки чеснока квашеные

Чеснок (стрелки) — 2 кг

Вода — 1,5 л

Сахарный песок — 100 г

Соль — 100 г

Стрелки чеснока вымыть, нарезать крупными кусками (длиной 3—5 см), уложить в подготовленную чистую тару. Развести в воде соль и сахарный песок, раствор вскипятить, остудить и залить чесночные стрелки. Накрыть тару чистой тканью, положить кружок и на него гнет, чтобы над тканью выступил раствор. Затем выставить на холод для дальнейшего хранения. Приблизительно через месяц чесночные стрелки будут готовы для употребления.

Стрелки чеснока, маринованные в соке красной смородины

Чеснок (стрелки) — 2 кг

Сок красной смородины — 300 г

Вода — 700 г

Укроп (зонтики) — 3 шт.

Сахарный песок — 100 г

Соль — 50 г

Стрелки чеснока и зонтики укропа вымыть, нарезать кусками длиной 3—5 см. Бланшировать в кипящей

воде 1 мин, уложить в подготовленную тару. Ягоды красной смородины залить кипящей водой и кипятить 3 мин. Протереть через сито, залить процеженным отваром, добавить сахарный песок, соль и довести раствор до кипения. Кипящим раствором залить чесночные стрелки с укропом. Банки закатать и, перевернув вниз крышкой, поставить для охлаждения. Хранить при комнатной температуре.

При изготовлении приправ из чесночных стрелок вы можете заменять травы по своему вкусу, используя укроп, базилик, мяту, мелиссу, сухие приправы.

Стрелки чеснока, маринованные с лимонной кислотой

*Чеснок, стрелки — 2 кг
Лимонная кислота — 5 г
Вода — 1 л
Эстрагон (зелень) — 50 г
Сахарный песок — 100 г
Соль — 50 г*

Стрелки вымыть, разрезать на куски и бланшировать вместе с промытой зеленью эстрагона в кипящей воде 1 мин. Уложить стрелки и зелень в подготовленные банки. Добавить в воду соль, сахарный песок и лимонную кислоту, раствор вскипятить и залить чесночные стрелки с эстрагоном. Банки сразу же закатать и установить на ткань или полотенце крышками вниз. Хранить можно при комнатной температуре.

Вместо лимонной кислоты можно использовать яблочный уксус (50 г на 1 л раствора).

Стрелки чеснока, маринованные в яблочном соке

*Чеснок (стрелки) — 2 кг
Яблочный сок — 1 л
Сахарный песок — 200 г
Соль — 50 г*

Стрелки чеснока тщательно вымыть, нарезать кусками длиной, равной высоте банки, в которой они будут

законсервированы. Бланшировать в кипящей воде 1 мин и аккуратно уложить вдоль стенки в подготовленную стеклянную банку. Яблочный сок с растворенными в нем сахарным песком и солью довести до кипения и залить чесночные стрелки. Банку сразу же закатать и поставить для остывания на ткань или полотенце вниз крышкой.

Хранить маринованные чесночные стрелки можно и при комнатной температуре.

Заготовка для щей с зеленью чеснока

Щавель — 800 г

Чеснок (зелень) — 100 г

Петрушка (зелень) — 50 г

Вода — 200 г

Соль — по вкусу

Зелень вымыть, измельчить ножом, уложить в кастрюлю, добавить воду и соль, прокипятить 5 мин, разлить в стерильные банки и закатать.

Лук-порей маринованный

Лук-порей — 2 кг

Вода — 1 л

Яблочный уксус — 100 г

Сахарный песок или мед — 100 г

Соль — 50 г

Лук-порей, его белую часть без перьев, тщательно промыть, прокипятить в подсоленной кипящей воде в течение 1 мин, уложить плотно, располагая вертикально в стерильные банки, залить кипящим маринадом и закатать.

Лук репчатый маринованный

Маринованный и квашеный репчатый лук высоко ценится как изысканная приправа к рыбе, мясу, салатам, овощам. Этим луком очень удобно украшать блюда. Следует отметить, что репчатый лук в заготовках на натуральных соках или с добавкой меда приобретает

новые вкусовые и целебные свойства. Для маринования и квашения лучше использовать лук-севок: чем мельче лук, тем вкуснее заготовки. Маринуют лук-севок обычно целыми головками. За неимением лук-севка можно мариновать любой крупный репчатый лук, разрезав головки на части или просто нашинковав.

Для заготовок репчатый лук очищают от шелухи, хорошо промывают и сортируют по величине. Затем укладывают в прокипяченные банки и проводят трехкратную заливку кипящим маринадом с пятиминутной выдержкой между заливками. После третьей заливки банки сразу же закатывают крышками. Лук репчатый можно замариновать и другим способом: уложив подготовленные луковицы в прокипяченные банки, залить их кипящим маринадом и установить на пастеризацию. Пастеризовать в кипящей воде литровые банки — 10 мин, пол-литровые — 5—7 мин. После пастеризации сразу же закатать.

Лук, маринованный в соке красной смородины

*Лук репчатый — 2 кг
Сок красной смородины — 300 г
Вода — 1 л
Сахарный песок — 100 г
Соль — 50 г*

Лук, маринованный в соке черной смородины

*Лук-севок — 2 кг
Сок черной смородины — 300 г
Вода — 1 л
Сахарный песок — 100 г
Соль — 50 г*

Лук, маринованный в свекольном соке

*Лук-севок или выборка — 2 кг
Свекольный сок — 200 г
Вода — 1 л
Лимонная кислота — 10 г
Сахарный песок — 100 г
Соль — 50 г*

Лук, маринованный в яблочном соке

Лук-севок или выборка — 2 кг	Гвоздика — 2 шт.
Яблочный сок — 1,2 л	Сахарный песок — 50 г
Перец черный (горошек) — 5 шт.	Соль — 50 г

Лук-севок в маринаде с медом

Лук-севок — 2 кг
Фруктовый уксус — 200 г
Мед — 200 г
Вода — 1 л
Соль — 50 г

Лук очистить, уложить в простериллизованные поллитровые банки, залить кипящим маринадом. Пастеризовать в кипящей воде 10 мин и закатать крышками.

Лук зеленый квашеный

Лук зеленый — 1 кг
Соль — 50 г

Срезанные перья лука перебрать, удалив засохшие, вялые и поврежденные вредителями или болезнями, промыть и нарезать кусочками длиной 2—3 см, затем плотно уложить слоями в стеклянную банку, пересыпая солью. Сверху положить кружок и гнет. Через сутки проследить, чтобы зелень была покрыта выделившимся рассолом. Если этого не произойдет, необходимо увеличить гнет либо добавить небольшое количество кипяченой охлажденной воды. Засаливается зеленый лук в течение 2—3 недель. Употребляется в салаты, первые блюда, как приправа к мясным и рыбным блюдам, для бутербродов.

Засаливать можно перья любых сортов лука — и однолетних, и многолетних, но последние намного ароматнее.

Сироп из репчатого лука

Сок репчатого лука — 1 часть
Мед — 1 часть

Репчатый лук очистить, натереть на терке и отжать сок, смешать его с медом в соотношении 1:1 по объему. Принимать при ангине, острых респираторных заболеваниях, кашле по 1 ст. ложке 3—4 раза в день. Детям дают по 1 чайной ложке.



Приправы
и соусы
консервиро-
ванные

Приправы-заготовки, закатанные в банки, можно длительное время хранить при комнатной температуре. Консервирование производится способом горячего разлива, когда уже готовая приправа в кипящем виде разливается в простерилизованные банки, сразу же закатывается простерилизованными крышками. Для сокращения времени тепловой обработки и улучшения качества приправ-заготовок рекомендуется готовить их в плоской посуде в духовом шкафу кухонной плиты.

Приправа из томатов и сладкого перца

Томаты — 2 кг
Перец сладкий — 1 кг
Лук репчатый — 500 г

Сельдерей (зелень) — 100 г
Масло растительное — 100 г
Соль — по вкусу

Томаты и перец вымыть, у перца удалить плодоножку и семена, лук очистить, сельдерей тщательно промыть. Все овощи и зелень мелко порезать, соединить. Посолить и заправить растительным маслом. Затем всю массу, уложенную на противень или иную плоскую посуду, поместить в нагретую до 200—220° С духовку, довести до кипения и уваривать 20—25 мин. Кипящую массу разлить в простерилизованные банки и закатать стерильными крышками. Охлаждать, перевернув крышкой вниз. Хранить можно при комнатной температуре в затемненном месте.

Приправа из томатов и баклажанов

Баклажаны — 1,5 кг
Томаты — 1 кг
Лук репчатый — 500 г
Морковь — 500 г

Петрушка, зелень — 200 г
Масло растительное — 100 г
Соль — по вкусу

Баклажаны вымыть, отварить в воде и мелко порезать.

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить и мелко нашинковать. Томаты и зелень вымыть и мелко нарезать. Смешать все овощи и зелень, посолить, заправить маслом и уварить в духовке на противне или в иной плоской посуде в течение 20—25 мин. Кипящую приправу разлить в стерильные банки и закатать крышками. Охлаждать в перевернутом виде (крышкой вниз). Хранить при комнатной температуре.

Приправа из сладкого перца и томатов с чесноком

Перец сладкий — 1,5 кг
Томаты — 500 г
Лук репчатый — 500 г

Чеснок — 200 г
Масло растительное — 100 г
Соль — по вкусу

Томаты и перец вымыть, у перца удалить плодоножки и семена. Лук и чеснок очистить. Пропустить все овощи через мясорубку, посолить, заправить растительным маслом, перемешать, уложить на противень или иную плоскую посуду и уварить в духовке в течение 40 мин. Кипящую смесь разлить в простерилизованные банки и закатать стерильными крышками.

Приправа из сладкого перца и физалиса

Перец сладкий — 1,5 кг
Лук репчатый — 500 г
Физалис — 500 г

Петрушка (зелень) — 200 г
Масло растительное — 100 г
Соль — по вкусу

Физалис освободить от чехликов, ошпарить кипятком и протереть каждый плодик тканью. Перец вымыть, срезать плодоножку, освободить от семян, лук очистить, петрушку тщательно промыть. Овощи и зелень очень мелко порезать, соединить вместе, посолить, добавить растительное масло, перемешать, уложить на противень или иную плоскую посуду и уварить в течение 40 мин в духовке. Кипящую приправу разлить в стерильные банки и закатать крышками.

Приправа из томатов, лука и моркови с зеленью

Томаты — 2 кг
Лук репчатый — 500 г
Морковь (кореня) — 500 г

Петрушка (зелень) — 200 г
Масло растительное — 100 г
Соль — по вкусу

Томаты вымыть, лук очистить, морковь вымыть, очис-

тить, петрушку тщательно промыть и мелко нарезать. Морковь нашинковать на крупной терке, пропустить через мясорубку вместе с томатами и луком. Измельченные овощи и зелень соединить, посолить, заправить растительным маслом, перемешать. Подготовленную массу уложить на противень и уварить в духовке в течение 40 мин. Кипящую приправу разлить в стерильные банки и закатать крышками.

Паста томатная с кабачками

Томаты — 1 кг
Кабачки — 2 кг
Лук репчатый — 500 г

Морковь — 500 г
Масло растительное — 100 г
Соль — по вкусу

Морковь вымыть, очистить и нашинковать на крупной терке. Лук очистить. Томаты вымыть. Кабачки вымыть, очистить от кожуры, освободить от семян. Подготовленные лук, томаты и кабачки измельчить на мясорубке, смешать с морковью, добавить соль и растительное масло, перемешать, уложить на противень и уварить в духовке в течение 40 мин (считая с момента закипания). Кипящую массу разлить в простериллизованные банки и закатать крышками.

Томатное пюре

Томаты — 3 кг
Соль — по вкусу

Томаты вымыть, пропустить через мясорубку, пропустить через сито измельченную мясорубкой массу, посолить, уложить на противень и уваривать в духовке в течение 40—45 мин, периодически перемешивая, чтобы не подгорела. Уваренную кипящую массу разлить в стерильные банки и закатать крышками. Томатное пюре можно таким же образом приготовить без соли.

Соус баклажанный

Баклажаны — 2 кг
Томаты — 1 кг
Лук репчатый — 0,5 кг

Петрушка (коренья) — 0,5 кг
Масло растительное — 100 г
Соль — 25 г

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль на половинки и замочить в подсоленной воде (1 ст. ложка соли на литр воды). Лук очистить и мелко нарезать. Петрушку вымыть, почистить и натереть на крупной терке. Томаты вымыть, нарезать мелкими кусочками. Вымоченные в течение часа в подсоленной воде баклажаны также мелко нарезать. Уложить на чистый противень слоями: лук, коренья, баклажаны и сверху томаты. Полить равномерно сверху растительным маслом и посолить. Поставить противень с овощами в разогретую духовку, доведенную до кипения овощную массу выдержать в духовке 20—25 мин и горячей расфасовать в стерильные банки, закатать крышками.

Соус томатный со сладким перцем

Томаты — 2 кг	Петрушка (зелень) — 200 г
Перец сладкий — 0,5 кг	Масло растительное — 100 г
Лук репчатый — 0,5 кг	Соль — 25 г
Чеснок — 200 г	

Лук и чеснок очистить и мелко нацинковать. Томаты, перец и зелень петрушки вымыть и мелко нарезать, удалив у перца сердцевину и семена. На чистый противень уложить слоями лук, чеснок и петрушку, затем перец, а сверху томаты. Посолить и полить растительным маслом. Поместить противень с овощами в хорошо разогретую духовку и через 10—15 мин после интенсивного закипания всей массы разложить ее в престерилизованные стеклянные банки и закатать крышками.

Овощная приправа с яблоками

Морковь — 1 кг	Томаты спелые — 5 кг
Яблоки — 1 кг	Перец горький — 1 стручок
Перец сладкий — 1 кг	Масло растительное —
Лук репчатый — 1 кг	1 стакан
	Соль — по вкусу

Морковь вымыть, очистить. Яблоки вымыть, удалить сердцевину. Сладкий перец вымыть, срезать плодоножки, очистить от семян. Лук очистить, вымыть.

Очень спелые томаты вымыть. Измельчить все овощи на мясорубке, добавить измельченный горький перец, соль и растительное масло, все перемешать и поставить на уваривание. Уваривать на медленном огне, периодически перемешивая, чтобы не подгорело. Варить до выкипания 1/3 увариваемой массы. Горячую уваренную смесь расфасовать в прокипяченные баночки и герметически закрыть крышками.

Приправа овощная с зеленью петрушки

<i>Кабачки</i> — 1 кг	<i>Масло растительное</i> —
<i>Перец сладкий</i> — 1 кг	1 стакан
<i>Томаты спелые</i> — 2 кг	<i>Сахар</i> — 100 г
<i>Петрушка (зелень)</i> — 300 г	<i>Соль</i> — по вкусу

Овощи вымыть, у перцев удалить плодоножки и семена. Если кабачки крупные и зрелые, то их необходимо очистить и освободить от семян, мелкие молодые кабачки используют целиком. Зелень петрушки промыть и очень мелко нарезать. Вымытые овощи измельчить мясорубкой, добавить в них зелень петрушки, соль, сахар, растительное масло, перемешать и поставить на уваривание. Уварив смесь до выкипания 1/3 объема, расфасовать ее в горячем виде в стерильные баночки и закатать крышками.

Приправа овощная с черешковым сельдереем

<i>Баклажаны</i> — 1 кг	<i>Томаты спелые</i> — 2 кг
<i>Морковь</i> — 1 кг	<i>Масло растительное</i> —
<i>Перец сладкий</i> — 1 кг	1 стакан
<i>Сельдерей черешковый</i> — 500 г	<i>Соль</i> — по вкусу

Овощи вымыть, у перцев удалить плодоножки и семена. Измельчить все овощи мясорубкой, добавить соль, растительное масло, перемешать и уваривать на медленном огне до выкипания 1/3 объема смеси. Уваренную смесь горячей разложить в престерилизованные банки и закатать крышками. Вместо черешкового сельдерея можно использовать измельченную зелень сельдерея.

Приправа овощная с ягодами ирги

Томаты спелые — 200 г
Ягоды ирги — 200 г
Морковь — 50 г
Лук репчатый — 50 г

Масло растительное — 15 г
Вода — 200 г
Чеснок — 3—4 зубчика
Соль — по вкусу

Лук очистить и мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить и мелко нашинковать (можно натереть на крупной терке). Измельченный лук и морковь спассеровать на растительном масле. Томаты вымыть, нарезать дольками, соединить с ягодами ирги, залить стаканом воды, прокипятить и протереть через сито. Протертую массу смешать с пассерованными овощами, посолить, добавить растолченные дольки чеснока, перемешать. Приправу можно подавать к мясным и рыбным блюдам, к отварным макаронным изделиям, к картофельному пюре. Такую приправу можно также намазывать на хлеб и подавать как бутерброды.

Приправа из физалиса с сухой горчицей и медом

Физалис протертый — 1 стакан
Горчица столовая сухая — 4 ст. ложки
Фруктовый уксус — 2 ст. ложки
Мед жидкий — 1 стакан
Сахар — 100 г

Физалис освободить от чехликов, обдать кипятком и обтереть насухо каждый плодик чистой тканью для удаления воскового налета. Нарезать плодики физалиса мелкими кусочками, пересыпать сахарным песком, выдержать до появления сока и уварить на медленном огне до загустения увариваемой массы. Затем протереть массу через сито, добавить фруктовый уксус и взбить смесь миксером, добавляя малыми порциями сухую горчицу и мед. Когда масса станет однородной, уложить ее в чистые банки.

Приправа из зеленого крыжовника с чесноком

Крыжовник (ягоды недозрелые) — 500 г
Чеснок — 200 г
Сахар — 300 г
Лимонная кислота — $\frac{1}{4}$ чайной ложки

Ягоды крыжовника разрезать на мелкие кусочки, пере-

сыпать сахарным песком и лимонной кислотой, выдержать до появления сока (примерно 2 часа) и варить на медленном огне до тех пор, пока крыжовник не станет прозрачным. В загустевшую вываренную массу добавить измельченный и очищенный чеснок, довести ее до кипения, разложить горячей в прокипяченные стеклянные баночки и закатать крышками.



Домашний фруктовый уксус

Фруктовый уксус, как пищевой продукт, используется для приготовления напитков, подкисления щей, борщей и супов, заправки салатов и винегретов, приготовления соусов и майонезов, консервирования овощей и фруктов. Напиток, приготовленный из 1 ст. ложки фруктового уксуса и стакана воды — полезное средство при простудных заболеваниях. Этот же напиток используется для снижения повышенной температуры.

Следует также напомнить, что фруктовый уксус используется как целебное наружное средство в виде протираний и компрессов для снятия усталости, при варикозном расширении вен, при болезнях суставов и т.д. В домашних условиях для приготовления фруктового уксуса, кроме яблок, можно использовать груши и сливы, смородину, крыжовник, рябину, ревень, смородиновый и виноградный лист, т.е. практически любые фрукты и ягоды, выращенные на вашем участке, а в неурожайные годы можно обойтись просто листьями некоторых растений.

Приводимые ниже рецепты фруктовых уксусов доступны любой домашней хозяйке, даже начинающей. Технология приготовления уксусов для всех рецептов практически одна и та же: исходное сырье заливается кипяченой водой с сахаром и устанавливается на сбраживание, которое длится 1—2 месяца. Для ускорения сквашивания и придания более тонкого вкуса полезно в сквашиваемую массу добавить кусочек белого хлеба. Готовый уксус можно хранить при комнатной температуре в течение нескольких лет. Лучше в затемненном месте.

Уксус из зеленого крыжовника

Крыжовник (недозрелые ягоды) — 300 г

Сахар — 100 г

Эстрагон (зелень свежая) — 50 г

Вода — 1 л

Ягоды крыжовника вымыть, размять, залить кипяченой охлажденной водой, добавить сахар и мелко нарезанную зелень эстрагона, залить все в стеклянную банку с широким горлом и установить на заквашивание при комнатной температуре. Горловину банки необходимо закрыть либо двойным слоем марли, либо ватным тампоном, либо пластмассовой крышкой с прорезью (проколом), чтобы был обеспечен доступ воздуха в банку. Когда процесс брожения закончится, готовый уксус необходимо процедить, разлить в бутылки с узким горлышком, закрыть пробкой. Хранить при комнатной температуре в темноте.

Уксус из ревеня

Ревень (черешки) — 300 г

Сахар — 200 г

Вода — 1 л

Вишневые листья — 50 г

Черешки ревеня и вишневые листья промыть, мелко порезать и залить кипяченой водой комнатной температуры, добавить сахар и поставить на заквашивание (сбраживание) при комнатной температуре. Заквасившийся уксус процедить, разлить в бутылки с узким горлышком, закрыть пробками. Хранить в темном месте при комнатной температуре.

Уксус яблочный

Яблоки — 300 г

Мед — 150 г

Вода — 1 л

Зверобой (соцветия) — 50 г

Для приготовления яблочного уксуса пригодны любые яблоки, в том числе падалица, побитые, поврежденные, с червоточиной. Яблоки вымыть, удалить поврежденные места и червоточины, размять и залить охлажденной кипяченой водой, добавить сахар и цветы (свежие) зверобоя. Поставить на заквашивание в банке

с широким горлом. После окончания процесса сквашивания уксус процедить, разлить в бутылки с узким горлышком, закупорить пробками. Хранить в затемненном месте при комнатной температуре.

Уксус из черноплодной рябины

Сок черноплодной рябины — 400 г

Сахар — 200 г

Вишневый лист — 50 г

Вода — 1 л

Свежеотжатый сок черноплодной рябины разбавить охлажденной кипяченой водой, добавить сахар и мелко нарезанный вишневый лист, установить на заквашивание. После закисания уксус процедить, разлить в бутылки с узким горлышком, закрыть пробками. Хранить в темном месте при комнатной температуре.

Уксус из виноградных листьев

Виноградные листья свежие — 200 г

Душица свежая — 50 г

Сахар — 200 г

Хлеб белый — 50 г

Вода — 1 л

Виноградные листья и душицу промыть, залить охлажденной кипяченой водой, добавить сахар, положить кусочек белого хлеба и поставить на заквашивание в стеклянной банке с широким горлом. После закисания готовый уксус сцедить в бутылки с узким горлышком, закрыть пробками, установить на хранение в затемненном месте.

Уксус из цветов таволги

Цветы таволги свежие — 200 г

Сахар — 200 г

Хлеб белый — 50 г

Вода — 1 л

Свежесорванные цветы таволги залить охлажденной кипяченой водой, добавить сахар и кусочек белого хлеба, поставить на сквашивание в банке с широким горлом, закрытой воздухопроницаемой пробкой. Готовый уксус сцедить в бутылки с узким горлышком, закрыть пробкой, поставить на хранение в затемненное место.

Уксус из яблок и листьев черной смородины

Яблоки — 300 г

Листья черноксмородиновые — 50 г

Сахар — 200 г

Хлеб белый — 50 г

Вода — 1 л

Яблоки вымыть, размять. Листья черной смородины промыть, мелко порезать. Измельченные яблоки и листья залить охлажденной кипяченой водой, добавить сахар и кусочек белого хлеба, поставить на сквашивание в банке с широким горлом. После заквашивания уксус сцедить, разлить в бутылки с узким горлышком, закрыть пробками. Хранить при комнатной температуре в затемненном месте.

Уксус из красной смородины

Ягоды красной смородины — 300 г

Мелисса свежая — 50 г

Сахар — 300 г

Хлеб белый — 50 г

Вода — 1 л

Ягоды вымыть, размять, залить охлажденной кипяченой водой, добавить сахар и измельченную мелиссу, поставить на сквашивание в банке с широким горлом, положив в нее также кусочек белого хлеба. После заквашивания готовый уксус процедить и слить в бутылки с узким горлышком, закрыв их пробками. Хранить при комнатной температуре в затемненном месте. По такому же рецепту готовится уксус из ягод белой смородины.

Уксус из ягодных выжимок

Выжимки из ягод — 2 стакана

Цветы зверобоя — 50 г

Сахар — 200 г

Вода — 1 л

Для приготовления уксуса пригодны выжимки из любых ягод (клубники, малины, черной смородины и др.), остающиеся после приготовления ягодных соков, желе и т. п. Ягодные выжимки и свежие цветы зверобоя залить охлажденной кипяченой водой, добавить сахар

и поставить на заквашивание в банке с широким горлом, закрытой воздухопроницаемой крышкой. Можно туда же добавить кусочек белого хлеба. После сквашивания уксус процедить и слить для дальнейшего хранения в бутылки с узким горлышком, закрыв их пробками. Хранить при комнатной температуре в затемненном месте. Уксус из ягодных выжимок обладает более терпким вкусом.

Уксус из цветков бузины

Цветки бузины — 100 г

Сахар — 200 г

Хлеб белый — 50 г

Вода — 1 л

Свежесобранные цветки бузины залить охлажденной кипяченой водой, добавить сахар и кусочек белого хлеба, поставить на сквашивание в банке с широким горлом, закрытой воздухопроницаемой крышкой. После сквашивания уксус сцедить в бутылки с узким горлышком, закрыть пробками. Хранить в темноте при комнатной температуре.

Уксус из листьев черной смородины

Листья черной смородины — 200 г

Сахар — 200 г

Вода кипяченая — 1 л

Свежесобранные листья черной смородины промыть, уложить в стеклянную банку с широким горлом, залить остуженной кипяченой водой, добавить сахар, накрыть воздухопроницаемой крышкой и оставить на заквашивание при комнатной температуре в затемненном месте. После месячной выдержки листья удалить, готовый уксус процедить, разлить в бутылки и закупорить пробкой. Хранить в затемненном месте.

Уксус из листьев шиповника

Свежие листья шиповника и молодые зеленые верхушечные побеги уложить в стеклянную банку с широким горлом, наполнив ее доверху (не утрамбовывая!). Залить уложенную зеленую массу охлажденной кипяченой водой так, чтобы вся масса была в воде, до-

бавить сахарный песок (100—150 г на 1 л воды), закрыть воздухопроницаемой крышкой и оставить на сбраживание при комнатной температуре в затемненном месте. Выдержав 1,5—2 мес, слить и процедить готовый уксус, разлить по бутылкам, укупорить пробками и оставить на хранение в затемненном месте. Хранить можно при комнатной температуре.

Уксус из стеблей кукурузы

Мягкие, неогрубевшие стебли кукурузы вымыть, освободить от листьев, нарезать кусочками длиной 2—3 см. Наполнить этими кусочками стеклянную банку с широким горлом, залить туда же охлажденную кипяченую воду, чтобы кусочки были покрыты водой, добавить сахарный песок (100—150 г на 1 л воды), закрыть банку воздухопроницаемой крышкой и оставить на сбраживание при комнатной температуре в затемненном месте. После месячной выдержки готовый уксус процедить, разлить в бутылки с узким горлом и закупорить пробками. Хранить в затемненном месте.

Уксус ароматизированный

Ароматизированный уксус готовится из домашнего фруктового или ягодного уксуса путем обогащения его целебными травами, медом, свежими овощами, прямыми семенами, цветами целебных трав. Такой уксус можно использовать для приготовления соусов, как добавку к первым блюдам, для заправки салатов, винегретов и просто отварных овощей. В нем можно мариновать мясо и рыбу, а также добавлять его в компоты, домашние напитки и вина. Приготовление ароматизированного уксуса не сложно — в чистую, прокипяченную бутылку, желательно оригинальной формы, закладывается выбранная композиция пряных трав и семян, цветов, зелени, овощей и ягод. Все заливается фруктовым уксусом. Бутылка закрывается плотной пробкой, уксус настаивается и хранится при комнатной температуре в темном месте. Уже через несколько недель уксус будет готов к употреблению.

Для ароматизации уксуса можно настаивать его на

веточках розмарина, мяты, иссопа, петрушки, эстрагона, зонтиках и семенах укропа, семенах кориандра, ягодах шиповника, лепестках роз, цветках зверобоя, огуречной травы, стручках горького перца, репчатом луке и еще на многих и многих ароматных травах и растениях. Можно использовать также молодые веточки плодовых и ягодных культур.

Подбор композиции для ароматизации фруктового уксуса — дело вкуса, умения и опыта самой хозяйки. Рецептов может быть бесчисленное множество. Количественные показатели в приведенных рецептах рассчитаны на 0,5 — 0,7 л фруктового уксуса.

Укроп (семена) — 1 чайная ложка

Перец горький — 1 стручок

Лук фиолетовый репчатый (измельченный) — 50 г

Кориандр (семена) — 1 чайная ложка

Перец горький горошком — 1 чайная ложка

Эстрагон зеленый — 3 веточки

Укроп (зонтики) — 3—4 шт.

Перец горький красный — 1 стручок

Мед — 2 ст. ложки

Иссоп цветущий — 3 веточки

Мята перечная — 1 веточка

Душица — 2 веточки

Мед — 100 г

Лук репчатый — 200 г

Мед — 100 г

Лук нарезается, заливается 0,5 л фруктового уксуса с растворенным в нем медом. Настаивается 2 недели при регулярном взбалтывании и затем процеживается. Полезен при ангине, гриппе (1 ст. ложка на стакан воды).

Уксус, обогащенный тремя видами луков

Лук-порей (зеленые перья) — 100 г

Лук репчатый фиолетовый — 100 г

Лук-шалот — 100 г

Фруктовый или ягодный уксус — 0,5 л

Зеленую часть лука-порея промыть и нарезать мелкими кусочками. Луковицы фиолетового лука и лука-шалота очистить и мелко нарезать. Все перемешать, уложить в стеклянную банку и залить фруктовым или яблочным уксусом. Уксуса должно быть столько, чтобы измельченная смесь луков была чуть покрыта жидкостью. Закрыть банку крышкой и поставить в затемненное место. Выдержать при комнатной темпе-

ратуре не менее 1 месяца, затем жидкость слить, отжав лук, процедить, разлить в бутылочки и закупорить их пробками.

Фруктовый уксус, обогащенный тремя видами луков, обладает целебными свойствами, содержит много калия и биологически активных веществ. Его можно добавлять в напитки, но не более 1 чайной ложки на порцию, а также в различные салаты, винегреты, холодные закуски. Из наиболее широко известных отечественных сортов луковицы фиолетового цвета имеют лук Даниловский и лук Кармен.

Уксус фруктовый с базиликом

Простерилизованную бутылку заполнить базиликом, залить домашним уксусом. Через 3 недели можно подавать как приправу к мясным блюдам и птице.

Уксус фруктовый со зверобоем

Срезанные стебли цветущего зверобоя вместе с листочками и соцветиями поместить в простерилизованную бутылку в виде рыхлого снопика, заполнив весь ее объем, добавить туда же веточки эстрагона, залить фруктовым уксусом.

Уксус фруктовый с монардой

Верхнюю часть стеблей монарды с листьями и цветами промыть и поместить в прокипченные чистые бутылки срезом вниз, расправить аккуратно листики и цветы, залить фруктовым или ягодным уксусом так, чтобы все части растения были полностью погружены в жидкость. На каждую бутылку берется 2—3 цветущих стебля, вместе с ними можно поместить веточки эстрагона или зонтики укропа.

Уксус фруктовый с тысячелистником и жгучим перцем

Три-четыре срезанных стебля тысячелистника с листочками и соцветиями промыть и поместить по одному в простерилизованную бутылку.

Стручок жгучего красного перца обмыть, нарезать колечками вместе с семенами, протолкнуть в бутылку и залить все фруктовым уксусом.

Уксус фруктовый с зонтиками укропа

В чистую простерилизованную бутылку опустить зонтики укропа с семенами (сколько войдет) залить любым домашним уксусом. Использовать в пищу можно через 3 недели (лучше — к рыбе). Срок хранения не ограничен.

Уксус фруктовый с чесноком, лимоном и горьким перцем

Чеснок очистить, дольки опустить в простерилизованную бутылку примерно на $\frac{1}{5}$ тары, добавить нарезанный лимон, 1 стручок жгучего горького перца. Залить фруктовым уксусом. Настаивать 2—3 недели.

Этот уксус подают к мясу и рыбе, заправляют им и овощные салаты.

Уксус фруктовый с чесноком, лимоном и укропом

Головку чеснока разобрать на зубчики и очистить от шелухи. Лимон вымыть и нарезать дольками. Верхушечную часть 3—4 стеблей укропа с зонтиками промыть и поместить в чистую простерилизованную бутылку, туда же добавить лимонные дольки и зубчики чеснока. Все залить фруктовым уксусом. Зонтики укропа должны быть погружены в жидкость полностью. Настаивать 2—3 недели.

Уксус фруктовый с эстрагоном (тархуном).

Пучок срезанных побегов эстрагона с листочками, цветами и плодами промыть, обсушить и поместить в простерилизованную бутылку рыхлым снопиком, залить фруктовым уксусом доверху, чтобы зелень была погружена в жидкость. Настаивать 3 недели.



Десертные заготовки

Варенье, компоты, соки и повидло — вот наиболее распространенные виды домашних сладких заготовок. А ведь из обычных ягод, фруктов и даже огородных овощей можно производить более десятка видов заготовок, затрачивая при этом усилий и времени не более, чем для варки обычного варенья. Предлагаемые десертные заготовки вкусны, ароматны, полезны и красивы. Многие из них содержат совсем мало сахара, некоторые готовятся вовсе без него.

ВАРЕНЬЯ ИЗ ФРУКТОВ, ЯГОД, ОВОЩЕЙ

Варенье абрикосовое

Абрикосы — 1 кг
Сахарный песок — 1 кг
Вода — 200 г

Спелые, но твердые абрикосы вымыть, не разрезая удалить косточки (вынуть шпилькой или вытолкнуть палочкой, не разрушая плода). Косточки прокалить в духовке, разогретой до 200° С, в течение 5 мин, затем, расколоть, вынуть ядра и вложить их по одному в каждый плод. Из сахарного песка и воды сварить сироп, кипящим залить подготовленные абрикосы и оставить до охлаждения. После этого снова довести до кипения и сразу же снять с плиты. Остудить. Поставив холодную массу еще раз на огонь, доварить варенье до готовности, когда абрикосы станут прозрачными, а сироп густым. Готовое варенье в горячем виде расфасовать в стерильные банки и закатать. Вместо абрикосовых ядрышек в плоды можно поместить ядра фундука или грецких орехов.

Варенье из айвы

Айва — 1 кг

Сахарный песок — 1 кг

Вода — 500 г

Айву вымыть, разрезать, вынуть семенную камеру с семенами, которую залить водой и варить 30 мин, затем остудить и процедить. Полученным отваром залить нарезанную кусочками мякоть айвы, нагреть до кипения и варить 10 мин, после этого добавить сахарный песок и варить на медленном огне, пока айва не станет темно-красного цвета. Закатать в прокипяченные банки. Отмечу, что семена айвы содержат пектин, очень полезные для здоровья, и варенье получается желированным. Его применяют при кашле, охриплости, простуде.

Варенье вишневое с косточками

Вишня — 7 кг

Вода — 200 г

Сахарный песок — 800 г

Лимонная или аскорбиновая кислота — 5 г

Вишню опустить на 1 мин в кипящую воду, откинуть на дуршлаг и тут же опустить в кипящий сироп, дать постоять и, как только вишня выделит сок, поставить на огонь и варить 10 мин, затем кипящее варенье разлить в прокипяченные баночки и закатать. Такое варенье сохраняет вкус, цвет и запах и никогда не засахаривается.

Приготовление сиропа: в кипящую воду небольшими порциями высыпать сахарный песок и лимонную или аскорбиновую кислоту (витамин С). Как только сахарный песок растворится, сироп готов.

Вишневое варенье без косточек

Отделить вишню от косточек и тут же опустить в кипящий сироп (см. выше), варить 10 мин, затем расфасовать кипящее варенье в прокипяченные баночки, закатать.

Вишня — «пятиминутка»

Вишня — 1 кг

Сахарный песок — 0,5 кг

Вишню перебрать, промыть, освободить от плодоножек, вынуть косточки, уложить в кастрюлю, пересыпав сахарным песком, выдержать 4—5 часов (для выделения сока), поставить на медленный огонь и, доведя до кипения, прокипятить 5—7 мин, перемешивая, чтобы не подгорала. В кипящем виде разлить вишню с сиропом в простерилизованные банки и закатать прокипяченными стерильными крышками.

Варенье грушевое с лимоном

Груши — 1 кг

Сахарный песок — 1 кг

Лимон — 1 шт.

Вода — 200 г

Груши вымыть, очистить, освободить от сердцевины с семенами, нарезать крупными дольками. Лимоны вымыть, нарезать кружочками, удалить семена. Лимонные кружочки залить кипятком, проварить в течение 3 мин, отвар слить и приготовить на нем сахарный сироп. Кипящим сиропом залить подготовленные груши и лимонные дольки, выдержать в течение часа, затем поставить на медленный огонь и сварить до готовности, пока кусочки груш не станут прозрачными. Горячее варенье разлить в стерильные баночки и закатать.

Варенье из ежевики

Ежевика — 1 кг

Листья ежевики — 100 г

Сахарный песок — 1 кг

Вода — 0,5 л

Аскорбиновая или лимонная кислота — 5 г

Ежевику собрать, удалить чашелистик. Сварить отвар из 500 г воды, 100 г листьев ежевики, проварив листья

минут 20. Отмерить 1 стакан отвара и на нем сварить сироп из 1 кг сахарного песка. В полученный сироп опустить ежевику и оставить до выделения сока, затем добавить туда 5 г лимонной или аскорбиновой кислоты и поставить варенье на доваривание минут на 10. Кипящее варенье разлить в прокипяченные баночки и закатать. Такое варенье очень полезно больным и ослабленным.

Варенье из земляники садовой (клубники)

Земляника — 1 кг

Сахарный песок — 1 кг

Лимонная или аскорбиновая кислота — 5 г

Сок красной свеклы — 50 г

Для приготовления варенья годятся сорта с темно-окрашенной мякотью. Землянику промыть холодной водой и пересыпать сахарным песком (на 1 кг земляники 200 г сахарного песка). Когда выделится сок, добавить лимонной или аскорбиновой кислоты (кислота вытесняет воздух из ягод, и они прекрасно сохраняются). Из части выделенного сока и оставшегося сахарного песка сварить сироп, добавить в него 50 г сока красной свеклы и залить им землянику, дать постоять варенью до остывания. Затем поставить на огонь, довести до кипения, проварить 5 мин и сразу разлить в прокипяченные баночки, закрыть крышками.

Если ягоды сочные и сиропа выделилось очень много, отлейте его и используйте для варки последующих заготовок.

Варенье «Изумруд» из крыжовника

Крыжовник — 1 кг

Сахарный песок — 1 кг

Вишня (листья) — 100 г

Водка — 50 г

Лимонная кислота — 1 чайная ложка

Ваниль — 1/2 чайной ложки.

Из недозрелого зеленого крыжовника, пока его семена нежные, невызревшие, получается прекрасное изумрудное варенье. Когда семена не ощущаются на вкус, вынимать их не надо. Если же они сформиро-

вались, крыжовник надрезать сбоку и вынуть семена, залить его очень холодной водой и поставить в холодное место на 5—6 часов, затем воду слить. Крыжовник сполоснуть. Для сиропа взять свежие листья вишни, залить небольшим количеством воды, положить 1 чайную ложку лимонной кислоты, прокипятить на медленном огне 10 мин, процедить. На отваре из листьев сварить сироп: 1 стакан отвара на 1 кг сахара, добавить в него водку и ваниль. Кипящим сиропом залить ягоды, дать настояться до выделения сока, затем поставить на огонь и варить 10 мин. Кипящее варенье разлить в стерильные баночки и закатать.

Варенье из малины

*Малина — 1 кг
Сахарный песок — 700 г
Лимонная кислота — 5 г
Сок красной свеклы — 50 г*

Малину пересыпать сахарным песком (на 1 кг ягод 200 г сахарного песка) и дать выделиться соку. Часть малинового сока слить и сварить на нем сироп из оставшегося сахарного песка, залить кипящим сиропом малину, добавить сок красной свеклы, лимонную кислоту и поставить на медленный огонь. Готовить еще минут 10, затем кипящее варенье разлить в баночки и закрыть крышками.

Замечу, что свекольный сок сохранит витамины в варенье и придаст ему яркий сочный цвет. Вместо свекольного сока малиновое варенье можно сварить на соке красной смородины. Для этого в сироп следует добавить 1 стакан свежеотжатого сока смородины.

Варенье малиново-ежевичное

*Малина — 0,5 кг
Ежевика — 0,5 кг
Сахар — 1 кг
Вода — 1 стакан*

Сахарный песок залить стаканом воды и сварить си-

роп. Ягоды малины и ежевики перебрать, удалить плодоножки. Подготовленные ягоды смешать и залить сваренным сиропом. Выдержать, пока не выделится сок, а затем доварить варенье до готовности.

Черничное варенье

Черника — 1 кг

Сахарный песок — 700 г

Вода — 1 стакан

Сахарный песок залить водой и сварить сироп. Ягоды перебрать, вымыть, залить горячим сиропом и варить в один прием на медленном огне до готовности.

Таким же образом варится варенье из голубики, но сахара берется чуть больше, на 1 кг ягод 1 кг сахарного песка.

Варенье из голубики

Ягоды — 1 кг

Сахарный песок — 1 кг

Вода — 1/2 стакана

Сахарный песок залить водой и сварить сироп. Ягоды перебрать, промыть, залить горячим сахарным сиропом и довести до кипения, кипящую массу разлить в простерилизованные банки и закатать крышками.

Варенье из земляники с черникой

Земляника — 1 кг

Черника — 200 г

Сахарный песок — 1 кг

Вода — 1 стакан

Сахарный песок залить стаканом воды и сварить сахарный сироп. Ягоды перебрать, вымыть, залить сахарным сиропом, выдержать 3—4 часа и затем сварить на медленном огне до готовности.

Варенье из черники и брусники

*Ягоды черники — 500г
Ягоды брусники — 500 г
Сахарный песок — 400 г*

Ягоды перебрать, промыть, залить небольшим количеством воды, довести до кипения, протереть через сито, добавить сахарный песок и варить всю смесь на медленном огне, перемешивая до загустения.

Варенье из малины и голубики

*Малина — 1 кг
Голубика — 500 г
Сахарный песок — 1,5 кг
Вода — 1 стакан*

Ягоды перебрать, промыть. Сахарный песок залить стаканом воды и сварить сироп. Подготовленные ягоды залить сиропом, выдержать 2—3 часа и затем на медленном огне сварить варенье до готовности в один прием.

По такому же рецепту можно сварить варенье из малины с черникой.

Варенье из моркови, лимонов и бутонов календулы

*Морковь — 1 кг
Лимоны — 2 шт.
Календула (цветки) — 10 шт.
Сахарный песок — 1 кг
Вода — 0,5 л*

Морковь вымыть, почистить, нарезать кубиками, бланшировать в кипящей воде 3 мин. Мелко нарезанные лимоны залить водой, добавить бутоны календулы и кипятить 5 мин. Положить туда же бланшированную морковь, сахарный песок и варить на медленном огне до готовности. Горячее варенье разлить в стерильные банки и закатать.

Варенье из моркови и облепихового сока

Морковь — 1 кг

Облепиховый сок — 300 г

Сахарный песок — 1 кг

Морковь вымыть, почистить, нарезать кубиками, бланшировать в кипящей воде 3 мин. Воду слить, залить морковь облепиховым соком, добавить сахарный песок, поставить на медленный огонь и варить до готовности. Горячее варенье разлить в стерильные банки и закатать.

Варенье из зеленых помидоров

Помидоры зеленые — 1 кг

Сахарный песок — 1 кг

Вода — 1 стакан

Лимонная кислота — 10 г

Грецкие орехи (ядра) — 200 г

Взять очень мелкие зеленые помидоры (если нет мелких, разрезать крупные на дольки), обдать кипятком, наколоть каждый плодик, чтобы он хорошо пропитался сиропом. Залить помидоры кипятком и добавить лимонную кислоту, довести до кипения, остудить, воду слить и тут же залить сиропом. Его готовят из 1 стакана воды, лимонной кислоты и сахара. Варенье варится в один прием на медленном огне. Когда помидоры станут прозрачными, варенье готово. В конце варки добавить ядра грецких орехов (на 1 кг варенья 200 г орехов). Варенье можно ароматизировать, добавив в него корень имбиря, семена кардамона или листья душистой герани.

Варенье из огурцов с крыжовником

Огурцы — 1 кг

Крыжовник — 0,5 кг

Сахарный песок — 1 кг

Лимонная кислота — 1/4 чайных ложки

Крапивный сок — 2 ст. ложки

Огурцы вымыть, очистить, разрезав вдоль, выбрать семена, нарезать кусочками и выдержать в очень хо-

лодной воде 7—8 часов. Слив воду, пересыпать огурцы сахарным песком (100 г сахара на 1 кг огурцов), выдержать до выделения сока, затем сок слить. Недозрелый зеленый крыжовник вымыть, пропустить через мясорубку, смешать с сахарным песком, добавив лимонную кислоту и крапивный сок, довести все до кипения, затем остудить и процедить. Процеженным сиропом залить подготовленные огурцы и варить все на медленном огне, пока огурцы не станут прозрачными. Вместо крапивного сока можно взять такое же количество свежеотжатого шпинатного сока.

Варенье из гранатной рябины

Рябина гранатная — 1 кг

Сахарный песок — 700 г

Вода — 200 г

Лимонная кислота — 5 г

Гранатную рябину освободить от веточек, прополоскать в кипящей воде в течение 1 мин, залить кипящим сиропом, сразу же поставить на огонь, довести до кипения, варить на тихом огне минут 20, затем разлить в стерильные банки, закатать.

Варенье из лесной рябины и яблок

Рябина лесная — 1 кг

Сахарный песок — 1 кг

Яблоки — 300 г

Орехи очищенные — 100 г

Вода — 200 г

Ягоды лесной рябины без кистей и плодоножек проварить 2 мин в кипящей воде и вынуть шумовкой.

Из 1 стакана воды и 1 кг сахарного песка сварить сироп. Яблоки неразваривающихся сортов (например, коричное) мелко нарезать, смешать с рябиной, добавить ядра любых орехов, залить все сиропом и кипятить 10 мин. Готовое варенье горячим разлить в стерильные банки и закатать.

Варенье из алычи

Алыча — 1 кг

Сахарный песок — 1 кг

Вода — 1 стакан

Алычу вымыть, наколоть вилкой и пересыпать сахарным песком. Из сахарного песка сварить сироп, залив сахарный песок стаканом воды. Сваренным сиропом залить подготовленную алычу, выдержать 2 часа и затем на медленном огне сварить в один прием.

Варенье из слив

Сливы — 1 кг

Сахарный песок — 1 кг

Для варенья лучше брать сливы с плотной мякотью и легко отделяемой косточкой. Сливы вымыть, обдать кипятком и сразу же холодной водой. Затем, разрезав пополам поперек (тогда концы у нее не будут загибаться), удалить косточки, пересыпать половинки слив сахарным песком и после отделения сока поставить на огонь. Доведя до кипения, убрать с огня, охладить, затем вновь нагреть до кипения и опять отставить. Проведя 2—3 таких приема и убедившись, что при очередном сеансе варки сливы стали прозрачными, а сироп густым, варенье в горячем виде расфасовать в простерилизованные стеклянные банки и закатать.

Варенье из ревеня

Ревень — 1 кг

Сахарный песок — 1 кг

Вишня (листья) — 100 г

Вода — 200 г

Молодые черешки ревеня промыть и нарезать кусочками, длина которых должна быть равна ширине черешков. Из сахарного песка и 1 стакана воды сварить сироп, добавив в него 50 г (горсть) вишневых листьев. Когда сахарный песок полностью растворится, вишневые листья необходимо вынуть, а кипящим сиропом залить подготовленные кусочки ревеня. Остудив мас-

су, добавить в нее 50 г свежих вишневых листьев, нагреть до кипения и варить до готовности, пока черешки не станут прозрачными, а сироп густым. Горячее варенье расфасовать в стерильные банки и закатать. Варенье с запахом вишневых листьев вам понравится.

Варенье из тыквы с апельсином или лимоном

Тыква — 1 кг

Апельсин (или лимон) — 1 шт.

Сахарный песок — 0,8 кг

Аскорбиновая или лимонная кислота — 5 г

Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать небольшими кусочками, пересыпать сахарным песком. После того как тыква выделит сок, нагреть ее до кипения, добавить нарезанный дольками и отваренный апельсин и аскорбиновую или лимонную кислоту и охладить. Доваривать варенье в 3—4 приема, доводя его каждый раз до кипения и охлаждая до комнатной температуры. Готовое варенье кипящим разлить в стерильные банки и закатать. Точно так же готовится варенье из тыквы с лимоном.

Варенье из физалиса и лимона

Физалис — 1 кг

Сахарный песок — 1 кг

Лимон — 1 шт.

Вода — 200 г

Ванилин — 1 пачка

Физалис освободить от чехлика, обдать кипятком и протереть ягоды чистой тканью, затем их наколоть, чтобы они не растрескались. Лимон вымыть, нарезать тонкими ломтиками, вынув семена, залить 1 стаканом воды и отваривать в течение 5 мин. Затем на этом отваре (вместе с лимоном) и сахарном песке приготовить сироп, залить остывшие ягоды физалиса, поставить на медленный огонь и варить до готовности, пока плодики не станут прозрачными. В варенье для ароматизации можно добавить ванилин, имбирь или кардамон.

Варенье из физалиса с имбирем

Физалис — 1 кг

Сахарный песок — 1,2 кг

Имбирь (корень свежий) — 20 г

Вода — 200 г

Физалис освободить от чехликов. Плодики обдать кипятком, вытереть насухо и наколоть вилкой. Имбирь вымыть, очистить от кожицы, нарезать очень тонкими ломтиками, залить кипятком, проварить 1 мин и, добавляя небольшими порциями сахарный песок, сварить на этом отваре сироп. В отставленный с огня сироп опустить подготовленные плодики физалиса, выдержать 1 час и затем варить на медленном огне, пока физалис не станет прозрачным. Горячее варенье разлить в небольшие баночки и закрыть.

Варенье из белой черешни

Черешня белая — 1 кг

Сахарный песок — 1 кг

Лимон — 1 шт.

Ядра грецких орехов — 150 г

Вода — 200 г

Для варенья взять крупную «мясистую» белую черешню. Из ягод шпилькой удалить косточки и на их место поместить кусочек ядра грецкого ореха. Вымытый лимон мелко нарезать (семена удалить), залить водой и отварить в течение 3 мин. В этот отвар всыпать сахарный песок небольшими порциями и сварить сироп. В него опустить начиненную орехами черешню, дать постоять, пока черешня не даст сок, затем поставить на огонь и доварить до готовности. Горячее варенье расфасовать и закатать.

Варенье из шиповника

Шиповник — 1 кг

Сахарный песок — 1 кг

Вода — 300 г

Сироп из лепестков розы — 50 г

Аскорбиновая кислота — 5 г

Для этого варенья собирают ягоды шиповника в ста-

дии неполной зрелости, но уже окрашенные. Плоды шиповника необходимо освободить от чашелистиков и, надрезав сбоку, освободить от семян (которые не следует выбрасывать: из них можно приготовить целебное масло и ароматный напиток). Ягоды хорошо промыть в проточной воде, удалив волоски, залить водой (300 г) и кипятить под крышкой в течение 5 мин, отвар слить. На этом отваре и сахарном песке приготовить сироп, залить им ягоды шиповника, добавить лепестки розы или сироп из лепестков шиповника и на медленном огне варить варенье в один прием, пока он не станет густым, кипящим разлить варенье в банки, закатать.

Варенье «Экзотика»

1 вариант

Груши — 2 шт.
Яблоки — 2 шт.
Апельсин — 1 шт.
Виноград — 200 г

Сливы — 500 г
Лимон — 1 шт.
Сахарный песок — 1 кг
Отвар из яблок и груш — 300 г

2 вариант

Вишня — 500 г
Лимон — 1 шт.
Яблоки — 2 шт.

Сливы зеленые — 500 г
Сахарный песок — 1 кг
Вода — 200 г

Варенье «Экзотика» можно «составить» из уже готового варенья из разных фруктов и ягод, но можно приготовить и из набора разных плодов.

Груши (твёрдые сорта) вымыть, разрезать вдоль на пластинки толщиной 0,5 см, залить кипятком, довести до кипения, отставить, отвар слить и на нем сварить сахарный сироп. Опустить в него кусочки яблок и груш, виноград, сливы (целиком ягоду). Апельсин и лимон нарезать пластинами шириной 0,5 см, удалив семена, залить водой, довести до кипения, влить сироп. Поставить на огонь и доварить варенье до готовности, когда фрукты станут прозрачными. Разложить в красивые прозрачные баночки. Это варенье имеет подарочный вид, оно необыкновенно вкусное, с экзотическим ароматом.

2 вариант варенья готовится аналогично.

Варенье из яблок сорта коричное

Яблоки — 1 кг

Сахарный песок — 700 г

Лимонная или аскорбатовая кислота — 5 г

Поистине «царское» варенье получается из этого сорта яблок. Плоды не развариваются, в готовом виде становятся прозрачными в светлом ароматном сиропе. Яблоки вымыть, удалив семенную камеру, нарезать дольками, опустить в подкисленную воду, чтобы они не потемнели. Удаленные семенные камеры залить холодной водой и проварить мин 20, остудить, проходить и на этом отваре сварить сироп. В горячий сироп опустить нарезанные яблоки и лимонную или аскорбиновую кислоту, выдержать в нем часа два, затем доварить до готовности. В конце варки можно добавить корицу или ванилин.

Из других сортов яблок также можно приготовить вкусное и ароматное варенье; но иным способом. Плоды нарезать дольками (удалив семенную камеру), пересыпать сахарным песком и оставить до выделения сока, затем поставить на огонь и, как только они закипят, добавить оставшийся сахарный песок. Варить варенье до прозрачности яблок.

Яблочно-лимонное варенье

Яблоки — 1 кг

Сахарный песок — 1 кг

Лимон — 1 шт.

Для варенья используют яблоки не разваривающихся сортов, например сорт коричное. Яблоки вымыть, нарезать дольками, удалив семенную камеру. Лимон вымыть, нарезать кружочками, удалить семена, залить кружочки кипятком и проварить 1 мин, затем, добавляя небольшими порциями сахарный песок, приготовить сироп и снять его с огня. В горячий сироп с лимонными дольками опустить подготовленные яблоки, выдержать в течение 1 часа и, поставив на небольшой огонь, варить до тех пор, пока яблочные дольки не станут прозрачными. Кипящее варенье разлить в небольшие баночки и закрыть. Вместо лимона можно использовать апельсин.

Повидло из малины

Для приготовления повидла используют как садовую, так и лесную малину. Отобранные крепкие, свежие, вполне созревшие ягоды перебирают, удаляя плодоножки и посторонние примеси — листочки, веточки и др. Ягоды раздавливают и полученную массу процеживают через частое сито для удаления семечек. Удаление семечек необходимо ввиду того, что они придают готовому повидлу непривлекательный внешний вид, а при варке на сильном огне легко пригорают. Процеженную массу загружают в таз, добавляют на каждый килограмм по 600 г сахара и варят вначале на умеренном, а затем на слабом огне, постоянно помешивая. Готовое повидло снимают с огня и в горячем виде расфасовывают в банки. При варке этим способом получают очень нежное повидло светло-малинового цвета. В нем сохраняются вкус и аромат свежей малины. Повидло из малины можно приготовить и без удаления семечек. При этом способе приготовления перебранную малину помещают в таз, добавляют на 1 кг малины 1/4 стакана воды и 600 г сахара и уваривают на умеренном огне до готовности, как и при приготовлении других видов повидла. Полученное этим способом повидло имеет более темный цвет, так как семечки при варке становятся коричневыми. Повидло из малины хранят в прохладном, сухом и проветриваемом помещении.

Повидло из ежевики

На повидло отбирают свежие, крепкие, вполне созревшие ягоды от темно-синего до черного цвета. Ежевику перебирают, удаляя все посторонние примеси и несъедобные части, моют проточной водой и раздавливают вручную. Полученную массу смешивают с сахаром, добавляя на 1 кг 500—600 г сахара, и уваривают на умеренном огне, постоянно помешивая деревянной лопаткой. Ввиду того, что лесная ежевика обычно не имеет аромата, в повидло можно по желанию ввести эссенцию или добавить пюре из других видов ягод,

богатых ароматичными веществами, например, из смородины, лесной малины и пр. Готовое повидло хранят в прохладном, сухом и проветриваемом помещении.

Джем из тыквы с калиной

Тыква — 500 г

Калина — 500 г

Сахарный песок — 1 кг

Ягоды калины вымыть, не снимая с кистей, уложить в дуршлаг, бланшировать паром над кипящей водой в течение 5 мин и сразу же протереть через сито. Тыкву очистить, нарезать мелкими кубиками, потушить в небольшом количестве воды до мягкости и протереть через сито. Тыквенное пюре и протертую калину смешать, нагреть до кипения и всыпать сахарный песок, непрерывно помешивая. Кипятить на медленном огне 30—40 мин, следя, чтобы не подгорело. Готовый джем горячим разлить в стерильные стеклянные баночки и закрыть крышками без закатывания.

СЫРОЕ ВАРЕНЬЕ

Сырое варенье — это измельченные свежие ягоды и фрукты, смешанные с сахарным песком, не подвергающиеся тепловой обработке. В таком варенье сохраняются все биологически активные вещества, содержащиеся в исходных продуктах. Сырое варенье подается не только к чаю, оно пригодно для изготовления пирожных, можно его использовать как сладкий соус к сырникам, оладьям, блинчикам и запеканкам. Хороши и обыкновенные бутерброды с сырным вареньем. Расфасовывать сырое варенье лучше в небольшие емкости, которые должны быть обязательно простерилизованы и высушены.

Сырое варенье из айвы японской

Плоды айвы японской вымыть, обдать кипятком, обсушить и натереть на крупной терке (сердцевину плодов с семенами не использовать!). Полученную массу

смешать с сахарным песком в пропорции 1:1, разложить в стерильные стеклянные банки, закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место. Оставшиеся сердцевины с семенами можно использовать для приготовления фруктового уксуса или компота.

Сырое варенье из крыжовника

Недозрелые зеленые ягоды крыжовника (когда семена в ягодах еще не твердые) промыть, обсушить, пропустить через мясорубку или взбить миксером, смешать с сахарным песком в пропорции 1:1, уложить в прокипяченные стеклянные банки, закрыть крышками. Хранить в холодильнике.

Сырое варенье из калины

Ягоды калины промыть, отделить от кистей, размять и перемешать с сахарным песком в пропорции 1:1. Уложить в стеклянные банки, закрыть крышками. Заготовку можно использовать для быстрого приготовления целебных напитков. Косточки из заготовки не удаляйте. В процессе хранения косточки выделяют в сок целебные вещества, и ценность варенья от этого возрастает.

Сырое варенье из малины, жимолости, ежевики или земляники

Малину и ежевику после сбора освободить от чащелистиков (не мыть!). Землянику собрать, вымыть, обсушить. Ягоды смешать с сахарным песком (1 часть ягод соединить с 1,5 или 2 частями сахарного песка). Уложить в простериллизованные стеклянные баночки, закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

Сырое варенье из лесной рябины

Рябину промыть, освободить от кистей, ягоды пропустить через мясорубку, смешать с сахарным песком,

уложить в прокипяченные стеклянные банки, закрыть крышками. Хранить в прохладном месте. На 1 кг ягод берется 700 г сахарного песка.

Сырое варенье из черноплодной рябины

Ягоды черноплодной рябины освободить от кистей, промыть и пропарить в кипящей воде 1 мин, обсушить и измельчить с помощью миксера или мясорубки. Смешать с сахарным песком (на 1 кг ягод 700 г сахарного песка), добавив 3 г лимонной кислоты, уложить в простериллизованные стеклянные баночки и закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

Сырое варенье из сливы и алычи

Сливу промыть, обдать кипятком, вытереть насухо, освободить от косточек, измельчить миксером или пропустить через мясорубку, смешать с сахарным песком в пропорции 1:1. Расфасовать в небольшие простериллизованные стеклянные баночки, закрыть стерильными крышками. Хранить в прохладном месте. Таким же способом готовят сырое варенье из алычи.

Сырое варенье из красной, белой и черной смородины

Смородину очистить от веточек, промыть питьевой водой, обсушить. Пропустить ягоды через мясорубку или измельчить миксером. Смешать смородиновую массу с сахарным песком (1 часть смородины соединить с 1,5 или 2 частями сахарного песка). Расфасовать в простериллизованные стеклянные баночки, закрыть стерильными крышками. Хранить в прохладном месте.

Сырое варенье из яблок

Для варенья пригодны яблоки зимних сортов, они должны быть сочными и твердыми. Мягкие, увядшие

яблоки для варенья не годятся. Превосходное варенье получается из антоновки.

Яблоки вымыть, обдать кипятком, вытереть насухо чистой тканью, удалить сердцевину, натереть на крупной терке, смешать с сахарным песком в пропорции 1:1 (по объему), разложить в простерилизованные стеклянные банки, закрыть крышками. Хранить в холодном месте. Таким же образом готовят сырое варенье из твердых сортов груш.

Сырое варенье из фейхоа с орехами

Плоды фейхоа промыть, обдать кипятком, обтереть насухо и измельчить миксером или пропустить через мясорубку. Затем смешать с сахарным песком в пропорции 1:1, добавить измельченные ядра грецких орехов или фундука (на 1 кг варенья 100 г орехов), уложить в стерильные банки, закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

СУХОЕ ВАРЕНИЕ

Сухое варенье из облепихи

*Ягоды облепихи свежие — 1 кг
Сахарный песок — 200 г*

Чистые ягоды пересыпать сахарным песком, уложить ровным слоем на противень, поместить в нагретую духовку и уваривать после закипания по всей поверхности до тех пор, пока сироп не загустеет (приблизительно 20 мин). Затем массу выложить на фольгу или пергаментную бумагу и подсушить при комнатной температуре на открытом воздухе.

Сухое варенье из черноплодной рябины

*Арония (рябина черноплодная) — 1 кг
Сахарный песок — 300 г
Лимонная или аскорбиновая кислота — 5 г*

Аронию промыть, бланшировать в течение 1 мин в подкисленной воде (5 г лимонной или аскорбиновой

кислоты на 1 л воды). Выложить на противень слоем 2—3 см, пересыпав сахаром, и поместить в духовку, разогретую до 200° С. После закипания массы по всей поверхности уваривать в течение 20 мин, затем охладить и выложить на пергамент или фольгу, обсыпанные сахарным песком, подсушить на воздухе при комнатной температуре.

Таким же способом готовится сухое варенье из любой красной рябины.

Сухое варенье из слив

Сливы — 1 кг

Сахарный песок — 300 г

Для этой заготовки следует взять очень крупные сливы. Сливы вымыть, разрезать пополам каждый плод, удалить косточки, уложить в один слой на противень вплотную друг к другу срезом вверх, всыпать в каждую половинку 1/2 чайной ложки сахарного песка. Поместить противень со сливами в разогретую до 200° С духовку, выдержать для уваривания примерно 30 мин, вынуть и, остудив, уложить на посыпанные сахарным песком пергаментные листы или на фольгу для подсушивания в течение 1—2 дней при комнатной температуре или в духовке. Сливовое сухое варенье можно сделать более ценным, если вместе с сахарным песком в каждую половинку вложить ядро ореха (фундука, арахиса, кусочек грецкого ореха) или ядрышко от тыквенного семени. По такому же точно рецепту готовится сухое варенье из алычи, абрикосов, персиков.

Сухое варенье из яблок

Яблоки — 1 кг

Сахарный песок — 300 г

Корица молотая — 1 чайная ложка

Лимонная кислота — 5 г

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными дольками и уложить на противень в один слой плотно, кусочек к кусочку. Посыпать сверху смесью

сахарного песка с корицей и лимонной кислотой, установить в разогретую до 200° С духовку на 25—30 мин. Вынув из духовки и охладив, разложить на посыпанную сахарным песком пергаментную бумагу или фольгу и подсушить при комнатной температуре в течение двух суток. Готовые яблочные дольки уложить в коробки. Хранить в сухом месте при комнатной температуре.

ВАРЕНИЕ ИЗ ЦВЕТОВ

Варенье из цветов необыкновенно ароматно и вкусно. Приготовить его несложно. Оно обладает еще и целебными свойствами, его принимают по 1 чайной ложке при простудных заболеваниях и для профилактики гриппа.

Варенье из цветов белой акации

Собрать только белые лепесточки акации, залить их небольшим количеством крутого кипятка, после закипания добавить лимонную кислоту и небольшими порциями сахарный песок, варить на небольшом огне, постоянно помешивая. Как только сахарный песок растворится, кипятить еще 5 мин, и варенье готово. Разлить в небольшие баночки.

Варенье из настурции

Цветы — 1 часть

Вода — 1 часть

Сахарный песок — 1 часть

Цветы и бутоны настурции собрать и плотно уложить в банку, залить таким же количеством воды (по объему), поставить на огонь. Как только масса закипит, добавить 1 чайную ложку лимонной или аскорбиновой кислоты, небольшими порциями сахарный песок. Варенье должно прокипеть 5 мин, затем разлить его в банки и закатать крышками.

Варенье из лепестков розы (шиповника)

*Лепестки розы — 500 г
Сахарный песок — 1 кг
Лимонная кислота — 5 г
Вода — 200 г*

Свежесобранные лепестки роз плотно уложить в стеклянную банку, пересыпая сахарным песком. Когда их накопится достаточно для приготовления варенья, сварить сироп из воды, сахарного песка и лимонной кислоты. Опустить в горячий сироп все лепестки, прокипятить в течение 5 мин. Горячее варенье разлить в прокипяченные банки и закатать.

Варенье из цветов одуванчика

Собрать цветы одуванчика и тут же отделить от зеленых корзиночек, оставив только желтые лепесточки. Залить их крутым кипятком, добавить нарезанный кусочками лимон, поставить на огонь и кипятить 15 мин на медленном огне, затем остудить и процедить. Смешать отвар одуванчика с таким же количеством сахарного песка (по объему), кипятить еще 10 мин, затем сразу же расфасовать в маленькие баночки.

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ САХАРА В НАТУРАЛЬНЫХ СОКАХ

Натуральные соки, используемые вместо сахара, значительно обогащают домашние консервы полезными веществами, а сок красной столовой свеклы, например, еще и предохраняет от разрушения содержащиеся в консервируемых продуктах витамины.

Здесь приведены рецепты домашних фруктовых и ягодных заготовок в натуральных соках. При желании по этим же рецептам можно приготовить консервы с сахарным песком из расчета 300 г сахарного песка на 1 кг ягод или фруктов.

Абрикосы в морковно-лимонном соке

Абрикосы вымыть, разрезав, удалить косточки, уложить плотно в прокипяченные банки. Свежеотжатый морковный сок смешать с лимонным соком, нагреть до кипения. Залить кипящим морковно-лимонным соком уложенные в банки абрикосы, пропастеризовать и сразу же закатать крышками. В заготовку можно добавить сахарный песок (на 1 л сока 100 г сахарного песка).

Абрикосы в морковном соке

Абрикосы вымыть, удалить из плодов косточки, уложить в прокипяченные банки, залить кипящим морковным соком. Банки накрыть крышками и поставить на пастеризацию. Пастеризовать в кипящей воде 5—7 мин пол-литровые и 10—15 мин литровые банки. После пастеризации сразу же закатать.

Топинамбур в облепиховом соке

*Топинамбур — 1 кг
Сахарный песок — 200 г
Облепиховый сок — 200 г
Вода — 400 г*

Топинамбур вымыть, тонко очистить, нарезать кусочками, залить облепиховым соком и водой, добавить сахарный песок и довести все до кипения. Затем топинамбур уложить в прокипяченные банки, сразу залить отваром, в котором он варился, прикрыть крышками, пропастеризовать в кипящей воде и сразу же закатать. Заготовку по этому рецепту можно приготовить и без сахара.

Фруктовое ассорти в соке красной свеклы

*Сливы — 1 часть
Яблоки — 1 часть
Груши — 1 часть
Свекольный сок — 1 стакан
Вода — 1 л
Аскорбиновая кислота — 5 г*

Фрукты вымыть. Сливы освободить от косточек и раз-

резать поперек на две половинки. Яблоки и груши очистить от кожицы, освободить от сердцевины и семян, разрезать на 4 части (вдоль). Удаленные из фруктов косточки и сердцевину, снятую кожицу залить холодной водой, нагреть до кипения и кипятить 20 мин, затем процедить, добавить аскорбиновую кислоту (5 г на 1 л отвара) и свекольный сок (1 стакан сока на 1 л). Смесь довести до кипения, опустить в нее все подготовленные фрукты, варить 5 мин, разлить в пропареные банки и закатать. Хранить при комнатной температуре.

Таким же образом можно консервировать отдельно груши, яблоки, сливы и айву. Для вкуса можно добавить сахарный песок (200 г на 1 л раствора).

Ягоды жимолости в соке красной свеклы

*Жимолость — 1 кг
Сок красной свеклы — 100 г*

Ягоды жимолости вымыть, уложить в кастрюлю, залить соком свеклы, кипятить 5 мин, разлить в стерильные банки и закатать.

Земляника (клубника) в соке красной смородины

*Земляника (клубника) — 1 кг
Сок красной смородины — 300 г*

Землянику вымыть, уложить в кастрюлю. Залить соком красной смородины, кипятить 5 мин, разлить в стерильные банки и закатать.

Вишня или сливы в соке красной свеклы

*Вишня или сливы — 2 кг
Свекольный сок — 1 стакан
Вода — 1 л
Аскорбиновая или лимонная кислота — 5 г*

Вишню или сливы вымыть, уложить в эмалированную кастрюлю. Развести в 1 л воды 1 стакан свекольного

сока и 5 г аскорбиновой кислоты. Раствор довести до кипения, залить им ягоды, варить 5 мин и разлить в стерильные банки. Закатать банки и перевернуть их вниз крышкой. Пастеризовать не надо.

Малина в соке красной смородины

Малина — 1 кг

Сок красной смородины — 500 г

Малину вымыть, уложить в кастрюлю. Ягоды красной смородины бланшировать 1 минуту и протереть через мелкое сито (можно воспользоваться соковыжималкой или отжать сок через марлю). Полученным соком залить ягоды малины, нагреть и кипятить 5 мин, затем сразу же разлить в стерильные банки и закатать.

Ягоды черной смородины в малиновом соке

Ягоды черной смородины — 1 кг

Ягоды малины — 500 г

Ягоды черной смородины вымыть, уложить в кастрюлю. Ягоды малины вымыть, протереть через мелкое сито, соком залить ягоды смородины, нагреть до кипения и прокипятить 5 мин. Кипящую смесь разлить в банки и закатать.

Ягоды черной смородины в земляничном соке

Ягоды черной смородины — 1 кг

Ягоды земляники — 300 г

Ягоды черной смородины вымыть, уложить в эмалированную кастрюлю. Ягоды земляники вымыть, протереть через мелкое сито, полученный сок с мякотью соединить с ягодами черной смородины, нагреть до кипения и прокипятить 5 мин. Кипящую смесь разлить в стерилизованные банки и закатать.

Сливы в соке красной свеклы

Сливы — 1 кг

Сок красной свеклы — 100 г

Гвоздика — 3 шт.

Вода — 0,5 л

Сливы вымыть, очистить от косточек, уложить в кастрюлю, залить свекольным соком с водой, положить гвоздику, нагреть и кипятить 5 мин, сразу же разлить в стерильные банки и закатать.

Черная смородина без сахара

Черная смородина — 3 кг

Вода — 0,5 л

Ягоды черной смородины вымыть, уложить в эмалированную кастрюлю, залить водой, довести до кипения и тут же разлить в стерилизованные банки и закатать.

Ежевика без сахара

Ежевика — 1 кг

Аскорбиновая кислота — 3 г

Вода — 1 стакан

Ежевику перебрать, освободить от плодоножек, уложить в кастрюлю и залить стаканом воды с растворенной в ней аскорбиновой кислотой, накрыть крышкой и довести до кипения, в горячем виде сразу же разлить в простериллизованные банки и закатать крышками. Вместо аскорбиновой кислоты можно использовать также лимонную.

Груши в яблочном соке

Груши — 2 кг

Яблочный сок — 1,2 л

Груши вымыть, очистить от кожицы и сердцевины (если плоды крупные, разрезать их на несколько частей), уложить в трехлитровую банку. Прокипятить

яблочный сок, залить им груши, выдержать 5 мин и слить сок, еще раз довести его до кипения и снова залить груши. Банки сразу же закатать крышкой. Для улучшения вкуса в яблочный сок можно добавить 300 г меда или сахарного песка.

Ягоды черной смородины в соке красной свеклы

*Черная смородина — 1 кг
Сок красной свеклы — 200 г*

Ягоды черной смородины перебрать, вымыть, уложить в эмалированную кастрюлю, залить соком красной свеклы и кипятить 5 мин. Затем сразу же разлить в простерилизованные банки и закатать.

Ягоды черной смородины в соке красной смородины

*Черная смородина — 1 кг
Сок красной смородины — 200 г*

Ягоды перебрать, вымыть, уложить в эмалированную кастрюлю, залить соком красной смородины, нагреть и кипятить 5 мин, затем сразу же разлить в простерилизованные банки и закатать.

Яблоки в тыквенном соке

*Яблоки — 2 кг
Сок тыквенный — 1,2 л
Мед или сахарный песок — 300 г*

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кусочками и уложить в трехлитровую банку. Прокипятить тыквенный сок с медом или сахарным песком 5 мин и сразу же залить им яблоки. Банку закатать.

Голубика в соке красной смородины

*Голубика — 1 кг
Сок красной смородины — 200 г*

Ягоды голубики перебрать, промыть, залить свежеотжатым соком красной смородины, довести все до кипения, прокипятить 5 мин и кипящую смесь разлить в простериллизованные стеклянные банки и сразу же закатать их крышками.

Черника в свекольном соке

Черника — 1 кг

Свекольный сок — 200 г

Лимонная кислота — 3 г

Свеклу вымыть, очистить, отжать сок соковыжималкой или вручную, натереть на терке и отжать через редкую ткань. Ягоды черники перебрать, промыть, залить свежеотжатым свекольным соком, нагреть все до кипения, прокипятить 5 мин, добавить лимонную кислоту и кипящую смесь сразу же разлить в простериллизованные банки и закатать их крышками.

Голубика в свекольном соке готовится так же, как и черника, но лимонную кислоту можно не добавлять.

Голубика натуральная без сахара

Ягоды перебрать, промыть, залить небольшим количеством воды, чтобы они были чуть прикрыты, поставить на огонь, довести до кипения и кипящую смесь разлить в простериллизованные банки, которые тотчас же закатать крышками.

Черника натуральная

Ягоды перебрать, удалить мятые и поврежденные, промыть, плотно уложить в простериллизованные стеклянные банки, залить горячей кипяченой водой и установить на стерилизацию, накрыв крышками. Стерилизовать в кипящей воде пол-литровые банки — 10 мин, литровые — 15 мин, затем сразу же закатать. Хранить можно при комнатной температуре или в погребе, но не допускать замораживания.

Таким же способом можно заготовить натуральную голубику.

Черника в черничном соке с мякотью

Черника — 1 кг

Сахарный песок — 500 г

Ягоды перебрать, промыть, дать воде стечь. Часть подготовленных ягод (примерно 1/5 часть) размять пестиком, добавить сахарный песок и оставшиеся ягоды; нагревая на медленном огне и перемешивая, добиться полного растворения сахара, довести все до кипения, прокипятить 5 мин, кипящую смесь разлить в простерилизованные банки и сразу же закатать крышками. Для гарантии перед закатыванием банки можно пропастеризовать в кипящей воде 10 мин.

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ В САХАРЕ

Вишня в сахаре

Вишня — 1 кг

Сахарный песок — 300 г

Водка — 100 г

Лимонный сок — 50 г

Вишню вымыть и затем подвялить в течение суток при комнатной температуре, уложив ее на чистую ткань в один слой. Затем залить водкой, через сутки жидкость слить, а вишню обмакнуть в лимонный сок и обвалять в сахарной пудре. Чтобы вишня равномерно покрылась тонким слоем пудры, надо постараться, чтобы сахарная пудра была без комочек, для чего ее нужно просеять через мелкое сито. После этого ягоды подсушить при комнатной температуре и уложить в картонные коробки из-под конфет. Хранить при комнатной температуре.

Голубика в сахаре

Голубика — 1 кг

Яйца (белок) — 2 шт.

Сахарная пудра — 300 г

Ягоды перебрать, промыть и обсушить. Яичные белки взбить до состояния крепкой пены и перемешать их

тщательно с ягодами, чтобы их поверхность обволоклась тонким слоем белка. Затем, поместив ягоды в посуду с широким дном, обсыпать их сахарной пудрой и, перемешивая круговыми движениями и встряхивая посуду, добиться, чтобы ягоды покрылись слоем пудры по всей поверхности (каждая ягода). Опудренные ягоды рассыпать тонким слоем и подсушить при комнатной температуре в течение 6—8 часов, затем расфасовать их в красивые картонные коробки для хранения. Хранить можно при комнатной температуре.

Алыча в сахарной пудре

*Алыча — 1 кг
Сахарный песок — 300 г
Водка — 200 г
Яйца (белок) — 2 шт.*

Алычу вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки, пересыпать сахарным песком, залить водкой и выдержать при комнатной температуре до отделения сока. Затем сок с водкой слить, а сливу подвялить в духовке при температуре 60 градусов в течение одного часа. Подвяленную сливу обвалять сначала в яичном белке, взбитом до состояния пышной пены, а затем в сахарной пудре. Покрытую равномерным тонким слоем сахарной пудры сливу подсушить при комнатной температуре и уложить на хранение в картонные коробки из-под конфет. Хранить при комнатной температуре. Слитый сок с водкой можно использовать для приготовления слабоалкогольных напитков.

Рябина в сахаре

*Рябина — 1 кг
Сахарный песок — 300 г для готовки и 300 г для обваливания
Вода — 100 г*

Для приготовления рябины в сахаре можно использовать любые сорта рябины, но лучше всего для этого рецепта подходит лесная «горькая» рябина — у нее особый аромат и вкус. Рябину вымыть, ягоды отделить от кистей и бланшировать в подсоленной кипящей воде в течение 1 мин. Затем уложить их в эмалиро-

ванную кастрюлю, пересыпать сахарным песком, залить водой (100 г), нагреть и кипятить 3—5 мин при постоянном помешивании. За это время сахар полностью растворится в воде и рябина покроется тонким слоем сахарного сиропа. Затем ягоды необходимо обвалять в сахарной пудре, подсушить при комнатной температуре и уложить в картонные коробки. Хранить при комнатной температуре.

Черная смородина в сахарной пудре

Черную смородину очистить от черенков, промыть, отобрать самую крупную, опустить ее на несколько секунд в холодный сахарный сироп (в 100 г воды добавить 0,5 кг сахарного песка, дать хорошо прокипеть, затем остудить) и тут же обвалять в сахарной пудре, дать подсохнуть. Таким же образом можно приготовить клюкву, бруснику, голубику, чернику, красную смородину.

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ В ЖЕЛЕ

Крыжовник в желе

*Крыжовник — 1 кг
Сахарный песок — 300 г*

Для заготовки лучше использовать зеленый, недозрелый крыжовник (когда зерна у ягод еще не вызрели, а мякоть уже нежная, пригодная для переработки). На чистый противень уложить вымытые ягоды крыжовника, засыпать их сверху сахарным песком и поместить в горячую духовку. Нагреть массу до кипения и выдержать еще 10 мин. Затем бурлящую массу прямо с противня залить в престерилизованную банку и закатать.

Брусника в калиновом желе

Ягоды калины вымыть, протереть через сито, смешать с сахарным песком в пропорции 1:1. Приготовленной

смесью залить промытые ягоды брусники, чтобы они были полностью погружены в сироп, и поместить в холодильник. Через 2—3 дня вкусное лакомство и целебное средство будет готово к употреблению.

Яблоки в желе

Яблоки — 1 кг

Сахарный песок — 300 г

Яблоки вымыть, удалить сердцевину с семенами (очищать от кожуры не надо), нарезать крупными дольками или кружочками, пересыпать сахарным песком, тщательно перемешать, уложить в один слой на противень и поставить в разогретую духовку (или русскую печь). После закипания массы по всей поверхности уложить ее в сухие простерилизованные банки и закатать.

Сливы в желе

Сливы — 1 кг

Сахарный песок — 300 г

Для этого вида заготовок пригодны сливы любого сорта. Сливы вымыть, вынуть косточки (но можно и не вынимать), пересыпать сахарным песком, плотно уложить в один слой на противень и поставить в разогретую до 200° С духовку (или русскую печь). Смесь довести до кипения по всей поверхности, разлить в стерильные банки и закатать. По этой же рецептуре делают заготовки из любых ягод.

Черника или голубика в смородиновом желе

Черника или голубика — 300 г

Красная смородина — 500 г

Сахарный песок — 1 кг

Ягоды промыть, из ягод красной смородины отжать сок, смешать его с сахарным песком, добавить в эту смесь целые ягоды черники или голубики, перемешать и разлить приготовленную массу в чистые банки, накрыть полиэтиленовыми крышками и установить в холодильник.

Малина (ежевика) в желе из красной смородины

Малина — 0,5 кг

Красная смородина — 0,5 кг

Сахарный песок — 0,5 кг

Малину перебрать и уложить в чистые банки. Смородину красную промыть, протереть через сито. Протертую массу смешать с сахарным песком, смесь довести до кипения и залить ею уложенные в банки ягоды малины. Банки накрыть крышками, пропастеризовать в кипящей воде 10 мин и сразу же закатать крышками.

ФРУКТЫ МАРИНОВАННЫЕ

Персики с виноградом маринованные

Персики и виноград вымыть, уложить красиво в банки, залить кипящим сиропом (на 1 л воды: сахар — 300 г, виноградный или яблочный уксус — 50 г), пропастеризовать и закатать.

Яблоки с лимонником маринованные

Яблоки с ягодами лимонника китайского необыкновенно ароматны и обладают своеобразным вкусом. Обращаю ваше внимание, что эти консервы обладают тонизирующим свойством и могут повысить артериальное давление.

Яблоки зимних сортов вымыть, уложить в стерильные банки вместе с веточками лимонника, залить кипящим консервирующим раствором (на 1 л воды сахарного песка или меда 300 г), провести пастеризацию в кипящей воде и закатать.

Абрикосы с лимоном и яблоками маринованные

Все фрукты хорошо вымыть. Лимон нарезать кружочками вместе с кожурой, удалив семена. Яблоки наре-

зать дольками. Абрикосы освободить от косточек, но можно консервировать и с ними. Все подготовленные фрукты уложить в баночки, залить сиропом (на 1 л воды: сахарный песок — 500 г, лимонная кислота — 5 г), пропастеризовать и закатать.

Сироп: в кипящую воду добавить лимонную кислоту и сахарный песок. Когда сахарный песок полностью растворится, залить сиропом фрукты.

Крыжовник маринованный

Для маринования берут зеленый недозревший крыжовник, собранный в то время, когда зерна в нем еще мягкие, а мякоть уже нежная, пригодная для заготовок. Ягоды перебрать, освободить от хвостиков и чешуек, промыть и каждую наколоть вилкой, уложить в стерильные банки, залить кипящим маринадом, пропастеризовать и закатать.

Маринад: вода — 1 л, уксус яблочный — 100 г, сахарный песок — 200 г, соль — 1 чайная ложка.

Вместо яблочного уксуса можно взять любой фруктовый или ягодный уксус.

ПЮРЕ

Пюре из тыквы и айвы японской

Тыква — 1 кг

Айва японская — 300 г

Сахарный песок — 300 г

Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать кусочками, пересыпать сахарным песком. После выделения сока тыкву варить в нем до полной готовности. Отдельно сварить в небольшом количестве воды айву. Сваренные тыкву и айву протереть через мелкое сито, перемешать и нагреть до кипения. Горячее пюре разлить в прокипяченные банки, прикрыть крышками. Пастеризовать пол-литровые банки 10—15 мин. Закатать.

Пюре из тыквы с облепиховым соком

Тыква — 1 кг

Облепиховый сок — 300 г

Сахарный песок — 300 г

Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать кусками и пересыпать сахарным песком. После выделения сока варить на медленном огне до полного разваривания, протереть через сито. Добавить в полученную массу облепиховый сок, нагреть смесь до кипения, разлить в прокипяченные банки, прикрыть крышками. Пастеризовать пол-литровые банки 10—15 мин. Закатать.

Пюре из тыквы и слив

Тыква — 0,5 кг

Сливы — 0,5 кг

Сахарный песок — 100 г

Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать кусками. Сливы вымыть, освободить от косточек. Засыпать сливы и тыкву сахарным песком, добавить немного воды и отварить. Протереть сваренную тыкву и сливы через сито, полученную массу довести до кипения, сразу разлить в стерильные банки и прикрыть крышками. Пастеризовать пол-литровые банки 10—15 мин. Закатать.

Пюре из тыквы и алычи

Тыква — 0,5 кг

Алыча — 0,5 кг

Сахарный песок — 300 г

Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать кусками. Алычу вымыть, освободить от косточек. Засыпать алычу и тыкву сахарным песком, добавить немного воды и отварить. Протереть сваренные тыкву и сливы через сито или измельчить гомогенизатором от миксера, проварить протертую массу 15 мин, кипящей разлить в стерильные банки и закатать.

Пюре из тыквы с соком красной смородины

Тыква — 1 кг

Сок красной смородины — 500 г

Сахарный песок — 300 г

Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян, разрезать на куски и пересыпать сахарным песком. После отделения сока поставить на огонь и варить до готовности. Протереть сваренную тыкву через сито, добавить сок красной смородины, размешать, поставить на огонь. Кипящее пюре разлить в прокипяченные банки, прикрыть крышками. Пастеризовать пол-литровые банки 10—15 мин. Закатать.

Пюре из тыквы и яблок

Тыква — 1 кг

Яблоки — 1 кг

Сахарный песок — 300 г

Яблоки и тыкву вымыть, разрезать на куски, очистить от кожуры и семян, пересыпать сахарным песком и дать немного постоять, после отделения сока отварить до полной готовности, затем протереть через сито, пюре довести до кипения, разлить в прокипяченные банки, прикрыть крышками. Пастеризовать пол-литровые банки 10—15 мин. Закатать.

Пюре из тыквы и яблок с тмином

Тыква — 0,5 кг

Яблоки — 0,5 кг

Тмин (семена) — 1 ст. ложка

Сахарный песок — 200 г

Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать кусками. Яблоки вымыть и нарезать ломтиками, отварить в малом количестве воды. Тыкву засыпать сахарным песком, после выделения сока варить до готовности. Сваренные тыкву и яблоки протереть через сито или измельчить гомогенизатором от миксера, добавить семена тмина, размешать, нагреть до кипе-

ния и прокипятить в течение 15 мин. Кипящее пюре разлить в стерильные банки и закатать крышками.

Пюре морковное с крыжовником

Морковь — 1 кг

Крыжовник — 1 кг

Сахар — 500 г

Вода — 300 г

Крыжовник вымыть и отварить в небольшом количестве воды. Морковь вымыть, почистить, нарезать на куски и отварить. Морковь и крыжовник протереть через сито, добавить воду и сахар, размешать, довести до кипения. Кипящее пюре разлить в стерильные банки и закатать.

Пюре морковное с соком красной смородины

Морковь — 1 кг

Сок красной смородины — 500 г

Сахарный песок — 300 г

Морковь вымыть, очистить, разрезать на кусочки, отварить в небольшом количестве воды, протереть через сито, добавить сок красной смородины и сахар, довести до кипения и кипятить 15 мин. Закатать в банки.

Пюре морковное с облепиховым соком

Морковь — 1 кг

Облепиховый сок — 300 г

Сахарный песок — 300 г

Морковь вымыть, разрезать на кусочки и отварить, протереть через сито, добавить сок облепихи и сахар, прокипятить в течение 15 мин. Кипящее пюре разлить в банки и закатать.

Пюре вишневое

Готовится из очень переспелой вишни.

Вишню промыть, удалить плодоножки и косточки, размятъ, проварить до размягчения с небольшим количеством воды, затем протереть через сито сразу же в горячем виде. Протертую массу нагреть до кипения и кипящей разлить в простерилизованные банки, закатав их сразу же стерильными крышками.

Пюре из ревеня

Ревень — 1,5 кг

Сахарный песок — 1 стакан

Вода — 1 стакан

Ревень вымыть, очистить от кожицы, нарезать кусочками. В кипящей воде растворить сахар, засыпать подготовленный ревень и варить до размягчения. Сваренную массу протереть через мелкое сито. Протертую массу нагреть до кипения и кипящей разлить в простерилизованные банки, закатав их сразу же стерильными крышками.

МОЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ

Моченые яблоки со свекольным соком

Яблоки — 20 кг

Свекольный сок — 1 л

Вода — 9 л

Соль — 100 г

Яблоки вымыть в холодной воде, уложить плотно плодоножками вверх в подготовленную тару. Воду вскипятить и остудить, добавить соль и свекольный сок, перемешать. Залить раствором яблоки, накрыть чистой тканью, сверху положить деревянный кружок и установить гнет. Раствор должен полностью покрывать яблоки (лучше на 3—5 см). После заливки яблоки сразу выносят на холода (плюс 4—6 градусов). Ставить моченые яблоки сначала в тепло «для закваски» не рекомендуется, так как при этом ухудшается их качество. Хранить при температуре не ниже 0 градусов.

Моченые яблоки с яблочным соком и медом

Яблоки — 20 кг

Яблочный сок — 5 л

Мед — 1 кг

Вода — 5 л

Яблоки вымыть, уложить в подготовленную тару плотными рядами плодоножками вверх. Воду вскипятить, остудить и развести в ней мед. Смешать медовую воду с яблочным соком и залить этой смесью яблоки. Жидкость должна покрывать яблоки на 3—5 см. Накрыть яблоки чистой тканью, положить сверху деревянный кружок и установить гнет. Вынести сразу же в холодное место.

Моченые яблоки с корицей и ржаным хлебом

Яблоки — 20 кг

Корица — 5 г

Хлеб ржаной — 2 кг

Вода — 10 л

Буханку ржаного (или бородинского) хлеба разрезать на ломтики и подсушить в духовке до золотисто-коричневого цвета. Вскипятить воду, залить кипятком сухари, добавить корицу. Выдержать до остывания и процедить. Яблоки вымыть, уложить плотно в подготовленную тару вверх плодоножками, залить охлажденным хлебным настоем. Накрыть чистой тканью, сверху положить кружок и установить гнет. Вынести на холод. Хранить при температуре не ниже 0 градусов.

Моченые яблоки с медом и черносливом

Яблоки — 20 кг

Мед — 500 г

Чернослив — 500 г

Отруби — 500 г

Вода — 10 л

Яблоки вымыть, уложить в подготовленную тару плотными рядами плодоножками вверх. Чернослив

промыть. Воду вскипятить, залить кипятком чернослив и отруби, хорошо перемешать, чтобы в растворе не было комочеков из отрубей. Когда раствор (сусло) остывает, растворить в нем мед и залить яблоки, чтобы они были покрыты суслом на 3—5 см. Накрыть яблоки чистой тканью, положить сверху кружок и гнет, вынести на холод.

Моченые яблоки с красной смородиной

Яблоки — 20 кг

Красная смородина (ягоды) — 2 кг

Лимонник (листья) — 100 г

Вода — 10 л

Сахар — 500 г

Яблоки и листья лимонника вымыть. Уложить яблоки в подготовленную тару вверх плодоножками, перекладывая их листьями лимонника. Ягоды смородины вымыть, залить кипятком и добавить сахар. Раствор с ягодами остудить и, перемешав, залить им яблоки с листьями лимонника. Накрыть чистой тканью, установить гнет и выставить на холод.

Для яблок осенних сортов используют поздний урожай красной смородины или ранее заготовленный сок или свежезамороженные ягоды. Точно так же используются ягоды крыжовника.

Моченые яблоки с облепиховым соком

Яблоки — 20 кг

Облепиховый сок — 1 л

Вода — 9 л

Сахар — 1 кг

Яблоки вымыть, уложить плотно в подготовленную тару плодоножками вверх. Воду вскипятить, растворить в ней сахар, остудить и смешать со свежеприготовленным облепиховым соком. Залить смесью яблоки, накрыть чистой тканью, установить гнет и выставить на холод.

Моченые яблоки с хреном и настурцией

Яблоки — 20 кг	Вода — 10 л
Хрен, коренья — 300 г	Сахар — 500 г
Настурция (цветки и листья) — 200 г	Соль — 50 г

Коренья хrena вымыть, почистить и мелко нарезать. Листья и цветки настурции хорошо промыть холодной водой. Яблоки вымыть и уложить в подготовленную тару плодоножками вверх, равномерно перекладывая их настурцией и хреном. Воду вскипятить, растворить в ней сахар, остудить, добавить соль и залить яблоки. Накрыть яблоки чистой тканью, положить кружок, установить гнет и выставить на холод.

Моченые яблоки с вишневыми листьями

Яблоки — 20 кг
Вишня (листья) — 1 кг
Вода — 10 л
Сахар — 500 г
Соль — 50 г

Яблоки вымыть и уложить плотно в подготовленную тару плодоножками вверх, равномерно перекладывая их половиной вишневых листьев. Оставшиеся листья заварить 10 л кипятка, добавив сахар и соль. Остывшим раствором с вишневыми листьями залить уложенные в тару яблоки, накрыть чистой тканью, положить сверху деревянный кружок и установить гнет. Затем вынести на холод для заквашивания и дальнейшего хранения.

Моченые яблоки с листьями малины и смородины

Яблоки — 20 кг	Вода — 10 л
Малина (листья) — 500 г	Сахар — 500 г
Смородина (листья) — 500 г	Соль — 50 г

Яблоки вымыть, уложить плотно в подготовленную тару плодоножками вверх. Нагреть воду до кипения, растворить в ней сахар, кипящим раствором залить листья смородины и малины, остудить, положить соль. Остывшим раствором с листьями залить уложен-

ные в тару яблоки, накрыть чистой тканью, положить кружок, установить гнет и выставить на холод.

Моченые яблоки с брусникой

Яблоки — 20 кг

Брусника (ягоды) — 2 кг

Брусника (листья свежие) — 500 г

Вода — 10 л

Сахар — 2 кг

Яблоки и бруснику вымыть. Уложить яблоки в подготовленную тару плодоножками вверх, пересыпая их равномерно ягодами брусники. Поверх яблок уложить равномерным слоем промытые брусничные листья. Растворить в воде сахар, нагреть ее до кипения, охладить и залить уложенные в тару яблоки. Накрыть чистой тканью, положить сверху деревянный кружок, установить гнет и вынести на холод.

Моченые яблоки с календулой и лимоном

Яблоки — 20 кг

Календула (цветки) — 300 г

Лимон — 1 шт.

Вода — 10 л

Сахар — 1 кг

Яблоки вымыть и уложить в подготовленную тару плодоножками вверх, положив вместе с ними вымытый лимон и пересыпав их равномерно цветками календулы. Воду с растворенным в ней сахаром прокипятить, остудить и залить яблоки. Накрыть их чистой тканью, положить кружок, установить гнет и выставить на холод.

Моченые яблоки с травами и медом

Яблоки — 20 кг

Мята перечная — 100 г

Мелисса — 200 г

Душица — 200 г

Мед — 500 г

Вода — 10 л

Пряные свежие травы промыть холодной водой. Яблоки вымыть и уложить в подготовленную тару, перекла-

дывая их травами. Воду вскипятить, остудить, растворить в ней мед и залить яблоки с травами. Накрыть чистой тканью, положить кружок, установить гнет и выставить на холод.

Моченые яблоки с липовым цветом и лимоном

Яблоки — 20 кг

Липа (цветки высушенные) — 150 г

Лимон — 1 шт.

Вода — 10 л

Сахар — 1 кг

Яблоки вымыть и уложить в подготовленную тару плодоножками вверх, положив вместе с ними выжатый лимон. Растворить в воде сахар, вскипятить, кипящим раствором залить липовый цвет и выдержать до остывания. Остывшим раствором с липовым цветом залить яблоки с лимоном. Накрыть яблоки чистой тканью, положить кружок, установить гнет и выставить на холод.

Моченые яблоки с черносливом и свекольным соком

Яблоки — 20 кг

Чернослив — 1 кг

Свекольный сок — 0,5 л

Вода — 10 л

Сахар — 1 кг

Вскипятить воду, растворив в ней сахар, залить кипящим раствором вымытый чернослив. Яблоки вымыть, уложить в подготовленную тару плодоножками вверх, равномерно перекладывая их вынутым из остуженного раствора черносливом. Раствор смешать с соком столовой свеклы и залить яблоки с черносливом. Накрыть чистой тканью, на кружок установить гнет и выставить на холод.

Моченые яблоки с малиной

Яблоки — 20 кг

Малина — 3 кг

Вода — 10 л

Сахар — 1 кг

Яблоки вымыть, уложить в подготовленную тару плодоножками вверх, равномерно пересыпая их ягодами малины. Растворить в воде сахар, вскипятить, остудить и залить яблоки с малиной. Накрыть чистой тканью, установить на кружок гнет и выставить на холода.

Моченые яблоки с вишней

Яблоки — 20 кг

Вишня — 3 кг

Вода — 10 л

Сахар — 1,5 кг

Яблоки вымыть и уложить в подготовленную тару, пересыпая их равномерно спелыми плодами вишни. Растворить в воде сахар, вскипятить, остудить и залить яблоки с вишней. Накрыть яблоки чистой тканью, установить гнет и поставить на холода.

Моченые яблоки с рябиной

Яблоки — 20 кг

Рябина — 3 кг

Вода — 10 л

Сахар — 500 г

Соль — 50 г

Яблоки и спелые ягоды рябины вымыть и уложить в подготовленную тару, равномерно распределяя рябину в промежутках между яблоками. Растворить в воде сахар и соль, вскипятить и охладить. Остуженным раствором залить яблоки с рябиной, накрыть чистой тканью, установить гнет и выставить на холода.

Моченые яблоки с калиновым соком

Яблоки — 20 кг

Калиновый сок — 2 л

Вода — 8 л

Сахар — 1 кг

Яблоки вымыть и уложить плотно в подготовленную тару плодоножками вверх. Растворить в воде сахар,

вскипятить, остудить и смешать с калиновым соком, приготовленным непосредственно перед смешиванием. Залить смесью яблоки, накрыть чистой тканью, установить гнет и выставить на холод.

Моченые яблоки с соцветиями лабазника (таволги)

Яблоки — 20 кг

Лабазник (соцветия) — 500 г

Мед — 500 г

Вода — 10 л

Яблоки вымыть и плотно уложить в подготовленную тару вверх плодоножками. Свежесорванные соцветия таволги залить 5 л холодной воды, нагреть до кипения и дать остыть. Отвар процедить. Добавить в отвар 5 л охлажденной кипяченой воды и 500 г меда. Залить раствором яблоки. Накрыть чистой тканью, установить гнет и выставить на холод. Хранить при температуре не ниже 0 градусов.

Моченые яблоки с календулой, зверобоем и душицей

Яблоки — 20 кг

Вода — 10 л

Календула (соцветия) — 200 г Сахар — 500 г

Зверобой — 100 г

Соль — 50 г

Душица — 100 г

Цветочные корзинки календулы и пряные свежие травы промыть холодной водой. Яблоки вымыть, плотно уложить в подготовленную тару плодоножками вверх, перекладывая их равномерно травами и соцветиями календулы. Растворить в воде сахар и соль, раствор вскипятить, остудить и залить уложенные в тару яблоки с пряностями. Накрыть чистой тканью, положить деревянный кружок, установить гнет. Вынести на холод.



КОНСЕРВИРО- ВАННЫЕ СОКИ

Малиново-смородиновый сок

Малиновый сок — 1 л

Сок красной смородины — 2 л

Из свежесобранных ягод малины и красной смородины отжать сок, кипятить 5 мин, разлить в банки и закатать. Перед употреблением добавить сахар и разбавить его водой по вкусу. Этот сок прекрасно снижает температуру. Рекомендуется при любых инфекционных заболеваниях.

Сок из тыквы и облепихи

Тыквенный сок — 2,5 л

Облепиховый сок — 0,5 л

Тыкву вымыть, ошпарить кипятком, очистить от кожуры и семян, отжать сок. Из ягод облепихи отжать сок, смешать с тыквенным соком, довести до кипения, прокипятить 5 мин, разлить в банки и закатать. Перед употреблением добавить сахар по вкусу.

Сок из тыквы с апельсином

Тыквенный сок — 3 л

Апельсин — 1 шт.

Лимонная кислота — 5 г

Тыкву вымыть, ошпарить кипятком, очистить от кожуры и семян, из мякоти отжать сок. Апельсины вымыть, обдать кипятком, мелко нарезать вместе с кожурой, вынуть семена. Залить апельсины тыквенным соком, довести до кипения и кипятить 5 мин. Затем горячую смесь протереть через сито, добавить оставшийся сок, довести до кипения, прокипятить 5 мин,

разлить в банки и закатать. Перед употреблением добавить сахар по вкусу.

Сок из кабачков с виноградными листьями

Кабачковый сок — 3 л

Виноградные листья — 100 г

Кабачки и листья вымыть, обдать кипятком, из кабачков отжать сок, залить им виноградные листья, довести до кипения, кипятить 5 мин, разлить в банки и закатать.

Сок из тыквы и красной смородины

Тыквенный сок — 2 л

Сок красной смородины — 1 л

Тыкву вымыть, ошпарить кипятком, очистить от кожуры, отжать сок. Ягоды красной смородины промыть, отжать сок. Смешать соки, довести до кипения, прокипятить 5 мин, разлить в банки и закатать. Сок рекомендуется принимать за 10—15 мин до еды.

Сок из кабачков с лимоном

Кабачковый сок — 3 л

Лимон — 1 шт.

Кабачки и лимон вымыть, обдать кипятком. Из кабачков отжать сок. Лимон вместе с кожурой разрезать на мелкие кусочки, удалить семена, залить кабачковым соком. Смесь довести до кипения, кипятить 5 мин, разлить в стерилизованную тару и закатать. Перед употреблением добавить сахар по вкусу. Этот сок — легкое мочегонное средство.

Сок из кабачков и томатов с зеленью

Кабачковый сок — 2 л,

Томатный сок — 1 л

Укроп (зелень) — 10 г

Эстрагон (зелень) — 20 г

Кабачки и томаты вымыть, обдать кипятком,

отжать сок. Зелень укропа и эстрагона хорошо измельчить и залить отжатым из овощей соком. Смесь нагреть до кипения, кипятить 5 мин, разлить в стерилизованные банки и закатать.

Сок из кабачков с крыжовником

Кабачковый сок — 2 л

Ягоды крыжовника — 2 кг

Укроп (семена) или кориандр (семена) — 1 ст. ложка

Кабачки вымыть, ошпарить кипятком, отжать сок. Залить им ягоды крыжовника, нагреть до кипения и сразу же протереть через сито. Посолить, добавить семена укропа или кориандра, довести до кипения. Кипятить 5 мин, разлить в банки и закатать. Этот сок улучшает работу желудка.

Томатно-яблочный сок с мякотью

Томаты очень спелые — 2 кг

Сок яблочный — 1 л

Сок красной свеклы — 200 г

Соль — по вкусу

Томаты вымыть, обдать кипятком, разрезать на куски и протереть через сито. Протертую массу залить яблочным и свекольным соком, смесь нагреть до кипения и кипящей разлить в простериллизованные банки и закатать стерильными крышками.

Сок из яблок, свеклы и черноплодной рябины

Яблочный сок — 2,5 л

Свекольный сок — 0,2 л

Сок черноплодной рябины — 0,3 л

Черная смородина (листья) — 3 шт.

Малина (листья) — 3 шт.

Яблоки и свеклу промыть, ошпарить кипятком, отжать сок. Черноплодную рябину промыть, отжать сок. Смешать все соки, нагреть до кипения, добавить листья смородины и малины, прокипятить 5 мин, разлить

в стерильные банки и закатать. Перед употреблением добавить сахар по вкусу.

Яблочно-кабачковый сок с соцветиями бузины

Яблочный сок — 2 л

Сок из кабачков — 1 л

Бузина черная (соцветия) — 5 шт.

Сахар — 100 г

Смесь яблочного и кабачкового соков с растворенным в ней сахаром довести до кипения и залить ею свежие соцветия черной бузины. Довести до кипения, остудить и процедить. Затем еще раз нагреть до кипения и разлить кипящую смесь соков в стерильные банки. Сразу же закатать.

Свекольно-яблочный сок с вишней

Яблочный сок — 2 л

Свекольный сок — 300 г

Вишня — 1 кг

Сахар — 200 г (можно без сахара)

Ягоды вишни залить 0,5 л яблочного сока, нагреть смесь до кипения и протереть через сито. Добавить в протертую массу оставшуюся часть яблочного сока, свекольный сок и сахар, нагреть смесь до кипения, прокипятить 5 мин и разлить в стерильные банки. Сразу же закатать.

Свекольно-яблочный сок с черникой

Яблочный сок — 2 л

Свекольный сок — 200 г

Черника — 1 кг

Залить ягоды черники свежеприготовленным яблочным соком (0,5 л), довести до кипения и протереть через сито. Можно воспользоваться гомогенизатором. Добавить в протертую массу оставшуюся часть яблочного сока и свекольный сок. Нагреть до кипения, разлить в стерильные банки и закатать.

Сок из моркови, томатов и яблок

Морковный сок — 1 л

Томатный сок — 1 л

Яблочный сок — 1 л

Майоран свежий (веточки) — 3 шт.

Соль — по вкусу

Свежие цветущие веточки майорана залить смесью морковного, томатного и яблочного соков, посолить, нагреть до кипения и прокипятить в течение 5 мин. Кипящую смесь вместе с веточками майорана разлить в стерильные банки и закатать.

Морковно-яблочный сок

Яблочный сок — 2 л

Морковный сок — 1 л

Сахар — 100 г (можно без сахара)

Яблоки и морковь вымыть, обдать кипятком, измельчить и отжать сок с помощью электросоковыжималки. Смешать морковный и яблочный соки, добавить сахар, смесь нагреть до кипения, прокипятить 5 мин, разлить в стерильные банки и закатать. Выжимки можно использовать для приготовления фруктового «сыра».

Сок из яблок и тыквы с рябиной

Яблочный сок — 1 л

Тыквенный сок — 1,5 л

Лесная рябина (ягоды) — 0,5 кг

Яблоки и тыкву моют, обдают кипятком, отжимают сок (лучше через электросоковыжималку). Ягоды рябины заливают небольшим количеством сока, доводят до кипения. Полученную смесь протирают через мелкое сито или измельчают гомогенизатором (в этом случае сок будет с рябиновыми косточками, что делает его более ароматным), добавляют оставшийся яблочный и тыквенный сок, доводят до кипения и кипятят 3 мин. Разливают в стерильные банки и закатывают.

Сок из яблок и тыквы с шиповником

Яблочный сок — 1 л

Тыквенный сок — 2 л

Шиповник, (ягоды свежесобранные) — 500 г

Яблоки и тыкву вымыть, ошпарить кипятком и отжать сок, предварительно очистив тыкву от кожуры. Ягоды шиповника залить яблочным соком и кипятить на медленном огне 30 мин. Отвар процедить через плотную ткань и смешать с сырым тыквенным соком. Смесь нагреть до кипения, кипятить 5 минут разлить в стерильные банки и закатать. Перед употреблением можно добавить сахар.

Яблочно-малиновый сок

Яблочный сок — 2 л

Малиновый сок — 1 л

Свекольный сок — 200 г

Свежеприготовленные яблочный, малиновый и свекольный соки смешать, нагреть до кипения, прокипятить 5 мин, разлить в стерильные банки и сразу же закатать. Перед употреблением можно добавить сахар.

Сок из яблок и кабачков

Яблочный сок — 1,5 л

Сок из кабачков — 1,5 л

Лимонник китайский (листья) — 10 шт.

Яблоки и кабачки вымыть, обдать кипятком, отжать сок, залить соком листья лимонника и прокипятить 5 мин. Кипящий раствор залить в стерильные банки и закатать. Перед употреблением в сок можно добавить сахар.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОВОЩНЫЕ ЗАГОТОВКИ	4
Быстрооквашеная капуста с луком	5
Капуста в медовой заливке	5
Капуста «Мозаика»	6
Капуста с перцем	6
Капуста с перцем, томатами и морковью	6
Капуста с сельдереем и морковью	7
Капуста со свеклой и базиликом	7
Капуста в свекольном соке	7
Капуста со столовой (красной) свеклой	8
Капуста с тмином и кориандром	8
Капуста, квашенная и маринованная с укропом и хрена	8
Капуста с хреном и свеклой	9
Быстрооквашеная капуста с черносливом	9
Капуста с яблоками и анисом	9
Капуста с яблоками, сливами и виноградом	9
Капуста с приправами из ягод и душистых трав	10
Капуста, квашенная с морковной ботвой	10
Капуста с виноградом	11
Капуста «Витаминная мозаика»	11
Капуста с медом «Лимонная»	11
Капуста с грушами	12
Капуста с кабачками	12
Капуста с тыквой и апельсином	13
Капуста с желтым сладким перцем	13
Капуста со сливами и свеклой	13
Капуста с хреном и медом (без соли)	14
Капуста с черносливом и курагой (без соли)	14
Капуста с яблоками	15
Капуста с яблоками и сладким перцем	15
Огурцы крепкого засола	15
Огурцы малосольные ускоренного засола	16
Огурцы малосольные «на белом хлебе»	16
Огурцы в сладкой заливке	17
Огурцы соленые «Изумрудные»	17
Огурцы маринованные «Изумрудные»	17
Огурцы, маринованные с брусникой	18
Огурцы в тыквенно-яблочном соке	18
Огурцы в яблочном уксусе	19
Огурцы в виноградном соке	19
Огурцы в клюквенном соке	19
Огурцы в яблочно-кабачковом соке с монардой	20
Огурцы в щавелевом отваре	20
Огурцы в соке барбариса	20
Огурцы ароматные с яблоками	21
Огурцы в виноградных листьях	21
Огурцы укропные	21
Огурцы с хвойным ароматом	22
Огурцы с крыжовником	22

Огурцы с укропом и чесноком	22
Огурцы укропные со жгучим перцем	23
Огурцы с томатами маринованные	23
Переросшие огурцы, консервированные с овощами	23
Рулетики из огурцов с зеленью	24
Огурцы консервированные пряные	24
Огурцы для рассольника квашеные	25
Томаты с базиликом	25
Томаты в сухом вине	25
Томаты с вишневым ароматом	26
Томаты, маринованные с луком и сельдереем	26
Томаты с виноградными листьями	26
Томаты в соке крыжовника с хреном	27
Томаты в соке красной смородины	27
Томаты, маринованные с крыжовником	27
Томаты с репчатым луком в маринаде	28
Томаты и перец с репчатым луком в медовой заливке	28
Томаты с медом и яблочным соком	28
Томаты, маринованные с перцем в ароматизированном уксусе	29
Томаты с гроздьями рябины	29
Томаты в соке черной смородины	29
Томаты в соке черноплодной рябины и яблочном соке	30
Томаты в разных соках	30
Томаты с чесноком в яблочном соке	30
Томаты с яблоками	31
Томаты с эстрагоном в яблочном соке	31
Томаты с эстрагоном и зеленью укропа	31
Томаты квашеные	32
Томаты сухого засола пряные	32
Томаты со сливами	32
Кабачки в свекольном соке	33
Кабачки в яблочном соке	33
Кабачки, морковь и яблоки в яблочном соке	33
Кабачки со сливами	34
Цукини маринованные	34
Морковь с яблоками в облепиховом соке	34
Морковь в яблочном соке	35
Редька, маринованная с луком	35
Репа, маринованная с медом	35
Репа, маринованная со свеклой	36
Репа, маринованная с яблоками	36
Свекла, маринованная на гарнир	36
Свекла, маринованная с луком	37
Свекольная ботва квашеная	37
Свекла, маринованная с чесноком	38
Свекла, маринованная с медом и черносливом	38
Свекла пряная	38
Свекла со сливами	39
Свекла с яблоками	39
Свекла в яблочном уксусе	39
Топинамбур, квашенный в солевом растворе	40
Топинамбур в маринаде	40
Топинамбур в облепиховом соке	40
Заготовки из топинамбура и тыквы с лимоном	41
Топинамбур, маринованный с морковью	41
Топинамбур маринованный острый	41
ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ	42
Огурцы, засоленные в тыкве	43
Перец, фаршированный кабачками	44

Перец, фаршированный капустой	44
Перец, фаршированный пастернаком	45
Перец, фаршированный сельдереем	45
Перец, фаршированный сельдереем и капустой	45
Перец, фаршированный баклажанами	46
Баклажаны квашеные, фаршированные сельдереем и перцем	46
Баклажаны квашеные, фаршированные петрушкой и зелеными томатами	47
Баклажаны квашеные, фаршированные морковью и пастернаком	48
Баклажаны квашеные, фаршированные сельдереем и морковью	48
Баклажаны квашеные, фаршированные сельдереем и луком	48
Баклажаны квашеные, фаршированные пастернаком и морковью	49
Баклажаны квашеные, фаршированные морковью и пастернаком	49
Баклажаны квашеные, фаршированные капустой и перцем	49
Баклажаны квашеные, фаршированные капустой и морковью	50
Баклажаны квашеные, фаршированные сельдереем и перцем	50
Баклажаны квашеные, фаршированные капустой, луком и морковной ботвой	50
ИКРА ОВОЩНАЯ	52
Икра овощная кабачковая	53
Икра из тыквы и сельдерея	53
Икра из баклажанов с зеленью петрушки	54
Икра из баклажанов с кабачками	54
Икра из баклажанов с морковью и пастернаком	54
Икра из баклажанов с морковью и свеклой	55
Икра из баклажанов с пастернаком	55
Икра из баклажанов с сельдереем	56
Икра из баклажанов с томатами и луком	56
Икра из баклажанов с томатами и зеленью сельдерея	56
Икра из баклажанов с тыквой и томатами	57
Икра из баклажанов с тыквой и физалисом	57
Икра из баклажанов с яблоками и пастернаком	58
Икра из баклажанов с яблоками и сладким перцем	58
САЛАТЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ	60
Салат овощной пряный	61
Салат из огурцов, томатов и моркови	62
Салат из огурцов, физалиса и моркови	62
Салат из огурцов и яблок шикантый	62
Салат из сладкого перца с фруктами	63
Салат из сладкого перца с яблоками и медом	63
Салат из сладкого перца с томатами	63
Салат из сладкого перца и томатов с медом	64
Салат из сладкого перца с томатами и кабачками	64
Салат из томатов и кабачков пряный	65
Салат из томатов, огурцов и сладкого перца острый	65
ЗАГОТОВКИ ИЗ ЗЕЛЕНИ	66
Щи с морковной ботвой	67
Щи с зеленым луком	67
Щи с зеленью чеснока	67
Щи из черемши и мангольда	68
Щи с побегами медуницы	68
Щи с листьями сныти	68

Щи с черемшой	68
Щи с листьями свеклы или мангольда	69
Щи из черешков ревеня и мангольда	69
Листья репы квашеные	69
Морковная ботва квашеная	69
Свекольная ботва квашеная	70
Сныть квашеная	70
Листья мать-и-мачехи квашеные	70
Листья винограда квашеные	70

ЗАГОТОВКИ ИЗ ЛУКА И ЧЕСНОКА

Чеснок сухого засола	73
Чеснок соленый в заливке	73
Чеснок, квашенный с зеленью базилика	73
Чеснок, квашенный с ягодами крыжовника	74
Чеснок, квашенный с медом	74
Чеснок, квашенный в свекольном соке	74
Чеснок, квашенный с красной смородиной	75
Чеснок, квашенный в яблочном соке	75
Чеснок, маринованный с ягодами брусники, красной смородины или клюквы	76
Стрелки чеснока квашеные	76
Стрелки чеснока, маринованные в соке красной смородины	76
Стрелки чеснока, маринованные с лимонной кислотой	77
Стрелки чеснока, маринованные в яблочном соке	77
Заготовка для щей с зеленью чеснока	78
Лук-порей маринованный	78
Лук репчатый маринованный	78
Лук, маринованный в соке красной смородины	79
Лук, маринованный в соке черной смородины	79
Лук, маринованный в свекольном соке	79
Лук, маринованный в яблочном соке	80
Лук-севок в маринаде с медом	80
Лук зеленый квашеный	80
Сироп из репчатого лука	80

ПРИПРАВЫ И СОУСЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Приправа из томатов и сладкого перца	83
Приправа из томатов и баклажанов	83
Приправа из сладкого перца и томатов с чесноком	84
Приправа из сладкого перца и физалиса	84
Приправа из томатов, лука и моркови с зеленью	84
Паста томатная с кабачками	85
Томатное шоре	85
Соус баклажанный	85
Соус томатный со сладким перцем	86
Овощная приправа с яблоками	86
Приправа овощная с зеленью петрушки	87
Приправа овощная с черешковым сельдереем	87
Приправа овощная с ягодами ирги	88
Приправа из физалиса с сухой горчицей и медом	88
Приправа из зеленого крыжовника с чесноком	88

ДОМАШНИЙ ФРУКТОВЫЙ УКСУС

Уксус из зеленого крыжовника	92
Уксус из ревеня	92
Уксус яблочный	92
Уксус из черноплодной рябины	93
Уксус из виноградных листьев	93

Уксус из цветов таволги	93
Уксус из яблок и листьев черной смородины	94
Уксус из красной смородины	94
Уксус из ягодных выжимок	94
Уксус из цветков бузины	95
Уксус из листьев черной смородины	95
Уксус из листьев шиповника	95
Уксус из стеблей кукурузы	96
Уксус ароматизированный	96
Уксус, обогащенный тремя видами луков	97
Уксус фруктовый с базиликом	98
Уксус фруктовый со зверобоем	98
Уксус фруктовый с монардой	98
Уксус фруктовый с тысячелистником и жгучим перцем	98
Уксус фруктовый с зонтиками укропа	99
Уксус фруктовый с чесноком, лимоном и горьким перцем	99
Уксус фруктовый с чесноком, лимоном и укропом	99
Уксус фруктовый с эстрагоном (тархуном)	99

ДЕСЕРТНЫЕ ЗАГОТОВКИ

Варенья из фруктов, ягод, овощей	101
Варенье абрикосовое	101
Варенье из айвы	102
Варенье вишневое с косточками	102
Вишневое варенье без косточек	102
Вишня — «пятиминутка»	103
Варенье грушевое с лимоном	103
Варенье из ежевики	103
Варенье из земляники садовой (клубники)	104
Варенье «Изумруд» из крыжовника	104
Варенье из малины	105
Варенье малиново-ежевичное	105
Черничное варенье	106
Варенье из голубики	106
Варенье из земляники с черникой	106
Варенье из черники и брусники	107
Варенье из малины и голубики	107
Варенье из моркови, лимонов и бутонов календулы	107
Варенье из моркови и облепихового сока	108
Варенье из зеленых помидоров	108
Варенье из огурцов с крыжовником	108
Варенье из гранатной рябины	109
Варенье из лесной рябины и яблок	109
Варенье из алычи	110
Варенье из слив	110
Варенье из ревени	110
Варенье из тыквы с апельсином или лимоном	111
Варенье из физалиса и лимона	111
Варенье из физалиса с имбирем	112
Варенье из белой черешни	112
Варенье из шиповника	112
Варенье «Экзотика»	113
Варенье из яблок сорта коричное	114
Яблочно-лимонное варенье	114
Пюйидло из малины	115
Пюйидло из ежевики	115
Джем из тыквы с калиной	116
Сырое варенье	116
Сырое варенье из айвы японской	116
Сырое варенье из крыжовника	117

Сырое варенье из калины	117
Сырое варенье из малины, жимолости, ежевики или земляники	117
Сырое варенье из лесной рябины	117
Сырое варенье из черноплодной рябины	118
Сырое варенье из сливы и алычи	118
Сырое варенье из красной, белой и черной смородины	118
Сырое варенье из яблок	118
Сырое варенье из фейхоа с орехами	119
Сухое варенье	119
Сухое варенье из облепихи	119
Сухое варенье из черноплодной рябины	119
Сухое варенье из слив	120
Сухое варенье из яблок	120
Варенье из цветов	121
Варенье из цветов белой акации	121
Варенье из настурции	121
Варенье из лепестков розы (шиповника)	122
Варенье из цветов одуванчика	122
Фрукты и ягоды, консервированные без сахара в натуральных соках	122
Абрикосы в морковно-лимонном соке	123
Абрикосы в морковном соке	123
Топинамбур в облепиховом соке	123
Фруктовое ассорти в соке красной свеклы	123
Ягоды жимолости в соке красной свеклы	124
Земляника (клубника) в соке красной смородины	124
Вишня или сливы в соке красной свеклы	124
Малина в соке красной смородины	125
Ягоды черной смородины в малиновом соке	125
Ягоды черной смородины в земляничном соке	125
Сливы в соке красной свеклы	126
Черная смородина без сахара	126
Ежевика без сахара	126
Груши в яблочном соке	126
Ягоды черной смородины в соке красной свеклы	127
Ягоды черной смородины в соке красной смородины	127
Яблоки в тыквенном соке	127
Голубика в соке красной смородины	127
Черника в свекольном соке	128
Голубика натуральная без сахара	128
Черника натуральная	128
Черника в черничном соке с мякотью	129
Фрукты и ягоды в сахаре	129
Вишня в сахаре	129
Голубика в сахаре	129
Алыча в сахарной пудре	130
Рябина в сахаре	130
Черная смородина в сахарной пудре	131
Фрукты и ягоды в желе	131
Крыжовник в желе	131
Брусника в калиновом желе	131
Яблоки в желе	132
Сливы в желе	132
Черника или голубика в смородиновом желе	132
Малина (ежевика) в желе из красной смородины	133
Фрукты маринованные	133
Персики с виноградом маринованные	133
Яблоки с лимонником маринованные	133

Абрикосы с лимоном и яблоками маринованные	133
Крыжовник маринованный	134
Пюре	134
Пюре из тыквы и айвы японской	134
Пюре из тыквы с облепиховым соком	135
Пюре из тыквы и слив	135
Пюре из тыквы и алычи	135
Пюре из тыквы с соком красной смородины	136
Пюре из тыквы и яблок	136
Пюре из тыквы и яблок с тмином	136
Пюре морковное с крыжовником	137
Пюре морковное с соком красной смородины	137
Пюре морковное с облепиховым соком	137
Пюре вишневое	138
Пюре из ревеня	138
Моченые яблоки	138
Моченые яблоки со свекольным соком	138
Моченые яблоки с яблочным соком и медом	139
Моченые яблоки с корицей и ржаным хлебом	139
Моченые яблоки с медом и черносливом	139
Моченые яблоки с красной смородиной	140
Моченые яблоки с облепиховым соком	140
Моченые яблоки с хрена и настурцией	141
Моченые яблоки с вишневыми листьями	141
Моченые яблоки с листьями малины и смородины	141
Моченые яблоки с брусникой	142
Моченые яблоки с календулой и лимоном	142
Моченые яблоки с травами и медом	142
Моченые яблоки с липовым цветом и лимоном	143
Моченые яблоки с черносливом и свекольным соком	143
Моченые яблоки с малиной	143
Моченые яблоки с вишней	144
Моченые яблоки с рябиной	144
Моченые яблоки с калиновым соком	144
Моченые яблоки с соцветиями лабазника (таволги)	145
Моченые яблоки с календулой, зверобоем и душицей	145
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СОКИ	146
Малиново-смородиновый сок	147
Сок из тыквы и облепихи	147
Сок из тыквы с апельсином	147
Сок из кабачков с виноградными листьями	148
Сок из тыквы и красной смородины	148
Сок из кабачков с лимоном	148
Сок из кабачков и томатов с зеленью	148
Сок из кабачков с крыжовником	149
Томатно-яблочный сок с мякотью	149
Сок из яблок, свеклы и черноплодной рябины	149
Яблочно-кабачковый сок с соцветиями бузины	150
Свекольно-яблочный сок с вишней	150
Свекольно-яблочный сок с черникой	150
Сок из моркови, томатов и яблок	151
Морковно-яблочный сок	151
Сок из яблок и тыквы с рябиной	151
Сок из яблок и тыквы с шиповником	152
Яблочно-малиновый сок	152
Сок из яблок и кабачков	152

СКАН



ОБРАБОТКА

ПОСКРЕБЫШЕВА
Галина Ивановна

Консервируем сами

Редактор Е. Н. Авадяева

Художественный редактор А. А. Данилин

Технический редактор Л. П. Бирюкова

Корректор Л. М. Марченко

**Налоговая льгота Общероссийский классификатор
продукции ОК-005-93, том 2, 953000 — книги, брошюры**

Лицензия ЛР № 070099 от 03.09.96.

**Сдано в набор 03.05.00. Подписано в печать 25.07.00.
Формат 84 × 108^{1/32}. Гарнитура «Таймс». Бумага газетная.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,4.
Доп. тираж 12 000 экз. Изд. № 00-778-К. Заказ № 2078.**

**Издательство «ОЛМА-ПРЕСС»
129075, Москва, Звездный бульвар, 23**

**Отпечатано с готовых диапозитивов
в полиграфической фирме «КРАСНЫЙ ПРОЛЕТАРИЙ»
103473, Москва, Краснопролетарская, 16**

КУЛИНАРИЯ

для всех



КОНСЕРВИРУЕМ САМИ

В книге приводятся новинки и находки домашнего консервирования: консервирование в духовке, консервирование в натуральных соках, использование для консервирования свекольного сока, консервирование с малым количеством соли или совсем без нее, использование зелени в овощных заготовках для обогащения их витаминами и минералами, консервирование в медовой заливке.

ISBN 5-224-01080-2



ОЛМА-ПРЕСС

9 785224 010806