

Владимир ПЯТКОВ

ЗАПАСЫ НА ЗИМУ



Челябинск * 2008

ББК

Пятков В. В. Запасы на зиму. Челябинск, 2008.

ПРЕПРИНТ

У всех в семье скапливаются разного рода рецепты заготовок: солений, варений. Дело в том, что хранить в памяти до будущего года текст рецепта сложно. Поэтому его записывают. Я попытался систематизировать рецепты заготовок, скопившиеся за многие годы у нас в семье. Ничего нового в записях нет. Всё это много раз проверено на практике. Но, для освежения памяти – полезно.

Пятков Владимир Васильевич

Запасы на зиму

Технический редактор: Волгин Валентин Анатольевич

e-mail: volgin-va@list.ru

ЗАМЕЧАНИЯ, ПОЖЕЛАНИЯ:

Пятков В. В. e-mail: 5kov-57@mail.ru

Тираж 100 экз.

© Пятков Владимир Васильевич, 2008.

А Б Р И К О С Ы

ПЮРЕ АБРИКОСЫ (ПЕРСИКИ)

Для переработки необходимо брать полностью созревшие плоды. Сначала из них удаляют косточки, разрезав плоды пополам вдоль бороздки. Затем половинки слегка разваривают и протирают через сито или дуршлаг. Если плоды очень мягкие, их можно не разваривать. Нагретое до кипения пюре фасуют, затем стерилизуют банки. Можно консервировать непротёртые половинки или кусочки абрикосов и персиков, проваривая их до кипения и выделения сока.

СУХОЕ ВАРЕНЬЕ из абрикосов

Сироп: растворить в 1 литре воды 800 г сахара и довести до кипения. Подготовленные плоды опускаем в кипящий сахарный сироп и варим их около 10 минут. Затем откидываем плоды на дуршлаг и даём сиропу полностью стечь. Плоды раскладываем на противне и сушим в духовке (35-45°). Когда их поверхность будет хорошо подсушена (при этом плоды должны быть достаточно эластичными), укладываем сухое варенье в стеклянные банки и плотно закрываем. Такое варенье – отличная начинка для пирогов, из него можно приготовить компот, украсить торт, да и вообще это лакомство для детей и хоть как-то заменяет конфеты.

Для "Сухого Варенья" годятся любые фрукты – крыжовник, вишня, абрикосы, даже клубника (у вишни и абрикосов нужно удалить косточки).

ВАРЕНЬЕ АБРИКОС "СЮРПРИЗ"

Отбираем спелые, целые плоды абрикосов или Поддел, моем, удаляем косточки, а в серединку вкладываем 1-2 ягодки чёрной смородины, перебранной и вымытой. Все укладываем в кастрюлю, заливаем сахарным сиропом (1 кг сахара на 1 л воды), доводим до кипения и оставляем на 8-10 час. Кипятим 10-15 мин.,

снова оставляем. Эту операцию повторяем 3-4 раза. Чистые банки прогреваем, выкладываем ягоды и закатываем.

ЗАМОРОЖЕННЫЕ АБРИКОСЫ

Отберите для заготовки чуть недозрелые плоды, очистите вымойте, разделите на половинки, удалите косточки и бланшируйте 2-4 минуты в слабом сахарном сиропе, нагреваем до 80°C. Затем охладите и замораживайте в натуральном виде или в 35-% сахарном сиропе (на литр воды 500 граммов сахара). Процесс замораживания обычно длится 2 – 5 часов. После этого брикеты освободите из формы и уложите в полиэтиленовые пакеты или плотно заверните в полимерную плёнку. Упаковка должна быть герметичной и влагонепроницаемой. Иначе при хранении влага испарится из плодов, и их качество снизится. Температура не ниже 18°C считается наиболее благоприятной для хранения продуктов в течение 3 – 4 месяцев.

БАКЛАЖАНЫ

САЛАТ "ДЕСЯТИНА"

Состав: баклажаны – 10 шт., помидоры – 10 шт., перец сладкий – 10 шт., лук – 10 шт., чеснок – 10 шт., растительное масло – 10 ч. л., сахара – 10 ч. л., соли – 10 ч. л.

Овощи нарезать кубиками. Всё проварить отдельно до готовности. Уложить в банки. Добавить уксус. Закатать.

САЛАТ «ДЕСЯТОЧКА»

Банка – 3 л.; помидоры – 10 шт.; баклажаны – 10 шт.; перец сладкий – 10 шт.; лук – 10 шт.; морковь – 10 шт.; чеснок – 10 зубчиков; горький перец – 1 шт.; масло – 250 г.; уксус 9% – 2 ст. л.; сахар – 3 ст. л.; соль – 2 ст. л. Все овощи нарезать полукольцами. Горький перец и чеснок измельчить. Приготовить маринад: масло, сахар, соль, уксус и горький перец. Прогреть маринад и тушить в нём овощи 30-40 минут. Добавить чеснок за 10 минут до окончания. Горячий салат разложить по банкам и закатать.

САЛАТ «6x6»

Ингредиенты: баклажаны – 6 шт., перец – 6 шт., морковь – 6 шт., лук – 6 шт., томаты – 6 шт., огурцы – 6 шт. Заливка: масло растительное – 1 стакан, сахар – 1 стакан, соль – 2,5 ч. ложки, уксусная эссенция – 1 ч. ложка (разведённая в 22 ст. л. кипячёной воды). Морковь натереть, остальное порезать и перемешать. Залить заливкой. Тушить 1 час с момента закипания. Разложить в горячие стерилизованные банки и закатать.

Баклажаны по-корейски

Ингредиенты: 2 кг баклажанов, 0,5 кг сладкого красного перца, 3 большие луковицы, 3 моркови, 1 головка чеснока, 1 ч. ложка чёрного молотого перца, петрушка.

Баклажаны разрезать на 4 части вдоль, но не до конца, начиная от хвостиков. Влить в кастрюлю 2,5 литра воды, всыпать 4 ст. ложки соли. Когда вода закипит, опустить баклажаны и варить 10-15 минут до мягкости. Воду слить, остудить.

Порезать баклажаны брусочками или кубиками. Морковь натереть на специальной тёрке для корейской моркови, перец порезать мелкой соломкой, лук полукольцами, чеснок и петрушку измельчить.

Маринад: 1 стакан растительного масла, 4 ст. ложки сахара, 150 г 9%-ного уксуса, 1 ч. ложка соли без горки, 1 ст. ложка воды.

Маринадом залить овощи, перемешать, выдержать 2 дня при комнатной температуре, затем хранить в прохладном месте. А можно через два дня разложить в пол-литровые банки, стерилизовать 30 минут и закатать.

КОРЕЙСКИЙ САЛАТ (острый)

Масса покупной острой приправы: 15 г. Состав: пряности и овощи сушённые (кориандр, перец Чили, чеснок, кунжут, лук репчатый, базилик, зира), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия), соль йодированная, сахар.

Рекомендуемая дозировка: 15 г приправы на 500 г моркови, разных сортов свежей капусты, китайского салата, баклажанов и других свежих овощей или их смесей.

Нарезать 500 г баклажанов и 2 зубчика чеснока. В салатник положить баклажаны посыпать солью (1 ч.л.), хорошо перемешать. В сковороде разогреть 2-3 ст. л. растительного масла, добавить Приправу и 1 ст. л. 9%-ого уксуса. Тщательно перемешать. Салат готов через 3-5 часов.

Разложить по баночкам. Хранить в холодильнике.

Приправа используется при приготовлении корейских салатов из моркови, а также из разных сортов свежей капусты, китайского салата, баклажанов и других свежих овощей.

СУШЁНЫЕ баклажаны

Корейцы всегда сушат баклажаны. Довольно легко и просто: порезать на колечки, нанизать на нитку и всё. Вывешивать можно как на балконе, так и дома (на кухне, к примеру).

ЗАМОРОЖЕННЫЕ баклажаны

У многих может возникнуть вопрос: где взять баклажаны в течение «небаклажанного» времени? Я их замораживаю. Нарезаю колёсиками, вымачиваю в солёной воде, как обычно, отжимаю и замораживаю.

БАКЛАЖАНЫ в томатном соусе

Баклажанов – 3 кг нарезать кружочками толщиной 5 мм. Порциями опустить в соус. Проварить 3 мин (до мягкости). Сложить в горячие банки. Залить соусом. Закатать.

Соус: помидоры – 3 кг, чеснок – 2 головки, горький перец – 1 шт., подсолнечное масло – 0,5 стакана, уксус 9% – 0,5 стакана, сахара – 1 стакан, соли 3 ст. ложки. Вскипятить.

АДЖИКА «тёщин язык» из баклажанов

Баклажаны (лучше не очень крупные) – 4 кг, перец сладкий – 1 кг, красные помидоры – 1 кг, стручок горького перца (если большой, то половину), чеснок – 200 г, растительное масло (без

запаха) – 2 стакана, соль – 2 ст. ложки, сахар – 1 стакан, уксусная эссенция (70%-ная) – 1 ст. ложка, разбавленная в 10 ст. ложках воды.

Баклажаны вымыть, разрезать на кусочки поперек толщиной в 1 см. Если крупные, то еще пополам. Посыпать солью (немного) и оставить на 30 минут. Потом хорошо промыть. Остальное пропустить через мясорубку.

Всё сложить в таз, добавить масло, соль, сахар, 1/2 стакана воды. Довести массу до кипения, добавить баклажаны, уксус. Варить 40 минут. Разложить в стерильные банки поплотнее, чтобы не было воздуха, и закрыть.

«ТЁЩИН ЯЗЫК»

Банки 1 л – 7 шт.; баклажаны – 3 кг.; помидоры – 3 кг.; перец сладкий – 6 шт.; горький перец – 1 шт.; чеснок – 4 головки; раст. масло – 250 г.; уксус (9%) – 100 г.; сахар – 100 г.; соль – 100 г. Баклажаны очистить от кожуры и нарезать вдоль ломтиками толщиной в 4 мм (языками). Помидоры, сладкий и горький перцы пропустить через мясорубку, затем переложить в кастрюлю и довести до кипения. Положить в кипящую массу баклажаны, масло, соль, сахар и варить 30 минут, периодически помешивая. Затем добавить измельченный чеснок, уксус и варить еще 5 минут, расфасовать в банки и стерилизовать.

БРУСНИКА

ЗАГОТОВКА ИЗ БРУСНИКИ в воде

500 г брусники очистить, промыть, насыпать в стеклянную банку ёмкостью 750-800 г. Добавить соли – 1 ст. ложку, сахара – 1 ст. ложку, уксуса – 30 г, 2—3 листа герани, 2 головки гвоздики (пряности). Залить холодной кипячёной водой и закрыть крышкой. Банку нужно несколько раз перевернуть дном вверх и обратно, чтобы соль и сахар разошлись. Хранить в прохладном месте. Приготовленная таким образом брусника сохраняет почти полностью все витамины, очень вкусна, ее можно использовать как приправу к жареной птице, мясу.

ВИНОГРАД

КОМПОТ ИЗ ВИНОГРАДА «целые кисти»

Целые кисти хорошо промойте в нескольких водах, уложите в банки, слегка встряхивая. Залейте кипящим сиропом, приготовленным из 1 л воды и 250 г сахара. Такого количества сиропа хватит на 6 литровых банок. Стерилизовать 15 минут и закатать.

Компот из винограда «Дионис»

Главное, хорошо подготовить виноград. Тщательно промыть, удалить повреждённые ягоды.

Кисти винограда уложить в банки, можно добавить горсть облепихи. Залить сиропом: на 1 л воды – 1 стакан сахара. Стерилизовать банки (1 л – 10 минут) и укупорить.

ВИШНЯ

КОМПОТ АССОРТИ

Можно готовить из малины, чёрной смородины, крыжовника, земляники, вишни, яблок летних сортов в любом сочетании. Банки: 0,5 л, 0,65 л, 1 л.

Ягоды вымыть. Яблоки порезать. Уложить в банки до плечиков. Залить сиропом (воды – 1 литр; сахара – 300-350 г). Прогреть при $T = 80^{\circ}\text{C}$: 0,5 л – 8 мин; 0,65 л – 10 мин; 1 л – 15 мин. Закатать.

КОМПОТ из вишни или черешни

Ягоды промыть, разложить по стеклянным банкам и залить сиропом. Пастеризовать 10–15 минут после закипания воды. Банки рекомендуется вынимать из посуды, в которой их пастеризовали, только совсем остывшими. На 5 кг черешни или вишни – 2 кг сахара, 2 л воды.

КОМПОТ в вишнёвом соку без сахара

Готовят из вишни, земляники, чёрной смородины.

Удобнее готовить в банках 0,5 или 1 литр.

В кастрюлю поставьте 3 банки. Наполнить ягодами. Накрыть крышками. Залить в кастрюлю воду. Нагреть. Заготовка заканчивается – когда ягоды полностью закрыты соком. При такой технологии ягоды дают усадку, поэтому из 3-й банки наполняют две оставшиеся. Закатать.

МАРИНОВАННЫЕ ВИШНИ

Беру только самые спелые, мою, вынимаю косточки, раскладываю в подготовленные банки, положив в каждую пряности, какие есть в доме (гвоздику, корицу). Отдельно готовлю маринад: на литр воды – 3 тонких стакана сахара и 1 – уксуса. Уксус вливаю уже в последний момент, чтобы он не кипел, а то аромат потеряется. Заливаю горячим маринадом банки, стерилизую 10 минут (банки я обычно беру литровые: открыли и использовали сразу). Отличная приправа к мясным и рыбным блюдам.

ХОЛОДНАЯ закатка вишни

Очистить, и промыть 400 г вишни. Удалить косточки, сложить в стеклянную банку, добавить сахара – 1 чайную ложку, соли – 1 столовую ложку, 3-4 штучки гвоздики, 3 листика шавеля. Залить холодной кипячёной водой и закатать крышку. Банку нужно несколько раз перевернуть дном вверх и обратно, чтобы соль и сахар разошлись. Хранить в прохладном месте. Такая вишня хороша на третье, для украшения кондитерских блюд, как приправа к мясным блюдам.

МГНОВЕННАЯ пастеризация вишни

Для вишни, земляники, крыжовника, малины, смородины чёрной, белой, красной.

При длительной пастеризации большая часть витаминов разрушается. При воздействии высоких температур в интервале от 5 до 10 секунд – сохраняются. Заготовки Мгновенной пастеризации хранятся более года.

Ягоды должны быть не повреждёнными. Консервировать в день сбора. Сироп кипятят и непременно процеживают сквозь марлю в 4 слоя. Сироп лучше приготовить заранее и оставить в холодильнике на день-два. Для кислых ягод: воды 0,5 л; сахара – 0,5 кг. Для сладких ягод сахара можно взять меньше, воды – больше.

Довести до кипения воду в большой 3-х – 5-литровой кастрюле. Одновременно кипятят сироп. В другой кастрюле прогревают банки для консервирования. Ягоды помещают в дуршлаг, опускают в кипящую воду, пересыпают в горячие банки. Заливают кипящим сиропом и тут же закатывают.

ВИШНЯ В САХАРЕ

Сироп: на 1,25 кг сахара – 2 стакана воды. Варить плоды в сиропе полчаса, затем охладить и на следующий день снова варят на слабом огне, пока они не станут прозрачными, после этого плоды вынимают из сиропа, раскладывают на блюде и подсушивают в духовке, когда поверхность плодов будет хорошо подсушена (внутри они остаются влажными) уложить их в банки, пересыпав слегка сахаром. (крыжовник и земляника)

СОК с сахаром из любых ягод

ягода – 1 кг, сахара – 0,7 кг – 1 кг. Ягоды засыпать сахаром и оставить на сутки на свету. Выделившийся сок слить. Ягоды растереть деревянным пестиком, положить на марлю, натянутую над стеклянной банкой. Дать стечь всему соку. Отжать. Смешать оба сока. Разлить в бутылки, прикрыть горлышки марлей и поставить в котёл (кастрюлю) с тёплой водой, положив на дно ткань, чтоб предохранить от боя. Варить 2 часа. Дать воде охладиться. Бутылки вынуть, закупорить, залить смолой, воском, сургучом, парафином и положить на бок.

ПОЛУЧЕНИЕ СОКА (холодный способ)

Ягоды и плоды моют и измельчают в однородную массу, называемую мезгой. Переложить в сито или решето и поставить над кастрюлей, выжать сок с помощью пресса, соковыжималки

или др. приспособления (можно просто руками). Мезгу переложить в посуду и добавить хорошо размешивая, горячую кипячёную воду в соотношении 1:1. Выдержать 40-60 минут и вновь отжать. Так повторить ещё 2-3 раза. Отжатый сок процеживают через плотную х/б ткань или марлю в 3 слоя и разливают в чистые бутылки или банки. Затем закрыть пропаренными пробками или крышками и пастеризуют: воду в кастрюле нагревают до 60-70° С держат в ней 30 мин, в этой же воде оставляют до полного остывания.

ПОЛУЧЕНИЕ СОКА (горячий способ)

Ягоды или плоды помещают в эмулированную кастрюлю. Заливают небольшим количеством воды и кладут сверху решётку с гнётom. Вода должна покрыть ягоды на 2-3 см. Поставить на огонь и нагреть, не доводя до кипения. Когда плоды станут мягкими – отжать сок. Разлить в бутылки или банки заранее подогретые и закрыть.

ПОВИДЛО из вишни

Горячую массу, оставшуюся после приготовления сока, протереть через сито. Переложить в кастрюлю с широким дном. Поставить на огонь. Варить 5 мин с момента закипания. Добавить сахар: не более 150 г на 1 кг массы. Подержать на слабом огне 25 мин, помешивая лопаткой. Расфасовывать в сухие прогретые банки. Посыпать сахарной пудрой. Закрывать пергаментом, смоченным в водке.

МАРМЕЛАД из вишни

Над тазом, в котором, будет вариться мармелад, удалить косточки из вишни. Вишню варить на сильном огне до загустения (без воды и без сахара). В конце варки в густую смесь добавить сахар и варить до ещё большего загустения. На 2,5 кг вишни – 1 кг сахара. Горячий мармелад разлить по банкам. Когда образуется корочка, закрыть крышками.

ПЮРЕ ВИШНЯ

Вишню можно консервировать в виде пюре. Для получения пюре через сито протирают разваренные ягоды. Доводят массу до кипения. Через 2-3 минуты после начала кипения горячую массу вишневого пюре перекладывают в банки, после этого стерилизуют.

НАЧИНКА для вареников из вишни

Если вы хотите зимой есть вареники и пироги с вишней, заготовьте несколько банок начинки. Возьмите эмалированный таз и над ним вынимайте косточки из вишен – вишни кладите в таз. Вы можете добавить в вишню немного сахара – на 1 кг – 2 столовые ложки песка. Разложите вишню без косточек вместе с соком по банкам. Если сока не хватит, добавьте в банку кипяченой воды. Стерилизовать 10 минут.

ВАРЕНЬЕ из вишни без косточек

Ягоды перебрать, вымыть холодной водой и вынуть косточки. Для этих целей продается специальный косточковыталькиватель. Очищенные вишни высыпать в таз, пересыпать сахарным песком и выдержать 2-3 часа. (Можно залить горячим сиропом и оставить на 3-4 часа.) После этого варить на слабом огне, потом на сильном, снимая 2-3 раза. При варке варенья с косточками вишню наколоть, залить горячим сиропом, оставить на 3-4 часа, затем варить до готовности. На 1 кг ягод надо взять 1,5 кг сахарного песка. Когда готовят сироп, берут ещё 2-2,5 стакана воды.

ВАРЕНЬЕ СУХОЕ из вишни

Сироп: растворить в 1 литре воды 800 г сахара и довести до кипения. Подготовленные плоды опускаем в кипящий сахарный сироп и варим их около 10 минут. Затем откидываем плоды на дуршлаг и даём сиропу полностью стечь. Плоды раскладываем на противне и сушим в духовке (35-45°). Когда их поверхность будет хорошо подсушена (при этом плоды должны быть достаточно эластичными), укладываем сухое варенье в стеклянные

банки и плотно закрываем. Такое варенье – отличная начинка для пирогов, из него можно приготовить компот, украсить торт, да и вообще это лакомство для детей и хоть как-то заменяет конфеты.

Для "Сухого Варенья" годятся любые фрукты – крыжовник, вишня, абрикосы, даже клубника (у вишни и абрикосов нужно удалить косточки).

ВИШНЯ ЦЕЛАЯ

При подготовке вишни в целом виде её помещают в кастрюлю, на дно которой наливают немного воды, и нагревают, Через некоторое время из вишни выделяется сок. Когда содержимое кастрюли закипит, плоды покроются собственным соком. Через 2-3 минуты после начала кипения горячую вишню вместе с соком перекалывают в банки, следя за тем, чтобы ягоды и сок были распределены в них равномерно, после этого стерилизуют.

ГОЛУБИКА

ПЮРЕ голубика

Хотите сохранить все витамины? Тогда потолките ягоды голубики деревянной толкушкой, добавьте на килограмм ягодного пюре 500 г сахара, размешайте, подогрейте, разложите в горячие простерилизованные банки и стерилизуйте в кипящей воде: поллитровые банки 18 минут, литровые – 25 мин. Банки закатайте.

ВАРЕНЬЕ голубика

На килограмм ягод голубики – 700 г сахара, стакан воды. Ягоды голубики моют, обсушивают, опускают в горячий сироп и варят сразу до готовности на медленном огне.

ГРУШИ

ПАРОВАЯ КОНСЕРВАЦИЯ груши

Используя полулитровые банки (0,5 л), не добавляя сахара, воды и сиропа, с помощью пара можно консервировать: груши,

жимолость, землянику, крыжовник, малину, смородину чёрную и красную, яблоки.

Плоды порезать и заполнить стерильную банку. На носик чайника надеваем резиновую трубочку. Другой конец опускаем в банку на 2/3 высоты. С момента появления пара в банке начинаем отсчёт времени стерилизации. Обычно от 7 до 10 мин – до появления сока. Закатать стерильной крышкой.

ПОЛУЧЕНИЕ СОКА (холодный способ)

Ягоды и плоды моют и измельчают в однородную массу, называемую мезгой. Переложить в сито или решето и поставить над кастрюлей, выжать сок с помощью пресса, соковыжималки или др. приспособления (можно просто руками). Мезгу переложить в посуду и добавить хорошо размешивая, горячую кипячёную воду в соотношении 1:1. Выдержать 40-60 минут и вновь отжать. Так повторить ещё 2-3 раза. Отжатый сок процеживают через плотную х/б ткань или марлю в 3 слоя и разливают в чистые бутылки или банки. Затем закрыть пропаренными пробками или крышками и пастеризуют: воду в кастрюле нагревают до 60-70° С держат в ней 30 мин, в этой же воде оставляют до полного остывания.

ПОЛУЧЕНИЕ СОКА (горячий способ)

Ягоды или плоды помещают в эмулированную кастрюлю. Заливают небольшим количеством воды и кладут сверху решётку с гнётом. Вода должна покрыть ягоды на 2-3 см. Поставить на огонь и нагреть, не доводя до кипения. Когда плоды станут мягкими – отжать сок. Разлить в бутылки или банки заранее подогретые и закрыть.

ПОВИДЛО из груши

Горячую массу, оставшуюся после приготовления сока, протереть через сито. Переложить в кастрюлю с широким дном. Поставить на огонь. Варить 5 мин с момента закипания. Добавить сахар: не более 150 г на 1 кг массы. Подержать на слабом огне 25 мин, помешивая лопаткой. Расфасовывать в сухие про-

гретые банки. Посыпать сахарной пудрой. Закрывать пергаментом, смоченным в водке.

ПОВИДЛО без сахара (плоды и ягоды)

Плоды груши можно заготавливать впрок в виде пюре без сахара и использовать его зимой для приготовления киселей, желе, различных соусов и т.д. Для этого подготовленные плоды груши помещают в кастрюлю и заливают горячей водой так, чтобы вода покрывала верхний слой. Воду доводят до кипения, а затем кипятят содержимое в течение нескольких минут до размягчения плодов и ягод. В одной и той же воде можно проваривать несколько партий плодов. Мягкие плоды и ягоды разваривают не полностью. Горячую массу прошпаренных плодов ложкой перекалдывают в сито, установленное над тазом или кастрюлей, и с помощью деревянной лопаточки протирают. Полученное пюре нагревают до кипения, а затем разливают в банки и стерилизуют. Если после протиравания пюре получается слишком жидким, его уваривают до более густой консистенции. Так как пюре фасуют в горячем виде, банки необходимо предварительно нагреть. Если банки перед фасовкой горячие, а температура пюре не ниже 95°C, то фасовать его в трехлитровые, двухлитровые и литровые банки можно не стерилизуя. Закатать. Перевернуть крышками вниз, дать остыть на воздухе, потряхивал несколько раз. чтобы горячее пюре из центра попало ближе к краям и тем самым способствовало уничтожению микробов на внутренней поверхности банок. Если же температура пюре ниже 95°C его следует стерилизовать. Продолжительность стерилизации в литровых банках 20-25 минут, двух- и трёхлитровых 40-50 минут. Для мало-кислых плодов, например груши, время стерилизаций необходимо увеличивать.

СТАРИННЫЙ МЁД

Берём 1 кг вишен без косточек, 1 кг земляники или клубники, 2 кг мёда. Всю эту массу растираем и добавляем 1 литр кипяченой холодной воды. Туда же добавляем кусок ржаного хлеба, обмакнув его предварительно в пивные дрожжи (дрожжи должны быть хорошие). Всю эту смесь надо поставить на 2-3 недели

для брожения. Потом жидкость сливаем в бочонок и ставим в тёплое место, до окончания брожения. Через 1-2 недели "старинный мёд" готов.

ДЖЕМ жаренный из груши

Ягоды протереть на крупной тёрке. На сковороду (лучше термостойкая или чугунная) налить воды, чтоб покрыла только доньшко, и положить протёртые ягоды, перемешать, добавить немного сахара (3 ст. л.). Постоянно помешивать.

Через 10 минут добавить сахара – 3 ст. ложки (пробуйте по вкусу).

Джем быстро густеет. Жарить 15-20 минут на медленном огне.

В конце жарки можно добавить лимонную кислоту по вкусу (немного) и обязательно ваниль для аромата. Джем разложить в маленькие баночки горячим.

«Жарить» можно любые фрукты, ягоды; клубнику, смородину, малину, облепиху. Можно делать смесь ягод. Хороша клубника с черносливом, курагой, яблоками, грушей и т.д.

Е Ж Е В И К А

ДЖЕМ ИЗ ЕЖЕВИКИ

Ежевику варить без сахара около 10 минут на большом огне. Затем добавить сахар и варить до готовности около 20 минут. На 3 кг ежевики – 1 кг сахара.

Ж И М О Л О С Т Ь

ПАРОВАЯ КОНСЕРВАЦИЯ жимолости

Используя полулитровые банки (0,5 л), не добавляя сахара, воды и сиропа, с помощью пара можно консервировать: груши, жимолость, землянику, крыжовник, малину, смородину чёрную и красную, яблоки.

В стерильную банку 0,5 л укладываем ягоды. На носик чайника надеваем резиновую трубочку. Другой конец опускаем в

банку на 0,75 высоты. С момента появления пара в банке начинаем отсчёт времени стерилизации. Обычно от 7 до 10 мин – до появления сока. Закатать стерильной крышкой.

СОК с сахаром из ягод жимолости

Ягода жимолости – 1 кг, сахара – от 0,7 кг до 1 кг. Ягоды засыпать сахаром и оставить на сутки на свету. Выделившийся сок слить. Ягоды растереть деревянным пестиком, положить на марлю, натянутую над стеклянной банкой. Дать стечь всему соку. Отжать. Смешать оба сока. Разлить в бутылки, прикрыть горлышки марлей и поставить в котёл (кастрюлю) с тёплой водой, положив на дно ткань, чтоб предохранить от боя. Варить 2 часа. Дать воде охладиться. Бутылки вынуть, закупорить, залить смолой, воском, сургучом, парафином и положить на бок.

СОК жимолость

На 1 л сока — 150-200 г сахара.

Зрелые ягоды жимолости пропустите через соковыжималку. Полученный сок с мякотью профильтруйте через двойной слой марли. Добавьте сахар, пропастеризуйте, закатайте в банки.

ВАРЕНЬЕ жимолость

Ягоды жимолости – 1 кг, сахара – 1 кг, воды –120 г. Сварите сироп до полного растворения сахара, положите в него ягоды жимолости, доведите до кипения. Сняв с огня, оставьте на 6-8 часов, а затем доведите до готовности: варенье должно быть слегка желеобразным.

ЗЕМЛЯНИКА с жимолостью без сахара

Земляника – 3 кг, протёртые ягоды жимолости – 1 кг. Чистые ягоды жимолости бланшируем минуту. Протираем через сито. Землянику заливаем протёртой жимолостью. Ставим на огонь. Доводим до кипения. Кипятим 3 мин. Кипящую разливаем и закатываем.

ЖИМОЛОСТЬ ПРОТЁРТАЯ С САХАРОМ

На 1 кг плодов жимолости – 1,5 кг сахара. Зрелые плоды жимолости протереть с сахаром до получения однородной массы. Хранить в пропаренной банке без герметической закупорки.

КОМПОТ жимолость с ревенем

Его можно приготовить из жимолости вместе с земляникой или ревенем. Они созревают одновременно с жимолостью. Нарезанные кубиками черешки ревеня или земляники положите в банки вместе с жимолостью и залейте кипящим сиропом. Затем накройте крышкой и полотенцем минуты на три. Сироп слейте, доведите его до кипения, залейте ягоды и быстро закатайте. Соотношение жимолости с другими компонентами может быть произвольным. Такой способ консервирования называют двукратной заливкой. Попробуйте – должно понравиться. Для сиропа: воды – 1 литр, сахара – 300-350 г.

КОМПОТ жимолость с земляникой

Для сиропа: воды – 1 литр, сахара – 300-350 г. Земляника созревает одновременно с жимолостью. Соотношение жимолости с земляникой может быть произвольным. Землянику положите в банки вместе с жимолостью и залейте кипящим сиропом. Затем накройте крышкой и полотенцем минуты на три. Сироп слейте, доведите его до кипения, залейте ягоды и быстро закатайте. Такой способ консервирования называют двукратной заливкой.

З Е М Л Я Н И К А

ПАРОВАЯ КОНСЕРВАЦИЯ земляники

Используя полулитровые банки (0,5 л), не добавляя сахара, воды и сиропа, с помощью пара можно консервировать: груши, жимолость, землянику, крыжовник, малину, смородину чёрную и красную, яблоки.

В стерильную банку 0,5 л укладываем ягоды. На носик чайника надеваем резиновую трубочку. Другой конец опускаем в банку на 2/3 высоты. С момента появления пара в банке начина-

ем отсчёт времени стерилизации. Обычно от 7 до 10 мин – до появления сока. Закатать стерильной крышкой.

МГНОВЕННАЯ пастеризация земляники

Для вишни, земляники, крыжовника, малины, смородины чёрной, белой, красной.

При длительной пастеризации большая часть витаминов разрушается. При воздействии высоких температур в интервале от 5 до 10 секунд – сохраняются. Заготовки Мгновенной пастеризации хранятся более года.

Ягоды должны быть не повреждёнными. Консервировать в день сбора. Сироп кипятят и непременно процеживают сквозь марлю в 4 слоя. Сироп лучше приготовить заранее и оставить в холодильнике на день-два. Для кислых ягод: воды 0,5 л; сахара – 0,5 кг. Для сладких ягод сахара можно взять меньше, воды – больше.

Довести до кипения воду в большой 3-х – 5-литровой кастрюле. Одновременно кипятят сироп. В другой кастрюле прогревают банки для консервирования. Ягоды помещают в дуршлаг, опускают в кипящую воду, пересыпают в горячие банки. Заливают кипящим сиропом и тут же закатывают.

ЗАМОРОЖЕННАЯ земляника (клубника)

Средние или крупные ягоды переберите, очень осторожно вымойте, обсушите, охладите и, разложив на тарелке или плёнке, выдержите в морозильнике до полного замораживания. Заморозку производить максимально быстро, предварительно охладив до 10°С в обычном холодильном шкафу в течение 1-2 часов. Процесс замораживания обычно длится 2-5 часов. После этого брикеты освободите из формы и уложите в полиэтиленовые пакеты или плотно заверните в полимерную плёнку. Упаковка должна быть герметичной и влагонепроницаемой. Иначе при хранении влага испарится из ягод, и их качество снизится. Температура не ниже 18°С считается наиболее благоприятной для хранения продуктов в течение 3-4 месяцев.

КОМПОТ АССОРТИ

Можно готовить из малины, чёрной смородины, крыжовника, земляники, вишни, яблок летних сортов в любом сочетании.

Ягоды вымыть. Яблоки порезать. Уложить в банки до плечиков. Залить сиропом (воды – литр; сахара – 300-350 г). Прогреть при $T = 80^{\circ}\text{C}$: 0,5 л – 8 мин; 0,65 л – 10 мин; 1 л – 15 мин. Закатать.

КОМПОТ в земляничном соку без сахара

Готовят из вишни, земляники, чёрной смородины.

Удобнее готовить в банках 0,5 л или 1 литр.

В кастрюлю поставьте 3 банки. Наполните ягодами. Накройте крышками. Залить в кастрюлю воду. Нагреть. Заготовка заканчивается – когда ягоды полностью закрыты соком. При такой технологии ягоды дают усадку, поэтому из 3-й банки наполняют две оставшиеся. Закатать.

КОМПОТ В СОКУ ЗЕМЛЯНИКИ

Хорошо промытые ягоды положить в эмулированную посуду и посыпать сахаром: 1 кг сахара на 4 кг клубники. Через 8-10 часов из плодов выделиться часть сока, и он покроет ягоды. Разложить ягоды в банки и залить выделившимся соком, стерилизовать 10 мин, в этом компоте ягоды сохраняются целыми.

КОМПОТ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ С СОКОМ

Сложить ягоды в кастрюлю и залить свежеприготовленным соком земляники, а ещё ароматнее – малины, добавив 0,3 г аскорбиновой кислоты, поставить на огонь, изредка встряхивая. Доведите продукт до максимальной температуры, переложите в литровую банку, закатайте. Можно залить соком земляники, смешанным с соком красной смородины, в соотношении 1:1

КОМПОТ "ЛЕТНЯЯ ЗАБАВА" без сахара

Банка обязательно должна быть сухой. Тщательно промываем клубнику (желательно, чтобы ягоды были немятые). Укладываем ягоды в банку, добавляем 1/2 десертной ложки лимонной

кислоты или 2-3 таблетки аспирина. Заливаем холодной водой под горлышко и закатываем. Немного взболтнуть и перевернуть вверх дном на час (можно и на большее время). Сколько ягод класть в банку? По вашему желанию, главное, чтобы банка не была набита. При употреблении надо добавить сахар по вкусу, можно варить компот и кисель. Хранить обязательно в прохладном месте.

КОМПОТ из клубники без воды

Хорошо промытые, очищенные ягоды положить в эмалированную посуду и посыпать сахаром: 1 кг сахара на 4 кг ягод. Через 8—10 часов из плодов выделится часть сока, и он покроет ягоды. Разложить ягоды в банки и залить выделившимся соком. Стерилизовать 10 минут. В этом компоте ягоды сохраняются целыми.

ЗЕМЛЯНИКА натуральная без сахара

Земляника – 3 кг. аскорбиновая кислота – 3 г, сок земляники с мякотью – 200 г.

Ставим на огонь и доводим до кипения. Кипятим 5 мин. Кипящую разливаем в стерильные банки. Закатываем.

К хорошим фиксаторам относиться аскорбиновая кислота. Она способствует и быстрому выделению воздуха, что очень важно при переработке земляники и малины. Добавляют её в процессе консервирования. Норма: 1 г аскорбиновой кислоты на литр.

ЗЕМЛЯНИКА в розовой воде

1 кг сахара развести розовой водой, уварить до густоты, положить в него 1 кг земляники и варить на очень слабом огне, наблюдая, чтобы ягоды земляники не разварились.

ЗЕМЛЯНИКА в сиропе земляники

В сахарный сироп кладут отобранную землянику и несколько раз доводят до кипения. Затем пропускают её через частое сито, а выжимки отбрасывают. В полученный сироп кладут свежие

отборные ягоды, дают им раза три вскипеть. Ягоды осторожно переложить решетчатой ложкой в банку. Оставшийся сироп уварить и вылить в ягоды. Сахара берут из расчёта 1 кг на 1 кг.

ЗЕМЛЯНИКА с соком

Ягоды земляники средней величины промойте вместе с чашелистиками и разложите для просушки. Затем оторвите чашелистики, сложите ягоды в кастрюлю и залейте свежеприготовленным соком земляники, а ещё ароматнее – малины, добавив 0,3 г аскорбиновой кислоты. Можно залить соком земляники, смешанным с соком красной смородины, в соотношении 1:1. Кастрюлю поставьте на огонь, изредка встряхивая. Доведите продукт до максимальной температуры и переложите в литровую банку. Закатайте.

ЗЕМЛЯНИКА + сок смородины без сахара

Земляника – 3 кг, сок красной смородины с мякотью – 1 л, кислота лимонная или аскорбиновая – 1 г.

Чистую землянику заливаем соком добавляем кислоту. Доводим до кипения. кипятим 5 мин. Кипящую разливаем в стерильные банки, закатываем стерильными крышками.

ЗЕМЛЯНИКА в соке красной свеклы

Земляника – 3 кг, сок красной свеклы – 500 г, кислоты лимонной или аскорбиновой – 3 г, сахара – 1 кг (можно и без сахара). Чистую землянику заливаем свекольным соком. Добавляем кислоту и сахар. Доводим до кипения и кипятим 5 мин. Разливаем в стерильные банки, закатываем стерильными крышками.

ЗЕМЛЯНИКА с жимолостью без сахара

Земляника – 3 кг, протёртые ягоды жимолости – 1 кг. Чистые ягоды жимолости бланшируем минуту. Протираем через сито. Землянику заливаем протёртой жимолостью. Ставим на огонь. Доводим до кипения. Кипятим 3 мин. Кипящую разливаем и закатываем.

ЗЕМЛЯНИКА с сахаром

Земляника – 1 кг, сахар – 300 г, аскорбиновая кислота – 1 г. Пересыпать сахаром, оставить на час. После отделения сока добавить аскорбиновую кислоту. Поставить на огонь. Довести до кипения. Кипятить 5 мин. Кипящую разлить в стерильные банки, закатать.

ВАРЕНЬЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ ДВОЙНОЕ

В сахарный сироп кладут отобранную землянику и несколько раз доводят до кипения, затем пропускают её через частое сито, и выжимки отбрасывают, в получении сироп кладут свежие отборные ягоды, дают им раза три вскипеть, ягоды осторожно переложить решётчатой ложкой в банку, оставшийся сироп уварить и вылить в ягоды, сахар берут из расчёта 1 кг сахара на 1 кг ягод.

ВАРЕНЬЕ ЗЕМЛЯНИКА МИНУТНОЕ

Положить ягоды в медный таз слоями, пересыпав сахаром, чтобы их не было видно. Оставить на 2 дня. Варить на лёгком огне несколько минут.

ВАРЕНЬЕ ЗЕМЛЯНИКА ДЕРЕВЕНСКОЕ

1 кг сахара развести розовое водой, уварить до густоты. Положить в него 1 кг земляники и варить на очень слабом огне, наблюдая, чтобы ягоды не разварились.

ВАРЕНЬЕ ЗЕМЛЯНИКА КРЕСТЬЯНСКОЕ

Сахар – 1 кг, ягод – 1 кг, воды – 2,5- 3 стакана. Сварить сироп до готовности, и когда он загустеет, всыпать ягоду, довести до кипения, снять с плиты, через несколько часов ещё раз вскипятить, а уж потом варить до конца, не перемешивая, а осторожно подвигать от краёв к середине.

ВАРЕНЬЕ земляника пересыпное

Положить ягоды в медный таз слоями, пересыпав сахаром, чтобы их не было видно. Оставить на 2 дня. Варить на лёгком огне несколько минут.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ с кислотой

Клубника – 1 кг, сахар – 1,2 кг, лимонная кислота – 2 г. Для варенья лучше всего годятся плотные, некрупные ягоды. Их промывают, очищают от плодоножек, дают стечь воде. После этого ягоды послойно пересыпают сахаром и ставят на несколько часов в холодное место. Затем на слабом огне нагревают ягоды до кипения, очень осторожно перемешивая или встряхивая таз до полного растворения сахара в соке, и через несколько минут снимают таз с огня на 20-25 минут. Эту операцию повторяют 1-2 раза, после чего варенье доваривают до готовности. (Варенье сварено, если капля сиропа не растекается на блюде).

ВАРЕНЬЕ земляничное троекратное

Хороша земляника ягода, но и варенье из неё тоже себе равных не имеет. Воды лейте не один стакан на килограмм, как обычно, а 2,5–3 стакана; сперва сварите сироп до готовности (сахара – столько же, сколько ягод), а когда он загустеет, всыпьте перебранную ягоду, доведите до кипения и снимите с плиты. Через несколько часов ещё раз вскипятите. А уж потом варите до конца, да не перемешивайте, а осторожно подвигайте ягоды ложкой от краёв таза к середине: земляника деликатность любит!

ВАРЕНЬЕ БЕЗ САХАРА

Ведро наливаем до половины водой, на дно кладем кусок ткани. Ягоды плотно укладываем в банку, периодически встряхивая. Банку ставим в ведро, а ведро – на плиту. Ягоды вскоре пустят сок и будут вариться в собственном соку. Они оседают, и надо досыпать свежие ягоды в банку. После последней досыпки ягод, когда банка уже полностью будет наполнена вареньем, прикроем её крышкой и варим ещё час. Затем закатаем, пере-

вернем, дадим остыть. Хранить в обычных условиях. На трёхлитровую банку уходит около ведра ягод. Варенье густое, используется как начинка для пирогов, сахар надо добавлять по мере потребления.

СУХОЕ ВАРЕНЬЕ из клубники

Сироп: растворить в 1 литре воды 800 г сахара и довести до кипения. Подготовленные плоды опускаем в кипящий сахарный сироп и варим их около 10 минут. Затем откидываем плоды на дуршлаг и даём сиропу полностью стечь. Плоды раскладываем на противне и сушим в духовке (35-45°). Когда их поверхность будет хорошо подсушена (при этом плоды должны быть достаточно эластичными), укладываем сухое варенье в стеклянные банки и плотно закрываем. Такое варенье – отличная начинка для пирогов, из него можно приготовить компот, украсить торт, да и вообще это лакомство для детей и хоть как-то заменяет конфеты.

Для "Сухого Варенья" годятся любые фрукты – крыжовник, вишня, абрикосы, даже клубника (у вишни и абрикосов нужно удалить косточки).

ЗЕМЛЯНИКА В САХАРЕ

Сироп: сахара – 1,25 кг, воды – 2 стакана.

Ягоды земляники варить в сиропе полчаса. Охладить. На следующий день снова варят на слабом огне, пока они не станут прозрачными, после этого плоды вынимают из сиропа, раскладывают на блюде и подсушивают в духовке, когда поверхность ягод земляники будет хорошо подсушена (внутри они остаются влажными) уложить их в банки, пересыпав слегка сахаром. Годится для крыжовника и вишни.

ДЖЕМ жаренный из клубники

Ягоды протереть на крупной тёрке. На сковороду (лучше термостойкая или чугунная) налить воды, чтоб покрыла только доньшко, и положить протёртые ягоды, перемешать, добавить немного сахара (3 ст. л.). Постоянно помешивать. Через 10 ми-

нут добавить сахара – 3 ст. ложки (пробуйте по вкусу). Джем быстро густеет. Жарить 15-20 минут на медленном огне. В конце жарки можно добавить лимонную кислоту по вкусу (немного) и обязательно ваниль для аромата. Джем разложить в маленькие баночки горячим. «Жарить» можно любые фрукты, ягоды; клубнику, смородину, малину, облепиху. Можно делать смесь ягод. Хороша клубника с черносливом, курагой, яблоками, грушей и т.д.

ПОВИДЛО земляничное после сока

Горячую массу, оставшуюся после приготовления сока, протереть через сито. Переложить в кастрюлю с широким дном. Поставить на огонь. Варить 5 мин с момента закипания. Добавить сахар: не более 150 г на 1 кг массы. Подержать на слабом огне 25 мин, помешивая лопаткой. Для приготовления повидла из малины, земляники, черешни, сливы сладких сортов, кастрюлю ставят в солёно-водяную ванну (на литр воды – 250 г соли). При этом достигается $T = 105^{\circ} \text{C}$. Держат повидло на медленном огне 15 мин с момента закипания. При такой обработке в повидле уничтожаются споры микробов. Расфасовывать в сухие прогретые банки. Посыпать сахарной пудрой. Закрыть пергаментом, смоченным в водке.

ПОВИДЛО клубничное

Клубника – 1 кг, сахар – 750 г. Подготовленные ягоды протирают через сито и немного проваривают без сахара в собственном соку. В кипящую массу добавляют сахар и варят 25 минут, считая от начала кипения. Тёплое повидло разливают по банкам, завязывают и ставят на 30 минут в кастрюлю с кипящей водой. Закатывают.

КЛУБНИКА в меду

Берём одинаковое количество клубники и мёда, перемешиваем, не разминая ягод. Затем раскладываем ягоды на тарелках и подсушиваем на солнце или в тёплой печи. Выкладываем в тща-

тельно вымытую и просушенную стеклянную посуду, закупориваем.

СОЛНЦЕ В БАНКЕ

Спелые, целые, очищенные ягоды клубники, промываем проточной водой в дуршлаге, откидываем на сухое, чистое полотенце. Пол-литровые стеклянные банки заполняем клубникой, пересыпаем сахаром (на 1 кг ягод 2 кг сахара). Банки ставим на солнце немного наклонно, так, чтобы прямые солнечные лучи попадали в открытое отверстие банки. Под слиянием света и тепла появляется сок, сахар растворяется. С изменением положения солнца меняем положение банки, чтобы солнышко всё время "смотрело" в банку. Банки закатываем прокипяченными крышками. Хранить надо в тёмном прохладном месте. Крышки не взрываются. Такая клубника очень полезна зимой маленьким детям.

КАБАЧКИ

ПРОПАРЕННЫЕ кабачки

В стерильную банку уложить кабачки вместе с пряностями. На носик чайника надеть резиновую трубочку. Другой конец опустить в банку на 2/3 её высоты. С момента появления пара в банке начинается процесс стерилизации: 3-х л – 15 – 20 мин; литровые – 10 мин; 0,5 л – 7 мин. После обработки паром залить одной из рекомендуемых кипящих заливок (см.) и быстро закатать стерильной крышкой. Подобным образом консервируют томаты, огурцы, патиссоны.

Обжаренные кабачки с овощным фаршем

Банки 0,5 л – 10 шт., кабачки – 7 кг, морковь – 1,3 кг, белых кореньев (сельдерей, петрушка) – 140 г, репчатый лук – 230 г, зелень – 25 г, соль – 90 г, сахар – 70 г, помидоры для соуса – 2,7 кг, растительное масло – 520 г, чёрный молотый перец – 5 г, душистый молотый перец – 5 г. Кабачки очищают, режут на кружочки и обжаривают в растительном масле. Морковь, лук,

белые корни режут и обжаривают в масле. В обжаренные овощи добавляют нарезанную зелень. Для томатного соуса очищают помидоры от плодоножек, моют, протирают через тёрку, удаляют кожицу. Полученную массу ставят на огонь, кипятят 15 минут (до тех пор, пока перестанет образовываться пена). Добавляют соль, сахар, 5%-ный уксус (60 г), душистый перец. Смесь кипятят ещё 10 минут. На дно банки наливают немного томатного соуса, затем укладывают обжаренные кабачки (примерно до половины банки), на них – порцию фарша и снова кабачки. Сверху кабачки заливают горячим томатным соусом. Наполненные банки накрывают прокипячёнными крышками и стерилизуют. Поллитровые банки – 50 минут, литровые – 90 минут. После стерилизации банки закатать, перевернуть.

ПРИЯТНЫЙ ФИЛЬТРАТ для кабачков

Для кабачков, патиссонов, помидор, огурцов.

В этих консервах вместо воды используют фильтрат из сброженных овощей. Взять выбракованные овощи, огурцы-желтяки, плоды с перехватом. Тщательно их вымыть, порезать. Пропустить через мясорубку. В полученную мезгу добавить 1% соли (к массе мезги). Сутки отстоять. Затем сок отжать через марлю. Процедить и добавить в него соли 3 – 4%. Рассол прокипятить. Образующуюся пену снимать.

Уложить в банки овощи. Залить кипящим рассолом. Пастеризовать как обычно. Закатать.

Если мезга простояла более суток и закисло, то её надобно немного разбавить водой. При большом разбавлении рассола вкус соления ухудшается. Заливка из красных помидоров хуже, чем из бурых и молочных.

ЗАЛИВОЧНЫЕ колечки с уксусом и мёдом

Кабачки, патиссоны, перец сладкий, яблоки нарезать колечками шириной 1 см. Бланшировать в кипящем растворе 4 мин и уложить в стерильные 3-х л банки. Залить этим же кипящим раствором через верх и закатать.

Раствор: мёд, вода, яблочный уксус – по 1 части; соли – 30 г на 1 литр раствора.

ОВОЩИ на зиму для пиццы

Кабачки – 1 кг, помидоры – 0,5 кг, лук – 0,2 кг, зелень – 0,2 кг. Подготовить овощи: кабачки порезать мелкими кубиками, помидоры – дольками, лук – полукольцами, зелень измельчить. Сложить в кастрюлю, добавить соль по вкусу, 200 г воды и кипятить 20 минут. После чего укупорить металлической крышкой. Выходит 3 банки ёмкостью 0,5 л. Эту заготовку хорошо использовать зимой для приготовления пиццы.

ТУШЁНЫЕ овощи

Состав: кабачки, патиссоны или тыква – 1 кг; помидоры – 1 кг; корень петрушки с зеленью – 200 г; лук репчатый – 200 г; соль – по вкусу.

Овощи моем, чистим и нарезаем мелкими кусочками. Уложить в эмалированную кастрюлю (казан), добавить стакан воды, посолить. Ставим на огонь и 40 минут кипятим.

Разложить в стерильные банки и закатать.

Кабачки, патиссоны или тыкву можно заменить: морковь – 500 г; помидоры – 500 г; лук порей – 300 г; корни сельдерея – 500 г; корни пастернака – 500 г.

ЛЕЧО ИЗ КАБАЧКОВ

Банки 0,5 л – 11 шт.; кабачки – 2 кг.; помидоры – 2 кг.; чеснок – 2 головки; перец – 6 горошин; гвоздика – 6 бутонов; масло раст. – 200 мл.; сахар – 200 г.; соль – 2 ст. л.; уксус (70%) – 2 ч. л. Кабачки с кожицей и семенами нашинковать соломкой. Помидоры прокрутить через мясорубку.

Смешать кабачки и помидоры, варить 1 час после закипания на медленном огне, постоянно помешивая. За 10 минут до конца варки добавить измельчённый чеснок, все специи, масло и уксус. Разложить в стерильные банки в горячем виде и закатать.

ИКРА ИЗ СВЕКЛЫ И КАБАЧКОВ

Банка 1 л – 5 шт.; свекла – 2 кг.; кабачки – 2 кг.; луковица – 1 шт.; петрушка – 1 пучок; гвоздика – 3 бутона; перец душистый – 3 горошины; лавровый лист; масло – 200 мл.; уксус (9%) – 150

мл.; сахар – 1 стакан.; соль – 1 ст. л. Свеклу отварить до полуготовности. Свеклу и кабачки натереть на крупной тёрке. Лук нарезать мелко и обжарить на растительном масле, добавить свеклу и кабачок. Соединить все овощи, добавить соль, сахар и уксус и варить 15 минут. В конце варки добавить рубленую зелень. На дно стерильных банок можно положить специи. Разложить горячий салат по банкам и стерилизовать 20 мин. Перевернуть, укутать до полного остывания.

ИКРА кабачковая с майонезом

Кабачки (очищенные от кожуры и семян) – 3 кг, лук – 0,5 кг, томатная паста – 250 г, растительное масло – 150 г, сахар – 0,5 стакана, соль – 2 ст. ложки, молотый чёрный перец – 0,5 ч. ложки, 1 лавровый лист (после окончания готовки – его убрать), майонез (кто какой любит, но возьмите получше, пожирнее) – 250 г. Очищенные кабачки и лук пропустить через мясорубку, добавить майонез, томатную пасту, растительное масло, перемешать и варить 1 час. Затем положить соль, сахар, перец, лавровый лист и ещё поварить 1 час. После этого лаврушку вынуть, горячую икру разложить в стерилизованные банки и закатать.

ИКРА КЛАССИЧЕСКАЯ

Банки 3 л – 2 шт. (или 6 литровых); кабачки – 3 кг.; лук – 1 кг.; морковь – 1 кг.; помидоры – 1 кг.; масло раст. – 4 ст. л.; соль – 3 ст. л.; перец – по вкусу. Кабачки очистить от кожицы. Подготовленные овощи по отдельности измельчить через мясорубку и по отдельности тушить в растительном масле до готовности. Соединить все овощи, посолить, довести до кипения и проварить 15 минут. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

ИКРА детская

Состав: кабачки – 1 кг; помидоры – 1 кг, морковь – 1 кг; лук – 300 г. Измельчить. Отдельно всё поджарить на 300 мл подсолнечного масла. Смешать, добавить соль по вкусу и тушить 30 мин. Разложить в банки. 3-х литровые закатать сразу, литровые стерилизовать.

ПЮРЕ детское

Состав: помидоры – 3 кг., кабачок – 3 шт., перец – 700 г, морковь – 700 г, свекла – 700 г, лук – 700 г, яблоки – 700 г, масло подсолнечное – 400 г. Пропустить через мясорубку (кроме лука) и тушить пюре на масле 1,5 часа. Лук мелко нарезать, поджарить. За 20 мин до готовности положить в пюре лук, лавр. лист, душистый перец. Разложить в 3-х л банки, закатать, перевернуть. Литровые стерилизовать 7 мин.

САЛАТ ассорти из овощей

Морковь, репу, редьку нарезать кружочками или "соломкой". Бланшировать в кипящей воде 2-3 мин, сладкий и горький перец порезать кружочками, чеснок дольками, лук кружочками, очищенные кабачки и патиссоны дольками, мелкие огурцы, помидоры, яблоки (можно взять то что есть) – дольками. На дно банки положить перец, петрушку, хрен, зелень. Овощи укладывать рядами. Залить маринадом. Стерилизовать: 1 л – 10 мин, 2 л – 20 мин, 3 л – 30 мин. Закатать, перевернуть.

Маринад: воды – 1л; соль – 4 ч. л., сахар – 6 ч. л., лавр. Лист – 3 шт., гвоздика – 7 штук, перец горький и душистый по 5 шт. Уксусная эссенция – 1 ст. л. (перед закаткой).

САЛАТ «Аркадия»

На 1 литр воды: 1 стакан томатной пасты, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка растительного масла, 4 ст. ложки соли без верха. Довести до кипения. Заложить туда 2 кг кабачков, нарезанных кубиками, и кипятить 15 минут, добавить 3 шт. болгарского перца (соломкой), кипятить еще 10 минут. Добавить 10 средних луковиц (кольцами) и кипятить еще 10 минут; затем 1,5 кг помидоров (кружками) и ещё 10 минут кипятить. За 5 минут до окончания варки влить 1 ч. ложку 70%-ного уксуса, всыпать чёрный перец (по вкусу). В горячем виде закатать. Если поставите в погреб под пластмассовые крышки, то в каждую банку влейте по 1 ст. ложке растительного масла.

САЛАТ из кабачков ПИКАНТНЫЙ

Молоденькие кабачки (ещё без семечек) – 5 кг; морковь – 0,2 кг; чеснок – 0,2 кг; петрушка – 0,2 кг; соль – 4 ст. л.; сахар – 1 стакан; столовый уксус – 1,5 стакана; масло растительное – 0,5 л. Если кабачки большие – удалить сердцевину, очистить от кожицы, порезать кубиками. Морковь протереть на крупной тёрке. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Петрушку порезать. Добавить соль, сахар, уксус, масло. Всё хорошо перемешать. Разложить в сухие стерилизованные банки, стерилизовать литровые банки 20 минут. Закатать. Укутать одеялом. Очень просто, вкусно, особенно как закуска под водочку.

ПИКАНТНЫЕ кабачки, морковь, яблоки

Кабачки, морковь, яблоки нарезать дольками. Уложить в 3-х л банку, залить кипящим раствором, закатать. Раствор: яблочный сок – 0,5 л, воды – 0,5 л, мёда или сахара – 50 г, соли – 30 г, листья лимонника и актинидии.

КАБАЧКИ с яблочным соком и маслом

Нарезать стружкой, уложить в 3-х л банку, залить кипящим раствором, закатать.

Раствор: сок яблочный – 1 стакан, масло растительное – 1 стакан, воды – 1 стакан, сахар – 30 г, соли – 30 г, тёртого чеснока – 50 г.

КАБАЧКИ со свекольным и яблочным соком

Нарезать кружочками, уложить в 3-х л банку, залить кипящим раствором, закатать. Сок красной свеклы – 1 стакан, сок яблочный – 1 стакан, масло растительное – 1 стакан, аскорбиновой кислоты – 2 г или лимонной – 3 г, растёртые в порошок семена укропа – 1 ст. ложка.

КАБАЧКИ со свекольной заливкой

Нарезать дольками. уложить в банки, залить кипящим раствором 3 раза. Раствор: сок красной свеклы – 1,2 л, соли – 30 г, семена кориандра растёртые – 2 ст. л. После третьей заливки

добавить кислоты аскорбиновой – 2 г или лимонной – 3 г, закатать.

КАБАЧКИ с облепиховым соком

Кабачки – 1 кг, сок облепиховый – 200 г, сахар – 200 г. Эту заготовку можно готовить и без сахара. Кабачки можно заменить морковью или тыквой.

Нарезать стружкой, добавить сахар и облепиховый сок. Ставим на огонь и кипятим 20 мин, затем кипящую массу разливаем в стерильные банки и ставим на стерилизацию ещё на 10 мин. Закатываем.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КАБАЧКОВ с клюквой

Банка 3 л (или 3 литровых); кабачки очищенные – 1 кг; сахар – 2 кг; вода – 0,5 л; лимон – 3 шт.; чёрная смородина (или клюква) – 100 г.

Подготовленные кабачки (без семян и кожицы) нарезать кубиками 2х2 см. Лимоны очистить и также нарезать мелкими кубиками.

Сварить сироп из 0,5 л воды и сахара. В кипящий сироп поочередно опускать кабачки, лимоны и ягоды на 5-6 минут. Затем кабачки, лимоны и ягоды переложить в банки. Сироп уварить до загустения, разлить по банкам и закрыть крышками.

ВАРЕНЬЕ ананасовое из кабачков

Вкус варенья напоминает ананасовое. Сварить сироп и положить в него кабачки. После того как закипит, добавить 1 лимон нарезанный вместе с кожурой и варить 45 мин. Лимон положить ближе к концу варки.

Сахар – 1 кг, воды – 0,5 стакана, кабачков, очищенных от кожуры и семян, порезанных кубиками – 1 кг.

КОМПОТ ананасовый ИЗ КАБАЧКОВ

Средней величины кабачок очищаем от кожуры и сердцевинны. Нарезаем небольшими кубиками. Кладём в глубокую кастрюлю. Доливаем 2 литра воды и ставим варить. Когда вода за-

кипит, добавляем 3 стакана сахара. Когда кабачок станет жёлтым и как бы прозрачным, добавляем 3 шт. гвоздики. Снимаем с огня, добавляем 1/2 чайной ложки уксусной эссенции. Разливаем по банкам, закатываем, стерилизуем. Имеет вкус ананаса.

КОМПОТ ИЗ КАБАЧКОВ И АЛЫЧИ

Берем зрелые кабачки средних размеров, очищаем их от кожуры и разрезаем на 4 части, ложкой выдалбливаем сердцевину, а оставшуюся мякоть режем на кубики 1 см. В приготовленные банки раскладываем алычу, лучше жёлтую (от красной портится цвет кабачков), сверху кладём кабачки и заливаем кипящим сиропом из расчёта 200 г сахара на 1 л воды. Накрываем крышками, даём постоять до полного остывания (желательно накрыть чем-нибудь тёплым), затем сироп сливаем. Кипятим его и снова заливаем, а затем закручиваем. Имеет вкус ананаса.

СОК из перезревших кабачков

Сок кабачковый готовят из перезревших плодов. Другие блюда и консервы из них получаются невкусными, а вот соки хороши. Нарезанный кабачок пропустить через соковыжималку или натереть на тёрке и вручную отжать. Сок прокипятить и закатать.

СОК: кабачково-яблочный

Состав: 2 литра сока кабачков, 1 л яблочного сока, 10 молодых листьев винограда, 1 веточка мяты, 300 г сахара. Кипятим 5 мин. Разлить, закатать.

Соки кабачков готовят из перезревших плодов. Другие консервы из них получаются невкусными, а вот соки хороши.

СОК кабачка + айва японская

500 г мелко нарезанной японской айвы залить 3 л сока кабачков, добавить 200 г сахара или мёда, довести до кипения и закатать в банки.

КАЛИНА

ДОМАШНИЕ КОНФЕТЫ ИЗ КАЛИНЫ

Ягоды калины – 0,5 кг, сахарной пудры – 2 стакана и 2 яичных белка.

Ягоды калины вымыть и, не обсушивая, обвалить в сахарной пудре со взбитым белком, а затем ещё раз – в одной сахарной пудре, подсушиваю в тёплом месте.

Вкусны кисель, мусс из калины, питательно и нежно желе, готовят из ягод мармелад, пастилу, идёт калина и как начинка для пирогов.

Чудесные плоды эти обладают и лекарственными свойствами, особенно сок калины: его в наших местах издавна пьют от желудочных расстройств, как общеукрепляющее средство, богатое витаминами.

Настой цветов калины помогает избавиться от различных высыпаний на коже, крапивницы и т. п.

ПЮРЕ из калины с тыквой

Тыква – 0,5 кг, ягода калины – 0,5 кг, сахар – 1 кг. Тыкву очистить, нарезать мелкими кубиками, разварить в небольшом количестве воды, протереть через мелкое сито. Ягоды калины вымыть вместе с кистями, обдать кипятком и протереть сквозь сито. Протёртую калину и тыкву смешать, нагреть до кипения и всыпать сахар. Кипятить на слабом огне, непрерывно помешивая, в течение 30-40 минут. Готовое пюре разлить в горячие стерилизованные банки и закатать.

ВАРЕНЬЕ яблочное С КАЛИНОЙ

На 5 кг яблок – 1,5 кг калины, 5 кг сахара. Из калины выжать сок через соковыжималку. Отлить в отдельную посуду. Из яблок вырезать середину, нарезать дольками, засыпать сахаром. Немного поварить, чтобы капелька сахара не растекалась, затем остудить, влить калиновый сок. Ещё раз проварить, разложить по банкам, закрыть полиэтиленовыми крышками.

КАПУСТА

МАРИНОВАННАЯ капуста с патиссонами

Капусту и патиссоны нарезать дольками, бланшировать 5 мин., охладить холодной водой. Уложить в простерилизованную банку (трёхлитровую) и залить горячим маринадом. Закатать.

Маринад: 1 литр воды, 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, 2 столовые ложки соли. Всё вскипятить. Овощи варить 5-7 минут в маринаде.

МАРИНОВАННАЯ цветная капуста

Разобрать капусту на соцветия. В кипящую воду добавить соль по вкусу, немного уксуса и капусту.

Прокипятить 2 минуты и сложить в банки. Маринад: на 1 л воды – 2 ст. ложки 6%-ного уксуса, 1,5 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли без верха, горький перец, душистый перец (горошком).

Залить горячим маринадом, дать остыть, накрыть пластмассовой крышкой, поставить в холодильник. Через 1 день готово.

КАПУСТА «Объединение»

В 3-литровую банку кладём 1 морковь среднюю (кольцами), 1 свеклу маленькую (кольцами), чеснок – 5 долек (разрезать пополам), лавровый лист – 5 шт., укроп (семена) – 1 ст. ложка, корень хрена (с мизинец) – порезать на кусочки, можно и не резать. Всё сложить на дно банки. Затем режем капусту кусочками (примерно по 7 см) и поплотнее укладываем, но не утрамбовываем. Делаем заливку: на 1,5 л воды 70 г сахара и 70 г соли. Ставим на огонь. Как закипит вода с солью и сахаром, нужно в банку, где уже сложена капуста, влить 1 ч. ложку 70%-ной уксусной эссенции и залить кипящей заливкой. Дать постоять 2-3 минуты. Залить банки доверху, закатать, перевернуть на крышку, укрыть до остывания. Хранить в прохладном месте. Хранится более года.

САЛАТ классический огородный (варёный)

Банки 0,5 л – 8 шт. Морковь (варёная) – 1 кг, лук репчатый – 1 кг, капуста свежая – 1 кг, перец сладкий – 1 кг, помидоры – 1 кг, огурцы – 1 кг, зелень (укроп, петрушка) – 200 г, растительное масло – 2 стакана, соль – 2 ст. ложки, сахарный песок – 1 стакан, уксусная эссенция – 2 ст. ложки.

Всё тщательно промыть, мелко порезать, смешать. Варить 30 минут. Разложить по стерильным банкам и закатать.

САЛАТ капустный с перцем и помидорами

Капуста белокочанная – 0,6 кг., сладкий перец – 1 кг., помидоры бурые – 1 кг., помидоры спелые – 0,5 кг., морковь – 0,3 кг., лук репка – 0,3 кг., яблоки кисло-сладкие – 0,6 кг., масло растит. – 0,3 кг. Морковь и яблоки натереть на крупной тёрке, остальное порезать соломкой. Всё хорошо смешать, добавить соль и сахар по вкусу. Разложить по банкам и пастеризовать: литровые – 35 мин., 0,5 л – 25 мин. Закатать.

КОРЕЙСКИЙ САЛАТ (острый)

Масса покупной острой приправы: 15 г. Состав: пряности и овощи сушённые (кориандр, перец Чили, чеснок, кунжут, лук репчатый, базилик, зира), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия), соль йодированная, сахар.

Рекомендуемая дозировка: 15 г приправы на 500 г моркови, разных сортов свежей капусты, китайского салата, баклажанов и других свежих овощей или их смесей.

Натереть на крупной тёрке 500 г капусты и 2 зубчика чеснока. В салатник положить капусту посыпать солью (1 ч.л.), хорошо перемешать. В сковороде разогреть 2-3 ст. л. растительного масла, добавить Приправу для корейской моркови и 1 ст. л. 9%-ого уксуса. Тщательно перемешать. Салат готов через 3-5 часов.

Разложить по баночкам. Хранить в холодильнике.

Приправа используется при приготовлении корейских салатов из моркови, а также из разных сортов свежей капусты, китайского салата, баклажанов и других свежих овощей.

КОРЕЙСКИЙ САЛАТ (сладкий)

Капуста – 1 кг; масло (без запаха) – 0,5 стакана, уксус 9% – 3-4 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, чеснок – 6-8 зубчиков, 2 средние луковицы, 1 пакет приправы для моркови по-корейски «Индана».

Масса приправы: 15 г. Состав приправы "Индана": красный сладкий перец, кориандр, чили, эстрагон, сахар кардамон, гвоздика, соль, глутамат натрия, перец чёрный, чеснок.

Капусту натереть на тёрке, помять, слегка посолить и добавить уксусу. Оставить мариноваться 2-3 часа, затем сок слить. Посыпать сахаром и приправой "Индана", добавить давленный чеснок

Обжарить на растительном масле лук кольцами до золотистого цвета, вылить в морковь кипящее масло (без лука), перемешать и досолить по вкусу. Охладить.

Можно приготовить и другие овощи (морковь, редис, свёклу), а также салаты в ассорти (например, морковь с капустой).

КОРЕЙСКИЙ САЛАТ (с перцем)

Капуста – 1 кг, столовый уксус – 5 ст. л., масло подсолнечное – 0,5 стакана, сахар – 3 ч. л., перец чёрный молотый – 1 ч. л., чеснок – 1 большая головка (не зубчик, а именно головка), кориандр – 1 щепотка.

Сырую капусту натереть на тёрке (тонко и удлиненно), смешать с 4-5 столовыми ложками уксуса, добавить полстакана подсолнечного масла, 3 столовые ложки сахара, 1 чайную ложку перца чёрного молотого и большую головку чеснока, пропущенного через чеснокодавку. Добавить щепотку молотого кориандра.

Разложить по баночкам. Хранить в холодильнике.

Можно приготовить из моркови, свеклы, редьки, капусты, чимчи.

КРЫЖОВНИК

КОМПОТ крыжовник в сахарном сиропе

Отобрать зрелые, но плотные ягоды крыжовника. Промыть в холодной воде. Наколоть, чтобы не лопались во время стерилизации. Разложить в чистые банки. Залить горячим сиропом (воды – 1 литр; сахара – 1,5 кг). Стерилизовать 20 минут. Закатать. Перевернуть.

КОМПОТ крыжовник + малина + яблоки

Яблоки нарезать дольками, бланшировать в кипящей воде 3 – 5 мин и немедленно охладить, чтобы не разварились. Затем, вместе с малиной и крыжовником выложить в банки. Залить сиропом (воды – 1 л; сахара – 0,5 кг). Пастеризовать при 85 градусов: 0,5 л – 10 мин; 1 литр – 15 мин. Можно подвергнуть стерилизации – подержать банки в кипящей воде от 5 до 8 минут. Закатать.

КОМПОТ АССОРТИ

Данный компот можно готовить из малины, чёрной смородины, крыжовника, земляники, вишни, яблок летних сортов в любом сочетании.

Ягоды вымыть. Яблоки порезать. Уложить в банки до плечиков. Залить сиропом (воды – 1 литр; сахара – 350 г). Прогреть при $T = 80^{\circ}\text{C}$: 0,5 л – 8 мин; 0,65 л – 10 мин; 1 л – 15 мин. Закатать.

ЗАМОРОЖЕННЫЙ КРЫЖОВНИК

Для замораживания лучше всего брать ягоды жёлто-зелёного цвета. Замораживайте россыпью (если ягоды смешаны с сахаром или залиты сахарным сиропом, то в формочках). Заморозку производить максимально быстро, предварительно охладив до 10°C в обычном холодильном шкафу в течение 1-2 часов. Конечно, можно замораживать ягоды и в формах, но лучше без сахара, так как при хранении с сахаром изменяется их цвет. Процесс замораживания обычно длится 2 – 5 часов. После этого

брикеты освободите из формы и уложите в полиэтиленовые пакеты или плотно заверните в полимерную плёнку. Упаковка должна быть герметичной и влагонепроницаемой. Иначе при хранении влага испарится из ягод, и их качество снизится. Температура не ниже 18°C считается наиболее благоприятной для хранения продуктов в течение 3 – 4 месяцев.

ПАРОВАЯ КОНСЕРВАЦИЯ крыжовника

Используя полулитровые банки (0,5л), не добавляя сахара, воды и сиропа, с помощью пара можно консервировать: груши, жимолость, землянику, крыжовник, малину, смородину чёрную и красную, яблоки.

В стерильную банку 0,5л укладываем ягоды. На носик чайника надеваем резиновую трубочку. Другой конец опускаем в банку на 2/3 высоты. С момента появления пара в банке начинаем отсчёт времени стерилизации. Обычно от 7 до 10 мин – до появления сока. Закатать стерильной крышкой.

МГНОВЕННАЯ пастеризация крыжовника

При длительной пастеризации большая часть витаминов разрушается. При воздействии высоких температур в интервале от 5 до 10 секунд – сохраняются. Заготовки Мгновенной пастеризации хранятся более года.

Ягоды должны быть не повреждёнными. Консервировать в день сбора. Сироп кипятят и непременно процеживают сквозь марлю в 4 слоя. Сироп лучше приготовить заранее и оставить в холодильнике на день-два. Для кислых ягод: воды 0,5 л; сахара – 0,5 кг. Для сладких ягод сахара можно взять меньше, воды – больше.

Довести до кипения воду в большой 3-х – 5-литровой кастрюле. Одновременно кипятят сироп. В другой кастрюле прогревают банки для консервирования. Ягоды помещают в дуршлаг, опускают в кипящую воду, пересыпают в горячие банки. Заливают кипящим сиропом и тут же закатывают.

Применимо для вишни, земляники, крыжовника, малины, смородины чёрной, белой, красной.

СОК ИЗ КРЫЖОВНИКА

Спелый крыжовник, вымыв предварительно, помните в эмалированной посуде деревянным пестиком, залейте горячей водой (четверть стакана на 1 кг ягод), поставьте на огонь и нагревайте (не доводя до кипения), непрерывно помешивая, 30 минут. Затем, пока не остыл, отожмите сок. Его тут же разлить в банки, простерилизовать и закатать.

КРЫЖОВНИК с соком малины

Ягоды крыжовника наколоть, бланшировать 1-2 мин, сложить в стерильные банки, залить соком малины. Довести до максимальной температуры и закатать.

Наколоть можно вымытыми шипами боярышника.

ЯГОДЫ крыжовника в соку малины

На 1 кг ягод крыжовника: сахар – 0,5 кг, сок малины – 1 стакан. Ягоды залить сиропом, поставить на огонь, непрерывно помешивая, нагреть до 85° С. Через 7 мин снять с огня. Горячую массу немедленно переложить в прогретые банки. Закатать. Перевернуть.

СОК с сахаром из ягод крыжовника

Ягода – 1 кг, сахара – 0,7 кг – 1 кг. Ягоды засыпать сахаром и оставить на сутки на свету. Выделившийся сок слить. Ягоды растереть деревянным пестиком, положить на марлю, натянутую над стеклянной банкой. Дать стечь всему соку. Отжать. Смешать оба сока. Разлить в бутылки, прикрыть горлышки марлей и поставить в котёл (кастрюлю) с тёплой водой, положив на дно ткань, чтоб предохранить от боя. Варить 2 часа. Дать воде охладиться. Бутылки вынуть, закупорить, залить смолой, воском, сургучом, парафином и положить на бок.

СОК И ЗАГОТОВКА КРЫЖОВНИКА

Спелый крыжовник помять в эмалированной посуде деревянным пестиком. Залить горячей водой (четверть стакана на 1 кг ягод) поставить на огонь и нагреть (не доводя до кипения)

непрерывно помешивая 30 мин. Затем, пока не остыл, отожмите сок (разлить в банки, стерилизовать и закатать). В оставшуюся массу добавить по вкусу сахар (можно и без сахара), снова подогреть почти до кипения. Разложить в банки и закатать.

СОК тыква + крыжовник

1 кг ягод крыжовника залить 2 л сока тыквы, добавить 200 г сахара, довести до кипения и протереть через сито. В полученный сок кладём 5 листиков винограда и 5 листиков лимонника, кипятим 4 мин. Разливаем кипящим и закатываем.

КРЫЖОВНИК + морковное пюре для детей

Состав: крыжовник – 1 кг, морковь – 1 кг, сахар – 0,3 кг.

Крыжовник отвариваем в небольшом количестве воды, протираем. Морковь режем, отвариваем, протираем через сито. Смешиваем с крыжовником. Добавляем сахар. Доводим до кипения. Кипящую массу разливаем в стерильные банки и закатываем.

МАЛОСОЛЬНЫЙ КРЫЖОВНИК

Недозрелые ягоды крыжовника моют, заливают рассолом с пряностями и выдерживают 3-5 суток. Затем рассол слить, прокипятить 10-15 мин. Кипящим рассолом залить ягоды. Консервация обеспечивается молочной кислотой, образовавшейся в рассоле. Закатать. Банки не менее 3-х литров. Для дополнительной стерилизации укутать одеялом до полного остывания.

СОЛЁНЫЙ КРЫЖОВНИК

Прекрасно сохраняется и служит приправой к мясным и рыбным блюдам. Зрелые ягоды сорта "финик" и "зелёный бутылочный" помыть и положить в стеклянную или эмалированную посуду. Чтобы ягоды не мялись, посуда должна вмещать не более 10 кг крыжовника, быть широкой, а слой ягод по высоте не должен превышать 25 см. Затем залейте прокипячённой остужённой водой с солью (3-4% концентрации) и придавите лёгким деревянным или стеклянным гнётом с утопающей крышкой. Че-

рез 1,5-2 месяца крыжовник готов. Лучшая температура при солении 6°-8° градусов тепла. Хранить в холодном помещении. Если на поверхности появиться плесень – снимите её чистой ложкой.

МАРИНАД КРЫЖОВНИКА русский

Недозревший крыжовник очистить от плодоножек, вымыть, засыпать в банки и залить крутым кипятком. Затем воду слить и готовить на её основе маринад как для консервирования огурцов (пряности, лавровый лист и листья смородины, вишни, укроп, соли – 1 ст. л., сахара – 2 ст. ложки, уксуса 9% – 0,5 стакана на 1 литр раствора). Ошпаренный крыжовник кладут в маринад и кипятят в нём в течении 5-7 мин. Разливают в горячие банки и укупоривают.

МАРИНАД крыжовника славянский

Зрелый, крепкий крыжовник вымыть, наколоть, наполнить банки до плечиков. Залить маринадом, накрыть крышками. Стерилизовать 3 мин. Закатать.

Маринад: воды – 0,5 л, сахара – 0,4 кг, перец – 5 горошин, корица. Кипятить 5 мин. Остудить. Процедить. Добавить 100 г уксуса. Половину уксуса можно заменить кислым соком ягод крыжовника.

МАРИНАД крыжовника к мясу

Рецепт применим: для крыжовника, красной или чёрной смородины.

Крупные ягоды наколоть заострённой спичкой. Разложить в банки. Залить холодным маринадом. Прикрыть крышкой. Поставить банки в кастрюлю с водой и на маленьком огне нагреть почти до кипения. Через 15 – 30 мин (чем больше банки – тем больше срок) закатать.

Маринад: воды – 1 л; сахара – 0,5 кг; душистый перец – 4 шт.; лавровый лист – 3 шт.; гвоздика – 4 шт.; корица. Довести до кипения, охладить. Добавить 0,5 стакана 5% уксуса.

Применяют для салатов, гарниров к мясу, в капусту провансаль, вместо винограда.

ПРИПРАВА к мясу из недозрелого крыжовника

Ингредиенты: недозрелый крыжовник зелёного цвета – 1 кг, укроп – 0,2 кг, чеснок – 0,3 кг.

Приготовление не требует тепловой обработки. Ягоды промыть, дать воде стечь, подсушить. Пропустить через мясорубку. Перемешать. Разложить в подготовленные банки 0,25 л, закрыть пергаментом. Хранить в прохладном месте (холодильнике). Перед употреблением добавить 1 чайную ложку сахара.

ПРИПРАВА для мяса из тёмного крыжовника

Ингредиенты: крыжовник – 1 кг; чеснок – 0,3 кг; укроп – 0,3 кг; (по желанию можно взять и петрушку – 0,3 кг, но не обязательно). Приправа будет с кислоткой.

Все ингредиенты измельчить на мясорубке. Кипятить и солить эту смесь не надо. Перемешать и переложить в баночки. Держать в холодильнике.

МАРИНОВАННЫЙ крыжовник зрелый

Зрелый, крепкий крыжовник вымыть, наколоть, наполнить им банки до плечиков. Маринад готовится так: пол-литра воды вскипятить с 400 г сахара, 5—6 горошинами перца, 5—6 гвоздиками и небольшим кусочком корицы, кипятить 5 минут. Когда остынет, процедить, добавить 100 г уксуса. Половину уксуса можно заменить кислым соком ягод крыжовника. Залить банки маринадом. Накрывать крышками, стерилизовать 3 минуты.

КРЫЖОВНИК В САХАРЕ

Сироп: на 1,25 кг сахара – 2 стакана воды. Варить плоды в сиропе полчаса, затем охладить и на следующий день снова варят на слабом огне, пока они не станут прозрачными, после этого плоды вынимают из сиропа, раскладывают на блюде и подсушивают в духовке, когда поверхность плодов будет хорошо

подсушена (внутри они остаются влажными) уложить их в банки, пересыпав слегка сахаром. (земляника и вишня)

ВАРЕНЬЕ КРАСНОДАРСКАЯ "ЛАКОМКА"

Для приготовления варенья потребуется 1 кг ягод крыжовника, 500 г меду. Берём ягоды крыжовника, хорошо промываем и выдавливаем семечки, в пустую ягоду набиваем толчёный грецкий орех и всё это варим в меду.

ВАРЕНЬЕ "Изумрудное" из крыжовника

Взять немного недозревший крыжовник. У крупных ягод удалить семена (надрезать сбоку и удалить шпилькой семена с частью мякоти).

Переложить крыжовник промытыми вишнёвыми листьями и обдать кипятком – тогда ягоды не потеряют своего зелёного цвета. Вынести ягоды в прохладное место на несколько часов.

Удалить вишнёвые листья и бросить ягоды в кипящий сироп (на 1 кг ягод – 1,5 кг сахара). Выключить огонь и дать постоять 3 часа. Затем, поставить на огонь, довести до кипения. Остудить. В 3-й раз варить до готовности и охладить как можно быстрее, чтобы варенье не потеряло цвета. Можно поставить в таз с холодной проточной водой.

Когда варенье совсем остынет – разложить по банкам.

ВАРЕНЬЕ крыжовник старинное с водкой

На 1 кг крыжовника: сахара – 1,5 кг, воды – $\frac{3}{4}$ стакана.

Недозревший очищенный от зёрен крыжовник, промыть, положить в миску, сбрызнуть водкой. Несколько раз встряхнуть и поставить в холодное место (желательно на лёд) на 5 часов. Подготовить сироп, вскипятить, положить в него крыжовник, предварительно откинутый на сито, и варить до готовности.

СУХОЕ ВАРЕНЬЕ из крыжовника

Сироп: растворить в 1 литре воды 800 г сахара и довести до кипения. Подготовленные плоды опускаем в кипящий сахарный сироп и варим их около 10 минут. Затем откидываем плоды на

дуршлаг и даём сиропу полностью стечь. Плоды раскладываем на противне и сушим в духовке (35-45°). Когда их поверхность будет хорошо подсушена (при этом плоды должны быть достаточно эластичными), укладываем сухое варенье в стеклянные банки и плотно закрываем. Такое варенье – отличная начинка для пирогов, из него можно приготовить компот, украсить торт, да и вообще это лакомство для детей и хоть как-то заменяет конфеты.

Для "Сухого Варенья" годятся любые фрукты – крыжовник, вишня, абрикосы, даже клубника (у вишни и абрикосов нужно удалить косточки).

ПОВИДЛО из крыжовника после сока

Горячую массу, оставшуюся после приготовления сока, протереть через сито. Переложить в кастрюлю с широким дном. Поставить на огонь. Варить 5 мин с момента закипания. Добавить сахар: не более 150 г на 1 кг массы. Подержать на слабом огне 25 мин, помешивая лопаткой. Расфасовать в сухие прогретые банки. Посыпать сахарной пудрой. Закрыть пергаментом, смоченным в водке.

МАРМЕЛАД из крыжовника и земляники

Мармелад готовят так же, как повидло, только его больше уваривают. Для лучшего вкуса и аромата мармелад из крыжовника можно готовить с ягодами земляники. В этом случае берут 800 граммов крыжовника и 200 граммов земляники, 600 граммов сахара. Готовый мармелад выливают на блюдо и подсушивают 3–4 дня в комнате. Хранят пластинами, завернутыми в фольгу.

МАРМЕЛАД из КРЫЖОВНИКА

Спелые, хорошо промытые ягоды положить в таз. Залить водой (1-2 стакана на 1 кг ягод) и варить на малом огне, при этом, помешивая, растереть ягоды деревянной ложкой. Варить до тех пор, пока пена не собьётся к центру таза. После этого массу перетереть через сито, чтобы отделить зёрнышки. На 1 кг пюре

нужно добавить 600-800 г сахара и снова варить до загустения массы. Готовый мармелад разложить по формам и хранить закрытым в прохладном месте.

МАРМЕЛАД из крыжовника и малины

Мармелад готовят так же, как повидло, только его больше уваривают. Для лучшего вкуса и аромата мармелад из крыжовника можно готовить с ягодами малины. В этом случае берут 800 граммов крыжовника и 200 граммов малины, 600 граммов сахара. Готовый мармелад выливают на блюдо и подсушивают 3-4 дня в комнате. Хранят пластинами, завернутыми в фольгу.

МАРМЕЛАД из крыжовника и чёрной смородины

Для лучшего вкуса и аромата мармелад из крыжовника лучше готовить с ягодами чёрной смородины. В этом случае берут 750 граммов крыжовника и 250 граммов чёрной смородины, 600 граммов сахара. Мармелад из готовят так же, как повидло, только его больше уваривают. Готовый мармелад выливают на блюдо и подсушивают 3-4 дня в комнате. Хранят пластинами, завернутыми в фольгу.

ЛУК

ЗАПРАВКА витаминная

Состав: лук репка – 1 кг; лук порей – 1 кг; морковь – 1 кг; помидоры – 1 кг; перец сладкий – 1 кг; петрушка – 0,6 кг; сельдерей – 0,2 кг; соль – 1 кг.

Мелко порезать, перемешать в большом тазу с солью. После появления сока разложить в стерильные банки. Закрывать полиэтиленовой крышкой. Хранить в холодильнике.

РОЗЫ из МАРИНОВАННОГО ЛУКА

Тщательно отбираем и очищаем луковицы, предпочтительно круглые. Затем в центре по всему периметру острым тонким

ножом сделаем надрезы под углом 45°, прорезая луковичу до сердцевины. Осторожно нажимая на края, разделяем луковичу на 2 половины. Луковицы обдаём кипятком и даём остыть. Складываем осторожно в банки.

Банки готовить как обычно, лучше всего годятся 800-граммовые банки с завинчивающейся крышкой.

Маринад: 150 г уксуса, 250 г воды, 20 г соли, 50 г сахара, перец-горошек, 3 лавровых листа, доводим до кипения.

250 г воды можно заменить варёным свекольным соком. Берём большую свёклу, отвариваем, натираем на мелкой терке, отжимаем сок. Замеряем количество. Заливаем без предварительного кипячения в банки, доливая доверху кипяченым маринадом. Закручиваем крышками.

Через 18 часов лук готов к употреблению. Аккуратно разделяем луковичу на зубчатые чешуйки – лепестки цветка. Собираем цветок, вкладывая 2-3 лепестка друг в друга. Такие "цветки" хорошо смотрятся как украшение любых салатов, а также как самостоятельная острая закуска.

ПЮРЕ детское

Лук мелко нарезать, поджарить. Остальные овощи пропустить через мясорубку и тушить пюре на масле 1,5 часа. За 20 мин до готовности положить в пюре лук, лавр. лист, душистый перец. Разложить в 3-х л банки, закатать, перевернуть. Литровые стерилизовать 7 мин.

Состав: помидоры – 3 кг., кабачок – 3 шт., перец – 700 г, морковь – 700 г, свекла – 700 г, лук – 700 г, яблоки – 700 г, масло подсолнечное – 400 г.

ИКРА овощная «Аппетитка»

Морковь – 2 кг, свекла – 2 кг, лук – 1,5 кг, чеснок – 0,3 кг, болгарский перец – 0,5 кг, горький красный перец – 100 г, подсолнечное масло – 0,5 л, томатная паста, соль, сахар, уксус – всё по вкусу. Все овощи перекрутить на мясорубке. Положить их в раскалённое масло, добавить соль, сахар, пасту, уксус. Тушить на медленном огне 2 часа. Разложить в подготовленные банки и под шубу.

ИКРА КЛАССИЧЕСКАЯ

Банки 3 л – 2 шт. (или 6 литровых); кабачки – 3 кг.; лук – 1 кг.; морковь – 1 кг.; помидоры – 1 кг.; масло раст. – 4 ст. л.; соль – 3 ст. л.; перец – по вкусу. Кабачки очистить от кожицы. Подготовленные овощи по отдельности измельчить через мясорубку и по отдельности тушить в растительном масле до готовности. Соединить все овощи, посолить, довести до кипения и проварить 15 минут. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

СОЛЯНКА: лук + свекла + морковь

1 кг свеклы, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 0,5 кг фасоли, 2 стакана растительного масла, 2 стакана воды (по необходимости), 250 г 9%-ного уксуса, 5 яблок, 2 головки (не дольки) чеснока, соль и сахар – по вкусу, молотый перец, лавровый лист. Свеклу, морковь, яблоки натереть на крупной тёрке, лук порезать кружочками, фасоль отварить. Всё перемешать и тушить около часа. Чеснок, перец, лавровый лист положить в конце варки.

САЛАТ ИЗ ЛУКА И РЕДИСА

Состав для 10 банок (0,5 л): редис – 3,1 кг, лук зелёный – 800 г, 90 г петрушки, 80 г соли, уксус 6% – 200 г или чистый сок красной смородины, 300 г подсолнечного масла, 200 г горького перца. Свежий редис промываем, обрезаем кончики, нарезаем пластинками. Мелко нарезаем зелёный лук и петрушку. Нагреваем растительное масло до 120-130° в течение 10-12 минут и охлаждаем. Нарезанные продукты помещаем в кастрюлю и тщательно перемешиваем. Заливаем рассолом (вода, соль и горький перец). Кипятим 10 минут, даём немного остыть до 60-70°, после чего добавляем столовый уксус. На дно подготовленных банок (0,5 л) наливаем прогретое масло по 3 ст. ложки, затем укладываем овощную смесь и всё заливаем приготовленной заливкой. Накрываем крышками и стерилизуем 15-20 минут.

САЛАТ ПЕНСИОНЕР

Расход на литровую банку: 300 г. свеклы; 200 г. моркови; 200 г. картофеля; 200 г солёной капусты; 1 большая луковица, 3 дольки чеснока.

Свеклу варят 30 – 40 мин и режут на кусочки. Морковь варят 20 – 25 мин и шинкуют, картофель чистят, режут на кусочки и бланшируют в кипящей воде 4 – 5 мин. Квашеную капусту отжимают, лук режут полукольцами, чеснок дольками.

Овощи перемешать, заполнить банки, залить рассол (на 1 литр воды 15 г. соли). Прогреть банки 1 литр – 20 мин и закатать. Перед употреблением слить рассол, добавить подсолнечное масло или майонез по вкусу.

САЛАТ ДИЕТИЧЕСКИЙ без уксуса

Приготовить 26-27 полулитровых банок (0,5 л).

Состав: капуста – 4 кг, лук репчатый – 2 кг, яблоки кислых сортов – 2 кг, морковь – 2 кг, сладкий перец – 2 кг, помидоры – 2 кг, соли – 3 полные столовые ложки.

Овощи вымыть и перебрать, порченные удалить. Морковь отварить до полуготовности, нарезать соломкой, лук – кольцами, яблоки (без сердцевины) – тонкими дольками, перцы – соломкой, капусту – нашинкуйте. Посолить и аккуратно перемешать в просторной эмалированной посуде. Не перетирать!

Банки пропарьте, просушите, на дно каждой положите 1-2 лавровых листа, 3-5 горошин перца, 1-2 средних помидора, разрезанных на 4-8 частей, а затем в банку плотно уложить салат, раздавливая помидоры, закрыть крышками. Стерилизовать 30 мин, закатать. Перевернуть.

САЛАТ "Болгарский"

Перец сладкий – 2 кг., лук-репка – 1 кг., морковь – 1 кг., помидоры красные – 0,5 кг., помидоры зелёные – 0,5 кг., соль – 0,5 стакана.

Всё нарезать. Крепко посолить, оставить на ночь. Утром добавить растительное масло – 1 стакан, сахар – 1,5 стакана и ва-

рить 40 минут. В конце добавить сахар – 0,5 стакана, уксус. Разложить в горячие банки. Стерилизовать 5 мин и закатать.

САЛАТ «ДЕСЯТОЧКА»

Банка – 3 л.; помидоры – 10 шт.; баклажаны – 10 шт.; перец сладкий – 10 шт.; лук – 10 шт.; морковь – 10 шт.; чеснок – 10 зубчиков; горький перец – 1 шт.; масло – 250 г.; уксус 9% – 2 ст. л.; сахар – 3 ст. л.; соль – 2 ст. л. Все овощи нарезать полукольцами. Горький перец и чеснок измельчить. Приготовить маринад: масло, сахар, соль, уксус и горький перец. Прогреть маринад и тушить в нем овощи 30-40 минут. Добавить чеснок за 10 минут до окончания. Горячий салат разложить по банкам и закатать.

САЛАТ «6x6»

Ингредиенты: баклажаны – 6 шт., перец – 6 шт., морковь – 6 шт., лук – 6 шт., томаты – 6 шт., огурцы – 6 шт. Заливка: масло растительное – 1 стакан, сахар – 1 стакан, соль – 2,5 ч. ложки, уксусная эссенция – 1 ч. ложка (разведённая в 22 ст. л. кипячёной воды). Морковь натереть, остальное порезать и перемешать. Залить заливкой. Тушить 1 час с момента закипания. Разложить в горячие стерилизованные банки и закатать.

САЛАТ классический огородный

Банки 0,5 л – 8 шт. Морковь (варёная) – 1 кг, лук репчатый – 1 кг, капуста свежая – 1 кг, перец сладкий – 1 кг, помидоры – 1 кг, огурцы – 1 кг, зелень (укроп, петрушка) – 200 г, растительное масло – 2 стакана, соль – 2 ст. ложки, сахарный песок – 1 стакан, уксусная эссенция – 2 ст. ложки.

Всё тщательно промыть, мелко порезать, смешать. Варить 30 минут. Разложить по стерильным банкам и закатать.

МАЛИНА

КОНСЕРВЫ МАЛИНА БЕЗ САХАРА

Уложенные в банки ягоды залить холодным соком малины или других ягод. Поставить в кастрюлю с холодной водой. Довести до $T = 80^{\circ}\text{C}$ и выдержать: 0,5 л – 8 мин; 1 л – 13 мин (в кипящей воде можно выдержать 4 мин). Закатать.

КОМПОТ МАЛИНА КРЫМСКИЙ

Спелыми ягодами заполнить банки до плечиков и залить горячим сиропом (воды – 1 литр, сахара – 250-300 г). Поставить в кастрюлю с горячей водой ($40-50^{\circ}\text{C}$) и нагреть до 80°C , при этой температуре выдержать литровые банки – 12-14 мин, полулитровые – 7- 8 мин. Закатать.

КОМПОТ из малины ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ

Спелыми ягодами наполните банки до плечиков и залейте горячим сиропом (250–300 г сахара на 1 л воды). Банки поставьте на подставку в кастрюлю с горячей водой, нагревайте до 80°C . При этой температуре пол-литровые банки прогревают 7 – 10 мин., литровые 12 —14 мин. Либо при слабом кипении соответственно 4 и 7 мин (с момента закипания воды в кастрюле). Затем банки выньте, закатайте крышками и переверните вверх дном.

КОМПОТ МАЛИНА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Пересыпать сахаром (300 г на 1 кг малины), налить 2-3 ст. л. воды или сока. Кастрюлю поставить на слабый огонь, и, потряхивая время от времени, нагреть до 85°C , выдержать при этой температуре 5 мин. По окончании прогрева массу быстро разложить в банки до самого верха под крышку и закатать.

КОМПОТ МАЛИНА с соком смородины

Уложенные в банки ягоды залить сахарным сиропом, приготовленным из расчёта: на 1 литр сока красной смородины – 500 г сахара. Прогреть при $T = 80^{\circ}\text{C}$: 1 л – 13 мин, 0,65 – 10 мин, 0,5 – 8 мин. При кипении – 3-4 мин. Закатать.

КОМПОТ МАЛИНА СИБИРСКИЙ

Залить сахарным сиропом (1,5 кг сахара на литр воды) или засыпать в банку 0,8 л 180 г сахара и залить кипятком. Если малину долго стерилизовать, то ягоды могут развариться. Подходящий срок: 10-12 мин с начала кипения.

КОМПОТ МАЛИНА крестьянский

Некрепкие ягоды предварительно выдерживают в сахарном сиропе в течении 7-8 часов, и только потом выкладывают в банки, в которые можно добавить немного вишневого сока, залить сиропом концентрации 30-50% (на литр воды – 300-500 г сахара). Пастеризовать при $T = 80^{\circ}C$: 1 литр – 15 мин; 0,5 л – 10 мин.

КОМПОТ АССОРТИ

Можно готовить из малины, чёрной смородины, крыжовника, земляники, вишни, яблок в любом сочетании.

Ягоды вымыть. Яблоки порезать. Уложить в банки до плечиков. Залить сиропом (воды – литр; сахара – 300-350 г). Прогреть при $T = 80^{\circ}C$: 0,5 л – 8 мин; 0,65 л – 10 мин; 1 л – 15 мин. Закатать.

КОМПОТ из крыжовника, малины, яблок

Яблоки нарезать дольками, бланшировать в кипящей воде 3 – 5 мин и немедленно охладить, чтобы не разварились. Затем, вместе с малиной и крыжовником выложить в банки. Залить сиропом (воды – 1 л; сахара – 0,5 кг). Пастеризовать при $85^{\circ}C$: 0,5 л – 10 мин; 1 л – 15 мин. Можно подвергнуть стерилизации – подержать банки в кипящей воде от 5 до 8 минут. Закатать.

СОК с сахаром из ягод малины

Ягоды малины – 1 кг, сахар – 0,7-1 кг. Ягоды засыпать сахаром и оставить на сутки на свету. Выделившийся сок слить. Ягоды растереть деревянным пестиком, положить на марлю, натянутую над стеклянной банкой. Дать стечь всему соку. Отжать. Смешать оба сока. Разлить в бутылки, прикрыть горлыш-

ки марлей и поставить в котёл (кастрюлю) с тёплой водой, положив на дно ткань, чтоб предохранить от боя. Варить 2 часа. Дать воде охладиться. Бутылки вынуть, закупорить, залить смолой, воском, сургучом, парафином и положить на бок.

ПАРОВАЯ КОНСЕРВАЦИЯ малины

Используя полулитровые банки (0,5л), не добавляя сахара, воды и сиропа, с помощью пара можно консервировать: груши, жимолость, землянику, крыжовник, малину, смородину чёрную и красную, яблоки.

В стерильную банку 0,5л укладываем ягоды. На носик чайника надеваем резиновую трубочку. Другой конец опускаем в банку на 2/3 высоты. С момента появления пара в банке начинаем отсчёт времени стерилизации. Обычно от 7 до 10 мин – до появления сока. Закатать стерильной крышкой.

МГНОВЕННАЯ пастеризация малины

Для вишни, земляники, крыжовника, малины, смородины чёрной, белой, красной.

При длительной пастеризации большая часть витаминов разрушается. При воздействии высоких температур в интервале от 5 до 10 секунд – сохраняются. Заготовки Мгновенной пастеризации хранятся более года.

Ягоды должны быть не повреждёнными. Консервировать в день сбора. Сироп кипятят и непременно процеживают сквозь марлю в 4 слоя. Сироп лучше приготовить заранее и оставить в холодильнике на день-два. Для кислых ягод: воды 0,5 л; сахара – 05 кг. Для сладких ягод сахара можно взять меньше, воды – больше.

Довести до кипения воду в большой 3-х – 5-литровой кастрюле. Одновременно кипятят сироп. В другой кастрюле прогревают банки для консервирования. Ягоды помещают в дуршлаг, опускают в кипящую воду, пересыпают в горячие банки. Заливают кипящим сиропом и тут же закатывают.

ЗАМОРОЖЕННАЯ МАЛИНА

Для замораживания используйте лишь чистую неперезрелую садовую малину, только что снятую с куста (её можно не мыть). Заморозку производить максимально быстро, предварительно охладив до 10°C в обычном холодильном шкафу в течение 1-2 часов. Ягоды лучше всего замораживать россыпью, а если они смешаны с сахаром или залиты сахарным сиропом, то в формочках. Конечно, можно замораживать ягоды малины и в формах, но лучше без сахара, так как при хранении с сахаром изменяется их цвет. Процесс замораживания обычно длится 2 – 5 часов. После этого брикеты освободите из формы и уложите в полиэтиленовые пакеты или плотно заверните в полимерную плёнку. Упаковка должна быть герметичной и влагонепроницаемой. Иначе при хранении влага испарится из ягод, и их качество снизится. Температура не ниже 18°C считается наиболее благоприятной для хранения продуктов в течение 3 – 4 месяцев.

ВАРЕНЬЕ МАЛИНА СЕМЕЙНОЕ

Ягоды должны быть не совсем спелыми. Перебрать их. Мыть не следует. Если на ягодах есть личинки малинового жучка, погрузить в холодный раствор поваренной соли (20 г. на литр воды), а затем в холодную пресную воду, личинки всплывут. Ягоды просушить на полотенце. Положить в таз. Залить горячим сиропом и оставить на 3-4 часа. Затем через сито или дуршлаг перелить сироп в другую посуду и немного прокипятить его без ягод. В уваренный сироп выложить ягоды и поставить доваривать до готовности. На 1 кг малины – 1,5 кг сахара и 2 стакана воды.

ВАРЕНЬЕ МАЛИНА РУССКОЕ

Ягоды малины пересыпать сахарным песком (1-1,2 кг на 1 кг ягод) поместить в холодное место на 12 час, после этого добавить 0,5 стакана воды и поставить на огонь, варить до готовности на слабом огне, снимая пену. Пред концом варки, чтобы сохранить цвет, добавить 2-3 г лимонной кислоты. Готовность определить по не растекающейся капле на тарелке или с помощью

термометра (105° – 106° градусов – температура готового варенья).

ВАРЕНЬЕ из малины в сиропе

Ягоды малины – 1 кг, сахара – 1,5 кг и 2 стакана воды. Ягоды должны быть не совсем спелыми. Перебрать их, мусть не следует. Только если на ягодах есть белые личинки малинового жучка, погрузите ягоды на 10—15 минут в холодный раствор поваренной соли (20 г на 1 л воды), а затем в холодную пресную воду. Личинки всплывут, и их легко будет удалить. Ягоды просушить на полотенце. После этого их положить в таз, залить горячим сиропом и оставить на 3—4 часа. Затем через сито или дуршлаг перелить сироп в другую посуду и немного прокипятить его без ягод. В уваренный сироп выложить ягоды и поставить доваривать до готовности.

ВАРЕНЬЕ МАЛИНА УРАЛЬСКОЕ

Приготовить сироп на 1 кг малины: сахар – 1-1,2 кг, воды – 3/4 стакана. В кипящий сироп опустить ягоды и варить в 2-3 приёма с выстаиванием по 5-6 часов. Последний раз варить до готовности (Т = 105°C).

ВАРЕНЬЕ МАЛИНА ДОНЕЦКОЕ

Варят без воды, получается красивым ароматным с целыми ягодами. Варить надо малыми порциями – до 1 кг. Пропорция: на банку 0,5 л малины – столько же сахара. Добавляют горсточку клубники. Ягоды засыпают сахаром и ставят на очень слабый огонь, нагревает так де тех пор, пока сахар полностью не растворится и ни начнёт закипать. Дожидаются первых пузырьков и снимают с плиты. Аккуратно перемешивают, чтобы не помять ягод. Выкладывают в банку горячим, тут же укупчивают.

ВАРЕНЬЕ МАЛИНА КРЕСТЬЯНСКОЕ

На 1кг ягод малины 1кг сахара. Ягоды малины должны быть целыми, мятые быстро киснут, их лучше удалить. Ягоды нетолстым слоем уложить в широкую посуду. В медный таз кладём

сахар, вливаем немного воды и варим сироп на слабом огне, снимая накипь. Когда сироп загустеет (будет стекать с ложки) осторожно положить в него ягоду. Довести до кипения. Снять пенку и продолжить варить на слабом огне примерно полчаса.

МАРМЕЛАД из малины

Мармелад готовят так же, как повидло, только его больше уваривают. 1 килограмм очищенных ягод малины протирают через сито. Пюре с соком варят с 0,5 килограмма сахара, всё время помешивая. Когда мармелад загустеет, горячим выкладывают его в простерилизованные банки. Закупоривают только после полного остывания. В конце варки нужно положить 2-3 грамма лимонной кислоты.

МАРМЕЛАД МАЛИНА Челябинский

1 килограмм очищенных ягод малины протирают через сито. Полученное пюре с соком варят добавив 0,5 кг сахара, всё время помешивая. В конце варки нужно положить 3 г лимонной кислоты. Когда мармелад загустеет, горячим выкладывают в стерильные банки. Закупоривают только после полного остывания.

ДЖЕМ МАЛИНА ЮЖНЫЙ

Очищенные ягоды малины проварить 3-5 мин с небольшим количеством воды (на 1 кг ягод – 1 стакан воды), непременно помешивая; не разварившиеся ягоды раздавить ложкой. Добавить сахар (1:1), непрерывно помешивая, снимая пену. Варить до готовности ($T = 105^{\circ}\text{C}$), добавить 2 г лимонной кислоты.

ДЖЕМ МАЛИНА СИБИРСКИЙ

Раздавленные ягоды малины смешать с двойным количеством сахара, уложить в банки, завязать пергаментом. Хранить в подвале или холодильнике при $T = 0^{\circ}\text{C}$.

ДЖЕМ жаренный из малины

Ягоды протереть на крупной тёрке. На сковороду (лучше термостойкая или чугунная) налить воды, чтоб покрыла только

доньшко, и положить протёртые ягоды, перемешать, добавить немного сахара (3 ст. л.). Постоянно помешивать. Через 10 минут добавить сахара – 3 ст. ложки (пробуйте по вкусу). Джем быстро густеет. Жарить 15-20 минут на медленном огне. В конце жарки можно добавить лимонную кислоту по вкусу (немного) и обязательно ваниль для аромата. Джем разложить в маленькие баночки горячим. «Жарить» можно любые фрукты, ягоды; клубнику, смородину, малину, облепиху. Можно делать смесь ягод. Хороша клубника с черносливом, курагой, яблоками, грушей и т.д.

ПОВИДЛО малиновое

Горячую массу, оставшуюся после приготовления сока, протереть через сито. Переложить в кастрюлю с широким дном. Поставить на огонь. Варить 5 мин с момента закипания. Добавить сахар: не более 150 г на 1 кг массы. Подержать на слабом огне 25 мин, помешивая лопаткой. Для приготовления повидла из малины, земляники, черешни, сливы сладких сортов, кастрюлю ставят в солёно-водяную ванну (на литр воды – 250 г соли). При этом достигается $T = 105^{\circ} \text{C}$. Держат повидло на медленном огне 15 мин с момента закипания. При такой обработке в повидле уничтожаются споры микробов. Расфасовывать в сухие прогретые банки. Посыпать сахарной пудрой. Закрывать пергаментом, смоченным в водке.

МОРКОВЬ

ЗАЛИВОЧНАЯ морковь с яблоками

Морковь и яблоки кислых сортов порезать дольками, бланшировать 5 мин. Уложить в стерильные банки. Залить кипящим раствором через край. Закатать.

Раствор: вода – 0,5 л; яблочный сок – 0,5 л; растительное масло – 100 г.

МОРКОВЬ с мелким луком

Морковь нарезать колечками, мелкий лук – пополам. Уложить в банку. Заливка: воды – 1 литр; сахара – 50 г, соли – 30 г, яблочного уксуса – 2 ст. ложки или 3 г лимонной кислоты. Раствор прокипятить, добавив 1 столовую ложку семян кориандра или тмина. Залить с банки, закатать.

МОРКОВЬ и яблоки кислых сортов

Чистим, красиво нарезаем, укладываем в 3-х л банки, заливаем кипящим раствором и закатываем. Заливка: 100 г растительного масла, 0,5 л воды, 0,5 л яблочного сока, кориандр.

МОРКОВЬ и петрушка в яблочном соку

Корни петрушки и моркови моем, чистим, нарезаем, бланшируем 30 сек, укладываем в пол-литровые или литровые банки. Залить кипящим раствором: воды – 0,5 л, яблочного сока – 0,5 л, растительного масла – 100 г, растёртого чеснока – 1 ч. ложка, чёрного перца – 10 горошин. Закатать.

МОРКОВНОЕ пюре с крыжовником для детей

Состав: моркови – 1 кг, крыжовника – 1 кг, сахара – 300 г.

Крыжовник отвариваем в небольшом количестве воды, протираем. Морковь режем, отвариваем, протираем через сито. Смешиваем с крыжовником. Добавляем сахар. Доводим до кипения. Кипящую массу разливаем в стерильные банки и закатываем.

МОРКОВЬ с облепиховым соком для детей

Состав: моркови – 1 кг, облепихового сока – 0,5 л, сахара – 0,6 кг. Морковь режем и отвариваем. Протираем через сито. Добавляем сок облепихи и сахар. Кипятим 5 мин. Кипящую массу разливаем в банки и закатываем.

МОРКОВЬ стружкой с облепиховым соком

Морковь – 1 кг, сок облепиховый – 200 г, сахар – 200 г. Эту заготовку можно готовить и без сахара. Морковь можно заменить кабачками или тыквой.

Нарезать стружкой, добавить сахар и облепиховый сок. Ставим на огонь и кипятим 20 мин, затем кипящую массу разливаем в стерильные банки и ставим на стерилизацию ещё на 10 мин. Закатываем.

ЗАГОТОВКА дня супа морковная

На 3-4 полулитровые банки: морковь – 800 г, корень петрушки – 150 г, корень сельдерея – 50 г, перец – 100 г, лук репчатый – 100 г.

Промыть, нарезать кусочками размером 1 см, бланшировать каждый вид овощей в кипящей воде отдельно по 3 мин, уложить плотными слоями в чистые банки, предварительно налив на дно половину чайной ложки уксусной эссенции. Добавляют в каждую банку по 1 ч. л. соли и 4 растолчённых зубчика чеснока. Залить на 2 см ниже горлышка кипящей водой, оставшейся после бланшировки овощей. Накрывать металлическими крышками и стерилизовать 30 мин в кипящей воде. Закатать.

Морковь по-корейски (домашняя)

Ингредиенты: морковь – 3 шт., лук – 2 шт., чеснок – 2 зубчика, растительное масло без запаха – $1\frac{1}{4}$ стакана, соль, специи, уксус. Подготовить морковь и лук – помыть и очистить. Морковь натереть на корейской тёрке. Сложить в просторную ёмкость слоями и каждый слой присолить и полить 1 чайной ложкой винного, яблочного или обычного 6%-ного уксуса. Каждый вид уксуса даёт свой привкус. Но вкуснее всего с винным. Морковь немного помять как капусту в салат. Очищенный лук порезать и обжарить. Морковь отжать в руках, переложить в другую ёмкость. (Жидкость от моркови может храниться несколько дней в холодильнике, её потом добавляют в жареный картофель - она придает ему красивый оранжевый цвет, или в мясо, т.к. там есть и соль и уксус.) Обжаренный лук выкладываем на отжатую

морковь. Нагреть растительное масло до дымка и бросить туда специи: красный перец, чёрный перец, белый перец, либо смесь перцев – 1/4 чайной ложки и четверть чайной ложки специй (если они не включают в себя перец). Также можно использовать и специальные специи, которые продаются в пакетиках: «Для моркови по-корейски», «Для гриля», «Для мяса», «Для овощей», «Смесь перцев» (красный, черный, кайенский, белый и т.д.). Можно положить всего по щепотке. Благодаря раскалённому маслу жгучая горечь перца гасится, и вкус получается мягким. Как только бросили специи в раскалённое масло, через 3-4 секунды вылить масло со специями на отжатую морковь с луком. Выдавить 1,5 зубчика чеснока на морковь. Всё перемешать. Разложить по баночкам. Хранить в холодильнике.

КОРЕЙСКИЙ САЛАТ (острый)

Масса покупной острой приправы: 15 г. Состав: пряности и овощи сушённые (кориандр, перец Чили, чеснок, кунжут, лук репчатый, базилик, зира), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия), соль йодированная, сахар.

Рекомендуемая дозировка: 15 г приправы на 500 г моркови, разных сортов свежей капусты, китайского салата, баклажанов и других свежих овощей или их смесей.

Натереть на крупной тёрке 500 г моркови и 2 зубчика чеснока. В салатник положить морковь посыпать солью (1 ч.л.), хорошо перемешать. В сковороде разогреть 2-3 ст. л. растительного масла, добавить Приправу для корейской моркови и 1 ст. л. 9%-ого уксуса. Тщательно перемешать. Салат готов через 3-5 часов.

Разложить по баночкам. Хранить в холодильнике.

Приправа используется при приготовлении корейских салатов из моркови, а также из разных сортов свежей капусты, китайского салата, баклажанов и других свежих овощей.

КОРЕЙСКИЙ САЛАТ (сладкий)

Морковь – 1 кг; масло (без запаха) – 0,5 стакана, уксус 9% – 3-4 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, чеснок – 6-8 зубчиков, 2

средние луковицы, 1 пакет приправы для моркови по-корейски «Индана».

Масса приправы: 15 г. Состав приправы "Индана": красный сладкий перец, кориандр, чили, эстрагон, сахар кардамон, гвоздика, соль, глутамат натрия, перец чёрный, чеснок.

Морковь натереть на тёрке, помять, слегка посолить и добавить уксусу. Оставить мариноваться 2-3 часа, затем сок слить. Посыпать сахаром и приправой "Индана", добавить давленный чеснок

Обжарить на растительном масле лук кольцами до золотистого цвета, вылить в морковь кипящее масло (без лука), перемешать и досолить по вкусу. Охладить.

Можно приготовить и другие овощи (капусту, редис, свёклу), а также салаты в ассорти (например, морковь с капустой).

КОРЕЙСКИЙ САЛАТ (с перцем)

Морковь – 1 кг, столовый уксус – 5 ст. л., масло подсолнечное – 0,5 стакана, сахар – 3 ч. л., перец чёрный молотый – 1 ч. л., чеснок – 1 большая головка (не зубчик, а именно головка), кориандр – 1 щепотка.

Сырую морковь натереть на специальной тёрке (тонко и удлиненно), смешать с 4-5 столовыми ложками уксуса, добавить полстакана подсолнечного масла, 3 столовые ложки сахара, 1 чайную ложку перца чёрного молотого и большую головку чеснока, пропущенного через чеснокодавку. Добавить щепотку молотого кориандра.

Разложить по баночкам. Хранить в холодильнике.

Можно приготовить из моркови, свеклы, редьки, капусты, чимчи.

СУШКА моркови на зиму

Тщательно вымыть с помощью щётки (можно зубной), порезать тонкими кружочками или "лапшей". Разложить на противне, застеленном белой бумагой. Сушить в приоткрытой духовке при $T = 65^{\circ}C$ в течении 5 часов, периодически перевёртывая и шевеля. Сухую морковь сложить в стеклянные банки, жестяные

коробки или полиэтиленовые пакеты. Хранить в прохладном, сухом, тёмном месте, плотно закрытыми.

ЗАПРАВКА витаминная (по 1 кг)

Состав: морковь – 1 кг; помидоры – 1 кг; перец сладкий – 1 кг; лук репка – 1 кг; лук порей – 1 кг; соль – 1 кг; петрушка – 0,6 кг; сельдерей – 0,2 кг.

Мелко порезать, перемешать в большом тазу с солью. После появления сока разложить в стерильные банки. Закрыть полиэтиленовой крышкой. Хранить в холодильнике.

САЛАТ ВАРЁНЫЙ (классика)

Банки – 0,5 л – 8 штук; помидоры – 2 кг; морковь – 1 кг; перец сладкий – 1 кг; лук – 1 кг; растительное масло – 300 г, сахар – 300 г, соль – 2 ст. ложки, уксус 9%-ный – 100 г.

Морковь натереть на крупной тёрке; перец, лук порезать полукольцами, помидоры – дольками.

Сложить овощи в посуду, добавить соль, сахар, масло, уксус и варить после закипания 15-20 минут. Горячим разложить в стерилизованные банки и закатать. Салат хорошо хранится.

САЛАТ классический огородный (варёный)

Банки 0,5 л – 8 шт. Морковь (варёная) – 1 кг, лук репчатый – 1 кг, капуста свежая – 1 кг, перец сладкий – 1 кг, помидоры – 1 кг, огурцы – 1 кг, зелень (укроп, петрушка) – 200 г, растительное масло – 2 стакана, соль – 2 ст. ложки, сахарный песок – 1 стакан, уксусная эссенция – 2 ст. ложки.

Всё тщательно промыть, мелко порезать, смешать. Варить 30 минут. Разложить по стерильным банкам и закатать.

САЛАТ «ДЕСЯТОЧКА»

Банка – 3 л.; помидоры – 10 шт.; баклажаны – 10 шт.; перец сладкий – 10 шт.; лук – 10 шт.; морковь – 10 шт.; чеснок – 10 зубчиков; горький перец – 1 шт.; масло – 250 г.; уксус 9% – 2 ст. л.; сахар – 3 ст. л.; соль – 2 ст. л. Все овощи нарезать полукольцами. Горький перец и чеснок измельчить. Приготовить мари-

над: масло, сахар, соль, уксус и горький перец. Прогреть маринад и тушить в нем овощи 30-40 минут. Добавить чеснок за 10 минут до окончания. Горячий салат разложить по банкам и закатать.

САЛАТ «6x6»

Ингредиенты: баклажаны – 6 шт., перец – 6 шт., морковь – 6 шт., лук – 6 шт., томаты – 6 шт., огурцы – 6 шт. Заливка: масло растительное – 1 стакан, сахар – 1 стакан, соль – 2,5 ч. ложки, уксусная эссенция – 1 ч. ложка (разведённая в 22 ст. л. кипячёной воды). Морковь натереть, остальное порезать и перемешать. Залить заливкой. Тушить 1 час с момента закипания. Разложить в горячие стерилизованные банки и закатать.

ЗАКУСКА «Южная»

Помидоры – 2 кг, сладкий перец – 2 кг, морковь – 1 кг, растительное масло – 300 г, соль – 2 ст. ложки, сахар – 1 стакан, молотый красный перец – 0,5 ч. ложки, чеснок – 1 головка. Помидоры пропустить через мясорубку, варить 20 минут. Добавить растительное масло, соль, сахарный песок, молотый перец, кипятить 7 минут. Добавить перец, резанный соломкой, варить 8 минут. Добавить чеснок, тёртую морковь и варить 20 минут. Уложить в стерилизованные банки и закатать.

СОЛЯНКА свекла + лук + морковь

1 кг свеклы, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 0,5 кг фасоли, 2 стакана растительного масла, 2 стакана воды (по необходимости), 250 г 9%-ного уксуса, 5 яблок, 2 головки (не дольки) чеснока, соль и сахар – по вкусу, молотый перец, лавровый лист. Свеклу, морковь, яблоки натереть на крупной тёрке, лук порезать кружочками, фасоль отварить. Всё перемешать и тушить около часа. Чеснок, перец, лавровый лист положить в конце варки.

ИКРА детская (по 1 кг)

Состав: кабачки – 1 кг; помидоры – 1 кг, морковь – 1 кг; лук – 300 г. Измельчить. Отдельно всё поджарить на 300 мл подсолнечного масла. Смешать, добавить соль по вкусу и тушить 30 мин. Разложить в банки. 3-х литровые закатать сразу, литровые стерилизовать.

ПЮРЕ детское

Состав: помидоры – 3 кг., кабачок – 3 шт., перец – 700 г, морковь – 700 г, свекла – 700 г, лук – 700 г, яблоки – 700 г, масло подсолнечное – 400 г. Пропустить через мясорубку (кроме лука) и тушить пюре на масле 1,5 часа. Лук мелко нарезать, поджарить. За 20 мин до готовности положить в пюре лук, лавр. лист, душистый перец. Разложить в 3-х л банки, закатать, перевернуть. Литровые стерилизовать 7 мин.

ИКРА овощная «Аппетитка»

Морковь – 2 кг, свекла – 2 кг, лук – 1,5 кг, чеснок – 0,3 кг, болгарский перец – 0,5 кг, горький красный перец – 100 г, подсолнечное масло – 0,5 л, томатная паста, соль, сахар, уксус – всё по вкусу. Все овощи перекрутить на мясорубке. Положить их в раскалённое масло, добавить соль, сахар, пасту, уксус. Тушить на медленном огне 2 часа. Разложить в подготовленные банки и под шубу.

ИКРА КЛАССИЧЕСКАЯ

Банки 3 л – 2 шт. (или 6 литровых); кабачки – 3 кг.; лук – 1 кг.; морковь – 1 кг.; помидоры – 1 кг.; масло раст. – 4 ст. л.; соль – 3 ст. л.; перец – по вкусу. Кабачки очистить от кожицы. Подготовленные овощи по отдельности измельчить через мясорубку и по отдельности тушить в растительном масле до готовности. Соединить все овощи, посолить, довести до кипения и проварить 15 минут. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

САЛАТ ассорти из овощей

Морковь, репу, редьку нарезать кружочками или "соломкой". Бланшировать в кипящей воде 2-3 мин, сладкий и горький перец порезать кружочками, чеснок дольками, лук кружочками, очищенные кабачки и патиссоны дольками, мелкие огурцы, помидоры, яблоки (можно взять то что есть) – дольками. На дно банки положить перец, петрушку, хрен, зелень. Овощи укладывать рядами. Залить маринадом. Стерилизовать: 1 л – 10 мин, 2 л – 20 мин, 3 л – 30 мин. Закатать, перевернуть.

Маринад: воды – 1 литр; соль – 4 ч. ложка, сахар – 6 ч. ложек, лавровый лист – 3 шт., гвоздика – 7 штук, перец горький – 5 шт., перец душистый – 5 шт., уксусная эссенция – 1 ст. ложка (перед закаткой).

САЛАТ Осенний

На пол-литровую банку (0,5 л) взять сладкого перца – 1 стручок, помидор – 1 шт., лук – 1 шт., морковь (полу обжаренную) – 1 шт., подсолнечное масло – 2 столовые ложки, соль – 1 чайная ложка, лавровый лист – 1 шт. Овощи нашинковать, плотно уложить в банки, закрыть крышкой и стерилизовать 30 мин с момента закипания. Закатать, перевернуть.

САЛАТ ПЕНСИОНЕР

Расход на литровую банку: 300 г. свеклы; 200 г. моркови; 200 г. картофеля; 200 г солёной капусты; 1 большая луковица, 3 дольки чеснока. Свеклу варят 30-40 мин и режут на кусочки. Морковь варят 20-25 мин и шинкуют, картофель чистят, режут на кусочки и бланшируют в кипящей воде 4-5 мин. Квашеную капусту отжимают, лук режут полукольцами, чеснок дольками.

Овощи перемешать, заполнить банки, залить рассол (на 1 литр воды 15 г соли). Прогревают литровые банки 20 мин и закупоривают. Перед употреблением слить рассол, добавить подсолнечное масло или майонез по вкусу.

САЛАТ ДИЕТИЧЕСКИЙ без уксуса

Приготовить 26-27 полулитровых банок (0,5 л).

Состав: капуста – 4 кг, лук репчатый – 2 кг, яблоки кислых сортов – 2 кг, морковь – 2 кг, сладкий перец – 2 кг, помидоры – 2 кг, соли – 3 полные столовые ложки.

Овощи вымыть и перебрать, порченые удалить. Морковь отварить до полуготовности, нарезать соломкой, лук – кольцами, яблоки (без сердцевины) – тонкими дольками, перцы – соломкой, капусту – нашинкуйте. Посолить и аккуратно перемешать в просторной эмалированной посуде. Не перетирать!

Банки пропарьте, просушите, на дно каждой положите 1-2 лавровых листа, 3-5 горошин перца, 1-2 средних помидора, разрезанных на 4-8 частей, а затем в банку плотно уложить салат, раздавливая помидоры, закрыть крышками. Стерилизовать 30 мин, закатать. Перевернуть.

САЛАТ «Болгарский» варёный

Морковь – 1 кг., лук-репка – 1 кг., помидоры красные – 0,5 кг., помидоры зелёные – 0,5 кг., перец сладкий – 2 шт., соль – 0,5 стакана.

Всё нарезать. Крепко посолить, оставить на ночь. Утром добавить растительное масло – 1 стакан, сахар – 1,5 стакана и варить 40 минут. В конце добавить сахар – 0,5 стакана, уксус. Разложить в горячие банки. Стерилизовать 5 мин и закатать.

М Я Т А

ВАРЕНЬЕ «Мятное»

Ингредиенты: мята перечная – 300 веточек, воды – 0,5 л., сахар – 1 кг, лимонная кислота – 0,5 ч. ложки. Мятую перечную (200-300 веточек вместе со стеблями) залить 0,5 л воды и варить на медленном огне 15 минут. Дать сутки настояться, затем массу отжать, отвар процедить, добавить сахар (1 кг), 0,5 ч. ложки лимонной кислоты и варить до готовности. Варенье получается не только вкусное и ароматное, но и целебное: оно отлично помогает при простудных заболеваниях, при желудочных недомоганиях.

ОБЛЕПИХА

ДЖЕМ жаренный из облепихи

Ягоды протереть на крупной тёрке. На сковороду (лучше термостойкая или чугунная) налить воды, чтоб покрыла только доньшко, и положить протёртые ягоды, перемешать, добавить немного сахара (3 ст. л.). Постоянно помешивать. Через 10 минут добавить сахара – 3 ст. ложки (пробуйте по вкусу). Джем быстро густеет. Жарить 15-20 минут на медленном огне. В конце жарки можно добавить лимонную кислоту по вкусу (немного) и обязательно ваниль для аромата. Джем разложить в маленькие баночки горячим. «Жарить» можно любые фрукты, ягоды; клубнику, смородину, малину, облепиху. Можно делать смесь ягод. Хороша клубника с черносливом, курагой, яблоками, грушей и т.д.

ОГУРЦЫ

ОГУРЦЫ С ЯБЛОКАМИ

Взять яблоки и огурцы поровну. Обдать крутым кипятком и плотно уложить в 3-х л банки. Добавить 10 листиков лимонника. Трижды залить кипящим раствором. Закатать. Перевернуть, укутать до остывания.

На литр воды: сахара – 50 г; соли 50 г.

ОГУРЦЫ СО СВЕЧОЙ

Трёхлитровую банку стерилизуем 20 минут. В эту банку ставим обыкновенную восковую свечу и складываем туда огурцы. Огурцы должны быть только с грядки, их не надо мыть, а только протереть сухой тряпочкой. Когда банка будет полной, свечку надо зажечь на 10 минут. Затем тушим её и закупориваем банку железной крышкой. Пользуясь таким способом консервирования на столе всю зиму можно иметь свежие огурцы.

ОГУРЦЫ В ТЫКВЕННО-ЯБЛОЧНОМ СОКУ

Огурцы обдать кипятком, уложить в 3-х л банку. Трижды залить кипящим раствором. Закатать. Укутать до остывания.

Раствор: тыквенного сока – 1 литр; яблочного сока – 300 мл; сахара – 50 г; соли – 50 г.

ОГУРЦЫ В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ

Листья винограда сохранят зелёный цвет огурца и придают ему особый вкус. Обдать крутым кипятком, а затем холодной водой. Каждый огурчик завернуть в виноградный лист и плотно уложить в 3-х л банку. Троекратно залить кипящим раствором и закатать.

На литр воды: сока яблочного (или виноградного) – 300 г; сахара – 50 г; соли 50 г.

ОГУРЦЫ В ГОРЧИЦЕ

Состав: 1 кг мелких огурцов, 350 г сухой горчицы, 150 г репчатого лука, пучок укропа, 1/4 ст. ложки уксуса, 5 ст. ложек сахара, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка перца.

Огурцы вымыть и вытереть насухо. Нарезать лук, укроп, положить вместе с горчицей и сахаром в уксус и нагреть. Добавить растертый лавровый лист и перец. Помешивая, довести до кипения. Положить огурцы и, осторожно переворачивая их, дать закипеть. Снять с огня и горячими вместе с рассолом быстро закрутить в банки.

МАРИНАД ОГУРЦЫ с маслом и уксусом

Воды – 2 литра; сахара – 6 столовых. л.; соли 2 ст. ложки; перец чёрный – 35 горошин; лавровый лист – 20 штук.

Всё это прокипятить, остудить. Добавить 1/3 стакана столового уксуса.

На дно банки залить столовую ложку растительного масла. Уложить, порезанные на дольки огурцы. Сверху два кружочка лука. Залить маринадом. Стерилизовать: литровые – 7-10 мин. Закатать. Также консервируют помидоры и ассорти.

ПРИЯТНЫЙ ФИЛЬТРАТ для ОГУРЦОВ

Для кабачков, огурцов, патиссонов, помидор.

В этих консервах вместо воды используют фильтрат из сброженных овощей. Взять выбракованные овощи, огурцы-желтяки, плоды с перехватом. Тщательно их вымыть, порезать. Пропустить через мясорубку. В полученную мезгу добавить 1% соли (к массе мезги). Сутки отстоять. Затем сок отжать через марлю. Процедить и добавить в него соли 3 – 4%. Рассол прокипятить. Образующуюся пену снимать.

Уложить в банки овощи. Залить кипящим рассолом. Пастеризовать как обычно. Закатать.

Если мезга простояла более суток и закисло, то её надобно немного разбавить водой. При большом разбавлении рассола вкус соления ухудшается. Заливка из красных помидоров хуже, чем из бурых и молочных.

МАЛОСОЛЬНЫЕ огурчики «Казачки»

Рассол: 2 ст. ложки соли на 1 л воды. Огурцы, укроп, чеснок, хрен, листья вишни, смородины, винограда, эстрагон. Приготовление: огурцы обдать кипятком и разложить по банкам с приправами. Приготовить рассол, довести до кипения и остудить. Залить рассолом банки с огурчиками и оставить на три дня до образования пены. Затем рассол слить, процедить, вскипятить, горячим залить в огурцы и сразу же закрутить банки.

МАЛОСОЛЬНЫЕ огурчики в банке

Огурцы уложить в 3-литровые банки со специями – укроп, хрен, листья смородины, чеснок, перец горошком (5 шт.), гвоздика (3 шт.), лист черёмухи. Положить в банку 1 ст. ложку соли с горкой, 1,5 ст. ложки сахара без горки, 2 таблетки аспирина, 1 ч. ложку 70%-ной уксусной эссенции и залить кипятком, закрыть крышками, можно капроновыми.

ЗАСОЛКА ОГУРЦОВ с водкой

Берём 650 г огурцов, 20 г укропа, 2 зубка чеснока, щепотку острого перца, 4 листика смородины, 450 г воды, 35 г соли, ку-

сочек хрена, добавляем уксуса и водки (на 10 л воды 500 г соли, 1 стакан уксуса, 3/4 стакана водки).

Огурцы сортируем по размерам, моем. Если они собраны не в день засолки, замачиваем их в воде на 5-7 часов, а затем укладываем в ведро или кастрюлю плотными рядами. На дно и сверху кладем по слою пряностей. Заливаем рассолом из расчета 60 г соли на 1 л воды. Огурцы выкладываем вместе с пряностями в подготовленные банки, заливаем рассолом, оставляем на 12 суток для предварительного брожения. На другой день банки доливаем холодным рассолом, и, плотно закрыв, ставим в холодное место. После этого доливаем профильтрованным рассолом, пастеризуем и закрываем крышками.

ОГУРЧИКИ С ВОДКОЙ

Банка – 3 л.; огурцы – 2 кг.; водки – 50 г.; соль – 3 ст. л.; корень хрена, листья смородины, вишни, эстрагона. Огурцы обдать кипятком и сразу же окунуть в очень холодную воду. Огурцы положить плотно в банку, перекладывая листьями. Приготовить заранее рассол: 1,5 л воды и соль. Остудить. Добавить водку в холодный рассол и залить в банку. Закатать банку и поставить в холодное место.

Огурцы сохраняют естественный зелёный цвет, приобретают своеобразный вкус и очень хорошо хранятся.

ПРОПАРЕННЫЕ ОГУРЦЫ

В стерильную банку уложить огурцы вместе с пряностями. На носик чайника надеть резиновую трубочку. Другой конец опустить в банку на 2/3 её высоты. С момента появления пара в банке начинается процесс стерилизации: 3-х л – 15 – 20 мин; литровые – 10 мин; 0,5 л – 7 мин. После обработки паром залить одной из рекомендуемых кипящих заливок (см.) и быстро закатать стерильной крышкой. Подобным образом консервируют томаты, кабачки, патиссоны.

ЛЕЧО ИЗ ОГУРЦОВ

Огурцы – 5 кг; помидоры – 2,5 кг; сладкий перец – 1 кг; сахар – 0,2 кг; соль – 3 ст. л.; уксус 6% – 0,2 кг; растительное масло – 0,2 кг. Помидоры и огурцы пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль уксус, масло и варить 15 мин. Огурцы нарезать кружочками и опустить в отвар, добавить измельчённый чеснок, варить ещё 10 мин. Можно добавить чуточку горького перца. Разложить лечо в стерильные банки, закатать, укутать.

ИКРА ИЗ ПЕРЕРОСШИХ ОГУРЦОВ

Банка – 3 л.; переросшие огурцы – 6 шт.; луковица – 1 шт.; морковь – 2 шт.; помидоры – 5 шт.; сладкий перец – 2 шт.; соль – 1 ч. л.; раст. масло – 4 ст. л.; специи – по вкусу. Огурцы, помидоры, лук и перец мелко нарезать. Морковь натереть на тёрке. Огурцы тушить на сковороде с растительным маслом. После того, как огурцы пустят сок и половина этого сока испарится – добавить лук, чуть позже морковь, далее – перец и под конец – помидоры. Добавить соль и специи по вкусу. Тушить на среднем огне до тех пор, пока жидкость не испарится. Хранить в холодильнике, икра готова к употреблению сразу.

САЛАТ и ЗИМНЯЯ ОКРОШКА

200 г хрена натереть на мелкой терке, 300 г зелени укропа мелко нарезать, 350 г свежих огурцов натереть на крупной тёрке. Всё смешать со 150 г соли. Зелень укропа брать не очень молодую, она ароматнее и лучше хранится. Смесь хранить в стеклянной банке под пластмассовой крышкой в холодильнике. Сохраняется до нового урожая. Можно использовать не только в окрошке, но и в салатах.

САЛАТ из огурцов «Очарование»

Банка – 1 литр; огурцы – 5 шт.; помидор – 1 шт.; луковица – 1 шт.; подсолнечное масло – 2 ст. ложки; столовый 8%-ный уксус – 2 ст. ложки; соль – 2 ч. ложки; сахар – 3 ч. ложки. На дно банки положить укроп, порезать 1 помидор и 1 среднюю луковицу (кольцами). Остальную часть заполнить огурцами, порезанными

кольцами. Залить кипятком так, чтобы не выплёскивалось при стерилизации. Стерилизовать 10-12 минут, закатать.

САЛАТ классический огородный (варёный)

Банки 0,5 л – 8 шт. Морковь (варёная) – 1 кг, лук репчатый – 1 кг, капуста свежая – 1 кг, перец сладкий – 1 кг, помидоры – 1 кг, огурцы – 1 кг, зелень (укроп, петрушка) – 200 г, растительное масло – 2 стакана, соль – 2 ст. ложки, сахарный песок – 1 стакан, уксусная эссенция – 2 ст. ложки.

Всё тщательно промыть, мелко порезать, смешать. Варить 30 минут. Разложить по стерильным банкам и закатать.

САЛАТ огуречный «Зимний король»

Состав: 5 кг огурцов, 1 кг репчатого лука, 300 г зелени укропа, 0,5 л растительного масла, 100 г 9%-ного уксуса, 5 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки соли, чёрный перец горошком, лавровый лист. Огурцы хорошо вымыть, разрезать сначала вдоль, затем тонкими ломтиками поперёк. Мелко нарезать укроп. Лук нарезать тонкими полукольцами. Все овощи перемешать и оставить на 30 минут. В большую кастрюлю влить уксус, добавить соль, сахар, пряности и овощи, всё перемешать, поставить на огонь и, постепенно помешивая, довести до кипения. Когда огурцы чуть изменят цвет (не пропустите этот момент!), снять с огня, быстро разложить в сухие подготовленные банки, заполняя их доверху, чтобы сок полностью покрывал огурцы, закрыть крышками, закатать, не стерилизуя. Укутать до остывания. Можно подавать как гарнир к картошке, мясу, рыбе, готовить зимой рассольник, солянку, винегрет, а можно и как самостоятельное блюдо.

САЛАТ «6х6»

Ингредиенты: баклажаны – 6 шт., перец – 6 шт., морковь – 6 шт., лук – 6 шт., томаты – 6 шт., огурцы – 6 шт. Заливка: масло растительное – 1 стакан, сахар – 1 стакан, соль – 2,5 ч. ложки, уксусная эссенция – 1 ч. ложка (разведённая в 22 ст. л. кипячёной воды). Морковь натереть, остальное порезать и перемешать.

Залить заливкой. Тушить 1 час с момента закипания. Разложить в горячие стерилизованные банки и закатать.

САЛАТ ассорти из овощей (стерилизованный)

Морковь, репу, редьку нарезать кружочками или "соломкой". Бланшировать в кипящей воде 2-3 мин, сладкий и горький перец порезать кружочками, чеснок дольками, лук кружочками, очищенные кабачки и патиссоны дольками, мелкие огурцы, помидоры, яблоки (можно взять то что есть) – дольками. На дно банки положить перец, петрушку, хрен, зелень. Овощи укладывать рядами. Залить маринадом. Стерилизовать: 1 л – 10 мин, 2 л – 20 мин, 3 л – 30 мин. Закатать, перевернуть.

Маринад: воды – 1л; соль – 4 ч. л., сахар – 6 ч. л., лавр. Лист – 3 шт., гвоздика – 7 штук, перец горький и душистый по 5 шт. Уксусная эссенция – 1 ст. л. (перед закаткой).

ПАТИССОНЫ

ПРОПАРЕННЫЕ патиссоны

В стерильную банку уложить патиссоны вместе с пряностями. На носик чайника надеть резиновую трубочку. Другой конец опустить в банку на 2/3 её высоты. С момента появления пара в банке начинается процесс стерилизации: 3-х л – 15 – 20 мин; литровые – 10 мин; 0,5 л – 7 мин. После обработки паром залить одной из рекомендуемых кипящих заливок (см.) и быстро закатать стерильной крышкой. Подобным образом консервируют томаты, кабачки, огурцы.

ПРИЯТНЫЙ ФИЛЬТРАТ для патиссонов

Для кабачков, патиссонов, помидор, огурцов.

В этих консервах вместо воды используют фильтрат из сброженных овощей. Взять выбракованные овощи, огурцы-желтяки, плоды с перехватом. Тщательно их вымыть, порезать. Пропустить через мясорубку. В полученную мезгу добавить 1% соли (к массе мезги). Сутки отстоять. Затем сок отжать через

марлю. Процедить и добавить в него соли 3 – 4%. Рассол прокипятить. Образующуюся пену снимать.

Уложить в банки овощи. Залить кипящим рассолом. Пастеризовать как обычно. Закатать.

Если мезга простояла более суток и закисла, то её надобно немного разбавить водой. При большом разбавлении рассола вкус соленья ухудшается. Заливка из красных помидоров хуже, чем из бурых и молочных.

ЗАЛИВОЧНЫЕ патиссоны с мёдом

Кабачки, патиссоны, перец сладкий, яблоки нарезать колечками шириной 1 см. Бланшировать в кипящем растворе 4 мин и уложить в стерильные 3-х л банки. Залить этим же кипящим раствором через верх и закатать.

Раствор: мёд, вода, яблочный уксус – по 1 части; соли – 30 г на 1 литр раствора.

ТУШЁНЫЕ овощи

Состав: патиссоны (кабачки или тыква) – 1 кг; помидоры – 1 кг; корень петрушки с зеленью – 200 г; лук репчатый – 200 г; соль – по вкусу.

Овощи моем, чистим и нарезаем мелкими кусочками. Уложить в эмалированную кастрюлю (казан), добавить стакан воды, посолить. Ставим на огонь и 40 минут кипятим.

Разложить в стерильные банки и закатать.

Кабачки, патиссоны или тыкву можно заменить: морковь – 500 г; помидоры – 500 г; лук порей – 300 г; корни сельдерея – 500 г; корни пастернака – 500 г.

САЛАТ ассорти из овощей

Морковь, репу, редьку нарезать кружочками или "соломкой". Бланшировать в кипящей воде 2-3 мин, сладкий и горький перец порезать кружочками, чеснок дольками, лук кружочками, очищенные кабачки и патиссоны дольками, мелкие огурцы, помидоры, яблоки (можно взять то что есть) – дольками. На дно банки положить перец, петрушку, хрен, зелень. Овощи укладывать

рядами. Залить маринадом. Стерилизовать: 1 л – 10 мин, 2 л – 20 мин, 3 л – 30 мин. Закатать, перевернуть.

Маринад: воды – 1л; соль – 4 ч. л., сахар – 6 ч. л., лавр. Лист – 3 шт., гвоздика – 7 штук, перец горький и душистый по 5 шт. Уксусная эссенция – 1 ст. л. (перед закаткой).

П Е Р Е Ц

ЦЕЛЬНЫЙ СОЛЁНЫЙ перец

Приготовить рассол: воды – 3 л, уксуса 5% (либо 9%) – 0,5 л (вместо уксуса можно взять столько же томатного сока), масла растительного – 0,5 л, соли – 1 стакан, сахар – 1 стакан.

Перцы моют, просушивают (можно убрать хвостики, но лучше оставить целыми). Варят в кипящем рассоле около пяти минут, пока не станут мягкими, не изменят цвет. Вынимают шумовкой и тут же плотно укладывают в подготовленные банки. Лучше – литровые. Заливать перец рассолом не требуется – плоды плотно прилягут друг к дружке. Закупоривают горячими.

МАРИНАД стерилизованный

На дно банки уложить специи: укроп, хрен, чеснок, лист чёрной смородины, петрушку, корицу, эстрагон и пр.

У перца удалить плодоножки и семена, разрезать пополам. Бланшировать в кипящей воде 1 мин, вынуть, дать стечь воде. Уложить в банки. Залить горячим маринадом на 3 см ниже верха.

слабокислый маринад: воды – 1/4 сткн, уксуса – 3/4 сткн.

кислый маринад: воды – 3 стакана, уксуса – 1 стакан

острый маринад: воды – 2 стакана, уксуса – 2 стакана

во все маринады: сахар – 1,5 ст. л; соль – 1 ст. ложка.

Влить 1 столовую ложку прокипячённого и охлаждённого подсолнечного масла. Накрыть крышкой, стерилизовать: литровые банки 20-25 мин. Закатать.

МАРИНАД ПЕРЦА КРЕСТЬЯНСКИЙ

Перец вымыть, очистить, разрезать на 4 части и варить в маринаде 5 минут. Сложить в стерилизованные банки, залить горячим маринадом, закатать.

Маринад: на 1 литр воды взять 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, 2 ст. ложки соли. Всё вскипятить. Этого маринада хватит для 3 кг перца.

МАРИНАД перца с мёдом

Перец – 1 кг, мёда – 250 г, воды – 1 стакан, уксуса – 1 стакан.

Перец моют и сразу же погружают в кипящую воду. Удалить плодоножки и семена. Нарезать полосками и уложить в стерильные банки. К мёду добавить стакан воды и стакан столового уксуса. Размешать до образования однородной жидкости. Нагреть до кипения. Кипящим маринадом залить банки с перцем. Добавляют 1 столовую ложку растительного масла на литровую банку. Стерилизуют литровую банку в кипящей воде 30 мин после чего закатывают.

МАРИНАД ПЕРЦА СЕМЕЙНЫЙ

Перец бланшировать 2 мин. Уложить целыми или порезанными дольками. Маринад: сахара – 4%, соли – 4%, уксуса – 1,6 %. Банки пастеризуют (вода не кипит, T = 90° C) в течении 20-25 минут. Закатать.

КОЛЕЧКИ заливочные с уксусом и мёдом

В любом соотношении: перец сладкий, кабачки, патиссоны, яблоки.

Нарезать колечками шириной 1 см. Бланшировать в кипящем растворе 4 мин и уложить в стерильные 3-х л банки. Залить этим же кипящим раствором через верх и закатать.

Раствор: мёд, вода, яблочный уксус – по 1 части; соли – 30 г на 1 литр раствора.

СУШКА перца

Плоды перца моют, удаляют семена, после чего нарезают полосками. Бланшируют в кипящей воде 2-3 мин. Сушат на солнце или в духовке при температуре не ниже 60° С. Хранить в стеклянной таре.

ПЮРЕ из сладких перчиков

Плоды убранные в стадии физиологической зрелости (красные или оранжевые) моют в холодной проточной воде, удаляют плодоножки с семенами. Бланшируют 5-8 мин в кипящей воде, кладут в сито, чтобы стекла вода, затем пропускают через мясорубку, либо протирают через сито. Полученное пюре кипятят в течении не более 5 мин, непрерывно помешивая, и тотчас же расфасовывают в горячие полулитровые банки (0,5 л), стерилизуют в кипящей воде 1 час.

Предназначено для заправки 1 и 2 блюд, а с добавкой тёртого хрена, мелко нарезанной луковицы и майонеза используют для бутербродов.

ИКРА из перца

Перец – 2,5 кг, помидоры красные – 100 г, морковь – 150 г, лук – 200 г, петрушка – 15 г, укроп – 15 г, уксус 5% – 2 ст. ложки, перец чёрный молотый – по вкусу. Перец вымыть натереть подсолнечным маслом. Выпечь в духовке или на сковороде до размягчения со всех сторон. В горячем виде очистить от кожицы и плодоножек с семенами. Измельчить или пропустить через мясорубку с крупными отверстиями. Морковь и петрушку нарезать, уложить в казан, добавить подсолнечного масла и тушить до полуготовности. Лук нарезать и обжарить до золотистого цвета. Укроп покрошить. Помидоры протереть на тёрке или пропустить на мясорубке. Поставить на огонь, уварить. Добавить лук, морковь, укроп, уксус, молотый перец (душистый и горький), посолить (25 г или 1 ст. л). Тушить 10 мин при постоянном помешивании. Уложить в подогретые банки, накрыть крышками, поставить в кастрюлю с подогретой до 70° С водой.

Стерилизовать при кипении воды в кастрюле: пол-литровые – 7 мин, литровые – 8 мин. Закатать.

ИКРА овощная «Аппетитка»

Морковь – 2 кг, свекла – 2 кг, лук – 1,5 кг, чеснок – 0,3 кг, болгарский перец – 0,5 кг, горький красный перец – 100 г, подсолнечное масло – 0,5 л, томатная паста, соль, сахар, уксус – всё по вкусу. Все овощи перекрутить на мясорубке. Положить их в раскалённое масло, добавить соль, сахар, пасту, уксус. Тушить на медленном огне 2 часа. Разложить в подготовленные банки и под шубу.

ПЕРЕЦ ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ

Банка – 0,5 л; перец – 300 г, томатный сок – 200 г.

Перцы помыть, вырезать семена. Бланшировать в кипящей воде (3-5 мин). Погрузить на 1-2 мин в холодную воду. В банки укладывают целые плоды сплюсывая, чередуя концы: тупой острый. Залить горячим томатным соком. Прогреть: пол-литровые – 20 мин, литровые – 30 мин. Закатать.

Заливка: готовят из зрелых красных помидоров. Нарезать, проварить 5 – 10 мин, протереть через дуршлаг или сито. На литр сока добавить соли – 30 г, уксус 10% – 50 г, или 5 г лимонной кислоты.

ПЕРЕЦ ДЛЯ ФАРШИРОВКИ

Банка 3 л. (либо 3 литровые); сладкий перец – 1 кг; масло растительное – 200 г.; сахар – 3 ст. л.; соль – 2 ст. л.; уксус (9%) – 50 г.; лавровый лист – 3 шт.; перец – 5 горошин.

Перец вымыть, очистить от семян и проварить в воде 5 минут после закипания. В банку положить перец горошком, лавровый лист (обдать кипятком) и сами перцы. Прикрыть стерильной крышкой.

Приготовить маринад: 2 л воды, соль, уксус и сахар. Вскипятить и залить перцы кипящим маринадом.

Банки закатать, перевернуть и укрыть до остывания.

ФАРШИРОВАННЫЕ перцы (стерилизованные)

Выход: 14 литровых банок.

Начинка: 4 кг моркови, 2 кг лука, 1 кг капусты.

Всё измельчить, потушить по отдельности на растительном масле (расход масла около 0,7 л). Готовые продукты смешать, добавить 4 ст. ложки соли, 2 ч. ложки чёрного молотого перца, немного прогреть всю смесь. Оставить на ночь в наклонном тазу, чтобы стекла лишняя жидкость.

Для заливки: 7 л томатного сока (с запасом), 5 ст. ложек соли, 500 г сахара, 1 ч. ложка корицы, 15 шт. перца душистого (горошек), 15 шт. гвоздики (гвоздику с перцем завернуть в узелок из кусочка бинта), кипятить 30 минут. В конце добавить 5 ч. ложек измельчённого через пресс чеснока, 2 ч. ложки уксусной эссенции. У перцев вычищаем середину, бланшируем в круто посоленной кипящей воде 1 минуту. Укладываем начинку в перцы.

В стерильные 1-литровые банки помещаем по 3 перца вертикально, 1 – горизонтально сверху, заливаем кипящей заправкой и стерилизуем 50-60 минут. Закатать, уложить на бочок под шубу до остывания.

КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ с чесноком

Банка – 0,5 л, перец – 330 г, уксус 10% – 20 г, чеснок – 1 зубок, лавровый лист – 1 шт.

Заливка: воды – 1 л, соль – 25 г, сахар – 25 г.

Перцы моют, вырезают семя, бланшируют в кипящей воде (3-5 мин) и погружают на 1-2 мин в холодную воду. Режут. Складывают в банки. Можно укладывать целые плоды сплюсцивая, чередуя концы: тупой острый. Залить кипящий раствор. Стерилизовать: 0,5 литра – 12 мин, 1 литр – 15 мин. Закатать.

ПЕРЕЦ "ОБЪЕДЕНЬЕ"

Банки литровые – 4 шт., перец – 2 ведра, воды – 4 литра, масло растительное – 2 стакана, сахар – 2 стакана, соль – 4 ст. ложки, уксус – 400 г (2 стакана).

Банки пропарить либо промыть питьевой содой.

У перца оставить плодоножку. Помыть целые перчики. Вилкой проколоть в двух местах. В кипящий рассол бросить целые перчики на 5-7 мин, вынуть, уложить в подготовленные банки. Залить кипящим маринадом. Закатать.

ЗАПРАВКА витаминная

Состав: морковь – 1 кг; помидоры – 1 кг; перец сладкий – 1 кг; лук репка – 1 кг; лук порей – 1 кг; петрушка – 0,6 кг; сельдерей – 0,2 кг; соль – 1 кг.

Мелко порезать, перемешать в большом тазу с солью. После появления сока разложить в стерильные банки. Закрыть полиэтиленовой крышкой. Хранить в холодильнике.

ПЮРЕ детское

Состав: помидоры – 3 кг., кабачок – 3 шт., перец – 700 г, морковь – 700 г, свекла – 700 г, лук – 700 г, яблоки – 700 г, масло подсолнечное – 400 г. Пропустить через мясорубку (кроме лука) и тушить пюре на масле 1,5 часа. Лук мелко нарезать, поджарить. За 20 мин до готовности положить в пюре лук, лавр. лист, душистый перец. Разложить в 3-х л банки, закатать, перевернуть. Литровые стерилизовать 7 мин.

САЛАТ ВАРЁНЫЙ (классика)

Банки – 0,5 л – 8 штук; помидоры – 2 кг; морковь – 1 кг; перец сладкий – 1 кг; лук – 1 кг; растительное масло – 300 г, сахар – 300 г, соль – 2 ст. ложки, уксус 9%-ный – 100 г. Морковь натереть на крупной тёрке; перец, лук порезать полукольцами, помидоры – дольками. Сложить овощи в посуду, добавить соль, сахар, масло, уксус и варить после закипания 15-20 минут. Горячим разложить в стерилизованные банки и закатать. Салат хорошо хранится.

САЛАТ классический огородный (варёный)

Банки 0,5 л – 8 шт. Морковь (варёная) – 1 кг, лук репчатый – 1 кг, капуста свежая – 1 кг, перец сладкий – 1 кг, помидоры – 1 кг, огурцы – 1 кг, зелень (укроп, петрушка) – 200 г, растительное

масло – 2 стакана, соль – 2 ст. ложки, сахарный песок – 1 стакан, уксусная эссенция – 2 ст. ложки.

Всё тщательно промыть, мелко порезать, смешать. Варить 30 минут. Разложить по стерильным банкам и закатать.

САЛАТ «ДЕСЯТОЧКА»

Банка – 3 л.; помидоры – 10 шт.; баклажаны – 10 шт.; перец сладкий – 10 шт.; лук – 10 шт.; морковь – 10 шт.; чеснок – 10 зубчиков; горький перец – 1 шт.; масло – 250 г.; уксус 9% – 2 ст. л.; сахар – 3 ст. л.; соль – 2 ст. л. Все овощи нарезать полукольцами. Горький перец и чеснок измельчить. Приготовить маринад: масло, сахар, соль, уксус и горький перец. Прогреть маринад и тушить в нем овощи 30-40 минут. Добавить чеснок за 10 минут до окончания. Горячий салат разложить по банкам и закатать.

САЛАТ «6x6»

Ингредиенты: баклажаны – 6 шт., перец – 6 шт., морковь – 6 шт., лук – 6 шт., томаты – 6 шт., огурцы – 6 шт. Заливка: масло растительное – 1 стакан, сахар – 1 стакан, соль – 2,5 ч. ложки, уксусная эссенция – 1 ч. ложка (разведённая в 22 ст. л. кипячёной воды). Морковь натереть, остальное порезать и перемешать. Залить заливкой. Тушить 1 час с момента закипания. Разложить в горячие стерилизованные банки и закатать.

САЛАТ Осенний

На пол-литровую банку (0,5 л) взять сладкого перца – 1 стручок, помидор – 1 шт., лук – 1 шт., морковь (полу обжаренную) – 1 шт., подсол. масло – 2 ст. л, соль – 1 ч. л, лавр. лист. Овощи нашинковать, плотно уложить в банки, закрыть крышкой и стерилизовать 30 мин с момента закипания, закатать, перевернуть.

САЛАТ ДИЕТИЧЕСКИЙ без уксуса

Приготовить 26-27 полулитровых банок (0,5 л).

Состав: капуста – 4 кг, лук репчатый – 2 кг, яблоки кислых сортов – 2 кг, морковь – 2 кг, сладкий перец – 2 кг, помидоры – 2 кг, соли – 3 полные столовые ложки.

Овощи вымыть и перебрать, порченые удалить. Морковь отварить до полуготовности, нарезать соломкой, лук – кольцами, яблоки (без сердцевины) – тонкими дольками, перцы – соломкой, капусту – нашинкуйте. Посолить и аккуратно перемешать в просторной эмалированной посуде. Не перетирать!

Банки пропарьте, просушите, на дно каждой положите 1-2 лавровых листа, 3-5 горошин перца, 1-2 средних помидора, разрезанных на 4-8 частей, а затем в банку плотно уложить салат, раздавливая помидоры, закрыть крышками. Стерилизовать 30 мин, закатать. Перевернуть.

САЛАТ "Болгарский" с перцем сладким

Перец сладкий – 2 кг., лук-репка – 1 кг., морковь – 1 кг., помидоры красные – 0,5 кг., помидоры зелёные – 0,5 кг., соль – 0,5 стакана.

Всё нарезать. Крепко посолить, оставить на ночь. Утром добавить растительное масло – 1 стакан, сахар – 1,5 стакана и варить 40 минут. В конце добавить сахар – 0,5 стакана, уксус. Разложить в горячие банки. Стерилизовать 5 мин и закатать.

ЛЕЧО КЛАССИЧЕСКОЕ

Банки 1 л – 7 шт. Помидоры – 3 кг.; перец сладкий – 3 кг.; морковь – 0,6 кг.; соль – 1,5 ст. л.; сахар – 100 г.; уксус (9%) – 3 ст. л.; масло растительное – 120 г.

Помидоры прокрутить через мясорубку и процедить через марлю. Томатное пюре варить 40 минут после закипания, добавить соль и сахар.

Сладкий перец очистить, нарезать недлинными тонкими полосками. Морковь очистить и нарезать кружочками. Добавить перец и морковь к помидорам, влить уксус, масло, варить ещё 30 минут. Готовое горячее лечо разлить по банкам. Закатать. Укутать до остывания.

Приправа "Жгучая"

Стручковый горький перец – 7 штук, сладкий перец – 0,5 кг, лук-репка – 0,5 кг., морковь – 0,5 кг., помидоры красные – 5 кг., чеснок дольками – 1 стакан, сахар – 1 стакан, масло растительное – 0,5 кг., соль – по вкусу. Пропустить всё через мясорубку, варить 40-50 минут. Разложить в прогретые на пару банки. Закатать. Перевернуть.

ЗАКУСКА из перца «Южная»

Помидоры – 2 кг, сладкий перец – 2 кг, морковь – 1 кг, растительное масло – 300 г, соль – 2 ст. ложки, сахар – 1 стакан, молотый красный перец – 0,5 ч. ложки, чеснок – 1 головка. Помидоры пропустить через мясорубку, варить 20 минут. Добавить растительное масло, соль, сахарный песок, молотый перец, кипятить 7 минут. Добавить перец, резанный соломкой, варить 8 минут. Добавить чеснок, тёртую морковь и варить 20 минут. Уложить в стерилизованные банки и закатать.

ПЕРСИКИ

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПЕРСИКИ

Замораживают обычно в виде половинок без косточек тем же способом что абрикосы. Отберите для заготовки чуть недозревшие плоды, очистите вымойте, разделите на половинки, удалите косточки и бланшируйте 2-4 минуты в слабом сахарном сиропе, нагреваем до 80°C. Затем охладите и замораживайте в натуральном виде или в 35-% сахарном сиропе (на литр воды 500 граммов сахара). Процесс замораживания обычно длится 2 – 5 часов. После этого брикеты освободите из формы и уложите в полиэтиленовые пакеты или плотно заверните в полимерную плёнку. Упаковка должна быть герметичной и влагонепроницаемой. Иначе при хранении влага испарится из плодов, и их качество снизится. Температура не ниже 18°C считается наиболее благоприятной для хранения продуктов в течение 3 – 4 месяцев.

ПЮРЕ ПЕРСИКИ

Для переработки необходимо брать полностью созревшие плоды. Сначала из них удаляют косточки, разрезав плоды пополам вдоль бороздки. Затем половинки слегка разваривают и протирают через сито или дуршлаг. Если плоды очень мягкие, их можно не разваривать. Нагретое до кипения пюре фасуют, затем стерилизуют банки. Можно консервировать непротёртые половинки или кусочки абрикосов и персиков, проваривая их до кипения и выделения сока.

ПОМИДОРЫ (ТОМАТЫ)

ТОМАТНЫЙ МАРИНАД с маслом и уксусом

Воды – 2 литра; сахара – 6 столовых. л.; соли 2 ст. ложки; перец чёрный – 35 горошин; лавровый лист – 20 штук.

Всё это прокипятить, остудить. Добавить 1/3 стакана столового уксуса.

На дно банки залить столовую ложку растительного масла. Уложить, порезанные на дольки помидоры. Сверху два кружочка лука. Залить маринадом. Стерилизовать: литровые – 7-10 мин. Закатать. Также консервируют огурцы и ассорти.

МАРИНОВАННЫЕ ЗАЛИВНЫЕ ПОМИДОРЫ

Банка – 3 л. Помидоры – 2 кг; лист смородины – 4 шт.; лист хрена – 2 шт.; лавровый лист – 2 шт.; укроп – 1 зонтик; перец – 5 горошин; чеснок – 4 зубчика; уксус (9%) – 50 гр.; сахар – 3 ст. л.; соль – 2 ст. л.

Все листья, очищенные зубчики чеснока и перец выложить на дно банки. Помидоры вымыть и сложить в банку. Залить кипящую воду (1,5 л) в банку, прикрыть крышкой и дать постоять 5 минут. Слить воду из банки в кастрюлю, добавить туда соль, сахар, довести до кипения, добавить уксус и залить в банку. Банку немедленно закатать, перевернуть и укрыть.

ТОМАТЫ без соли

Помидоры берём хорошей свежести, желательны толстокожие, особенно вкусными получаются сорта "хабаровский", "дубок". Тщательно протираем чистым полотенцем, если очень загрязнились, моем и хорошо подсушиваем. В сухие стеклянные банки дольками, как на салат, укладываем и уплотняем очень хорошо. Накрываем крышкой. Стерилизовать 1 л – 25-30 мин, 2 л – 35 мин, 3 л – 40 мин. Закатываем, переворачиваем и оставляем остывать, накрыв сверху тёплым одеялом. Перед употреблением солим, перчим, добавляем растительное масло, лук.

ТОМАТЫ ПРОПАРЕННЫЕ в заливке

В стерильную банку уложить помидоры вместе с пряностями. На носик чайника надеть резиновую трубочку. Другой конец опустить в банку на 2/3 её высоты. С момента появления пара в банке начинается процесс стерилизации: 3-х л – 15 – 20 мин; литровые – 10 мин; 0,5 л – 7 мин. После обработки паром залить одной из рекомендуемых кипящих заливок (см.) и быстро закатать стерильной крышкой. Подобным образом консервируют огурцы, кабачки, патиссоны.

В СОБСТВЕННОМ СОКУ (помидоры)

Банка – 3 л. Помидоры крепкие – 1,5 кг.; перезрелые помидоры – 2,5 кг (для сока); чеснок – 5 зубчиков; корень хрена – 50 г.; горький перец – 0,5 шт.; сахар – 3 ст. л.; соль – 2 ст. л.

Крепкие помидоры уложить в стерильную банку. Перец, чеснок и хрен измять в ступке.

Перезрелые помидоры измельчить, довести до кипения и варить 10 минут. Протереть помидорную массу через сито. В полученное пюре положить соль, сахар и поставить на огонь. Во время закипания положить чеснок, хрен и перец. Довести до кипения и залить помидоры в банке горячей массой. Банки стерилизовать 20 мин.

ТОМАТЫ с соком красной смородины

Томаты бланшировать полминуты. Уложить в стерильную 3-х л банку. Добавить эстрагон, листья мяты. Троекратно залить кипящим раствором. Закатать. Укутать.

Заливка: воды – 1 литр; сок красной смородины – 300 мл; мёд (или сахар) – 50 г; соль – 50 г.

ТОМАТЫ ЗАЛИВОЧНЫЕ с крыжовником

Томаты бланшировать. Крыжовник наколоть деревянной шпилькой. Уложить в банку чередуя. Троекратно залить кипящим раствором, выдерживая по 8 мин. Закатать. Укутать до остывания. На литр воды: соли – 50 г; сахара – 50 г.

ТОМАТЫ в яблочном соку с чесноком

Бланшированные томаты укладывают в 3-х л банки пересыпая чесноком (300 г). Залить кипящим раствором. Закатать. Укутать до остывания. Чеснок и лук – фитонцидные растения, поэтому достаточно одноразовой заливки. Для надёжности можно залить и 3 раза.

Заливка: яблочный сок – 1 л; сахар – 50 г; соль – 50 г.

ТОМАТЫ в яблочном соку с луком

Томаты проколоть. Бланшировать 0,5 мин. Уложить в 3-х л банки каждый слой перекладывая луком, нарезанным кольцами. Залить кипящим раствором. Закатать. Чеснок и лук – фитонцидные растения, поэтому достаточно одноразовой заливки.

На 1 литр яблочного сока: сахара 30 г; соли – 30 г.

ТОМАТЫ в яблочном соку с лимонником

Бланшированные томаты уложить в стерильные 3-х л банки. Добавить 8 листиков лимонника. Троекратно залить кипящим раствором. Закатать. Перевернуть. Укутать.

На литр яблочного сока: сахара 30 г; соли – 30 г.

ТОМАТЫ в яблочном соку с вишней

Помидоры средней зрелости, некрупные, уложить в стерилизованные банки. На дно банки: 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, листья вишни и чёрной смородины.

Яблоки натереть на тёрке, сок отжать, дать отстояться. Прокипятить. Залить кипящим соком и накрыть банки крышкам. Когда остынет, слить сок, вновь прокипятить, залить кипящий. Закатать. Можно применять томатный сок.

ТОМАТЫ в яблочном соку

В хорошо промытые банки уложить подготовленные помидоры, предварительно проткнув плоды деревянной шпилькой в том месте, где крепиться плодоножка.

Дважды залить банку кипятком, выдержав по 8 минут. На 3-й раз залить кипящим яблочным соком, закатать.

На литр яблочного сока: соли – 1 ст. ложка с верхом.

На 3-х л банку требуется жидкости больше чем литр: добавить кипящий сок, но несолёный.

Помидоры «Пальчики оближешь»

На дно банки ёмкостью 1 литр кладём 1 смородиновый лист, 3 зубчика чеснока, 2 маленькие головки лука, зонтик укропа, веточку петрушки и плотно укладываем помидоры. Затем заливаем маринадом. Маринад: 3 л воды, 3 ст. ложки соли, 7 ст. ложек сахара, перец горошком, лавровый лист, гвоздика. Закипит – добавить 1 стакан 6%-ного столового уксуса и снять с огня. Немного остудить и запить помидоры. Стерилизовать – 5 минут.

ПРИЯТНЫЙ ФИЛЬТРАТ для томатов

Для кабачков, патиссонов, помидор, огурцов.

В этих консервах вместо воды используют фильтрат из сброженных овощей. Взять выбракованные овощи, огурцы-желтяки, плоды с перехватом. Тщательно их вымыть, порезать. Пропустить через мясорубку. В полученную мезгу добавить 1% соли (к массе мезги). Сутки отстоять. Затем сок отжать через

марлю. Процедить и добавить в него соли 3 – 4%. Рассол прокипятить. Образующуюся пену снимать.

Уложить в банки овощи. Залить кипящим рассолом. Пастеризовать как обычно. Закатать.

Если мезга простояла более суток и закисло, то её надобно немного разбавить водой. При большом разбавлении рассола вкус соления ухудшается. Заливка из красных помидоров хуже, чем из бурых и молочных.

ТОМАТ-СОК с мякотью

Пропустите помидоры через мясорубку вместе с кожурой. Добавьте на литр томат-сока 1 столовую ложку с верхом соли. Вскипятите. Разлейте в стерильные банки. Закатайте.

Можно использовать в качестве заливки при консервации помидор, огурцов, грибов.

СОЛЁНЫЕ деревенские помидоры

Спелые помидоры уложить в 3-литровую банку. Сверху 2 болгарских перца, по 2 щепотки нарезанного хрена и чеснока, 3 лавровых листа, укроп с зонтиком.

В ведро на дощечку ставят банку. Наливают в ведро холодной воды до скоса стенок банки (иначе попадёт кипящая вода). Нагревают до кипения. Кипятят 4 мин. Одновременно кипятят рассол (воды – 1,1 л; соль – 1 ст. л с верхом).

Прогретую банку с помидорами вынимают из ведра. Засыпают 1 ст. л. сахара, вливают 1 ст. л. 9% уксуса. Заливают кипящий рассол с верхом, чтобы потёк наружу. Тут же закатать стерильными крышками.

СВЕЖИЕ томаты со спиртом

Взять чистую, прожаренную на солнце банку, заложить в неё вымытые, а потом просохшие помидоры бланжевой спелости, плеснуть в банку две столовые ложки спирта, поджечь, резко встряхнуть несколько раз. Закрывать стерилизованной крышкой.

ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ

Отбираем спелые, целые помидоры. Моем, укладываем на противень и ставим в горячую духовку. Как только кожица у помидора начнёт лопаться, кладем их в заранее простерилизованные банки, сверху добавляем 1/2 ст. ложки соли. Затем стерилизуем 40 минут, закатываем.

Помидоры с яблоками без уксуса

Рецепт заготовки помидоров без уксуса. На 3-литровую банку: 2 веточки укропа или немного сухих семян, 4 зубчика чеснока, 4 кислых яблока. Рассол: 1,25 л воды, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. (с горкой) сахара, лаврушка, перец, гвоздика. Специи уложить на дно банки, на них – подготовленные помидоры. Часть яблок можно положить на дно, а другую часть – сверху. Залить кипятком на 10 минут. Кипяток слить и на нём же сделать рассол, довести вновь до кипения и залить банку до верха, чтобы перелилось чуть-чуть. Закатать, перевернуть, укутать одеялом.

Помидоры «Медовые»

В 3-литровую банку, предварительно стерилизованную, положить 1 дольку чеснока, укроп, перец горошком (5 шт.), лавровый лист (3 шт.). Помидоры проколоть деревянной шпилькой до середины плода, чтобы они не лопнули. Дважды залейте помидоры кипятком, выдерживая каждый раз 10 минут. А на третий раз залейте рассолом: 1,5 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка мёда. Это на тот объём воды, который вы слили во второй раз из 3-литровой банки с помидорами (чуть больше 1 литра). Залить рассолом помидоры, предварительно его прокипятив. И на 3-литровую банку добавить 1 ч. ложку 70%-ной уксусной эссенции. Закатать банки. На ночь тепло укутать, а утром – на холод.

Помидоры «Очень пикантные»

Рассол: 2,5 л сока из помидоров, 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара. Помидоры, 1/4 стакана чеснока, 1/4 стакана хрена, 250 г болгарского красного перца.

Чеснок, хрен и болгарский перец прокрутить через мясорубку. Всё смешать и вскипятить. Целые помидоры уложить в банки, залить кипятком минут на 15, воду слить, залить горячим рассолом, закатать.

ПОМИДОРЫ крупные "Резанные"

Помидоры разрезать на 2-4 части. Уложить в банки. На дно положить 5 горошин перца, 3 лавровых листка. Лук-репка кольцами устилает дно. Рассол: воды – 1 литр; соль – 1 столовая ложка, сахар – 2 ст. ложки, уксус – 1 чайная л. Стерилизовать литровую банку 10 минут. Закатать.

ПОМИДОРЫ С ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ

На дно литровой банки положить: 2 лавровых листа, 6 горошин чёрного перца, 1 порезанную колечками луковицу. Затем плотно уложить порезанные пополам красные, с плотной мякотью помидоры. Укладывать разрезом вниз. Сверху наложить несколько колечек лука. Помидоры залить маринадом, стерилизовать 15 мин, накрыв крышкой. Перед закаткой в банку влить немного подсолнечного масла, чтобы оно слоем покрыло маринад.

Маринад: воды – 1 литр, 10 лавровых листьев, 15 горошин чёрного перца, 15 штук гвоздики, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки соли. После кипячения добавить 3 ст. ложки уксуса.

ПОМИДОРЫ С ВИНОГРАДОМ

На трёхлитровую банку: сладкий перец – 1 шт., горький перец – 1 шт., чеснок – 3 зубчика, лавровый лист – 2 шт., лист смородины – 5 шт., листья вишни – 4 шт., чёрный перец – 10 горошин, лист хрена, укроп, петрушка, соль – 1 ст. ложка, сахар – 1 ст. ложка, виноград – 1 кисть.

В простерилизованную банку уложить специи, помидоры, виноград, соль, сахар. Залить кипятком на 20 минут. Слитую воду прокипятить и снова залить помидоры. Сразу закрыть герметично.

ПОМИДОРЫ со светлым виноградом

На 3-литровую банку: сладкий перец – 1 шт., горький перец – 1 шт. (можно и меньше или вообще не класть), чеснок – 3 зубка, лавровый лист – 2 шт., лист чёрной смородины – 5 шт., лист вишни – 4 шт., чёрный перец горошком – 10 шт., лист или корень хрена, укроп, петрушка, соль – 1 ст. ложка, сахар – 1 ст. ложка, виноград (лучше взять светлый сорт) – 1 кисть. В стерилизованную банку уложить специи, помидоры, виноград между ними, разобрав кисть на небольшие кисточки по 3-4 виноградины, сверху всыпать соль и сахар. Залить кипятком на 20 минут. Слитую воду вскипятить ещё раз, залить повторно банку и закатать. Банку укутать, чтобы лучше прогрелась. Укус в эти помидоры не добавляется!

ПОМИДОРЫ со сливами

Помидоры и сливы в равном количестве вымыть, обсушить. Помидоры наколоть вилкой со стороны плодоножки. Уложить всё в банку.

Приготовить заливку. На 1 л воды положить 100 г сахара и 15 г соли, вскипятить. Залить помидоры со сливами трёхкратно и закатать банку.

ПОМИДОРЫ со свеклой

В 3-литровую банку укладываем до половины помидоры (идеальный вариант – сливка), затем 2 небольшие луковицы и 1 морковь, порезанные кружочками, 1 яблоко – дольками, 4-5 кружочков столовой свеклы.

Заполняем банку доверху помидорами и заливаем крутым кипятком на 20 минут.

Затем воду сливаем и заливаем рассолом из 1,5 л воды, 1 ст. ложки соли с горкой, 150 г сахара, 2 таблеток аспирина, 70 г столового 5%-ного уксуса.

Закатать, перевернуть и укутать на 5-6 часов. Специи класть на любителя и какие есть (укроп, петрушка, лист вишни, смородины и т.д.). Можно добавить по листику мяты.

ПРИПРАВА ХРЕНОВАЯ

Банка 2 л; помидоры – 2 кг; хрен – 100 г; чеснок – 1 головка.

Помидоры вымыть, хрен и чеснок очистить.

Все компоненты пропустить через мясорубку и тщательно перемешать. Разложить по банкам и хранить в холодильнике. Готово к употреблению сразу, сначала – более острый вкус, постепенно острота уходит.

КЕТЧУП «ВЕРНЫЙ»

Банка – 2 л.; помидоры – 1,5 кг; сливы – 1 кг; корица – $\frac{1}{4}$ ст. л.; горчица сухая – $\frac{1}{4}$ ст. л.; перец – 12 горошин; гвоздика – 12 бутонов; уксус (9%) – 100 мл.; сахар – 1,5 ст. л.; соль – 2 ч. л.

Сливы и помидоры сварить и протереть через сито. В протёртую массу добавить корицу, горчицу, перец, гвоздику в марлевом мешочке на нитке, соль и сахар. В конце уваривания в почти готовую массу добавить уксус. Весь процесс уваривания длится 50 минут, после чего мешочек с гвоздикой вынуть, а готовый кетчуп разлить по стерилизованным банкам и закатать.

ЛЕЧО КЛАССИЧЕСКОЕ

Банки 1 л – 7 шт. Помидоры – 3 кг.; перец сладкий – 3 кг.; морковь – 0,6 кг.; соль – 1,5 ст. л.; сахар – 100 г.; уксус (9%) – 3 ст. л.; масло растительное – 120 г. Помидоры прокрутить через мясорубку и процедить через марлю. Томатное пюре варить 40 минут после закипания, добавить соль и сахар. Сладкий перец очистить, нарезать недлинными тонкими полосками. Морковь очистить и нарезать кружочками. Добавить перец и морковь к помидорам, влить уксус, масло, варить ещё 30 минут. Готовое горячее лечо разлить по банкам. Закатать. Укутать до остывания.

ЛЕЧО ИЗ КАБАЧКОВ

Банки 0,5 л – 11 шт.; кабачки – 2 кг.; помидоры – 2 кг.; чеснок – 2 головки; перец – 6 горошин; гвоздика – 6 бутонов; масло раст. – 200 мл.; сахар – 200 г.; соль – 2 ст. л.; уксус (70%) – 2 ч.

л. Кабачки с кожицей и семенами нашинковать соломкой. Помидоры прокрутить через мясорубку.

Смешать кабачки и помидоры, варить 1 час после закипания на медленном огне, постоянно помешивая. За 10 минут до конца варки добавить измельчённый чеснок, все специи, масло и уксус. Разложить в стерильные банки в горячем виде и закатать.

ОГУРЦЫ И ПОМИДОРЫ В ЖЕЛАТИНЕ

Рецепт на 13 литровых банок. Для маринада: 2 литра воды, 120 г соли, 120 г сахара, 200 г уксуса 9%-ного.

Всё прокипятить и остудить.

На каждый стакан маринада – 3 ст. ложки желатина.

Желатин распустить и довести до кипения. Банки стерилизовать. На дно каждой положить лавровый лист, лук репчатый, нарезанный кружками, гвоздику, черный перец горошком. Помидоры (неперезрелые), огурцы нарезать кружками, сладкий перец – кольцами. Всё укладывать плотно послойно: помидоры, лук, огурцы, сладкий перец. Если будет много сока, то необходимо слить, затем залить маринадом. Накрыть крышками, поставить стерилизовать на 1 час. Банки закатать и перевернуть для охлаждения.

Помидоры «Болгарские»

На 3-литровую банку необходимо 12 ч. ложек сахара, 5 ч. ложек соли, 100 г 6%-ного уксуса. В банку закладываю укроп, петрушку (побольше), чеснок, перец горошком, лавровый лист, листья хрена. Уложить помидоры. Залить 2 раза крутым кипятком. Перед тем как залить кипятком в третий раз, положить в банки соль, сахар, уксус. Стерилизовать 25 минут. Укутать.

ТУШЁНЫЕ ОВОЩИ

Состав: помидоры – 1 кг; кабачки, патиссоны или тыква – 1 кг; корень петрушки с зеленью – 200 г; лук репчатый – 200 г; соль – по вкусу.

Овощи моем, чистим и нарезаем мелкими кусочками. Уложить в эмалированную кастрюлю (казан), добавить стакан воды, посолить. Ставим на огонь и 40 минут кипятим.

Разложить в стерильные банки и закатать.

Кабачки, патиссоны или тыкву можно заменить: морковь – 500 г; помидоры – 500 г; лук порей – 300 г; корни сельдерея – 500 г; корни пастернака – 500 г.

ИКРА КЛАССИЧЕСКАЯ

Банки 3 л – 2 шт. (или 6 литровых); кабачки – 3 кг.; лук – 1 кг.; морковь – 1 кг.; помидоры – 1 кг.; масло раст. – 4 ст. л.; соль – 3 ст. л.; перец – по вкусу. Кабачки очистить от кожицы. Подготовленные овощи по отдельности измельчить через мясорубку и по отдельности тушить в растительном масле до готовности. Соединить все овощи, посолить, довести до кипения и проварить 15 минут. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

ИКРА детская

Состав: помидоры – 1 кг, кабачки – 1 кг; морковь – 1 кг; лук – 300 г. Измельчить. Отдельно всё поджарить на 300 мл подсолнечного масла. Смешать, добавить соль по вкусу и тушить 30 мин. Разложить в банки и 3-х литровые закатать сразу, а литровые стерилизовать.

ПЮРЕ детское

Состав: помидоры – 3 кг., кабачок – 3 шт., перец – 700 г, морковь – 700 г, свекла – 700 г, лук – 700 г, яблоки – 700 г, масло подсолнечное – 400 г. Пропустить через мясорубку (кроме лука) и тушить пюре на масле 1,5 часа. Лук мелко нарезать, поджарить. За 20 мин до готовности положить в пюре лук, лавр. лист, душистый перец. Разложить в 3-х л банки, закатать, перевернуть. Литровые стерилизовать 7 мин.

САЛАТ "ДЕСЯТИНА"

Состав: помидоры – 10 шт., баклажаны – 10 шт., перец сладкий – 10 шт., лук – 10 шт., чеснок – 10 шт., растительное масло – 10 ч. л., сахар – 10 ч. л., соли – 10 ч. л.

Овощи нарезать кубиками. Всё проварить отдельно до готовности. Уложить в банки. Добавить уксус. Закатать.

САЛАТ «ДЕСЯТОЧКА»

Банка – 3 л.; помидоры – 10 шт.; баклажаны – 10 шт.; перец сладкий – 10 шт.; лук – 10 шт.; морковь – 10 шт.; чеснок – 10 зубчиков; горький перец – 1 шт.; масло – 250 г.; уксус 9% – 2 ст. л.; сахар – 3 ст. л.; соль – 2 ст. л. Все овощи нарезать полукольцами. Горький перец и чеснок измельчить. Приготовить маринад: масло, сахар, соль, уксус и горький перец. Прогреть маринад и тушить в нем овощи 30-40 минут. Добавить чеснок за 10 минут до окончания. Горячий салат разложить по банкам и закатать.

САЛАТ ВАРЁНЫЙ (классика)

Банки 0,5 л – 8 штук; помидоры – 2 кг; морковь – 1 кг; перец сладкий – 1 кг; лук – 1 кг; растительное масло – 300 г, сахар – 300 г, соль – 2 ст. ложки, уксус 9%-ный – 100 г. Морковь натереть на крупной тёрке; перец, лук порезать полукольцами, помидоры – дольками.

Сложить овощи в посуду, добавить соль, сахар, масло, уксус и варить после закипания 15-20 минут. Горячим разложить в стерилизованные банки и закатать. Салат хорошо хранится.

САЛАТ классический огородный (варёный)

Банки 0,5 л – 8 шт. Морковь (варёная) – 1 кг, лук репчатый – 1 кг, капуста свежая – 1 кг, перец сладкий – 1 кг, помидоры – 1 кг, огурцы – 1 кг, зелень (укроп, петрушка) – 200 г, растительное масло – 2 стакана, соль – 2 ст. ложки, сахарный песок – 1 стакан, уксусная эссенция – 2 ст. ложки.

Всё тщательно промыть, мелко порезать, смешать. Варить 30 минут. Разложить по стерильным банкам и закатать.

САЛАТ "Болгарский"

Перец сладкий – 2 кг., лук-репка – 1 кг., морковь – 1 кг., помидоры красные – 0,5 кг., помидоры зелёные – 0,5 кг., соль – 0,5 стакана. Всё нарезать. Крепко посолить, оставить на ночь. Утром добавить растительное масло – 1 стакан, сахар – 1,5 стакана и варить 40 минут. В конце добавить сахар – 0,5 стакана, уксус. Разложить в горячие банки. Стерилизовать 5 мин и закатать.

САЛАТ осенний из спелых плодов

На пол-литровую банку (0,5 л) взять сладкого перца – 1 стручок, помидор – 1 шт., лук – 1 шт., морковь (полу обжаренную) – 1 шт., подсол. масло – 2 ст. ложки, соль – 1 ч. ложка, лавровый лист. Овощи нашинковать, плотно уложить в банки, закрыть крышкой и стерилизовать 30 мин с момента закипания, закатать, перевернуть.

САЛАТ ОСЕННИЙ из зелёных помидор

Зеленые помидоры – 5 кг, лук – 1 кг, перец – 1 кг, морковь – 1 кг, растительное масло – 250 г, уксус 9%-ный – 250 г, сахар – 100 г. Помидоры, лук, перец нарезать, морковь нашинковать, все положить в емкость, залить заливкой, перемешать. Варить на слабом огне 30 минут, разложить в стерилизованные банки. Закрывать герметично. Заливку готовить из растительного масла, уксуса и сахара, доведенных до кипения.

САЛАТ "Витаминный" из зелёных томатов

4 кг – зелёных помидоров, 1 кг – сладкого перца, 1 кг – моркови, 1 кг – огурцов, 300 г – подсолнечного масла. Соль – по вкусу. Всё порезать кольцами, залить маслом, посолить, оставить на 10-12 часов. Слить лишний сок, разложить по баночкам. Стерилизовать: 0,5 л – 10 мин. Закатать.

САЛАТ ДИЕТИЧЕСКИЙ без уксуса

Приготовить 26-27 полулитровых банок (0,5 л).

Состав: капуста – 4 кг, лук репчатый – 2 кг, яблоки кислых сортов – 2 кг, морковь – 2 кг, сладкий перец – 2 кг, помидоры – 2 кг, соли – 3 полные столовые ложки.

Овощи вымыть и перебрать, порченые удалить. Морковь отварить до полуготовности, нарезать соломкой, лук – кольцами, яблоки (без сердцевины) – тонкими дольками, перцы – соломкой, капусту – нашинкуйте. Посолить и аккуратно перемешать в просторной эмалированной посуде. Не перетирать!

Банки пропарьте, просушите, на дно каждой положите 1-2 лавровых листа, 3-5 горошин перца, 1-2 средних помидора, разрезанных на 4-8 частей, а затем в банку плотно уложить салат, раздавливая помидоры, закрыть крышками. Стерилизовать 30 мин, закатать. Перевернуть.

САЛАТ «Гречанка»

Помидоры – 3 кг, сладкий перец – 1 кг, морковь – 1 кг, лук репчатый – 1 кг, крупа гречка – 0,5 кг, растительное масло – 0,5 л, уксус 9%-ный – 0,5 стакана, сахар – 1 стакан, соль – 2 ст. ложки. Лук, перец, морковь нарезать произвольно, обжарить по отдельности в масле. Гречку сварить до полуготовности. Помидоры пропустить через мясорубку, прокипятить, добавить соль, сахар, уксус и ещё прокипятить 3 минуты. В томатную массу добавить все обжаренные овощи и гречку и варить 30-35 минут. Сложить в банки и закатать.

САЛАТ «6х6»

Ингредиенты: баклажаны – 6 шт., перец – 6 шт., морковь – 6 шт., лук – 6 шт., томаты – 6 шт., огурцы – 6 шт.

Заливка: масло растительное – 1 стакан, сахар – 1 стакан, соль – 2,5 ч. ложки, уксусная эссенция – 1 ч. ложка (разведённая в 22 ст. л. кипячёной воды).

Морковь натереть, остальное порезать и перемешать. Залить заливкой. Тушить 1 час с момента закипания. Разложить в горячие стерилизованные банки и закатать.

САЛАТ «СВЕКОЛЬНИК ОСТРЫЙ»

Помидоры – 3 кг; свекла – 1 кг, морковь – 1 кг, репчатый лук – 1 кг, кабачки – 1 кг, сладкий перец – 1 кг, соль – 2 ст. ложки, сахар – 1 стакан, растительное масло – 0,5 л, лавровый лист – 10 шт., душистый перец – 10 горошин., горький перец – 1 стручок, чеснок рубленый – 0,5 стакана, перец красный – 1 десертная ложка. Овощи порезать мелкими кусочками, помидоры и горький перец пропустить через мясорубку. Массу тушить на медленном огне 2 часа. За 3 мин. до окончания варки добавить 1 десертную ложку 70%-ной уксусной кислоты. Закатать в стерильные банки (пол-литровые) и поставить под «шубу».

ТУШЁНЫЕ ОВОЩИ

Состав: кабачки, патиссоны или тыква – 1 кг; помидоры – 1 кг; корень петрушки с зеленью – 200 г; лук репчатый – 200 г; соль – по вкусу. Овощи моем, чистим и нарезаем мелкими кусочками. Уложить в эмалированную кастрюлю (казан), добавить стакан воды, посолить. Ставим на огонь и 40 минут кипятим. Разложить в стерильные банки и закатать. Кабачки, патиссоны или тыкву можно заменить: морковь – 500 г; помидоры – 500 г; лук порей – 300 г; корни сельдерея – 500 г; корни пастернака – 500 г.

СОУС ТОМАТНЫЙ

Для томатного соуса очищают помидоры (3 кг) от плодоножек, моют, протирают через тёрку, удаляют кожицу. Полученную массу ставят на огонь, кипятят 15 минут (до тех пор, пока перестанет образовываться пена). Добавляют соль, сахар, 5%-ный уксус (60 г), душистый перец. Смесь кипятят ещё 10 минут.

ЛЕЧО ЮЖНОЕ

Продукты: 3 кг помидоров, 7 штук болгарского перца, 7 зубчиков чеснока, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка соли.

Нарезать перец, чеснок и 1,5 кг помидоров. Сложить в кастрюлю. Варить 10 минут. Добавить остальную часть помидоров,

сахар и соль. Варить 30 минут. Готовые овощи сложить в трёхлитровую стерилизованную банку, закатать.

ПРИПРАВА "Жгучая" с помидорами

Помидоры красные – 5 кг., стручковый горький перец – 7 штук, сладкий перец – 0,5 кг, лук-репка – 0,5 кг., морковь – 0,5 кг., чеснок дольками – 1 стакан, сахар – 1 стакан, масло растительное – 0,5 кг., соль – по вкусу. Пропустить всё через мясорубку, варить 40-50 минут. Разложить в прогретые на пару банки. Закатать. Перевернуть.

АДЖИКА КЛАССИЧЕСКАЯ

Банка 3 л – 1 шт. (или 3 литровых); помидоры – 2 кг.; перец сладкий – 2 шт.; перец горький – 1 шт.; лук – 2 шт.; морковь – 2 шт.; чеснок – 4 головки; яблоко – 1 шт.; сахар – 1,5 ст. л.; соль – 1,5 ст. л.

Овощи помыть и очистить. Все ингредиенты пропустить через мясорубку. Варить на медленном огне 3 часа. Разложить аджику в стерильные банки, закатать.

АДЖИКА из зелёных помидоров

Зелёные помидоры – 2,5 кг, морковь – 1 кг, перец – 1 кг, кислые яблоки – 1 кг; сахар – 1 стакан; соль – 1/2 стограммового стаканчика; подсолнечное масло – 1 стакан; чеснок – 0,3 кг; уксус столовый 9%-ный – 100 г. Овощи порезать, добавить сахар, подсолнечное масло, соль. Тушить 1 час, в конце добавить чеснок и уксус. Разложить в баночки и закатать.

Зеленые помидоры «Горлодёры»

Банки 3 л – 4 шт.; воды – 5 л, уксус 9%-ный – 0,5 л, сахар – 2 стакана, соль – 1 стакан; зелёные помидоры – 1 ведро; чеснок – 0,3 кг; болгарский перец – 4 шт.; 10 красный горький перчик (не сушёный, а свежий) – 10 шт.

Перцы и чеснок пропустить через мясорубку. Воду кипятить с сахаром и солью 5 минут, уксус добавить только в конце кипения. Помидоры надрезать от центра к плодоножке, но не до

конца. Начинку брать ножом с закруглённым кончиком и намазывать понемногу каждую помидорину внутри. Уложить помидоры в стерилизованные (паром) банки и залить кипящим рассолом 1 раз. Прикрыть сначала металлическими крышками, а после того как остынут, закрыть капроновыми тугими крышками и сразу убрать в погреб или другое прохладное место. Это приправа к жаркому. Могут храниться долго – до весны, но быстро съедаются. Вкусные очень!

«ТЁЩИН ЯЗЫК»

Банки 1 л – 7 шт.; баклажаны – 3 кг.; помидоры – 3 кг.; перец сладкий – 6 шт.; горький перец – 1 шт.; чеснок – 4 головки; раст. масло – 250 г.; уксус (9%) – 100 г.; сахар – 100 г.; соль – 100 г. Баклажаны очистить от кожуры и нарезать вдоль ломтиками толщиной в 4 мм (языками). Помидоры, сладкий и горький перцы пропустить через мясорубку, затем переложить в кастрюлю и довести до кипения. Положить в кипящую массу баклажаны, масло, соль, сахар и варить 30 минут, периодически помешивая. Затем добавить измельченный чеснок, уксус и варить еще 5 минут, расфасовать в банки и стерилизовать.

ЗАКУСКА из перца «Южная»

Помидоры – 2 кг, сладкий перец – 2 кг, морковь – 1 кг, растительное масло – 300 г, соль – 2 ст. ложки, сахар – 1 стакан, молотый красный перец – 0,5 ч. ложки, чеснок – 1 головка. Помидоры пропустить через мясорубку, варить 20 минут. Добавить растительное масло, соль, сахарный песок, молотый перец, кипятить 7 минут. Добавить перец, резанный соломкой, варить 8 минут. Добавить чеснок, тёртую морковь и варить 20 минут. Уложить в стерилизованные банки и закатать.

ЗАПРАВКА витаминная (по 1 кг)

Состав: морковь – 1 кг; помидоры – 1 кг; перец сладкий – 1 кг; лук репка – 1 кг; лук порей – 1 кг; соль – 1 кг; петрушка – 0,6 кг; сельдерей – 0,2 кг.

Мелко порезать, перемешать в большом тазу с солью. После появления сока разложить в стерильные банки. Закрывать полиэтиленовой крышкой. Хранить в холодильнике.

ВАРЕНЬЕ «Киви Без киви»

1 кг зелёных помидоров нарезать дольками и заморозить. После размораживания слить выделившуюся жидкость, дольки перемешать с 1 лимоном, пропущенным через мясорубку вместе с кожурой, и 1 кг сахара. Оставить на 8-10 часов. Варить в 3 приёма по 15 минут, выстаивая по 1-2 часа. Вкусно и красиво: в сиропе с мелкими зернышками плавают изумрудные дольки, совсем как киви!

РЕВЕНЬ

ВАРЕНЬЕ из ревеня и шиповника

На 1 кг ревеня и 0,2 кг шиповника – 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Взять розовые стебли ревеня, вымыть, очистить, нарезать кусочками. Шиповник вымыть, залить горячей водой, оставить на час. В сахар налить воды, сварить сироп. Кипящим сиропом залить ревень, шиповник. Варить 25-30 минут до готовности.

РЕДИС

КОРЕЙСКИЙ САЛАТ (сладкий)

Редис – 1 кг; масло (без запаха) – 0,5 стакана, уксус 9% – 3-4 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, чеснок – 6-8 зубчиков, 2 средние луковички, 1 пакет приправы для моркови по-корейски «Индана».

Масса приправы: 15 г. Состав приправы "Индана": красный сладкий перец, кориандр, чили, эстрагон, сахар кардамон, гвоздика, соль, глутамат натрия, перец чёрный, чеснок.

Редис натереть на тёрке, помять, слегка посолить и добавить уксусу. Оставить мариноваться 2-3 часа, затем сок слить. Посыпать сахаром и приправой "Индана", добавить давленный чеснок

Обжарить на растительном масле лук кольцами до золотистого цвета, вылить в морковь кипящее масло (без лука), перемешать и досолить по вкусу. Охладить.

Можно приготовить и другие овощи (морковь, капусту, свёклу), а также салаты в ассорти (например, морковь с капустой).

Р О З А

ВАРЕНЬЕ из розы

Лепестков роз – 0,5 кг, сахара – 1,5 кг, половина лимона (или 1 чайная ложка лимонной кислоты), 1,5 стакана воды. У лепестков розы вырезать белую нижнюю часть, мелко нарезать, смешать с небольшим количеством сахарного песка и в таком виде оставить на сутки. Из оставшегося сахара, добавив лимонный сок, сварить сироп. В горячий сироп опустить засахаренные лепестки роз и на медленном огне варить до готовности сиропа.

Р Я Б И Н А

ВАРЕНЬЕ РЯБИНА

Ягод рябины – 2 кг, сахара – 3,5 кг, воды – 4 стакана.

Из рябины варят кисели, сиропы, желе, варенье. Вот как делают, к примеру, варенье. Ягоды отбираем, тщательно моем и заливаем на сутки холодным сахарным сиропом. Потом сироп сливаем, кипятим, остужаем и снова заливаем ягоды на 5–6 часов. Затем варим варенье до готовности, как обычно, только оно не должно бурно кипеть.

СИРОП из черноплодной рябины

2 кг чистых ягод залить 2 литрами кипятка, добавить 3 ст. ложки (чуть неполные) лимонной кислоты. Оставить на сутки настаиваться. Через сутки слить и процедить настоявшийся сок в кастрюлю. Ягоды выкинуть. На 1 л сока положить 1 кг сахарного песка, довести до кипения и сразу же разлить по банкам, закрыть железными крышками. Сироп разбавляют при употреблении кипячёной водой. По желанию можно сделать послаще

или покислее. Очень красивый цвет получается, а вкус такой приятный.

МАРИНОВАННАЯ РЯБИНА

Готовим её так: полные кисти с крупными, здоровыми ягодами рябины тщательно моем, не снимая ягод с кистей, укладываем поплотнее в большую эмалированную кастрюлю. Отдельно делаем маринад: кипятим воду с уксусом и сахаром по вкусу (соли не нужно), добавляем лавровый листок и пряности, если есть под рукой (гвоздику, корицу), остужаем, заливаем рябиновые кисти и ставим в холодильник. К праздничному столу подаём на большом блюде как гарнир к мясу или птице.

СМОКВА ИЗ РЯБИНЫ

Её легко приготовить дома. Снятые с кистей и хорошо промытые ягоды уложить в кастрюлю и выдержать в тёплом духовом шкафу до размягчения. Добавить кипяток так, чтобы ягоды были покрыты им. Разварить до получения массы, которую легко будет протереть через сито. К 1 кг полученного пюре добавить 1 кг сахара и уварить, всё время помешивая, пока масса не начнёт легко отставать от стенок и дна кастрюли. Уваренное пюре с сахаром разложить на мелкие тарелочки или листы тонким слоем в 1–2 см и подсушить в духовке с умеренной температурой (50–55°) в течение 10–12 часов. Затем снять, нарезать на квадратики, ромбы, кружки и уложить в банки, пересыпая сахарным песком или пудрой. Банки плотно закрыть пергаментом или целлофаном, можно укупорить. Хранить в прохладном месте.

С В Е К Л А

ПЮРЕ детское (по 700)

Состав: свекла – 700 г, перец – 700 г, морковь – 700 г, лук – 700 г, яблоки – 700 г, помидоры – 3 кг., кабачок – 3 шт., масло подсолнечное – 400 г. Пропустить через мясорубку (кроме лука)

и тушить пюре на масле 1,5 часа. Лук мелко нарезать, поджарить. За 20 мин до готовности положить в пюре лук, лавр. лист, душистый перец. Разложить в 3-х л банки, закатать, перевернуть. Литровые стерилизовать 7 мин.

СОК свекольный протёртый

Свеклу протираем через сито. Отжимаем сок. Протёртый сок кипятим 5 мин, разливаем в банки и закатываем.

СОК красной свеклы + слива

Состав: 1 кг сливы заливаем 2 л воды и 300 мл сока красной свёклы, добавляем 200 г сахара.

Доводим до кипения. Разливаем в банки и закатываем.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Состав: 4 кг свеклы, 2 кг сладкого перца, 2 кг лука (репчатого), 2 кг красных помидоров, 50 г горького перца.

Лук и сладкий перец нарезать, обжарить в подсолнечном масле до полуготовности. Вынимать шумовкой (без масла). Помидоры, пропущенные через мясорубку, и свеклу, натёртую на крупной тёрке, тушить в кастрюле 1 час, периодически помешивая. Затем добавить лук и сладкий перец, горький перец, пропущенный через мясорубку, соль по вкусу. Тушить 5-10 минут. В горячем виде разложить в банки и закатать.

САЛАТ «СВЕКОЛЬНИК ОСТРЫЙ»

Помидоры – 3 кг; свекла – 1 кг, морковь – 1 кг, репчатый лук – 1 кг, кабачки – 1 кг, сладкий перец – 1 кг, соль – 2 ст. ложки, сахар – 1 стакан, растительное масло – 0,5 л, лавровый лист – 10 шт., душистый перец – 10 горошин, горький перец – 1 стручок, чеснок рубленый – 0,5 стакана, перец красный – 1 десертная ложка. Овощи порезать мелкими кусочками, помидоры и горький перец пропустить через мясорубку. Массу тушить на медленном огне 2 часа. За 3 мин. до окончания варки добавить 1 десертную ложку 70%-ной уксусной кислоты. Закатать в стерильные банки (пол-литровые) и поставить под «шубу».

САЛАТ ПЕНСИОНЕР

Расход на литровую банку: 300 г. свеклы; 200 г. моркови; 200 г. картофеля; 200 г солёной капусты; 1 большая луковица, 3 дольки чеснока. Свеклу варят 30 – 40 мин и режут на кусочки. Морковь варят 20 – 25 мин и шинкуют, картофель чистят, режут на кусочки и бланшируют в кипящей воде 4 – 5 мин. Квашеную капусту отжимают, лук режут полукольцами, чеснок дольками. Овощи перемешать, заполнить банки, залить рассол (на 1 литр воды 15 г соли). Прогревают литровые банки 20 мин и закупоривают. Перед употреблением слить рассол, добавить подсол. масло или майонез по вкусу.

ИКРА ИЗ СВЕКЛЫ И КАБАЧКОВ

Банка 1 л – 5 шт.; свекла – 2 кг.; кабачки – 2 кг.; луковица – 1 шт.; петрушка – 1 пучок; гвоздика – 3 бутона; перец душистый – 3 горошины; лавровый лист; масло – 200 мл.; уксус (9%) – 150 мл.; сахар – 1 стакан.; соль – 1 ст. л. Свеклу отварить до полуготовности. Свеклу и кабачки натереть на крупной тёрке. Лук нарезать мелко и обжарить на растительном масле, добавить свеклу и кабачок. Соединить все овощи, добавить соль, сахар и уксус и варить 15 минут. В конце варки добавить рубленую зелень. На дно стерильных банок можно положить специи. Разложить горячий салат по банкам и стерилизовать 20 мин. Перевернуть, укутать до полного остывания.

ИКРА овощная «Аппетитка»

Морковь – 2 кг, свекла – 2 кг, лук – 1,5 кг, чеснок – 0,3 кг, болгарский перец – 0,5 кг, горький красный перец – 100 г, подсолнечное масло – 0,5 л, томатная паста, соль, сахар, уксус – всё по вкусу. Все овощи перекрутить на мясорубке. Положить их в раскалённое масло, добавить соль, сахар, пасту, уксус. Тушить на медленном огне 2 часа. Разложить в подготовленные банки и под шубу.

СОЛЯНКА свекольная

1 кг свеклы, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 0,5 кг фасоли, 2 стакана растительного масла, 2 стакана воды (по необходимости), 250 г 9%-ного уксуса, 5 яблок, 2 головки (не дольки) чеснока, соль и сахар – по вкусу, молотый перец, лавровый лист. Свеклу, морковь, яблоки натереть на крупной тёрке, лук порезать кружочками, фасоль отварить. Всё перемешать и тушить около часа. Чеснок, перец, лавровый лист положить в конце варки.

ВИНО СВЕКОЛЬНОЕ

Продукты: красная свекла – 3 кг, вода – 4 л, дрожжи – 30 г, сахар – 2 кг, чернослив – 300 г, изюм – 200 г.

Способ приготовления: натёртую свеклу варить на медленном огне 2 часа. Добавить дрожжи, сахар, изюм, чернослив. Закрыть марлей, выдержать две недели. Процедить, разлить по бутылкам.

КОРЕЙСКИЙ САЛАТ (острый)

Масса покупной острой приправы: 15 г. Состав: пряности и овощи сушённые (кориандр, перец Чили, чеснок, кунжут, лук репчатый, базилик, зира), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия), соль йодированная, сахар.

Рекомендуемая дозировка: 15 г приправы на 500 г моркови, разных сортов свежей капусты, китайского салата, баклажанов и других свежих овощей или их смесей.

Натереть на крупной тёрке 500 г свеклы и 2 зубчика чеснока. В салатник положить свеклу посыпать солью (1 ч.л.), хорошо перемешать. В сковороде разогреть 2-3 ст. л. растительного масла, добавить Приправу для корейской моркови и 1 ст. л. 9%-ого уксуса. Тщательно перемешать. Салат готов через 3-5 часов.

Разложить по баночкам. Хранить в холодильнике.

Приправа используется при приготовлении корейских салатов из моркови, а также из разных сортов свежей капусты, китайского салата, баклажанов и других свежих овощей.

КОРЕЙСКИЙ САЛАТ (сладкий)

Свекла – 1 кг; масло (без запаха) – 0,5 стакана, уксус 9% – 3-4 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, чеснок – 6-8 зубчиков, 2 средние луковицы, 1 пакет приправы для моркови по-корейски «Индана».

Масса приправы: 15 г. Состав приправы "Индана": красный сладкий перец, кориандр, чили, эстрагон, сахар кардамон, гвоздика, соль, глутамат натрия, перец чёрный, чеснок.

Свеклу натереть на тёрке, помять, слегка посолить и добавить уксусу. Оставить мариноваться 2-3 часа, затем сок слить. Посыпать сахаром и приправой "Индана", добавить давленный чеснок

Обжарить на растительном масле лук кольцами до золотистого цвета, вылить в морковь кипящее масло (без лука), перемешать и досолить по вкусу. Охладить.

Можно приготовить и другие овощи (морковь, редис, капуста), а также салаты в ассорти (например, морковь с капустой).

КОРЕЙСКИЙ САЛАТ (с перцем)

Свекла – 1 кг, столовый уксус – 5 ст. л., масло подсолнечное – 0,5 стакана, сахар – 3 ч. л., перец чёрный молотый – 1 ч. л., чеснок – 1 большая головка (не зубчик, а именно головка), кориандр – 1 щепотка.

Сырую свеклу натереть на тёрке (тонко и удлинённо), смешать с 4-5 столовыми ложками уксуса, добавить полстакана подсолнечного масла, 3 столовые ложки сахара, 1 чайную ложку перца чёрного молотого и большую головку чеснока, пропущенного через чеснокодавку. Добавить щепотку молотого кориандра.

Разложить по баночкам. Хранить в холодильнике.

Можно приготовить из моркови, свеклы, редьки, капусты, чимчи.

С Л И В А

ЛЕВАШНИКИ (пастила) сливовые

Сливы, яблоки и др. фрукты промыть, добавить немного воды, потушить до полного размягчения и протереть. В пюре добавить сахар и варить до загустения. Фанерки смазать растительным маслом, нанести тонким слоем пюре (0,5 см) и высушить на солнце. Высохшие пластины пастилы с помощью ножа снять с досок, посыпать сахаром, свернуть трубочкой и хранить в сухом месте. Подавать к чаю и киселям. Можно использовать в качестве начинки.

ПОЛУЧЕНИЕ СОКА (холодный способ)

Ягоды и плоды моют и измельчают в однородную массу, называемую мезгой. Переложить в сито или решето и поставить над кастрюлей, выжать сок с помощью пресса, соковыжималки или др. приспособления (можно просто руками). Мезгу переложить в посуду и добавить хорошо размешивая, горячую кипячёную воду в соотношении 1:1. Выдержать 40-60 минут и вновь отжать. Так повторить ещё 2-3 раза. Отжатый сок процеживают через плотную х/б ткань или марлю в 3 слоя и разливают в чистые бутылки или банки. Затем закрыть пропаренными пробками или крышками и пастеризуют: воду в кастрюле нагревают до 60-70° С держат в ней 30 мин, в этой же воде оставляют до полного остывания.

ПОЛУЧЕНИЕ СОКА (горячий способ)

Ягоды или плоды помещают в эмулированную кастрюлю. Заливают небольшим количеством воды и кладут сверху решётку с гнётom. Вода должна покрыть ягоды на 2-3 см. Поставить на огонь и нагреть, не доводя до кипения. Когда плоды станут мягкими – отжать сок. Разлить в бутылки или банки заранее подогретые и закрыть.

СОК слива + красная свёкла

1 кг сливы заливаем 2 л воды и 300 мл сока красной свеклы, добавляем 200 г сахара, доводим до кипения. Массу протираем через сито. Протёртый сок кипятим 5 мин, разливаем в банки и закатываем.

ПОВИДЛО сливовое в солёной ванне

Горячую массу, оставшуюся после приготовления сока, протереть через сито. Переложить в кастрюлю с широким дном. Поставить на огонь. Варить 5 мин с момента закипания. Добавить сахар: не более 150 г на 1 кг массы. Подержать на слабом огне 25 мин, помешивая лопаткой. Для приготовления повидла из малины, земляники, черешни, сливы сладких сортов, кастрюлю ставят в солёно-водяную ванну (на литр воды – 250 г соли). При этом достигается $T = 105^{\circ}C$. Держат повидло на медленном огне 15 мин с момента закипания. При такой обработке в повидле уничтожаются споры микробов. Расфасовывать в сухие прогретые банки. Посыпать сахарной пудрой. Закрыть пергаментом, смоченным в водке.

ОШПАРЕННАЯ СВЕКЛА СО СЛИВОЙ

Отвариваем свеклу до готовности (лучше взять мелкую тёмноокрашенную), режем на дольки или кружочки, красиво укладываем в банки, а между рядами помещаем сливу. Сливу предварительно бланшируем 3 минуты. Добавляем пряности – гвоздику, листья лимонника или ягоды, корень родиолы розовой – 5 г на 1 л раствора. Заливаем кипящим раствором (на 1 л воды – 100 г сахара, 20 г соли) и быстро закатываем. Свеклу можно приготовить и с яблоками.

СЛИВЫ СУШЁНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ

Свежие, немного полежалые сливы надрезать вдоль, вынуть косточки, нафаршировать, нанизать на самую тонкую деревянную палочку, прокалывая поперек, чтобы не распались и начинка не выпала. Сложить на железный лист, покрытый соломой (вместо соломы можно использовать стебли зверобоя), поста-

вить в печь или нежаркую духовку, чтобы высохли. Повторить это несколько раз, потом сложить в банки. Можно не снимать их с палочек. Начинка: взять ржаного высушенного хлеба, добавить тмин, развести белым медом, но не жидко. Вместо хлеба можно использовать свежие очищенные яблоки и апельсиновые мелко нарезанные корочки.

МАРМЕЛАД из сливового пюре

Готовят из сливового пюре, добавляя в него 500—600 граммов сахара на 1 килограмм пюре, и варят, помешивая, в тазу, пока масса не будет отставать от дна. Готовую массу выкладывают на противень, покрытый пергаментом, или блюдо и подсушивают на воздухе, затем нарезают на фигурки и хранят в коробках или стеклянных банках. Можно пюре для мармелада готовить пополам с яблоками. Мармелад готовят так же, как повидло, только его больше уваривают.

КОНФИТЮР из слив и яблок

Сливы без косточек — 2 кг, яблоки — 1 кг, сахар — 1,5 кг. Сливы и яблоки разрезать на маленькие кусочки, уложить в кастрюлю и пересыпать сахаром. Подождать, когда отделится сок. Через 10—12 часов, ставят массу на огонь и варят на сильном огне, постоянно помешивая, до загустения. Хранят и расфасовывают так же, как повидло.

ЦУКАТЫ из слив

Из слив удаляют косточки. Варят сахарный сироп (на 1 кг сахара 2 стакана воды). Сливы опускают в кипящий сироп и кипятят 5 минут. Затем выстаивают 5—6 часов. Так повторяют три-четыре раза. Уваренные сливы откидывают на дуршлаг, дают стечь сиропу и подсушивают в духовке. Цукаты посыпают сахарной пудрой и складывают в банки. По желанию каждую сливу перед сушкой можно начинить грецким орехом. Сироп используют для другой порции цукатов.

С М О Р О Д И Н А

СМОРОДИНА чёрная цельная без сахара

Чёрную смородину насыпают в кастрюлю, заливают небольшим количеством воды, доводят до кипения и в горячем виде раскладывают в банки, затем закупоривают лакированными крышками и стерилизуют.

ЗАМОРОЗКА смородина (чёрная и красная)

Перед замораживанием ягоды обязательно вымойте. Можно замораживать их с сахаром (соотношение веса ягоды, и сахара 1:5). Замораживайте россыпью (если ягоды смешаны с сахаром или залиты сахарным сиропом, то в формочках). Заморозку производить максимально быстро, предварительно охладив до 10°C в обычном холодильном шкафу в течение 1-2 часов. Процесс замораживания обычно длится 2 – 5 часов. После этого брикеты освободите из формы и уложите в полиэтиленовые пакеты или плотно заверните в плёнку. Упаковка должна быть герметичной и влагонепроницаемой. Иначе при хранении влага испарится из ягод, и их качество снизится. Температура не ниже 18°C считается наиболее благоприятной для хранения продуктов в течение 3 – 4 месяцев.

ЗАСАХАРЕННАЯ СМОРОДИНА

Чашку мелкого сахара растворите в сыром белке, влейте столовую ложку лимонного сока и разотрите до бела, пока масса не загустеет. Обваляйте в ней ягоды, уложите на блюдо, посыпанное мелким сахаром или пудрой, дайте обсохнуть и сложите в банки. Так же можно приготовить клюкву.

СМОРОДИНА красная и чёрная в собственном соку

Красную или чёрную смородину очистить и промыть, обсушить. Разложить в чистые банки до плечиков, слегка пересыпая сахарным песком (на литровую банку – 4-5 чайных ложек саха-

ра, по желанию можно больше). Накрывать крышками, стерилизовать 15 минут. Закатать.

СМОРОДИНА чёрная с соком черники (без сахара)

Банка – 1 литр, ягоды чёрной смородины – 900 г, сахар – 300 г. Бланшированные ягоды чёрной смородины переложите в кастрюлю, залейте соком черники. Сок из черники приготовьте следующим образом: в небольшую, лучше высокую кастрюлю положите порцию ягод черники – лишь столько, сколько можно отжать руками за один раз. Поставьте на небольшой огонь и сразу же начните раздавливать ягоды толкушкой. Подогрейте до такой температуры, чтобы не обжигало руки, и отожмите сок через капроновую ткань. Осторожно помешивая, доведите до максимальной температуры, переложите в банки и закатайте.

СМОРОДИНА чёрная в соку любых ягод

Банка – 1 литр, ягоды чёрной смородины – 900 г, сахар – 300 г. Бланшированные ягоды чёрной смородины переложите в кастрюлю и залейте соком любых ягод. Залитые соком ягоды чёрной смородины доведите до максимальной температуры и закройте. Сок приготовьте следующим образом: в небольшую, лучше высокую кастрюлю положите порцию ягод – лишь столько, сколько можно отжать руками за один раз. Поставьте на небольшой огонь и сразу же начните раздавливать ягоды толкушкой. Подогрейте до такой температуры, чтобы не обжигало руки, и отожмите сок через капроновую ткань.

КОНСЕРВЫ из чёрной смородины

Банка – 1 литр, ягоды чёрной смородины – 900 г, сахар – 300 г. Ягоды разделите на 3 равные части, одну из них положите в эмалированную кастрюлю и раздавите. Для лучшего сохранения в ягодах витамина С добавьте 0,10—0,15 г аскорбиновой кислоты. Поставьте кастрюлю на небольшой огонь, постепенно прибавляя и раздавливая новые порции ягод. Когда появится сок, насыпьте, часто помешивая, сахарный песок (можно и без саха-

ра). Доведите до максимальной температуры, переложите в банку и закройте.

КОМПОТ в смородиновом соку без сахара

Удобнее готовить в банках 0,5 или 1 литр.

В кастрюлю поставьте 3 банки. Наполнить ягодами. Накрыть крышками. Залить в кастрюлю воду. Нагреть. Заготовка заканчивается – когда ягоды полностью закрыты соком. При такой технологии ягоды дают усадку, поэтому из 3-й банки наполняют две оставшиеся. Закатать.

Готовят также из вишни, земляники, чёрной смородины.

КОМПОТ АССОРТИ

Можно готовить из малины, чёрной смородины, крыжовника, земляники, вишни, яблочек летних сортов в любом сочетании.

Ягоды вымыть. Яблоки порезать. Уложить в банки до плечиков. Залить горячим сиропом (воды – 1 литр; сахара – 300-350 г). Прогреть при $T = 80^{\circ}\text{C}$: 0,5 л – 8 мин; 0,65 л – 10 мин; 1 л – 15 мин. Закатать.

ЖЕЛЕ из сока красной смородины (в капроне)

Из красной смородины, богатой витаминами, можно приготовить оригинальный продукт – желе, способное долго сохраняться. Тщательно промытые ягоды кладут в дуршлаг и на несколько секунд опускают в крутой кипяток. От этого ягоды становятся мягче. Затем нужно взять предварительно прокипячённый для дезинфекции капроновый чулок, положить в него ягоды и выжать сок. Капрон поможет задержать семена. Выжатый сок смешивают с сахарным песком из расчёта один стакан песка на стакан соку.

ЖЕЛЕ из сока красной смородины

На 200 г сока 250 г сахарного песка.

Сок перемешивайте с сахаром до полного растворения. Разложите массу в мелкую тару, накройте пергаментом, завяжите.

Желе получается быстрее, если банки поставить в прохладное место.

Желе можно приготовить смешав сок малины, красной и чёрной смородины. На 3 части сока красной смородины берут 1 часть сока чёрной смородины и 1 часть сока малины.

ЖЕЛЕ из сока красной смородины

Только что созревшие ягоды красной смородины вместе с кистями промойте и разложите для просушки. Небольшую порцию ягод раздавите толкушкой и сразу же поставьте подогревать на огонь. Отмерьте литровую банку сока и добавьте килограмм песка. Размешайте до полного растворения сахара, разлейте в небольшие банки, прикройте сложенной в несколько слоёв марлей. Остывшее желе закройте бумагой и подержите около месяца в холодильнике. В дальнейшем желе может храниться и при комнатной температуре.

ЖЕЛЕ из красной смородины (двойное)

Ягоды красной смородины – 1 кг, сахар – 2 кг. Ягода эта нежная, кожица тонкая у нее – как такую обсушить, не помяв? Так я с вечера кусты поливаю, а утром рано, чуть солнышко пригреет, собираю ягоды. Отжимаю сок через специальную соковыжималку или просто через марлю, добавляю на литр сока 2 кг сахарного песка. Тщательно перемешиваю, раскладываю в чистые сухие банки. Закрываю бумагой. Храню при комнатной температуре.

ЖЕЛЕ СЫРОЕ из красной смородины

Отжать сок красной смородины и смешать с сахаром. На 1 литр сока красной смородины надо взять 1 кг сахара. Размешивать до полного растворения. Разлить в стерилизованные банки, закрыть пластмассовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

ВАРЕНЬЕ-ЖЕЛЕ из красной смородины

Смородины красной – 1 кг, сахара – 1,2 кг, воды – 1 стакан.

Размять красную смородину, влить воду, вскипятить, процедить сквозь марлю, хорошо отжать сок. В сок всыпать сахар, варить на небольшом огне с момента закипания 30 минут, после чего сделать пробу: вылить ложку сока на тарелку – если через 10 минут сок стухнет, желе готово; если же сок останется жидким, то нужно его ещё поварить. Желе должно получиться густое, как обычное желе с желатином. Готовое желе остудить и перелить в банки.

ВАРЕНЬЕ ПЯТИМИНУТКА из чёрной смородины

Ягоды чёрной смородины – 2,5 кг.

Варят сироп: на 1 кг сахара 2 стакана воды.

Предварительно промойте ягоды в проточной воде, просушите. Когда сироп будет готов (образуется однородная масса), засыпают в этот сироп ягоды из расчёта на 400 г сахара 1 кг смородины. В течение пяти минут помешивают, затем заливают в готовую тару и закатывают крышкой. Опрокидывают вниз горлышком и укрывают тёплой тканью, чтобы продолжить стерилизацию теплом и проверить герметичность. Хранится в комнатных условиях.

ВАРЕНЬЕ чёрная + красная смородина + яблоки

Возьмём 0,5 кг чёрной смородины, 0,5 кг красной смородины, 0,5 кг яблок, 2 стакана ядер грецких орехов, 0,5 кг сахара, 1,5 кг мёда. Смородину перебираем, промываем и варим под плотно закрытой крышкой, пока не станут мягкими ягоды, в 1 стакане воды (на слабом огне). Затем ягоды разминаем и протираем через крупное волосяное сито. В эмалированном тазу кипятим мёд с сахаром и опускаем в него нарезанные дольками яблоки, очищенные и измельченные ядра грецких орехов и протёртую смородину. Варим на слабом огне 1 час, осторожно помешивая. Варенье получается очень вкусным!

БЕЗ САХАРА смородина (для варенья)

Подготовленную ягоду сложить в таз и добавить воды. На 10 стаканов ягод 1 стакан воды. Довести до кипения и кипятить 10-

15 минут. Разложить в подготовленные банки и укупорить металлическими крышками. Зимой добавить сахар, вскипятить и варенье готово.

ВАРЕНЬЕ ЖАРЕННОЕ «Черноглазка»

Смородину моем. Чистую чугунную сковороду нагреваем на плите до такой температуры, чтобы капля воды, брошенная на сковородку, мгновенно испарилась. Ягоды набираем стаканом и высыпаем на сковородку, перемешиваем. (Я накладываю на свою сковородку 9 стаканов ягод.) Спелые ягоды лопнут и дадут сок, а незрелые останутся целыми. Когда ягоды дадут сок, кладите сахар из расчёта 1 стакан сахара на 3 стакана ягод. Помешивайте варенье до тех пор, пока сахар не растает. Как сахар растает, раскладывайте варенье в закручивающиеся баночки или в баночки под полиэтиленовую крышку. Поставьте остывать под покрывало. После этого баночки стоят в квартире – не боятся тёплого помещения. Таким образом экономится сахар. Варенье получается, как желе в собственном соку.

ДЖЕМ жаренный из смородины

Ягоды протереть на крупной тёрке. На сковороду (лучше термостойкая или чугунная) налить воды, чтоб покрыла только доньшко, и положить протёртые ягоды, перемешать, добавить немного сахара (3 ст. л.). Постоянно помешивать. Через 10 минут добавить сахара – 3 ст. ложки (пробуйте по вкусу). Джем быстро густеет. Жарить 15-20 минут на медленном огне. В конце жарки можно добавить лимонную кислоту по вкусу (немного) и обязательно ваниль для аромата. Джем разложить в маленькие баночки горячим. «Жарить» можно любые фрукты, ягоды; клубнику, смородину, малину, облепиху. Можно делать смесь ягод. Хороша клубника с черносливом, курагой, яблоками, грушей и т.д.

ДЖЕМ ИЗ СМОРОДИНЫ С АРБУЗОМ

1 кг красной смородины, сахар (столько стаканов, сколько стаканов красной смородины), мякоть арбуза 1 кг. Смородину

потолочь с сахаром, добавить мякоть арбуза и перемешать. Довести до кипения и варить 35-40 минут. Дать немного остыть и протереть через сито. Разложить в чистые банки с пластмассовыми крышками. Хранить в холодильнике.

СОК с сахаром из любых ягод

Ягода – 1 кг, сахара – от 0,7 кг до 1 кг. Ягоды засыпать сахаром и оставить на сутки на свету. Выделившийся сок слить. Ягоды растереть деревянным пестиком, положить на марлю, натянутую над стеклянной банкой. Дать стечь всему соку. Отжать. Смешать оба сока. Разлить в бутылки, прикрыть горлышки марлей и поставить в котёл (кастрюлю) с тёплой водой, положив на дно ткань, чтоб предохранить от боя. Варить 2 часа. Дать воде охладиться. Бутылки вынуть, закупорить, залить смоллой, воском, сургучом, парафином и положить на бок.

ПАРОВАЯ консервация смородины

Используя полулитровые банки (0,5л), не добавляя сахара, воды и сиропа, с помощью пара можно консервировать: груши, жимолость, землянику, крыжовник, малину, смородину чёрную и красную, яблоки.

В стерильную банку 0,5л укладываем ягоды. На носик чайника надеваем резиновую трубочку. Другой конец опускаем в банку на 2/3 высоты. С момента появления пара в банке начинаем отсчёт времени стерилизации. Обычно от 7 до 10 мин – до появления сока. Закатать стерильной крышкой.

МГНОВЕННАЯ пастеризация смородины

Для вишни, земляники, крыжовника, малины, смородины чёрной, белой, красной.

При длительной пастеризации большая часть витаминов разрушается. При воздействии высоких температур в интервале от 5 до 10 секунд – сохраняются. Заготовки Мгновенной пастеризации хранятся более года.

Ягоды должны быть не повреждёнными. Консервировать в день сбора. Сироп кипятят и непременно процеживают сквозь

марлю в 4 слоя. Сироп лучше приготовить заранее и оставить в холодильнике на день-два. Для кислых ягод: воды 0,5 л; сахара – 0,5 кг. Для сладких ягод сахара можно взять меньше, воды – больше.

Довести до кипения воду в большой 3-х – 5-литровой кастрюле. Одновременно кипятят сироп. В другой кастрюле прогревают банки для консервирования. Ягоды помещают в дуршлаг, опускают в кипящую воду, пересыпают в горячие банки. Заливают кипящим сиропом и тут же закатывают.

МАРИНАД смородиновый к мясу

Крыжовник, красная или чёрная смородина.

Крупные ягоды наколоть заострённой спичкой. Разложить в банки. Залить холодным маринадом. Прикрыть крышкой. Поставить банки в кастрюлю с водой и на маленьком огне нагреть почти до кипения. Через 15 – 30 мин (чем больше банки – тем больше срок) закатать.

Маринад: воды – 1 л; сахара – 0,5 кг; душистый перец – 4 шт.; лавровый лист – 3 шт.; гвоздика – 4 шт.; корица. Довести до кипения, охладить. Добавить 0,5 стакана 5% уксуса.

Применяют для салатов, гарниров к мясу, в капусту провансаль, вместо винограда.

ПРИПРАВА для мяса «Оригинальная»

Чёрная смородина – 1 кг; чеснок – 0,3 кг; укроп – 0,3 кг; (по желанию можно взять и петрушку – 0,3 кг, но не обязательно). Все ингредиенты измельчить на мясорубке. Вкус будет нежный. Кипятить и солить эту смесь не надо. Перемешать и переложить в баночки. Держать в холодильнике.

МАРИНОВАННАЯ красная смородина

Промойте ягоды, отцедите. Отберите веточки с крупными плодами, уложите в банки, залейте горячим маринадом: 1 литр уксуса и 1 кг сахара на 2,5 кг ягод. Банки плотно закройте и держите в прохладном месте. Зимой – это прекрасное украшение к столу, дополнение к любым блюдам.

Т Ы К В А

СОК из перезревших тыкв

Сок тыквы готовят из перезревших плодов. Другие блюда и консервы из них получаются невкусными, а вот соки хороши. Нарезанную тыкву пропустить через соковыжималку или натереть на тёрке и вручную отжать (оставшийся жмых – прекрасная начинка пирогам). Сок прокипятить и закатать.

СОК тыква + крыжовник

1 кг ягод крыжовника залить 2 л сока тыквы, добавить 200 г сахара, довести до кипения и протереть через сито. В полученный сок кладём 5 листиков винограда и 5 листиков лимонника, кипятим 4 мин. Разливаем кипящим и закатываем.

СОК тыква + яблоки

Состав: 2 литра сока тыквы, 1 л яблочного сока, 10 молодых листьев винограда, 1 веточка мяты, 300 г сахара. Кипятим 5 мин. Разлить, закатать.

Соки тыквы готовят из перезревших плодов. Другие блюда из них получаются невкусными, а вот соки хороши.

СОК тыква + айва японская

500 г мелко нарезанной японской айвы залить 3 л сока тыквы или кабачков, добавить 200 г сахара или мёда, довести до кипения и закатать в банки.

СОК тыква + ассорти

Тыкву пропустить через соковыжималку. Добавить на выбор: яблочный, крыжовниковый, облепиховый соки. Положить цедру лимона. Подогреть до 90°C, выдержать при этой температуре 5 минут. Разлить в горячие банки (3 л, 2 л) закатать и укутать в одеяла до полного остывания. Банки 0,5л – пастеризовать.

ТЫКВА в облепиховом соку (1 кг)

Состав: 1 кг тыквы, 1 л облепихового сока, 1 кг сахара.

Тыкву нарезаем кусочками, заливаем облепиховым соком с сахаром: Ставим на медленный огонь, варим до полной готовности, в конце варки можно добавить апельсиновую цедру. Кипящее варево разливаем в банки и закатываем.

ТЫКВА с облепиховым соком

Тыква – 1 кг, сок облепиховый – 200 г, сахар – 200 г. Эту заготовку можно готовить и без сахара. Тыкву можно заменить морковью или кабачком.

Нарезать стружкой, добавить сахар и облепиховый сок. Ставим на огонь и кипятим 20 мин, затем кипящую массу разливаем в стерильные банки и ставим на стерилизацию ещё на 10 мин. Закатываем.

ТЫКВА в яблочном соку

Тыкву мелко нарезать, залить кипящим яблочным соком, добавив на 1 л сока 200 г сахара. Выдержать до полного остывания, кипятим ещё раз 20 мин. Укладываем в банки и заливаем этим же кипящим раствором, закатываем.

МЁД тыквенный из огненного сока

Тыкву нарезать, посыпать сахаром, выдержать 2-3 часа. Поставить на огонь и по мере образования сока – сливать его. Когда пюре загустеет – снять с огня. В полученный сок положить корицы и выварить до густоты.

На 1 кг тыквы: 200 г сахара; 5 г корицы.

ПЮРЕ тыквенное разваренное

Взять спелую или переспелую тыкву. Нарезать. Разварить 15 мин до мягкости. Горячими протереть через дуршлаг или сито. Добавить 1 чайную ложку лимонной или апельсиновой цедры, сахар по вкусу. Прогреть до 90° С, разложить в стерильные банки и закатать.

ПЮРЕ тыквенно-яблочное

Взять тыкву и кислые яблоки в соотношении 1:1. Нарезать кусочками. Разварить до мягкости (15 мин). Горячими протереть через дуршлаг или сито. Добавить 1 чайную ложку лимонной или апельсиновой цедры, сахар по вкусу. Прогреть до 90° С, разложить в стерильные банки и закатать.

ПЮРЕ из калины с тыквой

Тыква – 0,5 кг, ягода калины – 0,5 кг, сахар – 1 кг. Тыкву очистить, нарезать мелкими кубиками, разварить в небольшом количестве воды, протереть через мелкое сито. Ягоды калины вымыть вместе с кистями, обдать кипятком и протереть сквозь сито. Протёртую калину и тыкву смешать, нагреть до кипения и всыпать сахар. Кипятить на слабом огне, непрерывно помешивая, в течение 30-40 минут. Готовое пюре разлить в горячие стерилизованные банки и закатать.

ПОВИДЛО тыквенное из пюре

Приготовить тыквенное пюре. Добавить на 1 кг пюре – 600 г сахара. Уварить на медленном огне до загустения (постоянно помешивая, а то пригорит). Разложить по банкам.

ВАРЕНЬЕ тыквенное в сиропе

Взять неперезрелую, сочную тыкву. Очистить, разрезать, засыпать сахаром (600 г сахара на 1 кг тыквы), дать настояться 12 часов. Полученный сок слить в тазик (если мало – добавить стакан любого кислого сока), всыпать 550 г сахара и поставить на огонь, когда сироп закипит, опустить в него кусочки тыквы. С момента закипания варить на среднем огне. Снять с огня, дать выстояться 4 – 6 часов. Добавить 3 г лимонной кислоты на 1 кг массы. Доварить на умеренном огне.

ВАРЕНЬЕ тыква с фруктовой эссенцией

Состав: тыква – 1 кг, сахар – 6 стаканов; вода – 2 стакана, ванилин, фруктовая эссенция.

Кусочки тыквы отварить на слабом огне 10 мин. Откинуть на дуршлаг, слегка процедить и залив сахарным сиропом, оставить на сутки. Затем, варить на медленном огне 10 – 15 мин. Снова оставляют на 8 – 10 часов. После чего доводят до готовности, добавив ванилин и эссенцию. Хранят в стеклопосуде.

ВАРЕНЬЕ тыква + апельсин

Состав: спелая тыква – 1 кг; сахар – 0,8 кг; апельсин – 1 (крупный); ванилин – 2 пакетика. Тыкву очисть и мелко нарезать кубиками; добавить немного водички; засыпать сахаром; крупный апельсин вместе с цедрой натереть на крупной тёрке (только без зёрнышек); высыпать ванилин. Дать постоять несколько часов и варить, помешивая, на небольшом огне до мягкости, примерно 30 минут после закипания. Можно добавить ещё немного воды.

ТУШЁНАЯ тыква с томатом

Состав: тыква – 1 кг; томаты – 0,5 кг; лук порей – 0,3 кг; лук репчатый – 0,3 кг; соль – по вкусу.

Все овощи моем, чистим, нарезаем, укладываем в эмалированную кастрюлю, солим, добавляем стакан воды (200 г), ставим на огонь и кипятим 40 мин.

Разложить в стерильные 3-х л банки и закатать стерильными крышками. Перевернуть и укутать тёплым одеялом или шубой до полного остывания.

ТУШЁНЫЕ овощи

Состав: кабачки, патиссоны или тыква – 1 кг; помидоры – 1 кг; корень петрушки с зеленью – 200 г; лук репчатый – 200 г; соль – по вкусу.

Овощи моем, чистим и нарезаем мелкими кусочками. Уложить в эмалированную кастрюлю (казан), добавить стакан воды, посолить. Ставим на огонь и 40 минут кипятим.

Разложить в стерильные банки и закатать.

Кабачки, патиссоны или тыкву можно заменить: морковь – 500 г; помидоры – 500 г; лук порей – 300 г; корни сельдерея – 500 г; корни пастернака – 500 г.

ЧЕРЕШНЯ

ВАРЕНЬЕ ИЗ БЕЛОЙ ЧЕРЕШНИ

Черешню (белую) моем, вынимаем косточки и закладываем по половинке или четвертинке грецкого ореха на место косточки. Укладываем в эмалированную чашку, режем туда лимоны и заливаем сиропом (на 1 кг черешни – 1 кг сахара, 1 стакан воды, 1/2 лимона и 10 штук грецких орехов). Оставшиеся орехи можно просто нарезать, как лимоны. Варим в 3 приёма по 5 минут с момента закипания и с выстаиванием между варками по 5-6 часов. В конце варки добавляем ванилин (по желанию). Очень вкусно и красиво смотрится в банке.

ЧЕРНИКА

ЗАМОРОЖЕННАЯ ЧЕРНИКА

Вымойте ягоды, поместите в формы, залейте 40-% сиропом (на литр воды 670 граммов сахара, или 4 гранёных стакана) и замораживайте, предварительно охладив до 10°C в обычном холодильном шкафу. Процесс замораживания обычно длится 2–5 часов. После этого брикеты освободите из формы и уложите в полиэтиленовые пакеты или плотно заверните в полимерную плёнку. Упаковка должна быть герметичной и влагонепроницаемой. Иначе при хранении влага испарится из ягод, и их качество снизится. Температура не ниже 18°C считается наиболее благоприятной для хранения продуктов в течение 3 – 4 месяцев.

ПЮРЕ черничное

Хотите сохранить все витамины? Тогда потолките ягоды черники деревянной толкушкой, добавьте на килограмм ягодного пюре 500 г сахара, размешайте, подогрейте, разложите в горячие простерилизованные банки и стерилизуйте в кипящей во-

де: пол-литровые банки 18 минут, литровые – 25 мин. Банки закатайте.

ВАРЕНЬЕ черничное

На килограмм ягод черники надо взять 700 г сахара, стакан воды. Ягоды черники моют, обсушивают, опускают в горячий сироп и варят сразу до готовности на медленном огне.

ЧЕШНОК

МАРИНОВАННЫЕ чесночные стрелки

Банки 0, 5 л – 4 шт. Чесночные стрелки, укроп, петрушка, растительное масло, уксусная эссенция. Маринад: воды – 6 стаканов, сахар – 6 ст. ложек, соль – 2 ст. ложки, чёрный перец – 4 горошины, лавровый лист – 2 шт. В конце июня собрать чесночные стрелки, вымыть и порезать на палочки по 10 см, снова промыть. В стерилизованные банки положить пучок укропа, петрушку, уложить чесночные стрелки. Сверху – чуть-чуть укропа и петрушки. Затем в каждую банку влить 1 ст. ложку растительного масла и остывший маринад до верха банки. Стерилизовать 15 минут, а за 2 минуты до окончания стерилизации добавить 1 ч. ложку уксусной эссенции. Закатать металлическими крышками.

САЛАТ «ДЕСЯТОЧКА»

Банка – 3 л.; помидоры – 10 шт.; баклажаны – 10 шт.; перец сладкий – 10 шт.; лук – 10 шт.; морковь – 10 шт.; чеснок – 10 зубчиков; горький перец – 1 шт.; масло – 250 г.; уксус 9% – 2 ст. л.; сахар – 3 ст. л.; соль – 2 ст. л. Все овощи нарезать полукольцами. Горький перец и чеснок измельчить. Приготовить маринад: масло, сахар, соль, уксус и горький перец. Прогреть маринад и тушить в нём овощи 30-40 минут. Добавить чеснок за 10 минут до окончания. Горячий салат разложить по банкам и закатать.

Ш И П О В Н И К

КОМПОТ ИЗ ШИПОВНИКА

Зрелые крупные плоды шиповника разрезать, очистить от семян и волосков, промыть в холодной воде, бланшировать в кипятке 2 минуты, немедленно охладить. Уложить в банки, залить сиропом (300 г сахара, 1 литр воды, в которой бланшировались плоды, 4 г лимонной кислоты) и стерилизовать при 85°. Пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Если в кипящей воде – 3–5 минут соответственно. Компот можно сделать ассорти – с грушами, сливами, яблоками.

Щ А В Е Л Ь

ЗАПРАВКА ВЕСЕННЯЯ СО ЩАВЕЛЕМ

Банка 1 л; щавель – 0,8 кг; побеги петрушки, укропа, репы, редиса и моркови – 0,1 кг.

Этот рецепт составлен специально для использования ранней зелени, которую получают при прореживании загущенных посевов моркови, петрушки, укропа, репы, редьки, редиса и других культур. Сочетайте в рецепте ту зелень, которая образуется у вас после прореживания грядок.

Зелень тщательно промыть холодной водой, мелко нарезать, уложить в эмалированную посуду, добавить соль и 1 стакан воды. Довести до кипения и варить 5 минут. Сразу же разлить в стерильные банки и закатать стерильными крышками. Укутать до остывания.

ЗАПРАВКА С КРАПИВОЙ

Банки 0,5 л – 3 шт.; крапива – 0,7 кг; щавель – 0,3 кг.; лук зелёный – 0,1 кг; соль – 1 ч. л.

Зелень тщательно промыть холодной водой, мелко нарезать, уложить в эмалированную посуду, добавить соль и 1 стакан воды. Довести до кипения и варить 5 минут. Сразу же разлить в стерильные банки и закатать стерильными крышками. Укутать до остывания.

МАРИНОВАННЫЙ ЩАВЕЛЬ

Банка – 1 л.; щавель – 750 г.; соль – 1 ст. л. Щавель хорошо вымыть и нарезать. Вскипятить 250 г воды, добавить соль, размешать, всыпать щавель и варить 10 минут. Закатать в стерилизованные банки, перевернуть и укутать.

Я Б Л О К И

ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ

Для переработки на пюре пригодны и зрелые плоды, и падалица. Можно подготавливать их в неочищенном и очищенном виде. Яблоки разваривают до мягкости или запекают в жарочном шкафу, протирают через сито, плотно укладывают пюре в банки и стерилизуют.

ПЮРЕ яблочное испечённое

Очистить от сердцевин. Испечь на противне в духовке. Протереть через дуршлаг. Или разбить миксером. Сложить в большую кастрюлю, добавить немного сахара (на 1 кг массы – 1,5 столовых ложки), поставить на плиту, и, когда закипит, варить 5 мин. Разложить по стерильным банкам. Закатать. Перевернуть, укутать до полного остывания.

ПЮРЕ яблочное разваренное

Взять переспелые яблоки. Нарезать. Добавить воды. Разварить 15 мин до мягкости. Горячими протереть через дуршлаг или сито. Добавить 1 чайную ложку лимонной или апельсиновой цедры (или 1 ч.л. лимонной кислоты или уксуса), сахар по вкусу. Прогреть до 90°C, разложить в стерильные банки (3 л), закатать, банки перевернуть, закатать в одеяло и оставить до полного остывания.

ПЮРЕ яблочная заготовка

Нарезать, уложить в кастрюлю, засыпать сахаром (200 – 300 г на 1 кг), залить 1 – 2 стакана воды, поставить на огонь и, поме-

шивая, довести массу до кипения, выдержать 5 мин и разложить в стерильные 3-х л банки, закатать, перевернуть, укутать до полного остывания.

ПЮРЕ яблочно-тыквенное

Взять кислые яблоки и тыкву в соотношении 1:1. Нарезать. Разварить 15 мин до мягкости. Горячими протереть через дуршлаг или сито. Добавить 1 чайную ложку лимонной или апельсиновой цедры, сахар по вкусу. Прогреть до 90°C, разложить в стерильные банки и закатать.

ПЮРЕ детское (диетическое)

Состав: помидоры – 3 кг., кабачок – 3 шт., перец – 700 г, морковь – 700 г, свекла – 700 г, лук – 700 г, яблоки – 700 г, масло подсолнечное – 400 г. Пропустить через мясорубку (кроме лука) и тушить пюре на масле 1,5 часа. Лук мелко нарезать, поджарить. За 20 мин до готовности положить в пюре лук, лавр. лист, душистый перец. Разложить в 3-х л банки, закатать, перевернуть. Литровые стерилизовать 7 мин.

ВАРЕНЬЕ яблочное С КАЛИНОЙ

На 5 кг яблок – 1,5 кг калины, 5 кг сахара. Из калины выжать сок через соковыжималку. Отлить в отдельную посуду. Из яблок вырезать середину, нарезать дольками, засыпать сахаром. Немного поварить, чтобы капелька сахара не растекалась, затем остудить, влить калиновый сок. Ещё раз проварить, разложить по банкам, закрыть полиэтиленовыми крышками.

ПОВИДЛО ЯБЛОЧНОЕ классическое

Яблоки – 1 кг; сахар – 1 кг. Яблоки нарезать тонкими дольками, всыпать в кипящую воду (1 стакан) и варить 15 минут. Добавить сахар и варить в один приём до загустения, примерно 1 час. Остудить и разлить в стерильные банки.

ПОВИДЛО яблочное из пюре

Приготовить яблочное пюре. Добавить на 1 кг пюре – 600 г сахара. Уварить на медленном огне до загустения (постоянно помешивая, а то пригорит). Разложить по банкам.

ПОВИДЛО яблочное после сока

Горячую массу, оставшуюся после приготовления сока, протереть через сито. Переложить в кастрюлю с широким дном. Поставить на огонь. Варить 5 мин с момента закипания. Добавить сахар: не более 150 г на 1 кг массы. Поддерживать на слабом огне 25 мин, помешивая лопаткой. Расфасовывать в сухие прогретые банки. Посыпать сахарной пудрой. Закрыть пергаментом, смоченным в водке.

МАРМЕЛАД яблочный

Порезать, добавить воды (на 2 кг – 0,5 стакана), варить под крышкой, помешивая, пока не превратиться в пюре. В горячем виде протереть через дуршлаг толкушкой. Добавить сахар (на 1 кг – 600 г) и снова ставим на огонь на полчаса, чтобы уварилось на 2 пальца (только отвлекаться не придётся – подгорит). Как сахар разошёлся – готово. Разлить по банкам. Можно хранить в холодильнике.

ДЖЕМ жаренный из яблок

Ягоды протереть на крупной тёрке. На сковороду (лучше термостойкая или чугунная) налить воды, чтоб покрыла только доньшко, и положить протёртые ягоды, перемешать, добавить немного сахара (3 ст. л.). Постоянно помешивать. Через 10 минут добавить сахара – 3 ст. ложки (пробуйте по вкусу). Джем быстро густеет. Жарить 15-20 минут на медленном огне. В конце жарки можно добавить лимонную кислоту по вкусу (немного) и обязательно ваниль для аромата. Джем разложить в маленькие баночки горячим. «Жарить» можно любые фрукты, ягоды; клубнику, смородину, малину, облепиху. Можно делать смесь ягод. Хороша клубника с черносливом, курагой, яблоками, грушей и т.д.

ЛЕВАШНИКИ яблочные (пастила)

Яблоки, сливы и др. фрукты промыть, добавить немного воды, потушить до полного размягчения и протереть. В пюре добавить сахар и варить до загустения. Фанерки смазать растительным маслом, нанести тонким слоем пюре (0,5 см) и высушить на солнце. Высушенные пластины пастилы с помощью ножа снять с досок, посыпать сахаром, свернуть трубочкой и хранить в сухом месте. Подавать к чаю и киселям. Можно использовать в качестве начинки.

НАЧИНКА яблочная крестьянская

Яблоки нашинкуйте или натрите на крупной тёрке, сложите в таз, добавьте сахар (на 1 кг – 1,5 столовых ложки), поставьте на огонь, и, когда закипит – варить 5 мин. Разложить по стерильным банкам, закатать. Укутать в одеяло до полного остывания. Начинка для пирогов.

ПРИПРАВА ОСТРАЯ ИЗ ЯБЛОК

Банка 3 л; яблоки – 3 кг; чеснок – 3 головки; горький перец – 1 шт.; пучок кинзы, укропа, сельдерея, петрушки. Яблоки очистить от сердцевин и положить в большую кастрюлю. Влить в неё немного воды и поставить на огонь. Довести до кипения, дождаться, когда яблоки разварятся, затем процедить через дуршлаг и помять толкушкой, превратив их в пастообразную массу. Чеснок, зелень и перец мелко нарезать, добавить к яблокам, довести до кипения и варить на слабом огне 10 минут. Кипящую приправу разложить по банкам небольшой ёмкости, лучше с завинчивающимися крышками. Можно готовить даже в середине лета из яблок-падалицы, когда они ещё мелкие и кислые.

МОЧЁНЫЕ ЯБЛОКИ

Кисло-сладкие яблоки без червоточин и непомятые вымыть в холодной воде, уложить в банки. Стерилизовать не нужно. Заполнить банки доверху. Придавить яблоки двумя небольшими палочками, сложенными крестообразно друг на друга. Придав-

ленные яблоки залить холодной водой из-под крана, всыпать 3 столовые ложки сахара. Соль не кладётся совсем. Банки закрыть капроновыми крышками и поставить в холодное место.

ЯБЛОКИ МОЧЕННЫЕ в тыквенном соку

Для мочения яблок пригодны сорта: антоновка, шафранный, славянка и др. Яблоки мочим в большой кастрюле или деревянной бочке. Хорошо использовать стерильные большие целлофановые мешки. Сорванные яблоки перед мочением должны полежать 7-10 дней. Затем яблоки обязательно тщательно моем, даём стечь воде и укладываем рядами. Каждый ряд заливаем тыквенным соком. Тыквенный сок: самые спелые и желательно сладкие тыквы моем, режем на куски (семечки удалить), складываем в кастрюлю, добавляем немного воды (чтобы не пригорело) и варим. Затем хорошо разминаем и этим соком заливаем яблоки. Сверху кладём чистую тряпочку, деревянный кружок – груз. Яблоки не темнеют, когда их достаешь, и если есть в плодах косточки, то вкус не портится.

КОМПОТ АССОРТИ

Можно готовить из малины, чёрной смородины, крыжовника, земляники, вишни, яблок летних сортов в любом сочетании.

Ягоды вымыть. Яблоки порезать. Уложить в банки до плечиков. Залить сиропом (воды – литр; сахара – 300-350 г). Прогреть при $T = 80^{\circ} C$: 0,5 л – 8 мин; 0,65 л – 10 мин; 1 л – 15 мин. Закатать.

КОМПОТ из яблок, крыжовника, малины

Яблоки нарезать дольками, бланшировать в кипящей воде 3 – 5 мин и немедленно охладить, чтобы не разварились. Затем, вместе с малиной и крыжовником выложить в банки. Залить сиропом (воды – 1 л; сахара – 0,5 кг). Пастеризовать при $85^{\circ} C$: 0,5 л – 10 мин; 1 л – 15 мин. Можно подвергнуть стерилизации – подержать банки в кипящей воде от 5 до 8 минут. Закатать.

КОМПОТ яблочный домашний

Лучшие компоты из кисло-сладких яблок. Лучше брать яблоки не полностью созревшие (спелые яблоки быстро развариваются и теряют форму, однако, слишком незрелые, твёрдые плоды окажутся невкусными).

Промыть, очистить от кожицы, вынуть сердцевину. Маленькие – целые; большие – нарезать дольками. Чтобы нарезанные яблоки не успели потемнеть на воздухе – погрузить их в холодную воду (лучше – в 2-х% раствор соли).

Бланшировать в воде при $T = 85^{\circ} C$ в течении 10 – 15 мин. (положив в решётчатую корзину). Эту воду потом следует использовать для приготовления сиропа (если компот готовится без сахара, то эту воду используют для заливки). Бланшированные яблоки сразу же охлаждают в холодной воде, иначе они будут продолжать размягчаться.

Банки заполнить до плечиков. Залить горячим сиропом (или просто водой, оставшейся после бланширования).

Крепость сиропа = 35% (350 г на 1 литр воды). Сироп должен покрыть плоды. Стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л – 25 мин; 1 л – 30 мин; 3 л – 55 мин. Укупорить, перевернуть, остудить на воздухе.

КОМПОТ яблочный заливочный

Лучше не совсем спелые яблоки уложить в 3-х л банку плотно (мелкие – целые, крупные – порезанные). Залить кипятком. Выдержать до момента "рука терпит". Залить вторично (можно и 2 и 3 раза). При последнем кипячении добавить 1 стакан сахара. Для "закраски" используют черноплодную рябину или чёрную смородину. Закатать стерильными крышками, перевернуть, укутать до полного остывания.

ЗАЛИВОЧНОЕ ассорти

Яблоки (твёрдые), патиссоны, кабачки, сладкий перец порезать колечками. Бланшировать в кипящем растворе 4 мин и уложить в стерильные 3-х л банки. Залить этим же кипящим раствором через верх и закатать стерильными крышками.

На 1 литр раствора: сахара – 50 г; соли – 30 г.

ЗАЛИВОЧНЫЕ колечки с уксусом и мёдом

Яблоки, кабачки, патиссоны, перец сладкий нарезать колечками шириной 1 см. Бланшировать в кипящем растворе 4 мин и уложить в стерильные 3-х л банки. Залить этим же кипящим раствором через верх и закатать.

Раствор: мёд, вода, яблочный уксус – по 1 части; соли – 30 г на 1 литр раствора.

ЗАЛИВОЧНЫЕ яблоки с морковью и маслом

Яблоки кислых сортов и морковь порезать дольками, бланшировать 5 мин. Уложить в стерильные банки. Залить кипящим раствором через край. Закатать.

Раствор: вода – 0,5 л; яблочный сок – 0,5 л; растительное масло – 100 г.

МАРИНОВАННЫЕ яблоки уральские

Порезать дольками. Уложить в литровую банку. Добавить 10 листиков вишни. Залить кипящим раствором (50 г сахара на литр воды). Стерилизовать 10 мин. Перед закаткой добавить 1 столовую ложку уксуса.

МАРИНОВАННЫЕ яблоки славянские

Уложить на дно банки пряности: корицу, гвоздику, душистый перец. Наполнить плодами (можно порезать на дольки). Залить раствором (на литр воды: сахара – 330 г). Стерилизовать в горячей воде: 0,5л – 20 мин; 1л – 30 мин; 3л – 50 мин. Перед закаткой добавить уксус: 0,5л – 2 ч.л.; на литр – 4 чайные ложки; 3л – 12 чайных ложек.

ПАРОВАЯ КОНСЕРВАЦИЯ яблок

Используя полулитровые банки (0,5л), не добавляя сахара, воды и сиропа, с помощью пара можно консервировать: груши, жимолость, землянику, крыжовник, малину, смородину чёрную и красную, яблоки.

Плоды порезать и заполнить стерильную банку. На носик чайника надеваем резиновую трубочку. Другой конец опускаем в банку на 2/3 высоты. С момента появления пара в банке начинаем отсчёт времени стерилизации. Обычно от 7 до 10 мин – до появления сока. Закатать стерильной крышкой.

ПОЛУЧЕНИЕ яблочного СОКА (холодный способ)

Ягоды и плоды моют и измельчают в однородную массу, называемую мезгой. Переложить в сито или решето и поставить над кастрюлей, выжать сок с помощью пресса, соковыжималки или др. приспособления (можно просто руками). Мезгу переложить в посуду и добавить хорошо размешивая, горячую кипячёную воду в соотношении 1:1. Выдержать 40-60 минут и вновь отжать. Так повторить ещё 2-3 раза. Отжатый сок процеживают через плотную х/б ткань или марлю в 3 слоя и разливают в чистые бутылки или банки. Затем закрыть пропаренными пробками или крышками и пастеризуют: воду в кастрюле нагревают до 60-70⁰С держат в ней 30 мин, в этой же воде оставляют до полного остывания.

ПОЛУЧЕНИЕ яблочного СОКА (горячий способ)

Яблоки помещают в эмулированную кастрюлю. Заливают небольшим количеством воды и кладут сверху решётку с гнётом. Вода должна покрыть яблоки на 2-3 см. Поставить на огонь и нагреть, не доводя до кипения. Когда плоды станут мягкими – отжать сок. Разлить в бутылки или банки заранее подогретые и закрыть.

СОК яблоки + рябина + свекла

300 г сока черноплодной рябины (до приготовления сока ягоды бланшируем 2 мин в кипящей воде), 200 г сока красной свеклы, 2,5 литра яблочного сока и 200 г сахара. Доводим до кипения. Добавляем 3 листика чёрной смородины, 3 листика малины, кипятим 5 мин. Разлить, закатать.

СОК тыква + яблоки

Состав: 2 литра сока тыквы, 1 л яблочного сока, 10 молодых листьев винограда, 1 веточка мяты, 300г сахара. Кипятим 5 мин. Разлить закатать.

Соки тыквы готовят из перезревших плодов. Другие блюда из них получаются невкусными, а вот соки хороши.

СОК кабачки + яблоки

Состав: 2 литра сока кабачков, 1 л яблочного сока, 10 молодых листьев винограда, 1 веточка мяты, 300г сахара. Кипятим 5 мин. Разлить закатать.

Соки кабачков готовят из перезревших плодов. Другие консервы из них получаются невкусными, а вот соки хороши.

Тыква в яблочном соку

Тыкву мелко нарезать, залить кипящим яблочным соком, добавив на 1 л сока 200 г сахара. Выдержать до полного остывания, кипятим ещё раз 20 мин. Укладываем в банки и заливаем этим же кипящим раствором, закатываем.

САЛАТ ассорти из овощей

Морковь, репу, редьку нарезать кружочками или "соломкой". Бланшировать в кипящей воде 2-3 мин, сладкий и горький перец порезать кружочками, чеснок дольками, лук кружочками, очищенные кабачки и патиссоны дольками, мелкие огурцы, помидоры, яблоки (можно взять то что есть) – дольками. На дно банки положить перец, петрушку, хрен, зелень. Овощи укладывать рядами. Залить маринадом. Стерилизовать: 1 л – 10 мин, 2 л – 20 мин, 3 л – 30 мин. Закатать, перевернуть.

Маринад: воды – 1л; соль – 4 ч. л., сахар – 6 ч. л., лавр. Лист – 3 шт., гвоздика – 7 штук, перец горький и душистый по 5 шт. Уксусная эссенция – 1 ст. л. (перед закаткой).

САЛАТ ДИЕТИЧЕСКИЙ без уксуса

Приготовить 26-27 полулитровых банок (0,5 л).

Состав: яблоки кислых сортов – 2 кг, лук репчатый – 2 кг, морковь – 2 кг, сладкий перец – 2 кг, помидоры – 2 кг, капуста – 4 кг, соли – 3 полные столовые ложки.

Овощи вымыть и перебрать, порченные удалить. Морковь отварить до полуготовности, нарезать соломкой, лук – кольцами, яблоки (без сердцевин) – тонкими дольками, перцы – соломкой, капусту – нашинкуйте. Посолить и аккуратно перемешать в просторной эмалированной посуде. Не перетирать!

Банки пропарьте, просушите, на дно каждой положите 1-2 лавровых листа, 3-5 горошин перца, 1-2 средних помидора, разрезанных на 4-8 частей, а затем в банку плотно уложить салат, раздавливая помидоры, закрыть крышками. Стерилизовать 30 мин, закатать. Перевернуть.

3 А Л И В К И для консервации

(для яблок, сливы, капусты, помидор, кабачков, патиссонов и др. овощей)

№1 Красно-свекольно яблочная

300 г сока красной свеклы (сырой – как фиксатор), 300 г сока яблочного, 300 г воды, 30 г сахара, 30 г мёда.

№2 Тыквенно-яблочная

500 г сока тыквы, 300 г сока яблок, 300 г воды, 100г мёда, 50 г соли.

№3 Бело-свекольная

300 г сока свеклы сахарной белой, 700 г воды, 50 г соли.

№4 Бело-свекольно яблочная

300 г сока свеклы сахарной белой, 700 г сока яблок, 30 г соли.

№5 Красно свекольная

300 г сока свеклы красной, 700 г воды, 50 г соли.

№6 Виноградная

500 г сока виноградного, 500 г воды, 30 г соли.

№7 Малиновая

300 г сока малины, 700 г воды, 100 г сахара, 30 г соли.

№6 Барбарисовая

300 г ягод барбариса, 1 л воды, 150 г сахара.30 г соли.

№9 Клюквенная

300 г клюквы, 700 г воды, 100 г сахара, 30 г соли.

№10 Жимолости

400 г сока жимолости, 700 г воды, 50 г сахара, 50 г соли.

№11 Красно-смородиновая

300 г сока красной смородины, 700 г воды, 50 г сахара, 50 г соли.

№12 Крыжовниковая

300 г сока зелёного крыжовника, 700 г воды, 100 г сахара, 30 г соли.

№13 Из ревеня

300 г сока ревеня (сырого, отжать через соковыжималку), 700 г воды, 50 г соли, 30 г сахара.

№14 Щавелевая для огурцов и патиссонов

300 г щавеля, 800 г воды, 30 г сахара, 50 г соли. Щавель отварить в 800 г воды, протереть через сито и тогда добавить сахар и соль.

ТЕХНОЛОГИЯ

ИНВЕНТАРЬ для заготовок

Закаточная машинка и нужное количество жестяных крышек. Разнообразные ножи из нержавеющей стали для нарезания плодов. Тазы, различные по размеру и глубине, – для очистки, мойки и сортировки плодов, овощей, ягод. Мясорубку, дуршлаг или сито для приготовления соков, пюре.

ОЧИСТКА И НАРЕЗКА

Удаляются плодоножки, листья, некоторые овощи и фрукты нарезают кусочками. Медлить с использованием нарезанных продуктов нельзя: они быстро портятся, вянут и через несколько часов становятся непригодными для переработки.

МОЙКА

Очень важное дело! Отнесёмся к нему со всей серьёзностью. Сперва овощи и фрукты замачивают в холодной воде, а потом тщательно промывают проточной водой в тазах или кастрюлях.

БЛАНШИРОВАНИЕ

Сначала овощи обдают кипятком, а затем быстро погружают в холодную воду, пригодную для питья. Для чего это? После бланширования овощи и фрукты размягчаются, уничтожаются микробы на поверхности. Сохраняется естественный цвет плодов.

ПОДГОТОВКА ТАРЫ

Банки надо мыть перед самой стерилизацией ёршиками, щётками с применением питьевой соды. После этого банки ополаскивают кипятком для дезинфекции и, наконец, снова тёплой водой. Прогреть банки лучше заранее.

УКЛАДКА ОВОЩЕЙ

Когда вы закладываете овощи в банки, старайтесь сделать это не только аккуратно, но и красиво.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

На дно кастрюли лучше уложить плотную хлопчатобумажную ткань в два-три слоя, чтобы тара не разбилась. Когда вода в кастрюле закипит, слегка убавьте огонь. Жестяные крышки перед работой промойте в растворе соды – 1 чайная ложка на литр воды, – ошпарьте кипятком для надёжности. Банки, заполненные продуктами, ставят на дно так, чтобы кипящая вода ни в коем случае не попала внутрь. После стерилизации банки быстро вынимают из кастрюли, закатывают крышками и переворачивают вверх дном.

ИНГРИДИЕНТЫ

Для консервации и сохранности солений используют: сахар, соль, столовый уксус, яблочный уксус, винный уксус, лимонную кислоту, таблетки аспирина.

Набор пряностей можно регулировать по своему вкусу: листья чёрной смородины, листья малины, листья дуба, листья вишни, листья мяты, листья лимонника, зонтики укропа, семена укропа, зелень укропа, зелень эстрагона, семена горчицы, листья хрена, корень хрена, корень петрушки, листья петрушки, листья сельдерея, лавровые листья, бутоны гвоздики, чёрный перец, душистый перец, горький перец, сладкий перец, лук, чеснок, чесночные листья.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Масса продуктов в разных объёмах (граммы)

	банки			Стакан 250 мл	ложки	
	1 литр	0,5 л	0,2 л		столовая	чайная
Соль	1300	650	260	325	30	10
Сахар	800	400	160	200	25	8
Уксус	1000	500	200	250	15	5

МАССА ПРОДУКТОВ В ГРАММАХ

	Чайная лож	Столловая лож	Стакан
Сахар	5	25	220
Соль	5	25	220
Жидкий жир	7	30	245
Вода	5	18	200

МЕРЫ ОБЪЁМА

ЛОЖКА СТОЛОВАЯ (с верхом)	В граммах	СТАКАН ГРА- НЁННЫЙ (до верхней кромки)	В грамм
МАСЛО РАСТИТЕЛ.	17	ВИШНЯ	130
МЁД	30	ГОРОХ	185
СОДА	25	ИЗЮМ	150
КРАХМАЛ	30	КЛЮКВА	115
КРУПА МАННАЯ	25	КРУПА МАННАЯ	160
МОЛОКО	18	МОЛОКО	200
МУКА	25	МУКА	130
САХАР	25	САХАР	160
МОЛОКО СГУЩЁН.	30	СМЕТАНА	200
ТОМАТ-ПЮРЕ	20	СМОРОДИНА	125
СОКИ	18	СОКИ	200
СОЛЬ	30	СОЛЬ	220
ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ	12	ХЛОПЬЯ ОВСЯН	76
УКСУС	15	ЧЕРНИКА	180

СОДЕРЖАНИЕ

ЗАПАСЫ НА ЗИМУ	1
А Б Р И К О С Ы	3
ПЮРЕ АБРИКОСЫ (ПЕРСИКИ).....	3
СУХОЕ ВАРЕНЬЕ из абрикосов.....	3
ВАРЕНЬЕ АБРИКОС "СЮРПРИЗ"	3
ЗАМОРОЖЕННЫЕ АБРИКОСЫ	4
БАКЛАЖАНЫ	4
САЛАТ "ДЕСЯТИНА"	4
САЛАТ «ДЕСЯТОЧКА».....	4
САЛАТ «бхб»	5
Баклажаны по-корейски	5
СУШЁНЫЕ баклажаны	6
ЗАМОРОЖЕННЫЕ баклажаны.....	6
БАКЛАЖАНЫ в томатном соусе.....	6
АДЖИКА «тёщин язык» из баклажанов	6
«ТЁЩИН ЯЗЫК»	7
Б Р У С Н И К А	7
ЗАГОТОВКА ИЗ БРУСНИКИ в воде	7
В И Н О Г Р А Д	8
КОМПОТ ИЗ ВИНОГРАДА «целые кисти».....	8
Компот из винограда «Дионис».....	8
В И Ш Н Я	8
КОМПОТ АССОРТИ.....	8
КОМПОТ из вишни или черешни	8
КОМПОТ в вишнёвом соку без сахара.....	9
МАРИНОВАННЫЕ ВИШНИ.....	9
ХОЛОДНАЯ закатка вишни	9
МГНОВЕННАЯ пастеризация вишни	9
ВИШНЯ В САХАРЕ.....	10
СОК с сахаром из любых ягод.....	10
ПОЛУЧЕНИЕ СОКА (холодный способ).....	10
ПОЛУЧЕНИЕ СОКА (горячий способ).....	11
ПОВИДЛО из вишни.....	11

МАРМЕЛАД из вишни.....	11
ПЮРЕ ВИШНЯ.....	12
НАЧИНКА для вареников из вишни	12
ВАРЕНЬЕ из вишни без косточек	12
ВАРЕНЬЕ СУХОЕ из вишни.....	12
ВИШНЯ ЦЕЛАЯ.....	13
Г О Л У Б И К А	13
ПЮРЕ голубика	13
ВАРЕНЬЕ голубика	13
Г Р У Ш И	13
ПАРОВАЯ КОНСЕРВАЦИЯ груши.....	13
ПОЛУЧЕНИЕ СОКА (холодный способ).....	14
ПОЛУЧЕНИЕ СОКА (горячий способ).....	14
ПОВИДЛО из груши	14
ПОВИДЛО без сахара (плоды и ягоды).....	15
СТАРИННЫЙ МЁД.....	15
ДЖЕМ жаренный из груши	16
Е Ж Е В И К А	16
ДЖЕМ ИЗ ЕЖЕВИКИ.....	16
Ж И М О Л О С Т Ь.....	16
ПАРОВАЯ КОНСЕРВАЦИЯ жимолости.....	16
СОК с сахаром из ягод жимолости	17
СОК жимолость.....	17
ВАРЕНЬЕ жимолость	17
ЗЕМЛЯНИКА с жимолостью без сахара.....	17
ЖИМОЛОСТЬ ПРОТЁРТАЯ С САХАРОМ.....	18
КОМПОТ жимолость с ревенем.....	18
КОМПОТ жимолость с земляникой.....	18
З Е М Л Я Н И К А.....	18
ПАРОВАЯ КОНСЕРВАЦИЯ земляники.....	18
МГНОВЕННАЯ пастеризация земляники.....	19
ЗАМОРОЖЕННАЯ земляника (клубника)	19
КОМПОТ АССОРТИ.....	20
КОМПОТ в земляничном соку без сахара	20

КОМПОТ В СОКУ ЗЕМЛЯНИКИ.....	20
КОМПОТ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ С СОКОМ.....	20
КОМПОТ "ЛЕТНЯЯ ЗАБАВА" без сахара.....	20
КОМПОТ из клубники без воды.....	21
ЗЕМЛЯНИКА натуральная без сахара.....	21
ЗЕМЛЯНИКА в розовой воде.....	21
ЗЕМЛЯНИКА в сиропе земляники.....	21
ЗЕМЛЯНИКА с соком.....	22
ЗЕМЛЯНИКА + сок смородины без сахара.....	22
ЗЕМЛЯНИКА в соке красной свеклы.....	22
ЗЕМЛЯНИКА с жимолостью без сахара.....	22
ЗЕМЛЯНИКА с сахаром.....	23
ВАРЕНЬЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ ДВОЙНОЕ.....	23
ВАРЕНЬЕ ЗЕМЛЯНИКА МИНУТНОЕ.....	23
ВАРЕНЬЕ ЗЕМЛЯНИКА ДЕРЕВЕНСКОЕ.....	23
ВАРЕНЬЕ ЗЕМЛЯНИКА КРЕСТЬЯНСКОЕ.....	23
ВАРЕНЬЕ земляника пересыпное.....	24
ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ с кислотой.....	24
ВАРЕНЬЕ земляничное троекратное.....	24
ВАРЕНЬЕ БЕЗ САХАРА.....	24
СУХОЕ ВАРЕНЬЕ из клубники.....	25
ЗЕМЛЯНИКА В САХАРЕ.....	25
ДЖЕМ жаренный из клубники.....	25
ПОВИДЛО земляничное после сока.....	26
ПОВИДЛО клубничное.....	26
КЛУБНИКА в меду.....	26
СОЛНЦЕ В БАНКЕ.....	27
К А Б А Ч К И.....	27
ПРОПАРЕННЫЕ кабачки.....	27
Обжаренные кабачки с овощным фаршем.....	27
ПРИЯТНЫЙ ФИЛЬТРАТ для кабачков.....	28
ЗАЛИВОЧНЫЕ колечки с уксусом и мёдом.....	28
ОВОЩИ на зиму для пиццы.....	29
ТУШЁНЫЕ овощи.....	29

ЛЕЧО ИЗ КАБАЧКОВ.....	29
ИКРА ИЗ СВЕКЛЫ И КАБАЧКОВ.....	29
ИКРА кабачковая с майонезом.....	30
ИКРА КЛАССИЧЕСКАЯ.....	30
ИКРА детская.....	30
ПЮРЕ детское.....	31
САЛАТ ассорти из овощей.....	31
САЛАТ «Аркадия».....	31
САЛАТ из кабачков ПИКАНТНЫЙ.....	32
ПИКАНТНЫЕ кабачки, морковь, яблоки.....	32
КАБАЧКИ с яблочным соком и маслом.....	32
КАБАЧКИ со свекольными яблочным соком.....	32
КАБАЧКИ со свекольной заливкой.....	32
КАБАЧКИ с облепиховым соком.....	33
ВАРЕНЬЕ ИЗ КАБАЧКОВ с клюквой.....	33
ВАРЕНЬЕ ананасовое из кабачков.....	33
КОМПОТ ананасовый ИЗ КАБАЧКОВ.....	33
КОМПОТ ИЗ КАБАЧКОВ И АЛЫЧИ.....	34
СОК из перезревших кабачков.....	34
СОК: кабачково-яблочный.....	34
СОК кабачка + айва японская.....	34
КАЛИНА.....	35
ДОМАШНИЕ КОНФЕТЫ ИЗ КАЛИНЫ.....	35
ПЮРЕ из калины с тыквой.....	35
ВАРЕНЬЕ яблочное С КАЛИНОЙ.....	35
КАПУСТА.....	36
МАРИНОВАННАЯ капуста с патиссонами.....	36
МАРИНОВАННАЯ цветная капуста.....	36
КАПУСТА «Объединение».....	36
САЛАТ классический огородный (варёный).....	37
САЛАТ капустный с перцем и помидорами.....	37
КРЫЖОВНИК.....	39
КОМПОТ крыжовник в сахарном сиропе.....	39
КОМПОТ крыжовник + малина + яблоки.....	39

КОМПОТ АССОРТИ.....	39
ЗАМОРОЖЕННЫЙ КРЫЖОВНИК.....	39
ПАРОВАЯ КОНСЕРВАЦИЯ крыжовника.....	40
МГНОВЕННАЯ пастеризация крыжовника.....	40
СОК ИЗ КРЫЖОВНИКА.....	41
КРЫЖОВНИК с соком малины.....	41
ЯГОДЫ крыжовника в соку малины.....	41
СОК с сахаром из ягод крыжовника.....	41
СОК И ЗАГОТОВКА КРЫЖОВНИКА.....	41
СОК тыква + крыжовник.....	42
КРЫЖОВНИК + морковное пюре для детей.....	42
МАЛОСОЛЬНЫЙ КРЫЖОВНИК.....	42
СОЛЁНЫЙ КРЫЖОВНИК.....	42
МАРИНАД КРЫЖОВНИКА русский.....	43
МАРИНАД крыжовника славянский.....	43
МАРИНАД крыжовника к мясу.....	43
ПРИПРАВА к мясу из недозрелого крыжовника.....	44
ПРИПРАВА для мяса из тёмного крыжовника.....	44
МАРИНОВАННЫЙ крыжовник зрелый.....	44
КРЫЖОВНИК В САХАРЕ.....	44
ВАРЕНЬЕ КРАСНОДАРСКАЯ "ЛАКОМКА".....	45
ВАРЕНЬЕ "Изумрудное" из крыжовника.....	45
ВАРЕНЬЕ крыжовник старинное с водкой.....	45
СУХОЕ ВАРЕНЬЕ из крыжовника.....	45
ПОВИДЛО из крыжовника после сока.....	46
МАРМЕЛАД из крыжовника и земляники.....	46
МАРМЕЛАД из КРЫЖОВНИКА.....	46
МАРМЕЛАД из крыжовника и малины.....	47
МАРМЕЛАД из крыжовника и чёрной смородины.....	47
Л У К.....	47
ЗАПРАВКА витаминная.....	47
РОЗЫ из МАРИНОВАННОГО ЛУКА.....	47
ПЮРЕ детское.....	48
ИКРА овощная «Аппетитка».....	48

ИКРА КЛАССИЧЕСКАЯ.....	49
СОЛЯНКА: лук + свекла + морковь	49
САЛАТ ИЗ ЛУКА И РЕДИСА	49
САЛАТ ПЕНСИОНЕР.....	50
САЛАТ ДИЕТИЧЕСКИЙ без уксуса.....	50
САЛАТ "Болгарский"	50
САЛАТ «ДЕСЯТОЧКА».....	51
САЛАТ «6x6».....	51
САЛАТ классический огородный	51
М А Л И Н А.....	52
КОНСЕРВЫ МАЛИНА БЕЗ САХАРА.....	52
КОМПОТ МАЛИНА КРЫМСКИЙ	52
КОМПОТ из малины ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ	52
КОМПОТ МАЛИНА В СОБСТВЕННОМ СОКУ	52
КОМПОТ МАЛИНА с соком смородины	52
КОМПОТ МАЛИНА СИБИРСКИЙ	53
КОМПОТ МАЛИНА крестьянский	53
КОМПОТ АССОРТИ.....	53
КОМПОТ из крыжовника, малины, яблок	53
СОК с сахаром из ягод малины	53
ПАРОВАЯ КОНСЕРВАЦИЯ малины	54
МГНОВЕННАЯ пастеризация малины	54
ЗАМОРОЖЕННАЯ МАЛИНА	55
ВАРЕНЬЕ МАЛИНА СЕМЕЙНОЕ.....	55
ВАРЕНЬЕ МАЛИНА РУССКОЕ.....	55
ВАРЕНЬЕ из малины в сиропе	56
ВАРЕНЬЕ МАЛИНА УРАЛЬСКОЕ	56
ВАРЕНЬЕ МАЛИНА ДОНЕЦКОЕ	56
ВАРЕНЬЕ МАЛИНА КРЕСТЬЯНСКОЕ.....	56
МАРМЕЛАД из малины.....	57
МАРМЕЛАД МАЛИНА Челябинский	57
ДЖЕМ МАЛИНА ЮЖНЫЙ.....	57
ДЖЕМ МАЛИНА СИБИРСКИЙ	57
ДЖЕМ жаренный из малины.....	57

ПОВИДЛО малиновое.....	58
М О Р К О В Ь	58
ЗАЛИВОЧНАЯ морковь с яблоками	58
МОРКОВЬ с мелким луком	59
МОРКОВЬ и яблоки кислых сортов	59
МОРКОВЬ и петрушка в яблочном соку.....	59
МОРКОВНОЕ пюре с крыжовником для детей.....	59
МОРКОВЬ с облепиховым соком для детей.....	59
МОРКОВЬ стружкой с облепиховым соком.....	60
ЗАГОТОВКА дня супа морковная	60
Морковь по-корейски	60
СУШКА моркови на зиму.....	62
ЗАПРАВКА витаминная (по 1 кг).....	63
САЛАТ ВАРЁНЫЙ (классика).....	63
САЛАТ классический огородный (варёный).....	63
САЛАТ «ДЕСЯТОЧКА».....	63
САЛАТ «6х6».....	64
ЗАКУСКА «Южная»	64
СОЛЯНКА свекла + лук + морковь	64
ИКРА детская (по 1 кг).....	65
ПЮРЕ детское.....	65
ИКРА овощная «Аппетитка».....	65
ИКРА КЛАССИЧЕСКАЯ.....	65
САЛАТ ассорти из овощей	66
САЛАТ Осенний.....	66
САЛАТ ПЕНСИОНЕР.....	66
САЛАТ ДИЕТИЧЕСКИЙ без уксуса.....	66
САЛАТ «Болгарский» варёный.....	67
М Я Т А	67
ВАРЕНЬЕ «Мятное».....	67
О Б Л Е П И Х А	68
ДЖЕМ жаренный из облепихи.....	68
О Г У Р Ц Ы	68
ОГУРЦЫ С ЯБЛОКАМИ.....	68

ОГУРЦЫ СО СВЕЧОЙ	68
ОГУРЦЫ В ТЫКВЕННО-ЯБЛОЧНОМ СОКУ	69
ОГУРЦЫ В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ	69
ОГУРЦЫ В ГОРЧИЦЕ	69
МАРИНАД ОГУРЦЫ с маслом и уксусом	69
ПРИЯТНЫЙ ФИЛЬТРАТ для ОГУРЦОВ	70
МАЛОСОЛЬНЫЕ огурчики «Казачки»	70
МАЛОСОЛЬНЫЕ огурчики в банке	70
ЗАСОЛКА ОГУРЦОВ с водкой	70
ОГУРЧИКИ С ВОДКОЙ	71
ПРОПАРЕННЫЕ ОГУРЦЫ	71
ЛЕЧО ИЗ ОГУРЦОВ	72
ИКРА ИЗ ПЕРЕРОСШИХ ОГУРЦОВ	72
САЛАТ и ЗИМНЯЯ ОКРОШКА	72
САЛАТ из огурцов «Очарование»	72
САЛАТ классический огородный (варёный)	73
САЛАТ огуречный «Зимний король»	73
САЛАТ «6х6»	73
САЛАТ ассорти из овощей (стерилизованный)	74
ПАТИССОНЫ	74
ПРОПАРЕННЫЕ патиссоны	74
ПРИЯТНЫЙ ФИЛЬТРАТ для патиссонов	74
ЗАЛИВОЧНЫЕ патиссоны с мёдом	75
ТУШЁНЫЕ овощи	75
САЛАТ ассорти из овощей	75
ПЕРЕЦ	76
ЦЕЛЬНЫЙ СОЛЁНЫЙ перец	76
МАРИНАД стерилизованный	76
МАРИНАД ПЕРЦА КРЕСТЬЯНСКИЙ	77
МАРИНАД перца с мёдом	77
МАРИНАД ПЕРЦА СЕМЕЙНЫЙ	77
КОЛЕЧКИ заливочные с уксусом и мёдом	77
СУШКА перца	78
ПЮРЕ из сладких перчиков	78

ИКРА из перца	78
ИКРА овощная «Аппетитка»	79
ПЕРЕЦ ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ	79
ПЕРЕЦ ДЛЯ ФАРШИРОВКИ	79
ФАРШИРОВАННЫЕ перцы (стерилизованные)	80
КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ с чесноком	80
ПЕРЕЦ "ОБЪЕДЕНЬЕ"	80
ЗАПРАВКА витаминная	81
ПЮРЕ детское	81
САЛАТ ВАРЁНЫЙ (классика)	81
САЛАТ классический огородный (варёный)	81
САЛАТ «ДЕСЯТОЧКА»	82
САЛАТ «бхб»	82
САЛАТ Осенний	82
САЛАТ ДИЕТИЧЕСКИЙ без уксуса	82
САЛАТ "Болгарский" с перцем сладким	83
ЛЕЧО КЛАССИЧЕСКОЕ	83
Приправа "Жгучая"	84
ЗАКУСКА из перца «Южная»	84
П Е Р С И К И	84
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПЕРСИКИ	84
ПЮРЕ ПЕРСИКИ	85
П О М И Д О Р Ы (Т О М А Т Ы)	85
ТОМАТНЫЙ МАРИНАД с маслом и уксусом	85
МАРИНОВАННЫЕ ЗАЛИВНЫЕ ПОМИДОРЫ	85
ТОМАТЫ без соли	86
ТОМАТЫ ПРОПАРЕННЫЕ в заливке	86
В СОБСТВЕННОМ СОКУ (помидоры)	86
ТОМАТЫ с соком красной смородины	87
ТОМАТЫ ЗАЛИВОЧНЫЕ с крыжовником	87
ТОМАТЫ в яблочном соку с чесноком	87
ТОМАТЫ в яблочном соку с луком	87
ТОМАТЫ в яблочном соку с лимонником	87
ТОМАТЫ в яблочном соку с вишней	88

ТОМАТЫ в яблочном соку.....	88
Помидоры «Пальчики оближешь».....	88
ПРИЯТНЫЙ ФИЛЬТРАТ для томатов.....	88
ТОМАТ-СОК с мякотью.....	89
СОЛЁНЫЕ деревенские помидоры.....	89
СВЕЖИЕ томаты со спиртом.....	89
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ.....	90
Помидоры с яблоками без уксуса.....	90
Помидоры «Медовые».....	90
Помидоры «Очень пикантные».....	90
ПОМИДОРЫ крупные "Резанные".....	91
ПОМИДОРЫ С ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ.....	91
ПОМИДОРЫ С ВИНОГРАДОМ.....	91
ПОМИДОРЫ со светлым виноградом.....	92
ПОМИДОРЫ со сливами.....	92
ПОМИДОРЫ со свеклой.....	92
ПРИПРАВА ХРЕНОВАЯ.....	93
КЕТЧУП «ВЕРНЫЙ».....	93
ЛЕЧО КЛАССИЧЕСКОЕ.....	93
ЛЕЧО ИЗ КАБАЧКОВ.....	93
ОГУРЦЫ И ПОМИДОРЫ В ЖЕЛАТИНЕ.....	94
Помидоры «Болгарские».....	94
ТУШЁНЫЕ овощи.....	94
ИКРА КЛАССИЧЕСКАЯ.....	95
ИКРА детская.....	95
ПЮРЕ детское.....	95
САЛАТ "ДЕСЯТИНА".....	96
САЛАТ «ДЕСЯТОЧКА».....	96
САЛАТ ВАРЁНЫЙ (классика).....	96
САЛАТ классический огородный (варёный).....	96
САЛАТ "Болгарский".....	97
САЛАТ осенний из спелых плодов.....	97
САЛАТ ОСЕННИЙ из зелёных помидор.....	97
САЛАТ "Витаминный" из зелёных томатов.....	97

САЛАТ ДИЕТИЧЕСКИЙ без уксуса.....	97
САЛАТ «Гречанка»	98
САЛАТ «6х6».....	98
САЛАТ «СВЕКОЛЬНИК ОСТРЫЙ».....	99
ТУШЁНЫЕ овощи.....	99
СОУС томатный.....	99
ЛЕЧО ЮЖНОЕ	99
ПРИПРАВА "Жгучая" с помидорами.....	100
АДЖИКА КЛАССИЧЕСКАЯ.....	100
АДЖИКА из зелёных помидоров.....	100
Зеленые помидоры «Горлодёры»	100
«ТЁЩИН ЯЗЫК».....	101
ЗАКУСКА из перца «Южная».....	101
ЗАПРАВКА витаминная (по 1 кг).....	101
ВАРЕНЬЕ «Киви Без киви»	102
Р Е В Е Н Ь	102
ВАРЕНЬЕ из ревеня и шиповника	102
Р О З А	103
ВАРЕНЬЕ из розы.....	103
Р Я Б И Н А	103
ВАРЕНЬЕ РЯБИНА.....	103
СИРОП из черноплодной рябины	103
МАРИНОВАННАЯ РЯБИНА.....	104
СМОКВА ИЗ РЯБИНЫ.....	104
С В Е К Л А	104
ПЮРЕ детское (по 700).....	104
СОК свекольный протёртый.....	105
СОК красной свеклы + слива.....	105
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	105
САЛАТ «СВЕКОЛЬНИК ОСТРЫЙ».....	105
САЛАТ ПЕНСИОНЕР.....	106
ИКРА ИЗ СВЕКЛЫ И КАБАЧКОВ.....	106
ИКРА овощная «Аппетитка».....	106
СОЛЯНКА свекольная	107

ВИНО СВЕКОЛЬНОЕ.....	107
С Л И В А.....	109
ЛЕВАШНИКИ (пастила) сливовые	109
ПОЛУЧЕНИЕ СОКА (холодный способ).....	109
ПОЛУЧЕНИЕ СОКА (горячий способ).....	109
СОК слива + красная свёкла	110
ПОВИДЛО сливовое в солёной ванне	110
ОШПАРЕННАЯ СВЕКЛА СО СЛИВОЙ.....	110
СЛИВЫ СУШЁНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ.....	110
МАРМЕЛАД из сливового пюре.....	111
КОНФИТЮР из слив и яблок.....	111
ЦУКАТЫ из слив.....	111
С М О Р О Д И Н А.....	112
СМОРОДИНА чёрная цельная без сахара	112
ЗАМОРОЗКА смородина (чёрная и красная).....	112
ЗАСАХАРЕННАЯ СМОРОДИНА.....	112
СМОРОДИНА красная и чёрная в собственном соку.....	112
СМОРОДИНА чёрная с соком черники (без сахара).....	113
СМОРОДИНА чёрная в соку любых ягод.....	113
КОНСЕРВЫ из чёрной смородины.....	113
КОМПОТ в смородиновом соку без сахара	114
КОМПОТ АССОРТИ.....	114
ЖЕЛЕ из сока красной смородины (вкапроне).....	114
ЖЕЛЕ из сока красной смородины	114
ЖЕЛЕ из сока красной смородины	115
ЖЕЛЕ из красной смородины (двойное).....	115
ЖЕЛЕ СЫРОЕ из красной смородины.....	115
ВАРЕНЬЕ-ЖЕЛЕ из красной смородины	115
ВАРЕНЬЕ ПЯТИМИНУТКА из чёрной смородины.....	116
ВАРЕНЬЕ чёрная + красная смородина + яблоки	116
БЕЗ САХАРА смородина (для варенья)	116
ВАРЕНЬЕ ЖАРЕННОЕ «Черноглазка»	117
ДЖЕМ жаренный из смородины.....	117
ДЖЕМ ИЗ СМОРОДИНЫ С АРБУЗОМ.....	117

СОК с сахаром из любых ягод.....	118
ПАРОВАЯ консервация смородины.....	118
МГНОВЕННАЯ пастеризация смородины	118
МАРИНАД смородиновый к мясу	119
ПРИПРАВА для мяса «Оригинальная».....	119
МАРИНОВАННАЯ красная смородина.....	119
Т Ы К В А	120
СОК из перезревших тыкв	120
СОК тыква + крыжовник.....	120
СОК тыква + яблоки	120
СОК тыква + айва японская	120
СОК тыква + ассорти.....	120
ТЫКВА в облепиховом соку (1 кг)	121
ТЫКВА с облепиховым соком	121
ТЫКВА в яблочном соку	121
МЁД тыквенный из огненного сока	121
ПЮРЕ тыквенное разваренное.....	121
ПЮРЕ тыквенно-яблочное.....	122
ПЮРЕ из калины с тыквой	122
ПОВИДЛО тыквенное из пюре	122
ВАРЕНЬЕ тыквенное в сиропе.....	122
ВАРЕНЬЕ тыква с фруктовой эссенцией	122
ВАРЕНЬЕ тыква + апельсин.....	123
ТУШЁНАЯ тыква с томатом	123
ТУШЁНЫЕ овощи	123
Ч Е Р Е Ш Н Я	124
ВАРЕНЬЕ ИЗ БЕЛОЙ ЧЕРЕШНИ	124
Ч Е Р Н И К А	124
ЗАМОРОЖЕННАЯ ЧЕРНИКА	124
ПЮРЕ черничное.....	124
ВАРЕНЬЕ черничное.....	125
Ч Е С Н О К	125
МАРИНОВАННЫЕ чесночные стрелки	125
САЛАТ «ДЕСЯТОЧКА».....	125

Ш И П О В Н И К.....	126
КОМПОТ ИЗ ШИПОВНИКА.....	126
Щ А В Е Л Ь.....	126
ЗАПРАВКА ВЕСЕННЯЯ СО ЩАВЕЛЕМ.....	126
ЗАПРАВКА С КРАПИВОЙ.....	126
МАРИНОВАННЫЙ ЩАВЕЛЬ.....	127
Я Б Л О К И.....	127
ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ.....	127
ПЮРЕ яблочное испечённое	127
ПЮРЕ яблочное разваренное	127
ПЮРЕ яблочная заготовка	127
ПЮРЕ яблочно-тыквенное.....	128
ПЮРЕ детское (диетическое)	128
ВАРЕНЬЕ яблочное С КАЛИНОЙ	128
ПОВИДЛО ЯБЛОЧНОЕ классическое.....	128
ПОВИДЛО яблочное из пюре.....	129
ПОВИДЛО яблочное после сока	129
МАРМЕЛАД яблочный.....	129
ДЖЕМ жаренный из яблок	129
ЛЕВАШНИКИ яблочные (пастила).....	130
НАЧИНКА яблочная крестьянская.....	130
ПРИПРАВА ОСТРАЯ ИЗ ЯБЛОК.....	130
МОЧЁНЫЕ ЯБЛОКИ	130
ЯБЛОКИ МОЧЕННЫЕ в тыквенном соку.....	131
КОМПОТ АССОРТИ.....	131
КОМПОТ из яблок, крыжовника, малины	131
КОМПОТ яблочный домашний.....	132
КОМПОТ яблочный заливочный	132
ЗАЛИВОЧНОЕ ассорти.....	132
ЗАЛИВОЧНЫЕ колечки с уксусом и мёдом.....	133
ЗАЛИВОЧНЫЕ яблоки смородью и маслом.....	133
МАРИНОВАННЫЕ яблоки уральские	133
МАРИНОВАННЫЕ яблоки славянские	133
ПАРОВАЯ КОНСЕРВАЦИЯ яблок.....	133

ПОЛУЧЕНИЕ яблочного СОКА (холодный способ) ...	134
ПОЛУЧЕНИЕ яблочного СОКА (горячий способ)	134
СОК яблоки + рябина + свекла	134
СОК тыква + яблоки	135
СОК кабачки + яблоки	135
Тыква в яблочном соку	135
САЛАТ ассорти из овощей	135
САЛАТ ДИЕТИЧЕСКИЙ без уксуса	135
3 А Л И В К И для консервации	136
№1 Красно-свекольно яблочная	136
№2 Тыквенно-яблочная	136
№3 Бело-свекольная	136
№4 Бело-свекольно яблочная	136
№5 Красно свекольная	137
№6 Виноградная	137
№7 Малиновая	137
№6 Барбарисовая	137
№9 Клюквенная	137
№10 Жимолости	137
№11 Красно-смородиновая	137
№12 Крыжовниковая	137
№13 Из ревеня	137
№14 Щавелевая для огурцов и патиссонов	137
Технология стерилизации	138
ИНВЕНТАРЬ для заготовок	138
ОЧИСТКА И НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ	138
МОЙКА	138
БЛАНШИРОВАНИЕ	138
ПОДГОТОВКА ТАРЫ	138
УКЛАДКА ОВОЩЕЙ	139
СТЕРИЛИЗАЦИЯ	139
ИНГРИДИЕНТЫ	139
ПРИЛОЖЕНИЯ	140
Масса продуктов в разных объемах (граммы)	140

Масса продуктов в граммах	140
СОДЕРЖАНИЕ	140

Пятков Владимир Васильевич

Запасы на зиму

Технический редактор: Волгин Валентин Анатольевич

e-mail: volgin-va@list.ru

ЗАМЕЧАНИЯ, ПОЖЕЛАНИЯ:

Пятков В. В. e-mail: 5kov-57@mail.ru

Тираж 100 экз.