



ПОС Владимир ПЯТКОВ

ЗАГОТОВКИ
НА
ЗИМУ

Челябинск
2016

Владимир ПЯТКОВ

ЗАПАСЫ НА ЗИМУ



Челябинск * 2016

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

ББК

Пятков В. В. Запасы на зиму. Челябинск, 2016.



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: Ковалёва Ольга Юрьевна

ЗАМЕЧАНИЯ, ПОЖЕЛАНИЯ:

Пятков В. В. e-mail: 5kov-57@mail.ru

Отзывы и пожелания по адресу: 5kov-57@mail.ru

Тираж 100 экз.

Подписано в печать 23.11.2016 года

Тексты электронных книг на сайте <http://kray.chelib.ru/kray.chelib.ru/index.php/kraevedcheskie-resursy/knigi-v-v-pyatkova>



® Все права на книгу принадлежат автору и защищаются Законами РФ. При цитировании, переложении или ином использовании открытий и положений ссылка на автора обязательна.

© Пятков Владимир Васильевич, 2016.

* А Б Р И К О С Ы *

= СЮРПРИЗ абрикосовое ВАРЕНЬЕ =

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.

= ПЮРЕ абрикосовое (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.

= ЗАМОРОЖЕННЫЕ АБРИКОСЫ

Отберите для заготовки чуть незрелые 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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= Классическая настойка АБРИКОСОВАЯ =

Рецепт классической абрикосовой настойки лаконичен и прост. В нем используются фрукты без косточек.

1 кг спелых, но не перезревших абрикос; 1 л водки или 40% самогона; 0,5 кг сахара.

Фрукты переложить в банку, залить водкой и встряхнуть. Слой жидкости над мякотью должен быть не менее 5 см. Банку закрывают, ставят на солнечное место, где она пробудет месяц. Зачастую таким местом является подоконник с южной или восточной стороны дома. Каждые 5 дней банку встряхивают.

Через месяц жидкость надо слить без отжима в другую бутыл, а в абрикосы насыпать полкило сахара, перемешав его с фруктами и отправив еще на 2 недели настаиваться на солнце. Каждые 2 дня банку встряхивают, чтобы сахар хорошо растаял.

Через 14 дней должен образоваться сахарный сироп. Его фильтруют через марлю, размякшие фрукты отжимают. Сироп смешивают с ранее слитым алкоголем, выдерживают еще неделю в темноте, после чего снова фильтруют и разливают по удобным бутылкам.

= НАСТОЙКА абрикосовые КОСТОЧКИ =

Ядра измельчите. Понадобится 100 г ядрышек. Залейте ядра 0,5 л водки и поставьте ёмкость на 25 дней на солнце.

Слейте настой и отожмите мезгу через ткань. Затем добавьте еще 0,2 л водки и через 15 минут отожмите. Жидкость надо процедить через белые салфетки, засыпать в нее 50 г сахара (приблизительно 3 большие ложки), 1 г ванилина и хорошенько взболтать.

4 дня напиток должен стоять в темноте. После этого ее в последний раз фильтруют.

Настой из абрикосовых косточек надо употреблять умеренно, поскольку он содержит в небольшом количестве синильную кислоту. Хранение может продолжаться сколь угодно долго.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= НАСТОЙКА абрикосовая с мёдом и мятой =

Приготовить отвар из перечной мяты. Для этого 25 г сухой мяты заливают кипящей водой (200 мл – стандартный стакан), настаивают 4 часа, процеживают.

Смешивают в банке мятный отвар, 150 г меда, 0,5 л водки (или 40% разведенного самогона, спирта) и 0,5 л свежего абрикосового сока или консервированного сока с мякотью.

Настойку из абрикосов надо выдержать 2 недели в темноте, первые 7-10 дней встряхивая банку раз в сутки. Через 14 дней напиток процеживают, он полностью готов к употреблению.

= НАСТОЙКА абрикосы с вином =

Если у вас есть бутылочка недорогого сухого или полусухого белого вина, то советуем приготовить прекрасную настойку.

Вылейте в кастрюлю вино, добавьте туда 450 г сахара и нагревайте на среднем огне, пока сахар не растает.

Порежьте и высыпьте в кастрюлю 0,5 кг абрикос, предварительно вытащив косточки.

Доведите состав до кипения и варите 7-10 минут.

Снимите кастрюлю с огня, влейте в состав 150 г водки.

Когда варево остынет, его переливают в банку или бутылку и неделю держат в холодильнике. В заключение настойку хорошенько фильтруют, чтобы она стала более прозрачной. Употребляют ее в небольших количествах до еды, а также после еды с десертом.

*** БАКЛАЖАНЫ ***

= БАКЛАЖАНЫ по-корейски в МАРИНАДЕ =

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

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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.

= 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.

* Б Р У С Н И К А *

= 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.

= НАСТОЙКА из брусники на водке =

1 литр водки, 0,5 кг брусники и 3 ст. л. сахара.

Заполнить брусникой стеклянные банки. Размять ягоды и влить водку.

Если добавить сахар вначале, то получится напиток, похожий на ликёр. Если его засыпать в готовый продукт, настойка получится сладкой и нетягучей.

Закрывать банку крышкой, убрать в неосвещаемое прохладное место. Выдерживать настойку в течение одного месяца. Иногда банку нужно будет раз или два встряхнуть.

Процеживается и снова выставляется в холодное место, чтобы стала светлее. Если сахар добавляется только на последнем этапе, его нужно хорошо перемешать, после пусть напиток ещё постоит, пока не станет прозрачным.

Можно поменять ёмкости, разлить по красивым бутылкам и пробовать. Получается некрепкая настойка из брусники на водке, она содержит 25 процентов алкоголя. Но обольщаться, что от неё не опьянеешь, – не надо. Она получается вкусной, но пить её лучше в умеренных дозах. Свой эффект опьянения настойка из брусники на водке покажет позже. По вкусу такой напиток получается приятным, а на запах – ароматным.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= ЛИКЁР из БРУСНИКИ =

Ингредиенты: водка (дешёвый коньяк, спирт 40-45%, или самогон без запаха) – 1 литр; ягоды брусники – 250 г (замороженные – размораживают); сахар – 300 грамм (или жидкий мёд 200-250 грамм); вода – 200 мл; корица – 2 палочки (необязательно).

Мёд делает вкус мягче, чем сахар. Корица добавляет интересные нотки и тонкий аромат.

Ягоды брусники (свежие или замороженные) растолочь деревянной скалкой или измельчить мясорубкой. Полученную массу сложить в банку, добавить водку и корицу, перемешать. Плотно закрыть крышкой, настаивать 10-12 дней в тёмном месте при комнатной температуре. Раз в 2-3 дня встряхивать.

Извлечь корицу. Процедить брусничный настой через марлю, хорошо отжать мякоть (больше не понадобится). Из воды и сахара сварить сироп: смешать в кастрюле, довести до кипения, проварить 2-3 минуты снимая пену. Если используется мёд, нагреть воду до 40-50°C, добавить мёд, перемешать, варить 1-2 минуты на слабом огне, не поднимая температуру. Охладить сахарный (медовый) сироп до комнатной температуры. Смешать с ягодным настоем. Выждать 60-90 минут, затем профильтровать через вату.

Готовый брусничный ликер разлить в бутылки для хранения, герметично закрыть. Крепость – 24-28%, срок годности при хранении в темном месте – 3-4 года. Может появиться естественный осадок, это нормально.

Перед дегустацией рекомендую выдержать напиток 2-3 дня в холодильнике или подвале для стабилизации вкуса.

*** В И Н О Г Р А Д ***

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.

*** В И Ш Н Я ***

= ВАРЕНЬЕ из вишни без КОСТОЧЕК =

Ягоды перебрать, вымыть холодной водой и вынуть косточки. Для этих целей продается специальный косточковытаскиватель. 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.

= 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. Закрыть 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

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

кг сахара. Горячий мармелад разлить по банкам. Когда образуются корочка, закрыть крышками.

= ПЮРЕ из ВИШНИ =

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.

= 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 перекладывают в банки, следя за тем, чтобы ягоды и сок были распределены в них равномерно, после этого стерилизуют.

МАРИНОВАННЫЕ ВИШНИ

Беру только самые спелые, мою, вынимаю косточки, раскладывая 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

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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 щавеля. 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.

= 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.

= НАЛИВКА из вишнёвого ВАРЕНЬЯ =

Возьмите 500 мл вишневого варенья, водку или качественный самогон 500-1500 мл, 100 грамм сахара и 250 мл воды. Из сахара и воды необходимо приготовить сироп, затем в ту же кастрюлю добавьте банку варенья и кипятите до тех пор, пока пена не перестанет образовываться, периодически снимая ее. После снимите с плиты и процедите через несколько слоёв марли. Остудите до комнатной температуры и добавьте в полученный сироп водку в необходимом количестве. Чем крепче хотите получить наливку, тем больше стоит добавить алкоголя.

= ВИШНЁВКА классическая НАСТОЙКА =

Ингредиенты: ягоды вишни – 1,5 кг; водка (самогон, коньяк, спирт 45%) – 0,7 литра; сахар – 0,5 кг.

Рецепт: 1. Этап необязательный, но благодаря подсушиванию из вишен убирается излишняя влага, которая делает настойку

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

водянистой. Подвялить свежие или замороженные вишни на солнце, выложив их ровным слоем и оставив на несколько дней под воздействием прямых солнечных лучей. Альтернативный вариант – 4-6 часов запекать ягоды в духовке, нагретой до 60-80°C.

2. Смешать в трёхлитровой банке водку, сахар и ягоды, плотно закрыть крышкой и поставить на 30 дней в тёмное место с комнатной температурой. Раз в 2-3 дня содержимое банки нужно встряхивать.

3. Готовую настойку процедить через несколько слоёв марли и вату. Разлить в бутылки и плотно закрыть пробками. Хранить в холодильнике или подвале, срок годности больше 3-х лет.

= ВИШНЁВАЯ настойка без КОСТОЧЕК =

Ингредиенты: ягоды вишни – 1 кг; сахар – 3 кг; водка – 1 литр.

Рецепт: Из помытой вишни извлечь косточки. Мякоть сложить в банку, засыпать сахаром и оставить на 2-3 часа, пока вишня не пустит сок. Добавить водку (самогон), банку закрыть крышкой, несколько раз хорошо встряхнуть и поставить в тёмное тёплое (16-25°C) место на 14-18 дней.

Профильтровать домашнюю вишневую настойку через марлю и вату, чтобы она стала прозрачной. Возможно, потребуется несколько фильтраций. Разлить напиток в бутылки. Хранить в тёмном прохладном месте. Срок годности настойки – до 3-х лет.

= НАСТОЙКА с вишнёвыми ЛИСТЬЯМИ =

Ингредиенты: ягоды – 50 штук; листья вишни – 200 штук; сахар – 1,5 кг; водка – 1 литр; вода – 1 литр; лимонная кислота – 1,5 чайные ложки.

Рецепт: 1. Помытые ягоды с листьями (косточки удалять по желанию) залить водой и проварить 15 минут на слабом огне, затем процедить через марлю. 2. В полученный отвар добавить сахар и лимонную кислоту, хорошо перемешать, затем проварить на слабом огне еще 10 минут. 3. Готовый вишневый сироп охладить до комнатной температуры, добавить водку, разлить

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

по бутылкам (банкам), герметично закрыть. Для усиления аромата можно положить в ёмкость несколько свежих листиков.

4. Перед употреблением настаивать при комнатной температуре 15-20 дней. Если настойка получилась мутной, профильтровать через вату. Хранить в тёмном прохладном месте, срок годности – до 2-х лет.

* ГОЛУБИКА *

= ВАРЕНЬЕ из ягод ГОЛУБИКИ =

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.

= ПЮРЕ из ягод ГОЛУБИКИ =

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.

= КЛАССИЧЕСКАЯ настойка из ГОЛУБИКИ =

Ингредиенты: ягоды голубики – 2 кг; водка (спирт 40-45%, самогон) – 1 литр; сахар – от 250 до 750 грамм.

Ягоды промыть, дать стечь воде, раздавить руками или деревянной скалкой до однородной консистенции. Пюре сложить в бутылку или банку. Добавить 250 грамм сахара. Влить алкогольную основу (водку, спирт, коньяк). Перемешать. Ёмкость герметично закрыть. Поставить на 15 дней в тёмное место с комнатной температурой. Встряхивать раз в 2 дня.

Полученную голубичную настойку профильтровать через несколько слоёв марли, хорошо отжать жмых. Попробовать напиток, по желанию добавить сахар (по вкусу), перемешать, разлить в бутылки. Плотно закрыть. Крепость – 20-28% (зависит от ко-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

личества сахара). Срок годности домашней настойки из голубики – до 2-х лет.

Перед дегустацией настаивать минимум 5 дней в тёмном, прохладном месте для стабилизации вкуса. При появлении осадка или мути профильтровать через вату.

*** Г Р У Ш И ***

Груши, в отличие от яблок, плохо хранятся, поэтому чтобы сохранить этот сладкий кусочек теплого времени года, лучше всего заготовить на зиму домашнюю консервацию.

Если осенью самостоятельно сделать заготовки из груш, то всю зиму вы будете радовать себя ароматными десертами.

Из груш можно сделать много заготовок на зиму – компоты, варенье, пюре, повидло и многое другое. Консервированные груши хороши не только в качестве самостоятельного десерта, но и как начинка для пирогов, булочек, украшения тортов.

Самые подходящие грушам компаньоны: это корица, бадьян, гвоздика, перец душистый, мускатный орех, базилик, майоран, шалфей, кардамон, брусника, облепиха.

Груши после разрезания быстро темнеют, поэтому нужно сбрызгивать разрезанные плоды лимонным соком.

*** *ВАРЕНЬЕ* из ГРУШИ ***

Почти в каждом доме есть свой секретный рецепт грушевого варенья. Если вы варите варенье и хотите, чтобы оно не пенилось, то добавьте маленький кусочек сливочного масла при варке.

= *ВАРЕНЬЕ* из мякоти ГРУШ =

Ингредиенты: Мякоть груш – 4 стакана. Лимонный сок – 2 ст. л. Пектин – 2-3 ст. л. Способ приготовления: Моем и чистим груши, режем на небольшие кусочки, немного приминаем ложкой, чтобы мякоть пустила сок.

Добавляем лимонный сок и пектин. Ставим на средний огонь и доводим массу до кипения. Высыпаем сахар и помешивая варим на слабом огне до готовности. Варенье готово, если его

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

капля, выложенная на блюде, не растекается. Перекладываем в банку и закатываем.

= ПОВИДЛО из груши БЕЗ САХАРА =

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. В одной и той же воде можно проваривать несколько партий. Мягкие плоды разваривают не полностью. Горячую массу прошпаренных плодов ложкой перекладывают 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, потряхивая 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 малокислых плодов груши, время стерилизаций необходимо увеличивать.

= ПОВИДЛО из ЖМЫХА груши 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. Расфасовывать в сухие про-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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

= КОМПОТ из целых ГРУШ =

Ингредиенты: Груши – 1 кг; вода – 1 л; лимонная кислота – 2 г; сахар – 200 г. Способ приготовления: Моем, очищаем от плодоножек некрупные груши. Бланшируем их целиком в кипятке с добавлением 1 грамма лимонной кислоты около 10 минут. Когда груши станут мягкими, остужаем их в холодной воде. Если делаете компот из кусочков, то можно пропустить этот этап. Складываем груши в банки.

Готовим сахарный сироп. Для этого в литре воды растворяем сахар, 1 грамм лимонной кислоты и доводим до кипения. Заливаем сиропом груши. Стерилизуем трехлитровые банки в течение 30 минут в горячей воде. Закатываем крышками и переворачиваем до остывания.

*** МАРИНОВАНИЕ ГРУШ ***

Мариновать лучше не переспелые, крепкие груши, причем мариновать их лучше не целыми, а разрезав на несколько частей и присыпав корицей. Груши в маринованном виде можно добавлять в салаты, мясные блюда, рагу, использовать в качестве оригинального гарнира.

= МАРИНОВАНИЕ груши ПРОСТОЕ =

Банки: литровые – 5 штук. Выбрать плотные небольшие груши – 0,7 кг; сахар – 0,6 кг. Корица – 1/2 ч. л. Гвоздика – 4 бутона. Перец душистый – 4 горошины. Вода – 1,5 л. Уксус 5-%. – 150 гр. Как мариновать: 1. Груши промойте, просушите. Удалите повреждённые места, семенные коробки, плодоножки. По желанию, можете снять кожуру. Разрежьте груши на дольки. 2. Налейте в кастрюлю один литр воды, добавьте 2 грамма лимонной кислоты и доведите до кипения. В кипящей воде бланшируйте груши в течение 1,5 минуты. Затем сразу же переложите груши в холодную воду до остывания. 3. Подготовьте литровые

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

баночки. На дно банок выложите поровну гвоздику, корицу и душистый перец. Сверху уложите груши до плечиков банки. 4. Сварите маринад из воды, сахара, уксуса. Горячим маринадом залейте груши. 5. Банки прикройте крышками и поставьте стерилизоваться на 10 минут. Закатайте, перевернув вверх дном, поставьте на пол и укутайте одеялом. Оставьте до полного остывания.

= МАРИНОВАННЫЕ груши с ИМБИРЁМ =

Ингредиенты: Груши – 1 кг. Вода – 1 л. Лимонная кислота – 2 г. Сахар – 5 ст. л. Уксус – 5 ст. л. Корица, гвоздика, имбирь – по вкусу. Груши моем, удаляем плодоножки. Добавляем в воду лимонную кислоту и бланшируем груши в кипятке в течение 3 минут. Остужаем плоды в холодной воде. Складываем в пастеризованные и сухие банки. Маринад: в кипящую воду добавляем сахар, уксус, специи. Заливаем горячим маринадом. Стерилизуем литровые банки 15 минут. Закатываем и переворачиваем до остывания.

*** КОНСЕРВАЦИЯ ГРУШИ ***

Это настоящий десерт, который может полноценно заменить калорийную выпечку. Консервированные в собственном соку груши можно просто есть в качестве перекуса, а можно готовить из них вкусные десерты – груши под шоколадом, начинки для тортов, фруктовые салаты.

= КОНСЕРВАЦИЯ груш БЕЗ воды =

Банка: 1 литр. Ингредиенты: Груши – 4-6 шт. Сахар – 2 ст. л. Вода – 2 ст. л. Способ приготовления: Груши промойте. Острым ножом снимите кожицу, разрежьте груши пополам, удалите семечки и плодоножки. Можно консервировать половинками, а можно нарезать на тонкие ломтики. В подготовленную простерилизованную литровую банку плотно уложите груши. Присыпьте сахаром и добавьте столовую ложку воды. Банку плотно закройте и поставьте в кастрюлю с водой (не менее 70 граду-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

сов). Стерилизуйте в течение получаса. Закатайте. Переверните банку вверх дном и оставьте в таком положении до остывания.

★ ЦУКАТЫ из ГРУШИ ★

Лучше лакомства для зимнего чаепития не придумаешь. Вполне диетическое, при этом сладкое и ароматное. Такие цукаты можно добавлять в каши, творог, сладкие запеканки, бисквиты. Лучше всего цукаты хранить в стеклянных ёмкостях с плотными крышками.

= ЦУКАТЫ из ГРУШ венгерские =

Ингредиенты: Груши – 1 кг. Сахар – 1 кг. Лимонная кислота – 2 г. Вода – 300 г. Способ приготовления: Помойте груши, удалите серединки и плодоножки, нарежьте не толстыми дольками. Кусочки бланшируйте в кипящей воде в течение 10 минут. Переложите грушевые кусочки в холодную воду. Подготовьте сахарный сироп, растворив сахар в закипающей воде. Переложите груши в кастрюлю, залейте кипящим сиропом и дайте настояться не менее 4 часов. Затем поварите их в течение 8 минут. Снимите с огня и снова оставьте на 10 часов. Такую процедуру повторите 2-3 раза, пока груши не станут прозрачными. При самой последней варке добавьте лимонную кислоту. Перемешайте, доварите, откиньте на дуршлаг, чтобы сироп с груш стёк. Это произойдет примерно через час. Нагрейте духовку до 40 градусов и отправляйте туда цукаты на противне, выстеленном бумагой для выпечки. Время приготовления – около 9 часов.

= ГРУШЕВКА настойка ДЕРЕВЕНСКАЯ =

Грушу нарезать тонкими ломтиками в объеме 700 г. В приготовленную ёмкость уложить слоями с сахаром 1 кг. Ёмкость закрыть и оставить массу на 2 суток, периодически помешивая. Образовавшийся сок отделить, процедить. Разлить сок в бутылки на 3/4 объёма, добавить водки на оставшиеся 1/3 объёма, герметично закупорить. Настаивать 4-6 недель.

* 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.

= НАСТОЙКА Ежевичная СПИРТОВАННАЯ =

2 л спиртованного сока ежевики (ежевика – 2,5 кг), 4 л сахарного сиропа, 0,05 г ванилина, 3 г лимонной кислоты, вода. Ежевичный спиртованный сок с общим содержанием экстрактивных веществ не более 200 г подсластить 66%-м сахарным сиропом, ароматизировать ванилином. Добавить лимонную кислоту для доведения кислотности до 0,4 г/100 мл. Полученная настойка тёмно-красного цвета, кисло-сладкая, с ароматом ежевики, крепостью не более 20%.

* Ж И М О Л О С Т Ь *

= ВАРЕНЬЕ из ягод ЖИМОЛОСТИ =

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.

= 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.

* З Е М Л Я Н И К А *

= 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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= ВАРЕНЬЕ с кислотой из КЛУБНИКИ =

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!

= 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.

= 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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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 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.

= 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 тщательно вымытую и просушенную стеклянную посуду, закупориваем.

= 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

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

продукт до максимальной температуры и переложите в литровую банку. Закатайте.

= 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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Стерилизовать 10 минут. В этом компоте ягоды сохраняются целыми.

= 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 + 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.

= 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

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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.

= 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°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 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.

= ЗЕМЛЯНИЧНАЯ настойка ДЕРЕВЕНСКАЯ =

Понадобятся свежие ягоды, сахар, хорошая водка или разбавленный до 40-45° спирт. Ягоду и сахар нужно взять в равных пропорциях. Алкоголя на каждый 1 кг земляники – 300 мл.

Ягоду перебирают, порциями выкладывают в дуршлаг, моют, погружая аккуратно в прохладную воду. Лишнюю влагу стряхивают, дают землянике немного обсохнуть. Хвостики срывают, перетирают ягоду с сахаром, выкладывают в стеклянную емкость подходящего объёма. Заливают водкой, осторожно перемешивают. Настаивают в темном прохладном месте 7 дней. Затем процеживают, разливают по бутылкам. Можно попробовать, что получилось. Хранить напиток следует в холодильнике.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= ЗЕМЛЯНИЧНАЯ настойка ГОРОДСКАЯ =

Землянику режут кусочками, смешивают с сахаром и дают несколько часов отстояться, чтобы ягода пустила сок. Только после этого перекалывают в банку и заливают алкоголем. Для вкуса в смесь добавляют немного лимонной цедры. Настаивать напиток нужно при низкой температуре (в холодильнике) 3-5 дней. После этого процедить, разлить по бутылкам.

*** К А Б А Ч К И ***

= КАБАЧКИ в МАРИНАДЕ с уксусом =

Маринованные кабачки: На 3 килограмма кабачков:

Маринад – 2 литра воды, 1,5 стакана сахара, 3 ложки соли, 1 стакан уксуса 9%.

Подготовленные кабачки сложить в банки, добавить специи по вкусу (перчик, гвоздику, можно морковь и перец болгарский для красоты, веточки зелени) залить кипящим маринадом и пастеризовать 15-20 мин. Закатать.

= САЛАТ кабачки как ГРУЗДИ =

Ингредиенты: Кабачки – 1,5 кг (можно использовать цуккини), соль – 1 ст.л. Перец чёрный (молотый) - 0,5 ст.л. Сахар – 3 ст.л. Масло растит. – 0,5 сткн. Укроп – 1 пучок. Уксус – 0,5 ст. (9%). Чеснок – 5 зубчиков.

Кабачки почистить, порезать ломтиками довольно крупно, чтобы кусочки напоминали порезанные грибы. Если сердцевина у кабачков рыхлая, то её нужно вырезать, иначе эффекта груздей не получится. Укроп порезать, чеснок почистить и порубить ножом. Всё смешать и оставить часа на 3 мариноваться при комнатной температуре.

Затем разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и поставить их в большую кастрюлю с тёплой водой (если поставить в кипящую воду, то банки могут треснуть). Вода должна доходить до плечиков банки. Стерилизуете 5-7 минут

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

с момента закипания воды. Закатать, перевернуть вниз горлышком, не укутывать.

= ЛАПША из кабачков в овощном СОУСЕ =

2 кг кабачков очистить, разрезать лапшой вдоль на дольки толщиной 2 см.

Перекручиваем через мясорубку или пропускаем в блендере 1 яблоко, 1 морковь, 1 сладкий перец, 1 головку чеснока, 1 головку лука, 1 помидор (на своё усмотрение), 1 горький стручок перца (по желанию), соль, сахар и уксус - по-вкусу. Перекрученную массу выливаем в кастрюлю и доводим до кипения, добавляем соль, сахар, уксус (яблочный, виноградный, простой).

Выкладываем порезанные лапшой кабачки и варим 1,5 часа. Но время варки дано для вызревших кабачков, молодые кабачки достаточно проварить 1 час. В процессе варки кабачки выпустят сок, поэтому надо следить за тем, чтобы соус, в котором они варятся, был достаточно сладким и подсоленным, то есть можно потом всё это добавить. Можно закрывать на зиму.

= СТРУЖКА кабачковая = Залить 1 =

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.

= 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.

= ДОЛЬКИ в СОКЕ свеклы * заливка 3 =

Нарезать дольками. уложить в банки, залить кипящим раствором 3 раза. Раствор: сок красной свеклы – 1,2 л, соли – 30 г,

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

семена кориандра растёртые – 2 ст. л. После третьей заливки добавить кислоты аскорбиновой – 2 г или лимонной – 3 г, закатать.

= КОЛЕЧКИ в соку свеклы и яблок Залить 1 =

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.

*** АДЖИКА из КАБАЧКОВ ***

= ОСТРАЯ аджика с томатной ПАСТОЙ =

Ингредиенты: кабачки молодые – 2 кг, томатная паста – 350 г; 2 средние головки чеснока; 1 стакан растительного масла; лавровый лист – 7 шт.; уксус 9% – 100 мл; 1 стакан сахара; 50 г соли; 1 ст. л. перца красного молотого; 1 ч. л. перца чёрного молотого. Кабачки очистите от кожуры и пропустите через мясорубку. Добавляем томатную пасту, масло, сахар, лавровый лист. Посолите и перемешайте. Варите 35 минут, постоянно помешивая. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавку, выложите в кастрюлю, добавьте уксус, черный и красный перец, перемешайте. Варите ещё 8 минут. Влейте уксус, размешайте и готовьте еще 1-2 минуты. Разложите по стерилизованным банкам и закатайте. Укутайте теплым одеялом до полного остывания.

*** ВАРЕНЬЕ из КАБАЧКОВ ***

= 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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Сварить сироп из 0,5 л воды и сахара. В кипящий сироп периодически 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.

= АНАНАСОВОЕ варенье из КАБАЧКОВ =

Кабачки – 1 кг (очищенные от кожуры и семян, порезанные кубиками); сахар – 1 кг; вода – 0,5 стакана; лимон – 1 шт.

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. Вкус варенья напоминает ананасовое.

*** КОМПОТЫ из КАБАЧКОВ ***

= АНАНАСОВЫЙ компот 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 закипит, 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.

= АНАНАС для САЛАТА из КАБАЧКА =

Кабачки не имеют определённого вкуса, вот этим-то кулинары и пользуются. В сочетании, например, с алычой получим кабачок-ананас – для Новогоднего салата в самый раз! То есть в салате подмены вообще не заметят.

Алычу вымыть. Кабачки очистить, нарезать кольцами толщиной в 1 см и рюмкой вырезать сердцевину, получится кольцо "ананаса". На дно банки уложить алычу, сверху положить кольца кабачковые. Воду закипятить и залить банку, прикрыть крышкой и оставить остывать до 40 градусов (банка будет приятно тёплой). Воду слить, закипятить и ещё раз залить в банку до охлаждения. Затем воду слить, закипятить, всыпать сахар и

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

помешать. Сироп должен быть сладким, но не приторным. Довести до кипения и залить сиропом банку до края горлышка. Укутать покрывалом до полного охлаждения.

Можно компот простерилизовать в кипящей воде (1л банки в течении 30 мин), затем закупорить, перевернуть и также оставить охлаждаться под покрывалом.

*** ДЖЕМ ИЗ КАБАЧКОВ ***

= ДЖЕМ из кабачков, кураги и ЛИМОНА =

Кабачки молодые – 1 кг; лимон – 1 шт.; курага – 200 г; сахар – 800 г. Курагу залейте кипятком на 7 минут, чтобы она стала мягче. Слейте воду. Кабачки вымойте, очистите от кожуры и сердцевины с семечками. Нарежьте кабачки, лимон, пропустите через мясорубку. Можно измельчить в кухонном комбайне. Добавьте сахар, хорошо перемешайте, переложите в эмалированный тазик или кастрюльку и поставьте на средний огонь, чтобы уварить. В процессе варки помешивайте деревянной ложкой, чтобы не пригорело. Когда джем из кабачков с курагой и лимоном закипит, убавьте огонь и варите 40 минут. Если получается очень густо, добавьте немного воды. Приготовьте стеклянные банки, крышки прокипятите в воде. Горячий джем сразу же разложите по банкам и закатайте крышками. Переверните их дном вверх на 15-20 минут, а затем верните обратно и оставьте так остывать. Хранить такой джем из кабачков с курагой нужно в тёмном месте при температуре не выше 25 градусов.

= ДЖЕМ из кабачков с курагой БЕЗ ЛИМОНА =

Ингредиенты: молодые кабачки – 1 кг; курага – 300 г; сахарный песок – 750 г. Курагу залить кипятком на несколько минут, чтобы она стала мягче, слить воду и откинуть на дуршлаг. У вымытых кабачков снимите кожицу, удалить семечки и сердцевину. Овощ нарежьте кубиками и измельчите в мясорубке вместе с курагой. Добавьте сахар и поставьте на медленный огонь. Помешивая, варите после закипания 35 минут. Джем за это время должен загустеть. Снимите его с огня и разлейте по простерилизованным банкам.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= ДЖЕМ из кабачков С ЛИМОНОМ =

Вкус очень необычный, немного напоминает ананас. Джем варят на основе кабачков, обязательно добавляя лимон, апельсин, имбирь, курагу. Он очень полезен. Например, с цитрусовыми помогает при проблемах с сердечно-сосудистой системой, хроническими заболеваниями почек и др. Ингредиенты: 1 кг кабачков; 1 кг сахара; 1 стакан воды; 1 лимон. Рецепт приготовления кабачкового джема в сиропе: В кастрюлю выложите сахар. Залейте водой, нагрейте и поварите, пока сахар растворится. Кабачки нарежьте кубиками размером 1 см или натрите на крупной тёрке для однородности джема. Закиньте кабачки в сироп и варите 1 час. За 15 минут до готовности нужно добавить лимон, нарезанный очень мелко или прокрученный через мясорубку. В горячем виде разлейте по стерилизованным банкам и закрутите крышки.

= ДЖЕМ с ЛИМОНОМ в МУЛЬТИВАРКЕ =

Ингредиенты: 1 кг молодых кабачков; 300 г лимонов; 900 г сахара. Кабачки очистить от семян и сердцевины, разрезать по ширине на 8 частей, а затем тонко нарезать, чтобы ломтики были не более 2 мм. Выложить в чашу мультиварки, засыпать сахаром и оставить на 8-10 часов. Лимоны вымыть, натереть цедру, из мякоти выжать сок, остальное выкинуть. Сок и цедру добавить к кабачкам, перемешать. Включить мультиварку на режим «Тушение» и варить примерно 60-70 минут. Готовый джем разлить в простерилизованные банки и закатать. Зимой можно кушать кабачковый джем с лимонами просто так или делать начинки для пирожков, пирогов и булочек.

= ДЖЕМ с ЛИМОНОМ и АПЕЛЬСИНОМ =

Ингредиенты: кабачки молодые – 3 кг; сахар – 2,5 кг; лимон – 2 шт. апельсин – 1,5 кг. Очистите кабачки, лимоны и апельсины от кожуры и семян. Кабачки натрите на крупной терке. Цитрусовые пропустите через мясорубку. Смешайте всё в большой эмалированной кастрюле. Засыпьте сахарным песком и еще раз перемешайте. Поставьте на плиту и доведите до кипения. Вари-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

те джем 1 час с момента закипания на медленном огне, помешивая. Остудите. Повторите процедуру варки ещё 1 час. Разлейте по стерилизованным банкам и закатайте крышками.

= ДЖЕМ из кабачков С АПЕЛЬСИНОМ =

Джем из кабачков с апельсином обладает удивительно нежным и экзотическим вкусом. Он кисловато-сладкий, с апельсиновым ароматом и нежной цитрусовой ноткой.

Ингредиенты: 1 кг кабачков (уже очищенных от кожуры и семян) 1 кг сахара 1 крупный апельсин 1/3 ч. л. лимонной кислоты по желанию.

Кабачки порезать мелкими кубиками, сложить в кастрюльку для варки и засыпать сахаром. Оставить на 4-5 часов, чтобы кабачки пустили сок. Апельсин вымыть, порезать произвольно, удалить косточки и прокрутить его на мясорубке (или измельчить в блендере) – используем апельсин весь, вместе с кожурой. Добавить его к кабачкам и поставить кастрюлю на огонь.

Варить на среднем огне, периодически помешивая, около 1 часа. Хотите очень густой джем – увеличьте время варки. В конце добавить кислоту и в горячем виде разложить по стерильным баночкам.

Как джем в банках остынет, поставить их в холодильник – там он окончательно загустеет. Получается очень вкусный, ароматный и красивый джем из кабачков с апельсинами.

*** К А Л И Н А ***

= 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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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.

= РУССКАЯ настойка КАЛИНОВКА =

Первые осенние заморозки – лучшее время для сбора калины, когда терпкая, горькая ягода становится сладковатой, приятной на вкус. Калина, безусловно, мощное целебное средство, настоящая кладовая витаминов, заряжающая здоровьем и энергией всех ее почитателей. Однако в чистом виде красивые рубиновые плоды любят немногие. Зато различные блюда из калины являются традиционными для русской кухни. Кроме того, на ее основе часто готовят домашние спиртные напитки. А особую популярность в нашей стране имеет калиновка – вкуснейшая настойка, достойная даже праздничного застолья.

Ягоды нужно снять с крупных веточек, при этом маленькие кисти можно оставлять целыми. Мусор и порченая калина отсортировываются и выбрасываются, после чего наступает очередь водных процедур. Ягода небольшими порциями насыпается в дуршлаг, тщательно промывается и выкладывается на тканевые салфетки для просушки.

Подойдет недорогая водка без каких-либо ароматизаторов или хорошо очищенный самогон, но только собственного изготовления.

= НАСТОЙКА из калины ГОРЬКАЯ = ★

Для приготовления настойки по этому способу берётся 0,5 кг калины и пол-литра 40° спирта. Ягодное сырье отсортировывается от веточек, моется и измельчается. Затем полученная масса перекладывается в банку, заливается спиртом и убирается на месяц в темное место. После готовая настойка отфильтровывается через марлю и разливается по бутылкам для дальнейшего хранения.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= Напиток из калины ОСЕННИЙ ПОЦЕЛУЙ =

Возьмите стеклянную бутылку с широким горлом и до половины наполните калиной, не уплотняя ее. Залейте плоды водкой так, чтобы они полностью утонули. Заткните бутылку пробкой и оставьте в тёплом месте. Через сутки заполните посуду алкоголем доверху, плотно закройте и настаивайте в тёмном месте 3 недели и более. Такую настойку на калине вполне можно готовить и на самогоне.

= СИБИРСКАЯ «Калиновая сказка» =

Это фирменный рецепт сибирских хозяек, которые знают толк в изготовлении домашних напитков.

Итак, для будущей настойки с калиной понадобится 3-литровая банка. Заполните ее, пересыпая слои плодов сахаром. Его понадобится 600 г. Оставьте немного места в банке для брожения. Накройте горло марлей и настаивайте калину на протяжении месяца в тепле. Отожмите ягоду, а получившийся сок процедите. Добавьте 200 мл водки или самогона, разлейте в бутылки.

= НАСТОЙКА «Дамский каприз» =

Положите свежесобранную калину на противень и доведите в духовке до такого состояния, чтобы ягода стала мягкой, но не пересушенной. Благодаря этой небольшой хитрости калиновая настойка будет иметь более мягкий вкус. Засыпьте подготовленными плодами 2/3 бутылки, залейте доверху водкой. Настойка должна стоять, пока не примет темно-оранжевый цвет, тогда ее можно процедить и подсластить по вкусу. А вот на основе самогона этот напиток готовить не рекомендуется.

= НАСТОЙКА «Калина в коньяке» =

Это необычный рецепт настойки с калиной. Вкус ее получается бесподобным.

Калину насыпьте в бутылку, оставляя треть места в посуде свободным. Залейте доверху коньяком, закупорьте и настаивайте 20 дней в темноте. Напиток за это время должен приобрести

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

выраженный калиновый аромат, далее его процедите, оставив ягоды на месте. Влейте в бутылку с теми же плодами водки столько, сколько было коньяка. Через 20 дней вторую настойку на калине слейте и профильтруйте. Смешайте оба напитка и наслаждайтесь приятным ягодным букетом полученного алкоголя.

= НАСТОЙКА «Калиново-коньячный аромат»

Несмотря на своё название, рецепт этой настойки с калиной не включает в себя коньяка. Готовится она с водкой или на самогоне с добавлением дубового луба.

Возьмите 1 сткн. отборных ягод калины и залейте их 0,5 л алкогольной основы. Туда же добавьте 1 ст. ложку мёда и 1 ст. ложку дубового луба (часть коры, которая прилегает к древесине). Укупорьте всё как следует и оставьте на 3 месяца, не менее. Процедите. На вкус получится настойка с калиной на отменном, будто столетней выдержки коньяке. Не испортит чудесный напиток и основа из самогона.

= НАЛИВКА калиновая КЛАССИЧЕСКАЯ = ★

Это самый простой рецепт для приготовления наливки на калине в домашних условиях. Для начала ягодное сырьё нужно перебрать, удалив все испорченное, очистить от веточек и тщательно промыть. Теперь можно приступать к его измельчению при помощи мясорубки, блендера или просто протереть через сито.

Полученную массу нужно смешать с сахарным песком или мёдом в пропорции 1:1, то есть на 1 кг протертой калины берётся 1 кг сахара.

После этого ягодно-сахарная смесь перекладывается в ёмкость, где она будет настаиваться и заливается 40° спиртом из расчёта 1 литр на 1кг смеси. Теперь будущий напиток хорошо взбалтывается и убирается в тёмное место для настаивания на месяц.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= НАЛИВКА калина с МАЛИНОЙ =

Наливка на калине по этому способу готовится по аналогии с классическим рецептом, но с добавлением малиновой настойки на водке, которой необходимо запастись в сезон сбора ягод (на 0,5 кг малины добавляется пол-литра водки).

= НАЛИВКА калина с ЛИМОНОМ =

Напиток на водке, приготовленный по этому способу, отличается более мягким вкусом с нежным лимонным ароматом. Для его изготовления очищенную и промытую калину в количестве 0,5 кг измельчают в пюре и смешивают с сиропом из 200 гр сахарного песка и стакана воды (сироп предварительно необходимо закипятить, а потом остудить до комнатной температуры, сахар в сиропе можно заменить медом). В полученную смесь необходимо добавить измельченную цедру лимона и пол-литра водки. После этого емкость с напитком убирается на 2 недели.

= НАЛИВКА «Калина красная» на специях =

калина с травами на спирту Ягодное сырье перебирается от кисточек, промывается, а затем измельчается и засыпается сахаром в пропорции на 1,5кг ягод 0,5кг сахарного песка. Полученная смесь оставляется для брожения на 3 дня. После этого выделенный сок сливается и в него добавляется 40° спирт (из расчета 1:1) и специи: 3 звездочки бадьяна и 3 горошины розового перца. Полученная смесь разливается по бутылкам и убирается для дальнейшего настаивания на 2 месяца.

*** К А П У С Т А ***

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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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.

*** К Р Ы Ж О В Н И К ***

= ВАРЕНЬЕ краснодарская ЛАКОМКА =

Для приготовления варенья потребуется 1 кг ягод крыжовника, 500 г меду. Берём ягоды крыжовника, хорошо промываем и

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

выдавливаем семечки, в пустую ягоду набиваем толчёный грецкий орех и всё это варим в меду.

= ВАРЕНЬЕ из крыжовника ИЗУМРУДНОЕ =

Взять немного недозрелый 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.

Недозрелый 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.

= 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.

= 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.

= 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.

= 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.

= КРЫЖОВНИК 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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= 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.

= 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.

= КРЫЖОВНИК с соком ТЫКВЫ =

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.

= 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 бо-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

лее 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. Через 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.

= 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. Накрыть крышками, стерилизовать 3 минуты.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= 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.

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)

= КЛАССИЧЕСКАЯ водка на КРЫЖОВНИКЕ

Ингредиенты: водка (самогон, разбавленный спирт) – 0,5 литра; ягоды крыжовника; сахар – 300 грамм.

Рецепт: Наполнить трёхлитровую банку по плечики помывшим и очищенным от хвостиков крыжовником. Добавить сахар и водку. Водка должна покрыть слой ягод. Плотно закрыть банку капроновой крышкой, затем несколько раз встряхнуть для лучшего растворения сахара. Поставить банку на 40-45 дней в темное место с комнатной температурой. Раз в неделю встряхивать.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Слить полученную настойку с осадка и профильтровать через вату. Хранить напиток в плотно закрытых стеклянных бутылках в тёмном прохладном месте. Срок годности – до 2-х лет. Крепость готовой настойки – 14-17 градусов.

*** КЛЮКВА ***

= КЛЮКВЕННАЯ настойка НАРОДНАЯ =

Клюкву промыть и заморозить. 1 кг ягод клюквы залить 2 л водки. Бутылку с массой оставить на 2 месяца на свету. Ежедневно смесь взбалтывать. По истечении указанного времени в массу добавить сахарный сироп или мёд. Количество подсластителей зависит от вашего желания. Далее, напиток разлить в бутылки, в которых он будет храниться.

Настойки из клюквы приготовленные на спирту с добавлением сахара не хранят долго даже не смотря на то, что они достаточно крепкие – уже через 3-4 месяцев они теряют и аромат, и вкусовые качества.

= КЛЮКОВКА тройной ЗАЛИВКИ =

Клюква – 900 г, сахар – 200 г, водка 40° – 1 л + 1 л + 0,5 л. Растолчённые ягоды засыпать сахаром и залить 1 л водки. Настаивать 7 дней, регулярно взбалтывать. Процедить, в ягоды залить следующий литр водки, настаивать аналогично. Отделить от жмыха, смешать с первым настоем. Выжимки клюквы залить 0,5 л водки, настоять 5 дней, добавить в общий объём настоя. Весь вкус цвет ягод перейдет в настойку. Выход около 3 л.

= Клюквенная настойка с мёдом на самогоне

Самогон 45° – 1,5 л, клюква – 100 г, мёд – 1 ст. л. Блендером или толкушкой разбить ягоды, добавить мёд и самогон. Настаивание проводить двумя циклами: первые 7 дней ежедневно взбалтывать, вторую неделю отстаивать в покое. По окончании процедить через фланель, дать ещё неделю на «отдых».

★ = НАСТОЙКА клюквенная за 4 дня = ★

Если торжество уже не за горами, а выдержанные настойки уже кончились можно воспользоваться этим рецептом. Весь процесс занимает 4 дня.

В 3-х литровую банку или бутылку влить 1,5 литра воды, засыпать 300 гр. сахарного песка, растворить.

Размять 1 кг клюквы, стараясь раздавить каждую ягодку.

В сироп добавить клюквенное пюре, залить 1 литр спирта, тщательно перемешать и закрыть капроновой крышкой или пробкой. Убрать в тёплое тёмное место.

Через 4 дня процедить до прозрачности и можно подавать к праздничному столу.

★ = НАСТОЙКА клюквенная за 3 часа = ★

Простой, но очень вкусный и ароматный рецепт сладкой настойки: водка или самогон 40° – 1,5 л, кипяченая вода – 0,3 л, сахар – 300 г, клюква – 600 г.

Ягоды ошпарить кипятком и высыпать в банку вместе с сахаром. Размять ягоды, используя деревянную толкушку. Толчёную клюкву залить водкой, размешать и выдержать 2 часа. Через несколько слоёв марли отделить настой от жмыха и добавить в него тёплой кипячёной воды. Настойку перемешать и разлить по бутылкам. Из-за содержания в ягодах консерванта – бензойной кислоты, клюквенная сладкая настойка может храниться в домашних условиях длительное время.

Дополнительные вкусовые и ароматические нюансы внесёт добавление в настойку апельсиновых корок, имбиря и корицы. Но тогда время выдержки должно быть увеличено. Если вместо водки или спирта настаивать клюкву на коньяке, настойка приобретёт черты благородного напитка. Многие мастера домашнего производства считают, что замена в рецептах сахара фруктозой также улучшает качество конечного продукта.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= НАСТОЙКА пряной КЛЮКВЫ =

Взять литровую банку свежей клюквы (около 700гр.) размять, добавить чайную ложку корня калгана (продается в аптеке в отделе лекарственных трав).

Кроме калгана можно использовать другие пряности – душистый перец, корицу, гвоздику, бадьян и прочие любимые специи. Но калган в этом рецепте незаменим – он даёт тот самый особый пряный аромат.

Залить клюквенную кашицу стаканом спирта, перемешать, плотно закрыть.

Настоять в тёмном месте около 2-х недель.

1 стакан сахара всыпать в 1 сткн кипящей воды, проварить несколько минут, охладить. Влить в клюквенную смесь и убрать ещё на неделю.

Процедить, разлить в бутылки.

= ДАМСКИЙ рецепт ягодного НАПИТКА (1х1) =

Этот рецепт позволяет приготовить более лёгкий и сладкий клюквенный напиток, который можно подавать и как аперитив и к десертам. Ведутся некоторые споры, можно ли считать это настойкой или уже наливкой. Но наливки обычно до 20° и сырье для них часто варят с сахаром. В этом рецепте варится только сироп, а крепость водки достаточно высока.

Сварить сироп из 1 стакана сахара и 1 стакана воды. Остудить и перелить в бутылку с широким горлом или банку. Добавить 1 стакан спирта. 1 стакан свежей клюквы размолоть механически – мясорубкой или толкушкой для картофеля, выложить в емкость, перемешать.

Плотно закрыть крышкой, убрать в темное место на 4 недели. Взбалтывать нет необходимости.

Процедить через несколько слоев марли. Для больших объемов можно использовать соковыжималку. Перелить в графин или бутылку для хранения.

Этот способ можно применить к любым мягким плодам (смородина, рябина, брусника, малина).

* Л У К *

= 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 луковицу до сердцевины. Осторожно нажимая на края, разделяем луковицу 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 луковицы 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.

* М А Л И Н А *

= РУССКОЕ варенье из МАЛИНЫ =

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).

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= СЕМЕЙНОЕ варенье из МАЛИНЫ =

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.

= УРАЛЬСКОЕ варенье из МАЛИНЫ =

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 ($T = 105^{\circ}\text{C}$).

= ДОНЕЦКОЕ варенье из МАЛИНЫ =

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 до 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 укупывают.

= КРЕСТЬЯНСКОЕ варенье из МАЛИНЫ =

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.

= В СИРОПЕ варенье из МАЛИНЫ =

Ягоды малины – 1 кг, сахара – 1,5 кг и 2 стакана воды. Ягоды должны быть не совсем спелыми. Перебрать их, муть 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.

= ЧЕЛЯБИНСКИЙ мармелад из МАЛИНЫ =

Мармелад готовят так же, как повидло, только его больше уваривают. 1 кг 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.

= ПОВИДЛО малиновое без семечек =

Для того, чтобы придать готовому повидлу привлекательный вид и уберечь его от пригорания, необходимо удалить семечки. Ягоды раздавливают и полученную массу процеживают через частое сито для удаления семечек. Процеженную массу загружают в таз, добавляют на каждый килограмм по 600 г сахара и варят сначала на умеренном, а затем на слабом огне, постоянно помешивая. Готовое повидло снимают с огня и в горячем виде расфасовывают в банки. При варке этим способом получают очень нежное повидло светло-малинового цвета. В нем сохраняются вкус и аромат свежей малины.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= ПОВИДЛО малиновое с семечками =

Повидло из малины можно приготовить и без удаления семечек. При этом способе приготовления перебранную малину помещают в таз, добавляют на 1 кг малины 1/4 стакана воды и 600 г сахара и уваривают на умеренном огне до готовности, как и при приготовлении других видов повидла. Полученное этим способом повидло имеет более темный цвет, так как семечки при варке становятся коричневыми. Повидло из малины хранят в прохладном, сухом и проветриваемом помещении.

= КОНФИТЮР из малины 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.

= КОНФИТЮР из малины СИБИРСКИЙ =

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

*** КОМПОТЫ с МАЛИНОЙ ***

= СИБИРСКИЙ компот из МАЛИНЫ =

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.

= КРЕСТЬЯНСКИЙ компот из МАЛИНЫ =

Некрепкие ягоды предварительно выдерживают в сахарном сиропе в течении 8 часов, и только потом выкладывают в банки, в которые можно добавить немного вишневого сока, залить си-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

ропом 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.

= РУССКИЙ компот из МАЛИНЫ =

Ягодами заполнить банки до плечиков и залить горячим сиропом (воды – 1 л, сахара – 250-300 г). Поставить в кастрюлю с горячей водой ($40-50^{\circ}C$) и нагреть до $80^{\circ}C$, при этой температуре выдержать банки 1 л – 13 мин, 0,5 л – 8 мин. Либо при слабом кипении соответственно 4 и 7 мин (с момента закипания воды в кастрюле). Закатайте и переверните вверх дном.

= КОМПОТ малина в собственном СОКУ =

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

= ПАСТЕРИЗАЦИЯ без САХАРА =

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

= ЗАМОРАЖИВАНИЕ ягод МАЛИНЫ =

Для замораживания используйте лишь чистую неперезрелую садовую малину, только что снятую с куста (её можно не мыть). Заморозку производить максимально быстро, предварительно охладив до $10^{\circ}C$ 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 полиэтилено-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

вые 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.

= МАЛИНОВАЯ настойка на ВОДКЕ =

Получается напиток умеренной крепости с приятным сладким привкусом. Состав: водка (самогон, разбавленный спирт) – 1 литр; малина – 3,5 кг; сахар – 250 грамм; вода – 250 мл.

Рецепт: Тщательно перебранную малину засыпать в банку, залить водкой и на 2-3 дня поставить в тёплое тёмное место.

Слить полученную малиновую водку в отдельную емкость.

Из воды и сахара приготовить сироп, охладить его до комнатной температуры. Влить водку в сироп и хорошо перемешать. Перелить малиновую настойку в бутылку, плотно закрыть крышкой и выдерживать 17 дней в прохладном тёмном месте.

Профильтровать напиток через ватный фильтр и разлить в бутылки для хранения. В подвале или холодильнике настойка не портится годами.

★ = МАЛИНОВАЯ настойка на КОНЬЯКЕ = ★

Делается без сахара, благодаря чему в напитке сохраняется привкус коньяка, который прекрасно сочетается с малиной.

Состав: ягоды малины – 750 грамм; коньяк – 1 литр.

Рецепт: Почищенную и помытую малину засыпать в банку. Добавить коньяк, чтобы он на 2-3 см перекрывал слой малины. Банку плотно закрыть крышкой и поставить в теплое место на 45-60 дней.

Слить малину на коньяке с осадка и профильтровать через вату. Разлить в бутылки для хранения.

★ = МАЛИНОВКА литовская = ★

Потребуется: 1.2 кг малины, водка или разведенный до 40% спирт.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Малину залить так, чтобы все ягоды были закрыты водкой. Оставляем их в темном месте на сутки. Потом надо перелить, только жидкость, в другую посуду и малину (не отжимая) выбросить. Опять засыпаем, свежую малину в банку, и заливаем алкоголем, который получился после первого раза. Оставляем ещё на сутки. После этого фильтруем и заливаем в приготовленные бутылки. Закрываем их плотно и отставляем в тёмное прохладное место на 6 месяцев, чтобы приготовленная малиновка «дозрела».

= НАСТОЙКА из малины НЕМЕЦКАЯ =

Потребуется: 2.4 кг малины, 5 гр. гвоздики, около 5 гр. сливовых (толченых) косточек и 4 л спирта (разведенного до 70%)

Из малины следует выдавить сок, засыпать в него гвоздику и толченые сливовые косточки. Все это залить алкоголем. Бутылку плотно закрыть и выставить на солнце или тёплое место на месяц. После этого профильтровать и разлить по бутылкам. Отставить на 6 месяцев в прохладном месте.

*** 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.

СТРУЖКА моркови 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.

Морковь по-корейски (домашняя)

Ингредиенты: морковь – 3 шт., лук – 2 шт., чеснок – 2 зубчика, растительное масло без запаха – 1¼ 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 – 1¼ 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, чёрный, 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.

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.

* 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.

= МЯТНАЯ настойка КЛАССИЧЕСКАЯ =

Состав: мята – 150 г, спирт (самогон) – 1 л.

Приготовление: чисто вымытую, сухую стеклянную тару заполняют свежими или сухими листьями и стеблями растения, далее заливают алкоголь. Плотно закрывают, оставляют в тёмном месте на 14 дней. После процеживают и используют по назначению. Например, как растирку, для приема внутрь, либо для ароматизации пищи.

= МЯТНЫЙ классический ЛИКЁР =

Для его приготовления желательно взять свежее растение. Любители домашнего самогонварения утверждают, что сухое сырьё оставляет легкий запах соломы в конечном продукте. Поэтому стоит постараться, чтобы получить эксклюзивное спиртное. Можно поискать-поспрашивать у бабушек, торгующих травами на рынке. Идеальный вариант – вырастить самому в собственном саду или на грядке. Тогда уж в свойствах сырья не придётся сомневаться. Если уж со свежим растением ничего не вышло, придётся покупать сушеную мяту в аптеке. Мелисса для ликера тоже не годится. У нее более слабый аромат и меньшее содержание ментола.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Алкоголь надо взять качественный – хорошо очищенный самогон, либо качественный спирт.

Рецепт: 1 л спирта (самогона); 50 г листьев и соцветий мяты (стебли не годятся); 150 мл воды; 150 г сахара.

Траву залить алкоголем, выдержать 7 дней в тёплом тёмном месте. Отфильтровать. Приготовить горячий сироп из сахара и воды. Сразу, не дожидаясь остывания, влить настой тонкой струей, хорошенько перемешать. Выдержать в тепле ещё 7 дней. Затем снова профильтровать, плотно закупорить и окончательно дать настояться 21 день в прохладном месте.

Теперь можно делать коктейли, домашний лимонад, слабоалкогольные напитки на основе соков, минералки, шампанского...и наслаждаться!

* О Г У Р Ц Ы *

= 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. Разложить в стерилизованные банки и закатать. Икра готова к употреблению сразу, можно хранить в холодильнике.

= 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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= 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.

= ОГУРЦЫ малосольные 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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= 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.

= 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.

= 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, кушачок 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 расчёта 60

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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.

*** 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 другу. Закупоривают горячими.

= ВСЕ МАРИНАДЫ для ПЕРЦА (стерил)

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

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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.

= 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 КЛАССИЧЕСКАЯ =

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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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

= 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 сплющивая, 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 – 1 шт. (либо 1 л – 3 шт.); 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)

Банки 1 л – 14 шт.

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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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 заливкой 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.

= ПЕРЦЫ целые "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).

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.

= ПЕРЦОВКА классическая НАСТОЙКА =

Чтобы сделать настойку, нужно взять 1 стручок перца чили и 5 горошин чёрного, 1 ст. л. мёда, 3 гвоздики. Данные компоненты нужно смешать и оставить в темноте на 7 суток. Затем необходимо отфильтровать и можно употреблять в пищу.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= ПЕРЦОВКА пряная НАСТОЙКА =

Сделать её можно так. Взять 2 л водки или спирта (50%), 3-4 стручка чили, 1 ст. л сухой паприки и уложить в емкость для настаивания. Добавить по вкусу черного перца горошком, цедры лимона, корицы и ванили. В перце чили следует ножом проделать отверстия. Настаивать продукт нужно неделю, регулярно встряхивая. Когда подойдет срок, необходимо отфильтровать напиток и оставить ещё на 2 суток. Затем нужно снять продукт с осадка при помощи трубки и можно употреблять.

= ПЕРЦОВКА быстрая НАСТОЙКА =

Настойку горького перца можно сделать очень быстро. Нужно взять 0,5 л водки, добавить к ней 3 чили (порезать ножом кольцами или полукольцами) и 0,5 ст. л меда. Настаивать 2 суток, после чего можно употреблять.

= ПЕРЦОВЫЙ напиток НАСТОЙКА =

Нужно взять водку 0,5 л, добавить в неё сахар 20 г и красный перец 25 г. Рекомендуются спирт 40-60°. Разливая готовую настойку, её можно будет разбавить водой.

= ПЕРЦОВКА с чесноком НАСТОЙКА =

Сделать такую настойку не сложно. Нужно в 1 л водки поместить 2 чили, 4 зубчика чеснока, укроп и петрушку по 1 веточке. Настаивать 1 неделю. Данный настой очень полезен при простудных заболеваниях. Его также можно использовать для компрессов и растираний.

= ПЕРЦОВКА с мёдом за 1 час =

Взять 1 горький перец, вычистить от семян, поместить в 100 мл воды, добавить 1 ч. л паприки кусочками и томить на медленном огне 10 мин. Затем остудить, добавить 1 ст. л. мёда. Потом смешать полученный отвар с 1 бутылкой 50% самогона или спирта, дать настояться 1-2 часа.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= ПЕРЦОВКА домашняя с МЁДОМ =

Мёд лучше брать цветочный или гречишный – он почти не выпадает в осадок и придаёт вкусу напитка мягкость.

Перец красный – 2 стручка. Водка (самогон) – 1 л. Черный перец (горошины) – 14 шт. Мед – 6 ст. л. Гвоздика – 6 бутонов.

Развести мёд в небольшом количестве прохладной воды. Влить в стеклянную банку, положить туда же стручки красного перца, гвоздику, высыпать горошины перца чёрного. Залить водкой. Закрыть крышкой, хорошенько встряхнуть.

Настаивать 5 дней в тёмном месте при комнатной температуре. В первые 3 дня настойку взбалтывать, далее просто отстаивать. Процедить через полотняную ткань, разлить по бутылкам.

Использованные в рецепте сухие ингредиенты не нужно выбрасывать. Их заливают новой порцией алкоголя, добавляют мёд и настаивают повторно 7 дней.

*** П Е Р С И К И ***

= «ПЯТИМИНУТКА» варенье из ПЕРСИКОВ =

Ингредиенты: персики – 1 кг; вода – 1 ст.; сахар – 6 ст.

Персики переберите, промойте, погрузите их на 5 минут в подкисленную воду (на 1 л положите 10 г лимонной кислоты) (чтобы не потемнели). Порежьте. Сложите в варочный таз. Засыпьте сахаром, оставив один стакан сахара для сиропа. Аккуратно перемешайте и оставьте до выделения сока.

В кастрюле смешайте оставшийся сахар с водой. Сварите сироп. Вылейте его в таз с фруктами. Перемешайте и оставьте на 8-10 часов для настаивания.

По истечении этого времени поставьте таз с персиками на плиту. На медленном огне доведите до кипения, удаляя шумовкой пену. Варенье кипятите 5 минут.

В горячем виде разлейте варенье в стерильные сухие банки. Закатайте. Переверните кверху дном и в таком виде остудите.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= ВАРЕНЬЕ персиковое ЯЛТИНСКОЕ =

Понадобится: 1кг персиков, 500-700г сахара.

Взять мягкие спелые персики, снять кожицу – для этого несколько раз поочередно обдать плоды кипятком и холодной водой. Нарезать персики дольками, пересыпать сахаром, на полчаса оставить. Поставить персики на плиту и довести до кипения, убавить огонь до минимума, проварить варенье 1 час при постоянном помешивании, проверить готовность по капле – подсохнув, она не должна растекаться. Разложить варенье в стерилизованные банки, укупорить, перевернуть вверх дном и укутать до остывания.

= СТАРИННОЕ варенье из ПЕРСИКОВ =

Ингредиенты: персики – 1 кг; сахар – 1,2 кг; вода – 1 ст.; шафран – щепотка; лимонная кислота – щепотка.

Способ приготовления: Персики вымойте в холодной воде. Обдайте их кипятком и очистите от кожицы. Чтобы они не потемнели, опустите их на 5 минут в воду с лимонной кислотой. Разделите на две половинки, выньте косточки. Сложите персики в варочный таз.

В кастрюлю положите сахар, налейте по норме воду. Сварите сироп. Залейте им персики. Оставьте на сутки. За это время плоды пропитаются сиропом.

На следующий день слейте сироп в кастрюлю и прокипятите. Снова залейте им персики. Оставьте ещё на одни сутки.

На третий день поставьте таз на плиту, на среднем огне доведите до кипения, снимая пену. Затем огонь уменьшите. Варите варенье до готовности. В конце варки положите лимонную кислоту и шафран. Он придаст варенью красивый оранжевый оттенок. Качество варенья можно проверить, капнув немного сиропа на блюдце. Если остывший сироп не растекается, варенье готово.

Оставьте варенье в тазу до полного остывания. Разложите в чистые сухие банки. Горлышко закройте пергаментом и завяжите шпагатом.

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.

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.

Классическая домашняя персиковая настойка

Настойка персиков на водке или другой крепкой алкогольной основе получается ароматной, в меру сладкой с хорошо уловимым вкусом плодов. Для приготовления настойки подойдут спелые свежие или замороженные (предварительно разморозить) персики любого сорта, чем ароматнее и сочнее плоды, тем лучше. Порченные и подгнившие части мякоти нужно обязательно удалить. Рекомендуемая алкогольная основа – водка или дешёвый коньяк. Также можно использовать разбавленный этиловый спирт или хорошо очищенный самогон.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Ингредиенты: персики – 1 кг; водка (самогон, спирт 40-45%) – 1 литр; сахар (жидкий мёд) – 200 грамм; корица – 1 палочка (необязательно); миндальное масло – 2-3 капли (необязательно).

Рецепт: Персики помыть, удалить косточки, мякоть нарезать кусочками и сложить в банку. Всыпать сахар (вливать мёд), банку закрыть крышкой, несколько раз встряхнуть. Поставить в солнечное место, например, подоконник, на сутки. Этого времени достаточно, чтобы персики пустили сок. По желанию добавить корицу и миндальное масло. Влить алкогольную основу, перемешать, плотно закрыть крышкой. Настаивать в темном помещении с комнатной температурой 20 дней. Раз в 2-3 дня встряхивать.

Готовую персиковую настойку процедить через марлю. Мякоть хорошо отжать (можно использовать для десертов и других блюд). Разлить напиток в бутылки для хранения и герметично закрыть. Вдали от солнечных лучей срок годности – до 5-ти лет. Крепость – 31-34%.

* П О М И Д О Р Ы *

= 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.

= ПОМИДОРЫ маринованные ЗАЛИВНЫЕ =

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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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, желателно 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.

= ПОМИДОРЫ в собственном СОКУ =

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 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,

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

поэтому достаточно одноразовой заливки. Для надёжности можно залить и 3 раза.

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

= ПОМИДОРЫ 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.

= ПОМИДОРЫ 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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= 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.

ТОМАТЫ с соком красной смородины

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

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

ТОМАТЫ с крыжовником (залить 3)

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.

= СОК томатный 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.

= ПОМИДОРЫ деревенские СОЛЁНЫЕ =

Спелые помидоры уложить в 3-хлитровую 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).

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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.

= ПОМИДОРЫ со спиртом СВЕЖИЕ =

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 из духовки 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.

= САЛАТ "Помидоры, как СВЕЖИЕ" =

Зимой баночку открыть, воду слить. Добавить лучёк, соль по вкусу, майонез или растительное масло. И салат готов. Как летом.

На баночку 0,5 л: Помидоры - 400 г (сколько уйдет). Вода холодная кипяченая - 100 мл (сколько уйдет).

Помидоры тщательно вымыть, дать воде стечь, разрезать на 2-4 части, вырезать зелёный стержень.

Банки и крышки простерилизовать. Помидоры выложить в банки. Залить холодной кипячёной водой. Стерилизовать банки 0,5 л - 10 минут; банки 1 л - 20 минут. Закатать.

= ПОМИДОРЫ без уксуса с ЯБЛОКАМИ =

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

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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 заливные «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 прокипятить. И на 3-литровую банку добавить 1 ч. ложку 70%-ной уксусной эссенции. Закатать банки. На ночь тепло укутать, а утром – на холод.

= ПИКАНТНЫЕ помидоры с ХРЕНОМ =

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 луковичку. 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 заливные с ВИНОГРАДОМ =

Банка: 3 литра; 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. Уксус в эти помидоры не добавляется!

= ПОМИДОРЫ со свеклой ЗАЛИВНЫЕ =

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

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

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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.

= ПОМИДОРЫ «болгарские» ЗАЛИВНЫЕ =

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.

= ЛЕЧО из помидор 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.

= ЗЕЛЁНЫЕ помидоры «Горлодёры»

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

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

приправа к жаркому. Могут храниться долго – до весны, но быстро съедаются. Вкусные очень!

= КИВИ варенье из зелёных ТОМАТОВ =

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!

*** РОЗА ***

= ВАРЕНЬЕ из лепестков 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.

= НАСТОЙКА на лепестках РОЗЫ =

Такой рецепт считается «классикой». Для приготовления настойки необходимы только качественные продукты: лепестки чайной розы без видимых признаков порчи и качественный алкоголь без тяжелого запаха.

Ингредиенты: водка – 0,5 л; лепестки чайной розы – 50 г; сахар – 50 – 90 г; вода – 50 – 60 мл; лимонная кислота – 2 г.

Лепестки цветка измельчить с помощью ножа. Образованную цветочную кашу засыпать сахаром, добавить лимонную кислоту, залить водой и перемешать. Смесь поместить в емкость для настаивания и залить алкоголем (водкой или самогоном).

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Полученный материал оставить для настаивания на две недели в темном месте, периодически (два – три раза в неделю) встряхивая.

По окончании срока выдержки продукта, жидкость слить через фильтр, добавить при необходимости сахар и в настойка на розовых лепестках закрытом виде поставить на неделю в холодное место – это должно стабилизировать вкус.

Еще раз профильтровать и разлить в бутылки.

Настойка, изготовленная по такому домашнему рецепту и в простых условиях, может храниться до 5 лет и имеет крепость 32-34 гр.

*** 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.

= НАЛИВКА из красной рябины на ВОДКЕ =

Надо: 2 кг плодов; 1 кг сахара; 1 л водки; 1 л воды.

Всыпьте плоды в стеклянную тару. Сделайте сахарный сироп на воде. Залейте им рябину, после чего налейте водку и хорошо перемешайте. Время выдержки должно составлять не менее 3 недель. Процедите. Расфасуйте в мелкую тару. Готовый продукт должен быть светло-красного цвета. Запах будет характерный — рябиновый.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= РЯБИНОВАЯ “Нежинская настойка” =

Традиционно “Нежинская настойка” используется как средство для повышения аппетита, иммуномодулятор и тоник.

Технология приготовления: Переберите просушенные плоды; Всыпьте ягоды в стеклянную тару и залейте спиртом до полного покрытия сырья; Поставьте посуду с заготовкой в затемненное укромное место; Каждый день, на протяжении 3 дней, доливайте спирт, впитанный рябиной; Спустя 2 недели, бережно перемешайте настойку, чтобы не повредить ягоды. Это можно сделать, слегка взболтав саму ёмкость; Повторяйте перемешивание через каждые 2 недели на протяжении 2 месяцев; Процедите настой и разлейте по бутылкам.

= НАЛИВКА из красной рябины на самогоне

Понадобится: 6 кг красноплодной рябины; 0,5 кг сахара; самогон (спирт).

Стеклянный бутыль, объёмом 10 л, наполните ягодами. Поверх насыпьте сахар. Залейте самогоном полученную смесь до полного покрытия плодов. На протяжении первой недели восполняйте потерю уровня, путём регулярного доливания, ввиду постепенной пропитки рябины.

Дополнительно настаивайте на протяжении 3 недель. Слейте экстракт, не высыпая плоды. Снова залейте их самогоном и оставьте смесь на 1,5 месяца. На 6 неделе смешайте настойку с ранее приготовленным экстрактом. После чего настаивайте наливку на протяжении недели. Данный продукт можно потреблять в лечебных целях. Хотя не исключено его применение для застолья.

= НАСТОЙКА русская рябиновая от простуды

Это русский народный рецепт, с помощью которого можно приготовить настойку от ларингита и фарингита. Помогает она и при мигренях.

Для настойки необходимо взять: 1 стакан ягод рябины (мороженой, сушёной или свежей), 2 сушёные гвоздики, 0,5 л. кофьяка, 1 ст. л. без горки сахара, 1 ст. л. мёда, 1 ст. л. коры дуба

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

(её можно купить в аптеке или приготовить самостоятельно — отковырять от дерева и измельчить).

Залить кору дуба 0,5 стаканом воды. Кипятить под крышкой не допуская испарения на медленном огне 30 минут. Положить в кипящий отвар гвоздику. Затем снять отвар с огня и остудить до тёплого состояния. Процедить. Растворить в тёплом отваре сахар и мёд. Растолочь ягоды рябины и смешать их с коньяком. Смешать с отваром дуба. Настаивать 2–4 часа. Отжать раствор через плотную ткань. Налить для хранения в тёмную бутылку (можно взять коньячную) и плотно закупорить пробкой. Поставить в холодильник. Употреблять при мигрени по 30 грамм перед сном прямо из холодильника. Курс лечения 7 дней. При ларингите и фарингите — подогреть и принимать по 1 столовой ложке 3 раза в день 3–5 дней.

= НАСТОЙКА рябиновая на ЯГОДАХ =

Отобрать крупные ягоды лесной рябины, собранные после заморозков, отделить от стеблей, промыть в холодной воде и просушить. Потом рассыпать на противне и слегка просушить в духовке. Ягоды всыпать в бутылку, заполнив на 2/3 объёма, и залить водкой. Настаивать до 3 недель в тёплом месте, периодически встряхивая, затем процедить, отфильтровать и хранить в закрытых бутылках.

= НАСТОЙКА на рябиновых ВЕТОЧКАХ =

Молодые веточки рябины очистить от коры и мелко поломать. Они придают водке особый аромат. Затем в бутылку вместе с веточками положить очищенные от плодоножек плоды зрелой, прихваченной морозом рябины. Смесь залить водкой и настаивать несколько дней. Веточки и ягоды можно настаивать порознь.

= НАСТОЙКА рябиновая с МЁДОМ =

1 стакан рябины, 500 мл водки, 1 ст. л. меда, около 1 ст. л. дубового луба.

= НАСТОЙКА "Рябиновка" ДУБОВАЯ =

Отборные ягоды рябины залить водкой. Добавить мед и дубовый луб (часть коры, которая прилегает к древесине). Для этого достаточно срезать и очистить одну веточку. Плотно закрыть и настаивать несколько месяцев.

Сбор плодов рябины необходимо проводить сразу, после первых морозов, когда под их действием ягоды приобретают сладковатый вкус. Собранную рябину необходимо тщательно очистить от черенков, не забывая при этом об остатках цветочной чашечки. Очищенные ягоды промывают водой и просушивают. Затем засыпают их в чистый бутыль, заполнив его на две трети объёма. Не обязательно использовать бутыль из тёмного стекла, так как настойка рябины к свету не чувствительна.

Для приготовления качественного напитка желательнее использовать коньяк, но и водка также отлично подойдёт. Наполненный рябиной бутыль заливают водкой или коньяком доверху, плотно закрывают и ставят в тёплое место. Настаивается рябиновка порядка трёх недель. За это время она приобретает кориичневый цвет и насыщенный аромат рябины. Затем настойку фильтруют. Храниться она должна в плотно закупоренных бутылках.

Использованные ягоды повторно заливают водкой или коньяком в тех же пропорциях, что и в первый раз и снова настаивают три недели. Готовую настойку так же фильтруют, после чего её смешивают с первой. Такое смешивание даёт существенное улучшение напитка. Рябиновая водка готова.

А ягоды рябины, которые остались после приготовления рябиновки, можно использовать для приготовления рябинового ликёра.

= НАЛИВКА рябиновая "Янтарная" =

Наберите самую спелую рябину, положите на противень и доведите в духовке при небольшой температуре до такого состояния, чтобы ягоды стали только мягкими, но не пересушите. Засыпьте рябиной 2/3 бутылки, залейте водкой доверху. Эта наливка должна стоять, пока не примет темно-янтарный цвет,

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

тогда ее можно слить, подсластить по вкусу и разлить по бутылкам.

= НАЛИВКА «Рябинушка» ДОМАШНЯЯ =

1 бутылка коньяка (водки), ягоды рябины.

Ягоды рябины очистить от стебельков и ссыпать в бутылки на 2/3 их высоты. Залить коньяком, закупорить и настаивать 3 недели в темном месте, пока напиток не приобретет темно-коричневый цвет и сильный рябиновый аромат. Процедить. Хранить в хорошо закупоренных бутылках. В темной посуде не нуждается.

Примечание: для улучшения букета можно применить такой способ: первый настой коньяка, простоявший 2-3 недели, слить, а ягоды вновь залить таким же количеством водки или коньяка. Через 3 недели слить и смешать с профильтрованной первой настойкой.

= РЯБИНОВАЯ наливка «Осенняя» =

1 кг рябины, 800 г сахара, 3/4 ст. водки.

Подмороженные ягоды моют горячей водой, освобождают от плодоножек, засыпают в бутылку, пересыпая сахаром, завязывают горлышко тканью и ставят в теплое место на 1,5 месяца. После окончания брожения вливают водку и настаивают еще 3 месяца. Затем наливку отцеживают, по вкусу добавляют водку, разливают по бутылкам и закупоривают.

*** С В Е К Л А ***

= СОК свекольный ПРОТЁРТЫЙ =

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

= ВИНО красное СВЕКОЛЬНОЕ

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

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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

* С Л И В А *

= 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 $T = 105^{\circ} \text{C}$. 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.

= 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.

= 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-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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.

= СУШЁНЫЕ сливы 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), поставить 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 тмину, развести белым медом, но не жидко. Вместо хлеба можно использовать свежие очищенные яблоки и апельсиновые мелко нарезанные корочки.

= НАСТОЙКА из слив с КОСТОЧКАМИ =

Простой рецепт. Отличный напиток. Ингредиенты: ягоды сливы – 1 кг; водка (разбавленный спирт, самогон) – 2 литра.

Приготовление: Сливы помыть. Не советую надрезать мякоть или удалять косточки, поскольку настойка получится мутной, а её вкус не улучшится. Засыпать плоды в банку, залить водкой. Слой водки должен покрыть сливы на 2-3 см. Банку плотно закрыть крышкой и поставить на 40-45 дней в тёмное тёплое место (16-25°C). Готовую сливовую настойку профильтровать через марлю, разлить по бутылкам и герметично закрыть пробками.

Настоянные на спирту сливы можно использовать для приготовления других блюд или как оригинальную закуску.

= ЛИКЁРНАЯ сливовая НАСТОЙКА =

Ингредиенты: сливы – 1 кг; сахар – 150 грамм; водка (спирт, самогон) – 0,5 литра.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Приготовление: Помытые плоды разрезать на две части и удалить косточки. Уложить слоями дольки мякоти в банку, пересыпая их сахаром. Закрывать банку крышкой и поставить на 2-3 дня на подоконник, чтобы слива пустила сок. Раз в сутки содержимое банки нужно хорошо встряхивать.

Влить водку (должна перекрывать слой сливы на 2-3 см). Закрывать банку крышкой и поставить в тёмное место на 30-40 дней. Раз в неделю встряхивать.

Готовую домашнюю настойку профильтровать через несколько слоев марли и вату. Разлить в бутылки закупорить.

* С М О Р О Д И Н А *

= 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.

= 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.

= ЧЕРНОГЛАЗКА варенье ЖАРЕННОЕ =

Смородину моем. Чистую чугунную сковороду нагреваем на плите до такой температуры, чтобы капля воды, брошенная на

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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.

= 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 сгустится, 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.

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 песку на стакан соку.

= ЖЕЛЕ из сока красной смородины

На 200 г сока 250 г сахарного песку.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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 красной смородины (1х1) =

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 банку сока в 1 л и добавьте 1 кг 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 (1х2) =

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 из красной смородины СЫРОЕ =

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.

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 в БЕЛКЕ =

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

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= 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.

= НАСТОЙКА листьев чёрной СМОРОДИНЫ =

Желательно собирать молодые листья весной или в начале лета. Вообще при заготовках и в пищу часто советуют употреблять именно весенние молодые ростки, это относится ко многим растениям. Молодые листочки, моете и просушиваете. Потом набиваете ими бутылку, почти доверху, и заливаете водкой. Настаиваете месяц. Для лёгкого кислого привкуса можно добавить смородиновых ягод. Слить, отстоять сутки. После того, как напиток отстоялся, спирт разводят водой.

= НАСТОЙКА ягод чёрной СМОРОДИНЫ =

Аналогичный рецепт с ягодами, их насыпают до половины или на две трети посуды, а потом заливают спиртом. После того, как напиток отстоялся, спирт в настойках из смородины разводят водой до 40 гр.

*** Т Ы К В А ***

= ВАРЕНЬЕ тыквенное в сиропе

Взять неперезрелую, сочную тыкву. Очистить, разрезать, засыпать сахаром (600 г сахара на 1 кг тыквы), дать настояться 12

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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 очистить 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.

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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= 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.

= 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.

= ТЫКВА в облепиховом соку (1х1)

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.

= 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.

*** Ч Е Р Е Ш Н Я ***

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 *

ВАРЕНЬЕ черничное

На 1 кг ягод черники надо взять 0,7 кг сахара, 1 ст. воды. Ягоды черники моют, обсушивают, опускают в горячий сироп и варят сразу до готовности на медленном огне.

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

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.

= КЛАССИЧЕСКАЯ настойка из ЧЕРНИКИ =

Ингредиенты: ягоды черники – 350 грамм; водка (спирт 40-45%, самогон) – 0,5 литра.

Рецепт: помытые ягоды залить водкой, перемешать, банку плотно закрыть крышкой. 14-16 дней настаивать в тёмном месте при комнатной температуре. Раз в 3-4 дня содержимое банки встряхивать. Готовую настойку профильтровать через марлю и вату, разлить в бутылки для хранения, плотно закрыть пробка-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

ми. Получается напиток с приятным кисловатым привкусом и лёгким ароматом ягод. Срок годности – до 3-х лет.

= СЛАДКАЯ черничная НАСТОЙКА =

По вкусу напоминает ликер, отлично подходит в качестве десертного спиртного напитка.

Ингредиенты: водка (спирт 40%) – 1 литр; черника – 1,5 кг; сахар – 250 грамм; вода – 250 мл.

Рецепт: Засыпать в банку чернику с сахаром, добавить воду и водку. Хорошо перемешать. Плотно закрыть бутылку крышкой, поставить на 25-30 дней на солнечное место. Раз в 4-5 дней содержимое банки интенсивно встряхивать для лучшего растворения ингредиентов. Профильтровать полученную настойку через ватно-марлевый фильтр, затем разлить в бутылки. Получается в меру крепкий напиток с характерным ароматом черники. Срок хранения – до 3-х лет.

*** Ч Е С Н О К ***

= 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.

* 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 *

= 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 *

Хотя в нынешнее время свежие яблоки можно приобрести круглый год, всё же не лишним будет подумать об их заготовках в летний период года. Ведь заграничные яблоки, доступные у нас круглый год, обрабатываются различными веществами для увеличения срока годности и придания им красивого внешнего вида. В итоге, такие яблоки могут нанести скорее вред здоровью человека, чем пользу.

= ВАРЕНЬЕ из яблок ДОЛЬКАМИ =

Хочется заметить, что дольки яблок в этом варенье сохраняются, а не превращаются в массу, напоминающее повидло. НЕОБХОДИМО: Яблоки – 3 кг, Сахар – 3 кг 1. Яблоки нарезаем

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

дольками толщиной 1,5-2 см, засыпаем их в кастрюлю, добавляем половину сахара и не перемешивая, варим. 2.Через минут 10-15 минут кастрюлю встряхиваем, чтобы сахар перемешался (ни в коем случае не мешайте варенье ложкой, иначе яблоки "расползутся"). 3.Ставим кастрюлю на огонь и как только варенье закипит, снимаем его с плиты и оставляем на ночь. 4.На следующий день снова ставим варенье на плиту, добавляем остальной сахар, перемешиваем (здесь уже можно перемешивать ложкой, яблоки за ночь набрали сока и не "развалятся"), доводим до кипения и опять снимаем с огня. 5.Даем постоять часа три, затем доводим до кипения и варим 20 минут. Когда варенье будет готово, выкладываем его в простерилизованные банки и закрываем крышками.

★ = ВАРЕНЬЕ из яблок ПРОЗРАЧНОЕ = ★

На 1 кг. яблок берём 1,2 кг. сахара. Удаляем середины, засыпаем сахаром и оставляем на 10-12 часов, чтобы выделился сироп. Удобнее всего нарезать яблоки вечером, к утру они уже будут в яблочно-сахарном сиропе. Дальше варить варенье из яблок на медленном огне, постоянно помешивая. Закипело, выключить и оставить остывать и пропитываться сиропчиком. Кастрюлю с вареньем накрыть тарелкой, чтобы яблоки все в сиропе были, и поставить небольшой груз (можно бутылку с водой). Только так варенье станет прозрачным, янтарным. Второй раз точно так же прокипятить яблочки. И дать яблочному варенью остыть. Третий (заключительный) этап рецепта яблочного варенья: точно так же прокипятить его 5-10 минут. Можно на этом этапе, конечно, отрегулировать цвет и густоту яблочного варенья, меньше или больше его варить. Яблочное варенье по этому рецепту получается густое. Разложить варенье из яблок в чистые простерилизованные банки и закрутить винтовыми крышками или закаточной машинкой. Холодными зимними вечерами, собравшись за ужином в кругу семьи за теплой дружеской беседой, будет истинным наслаждением пить крепкий горячий чай и кушать чудесное прозрачное варенье из яблок.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= 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.

= ВАРЕНЬЕ из яблок СУХОЕ =

Яблоко – 1 кг, сахара – 0,3 кг, корицы – 1 ст.л., лимонной кислоты – 1 ч.л. Для этого изысканного десерта лучше брать кислосладкие яблоки или яблоки сладких сортов. Нарежь каждое яблоко на тонкие ломтики и плотно уложи их на противень, сверху присыпь сахаром, корицей и лимонной кислотой. Помести яблоки в разогретую до 200 градусов духовку на 25 минут. После этого разложи яблоки на пергаменте, слегка присыпанном сахаром, оставь сушиться на 2 – 3 дня. Также можно использовать для этой цели электросушилку или духовку с вентилятором – такой сушки на протяжении нескольких часов будет вполне достаточно. Готовые ароматные дольки можно хранить в сухом месте при комнатной температуре, в пластиковых лотках или стеклянных банках. Уверяю, такая вкуснейшая заготовка до зимы не доживет! Съедается очень быстро и с удовольствием. Навероятно вкусным получается сухое варенье из слив.

= 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. Закатать.

= 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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= ПОВИДЛО яблочное с АПЕЛЬСИНОМ =

3 кг яблок; 1 апельсин; около 2-х кг сахара. Из яблок удалить сердцевинку и порезать их не тонко на 4-6 частей. Апельсин не чистить и тоже так порезать. Бланшировать все вместе 3-4 минуты. Дать остыть и перекрутить на м/рубке. Добавить сахар, перемешать и поставить на огонь. С момента закипания варить 2 часа, на медленном огне. В другом рецепте было написано варить 20-30 минут, но повидло тогда будет жидковатое. Повидло получается густое и вкусное.

= МАРМЕЛАД яблочный ДОМАШНИЙ =

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.

= ЖЕЛЕ яблочное ДОМАШНЕЕ =

1 кг яблок, 250 г сахара, 1 стакан воды.

Приготовление: Яблоки промыть, нарезать на 4 части, залить водой и проварить в течение 30 минут. Откинуть на сито, чтобы отцедился сок, и оставить до следующего дня. В отстоявшийся сок добавить сахар хорошо размешать и поставить на огонь. Уварить на сильном огне до тех пор, пока сироп не станет стекать с ложки густыми каплями. Во время варки желе нужно помешивать и снимать пену. Готовое желе разлить по стерилизованным банкам, закатать.

= ДЖЕМ из яблок ПОЛЬСКИЙ =

На 1 кг яблок – 700-900 г сахара. Половину подготовленных яблок, не очищая кожицу и не вычищая сердцевинки, нарезать, положить в кастрюлю, добавить 2-3 ст.л. воды и сварить до размягчения. Разваренные яблоки протереть через сито, смешать с сахаром и прогреть до полного растворения сахара. Оставшиеся

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

яблоки очистить от кожицы и сердцевин, нарезать тонкими дольками и выложить в пюре. Варить до готовности, разложить по стерилизованным банкам, закатать.

*** ПЮРЕ из ЯБЛОК ***

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, закутать в одеяло и оставить до полного остывания.

КОМПОТЫ из ЯБЛОК

Этот удивительный напиток с ярким ароматом лета поможет разукрасить ваше застолье в зимнюю холодную пору.

Можно приготовить на зиму яблоки с мятой.

= КОМПОТ яблочный ДОМАШНИЙ =

Лучшие компоты из кисло-сладких яблок. Лучше брать яблоки не полностью созревшие (спелые яблоки быстро разварива-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

ются 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.

= ЯБЛОКИ в яблочном СОКУ без сахара =

Яблоки, консервированные в собственном соку без сахара. Яблоки очистить от кожуры, вынуть сердцевину и нарезать дольками. Бланшировать в кипятке 3-5 минут, остудить. Уложить в стерилизованные банки по плечики и залить горячей водой. Прикрыть крышками и стерилизовать: литровые – 20 минут, 2-хлитровые – 30 минут, 3-хлитровые – 55 минут. Закатать.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= МОРКОВЬ в яблочном СОКУ =

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.

*** МОЧЕНИЕ ЯБЛОК ***

Существует три вида мочения – сахарное, кислое и простое. Очень важно подготовить для вымачивания подходящие яблоки. Наиболее подходящими для мочения являются яблоки поздних сортов, хорошо вызревшие, но твёрдые: лучший сорт – антоновка, также подходят анис, пепин и титовка. Более твёрдые сорта нужно предварительно подготавливать: перед вымачиванием им нужно вылежаться до двух недель. В целом выдерживание моченых яблок обычно составляет 30-40 дней. Плоды даже с очень незначительными повреждениями использовать не следует – могут загнить все яблоки. Также, чтобы не допустить порчи заготовки, следует всегда подливать воду в емкость – в первые 5-6 дней она сильно впитывается и верхние яблоки оголяются. Моченые яблоки – очень полезная заготовка: яблоки сохраняют все свои полезные свойства, но при этом еще и приобретают пикантный привкус и аромат, которые впитывают из рассола. Вымачивать яблоки можно с добавлением самых разнообразных продуктов, специй, трав и пряностей: кваса, муки, меда, сахара, горчицы лаванды, мяты, базилика, чабера, с листьями яблони, вишни или смородины и т.д. Самые распространенные и популярные рецепты моченых яблок – с мёдом, листьями смородины, квасом, корицей.

= МОЧЁНЫЕ яблоки с КАПУСТОЙ =

Понадобится: 4 кг капусты, 3 кг яблок некрупных, 2-3 моркови, 3 ст.л. соли, 2 ст.л. сахара.

Промыть капусту и яблоки, очистить морковь, потереть ее на терке. Соединить морковь с нашинкованной капустой, сахаром, солью, отжать руками до выделения сока.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Перекладывая овощной смесью, уложить в ёмкость для мочения яблоки, плотно прослаивая их чтобы не было щелей, уложить сверху слой капусты 2-3 см, утрамбовать, влить выделившийся сок капусты, если его недостаточно, сделать рассол из расчета по 1 ст.л. соли и сахара на 1 стакан охлажденной кипяченой воды.

Уложить сверху целые листья капусты, накрыть тарелкой, положить гнёт, выдерживать при комнатной температуре 2 недели, затем столько же при более прохладной температуре.

= МОЧЁНЫЕ яблоки с МЯТОЙ и МЁДОМ =

Понадобится: яблоки, листья смородины, мяты и вишни, рассол – на 10л воды 200-300г меда, 150 г соли, 100 г ржаной муки/солода.

Выложить на дно ёмкости листья смородины тонким слоем, сверху в 2 слоя уложить яблоки, далее покрыть их тонким слоем листьев вишни, снова 2 слоя яблок, затем очень тонкий слой мяты и яблоки. На верхний слой яблок нужно уложить листья (при желании – ассорти) и 2-3 веточки мяты, накрыть кружком, на кружок поставить груз.

В тёплой кипяченой воде растворить все ингредиенты для рассола, дать полностью остыть, перемешать, влить в ёмкость с яблоками (не снимая груз!). Следите, чтобы во время вымачивания кружок всегда был покрыт жидкостью, иначе яблоки испортятся, держать яблоки нужно при температуре +15 +18 градусов, готовы яблоки будут через 4-6 недель.

= МОЧЁНЫЕ яблоки с РЯБИНОЙ =

Понадобится: 20кг яблок, 3кг рябины, 10л воды, 500г меда или сахара, 50г соли.

Спелую рябину и яблоки промыть, уложить в ёмкость для мочения, распределяя ягоды и яблоки равномерно. В теплой воде растворить мед или сахар, соль, дать воде остыть, влить в ёмкость, накрыть чистой тканью и уложить сверху деревянный кружок, поставить на него груз. Вымачивать яблоки по этому рецепту следует на холоде.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= МОЧЁНЫЕ яблоки с ГОРЧИЦЕЙ =

Понадобится: яблоки, заливка – 10 л воды, 100г соли, 1 стакан сахара, 3 ст.л. горчицы.

В воде развести горчицу, сахар и соль, довести до кипения, дать остыть. На дно ёмкости для мочения уложить солому, либо листья смородины, вишни, уложить сверху яблоки и залить горчицной заливкой. Заготовив яблоки на зиму по одному из предложенных рецептов, вы обеспечите свою семью вкусными и ароматными яблоками на весь год. Такие яблоки будут радовать вас и ваших близких не только благодаря прекрасному вкусу, но и благодаря тому, что очень и очень полезны!

= МОЧЁНЫЕ яблоки 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 желателно 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 кладем чистую тряпочку, деревянный кружок – груз. Яблоки не темнеют, когда их достаешь, и если есть в плодах косточки, то вкус не портится.

= МОЧЁНЫЕ яблоки ПРОСТЫЕ =

Крепкие яблоки, желателно поздних зимних сортов сложить в 3-х литровые банки залить холодной водой, насыпать 3 ложки соли, 3 ложки сахара, положить пару лавровых листиков, можно гвоздичку. Закрывать крышками и хорошо потрясти, чтобы соль и сахар растворились. Оставить на неделю при комнатной температуре, а затем унести в холодный подвал. Через месяц яблоки готовы, хранить можно всю зиму, до весны.

= МОЧЁНЫЕ яблоки в БАНКАХ =

Понадобится: яблоки, заливка – 10 л воды, по 120 г сахара и соли. Как сделать моченые яблоки в банках. Яблоки хорошо промыть, уложить в банку, влить воду, в которой разведены соль и сахар, укупорить банки полиэтиленовыми крышками.

= МОЧЁНЫЕ яблоки РУССКИЕ =

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. Придавленные 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.

*** МАРИНОВАНИЕ из ЯБЛОК ***

Яблоки заслуженно пользуются репутацией натурального антиоксиданта, полезны в качестве профилактического средства против большого числа заболеваний, вирусных и инфекционных. Эти лекарственные свойства сохраняют даже маринованные яблоки в банках. Рецепты приготовления «зимнего» угощения просты и экономичны.

Приготовление маринованных яблок дольками на зиму требует минимум времени и компонентов. Потребуется сами фрукты (2 кг), сахар (0.5 кг) и вода (2 л) – это количество, оптимальное для одной трехлитровой банки. Если планируется большое количество заготовок, нужно просто увеличить его в нужное число раз. Этот рецепт маринованных яблок в банках на зиму позволяет при желании заменить воду яблочным соком, придерживаясь указанного объема.

= МАРИНОВАННЫЕ дольки ЯБЛОК =

Приготовление маринованных яблок дольками на зиму требует минимум времени и компонентов. Потребуется сами фрукты (2 кг), сахар (0.5 кг) и вода (2 л) – это количество, оптимальное для одной трехлитровой банки. Вымытые и очищенные

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

плоды делятся на четыре части дольками. Сахарный сироп готовится из яблочного сока (воды) и сахара. Смесь необходимо вскипятить. Яблоки, добавленные в кастрюлю с сиропом, варятся в нем около 5 минут, затем аккуратно вынимаются. Фрукты выкладываются в трехлитровую тщательно очищенную банку, заливаются горячим сиропом. Этот рецепт позволяет мариновать яблоки на зиму без стерилизации, банки можно сразу же закатывать. Хранить готовые баллоны нужно в затемненном месте с не слишком высокой температурой. Идеально подойдет холодильник или погреб. Яблоки, маринованные без стерилизации, сохраняют большую часть полезных свойств. Подавать лакомство можно вместе с молочными продуктами, также они идеально подходят для пирожковой начинки. Интересно сочетаются маринованные и свежие овощи в салатах.

= 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: 0,5 л – 20 мин; 1 л – 30 мин; 3 л – 50 мин. Перед закаткой добавить уксус: 0,5 л – 2 ч.л.; на литр – 4 чайные ложки; 3 л – 12 чайных ложек.

= МАРИНОВАННЫЕ яблоки ДОМАШНИЕ =

Яблоки маринованные
Ингредиенты на 10 литровых банок: 6 кг яблок, 30-40 шт. гвоздички, 200-300 г корицы, 2,4 л воды, 1,1 кг сахара, 500 мл 6% уксуса. Приготовление: Мелкие яблоки оставить целыми, крупные нарезать, сердцевину удалить. Положить в холодную воду или солевой раствор (на 1 л воды – 10 г соли) не более чем на 30 минут. Бланшировать 2-5 минут в ки-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

пятке и остудить в ледяной воде. Воду после бланширования использовать для приготовления заливки. На дно банок положить по 3-4 гвоздички и по 0,2-0,3 г корицы, уложить яблоки и залить горячей маринадной заливкой. Накрывать крышками и стерилизовать при температуре 85-90°C в течение 30 минут. Закатать.

= МАРИНОВАННЫЕ яблоки к МЯСУ =

Замечательный гарнир к мясу: Яблоки антоновка 1кг. Сахар 1 кг. Вода 5 литров. Гвоздика 1 пакетик. Душистый перец. Уксус. Яблоки моем, удаляем сердцевину, режем дольками и опускаем в подсоленную воду, кипятим воду и бланшируем в ней яблоки 2-3 минуты. Быстро охлаждаем в воде и раскладываем в простерилизованные банки. В воду, где бланшировались яблоки, кладем сахар, гвоздику и душистый перец, даем прокипеть 5 минут. Готовым рассолом заливаем яблоки, сверху в каждую банку вливаем 1 ст. ложку уксуса и закрываем крышками. Банки перевернуть и оставить до полного остывания под полотенцем. Хранить можно при комнатной температуре.

= МАРИНОВАННЫЕ яблоки с ГОРЧИЦЕЙ =

Ингредиенты для приготовления заготовки: - 1,5 кг яблок (белый налив, антоновка или похожие) крепких, чуть недозревших или технической молочной спелости: - 800 мл воды; - 80 мл яблочного 6% уксуса; - 1 десертная ложка соли; - 1 десертная ложка сахара; - 1 щепотка семян горчицы; - 1 щепотка семян кориандра; - 1 веточка тимьяна; - 1 лист смородины; - 1 гвоздика; - 5 горошин душистого перца; - 1 звездочка бадьяна. Приготовление маринованных яблок: Вынуть из яблок сердцевину и нарезать пополам (можно на 4 части, если яблоки крупные). Сложить яблоки в банку плотно. Яблоки залить водой и дать постоять около часа просто в кипятке. Слить воду в сотейник и сварить на ней маринад. В сотейник налить воду, добавить горчицу, кориандр, перец, гвоздику и бадьян и поставить на огонь. Довести до кипения и добавить сахар и соль. Варить минут три. Добавить уксус и варить ещё минуту. Горячим маринадом снова залить яблоки, закатать и укутать.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= НАЛИВКА на яблоках ДЕРЕВЕНСКАЯ =

Ингредиенты: кисло-сладкие яблоки – 2 кг; водка (самогон) – 0,5 л; сахар – 300 г; вода – 100 мл.

Вымытые яблоки нарезать дольками, и выложив на блюде поставить «на солнце» на 8 – 10 часов (или подсушить в течение 3 – 4 часов на слабом огне в духовке).

Подсушенные дольки фруктов переложить в банку, залить алкоголем, закрыть и поставить в теплое место без доступа света на 2 месяца с периодическим (2 – 3 раза в неделю) встряхиванием содержимого сосуда.

По окончании срока настаивания жидкость слить через фильтр.

Приготовить сироп на основе воды и сахара, остудить и смешать с алкогольной жидкостью.

Разлить в бутылки и хранить в условиях, не допускающих доступ света к продукту.

*** БЫСТРАЯ КОНСЕРВАЦИЯ ***

= ПАРОВАЯ консервация ягод и фруктов =

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 0,5л 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.

= СТЕРИЛИЗАЦИЯ овощей ПАРОМ =

Паром консервируют томаты, кабачки, огурцы, патиссоны.

В стерильную банку уложить овощи вместе с пряностями. На носик чайника надеть резиновую трубочку. Другой конец опустить в банку на 2/3 её высоты. С момента появления пара в

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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.

= МГНОВЕННАЯ пастеризация ЯГОД =

Применимо 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.

*** САЛАТЫ и МАРИНАДЫ ***

Салат – холодное блюдо, приготовляемое из смеси различных овощей и фруктов с приправой уксусом, растительным маслом, майонезом, сметаной, лимонным соком, солью, перцем или специальными салатными заправками.

= АССОРТИ из корнеплодов и 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, поми-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

доры, 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).

= КАЛЕЙДОСКОП овощной в ЖЕЛЕ =

Банка 0,5 л. Ингредиенты: огурец – 1 шт.; морковь – 1 шт.; помидор – 2 шт.; лук – 1 шт.; чеснок – 2 зубка.; петрушка – 2 веточки; кориандр – ½ ч. л.; перец душистый – 3шт.

Маринад: вода – 1 л; уксус столовый 9% - 1 ст. л. или уксусная эссенция 70% - 1 ч. л.; соль – 2 ст. л.; сахар – 2ст. л; лавровый лист – 1шт.; желатин – 2 ст. л.; зонтик укропа или веточка – 1шт.

Рецепт: по банкам раскладываем зубки чеснока, веточки петрушки и специи (кориандр, душистый перец).

Лук нарезаем полукольцами. Морковь нарезаем кружками. Огурцы нарезаем колечками. Помидоры нарезаем четвертинками. Выкладываем овощи слоями до половины банки.

Засыпаем в банку 1 ст. л. сухого желатина и продолжаем выкладывать нарезанные овощи.

Сверху укладываем небольшой завершающий слой из овощного ассорти и засыпаем второй столовой ложкой желатина.

Для приготовления маринада в кастрюлю всыпаем соль, сахар, лавровые листья и зонтики укропа, заливаем необходимым количеством воды из расчета на одну банку – 1 л. воды. И доводим до кипения. Как только маринад вскипел, заливаем ним подготовленные банки с овощами.

Стерилизуем банки 15 минут. После десяти минут стерилизации вливаем в банки с овощами уксус или уксусную эссенцию и продолжаем стерилизовать 5 минут. Накрываем овощной калейдоскоп крышками и закатываем. Переворачиваем верх дном до полного остывания.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= В ЖЕЛАТИНЕ томаты, огурцы, перцы =

Банки 1 литр – 13 штук.

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.

= АССОРТИ овощное БЛАНШИРОВАННОЕ =

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.

= ВСЁ по ОДНОМУ (1х1) овощное АССОРТИ =

Огурец - 1 кг. Капуста - 1 кг. Помидоры бурые - 1 кг. Перец сладкий - 1 кг. Морковь - 1 кг. Лук репчатый - 1 кг. Масло растительное - 2 стакана. Уксус - 1 стакан. Сахар - 1 стакан. Соль - 2 ст. ложки.

Огурцы нарезать полукольцами. Перец нарезать соломкой. Помидоры нарезать дольками. Капусту нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами или кубиками. Морковь натереть на тёрке или нарезать соломкой.

Все овощи сложить в кастрюлю. Добавить 2 стакана растительного масла, по 1 стакану уксуса и сахара, 2 ст. л. соли. Всё хорошо перемешать.

Поставить кастрюлю на огонь. Довести до кипения. Варить салат на медленном огне в течение 30 минут, периодически по-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

мешивая. Разложить в стерилизованные банки и сразу же закатать. Укутать до полного остывания.

= ВСЁ по ОДНОМУ (1x1) 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 – 1 ст. л., 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.

= ВСЁ по ДВА (2x2) салат ПЕНСИОНЕР =

Банка 1 литр. Расход: 200 г. свеклы; 200 г. моркови; 200 г. картофеля; 200 г солёной капусты; 2 большие луковицы, 2 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.

= ВСЁ по ШЕСТЬ (6x6) салат ЗИМНИЙ =

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.

= ВСЁ по ДЕСЯТЬ (10x10) салат ДЕСЯТОЧКА =

Банка – 3 л.; помидоры – 10 шт.; баклажаны – 10 шт.; перец сладкий – 10 шт.; лук – 10 шт.; морковь – 10 шт.; чеснок – 10

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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.

Горячим разложить по банкам и закатать.

= ВСЁ по десять (10x10) салат ОТДЕЛЬНЫЙ =

Состав: помидоры – 10 шт., баклажаны – 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.

= БОЛГАРСКИЙ салат с зелёными томатами =

Перец сладкий – 2 кг., 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.

★ = КУБАНСКИЙ овощной САЛАТ = ★

Это консервированный салат из капусты, помидор и перца. Хорош тем, что откроешь зимой баночку, а салат в ней свежий, как только что порезанный.

Банки 0,5 л – 8 штук.

Помидоры - 2 кг. Подходят любые – зелёные, бурые, спелые, но твёрдые. Капуста белокочанная - 1,5 кг. Сладкий перец – 0,8 кг. Лук репчатый – 0,6 кг. Масло подсолнечное – 0,3 кг. Уксус 9% - 150 г. Паприка – 0,5 ч.л. Чёрный перец горошком - 15 горошин. Соль - до 100 г соли.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Все овощи моем, чистим и режем. Помидоры и перец – кусочками, лук – полукольцами, капусту – соломкой. Капусту перетираем с солью отдельно.

Смешиваем все овощи, добавляем масло, соль, специи и ставим кастрюлю на огонь. Помешивая, овощи только нагреваем до кипения. Вливаем уксус.

Горячие овощи раскладываем в стерилизованные банки, накрываем крышками и стерилизуем пол-литровые банки 20 минут. Закатываем и переворачиваем до полного остывания.

= УКРАИНСКИЙ овощной САЛАТ =

Банки 0,5 л – 10 шт.

Помидоры - 2 кг. Перец сладкий - 1,5 кг. Морковь - 1 кг. Лук репчатый – 0,8 кг. Сахар - 120 г (4 ст. ложки). Соль - 60 г (2 ст. ложки). Подсолнечное масло - 1 стакан (200 г). Уксус 9% - 100 г. Перец душистый - 10 шт. Гвоздика - 10 бутонов. Лавровый лист - 10 шт.

Помидоры режем кусочками, перец – соломкой, морковь трём на крупную тёрку, лук режем полукольцами. Подготовленные овощи хорошо мешаем, добавляем соль, сахар, масло и уксус.

Помещаем овощи в кастрюлю и на несильном огне прогреваем их. Потом раскладываем в подготовленные стерилизованные банки. В каждую банку положим предварительно специи: лавровый лист, перец и гвоздику.

Банки накроем крышками и стерилизуем – пол-литровые 20 минут. Закатываем и переворачиваем до полного остывания.

= УКРАИНСКИЕ кружочки из КАБАЧКОВ =

Молодые кабачки, нарезанные кружочками, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. На дно 0,5 литровой банки положить зелень, соль, чеснок, влить растительное масло и уксус. Плотно уложить в банки кабачки и поставить стерилизовать на 12 минут с момента закипания. Укупорить и охладить на воздухе.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Чтобы получить на выходе 10 банок по 0,5 л надо взять: кабачков молодых - 8,5 кг, растительного масла - 250 мл, чеснока - 100 г, уксусу - 300 мл, зелени - 50 г, соли - 60 г.

= КРЫМСКИЙ салат из КАБАЧКОВ =

Салат имеет островатый вкус. Хорош тем, что готовится относительно быстро. Особых хлопот с ним нет.

На 1 ведро нарезанных кубиками кабачков, взять 0,5 литра растительного масла, 0,5 литра 9% уксуса, 0,5 л томатного соку, 250 г молотого чеснока, 1 стакан (250) сахара, соль по вкусу. Всё варить 40 минут. Кипящим разложить в банки, закатать. Ориентир, примерно, на 10 банок по 0,5 л.

= САЛАТ кабачки с МОРКОВЬЮ =

Состав: 5 кг резаных кабачков, 300 г тёртой моркови, 100 г чеснока, 100 г укропу, 250 г растительного масла, 350 г уксуса 9%, 1 стакан сахара, 3 ст.л. соли, перец по вкусу.

Всё смешать и варить 30 минут. За 5 минут до окончания варки добавить: укроп, перец, чеснок. Разложить по банкам в кипящем состоянии и закатать.

= САЛАТ из кабачков с ЛУКОМ зимний =

НУЖНО: 4 кг кабачков, 1 кг репчатого лука, 150 г чеснока, 150 г растительного масла, 200 г воды, 100 г соли, 3 ст. л. сахара, 100 г 6%-ного уксуса, зелень петрушки. КАК ГОТОВИТЬ: кабачки очистить и нарезать кружками. Затем бланшировать в горячей воде 5 минут, дать остыть. Зелень и лук порезать, соединить с кабачками, перемешать, залить салатной заливкой и поставить на 10-12 часов в холодное место. Для заливки: растереть чеснок с солью и сахаром, добавить масло.

Для маринада на 1 л кипящей воды потребуется: 2 ст. ложки сахара и 2 ст. ложки соли, 2 лавровых листа, 8 бутонов гвоздики, красный перец и корица по вкусу.

В кипящей воде растворить сахар и соль, добавить пряности. Затем влить 250 мл столового уксуса и сразу снять с огня.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Нарезанные кольцами кабачки или дольки патиссонов (молодые некрупные патиссоны можно брать целиком) уложить в ошпаренные банки, залить маринадом и пастеризовать при температуре 85 градусов 0,5 л банки – 15 минут, 1 л – 20 минут.

= САЛАТ из кабачков и ЛУКА = РЕЦЕПТ № 2

НУЖНО: 4 кг кабачков, 1 кг репчатого лука, 150 г чеснока, 150 г растительного масла, 200 г воды, 100 г соли, 3 ст. л. сахара, 100 г 6%-ного уксуса, зелень петрушки.

КАК ГОТОВИТЬ: кабачки очистить и нарезать кружками. Затем бланшировать в горячей воде 5 минут, дать остыть. Зелень и лук порезать, соединить с кабачками, перемешать, залить салатной заливкой и поставить на 10-12 часов в холодное место.

Для заливки: растереть чеснок с солью и сахаром, добавить масло, кипяченую холодную воду и уксус. Все перемешать и залить овощи. Сверху чуть придавить кружком или тарелкой, чтобы овощи дали сок.

Через 10-12 часов салат разложить по подготовленным банкам (выход салата примерно 6 литров) и стерилизовать 15-20 минут, затем закатать.

= САЛАТ из кабачков и ЛУКА = РЕЦЕПТ № 3

Кабачки - 3 кг., лук репчатый - 700 гр., укроп - 160 гр., раст. масло - 1 стакан, уксус 9% - 0,5 стакана, соль - 4 чайных ложки, сахар - 4 чайных ложки.

Растительное масло закипятить и остудить. Кабачки нарезать четвертинками (как для салата), лук - полукольцами или тоже на 4 части и шинковать (в зависимости от размера луковицы), измельчить укроп. Все перемешать, добавить сахар, соль, уксус, все залить остывшим маслом и дать настояться 1 час. Затем все разложить по банкам (0.5 или 0.7 л.) и стерилизовать 20 мин. Закатать, перевернуть и укутать до полного остывания.

= 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,

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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 коренья 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. Полулитровые банки – 50 минут, литровые – 90 минут. После стерилизации банки закатать, перевернуть.

= 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.

= САЛАТ из кабачка с чесноком и перцем =

3 кг молодых кабачков; 2 ст. ложки сахара; 1,5 ст. ложки соли; 0,250 мл. уксуса; петрушка; чеснок; 2 средние луковицы; 2 стручка острого перца. Молодые кабачки моем и режем на небольшие кубики. Добавляем соль, сахар, уксус и чеснок. Чесно-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

ка берём по вкусу, чем больше чеснока, тем более острая получается закуска. Чеснок можно мелко порезать или выдавить чеснокодавкой. Кабачки с солью, сахаром, уксусом и чесноком оставляем на 2 часа. Потом добавляем зелень петрушки, порезанный полукольцами лук и мелко порезанный красный острый перец. Разложите салат по банкам, залейте образовавшимся соком, простерилизуйте банки 10 минут, закатайте крышками и поставьте в тёплое место до полного остывания. Можно разложить закуску по банкам, залейте соком и поставьте в холодильник. Через 2–3 дня замечательная закуска для вашего стола готова!

= АРКАДИЯ салат с томатной ПАСТОЙ =

1 литр воды, 1 стакан томатной пасты, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка соли с верхом. 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.

★ = ЛИВАДИЯ салат в томатном СОКУ =

1 л. томатного сока; 1 ст.л соли ;1 стакан сахара; 100 мл уксуса 9%; 1 стакан растительного масла. Вскипятить все вышеуказанные ингредиенты.

Далее через каждые 10 мин добавить следующие овощи: 2 кг кабачков, 3 средние луковицы, 5 шт. сладкого (болгарского) перца, 1 кг помидор.

Закуску горячей раскладывать в стерильные банки, закрыть стерильными крышками. Перевернуть вверх дном и укутать в одеяла до полного остывания.

= 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.

= ЛЕНИВЫЙ ОГОНЁК салат с баклажанами =

Банки 1 л – 5 штук.

Баклажаны - 5 кг. Помидоры - 1 кг. Перец горький - 8 шт. Перец болгарский - 800 г. Чеснок - 300 г. Соль - 2 горсти + 1 ст. ложка (по вкусу). Уксус 9% - 200 мл. Масло растительное - 500 мл.

Баклажаны помыть, отрезать края и нарезать кружочками. Поместить в большую миску. Хорошо посолить (не бойтесь пересолить, т.к. потом баклажаны нужно промыть водой). Перемешать и оставить на 1 час.

Почистить чеснок и болгарский перец. Острый перец не нужно очищать от семян, т.к. семена и внутренние перегородки перца - самые острые части, достаточно срезать только плодоножку. Помидоры помыть и каждую разрезать на 4 части.

Острый и сладкий перец, чеснок и помидоры перекрутить через мясорубку.

Измельчённые овощи поместить в кастрюлю, добавить растительное масло, поставить на огонь и довести до кипения.

Слить жидкость из баклажанов и хорошо промыть холодной водой.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

В кастрюлю с овощной смесью выложить баклажаны, перемешать, уменьшить огонь, довести до кипения и варить 30 минут.

Затем попробовать и, если необходимо, добавить ещё 1 ст. ложку соли. Влить уксус и довести до кипения. Наполнить банки, накрыть стерильными крышками и закатать.

= ДИЕТИЧЕСКИЙ салат БЕЗ УКСУСА =

Банки 0,5 л – 26 шт. (полулитровых).

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 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.

= ЗИМНЯЯ ОКРОШКА салат в холодильнике =

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. Смесью хранить в стеклянной банке под пластмассовой крышкой в холодильнике. Сохраняется до нового урожая. Можно использовать не только в окрошке, но и в салатах.

= ОЧАРОВАНИЕ салат из ОГУРЦОВ =

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 бан-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

ки положить укроп, порезать 1 помидор и 1 среднюю луковичу (кольцами). Остальную часть заполнить огурцами, порезанными кольцами. Залить кипятком так, чтобы не выплёскивалось при стерилизации. Стерилизовать 10-12 минут, закатать.

= ЗИМНИЙ КОРОЛЬ салат из огурцов =

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 картофелю, мясу, рыбе, готовить зимой рассольник, солянку, винегрет, а можно и как самостоятельное блюдо.

= ЛЕТНИЙ салат КЛАССИКА =

Банки 0,5 л – 8 шт. Расход: 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.

= ОСЕННИЙ салат из ЗЕЛЁНЫХ помидор =

Зелёные помидоры – 5 кг, лук – 1 кг, сладкий перец – 1 кг, морковь – 1 кг, растительное масло – 250 г, уксус 9%-ный – 250 г, сахар – 100 г.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Заливку готовить из растительного масла, уксуса и сахара, доведённых до кипения.

Помидоры, лук, перец нарезать, морковь нашинковать, всё положить в емкость, залить заливкой, перемешать. Варить на слабом огне 30 минут, разложить в стерилизованные банки. Закрыть герметично.

= ВИТАМИННЫЙ из ЗЕЛЁНЫХ помидоров =

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.

= ВИТАМИННЫЙ салат из КАПУСТЫ =

Капуста - 5 кг. Перец болгарский - 1 кг. Лук репчатый - 1 кг. Морковь - 1 кг. Соль - 4 ст.л. Сахар - 340 г. Масло растительное - 0,5 л. Уксус 9% - 0,5 л.

Нарезать лук полукольцами. Перец - соломкой. Морковь натереть. Нашинковать капусту. Смешать масло, уксус, соль и сахар. Этим маринадом нужно залить капусту. Очень аккуратно перемешать. Разложить в банки. В банку нужно утрамбовать плотно.

Хранить в холодном месте.

Такая капуста с овощами идет на ура и в салаты, и в борщи.

= ДОМАШНИЙ из помидоров и огурцов =

Помидоры - 1,5 кг. Огурцы - 1,5 кг. Лук - 750 г. Масло растительное - 250 г. Уксус 9% - 2,5 ст. ложки. Сахар - 2,5 ст. ложки. Соль - 2 ст. ложки.

Овощи вымыть, обсушить. Нарезать огурцы кружочками. Нарезать помидоры дольками. Нарезать лук кружочками или полукольцами. Добавить масло и уксус. Всыпать специи. Перемешать, оставить на 10 минут, чтобы выделился сок.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Уложить салат плотно в хорошо промытые литровые банки. Стерилизовать салат из помидоров и огурцов 15—20 мин. Закрыть.

= САЛАТ из сладкого перца и помидоров =

Перец сладкий - 1 кг. Помидоры - 1 кг. Лук - 200 г. Чеснок - 100 г. Масло растительное - 0,5 стакана. Сахар - 2 ст. ложки. Соль - 1,5 ст. ложки.

Помидоры нарезать кружочками. Перец нарезать колечками. Лук нарезать кольцами. Чеснок нарезать мелкими дольками. Овощи аккуратно перемешать, добавить соль, сахар, масло. Поставить на огонь, довести до кипения. После выделения сока держать салат из помидоров и сладкого перца на огне 15 минут с момента закипания. Банки простерилизовать. Разлить салат из сладкого перца и помидоров на зиму по стерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном до полного остывания.

= ОВОЩНОЙ салат с ПОМИДОРАМИ =

Банка 0,5 л – 1 шт. Продукты: Помидоры (небольшие) - 2 шт. Перец сладкий болгарский - 2 шт. Лук репчатый - 1 шт. Морковь - 1 шт. Соль - 10 г Сахарный песок - 15 г Уксус - 15 мл Масло подсолнечное - 35 мл.

Сладкий перец нарезаем в форме соломки. Морковку измельчим на тёрке с крупными ячейками. Лук шинкуем полукольцами или кольцами. Помидоры нарежем на дольки. Все ингредиенты перемешиваем.

В стерилизованную банку выливаем столовый уксус и подсолнечное масло. Плотно укладываем в банку салат с помидорами. Положить специи, соль и сахар. Салат в банке ставим в кастрюлю с горячей водой. Банку кипятим 10 минут. Закручиваем. Переворачиваем и утепляем.

= ОГОРОДНЫЙ * ВАРЁНЫЙ классический =

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

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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 домашний 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».

= КОРЕЙСКИЙ сладкий салат из ОВОЩЕЙ=

Можно приготовить овощи: морковь, кабачки, капусту, свёклу, редис, а также салаты в ассорти например, морковь с капустой. Овощи натереть на специальной тёрке.

Овощ – 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 «Индиана».

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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. Оставь 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.

= КОРЕЙСКИЙ острый салат ИЗ ОВОЩЕЙ=

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

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

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

Разложить по баночкам. Хранить в холодильнике.

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.

= КОРЕЙСКИЙ салат из овощей (с перцем) =

Можно приготовить из моркови, свеклы, редьки, капусты.

Овощ – 1 кг, 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), кориандр – 1 щепотка.

Овощ 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

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

чеснокодавку. Добавить щепотку молотого кориандра. Разложить по баночкам. Хранить в холодильнике.

= КОРЕЙСКИЙ салат: кабачки с морковью =

3 кг очищенных кабачков, 0.5 кг моркови (на тёрке для моркови по-корейски), 0.5 кг лука полукольцами, 2 головки чеснока мелко порубить.

Всё помещаем в таз и добавляем: 2 ст. л. соли, 200 гр. сахара, 100 гр. раст. масла, 100 гр. уксуса 9 %, 1 пачка приправы для морковки по-корейски.

Всё перемешать хорошо и дать настояться 2 часа. Разложить по стерильным полулитровым банкам.

Стерилизовать 15 мин. после закипания воды. Выход приблизительно 8 баночек.

= КОРЕЙСКИЙ салат из КАБАЧКОВ =

Банки 0,5 л – 4 шт. Состав: 2 кг кабачков; 2 стручка горького перца; 2 головки чеснока; 2 болгарских перца; 1 десертная ложка 9% уксуса; 1,5 ст.л. соли; 1 ст. растительного масла.

Кабачки натираем на тёрке для корейской моркови. Болгарский перец, горький перец и чеснок пропускаем через мясорубку. Добавляем в кабачки эту смесь, масло, соль и уксус и всё тщательно перемешиваем. Затем выкладываем эту массу в баночки. Укладываем плотно, но без фанатизма. Стерилизуем в воде 10 минут и закатываем.

= КОРЕЙСКИЙ салат из БАКЛАЖАН =

Банки по 0,5 л – 2 шт. Ингредиенты: 1 кг баклажанов; 100 г сладкого болгарского перца; 100 г моркови; 4 зуб. чеснока; 1 л воды; 0,5 ст. л. соли. Для маринада: 100 мл подсолнечного масла; 100 мл уксуса 9 %; 1 ст. л. сахара; 1/3 ст. л. соли не йодированной; 10 г приправы для моркови по-корейски.

Приготовление: Удаляем горечь: проколоть каждый баклажан при помощи зубочистки по всей его поверхности; положить в кастрюлю, насыпать 0,5 ст. л. соли, залить холодной водой, довести до кипения и проварить не более 5 мин. Понять степень

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

готовности можно при помощи ножа: если он легко входит в баклажаны, то они готовы. Ставим баклажаны под гнёт на 4-6 часов, чтобы из них ушла вся горечь вместе с жидкостью. Морковь на терке. Болгарский перец нарезаем тонкой полоской. Баклажаны убираем из-под пресса и нарезаем вдоль — чуть крупнее, чем перец. Заправляем овощи приправой для корейской моркови, добавляем сахар и немного соли, кладем пропущенный через пресс чеснок, заправляем маслом и уксусом, после чего хорошенько перемешиваем, чтобы специи равномерно распределились по всем овощам. В горячие стерилизованные банки плотно укладываем салат. Прикрываем банки крышками и ставим пастеризоваться на 15 минут (для банок по 0,5 л) или на 20 минут (для 1 л). Закатываем, переворачиваем, прикрываем одеялом.

★ = «ГРЕЧАНКА» - салат с КРУПОЙ = ★

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.

= КОЛЕЧКИ в меду и ЯБЛОЧНОМ уксусе =

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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= ДОЛЬКИ овощей с яблоком * заливка 1 =

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.

= ПОМИДОРЫ со сливами ЗАЛИВНЫЕ =

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.

= МАРИНОВАННЫЕ ягоды к МЯСУ

Рецепт применим: для крыжовника, красной или чёрной смородины.

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

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.

= ПРИЯТНЫЙ ФИЛЬТРАТ для ОВОЩЕЙ =

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

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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.

*** ЗАКУСКИ ***

Закуска – еда, которая подаётся перед основными блюдами либо в качестве отдельной лёгкой трапезы. Закуска часто употребляется вместе со спиртными напитками (аперитивом).

Закуски изготавливают из овощей, фруктов, грибов, мяса, рыбы. В русской кухне в качестве закуски популярны солёные, малосольные или маринованные огурцы, квашеная капуста, чёрная и красная икра, овощная икра, салаты, шпроты и другие рыбные консервы, сельдь, солёная рыба, солёные грибы, пирожки, бутерброды.

= ЗАКУСКА кабачки в томатном соке =

5 кг кабачков, нарезаем 5 мл. полуколючками, Берём 400 гр. подсолнечного масла, 250 гр. уксуса 9% , 300 гр. сахара, 2 ст. ложки соли, 1,5 литра сока из свежих помидоров, всё это смешиваем, добавляем нарезанные кабачки, варим 35 минут. За 10 минут до окончания варки бросаем порезанную зелень, укроп и петрушку по 1 большому пучку, за 2 минуты до окончания варки бросаем 4 зубчика чеснока порезанного на дольки, закатываем, зимой наслаждаемся, вкуснятиной.

= ЮЖНАЯ закуска с ПЕРЦЕМ =

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, ки-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

пятить 7 минут. Добавить перец, резанный соломкой, варить 8 минут. Добавить чеснок, тёртую морковь и варить 20 минут. Уложить в стерилизованные банки и закатать.

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.

*** НАЧИНКИ ***

Начинки – русские народные заготовки для пирога.

= 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.

= ПАСТИЛА * ЛЕВАШНИКИ * фруктовые =

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. 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.

= НАЧИНКА «КУРАГА» из яблок и МОРКОВИ =

3 кг. свежей моркови пропустить через мясорубку, добавить 2 кг. сахара ,перемешать и варить 30 минут. Добавить 3,5 кг пропущенных через мясорубку очищенных яблок и 2 стакана сахара. Варить еще 20 минут. 1 лимон и 2 апельсина так же прокрутить на мясорубке и добавив к общей массе ,варить еще 10 минут. Закатать в стер. банки.

*** ЗАГОТОВКИ ***

Заготовкой русские люди называют как само блюдо долгого хранения, так и сам процесс его приготовления.

= ЗАГОТОВКА овощи 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. Разложить в банки. После чего укупорить металлической крышкой. Выходит 3 банки ёмкостью 0,5 л. Эту заготовку хорошо использовать зимой для приготовления пиццы.

= ЗАГОТОВКА 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.

= 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.

= ЗАГОТОВКА из яблок УНИВЕРСАЛЬНАЯ =

Яблоки любые трём на крупной тёрке. Мясорубка не годится, слишком давит яблоки. Тёртые яблоки складываем в кастрюлю самого большого объема, которую найдем в доме, добавляем сахар: 100 г на кг яблок. Перемешиваем и оставляем на ночь. Утром моем много банок, кипятим крышки и ставим на огонь яблоки. Приходится постоянно перемешивать, чтобы не пригорело. Когда весь объём хорошо прокипит, раскладываем по чистым банкам, сразу же закатываем (или завинчиваем крышки), переворачиваем и укрываем шубой. Чем медленнее будет остывать, тем лучше. Всё. Годится зимой куда угодно - как завтрак детям, как начинка для пирогов, блинчиков, вареников (особенно с добавлением брусники), можно промазать бисквитный рулет, можно на скорую руку сляпать "ленивые пирожки" - булку намочить в молоке, обжарить одну сторону, перевернуть, положить на нее наши яблоки (с изюмом, с корицей, с цедрой, с чем угодно или просто так) и обжарить вторую сторону. А можно просто открыть банку, взять ложку и сесть перед телевизором... Из килограмма яблок (без огрызков, но со шкуркой) получается литр заготовки. Идут вообще любые яблоки - хоть опадыши, только нужно, конечно, обрезать порченые места.

= ПЮРЕ яблочная ЗАГОТОВКА =

Нарезать, уложить в кастрюлю, засыпать сахаром (200 – 300 г на 1 кг), залить 1 – 2 стакана воды, поставить на огонь и, помешивая, довести массу до кипения, выдержать 5 мин и разложить в стерильные 3-х л банки, закатать, перевернуть, укутать до полного остывания.

*** ЗАПРАВКИ ***

Заправка – понятие собирательное, как правило, это нехитрая комбинация из сезонных овощей, состав которой меняется в зависимости от того, с какой целью вы планируете использовать заготовку.

★ = ЗАПРАВКА овощная 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.

★ = ЗАПРАВКА со щавелем ВЕСЕННЯЯ =

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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= ЗАПРАВКА с крапивой ЛЕТНЯЯ =

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.

*** ПРИПРАВЫ ***

Приправы с кулинарной точки зрения – это всё, что делает пищу насыщеннее вкусом, повышает аппетит и сдобривает её для лучшего усвоения. С этой стороны к ним можно причислить специи, и пряности, и кулинарные смеси, и даже самостоятельные блюда: соусы, варенья, сметану, кетчуп.

= ЧАТНИ приправа ИНДИЙСКАЯ =

Чатни - индийская острая кисло-сладкая приправа к мясным блюдам. 250г цуккини, 175г яблок, 125г репчатого лука, 25г свежего натёртого на тёрке хрена, 175г сахара, 5ст.л. винного уксуса, 0,5ч.л. пряностей сухих, кто какие любит: карри, чабрец, перец. Цуккини нарезать кубиками, яблоки – дольками, лук - кубиками. Все выложить в кастрюлю, довести до кипения и варить на слабом огне 15мин., добавив соль, сахар, тертый хрен, пряности. Снять с огня, влить винный (у меня яблочный) уксус, выложить в обдатые кипятком банки{я банки прогреваю над паром}, закатать, перевернуть и остудить. Порция – на 1 поллитровую банку. P.S. По этому рецепту чатни получается очень сладким! Кто не любит уменьшите количество по своему вкусу.

= ЖГУЧАЯ приправа из ПОМИДОР =

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

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= ОСТРАЯ приправа из ЯБЛОК =

Банка 3 л; яблоки – 3 кг; чеснок – 3 головки; горький перец – 1 шт.; пучок кинзы, укропа, сельдерея, петрушки. Яблоки очистить от сердцевинки и положить в большую кастрюлю. Влить в неё немного воды и поставить на огонь. Довести до кипения, дожидаясь, 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 закручивающимися крышками. Можно готовить даже в середине лета из яблок-падалицы, когда они ещё мелкие и кислые.

= ХРЕНОВАЯ приправа с ТОМАТАМИ =

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.

*** СОЛЯНКИ ***

В русской кухне существует блюдо с названием солянка, которое делается из тушёной капусты с мясом, рыбой, солёными огурцами или грибами.

= 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

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

около часа. Чеснок, перец, лавровый лист положить в конце варки. Горячими разложить в банки. Закатать.

*** В А Р Е Н Ь Е ***

Варенье — традиционный десерт у восточных славян — русских, украинцев, и белорусов, а также народов Закавказья, не характерный для Западной Европы и США.

Варенье получают путём варки фруктов или ягод, реже овощей, молодых сосновых шишек, лепестков роз, с сахаром. В отличие от повидла, конфитюра, мармелада, джема, варенье готовится таким образом, чтобы ингредиенты сохраняли свою форму. Состоит из жидкого сиропа и отдельных кусочков фруктов и ягод целиком.

= СУХОЕ варенье из любых фруктов и ягод

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

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.

= ВАРЕНЬЕ ягодное 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

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

ягод, когда банка уже полностью будет наполнена вареньем, прикроем её крышкой и варим ещё час. Затем закатаем, перевернем, 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 потребности.

= ВАРЕНЬЕ ягодное ПЯТИМИНУТКА =

Варенье-пятиминутка — разновидность варенья с временем варки 5 минут. Его можно готовить из различных ягод: малины, вишни, абрикосов, земляники, черники, смородины, крыжовника. Варенье-пятиминутку также можно варить в три этапа, каждый по 5 минут.

= 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.

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!

= ЯГОДЫ любые в САХАРЕ =

Предназначено: крыжовник, земляника, вишня.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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 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.

*** П Ю Р Е ***

Пюре – перетёртые либо размятые плоды, корнеплоды и т.д. Чаще всего используется как гарнир. Для этого используются фруктовые, овощные, ягодные виды пюре.

= 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. Всё, кроме лука, пропустить через мясорубку и тушить 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.

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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= ПЮРЕ яблочно-ТЫКВЕННОЕ классическое =

1 кг яблок кислых сортов, 1 кг тыквы, 1 кг сахара. Апельсин или лимон с кожурой но без семечек. Всё через мясорубку и варить помешивая, до готовности. Очень вкусно.

= ПЮРЕ яблочно-ТЫКВЕННОЕ пенсионное =

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 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.

*** П О В И Д Л О ***

Повидло – славянский пищевой продукт, получаемый увариванием фруктового или ягодного пюре с сахаром. Иногда добавляются пряности (корица, гвоздика и т. п.). Представляет собой светло-коричневую однородную массу без твёрдых вкраплений, обладает кисловато-сладким вкусом. Если пюре имеет низкую кислотность, то в повидло добавляется лимонная или другая пищевая кислота. Наиболее распространены яблочное, абрикосовое, вишнёвое, сливовое, клюквенное, грушевое повидло.

= ПОВИДЛО после СОКА =

Горячую массу, оставшуюся после приготовления сока, протереть через сито. Переложить в кастрюлю с широким дном.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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. Расфасовать в сухие прогретые банки. Посыпать сахарной пудрой. Закрыть пергаментом, смоченным в водке.

* МАРМЕЛАД *

Мармелад - густая сладкая масса, вываренная из фруктово-ягодных соков, желейных веществ и сахара до максимального сгущения. Мармелад готовят так же, как повидло, только его больше уваривают.

= МАРМЕЛАД из крыжовника и земляники

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, завёрнутыми 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, завёрнутыми в фольгу.

= МАРМЕЛАД из крыжовника и малины

Мармелад готовят так же, как повидло, только его больше уваривают. Для лучшего вкуса и аромата мармелад из крыжов-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

ника 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.

*** К О Н Ф И Т Ю Р ***

Конфитюр – желеобразный пищевой продукт с равномерно распределёнными в нём целыми или измельчёнными плодами (ягодами), сваренными с сахаром с добавлением желирующих веществ (обычно пектина или агар-агара). Может изготавливаться также из овощей и бахчевых культур. Исходное сырьё предварительно бланшируют. Получается увариванием плодов или ягод в сахарном сиропе или в меду до желеобразного состояния.

= 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.

*** Д Ж Е М ***

Джем – густой желеобразный сироп с плодами. Наилучшими плодами для джема являются кислые сорта яблок, айва, слива, крыжовник, земляника, малина, черная смородина, клюква и др. Плоды кладут в таз и заливают густым сахарным сиропом. Чёрную смородину, яблоки, айву предварительно разваривают в кипящей воде. Джем варят в один приём, постепенно усиливая огонь и энергично перемешивая массу ложкой или шумовкой. Когда масса закипит, огонь еще более усиливают, следя при этом, чтобы масса кипела равномерно. Появляющуюся пену нужно удалять. В отличие от варенья ягоды и фрукты могут развариваться, в джем идут даже мятые и нецелые плоды. По внешнему виду джем напоминает конфитюр, но он не настолько плотный. Джемы могут быть любой консистенции — от сгу-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

щённой желированной массы протёртых фруктов и ягод, до целых ягод и кусочков фруктов в сиропе.

= ЖАРЕННЫЙ джем из ЯГОД =

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

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.

= ДЖЕМ из смородины с арбузом (1х1) =

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.

*** И К Р А О В О Щ Н А Я ***

Икра овощная – холодная закуска из приготовленных и измельчённых до кашеобразного состояния овощей. Наибольшей популярностью пользуются кабачковая икра, баклажанная икра и свекольная икра.

= ИКРА через блендер ОВОЩНАЯ =

Нам понадобится: кабачки, помидоры, морковь, лук, чеснок, растительное масло.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Чистим кабачки, помидоры, лук, морковь, нарезаем маленькими кусочками и ставим варить. Далее кладем всё в блендер и взбиваем до однородной массы, добавляя чеснок и соль, опять в кастрюлю добавляем растительное масло и доводим до кипения. Разливаем по банкам. Закатать.

= КРЫМСКАЯ икра ОВОЩНАЯ =

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.

= ОВОЩНАЯ икра КРАСНОДАРСКАЯ =

Банки 0,5 л – 10 шт. Продукты: Кабачок молодой - 2 кг. Перец болгарский - 1 кг. Морковь - 1 кг. Помидоры красные - 1 кг. Лук репчатый - 500 г. Масло растительное - 500 г. Чеснок - 300 г. Сахар - 150 г. Соль - 70 г. Уксус 6% - 50 г. Зелень петрушки - 2-3 пучка, Перец горький (по желанию) - 1 стручок (по вкусу).

Если вы хотите икру поострее, то можете уменьшить количество сахара на 50 г, а уксуса добавить больше на 50 г. Если хотите помаслянистее, то можно добавить масла растительного еще 200 г.

Кабачки потереть на тёрке. Если кабачок окажется очень сочным, можно слегка отжать сок.

Отдельно морковь почистить, помыть, потереть на тёрке.

Лук репчатый почистить, помыть, очень мелко нашинковать. Перец помыть, очистить от семян, разрезать на 8-10 частей вдоль и поперек, резать мелкой соломкой.

Зелень тщательно промыть. Помидоры помыть, разрезать на части. Чеснок очистить.

Помидоры, чеснок и зелень пропустить через мясорубку (все вместе).

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

В ёмкость (эмалированную кастрюлю) вылить масло (500 мл), разогреть, опустить лук и пассеровать 10 минут, помешивая, на среднем огне.

А затем опустить морковь, перемешать и ещё 10 минут пассеровать, помешивая.

В помидоры с чесноком и зеленью всыпать соль, сахар, влить уксус, размешать.

Затем вылить помидорный соус в пассерованный лук и морковь, хорошо помешать и дать вскипеть. Затем опустить кабачки с болгарским перцем. Все овощи хорошо вымешать, довести до кипения. Икру кипятить на среднем огне 50-60 минут, помешивая. По желанию можно в конце варки добавить 1 столовую ложку хмели-сунели и 1 чайную ложку душистого молотого перца.

Крышки жестяные выложить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения. Кипятить 1 мин. Банки помыть с содой. Простерилизовать в микроволновке 2 минуты (или поставить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, прокипятить 5 минут). Готовую икру расфасовать по баночкам. Икру закатать жестяными крышками. Затем перевернуть вниз крышками, укрыть по желанию на 30 минут. Затем остудить и вынести в холодное помещение.

= БАКЛАЖАННАЯ икра ДОМАШНЯЯ =

Банки 1 литр – 7 штук (либо 0,5 л – 14 шт.).

Баклажан - 5 кг. Морковь - 1 кг. Помидоры - 2 кг. Чеснок - 300 г. Кабачок - 2 кг. Масло растительное - 250 г. Лук репчатый - 500 г. Соль - 2 ст. ложки.

Баклажаны промыть, отрезать хвостики. Выложить в кастрюлю, залить холодной водой. Довести до кипения. проварить в подсоленной воде (2 ст. ложки) на среднем огне до мягкости (15 минут). Откинуть на дуршлаг. Охладить. Очистить, мелко нарезать.

Кабачки очистить и нарезать кусочками. Морковь натереть на крупной тёрке. Лук мелко нарезать. Помидоры мелко нарезать. Выложить в кастрюлю и смешать кабачки, лук, томаты и морковь. Налить растительное масло. Поставить на огонь, пас-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

серовать на растительном масле, помешивая, на среднем огне 7 минут.

Чеснок измельчить. Овощи соединить с баклажанами, добавить измельченный чеснок и соль. Перемешать. Довести до кипения. Варить 40 мин. с момента закипания.

Кипящую икру разлить в банки. Накрыть крышками. Пастеризовать литровые банки 30 мин., поллитровые – 20 мин. Закатать.

= ИКРА классическая из КАБАЧКОВ =

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 из кабачков ТУШЁНАЯ =

Кабачки – 3 кг; лук репчатый – 1 кг; помидоры – 1 кг; растительное масло - 400-500 грамм, перец чёрный молотый, соль.

Кабачки очистим от кожицы. Молодые кабачки с нежной кожицей можно не очищать.

Подготовленные овощи пропустим через мясорубку и по отдельности тушим в собственном соку с добавлением растительного масла.

Тушёные овощи соединим, посолим, поперчим по вкусу, варим икру 15 минут, дальше разложим по банкам и закатаем.

= ИКРА из кабачков заморская НЕЖНАЯ =

Очень простая в приготовлении и необычайно вкусная икра "заморская". Ингредиенты: Кабачки - 3 кг, Чеснок - 10 долек, Томат-паста (не помидоры!) - 200 гр. (1 стакан), Майонез - 200 гр. (1 стакан), Масло раст. - 100 гр. (пол-стакана), Сахар - 100 гр. (пол-стакана), Соль - 2 ст.ложки с горкой, Красный перец - щепотку (хорошая такая щепотка - по вкусу).

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Кабачки режем кубиками и пропускаем с чесноком через мясорубку. Варим в кастрюле 20 минут на малом огне, сока достаточно чтобы смесь не пригорела, но надо периодически помешивать. Спустя 20 минут добавляем все остальные ингредиенты, тщательно размешиваем и варим еще 30-40 минут, не забываем мешать. А пока кабачки варятся стерилизуем банки, крышки, как время приготовления закончилось - разливаем и вуа-ля! очень нежная кабачковая икра. Если добавить помидоры - вкус получается хуже (на любителя).

= ИКРА из кабачков с ПАСТОЙ = 2.10

Состав: 3 кг кабачков, 1 кг моркови, 1 кг лука, 4 ст.л. томатной пасты, 1 ст.л. уксусной эссенции 70%, 2,5 ст.л соли, сахар по вкусу, 0.5 л подсолнечного масла.

Морковь, лук, кабачки порезать и сварить 10 минут. Остудить и перекрутить на мясорубке. Тушить с маслом 1 час.

Добавить соль, сахар, уксус, томатную пасту и тушить еще 1 час. В горячем виде разложить в банки, закатать и укутать.

= КАБАЧКОВАЯ икра как в МАГАЗИНЕ =

3 кг кабачков, 8 зубчиков чеснока, 1 стакан майонеза, 1 стакан томатной пасты, 100 г сахара, 1/3 -1/2 стакана растительного масла, 2 ст.ложки уксуса, красный молотый перец, 1 ст. ложка соли.

Кабачки и чеснок пропустить через мясорубку. В кастрюлю влить 2 ст. ложки растительного масла, разогреть. Положить кабачковую массу, добавить майонез, томатную пасту, соль, сахар, перец растительное масло. Все перемешать и варить на медленном огне 2 часа, помешивая. В конце варки влить уксус, перемешать. Разложить горячим по банкам и закатать.

= ИКРА с майонезом как в СССР =

3 кг кабачков (очищенных от кожуры и семян) сварить, остудить, откинув на дуршлаг. Перемолоть. Положить в казанок. Туда же добавить: 10 зубков чеснока (средних) пропустить че-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

рез чеснокодавку; по 100 мл: майонеза, томата, сахара; 1 ст. ложка соли, 2 щепотки красного перца.

Варить 45 мин на медленном огне, помешивая (если не закатывать, то можно меньше). Лимонной кислоты: 0,25 ст. ложки добавляем в конце, если закатывать, а если не закатывать, а кушать сразу - то не добавляем.

= 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.

= КАБАЧКОВАЯ икра ОСТРЕНЬКАЯ =

3 кг кабачков, 1,5 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг помидор, 1 небольшая головка чеснока, 1 острый красный перчик, 2 ст.л уксуса, подсолнечное масло, соль и сахар по вкусу.

Кабачки обжарить на подсолнечном масле. Пропустить через мясорубку. Выложить в большую кастрюлю.

Сырые - лук, морковь, острый перец и чеснок также смолоть на мясорубке и потушить в подсолнечном масле до мягкости.

Выложить к кабачкам.

Помидоры смолоть на мясорубке, потушить на сковороде почти до полного испарения жидкости, выложить к овощам. Всё перемешать, и при помощи погружного блендера сделать пюре. Добавить сахар, соль и варить часто помешивая около 1 часа. За 10 минут до готовности добавить 2 ст.ложки уксуса. Горячую икру разложить в стерильные банки, закатать, и укутать до полного остывания. Икра получается очень нежной, ароматной, чуть острой.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= ТЁЩИН ЯЗЫЧОК из КАБАЧКОВ =

3 кг кабачков, 0,5 кг болгарского перца, 0,6 кг моркови (примерно 3 больших штучки), 1 штука острого перца (для умеренной остроты), 4 шт. луковицы, 1 стакан масла растительного, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки соли, 0,5 л. томатной пасты (подойдёт и из магазина), 100 грамм чеснока (примерно 2 крупных головки), 100 гр. уксуса 9%.

Лук шинкуем, морковь трём на тёрке - обжариваем чуть-чуть на растительном масле. Измельчаем кабачки, перец в мясорубке, соединяем с луком и морковью. Добавляем сахар, соль, томатную пасту. Всё провариваем минут 20, добавляем измельчённый чеснок и провариваем еще минут 20. Под конец варки выливаем уксус. В кипящем состоянии разливаем по банкам (0,5-1 литр), герметически укупориваем, переворачиваем вниз горлышком для остывания. Выходит примерно 5 банок по 0,97 л. Приятного аппетита!

= ИКРА свекольно-кабачковая СТЕРИЛ =

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 горячую икру по банкам и стерилизовать 20 мин. Перевернуть, укутать до полного остывания.

= ВСЁ по ОДНОМУ (1x1) икра МЕСТНАЯ =

Кабачок – 1 шт, морковь – 1 шт, лук репчатый – 1 шт, паста томатная – 1 ст.л., масло растительное – 100 мл, сахар, соль, перец красный острый – по вкусу.

Моем и очищаем морковку, лук и кабачки. Нарезаем кубиками кабачки и лук, трём на тёрке морковку.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Разогреваем сковородку с растительным маслом и обжариваем отдельно кабачки, лук и морковь. Затем овощи перекладываем в одну посуду смешиваем и добавляем томатную пасту.

Прожаренные овощи перетираем блендером до состояния каши. Затем в овощную массу добавляем перец, сахар, специи и щепотку соли. Накрываем крышкой и оставляем кабачковую икру тушиться на маленьком огне 25 минут. Периодически перемешиваем содержимое кастрюли.

Икру раскладываем по банкам, закатываем.

= ВСЁ по ОДНОМУ (1x1) 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.

= ВСЁ по ЧЕТЫРЕ (4x4) икра ЖАРЕННАЯ =

Кабачки - 4 шт. Баклажаны – 4 шт. Перец болгарский - 4 шт. Помидоры - 4 шт. Морковь - 4 шт. Лук - 4 шт. Чеснок - 4 зубка. Зелень - 4 пучка. Масло растительное - 4 ст. ложек. Соль - по вкусу. Перец - по вкусу.

Кабачки вымыть и нарезать кубиками.

Разогреть в сковороде 5 ст. ложек растительного масла. Выложить кабачки, накрыть крышкой и обжаривать их, помешивая, на среднем огне 10 минут.

Пока кабачки жарятся, также, кубиками, нарезать баклажаны.

Добавить баклажаны к кабачкам, жарить под крышкой дальше (еще 10 минут), время от времени перемешивая.

Болгарский перец мелко нарезать. Помидоры нарезать кубиками. Добавить перец и помидоры в сковороду. Перемешать, добавить еще 4 ст. ложки растительного масла. Закрыть крышкой и тушить овощную икру на среднем огне ещё 10 минут.

Очистить и натереть морковь. Чеснок очистить и мелко нарезать. Лук очистить и мелко нарезать. Выложить лук, чеснок и морковь к остальным овощам, перемешать. Накрыть крышкой и продолжать тушить овощную икру еще 15-20 минут. В конце

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

приготовления, когда почти вся жидкость выпарится, убавить огонь до слабого и обжаривать икру, помешивая, 10 минут.

Зелень нарезать, часть отложить для украшения. Добавить зелень в икру. Посолить и поперчить блюдо. Жарить икру ещё 5 минут, непрерывно перемешивая.

Разложить в банки. Закатать.

= МОРКОВНАЯ икра УРАЛЬСКАЯ =

Морковь - 3 кг. Лук - 1 кг. Чеснок - 1 головка. Сахар - 150 г. Соль - 5 ст. ложек. Уксус 6% - 7 ст. ложек. Масло растительное - 3 стакана.

Очистите и вымойте морковь. Натрите на крупной терке или шинкуйте соломкой.

Переложите подготовленную морковь в таз или в кастрюлю. Влейте растительное масло. Тушите в масле 5 минут. Очистите и порежьте небольшими кубиками лук. Соедините его с морковью. Тушите еще 10 минут. Чеснок очистите и раздавите. Добавьте чеснок и указанное в рецепте количество сахара, соли, уксуса. Перемешайте и тушите 1 минуту.

Готовую морковь переложите в стерилизованные банки и накройте крышками. Стерилизовать в слабо кипящей воде в течение 10 минут. После этого закатайте крышки.

= ПОМИДОРНАЯ икра ЧЕЛЯБИНСКАЯ =

Помидоры - 3 кг. Морковь - 2 кг. Лук - 1 кг. Масло растительное - 400 г. Уксус столовый 9% - 2 ч. ложки. Соль - 3 ст. ложки. Перец черный молотый - 1 ч. ложка. Лавровый лист - 5 шт.

Лук, морковь, помидоры нарежьте, пропустите через мясорубку. Добавьте растительное масло, соль, молотый перец и лавровый лист. Перемешайте.

Доведите до кипения. Варите икру из помидоров на медленном огне под крышкой 1,5 часа, время от времени перемешивайте. Затем добавьте уксус, перемешайте.

Сразу же разложите икру из помидоров по стерилизованным (тёплым, чтобы не лопнули) банкам и закатайте.

* ЛЕЧО *

Лечо – классическое блюдо венгерской кухни. Не имеет точной рецептуры. Обязательным является наличие трёх видов овощей: сладкий перец, помидоры и репчатый лук. Принято считать, что классический лечо является соусом, а не салатом. Довольно часто лечо выступает в роли гарнира. В России рецепт *лечо* адаптирован под доступные в стране продукты. Появились различные вариации лечо: с морковью, жареным луком, молотым перцем. Очень популярен в России рецепт густого лечо, когда часть помидоров добавляется в самом конце приготовления.

= ВЕНГЕРСКОЕ лечо НАРОДНОЕ =

Ингредиенты: Помидоры – 4 кг. Болгарский перец – 5 кг. Сахар – 1 стакан. Растительное масло – 1 стакан. Соль – 2 ст. л. Уксус – 2 ст. л.

Помидоры пропустить через соковыжималку или через мясорубку. Перец порезать прямоугольными дольками. В помидорную массу добавить сахар, соль и масло, довести до кипения и добавить перец. Кипятить 30 минут. После снятия с огня добавить уксус. Разложить лечо в стерилизованные банки и закатать.

Можно вместе с перцем добавить репчатый лук, порезанный полукольцами из соотношения 4:1.

= ВЕНГЕРСКОЕ 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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= ЧЕЛЯБИНСКОЕ лечо с ОВОЩАМИ (2x2) =

Состав: помидоры – 2 кг; перец сладкий – 2 кг; морковь – 2 кг.; огурцы – 2 кг; лук – 2 кг; кабачки – 2 кг; соль – 2 ст. л.; сахар – 0,5 стк.; уксус (9%) – 0,5 стк.; масло растительное – 1 стк.

ВАРЕВО: половину кабачков, помидор, перца сладкого и моркови прокрутить через мясорубку. Поставить на огонь. Добавить соль, сахар, растительное масло. Дождаться закипания.

НАПОЛНИТЕЛЬ – всыпать порезанные квадратиками, кружочками, соломкой или лапшой огурцы, морковь, лук, сладкий перец, твёрдые помидоры, кабачки в любом соотношении. Кипятить 40 мин. и горячим расфасовать по банкам. Закатать.

= ВСЁ по ДВА (2x2) лечо из КАБАЧКОВ =

Банки 0,5 л – 11 шт.; кабачки – 2 кг.; помидоры – 2 кг.; чеснок – 2 головки; перец – 2 горошины; гвоздика – 2 бутона; 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.

= ЛЕЧО из кабачков «Полный Бенс» =

Продукты: 2 кг. кабачков, 10 шт. морковки, 10 шт. лука репчатого, 10 шт. болгарского сладкого перца, 10 шт. помидор (все ингредиенты режутся кубиками).

Маринад: 0,7 литра воды, 300 грамм томатной пасты, 0,7 стакана сахара, 2 ст.л. соли, 0,7 стакана растительного масла.

Приготовление: Когда маринад закипит, добавляем продукты по очереди, с интервалом 10–15 мин. После того, как добавите помидоры, нужно положить чёрный перец горошек 15 штук и 1 десертную ложку 70 % уксуса.

Выложить в стерилизованные банки. Закатать.

* РАТАТУЙ *

Рататуй – традиционное овощное блюдо прованской кухни из перца, баклажанов и кабачков, во многом похожее на венгерское лечо.

Был блюдом небогатых крестьян, которые готовили его летом из свежих овощей. В оригинальный рецепт входили кабачки, помидоры, перец, лук и чеснок. В современный вариант блюда также добавляют баклажан.

= РАТАТУЙ овощной ПРОВАНСКИЙ =

Овощи: 1 красный перец; 1 желтый перец; 1 помидор; 1 баклажан; 1 небольшой кабачок.

Соус: 30 мл растительного масла; 30 мл томатной пасты; 1 жёлтый перец; 1 помидор; 1 луковица; 2 зубчика чеснока; мята, петрушка, шалфей; соль, молотый белый перец.

Приготовление: Компоненты для соуса измельчить до однородной массы. Овощи нарезать брусочками, обильно полить соусом. Тушить на слабом огне до готовности. Горячим разложить по баночкам. Закатать.

* СОУС *

Соус – подливка – жидкая приправа к основному блюду или гарниру. Соусы придают более сочную консистенцию блюдам и повышают их калорийность. Многие соусы содержат специи и вкусовые вещества, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения. Широко распространённые соусы: кетчуп, майонез, соевый соус, бешамель, ткемали, сацебели, сальса, рыбный соус, чесночный соус, грибной соус, тартар, катык, гарум.

= ТОМАТНЫЙ соус =

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.

= СОУС из сливы ТКЕМАЛИ =

Ингредиенты для приготовления блюда «Соус ткемали»: - сливы (синие) – 2 кг.; - сладкий перец зеленый – 6 шт.; - горький перец – 2 шт.; - чеснок – 2 головки; - корица (молотая) – 2 ч.л.; - сахарный песок – 300 г.; - соль – 2 ст.л.; - уксус 9%– 100 г.; - кориандр – 2 ч.л.; - душистый перец горошком – 5 шт.; - лавровый лист – 4 шт.; - кинза; - базилик.

Удаляем из сливы косточки. Измельчаем в мясорубке или блендере: сливу, сладкий перец, горький перец, чеснок, базилик, кинзу. Отправим всё в кастрюлю. Доводим до кипения и провариваем 25 мин. Добавляем специи: душистый перец, кориандр, базилик, уксус, соль, сахар и др. Проварим 5 мин. Горячим разливаем. Закупориваем. Переворачиваем банки вниз горлышком и отставляем до полного остывания.

= СОУС из яблок и РЯБИНЫ =

На 500-700 мл: 3 кг яблок, 200 гр. рябины, 200 гр. сахара, 1 ч.л. молотой корицы, 1 ст. л. тёртого корня имбиря, 1 ч.л. молотой гвоздики, 2 ст. л. лимонного сока. Яблоки нарезать дольками, удалив сердцевину. Сложить яблоки в кастрюлю и залить водой, чтобы она была выше слоя яблок на 2 см. Варить до полного размягчения яблок. Протереть их через сито. Рябину отделить от веточек, промыть, сложить в дуршлаг и окунуть в кипящую воду на 3 мин. Охладите под струей холодной воды. Смешайте рябину с яблочным пюре, добавить сахар, перемешать и варить на среднем огне, пока масса не уменьшится на четверть. После добавить пряности, перемешать и добавить лимонный сок. Соус разложить по банкам, закатать, перевернуть вверх дном, оставить до остывания.

*** К Е Т Ч У П Ы ***

Кетчуп – острый соус из томатов с пряностями. Основными компонентами кетчупа являются томаты, уксус, соль, сахар, пряности. Кетчупы универсальны в применении, их используют к самым разнообразным горячим и холодным блюдам.

= ГОРЬКИЙ кетчуп САДОВЫЙ =

Банки 0,5 л – 7 штук. Ингредиенты: помидоры – 3 кг.; красный болгарский перец - 1 кг, яблоки – 0,5 кг, лук – 2 головки, чеснок – 5 головок, подсолнечное масло – 1 стакан (можно без масла), соль – 1,5 столовые ложки, сахар – 1 сткн, перец горький – 3 средних стручка, перец черный молотый – 1 чайная ложка, зелень сельдерея и петрушки - 1 пучок. Приготовление. Спелые красные помидоры очистить от кожицы (помидоры надрезать и проварить в кипятке пару минут, затем опустить в холодную воду и легко очистить). Далее сделать надрезы по помидору и выдавить сок и семена, если так не сделать, то в последствии вам придётся дольше выпаривать сок, до желаемой густоты. Перец болгарский очистить от семян, лук и яблоки очистить от кожуры, всё порезать дольками. Горький перец просто разрезать пополам, если любите острый кетчуп, семена и перегородки не удаляйте. Пропустить все овощи через мясорубку. Довести до кипения и варить на среднем огне 25 минут, помешивая. Добавить соль, сахар, перец чёрный молотый, измельченный чеснок, растительное масло и зелень, связанную пучком, чтобы в конце удобно было вынуть. Варить еще 15 минут, помешивать чаще, так как кетчуп стал густым. Попробуйте! Добавьте, чего не хватает по вашему вкусу. Я всегда предупреждаю, соль, сахар и уксус надо отмерять по рецепту, но сразу не весь бросать, а нужную часть добавить в конце варки. Разложить в стерилизованные баночки. Выход 7 пол-литровых банок, закрыть и укутать. Но я всегда стерилизую уже наполненные банки в течении 15 минут и без проблем храню при любой температуре. И ещё: можно использовать такой кетчуп при приготовлении пицц, горячих бутербродов, добавить в первые и вторые блюда или кушать просто ложкой, если хочется чего-то остренького.

= СЛИВОВЫЙ кетчуп ВАРЁНЫЙ =

Банка – 2 л.; помидоры – 1,5 кг; сливы – 1 кг; корица – ¼ ст. л.; горчица сухая – ¼ 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 мар-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

левом 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.

= ЖГУЧИЙ кетчуп ЧЕЛЯБИНСКИЙ =

3 кг помидор; 0.5 кг яблок; 0.25 кг лука; соль 1,5 ст.л., сахар – 0,5 сткн, чеснок – 1 головка; смесь молотых перцев. Всё нарезать и варить, пока лук не станет мягкий. Измельчить блендером и варить до желаемой густоты (примерно 1 час). За 5 минут до окончания варки добавить соль, сахар (не забываем помешивать, а то пригорит), перец красный, черный молотый по вкусу, 50 г яблочного уксуса, снять с огня, разлить по баночкам и закатать.

*** А Д Ж И К А ***

Аджика – абхазская острая приправа в виде пастообразной массы, в состав которой входят красный перец с солью, чесноком, пряными травами. Томаты не входят в состав традиционной аджики, однако с течением времени возникли вариации, включающие разного рода овощное пюре, в том числе и томаты. Пропорции на любителя. Все продукты перекручиваются в мясорубке, перемешиваются и употребляются в пищу в качестве приправы с мясом, рыбой, птицей. Эта популярная в России и Абхазии приправа, называемая также «Абхазским Маслом».

= АБХАЗСКАЯ аджика КЛАССИЧЕСКАЯ =

Классическая аджика просто невероятно острая, она готовится без всяких дополнительных ингредиентов.

Продукты: - острый перец стручковый – 5 кг; - чеснок – 0,5 кг; - кориандр – 1 стакан; - соль - 1 кг.

Рецепт приготовления:

Обратите внимание, насколько острая эта закуска – далеко не каждый желудок может такую выдержать – в ней нет моркови, нет ни яблок ни слив, но есть огромное количество соли. Если вы решили приготовить традиционную аджику, то должны для начала взять перец, выложить его одним слоем на полотенце. Надо перец сушить в тени в течении 3 дней. Кориандр пере-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

молоть. Промазать руки маслом, надеть перчатки и подготовить перцы – почистить, порезать, убрать семена. Если этого не сделать, будет получен практически гарантированно ожог кожи. Чеснок почистить, прокрутить всё с чесноком через мясорубку. Теперь смешиваем всё с продавленным кориандром, а потом прокручиваем ещё пару раз. Эту огненную аджику перемешиваем с килограммом соли и разливаем по баночкам небольшого размера.

= АБХАЗСКАЯ аджика ЗЕЛЁНАЯ =

Продукты: - перец острый – 200 грамм; - чеснок – 1 головка; - кориандра зелень – 100 грамм; - укропа зелень – 50 грамм; - базилика зелень – 50 грамм; - петрушка – 200 грамм; - эстрагон – 50 грамм; - соль – 300 грамм.

Рецепт приготовления: Выскоблить семена из острого перца таким образом, чтобы вы не касались голыми руками мякоти. Почистите чеснок и выложите его к перцу. Добавить кориандр, зелень. Взбить блендером. Перемешать с солью, и расфасовать в банки. Закатайте и храните исключительно в холодильнике.

= МЯГКАЯ аджика БЕЗ ПЕРЦА = ★

Мягкая аджика из яблок и помидоров с чесноком без добавления острого перца. Продукты: помидоры 3 кг, морковь 6 шт. луковицы 5 шт. яблоко 3 шт. масло растительное 1 стакан, чеснок 2 головки, перец болгарский 500 г, зелень 2 пучка, соль по вкусу. Приготовление аджики: Все овощи и яблоки пропустить через мясорубку, влить масло и варить 2—3 ч. Остудить, переложить в банки. Хранить аджику в прохладном месте. Можно горячую закатать.

= БАКЛАЖАННАЯ аджика АППЕТИТНАЯ =

Продукты: - помидоры – 3 кг; - баклажаны – 2 кг; - перец сладкий – 2 кг; - чеснок – 4 головки; - перец горький – 2 штуки; - соль – 2 ст. л.; - сахарный песок – 1 ст. л.; - уксус 9% – 2 ст.л.; - масло растительное – 100 грамм.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Рецепт приготовления: Баклажаны помыть, вырезать плодоножку, порезать небольшими кусками и пересолить. Промыть овощи, отжать чуть руками и отправить в мясорубку.

Овощи, кроме чеснока, перекрутить на мясорубке. Прогреть в кастрюле масло растительное. Добавить овощи. Варить 10 минут. Добавить перемолотую баклажановую массу. Варить 20 минут. Добавить чеснок перемолотый, специи. Варить 10 минут. Добавить уксус и снять аджику с огня. Все надо переложить в банки стерилизованные и закатать.

= АДЖИКА «ТЁЩИН ЯЗЫК» из БАКЛАЖАН №1 =

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.

= Аджика «ТЁЩИН ЯЗЫК» из баклажан №2 =

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.

= ТЁЩИН ЯЗЫК из КАБАЧКОВ =

Рецепт острой овощной закуски «Тещин язык» из кабачков: Кабачки – 3 кг; Помидоры – 3 кг; Перец сладкий – 5 шт. Чеснок – 4 головки; Перец острый – 2 шт. Масло растительное – 250 мл; Уксус 9% – 100 мл; Сахар – 7 ч. л. Соль – 5 ч. л. Помидоры вымыть, разрезать на несколько частей. Перец вымыть, нарезать, удалить семена. Помидоры и перец пропустить через мясорубку. Перелить в кастрюлю. Кабачки очистить, нарезать ломтиками в виде язычков. Чеснок очистить и мелко нарезать. Острый перец нарезать, без семян. Измельчённые помидоры и сладкий перец довести до кипения. В кипящую томатную массу положить «язычки» из кабачков. Добавить масло, соль, сахар и варить 30 минут. Добавить уксус, нарезанный чеснок и острый перец, варить ещё 5 минут. Банки тщательно вымыть и простерилизовать. Овощную закуску разложить по стерилизованным банкам и закатать (закрывать) стерилизованными крышками. Закуска «Тещин язык» из кабачков готова.

= ПОМИДОРНАЯ аджика ОСЕННЯЯ =

Помидоры - 2,5 кг, Яблоки - 1 кг, Морковь - 1 кг, Сладкий болгарский перец - 1 кг, Красный стручковый перец - 100 г, Чеснок - 200 г, Сахар - 0,5 стакана, Соль - 100 г, Уксус 9% - 200 мл, Растительное масло - 1 стакан. Красный горький перец помыть. Отрезать только зеленые хвостики. Морковь почистить и помыть. Чеснок очистить. Яблоки помыть, очистить от кожуры и сердцевины. Перец сладкий болгарский помыть и очистить от плодоножки и семян. Помидоры помыть. Вскипятить чайник. Залить помидоры кипятком на 1-2 минуты. Затем воду слить. Залить холодной водой на 5 минут. Снять шкурку. Пропустить через мясорубку подготовленные овощи. Варить аджику с яблоками в течение 30 минут после закипания. Затем добавить сахар, соль, растительное масло и уксус. Варить еще 7 минут. Банки промыть с содой. Крышки и банки простерилизовать любым способом. Разложить горячую аджику в стерильные банки, закатать. Перевернуть вверх дном. Укутать до остывания. Аджика с яблоками на зиму готова. Приятного аппетита!

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= РУБАНОВСКАЯ аджика ДОМАШНЯЯ =

В этом замечательном домашнем соусе есть всё – сладость и кислинка, острота и пряность. Готовится аджика рубановская из помидоров с яблоками, морковью, перцем и чесноком. Продукты на 3,5 л аджики: помидоры красные 2,5 кг, яблоко 500 г, морковь 500 г, перец болгарский красный сладкий 500 г, масло растительное 250 г, уксус фруктовый 250 г, сахар 1 стакан, соль 0.5 стакана, чеснок очищенный 1 стакан, перец красный горький 4 стручка. Помидоры, яблоки, морковь, сладкий перец помыть, почистить, пропустить через мясорубку и варить 1 час. Добавить растительное масло и уксус, варить еще 1 час. Добавить сахар, соль, размолотый чеснок, горький перец и варить еще 30 мин. Варить на медленном огне. Разлить по банкам горячей. Закатать крышками. Норму продуктов можно уменьшить в 2-3 раза. Аджика рубановская очень хорошо сохраняется.

= КЕРЧЕНСКАЯ аджика с ЯБЛОКАМИ =

Ингредиенты: - 1 кг спелых томатов; - 1 кг сладкого перца; - 400 г моркови; - 400 г репчатого лука; - 400 г яблок; - 200 г растительного масла; - 1,5 ст.л. соли; - 1 ст.л. мёда; - 100 мл 9% столового уксуса; - черный молотый перец; - молотый перец чили; - 300 г чеснока; - 1 ч.л. сухого майорана или базилика.

Прокрутите на мясорубке помидоры, перец, морковь, лук, яблоки и переложите в кастрюлю. Добавьте соль и растительное масло. Варите 50 мин после закипания. Помешивайте. Добавьте мёд, перец и травы. Влейте уксус. Варите 10 мин. Добавьте измельченный чеснок. Варите 5 мин. Разложите по баночкам и закатайте. Можно использовать банки с винтовыми крышками.

Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и медленно остудите в течение суток.

= ОСТРО-СЛАДКАЯ аджика с ЯБЛОКАМИ =

Аджика с помидорами и яблоками: Помидоры - 2,5 кг, Морковь - 1 кг, Яблоки - 1 кг, Перец болгарский - 1 кг, Чеснок - 200 г, Перец острый – 3 шт. Соль - 0,25 стакана. Сахар - 1 стакан, Уксус 6% - 0,5 стакана, Масло растительное - 1 стакан. Подго-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

товим все ингредиенты. Количество их может меняться, но пропорции должны быть соблюдены. Перец моем, чистим, режем на полоски или квадратики. Яблоки моем, чистим, режем на 4-8 частей. Помидоры моем, режем на 4 части. Чеснок чистим. Морковь чистим, моем, режем. Острый перец, моем, режем. Все овощи, кроме чеснока, перемалываем на мясорубку и смешиваем. Чеснок режем отдельно. Добавляем соль, сахар и масло. Варим 1 час. Затем добавляем уксус и чеснок и варим еще 8 минут. Если у вас уксус 9%, то его, соответственно, нужно всего 0,25 стакана! Горячую раскладываем в банки, закрываем крышками и стерилизуем.

= ЯБЛОЧНАЯ аджика с МАСЛОМ =

5 кг яблок, 1 кг морковки, 1 кг перца болгарского, 5 больших луковиц, 2 кг помидор или 1 л томатного сока, 10 зубчиков чеснока, 5 шт перца Чили, 0.5 л подсолнечного масла соль и чёрный перец по вкусу. Яблочки моем снимаем шкурку и удаляем сердцевину тоже самое делаем с перцем чистим морковку и помидорчики. Пропускаем через мясорубку. Солим и перчим ставим тушится до готовности. Горячим вкладываем в банки стерилизуем 15-20 минут, закатываем, укутываем. В кладовке хранение до зимы.

= БЛИЦ аджика из ЯБЛОК =

Продукты: помидоры 2.5 кг, морковь 1 кг, перец болгарский сладкий 1 кг, яблоко 1 кг. перец горький стручковый 100 г. уксус 1 стакан, сахар 1 стакан, масло растительное 1 стакан, соль 0.2 стакана, чеснок толченый 200 г. Приготовление: 2,5 кг помидоров, по 1 кг моркови, сладкого болгарского перца и яблок, очищенных от кожуры и сердцевины, а также 100 г горького стручкового перца пропустить через мясорубку и варить на умеренном огне примерно 1 ч, постоянно помешивая. Когда масса остынет, добавить по 1 ст. уксуса, сахара и растительного масла, 1/4 ст. соли, 200 г толченого чеснока, все хорошо перемешать и разложить по тщательно вымытым и прогретым на пару баночкам. Закрывать ошпаренными кипятком полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике. Рецептов пригото-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

ления аджики несметное множество. Достоинство этого – кроме несомненных гастрономических качеств, – простота и быстрота.

= МИНИМАЛЬНАЯ аджика из ЯБЛОК =

Чтобы приготовить эту аджику, рецепт потребует минимум ингредиентов – готовим аджику из помидор и яблок, а для остроты добавляем горький перец и чеснок.

Продукты: помидоры 3 кг, яблоко 1 кг, чеснок 300 г, перец горький по вкусу, масло растительное 1 стакан, соль по вкусу, сахар по вкусу. Приготовление аджики: Всё пропустить через мясорубку и варить на медленном огне 2,5 ч. За 30 мин до окончания варки добавить 300 г чеснока, пропущенного через чесночницу, горький перец, пропущенный через мясорубку, 1 ст. растительного масла, соль, сахар – по вкусу. Разложить аджику по стерилизованным банкам. Закатать.

= АДЖИКА из зелёных ЯБЛОК =

Продукты: яблоко кислое зелёное 1 кг, перец сладкий 1 кг, лук репчатый 1 кг, морковь 1 кг, помидоры 2,5 кг, чеснок 200 г, перец жгучий 2 стручка, масло растительное 200 г, сахар 100 г, соль по вкусу. Яблоки помыть, очистить от семечек, пропустить через мясорубку. Перец, лук, морковь, помидоры – через мясорубку. Варить 45 мин. В конце варки добавить мелко нарезанный чеснок и жгучий перец, масло, сахар и соль. Перемешать и варить 10 мин. Разложить аджику с яблоками по стерилизованным банкам и закатать. Для любителей пикантных домашних соусов - рецепт аджики из зелёных яблок со сладким и жгучим перцем, помидорами, морковью, чесноком и луком.

= АДЖИКА из зелёных ТОМАТОВ =

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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= АДЖАРСКАЯ аджика из ПОМИДОРОВ =

Продукты: - помидоры – 2,5 кг; болгарский перец – 2,5 кг; - яблоко кислое – 2,5 кг; - морковь – 1 кг; - острый перец – 7 стручков; - толчёный чеснок – 1 сткн; - уксус 9% - 1 сткн; - растительное масло – 1 стакан; - сахар - 1 сткн; - соль – 1 сткн.

Пропустить через мясорубку все овощи: помидоры, баклажаны, яблоки, сладкий перец, острый перец, морковь. Выкладывается в эмалированную кастрюлю. Варим 20 мин. Добавить масло растительное и чеснок, уксус и сахар, соль. Всё перемешать. Разливайте по банкам, стерилизуйте ещё 20 минут после закипания воды, заливайте остатками кипящего масла сверху и закатывайте.

= ХРЕНОВАЯ аджика КОМНАТНАЯ =

5 кг спелых помидоров, 1 кг болгарского перца, 350 г чеснока, 5 штук горького перца, 600 г корня хрена, 2 стакана сахара, 1 стакан соли, 2 стакана 9% уксуса.

Овощи помыть. Вырезать плодоножки у перца и помидоров, оставив при этом семечки внутри: именно семена горького перца придают приправе необходимую остроту. Пропустить все овощи через мелкую решётку в мясорубке.

Добавить соль, сахар, уксус, размешать. Оставить аджику на час настояться, а уже после расфасовать по банкам или бутылкам.

Этот рецепт не требует термической обработки овощей. Хранить приправу можно не только в холодильнике, но и при комнатной температуре.

= ХРЕНОВАЯ аджика ОСТРАЯ =

Продукты: томаты – 2,5 кг; перец сладкий – 1 кг; чеснок – 250 гр; перец горький – 250 гр; хрен – 250 гр; соль – ½ сткн; сахар – 1 сткн; уксус 6% – 1 сткн.

Прокрутить через мясорубку овощи. Добавить соль, сахар, уксус. Перемешать. Раскладываем по банкам и стерилизуем в течении 60 мин. Закатать. Такая аджика получается очень острой.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= БАБУШКИНА аджика ПРОСТАЯ =

2 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 2 стручка острого перца, 100 г чеснока, 0,5 сткн сахара, 0,5 сткн уксуса 9%, 0,5 сткн растительного масла, 1 ст.л. соли.

Все овощи, кроме чеснока, прокрутить в мясорубке. Тушить 40 минут. Добавить соль, сахар, уксус и растительное масло, варить ещё 5 минут.

Выдавить чеснок и добавить к овощам. Проварить ещё 5 минут. Разложить по банкам, закатать.

= ГОРОДСКАЯ аджика КЛАССИЧЕСКАЯ =

Банка 3 л – 1 шт. (или 1 л – 3 шт.); 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.

= ВСЁ по ТРИ (3x3) аджика ДОМАШНЯЯ =

Продукты: - помидоры - 3 кг; - репчатый лук – 0,3 кг; - морковка – 0,3 кг; - болгарский перец – 0,3 кг; - яблоки кислые – 0,3 кг; - перец горький – 3 штуки; - петрушка свежая зелень – 0,3 кг; - чеснок – 0,3 кг; - растительное масло – 0,3 л; - соль – 3 ст. л.; - сахарный песок – 3 ст. л.

Рецепт адаптирован к нашей кухне. Именно поэтому в такую аджику добавляются и томаты, и яблоки, и даже сахар – всё для того, чтобы сделать продукт менее острым и менее жгучим. Овощи промыть, перцы почистить от плодоножек и семян. Из помидоров вырезать плодоножку. Пропускать через мясорубку. Добавить сахар, соль, перемешать. После того, как содержимое нашей кастрюли начнет кипеть, надо уменьшить огонь до минимума, и варить 1,5 часа. Обязательно перемешивать. Добавить чеснок, масло растительное. Горячей разложить в банки, закатать.

= АДЖИКА из кабачков и сладкого ПЕРЦА =

Кабачки очищенные от кожицы и семян – 3 кг; морковь – 500 г; перец болгарский – 500 г; чеснок 5-6 головок; помидоры – 1,5 кг; соль – 2 ст. л. с маленькой горочкой; сахар – 100 г; молотый красный перец – 2-2,5 ст. л.; масло растительное – 200 мл; уксус 9% – 100 мл. Если хотите, чтобы аджика из кабачков получилась острая, положите перца побольше. Для более яркого цвета можно добавить пару ложек томатной пасты. Все овощи, кроме кабачков и чеснока, пропустите через мясорубку, добавьте соль, сахар, перец, масло и варите 40 мин. Добавьте измельчённый чеснок и готовьте ещё 5 мин. Добавить уксус, поварить ещё 2 минуты и разложить по стерилизованным банкам. Закатайте, накройте одеялом до полного остывания. Хранят заготовки на зиму «Аджика из кабачков» просто при комнатной температуре в тёмном месте. Кушать можно уже по прошествии 2 недель, но вкуснее всего аджика будет через месяц.

= АДЖИКА из КАБАЧКОВ и ПОМИДОРОВ =

Ингредиенты: молоденькие кабачки – 3 кг; 1,5 кг помидоров; 2-3 головки чеснока; 200 мл растительного масла; 3,5 ст. ложки крупной соли; 4,5 ст.л. уксуса 9%; 3 ч. л. чёрного молотого перца; пучок петрушки, укропа или кинзы. Помидоры нарежьте крест накрест у плодоножки, ошпарьте кипятком и сразу опустите в холодную воду. Очистите от кожурок и измельчите любым удобным способом. Вымойте кабачки, удалите самые жесткие семена. Нарежьте кусочками и пропустите через мясорубку. Дайте постоять пару часов. Переложите в эмалированную кастрюлю, добавьте масло, томатное пюре, соль, перец. Тушите примерно час, помешивая. Добавьте измельчённый чеснок и мелко рубленную зелень, готовьте 10 минут. Влейте уксус, разведённый в стакане кипяченой воды, доведите до кипения и поварите ещё 5 минут. Разложите аджику из кабачков и помидоров по стерилизованным банкам и закатайте их. Остывать банки с заготовками должны медленно, под тёплым одеялом, перевернутые вверх дном. Хранить можно при комнатной температуре, начинать есть примерно через месяц после консервирования.

= АДЖИКА из КАБАЧКОВ и БАКЛАЖАНОВ =

Чтобы приготовить кабачки и баклажаны в аджике, понадобится: помидоры – 1,5 кг чеснок чищенный – 0,5 ст. сладкий перец – 1,5 кг горький перец – 3 стручка растительное масло – 0,5 стакана соль – 2 ст.л. сахар – 4 ст.л. уксус 6%-ный – 0,5 стакана баклажаны – 3 кг кабачки – 1,5 кг.

1. Промываем помидоры, сладкий и горький перец. Очищаем перцы от семян и хвостиков. 2. Пропускаем помидоры с перцами и чесноком через мясорубку или измельчаем с помощью комбайна, так вы сократите время подготовки. 3. В полученную массу добавляем растительное масло, соль, сахар и уксус. Смешиваем. 4. Выливаем смесь в эмалированную кастрюлю и доводим до кипения. Получается та аджика, в которой мы и будем готовить. 5. Очищаем баклажаны и кабачки. Если вы будете использовать старые кабачки, то семена удаляйте. 6. Нарезаем на кубики примерно два сантиметра. Можете произвольными дольками, но главное, чтобы они не были слишком мелкими. 7. Кладем нарезанные овощи в кипящую аджику и даем еще покипеть 25 минут. 8. Раскладываем готовый продукт в стерилизованные банки и ставим стерилизоваться еще на 15 минут. Кабачки и баклажаны в аджике готовы.

= АДЖИКА из кабачков НЕЖНАЯ =

Для вкусной и достаточно нежной аджики из кабачков необходимо взять продукты: кабачки – 3 кг; помидоры – 1,5 кг; морковь – 0,5 кг; сладкий перец – 0,5 кг; чеснок – 5 головок; красный молотый перец – 2,5 л.; сахар – 100 г; соль – 2 ст. л.; растительное масло – 200 г.

Перемолоть на мясорубке томаты, кабачки, перец сладкий, морковь. Чеснок пропускаем через пресс и подмешиваем к остальным овощам. Заправляем солью, сахаром, маслом. После этого надо будет всё варить на небольшом огне, можно даже под крышкой в течении 40 минут. Добавьте перец горький, варите ещё 10 мин. Разложить по банкам. Закатать.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= АДЖИКА с кабачками и МОРКОВЬЮ =

Продукты: кабачки – 3 кг; томаты – 1,5 кг; морковка – 0,5 кг; сладкий перец – 0,5 кг; чеснок – 5 головок; перец молотый красный – 2,5 ст. л.; сахарный песок – 100 грамм; соль – 2 ст. л.; растительное масло – 200 гр;

Перемолоть помидоры, морковкой, болгарский перец. Вымешиваем все оставшиеся ингредиенты и 40 мин. увариваем. Горячую раскладываем по банкам, закатываем.

*** С О К И ***

Сок — это жидкий пищевой продукт, полученный в результате отжима спелых плодов овощных или фруктовых культур.

= 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.

= СОК из любых ЯГОД =

На 1 л сока – 150-200 г сахара.

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

= СОК яблоки + черноплод 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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= СОК из яблок и КАБАЧКОВ =

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.

= СОК из яблок и ТЫКВЫ =

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 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.

= 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 айва японская с тыквой или кабачком =

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 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

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

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

*** КОМПОТЫ ***

Компот можно заготовить и сладким, и без сахара. Зимой многие предпочитают класть сахар по вкусу. При этом есть ещё один плюс – летом экономятся средства на сахаре. Особенно экономия ощутима, если фрукты и ягоды приходится покупать, а не срывать в своём саду. Так что выбирайте, как вам удобнее – сладить компот летом или зимой.

★ = КОМПОТ осенний «АССОРТИ» = ★

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

Ягоды вымыть. Яблоки порезать. Уложить в банки. 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 в собственном соку БЕЗ САХАРА =

Готовят из вишни, земляники, чёрной смородины.

Удобнее готовить в банках 0,5 л 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.

= 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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= 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 $T = 80^{\circ} C$: 1 л – 13 мин, 0,65 – 10 мин, 0,5 – 8 мин. При кипении – 3-4 мин. Закатать.

= 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.

*** СЛАДКИЕ НАПИТКИ ***

По количеству сахара сладкие напитки принято разделять на:

Настойки (до 300 г сахара на 1 л);

Наливки (300-400 г сахара на 1 л);

Ликёры (500 г и более сахара на 1 л).

Отдельные рецепты допускают отклонение от данных норм количества сахара.

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.

НАСТОЙКИ

Настойка – алкогольный напиток, изготавливаемый на основе ягод, целебных трав, листьев, цветов, кореньев. Основой для него могут выступать водка, спирт, самогон.

Настойки обладают лекарственным эффектом. В ходе их приготовления спирт насыщается ароматическими веществами, изменяя вкусовые качества напитка. Как правило, он выдерживается до полного растворения эфирных масел и биологически активных компонентов. Временные промежутки напрямую зависят от типа используемого сырья: от 7 дней и до полу-года.

Выделяют простые настойки, которые изготавливаются из одного душистого ингредиента, и сборные, в состав которых входит смесь различных семян, кореньев, трав и т. д.

Настойка может быть горькой, сладкой или полусладкой в зависимости от крепости ингредиентов. Процент содержания алкоголя доходит до 40-45 градусов.

= ГОРЬКАЯ настойка ОСНОВНАЯ =

Ягоды промыть, фрукты порезать, орехи и целебные травы почистить от постороннего мусора. Ломтики фруктов можно слегка поджарить – это даст напитку особый карамельный вкус и цвет. В подготовленную ёмкость высыпать смесь из ягод и фруктов, так чтобы заполнить 2/3 объёма. Залить до верха посуду спиртом или водкой. Важно не оставлять пустого пространства, чтобы спирт не окислялся. Герметично закрыть и поместить ёмкость в помещение, куда не проникает свет. Оставить

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

настаиваться на время, указанное в рецепте. С интервалом 3 дня емкость встряхивать. Затем массу следует профильтровать с помощью воронки с сеткой. Напиток перелить в бутылку и оставить в холоде на 2 месяца.

= СЛАДКАЯ настойка ОСНОВНАЯ =

Основа – горькая настойка, плюс 230–330 г сахара или меда на объём 1 л напитка. Сначала из сахара следует приготовить сироп. Одну часть воды и одну часть сахара растворить и подогреть. Затем в подогретую горькую настойку влить сахарный сироп. Состав остудить и разлить на хранение в бутылки, убрать со света.

= ДОМАШНЯЯ настойка ТРОЕКРАТНАЯ =

Как вариант, настойку в домашних условиях можно изготовить с добавлением спирта в 2–3 этапа. Сырьё измельчают и заливают алкоголем, настаивают. Далее, массу процеживают и вновь повторяют все действия.

= НАСТОЙКА на мяте, анисе и орешках =

2 л водки, 40 г мяты, 40 г аниса, 40 г орешков В водку положить мяту, анис, орешки, поставить на 12 суток в теплое место. После этого, процедив, можно употреблять. Затем в гущу можно опять влить половину пропорции водки и оставить на 1 месяц в тепле.

= ЛЕКАРСТВЕННЫЕ настойки =

Для успокаивающей настойки можно использовать валериану, лимонник китайский.

Для приготовления тонизирующей настойки лучше всего подходят аралия, элеутрокок.

В состав слабительного средства входят сенна узколистная, порожник, крушина, алоэ.

Некоторые настойки имеют характерный горький вкус, поэтому пить их не очень приятно. Листья дубровки душистой, золототысячника обыкновенного, одуванчика лекарственного,

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

полюни горькой широко используются при приготовлении таких настоек. Горькие настойки содержат не менее 40 % спирта. Иногда в них добавляют различные пряности, например тимьян, тмин, перец и другие. Пить такой напиток следует в небольших количествах. Горькие настойки рекомендуется употреблять непосредственно перед приёмом пищи для возбуждения аппетита.

= НАСТОЙКА из ягод ЛЕТНЯЯ =

Для приготовления напитка потребуется 2,5 кг крыжовника, и по 1,5 кг ягод клубники и малины. Плоды размять в пластмасовой или эмалированной посуде деревянной толкушкой, оставить на 5 часов для сокоотделения. Сок профильтровать. Далее, на объём сока добавить такой же объём водки и пол-объёма сахара. Дать сахару раствориться и добить 150 г молотого миндаля, 5 г корицы и лимонной цедры. Смесь разлить в бутылки, герметично закрыть, оставить на 5–6 недель. Периодически содержимое бутылок встряхивать. По истечении указанного времени, массу следует профильтровать, разлить в ёмкости на хранение.

= НАСТОЙКА из крыжовника и малины

Удачное комбинирование ягод создает напиток с изумительным вкусом и насыщенным фруктовым ароматом.

Ингредиенты: ягоды малины – 400 г; крыжовник – 2 кг; водка (спирт, самогон) – 1,5 л; сахар (необязательно) – 300 г.

Всем советую обойтись без сахара, в крайнем случае, всыпать на последнем этапе, если напиток не понравится.

Рецепт: Ягоды крыжовника и малины засыпать в подходящую стеклянную банку и несколько раз встряхнуть. Добавить сахар (по желанию) и залить содержимое ёмкости водкой. Спиртное должно покрыть слой ягод минимум на 2-3 см. Поставить банку в тёмное место с комнатной температурой на 30-35 дней. Слить настойку с осадка и профильтровать через несколько слоёв марли и вату.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Готовый напиток разлить в бутылки, плотно закрыть пробками и хранить в тёмном прохладном месте. Срок годности – до 2-х лет. Крепость – 16-20 градусов.

= ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ настойка с ЧЕСНОКОМ =

500 мл водки, 5–7 зубчиков измельчённого чеснока, острый красный перец – 1 шт. Ингредиенты по рецепту соединить, бутылку герметично закрыть и оставить настаиваться на 4 недели. Профильтровать. Добавить лимонный сок 2 ч. л., вновь закрыть бутылку. Хранить в темном месте при комнатной температуре.

= КЛАССИЧЕСКАЯ на корках мандарина =

Вкуснейшая мандариновая настойка на спирту не требует присутствия самих фруктов, ее можно сотворить из корок. Она прекрасна не только своим изысканным вкусом и ароматом, но и пользой для организма: исцеление простуды, ускорение обменных процессов, улучшение аппетита, антисептический эффект.

Ингредиенты: корки мандарина – 150 г; кофейные зерна – 2 шт.; спирт или водка – 500 мл.

Процесс приготовления: цедру порезать кусочками, обдать кипящей водой и выложить в стеклянную банку или бутылку. Водку подогреть до 60° и отправить туда же. Добавить обжаренные кофейные зёрна. Емкость плотно закупорьте и оставьте настаиваться на месяц. Перед употреблением процедите.

= НАСТОЙКА «Мандариновая водка»

Широкую популярность завоевала мандариновая настойка или, как её ещё называют, мандариновая водка.

Основные участники напитка: корки мандарина – 50 г (это 8 средних фруктов); фруктоза – 2 чайных ложки; сок мякоти мандаринов – 80 г; спирт – 1 литр.

Инструкция по приготовлению: Отделите от мандариновой цедры белую кожуру, чтобы напиток не стал горьким. Свежевыжатый сок мякоти фруктов поставьте в холодильник – для осветления. Мелко порубленные корки залейте 95%-ным спир-

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

том и оставьте настаиваться на 3 недели. Вместо спирта можно использовать водку, добавив в неё аптечный спирт для крепости. На выходе вы должны получить алкогольную основу, крепостью выше 45 градусов. Спустя 21 день напиток профильтруйте и доведите водой до 45%. Добавьте в него мандариновый сок и фруктозу. Если настойка на мандариновых корках помутнеет, осветлите ее пастеризованным 2,5%-ным молоком (70 мл). Молоко моментально свернётся, устранив муть и придаст напитку особый вкус.

В результате вы обзаведётесь светлой мандариновой водкой с мягким вкусом и новогодним ароматом. Спирт в ней абсолютно не чувствуется. Хранить настойку следует не дольше 4 недель.

= ПРЯНЫЙ мандариновый ЛИКЁР =

Ароматная настойка на основе мандаринов с добавлением специй готовится легко и просто.

На 1,5 л ингредиенты: мандарины – 10 шт.; корица – 2 стручка; ваниль – 2 разрезанных пополам стручка; бадьян – 4 шт.; мелкий сахар – 600 г; водка или спирт – 1 литр. Кроме того, приготовьте 2-литровую стеклянную банку с герметично закрывающейся крышкой.

Благоухающая настойка из мандаринов на водке изготавливается следующим образом: Освободите мандарины от кожуры и белой части цедры (чтобы напиток не горчил). Корки выложите в банку, предварительно простерилизованную, добавьте пряности и водку. Ёмкость закупорьте и настаивайте 7 дней, периодически встряхивая. Спустя указанный срок, растворите сахар в 0,5 литрах кипятка. Сироп залейте в банку с настойкой и оставьте ещё на 7 дней, взбалтывая посуду раз в сутки. Готовый напиток перелейте в чистую стеклянную посуду. Плотно закройте и храните в помещении с низкими температурами до полугода.

Внимание! Раскупоренная мандариновая настойка годится для употребления только 30 дней. После этого её можно считать испорченной.

= НАСТОЙКА на апельсине с МЁДОМ =

2 шт. апельсинов среднего размера; 150 г меда (лучше липовый); спирт, разведенный до 45°C, 0,5 л (можно заменить водкой); чистая стеклянная 3-х литровая баночка и плотная крышка к ней.

Хорошо вымытые апельсины необходимо нарезать крупными кубиками, не очищая, размером 4 × 4 см. Косточки удалить, чтобы не было горечи. В чистую, 1 л банку налить мед. Добавить спирта такое количество, чтобы мёд скрылся. Вымешать до полного растворения. Перелить смесь в большую банку и добавить апельсиновую массу. Закупорить плотной крышкой, оставить на 6-7 дней. В течение недели пару раз встряхнуть.

Открыть банку, процедить. Отстоять сутки. Настойка получится прозрачной. При правильном приготовлении имеет приятную апельсиновую горчинку. Вкусовые ощущения настойки улучшатся, если перед подачей добавить лёд.

= НАСТОЙКА на корках АПЕЛЬСИНА =

Для того чтобы приготовить напиток подешевле, но не менее вкусный можно использовать апельсиновую кожуру, сахар, спирт разведенный, либо водку.

Кожура 2-х цитрусов; спирт, разбавленный до 45°C, 0,5 л; вода 350 мл (желательно фильтрованная); сахарный песок 100-120 г.

В ёмкость для нагревания засыпать сахар и добавить воду. Подогреть на медленном огне, до полного растворения помешивая. В 1,5 л банку налить спиртовую жидкость, сахарный сироп, апельсиновые корки (промытые и срезанные без белой мякоти). Тщательно укупорить и оставить на 6-8 дней в темном месте. Когда жидкость приобретет жёлтый оттенок, пора всё процедить. Также можно приготовить без сахарного сиропа, но с сахаром. Тогда необходимо добавить часть спирта в сахар и терпеливо перемешать до полного растворения. Ещё вариант настойки на любителя – без сахара абсолютно. Вкус получится горький, но в этом и прелесть. Пить такой напиток необычно приятно.

= НАСТОЙКА с АПЕЛЬСИНОВЫМИ корками =

На скорую руку можно приготовить настойку. Например, бросить в бутылку водки горсть апельсиновых корок, чуть подсушенных на открытом воздухе. Не хуже ликёра «Куантро» получается напиток! А если ещё пару ложек мёда добавить, пить будет одно удовольствие.

= АПЕЛЬСИНОВАЯ с кофе и КОРИЦЕЙ =

Приготовить Апельсиновую настойку просто. Необычный вкус понравится даже гурманам, к тому же в апельсинах, корице и кофе содержатся полезные, для человека, вещества, способствующие ускорению обменных процессов.

Состав: 150 г сахара; 15-20 зёрен обжаренного кофе; 3-5 штук корицы; спирт, разведенный до 45°C, 0,5 л; крупный апельсинчик 1 шт.

Наколоть неочищенный фрукт до основания толстой иглой или проволокой в 2-х местах. Уложить в 1,5 л банку. Добавить зёрна кофе и корицу. Отдельно перемешать сахар с порцией спирта до полного растворения. Всё слить в общий сосуд. Плотно накрыть крышкой. Оставить на 7 дней в тёмном месте. Процедить так, чтобы жидкость стала прозрачной. Накрыть и дать настояться. Получится настойка напоминающая ликёр.

Любое домашнее красное вино, разбавленное соком лимона или апельсина, приобретет необычный оттенок вкуса, цвета и запаха.

= НАСТОЙКА «Огненный зелёный змей» =

Чтобы сделать настойку, нужно взять 2 зелёных чили, 1 л хорошей самогонки (50%), свежие листья смородины, по 3 горошины душистого, белого и чёрного перцев, по 3 зёрнышка кориандра с кардамоном, немного корицы. Все компоненты необходимо смешать и настоять 7-10 суток. Затем процедить и оставить ещё на 10 дней. Потом добавить 2 ч. л. подогретого светлого мёда и настаивать ещё 1 неделю. Когда появится осадок – декантировать. Напиток должен иметь интересный нежно-зелёный цвет.

= НАСТОЙКА «Слёзы Люцифера» =

Для приготовления настойки понадобятся: 1 литр злаковой самогонки высокой степени очистки, 3 шт перца чили, по 3 горошины любых перцев, которые имеются в доме, 1 ст. л сухой паприки кусками, 1 зонтик гвоздики, 1 кусочек корицы. Для приготовления сиропа нужны будут: ваниль, сахар, сок лимона. Перцы чили следует порезать вдоль, удалив семечки и перепонки, положить в ёмкость вместе с другими компонентами и залить все самогонкой. Настаиваться напиток должен 10-14 суток. Если к этому сроку вкус настойка из перчика станет слишком жгучим, чили нужно убрать. По окончании настаивания продукт следует отфильтровать. Затем приготовить концентрированный сироп – ингредиенты поместить в небольшое количество воды, довести до кипения, томить 10-20 мин. Потом добавить его по чайной ложке в настой (до оптимального вкуса). Напиток следует настаивать ещё 2 недели.

= КЕДРОВАЯ настойка ЮЖНАЯ =

40 г кедровых орешков; 1 ст. л. сахарного песка; пол литрами спирта; 2-3 г цедры апельсина; небольшим количеством ванилина.

Выбирается хороший спирт, так как его качество влияет на вкусовые качества будущей настойки. Его следует развести водой до 40-45 градусов.

Срезать кожуру с апельсина следует осторожно, чтобы не захватывалась белая пленка, так как она добавляет горечи. Это улучшит ее вкусовые качества. В подготовленную тару из стекла высыпаются орешки, к ним добавляют все остальные ингредиенты. Улучшить вкус может свежий лист чёрной смородины.

Все компоненты заливаются подготовленным спиртом. Перемешать, чтобы растворился сахарный песок. Стекло тары закрывается крышкой и помещается в тёмное место на 10 дней. Рекомендуется проверить её через 3 дня. Чтобы не преобладал вкус апельсина или смородины, нужно через некоторое время убрать цедру и лист. Для этого стоит попробовать лекарство. Далее все процеживается и помещается в прохладное место еще на 3 дня.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= КЕДРОВАЯ настойка с мёдом СИБИРСКАЯ =

2 кружки кедровых орешков; 1 л спирта; 2 ст. л. мёда.

В бутылку высыпаются кедровые орешки и заливаются спиртом. Выдержать 14 дней в тёплом месте в темноте. После чего ее проверяют. Для этого нужно расколоть орешек и посмотреть, есть ли в нём ядро. Настойку можно пить тогда, когда ядра не будет. Процедить.

Мёд растапливают, применяя водяную баню. Далее он добавляется в 0,6 л воды. В полученный сироп вливается настойка, из которой были удалены орешки. Всё хорошо перемешивается и оставляется на 7 дней. После процеживания настой готов к применению.

*** НАЛИВКИ ***

Наливка – сладкий спиртной напиток, изготавливаемый из фруктов и ягод. Обычно настаивается на водке или этиловом спирте. Несколько веков назад наливки имели на Руси огромную популярность.

Основные ингредиенты – плоды и ягоды: смородина, малина, клубника, вишня; яблоки, груши, персики и т. д. Для наливок берётся лишь содержащая сок мякоть плодов, из которой извлекаются косточки и семена. Кожица также имеет высокую ценность, ведь в ней присутствуют дубильные, красящие и ароматические вещества.

Настаивается от одного месяца до полугода. Содержание сахара достигает 28-40 %. Максимальная крепость напитка составляет 18-20 градусов. Настаивается от одного месяца до полугода. Отстаивается в прохладном месте.

= НАЛИВКА «ЧЕТЫРЕ НА ЧЕТЫРЕ» =

4 стакана сахара, 4 стакана воды, 4 стакана ягод, 4 стакана водки. Ягоды и фрукты любые, какие нравятся: рябина, вишня.

Сахар заливаем тёплой кипяченой водой, чтобы он не осел на дно, а разошелся равномерно. Затем засыпаем мытые и обсушенные ягоды целиком, не размятыми. Фейхоа – единственная ягода, которую нужно нарезать половинками, а если крупная, то

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

и четвертинками. Теперь остается добавить водку и запастись терпением.

Это количество жидкости переливаем в стеклянную банку (должно впритык хватить трёхлитровой), накрываем капроновой крышкой и прячем в тёмное место. Силу воли тренируем 10 дней, не меньше. А лучше – 2 недели. То есть если 15 декабря, к примеру, соорудить наливку, то Новый год будет чертовски вкусным во всех отношениях.

За это время фрукты или ягоды поделаются и цветом, и ароматом, и соками, и осядут на дно. Осторожно, чтобы не потревожить осадок, сливаем прозрачную, как родниковая вода, наливку в другую посуду. Разлить ее можно во что угодно, но лучше всего она сохраняет свои свойства в стеклянной таре. Пузатые бутылки с массивными притертыми крышками будут как нельзя кстати.

В конечном итоге крепость у такой наливки будет в пределах 18-22 градусов в зависимости от ягоды. Рябиновая помягче получится, вишневая, если вишня с косточкой, – покрепче. Домашний алкоголь в любой компании на ура примут: он радует глаз, услаждает вкусовые рецепторы. А главное – сколько бы ни выпил, наутро свеж, как огурчик.

Кстати, если вы любите напитки покрепче, можете использовать спирт или хорошо очищенный домашний самогон. Пропорции должны остаться теми же, но градус заметно поползёт вверх.

= НАЛИВКА на варенье ДОМАШНЯЯ =

Если дома застоялась банка варенья, из него можно приготовить отличную наливку. Потребуется 0,5 литра домашнего варенья или повидла и 1 литр водки. Необходимо залить смесь из варенья и водки в просторную бутылку и оставить бродить на 7 дней. Затем процедить через сито и марлю поочередно. Напиток готов к употреблению. Такую наливку можно приготовить из любого сорта варенья. Технология производства при этом будет зависеть от того, какие фрукты в основе варенья.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= НАЛИВКА медовая с ПРИПРАВАМИ =

Наливка, с мёдом. Возьмите немного корицы, 5 шт гвоздик, небольшое количество мускатного ореха, пол чайной ложки имбиря, 0.5 палочки ванили. Можете взять приправ сколько вам нравится. Залейте приправы стаканом воды и кипятите до тех пор, пока не выпарится 2/3 объема жидкости. Подогреть мед и добавить его в отвар специй. Затем торон ягодополученный раствор залить в бутылку и разбавить водкой. Оставить стоять на 14 дней.

*** ЗАЛИВКИ ***

Предназначены для консервации в банках яблок, сливы, помидор, кабачков, патиссонов и др. Применяются вместо классических маринадных заливок, для разнообразия вкуса заготовок.

№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.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

№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 ВИНТОВЫЕ крышки. Мясорубка, соковыжималка.

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

Промываем банки содовым раствором. Можно и просто мыльным (хозяйственным мылом). Осматриваем, прежде всего, горлышки каждой банки, нет ли на них дефекта. Чтобы готовая консервация не взрывалась, банки стерилизуют. Это можно сделать над паром, в духовке, в мультиварке или другим удобным способом.

Крышки кипятим в воде. На них не должно быть никаких повреждений. Обязательное наличие внутри по ободку резиночки. Кроме того выбирать следует только лакированные крышки.

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

Использовать можно, как обычные для закатки ключом, так и винтовые.

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.

ЗАЛИВКА

путём двукратной заливки – Это значит, что укладывать фрукты и ягоды мы будем в чистую стерилизованную банку, и потом заливать их дважды кипятком.

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 Melissa, листья лимонника, листья черёмухи, зонтики укропа, семена укропа, зелень укропа, зелень эстрагона, семена горчицы, листья хрена, корень хрена, корень петрушки, листья петрушки, листья сельдерея, корень 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 ГРАНЁНЫЙ (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
= СЮРПРИЗ абрикосовое ВАРЕНЬЕ =	3
= ПЮРЕ абрикосовое (ПЕРСИКИ)	3
= ЗАМОРОЖЕННЫЕ АБРИКОСЫ	3
= Классическая настойка АБРИКОСОВАЯ =	4
= НАСТОЙКА абрикосовые КОСТОЧКИ =	4
= НАСТОЙКА абрикосовая с мёдом и мятой =	5
= НАСТОЙКА абрикосы с вином =	5
* БАКЛАЖАНЫ *	5
= БАКЛАЖАНЫ по-корейски в МАРИНАДЕ =	5
= СУШЁНЫЕ баклажаны =	6
= ЗАМОРОЖЕННЫЕ баклажаны =	6
= БАКЛАЖАНЫ в томатном соусе =	6
* Б Р У С Н И К А *	7
= ЗАГОТОВКА из брусники В ВОДЕ =	7
= НАСТОЙКА из брусники на водке =	7
= ЛИКЁР из БРУСНИКИ =	8
* В И Н О Г Р А Д *	8
КОМПОТ ИЗ ВИНОГРАДА «целые кисти»	8
КОМПОТ из винограда «Дионис»	9
* В И Ш Н Я *	9
= ВАРЕНЬЕ из вишни без КОСТОЧЕК =	9
= ПОВИДЛО из ВИШНИ =	9
= МАРМЕЛАД из ВИШНИ =	9
= ПЮРЕ из ВИШНИ =	10
= НАЧИНКА для вареников из ВИШНИ =	10
= ВИШНЯ ЦЕЛАЯ =	10
МАРИНОВАННЫЕ ВИШНИ	10
ХОЛОДНАЯ закатка вишни	11
= КОМПОТ из вишни или черешни =	11
= НАЛИВКА из вишнёвого ВАРЕНЬЯ =	11
= ВИШНЁВКА классическая НАСТОЙКА =	11

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= ВИШНЁВАЯ настойка без КОСТОЧЕК =	12
= НАСТОЙКА с вишнёвыми ЛИСТЬЯМИ =	12
* Г О Л У Б И К А *	13
= ВАРЕНЬЕ из ягод ГОЛУБИКИ =	13
= ПЮРЕ из ягод ГОЛУБИКИ =	13
= КЛАССИЧЕСКАЯ настойка из ГОЛУБИКИ =	13
* Г Р У Ш И *	14
* ВАРЕНЬЕ из ГРУШИ *	14
= ВАРЕНЬЕ из мякоти ГРУШ =	14
= ПОВИДЛО из груши БЕЗ САХАРА =	15
= ПОВИДЛО из ЖМЫХА груши после СОКА =	15
= КОМПОТ из целых ГРУШ =	16
* МАРИНОВАНИЕ ГРУШ *	16
= МАРИНОВАНИЕ груши ПРОСТОЕ =	16
= МАРИНОВАННЫЕ груши с ИМБИРЁМ =	17
* КОНСЕРВАЦИЯ ГРУШИ *	17
= КОНСЕРВАЦИЯ груш БЕЗ воды =	17
ЦУКАТЫ из ГРУШИ	1
= ЦУКАТЫ из ГРУШ венгерские =	18
= ГРУШЕВКА настойка ДЕРЕВЕНСКАЯ =	18
* Е Ж Е В И К А *	19
= ДЖЕМ из ЕЖЕВИКИ =	19
= НАСТОЙКА Ежевичная СПИРТОВАННАЯ =	19
* Ж И М О Л О С Т Ь *	19
= ВАРЕНЬЕ из ягод ЖИМОЛОСТИ =	19
= ЖИМОЛОСТЬ протёртая с САХАРОМ =	19
* З Е М Л Я Н И К А *	20
= ВАРЕНЬЕ земляничное ДВОЙНОЕ =	20
= ВАРЕНЬЕ земляника МИНУТНОЕ =	20
= ВАРЕНЬЕ земляника ДЕРЕВЕНСКОЕ =	20
= ВАРЕНЬЕ земляника КРЕСТЬЯНСКОЕ =	20
= ВАРЕНЬЕ земляника ПЕРЕСЫПНОЕ =	20
= ВАРЕНЬЕ с кислотой из КЛУБНИКИ =	21
= ВАРЕНЬЕ земляничное ТРОЕКРАТНОЕ =	21

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= ПОВИДЛЮ клубничное	21
= ЗЕМЛЯНИКА натуральная без сахара	21
= ЗЕМЛЯНИКА с сахаром	22
= КЛУБНИКА в меду	22
= ЗЕМЛЯНИКА в сиропе земляники	22
= ЗЕМЛЯНИКА с соком	22
= КОМПОТ В СОКУ ЗЕМЛЯНИКИ	23
= КОМПОТ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ С СОКОМ	23
= КОМПОТ "ЛЕТНЯЯ ЗАБАВА" без сахара	23
= КОМПОТ из клубники без воды	23
= ЗЕМЛЯНИКА в розовой воде	24
= ЗЕМЛЯНИКА + сок смородины без сахара	24
= ЗЕМЛЯНИКА в соке красной свеклы	24
= ЗЕМЛЯНИКА с жимолостью без сахара	24
= СОЛНЦЕ В БАНКЕ =	24
= ЗАМОРОЖЕННАЯ земляника (клубника)	25
= ЗЕМЛЯНИЧНАЯ настойка ДЕРЕВЕНСКАЯ =	25
= ЗЕМЛЯНИЧНАЯ настойка ГОРОДСКАЯ =	26
* К А Б А Ч К И *	26
= КАБАЧКИ в МАРИНАДЕ с уксусом =	26
= САЛАТ кабачки как ГРУЗДИ =	26
= ЛАПША из кабачков в овощном СОУСЕ =	27
= СТРУЖКА кабачковая = Залить 1 =	27
= СОК из перезревших КАБАЧКОВ =	27
= ДОЛЬКИ в СОКЕ свеклы * заливка 3 =	27
= КОЛЕЧКИ в соку свеклы и яблок Залить 1 =	28
* АДЖИКА из КАБАЧКОВ *	28
= ОСТРАЯ аджика с томатной ПАСТОЙ =	28
* ВАРЕНЬЕ из КАБАЧКОВ *	28
= ВАРЕНЬЕ из КАБАЧКОВ с КЛЮКВОЙ =	28
= АНАНАСОВОЕ варенье из КАБАЧКОВ =	29
* КОМПОТЫ из КАБАЧКОВ *	29
= АНАНАСОВЫЙ компот из КАБАЧКОВ =	29
= АНАНАС для САЛАТА из КАБАЧКА =	29

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

* ДЖЕМ ИЗ КАБАЧКОВ *	30
= ДЖЕМ из кабачков, кураги и ЛИМОНА =	30
= ДЖЕМ из кабачков с курагой БЕЗ ЛИМОНА =	30
= ДЖЕМ из кабачков С ЛИМОНОМ =	31
= ДЖЕМ с ЛИМОНОМ в МУЛЬТИВАРКЕ =	31
= ДЖЕМ с ЛИМОНОМ и АПЕЛЬСИНОМ =	31
= ДЖЕМ из кабачков С АПЕЛЬСИНОМ =	32
* К А Л И Н А *	32
= ДОМАШНИЕ КОНФЕТЫ ИЗ КАЛИНЫ =	32
= РУССКАЯ настойка КАЛИНОВКА =	33
= НАСТОЙКА из калины ГОРЬКАЯ =	33
= Напиток из калины ОСЕННИЙ ПОЦЕЛУЙ =	34
= СИБИРСКАЯ «Калиновая сказка» =	34
= НАСТОЙКА «Дамский каприз» =	34
= НАСТОЙКА «Калина в коньяке» =	34
= НАСТОЙКА «Калиново-коньячный аромат»	35
= НАЛИВКА калиновая КЛАССИЧЕСКАЯ =	35
= НАЛИВКА калина с МАЛИНОЙ =	36
= НАЛИВКА калина с ЛИМОНОМ =	36
= НАЛИВКА «Калина красная» на специях =	36
* К А П У С Т А *	36
МАРИНОВАННАЯ капуста с патиссонами	36
= МАРИНОВАННАЯ цветная капуста	37
= КАПУСТА «Объедение»	37
* К Р Ы Ж О В Н И К *	37
= ВАРЕНЬЕ краснодарская ЛАКОМКА =	37
= ВАРЕНЬЕ из крыжовника ИЗУМРУДНОЕ =	38
= ВАРЕНЬЕ крыжовник старинное с водкой	38
= МАРМЕЛАД из КРЫЖОВНИКА	38
= КОМПОТ крыжовник в сахарном СИРОПЕ =	39
= ЗАМОРОЖЕННЫЙ КРЫЖОВНИК	39
= КРЫЖОВНИК с соком малины =	39
= КРЫЖОВНИК в соку малины =	39
= СОК ИЗ КРЫЖОВНИКА	40

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= СОК И ЗАГОТОВКА КРЫЖОВНИКА	40
= КРЫЖОВНИК с соком ТЫКВЫ =	40
= МАЛОСОЛЬНЫЙ КРЫЖОВНИК.....	40
= СОЛЁНЫЙ КРЫЖОВНИК	40
= МАРИНАД крыжовника РУССКИЙ =	41
= МАРИНАД крыжовника СЛАВЯНСКИЙ =	41
= МАРИНОВАННЫЙ крыжовник зрелый.....	41
= ПРИПРАВА к мясу из недозрелого крыжовника...	42
ПРИПРАВА для мяса из тёмного крыжовника	42
КРЫЖОВНИК В САХАРЕ	42
= КЛАССИЧЕСКАЯ водка на КРЫЖОВНИКЕ	42
* КЛЮКВА *	43
= КЛЮКВЕННАЯ настойка НАРОДНАЯ =	43
= КЛЮКОВКА тройной ЗАЛИВКИ =	43
= Клюквенная настойка с мёдом на самогоне.....	43
= НАСТОЙКА клюквенная за 4 дня =	Ошибка!
Закладка не определена.	
= НАСТОЙКА клюквенная за 3 часа =	Ошибка!
Закладка не определена.	
= НАСТОЙКА пряной КЛЮКВЫ =	45
= ДАМСКИЙ рецепт ягодного НАПИТКА (1x1) =..	45
* Л У К *	46
= РОЗЫ из МАРИНОВАННОГО ЛУКА =	46
* М А Л И Н А *	46
= РУССКОЕ варенье из МАЛИНЫ =	46
= СЕМЕЙНОЕ варенье из МАЛИНЫ =	47
= УРАЛЬСКОЕ варенье из МАЛИНЫ =	47
= ДОНЕЦКОЕ варенье из МАЛИНЫ =	47
= КРЕСТЬЯНСКОЕ варенье из МАЛИНЫ =	47
= В СИРОПЕ варенье из МАЛИНЫ =	48
= ЧЕЛЯБИНСКИЙ мармелад из МАЛИНЫ =	48
= ПОВИДЛО малиновое без семечек =	48
= ПОВИДЛО малиновое с семечками =	49
= КОНФИТЮР из малины ЮЖНЫЙ =	49

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

- = КОНФИТЮР из малины СИБИРСКИЙ = 49
- * КОМПОТЫ с МАЛИНОЙ * 49
 - = СИБИРСКИЙ компот из МАЛИНЫ = 49
 - = КРЕСТЬЯНСКИЙ компот из МАЛИНЫ = 49
 - = РУССКИЙ компот из МАЛИНЫ = 50
 - = КОМПОТ малина в собственном СОКУ = 50
 - = ПАСТЕРИЗАЦИЯ без САХАРА = 50
 - = ЗАМОРАЖИВАНИЕ ягод МАЛИНЫ = 50
 - = МАЛИНОВАЯ настойка на ВОДКЕ = 51
 - = МАЛИНОВАЯ настойка на КОНЬЯКЕ = ... **Ошибка!**
- Закладка не определена.**
 - = МАЛИНОВКА литовская = ... **Ошибка! Закладка не определена.**
 - = НАСТОЙКА из малины НЕМЕЦКАЯ = 52
- * МОРКОВЬ * 52
 - ЗАЛИВОЧНАЯ морковь с яблоками 52
 - МОРКОВЬ с мелким луком 52
 - МОРКОВЬ и яблоки кислых сортов 53
 - МОРКОВЬ и петрушка в яблочном соку 53
 - МОРКОВНОЕ пюре с крыжовником для детей 53
 - МОРКОВЬ с облепиховым соком для детей 53
 - СТРУЖКА моркови с облепиховым соком 53
 - Морковь по-корейски (домашняя) 54
 - СУШКА моркови на зиму 54
- * МЯТА * 55
 - = ВАРЕНЬЕ «Мятное» 55
 - = МЯТНАЯ настойка КЛАССИЧЕСКАЯ = 55
 - = МЯТНЫЙ классический ЛИКЁР = 55
- * ОГУРЦЫ * 56
 - = ИКРА из переросших ОГУРЦОВ = 56
 - = ОГУРЦЫ с ЯБЛОКАМИ = 56
 - = ОГУРЦЫ в тыквенно-яблочном СОКУ = 57
 - = ОГУРЦЫ в виноградных ЛИСТЬЯХ = 57
 - = ОГУРЦЫ в ГОРЧИЦЕ = 57

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= ОГУРЦЫ малосольные КАЗАЧКИ =	57
= ОГУРЦЫ СО СВЕЧОЙ	58
= МАРИНАД ОГУРЦЫ с маслом и уксусом	58
= МАЛОСОЛЬНЫЕ огурчики в банке	58
= ЗАСОЛКА ОГУРЦОВ с водкой	58
= ОГУРЧИКИ С ВОДКОЙ.....	59
* П Е Р Е Ц *	59
= ЦЕЛЬНЫЙ СОЛЁНЫЙ перец.....	59
= ВСЕ МАРИНАДЫ для ПЕРЦА (стерил).....	59
= МАРИНАД перца КРЕСТЬЯНСКИЙ	60
= МАРИНАД перца с мёдом.....	60
= МАРИНАД перца СЕМЕЙНЫЙ	60
= СУШКА перца	61
= ПЮРЕ из сладких ПЕРЧИКОВ =.....	61
= ИКРА из перца КЛАССИЧЕСКАЯ =	61
= ПЕРЕЦ для ФАРШИРОВАНИЯ =.....	62
= ПЕРЕЦ для ФАРШИРОВКИ	62
= ФАРШИРОВАННЫЕ перцы (стерилизованные)...	62
= КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ с чесноком	63
= ПЕРЦЫ целые "ОБЪЕДЕНЬЕ"	63
= ПЕРЦОВКА классическая НАСТОЙКА =.....	63
= ПЕРЦОВКА пряная НАСТОЙКА =.....	64
= ПЕРЦОВКА быстрая НАСТОЙКА =	64
= ПЕРЦОВЫЙ напиток НАСТОЙКА =.....	64
= ПЕРЦОВКА с чесноком НАСТОЙКА =	64
= ПЕРЦОВКА с мёдом за 1 час =	64
= ПЕРЦОВКА домашняя с МЁДОМ =	65
* П Е Р С И К И *	65
= «ПЯТИМИНУТКА» варенье из ПЕРСИКОВ =.....	65
= ВАРЕНЬЕ персиковое ЯЛТИНСКОЕ =.....	66
= СТАРИННОЕ варенье из ПЕРСИКОВ =.....	66
ПЮРЕ ПЕРСИКИ	67
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПЕРСИКИ.....	67
Классическая домашняя персиковая настойка.....	67

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

* П О М И Д О Р Ы *	68
= ТОМАТНЫЙ МАРИНАД с маслом и уксусом	68
= ПОМИДОРЫ маринованные ЗАЛИВНЫЕ =	68
= ТОМАТЫ без СОЛИ =	69
= ПОМИДОРЫ в собственном СОКУ =	69
ТОМАТЫ в яблочном соку с чесноком	69
= ПОМИДОРЫ в яблочном соку с луком	70
ТОМАТЫ в яблочном соку с лимонником	70
ТОМАТЫ в яблочном соку с вишней	70
= ПОМИДОРЫ в яблочном СОКУ =	70
= ПОМИДОРЫ «Пальчики оближешь»	71
ТОМАТЫ с соком красной смородины	71
ТОМАТЫ с крыжовником (залить 3)	71
= СОК томатный с МЯКОТЬЮ =	71
= ПОМИДОРЫ деревенские СОЛЁНЫЕ =	71
= ПОМИДОРЫ со спиртом СВЕЖИЕ =	72
= ПОМИДОРЫ из духовки СВЕЖИЕ =	72
= САЛАТ "Помидоры, как СВЕЖИЕ" =	72
= ПОМИДОРЫ без уксуса с ЯБЛОКАМИ =	72
= ПОМИДОРЫ заливные «МЕДОВЫЕ» =	73
= ПИКАНТНЫЕ помидоры с ХРЕНОМ =	73
= ПОМИДОРЫ крупные "РЕЗАННЫЕ"	73
= ПОМИДОРЫ с подсолнечным МАСЛОМ	74
= ПОМИДОРЫ заливные с ВИНОГРАДОМ =	74
= ПОМИДОРЫ со свеклой ЗАЛИВНЫЕ =	74
= ПОМИДОРЫ «болгарские» ЗАЛИВНЫЕ =	75
= ЛЕЧО из помидор ЮЖНОЕ =	75
= ЗЕЛЁНЫЕ помидоры «Горлодёры»	75
= КИВИ варенье из зелёных ТОМАТОВ =	76
* Р О З А *	76
= ВАРЕНЬЕ из лепестков РОЗЫ =	76
= НАСТОЙКА на лепестках РОЗЫ =	76
* Р Я Б И Н А *	77
= ВАРЕНЬЕ РЯБИНА =	77

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= СИРОП из черноплодной рябины.....	77
= МАРИНОВАННАЯ РЯБИНА	78
= СМОКВА из РЯБИНЫ.....	78
= НАЛИВКА из красной рябины на ВОДКЕ =	78
= РЯБИНОВАЯ “Нежинская настойка” =	79
= НАЛИВКА из красной рябины на самогоне.....	79
= НАСТОЙКА русская рябиновая от простуды	79
= НАСТОЙКА рябиновая на ЯГОДАХ =	80
= НАСТОЙКА на рябиновых ВЕТОЧКАХ =	80
= НАСТОЙКА рябиновая с МЁДОМ =	80
= НАСТОЙКА "Рябиновка" ДУБОВАЯ =	81
= НАЛИВКА рябиновая "Янтарная" =	81
= НАЛИВКА «Рябинушка» ДОМАШНЯЯ =	82
= РЯБИНОВАЯ наливка «Осенняя» =	82
* С В Е К Л А *	82
= СОК свекольный ПРОТЁРТЫЙ =	82
= ВИНО красное СВЕКОЛЬНОЕ	82
* С Л И В А *	83
= ПОВИДЛО сливовое в солёной ванне.....	83
= МАРМЕЛАД из сливового пюре	83
= ЦУКАТЫ из слив.....	83
= СУШЁНЫЕ сливы ФАРШИРОВАННЫЕ =	84
= НАСТОЙКА из слив с КОСТОЧКАМИ =	84
= ЛИКЁРНАЯ сливовая НАСТОЙКА =	84
* С М О Р О Д И Н А *	85
= ВАРЕНЬЕ ПЯТИМИНУТКА из чёрной смородины.....	85
= БЕЗ САХАРА смородина (для варенья).....	85
= ЧЕРНОГЛАЗКА варенье ЖАРЕННОЕ =	85
= ВАРЕНЬЕ-ЖЕЛЕ из красной смородины	86
ЖЕЛЕ из сока красной смородины (вкапроне).....	86
= ЖЕЛЕ из сока красной смородины	86
= ЖЕЛЕ из красной смородины (1x1) =	87
= ЖЕЛЕ из красной смородины (1x2) =	87
= ЖЕЛЕ из красной смородины СЫРОЕ =	87

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

СМОРОДИНА чёрная цельная без сахара	88
ЗАМОРОЗКА смородина (чёрная и красная).....	88
= ЗАСАХАРЕННАЯ смородина в БЕЛКЕ =	88
= СМОРОДИНА красная и чёрная в собственном соку	88
= СМОРОДИНА чёрная с соком черники (без сахара)	89
= СМОРОДИНА чёрная в соку любых ягод	89
= КОНСЕРВЫ из чёрной смородины	89
= ПРИПРАВА для мяса ОРИГИНАЛЬНАЯ =	90
= МАРИНОВАННАЯ красная смородина	90
= НАСТОЙКА листьев чёрной СМОРОДИНЫ =	90
= НАСТОЙКА ягод чёрной СМОРОДИНЫ =	90
* Т Ы К В А *	90
= ВАРЕНЬЕ тыквенное в сиропе.....	90
= ВАРЕНЬЕ тыква с фруктовой эссенцией.....	91
= ВАРЕНЬЕ тыква + апельсин.....	91
ПЮРЕ тыквенное разваренное	91
= ПОВИДЛЮ тыквенное из ПЮРЕ	92
= СОК из перезревших тыкв	92
= ТЫКВА в облепиховом соку (1х1)	92
= ТЫКВА с облепиховым соком	92
= ТЫКВА в яблочном соку	92
= МЁД тыквенный из огненного сока.....	93
= ТУШЁНАЯ тыква с томатом	93
* Ч Е Р Е Ш Н Я *	93
ВАРЕНЬЕ ИЗ БЕЛОЙ ЧЕРЕШНИ	93
* Ч Е Р Н И К А *	94
ВАРЕНЬЕ черничное.....	94
ПЮРЕ черничное.....	94
ЗАМОРОЖЕННАЯ ЧЕРНИКА	94
= КЛАССИЧЕСКАЯ настойка из ЧЕРНИКИ =	94
= СЛАДКАЯ черничная НАСТОЙКА =	95
* Ч Е С Н О К *	95
= МАРИНОВАННЫЕ чесночные стрелки	95
* Ш И П О В Н И К *	96

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= КОМПОТ ИЗ ШИПОВНИКА	96
* Щ А В Е Л Ь *	96
= МАРИНОВАННЫЙ ЦАВЕЛЬ	96
* Я Б Л О К И *	96
= ВАРЕНЬЕ из яблок ДОЛЬКАМИ =	96
= ВАРЕНЬЕ из яблок ПРОЗРАЧНОЕ =	1
= ВАРЕНЬЕ яблочное с КАЛИНОЙ =	98
= ВАРЕНЬЕ из яблок СУХОЕ =	98
= ПОВИДЛО яблочное из ПЮРЕ =	98
= ПОВИДЛО яблочное КЛАССИЧЕСКОЕ =	98
= ПОВИДЛО яблочное с АПЕЛЬСИНОМ =	99
= МАРМЕЛАД яблочный ДОМАШНИЙ =	99
= ЖЕЛЕ яблочное ДОМАШНЕЕ =	99
= ДЖЕМ из яблок ПОЛЬСКИЙ =	99
* ПЮРЕ из ЯБЛОК *	100
= ПЮРЕ яблочное ИСПЕЧЁННОЕ =	100
= ПЮРЕ яблочное РАЗВАРЕННОЕ =	100
КОМПОТЫ из ЯБЛОК	100
= КОМПОТ яблочный ДОМАШНИЙ =	100
= КОМПОТ яблочный ЗАЛИВОЧНЫЙ =	101
= ЯБЛОКИ в яблочном СОКУ без сахара =	101
= МОРКОВЬ в яблочном СОКУ =	102
* МОЧЕНИЕ ЯБЛОК *	102
= МОЧЁНЫЕ яблоки с КАПУСТОЙ =	102
= МОЧЁНЫЕ яблоки с МЯТОЙ и МЁДОМ =	103
= МОЧЁНЫЕ яблоки с РЯБИНОЙ =	103
= МОЧЁНЫЕ яблоки с ГОРЧИЦЕЙ =	104
= МОЧЁНЫЕ яблоки в тыквенном СОКУ =	104
= МОЧЁНЫЕ яблоки ПРОСТЫЕ =	104
= МОЧЁНЫЕ яблоки в БАНКАХ =	105
= МОЧЁНЫЕ яблоки РУССКИЕ =	105
* МАРИНОВАНИЕ из ЯБЛОК *	105
= МАРИНОВАННЫЕ дольки ЯБЛОК =	105
= МАРИНОВАННЫЕ яблоки УРАЛЬСКИЕ =	106

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= МАРИНОВАННЫЕ яблоки СЛАВЯНСКИЕ =	106
= МАРИНОВАННЫЕ яблоки ДОМАШНИЕ =	106
= МАРИНОВАННЫЕ яблоки к МЯСУ =	107
= МАРИНОВАННЫЕ яблоки с ГОРЧИЦЕЙ =	107
= НАЛИВКА на яблоках ДЕРЕВЕНСКАЯ =	108
* БЫСТРАЯ КОНСЕРВАЦИЯ *	108
= ПАРОВАЯ консервация ягод и фруктов =	108
= СТЕРИЛИЗАЦИЯ овощей ПАРОМ =	108
= МГНОВЕННАЯ пастеризация ЯГОД =	109
* САЛАТЫ и МАРИНАДЫ *	109
= АССОРТИ из корнеплодов и овощей =	109
= КАЛЕЙДОСКОП овощной в ЖЕЛЕ =	110
= В ЖЕЛАТИНЕ томаты, огурцы, перцы =	111
= АССОРТИ овощное БЛАНШИРОВАННОЕ =	111
= ВСЁ по ОДНОМУ (1x1) овощное АССОРТИ = ..	111
= ВСЁ по ОДНОМУ (1x1) салат ОСЕННИЙ =	112
= ВСЁ по ДВА (2x2) салат ПЕНСИОНЕР =	112
= ВСЁ по ШЕСТЬ (6x6) салат ЗИМНИЙ =	112
= ВСЁ по ДЕСЯТЬ (10x10) салат ДЕСЯТОЧКА = ..	112
= ВСЁ по десять (10x10) салат ОТДЕЛЬНЫЙ =	113
= БОЛГАРСКИЙ салат с зелёными томатами =	113
= КУБАНСКИЙ овощной САЛАТ =	1
= УКРАИНСКИЙ овощной САЛАТ =	114
= УКРАИНСКИЕ кружочки из КАБАЧКОВ =	114
= КРЫМСКИЙ салат из КАБАЧКОВ =	115
= САЛАТ кабачки с МОРКОВЬЮ =	115
= САЛАТ из кабачков с ЛУКОМ зимний =	115
= САЛАТ из кабачков и ЛУКА = РЕЦЕПТ № 2	116
= САЛАТ из кабачков и ЛУКА = РЕЦЕПТ № 3	116
= Обжаренные КАБАЧКИ с овощным фаршем =	116
= САЛАТ из кабачков ПИКАНТНЫЙ =	117
= САЛАТ из кабачка с чесноком и перцем =	117
= АРКАДИЯ салат с томатной ПАСТОЙ =	118
= ЛИВАДИЯ салат в томатном СОКУ =	1

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= САЛАТ из лука и РЕДИСА =	119
= ЛЕНИВЫЙ ОГОНЁК салат с баклажанами =	119
= ДИЕТИЧЕСКИЙ салат БЕЗ УКСУСА =	120
= ЗИМНЯЯ ОКРОШКА салат в холодильнике = ...	120
= ОЧАРОВАНИЕ салат из ОГУРЦОВ =	120
= ЗИМНИЙ КОРОЛЬ салат из огурцов =	121
= ЛЕТНИЙ салат КЛАССИКА =	121
= ОСЕННИЙ салат из ЗЕЛЁНЫХ помидор =	121
= ВИТАМИННЫЙ из ЗЕЛЁНЫХ помидоров =	122
= ВИТАМИННЫЙ салат из КАПУСТЫ =	122
= ДОМАШНИЙ из помидоров и огурцов =	122
= САЛАТ из сладкого перца и помидоров =	123
= ОВОЩНОЙ салат с ПОМИДОРАМИ =	123
= ОГОРОДНЫЙ * ВАРЁНЫЙ классический =	123
= САЛАТ домашний из СВЕКЛЫ =	124
= САЛАТ свекольник ОСТРЫЙ =	124
= КОРЕЙСКИЙ сладкий салат из ОВОЩЕЙ=	124
= КОРЕЙСКИЙ острый салат ИЗ ОВОЩЕЙ=	125
= КОРЕЙСКИЙ салат из овощей (с перцем) =	125
= КОРЕЙСКИЙ салат: кабачки с морковью =	126
= КОРЕЙСКИЙ салат из КАБАЧКОВ =	126
= «ГРЕЧАНКА» - салат с КРУПОЙ =	1
= КОЛЕЧКИ в меду и ЯБЛОЧНОМ уксусе =	127
= ДОЛЬКИ овощей с яблоком * заливка 1 =	128
= ПОМИДОРЫ со сливами ЗАЛИВНЫЕ =	128
= МАРИНОВАННЫЕ ягоды к МЯСУ	128
= ПРИЯТНЫЙ ФИЛЬТРАТ для ОВОЩЕЙ =	128
* ЗАКУСКИ *	129
= ЗАКУСКА кабачки в томатном соке =	129
= ЮЖНАЯ закуска с ПЕРЦЕМ =	129
ОШПАРЕННАЯ СВЕКЛА СО СЛИВОЙ	130
* НАЧИНКИ *	130
= НАЧИНКА яблочная КРЕСТЬЯНСКАЯ =	130
= ПАСТИЛА * ЛЕВАШНИКИ * фруктовые =	130

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= НАЧИНКА «КУРАГА» из яблок и МОРКОВИ =	131
* ЗАГОТОВКИ *	131
= ЗАГОТОВКА овощи для пиццы =	131
= ЗАГОТОВКА тушёные ОВОЩИ =	131
= ЗАГОТОВКА дня супа МОРКОВНАЯ =	132
= ЗАГОТОВКА из яблок УНИВЕРСАЛЬНАЯ =	132
= ПЮРЕ яблочная ЗАГОТОВКА =	133
* ЗАПРАВКИ *	133
= ЗАПРАВКА овощная ВИТАМИННАЯ =	1
= ЗАПРАВКА со щавелем ВЕСЕННЯЯ =	1
= ЗАПРАВКА с крапивой ЛЕТНЯЯ =	134
* ПРИПРАВЫ *	134
= ЧАТНИ приправа ИНДИЙСКАЯ =	134
= ЖГУЧАЯ приправа из ПОМИДОР =	134
= ОСТРАЯ приправа из ЯБЛОК =	135
= ХРЕНОВАЯ приправа с ТОМАТАМИ =	135
* СОЛЯНКИ *	135
= СОЛЯНКА: лук + свекла + морковь =	135
* ВАРЕНЬЕ *	136
= СУХОЕ варенье из любых фруктов и ягод	136
= ВАРЕНЬЕ ягодное без САХАРА =	136
= ВАРЕНЬЕ ягодное ПЯТИМИНУТКА =	137
= ВАРЕНЬЕ яблочное с КАЛИНОЙ =	137
ВАРЕНЬЕ чёрная + красная смородина + яблоки	137
= ЯГОДЫ любые в САХАРЕ =	137
= ЗЕМЛЯНИКА с жимолостью без САХАРА	138
* ПЮРЕ *	138
= ПЮРЕ детское ДИЕТИЧЕСКОЕ =	138
КРЫЖОВНИК + морковное пюре для детей	138
= ПЮРЕ яблочно-ТЫКВЕННОЕ классическое =	139
= ПЮРЕ яблочно-ТЫКВЕННОЕ пенсионное =	139
= ПЮРЕ из калины с ТЫКВОЙ =	139
* ПОВИДЛО *	139
= ПОВИДЛО после СОКА =	139

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

* М А Р М Е Л А Д *	140
= МАРМЕЛАД из крыжовника и земляники	140
МАРМЕЛАД из крыжовника и чёрной смородины	140
= МАРМЕЛАД из крыжовника и малины	140
* К О Н Ф И Т Ю Р *	141
= КОНФИТЮР из слив и яблок	141
* Д Ж Е М *	141
= ЖАРЕННЫЙ джем из ЯГОД =	142
= ДЖЕМ из смородины с арбузом (1x1) =	142
* И К Р А О В О Щ Н А Я *	142
= ИКРА через блендер ОВОЩНАЯ =	142
= КРЫМСКАЯ икра ОВОЩНАЯ =	143
= ОВОЩНАЯ икра КРАСНОДАРСКАЯ =	143
= БАКЛАЖАННАЯ икра ДОМАШНЯЯ =	144
= ИКРА классическая из КАБАЧКОВ =	145
= ИКРА из кабачков ТУШЁНАЯ =	145
= ИКРА из кабачков заморская НЕЖНАЯ =	145
= ИКРА из кабачков с ПАСТОЙ = 2.10	146
= КАБАЧКОВАЯ икра как в МАГАЗИНЕ =	146
= ИКРА с майонезом как в СССР =	146
= ИКРА кабачковая с майонезом =	147
= КАБАЧКОВАЯ икра ОСТРЕНЬКАЯ =	147
= ТЁЩИН ЯЗЫЧОК из КАБАЧКОВ =	148
= ИКРА свекольно-кабачковая СТЕРИЛ =	148
= ВСЁ по ОДНОМУ (1x1) икра МЕСТНАЯ =	148
= ВСЁ по ОДНОМУ (1x1) икра ДЕТСКАЯ =	149
= ВСЁ по ЧЕТЫРЕ (4x4) икра ЖАРЕННАЯ =	149
= МОРКОВНАЯ икра УРАЛЬСКАЯ =	150
= ПОМИДОРНАЯ икра ЧЕЛЯБИНСКАЯ =	150
* Л Е Ч О *	151
= ВЕНГЕРСКОЕ лечо НАРОДНОЕ =	151
= ВЕНГЕРСКОЕ лечо КЛАССИЧЕСКОЕ =	151
= ЧЕЛЯБИНСКОЕ лечо с ОВОЩАМИ (2x2) =	152
= ВСЁ по ДВА (2x2) лечо из КАБАЧКОВ =	152

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= ЛЕЧО из кабачков «Полный Бенс» =.....	152
* Р А Т А Т У Й *	153
= РАТАТУЙ овощной ПРОВАНСКИЙ =.....	153
* С О У С *	153
= ТОМАТНЫЙ соус =	153
= СОУС из сливы ТКЕМАЛИ =	154
= СОУС из яблок и РЯБИНЫ =	154
* К Е Т Ч У П Ы *	154
= ГОРЬКИЙ кетчуп САДОВЫЙ =	155
= СЛИВОВЫЙ кетчуп ВАРЁНЫЙ =	155
= ЖГУЧИЙ кетчуп ЧЕЛЯБИНСКИЙ =	156
* А Д Ж И К А *	156
= АБХАЗСКАЯ аджика КЛАССИЧЕСКАЯ =	156
= АБХАЗСКАЯ аджика ЗЕЛЁНАЯ =	157
= МЯГКАЯ аджика БЕЗ ПЕРЦА =	157
= БАКЛАЖАННАЯ аджика АППЕТИТНАЯ =	157
= АДЖИКА «тёщин язык» из БАКЛАЖАН №1 = ..	158
= Аджика «ТЁЩИН ЯЗЫК» из баклажан №2 =	158
= ТЁЩИН ЯЗЫК из КАБАЧКОВ =	159
= ПОМИДОРНАЯ аджика ОСЕННЯЯ =	159
= РУБАНОВСКАЯ аджика ДОМАШНЯЯ =	160
= КЕРЧЕНСКАЯ аджика с ЯБЛОКАМИ =	160
= ОСТРО-СЛАДКАЯ аджика с ЯБЛОКАМИ =.....	160
= ЯБЛОЧНАЯ аджика с МАСЛОМ =	161
= БЛИЦ аджика из ЯБЛОК =	161
= МИНИМАЛЬНАЯ аджика из ЯБЛОК =.....	162
= АДЖИКА из зелёных ЯБЛОК =.....	162
= АДЖИКА из зелёных ТОМАТОВ =	162
= АДЖАРСКАЯ аджика из ПОМИДОРОВ =	163
= ХРЕНОВАЯ аджика КОМНАТНАЯ =	163
= ХРЕНОВАЯ аджика ОСТРАЯ =	163
= БАБУШКИНА аджика ПРОСТАЯ =	164
= ГОРОДСКАЯ аджика КЛАССИЧЕСКАЯ =	164
= ВСЁ по ТРИ (3х3) аджика ДОМАШНЯЯ =	164

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= АДЖИКА из кабачков и сладкого ПЕРЦА =.....	165
= АДЖИКА из КАБАЧКОВ и ПОМИДОРОВ =	165
= АДЖИКА из КАБАЧКОВ и БАКЛАЖАНОВ =...	166
= АДЖИКА из кабачков НЕЖНАЯ =	166
= АДЖИКА с кабачками и МОРКОВЬЮ =	167
* С О К И *	167
= СОК с сахаром из любых ЯГОД =	167
= СОК из любых ЯГОД =	167
= СОК яблоки + черноплод рябина + свекла =	167
= СОК из яблок и КАБАЧКОВ =	168
= СОК из яблок и ТЫКВЫ =	168
= СОК тыква + АССОРТИ =	168
= СОК тыква + крыжовник	168
= СОК айва японская с тыквой или кабачком =	168
= СОК слива + красная свёкла	168
* К О М П О Т Ы *	169
= КОМПОТ осенний «АССОРТИ» =	1
= КОМПОТ в собственном соку БЕЗ САХАРА = ..	169
= КОМПОТ из крыжовника, малины, яблок =	169
= КОМПОТ малина с соком СМОРОДИНЫ =	170
= КОМПОТ жимолость с ревенем =	170
= КОМПОТ жимолость с земляникой =	170
* СЛАДКИЕ НАПИТКИ *	170
СТАРИННЫЙ МЁД	171
Н А С Т О Й К И	171
= ГОРЬКАЯ настойка ОСНОВНАЯ =	171
= СЛАДКАЯ настойка ОСНОВНАЯ =	172
= ДОМАШНЯЯ настойка ТРОЕКРАТНАЯ =	172
= НАСТОЙКА на мяте, анисе и орешках =	172
= ЛЕКАРСТВЕННЫЕ настойки =	172
= НАСТОЙКА из ягод ЛЕТНЯЯ =	173
= НАСТОЙКА из крыжовника и малины	173
= ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ настойка с ЧЕСНОКОМ =	174
= КЛАССИЧЕСКАЯ на корках мандарина =	174

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

= НАСТОЙКА «Мандариновая водка»	174
= ПРЯНЫЙ мандариновый ЛИКЁР =	175
= НАСТОЙКА на апельсине с МЁДОМ =	176
= НАСТОЙКА на корках АПЕЛЬСИНА =	176
= НАСТОЙКА с АПЕЛЬСИНОВЫМИ корками = ..	177
= АПЕЛЬСИНОВАЯ с кофе и КОРИЦЕЙ =	177
= НАСТОЙКА «Огненный зелёный змей» =	177
= НАСТОЙКА «Слёзы Люцифера» =	178
= КЕДРОВАЯ настойка ЮЖНАЯ =	178
= КЕДРОВАЯ настойка с мёдом СИБИРСКАЯ = ...	179
* Н А Л И В К И *	179
= НАЛИВКА «ЧЕТЫРЕ НА ЧЕТЫРЕ» =	179
= НАЛИВКА на варенье ДОМАШНЯЯ =	180
= НАЛИВКА медовая с ПРИПРАВАМИ =	181
* З А Л И В К И *	181
№1 Красно-свекольно яблочная	181
№2 Тыквенно-яблочная	181
№3 Бело-свекольная	181
№4 Бело-свекольно яблочная	181
№5 Красно свекольная	181
№6 Виноградная	182
№7 Малиновая	182
№6 Барбарисовая	182
№9 Клюквенная	182
№10 Жимолости	182
№11 Красно-смородиновая	182
№12 Крыжовниковая	182
№13 Из ревеня	182
№14 Щавелевая (для огурцов и патиссонов)	182
* Т Е Х Н О Л О Г И Я *	183
ИНВЕНТАРЬ для заготовок	183
ОЧИСТКА И НАРЕЗКА	183
МОЙКА	183
БЛАНШИРОВАНИЕ	183

Пятков Владимир Васильевич * Запасы на зиму

ПОДГОТОВКА ТАРЫ	183
УКЛАДКА ОВОЩЕЙ	184
СТЕРИЛИЗАЦИЯ	184
ЗАЛИВКА	184
ИНГРИДИЕНТЫ.....	184
Масса продуктов в разных объёмах (граммы).....	185
МАССА ПРОДУКТОВ В ГРАММАХ.....	185
МЕРЫ ОБЪЁМА	185
СОДЕРЖАНИЕ	186

Пятков Владимир Васильевич

*** Запасы на зиму ***

Технический редактор: Ковалёва Ольга Юрьевна



ЗАМЕЧАНИЯ, ПОЖЕЛАНИЯ:

Пятков В. В. e-mail: 5kov-57@mail.ru

Тираж 100 экз.



Подписано в печать 23.11.2016 года

Тексты электронных книг на сайте <http://kray.chelib.ru/>

kray.chelib.ru/index.php/kraevedcheskie-resursy/knigi-v-v-pyatkova

Отзывы и пожелания по адресу: 5kov-57@mail.ru

® Все права на книгу принадлежат автору и защищаются Законами РФ. При цитировании, переложении или ином использовании открытий и положений ссылка на автора обязательна.



