

консервация • соленья • маринады • заморозка • сушка

№10, 2018

Подписной индекс 60001

# Домашние заготовки

ЕДА

## Шикарный виноград

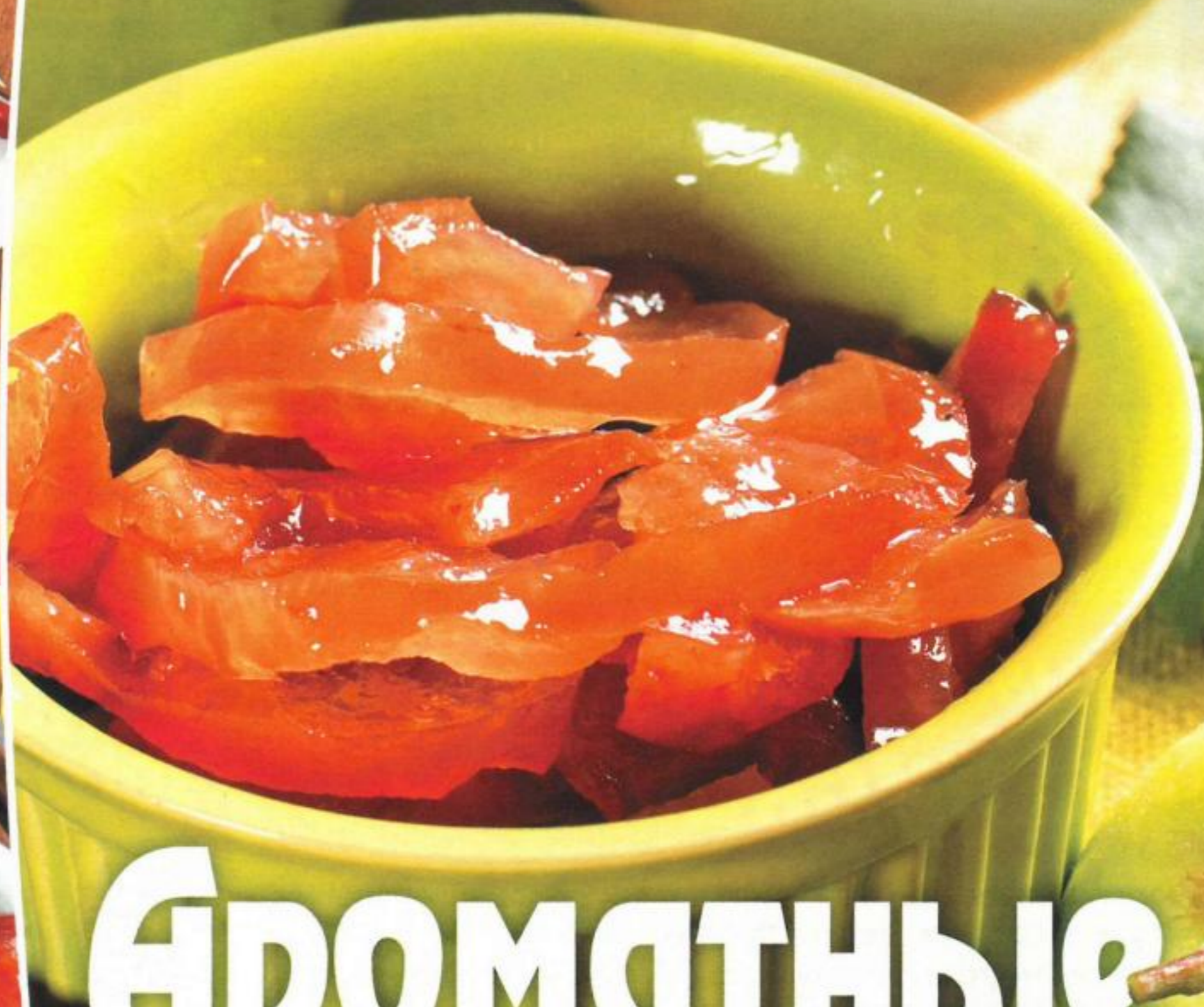
Лучшие  
угощения  
на зиму



Необычные  
припасы



Осенние  
фрукты



# Ароматные яблочки



Scan by Tetyanka\_&TTT22

Консервируем  
поздние овощи





## С медом и черносливом

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- яблоки
  - листья черной смородины или вишни по вкусу
- Для заливки на 5 л воды:
- 1 стакан меда
  - 50 г соли

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить заливку: в воде растворить мед и соль, прокипятить на протяжении 30 мин. Чернослив промыть, залить кипятком на 5–10 мин. Воду слить, плоды обсушить на полотенце.

Дно простерилизованных банок емкостью 3 л или не-

больших бочек выстлать листьями черной смородины или вишни. Яблоки вымыть, уложить в подготовленную тару рядами, между ними распределить чернослив и листья смородины или вишни.

Залить остывшей медовой заливкой и оставить на 8–10 дней для брожения при температуре 22–25 °С.

Как только пена спадет и перестанут подниматься пузырьки, долить в банки медовой заливки, накрыть капроновыми крышками и хранить в прохладном месте.

Найденова Людмила

### Дорогие читатели!

Осень вступила в свои права, поэтому свежих овощей и фруктов становится меньше. Но это не значит, что сезон заготовок заканчивается, ведь осенние дары садов и огородов очень полезны, их нужно сохранить до зимы и весны. Именно сейчас можно заготовить впрок зеленые помидоры, свеклу и морковь, укупорить ароматные и необычные консервы из чеснока, лука и острого перца. На сцену выходит и оранжевая красавица – тыква. Из нее столько всего можно приготовить! Не отстают и фрукты: душистая айва, пицца богов – виноград и, конечно же, настоящий хит сезона – краснобокие яблоки. Самый полезный, ароматный и невероятно красивый фрукт! Яблоки – находка для хозяйки, ведь из них можно заготовить и десерты, и компоты, и соусы, и моченые фрукты, как это делали наши предки.

Моченые яблоки намного полезнее свежих. Они помогут противостоять простудным заболеваниям, поскольку оказывают противовоспалительное действие, а также повышают устойчивость организма к различного рода инфекциям. Благодаря содержанию грубой клетчатки и молочнокислым бактериям моченые яблоки повышают аппетит, ускоряют секрецию желудочного сока, а также усиливают перистальтику кишечника. Моченые яблоки также богаты железом, поэтому полезны при анемии. Они обладают желчегонными свойствами, полезны для профилактики йододефицита.

## С корицей и ржаным хлебом

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 5 кг яблок
- 2,5 л воды
- 220 г ржаного (бородинского) хлеба
- 0,25 ч. л. молотой корицы
- листья черной смородины по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб разрезать на небольшие квадратики, выложить на противень и подсушить в духовке до золотисто-коричневого цвета при температуре 150–160 °С. Воду вскипятить. Сухари залить кипятком, всыпать корицу, аккуратно размешать.

Полученную смесь остудить до комнатной температуры, процедить через мелкое сито или марлю.

Яблоки вымыть, поместить в подготовленную тару вплотную друг к другу вверх плодоножками, перекладывая листьями черной смородины. Залить охлажденным хлебным настоем, накрыть влажной хлопчатобумажной тканью, сверху установить гнет так, чтобы все яблоки были покрыты жидкостью. Вынести в прохладное место.

Хранить при температуре не ниже 0 °С.

Одоевская Евгения



## Сахарное мочение

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 5 кг яблок
- 2,5 л воды
- 150 г сахара
- 1 ст. л. соли
- листья черной смородины, вишни, мяты по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки перебрать, промыть и обсушить.

В воду всыпать сахар и соль, перемешать до растворения, вскипятить.

Немного остудить и через 10 мин вновь довести до кипения. Снять с плиты, оставить остывать до комнатной температуры.

Яблоки поместить в подготовленную тару, перекладывая листьями черной смородины, вишни и мяты (верхним слоем должна быть зелень). Залить фрукты сиропом, на-



крыть влажной хлопчатобумажной тканью, а затем деревянным кругом, сверху поставить гнет. Выдержать заготовку в течение 1–2 дней при комнатной температуре, при необходимости добавляя заливку, а затем поставить в прохладное место. Яблоки будут готовы через 4–6 недель.

Ельник Наталья

# Яблочный рай

*Пора активных заготовок подошла к концу. Но щедрая осень продолжает радовать нас своими ценными дарами. Яблоки – вот самый полезный осенний подарок, из которого делаются всевозможные заготовки: варенья, компоты, повидла, начинки для пирогов, пюре, сок и др.*

## Десерты

**Варенье и джем.** Яблочное варенье – любимое лакомство. Можно сварить варенье дольками, а можно добавить орехи, цитрусовые, фрукты и любые ягоды по вкусу. Джем готовят так же, как и варенье. Только варят до тех пор, пока сироп не приобретет желеобразную консистенцию. Классический джем содержит до 65% сахара, тогда он хорошо хранится.

**Пюре.** Пюре из яблок – это нежный воздушный продукт, который нравится и детям, и взрослым. Для насыщения вкусом в яблочное пюре можно добавить сгущенное молоко, использовать пряности по вкусу.

**Повидло и мармелад.** Если яблочное пюре вываривать, то оно загустеет и превратится в другой продукт – повидло. По отношению к первоначальному объему пюре готовое повидло будет почти вдвое меньше. Принцип приготовления мармелада тот же, что и для повидла. Но для этого десерта рекомендуется в воду, где варятся яблоки, положить марлевый мешочек с кожурой и яблочными сердцевинами с семенами. Так как в них много пектина, они способствуют застыванию мармелада. После варки мешочек удаляется, а яблоки протираются, добавляется сахар и уваривается до нужной густоты.

**Цукаты.** Из яблок получаются замечательные цукаты, намного полезнее, чем конфеты. Приготовить их несложно. Яблоки нарезаются тонкими ломтиками. Чем они тоньше, тем лучше пропитываются сиропом и легче высушиваются. Затем подготовленные яблоки нужно бланшировать в кипящей воде в течение 5 мин, откинуть на дуршлаг, обсушить. После этого проварить в кипящем сиропе (1,2 кг сахара на 300 мл воды) в течение 15 мин, снять с огня и оставить на 12 ч. Такую процедуру повторить 3–4 раза. Выложить на сито или дуршлаг и оставить на 6 ч. И последний этап – просушить в духовке до готовности.



## Для крепкого здоровья

Яблоки содержат много воды, лимонную, винную и яблочную кислоты, глюкозу, сахарозу, фруктозу. В них содержится большое количество кальция, фосфора, железа – всего около 28 микроэлементов, важных для здоровья.

В этих плодах много пектина и волокон, необходимых для хорошего пищеварения. Врачи советуют съедать не менее двух яблок в день, чтобы поддерживать свое здоровье. Яблочный сок полезен для организма в количестве до 1 литра в сутки. Стоит воздержаться от употребления яблочного сока при наличии язвенной болезни, гастрита или панкреатита.



## Компоты и соки

Компоты можно готовить как из одних яблок, так и с добавлением фруктов и ягод, например рябины, аронии. В основном готовятся компоты тремя способами.

**Первый.** В кипящем сиропе 2–3 мин отваривают нарезанные ломтики яблок, укладывают в простерилизованные банки и заливают кипящим сиропом. На 1 банку объемом 3 л добавляют 1–1,5 стакана сахара.

**Второй.** Подготовленные яблоки (целые, половинками, ломтиками, пластинками) выложить в простерилизованные банки, заполнив их на треть емкости. Затем залить кипятком и оставить на 5–8 мин для прогревания. Слить воду в кастрюлю, добавить сахар (200–300 г на банку объемом 3 л), довести до кипения, за-



лить в банки и укупорить. Некоторые хозяйки делают не двойную, а тройную горячую заливку.

**Третий.** Выложить в банки яблоки, залить теплой кипяченой водой и стерилизовать при температуре 85 °С: банки объемом 1 л – 15 мин, объемом 3 л – 30 мин с момента закипания воды. В такой компот можно добавить сахар, мед или обойтись без них.

Соки при наличии соковыжималки готовятся просто и быстро. Выжимается сок из очищенных (или даже неочищенных) яблок, добавляется сахар (на 1 л сока – 2 ст. л. сахара), сок доводится до кипения и немедленно заливается в подготовленную посуду. Банку или бутылку закатывают и ставят под укутывание. Такой сок может храниться до 2 лет.

## Яблочный уксус

**Яблочный уксус** – это полностью натуральный продукт. Он получается путем брожения яблочного сока без добавления химических добавок. При этом превращении из сладкого сока в кислый уксус не теряются полезные свойства, присущие яблокам, и даже добавляются новые полезные свойства из-за появления органических кислот. Яблочный уксус – источник таких необходимых для человека микроэлементов, как кальций, натрий, калий, железо, бор и магний. Особенно богат он калием – в 200 г приготовленного из свежих яблок уксуса содержится 240 мг калия.



Приготовить уксус несложно, ведь, по сути, это перебродивший яблочный сок. В домашних условиях такой продукт можно приготовить несколькими способами.

**Первый.** Яблоки вместе с кожурой натереть на терке, переложить в эмалированную или стеклянную посуду, добавить сахар или мед. Для ускорения брожения добавить дрожжи или кусочек ржаного хлеба. Затем залить горячей водой, перемешать и поставить в теплое место на 10 дней. Затем массу отцедить, сок накрыть марлей и оставить в теплом темном месте еще на 30–50 дней.

**Второй.** Яблоки нарезать кусочками и оставить их на время на свету, чтобы потемнели. Затем отжать сок, вылить его в стеклянную бутылку, надеть на горлышко резиновую перчатку. Когда перчатка надуется, сок перелить в другую посуду, накрыть марлей и оставить на 1,5–2 месяца. Затем разлить в бутылки, плотно укупорить и хранить в прохладном месте.

## Наливки и настойки

Из яблок получается замечательный домашний алкогольный напиток. Причем его можно приготовить как на спирту (водке), так и с помощью естественного брожения. Считается, что самыми подходящими для этой цели являются кислые сорта яблок, так как они более сочные. Яблоки моют, режут на кусочки и отправляют в мясорубку или кухонный комбайн. Обратите внимание: нельзя слишком мелко дробить плоды, иначе жмых не будет давать сок. В полученное пюре добавляют сахар (100–150 г на 1 кг жмыха), затем его помещают в емкость, например в стеклянную бутылку. Наполнить ее нужно на 2/3 и надеть на банку резиновую перчатку. Процесс брожения обычно занимает 5–7 дней, после чего жмых выжимают при помощи марли. Полученную мутноватую жидкость переливают в банки или кастрюли и оставляют на несколько дней в холодильнике, чтобы выпал осадок, а затем аккуратно разливают в бутылки, укупоривают и хранят в прохладном месте.



# Поздние овощи

Осень в самом разгаре, но сезон консервирования продолжается. Еще остались зеленые помидоры, из которых можно приготовить множество вкусных закусок, а также вошли в силу зимние овощи – морковь и свекла.

Зеленые помидоры

## Маринованные помидоры «В дымке»

### ИНГРЕДИЕНТЫ

На банку объемом 3 л:

- 2 кг бурых или зеленых помидоров
- 4 лавровых листа
- 8 горошин черного перца

Для заправки:

- 1 стручок сладкого перца
- 1 стручок острого перца
- 1 головка чеснока
- 1 морковь

Для маринада на 3 л воды:

- 100 г соли

- 200 г сахара
- 200 мл 9%-ного уксуса

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Бурые или зеленые помидоры тщательно помыть, обсушить, наколоть у плодоножки зубочисткой.

На дно простерилизованных банок поместить лавровый лист, горошины перца, затем плотно уложить подготовленные бурые или зеленые

помидоры. Заполнить банки кипятком, накрыть крышками и оставить на 20 мин.

Для заправки сладкий и острый перец очистить от плодоножек с семенами. Пропустить через мясорубку подготовленный перец, очищенный чеснок и морковь, перемешать.

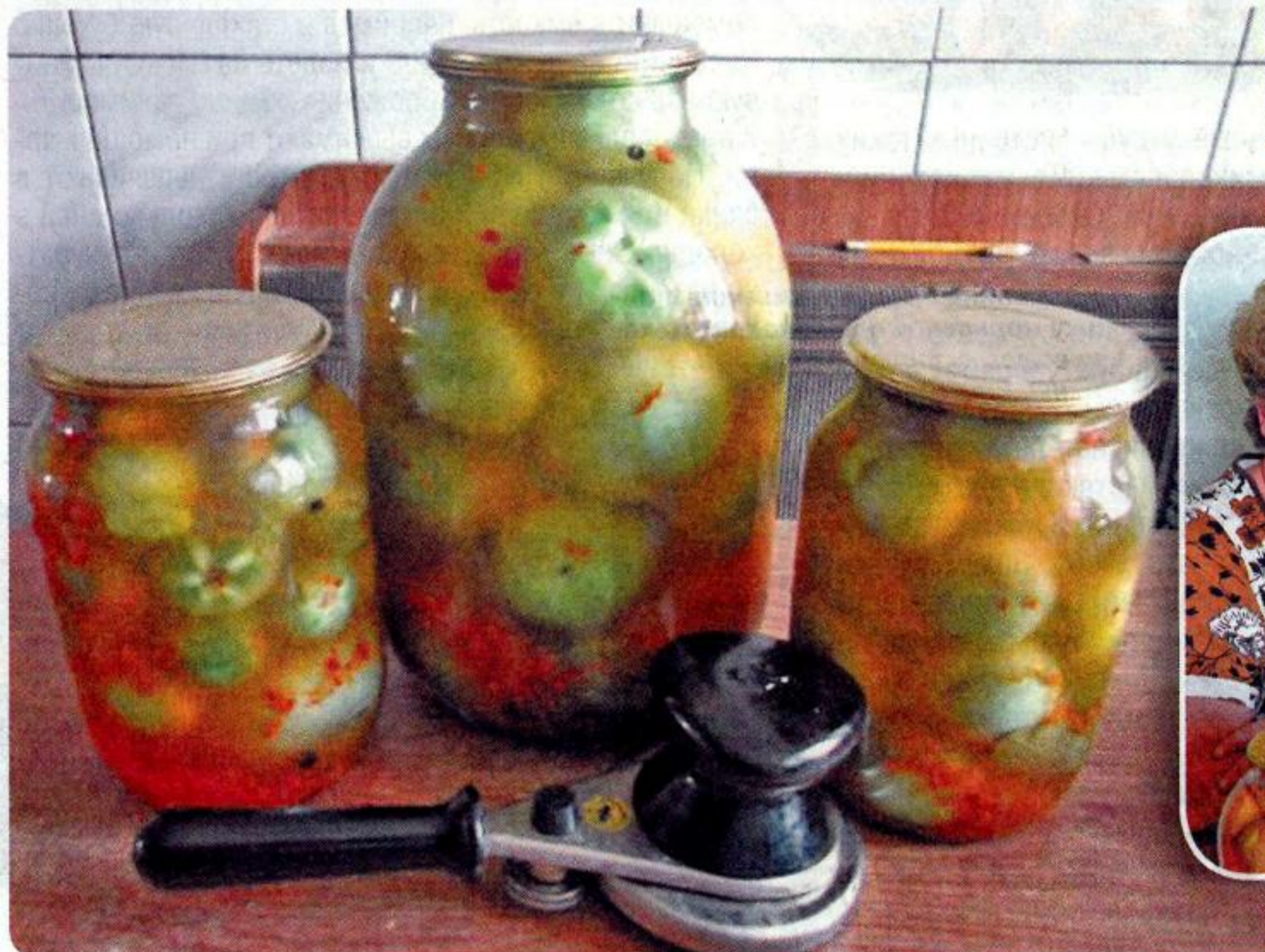
Из банок с помидорами слить воду, в каждую емкость выложить по 2 ст. л. заправки.

Для маринада в воду высыпать соль и сахар, проварить до их растворения, снять с огня, влить уксус, перемешать.

Кипящим маринадом залить банки с помидорами, укупорить прокипяченными крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

Сорока Раиса

Маринованные овощи будут еще вкуснее и полезнее, если вместо столового уксуса использовать винный либо яблочный аналог.



## Жгучие «Огонек»

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг зеленых помидоров
- 1 луковица
- 1 морковь
- 3 зубка чеснока
- 2 перца чили
- 2 ч. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 2 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. 9%-ного уксуса



### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зеленые помидоры помыть, обсушить, нарезать дольками или кружочками. Лук освободить от шелухи, ополоснуть и нашинковать полукольцами. Морковь очистить и нарезать кубиками. У острого перца удалить сердцевину с семенами, нарубить небольшими кусочками. Чеснок нарезать пластинками.

В глубокую кастрюлю выложить помидоры, перец, лук, морковь и чеснок, добавить сахар, соль, растительное масло и уксус, тщательно перемешать и оставить на 1–2 ч.

Затем помидоры с овощами разложить в банки, накрыть крышками и стерилизовать емкости объемом 1 л – 15–20 мин с момента закипания воды.

Банки укупорить, перевернуть и укутать до остывания.

Донникова Светлана

*Такую закуску лучше всего консервировать в банках объемом 1 л, поскольку смотрятся помидоры компактнее, съесть их можно за один присест.*

## Зеленые помидоры в аджике

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 3,5–4 кг зеленых помидоров
  - 1 пучок зелени петрушки
- Для аджики:**
- 0,5 кг помидоров
  - 0,5 кг сладкого перца
  - 200 г острого красного перца
  - 300 г чеснока
  - 100 г соли
  - 50 мл растительного масла
  - хмели-сунели по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зеленые помидоры помыть, нарезать на 4–6 частей. Зелень петрушки тщательно промыть, обсушить, мелко нашинковать.

Для аджики помидоры залить кипятком, затем переложить в холодную воду, аккуратно снять кожицу. Сладкий и острый перец очистить от сердцевины с семенами, мелко нарезать. Пропустить через мясорубку помидоры, острый перец и очищенный чеснок, добавить соль, хмели-сунели, перемешать.

В сотейнике или кастрюле разогреть растительное масло выложить помидоры, сладкий

перец, аджику, перемешать и тушить на минимальном огне в течение 30 мин. Затем добавить зелень, перемешать и готовить еще 5–7 мин.

Горячий салат разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками, перевернуть и укутать до остывания.

Родионова Эльвира

*При желании можно смягчить аджику морковкой или яблоками, а количество острого перца и чеснока уменьшить.*



## С хреном «Вкуснотища»

### ИНГРЕДИЕНТЫ

На банку объемом 3 л:

- 2 кг зеленых помидоров
- 50–70 г корня хрена
- 3–4 зубка чеснока
- 100 г зелени петрушки и укропа
- 1 ч. л. 70%-ной уксусной эссенции
- 2 ст. л. соли
- 3 ст. л. сахара

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зеленые помидоры помыть, обсушить, разрезать пополам, но не до конца.

Хрен очистить, помыть и пропустить через мясорубку, чеснок выдавить через пресс, укроп и петрушку помыть, обсушить и нарубить. Смешать хрен, чеснок и зелень.

Разрезы на помидорах заполнить приготовленной начинкой.

На дно простерилизованных банок высыпать соль и сахар, сверху плотно уложить фаршированные зеленые помидоры. Заполнить банки кипятком, накрыть крышками и стерилизовать емкости объемом 3 л в течение 25 мин с момента закипания воды.

В каждую банку влить уксусную эссенцию, сразу же укупорить, перевернуть и хорошо укутать до полного остывания.

Морозова Екатерина

*Начинку для зеленых помидоров можно использовать разную, по вкусу: морковь с чесноком, сладкий и острый перец, зелень и т. д. Если вырезать сердцевину у зеленых помидоров зубчиками, то получится еще красивее.*

**Морковь**

**ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 3 кг моркови
- 2 головки чеснока
- 0,5 кг лука
- 2 ст. л. соли
- 200 г сахара
- 20–25 г приправы для моркови по-корейски
- 100 мл растительного масла
- 100 мл 9%-ного уксуса
- молотый черный перец по вкусу

**СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Морковь очистить, помыть и натереть на специальной или крупной терке. Затем смешать с приправой по-корейски, солью, сахаром, поперчить и оставить при комнатной температуре на 3 ч.

К настоявшейся моркови добавить измельченный чеснок и оставить еще на 40 мин – 1 ч.

Растительное масло хорошо разогреть на сковороде, выложить мелко нашинкованный лук, прокалить его и удалить при помощи шумовки.

В морковную массу вылить растительное масло, уксус, перемешать. Массу разложить в простерилизованные банки, залить выделившимся соком, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать емкости объемом 0,5 л – 7–10 мин, емкости объемом 1 л – 10–15 мин с момента закипания воды.

Банки укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.

Елисеева Ольга

**Пикантная по-корейски**



**Нежная по-болгарски**



**ИНГРЕДИЕНТЫ**

- На банку объемом 1 л:**
- 0,5 кг моркови
  - 5 горошин душистого перца
  - 8 горошин черного перца
  - 5 бутонов гвоздики
  - 1–2 лаврового листа
  - 2 зубка чеснока
  - 2 ст. л. семян горчицы
- Для маринада на 1 л воды:**
- 50 г соли
  - 90 г сахара
  - 1 ст. л. 70%-ной уксусной эссенции

**СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Морковь помыть, очистить, нарезать кружочками. Подготовленные кружочки опустить в кипящую воду на 2–3 мин, за-

тем откинуть на дуршлаг и охладить.

На дно простерилизованных банок выложить горошины черного и душистого перца, бутоны гвоздики, лавровый лист, нарезанный пластинками чеснок, всыпать семена горчицы. Сверху плотно уложить подготовленную морковь.

Для маринада в воду всыпать соль и сахар, довести до кипения, проварить 2–3 мин. Снять с огня, влить уксус, размешать.

Горячим маринадом заполнить банки с морковью, накрыть крышками и стерилизовать емкости объемом 0,5 л – 12–15 мин, объемом 1 л – 20–25 мин с момента закипания.

Банки укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.

Петрова Дарья

**Салат «Красочная мозаика»**

**ИНГРЕДИЕНТЫ**

- морковь
  - корень сельдерея
  - лук-порей
  - сладкий и острый перец
  - зелень петрушки
- На банку объемом 1 л:**
- 2–3 зубка чеснока
  - 1,5 ст. л. меда
  - 1,5 ст. л. сахара
  - 1 ст. л. соли с горкой
  - 2 ст. л. 9%-ного уксуса
  - 2–3 ч. л. семян горчицы
  - сухие веточки тимьяна или укропа по вкусу

**СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Морковь и корень сельдерея помыть, очистить, нашинковать тонкой соломкой или натереть на специальной терке для корейской моркови. Лук-порей нарезать кружочками. Сладкий

и острый перец очистить от плодоножек с семенами, нашинковать соломкой. Зелень петрушки помыть, обсушить и нарубить.

На дно простерилизованной банки поместить веточки тимьяна или укропа, нарезанный пластинками чеснок, всыпать семена горчицы. Затем уложить слоями подготовленные овощи и зелень. В каждую банку добавить мед, сахар, соль, влить уксус, затем заполнить доверху кипятком.

Банки накрыть крышками и стерилизовать емкости объемом 0,5 л – 30 мин, объемом 1 л – 40 мин с момента закипания воды.

Банки укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.

Зубкова Ольга



## Свекольная икра

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 3 кг свеклы
- 1 кг яблок
- 1 кг моркови
- 300 мл растительного масла
- 2 ст. л. 9%-ного уксуса
- специи, соль, сахар по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Свеклу и морковь помыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоки помыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину с семенами. Подготовленные яблоки мелко нашинковать.

В сотейнике или кастрюле с толстыми стенками разогреть растительное масло, выложить

свеклу, морковь и яблоки и тушить, помешивая, на медленном огне в течение 40 мин. Затем добавить соль, сахар, специи по вкусу, влить уксус, тщательно перемешать и готовить еще 5–7 мин.

Горячую икру разложить в простерилизованные банки, укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.

Колесниченко Надежда

*Термически обработанная свекла более полезна, чем сырая. Находящиеся в свекле вещества тормозят рост раковых клеток, предотвращают запоры, повышают выносливость и улучшают работу мозга.*



Свекла



## Маринованная свекла

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2,5 кг свеклы
- 2–3 луковицы
- чеснок по вкусу
- горошины душистого перца по вкусу

Для маринада на 5 л воды:

- 100 г соли
- 100 г сахара
- 100 г 9%-ного уксуса

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Свеклу помыть и отварить в большой кастрюле до готовности. Затем остудить, очистить и нарезать крупными кусочками. Лук освободить от шелухи, ополоснуть и нарезать полукольцами.

Для маринада воду довести до кипения, всыпать соль и сахар, влить уксус, хорошо размешать. В ки-

пящий маринад выложить подготовленную свеклу, лук, довести до кипения и проварить 3–5 мин.

На дно простерилизованных банок выложить очищенный и нарезанный чеснок, горошины душистого перца. Горячую свеклу с луком разложить в подготовленные банки и залить кипящим маринадом.

Сразу же укупорить прокипяченными крышками, перевернуть, укутать до полного остывания.

Жукова Марина

*Маринованная свекла – превосходная закуска. Кроме того, из нее можно приготовить обычный и холодный борщ, винегрет и другие салаты.*

## Салат из свеклы и лука-порея

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг свеклы
- 5 ст. л. растительного масла
- 1 средний лук-порей (белая и зеленая части)
- 250 мл воды
- 1 лимон
- 2 ст. л. 9%-ного уксуса
- 0,5 ч. л. соли
- 0,5 ч. л. молотой паприки
- 1 ч. л. сахара
- молотый черный перец по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Свеклу тщательно помыть, отварить, не очищая, до мягкости. Затем остудить и натереть на крупной терке.

В сотейник или глубокую сковороду влить растительное масло, разогреть его на

среднем огне, выложить лук-порей, нарезанный кубиками, и обжарить его до мягкости. Добавить к луку свеклу, влить воду с соком лимона, посолить, поперчить по вкусу, всыпать сахар и паприку, влить уксус. Массу тщательно перемешать, довести до кипения и тушить в течение 4–5 мин.

Горячий салат разложить в простерилизованные банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать емкости объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин с момента закипания воды.

Банки укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.

Неяченко Ирина





# Необычные притасы



На зиму можно заготовить не только всем привычные овощи. Лук, чеснок, корень хрена, острый перец не только будут выглядеть на вашем столе празднично и креативно, но и порадуют пикантным вкусом.



## Чесночная приправа «Огонек»

### ИНГРЕДИЕНТЫ

На банку объемом 1 л:

- 4 зубка чеснока
- 4 стручка острого красного перца
- 0,5 ч. л. семян кориандра
- 0,5 ч. л. семян зиры
- зелень кинзы по вкусу
- 75 мл оливкового масла
- сок 1/2 лимона
- соль по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Семена зиры и кориандра обжарить на сухой сковороде. Стручки острого перца помыть, разрезать пополам и удалить семена. Чеснок ос-

вободить от шелухи, помыть. Зелень кинзы помыть, обсушить.

Подготовленный перец, чеснок, семена зиры и кориандра, зелень кинзы измельчить с помощью блендера или пропустить через мясорубку. В полученную густую пасту добавить лимонный сок, посолить по вкусу и хорошо перемешать.

Выложить пасту в простерилизованную банку, сверху залить оливковым маслом и хранить в холодильнике.

Жарова Виола

Такую приправу можно использовать для мясных и рисовых блюд, она отлично подходит для маринадов, гуляша и различных супов. Перед использованием острый перец можно запечь в духовке в течение 40 мин при температуре 180 °С.

## Маринованный чеснок

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг чеснока
- 1 стручок острого красного перца
- 0,5 л воды
- 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. соли
- 0,5 ч. л. 70%-ной уксусной эссенции
- сушеная зелень, лавровый лист, горошины перца по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чеснок разделить на зубки, очистить, обдать кипятком и тут же переложить в ледяную воду. Острый перец помыть, очистить и нарезать небольшими кусочками.

В простерилизованные банки поместить лавровый лист, горошины перца, острый красный перец, всыпать сушеную зелень, затем плотно уложить чеснок.

В воду добавить соль и сахар, размешать и довести до кипения. Кипящим маринадом залить банки с чесноком, накрыть прокипяченными крышками и дать постоять 3–5 мин. Воду из банок слить в кастрюлю, довести до кипения, влить уксус, размешать и сразу же заполнить банки с чесноком.

Банки укупорить, перевернуть, укутать до полного остывания.

Колесниченко Надежда



## Маринованный чеснок целиком

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг чеснока
- 1 свекла
- Для маринада на 1 л воды:
  - 200 г сахара
  - 100 г соли
  - 15 мл 70%-ной уксусной эссенции
  - 1 ст. л. горошин черного перца
  - 1 ст. л. тмина
  - 2-3 душистых горошка
  - 1-2 бутона гвоздики
  - 5-6 стручков кардамона
  - 2-3 лавровых листа

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чеснок очистить от верхней шелухи, но так, чтобы головки оставались целыми, обрезать стебель. Подготовленные

головки опускать в кастрюлю с кипятком партиями, дать закипеть и сразу же выложить в холодную воду со льдом.

Свеклу очистить, ополоснуть и нарезать небольшими кусочками.

В простерилизованные банки выложить остывшие головки чеснока, перемежая кусочками свеклы.

Для маринада довести воду до кипения, добавить соль, сахар, специи, перемешать и проварить 5-7 мин. Затем влить уксусную эссенцию, вновь перемешать, проварить 1-2 мин, снять с огня.

Кипящим рассолом заполнить банки, оставить при комнатной температуре на 10-15 суток. Затем накрыть крышками и хранить в холодильнике.

Быстрова Юлия



## Лук «Жемчужинка»

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 кг мелкого лука
- 4-5 морковок
- 2-3 стручка острого перца
- На банку объемом 0,5 л:
  - 4-5 горошин черного перца
  - 3-4 горошины душистого перца
  - 1-2 лавровых листа
  - 2 бутона гвоздики
  - 1 ч. л. семян горчицы
  - стебли петрушки по вкусу
- Для маринада на 1 л:
  - 1 ст. л. соли
  - 3 ст. л. сахара
  - 250 мл яблочного уксуса

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Лук замочить на 5 мин в холодной воде, очистить от шелухи. Затем подготовленные луковички бланшировать в кипящей воде в течение 30 сек. При помощи шумовки вынуть и выложить в ледяную воду. После этого снять первый луковый слой.

Морковь очистить, помыть и нарезать кружочками (мож-

но оформить фигурный край). Острый перец очистить от семян, нашинковать кусочками.

На дно простерилизованных банок выложить горошины перца, лавровый лист, бутоны гвоздики, стебли петрушки и семена горчицы. Затем поместить лук вперемежку с морковью и острым перцем.

Для маринада воду довести до кипения, всыпать соль и сахар, проварить в течение 5 мин. Затем снять с огня, влить уксус, перемешать.

Кипящим маринадом заполнить банки с луком, укупорить прокипяченными крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

Жукова Марина

Таким способом можно мариновать и крупные луковички. Для этого их лучше нашинковать кольцами или полукольцами.

## Закуска «Перчинка»

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- стручки острого перца
- Для банки объемом 0,5 л:
  - 2-3 зубка чеснока
  - 1 ч. л. соли
  - 3-4 горошины черного перца
  - 30 мл 9%-ного уксуса
  - 1 лавровый лист

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Стручки острого перца помыть, по желанию очистить от сердцевинки с семенами.

На дно простерилизованных банок выложить очищенный чеснок, горошины перца, лавровый лист. Затем сверху поместить подготовленные

стручки острого перца, всыпать соль и влить уксус. Банки с перцем заполнить кипящей водой, накрыть крышками и стерилизовать емкости объемом 0,5 л – 10 мин с момента закипания воды.

Банки укупорить, перевернуть и укутать до остывания.

Татаринова Ольга

Горечь в перце можно уменьшить. Для этого выложенный в банки острый перец залить горячей водой, накрыть крышками и оставить на 10-15 мин. Затем воду слить, далее готовить по рецепту.



# Грибные угощения

Что может быть зимой вкуснее, чем крепенькие маринованные грибочки? Редкий праздничный стол обходится без них. Вдвойне ароматнее маринованные грибы домашнего приготовления, ведь такие заготовки можно сделать на свой вкус, добавив любимые специи и травы.

## Маслята «Любимая закусочка»



### ИНГРЕДИЕНТЫ

На банку объемом 1 л:

- 1 кг маслят
- 2 ст. л. соли + 1 ст. л. без верха для варки
- 4-5 горошин душистого перца
- 2-3 бутона гвоздики
- 1 ст. л. семян горчицы
- лавровый лист, листья хрена, черной смородины по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Грибы рассортировать, крупные нарезать кусочками. Тщательно вымыть в проточной воде, по желанию замочить на 1-2 ч.

В эмалированной кастрюле вскипятить воду, посолить ее. Опустить в кипяток подготовленные грибы, проварить на среднем огне в течение

20 мин, время от времени помешивая. Затем извлечь из отвара, промыть холодной водой, оставить в дуршлаге, чтобы стекла лишняя жидкость.

Поместить грибы в эмалированную емкость, пересыпая их солью, пряностями и зеленью. Уложить сверху большую плоскую тарелку, на нее поставить гнет (банку с водой), прикрыть чистой тканью. Если сока выделилось недостаточно, влить немного холодной кипяченой воды. Оставить в кухне на несколько дней, пока сверху не появится пена.

Далее пену снять, переложить грибы в банки или вынести кастрюлю в прохладное место на 1 месяц.

Волкова Татьяна

## Млечники, соленные горячим способом

### ИНГРЕДИЕНТЫ

■ Грузди, волнушки или рыжики

На 1 кг отварных грибов:

- 50-60 г соли
- 1-2 зубка чеснока
- зелень или зонтики укропа
- листья черной смородины, хрена, дуба по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Грибы перебрать, очистить, залить холодной водой и оставить на 24 ч. Затем проварить в несоленой воде в течение 15 мин с момента закипания, остудить в отваре.

На дно эмалированной емкости поместить листья и зелень, на них – часть грибов пластинками вверх, затем ломтики очищенного и нарезанного чеснока, посы-

пать солью. Повторять слои грибов, чеснока и соли до тех пор, пока емкость не заполнится.

Прикрыть заготовку листьями и зеленью укропа, положить сверху тарелку, на нее поставить груз. Накрыть емкость полотенцем и убрать в холодное место (температура не должна превышать 10 °C) на неделю.

Веселова Ирина

Готовые грибы можно хранить в той же емкости в подвале или в холодильнике или переложить их в стеклянные банки, плотно утрамбовать и залить сверху растительным маслом.





## Квашеные белые грибы

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1,3 кг белых грибов
- Для отваривания:
- 3 л воды
- 3 ст. л. соли
- 10 г лимонной кислоты

### Для заливки:

- 1 л воды
- 3 ст. л. соли
- 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. кислого молока или молочной сыворотки

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Грибы очистить, рассортировать. Крупные экземпляры разрезать на несколько частей (ножки крупных грибов лучше готовить отдельно). Вымыть под проточной водой.

В большую кастрюлю влить 3 л воды, добавить соль и ли-

монную кислоту, вскипятить. Всыпать в рассол подготовленные грибы, варить до тех пор, пока они не опустятся на дно емкости. Затем откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой.

**Приготовить заливку.** Соединить воду с солью и сахаром, довести до кипения, остудить до 40 °С. Влить сыворотку, перемешать.

Грибы выложить в эмалированную кастрюлю, залить приготовленной заливкой, придавить содержимое грузом, оставить в тепле на 3 дня. Затем разложить грибы в удобную тару, например в стеклянные банки, и перенести заготовку в прохладное место на 3–4 недели.

Белкина Екатерина

## Закусочные подосиновики

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2,5 кг грибов
- 0,5 л растительного масла
- 115–130 г соли
- 6–8 зубков чеснока
- 5–7 лавровых листьев
- 5–7 бутонов гвоздики
- 7–9 горошин душистого перца
- 3 ч. л. 70%-ного уксуса
- 1–1,5 ч. л. горошин черного перца

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подосиновики почистить, промыть. У крупных грибов отделить ножки, разрезать их на кружки, шляпки – на 4–8 частей. Залить подготовленные грибы кипятком, дать постоять 5 мин, откинуть на дуршлаг. Затем снова залить кипятком, добавить пряности и соль, проварить на среднем огне в течение 20–25 мин.

Чеснок бланшировать в течение 2–3 мин, растительное масло довести до кипения.

Выложить грибы в банки, добавить чеснок, влить растительное масло. Заполнить емкости рассолом, в котором варились грибы, ввести по 1 ч. л. уксуса. Банки укупорить прокипяченными лакированными крышками, перевернуть и оставить до остывания.

Гребенка Ольга

*Если не предполагается хранить грибы очень долго, добавлять уксус не обязательно.*

*По этому рецепту можно солить любые благородные грибы: подберезовики, подосиновики, боровики, белые, а также маслята, шампиньоны, опята.*



## Соленые грузди (холодный способ)

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 10 кг грибов
- 400 г соли
- 5 головок чеснока
- 5–7 стеблей укропа
- листья хрена
- листья вишни
- листья смородины

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Грибы перебрать, сложить в эмалированную емкость, залить холодной водой, отставить на 3 дня, меняя жидкость 5–6 раз в сутки.

Листья вишни, хрена и смородины вымыть, обдать кипятком. Чеснок разобрать на зубки, очистить от шелухи. Укроп ополоснуть.

Промытые после вымачивания грузди поместить в бочку, пересыпая солью и перекладывая чесноком и зеленью. Накрывать их листьями хрена, застелить стерильной марлей, сверху поставить ошпаренный кипятком деревянный круг и гнет.

Емкость с грибами опустить в погреб на 3–4 недели. В течение этого времени регулярно проверять заготовку на наличие плесени. При ее возникновении полностью удалить пораженный слой, сменить марлю, заново обработать круг кипятком и установить гнет.

Яровая Ирина



**ВАЖНО! Заготавливать нужно только знакомые и проверенные грибы.**

# Оранжевая красавица

Оранжевая осень, оранжевая тыква... Представьте себе, как замечательно будут смотреться оранжевые солнечные заготовки из тыквы на вашем зимнем столе. К тому же это не только красиво и празднично, но и полезно!

## Салат «Осенний блюз»



### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 0,5 кг очищенной тыквы
- 150 г моркови
- 150 г сладкого перца
- 150 г лука
- 0,7 кг помидоров
- 7-9 зубков чеснока
- 1 ст. л. соли
- 1/4 стакана сахара
- 1/4 стакана растительного масла
- 2 ст. л. 9%-ного уксуса

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очищенную тыкву нарезать небольшими кусочками. Лук и чеснок освободить от шелухи, ополоснуть, лук нашинковать полукольцами, чеснок – тонкими пластинками. Сладкий перец помыть, очистить от плодоножек с семенами, нарубить соломкой. Мор-

ковь очистить, нарезать кружочками. Помидоры залить кипятком, затем переложить в холодную воду, снять кожицу, томаты пропустить через мясорубку. Томатное пюре выложить в глубокую кастрюлю, добавить тыкву, лук, чеснок, сладкий перец и морковь, всыпать соль и сахар, влить растительное масло, перемешать и на среднем огне довести до кипения. Варить, помешивая, в течение 40 мин. За 2-3 мин до конца варки добавить уксус, перемешать.

Горячий салат разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками, перевернуть и укутать до остывания

Бабенко Дарья

## Квашеная тыква

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 тыква весом 3-4 кг
- 50 г соли
- острый красный перец по вкусу
- 1,5 л воды

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тыкву помыть, разрезать, очистить от семян и кожуры. Мякоть нарезать кубиками и бланшировать в кипящей воде в течение 5 мин. Затем откинуть на дуршлаг, дать стечь лишней жидкости. Переложить тыкву в глиняную или эмалированную посуду с высокими бортиками.

Воду довести до кипения, добавить соль,

размешать, проварить 2-3 мин. Затем воду остудить, добавить мелко нашинкованный острый перец.

Готовым рассолом залить нарезанную тыкву, прижать гнетом и оставить на несколько суток кваситься при комнатной температуре. После закваски отправить тыкву в погреб или холодильник.

Кравец Маргарита

*Чтобы тыква сохранила свой яркий оранжевый цвет, ее нужно бланшировать в слегка подсоленной воде в течение 2 мин.*



## Маринованная тыква

### ИНГРЕДИЕНТЫ

На банку емкостью 0,5 л:

- 250 г очищенной тыквы
- 1-2 бутона гвоздики
- 2 горошины душистого перца
- 25 мл 9%-ного уксуса
- щепотка корицы

Для заливки на 0,5 л воды:

- 50 г сахара
- 15 г соли

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очищенную тыкву нарезать небольшими кусочками. Вскипятить воду. Переложить ломтики тыквы в дуршлаг. Опустить их в дуршлаге в кипящую воду на 3-4 мин, затем поместить в холодную воду для быстрого охлаждения.

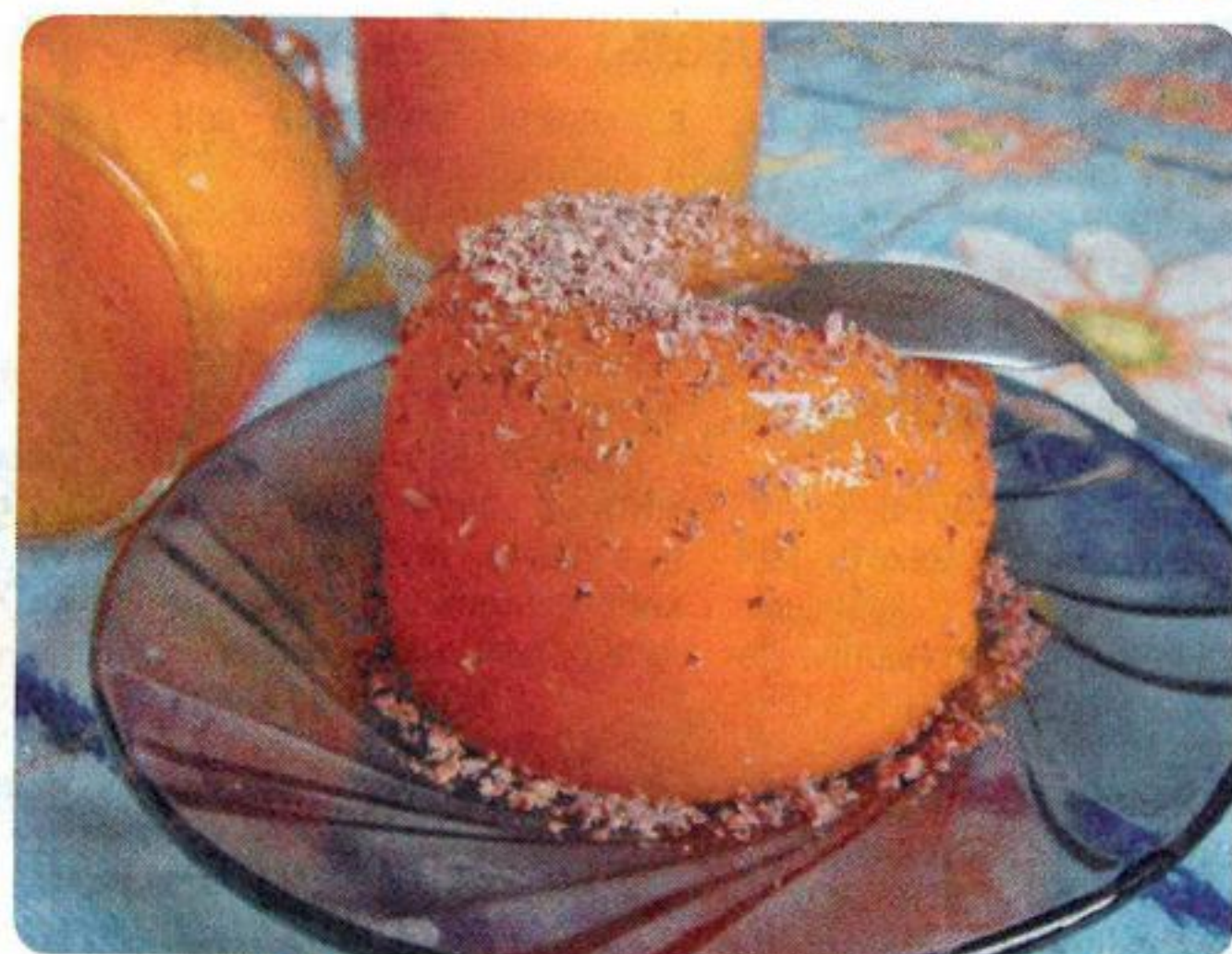
В простерилизованные банки выложить горошины перца, бутоны гвоздики, корицу, сверху поместить подготовленную тыкву и влить уксус.

Для заливки воду довести до кипения, всыпать соль и сахар, проварить в течение 3-5 мин.

Заливкой заполнить банки с тыквой, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать емкости объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 20 мин с момента закипания воды.

Банки укупорить, перевернуть и укутать до остывания.

Волкова Татьяна



## Повидло из тыквы

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 3 кг тыквы
- 2,5 кг сахара
- 3-4 стакана воды
- 1/2 ст. л. лимонной кислоты

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тыкву помыть, разрезать пополам, очистить от семечек и кожуры. Мякоть тыквы нарезать небольшими ломтиками, выложить в кастрюлю, добавить половину сахара и влить воду. Варить на среднем огне, постоянно помешивая, до размягчения тыквы.

Затем снять с огня, остудить и пюрировать блендером. В пюре всыпать оставшийся са-

хар, добавить лимонную кислоту, перемешать и варить на минимальном огне до загустения – в течение 20-25 мин.

Готовое повидло разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками и дать остыть, не укутывая.

Петриченко Валентина

*Повидло можно сделать с добавлением слив. В этом случае сливу и тыкву нужно взять в равных пропорциях. Сливы проварить отдельно, протереть через сито, а затем соединить с тыквенным пюре. Далее – готовить по рецепту.*

## Икра «Необыкновенная»

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1,5 кг тыквы
- 2 стручка сладкого перца
- 2 луковицы
- 3-4 зубка чеснока
- 70 г сельдерея
- 3 помидора
- 150 г растительного масла
- 2 ст. л. 9%-ного уксуса
- 2 ч. л. тимьяна
- молотый черный перец, соль по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тыкву помыть, очистить от кожуры, семян и нарезать небольшими кусочками. Лук освободить от шелухи, сладкий перец очистить от плодоножек с семенами, овощи нашинковать соломкой. Сельдерей и помидоры нарезать кусочками. Чеснок очистить и нарубить пла-

стинками. Подготовленные овощи выложить на противень, посолить, поперчить, посыпать тимьяном и полить растительным маслом. Запекать 40 мин при температуре 200 °С.

Запеченные овощи остудить и пюрировать блендером, выложить в кастрюлю, добавить уксус и, помешивая, хорошо прогреть на среднем огне.

Горячую икру разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками, перевернуть и укутать до остывания.

Яровая Ирина

*Для такой икры хорошо использовать мускатную тыкву, которая очень сладкая и имеет ярко-оранжевую мякоть. Эта закуска невероятно хороша не только с хлебом, но и как соус к мясу, птице или макаронным изделиям.*



## Варенье из тыквы с яблоками

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг тыквы
- 1 кг яблок
- 1,5 стакана воды
- 1-2 лимона
- 0,6-0,8 кг сахара
- 2-3 ч. л. молотой корицы

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очищенную мякоть тыквы нарезать кубиками, выложить в кастрюлю, добавить воду и варить в течение 10 мин.

Яблоки помыть, очистить от кожуры и сердцевин с семенами, нарезать фрукты небольшими дольками или кубиками.

Нарезанные яблоки выложить в кастрюлю к тык-

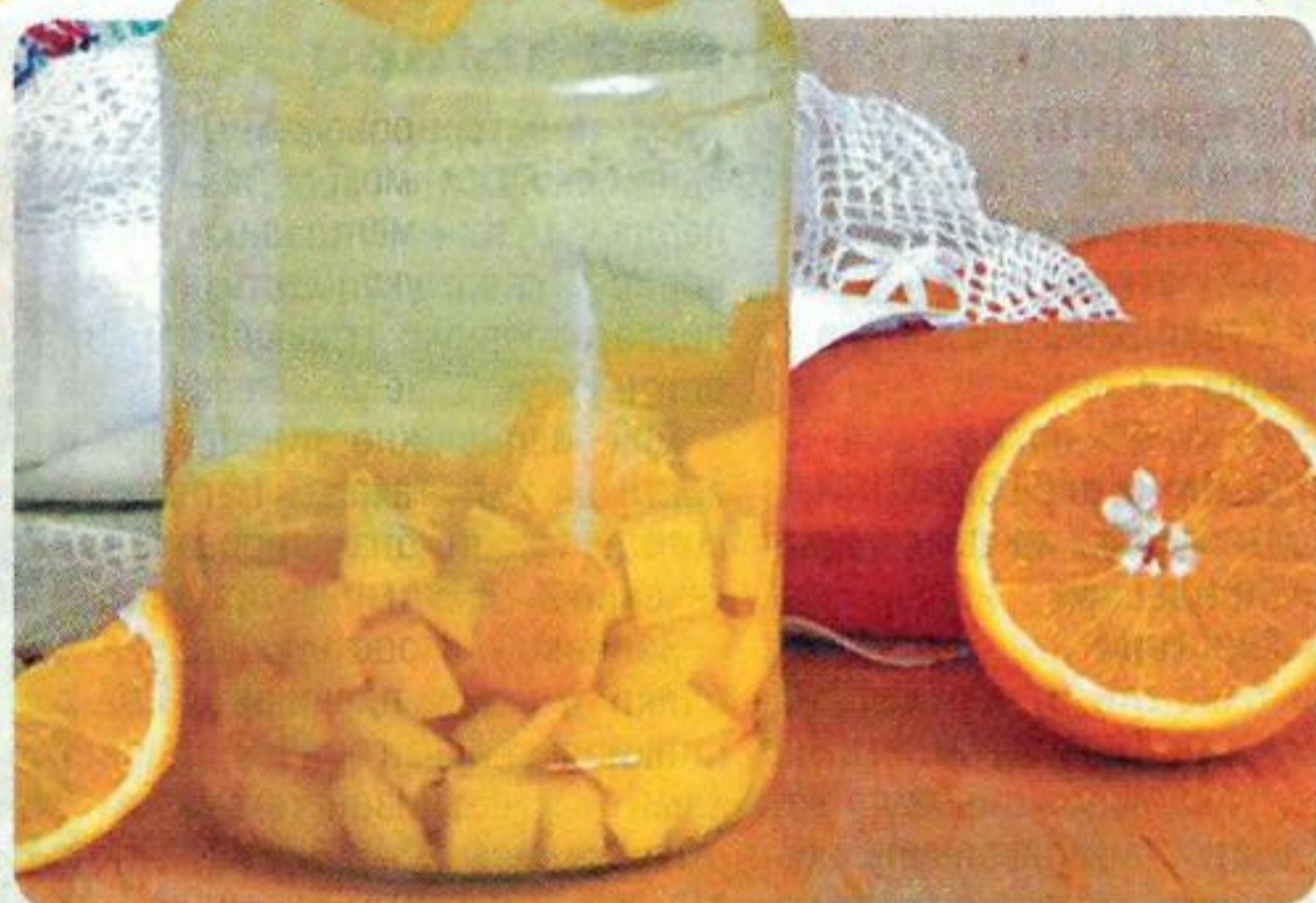
ве, влить лимонный сок и варить, помешивая, на среднем огне в течение 15 мин. Затем добавить сахар и корицу, тщательно перемешать и готовить еще 20 мин.

Горячее варенье разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками и дать остыть, не укутывая.

Новикова Галина

*Это десертное варенье подается к чаю, с блинами, используется для начинки рогаликов и пирогов.*

*Кроме корицы, в такой десерт можно добавить звездочку бадьяна, немного молотого имбиря и щепотку кардамона.*



## Компот из тыквы

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 кг тыквы
- 2 л воды
- 0,75 кг сахара
- 2 палочки корицы
- 6 бутонов гвоздики
- 2 апельсина

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тыкву очистить от кожуры и семечек, мякоть нарезать кубиками. Апельсины обдать кипятком, из одного плода отжать сок, второй очистить от кожуры, мякоть нарезать небольшими кусочками.

Воду вылить в кастрюлю, добавить сахар, довести до кипения и, помешивая, варить на среднем огне в течение 10 мин. В кипящий сироп выложить

кубики тыквы и проварить еще 5-10 мин. Затем ввести корицу и гвоздику, кусочки апельсина и влить апельсиновый сок. Проварить компот в течение 15 мин.

Кипящий компот разлить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками, перевернуть, укутать и оставить до остывания.

Анисимова Вера

*С тыквенным компотом можно экспериментировать и помимо апельсинов добавлять и другие фрукты и ягоды: например, яблоки, груши, клюкву, облепиху.*



## Цукаты из тыквы

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 кг тыквы
- Для сиропа на 200 мл воды:
  - 1,2 кг сахара
  - 1 лимон
  - ванилин, сахарная пудра по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тыкву помыть, очистить от кожуры и семян. Мякоть тыквы нарезать средними кубиками.

Для сиропа в воду всыпать сахар, выжать сок лимона и на медленном огне, помешивая, довести до кипения. В сироп добавить ванилин по вкусу, проварить в течение 2-3 мин.

Затем в кипящий сироп выложить подготовленную тыкву и проварить в течение

5 мин. Снять с огня и оставить на 6-8 ч. Снова довести до кипения и варить 3-5 мин, оставить настаиваться на 12 ч. После этого откинуть на сито и дать стечь жидкости в течение 2-3 ч.

Цукаты выложить на пергамент, дать обсохнуть, затем обсыпать сахарной пудрой по вкусу.

Бондаренко Валерия

*По вкусу цукаты из тыквы похожи на мармеладки или восточную сладость рахат-лукум в тонком слое сахарной пудры.*

*Лучше всего для приготовления подходят тыквы мускатных сортов – у них самая сладкая и яркая мякоть.*

*Хранить цукаты из тыквы лучше всего в плотно закрытых стеклянных банках.*



## Яблоки

## Яблоки в собственном соку

## ИНГРЕДИЕНТЫ

■ яблоки

■ На банку объемом 0,5 л:

■ 200 г сахара

■ На банку объемом 1 л:

■ 400 г сахара

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отобрать зрелые плоды кисло-сладких яблок, тщательно промыть. Затем яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать ломтиками толщиной до 2 см.

В простерилизованные банки выложить подготовленные яблоки, пересыпая сахаром.

Банки накрыть прокипяченными крышками и стерилизо-

вать емкости объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20–25 мин с момента закипания воды. Банки укупорить, перевернуть вниз горлышком и дать остыть, не укутывая.

Яблоки можно консервировать и без сахара. Нарезать дольками и бланшировать в кипятке 3–5 мин, остудить. Выложить в простерилизованные банки по плечики, уплотнить и залить горячей водой. Затем стерилизовать емкости объемом 1 л – 20 мин, объемом 2 л – 30 мин, объемом 3 л – 55 мин с момента закипания воды.

Куликова Евгения



## Варенье-пятиминутка «К чаю»

## ИНГРЕДИЕНТЫ

■ 1,2 кг яблок

■ 300 г сахара

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки помыть, очистить от кожуры и сердцевин, нарезать кубиками или тонкими дольками. Подготовленные яблоки засыпать сахаром, оставить на 8–12 ч. Массу периодически перемешивать.

Затем таз с яблоками поставить на плиту, массу, помешивая, довести до кипения, проварить 5 мин.

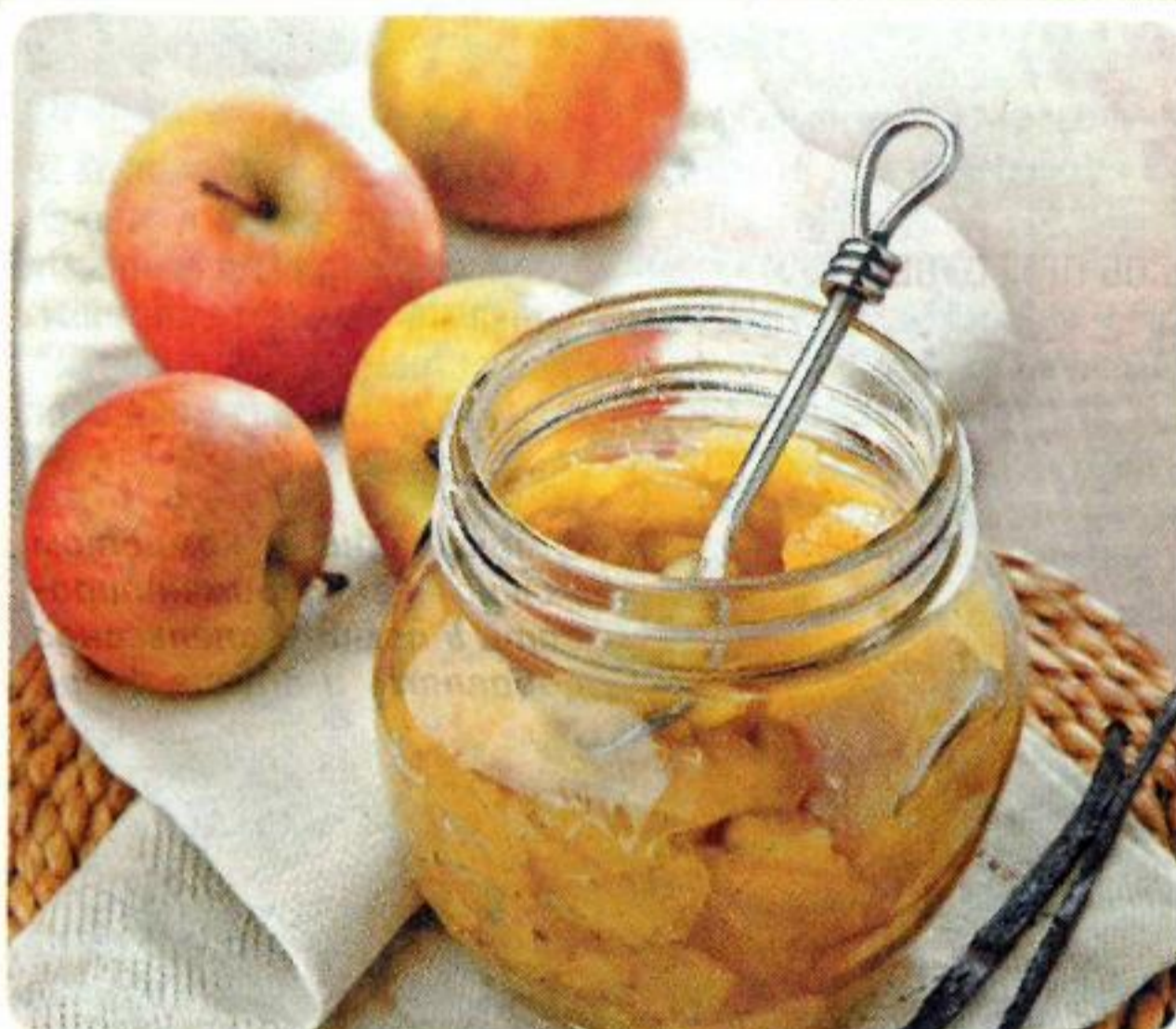
Разложить в простерилизованные банки и укупорить

прокипяченными крышками.

Для такого десерта важно выбрать подходящие яблоки. Сорт должен быть с плотной и обязательно сочной мякотью, плоды – немного жесткими. Если яблоко приходится жевать, оно не тает во рту, значит подходит для варенья-пятиминутки. Можно даже взять недозрелые фрукты, но на них понадобится чуть больше сахара.

Варенье хорошо хранится при комнатной температуре. Его можно использовать в качестве начинки для блинчиков, пирогов и т. д.

Зайцева Юлия



## Яблочные дольки с орехами

## ИНГРЕДИЕНТЫ

■ 1 кг яблок

■ 1/3 стакана воды

■ 1 лимон

■ 400 г сахара

■ 150 г очищенных грецких орехов

■ 1 палочка корицы

■ молотый кардамон по вкусу

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

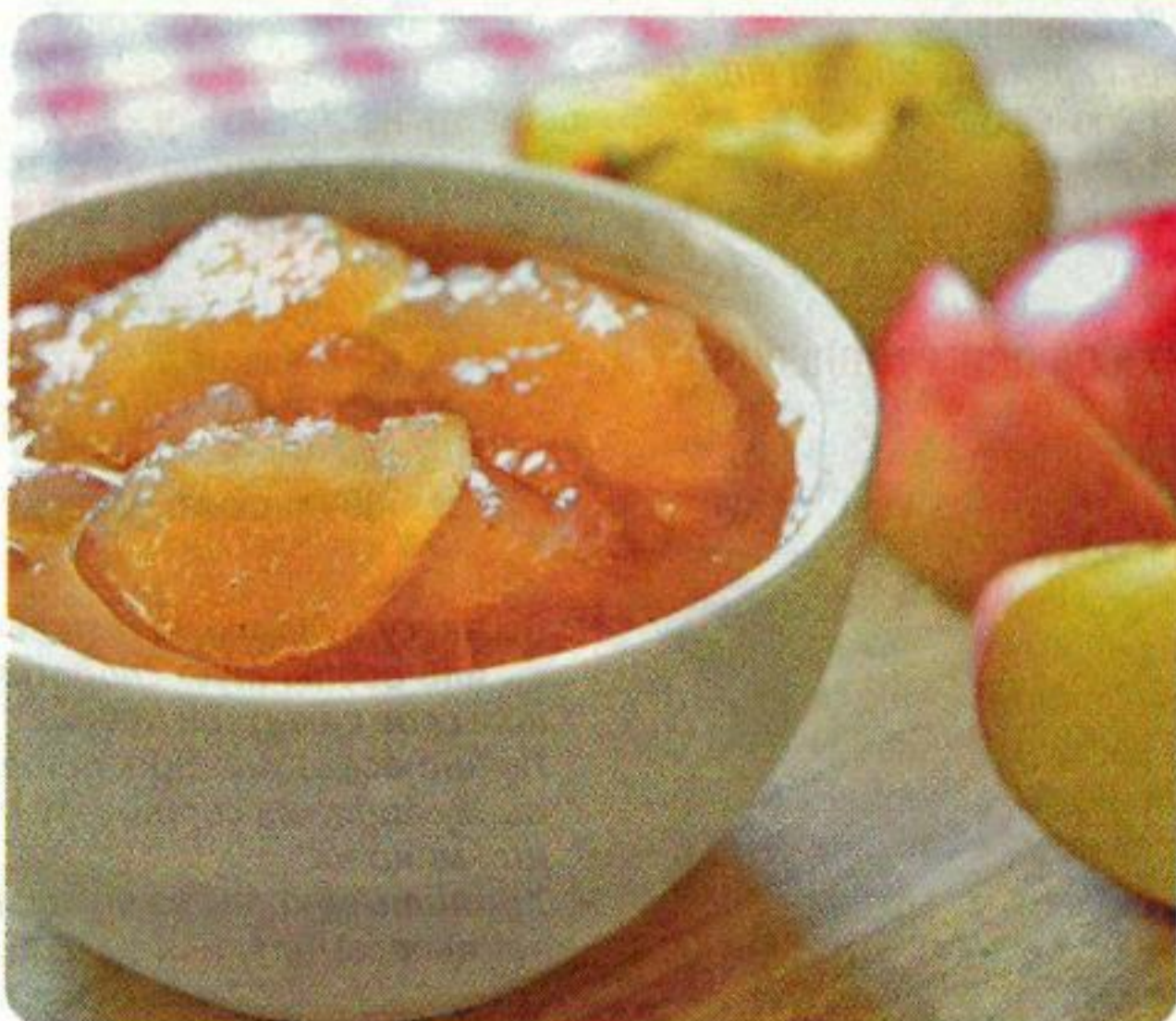
Яблоки очистить от кожуры, вырезать сердцевину с семенами. Подготовленные фрукты нарезать дольками, выложить в кастрюлю с толстыми стенками, влить воду и сок лимона, всыпать сахар, размешать и оставить на 1–1,5 ч.

Массу довести до кипения, проварить 2–3 мин, снять с огня и оставить до полного остывания. Такую процедуру повторить еще 3–4 раза. При последней варке добавить нашинкованные грецкие орехи, корицу и кардамон, проварить в течение 10 мин.

Горячее варенье разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками, дать остыть, не укутывая.

Если яблоки натереть на крупной терке, а грецкие орехи пропустить через мясорубку, то получится вкусный и ароматный джем.

Яровая Ирина







## Фруктовый джем «Изысканный»

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг яблок
- 0,7 кг сахара
- 2 ст. л. полусухого белого вина
- 1 палочка корицы
- 1 звездочка бадьяна

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки очистить от кожуры, вырезать сердцевину. Затем мелко нашинковать, выложить в кастрюлю с толстыми стенками. Яблоки засыпать сахаром, влить вино, аккуратно перемешать и оставить на 24 ч. Массу нужно периодически осторожно перемешивать или встряхивать.

Затем яблочную массу довести до кипения и варить на среднем огне, помешивая, в течение 30–40 мин – пока яблоки не разварятся. За 10 мин до окончания варки ввести корицу, бадьян. Горячее варенье разложить в простерилизованные банки, укупорить и дать остыть, не укутывая.

Если варенье слишком долго стояло при комнатной температуре и потемнело, то нужно добавить лимонную кислоту на кончике ножа и проварить на среднем огне, помешивая, в течение 2 минут – продукт посветлеет.

Денисова Татьяна

## Мармелад «Нежнейший»

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 кг яблок
- 1–1,5 кг сахара
- 1/2 стакана воды

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину. Часть кожуры и семян завязать в марлевый мешочек. Очищенные фрукты нарезать небольшими кусочками, выложить в кастрюлю с толстыми стенками, влить воду и добавить мешочек с кожурой и семенами. Яблоки, постоянно помешивая, довести до кипения и варить на минимальном огне в течение 20–30 мин – до мягкости.

Массу остудить, мешочек вынуть, яблоки пюрировать блендером. В пюре всыпать сахар и варить, помешивая, на минимальном огне до загустения – в течение 20–25 мин.

Горячий мармелад разложить в простерилизованные банки, укупорить.

В яблочный мармелад часто добавляют цитрусовые, другие фрукты и ягоды, например груши, тыкву, сливы, черноплодную рябину. Из специй наиболее популярны ваниль, корица, имбирь и кардамон.

Долгих Людмила



## Пюре со сгущенкой

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2,5 кг яблок
- 1/2 банки сгущенного молока
- 75 г сахара

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки помыть, очистить от кожуры и вырезать сердцевину. Нарезать дольками, поместить в кастрюлю с толстыми стенками, засыпать сахаром и оставить до выделения сока. Затем проварить на небольшом огне до мягкости.

Полученную смесь протереть через дуршлаг или пюрировать блендером. Довести до кипения, добавить сгущенное

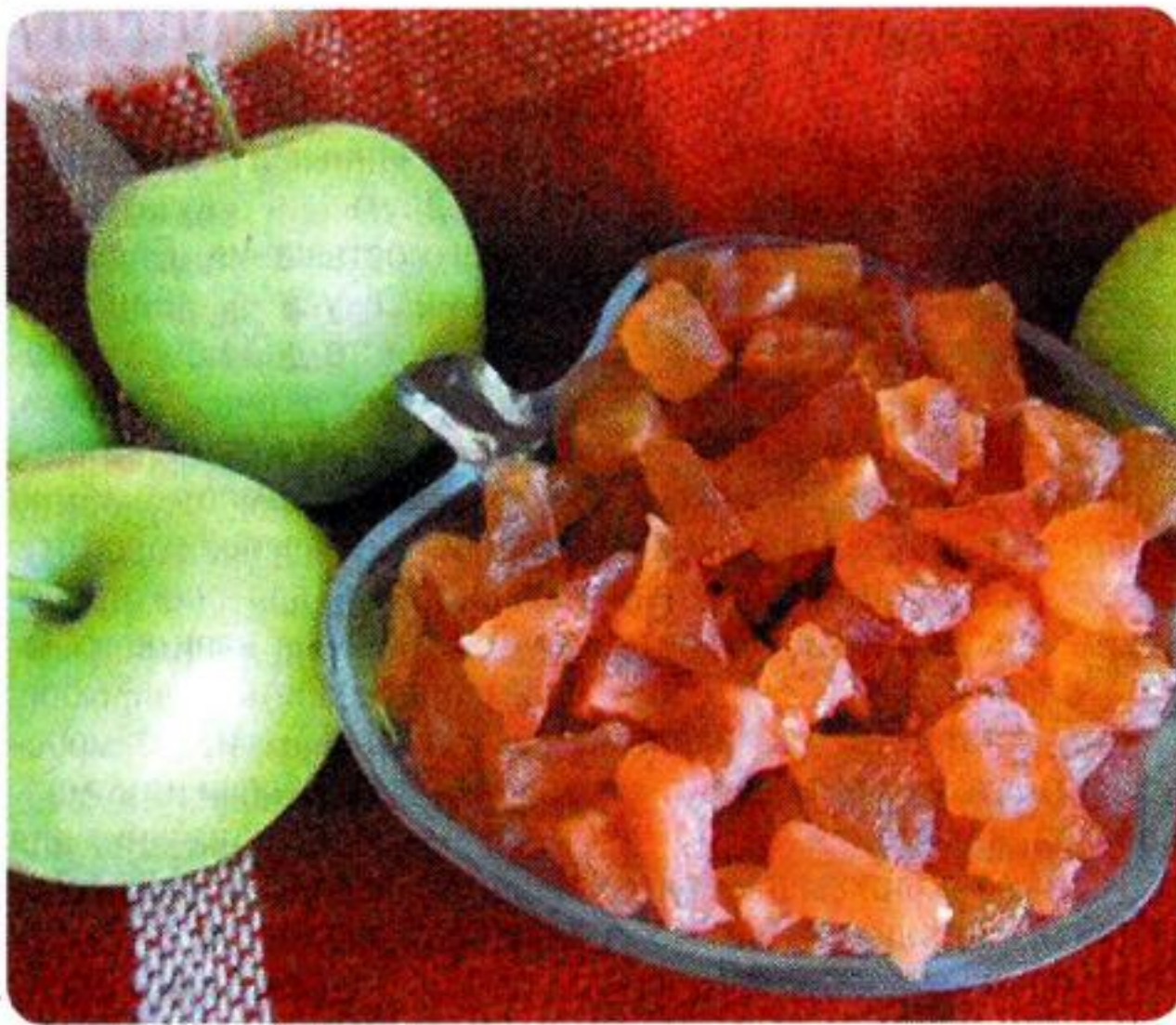
молоко, размешать и проварить 3–5 мин. Горячее пюре разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками.

Сгущенное молоко должно быть натуральным, без растительных добавок, иначе вкус получится совсем не тот. Яблоки можно использовать любые, по вашему вкусу – как сладкие, так и кислые. Красноплодные яблоки придадут яркости, и продукт будет выглядеть еще аппетитнее.

По вкусу в заготовку можно добавить ванильный сахар или немного молотой корицы.

Огородник Татьяна





## Цукаты из яблок

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 0,6 кг яблок
- 0,7 л воды
- 400 г сахара
- 2 ст. л. лимонного сока

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки помыть, очистить от сердцевин с семенами, нарезать кусочками.

В кастрюлю влить воду и лимонный сок, всыпать сахар и довести до кипения. Проварить сироп в течение 5 мин.

После этого в кипящий сироп выложить подготовленные яблоки, довести до кипения и варить на минимальном огне в течение 5 мин. Снять с

огня и оставить остывать на 3–4 ч. Такую процедуру (варка-остывание) нужно повторить 4–5 раз.

Готовые яблоки выложить на дуршлаг и оставить на 1–2 ч. Затем яблочные кусочки разложить на противне, застеленном пергаментом. Сушить в духовке в течение 4–5 ч при температуре 50 °С.

Для засахаривания лучше всего подойдут ароматные и твердые сорта яблок, не слишком сладкие. Сироп можно использовать для приготовления компотов, десертов, да и просто укупорить на зиму.

**Ломакина Василиса**

## Пастила «Необыкновенная»

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 кг яблок
- 3–5 ст. л. воды
- 1–2 ст. л. меда
- молотая корица по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки помыть, очистить от кожуры и сердцевин с семенами, нарезать небольшими кусочками.

На дно кастрюли с толстыми стенками влить воду, затем плотно уложить подготовленные яблоки. Кастрюлю накрыть крышкой и томить на минимальном огне в течение нескольких часов. Получившуюся массу пюрировать блендером.

Если сваренная масса довольно жидкая, то можно откинуть ее на сито, чтобы стек яблочный сок. В пюре можно добавить орехи, ягоды, сухофрукты по вкусу, а также специи – ваниль, корицу, имбирь, кардамон.

Противень застелить пергаментом, выложить на него яблочное пюре, равномерно распределить и высушить в духовке в течение 4–6 ч при температуре 70 °С.

Готовую пастилу свернуть. Высушенная пастила должна оставаться эластичной. Если пастила ломается, значит она пересушена.

**Малиновская Елена**



## Варенье «Райское наслаждение»

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг райских яблочек
- 1 кг сахара
- 300 г воды
- 1 лимон или лайм

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблочки помыть, наколоть зубочисткой в нескольких местах. Плодоножку, если она длиннее самого плода, обрезать ножницами наполовину. Можно удалить цветоложе, такое варенье есть гораздо приятнее, но есть риск, что яблочки не сварятся целиком, а потрескаются.

Затем бланшировать в кипящей воде 2–3 мин, перело-

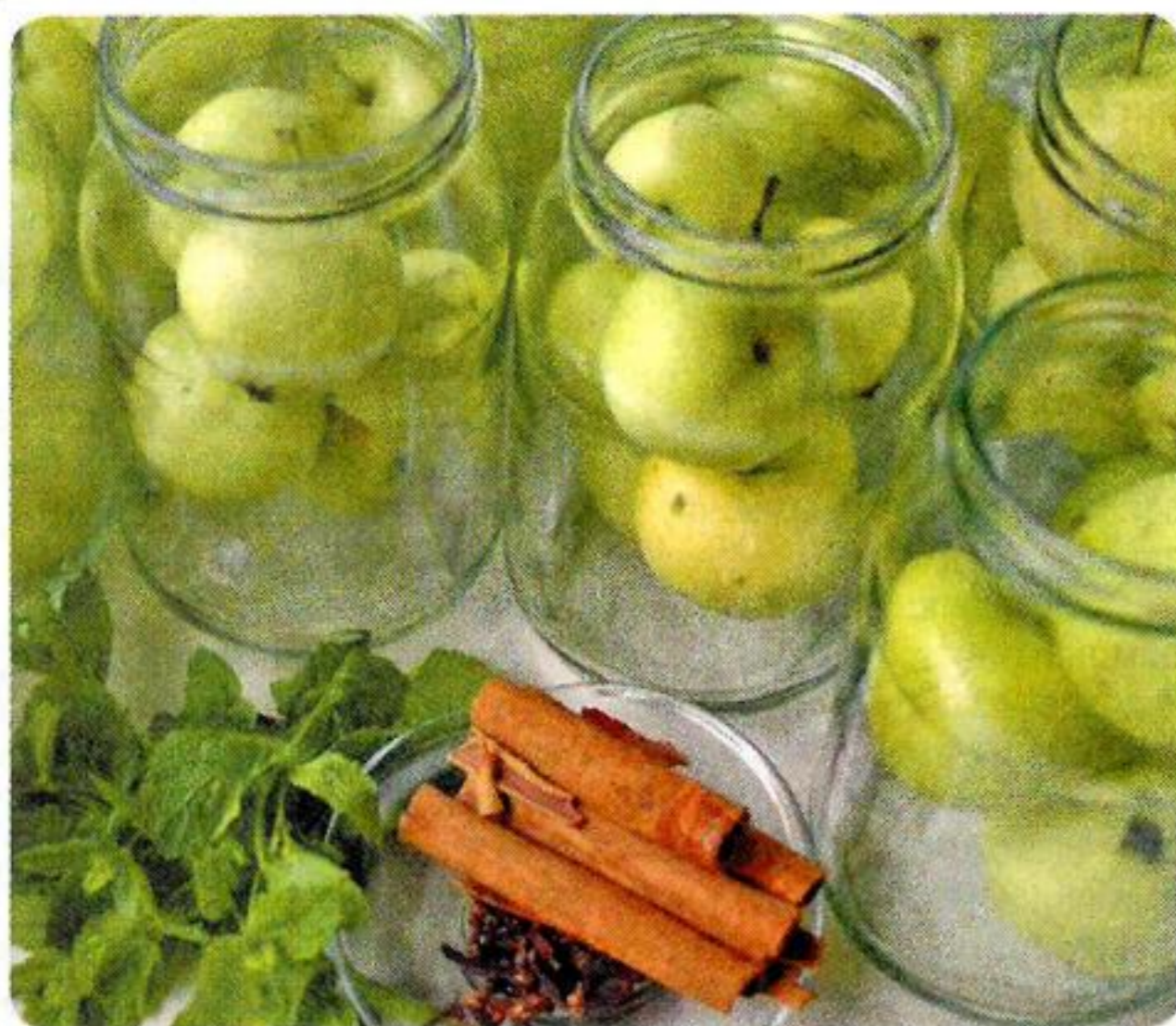
жить в ледяную воду. Бланшированные яблочки выложить на дуршлаг.

Для сиропа в воду всыпать сахар, размешать и довести до кипения, проварить в течение 3–5 мин. В кипящий сироп выложить яблочки, выключить нагрев и оставить в сиропе на ночь. Утром довести яблочки до кипения и варить на слабом огне в течение 10 мин. Затем в варенье добавить тонко нарезанные ломтики лимона и варить еще 10 мин.

Горячее варенье разложить в простерилизованные банки, укупорить.

**Касаткина Елизавета**





## Компот «Самый полезный»

### ИНГРЕДИЕНТЫ

На банку объемом 1 л:

- 6–8 небольших яблок
- 100 г сахара
- 1/2 палочки корицы
- листики мяты по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вымытые яблоки выложить в простерилизованные банки. Затем залить кипятком, накрыть крышками и оставить на 5–8 мин.

Воду слить в кастрюлю, всыпать сахар, размешать и довести до кипения.

В банки к яблокам добавить палочки корицы и листики мяты по вкусу, заполнить ки-

пящим сиропом, укупорить прокипяченными крышками, перевернуть и укутать до полного остывания. Для обогащения вкуса в яблочный компот часто добавляют черноплодную рябину, лимон, гвоздику, белое сухое вино.

Яблочный компот можно разводить кипяченой водой 1:1, использовать для приготовления витаминных напитков: например, добавлять в чай, морс, приготовленный из замороженных ягод. Яблоки из компота используют как начинку для пирогов, пюрируют и добавляют в крем для тортов.

Домашова Ольга

## Натуральная заправка

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 0,8 кг яблок
- 1 л воды
- 100 г сахара или меда
- 10 г сухих дрожжей или 20 г ржаного хлеба

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки помыть, натереть вместе с кожурой на крупной терке. К яблокам добавить воду, сахар, дрожжи или корочку сухого ржаного хлеба, оставить на 10 дней в открытой банке при температуре +20–30 °С. Массу необходимо периодически перемешивать, желательнее деревянной ложкой. При брожении появляется уксусная пе-

на. Это самое полезное в яблочном уксусе, снимать ее нельзя, а нужно постоянно перемешивать с основной жидкостью. Затем жидкость процедить, перелить в простерилизованные бутылки или банки, укупорить пробками или крышками, оставить до конца брожения на 40–60 дней в теплом месте под тканью (марлей).

Для уксуса лучше взять хорошие, крепкие яблоки, без гнили и червоточин. Желательно отдавать предпочтение сладким сортам. От сладости яблок зависит быстрота образования кислоты.

Кузнецова Вера



## Домашний сидр

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2,5 кг яблок
- 2 кг сахара
- 0,5 л водки
- 4 л воды

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки помыть, очистить от кожуры и сердцевин с семенами. Подготовленные фрукты нарезать ломтиками, выложить в бутылку емкостью 10 л, влить теплую кипяченую воду, добавить водку и поставить в теплое место на 2 недели.

Когда дольки яблок поднимутся вверх, процедить забродившую жидкость через марлю, добавить сахар

и снова оставить в теплом месте еще на 2 суток. Затем напиток процедить через марлю, сложенную в 2–3 раза, разлить в бутылки, укупорить и поставить на хранение в прохладное место. Спустя 30–35 дней наливка будет готова.

В качестве алкогольной основы можно использовать разбавленный спирт, качественный самогон или коньяк.

Крепость наливки получается около 10 градусов. Если вам нужен напиток покрепче, используйте 60%-ный спирт или уменьшите количество сиропа.

Кравцова Елена



# Любимые осенние фрукты

Мы привыкли варить варенье из летних ягод и фруктов. И совершенно зря забываем об осенних дарах садов. А ведь из них можно приготовить вкусное варенье, джем, мармелад.

## Айва



### Варенье «Карнавал»

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 кг тыквы
- 3 айвы
- 0,6 л воды
- 100 г корня имбиря
- 1,2 кг сахара
- 2 лимона

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тыкву и айву очистить от кожуры и сердцевин с семенами. Подготовленную мякоть нарезать крупными кусочками. Корень имбиря очистить и натереть на мелкой терке. С лимонов теркой снять цедру, а из мякоти отжать сок.

В кастрюле соединить воду с сахаром, довести до кипения и варить сироп на сильном огне до полного растворения сахара. Выложить в кастрюлю с сиропом тыкву, айву и имбирь, добавить сок и цедру лимонов и тщательно перемешать. Варить получившуюся массу 2,5–3 ч на небольшом огне, периодически снимая пенку.

Готовое варенье разложить в простерилизованные банки и укупорить прокипяченными крышками.

Комарова Евгения

*Тыква делает вкус айвы более деликатным и в то же время добавляет в варенье особую пикантную нотку.*

### Варенье «Ароматная долька»

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 кг айвы
- 1 кг сахара
- 2 стакана воды

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Айву помыть, очистить от кожуры, разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Подготовленную айву нарезать тонкими дольками. Выложить айву в кастрюлю, пересыпая сахаром, и оставить на несколько часов, чтобы пустила сок. Кожуру и сердцевину от айвы залить водой, чтобы она их покрыла, и проварить на медленном огне 20 мин. Затем процедить и отжать.

В айву добавить процеженный отвар, размешать и довести до кипения. Проварить 10 мин и отставить до полного остывания. Затем еще 2 раза проварить варенье по 10 мин.

Горячее варенье разложить по простерилизованным банкам, укупорить прокипяченными крышками.

Атаманец Анна

*При последней варке при желании можно добавить лимонную кислоту или лимонный сок.*

*Айва помогает бороться со стрессом, дает энергию, улучшает настроение и бодрит.*



## Джем с цитрусовым вкусом

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 кг айвы
- 1 апельсин
- 1,5 кг сахара
- 1 ст. л. молотой корицы

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Айву хорошо промыть, обсушить, затем разрезать пополам, удалить сердцевину и очистить от кожуры. Мякоть айвы нарезать небольшими кусочками. Апельсин помыть, залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить, апельсин обсушить, крупно нарезать, удалить косточки. Затем вместе с цедрой пропустить через мясорубку или нарубить небольшими кусочками.

Подготовленную айву выложить в таз для варки варенья, добавить апельсин, всыпать сахар, тщательно перемешать и оставить на 1–2 ч, чтобы айва пустила сок.

Затем довести до кипения и варить на среднем огне, помешивая, в течение 20–30 мин – до загустения. За 10 мин до готовности всыпать корицу, тщательно перемешать.

Бубнова Лидия

*При употреблении 100 г айвы в день человек обеспечивает свой организм двумя суточными нормами железа.*



## Айвовое варенье с орехами

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 3 кг айвы
- 4 кг сахара
- 2 лимона
- 200 г очищенных грецких орехов

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Айву помыть, очистить от кожуры и сердцевин. Очищенные плоды нарезать небольшими тонкими дольками.

Подготовленную айву выложить в кастрюлю, залить водой, чтобы жидкость покрыла айву, довести до кипения и варить до мягкости фруктов.

В посуду для варки варенья всыпать сахар и влить 4,5 стакана отвара, в котором варилась айва. Довести до кипения, снять пену и варить сироп до прозрачности.

Затем в кипящий сироп выложить айву, довести до кипения, проварить 5 мин и оставить на 6–7 ч. Такую процедуру повторить еще 3–4 раза.

При последней варке добавить лимоны, нарезанные небольшими кусочками, и нарубленные грецкие орехи, хорошо перемешать и варить 7–10 мин.

Горячее варенье разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками и дать остыть, не укутывая.

Кравец Маргарита

*Варенье из айвы не нужно варить дольше, чем указано в рецептах. Эти фрукты не становятся мягче, а, наоборот, затвердевают, и если их передержать на огне, то получатся практически цукаты.*

## Желе «Прозрачный янтарь»

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1,6 кг айвы
- 1 кг сахара
- 1 лимон
- щепотка ванилина

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

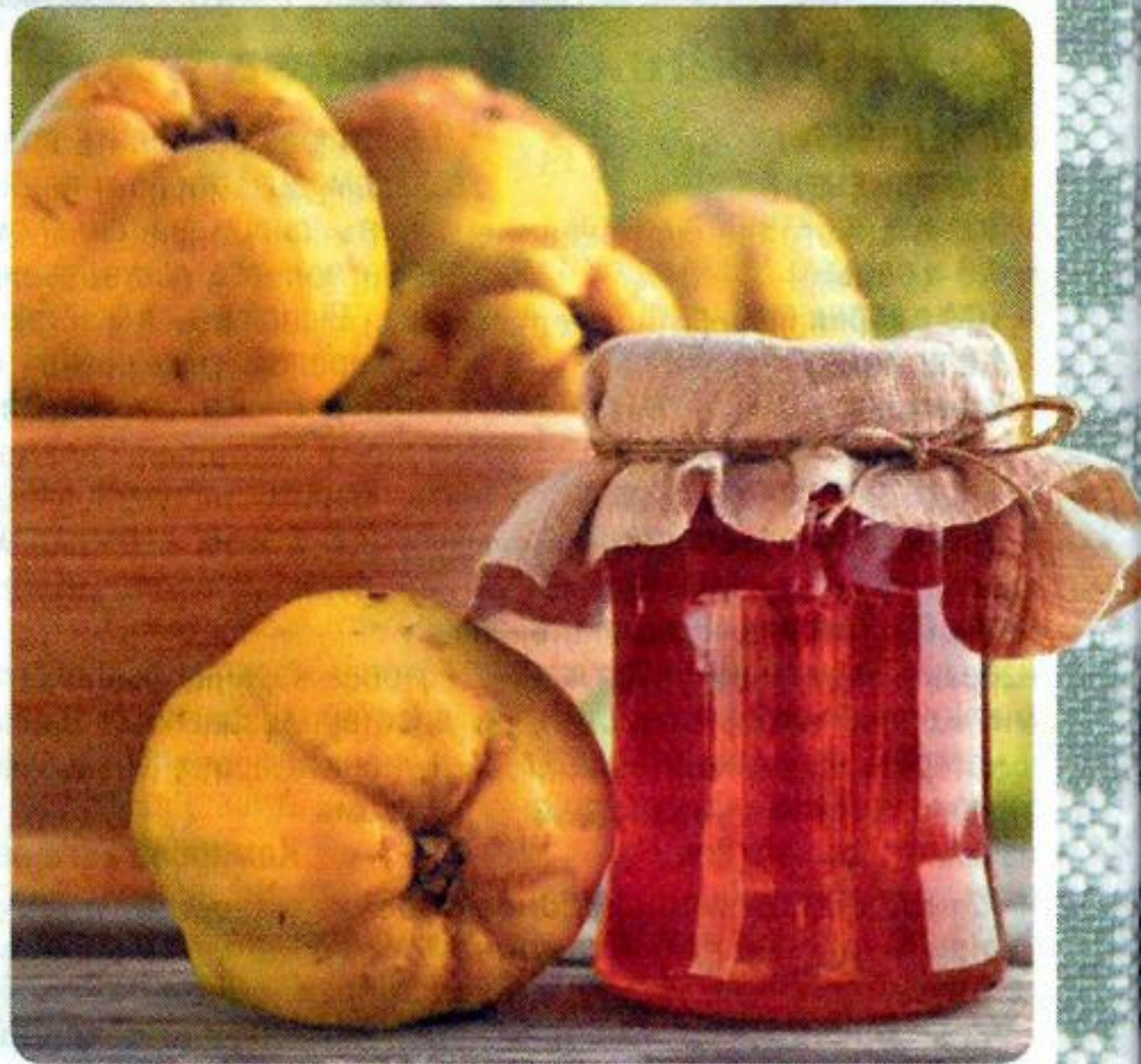
Айву помыть, очистить от семян и кожуры, разрезать на 4–8 частей. Выложить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. Нагрев уменьшить и варить, помешивая, 40–45 мин – до мягкости айвы. Сваренную айву остудить и пюрировать блендером.

В пюре добавить сахар, лимонный сок и ванилин, перемешать и варить на медленном огне 20–30 мин – до загустения.

Горячее желе разложить в простерилизованные банки и укупорить прокипяченными крышками.

Бабченко Ульяна

*Загустители в желе добавлять не нужно, так как плоды айвы содержат большое количество пектиновых веществ.*



## Виноград

### Виноградное варенье с грушами

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 кг винограда
- 0,5 кг груш
- 0,3 кг сахара

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ягоды винограда снять с веточек, перебрать, помыть, выложить на дуршлаг, чтобы обсохли. Груши помыть, очистить от кожуры и сердцевинки с семенами, нарезать плоды небольшими кусочками.

С помощью соковыжималки из винограда отжать сок. Виноградный сок довести до кипения и варить на среднем огне, помешивая, пока его объем не уменьшится в 2 раза. Затем в сок выложить подготовленные груши, всыпать сахар, пере-

мешать и проварить в течение 5 мин. Варенье снять с огня и оставить остывать на 8 ч.

Затем снова довести до кипения, помешивая, варить на минимальном огне в течение 25–30 мин. Снять с огня и оставить на 5 ч.

После этого довести до кипения, расфасовать в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками.

Яровая Ирина

*Виноград быстро портится, у него появляется винный запах, поэтому варенье нужно варить в тот же день, когда был снят урожай.*



### Виноградный джем «Пряный»

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг винограда без косточек
- 0,7–0,8 кг сахара
- 0,5 ч. л. молотого кардамона
- 1 пакетик ванильного сахара

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ягоды винограда снять с веточек, перебрать, помыть, выложить на дуршлаг, чтобы обсохли. Затем пропустить через мясорубку.

В виноградную массу всыпать сахар, тщательно перемешать и оставить на 2–3 ч, чтобы кристаллы сахара растворились.

Помешивая, довести до кипения и варить на среднем огне в течение 20–30 мин – до загустения. За 10 мин до окончания варки добавить в джем ванильный сахар и молотый кардамон, хорошо перемешать.

Горячий джем расфасовать в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками и дать остыть, не укутывая.

Иванова Маргарита

*Такой джем можно готовить как из синих сортов, так и из белых и зеленых, с косточками и без.*



### Варенье «Изюминка» с грецкими орехами

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 0,5 кг винограда сорта кишмиш
- 0,5 кг сахара
- 100 г очищенных грецких орехов
- 50 мл воды
- 10 г ванильного сахара

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ягоды винограда снять с веточек, перебрать, помыть и обсушить. Подготовленные ягоды бланшировать в кипящей воде в течение 6–7 мин.

Для сиропа в воду всыпать сахар, помешивая, довести до кипения и проварить в течение 3–5 мин. За-

тем в кипящий сироп выложить бланшированные ягоды винограда, проварить 6–7 мин, снять с огня и отставить на 5 ч.

Емкость с виноградом снова поставить на небольшой огонь, довести до кипения, добавить ванильный сахар, нарубленные грецкие орехи и варить, помешивая, около 20 мин.

Готовое варенье разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками и дать остыть, не укутывая.

Крутикова Елена

*Самое вкусное виноградное варенье выходит из таких сортов, как «карабурну», «нимранг», «агадаи», «чауш», «ризамат», «хусайне», «талиман» и «восторг». Также подходят для приготовления виноградного варенья ягоды с кислинкой.*



## Джем «Ассорти» с коньяком

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 0,5 кг винограда
- 0,6 л виноградного сока
- 2 кг тыквы
- 0,6 кг яблок
- 2 ст. л. коньяка
- 1,7 кг сахара

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки помыть, очистить от кожуры и сердцевин, нарезать маленькими кусочками. Тыкву также очистить от кожуры и семян, нарубить маленькими кубиками. Виноград помыть, обсушить, разрезать пополам, удалить косточки.

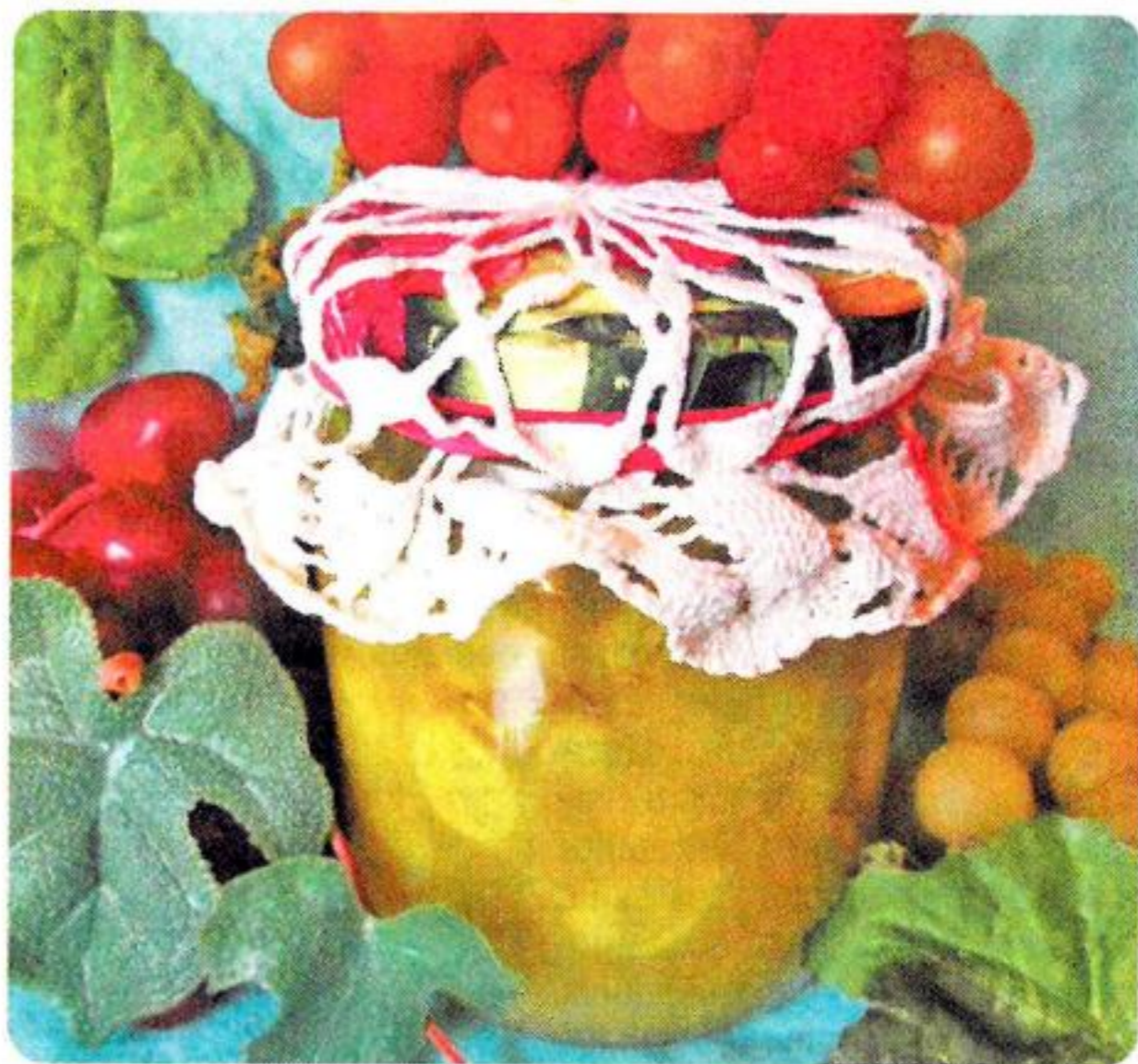
Измельченную тыкву смешать с 200 г сахара и 20 мин

запекать в микроволновой печи на максимальной мощности, пюрировать блендером. Виноградный сок уваривать до тех пор, пока его объем не уменьшится в 2 раза. После этого добавить оставшийся сахар и, помешивая, продолжать варить до его растворения. Добавить яблоки и тыквенное пюре, перемешать, довести до кипения, снять с огня и дать настояться в течение 2 ч.

Затем довести до кипения, влить коньяк, проварить в течение 3 мин.

Горячее варенье разлить в простерилизованные банки, укупорить.

Крамарова Ольга



## Мармелад со специями

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 кг винограда
- 2 кг сахара
- 1,5 ч. л. молотого имбиря
- 1,5 ч. л. молотой корицы
- 5 бутонов гвоздики
- молотый мускатный орех на кончике ножа

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ягоды винограда снять с веточек, перебрать, хорошо помыть. Затем подготовленные ягоды бланшировать в кипящей воде в течение 10 мин. Откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость.

Затем ягоды протереть через сито. В получившееся пюре добавить сахар, размешать и довести до кипения на минимальном огне. Варить, часто помешивая, до тех пор, пока масса не станет густой – около 20 мин.

В загустевшую массу добавить специи, тщательно перемешать, проварить еще 2–3 мин.

Горячий мармелад разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками.

Пестунец Валентина

*Виноград – ягода очень нежная, поэтому его моют не под краном, а погружая несколько раз в емкость с большим количеством воды.*

## Оригинальное варенье с миндалем

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1,2 кг винограда без косточек
- 200 мл виноградного сока
- 100 г миндаля
- 0,6 кг сахара
- 2 звездочки бадьяна
- 1 палочка корицы
- лимонная кислота на кончике ножа

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ягоды винограда оборвать с веточек, перебрать, удаляя испорченные и незрелые, промыть. Затем засыпать сахаром, аккуратно перемешать, выложить на глубокий противень, залить виноградным соком, добавить бадьян и корицу.

Противень на 3 ч поместить в духовку, предварительно разогретую до

150 °С. Периодически духовку необходимо открывать и помешивать виноград.

Ядра миндаля залить кипятком и оставить на 7–8 мин, затем переложить в холодную воду, снять кожицу. Очищенный миндаль и лимонную кислоту добавить к винограду за 1 ч до его приготовления.

По истечении 3 ч противень достать из духовки, выбросить корицу и бадьян.

Готовое варенье разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками.

Смеян Людмила

*Чтобы виноградины не сморщились во время варки, их заливают сахарным сиропом и выдерживают несколько часов.*



## Конфитюр из груш с апельсинами

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг груш
- 300 г апельсинов
- 1 кг сахара

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Груши помыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину с семенами. Подготовленные груши нарезать небольшими кусочками. Апельсины помыть, залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить, апельсины очистить от кожуры и пленок, очищенные дольки разрезать пополам.

Выложить подготовленные груши и апельсины в емкость для варки варенья и засыпать их сахаром. Массу аккуратно пере-

мешать и оставить на 12 ч при комнатной температуре.

Затем довести до кипения, нагрев уменьшить и варить, помешивая, на минимальном огне в течение 1 ч. Снять емкость с огня и оставить на 7–8 ч. Вновь довести до кипения и проварить еще 20 мин.

Горячий конфитюр разлить в простерилизованные банки и укупорить прокипяченными крышками.

Кириленко Ольга

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



## Варенье с кардамоном

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 0,8 кг груш
- 400 г сахара
- 12 коробочек кардамона
- 0,5 ч. л. куркумы

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Груши помыть, очистить от кожуры, затем разрезать и удалить сердцевину с семенами. Подготовленные груши нарезать небольшими кусочками. Выложить груши в кастрюлю слоями, пересыпая их сахаром. Емкость встряхнуть и оставить на 7–9 ч.

Кардамон освободить из коробочек, добавить к

грушам, перемешать и поставить на огонь. Довести до кипения и варить, помешивая, на минимальном огне в течение 10 мин. Затем снять с огня и оставить груши в сиропе на 7–8 ч. Вновь проварить варенье в течение 10 мин.

Горячее варенье разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками.

Лукиянова Анна

*Для варенья лучше выбирать груши одинаковой твердости, неперезрелые, с плотной мякотью, без изъянов и побитостей.*

## Груши со сгущенкой

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 кг груш
- 1/2 стакана воды
- 1 банка сгущенного молока
- сахар по вкусу
- 2 ст. л. лимонного сока

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Груши помыть, очистить от кожицы и семян, нарезать дольками. Подготовленные груши выложить в кастрюлю с толстыми стенками, сбрызнуть лимонным соком, влить воду и довести до кипения. Затем нагрев уменьшить и варить, помешивая, до размягчения плодов.

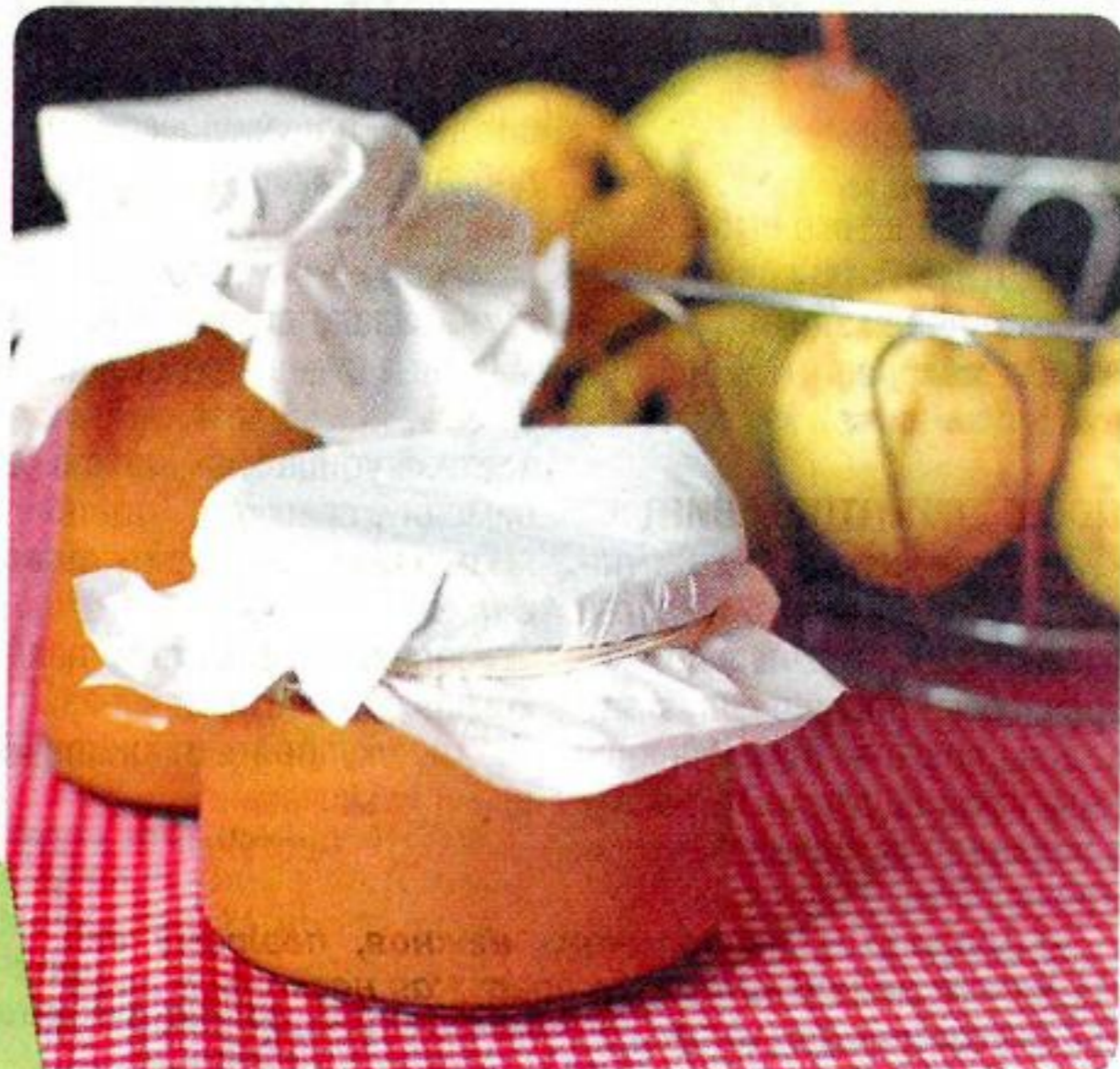
Снять с огня, дать немного остыть и пюрировать бленде-

ром или протереть через сито. Пюре выложить в кастрюлю, добавить сгущенку, сахар по вкусу, перемешать и варить на минимальном огне в течение 10 мин. Массу нужно постоянно помешивать, чтобы не пристала.

Горячее пюре разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками, перевернуть, укутать и выдержать под «шубой» 24 ч.

Дмитриева Ирина

*Чтобы заготовки из груш не были приторными, следует добавлять в них лимонную кислоту и быть аккуратнее с сахаром.*





# Десерты с фантазией

Из обычных, на первый взгляд, овощей, фруктов и ягод можно сделать вкуснейшие заготовки на зиму. Нужно лишь проявить желание, фантазию и немного кулинарного мастерства, добавляя в десерты по своему вкусу кофе, какао, пряности, ванилин и различные эссенции.



## Морковное повидло

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 кг моркови
- 1 стакан воды
- 1 кг сахара
- 3 лимона

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Морковь помыть, очистить, нарезать небольшими кусочками. Подготовленную морковь выложить в кастрюлю с толстыми стенками, влить воду и, помешивая, довести до кипения. Варить под крышкой до размягчения моркови.

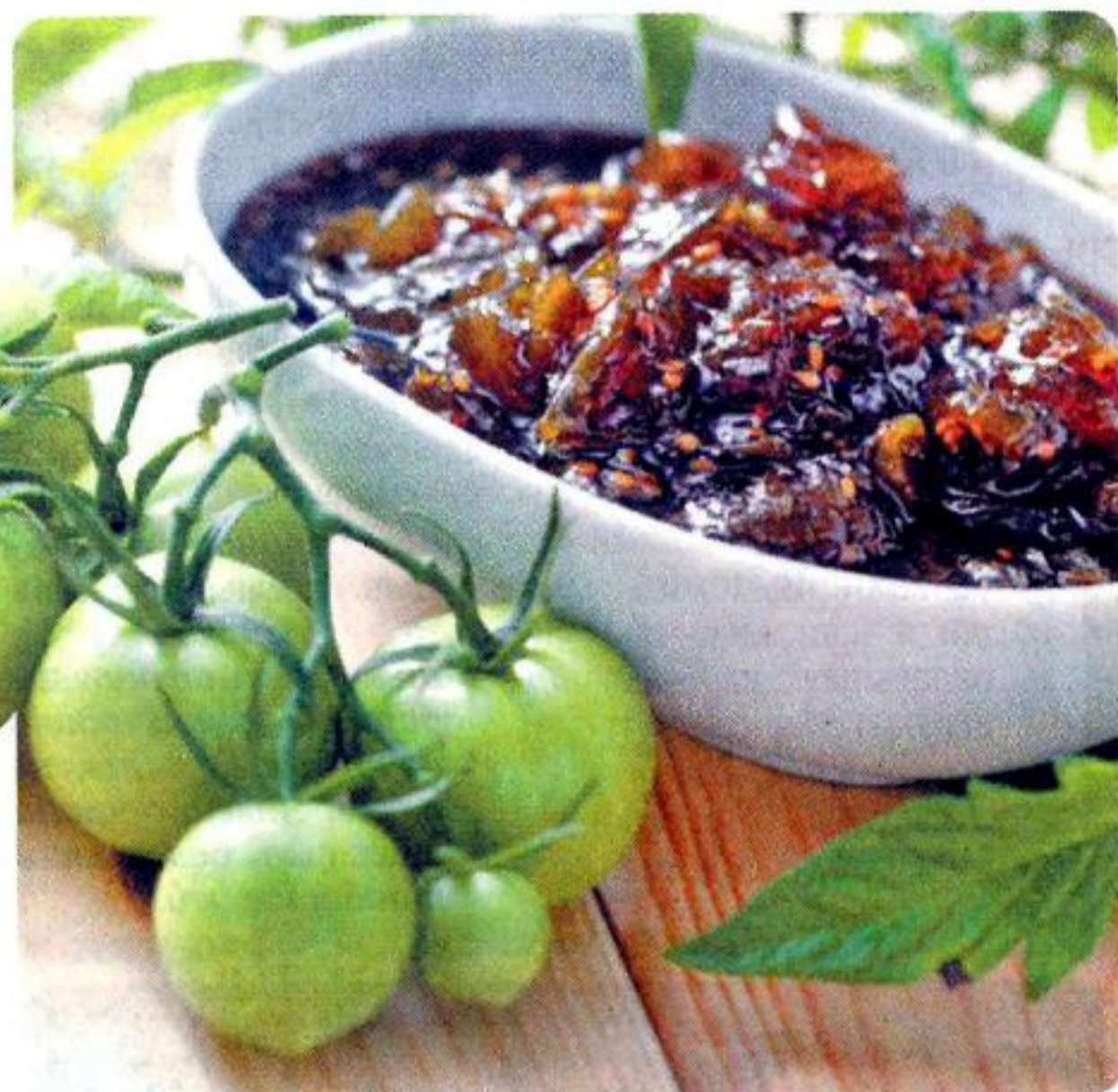
Снять с огня, остудить, слить лишнюю жидкость, оставшуюся массу пюриро-

вать блендером. Пюре выложить в кастрюлю, добавить сахар, влить лимонный сок, размешать и варить на минимальном огне в течение 20–30 мин.

Горячее повидло разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками.

Долгих Людмила

Чтобы повидло было красивого яркого цвета, нужно использовать полностью созревшую морковь. Причем лучше всего выбирать сладкие сорта, они обладают отличными вкусовыми качествами.



## Варенье из зеленых помидоров

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг зеленых помидоров
- 1,2 кг сахара
- 4–5 г лимонной кислоты

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зеленые помидоры помыть, разрезать на 2–4 части и выбрать семена. Подготовленные помидоры залить водой, довести до кипения и проварить 5 мин. Отбросить помидоры на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Из воды и сахара сварить сироп. Сиропом залить подготовленные помидоры. Варить

помидоры 20 мин с момента закипания, отставить на 4–6 ч.

Вновь довести до кипения и варить, помешивая, до готовности. В конце варки добавить лимонную кислоту.

Горячее варенье разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками.

Веденева София

Больше всего для варенья подходят сливовидные зеленые мясистые помидоры, не переспевшие, по структуре твердые и мелкие.



## Варенье из инжира

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг инжира
- 1 кг сахара
- 1–2 ст. л. воды

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Инжир помыть, отрезать верхушки. Плоды выложить в таз для варки варенья, засыпать сахаром, добавить воду и хорошо размешать.

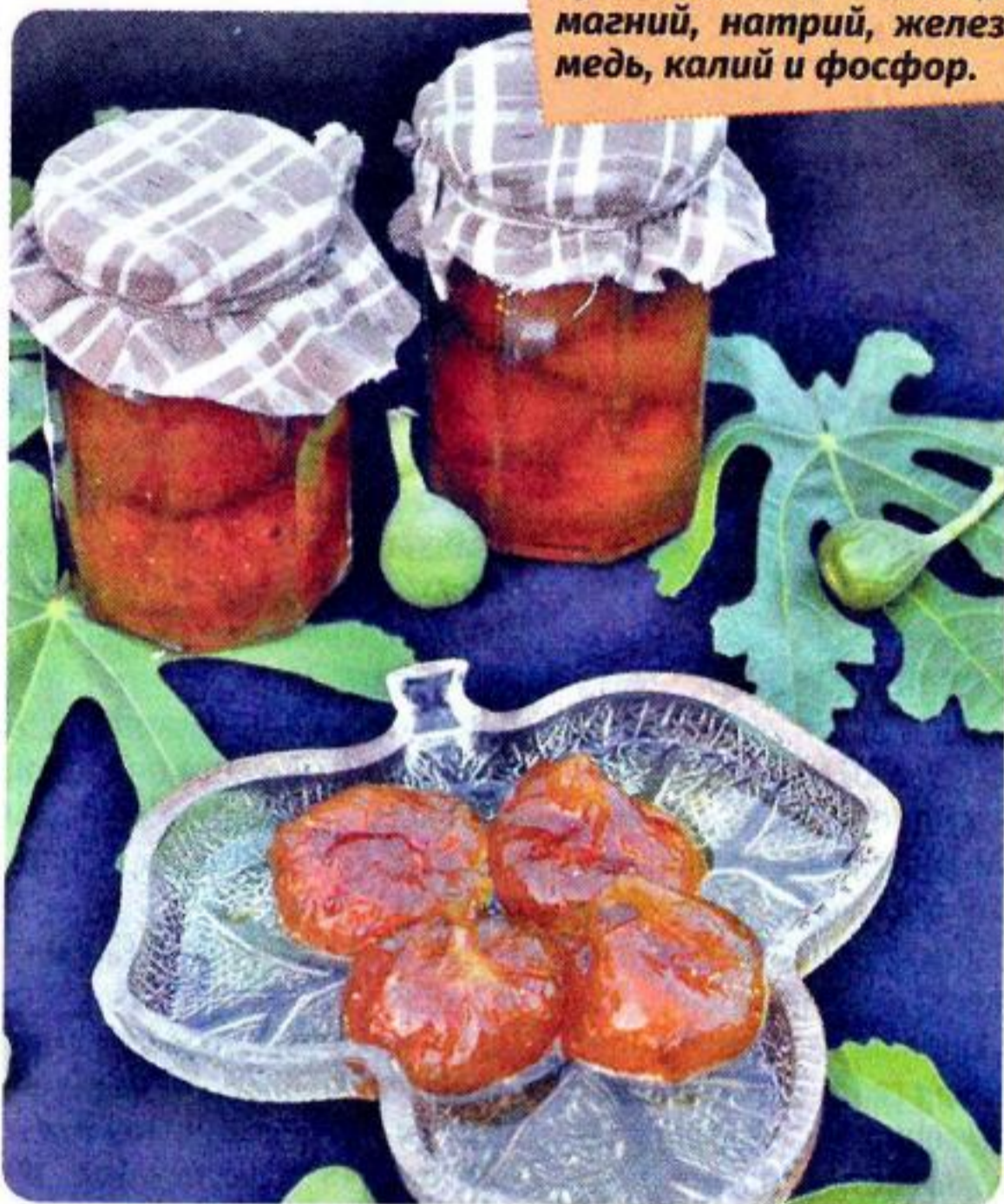
Довести инжир до кипения, проварить на среднем огне в течение 5 мин. Затем снять с огня и оставить до

полного остывания. Такую процедуру провести еще 4–5 раз. При последней варке готовить варенье в течение 10–15 мин.

Горячее варенье разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками.

Тимофеева Дарья

*В составе инжирного варенья присутствуют витамины А, Е, С, РР, В<sub>1</sub> и каротин, а также микроэлементы: кальций, магний, натрий, железо, медь, калий и фосфор.*



## Джем «Восточная сказка»

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг инжира
- 0,5 кг сахара
- 2 апельсина
- 6 ст. л. лимонного сока
- 0,5 ч. л. молотого имбиря
- 0,5 ч. л. молотой гвоздики
- 0,5 ч. л. молотой корицы

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Инжир помыть, обрезать верхушки. Плоды нарубить небольшими кусочками, выложить в таз для варки варенья или кастрюлю с толстыми стенками.

Апельсины помыть, залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить, апельсины очистить, мякоть нарезать небольшими кубиками, удалив косточки.

Выложить апельсины к инжиру, всыпать сахар, влить лимонный сок, хорошо перемешать и

оставить на 2–3 ч – до растворения сахара.

Массу довести до кипения, затем нагрев уменьшить и варить на минимальном огне до загустения – в течение 20–30 мин. За 5–10 мин до конца приготовления всыпать молотые специи, перемешать.

Горячий джем разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками.

Якименко Валентина

*Чтобы проверить готовность джема, нужно налить немного на охлажденную в холодильнике тарелку. Затем провести пальцем по середине, делая дорожку. Если варенье так и будет оставаться, не сливаясь, оно готово.*

## Джем из баклажанов

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг баклажан
- 2 апельсина
- 1 кг сахара
- 1/2 стакана воды
- ванилин по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать кубиками. Апельсины залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем плоды обсушить, снять цедру, мякоть нарезать небольшими дольками.

Подготовленные продукты

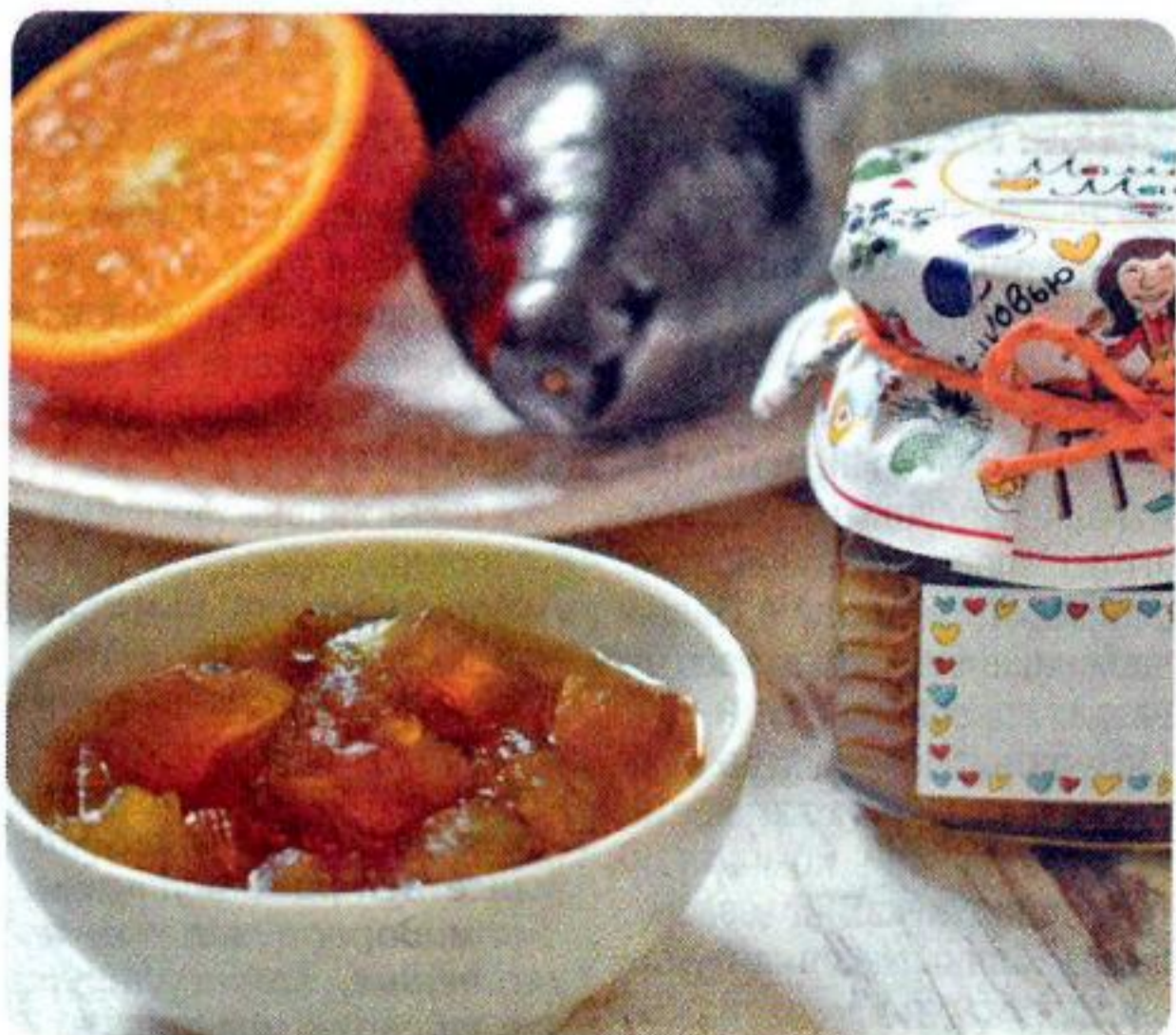
выложить в кастрюлю с толстыми стенками, залить водой и варить, помешивая, в течение 20 мин. Затем добавить сахар и варить еще 20 мин. Снять с огня и поставить остывать на ночь. Такую процедуру повторить 3 раза.

При последней варке добавить ванилин, перемешать.

Горячий джем разлить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками.

Климова Мария

*Баклажаны должны быть маленького размера, желательно не более 10 см в длину. Лучше всего, если плоды будут без семян.*



## Черничный сироп

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг черники
- 220 г сахара
- 0,7 л воды
- 1 лимон

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Лимон разрезать пополам и выдавить сок. Чернику помыть, поместить в глубокую миску, залить 330 мл воды и размять вилкой. Массу довести до кипения, помешивая, варить на среднем огне в течение 15 мин. Снять с огня, остудить, затем протереть через сито.

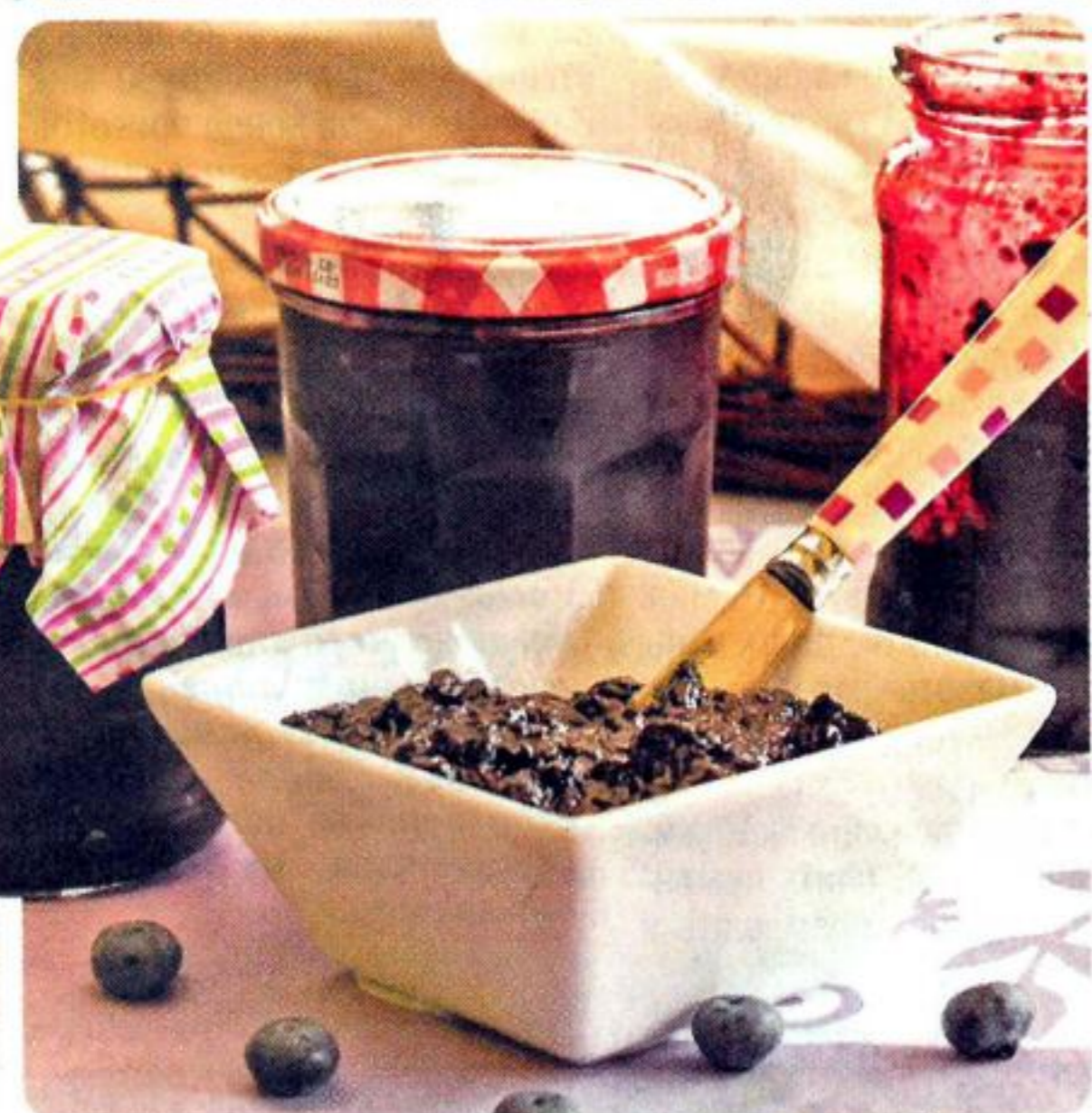
Оставшуюся воду и лимонный сок смешать с сахаром и прокипятить в течение

10 мин. Затем добавить черничное пюре и проварить еще 3–5 мин.

Готовый сироп разлить в простерилизованные банки, накрыть капроновыми крышками и хранить в холодильнике.

Гладкова Елена

*Для получения максимальной пользы черничный сироп рекомендуется полностью употребить в течение шести месяцев после заготовки. При этом он всегда должен находиться в холодильнике.*



## «Живое» варенье из черники

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 3 кг спелой черники
- 2 кг сахара

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чернику перебрать, помыть, обсушить. Затем ягоды пюрировать любым способом: смолоть в блендере, мясорубке или просто раздавить скалкой.

В пюрированные ягоды всыпать сахар, размешать и оставить при комнатной температуре на 6–8 ч, можно на ночь. Сахар должен раствориться.

Затем массу перемешать, разложить в сухие простерилизованные банки, накрыть крышками и поставить на хранение в холодильник.

Родионова Светлана

*Ягоды черники богаты пектиновыми веществами. Они помогают быстро выводить из организма токсины, соли тяжелых металлов, а также радионуклиды. Особенно полезна черника людям, страдающим нарушением обмена веществ.*

## Черничное желе «Восхитительное»

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 6 стаканов черники
- 4 стакана сахара
- 1 лимон
- 0,5 ч. л. молотого мускатного ореха
- 1 ч. л. молотой корицы

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чернику перебрать, тщательно промыть. Затем ягоды выложить в кастрюлю с толстыми стенками, влить лимонный сок, слегка размять скалкой или толкушкой для картофеля. Массу довести до кипения и варить, помешивая, на среднем огне до мягкости ягод.

Снять с огня, остудить, протереть через сито. В полученную массу всыпать сахар, размешать и оставить на 1–2 ч.

Затем, помешивая, довести до кипения и варить на среднем огне до загустения – в течение 40–50 мин. За 5–10 мин до конца приготовления в желе добавить мускатный орех и корицу, перемешать.

Горячее желе разлить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками и хранить в прохладном месте.

Костюченко Марина

*Для лучшего загустения в желе нужно добавить 30–40 г сухого пектина или 15 г желатина. В этом случае желе нужно варить 3 мин с момента добавления желеобразующих веществ.*



## Морковный джем с цитрусовой ноткой

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг моркови
- 2-3 апельсина
- 2 кг сахара
- 10-15 г ванильного сахара

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

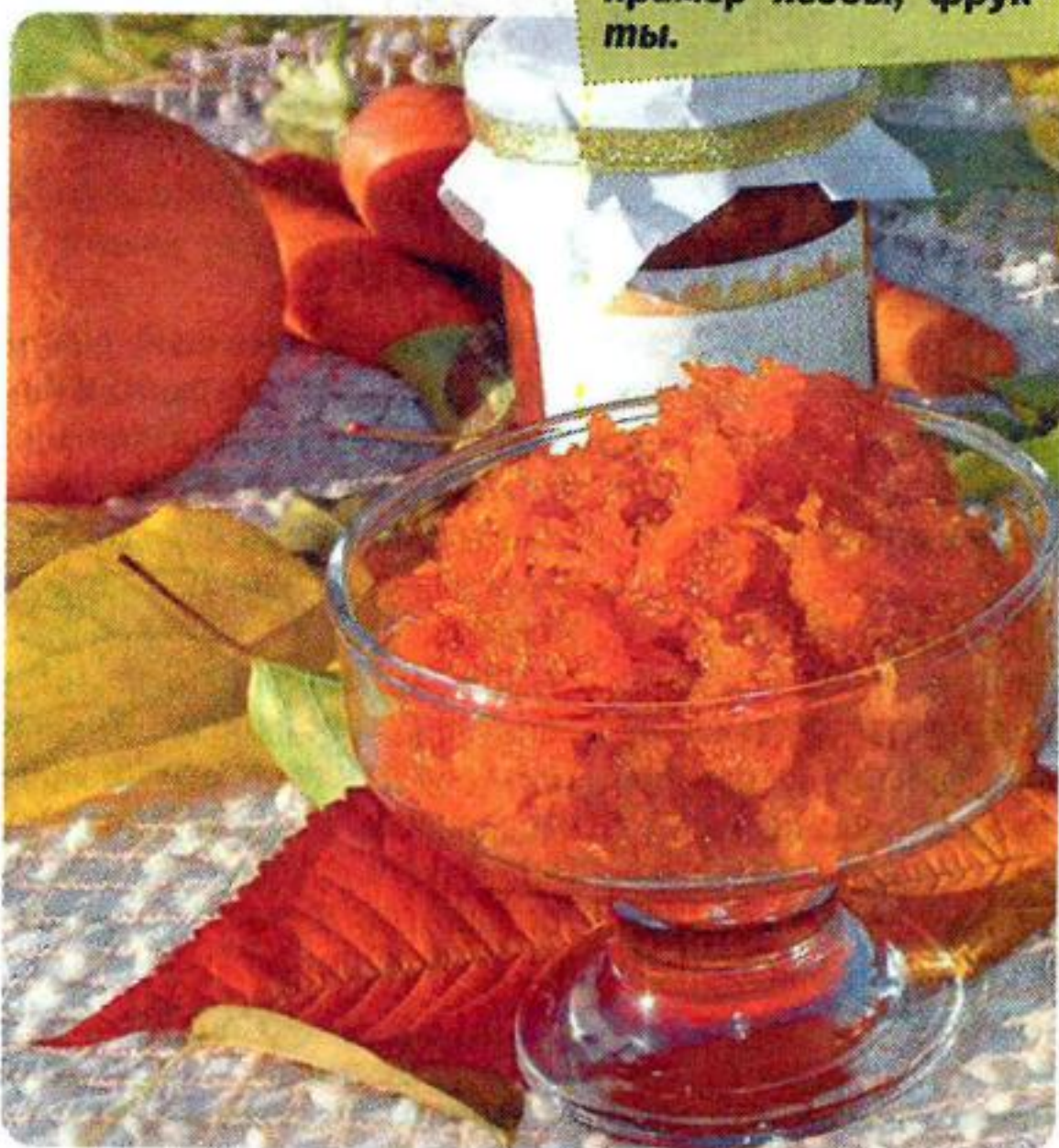
Морковь помыть, очистить, крупно нарезать. Апельсины очистить от цедры, нарезать и удалить косточки. Морковь и апельсины пропустить через мясорубку или измельчить в блендере.

Морковно-апельсиновую массу переложить в кастрюлю, засыпать сахаром, варить, снимая пену, около 40-60 мин.

Горячий джем разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками.

Олейник Анна

*Попробуйте экспериментировать с составом варенья и вводить в него разные ингредиенты, например ягоды, фрукты.*



## Брусника в собственном соку

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг брусники
- 2 стакана воды
- 1 стакан сахара
- 1 палочка корицы
- 1 ст. л. лимонной цедры

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ягоды черники перебрать, помыть под проточной водой, обсушить. Подготовленные ягоды разложить в простерилизованные банки, заполнив их на 2/3 объема емкостей.

Для сиропа воду довести до кипения, всыпать сахар и проварить на среднем огне в течение 5-7 мин.

Горячим сиропом заполнить банки с черникой, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать емкости объемом 1 л - 10 мин, 0,5 л - 5 мин с момента закипания воды.

Банки укупорить, перевернуть, укутать до полного остывания.

Смирнова Наталья



*Витамины А, С, Е, лимонная, яблочная кислоты, марганец, калий, магний, фосфор и железо, содержащиеся в ягоде, делают бруснику очень полезной ягодой.*

## «Живое» желе из клюквы

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг клюквы
- 0,8 кг сахара

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ягоды клюквы перебрать, помыть под проточной водой, затем залить кипятком и оставить на 10 мин. Воду слить, бланшированные ягоды выложить на дуршлаг, чтобы обсохли. Обсушенные ягоды клюквы пропустить

через мясорубку. Полученное пюре профильтровать через марлю, сложенную в 3-4 слоя.

В клюквенный сок всыпать сахар и хорошо размешать, пока сахар не растворится полностью. Разложить желе в простерилизованные банки, закрыть капроновыми крышками и поставить в холодильник.

Найденова Валерия

*В желе, приготовленном по этому рецепту, без термической обработки, сохраняется максимум витаминов и полезных веществ. Кроме того, оно имеет восхитительный, ни с чем не сравнимый вкус и аромат.*



# Витаминные напитки

Фруктовые и овощные напитки – соки, морсы, компоты и модные смузи – настоящая кладовая витаминов. Они обогащают рацион микроэлементами, укрепляют иммунитет. Почему бы сейчас, когда изобилие яблок, винограда, тыквы и поздних ягод, не заготовить на зиму парочку-другую полезнейших напитков.

## Яблочный сок

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 5 кг яблок
- сахар по вкусу
- сок 1/2 лимона
- 1-2 палочки корицы

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Фрукты тщательно вымыть, освободить плоды от семенной коробочки. Затем разрезать каждое яблоко на несколько частей. Пропустить подготовленные плоды через соковыжималку, полив их свежесожатым лимонным соком.

Перелить полученный сок в эмалированную кастрюлю и поставить на средний огонь. Добавить корицу и сахар по вкусу. Довести жидкость до слабого кипения, снять пену и сразу выключить.

Далее корицу вынуть, разлить напиток в простерилизованные банки, укупорить емкости простерилизованными крышками. Перевернуть заготовки вниз горлышком, поставить под одеяло до полного остывания.

Ищенко Людмила

*Если яблочный сок получился слишком концентрированным, после вскрытия банки можно развести его кипяченой водой. А еще лучше добавить кабачкового сока – тогда напиток станет нежнее и полезнее.*

## Сок «Желтая осень»

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг облепихи
- 4 стакана воды
- 2-2,5 стакана сахара

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ягоды облепихи промыть и обсушить.

Воду довести до кипения, всыпать в нее ягоды и проварить на протяжении 2-3 мин. Откинуть облепиху на дуршлаг, отвар снова вскипятить, всыпать сахар и проварить сироп 3-4 мин. Облепиху протереть

через сито, готовое пюре соединить с сиропом, прогреть.

В горячие стерильные банки разлить получившийся облепиховый сок с мякотью, простерилизовать еще 20-25 мин и закатать.

Влажина Маргарита

*Вместо свежих ягод можно использовать замороженную облепиху. При заморозке ее полезные свойства не утрачиваются.*



## Морс из тыквы и моркови

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг тыквы
- 1 кг моркови
- 1-2 л воды
- сахар по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тыкву и морковь очистить, нарезать и пропустить через соковыжималку. Полученный сок убрать в холодильник.

Оставшийся жмых залить водой, довести до кипения и проварить в течение 10 мин. Остудить и процедить через

мелкое сито или марлю, сложенную в 2-3 слоя. Отвар соединить с соком, добавить сахар и довести до кипения.

Морс проварить 5-7 мин, разлить в простерилизованные банки или бутылки, плотно укупорить.

Найденова Валерия

*Чтобы морс был насыщенным, сладким и красивым, нужно выбирать молодые плоды тыквы до 5-7 кг с плотной ярко-оранжевой мякотью.*



## Виноградный сок

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2-3 кг винограда
- 1 стакан воды

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Виноград промыть под проточной водой. Подготовленные ягоды сложить в кастрюлю с широким

дном, залить горячей водой, потомить на слабом огне в течение 25 мин. Полученную массу пропустить через соковыжималку и протереть через мелкое сито. Образовавшийся сок подогреть в эмалированной кастрюле до 85-

90 °С и выдержать при такой температуре 10 мин.

Горячий напиток разлить по подготовленным банкам, накрыть стерильными крышками, простерилизовать в течение 15-25 мин в зависимости от объема.

Заготовки закатать, перевернуть вверх дном, тщательно укутать одеялом и дать остыть на протяжении 10-12 ч.

Хранить емкости с соком в темном прохладном месте.

Данченко Зинаида

*При подаче напиток можно разбавить холодной кипяченой водой или яблочным соком, добавить сахар или мед по желанию.*



## Морс из облепихи

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- ягоды облепихи
- Для сиропа:
- 1 л воды
  - 0,5 кг сахара

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Облепиху перебрать, помыть, обсушить на дуршлаге. Затем ягоды растереть в глубокой миске, отжать сок через марлю. Готовый сок хранить в холодильнике.

Жмых залить водой, довести до кипения и проварить в течение 10-15 мин. Дать остыть, профильтровать через марлю, сложенную в 2-3 слоя.

Полученный отвар смешать с соком, всыпать сахар и вновь довести до кипения. Варить на слабом огне, помешивая, до растворения сахара. Затем разлить в простерилизованные бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Крамаренко София

*Полезные свойства морса из облепихи позволяют назвать его эликсиром здоровья. Напиток укрепляет иммунитет, повышает гемоглобин, нормализует пониженное артериальное давление.*

## Морс из черники

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 3 л воды
- 3 стакана черники
- 1,5 стакана сахара

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чернику промыть и хорошо обсушить. Затем растереть в глубокой кастрюле, отжать сок, пропустив ягоды через соковыжималку или протерев через марлю. Полученный сок хранить в холодильнике.

Оставшийся жмых залить водой, добавить сахар, хорошо размешать. Довести смесь до кипения, проварить, помешивая, на среднем огне в течение 3-4 мин, дать остыть и процедить через марлю, сложенную в несколько слоев.

Соединить отвар с полученным ранее черничным соком, вскипятить, быстро разлить по простерилизованным банкам и закатать. Хранить в прохладном месте.

Крутько Клавдия





длинноухий трусишка

	возглас в лезгинке	"Архип ... а ... охрип"	фонон, фотон и гравитон					дворовая собачка
			место для сидения на крыше		пышная прическа		измерил Парижский меридиан	"бабушка" спиннинга
	поэма Гомера о Трое						часть шахтного ствола	
			створчатое зеркало		вшивый детеныш			
	вереница стрелков	лентяй, поймавший щуку					"мусор" устами ребенка	

засольный груз	азиатский можевельник	Осборн, брит. музыкант	модель ... Евангелиста	марка корейского авто				
		ров, чтоб от пуль прятаться						
насечка на батоне	партизанка в поэме Алигер		высокомерный тип	сигнал гостя в дверь		переплетная х/б ткань		
		"голубые каски"						
комик с точностью до наоборот	автор картины "Спящая цыганка"	открытый захват имущества		"Севильский цирюльник", автор	место для отходов (разг.)			






штат с Большим Каньоном

программа для видеозвонков			сервисный персонал					морская мера длины
верхний слой земной коры	цитрус в сахаре	рожденный в стране Балтии	ползучие у клубники	родина Юбера Живанши			поп-группа "ВИА ..."	... Гриффит
			"кузен" апельсина					
следует за криком: "Горько!"			опека слабых и сирых				нарушение работы органа	заросли ивы
страх, дыбачий волосы	вид, модель			детские догонялки	может словом кольнуть			складская тележка
				вертикальный забой			дамское местоимение	НАСА в Европе
титрование архиерея	изготовление одежды из ткани				металлический союз	крутой техасский рейнджер		



крупный монастырь

пел с Настей Каменских	железяка буквой "Т"	город с Тадж-Махалом						актер ... Дэймон
						справочник по драмам Морфея		
нахал							"двойня" от судовой верфи	синдром нарцисса
						операция в логике		затрецина
борьба с тараканами							домашний Цап Царапыч	

	Золотой инструмент		выяснение		перемещение с ветерком	моет бутылку изнутри		покерный плут (жарг.)		соус древних римлян			
	кривляка									щеку "от зуба" раздуло			
			собратья		... Брегадзе, певица	"грелка" на шее							
	боевой серп малайцев												
		начальная страница книги		город с музеем Хейердала		лепет малыша							
							автор романа "Чума"		пичуга чуть больше воробья				
	насыпь из шлака	предсказатель	богиня-мать в ведизме							аркан	кипа, куча, груда	афиша грядущего спектакля	
					предупреждение	"небритость" ткани	итал. скульптор и живописец	нимб святого		лом металла			
	райские заросли	ложкой и вилкой орудующий				альтернатива пуговице	мычущая паства				город в Грузии		
				правил Египтом до Садата					вояж врача по палатам				
электрообдур для прически	время трезвона будильника				круговая дорожка для велогонки					тихий подкуп	антоним "подъем"	несведущий человек	пятно в тетради
				великий сыщик Эркюль ...					процесс создания скульптуры				
					валюта в кармане американца						Анри... Бейль (Стендаль)	пресноводная рыба	
								декоративный вьюнок					
					сладко-ежка	агрессивный припадок	земле-ройная машина						
								высокая подставка для гроба		бог войны у греков			
тушеное крошево					рогатый лесной великан								
	ФК Рима	призыв "делать ноги"		"...-воин сидит да воет"	переезжающая с места на место		"струя" из кратера			часть швейной машинки			
				убийца Дездемоны									
					английский Петрушка								
				"укус" курицы									
"лотос" в исполнении йога					знает, где ... зимуют							аксессуар на переносице	



## Смешные рецепты

**Мясо по-английски.** Взять мясо и уйти не прощаясь.

**Пельмени по-китайски.** Готовить пельмени можно любым способом, но обязательно полтора миллиарда.

**Рецепт праздничного холодного пирога.** «Берем, значит, килограмм пельменей...»

**Рецепт приготовления яичницы:**

- Катя, я есть хочу!

**Рецепт хлеба.** Мука, вода, дрожжи, сахар. Но если не класть муку, то получившийся продукт за те же деньги будут брать еще охотнее.

**Язык в горчице.** Высунутый язык засовывают в банку с горчицей. Держат до 5-6 минут. После вынимания посыпают перцем по вкусу.

## Рецепты для мужчин

### ЯБЛОЧНЫЙ ТИРОГ

Возьмите из холодильника 10 яиц, положите на стол оставшиеся семь и вытрите пол, в следующий раз будьте предельно внимательны. Возьмите таз и разбейте об его угол яйца, вылейте их содержимое в таз. Протрите стол от желтков, будьте аккуратны. Итак, у нас в тазу 5 желтков.

Теперь возьмите миксер, вставьте венчики и начните взбивать желтки, попробуйте еще раз вставить венчики, теперь до щелчка, взбивайте. Вымойте лицо, шею, руки и спину, вылейте желток из ушей. В итоге у вас в тазу осталось два взбитых желтка,

как раз они нам и нужны для пирога.

Обклейте стены и потолок кухни газетой, накройте мебель какой-нибудь тканью. Пора доставать муку. Насыпьте 200 г в стакан, затем высыпьте в таз с желтками, оставшиеся 800 г соберите аккуратно обратно в пакет. Убедившись в том, что потолок и обои обклеены газетой, начинайте взбивать.

Примите душ. Возьмите 4 больших яблока и острый нож, предварительно сбегайте в аптеку и купите йод, пластырь и бинт. Пора приступать к очистке яблок. Обработайте большой палец йодом и забинтуйте его. Нарезьте яблоки кубиками и помните: нам понадобится 2 яблока, так что в процессе готовки можно съесть только половину. Обработайте йодом указательный и средний пальцы.

Единственное оставшееся и уже нарезанное яблоко бросьте в тазик, подберите с пола упавшие кусочки, промойте их. Взбивайте все миксером, отмойте холодильник, потом засохнет - не смоете. Теперь выливайте содержимое в сковородку и ставьте в духовку. Подождите час и, не увидев ощутимых изменений, включите духовку.

Проснувшись, не звонить в «01», откройте окна и духовку. После пе-



режитого с чувством выполненного долга вам лучше всего сходить в магазин и купить торт и что-нибудь алкогольное.

## Советы хозяйкам (и не только)

✓ Маленькая хозяйская хитрость. Если в торце праздничного стола поставить большое зеркало, гостям будет казаться, что закуски в два раза больше. Недостаток метода - количество гостей визуально также увеличится вдвое.

✓ Если вы вообще не умеете готовить, то тщательно пересыпьте полуфабрикаты перцем и проведите вечер мексиканской кухни.

✓ Если сосиски отварить с кубиком говяжьего или свиного бульона, то они будут пахнуть мясом.

Ответы на сканворд на стр. 32-33



☺ ☺ ☺  
- Как ты себя чувствуешь, дружище? Уже женился или продолжаешь сам готовить себе еду?  
- И то, и другое.

☺ ☺ ☺  
- Ты мужу еду готовишь?  
- Нет.  
- Может, он хочет чего-нибудь вкусенького, домашнего?  
- Нет, мне кажется, к еде он равнодушен.  
- А откуда у вас столько книг по кулинарии?  
- Да муж мне почему-то их дарит и дарит.

☺ ☺ ☺  
- Знаешь, что самое обидное, когда варишь пельмени?  
- То, что они развариваются?  
- Нет!  
- А что?  
- Вскипела вода, ты открываешь холодильник, а пельменей-то нет!

# Внимание! Не пропустите! Подписка-2019

Дорогие читатели! Оформляйте подписку на наши издания и получите сразу несколько преимуществ:

- гарантированную доставку каждого номера на адрес подписчика;
- неизменную цену на весь период подписки;
- реальную экономию средств;
- избавление от хлопот по поиску издания в киосках и у распространителей.

Готовить невкусно – непозволительная роскошь по нынешним временам, а проводить целые дни на кухне ради одного-двух блюд согласятся немногие. Поэтому наша серия будет настоящим подспорьем хозяйкам, которые ценят время и не любят выбрасывать деньги на ветер.

**В «ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ» – ТОЛЬКО ПРОВЕРЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ ЧИТАТЕЛЕЙ, ГОТОВИТЬ ПО КОТОРЫМ – ОДНО УДОВОЛЬСТВИЕ!**



Издание	Индекс	1 мес.	3 мес.	6 мес.	12 мес.
«Вкусно и просто. Золотая коллекция рецептов»	68602	17,48 грн	52,44 грн	104,88 грн	209,76 грн

## КОМПЛЕКТЫ ИЗДАНИЙ – ЕЩЕ ВЫГОДНЕЕ!

<b>37894</b>	«Вкусно и просто» + «Вкусно и просто. Золотая коллекция рецептов» + «Каталог ТД «ИДЗ»*	<b>128,86 грн.</b>	на полгода
<b>68938</b>	10 архивных номеров по суперцене	<b>125,00 грн.</b>	комплект

\* «Каталог периодических изданий ТД «ИДЗ» распространяется бесплатно.

# «НАШ КАЛЕНДАРЬ-2019»



**СПРАШИВАЙТЕ  
В ПРОДАЖЕ  
ИЛИ ОФОРМЛЯЙТЕ  
ПОДПИСКУ НА 2019 ГОД**

Стоимость одного календаря по подписке 16,05 грн

- 60395 – «Наш календарь» («Лунный»)
- 60396 – «Наш календарь» («Православный»)
- 60397 – «Наш календарь» («Времена года») укр.
- 60398 – «Наш календарь» («Символ года») укр.
- 60399 – «Наш календарь» («Кулинарный»)
- 60400 – «Наш календарь» («Детский») укр.
- 60401 – «Наш календарь» («Гороскоп») укр.

**ЯРКИЕ ИЛЛЮСТРАЦИИ • ДОСТУПНАЯ ЦЕНА • ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**