

КОНСЕРВИРУЕМ САЛАТЫ НА ЗИМУ

УРОЖАЙНАЯ
Грядка
Сборник газет

СПЕЦВЫПУСК

№ **6**

ОГУРЦЫ
ПОМИДОРЫ
БАКЛАЖАНЫ
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
КАБАЧКИ
ПЕРЕЦ



Scan by Tetyanka_&TTT22

подборка лучших рецептов

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ДОМАШНИХ ЗАГОТОВОК ОТ ДОМОХОЗЯЕК

ЖИВОЙ САЛАТ НА ЗИМУ

Удивительно легкое в приготовлении натуральное живое кушанье. Заготовка на зиму, не требующая варки, стерилизации... Хранится всю зиму без укупоривания просто в холодном месте (на балконе, в подвале, в холодильнике).

2 кг баклажан, 5 кг перца болгарского, 5 шт. чеснока, 1 кг лук репчатого, 2 шт. перца горького, 1 стак. масла подсолнечного, 1 стак. уксуса, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 2 корня сельдерея.

2 кг синих отвариваем в двух литрах подсоленной воды (4 ст. л. соли) примерно 15 мин, чтобы можно было легко проткнуть вилкой. Пока синие остывают, нарезаем остальные овощи.

Сладкий болгарский перец (лучше разного цвета — красный, желтый, зеленый — так красивее выглядит в салате) полукольцами или четверть кольца-

ми, лук полукольцами, чеснок очистить и измельчить или выдавить через чеснокодавку, горький перец очистить от семян и тоже можно продавить через чеснокодавку можно добавить корень сельдерея, кто любит (естественно нашинкованный), плюс остывшие синие, нарезанные полукольцами, соль 2 ст. л., сахар 4 ст. л., уксус 0,5-1 ст., подсолнечное масло 1 ст. и перемешать.

Сложить в любую удобную для Вас посуду (эмалированную, стеклянную, керамическую... Я, лично, храню в эмалированной кастрюле, накрытой крышкой, на застекленном балконе почти до самой весны, но редко удается сохранить, потому что съедается гораздо раньше! Отличный готовый салат для неожиданных гостей! Прекрасная закуска!!!

И, главное, вкус абсолютно свежих живых овощей, даже зимой!!! когда организм истосковался по свежести, зелени.

САЛАТ СОЛЯНОЧКА

Рецептом поделилась знакомая и теперь ни одна осень не проходит без этой заготовки. Очень вкусный салат — заготовка на зиму. Прекрасный овощной гарнир к мясу.

1 кг помидор, 1 кг перца болгарского, 1 кг капусты белокачанной, 1 кг моркови, 0,5 кг лука репчатого, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. уксуса, 1 стак. масла растительного.

Все овощи нарезать небольшими кусочками. Заправить полученный салат солью и растительным маслом, перемешать. Тушить 1 час.

В конце варки добавить уксус, разведя его в пол стакана воды. Горячую массу разложить в стерильные банки и закатать. Перевернуть до полного остывания. Из данного количества овощей получается 6 банок по 0,7 л.

ЗАКУСКА ХОДЫЖЕНКА

Очень люблю несложные и вкусные рецепты, поэтому эта закусочка из баклажанов мне и моей семье очень понравилась.

1 кг баклажан, 0,5 кг свеклы, 0,5 кг лука репчатого, 0,5 кг моркови, 0,5 кг перца, 1 кг помидор, 200 г чеснока, 0,5 л масла растительного, 40 г соли, 50 г сахара, 60 мл уксуса, 1 пучок петрушки, 10 г перца красного жгучего.

Помидоры с чесноком пропустить через мясорубку. Морковь потереть на терке, баклажаны порезать кубиками, свеклу потереть на терке, перец и лук порезать соломкой, зелень измельчить.

В емкость влить масло, опустить лук и пассировать 15 минут. Потом опустить морковь и еще пассировать 10 минут. Затем вылить помидоры с чесноком, уксус, всыпать сахар, соль, петрушку, перец, все хорошо размешать и опустить свеклу с баклажанами. Снова хорошо размешать и кипятить на среднем огне 1 час при закрытой крышке, изредка помешивая. Не пугайтесь, если вначале вам покажется, что жидкости мало — ее будет нормально. После разложить по банкам, закатать и — под шубу. Готовой продукции получается 7 баночек по 0,5 литра.

ЖАРЕНЫЕ ПЕРЦЫ НА ЗИМУ

Супер-легкий способ закрутить перцы на зиму и потом удивлять гостей вкуснейшими нежнейшими перцами в собственном соку, который к зиме превратится в желе.

0,5 л уксуса, 1,5 л масла растительного, 5 кг перца болгарского.

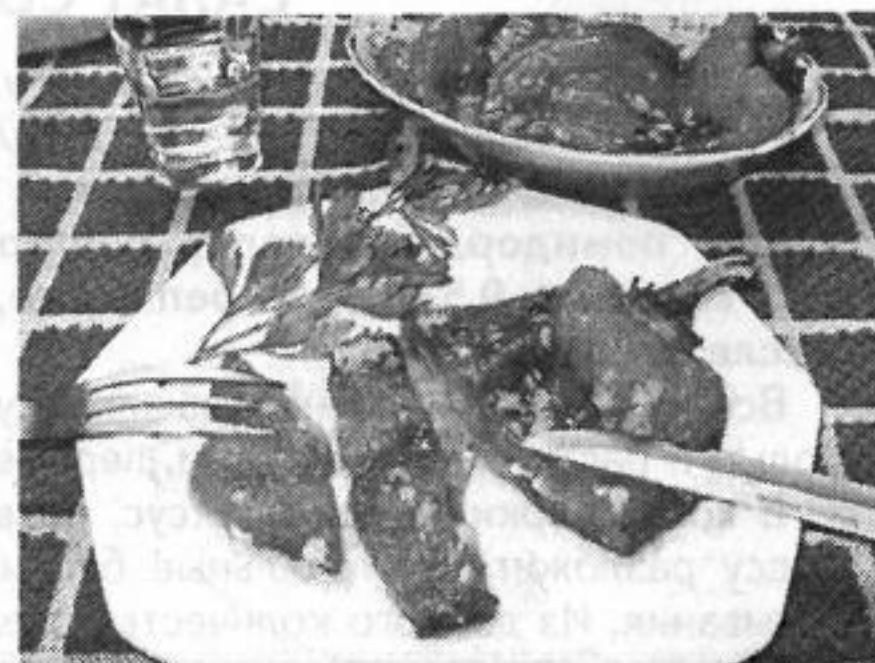
Моем, сушим перец, готовим стерильные баночки с крышками, шумовку, уксус, столовую ложку и ставим на огонь казанок с растительным маслом. Или, у кого есть — фритюрницу. У меня этого нет, поэтому пользуюсь по старинке, казанком.

В кипящее масло отправляем перчик и жарим его там до золотистого цвета. Складываем в баночку по 2 перца и поливаем их 1 ст.л. уксуса, приминаем чем-нибудь.

Когда баночка заполнится — 2 ст.л. уксуса залить, крышки закрутить, перевернуть вверх дном, а когда остынут — спрятать подальше, чтобы до зимы дотянуть. Ну, или хотя бы до конца ноября.

Потом открыть, очистить перец от шкурки и сердцевинки, добавить соли, сахарку чуток, выдавить чеснок и постараться не проглотить язык вместе с ними.

P.S. На часто возникающий вопрос, почему чистим потом, а не сразу, отвечаю так: попробовать, конечно, можно, но это уже будут не те перцы. Весь сок, который должен остаться в серединке вытечет. Тогда, возможно, им будет и уксуса много и масло начнет гореть очень скоро. В общем, я бы не стала этого делать.



САЛАТ «СОВЕТСКИЙ»

Называю его так, потому что это единственный салат (из заготовок на зиму), который готовили в нашей семье в старые советские времена и бабушки и мама.

Лук репчатый — 1 шт., чеснок — 1 шт., перец болгарский красный — 1 шт., огурец — 3 шт., помидор — 3 шт., 1 пучок петрушки, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахарного песка, 1 ч. л. уксуса, 200 мл воды.

В старые времена делали все литровыми банками, сейчас накопилось много небольших закручивающихся баночек, в них гораздо удобнее. Баночки тщательно помыли, овощи и зелень тоже. В каждую баночку на дно кладем резанный кольцами лук, дольками чеснок, сразу засыпаю соль и сахар.

Далее резанный кольцами перец, на него огурцы, тоже кольцами, затем порезанную петрушку. Далее резанные кольцами помидоры, беру плотные, без семян, иначе будет квашня. Все утрамбовываем, но не давим. Ставим на плиту кастрюлю с водой для стерилизации, в которую на дно кладем тряпочку. Кипятим в чайнике воду. Кипяток заливаем в наши баночки до самого верха и переносим в кастрюлю с уже кипящей водой стерилизовать. Время стерилизации 10 минут.

Баночку вынимаем, заливаем уксус и плотно закручиваем. Баночки ставим на пол перевернутыми, накрываем теплым одеялом. На следующий день убираем одеяло, переворачиваем, храним при комнатной температуре. Моя мама стерилизует также банки в духовке, а подруга в микроволновке.

ЗАКУСКА ПОЧТИ ЛЕЧО

Упрощенная система приготовления лечо!

3 кг перца болгарского, 3 кг помидор, 3 кг моркови, 3 кг лука репчатого, 0,5 л масла подсолнечного, 10 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 3 ст. л. укропа, 5 шт. чеснока, 4 шт. перца острого, лавровый лист, перец черный.

Нарезаем перец на 4 части и замачиваем его в холодной воде, до тех пор пока не приготовится томат. Шинкуем морковь, нарезаем лук дольками или кольцами, все равно (но т.к. у меня ку-скорезка, то я делаю кольца).

Подсолнечное масло, лук и морковь выкладываем в большой таз (или то, в чем вы обычно готовите), наливаем с пол-литра воды и томим на маленьком огне.

Помидоры я кручу в блендере, но когда его не было, просто разрезала их на 4 части.

И все это выливаем в таз, где томятся остальные овощи. Перемалываем чеснок или просто режем на куски, можно большие, добавляем чеснок, соль, сахар, сухой укроп и оставляем кипеть на маленьком огне часа 1,5-2. Помешиваем.

Пока томат готовится, обдаём кипятком банки и закладываем туда перец, лаврушку, перец горошком, можно гвоздику, заливаем кипятком и накрываем крышкой. Пока все это мы делаем, томат готов.

Сливаем воду с перцев, больше не добавляем ничего, и закладываем кипящий томат, обязательно смотрим, чтобы перцы все были в томате (можно проткнуть ложкой). И закатываем банку!

По желанию можно добавлять уксус 70 % 1/2 чайной ложки! Стерилизовать ничего не надо. Переворачиваем банки, закутываем их и держим до остывания. Приятного аппетита!

САЛАТ ИЗ КАБАЧКОВ В ЯБЛОЧНОЙ ЗАЛИВКЕ

У нас в семье все очень любят такие закрутки, салатные. Попробуйте и вы!

1 кг кабачков, 500 г моркови, 500 г яблок, зелень, 1 л сока яблочного, 25 г соли, 50 г сахара, 50 мл масла растительного.

Кабачки моем, нарезаем произвольно. Яблоки и морковь моем, нарезаем. Из яблок удаляем сердцевину. Нарезаем зелень.

Укладываем подготовленные кабачки, морковь, зелень и яблоки в подготовленные банки. Заливаем кипящим рассолом, сверху шар растительного масла.

Стерилизуем 1-л банки — 10 мин. Закрываем. Прощаемся до зимы!!

P. S. Сок яблочный, без мякоти.

САЛАТ ИЗ СПАРЖЕВОЙ ФАСОЛИ

Третий год подряд делаю такой салат, нравится очень.

Фасоль спаржевая — 1 кг., помидор — 700 г, морковь — 200 г, лук репчатый — 200 г, петрушка, соль —

3 ч. л., сахар — 1,5-2 ст. л., уксус 9 % — 1, 5 ст. л.

Спаржевую фасоль помыть, нарезать стручки по 4 см. Проварить 5 мин., затем охладить.

Лук нарезать кружочкам и притушить в подсолнечном масле вместе с тертой морковкой до полуготовности. Помидоры нарезать кусочками. Все овощи вместе с фасолью сложить в большую кастрюлю, добавить соль, сахар, уксус, петрушку (я петрушку не кладу) и тушить в кастрюле 40 мин. Затем раскладываем в стерилизованные банки (я банку стерилизую и сразу же туда салат, закатала и так следующую баночку), закатываем, переворачиваем, укутываем и охлаждаем. Храним в прохладном месте.

До Нового года у меня этот салат съедается, очень хорошо подходит как гарнир к мясу.

Приятного аппетита!

ЗАКУСКА «МАКДУС»

Консервы подойдут на завтрак, ужин и как закуска

2 кг баклажан, 250 г орехи грецкие, 1/2 чеснока, 1 ст. л. перца чили, 1 стак. соли.

Процесс трудоемкий, но того стоит. Это рецепт моей свекрови.

Баклажаны освободить от хвостиков,

промыть и отварить до готовности. Воду слить, баклажаны остудить и сделать в них небольшие надрезы. Через эти надрезы солим наши баклажанчики, соли берем по на кончике ножа и смазываем внутри каждого баклажана. Делаем осторожно, чтобы не повредить баклажанчики. Выкладываем на дуршлаг или сетку и оставляем на 2 суток, чтобы стекла жидкость и они просолились.

Чеснок толчем вместе с солью (можно через чеснокодавилку), соли берем 1 ч. л., добавляем перечную пасту и перемешиваем.

На каждый баклажанчик берем по пол чайной ложки начинки и 1/4 ореха. Орехи можно порубить и смешать с перцем и чесноком, но интересней когда внутри есть кусочек целого ореха.

Складываем начиненные баклажаны в подготовленные банки до плечиков и переворачиваем на тарелки вверх дном. Оставляем так до тех пор, пока не перестанет вытекать жидкость. Периодически выделяющуюся жидкость сливаем.

После того, как перестанет вытекать жидкость, банки переворачиваем и заливаем маслом так, чтобы баклажаны покрылись на 1-2 пальца. Закрываем крышками и убираем в шкаф.

Есть можно сразу, но лучше они становятся со временем, где-то через неделю они приобретают легкую кислинку. И вот тогда наш магдус считается готовым.

Теперь при хранении надо лишь смотреть чтобы баклажаны не покрылись плесенью. И на мой вкус, дольше чем год хранить их не стоит, т. к. мякоть баклажана начинает терять свою волокнистую текстуру.

И я не могу описать на что они ста-

новятся похожи по вкусу, главное чем свежее магдус, тем он вкуснее.

Едят магдус с небольшим количеством масла в котором он и находится. Оставшееся масло можно использовать в салаты. Приятного аппетита.

P. S. свекровь готовит около 10 кг, так как съедаются они на раз.

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ С ПОМИДОРАМИ «ВОСПОМИНАНИЕ О ЛЕТЕ»

Это замечательный рецепт заготовки, куда можно использовать перезрелые огурцы и помидоры.



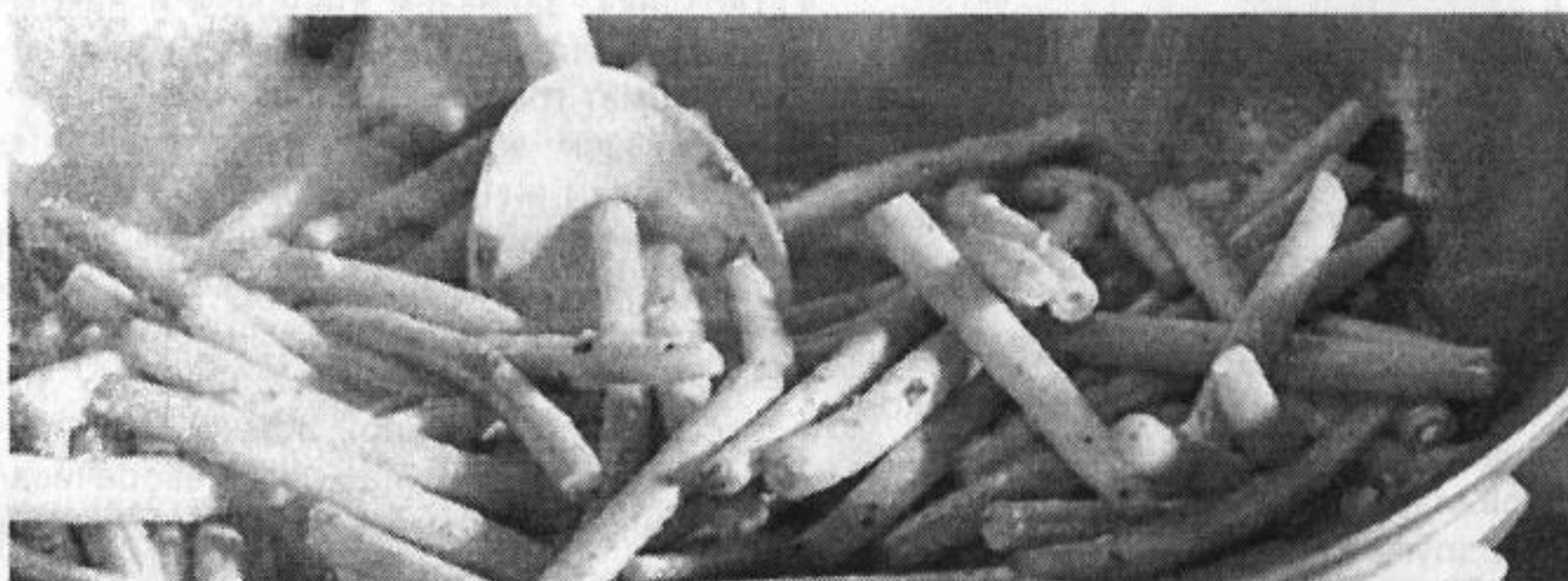
3 кг огурцов, 1,5 кг помидор, 1 кг перца сладкого, 0,5 кг лука репчатого, 5 зуб. Чеснока, 1 стак. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ч. л. уксусной эссенции, перец душистый, 1 стак. масла растительного.

Помидоры прокрутить через мясорубку (можно пропустить через соковыжималку).

Огурцы, лук, перец порезать. Чеснок измельчить.

В помидорную массу положить лук и перец. Поставить на огонь. Как только масса закипит, положить огурцы, соль, сахар и проварить минуты три. Затем добавить чеснок, через минуту уксусную эссенцию и душистый перец. Варим еще минутку и выключаем.

Раскладываем по горячим банкам, закатать, перевернуть, укутать до остывания.



ЗАКУСКА ИЗ МОРКОВКИ

Можно использовать, как самостоятельное блюдо (закусочкой), как добавку к салатам, как компонент заправки... Универсально!

3 кг моркови, 6 ст. л. уксуса, 3 ст. л. соли, 2 перца красного жгучего, 1 чеснок, 3 ст. л. сахара.

Морковь очистить и пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Добавить остальное (по рецепту). Перемешать и дать постоять на столе под гнетом 12 часов. Разложить в банки. Хранить в холодильнике.

САЛАТ ИЗ КАБАЧКОВ НА ЗИМУ

Вкуснейший салат из молоденьких кабачков на зиму. Попробуйте!!!

6 кг кабачков, 300 г чеснока, 1,5 стак. уксуса, 3 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 0,5 стак. масла растительного, лавровый лист, перец черный, укроп, петрушка, 2 стак. воды.

Кабачки порезать кружками (вместе с кожицей, как огурцы, т. к. кабачки молоденькие — семечки еще не сформировались), а где большие — пополам. Добавить порезанный чеснок, зелень укропа, петрушки.

Все продукты сложить в таз, добавить 2 стакана воды, накрыть крышкой и прокипятить 20-25 мин.

Во время кипячения кабачки надо аккуратно перемешивать, чтобы дольки кабачков не разломались.

Кабачки разложить в стерилизованные банки, залить соком, который образовался в тазу, закатать, хорошо укутать до полного остывания.

Получается салата много, очень вкусно!

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ И ЛУКА

Один из любимых салатов на зиму. Хорош тем, что можно использовать перезрелые и кривые огурцы.

3 кг огурцов, 1 кг лука репчатого, 8 ст. л. уксуса, 18 ст. л. масла растительного, 5 ст. л. сахара, 2,5 ст. л. соли, перец черный.

Огурцы нарезать брусочками (или полукольцами). Лук нарезать кольцами.

Все компоненты перемешать и оставить на несколько часов (примерно 3-4), чтоб сок покрыл все овощи.

Затем поставить на огонь, кипятить 5 минут. Как только огурцы начнут менять свой цвет (!!!), снимаем с огня, раскладываем в горячие банки и закатываем.

Зимой открываем и наслаждаемся. С картошечкой — просто объедение.



САЛАТ «УКРАИНСКИЙ»

Очень приятный вкус у этого салата! Вся наша семья его очень любит. Попробуйте и Вы!

1 кг лука репчатого, 1 кг перца сладкого, 800 г помидор, 1 ст. л. масла растительного, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. уксуса, перец черный, лавровый лист.

Перец и лук нарезать полукольцами, помидоры нарезать тонкими дольками.

Добавить сахар, соль, уксус, черный перец и лавровый лист.

Растительное масло поджарить с кусочком хлеба и добавить к овощам. Все тщательно перемешать и разложить по 1-литровым банкам. Стерилизовать банки в воде 1, 5 часа. Потом закатать.

САЛАТ «ЗИМНЯЯ РАДОСТЬ»

Обилие овощей пробуждает желание сохранить их в заготовках. Старые рецепты приедаются, хочется чего-то нового. Предлагаю Вашему вниманию салат, который уже многие годы радует нас зимой. Надеюсь, что ненастным зимним вечером он порадует и Вас и приятно удивит Ваших близких.

1,5 кг помидор, 1,5 кг перца болгарского, 1 кг лука репчатого, 1 кг моркови, 500 мл масла растительного, 400 г сахара, 100 г соли, 50 мл уксуса.

Вкус салата сильно зависит от того, как нарезаны его компоненты. Поэтому я решила написать мой вариант нарезки овощей. Лук режем тонкими, длинными кусочками. Перец также нарезаем длинными, не очень широкими ломтиками. Я пробовала строгать на комбайне, вкус изменился. Перцы лучше брать разноцветные, чтобы салат получился веселый.

Морковь трем на крупной терке или на комбайне. Помидоры режем ломтиками. Помидоры брать лучше мясистые. Если помидоры водянистые, они «растворяются» в салате и дают очень много жидкости.

На дно большой кастрюли (у меня 9 литров) наливаем растительное масло, кладем морковь, лук и перец. Насыпаем сахар и соль.

Все перемешиваем, доводим до кипения и варим 5-7 минут. Добавляем помидоры и уксус. Снова доводим до кипения и варим еще 5-7 минут. Раскладываем в стерильные банки, закупориваем, переворачиваем, укутываем и оставляем на ночь.

Выход — 4-4,5 литра.

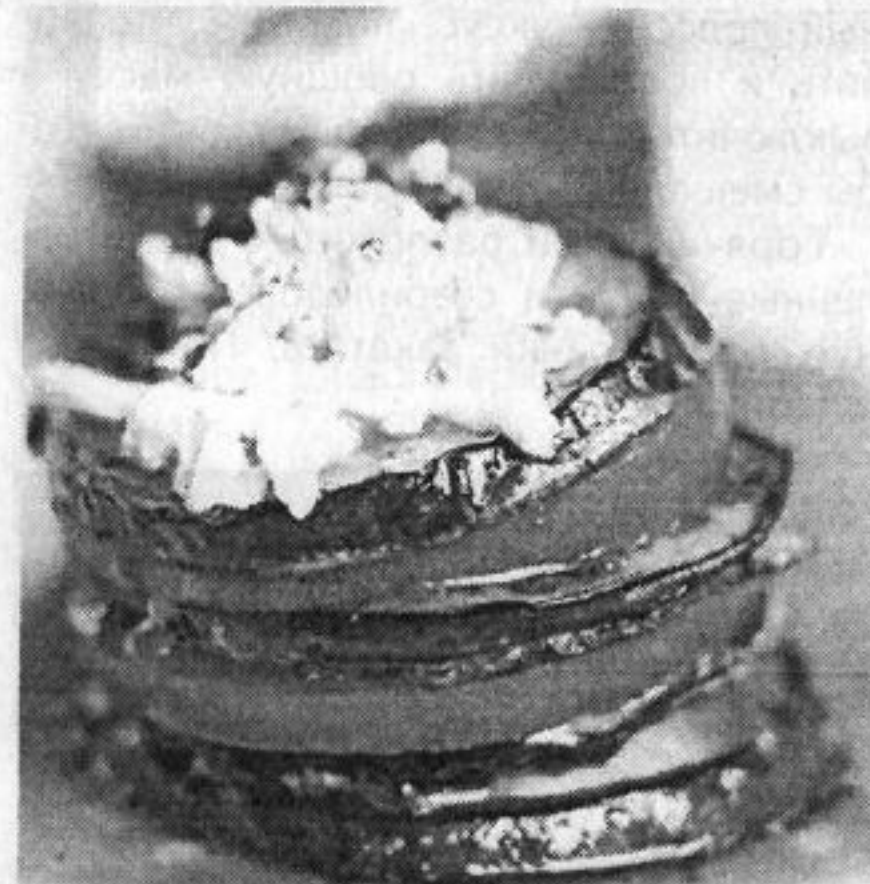
ЗАКУСКА «СИНЕНЬКИЕ ОСТРЫЕ»

Для любителей баклажанов! Простая заготовка. Получаются остренькие баклажанчики, которые за столом разлетаются на Ура!

1 кг баклажан, 2 головки чеснока, 2 перца чили, 1 перец сладкий, 100 г уксуса, соль, масло подсолнечное.

Баклажаны нарезать колечками и положить в солёную воду на 30 минут. Затем пережарить на масле с двух сторон до коричневой корочки.

Приготовит соус: чеснок, острый и сладкий перец пропустить через мясорубку, добавить соль и уксус. На дно каждой стерилизованной банки влить 1 ст. ложку горячего подсолнечного масла. Каждую дольку обмакнуть в соус, сложить в банку поплотнее. Сверху можно долить горячего масла и доложить чуть-чуть соуса. Стерилизовать 5-7 минут. Я закрываю закручивающимися крышками. Хранить можно не в холодильнике, но в прохладном месте. Я храню в подвале, там $t = +10 + 12^{\circ}\text{C}$.



КОРЕЙСКИЕ БАКЛАЖАНЫ НА ЗИМУ

Вкусный, насыщенный ароматом овощей салат на зиму. Для любителей остренького.

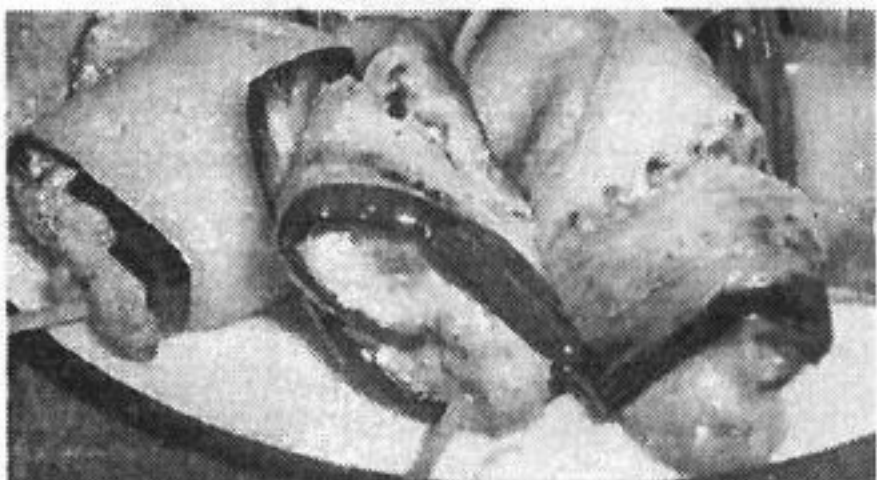
1 кг баклажан, 1 кг перца болгарского, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука репчатого, 1 чеснок, 80 мл масла растительного, 80 мл уксус, 2,5 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. перца черного, 1 перец красный жгучий.

Овощи вымыть и очистить. Баклажаны порезать небольшими кусочками. Залить подсоленным кипятком и оставить в нём на 15 минут. Откинуть баклажаны на дуршлаг. Перец очистить от семян и порезать соломкой. Лук порезать полукольцами. Морковь натереть на терке для корейской моркови, я просто измельчила на крупной овощерезке. Все подготовленные овощи смешать в кастрюле.

Добавить баклажаны и залить растительным маслом. Нагреть овощи и потушить их, помешивая, 20 минут. Порезать почищенный горький перец и почистить чеснок.

Добавить перец, чеснок выдавленный прессом, уксус, посолить, поперчить и подсахарить овощную массу и выключить, дать немного постоять, чтобы смешались все специи и запахи.

Горячий салат разложить в подготовленные банки и стерилизовать 30 минут, потом банки закатать. Приятного аппетита!!!



ЗАКРУТКА-САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ

Вычитала этот рецепт в журнале и решила приготовить. На удивление, получилось очень вкусно — как будто только приготовила.

Масло растительное, перец красный жгучий, перец болгарский, чеснок, лук репчатый, помидор, уксус, соль, сахар, лавровый лист.

Помидоры брать спелые, но твердые. Порезать на 4 части. Приготовить смесь для переслаивания: мелко порезать лук, чеснок, сладкий перец и горький стручковый перец.

В 3-х литровые банки уложить слой смеси, слой помидоров и т.д. Влить в каждую банку по 1 ст. л. растительного масла и 3 ст. л. 9 %-го уксуса. Залить доверху оставшимся рассолом и сразу закатать или закрыть полиэтиленовыми крышками. Стерилизовать не надо. Хранить закрутку в холодильнике или в погребе.

Рассол: на одну 3-х л. банку — 1,3 л. воды, 1 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 1 лавровый лист. Вскипятить, процедить и остудить.

САЛАТ «ОГОРОД»

Это был мой первый в жизни консервированный салат! Не знаю, почему такие странные пропорции, помню только, что гордилась собой страшно, ах какой вкусный салат я умею закрывать! Правда, было мне тогда 20...

13 шт. баклажан, 13 шт. перца болгарского, 13 шт. лука репчатого, 13 шт. помидор. 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1/2 стак. уксуса, 1 стак. масла растительного.

Баклажаны режем вдоль на 4 части, а потом поперек пополам, перец полосками, лук полукольцами, помидоры дольками. Овощи сложить в большую кастрюлю, добавить соль, сахар, уксус и растительное масло. Тушить с момента закипания 40 мин. Разложить по стерилизованным банкам, закатать. Приятного!

САЛАТ «СВЕКОЛЬНИК»

Когда я варю борщ, не хватает времени на то, чтобы чистить и жарить свеклу. Тогда на этот случай в холодильнике всегда найдется баночка такого салатика.

3 кг свеклы, 1,5 кг моркови, 1,5 кг лука репчатого, 1,5 кг помидор, 300 г сахара, 100 г соли, 150 г уксуса, 300 г масла растительного.

1. Свеклу почистить и натереть на терке.

2. Морковь почистить и также потереть на терке.

3. Лук нарезать кубиками.

4. Помидоры мелко порезать (я пропускала на комбайне через крупную терку).

5. В большую емкость (у меня тазик алюминиевый) наливаем масло и выкладываем лук. Немного его обжариваем. Затем поочередно кладем морковку, свеклу и помидоры. Тушим 1 час. Затем всыпаем соль и сахар и тушим еще 30 минут. Добавляем уксус.

В уже подготовленные банки (я их обдаю кипятком) выкладываем наш салат и закатываем (я предпочитаю банки с закручивающимися крышками) и в тепло. На следующий день выношу банки в погреб, а одну в холодильник (на всякий случай). У меня выходит 5 литров салата.

СВЕКОЛКА С ОСТРИНКОЙ

Постепенно проходит летняя и осенняя поры, а за осенью — зима. И как приятно зимой достать баночку-другую салатика.

2 кг свеклы, 1 кг лука репчатого, 1 кг помидор, 1 кг перца болгарского, 25 г перца красного жгучего, масло растительное, 1 ст. л. соли.



Обжарить лук репчатый почти до готовности. Так же поступаем и с болгарским перцем. Немного невзрачная картинка, так как перец в сыром виде был зеленого цвета.

Свеклу трем на терке. Помидоры режем. Я еще снимаю и кожицу, но это не обязательно.

Свеклу и помидоры тушить в кастрюле 1 час, периодически помешивая.

В это время режем жгучий перец. Я кладу 3-4 стручка.

В помидоры со свеклой, проваренные 1 час с момента закипания, добавляем обжаренные лук, перец и свежий острый перчик, солим и тушим 5-10 минут. В горячем виде разложить в банки и закатать.

ЗАКУСКА ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ НА ЗИМУ

Честно скажу, салат на любителя. Мне он не нравится, а муж уплетает «за обе щеки». Да и друзьям понравился. Советую сделать на пробу, уменьшив дозу.

3 кг помидор, 1 кг лука репчатого, 1 кг моркови, 4-5 шт. перца сладкого, 100 г петрушки, 1/2 ч. л. перца черного, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. уксуса, соль.

Я использовала маленькие помидорчики. Помидоры помыть, маленькие разрезать пополам, большие — на несколько кусочков.

Засыпать горсть соли, хорошо перемешать и выложить в марлю или тряпку.

Тряпку хорошо завязать и положить на 4-12 часов под груз, чтобы из помидоров вышла вся горечь.

Тем временем почистить и нашинковать полукольцами лук, на крупной терке — морковь, перец — соломкой. Петрушку покрошить. Все ингредиенты выложить в таз.

Помидоры дадут сок, который необходимо отжать. Чем больше его выйдет, тем лучше — в нем вся горечь. Но не переусердствуйте, чтоб не осталась только кожура от помидоров. Их также переложить в таз. Добавить сахар и перец. Больше не солить!

Тушить на медленном огне 2,5 часа. За 10 мин. до готовности добавить уксус. В горячем виде разложить по стерилизованным банкам и закатать крышками. Перелаживая закуску в банки, старайтесь взять как можно меньше сока, прижимая салат ложкой к краю таза. Укутать в теплое одеяло до полного остывания.

САЛАТ НА ЗИМУ «ДЕСЯТКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ»

Наверное у каждого уже есть такой рецепт салата «Десятка», но мой отличается тем, что можно добавить немного больше продуктов. Я в том году когда сделала, так я и муж сразу баночку съели!!! И Вы попробуйте приготовить, а вдруг и Вам понравится!!!

10 шт. баклажан, 10-15 шт. перца болгарского, 10 шт. лука репчатого, 10 шт. морковки, 10-15 шт. помидор, 2 ст. л. соли, 200 г масла растительного, 150 г сахара, 100 г уксуса, лист лавровый, 1 перец красный жгучий, 0,5 ч. л. перца черного.

Итак, приступаем. Овощи купили или собрали на грядке, моем и режем. Берем кастрюлю и складываем слоями:

- 1 слой — морковь;
- 2 слой — баклажан;
- 3 слой — перец болгарской;
- 4 слой — лук полукольцами;
- 5 слой — помидоры;

Все сложили, между слоями можно добавить красный перец острый, порезанный как вам удобно, лавровый лист 4 шт. Добавляем, масло, уксус, соль, сахар.

Ставим на огонь. Все кипит сначала 10 минут на маленьком огне, а потом на сильном где-то 30-50 минут (смотря насколько крупно нарезаны овощи). За это время готовим и стерилизуем банки (любым способом, кто как привык).

Закладываем салат в банки слоями — вниз помидоры, потом лук и так далее. Закрываем.

Если честно, это мой первый рецепт, но салат такой вкусный! В прошлом году его я делала, так банку могла сама съесть.

САЛАТ С ФАСОЛЬЮ НА ЗИМУ

Конечный результат стоит потраченного времени и усилий. Очень и очень вкусно!

1 кг фасоли, 2,5 кг помидор, 1 кг моркови, 1 кг перца сладкого, 0,5 кг лука репчатого, 1 стак. сахара, 3 ст. л. соли, 0,5 л масла растительного, 2 ч. л. перца черного, 1 ч. л. уксуса.



Фасоль замочить не менее, чем на 12 часов, помидоры порезать дольками, морковь натереть, сладкий перец резать соломкой, лук — полукольцами.

Уложить все в посуду с широким дном. Добавить сахар, соль, перец, масло, уксус. Перемешать. Посуду поставить на рассекатель.

Варить все на медленном огне с момента закипания 2 часа. Мешать, может пригореть.

Готовый салат разложить в стерилизованные банки, закатать, укутать. Выход — 6 литров.

Наслаждайтесь! Приятного аппетита!

САЛАТ «ДАРЫ ЛЕТА»

Сочный, нежный салатик, прекрасное напоминание зимой о том, как прекрасно было лето.

1 кг моркови, 1,5 кг перца болгарского, 1 кг лука репчатого, 2 кг помидор, 150 г уксуса, 2 стак. масла растительного, 1 стак. сахара, 2 ст. л. соли.

1. Морковь потереть на крупной терке.

2. Перец нашинковать соломкой.

3. Лук полукольцами.

4. Помидоры крупными дольками.

Уложить в такой же последовательности, как описано, слоями в большой емкости. Не перемешивать! Залить маринадом. Варить 25 минут с момента закипания. Разложить по стерилизованным банкам, закатать. Приятного аппетита!

САЛАТ «ВЕСЕЛЫЙ КАБАЧОК»

Солнцу выставив бочок, под листом зеленым

Притаился кабачок, в неба синь влюбленный.

Ах, красавец-то какой, видно прям из далека

Перезрел малыш слегка, ну, да это не беда...

В банку мы его отправим, а зимой на стол поставим!

Сезонному истреблению кабачков посвящается!

Очень вкусный салат, кабачок получается острый, очень хрустящий. Пробуйте!!!!

3 кг кабачков, 3 морковки, 100 г чеснока, 0,5 л соуса томатного, 1 ч. л. перца красного жгучего, 1 стак. масла растительного, 0,7 стак. сахара, 0,5 стак. уксуса, 2 ст. л. соли.

Кабачки можно использовать переспелые, вырезав семена.

Итак. Режем кабачки кусочками если крупные, и полукольцами маленькие.

Готовим маринад: Масло, уксус, соль, сахар смешать и дать закипеть. Добавить соус, чеснок, морковь, измельченную на мясорубке или в комбайне, и красный перец и снова дать закипеть. Добавить кабачки и проваривать около 30 минут до мягкости.

Разложить по стерильным банкам, закатать, остудить. Вкус получается такой, что и на сразу понятно, что это просто кабачок! Угощайтесь!

САЛАТИК НА ЗИМУ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЧИКОВ

Этот салатик делает моя мама, теперь и я делаю для своей семьи. Огурчики в таком салатике, хрустящие и сочные.

4 кг огурцов, 250 г моркови, 150 г лука репчатого, 1 стак. сахара, 1 стак. уксуса, 1 стак. масла растительного, соль.

Огурчики порезать (если маленькие — кружочком, большие кружочки пополам). Морковку потереть на терке (я тру на терке для корейской морковки, салатик получается вкуснее). Лук порезать (не очень мелко). Выложить все ингредиенты в большую емкость (я кладу в таз эмалированный). Налить уксус, насыпать сахар, соль кладется по вкусу. Массу перемешать, оставить на 4 часа чтобы пропиталась маринадом. Я периодически массу перемешиваю. Выложить в литровые (можно и полулитровые) банки наш салатик, стерилизовать 10 минут. Закатать или закрыть закручивающимися крышками.

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ «СЕНТЯБРЬ»

Под шорох осенней листвы легкой поступью

Красок палитру с собой принеся

*Нежным дождем за окошком за-
просится*

*В гости к нам месяц прекрасный
Сентябрь*

Щедрой рукой одарит не ленивого

Знай не зевай, наполняй закрома

*Чтоб не суровой, сытой, счастли-
вою,*

*Ярким мгновеньем промчалась
зима!*

Особенность этого салата в том, что все овощи сохраняют свои яркие цвета и прекрасный вкус!

3 кг баклажан, 10 шт. морковок, 10 шт. лука репчатого, 10 шт. перца болгарского, 1 стак. сахара, 1 стак. масла растительного. 1 стак. уксуса, 1 ст. л. соли, 2 чеснока.

Итак, начинаем с приготовления маринада. Для этого морковь трём на крупной тёрке, перец и лук нарезаем полукольцами, чеснок давим через пресс. Перец желательно брать разных цветов.

Добавляем сахар, соль, растительное масло, уксус, перемешиваем и настаиваем 4 часа, периодически помешивая.

Тем временем баклажаны моем, нарезаем кружками толщиной 1 см и обжариваем с двух сторон. Внимание!!! Масла на сковороде должно быть минимальное количество!!! Сковорода должна быть практически сухая!!!

В стерильные баночки объемом 0,5 литра укладываем слоями баклажаны, перемежая их маринадом, стерилизуем баночки в воде 20 минут с момента закипания воды, после чего закатываем. Остужаем и в кладовочку! А зимой наслаждаемся!!!

САЛАТ «ДАРЫ ОСЕНИ»

Мой самый-самый любимый салат. Я могу не делать никаких заготовок, но этот должен быть.

1,5 кг помидор, 1,5 кг огурцов. 1 кг перца сладкого, 1 кг морковки, 1 кг лука репчатого, 7 ч. л. соли, 20 ч. л. сахара. 10 ст. л. уксуса, 30 ст. л. масла подсолнечного.

Подготавливаем продукты. Помидоры и огурцы моем. Морковь и лук чистим. Перец моем, удаляем плодоножки и семена.

Режем овощи как на салат, морковь трём на терке. У меня со всем этим, кроме помидор, справился комбайн, так что времени заняло где-то минут 10. Смешиваем все овощи, добавляем соль, сахар, уксус и подсолнечное масло. Хорошо перемешиваем и оставляем минимум на 30 минут для того, чтобы овощи пустили сок. У меня постоял примерно 1 час. Собственно, кто хочет, уже можно начинать есть (я никогда не могу удержаться и обязательно перекушу), но у нас цель другая.

Итак, перемешиваем еще раз салат, раскладываем по банкам и разливаем образовавшийся сок. С этого количества продуктов у меня получилось две 2-х литровых банки, одна 1,5 литровая и одна литровая. Обычно, предпочитаю салаты заготавливать в полулитровые баночки (но в том году что-то я размахнулась с заготовками и они у меня неожиданно закончились и тогда выход будет, исходя из опыта, примерно 12 баночек.

Стерилизуем салат 0,5 л — 15 минут, 1,0 л — 30 минут, 2,0 л — 1 час. Закатываем, переворачиваем и укутываем до полного остывания.

Овощи в этом салате получаются почти как свежие, даже с небольшой

хрустинкой. Сок прозрачный. Пропорции овощей можно менять по своему вкусу, главное, чтобы общее количество было 6 кг.

САЛАТ «ТЕТИНЫ БАКЛАЖАНЧИКИ»

Нашла этот рецепт пару лет назад в журнале (спасибо автору). Надеюсь, Вам он тоже понравится!

2,5 кг баклажан, 6-8 шт. перца сладкого, 2,5 л сока томатного, 1 перец чили, 2 чеснока, 500 мл масла растительного, 200 г сахара, 3 ст. л. соли, 200 мл уксуса.

Подготовить продукты. Из помидоров сделать сок. Горький и сладкий перец измельчить в пюре.

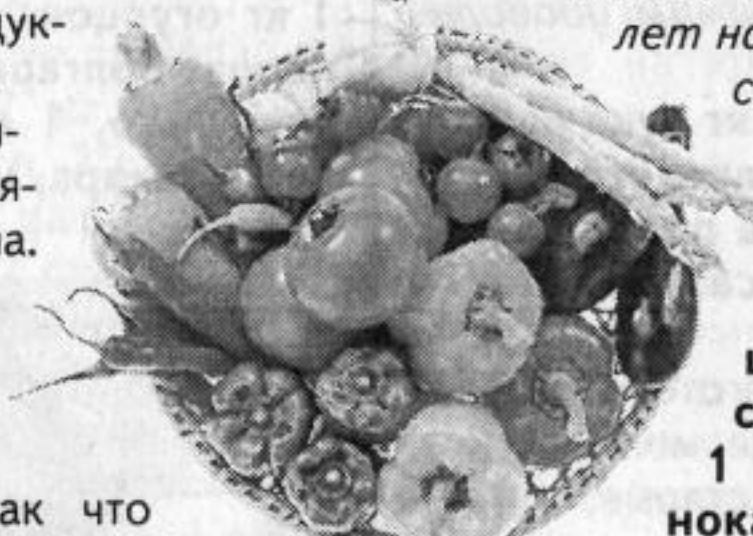
Приготовить маринад: в сок добавить масло, соль и сахар. Довести до кипения и добавить пюре из перца.

Тем временем порезать баклажаны кружочками (если они крупные, то полукольцами) по 3-4 см.

Когда маринад закипит — опустить баклажаны. Проварить 10 мин. на среднем огне и добавить уксус и чеснок.

Еще через 5 мин. уменьшить до минимума огонь, разложить по баночкам и залить маринадом!

Еще хочу добавить: обязательно пробуйте на соль-сахар-кислоту, так как я для себя немного досаливала. Я готовлю из 1 кг баклажан — все остальное по пропорции. Получается 4 банки по 0,5 л, если вся порция — то 10 банок.



САЛАТ «АГАТА»

Вкусный овощной салат и простая заготовка на зиму. Чем мне нравится этот салат, так это тем, что совсем немного времени проводишь у плиты. Не надо жарить все по отдельности — забрасываешь продукты и гуляешь, только не забывай помешивать время от времени. Минимум усилий — максимум удовольствия!

1,5 кг кабачков, 0,5 кг лука репчатого, 0,5 кг перца болгарского, 1,2 кг помидор, 100 мл масла растительного, 50 мл уксуса, 150 г сахара, 1 ст. л. соли, 1 чеснок.

В первую очередь подготовим кабачки — у меня маленькие молоденькие по 15-20 см, если плоды старые, то лучше очистить кожуру и удалить семечки.

Режем небольшими брусочками. Взять пару щепоток соли (помимо 1 ст. л., указанной в ингредиентах), посолить, хорошо перемешать и убрать в холодильник на пару часов.

Достаём кабачки и убираем жидкость.

Готовим маринад: 0,7 кг помидор перемолоть в пюре, добавить туда уксус, масло, соль, сахар и измельчённый чеснок. Когда маринад закипит, отправляем туда кабачки. Готовим на небольшом огне.

Через 20 минут добавить лук, нарезанный четвертинками колец.

Через 15 минут добавить перец, нарезанный так же.

Ещё через 15 минут помидоры, нарезанные полукольцами.

Ещё через 15 минут ... всё готово!

Разложить по стерилизованным баночкам, закрыть и убрать «под одеяло» на сутки. Хранить можно в обычном шкафу. Примерный выход 3 л.

У меня вышло 2 банки по 900 мл и 2 банки по 500 мл + немного для пробы.

ОВОЩНОЕ АССОРТИ
В МАРИНАДЕ

Августовская заготовка на зиму. Есть похожие рецепты, но конкретно такого нет. У нас он и как гарнир, и как самостоятельное блюдо.

1 кг капусты белокочанной, 1 кг огурцов, 1 кг помидор, 1 кг перца болгарского, 300 г лука репчатого, 1 л воды, 50 г соли, 100 г сахара, уксус, масло растительное.



Капусту нашинковать, помидоры, огурцы, лук нарезать. Перцы очистить от семян и бланшировать 3-4 минуты, затем нарезать. Все овощи перемешать.

Уложить в чистые банки по плечики, слегка придавить.

Налить в банки горячую заливку (вода, соль, сахар) и стерилизовать: пол-литровые банки — 20 минут; литровые — 25 минут; двухлитровые — 30 минут.

В конце добавить по пол-чайной ложки масла (на любые банки), столовой (на литровые банки) уксуса и закатать.

САЛАТ КАБАЧКОВО-
СВЕКОЛЬНЫЙ

Довольно простой в приготовлении, очень вкусный и при этом полезен. Да и нужные продукты всегда есть все под руками.

Первый год закатала несколько баночек, которые улетели еще до Нового года. Сейчас готовлю 3 закладки и боюсь, что не хватит.

2 кг кабачков, 2 кг свеклы, 1,5 кг лука репчатого, 2 стак. сахара, 2 стак. масла растительного, 1,5 стак. уксуса, 2 ст. л. соли.

2 кг очищенных кабачков и 2 кг вареной свеклы натереть на крупной терке. 1,5 кг лука нарезать полукольцами.

В емкость налить 2 стакана растительного масла, когда закипит — добавить лук и тушить 15 минут.

Затем добавить 2 стакана сахара, 2 столовые ложки соли, 1,5 стакана уксуса, а также кабачки и свеклу. Тушить минут 15-20.

Разложить по баночкам и закатать. Охлаждать в перевернутом виде под одеялом.

САЛАТ НА ЗИМУ

Очень простой в приготовлении салат на зиму, без стерилизации.

500 г моркови, 500 г лука репчатого, 1 кг помидор, 1 кг огурцов, 2 ст. л. уксуса, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. масла растительного.

Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, выложить в кастрюлю, где будет тушиться салат. К луку добавить натертую на крупной терке морковь, нарезанные четвертинками свежие огурцы — 1 кг. Отставить на некоторое время.

В это время нарезать кусочками помидоры, положить их в отдельную миску на время (не смешивать с огурцами, луком и морковью!). Кастрюлю с огурцами, луком и морковью поставить на огонь (не добавляя ничего), тушить 10 минут.

Когда пройдет 10 минут, к огурцам, луку и моркови добавить помидоры и тушить 10 минут. Выключить, добавить соль (крупную), уксус и растительное масло, как следует перемешать и выложить горячим в банки. Закрыть крышкой. Банку перевернуть, пока не остынет. Из этого количества ингредиентов получаются четыре 700-граммовые банки.

ФАСОЛЬ С ПЕРЦЕМ В ТОМАТНОМ СОКЕ

Сейчас лето — сезон овощей и консервации! Не смогла оставить без внимания этот салатик! Думаю, что многие со мной согласятся. Попробуйте!

2,5 стак. фасоли, 3 кг перца болгарского, 2 л сока томатного, 250 г сахара, 250 г масла подсолнечного, соль, 100 г уксуса.

Через соковыжималку пропустить помидоры, чтобы получилось 2 л сока.

Фасоль отварить до готовности и высыпать в дуршлаг, чтобы стекла вода.

Перец нарезать соломкой.

Фасоль, перец, томатный сок высыпать в большую миску или кастрюлю, добавить сахар, соль, подсолнечное масло и поставить на огонь. Варить 15 (можно больше) мин. В конце добавить уксус и немного проварить.

В стерильные банки кладем салат, закатываем и накрываем теплым одеялом на ночь. У меня получилось 4,5 л салатика!

САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ

Этот салат закручиваю на зиму уже третий год. Кто пробовал, всегда спрашивают рецепт. Очень всем нравится, а особенно, мне, т. к. каждый год я держу Пост и баночка подобной заготовки просто выручалочка для меня. Можно есть как в холодном виде, так и подогреть или даже смешать с мясом. В общем, вещь универсальная!

2 кг баклажан, 1,5 кг помидор, 0,5 кг перец болгарский, 0,5 кг морковки, 200 г чеснока, 500 г фасоль, 350 г масла растительного без запаха, 100 мл уксуса, 2 ст. л. соли, 1 стак. сахара.

Вот, собственно, овощи, которые нам понадобятся. Вымыть их, дать обсохнуть и перец очистить от семян, чеснок и морковь — от кожуры.

500 г сухой фасоли замочить на ночь в холодной воде. На утро отварить ее до готовности. Обязательно не переварить — фасоль должна держать форму.

Перец порезать квадратиками.

Помидоры (1,5 кг) и чеснок (предварительно, естественно, очистив), примерно 7 средних головок, пропустить через мясорубку (крупная решетка). Получится что-то типа томата. В данном рецепте чеснок дает только запах, никакого дико жгучего вкуса не будет, гарантирую, т.к. чеснок будет подвергаться длительной тепловой обработке.

Морковь натереть на крупной терке.

Баклажаны нарезать крупными кубиками. Кожуру снимать не надо, предварительно замачивать баклажаны тоже не надо. Шкурка будет мягкой и в салате совершенно не чувствуется, горечи тоже никакой никогда не было.

Помидоры и чеснок, пропущенные через мясорубку, ставим на средний огонь и доводим до первых пузырьков

кипения (сильно кипеть не даем) и сразу же добавляем соль 2 ст. ложки с горкой, сахар 1 стакан (250 граммовый), 100 мл 9 % уксуса и 350 мл растительного масла без запаха. Прошу, не меняйте ничего в рецепте, т. к. соотношение всех этих продуктов и ингредиентов дает 100 % гарантии идеального хранения в домашних условиях (на полке в шкафу храниться идеально, еще ни одна банка не взорвалась).

Теперь поочередно в кипящую томатную массу добавляем: морковь, периодически помешивая даем закипеть, болгарский перец, периодически помешивая даем закипеть, баклажаны. Такая последовательность дает овощам возможность пустить сок и при закладке овощей будет достаточно жидкости, чтобы их покрыть.

После закладки последней порции овощей, т. е. баклажанов, засекаем 30 минут и варим на среднем огне, периодически помешивая.

По истечении этого времени в овощи добавляем фасоль и все тщательно и аккуратно перемешиваем и после закипания засекаем еще 20 минут.

По истечении этого времени салат выключаем и сразу же раскладываем в подготовленные банки и закручиваем. Банки объемом 0,5 и 0,7 л готовлю следующим образом: мою сначала с любым моющим средством, потом обязательно содой, набираю немного воды и ставлю на полную мощность в микроволновку сразу по 3-4 банки на 5 минут. Крышки использую металлические, так же их мою и кидаю в чашку с кипящей водой на 5 минут. Таким способом пользуюсь уже давно и ни одна банка еще не взорвалась.

После того как салат закатали, необходимо банки перевернуть на крышку и укутать под теплое одеяло до полного остывания. Затем убрать на хранение в шкаф, кладовку, погреб....

САЛАТ «КОРЕЙСКИЙ КАБАЧОК»

В сезон кабачков предлагаю приготовить простой и вкусный салат.

3 кг кабачков, 0,5 кг морковки, 0,5 кг лука репчатого, 200 г сахара, 100 мл масла растительного, 100 мл уксуса, 1 пач. приправы для морковки по корейки, 2 шт. чеснока.

Морковь натереть на терке для корейской моркови.

Лук мелко нарезать.

Кабачки очистить от кожицы и семян, натереть на терке для корейской моркови.

Выложить все в кастрюлю, смешать с солью и сахаром, влить уксус и растительное масло, всыпать приправу для корейской моркови. Добавить измельченный чеснок, хорошенько перемешать.

Разложить по стерилизованным банкам и стерилизовать в течение 30 минут.

Закатать и укутать до полного остывания!

Все как-то очень много всего написала, но это + для новичков, чтобы вопросов было меньше (сама через это прошла в свое время). На самом деле, рецепт простой и делается в течении 1 часа (ну, не считая, конечно, возни с фасолью). Знакомая по этому рецепту делала с красной фасолью, тоже очень вкусно получилось, только она крахмалистая сама по себе и за счет этого более разваристая.

Из этого кол-ва получается ровно 7 баночек 0,7 (семьсот граммовых).

САЛАТ «ПРЕСТИЖ»

Замечательный салат-ассорти на зиму с кабачками, сладким перцем и томатами. Салат вроде бы и простой, но очень вкусный.

2 кг кабачков, 1,5 кг перца болгарского, 2-2,5 кг помидор, 0,5 кг лука репчатого, 1 стак. масла растительного, 2-2,5 ст. л. соли, 3-4 ст.л. сахара, 1 ст. л. уксусная эссенция, 1/2 ч. л. перец черный, 1 стак. воды.

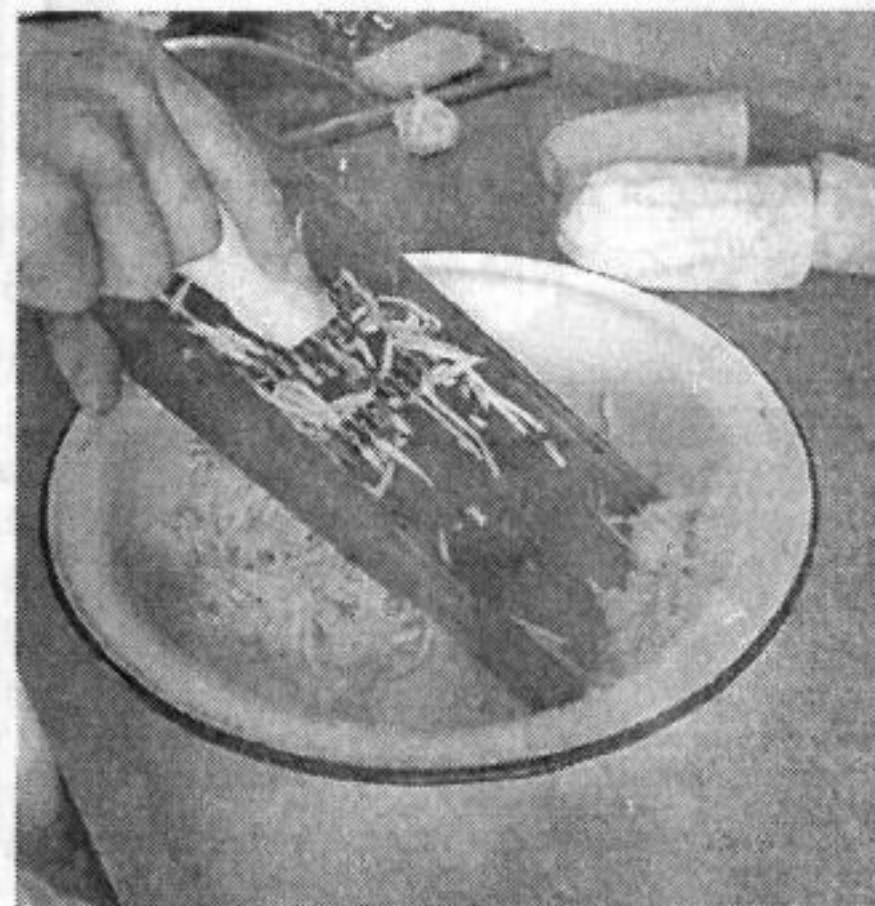
Кабачки очистить от семян и кожицы, нарезать крупными кубиками.

В сковороду или сотейник налить немного растительного масла и воду, положить кабачки и тушить минут 10.

Лук и болгарский перец нарезать соломкой и по отдельности обжарить в растительном масле. Помидоры нарезать дольками.

Все овощи соединить, посолить, поперчить, добавить сахар и уксус, перемешать тщательно.

Салат разложить по банкам и стерилизовать 30-35 минут (1-литровые банки). Закатать и укутать до полного остывания. У меня получилось 6 литровых баночек.



ОВОЩНАЯ ЗАКУСКА С ФАСОЛЬЮ

Это закуску по осени я закрываю в банки для зимнего стола. Вчера из погреба принесла последнюю баночку и решила поделиться с вами.

1,5 стак. фасоли, 3 кг помидор, 1 кг перца болгарского, 1,5 кг лука репчатого, 1,5 кг моркови, 0,5 стак. сахара, соль, перец черный, 1 ст. л. уксусной эссенции, масло растительное.

Фасоль отварить до готовности.

Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу, мелко порезать и уварить в половину. Лук порезать, морковь натереть на терке, обжарить в подсолнечном масле отдельно друг от друга в течение 30-40 минут.

Перец нарезать кусочками, опустить в уваренные помидоры, варить 10 минут.

В смесь помидоров и перца добавить обжаренные морковь и лук, отваренную фасоль, соль, сахар, перец и уксусную эссенцию, довести до кипения, выключить, разлить в пропаренные банки и закатать крышками.

Эту закуску очень любят в моей семье, ее я добавляю иногда в щи, в борщ.

ЧАНАХИ ИЗ ОВОЩЕЙ

Сезон заготовок в разгаре и я предлагаю овощную закуску которую очень любят мои родные и друзья!!! Приятного аппетита!!!

2 кг баклажан, 1 кг фасоли, 0,5 кг моркови, 0,5 кг перца болгарского, 1,5 кг помидор, 3 лука репчатого, 300 г чеснока, 0,5 л масла растительного, 100 мл уксуса, 70 г соли, 150 г сахара.

Отвариваем фасоль. Если фасоль высушенная, то предварительно замочите на несколько часов.

Баклажаны нарезаем кубиками, солим и оставляем на 1 час.

Морковь нарезаем кубиками и обжариваем с порезанным луком.

Перец и помидоры нарезаем кубиками, соединяем с баклажанами.

Чеснок нарезаем не сильно мелко, добавляем к овощам. Туда же отправляем и лук с морковью.

В глубокую кастрюлю выливаем оставшееся масло, уксус, добавляем соль (если осталась) и сахар. Доводим до кипения и выкладываем туда овощи.

Доводим до кипения и тушим на медленном огне 1 час.

В горячем виде разливаем по банкам и закатываем. Ставим под шубу до полного остывания.

САЛАТ ЗОЛОТИСТЫЙ

Предлагаю вам мой вариант очень вкусного салата-ассорти на зиму.

1 кг кабачков, 1 кг баклажан, 1 кг моркови, 1 кг лука репчатого, 2 кг помидор, 1 чеснок, 1 пучок петрушки, 3 перца красного, 1 ч. л. перца черного, 1 стак. сахара, 2,5 ст. л. соли, 1,5 ст. л. кислоты уксусной, 300 г масла растительного.

Вес продуктов я написала уже очищенных. Помидоры пропустить через мясорубку, морковь натереть на крупной терке, кабачки нарезать тонкими пластинками, лук нарезать тонкой соломкой, влить растительное масло, всё перемешать. Поставить на огонь, довести до кипения и варить 50-60 минут.

Баклажаны нарезать крупными кусочками, слегка отварить в подсоленной воде. Слить воду, баклажаны промыть.

В проваренные овощи добавить баклажаны, соль, сахар, рубленую петрушку, нарезанный острый перец, молотый чёрный перец, перемешать и варить ещё 30 минут.

За 5 минут до конца варки добавить измельчённый чеснок и уксус.

Разложить салат по горячим стерилизованным банкам, закатать, банки перевернуть и укутать. У меня получилось 8 баночек по 0,7 л. Приятного аппетита!

САЛАТ «ОСЕНЬ»

Хочу предложить вам необычный пикантный, остренький, с кавказской ноткой салат на зиму из огурцов, кабачков и.... дыни... Без стерилизации, легко и просто! И хранится замечательно!

2 кг огурцов, 1 кг кабачков, 1 кг дыни, 1 пачек петрушки, 1 чеснок,

3 перца красного горького, 3 ст. л. сельдерея, 3 ст. л. соли, 5 ст. л. сахара, 1,5 стак. уксуса, 0,5 пучка кинзы, 20 горошин перца черного, 300 г масла растительного, 1 стак. воды.

Огурцы помыть, нарезать колечками, кабачки и дыню очистить от кожуры и семян и нарезать ломтиками. Перемешать. Дыню лучше взять недоспелую, с плотной мякотью. Залить кипятком и оставить на 5-10 минут.

Затем слить воду, добавить растительное масло, соль, уксус, сахар, рубленую кинзу и петрушку, мелко-нарезанный корень сельдерея (можно взять сушёный — 2 ст.л.), перец чёрный горошком, красный горький перец, нарезанный тонкой соломкой, кипячёную воду, всё перемешать. Поставить на средний огонь, довести до кипения, периодически помешивая.

Как только огурцы начнут менять цвет, добавить чеснок, нарезанный тонкими пластинками, перемешать и варить ещё минут 10. Разложить в горячие стерилизованные банки, утрамбовывая ложкой и заливая образовавшимся рассолом.

Закатать стерилизованными крышками, перевернуть и укутать до полного остывания. Получается примерно 8 банок по 0,7 л. Зимой, в холодную стужу достанем баночку этого необычного пикантного салатика... и вспомним прошедшую осень... Приятного аппетита!

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ОВОЩАМИ

Зимний салат. Удобная закуска. Наша семья его очень любит! И вам рекомендует!

1 кг баклажан, 500 г перца болгарского, 500 г помидор, 500 г яблок, 300 г лука репчатого, 5 зуб. Чеснока, 400 мл масла растительного, 1 ст. л. соли.

Баклажаны чистят от плодоножки, нарезают кружочками по 1-2 см, обжаривают в растительном масле. Все продукты для салата измельчают, соединяют с баклажанами, выкладывают в кастрюлю, добавляют соль, заливают растительным маслом (200 мл) и тушат около часа.

Готовые продукты еще горячими плотно укладывают в стерилизованные стеклянные банки, затем укупоривают и ставят крышками вниз для охлаждения.



РАТАТУЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

Если некоторые решили, что я убила великого французского кулинара, то они ошибаются! Рататуй — это лучшее, что можно приготовить из перца, кабачков, баклажана и помидоров с луком. Я же решила это блюдо сохранить на зиму. И теперь делюсь этим рецептом с Вами.

3 кг баклажан, 2 кг кабачков, 2 кг помидор, 0,5 кг лука репчатого, 1-1,5 кг перца болгарского, 0,5 шт. перца горького, перец черный, 4-5 ст. л. сахара, 3-4 ст. л. соли, 5 ст. л. уксуса, 2 пачки майонеза, 1 стак. томатной пасты, 0,5 л масла растительного, 2-3 чеснока.

Баклажаны целиком отварить 5-6 минут в подсоленной воде. Вынуть. Охладить. Для экономии времени в той же воде отварить до мягкости очищенные и нарезанные крупно кабачки. Воду слить.

Помидоры измельчить ножом. Нарезать перец болгарский. Покрошить лук и... обжарить в растительном масле до румяности. Баклажаны нарезать кубиками. Кабачки измять толкушкой.

В кастрюлю с кабачками добавить поочередно все предыдущие обработанные ингредиенты, а также майонез и томатную пасту, все специи, приправы и сыпучие добавки, кроме чеснока!

Тушить около двух часов, помешивая, дабы не пригорело. По окончании времени добавить раздавленный чеснок и протушить еще 10-15 минут.

Далее, по желанию. Некоторые могут горячим поместить закуску в банки и быстренько закатать, укутать. Но я хочу спать спокойно и не ждать взрыва, потому плиту выключаю, рататуй нагружаю в 0,5 л банки и ставлю стерилизовать в горячую воду примерно на 20 минут. Закатываю и ставлю вверх дном до остывания. Приятного аппетита!!!

САЛАТ ДАТСКОЙ КОРОЛЕВЫ

Рецепт сырого салата из огурцов для любителей остренького. Можно использовать и длинные теплические сорта.

2,5 кг огурец, перец красный острый, 250 мл воды, 150 г соли, 400-500 г сахара, 75-100 мл уксуса.

Нашинковать огурцы кружочками, примерно пару миллиметров толщиной.

Залить воду и насыпать соль и сахар. Влить уксус, если проблем с уксусом нет, то влить сразу все 100 мл, а если плохо переносите уксус, то добавлять понемногу и пробовать. Но надо помнить, что уксус — все же консервант — и добавить его совсем мало не получится.

Ну, и напоследок мелко нашинковать острый перец. Я положила половинку маленького стручка, примерно в половину спичечной коробки, но вместе с семенами, а они добавляют остроты. Кто любит поострей, может не церемониться и положить по своему вкусу. Этот салат должен быть настолько острым, чтобы его невозможно было свободно уничтожать столовыми ложками.

Дать настояться салату 3-4 часа и сложить в ошпаренные банки. Можно закатать, а можно и закрыть простыми винтовыми крышками. Приятного аппетита! Хранить желательно в прохладном месте.



ЗАКУСКА ПО-РУССКИ

Рецептом поделилась подруга родом из города невест, Иваново. Вот 10 лет и закрываем такой простенький, но вкусненький салатик под названием «Закуска по-русски». Наверное, у кого-то есть подобный рецепт, но ведь у каждой хозяйки своя изюминка. Попробуйте, может и Вашей семье придется по вкусу такая вот консервация.

1 кг перца болгарского, 1 кг помидор, 0,5 кг морковки, 0,3 кг лука репчатого, 100 г уксуса, 60 г сахара, 3 ч. л. соли, 200 г масла растительного.



Перец нарезать соломкой. Помидоры средней спелости нарезать дольками (на 4-6 частей).

Морковь натереть на терке. Я использую терку для овощей по-корейски, но можно и любую терочку не очень крупную.

Лук нарезать на 4 части нашинковать тоненькими четвертушками.

Все овощи смешать, добавить соль, сахар, уксус, растительное масло и дать настояться 40 минут. Потом разложить в чистые банки и простерилизовать 30 минут от момента закипания. Перед закаткой добавить в каждую банку 1 десертную ложку уксуса.

Выход — 6 пол-литровых баночек. Хранить можно в кладовке даже самой жаркой квартиры.

СОТЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Предлагаю мой вариант заготовки на зиму очень вкусного, в меру остренького соте.

15 баклажан, 15 помидор, 15 шт. лука репчатого, 2 чесночка, 1 пучок петрушки, 2 перца красного горького, 1,5 ст. л. уксусной эссенции, специи, 1,5 стак. масла растительного.

Баклажаны помыть, удалить плодоножку и разрезать их пополам. Выложить баклажаны в глубокое блюдо слоями, срезом вверх, пересыпая солью. Оставить на час для выделения горьковатого сока. Также можно баклажаны отварить в подсоленной воде минуты 3-4. Лук очистить и нарезать полукольцами. Помидоры разрезать пополам, крупные на 4 части. Помидорчики лучше взять не очень спелые, потому что спелые при варке разваливаются.

Затем баклажаны промыть от соли и сока, каждую половинку разрезать на 2-3 части, крупные на 4 части.

Все овощи выложить в большую ёмкость, добавить растительное масло, перемешать и поставить на огонь. Варить 40 минут после закипания смеси, помешивая лопаткой.

Через 40 минут в горячую массу добавить нарезанную петрушку, тёртый чеснок, мелко-нарезанный горький перец, соль, сахар, перемешать и варить ещё 15 минут.

В конце варки добавить уксусную кислоту (или 11 ст.л. 9% уксуса), перемешать. Разложить горячее сое по стерилизованным банкам, закатать и укутать до полного остывания.

Получается 4 литра, но может получиться чуть больше или меньше, в зависимости от размера овощей.

КАБАЧКИ «ТЕЩИН ЯЗЫК»

Для тех, кто любит кабачки. Очень вкусная, острая закуска. Можно законсервировать на зиму, а также приготовить и кушать прямо сейчас. Очень вкусная заготовка. Попробуйте.

3 кг кабачков, 1,4 л сока томатного, 1 стак. масла растительного, 1 стак. сахара, 3 ст. л. соли, 3 перца болгарского, 100 г чеснока, 3 перчика чили, 1 стак. уксуса, 1 ст. л. горчицы, 2 ст. л. томатной пасты.

Итак, приготовим кабачки, слегка почистим их ножиком. Помоем и порежем их в длину по 10 сантиметров, толщиной 1,5 сантиметра. Получились вот такие язычки.

В кастрюлю нальем томатного сока, положим томатную пасту, добавим сахар, соль, растительное масло, уксус, горчицу.

Блендером или на мясорубке перемолоть салатный перец, чеснок, горький перец. Перец положите по вкусу. В кастрюлю с томатным соком положить перемолотые на мясорубке овощи. Поставить на огонь, пусть закипит.

В закипевшую смесь положить приготовленные кабачки. Уменьшить огонь. Кабачки немного усядутся, пустив немного сок. Дать им закипеть, перемешивая их сверху вниз. От момента закипания нужно варить кабачки, уменьшив огонь, 40 минут. В простерилизованные банки, горячие, укладываем кабачки, распределяя равномерно томатный соус.

Банки закатать. И укутать теплым одеяльцем. Пусть постоит, часов 12, для гарантии. Приятного аппетита!!!

БАКЛАЖАНЫ ПО-ХЕРСОНСКИ

Очень давно нашла этот рецепт в газете «Порадница». С тех пор он самый любимый в нашей семье. Попробуйте — действительно вкусно!

3 кг баклажан, 1 кг перца сладкого, 300 г чеснока, 1-3 шт. перца горького стручкового, 1 стак. сахара, 1 стак. уксуса, 1 стак. масла растительного, 1,5 ст. л. соли.

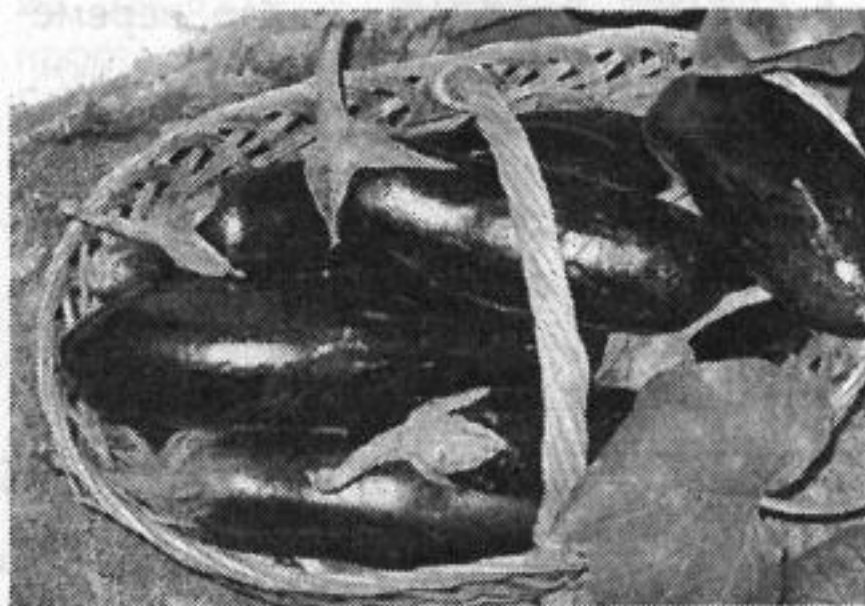
Баклажаны очистить от плодоножек, небольшие разрезать вдоль пополам, а те, которые побольше, ещё и поперёк. Посолить и оставить на часика 2.

Обжарить в небольшом количестве растительного масла до румяной корочки.

Приготовить подливу. Для этого перец сладкий и чеснок очистить и пропустить через мясорубку вместе с горьким перцем. В полученную смесь добавить уксус, сахар, 1 стакан растительного масла, соль, перемешать.

Подливой залить обжаренные баклажаны, аккуратно перемешать. Теперь можно пробовать. Только пробуйте сами, а то если попробуют ваши домашние — закатывать на зиму будет нечего!

Ну если всё таки у Вас что-то осталось, разложите по баночкам (у меня 0,7 л) и стерилизуйте на протяжении минут 40, закатайте. Выход 4,5 л.



ОВОЩНОЕ АССОРТИ ИЛИ КАПУСТА НА ЗИМУ

Эта закуска украсит любое второе блюдо. Я всегда его делаю осенью, но до зимы его уже не остается — сметают за 4-5 недель... Хотя эта закуска может храниться до весны.

5 кг капусты белокочанной, 1 кг моркови, 1 кг лука репчатого, 1 кг перца болгарского, 350 г сахара, 4 ст. л. соли, 0,5 л уксуса, 0,5 л масла растительного.

Овощи измельчите ножом или потрите на крупной терке. Сложите все в большой таз, посыпьте сахаром, солью. Затем сдобрите все маслом и уксусом.

Всю массу осторожно перемешайте в тазу и разложите в чистые сухие банки.

Через 2 дня банки закройте капроновыми крышками и поставьте в погреб.... Если погреба нет, сделайте порцию поменьше и храните в холодильнике. Приятного аппетита!!!

ИКОРКА БАКЛАЖАННАЯ «ОСЕННИЙ ПОЦЕЛУЙ»

Все прилавки буквально завалены баклажанами, болгарским перчиком и помидорами, причем и цены приятно удивляли... Ну, как тут не купить и не приготовить любимую всеми икорку?

1 кг баклажан, 0,5 кг лука репчатого, 0,5 кг помидор, 0,5 кг перца болгарского, соль, перец черный, 0,3 л масла растительного, 0,2 кг морковки.

Баклажаны чистим, режем кубиками, солим (побольше), отставляем в сторону.

Лук режем, бросаем в раскаленное масло и жарим до золотистого цвета, затем вливаем томатный сок (помидоры я тру на терке, если помидоры кислые, то их можно положить меньше, добавив при этом болгарского перца). Масло отделилось — запускаем морковку, порезанную соломкой, чуть обжариваем.

Добавляем болгарский перец, нарезанный соломкой, жарим, масло отделилось — кладем баклажаны (промытые и отжатые), перемешиваем, закрываем крышкой и тушим минут 15. Открываем, делаем сильный огонь и выпариваем лишнюю жидкость, все время помешивая, чтобы не подгорело, солим, перчим по вкусу. Масло отделилось — икра готова.

Теперь можно это просто подать в качестве закуски, а можно разложить по стерильным баночкам и убрать до зимы..

САЛАТ БЕЗ УКСУСА

Вкусный салат на зиму, его любят и взрослые и дети.

5 кг помидор, 1 кг лука репчатого, 1 кг перца болгарского, 1 кг морковки, 1 стак. масла растительного, 1 стак. сахара, 2 ст. л. соли.

Болгарский перец нарезаем мелкими кубиками, складываем в миску, в которой будем варить салат. Лук очищаем, моем. Морковь также очищаем и моем. Лук и морковь нарезаем мелкими кубиками и кладем в миску к перцу, также мелко нарезаем помидоры, складываем в миску. Добавляем сахар, масло, соль. Ставим на огонь и тушим 2,5 часа на слабом огне, периодически помешивая.

Банки и крышки стерилизуем обычным способом, раскладываем в них салат, закатываем и укутываем до остывания.

Выход салата из предложенного количества продуктов — 7 л.

САЛАТ КАК ЛЕТНИЙ

Вкусная заготовка на зиму: огурцы, помидоры, перец. Можно сказать, обычный летний салатик, но его можно отведать и зимой.

1 кг огурцов, 1 кг помидор, 0,5 кг перца болгарского, 0,5 кг лука репчатого, зелень укропа, 50 г масла подсолнечного, 100 г сахара, 70 г уксуса, 2 ст. л. соли.

1. Конечно же, для начала надо тщательно промыть и очистить все овощи. Затем нарезать кольцами и полукольцами, в зависимости от размера и Вашего желания, овощи. Толщиной не более 0,5 см, ну и в длину-ширину — не более 3-4 см. Мельчить не надо.

2. Все смешиваем (в том числе и масло, соль, сахар, уксус), ставим на огонь и доводим до кипения. Варим 5-7 минут. И затем раскладываем в заранее простерилизованные банки и закручиваем крышки.

САЛАТ СЫРОЙ ИЗ ОГУРЦОВ НА ЗИМУ

Вкуснейшие огурчики!! Можно использовать слегка переросшие. Салат совсем без масла и уксуса в нем не много. Очень вкусно и просто в приготовлении.

3 кг огурцов, 200-250 г чеснока, 250 г лука репчатого, 100 г соли, 250 г сахара, 150 г уксуса.

Огурцы нашинковать кусочками по пол сантиметра или даже по сантиметру. Добавить нарезанный тонкой соломкой лук и мелко нарезанный или пропущенный через пресс чеснок. Перемешать всё это дело в большой миске руками и заправить сахаром, со-



лью и уксусом. Оставить выстаиваться в прохладном месте на 12 часов.

По прошествии этого времени просто сложить огурцы в банки и закрыть винтовыми крышками или закатать. Стоит прекрасно и не взрывается. Банки конечно нужно вымыть и прокалить. Я ставлю мокрые после мытья банки в микроволновку на 3-4 минуты. Хотя каждый должен смотреть по своей микроволновке, главное, чтоб банки были сухими и довольно горячими. Из 2 килограммов огурцов у меня вышло 3 поллитровые и одна маленькая баночка салата. Приятного всем аппетита!!!

САЛАТ «ШАРЛОТТА»

Легкий в приготовлении и вкусный рецепт салата на зиму. Можно использовать в качестве соуса к пюре или рису, добавлять в супы или просто есть с хлебом.

1 кг помидор, 300 г лука репчатого, 3-4 шт. перца болгарского, 0,5 стак. сахара, 1 ч. л. соли, 0,5 ч. л. черного перца, масло растительное, 1 ч. л. уксуса.

Овощи нашинковать. Я режу помидоры дольками, перец не длинной соломкой, а лук шинкую помельче. Лук спассеровать на растительном масле.

Соединить все овощи, добавить соль, сахар, черный перец и варить 25-30 минут с момента закипания. Надо сказать, что сахара я кладу меньше, тут многое зависит от помидоров, но все же, салат должен быть сладковатым на вкус.

В конце добавить уксус. Горячий салат разложить по стерилизованным банкам, закатать и убрать под шубу на сутки.

Я обычно варю за один раз 2-3 нормы, т. к. с одной получается лишь около 1,5 литров салата, а то и меньше, это, опять же, зависит от помидоров.

Салат вкусный, отлично хранится в квартире. Готовлю уже несколько лет, так что все опробовано не раз.

Приятного аппетита и удачных заготовок!

САЛАТ «НЕЖНОСТЬ»

Легкий, нежный салат. Без уксуса. Я нашла ему и второе применение. Зимой вместо свеклы добавляю 2-3 ст. л. этого салата в борщ! Борщ получается очень яркого цвета и безумно вкусный! Попробуйте и Вы!!!

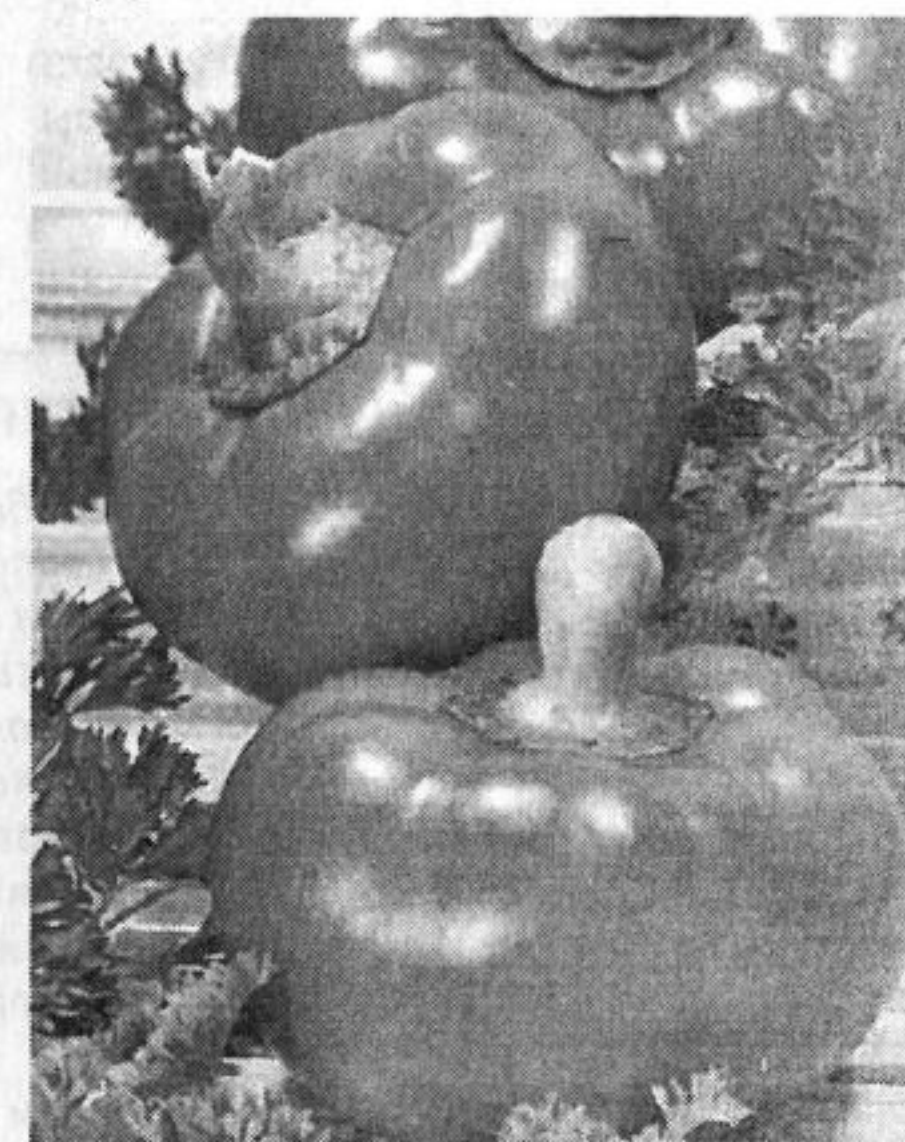
500 г свеклы, 500 г морковки, 250 г яблок кислых, 500 г лука репчатого, 1 кг помидор, 1/2 стак. сахара, 1/2 стак. масла растительного, 2 ч. л. соли.

Свеклу, морковь и яблоки натереть на крупной терке. Лук и помидоры нарезать небольшими кубиками.

Добавить 1/2 стакана растительного масла, 1/2 стакана сахара, 2 ч. л. соли. Варить до готовности — 30 минут после закипания. Разложить по банкам и простерилизовать 10-15 минут. Закатать. Хранится идеально. У нас на балконе — весь год. Из данного количества продуктов получается 4 пол-литровых банки салата.

РАТУНДА В МАСЛЕ

Спешу поделиться этим замечательнейшим рецептом консервации. В том году у меня остался лишний килограмм перца ратунда. Не знала куда его применить, а сестра рассказала мне об этом способе консервирования. Сделала немножко, хотя перец не люблю. Пришла зима, открыла баночку и угостила подружку, наблюдала как она аппетитно поедала его один за одним и решила сама попробовать. Я просто была в восторге. Перец очень быстро закончился. В этом году, конечно же, у меня в планах был на первом месте именно этот рецепт, но очень долго не могла найти ратунду в продаже. И вот свершилось!!!! Могу долго о нем говорить, в общем, пробуйте и я гарантирую, вы не пожалеете!!!



Перец красный жгучий, 1 ч. л. соли, 2 ч. л. сахара, 50 мл уксуса, 2 зуб. Чеснока, 200 мл масла растительного.

Перец моем и сушим. Обжариваем со всех сторон в масле (плодоножку удалять не нужно). В этом году я делала это в казанке в большом количестве масла (до половины перца). Очень удобно и перец обжаривается равномерно.

Несколько раз в процессе жарки переворачиваем его, жарим до состояния легкого подрумянивания и размягчения, чтобы его было удобно утрамбовывать в банку.

Плотненько укладываем перец в предварительно простерилизованные банки. Можно немного придавливать его, так как потом он уляжется и банка окажется полупустой (как у меня было при первом моем опыте, что не помешало перцу хорошо храниться).

Затем в 1 литровую банку мы добавляем 1 ч.л. соли, 2 ч.л. сахара, 50 мл уксуса и выдавить 2 зубчика чеснока. Стерилизуем 10 минут. Закатываем и укутываем до остывания. Очень быстро, просто и неопишимо вкусно!!! Хочу еще добавить, что в две банки мне получилось утрамбовать 1,7 кг перца.

ЗАКУСКА ГРЕЧЕСКАЯ

Несложный рецепт замечательного салата на зиму. Можно есть как гарнир или как самостоятельное блюдо (особенно в пост), а можно сварить отличный суп — сытный и вкусный!

Хранится в квартире без проблем.

1 кг фасоли, 0,5 кг лука репчатого, 0,5 кг моркови, 0,5 кг перца болгарского, 2 кг помидор, 0,5 стак. сахара, 1,5 ст. л. соли, 250 г масла растительного, 1-2 шт. перца жгучего, 3 шт. чеснока, 1 ч. л. уксусной кислоты.



ЗАКУСКА ОСТРАЯ ИЗ ПЕРЦА

Говоря, что ничто так не согревает душу, как холодная водка. А на Кавказе говорят по-другому: «Ничто так не согреет душу и тело в холодный день, как острая закуска из маринованного острого перца». Закуски из острых перцев приходилось пробовать не только на Кавказе. В Болгарии одна из лучших острых закусок — жареные острые перцы, их там называют «люти чушки». Адское, неимоверно вкусное блюдо.

2 кг помидор, 500 г перца красного жгучего, 100 г чеснока, 6 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 70 г масла растительного, 70 г уксуса, укроп.

Помидоры моем, режем на четвертинки и проворачиваем в мясорубке или измельчаем блендером. Ставим на плиту. Добавляем соль, сахар и подсолнечное масло. Доводим до кипения.

Перцы моем, осторожно разрезаем (я делаю это в перчатках) и вынимаем семечки. Добавляем их в кастрюлю. Кипятим смесь минут 20-25, пока у перцев хвостики не станут мягкими. В конце добавляем измельченный чеснок, зелень и уксус. Раскладываем по банкам, закрываем крышками и все!!! Приятного аппетита!

Фасоль отварить до готовности, но она не должна быть разварена. Лук порезать полукольцами или мельче и обжарить. Помидоры и перец порезать полукольцами или опять-таки мельче.

Сложить в кастрюлю фасоль, лук, добавить помидоры, перец, соль, сахар и масло. Варить 30 минут после закипания.

За 5 минут до окончания варки добавить жгучий перец (количество регули-

руйте по желанию), измельченный чеснок и уксусную кислоту.

Готовый салат разложить по чистым и сухим банкам (как сделать их чистыми я вас учить не буду), закатать и убрать под шубу до полного остывания (я держу сутки).

Зимой открыть баночку и наслаждаться плодами своего труда. Приятного аппетита!

ТАТАРСКАЯ ПЕСНЯ ИЗ КАБАЧКОВ

Кабачки в изумительной подливке. Насколько мне известно, «Татарская песня» готовится из баклажанов (вернее, мы всегда так готовим). Но в этом году я решила изобразить тот же рецепт, но в новом виде, так сказать. Попробуйте и Вы!!!

2 кг кабачков, 1 перец болгарский, 1 яблоко, 1 лук репчатый, 2 перца чили, 1 морковь, 5-6 зуб. чеснока, 70 г томатной пасты, 1 стак. сахара, 1 стак. масла растительного, 50 г соли, 100 г уксуса.

Кабачки измельчить произвольным образом: «пальчики», кубики, кружочки — значения не имеет. Если измельчить на мясорубке — получится нечто похожее на икру, только острее.

Я измельчаю прибором для картофеля «фри». Овощи измельчить на мясорубке (или блендером), смешать до однородности.

Если вы любите поострее, то острого перца нужно добавить больше.

Добавить: соль, уксус, сахар и растительное масло, томатную пасту довести до кипения...

В оригинале рецепта, для приготовления баклажанов, рекомендуется использовать 1 литр томатного сока, но кабачки дают много жидкости, поэтому я заменила его на пасту томатную. Если же вы всё-таки будете делать и баклажаны, тогда добавлять лучше сок. Выложить кабачки.

Подлива не покроет все кабачки, но это сразу, в процессе приготовления кабачки выделяют много сока, и подливы станет много. Варить примерно 1-1,5 часа — они уже будут готовы — пробуйте!

Чем дольше уваривать, тем больше жидкости выпарится, ориентируйтесь на свой вкус. Кушать можно сразу, только охладить. Или разложить в баночки и закатать. Получается очень ароматно, пикантный вкус. Таким способом можно делать, повторяюсь, и баклажаны, и кабачки, и перчик, и даже огурчики!!! Уж очень вкусная подлива получается, в ней можно делать любые заготовки. Приятного аппетита!!!



ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ РЕЦЕПТЫ ЗАГотовок БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ ОТ ДОМОХОЗЯЕК

НАРОДНАЯ ЗАКУСОЧКА

Капуста. Сколько из нее можно всего приготовить: салаты, щи, солянки, пироги.... А можно и ничего не готовить, взять квашеную капустку, выложить в тарелочку — вот и угощение, только для этого ее надо засолить. Я делаю это так...

Капуста белокочанная, морковь, яблоко, соль, семена укропа.

Чтобы на столе была закуска, нужно заблаговременно позаботиться. Сейчас самое время солить капусту. Знаю много способов соления, но придерживаюсь проверенного дедовского.

Натерли морковь. Тонко нашинковали капусту. По желанию можете нарезать немного капусты крупными кусочками. Я добавляю при засолке яблоко. Капусту посолили, перемешали с морковкой, посыпали укропом, выложили на дно банки лист капусты, на него — немного шинкованной капусты, 1 яблоко, нарезанное, опять капусту.

Добавляю крупные кусочки капусты и сверху — шинкованную. Сверху укрываю листом.

Ставлю гнёт, любой грузик. Подставляю чашку под банку, так как даёт много рассола. Появилась пенка — убираю, протыкаю до дна. На 4-5 день — готова. Если добавить при засолке натертую свёклу, приятное дело, получится капусточка свекольного цвета, что тоже хорошо.

КАПУСТА ДЛЯ БОРЩА

Зимой эта капуста очень выручает. Сварил картошечку, открыл баночку капусточки — и борщик уже готов!

3 кг капуста белокочанная, 3 кг перца болгарского, 2 кг лука репчатого, 2 кг моркови, 2 кг помидор, петрушка, 300 г уксуса столового, 600 г масло растительного, соль, зелень.

Овощи измельчить, как для борща. Перемешать с солью, добавить подсолнечное масло и поставить на медленный огонь. Варить 50 мин.

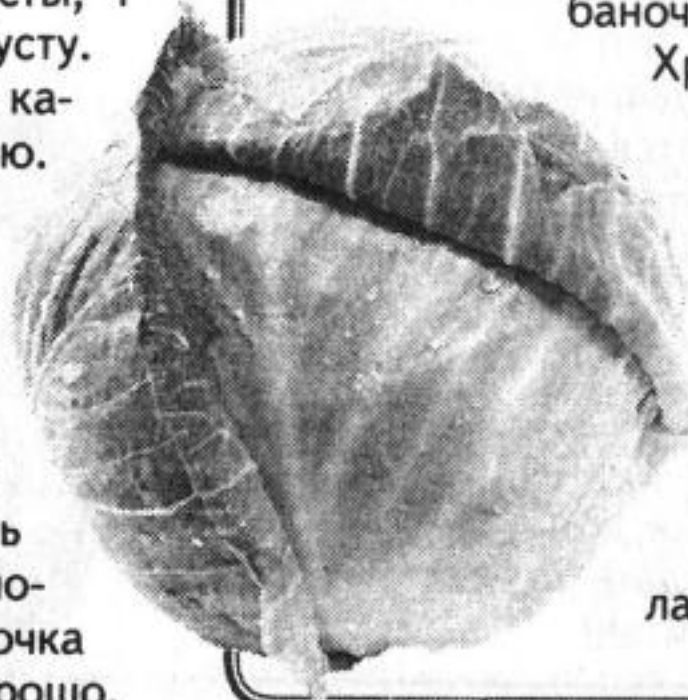
Нужно в процессе варки овощи постоянно мешать (я варила в большой миске — так удобно мешать. Под миску подставляла кружочек, чтоб не подгорало).

Затем добавить уксус и зелень, варить еще 10 мин. Раскладывать смесь в пастеризованные литровые баночки и закатывать.

Хранить в холоде.

Зимой пользоваться такой заготовкой очень удобно, но за жарочку лучше делать.

Еще я эту капусту тушила, но добавляла томатную пасту и сахар.



КАПУСТА КВАШЕНАЯ ПЕСТРАЯ

Восхитительная капуста, вкусная и красивая, просто замечательная капуста! Готовится, правда долго, но с другой стороны, спешить нам некуда!

Капуста белокочанная, 3 перца красного жгучего, укроп, чеснок, специи, соль.

Разрежьте кочан капусты пополам, потом еще раз пополам и еще раз пополам. Если получившиеся дольки не проходят в горлышко банки, можно разрезать еще, но куски должны быть достаточно большими.

Сложите капусту в банку и бросьте туда же несколько долек чеснока, очищенных и порезанных вдоль.

Залейте капусту очень соленой водой. Никаких пропорций у меня нет, но я делала такую капусту сто раз, и всякий раз получалось объедение. Вода просто должна быть очень соленой, крепко соленой.

Оставьте капусту в таком виде ровно на три дня.

Через три дня пропустите через мясорубку очищенные от плодоножек перцы и чеснок в произвольных количествах (обычно на средний кочан уходит 3-4 перца). Поочередно вытаскивайте куски капусты из рассола и прокладывайте получившуюся массу между листьями.

Это очень приятное занятие, и пахнет от рук хорошо.

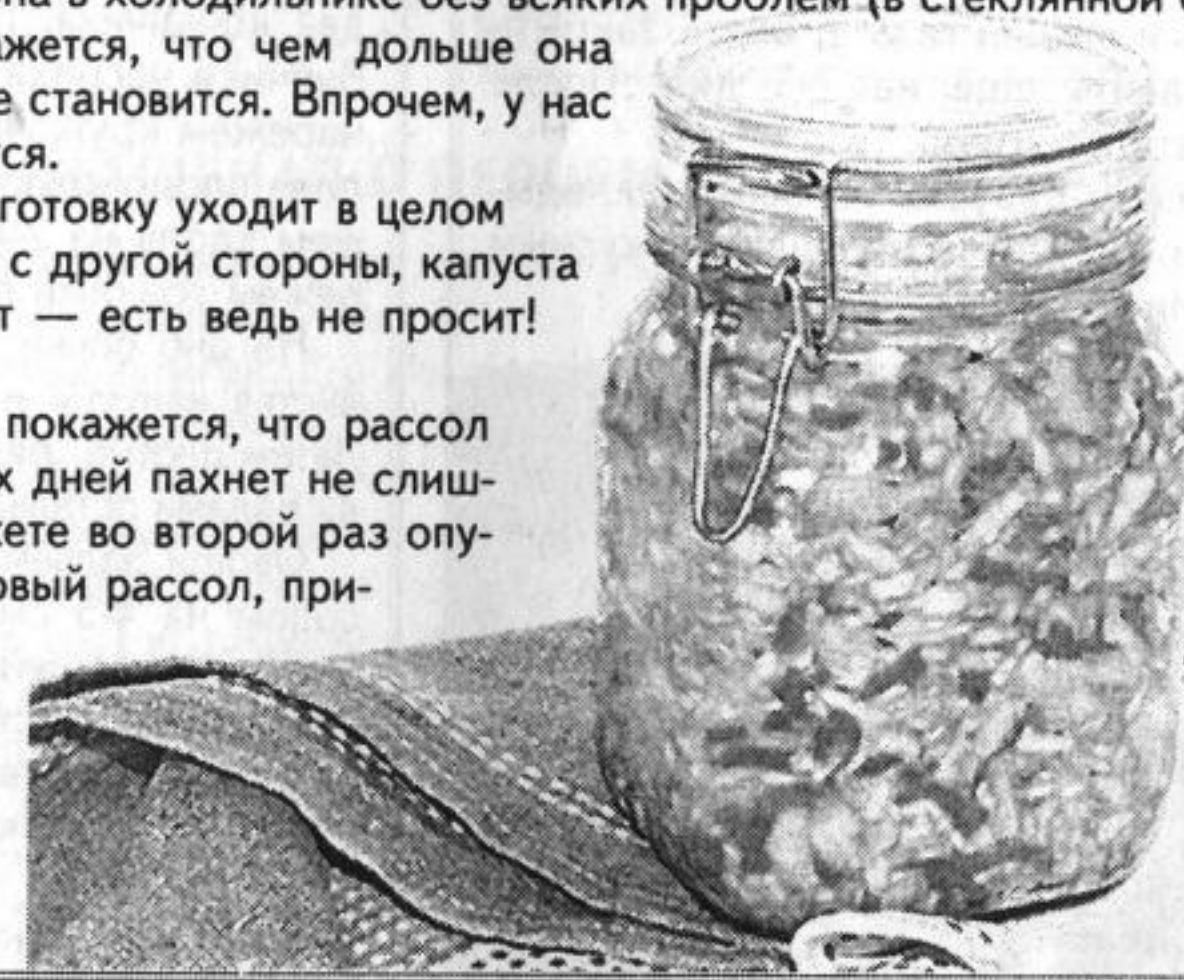
Начиненную таким образом капусту снова сложите в рассол, добавьте укроп (я его даже и не режу — кладу прямо веточками).

Положите свои любимые специи: горошковый перец, можно семена горчицы... Я, например, обожаю гвоздику и сую ее во все, что готовлю, включая сладкое. Все! Снова оставьте капусту на три дня — и можно подавать!

Вкус у капусты восхитительный, к тому же она очень красиво выглядит на столе. Хранится она в холодильнике без всяких проблем (в стеклянной банке). Мне даже кажется, что чем дольше она стоит, тем вкуснее становится. Впрочем, у нас она не застаивается.

Правда, на подготовку уходит в целом почти неделя, но, с другой стороны, капуста стоит себе и стоит — есть ведь не просит! Зато результат!

Р. С. Если вам покажется, что рассол после первых трех дней пахнет не слишком приятно, можете во второй раз опустить капусту в новый рассол, приготовленный по тому же принципу. Это неважно, она все равно будет очень вкусной.



КАПУСТА НА СКОРУЮ РУКУ МЕДОВАЯ

Милые хозяйшкн, позвольте предложить Вам рецепт очень вкусной и хрустящей капусты.

1 вилок капусты белокочанной, 2-3 морковки, 2 ст. л. соли. 2 ст. л. мёда, вода.

Подготовим капусту и морковь. Режем капусту (любым способом) и натираем на крупной терке морковь, перемешиваем прямо на столе. Набиваем овощами трёхлитровую банку. Деревянной палочкой делаем в центре отверстие. Насыпаем в отверстие 2 ст. л. соли и 2 ст. л. мёда. Кипятим воду и остужаем минут 10. Заливаем капусту прямо по горлышко банки этой водой.

Накрываем всё пластмассовой крышкой. Ставим банку в тарелку (будет вытекать жидкость). Оставляем при комнатной температуре.

Через сутки открыть и проколоть капусту, чтобы жидкость опустилась и вышли газы и опять закрыть. Оставить ещё на 2-3 дня. После убрать на холод.

Всё!!! Капуста готова! Накладываем в салатник, поливаем вкусным маслом и наслаждаемся!!!

КАПУСТА КВАШЕНАЯ ПО-АРМЯНСКИ

Это интересный рецепт квашения капусты, здесь свою изюминку придает корица.

2,5 кг капусты белокочанной, 50 г чеснока, 200 г морковки, 50 г свеклы, 2 перчика жгучего, 100 г сельдерея, 20 г кинзы, 3 л воды, 160 г соли, 8-10 горошин перца черного, 2-3 лавровых листа, 0,5 ч.л. корицы.



Для рассола воду доведём до кипения, добавим пряности, соль, охладим.

Каждый кочан капусты, сняв с него покровные листья, разрежем на 4 части (капусту я брала некрупную, меньше среднего кочана — два кочанчика, примерно по 1 кг). Зубчики чеснока очистим. Морковь нарежем кружочками. У перца удалим плодоножки. Коренья разрежем вдоль на 2-4 части. Свеклу нарежем тонкими пластинками.

На дно бочки (кастрюли) уложить листья капусты и вишни (если есть). Затем плотно, рядами, капусту. Между рядами остальные овощи и зелень.

Овощи зальём охлаждённым рассолом на 4-5 см выше уровня уложенных овощей. Овощи накроем капустными листьями, плоской тарелкой, сверху тарелки уложить груз.

Около 5 суток капусту выдержим при комнатной температуре, а затем перенесём на холод.

КАПУСТА ПО-МЕКСИКАНСКИ

Этому рецепту научил меня папа! На приготовление уходит мало времени, а получается... пальчики оближешь! Рецепт для тех, кто не любит долго возиться, но любит вкусненько покушать!

3 вилка капусты белокочанной, 3 морковки, 4 зуб. чеснока, 1,5 л воды, 1 стак. сахара, 1 стак. масла подсолнечного, 2 ст. л. соли, 1 стак. уксуса.

Капусту нарезать крупными кусками и разделить листья.

Морковь (я брала среднего размера) и чеснок нарезать кружочками.

Рассол: Воду, сахар, масло подсолнечное, соль смешать, прокипятить. Дать остыть, а затем добавить уксус.

Капусту, морковь и чеснок перемешать и залить рассолом. Капусту прижать чем-нибудь тяжелым (можно накрыть тарелкой и наверх поставить банку с водой), чтобы рассол закрыл всю капусту. Оставить на сутки в теплом месте, а затем переместить в прохладное. Через дня 2-3 капуста будет полностью готова. Я периодически пробовала ее — только так готовность определить могу.

КАПУСТА КВАШЕНАЯ С ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ

Недавно мне знакомая рассказала как она квасит капусту и теперь спешу поделиться. Нам очень понравилось.

2 кг капусты белокочанной, 2-3 помидора, 2-3 перца сладкого красного, 1 кабачок, 2-3 морковки, чеснок, 1 пуч. петрушки, 1 пуч. укропа, 1 пуч. кинзы, 500 мл воды, 25-30 г соли.

Каждый кочан разрежем на 4 части вместе с кочерыжкой, бланшируем 2-3 минуты в кипящей воде (капусту я брала некрупную, меньше среднего кочана — два кочанчика, примерно по 1 кг.) Кабачок с кожицей, морковь и помидоры нарежем кружочками, чеснок измельчим, зелень мелко нарежем.

Для рассола в кипящей воде растворим соль. Рассол охладим, процедим.

Капусту, кабачок, помидоры, сладкий перец уложим слоями в кастрюлю, пересыпая каждый слой чесноком и морковью.

Зальём овощи охлаждённым рассолом. Ставим под гнёт на 3 дня при комнатной температуре, потом перенесём в холодное место.

КАПУСТА ДЫХАНИЕ ОСЕНИ

Рецептов приготовления капусты очень много, и я, как все хорошие хозяйки, осенью тоже солю капусту. Хочу рассказать вам еще один вариант.

1 кг капусты, 2 морковки, 3-4 зуб. чеснока, 2 лука репчатого, 0,5 л воды, 2 ст. л. соли, 100 г сахара, 100 г уксуса, масло подсолнечное.

Капусту очень тонко нашинковать. Морковь натереть на крупной терке. Лук порезать полукольцами. Чеснок размельчить.

Все размешать в большой миске и слегка помять.

Маринад: в кипятке добавить все специи и вылить на капусту. Все тщательно перемешать. Через 3-4 часа наша капуста готова. Перед подачей и для красоты цвета я добавила свеклу. Получилось еще вкуснее!



ДУНГАНСКАЯ КАПУСТА

Муж уже давно просил меня сделать острую капусту, а я все никак не могла подобрать подходящий рецепт. И друг, мне дала рецепт моя соседка за что ей огромное спасибо!!!! Теперь эта капуста, можно сказать, у нас уже «прописалась» Лучшего всего брать маленькие вилки капусты. Капуста для засолки режется на 4 части, так она получается более хрустящая, сочная, и дольше хранится. Для подачи, четвертинки можно крупно нарезать, и так подавать (отличная закуска), а можно мелко нарезать, и заправить кипящим растительным маслом — получается очень вкусный салат!

2 вилка капусты белокочанной, 1 кг моркови, 2 перца красного жгучего, 4-5 зуб. чеснок, 4 л воды, соль.

Разрезать каждый кочан на четыре части, чтобы листья крепились к кочерыжке. Складываем в эмалированную кастрюлю и заливаем рассолом. Заливать горячим рассолом. Нужно поставить гнёт, но без фанатизма, просто, чтобы капуста не всплывала. Закрывать кастрюлю крышкой, и оставить на 2-3 дня в прохладном месте (я оставила на кухне, при комнатной температуре). Проверить через 2 дня — если капуста «помягчела», то можно дальше продолжать, а если не очень, то стоит оставить ещё на сутки.

Для острой заправки, морковь натереть на крупной тёрке, перец измельчить вместе с чесноком и смешать всё.

Капусту вынуть из рассола и дать стечь жидкости (отжать немного), и натирать смесью прямо между каждым листочком. Натирать не жалея.

Переложить капусту в эмалированную кастрюлю. Рассол снова вскипятить, и залить им капусту. Прикрыть сверху тарелочкой, чтобы капуста не всплывала, и была вся в рассоле. Дать остыть, и убрать в холодильник на 2 дня. Через два дня можно есть.



СПЕЦИИ, ПРИПРАВЫ, ЗАПРАВКИ, СОЛЬ, САХАР

Название продукта	Стакан тонкий (250 см ³)	Стакан граненый (200 см ³)	Столовая ложка	Чайная ложка	1 штука
Желатин (в порошке)	-	-	15	5	-
Какао в порошке	-	-	25	9	-
Корица молотая	-	-	20	8	-
Кофе молотый	-	-	20	7	-
Крахмал картофельный	200	-	30	9	-
Кислота лимонная кристаллическая	-	-	25	8	-
Перец душистый горошек	-	-	-	5	-
Перец молотый красный	-	-	-	1	-
Перец молотый черный	-	-	-	5	-
Сахар кусочками	200	140	-	-	9
Сахар песок	230	170	25	10	-
Сахарная пудра	180	140	25	10	-
Сода питьевая	-	-	28	12	-
Соль	325	-	30	10	-
Томат-пюре	220	-	25	8	-
Томат-паста	-	-	30	10	-
Уксус	-	-	15	5	-

Учредитель — ФЛП Тригорло С.М.

Издатель — ФЛП Тригорло О.А.

Регистрационное свидетельство:

КВ № 9103 от 27.08.2004 г.

Адрес: ул.К.Маркса 36, кв.26

г. Кировоград, 25006

Тел.: (0522) 24-49-22

Отпечатано согласно предоставленного оригинал-макета
ФЛП Дячок Л.С. г.Кировоград, ул. Садовая, 88а



Заказ

Тираж 8 300 экз.