

Подписной индекс в каталоге «Почта России» — П7205

Домашняя кулинарная энциклопедия №4/2018



Самые вкусные заготовки

Одна тема

119

рецептов

Вкусно, просто, надежно

16+

сканирование
SASA



Рекомендуем

Капуста «В горошек»

- 1 кг цветной капусты
- 500 г стручковой фасоли
- 500 г зеленого горошка
- 1 пучок укропа
- 1 кусочек острого перца
- 2 гвоздики
- 5 горошин душистого перца
- для заливки на 1 л воды:
- 2 ст. ложки соли
- 2 ст. ложки сахара
- 1/2 стакана 6%-ного уксуса

Цветную капусту промыть, разобрать на соцветия. Бланшировать в подсоленной воде с добавлением лимонной кислоты (1 ст. ложка на 1 л воды) в течение 2 минут. Фасоль промыть, порезать на кусочки, бланшировать в подсоленной воде в течение 3 минут.

Для маринада в воду добавить соль и сахар. Довести до кипения, влить уксус и проварить еще 1 минуту.

В подготовленные банки выложить специи, а затем слоями уложить капусту, пересыпая горошком и фасолью. Заполнить банки горячим маринадом, прикрыть крышкой и стерилизовать 30 минут, после чего герметично укупорить. Перевернуть банки вверх дном, оставить на 2 дня при комнатной температуре, затем хранить в темном месте.

Содержание

Консервированные овощи

Огурцы с кетчупом	5
Помидоры с черной смородиной в яблочном соке	5
Огурцы в виноградных листьях.....	6
Помидоры «Особые».....	6
Помидоры «Осенний сад»	7
Помидоры с грушами	7
Зеленые помидоры с капустой..	8
Помидоры с чесноком в пряной заливке	8
Слабосоленые помидоры	9
Помидоры со сливами	9
Зеленые помидоры с овощами	10
Помидоры с фаршированными баклажанами	11
Помидоры с морковью	12
Помидоры с яблоками и виноградом.....	12
Помидоры со свеклой, луком и яблоками	13
Капуста «Скороспелка».....	13
Капуста «Закусочная».....	14
Капуста с медом и лимоном	14
Капуста с виноградом	15
Диетическая капуста	16
Жареные баклажаны	16
Капуста по-волжски.....	17

Салаты, закуски, икра

Салат с баклажанами	18
Острая закуска с капустой	18
Салат из капусты с томатным соком.....	19
Салат-солянка	19
Салат «Варшавский».....	20
Икра из помидоров с капустой..	20
Салат «Желейный».....	21

Салат томатный с цукини	22
Салат «Донской»	22
Салат «Посадский»	23
Салат из капусты с зеленью	24
Салат «Новинка».....	25
Овощной салат с яблоками	25
Салат «Дружба».....	26
Салат «Крымский».....	26
Салат из зеленых помидоров	27

Заготовки из фруктов и ягод

Варенье из смородины с бананами	28
Варенье из вишни с кабачками	28
Варенье из моркови и вишни....	29
Варенье из крыжовника с... огурцами	29
Варенье из слив с апельсинами.....	30
Компот из ревеня.....	30
Ягодный компот с грушами	30
Клюквенное варенье на меду....	31
Джем из абрикосов	31
Повидло из абрикосов	32
Желе из абрикосов.....	32
Пюре из абрикосов, слив и яблок.....	33
Компот из чернослива.....	33
Компот из тыквы и яблок	33
Компот из черники.....	34
Компот из вишни и облепихи ...	34
Компот из айвы.....	34

Консервируем в мультиварке

Салат-закуска.....	35
Грибная закуска с морковью.....	35
Салат «Северянин»	36
Салат из помидоров и моркови	36

Овощной салат с виноградом ...	37	Варенье из желтой малины	53
Салат по-восточному	37	Лимонно-абрикосовое	
Салат в масле	38	варенье	53
Закуска овощная		Малиново-вишневое	
с яблоками	39	варенье	54
Овощной салат с кореньями	40	Сливовое варенье с киви	54
Закуска с пряностями	40	Сливовое варенье	
Закуска с перцем	41	с шоколадом и апельсиновой	
Закуска с яблочным соком		цедрой	55
и медом	42	Варенье из вишни	
Салат с баклажанными		и черешни	55
«язычками»	42	Варенье из груш	
Икра морковно-свекольная		с орехами	56
с чесноком	43	Яблочное варенье	56
Закуска с баклажанами		Варенье ассорти	57
и чесноком	43	Апельсиновое варенье	57
Цитрусовый компот	44	Лимонный джем	58
Брусничный компот		Ягодное варенье	58
с медом	45	Черносмородиновое варенье	58
Джем из шиповника	45	Варенье	
Джем из дыни	46	грушево-апельсиновое	59
Джем из алычи	46	Черешневое варенье	
Малиновый джем	46	с корицей	59
Джем из вишни		Айвовое варенье	60
и апельсинов	47	Варенье из жимолости	
Яблочно-ванильное варенье	47	и крыжовника	60
Джем вишневый		Красносмородиновое	
со смородиной	48	варенье	61
Абрикосовое варенье	48	Яблочный джем	61
Варенье из голубики	48	Яблочное варенье с корицей	61
Малиновый джем		Варенье из тыквы с имбирем	62
(без косточек)	49	Персиковое варенье	
Бананово-клубничное		с орехами	62
варенье	49	Варенье из крыжовника	63
Варенье из яблок и черной		Смородиновое	
смородины	50	варенье-ассорти	63
Брусничное варенье на меду	50	Черносмородиновое варенье	
Вишневое варенье		с земляникой	64
со смородиной	51	Варенье из ежевики	64
Варенье с дыней и лимоном	51	Варенье из земляники	
Морковное варенье		и черники	65
с лимоном	52	Варенье из земляники	65
Персиковое варенье		Клубничный джем	66
с апельсинами	52		
Банановое варенье	52		
Бруснично-лимонное			
варенье	53		



Огурцы с кетчупом

- огурцы
- 6 стаканов (по 250 мл) воды
- 1 стакан столового уксуса
- 1 стакан сахара
- 2 ст. ложки соли
- 250 г кетчупа
- по 2 зубчика в банку чеснока
- зелень петрушки и укропа*
- перец горошком
- 4 кг огурцов

В 3-литровые банки плотно выложить огурцы, зелень, чеснок, перец горошком. В воду положить сахар и соль и довести до кипения. Вылить кетчуп, еще прокипятить минут 5. Вылить получившийся маринад в огурцы.

Прикрыть банки крышками и поставить на стерилизацию в большую кастрюлю с кипящей водой так, чтобы вода процентов на 85–90 прикрывала банку.

Когда вода снова начнет кипеть, держать банки в ней 10 минут. Достать банки из воды, налить в каждую по 25 мл уксуса.

Закатать и укутать до полного остывания.

Помидоры с черной смородиной в яблочном соке

- помидоры
- ягоды черной смородины
- яблочный сок
- соль

Выложить помидоры в банки, пересыпая ягодами черной смородины. Свежеотжатый яблочный сок посолить по вкусу, вскипятить.

Помидоры залить кипятком на 20 минут, затем воду слить и залить помидоры кипящим яблочным соком. Закатать. Хранить в прохладном месте.

Огурцы в виноградных листьях

- огурцы
- виноградные листья
- для рассола на 1 л воды:
- 1,5 стакана
- виноградного сока
- по 1 ст. ложке сахара и соли

Огурцы обдать кипятком, а затем холодной водой. Каждый огурец завернуть в виноградный лист.

Огурцы плотно уложить в трехлитровую банку и трижды залить горячим рассолом, затем закатать.

Помидоры «Особые»

- помидоры
- сладкий перец
- зелень петрушки и укропа

Помидоры вымыть, нарезать дольками. Перец вымыть, очистить от семян, нарезать кольцами. Зелень вымыть, нашинковать.

Выложить овощи плотно в 0,5-литровые банки и, накрыв жестяными крышками, поставить стерилизовать на 15 минут, после чего закатать.

Наш совет

При засолке помидоров можно добавить в каждую банку зеленые яблоки (для трехлитровой банки достаточно будет двух яблок). Но нужно учесть, что в этом случае нужно увеличить количество сахара, указанного в рецепте, на 1-2 ч. ложки.

Помидоры «Осенний сад»

- помидоры
- кисло-сладкие яблоки
- 4 зубчика чеснока
- зелень укропа
- лавровый лист
- душистый перец
- гвоздика
- для маринада:
на 1,25 л воды:
- 1 ст. ложка сахара (с горкой)
- 1 ст. ложка соли (с горкой)

На дно простерилизованных банок положить все специи, а затем послойно – помидоры и яблоки.

На 10 минут содержимое залить вскипевшей водой. Потом ее слить. Помидоры с яблоками залить вскипевшим маринадом. Банки сразу укупорить.

Помидоры с грушами

- 1 кг помидоров
- 1 кг груш
- 2 веточки сельдерея
- 1 луковица
- 1 сладкий перец
- 0,5 ч. ложки лимонной кислоты для рассола:
- на 1,5 л воды –
- 1 ст. ложка соли
- 3 ст. ложки сахара
- 1 бутон гвоздики

Перец очистить от семян, порезать дольками. Твердые груши разрезать на четвертинки, удалить семенную камеру. Помидоры наколоть в области плодоножки. Лук почистить и порезать кольцами.

Овощи, сельдерей и груши положить в 3-литровую банку, залить кипятком на 20 минут, затем воду слить и влить в банки кипящий рассол. Всыпать лимонную кислоту, закрыть прокипяченной крышкой.

Зеленые помидоры с капустой

- 2 кг зеленых помидоров
 - 1 кг белокочанной капусты
 - 8 зубчиков чеснока
 - 1 стручок острого перца
 - на 1 л воды –
 - 50 г соли
 - 50 г сахара
 - 5 ст. ложек 5%-ного уксуса
- для маринада:

Капусту вымыть, нарезать крупными кусочками, выложить в банку вместе с помидорами, пересыпая дольками чеснока. Сверху положить стручок острого перца и залить кипящим маринадом.

Оставить при комнатной температуре на 3 дня, затем укупорить и поместить в прохладное место.

Помидоры с чесноком в пряной заливке

- 2 кг помидоров
- 6 зубчиков чеснока
- 1 ч. ложка 70%-ного уксуса
- 2 ст. ложки соли
- 6 ст. ложек сахара
- 5 горошин черного перца
- 5 горошин душистого перца
- 2 бутона гвоздики
- 3 листочка черной смородины
- 2 зонтика укропа

Чеснок разобрать на дольки, очистить, острым концом одну дольку, вставить в плодоножку каждого помидора.

Выложить помидоры в 3-литровую банку, залить кипятком на 10 минут, затем воду слить и сразу же заполнить банку кипящей заливкой. В каждую банку добавить 1 ч. ложку уксусной эссенции, закатать.

Слабосоленые помидоры

- помидоры
- для рассола:
- на 0,5 л воды –
- 1 ч. ложка соли

Помидоры выложить в банки, залить рассолом, накрыть жестяными крышками и стерилизовать: литровые банки – 10 минут, 2-литровые – 15 минут, 3-литровые – 20 минут. Закатать.

Помидоры со сливами

- 1 кг красных помидоров
- 1 кг слив
- 1 луковица
- 1 сладкий перец
- 2 лавровых листа
- 5 горошин черного перца
- 1,5 ст. ложки соли
- 1 ст. ложка сахара

Сладкий перец очистить от семян, порезать дольками, лук – кольцами.

Поместить овощи и сливы в 3-литровую банку, залить кипятком на 20 минут, затем воду вылить в кастрюлю и снова вскипятить. В банку всыпать соль, сахар и залить кипящей водой. Закатать.

Наш совет

Если вы решили законсервировать несколько банок, вам нужно знать, сколько потребуется маринада. Определить объем можно следующим образом. В банку с уже заложенными специями и помидорами необходимо налить до самого верха воду, а потом слить ее и измерить полученный объем. Умножаем его на количество банок и получаем необходимый объем маринада. На литровую банку, заполненную плодами, нужно 0,25–0,3 л жидкости.

Зеленые помидоры с овощами

- 3,5 кг зеленых помидоров
- 3,5 кг сладкого перца
- 2,5 кг моркови
- 250 г зелени петрушки
- 300 г корня петрушки
- 300 г корня сельдерея для рассола:
- на 7 л воды –
- 750 г соли

Сладкий перец наколоть вилкой в двух-трех местах у плодоножки и сплющить, не очищая от семян.

Морковь опустить на 2–3 минуты в кипящую воду и порезать кружочками толщиной 0,5 см. Зелень, корень петрушки и сельдерея измельчить.

Все овощи слоями уложить в подготовленную посуду. Залить холодным рассолом, положить кружок и гнет. Оставить для ферментации при комнатной температуре на 3 дня, затем вынести в прохладное место.

Помидоры будут готовы через 2 недели.

Наш совет

Помидоры любят зелень: петрушку, укроп, мяту, сельдерей, листья хрена, вишни или яблок. Каждая приправа придает заготовке специфический аромат. Дубовые листья, например, делают цвет консервированного продукта темнее и наделяют помидоры пикантным привкусом. Существует мнение, что много зелени в консервах – плохо, так как от этого банки могут «взорваться». На самом деле порча консервов происходит не от количества зелени, а от того, что их недостаточно хорошо простерилизовали – и внутри остались бактерии.

Помидоры с морковью

- 1,5 кг помидоров
- 700 г моркови
- 50 г зелени укропа
- 5 зубчиков чеснока
- 1/2 стручка горького перца
- листья черной смородины
- зелень петрушки и сельдерея
- лавровый лист по вкусу для рассола:
- на 1 л воды –
- 2–3 ст. ложки соли

У помидоров вырезать плодоножку. Морковь натереть. Горький перец порезать мелкими кубиками. Зелень и чеснок нашинковать.

В посуду для соления положить листья смородины, на них помидоры, пересыпая морковью, кусочками горького перца и чеснока, зеленью. Затем залить рассолом, выдержать при комнатной температуре 15–20 часов, после чего переместить на хранение в холодное место.

Помидоры с яблоками и виноградом

- 1 кг помидоров
- 1 кг яблок
- 0,5 кг винограда для маринада:
- на 1 л воды –
- 30 г соли
- 20 г сахара
- 3 ст. ложки 6%-ного уксуса

Помидоры пробланшировать. Яблоки разрезать на четыре части, удалить семена. Все компоненты попеременно выложить в банки.

Маринад вскипятить, залить банки, накрыть жестяными крышками и поставить на стерилизацию: литровые банки – на 15 минут, 2-литровые – на 25 минут. Закатать.

Помидоры с фаршированными баклажанами

- 1 кг помидоров
- 1 кг баклажанов
- зелень петрушки
- зелень укропа
- 5 зубчиков чеснока
- по 10 горошин душистого и черного перца
- 3 лавровых листа для маринада: на 1 л воды –
- 1,5 ст. ложки соли
- 1,5 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка 70%-ной уксусной эссенции

С баклажанов снять кожицу, разрезать их вдоль на две части. Засыпать произвольным количеством соли на 3 часа, затем соль смыть холодной водой. Из каждой половинки вынуть часть мякоти. Укроп, петрушку, чеснок измельчить, наполнить ими половинки баклажанов. В 3-литровую банку положить помидоры, лавровый лист, перец горошком, затем плотно уложить соединенные попарно фаршированные баклажаны. Залить банку кипящим маринадом, накрыть жестяной крышкой и стерилизовать 30 минут, после чего закатать.

Наш совет

Томаты – нежные овощи. Чтобы сохранить их форму, упругую структуру и, по возможности, полезные витамины, не нужно стерилизовать банки подолгу в воде. Лучше заранее вымыть банки и простерилизовать их под паром или в сухом варианте – в разогретой духовке. Тогда содержимое нужно будет на 5–10 минут залить кипятком, а потом, слив его, вскипевшим маринадом. Или же два раза заливать овощи в банке прокипевшим маринадом. Этого будет вполне достаточно для стерилизации перед закрыванием банок крышками.

Помидоры со свеклой, луком и яблоками

- 1,5 кг мелких красных помидоров
- 2 кисло-сладких яблока
- 2 луковицы
- 1 свекла
- для маринада: на 1,5 л воды –
- 150 г сахара
- 1 ст. ложка соли
- 70 мл 9%-ного уксуса

Яблоки вымыть, нарезать дольками, лук и свеклу вымыть, нарезать тонкими кружочками. Яблоки и овощи поместить в 3-литровую банку, заполнить ее помидорами и залить кипятком на 20 минут.

Воду слить в кастрюлю, добавить в нее сахар, соль и уксус. Довести до кипения и залить маринадом банки доверху. Укупорить простерилизованными крышками.

Капуста «Скороспелка»

- 3 кг капусты
- 1 кг моркови
- 1 кг репчатого лука
- 0,5 кг сладкого перца
- 400 г растительного масла
- 3/4 стакана 9%-ного уксуса
- 1/2 стакана сахара
- 1 ст. ложка соли

Капусту нарезать крупными кусками, морковь – кружками, репчатый лук – кольцами, перец – соломкой и поместить все в большую посуду. Растительное масло, соль, сахар, уксус довести до кипения, залить этой смесью подготовленные овощи и все варить 10 минут. Можно добавить 1 ч. ложку молотого красного жгучего перца.

Капусту выложить в литровые банки, закатать и хранить в холодильнике или холодном помещении.

Капуста «Закусочная»

- 1 кочан капусты,
- 5 шт. моркови
- 5 зубчиков чеснока
- соль

Кочан капусты разобрать на листья, сполоснуть их водой, опустить на 3–5 минут в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.

Морковь натереть на крупной терке, смешать с мелко нарубленным чесноком и завернуть в капустные листья в виде изящных сигареток.

Положить их в глубокую посуду, залить кипящим рассолом (1 ст. ложка соли на 1 л воды) так, чтобы жидкость полностью их покрывала.

Через 2 дня закуска будет готова.

Капуста с медом и лимоном

- 3 кг белокочанной капусты
- 2 моркови
- 1 свекла
- 200 г чернослива
- 1 стакан воды
- 1 лимон
- 100 г меда
- 20 г соли

Все овощи вымыть. Капусту нашинковать. Морковь и свеклу очистить, нашинковать. Чернослив вымыть, залить стаканом воды, поставить на огонь. После закипания кипятить в течение 2 минут. После этого в отвар добавить мед и соль.

Соединить чернослив, отвар и подготовленные овощи. Добавить мелко нарезанный лимон (с кожурой, но без семян). Выложить все в банку, утрамбовать, укупорить. Хранить в прохладном месте.

Капуста с виноградом

- 2 кг капусты
- 3 моркови
- 1 стакан свежей или мороженой клюквы
- 0,5 стакана светлого винограда
- 3 зеленых яблока для рассола:
- 1 л воды
- 0,5 стакана подсолнечного масла
- 2 ст. ложки сахара
- 2 ст. ложки соли
- 1 ст. ложка 9%-ного уксуса
- 5 зубчиков чеснока

Приготовить рассол: растворить в воде соль, сахар, уксус, добавить давленный чеснок, растительное масло.

Нашинковать овощи, яблоки, перемешать. Сложить в эмалированную посуду слоями: капуста с морковью и яблоком, виноград, клюква. Сверху покрыть слоем капусты.

Залить рассолом, накрыть чистой тканью, положить крышку или блюдо меньшего размера, сверху поставить гнет. Хранить в этой же посуде на холоде.

Наши советы

- Для консервирования лучше всего использовать непереспелые помидоры с плотной мякотью. Кожа у таких плодов не будет лопаться.
- Целые плоды до заливки маринадом необходимо проткнуть со стороны плодоножки зубочисткой или заостренной деревянной палочкой. Это также не даст лопнуть кожице.
- Очень хорошую крепость и хрусткость соленым огурцам придает дубовая кора. На 3 л рассола нужно взять 1 ст. ложку коры. Если она мелкая, заверните ее в листья смородины или хрена, которые вы положите в рассол.

Диетическая капуста

Нашинковать капусту. Натереть на крупной терке морковь. Яблоки разрезать на 4 части. Уложить на дно эмалированного ведра листья хрена, затем слоями кусочки яблок и перемешанную с морковью капусту. Сверху на капусту положить кружки лимона, закрыть их листьями хрена.

Подобную капусту можно квасить и в банке. В этом случае для литровой банки, например, достаточно двух кусочков яблок: один положить на дно банки, второй – сверху на капустно-морковную смесь. Заполненную посуду с капустой накрыть марлей в два слоя и оставить на несколько дней для заквашивания при температуре 16–18 градусов. Появляющуюся в процессе этого пену надо обязательно снимать, и как можно чаще. Когда процесс брожения закончится, хранить квашеную капусту нужно или в погребе, или в холодильнике.

Жареные баклажаны

- 1 кг баклажанов
- 2 лимона
- 2 пучка зелени петрушки
- 2 ст. ложки соли

Зелень вымыть и нарубить. Лимоны обдать кипятком и нарезать тонкими ломтиками. Баклажаны помыть, нарезать тонкими кружочками, посолить и положить в эмалированную кастрюлю. Оставить на некоторое время, после чего удалить образовавшийся сок, отжать ломтики. Обжарить их с обеих сторон в разогретом растительном масле.

Затем уложить слоями в простерилизованные поллитровые банки. Каждый слой переложить нарезанными ломтиками лимона и зеленью. Затем залить прокаленным на сковороде растительным маслом. Банки закрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде в течение 40 минут.

Капуста по-волжски

- 16 кг капусты
- 1 кг моркови
- для рассола:
- 10 л воды
- 1 кг крупной нейодированной соли

Приготовить рассол: воду нагреть в большой кастрюле, растворить в ней соль. Капусту нашинковать, предварительно удалив верхние листья и кочерыжки. Морковь натереть на крупной терке. В объемном бачке смешать овощи.

Сложить порции нашинкованных овощей в остывший рассол. Через 1 час переложить в другую емкость. После того как вся капуста будет таким образом обработана рассолом, разложить ее по чистым сухим банкам, утрамбовать.

Банки закрыть полиэтиленовыми крышками, оставить на ночь. Утром вынести на холод. Если рассол закрывает капусту не полностью, долить его.

Такая капуста долгое время остается крепкой и хрустящей.

Наши советы

- Огурцы при консервировании лучше разделить: более крупные укладывать на дно банки, а более мелкие – сверху.
- Банки при консервировании огурцов заполняют продуктами, оставляя 1,5–2 см до верхнего края. Продукты должны быть в наиболее горячем состоянии, чтобы пары вытеснили из банки воздух.
- Чтобы огурцы, засоленные холодным способом, не плесневели, положите в посуду холщовый мешочек с зернами черного перца (5 г на 1 л рассола).

Салат с баклажанами

- 3 кг помидоров
- 1 кг сладкого перца
- 1 кг баклажанов
- 0,5 кг моркови
- 0,5 кг репчатого лука
- 1 стакан сахара
- 2 ст. ложки соли
- 1 ст. ложка 70%-ного уксуса

Помидоры пропустить через мясорубку, морковь натереть, перец очистить от семян и порезать соломкой, лук тонко шинковать, баклажаны нарезать кубиками.

Помидоры и морковь смешать, поставить на огонь и после закипания тушить 20 минут. Затем добавить перец и лук, довести до кипения, положить баклажаны, всыпать сахар, соль и тушить 15 минут. За 5 минут до конца варки влить уксус, перемешать. Салат разложить в банки и стерилизовать: 0,5-литровые – 10 минут, литровые – 20 минут. Закатать.

Острая закуска с капустой

Удалить у капусты верхние листья и кочерыжки. Промыть капусту проточной водой, разрезать каждый кочан на 4 части. Морковь почистить, вымыть, натереть на крупной терке. Овощи смешать, добавить соль, перец, толченый чеснок, все аккуратно перемешать руками. Этой массой натереть капусту, перекладывая ее между листьями. При этом листья нужно тщательно приминать, чтобы пропитать весь объем. Нафаршированные четвертинки вилок плотно сложить в эмалированную кастрюлю или ведро. Положить сверху гнет, чтобы появился рассол.

Через сутки капусту нужно проверить. Если рассола окажется мало, приготовить необходимое количество из расчета 20 г соли на 300 мл воды. Рассол вскипятить, дать остыть, затем добавить в кастрюлю.

Салат из капусты с томатным соком

Нарезать капусту, добавить соль по вкусу. Залить томатным соком. Добавить нарезанные соломкой морковь и болгарский перец. Все выложить в кастрюлю. Кипятить 10 минут. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Салат-солянка

- 2 кг капусты
- 130 мл растительного масла
- 1 кг моркови
- 130 мл томатного соуса
- 4 луковицы
- 60 мл 9%-ного уксуса
- 1,5 ст. ложки соли
- 2 ст. ложки сахара

Овощи вымыть, почистить, нарезать средними кусочками. Добавить масло, соус, сахар, соль. Тщательно перемешать и выложить в чашу мультиварки. Установить режим «Тушение». Тушить в течение 60 минут. За 5 минут до готовности добавить уксус.

Салатную массу горячей выложить в простерилизованные банки и укупорить.

Наши советы

- Овощи для консервированных салатов лучше готовить в эмалированных кастрюлях, желательно широких и не очень высоких: в этом случае овощная масса прогреется равномерно.
- Открыв банку с солениями, положите под крышку аптечный горчичник любой стороной. Таким образом вы спасете продукты от плесени.

Салат «Варшавский»

- 1 кг кабачков
- 1 свекла
- 5 зубчиков чеснока
- для маринада:
- 1/2 стакана воды
- 1/2 стакана растительного масла
- 1/2 стакана сахара
- 1,5 ст. ложки соли
- 1/2 стакана 9%-ного уксуса

Свеклу натереть на крупной терке. Чеснок очистить, мелко нарезать. У кабачков удалить семена, мякоть нарезать небольшими кубиками, смешать чесноком и свеклой.

Приготовить маринад: вскипятить воду, растительное масло, сахар, соль, остудить. Затем добавить уксус и залить овощи. Получившуюся массу поставить на 10 часов под гнет. Затем салат разложить в простерилизованные банки. Хранить в темном прохладном месте.

Икра из помидоров с капустой

- 1 кг зеленых помидоров
- 5 кг белокочанной капусты
- 0,5 кг сладкого перца
- 200 г репчатого лука
- 250 мл воды
- 250 мл 9%-ного уксуса
- 150 г сахара
- 20 г соли
- 1 ч. ложка горчичного семени

Овощи пропустить через мясорубку с крупной решеткой, посолить, добавить сахар, уксус, семена горчицы, перемешать и тушить, помешивая, на умеренном огне 30 минут.

Икру разложить в стерилизованные банки, закатать стерилизованными крышками.

Салат «Желейный»

- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| Количество овощей произвольное. | • лавровый лист |
| • лук | • для маринада: |
| • помидоры | • 2 л воды |
| • огурцы | • 120 г соли |
| • сладкий перец | • 120 г сахара |
| • гвоздика | • 200 мл 9%-ного уксуса |
| • черный перец горошком | • желатин |

Овощи вымыть, почистить. В простерилизованные пол-литровые банки положить лавровый лист, лук, нарезанный кружками, гвоздику, черный перец горошком.

Помидоры и огурцы нарезать кружками, сладкий перец – кольцами (без семян).

Все овощи послойно в любом порядке выложить в банки. Если будет много сока, его необходимо слить. Овощи залить горячим маринадом.

Банки поставить в чашу мультиварки, налить воду. Установить программу «Мультиповар».

Стерилизовать при 100 градусах в течение 60 минут. После этого банки укупорить.

Наш совет

Не следует смешивать в одной банке помидоры разных сортов и степени созревания, например красные с зелеными, розовые с бурыми. Перед консервированием переберите помидоры и разделите их на спелые, зеленые и бурые, а также отсортируйте по размерам.

Салат томатный с цукини

- 2 кг томатов
- 1 кг цукини
- 1/2 л растительного масла
- 2 ст. ложки соли
- 1 стакан сахара
- 5 горошин черного перца
- 1 бутон гвоздики
- 1 ч. ложка уксусной эссенции
- 2 зубчика чеснока

Овощи вымыть. Томаты пропустить через мясорубку (без плодоножек). Цукини порезать небольшими кубиками. Смешать томатную массу с цукини. Добавить растительное масло, соль, сахар, гвоздику, перец. Перемешать, выложить в чашу мультиварки. Установить режим «Тушение» на 60 минут. За 5 минут до готовности добавить уксусную эссенцию и чеснок, пропущенный через пресс. Горячий салат выложить в простерилизованные банки и укупорить.

Салат «Донской»

- 2 кг свеклы
- 2 кг моркови
- 1,5 кг помидоров
- 8 луковиц
- 1/2 л растительного масла
- 1 стакан сахара
- 60 мл 9%-ного уксуса
- 1/2 л воды
- 60 г соли
- 4 стакана фасоли (предварительно замочить)

Овощи вымыть, очистить. Свеклу и морковь натереть на крупной терке. Помидоры и лук нарезать кольцами. Овощи соединить. Добавить к ним растительное масло, сахар, уксус, воду, соль и фасоль. Все перемешать и выложить в чашу мультиварки. Установить режим «Тушение» на 90 минут. По истечении этого времени салат горячим выложить в подготовленные банки и укупорить.

Салат «Посадский»

- 2 кг капусты
- 1,5 кг кабачков
- 500 г моркови
- 500 г сладкого перца
- 7 луковиц
- 2 стакана растительного масла
- 2,5 ст. ложки соли
- 1,5 ст. ложки сахара
- 1/2 стакана 9%-го уксуса

Капусту тонко нашинковать. Морковь натереть на крупной терке. У кабачков удалить семена, мякоть нарезать дольками. Лук и перец нарезать кубиками. Помидоры пробланшировать в кипящей воде и удалить кожуру. Все ингредиенты выложить в большую эмалированную кастрюлю. Добавить соль, сахар, уксус, растительное масло. Перемешать и поставить на огонь. После закипания варить 5 минут. По истечении этого времени горячий салат разложить в литровые банки, прикрыть крышками и стерилизовать 10 минут, после чего закатать.

Наши советы

- Если в банку с заготовкой положить целые зубчики чеснока, рассол внутри остается прозрачным. Если добавить порезанный чеснок, рассол помутнеет – велик шанс, что консервы взорвутся.
- Зелень перед закладкой в заготовки обязательно надо мыть в кипяченой воде, а потом дать ей стечь.
- Перед засолкой огурцов быстро обдайте их кипятком: это поможет им в рассоле сохранить цвет.
- При засоле огурцов в качестве пряностей применяют ароматическую зелень (укроп, эстрагон, сельдерей, хрен), а также чеснок и корень хрена.

Салат из капусты с зеленью

- 2,6 кг капусты
 - 1 кг сладкого перца
 - 600 г лука
 - 800 г моркови
 - 300 г зелени петрушки
 - 300 г зелени сельдерея
 - 2 стакана растительного масла
- для маринада:
на 0,5-литровую банку –
1/2 ч. ложки соли
1 ч. ложка сахара
4 ст. ложки 5%-ного уксуса
по 2 горошины душистого и горького перца

Растительное масло довести до кипения и немного остудить. У перцев удалить семена, мякоть нарезать кубиками.

Лук нарезать кольцами.

Морковь натереть на крупной терке. Зелень петрушки и сельдерея мелко порубить.

В простерилизованные пол-литровые банки налить 2 ст. ложки растительного масла и, уложив небольшими порциями нарезанные овощи, добавить соль, сахар, уксус, горький и душистый перец.

Плотно наполнить банки салатом и выдержать 1 час, накрыв крышкой.

Стерилизовать 60 минут, после чего закатать.

Наш совет

Чтобы огурцы, засоленные холодным способом, не плесневели, положите в посуду с ним холщовый мешочек с зернами черного перца (5 г на 1 л рассола).

Салат «Новинка»

- 1 кг капусты
- 1,5 кг моркови
- 1 кг сладкого перца
- 700 г репчатого лука
- 1 пучок зелени укропа
- 2,5 стакана растительного масла
- 2,5 ст. ложки соли
- 1 ч. ложка черного молотого перца

Лук нарезать мелкими кубиками и перемешать с 1 ч. ложкой соли. Накрыть салфеткой и оставить на 12 часов. Перец нарезать узкими и короткими полосками. Морковь натереть на крупной терке. Капусту тонко нашинковать. Зелень укропа мелко нарезать. Перец, морковь, капусту, зелень перемешать с оставшейся солью и оставить на 12 часов. После этого овощи отжать от сока. Перемешать салатную массу, добавить масло, черный молотый перец и еще раз тщательно перемешать. Выложить салат в сухие простерилизованные пол-литровые банки, прикрыть крышками и на 25 минут поставить на стерилизацию, после чего герметично укупорить.

Овощной салат с яблоками

- 3 кг белокочанной капусты
- 6 луковиц
- 1 кг кислых яблок
- 0,5 кг кабачков
- 2 ст. ложки семян тмина
- 3 ст. ложки соли

Кабачки нарезать кубиками. Капусту тонко нашинковать. Яблоки нарезать дольками, лук – полукольцами. Капусту посолить, хорошенько перетереть руками. Добавить яблоки, лук, тмин, кабачки и еще раз перемешать. Затем выложить в большую эмалированную кастрюлю, накрыть хлопчатобумажной тканью, крышкой и установить гнет. Оставить на 3 дня. Затем разложить салат в простерилизованные литровые банки, укупорить полиэтиленовыми крышками.

Салат «Дружба»

- 2 кг любых отваренных грибов
- 2,5 кг краснокочанной капусты
- 1 кг моркови
- 1 кг репчатого лука
- 500 мл растительного масла
- 8 ст. ложек сахара
- 3,5 ст. ложки соли
- 300 мл 9%-ного уксуса

Отварить грибы в подсоленной воде до готовности. После этого откинуть их на дуршлаг и промыть холодной водой. Морковь натереть на крупной терке. Капусту нашинковать тонкой соломкой. Лук измельчить. Лук и морковь обжарить в небольшом количестве растительного масла до прозрачности. Добавить капусту, грибы и оставшееся масло. Емкость, в которой будет вариться салат, поставить на огонь, довести до кипения и на среднем огне, помешивая, тушить под крышкой в течение 30 минут. Салат в горячем виде разложить в сухие простерилизованные поллитровые банки. Закатать и укутать чем-нибудь теплым. Держать в таком виде до полного остывания.

Салат «Крымский»

- 4 кг капусты
- 1,5 кг кабачков
- 10 луковиц
- 2 кг помидоров
- 1,5 стакана отваренной фасоли
- 500 мл растительного масла
- 10 горошин душистого перца
- 7 лавровых листьев
- 1 стакан сахара
- 2,5 ст. ложки соли
- 1,5 ст. ложки 70%-ного уксуса

Капусту тонко нашинковать. Лук и помидоры нарезать средними кубиками. У кабачков удалить семена, мякоть

нарезать кубиками. Овощи выложить в большую эмалированную кастрюлю. Добавить растительное масло, сахар, соль и, периодически помешивая, тушить 20 минут.

После этого добавить отваренную фасоль, перец горошком и лавровый лист. Тушить еще в течение 20 минут. В конце приготовления добавить уксус, потомить еще 5 минут. Затем салат в горячем виде разложить в простерилизованные литровые банки. Закатать, укрыть чем-нибудь теплым и держать так до полного остывания.

Салат из зеленых помидоров

- 2 кг зеленых помидоров
- 6 луковиц
- 0,6 кг сладкого перца
- 2 зубчика чеснока
- 1 стручок горького перца
- 1 пучок кинзы
- 100 мл 9%-ного уксуса
- 200 мл растительного масла
- 2,5 ст. ложки сахара
- 2 ч. ложки соли

Помидоры вымыть, нарезать пластинками, посолить (2 ст. ложки), перемешать, оставить на 30 минут. После этого слить образовавшийся сок. Лук очистить, нарезать полукольцами.

Перец очистить, удалить семена, нарезать соломкой. Чеснок и зелень кинзы измельчить. К помидорам добавить все нарезанные овощи, 0,5 ч. ложки соли, перемешать. Затем влить уксус и масло.

Выложить салат плотно в кастрюлю, накрыть тарелкой, установить небольшой груз. Салат оставить при комнатной температуре на сутки, затем выложить в простерилизованные банки.

Хранить в прохладном месте.

Варенье из смородины с бананами

- 6 стаканов черной смородины
- 1 большой апельсин
- 2 банана
- 8 стаканов сахара

Ягоды помыть и обсушить на хлопчатобумажной салфетке.

Бананы очистить и нарезать средними кусочками. Апельсин помыть, очистить от кожуры (не выбрасывать), разделить на дольки, удалить зерна и пленки.

Бананы, смородину, дольки и кожуру апельсина пропустить через мясорубку.

Полученную массу тщательно перемешать. Всыпать порциями сахар, каждый раз перемешивая. Оставить на 12 часов.

После этого варенье разложить в простерилизованные банки и укупорить. Хранить в прохладном месте.

Варенье из вишни с кабачками

- 1 кг вишни
- 2 кг сахара
- 2 кг кабачков
- 2 стакана воды для сиропа:

Ягоды и кабачки вымыть. Кабачки мелко нарезать.

Приготовить сироп.

Выложить кабачки и вишню попеременно в подготовленные литровые банки, залить горячим сиропом. Банки прикрыть крышками, поставить на стерилизацию (100 градусов) на 30 минут. После этого банки герметично укупорить.

Варенье из моркови и вишни

- 500 г моркови
- 1 кг вишни
- 1,2 кг сахара
- 1/2 лимона

Ягоды очистить от косточек, засыпать половиной количества сахара. После того как вишня даст сок, слить его в кастрюлю и развести оставшимся сахаром, сварить сироп.

Морковь и лимон нарезать кружочками. Положить все вместе с вишней в сироп. Довести до кипения, поварить 2–3 минуты и выключить огонь. Варенье остудить и поставить в холодильник. На следующий день поварить 5–7 минут, остудить и снова поставить в холодильник. На третий день процедуру повторить. После этого выложить варенье в сухие простерилизованные банки.

Варенье из крыжовника с... огурцами

- 1 кг огурцов
- 0,5 кг крыжовника
- 1 кг сахара
- 0,5 ч. ложки лимонной кислоты
- 2 ст. ложки сока крапивы

Огурцы вымыть, очистить, разрезать вдоль, выбрать семена, нарезать кусочками и выдержать в очень холодной воде 8 часов. Слив воду, пересыпать огурцы сахаром (100 г сахара на 1 кг огурцов), выдержать до выделения сока, затем сок слить.

Недозревший зеленый крыжовник вымыть, пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, добавив лимонную кислоту и крапивный сок, довести до кипения, остудить и процедить. Процеженным сиропом залить огурцы и варить на медленном огне, пока огурцы не станут прозрачными. Варенье выложить в банки и укупорить.

Варенье из слив с апельсинами

- на 70 крупных слив – 2 апельсина

У слив удалить косточки и пропустить через мясорубку вместе с апельсинами (с кожурой). В получившуюся массу всыпать 2 кг сахара, размешать, оставить постоять до растворения сахара и разложить по банкам. Хранить в прохладном месте.

Компот из ревеня

- 1 кг ревеня
- 100 г сахара
- 50 г мяты
- 500 мл воды

Ревень очистить от кожицы, нарезать небольшими кубиками. Выложить его в чашу мультиварки. Влить воду, смешанную с сахаром. Включить режим «Варка на пару» на 15 минут. Добавить мелко нарезанные листья мяты. Разлить компот по простерилизованным банкам, укупорить.

Ягодный компот с грушами

- 80 г малины
- 80 г смородины
- 80 г крыжовника
- 80 г сахара
- 1 груша
- 1 лимон
- 500 мл воды

Ягоды, грушу и лимон вымыть. Удалить плодоножки у ягод, сердцевину у груши. Мякоть груши нарезать кубиками. Выложить грушу, малину, смородину и крыжовник в чашу мультиварки. Влить горячую воду с добавлением сахара. Добавить сок и цедру лимона. Установить режим «Тушение» на 40 минут. Разлить компот по простерилизованным банкам и укупорить.

Клюквенное варенье на меду

- на 1 кг клюквы:
- 1,6 кг меда
- 2–2,5 стакана воды

Из меда и воды сварить сироп. Ягоды клюквы вымыть и бланшировать 4 минуты в кипящей воде, а затем отцедить и выложить их в сироп. Варить варенье до готовности в один прием. Готовое варенье разложить в сухие простерилизованные банки и укупорить.

Джем из абрикосов

- 1 кг абрикосов
- 1 кг сахара
- 250 мл воды
- 5 г пектина
- 1 ч. ложка винной кислоты

Абрикосы вымыть. Острым ножом разрезать на половинки, удалить косточки.

Половинки абрикосов засыпать 250 г сахара и залить водой. Полученную смесь варить 15 минут, до размягчения плодов. Затем добавить оставшийся сахар и пектин, растворенный в воде. Варку продолжать до тех пор, пока сироп не загустеет и не начнет желировать. За 5 минут до снятия массы с огня добавить винную кислоту.

Джем остудить до 60°C градусов, затем выложить в простерилизованные банки и герметично укупорить.

Наш совет

Чтобы половинки абрикосов не потемнели, их сразу же опускают в 1%-ный раствор винной кислоты (не более чем на 30 минут).

Повидло из абрикосов

- 1 кг абрикосов
- 1 кг сахара

Плоды вымыть, удалить косточки. Варить с небольшим количеством воды до размягчения, затем протереть через сито.

Полученное пюре поместить в таз для варки варенья, смешать с сахаром и, постоянно помешивая, уварить на сильном огне до тех пор, пока деревянная лопатка не начнет оставлять за собой дорожку.

Горячее повидло выложить в простерилизованные банки и укупорить. Хранить в прохладном месте.

Желе из абрикосов

- 2,5 кг абрикосов
- 1 ч. ложка винной кислоты
- сахар
- 3 г пектина

Абрикосы вымыть, удалить косточки, нарезать кусочками. Плоды поместить в эмалированную посуду, налить столько воды, чтобы она полностью покрыла их. Варить до размягчения плодов. Очень важно не переварить массу (сок при этом получается мутным).

Готовую массу процедить. Оставить сок на 12 часов. После этого слить и уварить наполовину объема, непрерывно снимая пену. На 1 л сока добавить 500–600 г сахара (в зависимости от зрелости употребленных абрикосов).

Растворенный пектин добавить в массу тонкой струйкой. За 3–4 минуты до снятия желе с огня добавить винную кислоту.

Желе в горячем виде разлить в подготовленные банки. Банки закрыть, когда желе остынет.

Пюре из абрикосов, слив и яблок

- 1,5 кг абрикосов
- 1,2 кг слив
- 1,2 кг яблок

Вымытые яблоки очистить от кожицы, разрезать пополам и вырезать сердцевину. Вымытые абрикосы и сливы разрезать пополам, удалить косточки. Подготовленные плоды бланшировать 3 минуты, затем протереть через дуршлаг.

Получившееся пюре подогреть до кипения, в горячем виде разложить его по простерилизованным поллитровым банкам. Банки прикрыть крышками и стерилизовать 15 минут, после чего закатать.

Компот из чернослива

- 200 г чернослива
- 650 мл воды
- 130 г сахара

Чернослив промыть и выложить в чашу мультиварки. Всыпать сахар, влить горячую воду. Установить режим «Варка на пару» на 20 минут. Разлить компот по простерилизованным банкам, укупорить.

Компот из тыквы и яблок

- 300 г тыквы
- 3 яблока
- 200 г сахара
- 600 мл воды

Яблоки и тыкву вымыть, очистить от семян и кожицы, нарезать ломтиками. Выложить их в чашу мультиварки. Влить горячую подслащенную воду. Установить режим «Варка на пару» на 15 минут. Разлить компот по простерилизованным банкам, закатать.

Компот из черники

- 300 г черники
- 130 г сахара
- цедра половины лимона
- 1,5 ст. ложки лимонного сока
- 130 мл воды

В чаше мультиварки смешать воду, сахар, цедру лимона. Установить режим «Варка на пару» на 5 минут. Когда сахар растворится, вынуть цедру лимона.

Чернику вымыть и выложить в чашу мультиварки.

Установить режим «Тушение» на 5 минут. Когда ягоды начнут лопаться, добавить лимонный сок. Разлить компот по простерилизованным банкам, укупорить.

Компот из вишни и облепихи

- 1 кг вишни
- 350 г сахара
- 200 г облепихи
- 1 ломтик лимона
- 4 л воды

Ягоды вымыть и выложить в чашу мультиварки. Влить горячую воду. Добавить ломтик лимона, сахар. Установить режим «Варка на пару» на 20 минут.

Разлить компот по простерилизованным банкам, закатать.

Компот из айвы

- 4 айвы
- 250 г сахара
- 2 палочки корицы
- 1,5 л воды

Айву вымыть, нарезать дольками. В чашу мультиварки всыпать сахар, влить воду. Положить айву, корицу, перемешать. Установить режим «Варка на пару» на 40 минут.

Разлить компот по простерилизованным банкам, закатать.

Салат-закуска

- 1 кг сладкого перца
- 1 кг томатов
- 6 зубчиков чеснока
- 125 мл растительного масла
- 120 г сахара
- 2 ч. ложки уксусной эссенции
- зелень укропа
- 1 ст. ложка соли

Овощи вымыть. Помидоры и сладкий перец нарезать соломкой. Добавить растительное масло, сахар, соль, перемешать. Выложить массу в чашу мультиварки. Включить программу с режимом «Тушение» на 25 минут. Затем добавить уксусную эссенцию, измельченные укроп и чеснок. Тушить еще 10 минут.

Горячий салат переложить в подготовленные банки и герметично укупорить.

Грибная закуска с морковью

- 2 кг шампиньонов
- 4 моркови
- 5 луковиц
- 9%-ный уксус
- соль
- черный молотый перец

Овощи и грибы вымыть. Грибы отварить в течение 30 минут. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить и мелко нарезать.

Отваренные грибы пропустить через мясорубку. Добавить к ним по вкусу соль и перец. Все компоненты выложить в чашу мультиварки, перемешать.

Установить программу с режимом «Тушение» на 40 минут. За 5 минут до готовности добавить немного столового уксуса. Горячую закуску выложить в простерилизованные пол-литровые банки. Прикрыть их крышками и простерилизовать в кипящей воде в течение 40 минут.

Салат с овощами и грибами

- 300 г шампиньонов
- 6 сладких перцев
- 3 помидора
- 1 стакан воды
- 2 ст. ложки томатной пасты
- 50 г сливочного масла
- соль

Овощи и грибы вымыть. Грибы и перец нарезать полосками, помидоры – кубиками. Все выложить в чашу мультиварки, залить водой, посолить по вкусу. Добавить томатную пасту. Установить программу «Гречка». Готовить до готовности перца.

Остывшую салатную массу переложить в контейнер с крышкой, закрыть. Завернуть контейнер в пакет, положить в морозильную камеру.

Салат из помидоров и моркови

- 1,5 кг помидоров
- 1 кг моркови
- 250 мл растительного масла
- 3 зубчика чеснока
- 100 г сахара
- 1 ст. ложка соли
- 1 ст. ложка черного молотого перца
- 1 ст. ложка уксусной эссенции

Овощи вымыть, морковь почистить. Помидоры нарезать четвертинками. Морковь пропустить через мясорубку и смешать с помидорами. Добавить сахар, масло, соль. Массу выложить в чашу мультиварки. Установить режим «Тушение» на 90 минут.

За 15 минут до готовности открыть крышку мультиварки и добавить очищенный и пропущенный через пресс чеснок и черный молотый перец. За 5 минут до готовности влить уксусную эссенцию. Салат в горячем виде выложить в подготовленные банки и закатать.

Овощной салат с виноградом

- 2 кг капусты
- 1 кг зеленого винограда
- 2 моркови
- 100 г базилика

Овощи, зелень и виноград вымыть. Морковь почистить. Капусту и морковь нашинковать соломкой, выложить в простерилизованные пол-литровые банки, переслаивая базиликом и виноградом.

В чашу мультиварки налить 2 л воды, положить 30 г соли, 100 г меда. Установить режим «Мультиповар», заливку довести до кипения. Разлить ее по банкам. Банки завязать марлей и оставить при комнатной температуре на 24 часа. По истечении этого времени банки герметично укупорить.

Салат по-восточному

- 1 кг баклажанов
- 5 луковиц
- 1 кг помидоров
- соль
- красный молотый перец

Овощи вымыть, почистить. Баклажаны порезать небольшими кубиками, обжарить в растительном масле. Лук тоже нарезать небольшими кубиками и тоже обжарить в масле (отдельно).

Помидоры нарезать произвольно. Все подготовленные овощи соединить в чаше мультиварки, перемешать, по вкусу посолить и поперчить.

Установить режим «Тушение» на 60 минут. По истечении этого времени горячую салатную массу переложить в простерилизованные пол-литровые банки. Поместить их в чашу мультиварки, налить воду для стерилизации. Установить режим «Мультиповар». Стерилизовать при 100 градусах в течение 45 минут. Готовый салат в горячем виде выложить в подготовленные банки и герметично укупорить.

Салат в масле

- 2,5 кг помидоров
- 1 кг огурцов
- 5 луковиц
- 1/2 небольшого кочана капусты
- 1 свекла
- 100 г соли
- 200 мл 6%-ного уксуса
- 1 л кипяченого растительного масла

Овощи вымыть, очистить, произвольно нарезать, посолить, залить уксусом, тщательно перемешать. Оставить на 45 минут. После этого слить образовавшийся сок.

Овощи залить маслом, перемешать и выложить в подготовленные пол-литровые банки. Установить их в чашу мультиварки, налить воду для стерилизации. Стерилизовать в режиме «Мультиповар» (при 100 градусах) 35 минут. После этого банки укупорить.

Количество овощей произвольное.

- лук
- сладкий перец
- огурцы
- помидоры
- растительное масло для рассола:
- 3 л воды
- 120 г соли
- 1 стакан сахара
- 1 долька чеснока
- лавровый лист
- перец горошком

Овощи вымыть. Сладкий перец разрезать пополам, убрать семена. В простерилизованные пол-литровые банки положить нарезанные: кольцами – репчатый лук, кружками – помидоры и огурцы, произвольно – сладкий перец. Все залить кипящим рассолом. Банки поместить в чашу мультиварки. В каждую банку добавить по столовой ложке разогретого растительного масла. Налить воду для стерилизации. Установить программу «Мультиповар» (при 100 градусах). Стерилизовать 35 минут, после чего банки закатать.

- 2,5 кг сладкого перца
- 1 кг помидоров
- 5 луковиц
- зелень сельдерея
- 100 мл 9%-ного уксуса
- 1 л растительного масла
- 50 г соли
- 50 г сахара

Овощи вымыть, очистить. У перца удалить семена, нарезать его кусочками 2x4 см и слегка обжарить в растительном масле.

Лук очистить, нарезать кольцами и тоже обжарить в масле. Зелень вымыть, измельчить. Помидоры вымыть, нарезать дольками и уварить до половины первоначального объема в мультиварке в режиме «Суп». Добавить к помидорам соль, сахар, оставшееся растительное масло. После того как сахар и соль растворятся, порциями положить перец, лук и зелень, по 1 ст. ложке уксуса. Довести массу в том же режиме до кипения, после чего разложить в простерилизованные литровые банки.

Простерилизовать их в кипящей воде 40 минут. Стерилизацию можно провести в чаше мультиварки в режиме «Мультиповар». Банки с готовым салатом сразу же закатать.

Закуска овощная с яблоками

- 2 кг помидоров
- 1/2 кг моркови
- 1/2 кг баклажанов
- 1/2 кг яблок
- соль

Яблоки очистить. Помидоры пропустить через мясорубку. Морковь натереть на средней терке. Все соединить в чаше мультиварки, посолить, перемешать. Установить режим «Тушение» на 20 минут. После этого добавить баклажаны и яблоки, нарезанные кубиками, соль, перемешать и в том же режиме тушить еще 20 минут. Закуску горячей выложить в простерилизованные банки, прикрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде 10 минут, после чего закатать.

Овощной салат с кореньями

- 8 огурцов
- 4 помидора
- 2 луковицы
- 5 зубчиков чеснока
- 2 сладких перца
- 1/2 кочана капусты
- 1 корень петрушки
- 1 корень сельдерея
- 1/4 корня хрена
- семена укропа

Овощи вымыть, очистить. У перца удалить семена. Все овощи нарезать средними кусочками и попеременно (кроме капусты) в любом порядке выложить в подготовленные пол-литровые банки. Капустой заполнить все оставшееся пространство в банках. Залить овощи рассолом: 1,5 л воды вскипятить с 4 ст. ложками сахара и 2 ст. ложками соли; после того как вода закипит, добавить 1/2 стакана 9%-ного уксуса.

Банки поместить в чашу мультиварки, налить воду для стерилизации. Стерилизовать в режиме «Мультиповар» (при 100 градусах) 15 минут.

Закуска с пряностями

- 1 кг сладкого перца
- 1 кг помидоров
- 6 луковиц
- 2 ст. ложки растительного масла
- 15 горошин черного перца
- 5 бутонов гвоздики
- 6 лавровых листьев
- 1,5 ст. ложки сахара
- 3 моркови
- 1/2 ст. ложки уксусной эссенции

Овощи вымыть. Перец очистить, опустить в кипящую воду на 2 минуты, после чего промыть холодной водой. Мелко его нарезать и выложить в чашу мультиварки.

Добавить мелко нарезанные помидоры, очищенный и нарезанный небольшими кубиками и поджаренный на растительном масле лук.

Морковь очистить, пропустить через мясорубку, добавить в чашу мультиварки. Установить режим «Тушение» на 10 минут. После этого массу посолить, положить перец горошком, гвоздику, лавровые листья, сахар, влить уксусную эссенцию и при прежнем режиме тушить еще 10 минут.

Горячую массу переложить в простерилизованные банки и герметично укупорить.

Закуска с перцем

- на пол-литровую банку:
- 250 г очищенного печеного перца
 - 200 г помидоров (без кожицы)
 - 40 мл растительного масла
 - 10 мл 80%-ного уксуса
 - 10 г соли

Очищенные от семян перцы запечь на смазанном растительным маслом противне.

После того как они остынут, снять с них кожицу. Помидоры на 2 минуты поместить в кипящую воду, затем в холодную, снять с них кожицу.

Приготовить заливку из прокаленного, а затем охлажденного растительного масла, уксуса и соли.

В банки налить по 50 мл заливки, затем слоями плотно уложить перец и томаты, снова налить заливку (на 2 см ниже верха горлышка).

Банки установить в чашу мультиварки, налить воду. Включить программу «Мультиповар». Стерилизовать при 100 градусах в течение 35 минут. После этого банки герметично укупорить.

Закуска с яблочным соком и медом

Количество овощей произвольное.

- кабачки
- морковь
- для заливки:
- 500 мл яблочного сока
- 500 мл воды
- 50 г меда
- 30 г соли
- 10 листьев лимонника

Овощи вымыть, почистить, нарезать дольками, выложить в простерилизованные банки.

В чашу мультиварки положить все компоненты для заливки. Установить режим «Мультиповар», довести до кипения. Кипящей заливкой залить овощи в банках и укупорить.

Салат с баклажанными «язычками»

- 1 кг баклажанов
- 1 кг помидоров
- 5 зубчиков чеснока
- соль
- растительное масло

Баклажаны замочить в соленом растворе на 30 минут. Затем нарезать вдоль полосками. Обжарить их с одной стороны на сковороде с разогретым растительным маслом.

Помидоры нарезать кружками и выложить на обжаренную сторону баклажанных язычков. Посыпать измельченным чесноком. Накрыть второй половиной так, чтобы помидор оказался внутри.

Баклажанные «язычки» с помидорами выложить в простерилизованные банки. Банки установить в чашу мультиварки, налить воду. Включить программу «Мультиповар». Стерилизовать при 100 градусах 50 минут. Затем банки укупорить.

Икра морковно-свекольная с чесноком

- 1,5 кг моркови
- 1,5 кг свеклы
- 5 зубчиков чеснока
- соль
- сахар
- 2 стакана растительного масла

Овощи вымыть, очистить, натереть на средней терке. Добавить масло, соль перемешать и выложить в чашу мультиварки. Установить режим «Тушение» на 90 минут. За 15 минут до готовности положить очищенный и пропущенный через пресс чеснок.

Горячую икру выложить в подготовленные банки и закатать.

Закуска с баклажанами и чесноком

Количество овощей произвольное.

- баклажаны
- чеснок
- для рассола:
- 1 л воды
- 2,5 ст. ложки соли

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками и пробланшировать в кипящей воде 10 минут. После этого наколоть их вилкой и положить под пресс на 10 часов. После этого нашпиговать нарезанным чесноком, выложить в подготовленные пол-литровые банки, залить горячим рассолом.

Банки поместить в чашу мультиварки, налить воду. Установить режим «Мультиповар». Стерилизовать банки при 100 градусах в течение 20 минут. После этого закатать их.

Цитрусовый компот

- 2 крупных апельсина
- 1 ч. ложка изюма
- 1 лимон
- 1 л воды
- 150 г сахара

Апельсины вымыть, очистить. Цедру натереть на мелкой терке. Затем апельсины пропустить через соковыжималку. Сок поставить в холодильник.

В чашу мультиварки выложить цедру, изюм, сахар, влить воду. Установить режим «Тушение». Довести смесь до кипения. Дать отвару настояться в течение 30 минут, после чего остудить и процедить.

Влить в отвар сок апельсина. Из лимона выжать сок и добавить его к отвару и апельсиновому соку. Снова довести до кипения (режим «Тушение»). Разлить компот по простерилизованным банкам, укупорить.

- 2 небольших апельсина
- 2 л воды
- 150 г сахара

Апельсины вымыть, снять с них цедру. Выложить ее в чашу мультиварки, добавить сахар и воду. Установить режим «Варка на пару» на 10 минут, затем – режим «Подогрев» на 5 минут. Апельсины нарезать кружками, переложить в простерилизованные банки, влить компот, укупорить.

- 500 г крыжовника
- 160 г сахара
- 2 небольших апельсина
- вода

Крыжовник вымыть. Апельсины вымыть и нарезать кружками. Выложить крыжовник и апельсины в чашу мультиварки, засыпать сахаром. Влить воду до максимальной отметки в чаше мультиварки. Включить режим «Тушение» на 2 часа. Готовый компот процедить. Разлить по простерилизованным банкам, закатать.

Брусничный компот с медом

- 250 г брусники
- 5 ст. ложек меда
- 180 г сахара
- вода

Ягоды вымыть, выложить в чашу мультиварки, добавить сахар. Влить кипятка до максимальной отметки в чаше мультиварки. Установить режим «Подогрев» на 2 часа. Затем компот процедить, добавить мед.

Разлить компот по простерилизованным банкам, укупорить.

Джем из шиповника

- 1,5 кг шиповника
- 350 мл воды
- 1,5 кг сахара

Шиповник вымыть, удалить семена, выложить в чашу мультиварки. Добавить сахар, воду. Установить программу с режимом «Суп» на 30 минут.

После этого шиповник вынуть шумовкой из чаши и протереть через сито. Затем протертую массу выложить в чашу. Установить режим «Тушение» на 40 минут.

Джем в горячем виде выложить в простерилизованные банки и герметично укупорить.

Важно

При приготовлении компота из апельсинов необходимо их тщательно подготовить: удалить пленки, мембраны, косточки, белую горькую оболочку. Если этого не сделать, компот может получиться горьковатым на вкус.

Джем из дыни

- 2 небольшие дыни
- 1,5 кг сахара
- сок одного лимона
- ванилин
- для сиропа:
- 100 г сахара
- 50 мл воды

Дыни вымыть, очистить, нарезать кусочками и выложить в чашу мультиварки. Добавить 100 г сахара. Установить программу с режимом «Суп» на 15 минут.

После этого добавить сахар, выжатый из лимона сок и установить режим «Тушение» на 40 минут. За 5 минут до готовности добавить ванилин, осторожно перемешать. Джем горячим выложить в подготовленные банки и закатать.

Джем из алычи

- 1 кг алычи
- 1 кг сахара

Алычу вымыть, удалить косточки. Пропустить через мясорубку, затем выложить в чашу мультиварки. Добавить сахар. Установить режим «Тушение» на 2 часа. За это время джем нужно несколько раз помешать. Разложить джем по простерилизованным банкам, укупорить.

Малиновый джем

- 1 кг малины
- 1 кг сахара
- 450 мл воды

Ягоды вымыть. В чашу мультиварки положить сахар, налить воду. Установить режим «Тушение» на 1 час. После того как сахар растворится и образовавшийся сироп закипит, всыпать малину. Готовить еще 30 минут. Разложить горячий джем в простерилизованные банки и закатать.

Джем из вишни и апельсинов

- 1 кг вишни
- 1,5 кг сахара
- 3 средних апельсина

Апельсины вымыть, очистить, выжать сок. Ягоды вымыть, удалить косточки, поместить в чашу мультиварки и засыпать сахаром. Влить апельсиновый сок. Установить опцию «Тушение» на 1 час. За это время несколько раз перемешать джем.

Горячий джем выложить в простерилизованные банки и закатать.

Яблочно-ванильное варенье

- 1 кг яблок
- 1 кг сахара
- 10 г ванилина
- 1 бутон гвоздики

Яблоки вымыть, удалить семенную коробку. Нарезать плоды тонкими пластинками, выложить в глубокую миску. Засыпать их сахаром, добавить ванилин, гвоздику. Аккуратно перемешать (очень важно не повредить яблочные пластинки). Оставить на 12 часов. За это время яблоки напитаются ароматом ванили.

После этого яблоки вместе с появившимся сиропом выложить в чашу мультиварки. Установить программу «Тушение» на 15 минут.

Дождаться, пока варенье остынет, после чего процесс повторить. Так поступать три раза.

Готовое варенье в горячем виде выложить в простерилизованные банки и герметично укупорить. Банки прогреть под тканью (не менее 10 часов).

Джем вишневый со смородиной

- 500 г вишни
- 500 г сахара
- 500 г красной смородины
- 150 мл воды

Ягоды вымыть. У вишни удалить косточки. Пропустить ягоды через мясорубку. Получившееся пюре поместить в чашу мультиварки. Добавить воду. Установить режим «Тушение» на 1 час. Через 10 минут после начала работы программы добавить сахар. Готовить, постоянно помешивая, до загустения.

Разложить горячий джем по простерилизованным банкам и герметично укупорить.

Абрикосовое варенье

- 3 кг абрикосов
- 1 кг сахара

Абрикосы вымыть, разрезать на половинки, убрать косточки. Плоды выложить в чашу мультиварки и засыпать сахаром. Оставить на 2 часа, не включая мультиварку, чтобы абрикосы дали сок. По истечении этого времени установить режим «Скороварка». После того как абрикосы закипят, установить программу «Тушение» на 2 часа. В течение этого времени варенье нужно 2 раза перемешать. Готовое горячее варенье выложить в сухие простерилизованные банки и закатать.

Варенье из голубики

- 1 кг голубики
- 1 кг сахара

Ягоды перебрать, вымыть и выложить в чашу. Засыпать сахаром, закрыть крышку. Выставить режим «Тушение» на 1 час.

Варенье горячим расфасовать в подготовленные банки и укупорить.

Малиновый джем (без косточек)

- 1 кг малины
- 2 пакетика
- 0,8 кг сахара
- желирующего сахара

Малину перебрать. Ягоды аккуратно сполоснуть холодной водой и обсушить на сите. Затем ягоды выложить в эмалированную кастрюлю и раздавить их с помощью деревянной толкушки. Над другой кастрюлей установить сито (в этой кастрюле будет собираться ягодный сок). Ягодную массу небольшими порциями переложить на сито и перетереть деревянной ложкой – мякоть таким образом отделится от косточек.

Получившийся сок перелить в чашу мультиварки. Всыпать в него обычный и желирующий сахар. Оставить на 15 минут, чтобы сахар намок и частично растворился. После этого помешать его силиконовой лопаткой. Установить функцию «Тушение» на 1 час. Готовое варенье горячим перелить в подготовленные банки и укупорить. Хранить джем в темном прохладном месте.

Наш совет

Не выбрасывайте косточки, оставшиеся после перетирания ягод, – из них можно сварить компот или морс.

Бананово-клубничное варенье

- 0,7 кг клубники
- 0,5 кг сахара
- 2 банана
- вода

Бананы нарезать кусочками. Клубнику и бананы выложить в чашу, положить сахар, залить их водой до половины чаши. Установить режим «Тушение» на 1 час. Горячее варенье выложить в подготовленные банки и укупорить.

Варенье из яблок и черной смородины

- 300 г черной смородины
- 300 г яблок
- 400 г сахара
- 2 ст. ложки лимонного сока

Перебранную смородину и яблоки вымыть. Яблоки очистить, удалить семена. Измельчить половину ягод и сахар в блендере. В чаше мультиварки соединить пюреобразные ягоды с сахаром и цельные. Установить опцию «Варка» на 1–2 минуты. Яблоки нарезать дольками, залить водой, смешанной с лимонным соком.

После того как ягоды немного уварятся, добавить яблоки, перемешать. Продолжать варить варенье в течение 7 минут в том же режиме (с закрытой крышкой), периодически его помешивая.

Варенье в горячем виде выложить в подготовленные банки и закатать.

Брусничное варенье на меду

- 1 кг брусники
- 150 мл воды
- 600 г меда
- 3 бутона гвоздики
- 1 ч. ложка лимонной цедры
- корица

Ягоды промыть, всыпать в чашу мультиварки. Влить воду. Установить режим «Тушение» на 10 минут. После этого добавить мед, гвоздику и корицу. В том же режиме готовить 40 минут. За 5 минут до конца варки положить цедру. Готовое варенье горячим выложить в простерилизованные банки и укупорить.

Вишневое варенье со смородиной

- 1 кг сахара
- 1 кг вишни
- 0,5 кг красной смородины

Вишню перебрать, вымыть, удалить косточки. Смородину перебрать, вымыть. И вишню, и смородину измельчить с помощью блендера и выложить в чашу мультиварки. Засыпать ягоды сахаром, перемешать.

Установить режим «Тушение» на 1 час. Закрыть крышку, убрать паровой клапан. Во время варки время от времени нужно открывать крышку и перемешивать варенье. Готовое варенье в горячем виде выложить в сухие простерилизованные банки и укупорить.

Варенье с дыней и лимоном

- 700 г дыни
- 0,5 лимона
- 500 г сахара
- 1 щепотка кардамона
- 0,25 ч. ложки корицы

Дыню вымыть, убрать корки, нарезать небольшими кусочками. С лимона снять цедру, отжать сок. Цедру измельчить.

Кусочки дыни выложить в чашу блендера. Добавить лимонный сок и цедру, корицу, кардамон.

Установить опцию «Тушение». Варить при помешивании 60 минут.

Готовое варенье в горячем виде выложить в простерилизованные банки и герметично укупорить. После этого банки перевернуть и, накрыв тканью, держать так до полного остывания.

Морковное варенье с лимоном

- 1 кг моркови
- 1 кг лимонов
- 2 кг сахара

Лимоны вымыть, нарезать кружочками, удалить зерна. Морковь вымыть и вместе с лимонами пропустить через мясорубку, а затем выложить в чашу мультиварки. Добавить сахар, перемешать. Варить 40 минут, периодически помешивая.

Готовое варенье выложить в простерилизованные банки и закатать.

Персиковое варенье с апельсинами

- 1,5 кг персиков
- 6 небольших апельсинов
- 1,3 кг сахара
- 100 мл воды

Персики ошпарить крутым кипятком, снять кожицу. Разрезать плоды пополам, удалить косточки. Апельсины очистить, удалить косточки. Фрукты нарезать небольшими кусочками. Влить в мультиварку воду, добавить сахар и фрукты. Установить режим «Десерт» на 1,5 часа. Горячее варенье выложить в простерилизованные банки. Опустить банки с вареньем в кипящую воду на 5 минут, затем укупорить.

Банановое варенье

- 1 кг бананов
- 500 г сахара

Бананы очистить от кожуры. Натереть на крупной терке. Затем массу выложить в чашу. Добавить сахар и полстакана воды. Закрыть крышку. Установить режим «Плов/Гречка» на 30 минут. Готовое варенье расфасовать по подготовленным банкам и закатать.

Бруснично-лимонное варенье

- 2 кг брусники
- 1 кг сахара
- 2 ст. ложки меда
- 1 лимон
- несколько звездочек гвоздики

Вымыть ягоды. Выложить их в чашу. Добавить измельченный лимон (с кожурой), сахар, гвоздику. Установить режим «Варка на пару» на 1 час.

Варенье горячим разлить в простерилизованные банки и закатать.

Варенье из желтой малины

- 1 кг желтой малины
- 1 кг сахара

Малину перебрать. Аккуратно вымыть, после чего выложить в чашу, засыпать сахаром. Закрыть крышку, установить режим «Тушение» примерно на 1 час.

Готовое варенье расфасовать в простерилизованные банки и укупорить.

Лимонно-абрикосовое варенье

- 600 г абрикосов
- 300 г сахара
- сок половины лимона

Абрикосы вымыть, удалить косточки, положить в чашу. Засыпать сахаром.

Затем добавить лимонный сок и установить режим «Выпечка» на 1 час.

В простерилизованные банки насыпать немного измельченных абрикосовых косточек, затем разлить варенье. Банки закатать.

Малиново-вишневое варенье

- 400 г вишни
- 400 г малины
- 80 мл лимонного сока
- 10 г желатина
- 500 г сахара

Ягоды промыть, обсушить на хлопчатобумажной салфетке. У вишни удалить косточки. Ягоды выложить в кастрюлю, засыпать сахаром. Оставить на 4 часа. После этого добавить лимонный сок. Ягодную массу переложить в чашу мультиварки. Установить опцию «Тушение», варить в течение часа. По истечении этого времени положить желатин. После того как он растворится, снова установить опцию «Тушение», но уже на 10 минут.

Горячее варенье выложить в подготовленные банки и закатать. Банки накрыть тканью, перевернуть и держать так до полного их остывания.

Сливовое варенье с киви

- 500 г сливы
- 350 г сахара
- 4 киви
- 1 пакетик ванилина
- 1 ч. ложка пищевой соды
- 600 мл воды

Сливы промыть, убрать косточки. Киви очистить, измельчить при помощи блендера. Отварить сливы в воде с содой (на 500 мл воды – 0,5 ч. ложки соды) 5 минут, слить воду, сливы промыть. Выложить их в чашу мультиварки, добавить сахар, ванилин, киви, влить воду.

Установить режим «Тушение» на 1 час. В процессе варки варенье несколько раз перемешать.

Варенье в горячем виде выложить в подготовленные банки и закатать.

Сливовое варенье с шоколадом и апельсиновой цедрой

- 500 г сливы
- 250 г сахара
- 100 г шоколада
- 50 г апельсиновой цедры
- 10 г желатина
- 1 ч. ложка пищевой соды
- 1 щепотка корицы
- 600 мл воды

Сливы промыть, обсушить, убрать косточки. Отварить сливы в воде с содой (на 500 мл воды – 0,5 ч. ложки соды) 5 минут. Воду слить, а сливы промыть. Выложить их в чашу мультиварки, добавить цедру, шоколад, сахар, корицу, воду.

Установить режим «Тушение» на 1 час. После этого в чашу добавить желатин и еще раз включить мультиварку на 10 минут (пока весь желатин не растворится). Пока варенье варится, перемешать его несколько раз.

Выложить горячее варенье в подготовленные банки и укупорить.

Варенье из вишни и черешни

- 250 г вишни
- 250 г черешни
- 700 г сахара
- 2 г лимонной кислоты

Ягоды вымыть, убрать косточки. Выложить в чашу мультиварки, добавить сахар, оставить на 12 часов.

Установить режим «Тушение» на 1 час. В конце варки добавить лимонную кислоту. В процессе варки варенье время от времени перемешивать.

Разложить горячее варенье в банки, закатать. Перевернуть банки, накрыть чем-то теплым, оставить до полного остывания.

Варенье из груш с орехами

- 500 г груш
- 120 г грецких орехов (ядра)
- 100 г сахара
- 3 гвоздички
- 1 лимон
- 1 ст. ложка водки
- 100 мл воды

Груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками. Лимон вымыть, просушить, натереть на терке цедру, выжать сок. В чашку мультиварки налить воду, выложить груши, сахар. Добавить цедру, гвоздику, лимонный сок.

Установить режим «Жарка» на 15 минут. Добавить орехи, водку, готовить в режиме «Запекание» в течение 10 минут. В процессе варки несколько раз варенье помешать. Выложить горячее варенье в стерилизованные банки, закатать, а затем перевернуть банки вверх дном, накрыть чем-то теплым и оставить до полного остывания.

Яблочное варенье

- 250 г яблок
- 250 г сахара
- 0,5 ч. ложки лимонной кислоты
- 50 мл воды

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать средними кусочками. Поместить их в чашу мультиварки, добавить сахар, лимонную кислоту и влить воду. Установить режим «Выпечка» на 20 минут, затем режим «Тушение» на 1 час. В процессе варки варенье несколько раз перемешать.

Разложить горячее варенье в простерилизованные банки и закатать. После перевернуть банки вверх дном, накрыть чем-то теплым и оставить до полного остывания.

Варенье-ассорти

- 250 г яблок
- 250 г груш
- 350 г сахара
- 2 стакана лимонного сока

Фрукты вымыть, удалить сердцевину, нарезать на средние кусочки. Выложить в чашу мультиварки. Положить сахар, влить лимонный сок. Установить режим «Тушение» на 1 час. В процессе варенье перемешать несколько раз. Варенье в горячем виде разложить в стерилизованные банки, герметично укупорить. После этого перевернуть банки вверх дном, накрыть чем-то теплым, оставить до полного остывания.

Апельсиновое варенье

- 5 апельсинов
- 0,5 стакана воды
- 1 кг сахара
- 0,5 лимона

Апельсины вымыть, очистить. Затем разделить на дольки, удалить перегородки, оставив только мякоть.

Выложить подготовленные фрукты в чашу мультиварки, сверху выдавить сок половины лимона, всыпать сахар, влить 100 мл воды. Оставить все ингредиенты примерно на час, чтобы апельсины пустили сок.

После этого выставить режим «Варка на пару» на 30 минут. Не закрывая крышки, дождаться, когда масса закипит. Затем перемешать ее. Варить варенье в течение 5 минут.

При закрытой крышке варенье остудить. Затем снова включить мультиварку в том же режиме, готовить еще 5 минут после закипания. Повторить все действия 3–4 раза. Разлить готовое варенье в простерилизованные банки, закатать.

Лимонный джем

- 5 лимонов
- 1 л воды
- 1 кг сахара

Лимоны вымыть, срезать цедру, выдавить сок. Нарезать ее соломкой. Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки, а все выжимки – в марлевый мешочек и тоже поместить в кастрюлю (они – отличный источник пектина). Установить режим «Выпечка» на 2 часа. После окончания варки мешочек вынуть и поместить его в дуршлаг, чтобы стекла жидкость, которую нужно вернуть в джем. Всыпать сахар, установить режим «Тушение» на 20 минут. Джем выложить в подготовленные банки и укупорить.

Ягодное варенье

- 200 г земляники
- 250 г сахара
- 150 г черной смородины
- 100 мл воды
- 150 г черники

Ягоды вымыть, обсушить. Выложить в чашу мультиварки, положить сахар. Установить режим «Тушение» на 1 час. Несколько раз помешать. Выложить варенье в горячем виде в простерилизованные банки и закатать.

Черносмородиновое варенье

- 900 г черной смородины
- 1 кг сахара

Ягоды очистить, вымыть, обсушить. После этого выложить их в чашу мультиварки. Варить варенье в режиме «Тушение» в течение 90 минут.

Готовое варенье горячим разложить в подготовленные банки и герметично укупорить.

Варенье грушево-апельсиновое

- 250 г апельсинов
- 500 г сахара
- 250 г груш
- 1 пакетик ванилина

Фрукты вымыть. У груш удалить сердцевину, нарезать средними кусочками. Апельсины очистить, нарезать так же. Выложить фрукты в чашу мультиварки, добавить сахар, ванилин. Установить режим «Тушение» на 15 минут, снять паровой клапан. Пока будет вариться варенье, несколько раз его перемешать. Выложить горячее варенье в подготовленные банки, герметично укупорить, перевернуть, накрыть чем-то теплым, оставить до полного остывания.

Черешневое варенье с корицей

- 400 г черешни
- 1,5 ч. ложки корицы
- 400 г сахара

Ягоды вымыть, удалить косточки, обсушить. Затем выложить их в чашу мультиварки, всыпать сахар, перемешанный с корицей.

Установить режим «Выпечка» на 20 минут. После этого варенье остудить при закрытой крышке (на это уйдет примерно два часа). Затем снова установить режим «Выпечка» на 20 минут и продолжить варку варенья. После второй варки варенье снова должно остуживаться два часа. По истечении этого времени произвести третью варку в том же режиме. Варить все три раза при закрытой крышке.

Готовое варенье в горячем виде выложить в простерилизованные банки и герметично укупорить. Банки перевернуть, накрыть тканью и в таком виде держать до полного остывания.

Айвовое варенье

- 900 г айвы
- 1 кг сахара
- 4 бутона гвоздики
- 100 мл воды

Фрукты вымыть, удалить сердцевину, нарезать средними кусочками. Выложить их в миску, засыпать сахаром, добавить гвоздику, накрыть салфеткой и оставить на 3 дня. По истечении этого времени переложить айвовую массу в чашу мультиварки, налить воду.

Установить режим «Тушение» на 40 минут, закрыть крышку.

После закипания варенья крышку открыть и продолжать варку. В этом процессе варенье нужно несколько раз перемешать.

После того как варенье будет готово, выключить мультиварку. Не открывая крышку, дать варенью остыть. После этого снова установить режим «Тушение» (на 30 минут) и продолжать варку с открытой крышкой.

Готовое варенье в горячем виде выложить в простерилизованные банки и закатать.

Варенье из жимолости и крыжовника

- 200 г ягод крыжовника
- 300 г сахара
- 200 г жимолости

Ягоды промыть, у крыжовника удалить хвостики. Выложить ягоды в чашу мультиварки, добавить сахар. Установить режим «Тушение» на 1,5 часа. Несколько раз помешать варенье.

Разложить варенье горячим в подготовленные банки, закрыть подготовленными крышками, перевернуть банки вверх дном, накрыть чем-то теплым до полного остывания.

Красносмородиновое варенье

- 1 кг красной смородины
- 1 кг сахара

Ягоды очистить, вымыть, слегка обсушить на хлопчатобумажной салфетке. После этого выложить их в чашу мультиварки. Установить опцию «Тушение» на 20 минут. После того как ягоды дадут сок, добавить сахар, перемешать. После этого установить на 15 минут режим «Подогрев». В течение этого времени варенье два раза перемешать. Варенье в горячем виде выложить в простерилизованные банки и закатать.

Яблочный джем

- 800 г кисло-сладких яблок
- 500 г сахара
- 250 мл воды

Яблоки вымыть, удалить у них кожуру. Выложить ее в чашу мультиварки и залить водой. Установить режим «Готовка на пару», варить кожуру 10 минут, после чего вынуть ее и отжать, отвар оставить в чаше. Яблоки, очищенные от косточек, нарезать небольшими кусочками. Переложить их в отвар и всыпать сахар. В режиме «Тушение» готовить яблоки 2 часа. После этого установить режим «Выпечка» на 1 час. Готовый джем выложить в простерилизованные банки и укупорить.

Яблочное варенье с корицей

- 500 г яблок
- 0,25 ч. ложки корицы
- 150 г сахара

Яблоки вымыть, удалить у них семенные коробочки, нарезать небольшими кубиками. Поместить их в чашу мультиварки. Добавить корицу и сахар. Варить варенье в режиме «Варка на пару» в течение 10 минут. Готовое варенье горячим разложить в простерилизованные банки и укупорить.

Варенье из тыквы с имбирем

- 1 кг тыквы
- 1 кг сахара
- 2 лимона
- 5–7 см корня имбиря

Вымытую и очищенную тыкву нарезать небольшими кубиками, засыпать сахаром. Перемешать и оставить на ночь, чтобы выделился сок.

Лимоны вымыть, удалить косточки, измельчить до состояния пюре при помощи блендера. Имбирь очистить, натереть на крупной терке. Соединить тыкву, лимон и имбирь. Выложить получившуюся массу в чашу мультиварки. Установить режим «Тушение» на 1 час.

Горячее варенье выложить в простерилизованные банки и укупорить.

Персиковое варенье с орехами

- 700 г персиков
- 400 г сахара
- 100 г ядер грецких орехов
- 50 г цедры апельсина
- 2 ст. ложки лимонного сока

Фрукты вымыть, разделить на половинки, убрать косточки. Каждую половинку разрезать еще на 4 части. Поместить персики в чашу мультиварки, добавить орехи, сахар, цедру, лимонный сок.

Установить режим «Выпечка» на 1 час. При варке варенье нужно несколько раз перемешать.

Готовое варенье в горячем виде выложить в простерилизованные банки и герметично укупорить. Банки перевернуть, укрыть чем-нибудь теплым и оставить в таком виде до полного их остывания.

Варенье из крыжовника

- 700 г крыжовника
- 1 кг сахара

Ягоды перебрать, убрать хвостики, вымыть. Затем наколоть ягоды острыми деревянными шпажками и выложить в чашу мультиварки. Влить столько воды, чтобы ягоды были покрыты ею наполовину.

Установить режим «Тушение» на 1,5 часа.

Готовое варенье горячим выложить в простерилизованные банки и закатать.

Смородиновое варенье-ассорти

- 500 г черной смородины
- 500 г красной смородины
- 1,2 кг сахара

Ягоды вымыть, удалить у них веточки. После этого выложить в чашу мультиварки.

Установить опцию «Тушение» на 20 минут. По истечении этого времени положить сахар, варить до полного его растворения.

Горячее варенье разложить в простерилизованные банки и закатать.

Наш совет

Варенье хорошо сохранится, если сверху его посыпать тонким слоем сахарного песка.

Наши советы

- Если варенье засахарилось, выложите его в варочный таз, добавьте немного воды и лимонной кислоты, затем, непрерывно помешивая, прогрейте на слабом огне до начала кипения и сразу горячим расфасуйте по банкам.
- Чтобы проверить готовность варенья, нужно капнуть на блюдце. Если варенье не растекается, значит, оно сварилось.

Черносмородиновое варенье с земляникой

- 450 г черной смородины
- 900 г сахара
- 450 г земляники

Ягоды вымыть, удалить хвостики и чашелистики.

Поместить ягоды в чашу мультиварки, добавить сахар.

Установить на 1 час режим «Тушение». В ходе варки варенье нужно несколько раз перемешать.

Варенье в горячем виде выложить в простерилизованные банки и укупорить.

Варенье из ежевики

- 1 кг ежевики
- 1 кг сахара

Ягоды вымыть, после чего выложить в чашу мультиварки, добавить сахар. Установить режим «Тушение» на 1 час. В ходе варки варенье необходимо несколько раз помешать, чтобы оно не пригорело.

Готовое варенье в горячем виде выложить в простерилизованные банки и закатать.

Варенье из земляники и черники

- 300 г земляники
- 1 щепотка корицы
- 300 г черники
- 600 г сахара

Ягоды очистить и вымыть. Затем выложить их в чашу мультиварки, добавить корицу и сахар. Установить режим «Тушение» на 1 час. Пока варится варенье, его необходимо несколько раз перемешать во избежание пригорания.

Выложить горячее варенье в подготовленные банки и закатать.

Варенье из земляники

- 1 кг земляники
- 1 кг сахара

Ягоды освободить от чашелистиков, промыть и поместить в мультиварку.

Добавить сахар. Установить режим «Тушение» на 1 час. В процессе варки варенье время от времени необходимо перемешивать.

Готовое варенье горячим разлить в подготовленные банки и закатать.

Наш совет

Варенье может заплесневеть, если сахара положено меньше нормы или варенье недоварено. Если варенье все-таки заплесневело, банку нужно открыть, плесень тщательно убрать, варенье прокипятить, банку снова укупорить и употребить продукт в первую очередь.

Конфитюр из клубники

- 1 кг клубники
- 800 г сахара
- 1 пакетик желфикса
- 1 ст. ложка лимонного сока

Ягоды вымыть, размять. Выложить их в чашу мультиварки, засыпать сахаром. Добавить лимонный сок, перемешать. Установить режим «Тушение» на 40 минут. После того как клубничная масса закипит, перемешать ее и через 5 минут всыпать желфикс, снова перемешать. Через 2 минуты горячий конфитюр разлить в подготовленные банки и сразу же закатать.

«ДОМАШНЯЯ КУЛИНАРНАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ»
№ 4 (57), июль, 2018 г.

Подписной индекс: П7205

Главный редактор Т. М. Чернышова
Тел. (831) 469-98-40

Учредитель и издатель ООО «Слог»

Адрес издателя: 603126, Нижний Новгород,
ул. Родионова, 192, корп. 1, этаж 6, офис 1

Адрес редакции: 603126, Нижний Новгород,
ул. Родионова, 192, корп. 1, офис 3

Рекламное агентство

Тел.: (831) 469-98-34, 469-98-36, e-mail: reclama@gmi.ru

За достоверность рекламной информации
ответственность несет рекламодатель.

Распространитель ООО «Издательство
«Газетный мир», 603126, Нижний Новгород,
ул. Родионова, 192, корп. 1, офис 5

Служба продаж

Тел.: (831) 469-98-03, 469-98-07, 469-98-01

Факс (831) 469-98-00, e-mail: roznica@gmi.ru

Служба экспедирования
и перевозок

Вопросы по доставке:

тел. (831) 469-98-77, e-mail: sklad@gmi.ru

Вопросы по претензиям:

тел. (831) 469-98-46, e-mail: pretenziya@gmi.ru

Импортер в Республике Беларусь ООО «Агро-НН»,
220030 г. Минск, ул. К. Маркса, д. 15, офис 302,
тел. (017) 328-68-46

Газета зарегистрирована Федеральной службой
по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой
информации ПИ № ФС 77-32616 от 24 июля 2008 г.

Подписано в печать 6.06.2018 в 16 часов

(по графику – в 16 часов)

Дата выхода в свет 6.07.2018

Тираж 40000. Заказ 1013. Цена договорная

Отпечатано в ЗАО «Дзержинская типография»,
606025, г. Дзержинск, пр. Циолковского, 15

© Оригинал-макет ООО «Редакционный центр «Газетный мир»

Все права защищены

Редакция вправе опубликовать любые присланные в свой адрес произведения, фотоматериалы, письма и обращения читателей. Факт пересылки их в редакцию означает согласие автора на использование их в любой форме и любым способом в печатных и интернет-изданиях ООО «Редакционный центр «Газетный мир», ООО «Издательство «Газетный мир», ООО «Слог» и ООО «Издательство «Доброе слово». Редакция оставляет за собой право литературной обработки писем перед публикацией. Материалы и фотографии не возвращаются.

Копирование, размножение, распространение и перепечатка (целиком или частично), а также иное использование материалов данного издания без письменного разрешения ООО «Слог» не допускаются.

Любое нарушение права будет преследоваться на основе российского и международного законодательства.

Фото: Е. СОБОЛЯ. Фото на обложке Thinkstock.com/Gettyimages.com

Рекомендуем

Варенье из баклажанов

- 1,5 кг мелких баклажанов
- 1,5 кг сахара
- 3 стакана воды
- 1/2 ч. ложки бутонов гвоздики
- 1 палочка корицы
- 1/2 ч. ложки семян кардамона
- 3 звездочки аниса
- для известковой воды:
 - 250 г негашеной извести
 - 2,5 л воды

Известь развести водой и процедить через 2–3 слоя марли. Баклажаны очистить, разрезать пополам, залить известковой водой и оставить на 30–40 минут. После тщательно промыть, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Затем опустить в кипящую воду и проварить 5–7 минут. Затем воду слить, баклажаны остудить. В кипящую воду добавить сахар и проварить 2–3 минуты. Баклажаны залить горячим сиропом и варить 30–35 минут. После снять с огня, оставить на 2 часа. Повторить операцию еще 2 раза. Пряности завернуть в марлевый мешочек, добавить в таз с вареньем, варить еще 20 минут, до готовности. После мешочек с пряностями убрать, варенье горячим разложить по простерилизованным банкам и закатать.