

ГАЛИНА КИЗИМА

ЗАГОТОВКИ ДЛЯ ЛЕНТЯЕК

НАКЛЕЙКИ
НА БАНКИ
ВНУТРИ

ВКУСНОЕ ЛЕТО НА ЗИМУ

Annotation

Выдался хороший урожай, и Вы находитесь в раздумьях, куда его применить? Хотите наслаждаться вкусом овощей и фруктов со своего огорода не только летом, но и зимой? Тогда эта книга для Вас.

Галина Кизима – садовод и огородник с 55-летним стажем и автор более сотни книг – поделится секретами своих рецептов. На страницах этой книги Вы найдете не только традиционную консервацию, но и деликатесы на любой вкус: заготовки, соусы, варенье, различные напитки. Вам не придется волноваться за результат – все рецепты проверены годами, так что все обязательно получится!

Кроме того, здесь собраны рекомендации по хранению урожая, использованию соусов и приправ в различных блюдах, а также информация о полезных свойствах разных продуктов. И это не все!

В книге вы найдете набор наклеек для удобной маркировки заготовок.

Приятного аппетита!

В формате PDF А4 сохранен издательский макет.

-
- [Галина Александровна Кизима](#)
 -
 - [Предисловие автора](#)
 - [Заготовки](#)
 - [Грибная солянка](#)
 - [Капустно-овощное ассорти](#)
 - [Ассорти с капустой для хранения в холодильнике](#)
 - [Пикантный салат из капусты для быстрого употребления](#)
 - [Рецепты корейских салатов](#)
 - [Быстрая засолка капусты](#)
 - [Брюква, репка или турнепс по-чешски](#)
 - [Маринованные приправы](#)
 - [Икра из запеченных баклажанов с чесноком](#)
 - [Баклажаны в растительном масле \(без добавок\)](#)
 - [Баклажанная икра без томатов](#)
 - [Баклажаны по-румынски](#)

- [Баклажаны в томатном соусе](#)
- [Острые баклажаны на зиму](#)
- [Морковная икра](#)
- [Баклажаны, фаршированные по-испански](#)
- [Икра из томатов](#)
- [Перец сырой в томатном соке](#)
- [Томаты в желатиновом желе](#)
- [Десертные томаты](#)
- [Кукуруза с помидорами по-американски](#)
- [Репа впрок](#)
- [Корневой сельдерей по-гречески](#)
- [Заготовка из тыквы по-венгерски](#)
- [Салат из перца](#)
- [Салат из сырых овощей \(сахалинский\)](#)
- [Салат из зеленых томатов \(дунайский\)](#)
- [Лечо болгарское](#)
- [Осенние радости \(финский рецепт\)](#)
- [Овощи с тыквой](#)
- [Овощной салат «ЛЕТО»](#)
- [Томат и перец в лимонной кислоте](#)
- [Томаты с яблоками и луком](#)
- [Салат из огурцов \(можно использовать переросшие огурцы\)](#)
- [Маринованные овощные ассорти](#)
- [Кабачки, маринованные с корицей и черным перцем](#)
- [Перец с чесноком](#)
- [Грибы с лимонной кислотой для зимнего хранения](#)
- [Квашение и соление](#)
 - [Капустно-овощное ассорти](#)
 - [Ассорти с капустой для хранения в холодильнике](#)
 - [Капуста по-восточному](#)
 - [Овощной физалис на зиму](#)
 - [Баклажаны соленые](#)
 - [Простой рецепт засолки сырых баклажан](#)
 - [Баклажаны в томатном соку](#)
 - [Тыква, квашенная по-фински](#)

- [Самый распространенный способ засолки огурцов](#)
- [Огурцы, засоленные в огурцах](#)
- [Старинный способ засолки огурцов](#)
- [Огурцы в яблочно-тыквенном соку](#)
- [Необычная засолка огурцов](#)
- [Огурцы, засоленные с яблоками или болгарским сладким перцем](#)
- [Соленые арбузы](#)
- [Маринады и консервирование](#)
 - [Различные заправки для консервирования овощей, фруктов, ягод](#)
 - [Заливка из щавеля](#)
 - [Самый простой способ консервирования огурцов](#)
 - [Огурцы в соке красной смородины](#)
 - [Огурцы в томатном соке](#)
 - [Консервированные кабачки](#)
 - [Фаршированные зеленые томаты](#)
 - [Тыква маринованная](#)
 - [Баклажаны консервированные](#)
 - [Маринованные бобы](#)
 - [Кукуруза маринованная](#)
 - [Как сделать каперсы](#)
- [Соусы и приправы](#)
 - [Приправа «Кобра»](#)
 - [Фруктовые соусы](#)
 - [Кетчуп](#)
 - [Овощная приправа](#)
 - [Облепиховое масло](#)
 - [Соус из чернослива](#)
 - [Соус из хрена со свеклой и орехами](#)
 - [Заправка по-камчатски \(старинный рецепт\)](#)
 - [Хлебный соус с хреном или катраном](#)
 - [Соус из томатов с орехами](#)
 - [Приправа «Зеленая горчица»](#)
 - [Сладкий соус с петрушкой или укропом](#)
 - [Яблочный уксус на меду](#)
 - [Майонез из клюквы](#)

- [Ткемали](#)
- [Чеснок с солью для борщей и котлет](#)
- [Желе и ягоды, протертые с сахаром](#)
 - [Желе из слив](#)
 - [Яблочное желе](#)
 - [Мягкое яблочное желе](#)
 - [Клюква и черноплодная рябина, протертые с сахаром](#)
 - [Желе из черной смородины](#)
 - [Черная смородина, толченная с сахаром](#)
 - [Калина, протертая с сахаром](#)
 - [Желе из крыжовника](#)
 - [Желе из красной или белой смородины](#)
 - [Желе из смеси красной смородины и малины](#)
 - [Желе из отходов от яблочных заготовок](#)
 - [Сырой облепиховый джем](#)
 - [Земляника в собственном соке с сахаром](#)
 - [Малина или земляника в соке красной смородины с сахаром](#)
 - [Вишня на зиму](#)
 - [Рябиновое желе](#)
 - [Желе из клюквы с цитрусами](#)
 - [Брусника, толченная с сахаром](#)
 - [Черника, толченная с сахаром](#)
 - [Гроздь красной рябины в сахаре](#)
 - [Вишня в сахарной пудре](#)
 - [Садовая земляника \(так называемая клубника\) в соке свеклы](#)
- [Заготовки без сахара](#)
 - [Фруктово-ягодное пюре](#)
 - [Сливовые повидло и джем](#)
 - [Земляника в натуральном виде](#)
 - [Земляника \(клубника\) или малина в соке красной смородины](#)
 - [Земляника \(клубника\) с жимолостью](#)
 - [Черная смородина в соке земляники \(клубники\)](#)
 - [Крыжовник натуральный](#)
 - [Малина в собственном соку](#)

- [Вишня в собственном соку](#)
- [Абрикосы в собственном соку](#)
- [Абрикосы натуральные](#)
- [Виноградный сок](#)
- [Сок из малины](#)
- [Лимонный сок](#)
- [Сок земляничный без сахара](#)
- [Вишневый сок](#)
- [Арбузный мед](#)
- [Дыня вяленая](#)
- [Брусника в собственном соку](#)
- [Черника в собственном соку \(без сахара\)](#)
- [Яблоки, моченные в сусле \(старинный прибалтийский способ\)](#)
- [Джем и повидло](#)
 - [Джем из аронии \(черноплодной рябины\) и японской айвы](#)
 - [Джем из черноплодной рябины и яблок](#)
 - [Повидло из клубники](#)
 - [Повидло из черной смородины](#)
 - [Повидло сливово-яблочное](#)
 - [Повидло из облепихи](#)
- [Варенья](#)
 - [Что нужно делать, если варенье засахарилось или начинает киснуть?](#)
 - [Варенье из малины](#)
 - [Варенье из черной смородины](#)
 - [Варенье из шиповника](#)
 - [Королевские абрикосы](#)
 - [Грушевые дольки](#)
 - [Варенье из жимолости](#)
 - [Царское варенье из крыжовника](#)
 - [Варенье из вишен](#)
 - [Варенье из тыквы или кабачков](#)
 - [Варенье из яблок дольками](#)

- [Яблоки без отходов](#)
 - [Варенье из черноплодной рябины с вишневыми листьями](#)
 - [Рябиновое варенье](#)
 - [Красная рябина в яблочном сиропе](#)
 - [Варенье из айвы](#)
 - [Варенье из японской айвы](#)
 - [Мед из тыквы](#)
 - [Варенье из арбузных корок](#)
 - [Варенье из брусники с яблоками](#)
 - [Компоты](#)
 - [Простой способ приготовления компотов](#)
 - [Грушево-сливовый компот](#)
 - [Квасы](#)
 - [Русский хлебный квас](#)
 - [Квас из черной или красной рябины](#)
 - [Квас малиновый](#)
 - [Квас яблочный](#)
 - [Квас клюквенный](#)
 - [Квас из земляники](#)
 - [Квас из черемухи](#)
 - [Квас малиновый](#)
 - [Медовый квас \(старинный рецепт 1854 г.\)](#)
 - [Квас из ирги](#)
 - [Лимонный квас](#)
 - [Иллюстрации](#)
-

Галина Александровна Кизима
Заготовки для лентяек. Вкусное лето на
зиму

© Кизима Г.А., текст, 2020

© Пинхасова Г.А., иллюстрации, 2024

© ООО «Издательство АСТ», оформление, 2024

Предисловие автора

Вырастить урожай непросто, но его еще надо сохранить. Часть урожая можно хранить в свежем виде, если есть погреб или другое хранилище. Часть можно заморозить или высушить, но всегда остается еще некоторое количество, которое мы традиционно квасим, солим, маринуем, консервируем, делаем компоты, вино, варим варенья.

Есть устоявшиеся рецепты, ставшие традиционными. Из них в книгу включены самые простые в приготовлении и всеми любимые. Но постоянно появляются и новые способы и рецепты заготовок впрок, созданные изобретательными людьми – садоводами. Такие рецепты также собраны в этой книге.

Приводятся и изысканные деликатесные заготовки, рассчитанные на любителя, которому надоели традиционные и хочется чего-нибудь эдакого особенного. Под теми рецептами, авторы которых были известны, указаны их фамилии. Те же рецепты, создателей которых обнаружить не удалось, оставлены без подписи.

Заготовки

Грибная солянка

Ингредиенты:

- 2 кг грибов;
- 1,5 кг кочанной капусты;
- 1 кг морковь, 0,5 кг репчатого лука.

Способ приготовления:

1. Грибы почистить.
2. Все мелко шинковать и тушить на растительном масле около часа.
3. Посолить по вкусу.
4. Разложить в горячем виде по банкам, закатать.

Хранить в холодильнике.

Совет: можно использовать как в горячем, так и в холодном виде.

Рецепт Н. Дьяченко

Капустно-овощное ассорти

Ингредиенты:

- 5 кг кочанной капусты;
- 1 кг репчатого лука;
- 1 кг болгарского перца;
- 0,5 кг моркови, 0,5 л 9 % уксуса;
- 0,5 л растительного масла;
- 4 ст. л. соли, 300 г сахара.

Способ приготовления:

1. Нашинковать лук, перец, морковь и капусту.
2. Добавить соль, сахар, масло, уксус, перемешать.
3. Подержать три дня в тепле, затем разложить по банкам и накрыть полиэтиленовыми крышками.

Хранить в холодильнике.

Ассорти с капустой для хранения в холодильнике

Ингредиенты:

- 2 кг кочанной капусты;
- 2 кг свеклы;
- 3 кг моркови;
- 3 крупных зубчика чеснока.

Способ приготовления:

1. Сырую свеклу и капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, чеснок пропустить через чесночницу.
2. Все перемешать и залить кипящим рассолом.
3. Остудить, разложить по банкам.

Для приготовления рассола на 1 л воды взять 1 стакан сахара, 3 ст. л. соли без верха, 2–3 гвоздики, 4–5 горошин черного перца, вскипятить, снять с огня, добавить 0,5 стакана 9 % уксуса.

Хранить в холодильнике. Использовать в течение трех месяцев.

Пикантный салат из капусты для быстрого употребления

Ингредиенты:

- 1,5–2 кг кочанной капусты;
- яблоки антоновские 3–4 штуки;
- морковь средней величины 3–4 штуки;
- 300–400 г тыквы;
- 1 лимон;
- 2 среднего размера луковицы;
- 2 некрупные свеклы;
- 2 ст. л. соли;
- 2 ст. л. сахара.

Способ приготовления:

1. Срезать макушку у кочана капусты весом 1,5–2 кг.
2. Нашинковать очень тонкими, длинными полосками.
3. Посолить, перетереть капусту руками.
4. На крупной терке шинковать яблоки и морковь.
5. Тыкву нарезать длинными, узкими полосками.
6. Снять цедру с лимона, очистить от белого волокна, выжать сок.
7. Тонко нарезать лук.
8. Натереть сырую свеклу на мелкой терке и отжать сок, добавить сахар.
9. Все смешать вместе, заправить растительным маслом.
10. Разложить по банкам.

Хранить в холодильнике.

Совет: если вы любите более острую пищу – добавьте по своему вкусу лимонную кислоту или столовый уксус.

Рецепт Ф. Ивашкиной

Рецепты корейских салатов

Первый рецепт

Ингредиенты:

- 1 кг моркови;
- 1 большая головка чеснока;
- 4–5 ст. л. уксуса 9 %;
- 3 ст. л. сахара, 0,5 стакана подсолнечного масла;
- 1 ч. л. черного молотого перца, щепотка молотого кориандра.

Способ приготовления:

1. Морковь натереть на специальной терке (тонко и удлиненно).
2. Чеснок пропустить через чесночницу.
3. Добавить все остальное и хорошо перемешать.

Хранить в холодильнике.

Второй рецепт

Ингредиенты:

- 1 кг моркови, 2–3 головки чеснока;
- 0,5 стакана подсолнечного масла;
- 1 ст. л. черного молотого перца;
- 2–3 ст. л. столового уксуса;
- 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара;
- растертый лавровый лист;
- молотые кориандр и гвоздика.

Способ приготовления:

1. Морковь натереть на специальной терке.
2. Чеснок пропустить через чесночницу.
3. Разогреть масло, залить морковь.
4. Добавить остальное, перемешать.
5. Разложить по банкам.

Хранить в холодильнике.

Третий рецепт

Ингредиенты:

- 1 кг моркови;
- 2 луковицы;
- 3–4 ложки столового уксуса;
- 4–5 ст. л. растительного масла, 1 головка чеснока;
- 1 ч. л. красного молотого перца;
- 1 ч. л. семян кинзы, перетертых в порошок.

Способ приготовления:

1. Натереть морковь на специальной терке.
2. Добавить уксус и поставить мариноваться на 2–3 часа, затем лишний сок слить.
3. Пережарить лук до темно-золотистого цвета, после чего лук выбросить, а оставшимся горячим маслом залить морковь и сразу добавить чеснок, пропущенный через чесночницу.
4. Всыпать красный перец и семена кинзы, все перемешать.

Хранить в холодильнике.

Совет: точно так же можно готовить салаты из сырой свеклы, редьки или капусты, либо молодых, еще закрученных улиткой и не распустившихся листьев папоротника.

Быстрая засолка капусты

Ингредиенты:

- 4 кг капусты белокочанной;
- 1 кг моркови;
- 1 л воды;
- 1,5 ст. л. соли;
- 0,5 стакана сахара.

Способ приготовления:

1. Нашинковать капусту и морковь, плотно утрамбовать в трехлитровые банки.
2. Растворить соль в литре воды и влить раствор в банки (если воды мало, то ее добавить, не добавляя соли).
3. Через три дня рассол слить, добавить сахар, растворить и снова влить в капусту, через три часа капуста готова к употреблению.

Хранить в холодильнике.

Совет: банки во время квашения надо ставить в тазики, поскольку из банок может вытечь рассол через верх, а он потребуется для растворения сахара.

Рецепт Г. Кизимы

Брюква, репка или турнепс по-чешски

Ингредиенты:

- 500 г брюквы или турнепса;
- 50 г растительного масла;
- 2 крупные луковицы;
- 1 стакан темного пива;
- соль, перец – по вкусу.

Способ приготовления:

1. Овощи очистить и нарезать тонкими полосками (турнепс долго нельзя оставлять очищенным, так как он быстро чернеет. Целесообразно его ненадолго положить в воду с разведенной в ней лимонной кислотой любой концентрации). Луковицы очистить и мелко порубить.

2. Пожарить лук в масле, после чего добавить овощи и потушить до готовности. Немного охладить и добавить пиво. Вновь довести до кипения.

3. Сложить готовую горячую смесь в стерильную банку, закатать, перевернуть на крышку, дать медленно остыть под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Маринованные приправы

Для маринования подходят овощной физалис, крыжовник, черная смородина, грибы, корень сельдерея, лук, чеснок, брусника.

Любыми из указанных продуктов банки заполняют по плечики и заливают маринадом. Сразу же закатывают и дают остыть под одеялом. Хранить можно при комнатной температуре.

Маринад:

на 1 л воды 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. 9 % уксуса. Это слабый маринад. Для получения более острых приправ количество соли остается неизменным, увеличивают по вкусу сахар и уксус до 6 ст. л. на 1 л воды. Сахара и уксуса следует брать поровну.

Совет: маринованные приправы можно подавать к мясу или рыбе, отварному картофелю или рюмке водки

Икра из запеченных баклажанов с чесноком

Ингредиенты:

- 3 кг баклажан;
- 1 кг репчатого лука;
- 1 кг болгарского перца;
- 6 зубков чеснока средней величины.

Способ приготовления:

1. Баклажаны запечь в духовке и очистить.
2. Все остальные овощи мелко нарезать и слегка обжарить.
3. Чеснок пропустить через чесночницу.
4. Протушить все вместе 10–15 мин. Залить кипящим подсолнечным маслом (1–2 стакана).
5. Разложить по банкам и закатать.
6. Медленно остудить под одеялом, не переворачивая.

Хранить в холодильнике.



Баклажаны в растительном масле (без добавок)

Ингредиенты:

- 3 баклажана средней величины;
- 150 г растительного масла;
- 1 ст. л. 9 % уксуса;
- соль по вкусу.

Способ приготовления:

1. Баклажаны запечь, очистить, выложить на доску под гнет.
2. Когда стечет сок – изрубить сечкой.
3. Добавить соль и уксус, все перемешать.
4. Залить кипящим растительным маслом.
5. Сразу разложить по банкам и закатать.
6. Остудить под одеялом, не переворачивая.

Хранить в холодильнике.

Совет: вместо уксуса можно использовать лимонную кислоту (треть чайной ложки) или сок одного лимона.

Баклажанная икра без томатов

Ингредиенты:

- 3 кг баклажан;
- 0,5 кг сладкого перца;
- 0,5 кг репчатого лука;
- 3 головки чеснока;
- 6 ст. л. подсолнечного масла;
- соль, молотый перец по вкусу;
- немного лимонной кислоты.

Способ приготовления:

1. Запечь баклажаны в духовке, снять кожицу.
2. Пропустить баклажаны вместе с сырым луком и болгарским перцем через мясорубку.
3. Тушить до готовности на подсолнечном масле.
4. Добавить пропущенный через чесночницу чеснок, соль, молотый черный перец, 1 ч.л. лимонной кислоты, перемешать и разложить по банкам, закатать.

Хранить в холодильнике.

Баклажаны по-румынски

Ингредиенты:

- 3 баклажана средней величины;
- 150 г растительного масла;
- 100 г репчатого лука;
- 1 ст. л. 9 % уксуса, соль – по вкусу.

Способ приготовления:

1. Запечь баклажаны в духовке до мягкости.
2. Снять кожицу в горячем виде.
3. Выложить на доску и изрубить ножом.
4. Сложить в миску и посолить по вкусу.
5. Мелко нарезать лук.
6. Добавить к баклажанам лук и уксус, все взбить.
7. Потушить на растительном масле до готовности.
8. Разложить по банкам, закатать, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Баклажаны в томатном соусе

Ингредиенты:

- 5 кг баклажанов;
- 170 г репчатого лука;
- 2 кг красных томатов;
- 120 г сахара, 90 г соли;
- 80 г зелени петрушки;
- 80 г зелени сельдерея;
- 200 г растительного масла;
- 10 горошин черного перца.

Способ приготовления:

1. Нарезать баклажаны кружочками, толщиной 1 см.
2. Сложить в кастрюлю, пересыпать солью, дать настояться 20 минут.
3. Вынуть из рассола и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.
4. Разложить баклажаны по литровым банкам (600 г на банку).
5. Ошпарить томаты, снять кожицу, нарезать и прокипятить со специями.
6. Залить кипящей смесью баклажаны (400 г на банку) и закатать.
7. Остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике

Совет: вместо томатов можно использовать томатную пасту, разведенную водой, или томатный сок. Если банки перед закаткой стерилизовать 15 минут и потом закатать, то можно хранить их при комнатной температуре.

Острые баклажаны на зиму

Ингредиенты:

- 2 кг баклажан;
- 3 ст. л. соли без верха;
- 100 г чеснока;
- 40 г горького перца;
- 300 г сладкого перца;
- 1 стакан 9 % уксуса.

Способ приготовления:

1. Нарезать баклажаны вместе с кожурой не слишком тонко.
2. Пересыпать солью и поставить настояться 3 часа.
3. Пережарить на небольшом количестве растительного масла.
4. Пропустить через мясорубку чеснок, горький и сладкий перцы.
5. Все смешать, добавив уксус.
6. Разложить по стерильным банкам, залив остатками рассола, и закатать.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт Г. Кизимы

Морковная икра

Ингредиенты:

- 2 кг моркови;
- 0,5 кг репчатого лука;
- 0,3 кг томатной пасты или 1 кг красных томатов;
- 0,5 стакана подсолнечного масла.

Способ приготовления:

1. Нашинковать морковь и слегка обжарить.
2. Залить морковь разведенной томатной пастой или томатами, предварительно очищенными от кожицы и проваренными в собственном соку.
3. Добавить соль, сахар, уксус или лимонную кислоту по вкусу.
4. Отдельно обжарить тонко нарезанный лук и добавить в морковь.
5. Влить подсолнечное масло и дотушить еще 5 минут.
6. Разложить по банкам.

Хранить в холодильнике.

Совет: можно использовать для заливки отварной рыбы без костей или в качестве гарнира к рыбе.

Баклажаны, фаршированные по-испански

Ингредиенты:

- 5 крупных баклажанов;
- 3 сладких перца;
- 2 луковицы;
- 3 зубчика чеснока;
- 3–4 томата;
- 6–8 шампиньонов или других грибов;
- 2 л. растительного масла;
- 1 ч. л. соли;
- 1 ч. л. сахара;
- 2 ст. ложки 5 % уксуса.

Способ приготовления:

1. Баклажаны разрезать вдоль и, вынув сердцевину, запечь в духовке с небольшим количеством масла.

2. Грибы мелко порезать, добавить к ним нарезанные полосками стручки сладких перцев, нарезанные кубиками помидоры и мелко рубленый репчатый лук. Добавить сердцевинки баклажан, перемешать и потушить в оставшемся количестве масла.

3. Начинить этой массой половинки баклажан, посыпать их тертым чесноком и сложить плотно в стерильную 3-литровую банку в виде поленницы. Содержимое должно быть на 2–3 см. ниже горловины банки.

4. Добавить соль, сахар и уксус. Рассол обычно покрывает баклажаны. В противном случае добавить немного воды.

5. Поставить на стерилизацию на 20 минут в воду при температуре 50–60 °С, вынуть, быстро закрыть стерильной крышкой и закатать.

Хранить в холодильнике.

Икра из томатов

Ингредиенты:

- 5 кг томатов (половина красные, половина зеленые);
- 1,5 кг болгарского перца (перец можно заменить морковью в том же количестве);
- 1 кг репчатого лука;
- 1 стакан подсолнечного масла;
- 2–3 зубчика чеснока;
- 0,5 стручка красного горького перца;
- по 50 г укропа и петрушки;
- соль по вкусу.

Способ приготовления:

1. Нарезать и потушить в подсолнечном масле отдельно томаты, лук и перец.
2. Смешать все вместе, добавить укроп, петрушку, горький перец, чеснок, соль и дотушить еще 5 минут.
3. Разложить по банкам, закатать и медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Перец сырой в томатном соке

Ингредиенты:

- 1 кг сладкого перца;
- 2 л томатного сока;
- 1 стакан 9 % уксуса;
- 1 стакан растительного масла;
- 1 стакан сахара;
- 1 ст. л. соли.

Способ приготовления:

1. Перец нарезать кружочками и уложить, не уплотняя, в банки.
2. Размешать в сыром томатном соке соль, сахар, уксус и растительное масло.
3. Залить рассолом перец.
4. Стерилизовать литровые банки 30 мин.
5. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Совет: можно сделать эту заготовку иначе. Рассол прокипятить 1 мин., и залить горячим рассолом сырой перец, сразу закатать банки. Остудить под одеялом.

Томаты в желатиновом желе

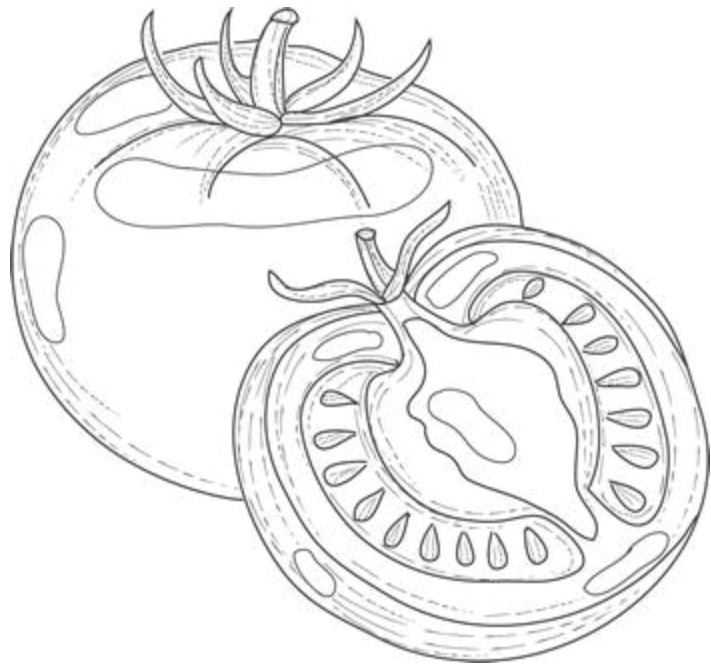
Ингредиенты:

- 1 кг томатов;
- 1 головка репчатого лука;
- 1 л воды;
- 0,5 стакана 9 % уксуса;
- 1,5 ст. л. соли;
- 2 ст. л. сахара;
- 2 ст. л. желатина.

Способ приготовления:

1. Желатин залить стаканом холодной кипяченой воды на 1 час.
2. Уложить по плечики банок томаты, очищенные от кожицы и разрезанные пополам.
3. Сверху уложить нарезанный кольцами лук.
4. Оставшиеся 750 г воды прокипятить 10 минут, добавив 1 лавровый лист, 1 гвоздику и 2 горошины черного перца, соль и сахар, снять с огня добавить уксус и разогретый желатин, тщательно размешать.
5. Залить томаты, прикрыть крышками, стерилизовать 15 минут банки, закатать, перевернуть на крышки и медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.



Десертные томаты

Ингредиенты:

- 1 кг красных томатов;
- 1 л воды;
- 1 ст. л. соли;
- 2 ст. л. сахара;
- 0,25 ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления:

1. Ошпарить томаты, снять кожицу.
2. Разрезать пополам и сложить в банки.
3. Залить кипящей водой, прикрыть крышками и дать настояться 10 мин.
4. Воду слить в кастрюлю для приготовления рассола.
5. Вскипятить слитую воду, добавив соль, сахар и лимонную кислоту, залить томаты, закатать банки, перевернуть на крышку и остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Кукуруза с помидорами по-американски

Ингредиенты:

- 6 крупных початков;
- 4 спелых помидора;
- 2–3 ст. л. растительного масла;
- соль и перец – по вкусу.

Способ приготовления:

1. Зерна отделить от стержня початков с помощью вилки.
2. Помидоры очистить от кожицы, нарезать кубиками.
3. На сковороде в масле потушить смесь овощей до тех пор, пока зерна кукурузы не станут мягкими. Добавить соль и перец.
4. Сложить горячую готовую смесь в стерильную банку, закатать, перевернуть на крышку и дать медленно остыть под одеялом.

Совет: использовать зимой как очень вкусный гарнир.

Репа впрок

Ингредиенты:

- 1 кг репы;
- полстакана тмина;
- соль;
- 2 крупных капустных листа;
- кипяченая вода комнатной температуры.

Способ приготовления:

1. Репу очистить от кожицы, нарезать кружками.
2. На дно трехлитровой широкогорлой банки или бочонка уложить репу слоями, пересыпая каждый слой солью и тмином.
3. Залить кипяченой водой так, чтобы она покрывала репу. Сверху положить капустные листья, деревянный круг или блюдце и на него поместите груз.

Совет: сосуд поместить вниз холодильника или в подвал на две недели. Добавление соленой репы придает овощному салату особый пикантный вкус.

Корневой сельдерей по-гречески

Ингредиенты:

- 2 корнеплода сельдерея;
- 1 шт. лука-порей;
- 4 спелых помидора;
- 2 ст. л. растительного масла;
- 1 рюмка 5 % уксуса;
- щепотка соли.

Способ приготовления:

1. Клубни сельдерея тщательно вымыть щеткой, не очищать, нарезать дольками. Томаты очистить от кожицы.

2. Потушить в масле сельдерей до мягкости, добавив уксус и соль. Незадолго до готовности добавить помидоры и нарезанный кружочками лук-порей.

3. Сложить готовую горячую смесь в стерильную банку, закатать, перевернуть на крышку, дать медленно остыть под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Заготовка из тыквы по-венгерски

Разрезая зимой крупную тыкву, после использования части ее хозяйки сталкиваются с трудностью – как сохранить оставшуюся часть? Венгры поступают следующим образом:

Ингредиенты:

- 500 г тыквы;
- 100 г сладкого перца;
- 1 крупная луковица;
- 2 ст. л. растительного масла;
- 2 ст. л. 5 % уксуса.

Способ приготовления:

1. Тыкву очистить, разрезать на кусочки и потушить в собственном соку с нарезанными полосками сладкого перца.
2. Мелко нарубить луковицу и поджарить ее.
3. Смешать тыкву и жареный лук, добавить уксус, вновь довести до кипения.
4. Сложить готовую горячую смесь в стерильную банку, закатать, перевернуть на крышку, дать медленно остыть под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Совет: использовать как добавление к гарниру из отварного риса, добавив сметану и измельченный укроп.

Салат из перца

Ингредиенты:

- 1 кг перца сладкого;
- 0,5 кг красных томатов;
- 0,5 кг свежих огурцов;
- 0,5 кг репчатого лука;
- 2 ст. л. 9 % уксуса;
- 2 ст. л. растительного масла;
- 2 ч. л. сахара;
- 2 ч. л. соли;
- 1 шт. лаврового листа;
- 2–3 шт. черного перца.

Способ приготовления:

1. Все овощи и лук нарезать некрупно.
2. Сложить в банки, перемежая специями, сахаром и солью, залить уксусом и маслом. Поставить на водяную баню, прикрыть крышками и пастеризовать 30 мин.
3. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Салат из сырых овощей (сахалинский)

Ингредиенты:

- 3 кг красных томатов;
- 1 кг репчатого лука;
- 1 кг болгарского перца;
- 1 кг моркови;
- 1 стакан растительного масла;
- 1 стакан сахара;
- 1 стакан столового уксуса (если 6 %, а если 9 %, то полстакана);
- 3 стакана соли.

Способ приготовления:

1. Нарезать кольцами лук.
2. Нарезать кольцами перец.
3. Нарезать дольками томаты.
4. Натереть на крупной терке морковь.
5. Посолить овощи, все перемешать и оставить настояться 5–6 часов.
6. Довести до кипения, но не кипятить, снять с огня.
7. Добавить масло и сахар, хорошо перемешать, довести до кипения, но не кипятить, снять с огня.
8. В горячую массу влить уксус, хорошо перемешать и разложить по банкам.
9. Закатать и остудить, не переворачивая, под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Салат из зеленых томатов (дунайский)

Ингредиенты:

- 3 кг зеленых томатов;
- 1 кг лука репчатого;
- 1 кг болгарского перца;
- 1 кг моркови;
- 1 стакан растительного масла;
- 1 стакан сахара;
- 4 ст. л. соли;
- 4 ст. л. 9 % уксуса.

Способ приготовления:

1. Все овощи нарезать, добавить остальные ингредиенты, кроме уксуса.
2. Размешать, поставить на небольшой огонь.
3. Довести до кипения и проварить, размешивая 5–7 мин.
4. Добавить уксус, хорошо перемешать и разложить по банкам.
5. Закатать, медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Лечо болгарское

Ингредиенты:

- 3 кг болгарского перца;
- 2 кг красных томатов;
- 150 г чеснока;
- 1 штука горького перца;
- пучок укропа;
- пучок петрушки;
- растительное масло;
- полстакана сахара;
- 2 ст. л. соли;
- полстакана 9 % уксуса.

Способ приготовления:

1. Сладкий перец разрезать на длинные полоски.
2. Томаты опустить в кипяток, снять кожицу и пропустить через мясорубку вместе с чесноком и горьким перцем.
3. Зелень мелко нарезать.
4. Приготовить заправку из растительного масла, соли, сахара и уксуса.
5. Овощи перемешать, залить заливкой и проварить 20–30 мин.
6. Разложить по банкам, закатать, накрыть одеялом, не переворачивая, охладить.

Хранить в прохладном месте.

Осенние радости (финский рецепт)

Ингредиенты:

- 1 крупная головка цветной капусты;
- 1 стакан зеленых бобов;
- 1 стакан зеленого свежего горошка;
- 2 крупных корнеплода моркови;
- 1 стакан мелкого репчатого лука;
- 1 стакан мелких грибков (лисичек, маслят, опят, подосиновиков).

Способ приготовления:

1. Разобрать цветную капусту на небольшие головки, натереть морковь на крупной терке, добавить грибы.
2. Залить наибольшим количеством воды и тушить до готовности.
3. Отварить остальные овощи по отдельности в соленой воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.
4. Уложить все слоями в банки и залить холодным маринадом.
5. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Овощи с тыквой

Ингредиенты:

- 1 тыква (3–4 кг);
- 1 кг баклажан;
- 3 кг красных томатов;
- 1 кг репчатого лука;
- 1 кг моркови;
- 1 кг болгарского перца;
- растительное масло примерно полстакана;
- соль и лимонная кислота по вкусу.

Способ приготовления:

1. Овощи очистить, вымыть, нарезать на кусочки средней величины и перетушить по отдельности на растительном масле.

2. Сложить все вместе, посолить по вкусу (если требуется больше остроты, добавить лимонную кислоту), дотушить до полной готовности, не забывая размешивать, чтобы овощи не пригорели. Когда масло всплывет наверх (примерно через 30–40 мин.) овощи готовы.

3. Разложить по стерильным банкам в горячем виде. Не переворачивая банки, остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт Г. Кизимы

Овощной салат «ЛЕТО»

Ингредиенты:

- 3 кг красных томатов;
- 1,5 кг болгарского перца;
- 1 кг моркови;
- 1 кг репчатого лука;
- полстакана соли;
- полстакана сахара;
- 1 стакан 9 % уксуса;
- 1 стакан растительного масла.

Способ приготовления:

1. Разрезать томаты на 6–8 частей.
2. Лук и перец нарезать кольцами.
3. Уложить в таз слоями, пересыпая крупной солью.
4. Оставить настояться на сутки в прохладном месте.
5. Слить в кастрюлю сок и на его основе приготовить маринад, добавив на два стакана сока соль, сахар и растительное масло, нагреть до кипения.
6. Снять с огня, влить уксус, хорошо все перемешать вместе с овощами.
7. Разложить по банкам, накрыть крышками и стерилизовать 10 мин. Закатать.

Хранить при комнатной температуре

Рецепт Н. Краюшкиной

Томат и перец в лимонной кислоте

Ингредиенты:

- красные томаты и болгарский перец брать поровну (по 750 г из расчета на 3 л).

Для маринада:

- 2 ч. л. лимонной кислоты;
- 2 ст. л. соли;
- 4 ст. л. сахара (на 1,5 л воды).

Способ приготовления:

1. На дно банок сложить несколько горошин черного перца, душистый перец, гвоздику 3 шт. (по одной на литровую банку), 1 лавровый лист на банку, по веточке укропа, сельдерея и петрушки.
2. Слойми сложить нарезанные кружочками перец и томаты.
3. Вскипятить маринад и залить им овощи.
4. Накрыть крышками и пастеризовать 10 мин. литровые банки, 30 мин. трехлитровые, закатать.

Хранить при комнатной температуре.

Совет: можно банки, не пастеризуя, сразу закатать и медленно остудить под одеялом. В этом случае их придется хранить в холодильнике.

Томаты с яблоками и луком

Ингредиенты:

- 1 кг красных томатов;
- 0,5 кг репчатого лука;
- 0,5 кг антоновских яблок;
- 1 стакан подсолнечного масла;
- 2 ст. л. соли;
- 3 ст. л. сахара;
- 2–3 ст. л. 9 % уксуса по вкусу.

Способ приготовления:

1. Томаты и лук нарезать кружочками.
2. Яблоки натереть на крупной терке.
3. Сложить в кастрюлю слоями, добавить соль, сахар, масло и варить на небольшом огне 30 мин.
4. Снять с огня, разложить по банкам, добавить уксус, закатать.

Хранить в холодильнике.

Салат из огурцов (можно использовать переросшие огурцы)

Ингредиенты:

- 3 кг свежих огурцов (если огурцы переросли, то с них надо срезать кожицу);
- 0,5 кг репчатого лука;
- 200 г зелени укропа.

Способ приготовления:

1. Нарезать кружочками огурцы.
2. Нарезать кольцами лук.
3. Мелко нарезать укроп.
4. Разложить по банкам огурцы и лук слоями, пересыпая укропом.
5. Сделать холодную заправку и залить огурцы с луком.
6. Дать настояться 3 часа, уплотнить содержимое банок, переложив часть содержимого из одной банки в остальные.
7. Накрыть крышками и стерилизовать литровые банки 10 мин., 0,8 л – 8 мин., 0,5 л – 5 мин.

Хранить в прохладном месте.

Маринованные овощные ассорти

Из различных овощей можно приготовить вкусные маринованные смеси, называемые ассорти. Это вкусные закуски. Благодаря остроте и пряности они вызывают аппетит. Они все готовятся одинаково, разный лишь состав овощей.

Способ приготовления:

1. Подготовить овощи и уложить в банки.
2. Приготовить маринад. На 1 л воды надо взять по 100 г соли и сахара, чайную ложку семян укропа, 5 лавровых листиков, 12–15 семян горчицы, 2–3 гвоздички, 3–4 горошины черного перца и 4 столовые ложки 9 % уксуса. В кипящую воду внести все специи, соль, сахар. Прокипятить 10–15 мин. на небольшом огне, снять с огня, влить уксус, размешать.
3. Сразу залить овощи маринадом, прикрыть крышками и стерилизовать. Закатать.

Хранить при комнатной температуре.

Кабачки, маринованные с корицей и черным перцем

Ингредиенты:

- На трехлитровую банку потребуется;
- 2 кг кабачков;
- 1,5 л воды;
- 400 г сахара;
- 1 ч. л. соли;
- 1 ст. л. душистого перца;
- 1 ст. л. черного молотого перца;
- 1 ч. л. молотой корицы;
- 400 г 9 % уксуса;
- 400 г яблочного сока.

Способ приготовления:

1. Молодые кабачки вымыть, нарезать кубиками, сложить в стерильную банку.

2. Приготовить маринад: налить в кастрюлю 1,5 л воды, добавить соль, сахар, все специи, нагреть на сильном огне до кипения, уменьшить огонь и кипятить 5 мин.

3. Снять с огня, добавить уксус и яблочный сок. Разместить и сразу залить кабачки. Банку закатать. Медленно остудить под одеялом.

Хранить в холодном месте или в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Перец с чесноком

Ингредиенты:

- 3 кг сладкого болгарского перца;
- 1,5 л воды;
- стакан сахара;
- 1 ч. л. соли;
- 1 ч. л. молотой корицы;
- 1 ч. л. молотого черного перца;
- стакан 9 % уксуса;
- стакан яблочного сока;
- 300 г чеснока, немного меда.

Способ приготовления:

1. Перец вымыть, отрезать плодоножку и очистить от семян, не разрезая плодов.
2. Изнутри смазать медом, снаружи растительным маслом, уложить противень и запечь в духовке на небольшом огне, пока плоды не сморщатся станут желтыми.
3. Вложить перцы один в другой и заполнить ими небольшие банки (лучше всего 0,5 л).
4. Пропустить через мясорубку или чесночницу 300 г чеснока.
5. Залить горячим маринадом, разложить сверху чеснок, сразу закатать и медленно остудить под одеялом.
6. Для приготовления маринада налить в кастрюлю воду, поставить на огонь. Добавить соль, сахар, специи и кипятить 5 мин.
7. Снять с огня, влить яблочный сок и уксус, размешать.

Хранить в холодильнике.

Совет: если в последних рецептах банки перед закаткой стерилизовать, то хранить можно при комнатной температуре.

Рецепт Г. Кизимы

Грибы с лимонной кислотой для зимнего хранения

Ингредиенты:

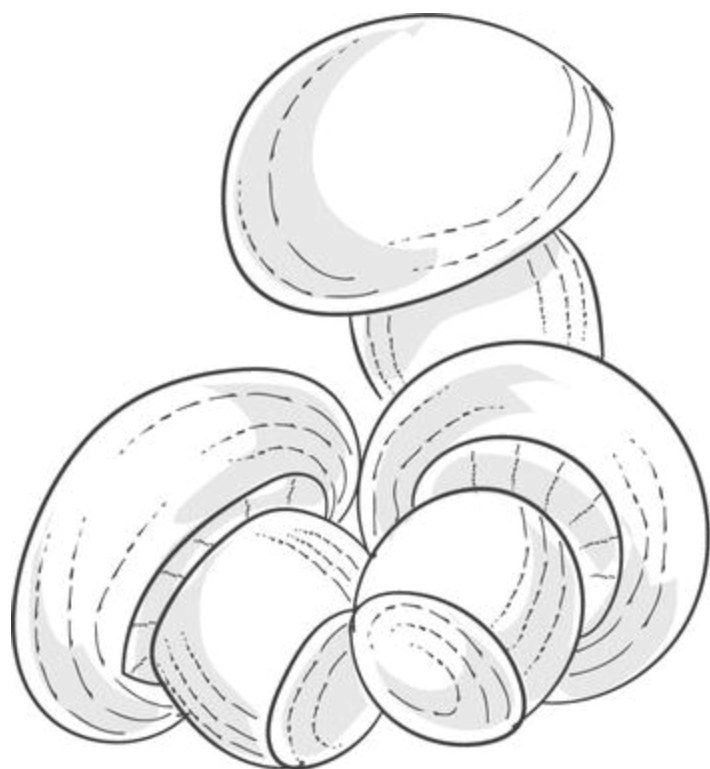
- 1–2 кг крепких грибов;
- 1 л воды;
- 1 ст. л. соли;
- 5 г лимонной кислоты.

Способ приготовления:

1. Грибы промыть, очистить, нарезать и сразу опустить в подкисленную лимонной кислотой воду (2 г на 1 л воды).
2. Поставить на огонь, добавить еще 3 г лимонной кислоты, столовую ложку соли, варить, снимая пену.
3. Как только грибы опустятся на дно, снять с огня, разложить по банкам, залить этим раствором или сварить свежий в той же пропорции, закатать, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Совет: использовать, как свежие.



Квашение и соление

Необходимое количество соли в г. на каждый кг различных овощей	
Овощи	Соль
Капуста 1 кг	1 ст. л.
Огурцы 1 кг	1–2 ст. л.
Грибы 1 кг	3 ст. л.

Иногда при квашении капуста мягчает. Этому есть несколько причин, и наиболее распространенная – использование капусты, предназначенной для длительного хранения, в частности сорта Амагер. Такая капуста имеет тонкие, плотные зеленоватые листья. Эти сорта тоже можно солить, но только гораздо позже, примерно в декабре-январе, поскольку в ней долго идет процесс образования сахаров. Осенью же следует солить сорта, предназначенные для квашения, обычно у них кочаны белые, хрустящие, с толстыми сочными листьями.

Другие причины того, что капуста становится мягкой:

- избыток азота при выращивании;
- перестаивание капусты в теплом помещении при квашении;
- невыпущенные газы из нижних пластов при квашении;
- попадание ее еще на грядке или при перевозке в сильные заморозки.

Из них самая нежелательная причина – избыток азота, поскольку капуста накапливает лишний азот в форме нитратов, которые вредны для человека. Заготовка огурцов имеет некоторые другие особенности. Огурцы следует откалибровать по размеру, солить и консервировать огурчики примерно одного размера и желательно одного сорта. При

консервировании огурцов, снятых заранее (более двух часов), их надо предварительно замочить в воде на такое же время, какое прошло с момента их съема, иначе вода вытеснит проникший в огурцы воздух, и это приведет к тому, что огурчики сморщатся, а банки могут открыться.

Для мелких огурцов следует брать 1,5 ст. л. (40–45 г) соли на каждый литр воды, а для крупных – 2 ст. л. (60–70 г).

Хрен и чеснок несовместимы, поэтому при засолке и консервировании используйте или то, или другое.

Чеснок огурцы размягчает, поэтому не кладите его слишком много, а листья дуба или вишни, наоборот, делают огурцы в засолке более крепкими, хрустящими.

В качестве пряных приправ можно брать листья черной смородины, листья вишни, зонтик укропа, фенхеля, тмина, кориандра (кинзы), веточку иссопа, эстрагона (тархуна), все вместе или в любом сочетании, но не следует класть душицу, ибо она используется для отдушки (снятия затхлого или иного запаха) бочек или другой тары и снижает пряные запахи засолочных трав.

Банки с огурцами иногда «взрываются». Причинами этого является несоблюдение указанных выше правил, хранение при слишком высокой температуре, грязь, попавшая в банки, слишком жесткая или слишком мягкая вода. Некоторые садоводы считают, что одной из причин неудач при засолке и квашении является их заготовка в полнолуние.

Капустно-овощное ассорти

Ингредиенты:

- 5 кг кочанной капусты;
- 1 кг репчатого лука;
- 1 кг болгарского перца;
- 0,5 кг моркови;
- 0,5 л 9 % уксуса;
- 0,5 л растительного масла;
- 4 ст. л. соли;
- 300 г сахара.

Способ приготовления:

1. Нашинковать лук, перец, морковь и капусту.
2. Добавить соль, сахар, масло, уксус, перемешать.
3. Подержать три дня в тепле, затем разложить по банкам и накрыть полиэтиленовыми крышками.

Хранить в холодильнике.

Ассорти с капустой для хранения в холодильнике

Ингредиенты:

- 2 кг кочанной капусты;
- 2 кг свеклы;
- 3 кг моркови;
- 3 крупных зубчика чеснока.

Способ приготовления:

1. Сырую свеклу и капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, чеснок пропустить через чесночницу.
2. Все перемешать и залить кипящим рассолом.
3. Остудить, разложить по банкам.

Хранить в холодильнике. Использовать в течение трех месяцев.

Капуста по-восточному

Ингредиенты:

- 1 кочан капусты весом около 1 кг;
- 1 головка чеснока;
- 2 лавровых листа;
- 30 г соли;
- корочка черного хлеба;
- пряная зелень;
- красный перец – по вкусу.

Способ приготовления:

1. Кочан капусты разрезать на 6 частей, вырезать кочерыжку.
2. Между листьями капусты вложить несколько половинок зубчиков чеснока.
3. Уложить осторожно, не разваливая, доли кочана в эмалированный таз, положить сверху зелень (любисток, эстрагон, кинзу и др.).
4. Вскипятить воду с солью, кипящим рассолом залить капусту и дать остыть.
5. Слить рассол, положить в него корочку черного хлеба, вновь частью его залить капусту так, чтобы лишь была покрыта, положить гнет и поставить на 3–4 дня в темное место.

Готовую капусту хранить в погребе или холодильнике.

Овощной физалис на зиму

Ингредиенты:

- 1 кг овощного физалиса;
- 1 л воды;
- 3 ст. л. сахара;
- 1 ст. л. соли;
- 3 ст. л. 9 % уксуса;
- 1 ст. л. растительного масла;
- 3 лавровых листа;
- 10 горошин черного перца.

Способ приготовления:

1. Очистить от чехликов физалис, промыть водой, разрезать на половинки, заполнить банки до плечиков (срезами вверх).

2. Вскипятить воду, добавить сахар, соль, лавровый лист, перец, прокипятить 5 мин.

3. Снять с огня. Добавить уксус и растительное масло, размешать и залить банки до верха.

4. Закатать, перевернуть на крышки и остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Г. Кизимы

Баклажаны соленые

Первый способ

Ингредиенты:

- 5 кг баклажанов;
- 250 г соли;
- пряности по вкусу.

Способ приготовления:

1. Молодые баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см.
2. Сложить в кастрюлю, пересыпая солью и пряностями.
3. Как только баклажаны дадут сок, положить на них гнет и держать неделю в теплом месте.
4. Плотно уложить по банкам, сверху положить лист черной смородины, закатать и поставить в холодильник, через месяц баклажаны будут готовы к употреблению.

Второй способ

Способ приготовления:

1. Молодые баклажаны промыть, удалить плодоножки, прокипятить 15 мин. в рассоле (2 ст.л. соли на 1 л воды). Быстро охладить в холодной воде.
2. Положить на доску, сделать продольный надрез, развернуть и поставить под гнет для удаления жидкости.
3. Плотно уложить в эмалированную посуду, пересыпая толченым чесноком, молотым перцем (не переборщите!).
4. Приготовить рассол из расчета 70 г соли на 1 л воды, вскипятить вместе с лавровым листом (2–3 листика) и черным перцем (5–6 горошин). Остудить.
5. Залить баклажаны холодным рассолом, накрыть капустным листом (или чистой прокипяченной тряпочкой), положите деревянный круг или тарелку и поставьте гнёт. Через полтора месяца они будут готовы.

Второй рецепт

Способ приготовления:

1. Баклажаны сварить вместе с кожурой без плодоножек до мягкости. Дать стечь соку под гнетом.
2. Приготовить начинку: репчатый лук, морковь нарезать и протушить на растительном масле.
3. Мелко нарезать зелень петрушки и чеснок, добавить в начинку.
4. Сделать надрез в баклажанах и начинить каждый подготовленной начинкой.
5. Завязать каждый баклажан черешком листа сельдерея и плотно уложить в стерильные банки.
6. Залить кипящей соленой водой (1 ст. л. на 1 кг баклажан). Сразу закатать и дать медленно остыть под одеялом (или пастеризовать).

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Простой рецепт засолки сырых баклажан

Ингредиенты:

- 3 кг баклажан;
- 3–4 болгарских перца;
- 3–4 красных томата;
- 2–3 средних луковицы;
- 2–3 крупные морковки;
- 2 столовые ложки соли;
- 1,5 стакана растительного масла.

Способ приготовления:

1. Молодые баклажаны нарезать кружочками, пересыпать солью и оставить настояться до появления сока (примерно 3 часа).

2. Морковь нашинковать, перец нарезать кружочками, лук – кольцами, томаты разрезать на четвертинки. Все обжарить на растительном масле по отдельности, затем перемешать.

3. Плотно уложить слоями баклажаны и подготовленную смесь в стерильные банки и стерилизовать. После закатки остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Баклажаны в томатном соку

Ингредиенты:

- баклажаны;
- томаты;
- соль.

Способ приготовления:

1. Испечь средних размеров баклажаны в духовке и очистить горячими от кожуры (иначе она не снимется).
2. Сложить баклажаны в стерильную банку, положить 2–3 зубчика чеснока и залить кипящим томатным соком.
3. При приготовлении томатного сока из своих свежих спелых красных томатов предварительно надо обдать их кипятком, снять кожицу, разрезать на половинки, поместить в эмалированную посуду, поставить на огонь и, размешивая, прокипятить.
4. Пропустить через дуршлаг, посолить (1 ст. л. соли на 1 л сока). Снова довести до кипения и залить баклажаны. Сразу закатать.

Хранить в холодильнике.

Совет: медленно остудить под одеялом (напоминаю, это заменяет пастеризацию).

Тыква, квашенная по-фински

Ингредиенты:

- 3,5 кг тыквы очищенной;
- 700 г перца сладкого;
- 1 кг красных томатов;
- 0,5 кг репчатого лука;
- несколько головок чеснока;
- 1 кг яблок кислых сортов;
- 1 кг груш;
- 2 ст. л. столовой горчицы;
- 1 ч. л. душистого перца;
- 6 шт. лаврового листа;
- несколько небольших кусочков хрена;
- 140 г соли;
- 0,5 л кислого молока или сыворотки.

Тыкву очистить, нарезать кубиками. Перцы разрезать, удалить семена нарезать полосками шириной 2 см. Яблоки и груши только вымыть.

Способ приготовления:

1. Овощи и фрукты нарезать, сложить слоями, пересыпая солью и приправами, сильно уплотнить.
2. Сварить отвар из семян перца и кожуры тыквы в течение получаса на небольшом огне.
3. Процедить и смешать с кислым молоком или сывороткой, залить овощную массу.
4. Поставить на 8–10 дней на закваску при комнатной температуре.
5. Перенести в холодильник. Можно перед закладкой на хранение разложить по банкам и закатать.

Самый распространенный способ засолки огурцов

Ингредиенты:

- 2 кг мелких огурчиков (в расчете на трехлитровую банку);
- засолочная зелень (зонтик укропа, веточка эстрагона, стебель и листья базилика, лист хрена);
- 2 ст. л. соли;
- 2 зубчика чеснока.

Способ приготовления:

1. На дно банки сложить зелень и чеснок.
2. Откалибровать свежесобранные огурчики, обрезать оба кончика, вымыть, плотно уложить в банку.
3. Растворить в кипящей воде соль, остудить.
4. Холодным рассолом залить огурцы, накрыть марлей и дать постоять 2–3 дня.
5. Марлю снять, прикрыть крышкой и пастеризовать на водяной бане 20–25 мин.
6. Закатать, перевернуть на крышку, остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Огурцы, засоленные в огурцах

Ингредиенты:

- 3–4 крупных переросших огурца;
- засолочная зелень по вкусу;
- 500 г мелких огурчиков для засолки;
- 2–3 луковицы;
- 1 ст. л. соли;
- 2 ч. л. сахара.

Способ приготовления:

1. Натереть на крупной терке переросшие огурцы.
2. Нарезать кольцами лук и ошпарить его кипятком.
3. Добавить в огурцы лук, соль, сахар и всю зелень. Оставить настояться на сутки (воду и уксус не добавлять).
4. На следующий день уложить часть массы на дно банок, сверху плотно уложить маленькие огурчики для засолки, добавить массу во все пустоты.
5. Через день у вас будут малосольные огурчики для употребления.

Хранить в холодильнике.

Совет: чтобы сохранить их более длительный срок, к еще не разложенным в банки огурцам надо добавить 1 л воды и прокипятить. Залитые огурцы накрыть крышкой, подержать 3–4 мин. Рассол слить в кастрюлю и снова прокипятить, а огурчики разложить по банкам, залить их кипящим рассолом и закатать. Медленно остудить под одеялом. Если после заливки рассолом в банки добавить уксус (из расчета 1 ст. л. на литр емкости), то можно хранить такие огурцы в прохладном месте.

Старинный способ засолки огурцов

Ингредиенты:

- 2 кг огурцов среднего размера;
- 100 г ржаного хлеба;
- 20 г укропа;
- 4–5 зубчиков чеснока;
- 100 г соли.

Способ приготовления:

1. Промыть огурцы, обрезать кончики, плотно уложить в банки.
2. Подсушить на сковороде без масла нарезанный на куски ржаной хлеб и положить его на огурцы.
3. Растолочь чеснок, положить на огурцы, добавить соль и укроп, залить кипятком и поставить в теплое место на 3 дня.
4. Через 3 дня закатать.

Хранить в холодильнике.

Огурцы в яблочно-тыквенном соку

Ингредиенты:

- 1,5 кг огурцов;
- 1 л тыквенного сока;
- 500 г яблочного сока;
- 50 г соли, 50 сахара.

Способ приготовления:

1. Огурцы среднего размера ошпарить кипятком и плотно уложить в трехлитровую банку.
2. Приготовить рассол из смеси яблочного и тыквенного соков, в который добавлены сахар и соль.
3. Залить кипящим рассолом огурцы, прикрыть банку крышкой и выдержать 3–4 минуты.
4. Рассол слить в ту же кастрюлю, в которой он готовился, снова прокипятить и залить огурцы, прикрыть крышкой, выдержать 3–4 минуты и слить рассол.
5. Последний раз вскипятить рассол и залить огурцы.
6. Банку закатать, перевернуть на крышку и медленно остудить под одеялом.

Совет: можно использовать 1,5 л только яблочного сока.

Необычная засолка огурцов

Ингредиенты:

На трехлитровую банку надо:

- 1,5 кг огурцов;
- 50 г укропа;
- по 20 г чеснока, хрена, зелени сельдерея, петрушки, пастернака и листьев черной смородины;
- 100 г соли (3 ст. л.).

Способ приготовления:

1. Заранее приготовить рассол: вскипятить 1,5 л воды, опустив в нее все указанные пряности и соль. Прокипятить и дать рассолу настояться 5–7 дней для брожения, процедить.

2. Промыть огурцы и залить холодной водой на 6 часов.

3. Плотнo уложить в стерильную банку огурцы, вскипятить рассол и залить огурцы.

4. Закатать и сразу поставить в прохладное место. Огурцы сохраняют зеленый цвет.

Огурцы, засоленные с яблоками или болгарским сладким перцем

Ингредиенты:

- На 2 кг огурцов полкилограмма яблок или болгарского сладкого перца;
- 1 л воды, по 50 г соли и сахара;
- 10 листьев вишни;
- 5 листьев дуба;
- 5 листьев лимонника – по вкусу.

Способ приготовления:

1. Обдать кипятком яблоки и огурцы (если используете болгарский перец, его кладете также целиком).
2. В трехлитровую банку плотно уложить продукцию, добавить все листья и трижды залить кипящим рассолом.
3. Для приготовления рассола в литр кипящей воды добавить соль, сахар. Залить, слить, вскипятить, снова залить, слить и повторить еще раз.
4. Закатать, медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Соленые арбузы

Ингредиенты:

- 2 л воды;
- арбуз;
- 160 г соли (примерно 5–6 ст. л.).

Способ приготовления:

1. Отобрать мелкие, но зрелые плоды. Наколоть деревянной шпилькой в 10–12 местах для лучшего проникновения рассола.

2. Уложить арбузы в бочку или эмалированную посуду без сколов и залить рассолом. Сверху накрыть деревянным кружком и поставить на него гнет (например, тщательно промытый и прокипяченный булыжник).

3. Необходимо, чтобы арбузы были полностью накрыты рассолом.

4. Выдержать в рассоле 2–3 дня при комнатной температуре. Долить рассол и вынести в прохладное место.

Хранить в погребе, холодильнике или на лоджии.

Совет: небольшие арбузы можно заквашивать в капусте. Тоже очень вкусно!



Маринады и консервирование

Различные заправки для консервирования овощей, фруктов, ягод

При консервировании мы традиционно используем рассол из соли, сахара, лимонной кислоты или уксуса. Но можно использовать разные заливки и заправки, при этом хорошо знакомая консервированная продукция будет иметь различный вкус. Попробуйте, это вкусно, хотя и непривычно!

Заправки и заливки доводят до кипения на сильном огне и сразу заливают подготовленные фрукты, овощи или ягоды, тут же закатывают, банки переворачивают на крышки и медленно остужают под одеялом. Хранят такие консервы, как обычно. При консервировании обычно используют столовый уксус (9 % или 6 %, которого надо брать в полтора раза больше, чем 9 %). Иногда столовый уксус заменяют более полезным яблочным уксусом, но еще лучше применять вместо уксуса лимонную кислоту. Одна треть чайной ложки лимонной кислоты заменяет одну столовую ложку 9 % уксуса.

Обычно для приготовления маринада используют не только соль, но и сахар. Сахара надо брать столько же, сколько 9 % уксуса.

Заливка из щавеля

Ингредиенты:

- 800 г воды;
- 300 г щавеля;
- 50 г соли;
- 30 г сахара.

Способ приготовления:

Щавель отварить в указанном количестве воды, протереть через сито, затем добавить соль и сахар, вскипятить.

Самый простой способ консервирования огурцов

Ингредиенты:

На один литр объема емкости потребуется:

- 500 г огурцов;
- 500 г воды;
- 1 ст. л. соли;
- 1 таблетка аспирина;
- одна треть ч.л. лимонной кислоты;
- красный молотый перец на кончике ножа;
- пряная зелень по вкусу;
- один зубчик чеснока.

Способ приготовления:

1. Зелень и огурцы бланшировать.
2. Плотно уложить в банки.
3. Опустить аспирин, соль, лимонную кислоту, перец.
4. Залить кипящей водой, закатать.
5. Перевернуть на крышки и медленно остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Г. Кизимы

Огурцы в соке красной смородины

Ингредиенты:

- 1 кг огурцов (из расчета на двухлитровую банку);
- 0,5 л воды;
- 0,5 л сока красной смородины;
- 1,5 ст. л. соли (40 г) для мелких огурцов или 2 ст. л. (50 г) – для крупных;
- 1 ч. л. сахара;
- пряности – по вкусу.

Способ приготовления:

1. Огурчики (лучше мелкие) промыть, облить кипятком, уложить в банки, переслаивая пряностями.
2. Залить кипятком, прикрыть крышками и подержать 3–5 мин.
3. Половину воды вылить, вторую перелить в кастрюлю, добавить сок красной смородины, соль, сахар, довести до кипения и залить огурцы.
4. Банки закатать, перевернуть на крышку и медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Совет: уксус в этом рецепте не используется совсем, огурчики приобретают розовый цвет и замечательный вкус.

Огурцы в томатном соке

Ингредиенты:

- 1 кг огурцов (из расчета на двухлитровую или две литровых банки);
- 1 кг красных томатов (или 1 л томатного сока);
- 1 ст. л. с небольшим верхом соли;
- 1 ст. л. без верха сахара;
- 1 таблетка аспирина;
- лимонная кислота на кончике ножа;
- тархун (эстрагон), чеснок, укроп, петрушка, лист черной смородины, вишневый лист – все по вкусу.

Способ приготовления:

1. Огурчики и пряности бланшировать.
2. На дно банки уложить приправу, затем плотно огурчики.
3. Приготовить томатную заправку, для этого залить томаты кипятком, воду слить, кожицу снять, пропустить через мясорубку, добавить соль и сахар и варить 15–20 мин.
4. Залить огурцы кипящей томатной заправкой, добавить аспирин и лимонную кислоту, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить в холодном месте.

Совет: в этом рецепте не используется уксус. Томатная заправка придает огурцам нежный, приятный и особенный вкус.

Консервированные кабачки

Ингредиенты:

- 600 г кабачков (на одну литровую банку);
- 100 г болгарского перца;
- 6–8 зубчиков чеснока;
- 5–6 горошин черного перца;
- 15–20 г укропа.

Для заливки взять на 250 г воды 30 г соли, 30 г 9 % уксуса.

Способ приготовления:

1. Вымыть небольшие кабачки длиной 15–16 см с неразвитыми семенами, дать стечь воде и нарезать на кружочки толщиной 2 см.
2. Разрезать и очистить от семян перец, нарезать на четвертинки.
3. Очистить чеснок и нарезать на пластинки.
4. Мелко нарезать вымытый укроп.
5. Сложить в банку кабачки, переслаивая чесноком, перцем и укропом.
6. Приготовить заливку, прокипятив воду с солью, снять с огня и влить уксус.
7. Залить кабачки и закатать банки, остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Фаршированные зеленые томаты

Ингредиенты:

- 1 кг зеленых томатов;
- 2–3 головки чеснока;
- 15 шт. болгарского сладкого перца;
- пучок петрушки;
- 1–2 веточки мяты;
- 3 ч. л. соли;
- полстакана 9 % уксуса.

Способ приготовления:

1. Срезать верхушку у томатов, вынуть ложкой сердцевину.
2. Из сердцевины томатов, чеснока, перца, петрушки и мяты приготовить фарш, все пропустив через мясорубку.
3. Начинить смесью томаты и накрыть срезанными верхушками.
4. Выложить нафаршированные томаты в банки, каждый ряд посолить.
5. В заполненные банки добавить уксус так, чтобы заполнить все пустоты и покрыть содержимое.
6. Закрыть крышками.

Хранить в холодильнике или в холодном месте.

Тыква маринованная

Ингредиенты:

- 650 г тыквы;
- 150 г сахара;
- 200 г воды;
- 2 ст. л. уксуса 9 % (или 0,5 ч. л. лимонной кислоты);
- 3–4 шт. гвоздики;
- 0,25 ч. л. корицы.

Способ приготовления:

1. Тыкву очистить, нарезать кубиками.
2. Опустить в кипящую воду на 3–4 мин., затем на 2–3 мин. в холодную воду.
3. Уложить тыкву в литровую банку, добавить корицу и гвоздику.
4. Сварить маринад (200 г воды со 150 г сахара кипятить 10 мин.).
5. Снять с огня, добавить уксус или лимонную кислоту, размешать и залить тыкву, закатать.
6. Перевернуть на крышку и остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Баклажаны консервированные

Ингредиенты:

На литр заливки (две литровые банки баклажан) потребуется:

- 20 г соли;
- 3 ст. л. 9 % уксуса;
- 1 кг баклажан.

Способ приготовления:

1. Запечь плотные молодые баклажаны в духовке или отварить в небольшом количестве воды около 20 мин.
2. Положить под пресс на сутки для удаления горечи.
3. Уложить в банки ниже плечиков примерно на 1 см.
4. Залить кипящей водой с солью.
5. Добавить уксус.
6. Закатать, остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Маринованные бобы

Первый способ

Ингредиенты:

- 1 кг бобов;
- 75–100 г соли.

Способ приготовления:

1. Бобы промыть, разделить на половинки, перемешать с солью и выдержать сутки.
2. Полученную массу, давшую сок, не освобождая от избытка соли, разложить в стерильные банки, добавить специи (укроп, базилик, вишневые листья, эстрагон). Уплотнить.
3. Сверху укрыть виноградными листьями. Образующийся рассол должен покрыть бобы. Недостающее количество жидкости пополнить, добавив воду. Сверху положить мокрое полотенце, крышку и гнет.

Совет: этот способ быстрый, бобы получаются красивого зеленого цвета, но остаются твердыми и имеют сыроватый вкус. Однако очень хороши как добавка к разнообразным овощным салатам, где достаточно сока от других компонентов.

Второй способ

Ингредиенты:

- 1 кг бобов;
- 25–50 г соли.

Способ приготовления:

1. Приготовить 3 % солевой раствор (30 г соли на 1 литр воды).
2. Бобы промыть, разделить на половинки и прокипятить в солевом растворе 15–20 минут.
3. Отваренные бобы разложить в стерильные банки, добавить оставшееся количество соли, уплотнить. Далее выполнить п. 4 предыдущего рецепта.

Совет: вкус бобов получается нежным, а консистенция мягкая.

Кукуруза маринованная

После сбора урожая отделить початки совсем маленькие, величиной с указательный палец.

Ингредиенты:

- 500 г початков;
- 0,5 л воды;
- 1 ст. л. соли;
- 2 ст. л. сахара;
- 2 ст. л. 9 % уксуса;
- 2–3 листа черной смородины;
- 4–5 листьев вишни;
- веточка эстрагона;
- черный перец – на кончике ножа.

Способ приготовления:

1. Початки очистить от листьев, отрезать столбик до первых зерен и тщательно вымыть.
2. Сложить початки и зелень в банку емкостью 1 литр.
3. Залить содержимое кипящей водой, покрыть крышкой и выдержать 3–4 минуты.
4. Воду слить и еще раз залить початки и зелень кипятком и подержать под крышкой 3–4 минуты. За это время приготовить маринад.
5. Слить воду и залить содержимое кипящим маринадом, закатать, перевернуть на крышку и медленно остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Совет: ее можно консервировать в маринаде, как огурцы, и использовать в виде гарнира.

Как сделать каперсы

Ингредиенты:

- 200 г молодых зеленых семян настурции;
- 50 г сахара;
- 2 ч. л. соли;
- 1 л воды;
- 1 ст. л. 6 % уксуса;
- перец и лавровый лист – по вкусу.

Первый способ

1. Приготовить маринад: нагреть воду до кипения, растворить в ней сахар, соль, добавить уксус и пряности.

2. В кипящий раствор опустить семена настурции. Вновь довести до кипения, отставить, охладить.

Рецепт Г. Кизимы

Второй способ

1. Молодые зеленые семена настурции пересыпать солью и оставить на сутки в эмалированной посуде. За это время несколько раз перемешать, чтобы все равномерно просолилось.

2. Переложить семена в маленькие баночки, залить 6 % уксусом и оставить на 2 недели.

3. Уксус слить, а семена залить свежим маринадом со специями (см. 1-й способ). Вместо уксуса можно использовать кисти красной смородины – примерно 1/3 стакана на 2 майонезных баночки.

Совет: каперсы используют для заправки солянок, рассольников, супов. Маринад от них добавляют в борщи.

Рецепт Л. Боборовской

Соусы и приправы

Приправа «Кобра»

Ингредиенты:

- 2 кг корней хрена;
- 2 кг очищенного чеснока;
- 4–5 кг спелых томатов;
- 1–2 свежих стручков красного перца;
- соль по вкусу.

Способ приготовления:

1. Из стручков перца удалить семена. Томаты по одному опускать в кипяток, очищать кожицу, пропустить через мясорубку или размельчить в кухонном комбайне. Хрен, перец и чеснок тоже измельчить.

2. Перемешать, посолить. Разложить в пастеризованные банки.

Хранить в прохладном месте.

Совет: прекрасная витаминная приправа к мясным блюдам и острым салатам.

Фруктовые соусы

Ингредиенты:

- пюре из яблок, груш и слив.

Способ приготовления:

1. К готовому пюре добавить сахарный песок (около 150 граммов на 1 кг пюре).
2. Смесь поставить на слабый огонь и помешивать до полного растворения сахара.
3. Затем увеличить огонь, довести пюре до кипения и кипятить в течение 5 минут.

Приготовленный соус можно сохранить впрок точно так же, как пюре.

Кетчуп

Ингредиенты:

- 2 кг красных томатов;
- 150 г репчатого лука;
- 250 г яблок;
- 1 ст. л. соли с горкой;
- пол чайной ложки красного молотого перца;
- 1 ч. л. молотой корицы;
- 150 г сахара;
- 150 г 9 % уксуса.

Способ приготовления:

1. Промолоть в мясорубке томаты, яблоки и лук. Тушить на небольшом огне около часа, постоянно помешивая.
2. Добавить соль, сахар, перец и корицу и варить еще полчаса.
3. Снять с огня, влить уксус, перемешать, разложить по небольшим баночкам. Закатать.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Т. Патрикеевой

Овощная приправа

Ингредиенты:

- 2,5 кг красных томатов;
- 1 кг болгарского перца;
- 1 кг моркови;
- 1 кг яблок;
- по 1 ст. л. растительного масла, сахара, 9 % уксуса;
- соль – по вкусу;
- 150 г чеснока.

Способ приготовления:

1. Овощи пропустить через мясорубку.
2. Добавить масло, сахар, соль и варить на медленном огне около часа, помешивая.
3. Снять с огня, добавить уксус, пропущенный через чесночницу чеснок, все размешать и разложить по стерильным банкам.
4. Остудить под одеялом, не переворачивая на крышки. Хранить в холодильнике.

Облепиховое масло

Ингредиенты:

- жом после получения сока облепихи;
- оливковое масло.

Способ приготовления:

1. Промытый и высушенный после получения сока жом смолоть в кофемолке.
2. Оливковое масло нагреть до 90, остудить до 50 и залить жом. Уровень масла должен быть выше массы жома на 2–3 см.
3. Банку с маслом и жомом поставить в воду, нагретую до 40 °С, на один час.
4. Переставить банку в темное место и время от времени перемешивать.
5. Через две недели этой порцией масла залить новую порцию жома и повторить процедуры. Так же поступить с третьей порцией жома.
6. Спустя две недели процедить масло через холщовую ткань.

Хранить в темноте.

Соус из чернослива

Ингредиенты:

- 400 г чернослива;
- 0,5–1 стакана белого сухого виноградного вина;
- толченая корица;
- сахар – по вкусу.

Способ приготовления:

1. Чернослив разварить в малом количестве воды.
2. Массу протереть через сито.
3. К ней добавить вино, корицу, сахар, довести до кипения, сразу охладить.

Совет: приправа очень хороша для вторых мясных и рыбных блюд.

Соус из хрена со свеклой и орехами

Ингредиенты:

- 20 г корней хрена;
- 20 штук ядрышек грецких орехов;
- 2 свеклы средней величины;
- 1 ч. л. меда;
- 2–3 ст. л. воды;
- сок 1 лимона;
- корица, соль – по вкусу.

Способ приготовления:

1. Натереть корни хрена на мелкой терке.
2. Растолочь в ступке орехи, добавить кипяченую воду и перемешать, чтобы получить «ореховые сливки» густоты обычных сливок.
3. Натереть сырую свеклу на средней терке.
4. Смешать хрен, свеклу, «сливки», добавить корицу, мед, лимонный сок, перемешать.

Сложить в небольшую банку, хранить в холодильнике.

Заправка по-камчатски (старинный рецепт)

Ингредиенты:

- 4 ст. л. натертого хрена;
- 2 ч. л. меда;
- 1 стакан сметаны;
- 2 желтка;
- сок половины лимона;
- полстакана мелко нарезанной петрушки с укропом.

Способ приготовления:

1. Натереть корень хрена, смешать с медом и сметаной.
2. Отделить желтки и размешать с заправкой.
3. Мелко нарезать зелень петрушки и укропа в равном количестве и добавить в заправку, тщательно все перемешать.
4. Выжать сок половины лимона, еще раз перемешать.

Хранить в холодильнике.

Совет: подается заправка к картофелю, овощам, мясу и рыбе.

Хлебный соус с хреном или катраном

Ингредиенты:

На 0,5 стакана крошек от белого хлеба:

- 1 ст. л. уксуса;
- 1 стакан сметаны;
- 1 ч. л. сахара;
- 0,5 стакана натертого хрена;
- соль – по вкусу.

Способ приготовления:

1. Залить хлебные крошки мягкого белого хлеба 9 % уксусом, добавить сметану и хорошо взбить.
2. Натереть хрен или катран, добавить в соус, размешать.
3. Добавить сахар и соль, еще раз перемешать.

Совет: подается соус к любому мясному или рыбному блюду.

Соус из томатов с орехами

Ингредиенты:

- 2 крупных спелых помидора;
- 3 ядрышка грецких орехов;
- 1 пучок петрушки;
- 3 дольки чеснока;
- немного молотого черного перца и соли – по вкусу.

Способ приготовления:

1. Растолочь орехи в ступке.
2. Положить томаты на 30 секунд в кипящую воду, затем охладить в холодной воде и снять кожицу.
3. Натереть на мелкой терке чеснок, порезать зелень петрушки.
4. Перемешать в эмалированной миске, разложить по банкам малого объема, стерилизовать 10 минут, закатать.

Хранить в холодильнике.

Совет: открывая банку, сразу используйте ее содержимое.

Приправа «Зеленая горчица»

Ингредиенты:

- по 200 г зелени укропа и петрушки;
- 1 крупная головка чеснока;
- стакан измельченных грецких орехов;
- по половине ч. л. соли и сахара;
- 100 г майонеза.

Способ приготовления:

1. Чеснок очистить и измельчить.
2. Грецкие орехи очистить и измельчить.
3. Зелень перебрать, промыть, просушить на полотенце и мелко нарезать.
4. Все смешать, добавить соль, сахар и заправить майонезом.

Сладкий соус с петрушкой или укропом

Ингредиенты:

- 3 ст. л. растительного масла;
- 1 ст. л. лимонного сока;
- 1 ст. л. нарезанной зелени петрушки или укропа;
- 1 ч. л. меда.

Способ приготовления:

1. Масло, лимонный сок и мед размешать.
2. Мелко нарезать зелень и добавить в соус.

Совет: соус используется сразу после приготовления для зеленого салата или макаронных изделий.

Рецепт Г. Кизимы

Яблочный уксус на меду

Ингредиенты:

- 1 кг яблок любого сорта;
- 1 л кипяченой воды;
- 150 г меда (или сахар);
- 10 г дрожжей;
- 20 г черного хлеба.

Способ приготовления:

1. Яблоки промолоть через мясорубку вместе с кожурой и сердцевинкой.
2. Добавить все остальные ингредиенты, заполнив емкость на три четверти объема.
3. Настаивать при температуре не ниже 20 градусов в течение 10 дней, ежедневно размешивая массу.
4. Профильтровать через 2 слоя марли.
5. В отфильтрованный раствор добавить еще 50 г меда (или сахара), накрыть марлей и поставить на 1,5–2 месяца бродить.
6. Профильтровать готовый уксус через марлю, разлить в бутылки, закупорить.

Хранить при комнатной температуре.

Майонез из клюквы

Ингредиенты:

- 1 сырое яйцо (или только желток);
- 2–3 ст. л. клюквы;
- 1 стакан растительного масла;
- соль и сахар – по вкусу.

Способ приготовления:

1. Растолочь клюкву.
2. Добавить яйцо, соль, сахар и взбивать миксером. Постепенно добавлять растительное масло.

Ткемали

Ингредиенты:

- 1 кг слив;
- 0,5 кг смеси зелени (укроп, петрушка, сельдерей, кинза);
- головка чеснока;
- сахар, соль, молотый черный перец – по вкусу вкусу.

Способ приготовления:

1. Сливу без косточек, пропустить через мясорубку, варить на небольшом огне 40 минут, помешивая, чтобы масса не пригорела.
2. Зелень вымыть, мелко нарезать, добавить в сливы, размешать.
3. Посолить, поперчить, добавить сахар и довести до кипения, прокипятить 2–3 минуты, снять с огня.
4. Разложить по стерильным банкам, закатать.

Хранить в холодильнике.

Чеснок с солью для борщей и котлет

Ингредиенты:

- 3 крупные головки чеснока;
- 1 ст. л. соли.

Способ приготовления:

1. Головки чеснока обдать кипятком, снять оболочки и натереть зубчики на терке или, при большом количестве, пропустить их через мясорубку.

2. Полученную массу смешать с крупной солью, стараясь растереть комки. Сложить в майонезную баночку.

3. Банку держать закрытой в холодильнике. Добавлять в фарш котлет (лук при этом не класть!) и в почти готовый борщ. Солить блюда с учетом содержания соли в приправе.



Желе и ягоды, протертые с сахаром

Желе из слив

Ингредиенты:

- 200 г слив;
- 15 г желатина;
- 1,5 стакана воды;
- лимонная цедра.

Способ приготовления:

1. Желатин замочить на 1 час в холодной кипяченой воде.
2. Сливы залить водой, добавив лимонную цедру.
3. Варить 30 минут на слабом огне в закрытой посуде.
4. Полученную массу протереть через сито и смешать с разведенным желатином, пока сливовая масса еще горячая.
5. Добавить две столовые ложки сахара, перемешать, вновь довести до кипения.
6. Вылить смесь в формы и охладить.

Яблочное желе

Ингредиенты:

- 1,5 кг яблок;
- 600 г воды;
- 1 кг сахара;
- 10 шт. гвоздики;
- половинка очищенного лимона.

Способ приготовления:

1. Нарезать яблоки, не удаляя семенную камеру.
2. Потушить их в небольшом количестве воды до мягкости.
3. Протереть массу через сито.
4. Полученное пюре нагреть, добавить сок и мякоть половинки лимона, засыпать сахаром и варить до полного его растворения на сильном огне.
5. Разлить желе в горячем виде по стерильным банкам. Плотно закрыть винтовыми крышками.

Мятное яблочное желе

Ингредиенты:

- 1 л яблочного сока;
- 1 кг сахар;
- пучок мяты.

Способ приготовления:

1. Приготовить 1 литр яблочного сока следующим образом: кислые яблоки после мытья обтереть, сложить в кастрюлю, покрыть водой, поставить на средний огонь. Когда яблоки станут мягкими, процедить, не разминая.

2. Полученный сок поставить на огонь, добавить пучок мяты по вкусу и кипятить 20 минут.

3. Мяту вынуть, добавить сахар и варить до загустения.

4. Снять с огня, разлить по банкам, завязать пергаментом.

Хранить при комнатной температуре.

Совет: остатки яблок использовать для приготовления пастилы.

Клюква и черноплодная рябина, протертые с сахаром

Ингредиенты:

- 1 кг черноплодной рябины;
- 1 кг клюквы;
- 1,800 г сахара.

Способ приготовления:

1. Черноплодную рябину бланшировать, протереть через сито.
2. Клюкву протереть через сито.
3. Смешать протертые ягоды и добавить сахар. Размешать до полного его растворения.
4. Массу нагреть до 70 °С и расфасовать в горячие банки.

Желе из черной смородины

Ингредиенты:

- 1 кг ягод;
- 2 кг сахара.

Способ приготовления:

1. Подготовить ягоды, бланшировать и сразу порциями пропускать через мясорубку, добавляя сахар в кашицу.
2. Всю массу протертых ягод и сахара тщательно размешать и дать постоять 3–4 часа, затем разложить по банкам, закрыть крышками.

Хранить в прохладном месте.

Совет: желе будет гораздо вкуснее, если ягоды не пропускать через мясорубку, а толочь вместе с сахаром пестиком или мять деревянной ложкой.

Черная смородина, толченая с сахаром

Ингредиенты:

- 1 кг ягод;
- 1,8 кг сахара.

Способ приготовления:

1. Бланшированные ягоды порциями растолочь в эмалированной посуде деревянной толкушкой.
2. Пересыпать сахаром, хорошо размешать, накрыть марлей и оставить постоять несколько часов.
3. Еще раз тщательно размешать, разложить по банкам, налить сверху столовую ложку водки и закрыть пергаментом.

Хранить в прохладном месте.

Калина, протертая с сахаром

Ингредиенты:

- 1 кг калины;
- 1 кг сахара.

Способ приготовления:

1. Освобожденные от горечи плоды протереть через сито и смешать с сахаром.
2. Подогреть до 75 °С.
3. Расфасовать в стерильные банки, пастеризовать, закатать.

Желе из крыжовника

Ингредиенты:

- 1,2–1,3 кг ягод;
- 1 стакан воды;
- 1 кг сахара.

Способ приготовления:

1. У созревших ягод удалить плодоножки и остатки цветка, поместить в таз, добавить воду и нагревать, помешивая до тех пор, пока не образуется сплошная масса.
2. Протереть ее через сито, добавить половинную порцию песка, перемешать, довести до кипения.
3. Добавить остальной сахар и кипятить еще 10–15 минут.
4. Разлить в банки небольшого объема, охладить, закрыть банки пергаментом.

Хранить в прохладном месте.

Желе из красной или белой смородины

Ингредиенты:

- 1 л сока из ягод смородины;
- 4 стакан сахара.

Способ приготовления:

1. Поместить ягоды вместе с кисточками в 3–4 слоя марли и отжать сок.
2. В сок добавить сахар, хорошо перемешать и слегка подогреть, чтобы он быстрее растворился.
3. Разложить в небольшие банки, закрыть стерильными крышками.

Хранить в прохладном месте.

Желе из смеси красной смородины и малины

Ингредиенты:

- соотношение смородины и малины 3:1;
- 1 л сока из смеси ягод;
- 1,2–1,3 кг сахара.

Способ приготовления:

1. Отжать по отдельности сок из красной смородины, не удаляя предварительно кисточки, и красной малины, используя несколько слоев марли. Отжатые соки тщательно перемешать.
2. К смеси добавить сахар и, перемешивая, без нагрева растворить его полностью (примерно за 30–40 минут).
3. Разложить в банки малого объема, закрыть крышками.

Хранить в прохладном месте.

Желе имеет красивый цвет и аромат.

По этому же рецепту можно приготовить желе из смеси соков белой или розовой смородины и желтой малины. Оно тоже очень красивого золотистого цвета и имеет собственный интересный вкус, если желтой смородине не дали переспеть. В противном случае желе лишается своих превосходных качеств.

Совет. Вместо малины можно использовать черную смородину или крыжовник сорта «Черный негус».

Желе из отходов от яблочных заготовок

Ингредиенты:

- равные объемы яблочного сока и сахара.

Способ приготовления:

1. Отходы от заготовок из яблок (очистки, сердцевины и т. п.) поместить в алюминиевую кастрюлю и залить водой так, чтобы она их едва покрывала. Варить 1 час, процедить.

2. Смерить объем сока и добавить к нему такой же объем сахара. Уварить до половины объема.

3. Разлить по банкам в горячем виде, остудить, завязать пергаментной бумагой или закрыть крышками.

Хранить в прохладном месте.

Сырой облепиховый джем

Ингредиенты:

- 1 кг облепихи;
- 2 кг сахара.

Способ приготовления:

1. Целые ягоды без плодоножек размять деревянной толкушкой.
2. Добавлять сахар небольшими порциями, продолжая растирать до полного его растворения.
3. Разложить в стерильные банки, насыпать сверху слой сахарного песка (1–2 см).

Хранить в прохладном месте.

Упрощенный вариант:

1. Пропустить ягоды через ручную соковыжималку.
2. В соке растворить сахарный песок (1:1,5), разложить смесь по стерильным банкам.

Хранить в холодильнике, где масса загустеет.

Земляника в собственном соке с сахаром

Ингредиенты:

- 1 кг земляники;
- 200–300 г сахарного песка.

Способ приготовления:

1. Землянику разделить на 2 части.
2. Одну часть размять или измельчить миксером, перемешать с сахарным песком и нагреть до кипения.
3. Вторую часть ягод бланшировать в кипящей воде, переложить в горячие стерильные банки и залить кипящим пюре.



Малина или земляника в соке красной смородины с сахаром

Ингредиенты:

- 2 кг ягод малины или земляники;
- 400 г сока красной смородины;
- 600 г сахара.

Способ приготовления:

1. Ягоды уложить в трехлитровую банку по плечики.
2. Отжать сок красной смородины.
3. Растворить в нем сахарный песок.
4. Залить сиропом ягоды.
5. Стерилизовать прикрытую крышкой литровую банку 20 мин. Закатать.

Вишня на зиму

Ингредиенты:

- 1 кг вишни;
- 1 стакан воды;
- 2 стакана сахара;
- 1 стакан сахарной пудры.

Способ приготовления:

1. Оставить у вишни небольшие черенки.
2. Развести сахарный сироп и довести его до кипения.
3. Взяв каждую ягоду за черенок, опустить ее в сироп и сразу же обвалить со всех сторон в сахарной пудре.
4. Выложить ягоды на противень и подсушить в духовке.
5. Разложить по банкам, обвязать калькой.

Хранить в холодильнике.

Совет: так же можно приготовить райские яблочки-ранетки.

Рябиновое желе

Ингредиенты:

- пропорция ягод рябины и сахара 1:1.

Способ приготовления:

1. Промыть ягоды, залить кипятком на 2–3 минуты, можно целиком кистью.
2. Остудить ягоды в проточной холодной воде в течение 10 минут.
3. Варить вместе с веточками в небольшом количестве воды до мягкости.
4. Растолочь ягоды толкушкой, веточки выбросить.
5. Добавить сахар, размешивая, проварить 5–7 минут.
6. Разложить по банкам, залить сверху ложкой водки, завязать пергаментом.

Хранить в прохладном месте.

Желе из клюквы с цитрусами

Ингредиенты:

- 1 кг клюквы;
- 1 апельсин;
- 1 лимон;
- 1,5 кг сахара.

Способ приготовления:

1. Цитрусы ошпарить кипятком, разрезать пополам, вынуть косточки.
2. Пропустить через мясорубку вместе с клюквой, добавить сахар, хорошо размешать, дать постоять 3–4 часа.
3. Размешать еще раз, добавить сахар, если потребуется, разложить по банкам, накрыть крышками.

Хранить в прохладном месте.

Брусника, толченая с сахаром

Первый способ

Ингредиенты:

- 1 кг ягод брусники;
- 1,8 кг сахара.

Способ приготовления:

1. Ягоды порциями растолочь в эмалированной посуде деревянной толкушкой.
2. Пересыпать сахаром, хорошо размешать, накрыть марлей и оставить постоять несколько часов.
3. Еще раз тщательно размешать, разложить по банкам, налить сверху столовую ложку водки и закрыть пергаментом.

Хранить в прохладном месте.

Второй способ

1. На 3 части брусники взять 1 часть сахара.
2. Одну из 3 частей брусники растолочь с сахаром.
3. Размешать с 2 другими частями целых ягод брусники.

Сначала подержать в тепле 2–3 дня, затем хранить в холодном месте.

Черника, толченая с сахаром

Ингредиенты:

- 1 кг ягод черники;
- 1 кг сахара.

Способ приготовления:

1. Перебрать ягоды, ошпарить кипятком, дать немного стечь воде.
2. Растолочь толкушкой в эмалированной посуде ягоды небольшими порциями с сахаром.
3. Откладывать растертые ягоды в таз и толочь новую порцию.
4. Когда все ягоды окажутся в тазу, надо их хорошо размешать, накрыть таз марлей и дать постоять сутки, иногда размешивая массу.
5. Разложить по стерильным банкам, налить сверху столовую ложку водки, закрыть крышками.

Хранить в холодильнике.

Гроздья красной рябины в сахаре

Ингредиенты:

- 1 кг гроздьев красной рябины;
- 500 г сахара для сиропа;
- 100 г сахарной пудры для обсыпки.

Способ приготовления:

1. Опустить рябиновые гроздья в подсоленную кипящую воду на 3–5 минут, чтобы снять горечь.
2. Воду слить, ягоды обсушить на бумажном полотенце.
3. Приготовить сироп из сахара и 0,5 л воды.
4. Каждую гроздь опускать в кипящий сироп на 5 секунд.
5. Вынимать и сразу обсыпать сахарной пудрой. Затем складывать на пергамент на противень.
6. Подсушить рябиновые гроздья в духовке при температуре 40–50 градусов.
7. Сложить в коробки или банки.

Хранить в сухом месте.

Вишня в сахарной пудре

Ингредиенты:

На 1 кг ягод потребуется:

- примерно 600 г сахарной пудры;
- стакан сахара;
- стакан воды для приготовления сиропа.

Способ приготовления:

1. Обмыть струей из колодца вишневое дерево в солнечный день. Дать обсохнуть.
2. Чистыми руками снять вишни с плодоножками и сложить в стерильную посуду.
3. Сварить сахарный сироп из расчета 1:1 сахара и воды.
4. Держа каждую ягодку за «хвостик», обмакнуть в кипящий сироп и сразу обвалить в сахарной пудре.
5. Складывать ягодки в стерильную стеклянную банку.
6. Заполненные ягодами банки закатать.

Хранить в холодильнике.

Совет: использовать для приготовления вареников или просто для десерта.

Садовая земляника (так называемая клубника) в соке свеклы

Ингредиенты:

- 1 кг земляники;
- 0,5 л сырого свекольного сока;
- 3 г лимонной или аскорбиновой кислоты;
- 1 кг сахара.

Способ приготовления:

1. Ягоды очистить от плодоножек, вымыть, сложить в эмалированную кастрюлю.
2. Свеклу очистить, отжать сок.
3. Залить ягоды соком, добавить лимонную кислоту, сахар и поставить на небольшой огонь.
4. Помешивая, довести до кипения и прокипятить 5 мин.
5. Снять с огня, разложить по стерильным банкам, закатать, остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить в холодном месте.

Заготовки без сахара

Фруктово-ягодное пюре

Поскольку пюре готовится без сахара и каких-либо консервантов, сортировку и подготовку сырья нужно делать очень тщательно. Подходят свежие, без повреждений яблоки, алыча, сливы, герн. В небольшом количестве можно приготовить пюре из плодов японской айвы, удалив из них семенную коробочку. Добавление айвового пюре к соусам и приправам делает их вкус пикантным.

Способ приготовления:

1. Плоды тщательно вымыть, очистить, порезать и опустить в кипящую воду (два стакана воды на 1 кг фруктов).

2. Варить в течение 10–20 минут в зависимости от их вида, сорта и степени зрелости.

3. Горячую разваренную массу быстро протереть через сито. Можно испечь плоды в духовке и также в горячем виде протереть. При изготовлении пюре из яблок перед закладыванием измельченного сырья в воду добавляют 2 г лимонной кислоты на каждый литр воды.

4. Полученное пюре на сильном огне при постоянном перемешивании еще раз нагреть до кипения, прокипятить 3–5 минут и горячим быстро разложить в подготовленные стерильные банки, закрыть стерильными крышками, закатать (после закатывания банку не переворачивать), укутать одеялом, чтобы остывали медленнее.

5. Обычно при аккуратной работе пюре хорошо хранится до весны в прохладном месте.

Совет: повысить стойкость заготовок можно простым приемом: положите поверх заполненной банки перед ее закатыванием кружок фильтровальной бумаги и смочите его слегка водкой или спиртом.

Сливовые повидло и джем

Ингредиенты:

- сливы.

Способ приготовления:

1. Из плодов удалить косточки, уложить в эмалированную кастрюлю.
2. Уварить в течение 15 минут на слабом огне.
3. Массу в горячем виде разложить по стерильным банкам, закрыть стерильными крышками и закатать.

Совет: такое хранение слив очень удобно, так как в любой момент заготовку можно использовать для приготовления повидла или джема.

Земляника в натуральном виде

Ингредиенты:

- земляника.

Способ приготовления:

1. Ягоды плотно уложить в банки.
2. Залить кипящей водой, накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации.
3. Вынуть банки, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая их.

Хранить лучше в холодильнике.

Земляника (клубника) или малина в соке красной смородины

Ингредиенты:

- 1 кг ягод земляники (или малины);
- 1 стакан сока красной смородины;
- 0,5 г аскорбиновой или лимонной кислоты.

Способ приготовления:

1. Отжать сок из ягод красной смородины.
2. Чистые ягоды земляники залить этим соком.
3. Добавить лимонную кислоту.
4. Поставить на сильный огонь и довести до кипения.
5. Кипятить не более 1–2 мин.
6. Сразу же разлить по стерильным банкам, закатать и медленно остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить в прохладном месте.

Земляника (клубника) с жимолостью

Ингредиенты:

- 1 кг земляники;
- 300 г протертых ягод жимолости.

Способ приготовления:

1. Чистые ягоды жимолости бланшировать в кипящей воде 1 мин., дать стечь воде, протереть через сито.
2. Чистые и ошпаренные кипятком ягоды земляники залить протертой жимолостью.
3. Поставить на сильный огонь и, помешивая, довести до кипения. Кипятить 2–3 мин.
4. Снять с огня, разлить по стерильным банкам, положить сверху кружок пергаменты, с двух сторон смоченный водкой или спиртом, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Черная смородина в соке земляники (клубники)

Ингредиенты:

- 1 кг черной смородины;
- 300 г земляничного сока.

Способ приготовления:

1. Подготовленные ягоды черной смородины сложить в эмалированную посуду.
2. Чистые ягоды земляники протереть через сито или взбить в миксере либо блендером и залить ягоды черной смородины.
3. На сильном огне, помешивая, довести до кипения.
4. Прокипятить 5 мин. Снять с огня и сразу же разлить по стерильным банкам. Сверху положить кружок из пергаменты, с двух сторон смоченный водкой или спиртом. Закатать.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Крыжовник натуральный

Ингредиенты:

- любое количество ягод (лучше использовать крупноплодные сорта);
- на 1 кг ягод прибавить $\frac{1}{2}$ стакана воды.

Способ приготовления:

1. Сложить ягоды в эмалированный таз и поставить на слабый огонь. Чтобы ягоды не подгорели и не растрескались, таз все время встряхивать.
2. Когда жидкость окрасится в розовый цвет, т. е. ягоды пустят сок, сразу же разложить по банкам и закатать.

Малина в собственном соку

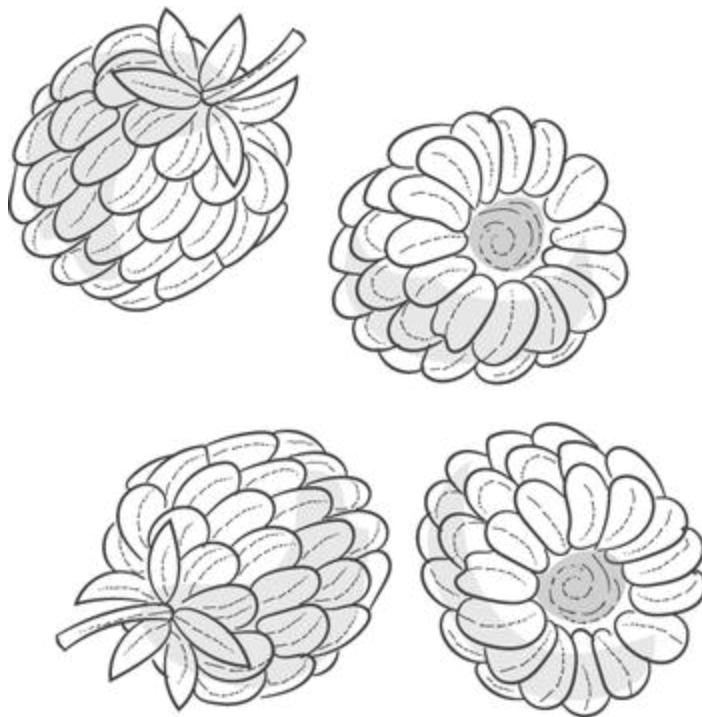
Ингредиенты:

- малина;
- вода.

Способ приготовления:

1. Бланшировать половину ягод малины, дать стечь воде.
2. Сложить в эмалированную кастрюлю и нагреть на слабом огне, размешивая, чтобы ягоды не пригорели.
3. Вторую половину ягод окатить кипяченой водой, дать стечь воде, сложить в стерильные банки и залить горячими ягодами.
4. Закатать, не переворачивая, остудить под одеялом.

Хранить в холодном месте.



Вишня в собственном соку

Ингредиенты:

- вишня.

Способ приготовления:

1. Вымытые вишни очищают от косточек и плотно укладывают в банки, затем стерилизуют.
2. Закатывают в горячем виде и медленно остужают под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить можно в прохладном месте или холодильнике.

Абрикосы в собственном соку

Ингредиенты:

- 1 кг абрикосов;
- 0,5 стакана воды.

Способ приготовления:

1. Ягоды вымыть, разрезать пополам и вынуть косточки.
2. Сложить в эмалированную кастрюлю, налить воду и нагреть на небольшом огне под крышкой, пока абрикосы не покроются соком (не забывают время от времени помешивать ягоды, иначе они пригорят).
3. Разложить по стерильным банкам, прикрыть стерильными крышками, стерилизовать 10 мин. пол литровые или 15 мин литровые банки. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Абрикосы натуральные

Ингредиенты:

- абрикосы;
- вода.

Способ приготовления:

1. Абрикосы вымыть, разрезать на половинки, косточки удалить.
2. Сложить в стерильные банки, залить кипящей водой и сразу закатать.
3. Перевернуть банки, медленно остудить под одеялом.

Хранить в холодном месте.

Виноградный сок

Так как виноград содержит большое количество полисахаридов и органических кислот, из него можно готовить сок, сидр и вина без добавления сахара. Кроме того, из него можно без сахара готовить мармелад, поскольку он содержит большое количество пектина, способствующего выводу шлаков из нашего организма.

Ингредиенты:

- виноград.

Способ приготовления:

1. Ягоды винограда размять в посуде (стеклянной или эмалированной, естественно, без повреждения эмали), накрыть и поставить на сутки в прохладное место.
2. Сок отжать, процедить, разлить по бутылкам и пастеризовать при 60 градусах.
3. Сразу же хорошо закупорить бутылки и остудить под одеялом.

Хранить следует в холодильнике.

Сок из малины

Ингредиенты:

- малина.

Способ приготовления:

1. Малина очень легко отдает сок, поэтому нагревания ягод не требуется, их достаточно размять и отжать сок.
2. Дальше надо нагреть до 60 градусов и разлить в горячем виде по бутылкам.
3. Сразу хорошо закупорить и остудить под одеялом.

Хранить можно при комнатной температуре.

Совет: сок из малины очень кислый, поэтому перед употреблением его надо смешивать с соками из сладких ягод или плодов либо подслащивать.

Лимонный сок

Ингредиенты:

- лимоны;
- растительное масло.

Способ приготовления:

1. Лимоны ошпаривают кипятком, нарезают, вынимают косточки и отжимают сок.
2. Сок процеживают через двойную марлю, разливают по бутылкам, сверху наливают слой 1 см растительного масла, закупоривают бутылки.

Хранят в темном прохладном месте.

Сок земляничный без сахара

Ингредиенты:

- земляника.

Способ приготовления:

1. Отжать сок в соковыжималке или используя соковарку.
2. Простерилизовать. Разлить по бутылкам, хранить в прохладном месте.

Совет: отжимки можно использовать как начинку для сладкого пирога, добавив по вкусу сахар.

Вишневый сок

Ингредиенты:

- вишня.

Способ приготовления:

1. Для приготовления сока чистые ягоды освобождают от косточек и слегка толкут деревянной толкушкой.
2. Затем отжимают сок через соковыжималку, с помощью пресса или вручную.
3. Разливают по стерильным бутылкам, нагревают до 60 градусов, закупоривают и медленно остужают под одеялом.

Хранить можно в прохладном месте.

Совет: для получения сока с мякотью, после того как вишни растолкли, их нагревают на небольшом огне до 60 градусов, в горячем виде протирают через сито и разливают по банкам, сразу же закатывают. Остужают под одеялом, не переворачивая.

Сок из вишен очень кислый. Перед употреблением его следует смешивать со сладкими соками или добавлять сорбит (или сахар, кому он не противопоказан).

Арбузный мед

Арбуз – это самая крупная в мире ягода. Его мякоть содержит много легкоусвояемых полисахаров, витаминов, минералов, органических кислот, вопреки бытующему мнению, что ничего, кроме сахара и воды, в нем нет. Из арбуза можно готовить мед, патоку, варенье, вино, пастилу и цукаты, причем большую часть этих заготовок можно готовить без добавления сахара.

Ингредиенты:

- арбуз.

Способ приготовления:

1. Для приготовления меда надо взять хорошо вызревший арбуз со сладкой мякотью. Вымыть, разрезать на доли и вынуть из них мякоть ложкой или лопаточкой. Выбрать семена, а мякоть протереть через сито или пропустить через мясорубку.

2. Процедить сок с мякоти через двойной слой марли, поставить на огонь и довести до кипения, снять пену.

3. Снова пропустить сок через мелкое сито или марлю, поставить на небольшой огонь и выварить излишки влаги, постоянно помешивая, чтобы масса не пригорела.

4. Когда объем уменьшится примерно в 5 раз, проверить готовность меда, для чего надо капнуть его на холодную тарелку. Если капля не растекается – мед готов.

5. После этого мед разливают по стерильным банкам и накрывают крышками или пергаментом.

Хранить можно при комнатной температуре.

Дыня вяленая

Ингредиенты:

- дыня (нужны плоды с плотной мякотью).

Способ приготовления:

1. Плоды вымыть, срезать кожуру (слоем толщиной примерно 1,5 мм).
2. Разрезать дыню на дольки, удаляя семена и волокна, выскоблить стенки от размягченной мякоти.
3. Дольки нарезать на полоски толщиной 2–3 см и длиной 5–7 см.
4. Раскладывают подготовленные полоски на смоченную водой плотную белую бумагу или ткань, высушивают в духовке на противне на очень небольшом огне при приоткрытой дверце. Дыня вялится около 12 часов при температуре около 60 градусов.
5. Досушивают ее на открытом воздухе в тени или в комнате.

Совет: вялить можно иначе. Сначала подвялить ее в тени на воздухе в жаркую солнечную погоду 1–2 дня, а уж потом досушить в духовке. Хранят в стеклянных банках или коробках.

Брусника в собственном соку

Способ приготовления:

1. Насыпать в стерильную банку бруснику тонким слоем и раздавить деревянным пестиком.

2. Затем подсыпать сверху еще слой ягод и раздавить и так далее, пока банка не заполнится по самые плечики.

3. Положить сверху кружок пергамента, смоченный с двух сторон водкой, и закатать.

Хранить в прохладном месте.

Черника в собственном соку (без сахара)

Ингредиенты:

- любое количество ягод черники;
- вода.

Способ приготовления:

1. Растолочь третью часть ягод без сахара и поставить на небольшой огонь.
2. Нагреть, постоянно помешивая, до первого «пыха».
3. Всыпать постепенно остальные ягоды.
4. Снова нагреть, постоянно перемешивая, до первого «пыха».
5. Сразу же разложить в банки и закатать.

Совет: таким же способом можно заготовить вишню, малину, бруснику и голубику.

Яблоки, моченные в сусле (старинный прибалтийский способ)

Ингредиенты:

- ½ ведра яблок;
- 8–10 л воды;
- 1,5–2 стакана сахара;
- 100–150 г соли;
- 2 стакана ржаной муки (около 200 г) или 150 г сухого кваса;
- 2 ч. л. сухой горчицы;
- 10–20 листьев вишни;
- 10–12 листьев смородины;
- 3–5 веточек эстрагона.

Для мочения подходят твердые и кислые осенние и зимние сорта яблок (антоновка обыкновенная, Осеннее полосатое, Рижский голубок, Телесааре, Ладога и др.). Яблоки должны созреть, а после снятия с дерева их еще нужно выдержать 15–20 дней.

Способ приготовления:

1. Отобрать целые, без повреждений яблоки одного размера.
2. Подготовить емкость. Самая подходящая посуда – деревянная бочка. Дно бочки покрыть небольшим слоем соломы.
3. Яблоки уложить слоями, отделяя от стенок бочки соломой. Между слоями положить специи- листья вишни, черной смородины, веточки эстрагона. Последний слой прикрыть соломой.
4. Бочку закупорить, вставив верхнее дно с отверстием. Если используется не бочка, а другая емкость, то сверху кладут плотную хлопковую ткань, на нее – деревянный кружок и гнет.
5. Приготовить сусло: вскипятить в кастрюле воду, положить в нее сахар, соль и горчицу. Отдельно в небольшом количестве воды развести муку или квас. Заварить их, добавляя туда кипятка, и, помешивая, вылить в кастрюлю. Дать остыть, процедить через марлю. Сусло готово.

6. Через отверстие в дне бочки или на кружок вылить сусло так, чтобы бочка была полна, а кружок покрыт суслом.

7. Пять-семь дней выдержать емкость при комнатной температуре 20–23 °С. Если окружающий воздух прохладнее, то срок удлиняется – 10 дней (при 18–20) или две недели (15–18).

8. Снять пену, долить рассол или воду так, чтобы содержимое было покрыто жидкостью.

Хранить в подвале при температуре не выше 6 °С.

Правда, до хранения чаще дело не доходит – уж очень вкусные моченые яблоки получаются!

Джем и повидло

Повидло можно варить из любых ягод или отходов при любых заготовках из яблок и груш. Главное условие – разварить в небольшом количестве воды исходное сырье. Затем массу протереть сквозь сито, добавить нужное количество сахара. Варить на небольшом огне до загустения, интенсивно размешивая, чтобы повидло не пригорело.

Джемы отличаются от повидла тем, что предварительно масса сквозь сито не протирается.

Джем из аронии (черноплодной рябины) и японской айвы

Ингредиенты:

- 1 кг аронии;
- 1,3 кг сахара;
- 1 стакан воды.

Способ приготовления:

1. Налить в таз воду, высыпать туда аронию и варить до полного разваривания. В конце варки добавить сахар и варить еще 5–10 минут.
2. Прибавить кусочки айвы и варить еще около получаса, пока дольки айвы не станут прозрачными.
3. Загустевшую массу поместить в стерильные банки и закрыть пергаментом.

Джем из черноплодной рябины и яблок

Ингредиенты:

- 1 кг черноплодной рябины;
- 400 г яблок;
- 1,2 кг сахара;
- 1–1,5 стакана воды.

Способ приготовления:

1. Плоды рябины размять деревянным пестиком.
2. Яблоки разрезать на дольки, удалить семенное гнездо, бланшировать.
3. К смеси плодов добавить сахар, воду и нагревать на малом огне до растворения сахара.
4. Нагрев усилить и варить до тех пор, пока масса станет однородной.
5. Расфасовать по стерильным банкам.

Повидло из клубники

Ингредиенты:

- клубника.

Способ приготовления:

1. Спелые ягоды клубники моют холодной водой, дают воде стечь и обсушивают.

2. Подготовленные ягоды протирают через сито и проваривают в собственном соку 5–7 мин., добавляют сахар из расчета 750 г сахара на 1 кг подготовленных ягод.

3. Массу ставят на слабый огонь, доводят до кипения и уваривают при постоянном помешивании 25 мин., после чего расфасовывают в горячем состоянии в сухие подогретые банки, накрывают крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 20–25 мин., 1 л – 25–30 мин.

4. После обработки банки герметически укупоривают, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Повидло из черной смородины

Повидло готовится из пюре черной смородины, приготовленного так же, как для пастилы.

Ингредиенты:

- 1 кг сахара;
- 1,25 кг смородинового пюре.

Если повидло готовится более плотной консистенции:

- 1 кг сахара;
- 1,5 кг смородинового пюре.

Способ приготовления:

1. В нагретое до кипения пюре в начале варки добавляют половинную норму сахара и уваривают 15–20 мин. до полного растворения сахара, а затем кладут остальное количество сахара и уваривают до готовности.

2. Готовое повидло в кипящем состоянии расфасовывают в сухие нагретые банки, которые по мере наполнения доверху укупоривают прокипяченными крышками и переворачивают вверх дном.

3. После охлаждения до 40–50 °С банки ставят вверх крышками.

4. Готовое повидло, уваренное до плотной консистенции, при температуре 60–70 °С можно расфасовывать в фанерные или дощатые ящички вместимостью 2–3 кг, устланные пергаментной бумагой.

Повидло сливово-яблочное

Ингредиенты:

- сливовое пюре;
- яблочное пюре;
- сахар.

Способ приготовления:

1. Сначала смесь пюре уваривают 10–15 мин.
2. Затем, постепенно добавляя сахар, при непрерывном помешивании варят повидло до готовности.
3. Готовое горячее повидло расфасовывают в банки, наполняя их доверху, накрывают банки крышками, герметично укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.
4. После охлаждения банок до температуры 40–50 °С их переворачивают вверх горлышками, чтобы застывшее повидло не прилипло к крышкам.

Совет: так как из одного сливового пюре трудно приготовить повидло очень плотной консистенции, то для получения такого повидла к сливовому пюре добавляют 30–40 % яблочного. В этом случае на 1 кг сахара берут 1,25 кг смеси пюре.

Повидло из облепихи

Ингредиенты:

- облепиха;
- сахар.

Способ приготовления:

1. Спелые ягоды очищают от посторонних примесей, моют в холодной воде, дают воде стечь и помещают облепиху в паровую соковарку для бланширования.

2. Через 50–60 мин. ягоды в горячем состоянии протирают через сито.

3. Полученное после протирания пюре помещают в эмалированный таз, нагревают его на слабом огне, добавляют частями сахар.

4. Для получения повидла плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,5 кг пюре. В нагретое до кипения пюре в начале варки добавляют половину необходимого количества сахара и уваривают 15–20 мин., а затем кладут остальной сахар и уваривают повидло до готовности при постоянном помешивании.

5. Готовое горячее повидло разливают в сухие подогретые банки, укупоривают их прокипяченными крышками, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

6. После охлаждения до 40–50 °С банки ставят вверх крышками.

Если соковарки нет, в эмалированный таз наливают воду (2–3 см по высоте), помещают в нее облепиху и на слабом огне кипятят до размягчения ягод. Пробланшированные таким образом ягоды протирают через сито, полученную массу с образовавшимся при бланшировании соком выкладывают в эмалированный таз, добавляют сахар и уваривают до готовности.

Варенья

Существует быстрый способ варки варенья – «пятиминутка». Он заключается в следующем: готовится сироп из 1 кг сахара, растворенного в одном стакане воды. Если ягоды для варенья мелкие или сухие, количество воды можно увеличить до полутора стаканов. Сироп нагреть до кипения и вложить в него 1 кг ягод сразу, не убавляя огня. После вторичного закипания смеси подержать ее на огне пять минут при непрерывном помешивании. Снять с огня, выложить в стерильные банки и закатать.

Есть и другой способ приготовления такого варенья. В этом случае вымытые ягоды пересыпают сахарным песком и оставляют стоять на несколько часов для появления сока. Затем ставят варенье на небольшой огонь и размешивают, чтобы сахар не пригорел, доводят до кипения, но не кипятят, а сразу же снимают варенье с огня и дают ему полностью остыть. Затем снова доводят до кипения и снимают с огня. После полного остывания варенье в третий раз доводят до кипения на сильном огне дают ему прокипеть пять минут, снимая пену, затем убирают с огня, в горячем виде раскладывают по банкам и закрывают крышками. Такое варенье сохраняет аромат, цвет и вкус ягод, из которых оно сварено, кроме того, при такой варке меньше разрушаются витамины. Варенья-«пятиминутки» приходится хранить в прохладном месте. Свежепротертые ягоды с сахаром – в холодильнике, а обычное варенье можно хранить при комнатной температуре.

Приготовление настоящего варенья – более сложный, длительный и творческий процесс. Технология варки за многие годы не претерпела сильных изменений.

Его варят с первого раза на среднем огне, помешивая и снимая пену, до полной готовности, которая наступает при изменении цвета варенья на более темный.

Если ягоды прозрачны, наполнены сиропом, а сироп густой и подернут тонкой пленочкой (т. е. чуть-чуть как будто замерз), то варенье готово и сварено правильно.

Есть парочка тонкостей:

1. в банку на хранение варенье следует складывать только холодным, т. к. иначе ягоды всплывут наверх;

2. если вы заполняете посуду горячим вареньем, то не накрывайте его крышкой, пока оно не остынет, потому что пар, остывая, капает на варенье, что бывает причиной плесени и скорой порчи.

Что нужно делать, если варенье засахарилось или начинает киснуть?

В первом случае **варенье переварено**. В банку с таким вареньем влить ложку холодной воды и поставить банку в кастрюлю с холодной водой такого объема, чтобы уровень воды и варенья в банке мало отличались. Нагреть воду в кастрюле почти до кипения, прекратить нагрев и дать воде остыть, не вынимая банки. Варенье растает и больше не засахарится.

Закисающее варенье, как уже говорилось, переваривают, подсыпая сверху сахарный песок, перемешивая и снимая накипь.

Необходимое количество воды и сахара при варке варенья из разных ягод			
Ягоды и фрукты	Кол-во	Сахар	Вода
	кг	кг	стаканы
Земляника	1	1	без воды
Малина	1	1	1/4
Черная смородина	1	1	1
Красная смородина	1	1	0,5
Крыжовник	1	1	1
Вишня	1	0,5	0,5
Слива	1	0,5	0,5
Яблоки	1	1,5	1

Таблица перевода объема продуктов в их вес			
Вес в граммах			
Продукт	Граненый стакан	Столовая ложка	Чайная ложка
Вишня свежая	270	50	17
Вода	200	18	5
Желатин	—	15	5
Изюм	155	25	7
Лимонная кислота	—	25	8
Клубника свежая	120	25	—
Корица молотая	—	20	8
Малина свежая	200	20	5
Молоко цельное	204	18	5
Мука картофельная	150	30	10
Перец молотый	—	—	5
Сахар пиленый	140	—	—
Сахарный песок	195	15	10
Сахарная пудра	140	20	8
Сливки	200	15	5
Сметана	210	20	9
Сода питьевая	—	28	12
Соль	185	20	10
Томат-паста	—	30	12
Томат-пюре	185	25	8
Уксус	—	15	—

Варенье из малины

Ингредиенты:

- 1 кг ягод;
- 1 кг сахара;
- 0,25 стакана воды.

Способ приготовления:

1. Ягоды малины залить подсоленной водой (1 ст. ложка соли на 1 л воды). Когда всплывут личинки малинной мухи, слить их вместе с водой и промыть ягоды чистой водой. В этом случае вода в малину не добавляется. Если личинок в ягодах нет, то тщательно их перебрать и залить чистой водой из расчета 0,25 стакана на 1 кг ягод.

2. Засыпать сахаром и дать постоять, пока не образуется сок.

3. Поставить на огонь, тщательно размешать, чтобы сахар не пригорел, снять с огня и остудить.

4. Доварить до готовности. Остудить и разложить по банкам. Закупорить.

Хранить при комнатной температуре.

Варенье из черной смородины

Ингредиенты:

- 1 кг ягод;
- 1 кг сахара;
- 1 стакан воды.

Способ приготовления:

1. Ягоды перебрать, засыпать сахаром и залить водой, дать постоять ночь.

2. Утром поставить на небольшой огонь и, размешивая, растворить сахар. Дать постоять еще 2–3 часа.

3. Поставить на небольшой огонь, размешивая, нагреть примерно до 60 градусов, ни в коем случае не доводя до кипения. Дать полностью остыть.

4. Поставить на огонь и довести до кипения. Не кипятить! Снять с огня и полностью остудить.

5. Поставить на сильный огонь, довести до кипения и прокипятить не более 5 минут.

6. Снять с огня, снять пену, в горячем виде разложить по банкам. Прикрыть чистой бумагой до полного остывания. После этого закупорить.

Хранить в прохладном месте.

Совет: его следует варить только как «пятиминутку», иначе ягоды сморщатся и станут жесткими. Если банки закатать крышками в горячем виде сразу, то они изнутри отпотеют, что приведет к закисанию варенья. Можно остудить варенье прямо в тазу, а затем разложить по банкам.

Рекомендации Г. Кизимы

Варенье из шиповника

Ингредиенты:

- 1 кг очищенных плодов;
- 1–1,2 кг сахара;
- 2 стакана воды.

Способ приготовления:

1. Плоды очистить от волосков и семян, бланшировать 2 минуты.
2. Приготовить сироп на воде, в которой бланшировали плоды.
3. Ягоды поместить в горячий сироп и оставить на 3–4 часа.
4. Вновь довести до кипения и кипятить 5 минут.

Королевские абрикосы

Ингредиенты:

- 1 кг абрикосов;
- 1,5 кг сахара.

Способ приготовления:

1. Недозрелые абрикосы надрезать по шву и вынуть косточки.
2. Косточки раздробить, ядра вынуть, залить кипящей водой.
3. Снять шкурку и вставить каждое ядро обратно в абрикос.
4. Отдельно сварить сироп, добавляя по четверти стакана воды на каждый кг сахара.
5. Залить кипящим сиропом абрикосы, дать остыть.
6. Сироп слить, довести до кипения и снова залить абрикосы, дать остыть.
7. Довести до кипения на среднем огне и доварить до готовности, снимая пену. Остудить и разложить по банкам.

Рецепт Г. Кизимы

Грушевые дольки

Ингредиенты:

- 1 кг груш;
- 1 кг сахара.

Способ приготовления:

1. Крепкие груши очистить от кожуры и настрогать дольками.
2. Сердцевины залить водой и проварить.
3. Процедить, добавить сахар и сварить сироп.
4. Залить кипящим сиропом дольки и дать остыть.
5. Довести до кипения, добавить лимонную кислоту (четверть чайной ложки на каждый литр воды) и варить на большом огне, чтобы уварить сироп.
6. Как только дольки груш станут прозрачными, варенье снять с огня, остудить, разложить по банкам.

Рецепт Г. Кизимы.

Варенье из жимолости

Ингредиенты:

- 800 г сахарного песка;
- 800 г ягод жимолости.

Способ приготовления:

1. Ягоды засыпать сахарным песком и выдержать 6–8 часов.
2. Медленно нагреть, довести до кипения и снять с огня.

Процедуру повторить еще два-три раза.

Царское варенье из крыжовника

Ингредиенты:

- 1 кг незрелых ягод крупного крыжовника;
- 1,5 кг сахарного песка;
- 100 вишневых листьев.

Способ приготовления:

1. Очистить ягоды от плодоножек и чашелистиков.
2. Засыпать листьями вишни.
3. Залить кипящей водой и дать настояться 6–8 часов.
4. Листья выбросить, воду слить, ягоды засыпать сахарным песком и дать настояться 6–12 часов.
5. Довести до кипения на среднем огне, размешивая сахар, особенно со дна, иначе варенье пригорит, снять с огня и дать остыть.
6. Доварить варенье до готовности, помешивая и снимая пену.
7. Остудить и разложить по банкам.

Совет: это варенье варят только из совершенно зеленого крыжовника, когда в нем еще только-только начали образовываться семена.

Рецепт Г. Кизимы

Варенье из вишен

Ингредиенты:

- 1 кг плодов, очищенных от косточек;
- 1,5 кг сахара;
- ½ стакана воды.

Способ приготовления:

1. Плоды очистить от косточек. Косточки замочить в воде.
2. Приготовить сироп на этой воде, довести его кипения.
3. Опустить ягоды в сироп и прервать варку на 10–15 минут. Таз накрыть полотенцем, а сверху – фанерой (вишня хорошо пропитается сиропом).
4. Возобновить нагревание, довести жидкость до кипения и варить 5 минут.
5. Снять с огня и быстро разложить в стерильные банки.

Совет: этот рецепт подходит для варки варенья из малины, черной и красной смородины, черноплодной рябины. Соотношение ягод и сахара для малины 1:1. В остальных случаях 1:1,2. При варке черноплодной рябины время отстоя увеличить до 8 часов.

Варенье из тыквы или кабачков

Ингредиенты:

- 1 кг тыквы или кабачков;
- 1 кг сахара;
- 1 лимон.

Способ приготовления:

1. Очистить и нарезать кубиками тыкву или кабачок.
2. Ошпарить кипятком лимон, разрезать, обязательно вынуть зерна, иначе варенье будет горчить. Пропустить лимон вместе с кожурой через мясорубку и смешать с тыквой и сахаром.
3. Дать настояться 3 часа.
4. Поставить на средний огонь и сразу доварить до готовности (кубики станут прозрачными).
5. Разложить горячее варенье по банкам и закрыть.

Хранить при комнатной температуре и закрыть.

Варенье из яблок дольками

Ингредиенты:

- 1 кг яблок, очищенных от сердцевины;
- 1,5 кг сахара;
- 2 стакана воды.

Способ приготовления:

1. Плоды очистить от сердцевины и нарезать дольками одинаковой ширины.
2. Засыпать дольки сахаром и оставить на 12 часов.
3. Часть образовавшегося сиропа слить, добавить воды и нагреть до кипения.
4. Опустить в сироп одновременно все дольки яблок с остатками сиропа, встряхнуть.
5. Варить на сильном огне, чтобы выпарилась лишняя вода 10–12 минут (до тех пор, пока дольки не станут прозрачными).

Совет: особенно вкусным варенье получается из яблок сорта Коричное полосатое. Если используются яблоки других сортов, то, чтобы дольки не разваривались, их надо предварительно замочить на один час в растворе пищевой соды (1 ст.л. на 1 л воды). Раствор слить, дольки промыть водой, а затем варить, как было сказано выше.

Для лучшего аромата можно при варке долек добавить ваниль, либо корицу или анис (сорт Коричное полосатое ароматических добавок не требует).

Яблоки без отходов

Ингредиенты:

- яблоки.

Способ приготовления:

1. Заготовить из яблок дольки.
2. Оставшиеся кожуру и сердцевину снова залить небольшим количеством воды варить, помешивая, пока все не разварится в сплошную массу.
3. Протереть массу через сито или дуршлаг, добавить сахар по вкусу и, постоянно интенсивно размешивая, чтобы не пригорела масса, доварить до полной готовности.
4. Разложить полученное пюре по банкам в горячем виде и закрыть. Хранить в прохладном месте.
5. Остатки от протертой массы снова залить водой (1:5), прокипятить, процедить, добавить по вкусу сахар, еще раз прокипятить и использовать как напиток или сделать на его основе квас.

Варенье из черноплодной рябины с вишневыми листьями

Ингредиенты:

- 1 кг ягод;
- 1 кг сахара;
- 25–30 вишневых листьев;
- 1 стакан воды.

Способ приготовления:

1. Засыпать вперемежку ягоды с сахаром и оставить постоять сутки, встряхивая время от времени.
2. Добавить воду и варить 20 минут, помешивая.
3. Опустить вишневые листья и варить еще примерно 15 минут.
4. Готовое варенье остудить, листья вынуть, варенье разложить по банкам.

Хранить при комнатной температуре.

Совет: чтобы листья было удобно вынимать, их перед варкой надо нанизать на белую нить и связать.

Рябиновое варенье

Ингредиенты:

- 1 кг ягод красной рябины;
- 1,2 кг сахара.

Способ приготовления:

1. Красную рябину залить кипящей водой.
2. Прокипятить 5 минут, воду слить.
3. Поставить рябину под холодную проточную воду на сутки, чтобы удалить дубильные вещества.
4. Воду слить, ягоды засыпать сахаром и дать постоять еще сутки.
5. Довести до кипения и снять с огня, дать остыть.
6. Довести до кипения и доварить на медленном огне.

Совет: в правильно сваренном варенье ягоды полные и мягкие, в неправильно сваренном ягоды сморщенные и жесткие.

Рябиновое варенье подается в качестве гарнира к мясным, рыбным блюдам и отварному картофелю, небольшая горчинка придает пикантность этим блюдам.

Красная рябина в яблочном сиропе

Ингредиенты:

- 1 кг яблок;
- 1,5 кг сахара;
- ½ л воды;
- 1 кг красной рябины.

Способ приготовления:

1. Яблоки очистить от сердцевины, порезать на дольки одинаковой ширины, засыпать на сутки сахарным песком.
2. Часть выделившегося сиропа отлить, а в оставшемся сиропе сварить яблочное варенье.
3. Рябину, лишенную горечи, залить сладким яблочным сиропом, оставить на ночь.
4. Утром нагреть массу до кипения, кипятить 5 минут, разлить в стерильные банки и закатать.

Варенье из айвы

Ингредиенты:

- 1 кг айвы;
- 1 кг сахара;
- 3 стакана воды;
- сок 0,5 лимона;
- немного ванили.

Способ приготовления:

1. Натереть айву не крупной терке.
2. Завязать в марлю и варить до мягкости трех стаканах воды.
3. Вынуть и дать стечь воде.
4. Из отвара сварить сахарный сироп.
5. Когда сироп загустеет, выложить в него из марли айву, добавить лимонный сок и ваниль, доварить до готовности.
6. Разложить горячую массу по банкам.

Натертую или нарезанную айву нельзя оставлять на воздухе – она темнеет.

Совет: это варенье можно упростить. Айву нарезать дольками и залить небольшим количеством воды, туда же добавить сердцевину и все проварить. Затем сердцевину удалить, а в отвар добавить сахар и сварить до готовности, добавив сок лимона.

Варенье из японской айвы

Ингредиенты:

- 1 кг плодов японской айвы;
- 1,2 кг сахара;
- 1 стакан воды.

Способ приготовления:

1. Нарезанные дольками плоды айвы бланшировать 8–10 минут.
2. Приготовить сироп, растворив в воде 1 кг сахара. Перенести дольки в таз и залить кипящим сиропом. Оставить на 2–3 часа.
3. Три раза доводить сироп до кипения, кипятить 10 минут и оставлять на 2–3 часа.
4. При последней варке в сироп добавить последние 200 г сахара, довести до кипения и перелить в стерильные банки.

Мед из тыквы

Ингредиенты:

- 1 кг очищенной тыквы;
- 200 г сахара;
- корица;
- гвоздика;
- мята по вкусу.

Способ приготовления:

1. Тыкву нарезать небольшими кусочками и засыпать сахаром, перемешать, дать постоять ночь.

2. К утру выделится много сока, варить на медленном огне, постоянно отчерпывая сок в другую посуду. В конце варки добавить корицу, гвоздику или несколько веточек мяты.

3. Готовый мед, имеющий консистенцию сметаны, переложить в стерильные банки и хранить в прохладном месте.

Совет: отделенный при варке тыквенный сок перелить в стерильные бутылки и закатать или закрыть сосками. Он хорошо сочетается с другими овощными и фруктовыми соками, особенно с абрикосовым и яблочным.

Варенье из арбузных корок

Ингредиенты:

- 1 кг подготовленных арбузных корок;
- 1,2 кг сахара;
- 2 стакана воды;
- ½ ч. л. лимонной кислоты.

Способ приготовления:

1. Срезать с корки зеленую кожуру, а белую часть нарезать на кубики 2 см толщиной.
2. Бланшировать их в кипятке 2–5 минут, вынуть, остудить, засыпать частью сахара на 2–3 часа.
3. Сварить сироп из оставшегося сахара и двух стаканов воды и залить им кубики на 8 часов.
4. Сироп слить, довести до кипения и вновь залить кубики.
5. Повторить процедуру, а после этого варить на слабом огне до тех пор, пока капля сиропа перестанет растекаться по поверхности.
6. За 5 минут до конца варки добавить лимонную кислоту.
7. Разложить по банкам, накрыть крышками.

Хранить при комнатной температуре.

Варенье из брусники с яблоками

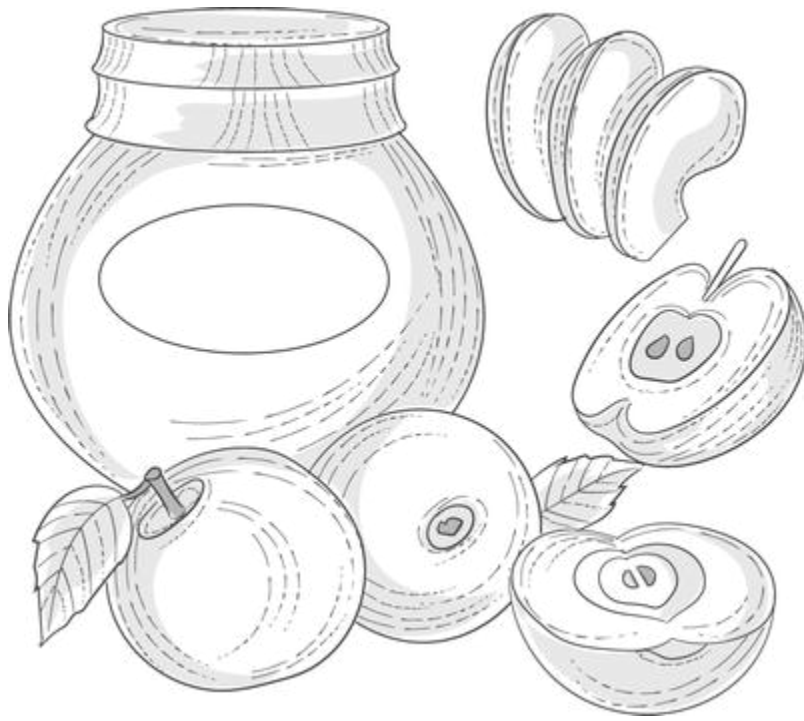
Ингредиенты:

- 2 кг брусники;
- 1 кг яблок;
- 1,5 кг сахарного песка;
- 1 стакан воды.

Способ приготовления:

1. Перебранные ягоды обдать кипятком, откинуть на дуршлаг.
2. Приготовить сироп, прибавляя в воду сахар небольшими порциями. Положить в него 2–3 гвоздики, 1–2 кусочка корицы и несколько апельсиновых корочек.
3. Добавить бруснику в сироп и варить 20–30 минут, пока не потемнеет.
4. Яблоки очистить от семенников и нарезать дольками.
5. Быстро всыпать их в кипящий сироп.
6. Когда вновь закипит, подержать на огне 5 минут и в горячем виде разложить в стерильные банки.

Совет: вместо яблок (или вместе с яблоками) можно добавлять в брусничное варенье морковь.



Компоты

Для приготовления компотов лучше брать зрелые, но еще не мягкие ягоды. Мягкие ягоды в компоте разваливаются, и сироп мутнеет.

Заполнить горячую банку на треть предварительно хорошо вымытыми ягодами. Можно опробовать разные комбинации ягод, например крыжовник, красная смородина, ранняя слива. Или малина, ирга, яблоки сорта «Белый налив» или любые другие некислые сорта, можно использовать груши. К яблокам и грушам можно добавлять сливы. Крупные фрукты разрезать на части. Для получения интенсивного цвета к набору ягод хорошо добавить 3–4 кисточки черной смородины. Вкусный компот получается из винограда, но из крыжовника, особенно из сорта «Черный негус», компот получается не менее вкусный.

Банки с компотами можно хранить при комнатной температуре.

Простой способ приготовления компотов

Бланшированными ягодами заполнить банку примерно на четверть объема и сразу залить кипящим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 300 г сахара на каждый литр воды. Тотчас же закатать банки или закрыть винтовыми крышками, перевернуть на крышки, закутать одеялом и медленно остудить. Компоты хранят при комнатной температуре.

Приготовление концентрированных компотов отличается тем, что воды берется такое количество, чтобы только заполнить ею пространство между ягодами. Перед употреблением такой компот следует развести кипяченой водой по вкусу. При приготовлении концентрированных компотов следует выполнять правильную пропорцию между компонентами.

Совет: компоты (как и варенья) можно закрывать пергаментной бумагой или калькой, смазанной белком. Для этого отделить белок от желтка, нарезать квадраты из кальки 12х12 см и смазать взбитым белком. На горло горячих банок с компотом наложить кальку смазанной частью, провести несколько раз пальцем по ободку горла, чтобы калька легла плотно и не пропускала воздух. Оставить банки остывать при комнатной температуре. Переворачивать их и остужать под одеялом нельзя. Высыхая, белок натянет кальку, как на барабане. Она не пропустит в банку кислород и тем самым не даст компоту забродить.

Рекомендуемые пропорции между ингредиентами			
	Ягоды	Вода	Сахар
	кг	л	г
Черника	3	1	250
Голубика	2	1	300
Брусника	2	1	300
Ежевика	2	1	700
Вишня	3	1,5	800
Красная смородина	3	1	700
Черная смородина	3	1	600
Крыжовник	1,5	1,5	900
Малина	3	1	500
Земляника	1	1	600
Голубика	1	2	300
Ирга	1	2	300
Яблоки (половинками)	1	1,5	600
Груши (половинками)	1	1,5	500
Слива с яблоками или грушами поровну	1	1	600

Хранить можно при комнатной температуре.

Рецепт Г. Кизимы

Грушево-сливовый компот

Ингредиенты:

На 10 пол литровых банок потребуется:

- 2,5 кг груш;
- 2 кг сливы;
- 1 л воды;
- 500 г сахара.

Способ приготовления:

1. Груши и сливы вымыть, разрезать, очистить от семян и косточек.
2. Фрукты слоями плотно уложить в подготовленные банки.
3. Сварить сироп из сахара и воды и залить им банки с продукцией так, чтобы сироп покрыл ее полностью.
4. Банки прикрыть прокипяченными крышками, поставить на водяную баню и стерилизовать 10 мин.
5. Закатать, перевернуть на крышки и быстро охладить.

Хранить при комнатной температуре.

Совет: перед закаткой можно добавлять в каждую банку лимонную кислоту на кончике ножа.

Квасы

Квас можно приготовить фактически из любых ягод, фруктов, овощей и просто из ржаных сухарей. Квас – исконно русский напиток, жаль, что он выходит из нашего постоянного обихода, ибо квас исключительно полезен для здоровья, поскольку нормализует деятельность печени, поджелудочной железы, желудка и кишечника, и недаром наши предки постоянно употребляли квас вместо воды для питья.

Принцип приготовления кваса несложен. Берется сырье для закваски, добавляются вода, дрожжи и сахар для брожения. Если дрожжей нет, можно использовать шишечки хмеля, изюм или малину (обязательно немытые, поскольку на ягодах живут винные бактерии брожения). Можно использовать стакан пива.

Русский хлебный квас

Ингредиенты:

- 1 кг ржаного хлеба (на 5–6 л кваса);
- 25 г дрожжей;
- 200 г сахара;
- 50 г изюма.

Способ приготовления:

1. Нарезать хлеб небольшими кусочками, подсушить в духовке до коричневого цвета, залить кипятком, накрыть крышкой и дать настояться 6–8 ч.

2. Раствор процедить, добавить дрожжи и сахар, размешать, накрыть, поставить в теплое место для брожения на 5–6 ч.

3. Когда квас начнет пениться, пену снять или размешать, добавить изюм и поставить квас в прохладное место. Через сутки квас готов.

Его надо держать в прохладном месте.

Квас из черной или красной рябины

Ингредиенты:

- 4 л воды;
- 1 кг ягод;
- 400 г сахара;
- 5 г дрожжей.

Способ приготовления:

1. Ягоды красной рябины предварительно надо ошпарить кипятком и дать постоять 10–15 мин., воду слить и сразу залить холодной водой, через 5–10 мин. воду слить. С ягодами черноплодной рябины ничего делать не требуется.

2. Ягоды размять в эмалированной посуде, залить теплым сахарным сиропом (воду прокипятить, добавить сахар, размешать до растворения, немного остудить). Накрыть марлей и дать настояться в теплом помещении сутки.

3. Процедить, добавить 5 г дрожжей, размешать и поставить до появления пены в теплое место.

4. Квас готов, но, чтобы он не перекисал, его надо убрать в прохладное место.

Совет: точно так же готовят квас из любых ягод.

Квас малиновый

Ингредиенты:

- 4 л воды;
- 1 кг малины;
- 1,5 стакана сахара;
- 25 г дрожжей;
- 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления:

1. Ягоды промыть, дать стечь воде, растереть с сахарным песком деревянной ложкой, залить водой и поставить на огонь.

2. Довести до кипения, но не кипятить, снять с огня и дать остыть до теплого состояния.

3. Добавить лимонную кислоту и разведенные дрожжи.

4. Напиток процедить, разлить по бутылкам, добавив в каждую по 2–3 невымытые изюминки, бутылки оставить незакупоренными.

5. Как только начнется брожение, бутылки закупорить и поставить в холодное место на 2 дня.

Квас яблочный

Ингредиенты:

- 3 л воды;
- 1 кг яблок.

Способ приготовления:

1. Спелые яблоки нарезать дольками, нанизать на нитку и подсушить на солнце (зимой можно использовать сушеные яблоки).
2. Залить кипятком, накрыть чистой марлей и дать настояться в теплом месте 3 дня.
3. Затем переставить в холодное место и добавить 10–12 немых изюминок. Как только квас забродит, процедить, разлить по бутылкам или перелить в трехлитровую банку, закупорить и держать в холодном месте. Через пару недель квас готов к употреблению.

Квас клюквенный

Ингредиенты:

- 4 л воды;
- 1 кг клюквы;
- 2 стакана сахара;
- 25 г дрожжей.

Способ приготовления:

1. Отобранную клюкву бланшировать, воду слить, ягоды размять, залить водой и варить 10 мин.
2. Процедить, добавить сахар, охладить до теплого состояния.
3. Развести дрожжи, добавить их в квас, разлить по емкостям, закупорить и поставить в прохладное место на 3 дня.

Квас из земляники

Ингредиенты:

- 250 г ягод;
- 700 г воды;
- 1 ст. л. меда;
- 4 ч. л. сахара;
- 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления:

1. Зрелую, мелкую ягоду промыть, дать стечь воде, залить водой и прокипятить 1–2 мин.
2. Снять с огня, настоять 10 мин. Профильтровать, добавить мед и сахар, лимонную кислоту, размешать.
3. Вторично профильтровать, добавить 2–3 ягоды невымытого изюма и настоять в теплом месте 2–3 дня. Пену снять и убрать квас в прохладное место.

Квас из черемухи

Ингредиенты:

На 3 л воды потребуется:

- 3 стакана ягод черемухи;
- 300 г сахара;
- 5 г дрожжей.

Способ приготовления:

1. Ягоды засыпать сахаром, оставить на 12 ч.
2. Перемешать, залить теплой водой, добавить разведенные дрожжи и поставить еще на 12 ч.
3. Процедить, перелить в стеклянную посуду, накрыть марлей и оставить на пару дней.

Квас малиновый

Ингредиенты:

- 4 л воды;
- 1 кг малины;
- 1,5 стакана сахара;
- 25 г дрожжей;
- 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления:

1. Ягоды промыть, дать стечь воде, растереть с сахарным песком деревянной ложкой, залить водой и поставить на огонь.

2. Довести до кипения, но не кипятить, снять с огня и дать остыть до теплого состояния.

3. Добавить лимонную кислоту и разведенные дрожжи.

4. Напиток процедить, разлить по бутылкам, добавив в каждую по 2–3 невымытые изюминки, бутылки оставить незакупоренными.

5. Как только начнется брожение, бутылки закупорить и поставить в холодное место на 2 дня.

Медовый квас (старинный рецепт 1854 г.)

Ингредиенты:

На 3 л кваса потребуется:

- 80 г изюма;
- 1 лимон;
- 300 г меда;
- 1/3 палочки дрожжей;
- половина ст. л. муки;
- 2,5 л воды.

Способ приготовления:

1. Вскипятить воду, всыпать немытый изюм, нарезанный кружочками лимон, мед, накрыть марлей, дать остыть.
2. Развести дрожжи вместе с мукой и влить в квас.
3. На следующий день добавить 0,5 л холодной кипяченой воды и поставить в комнате при температуре не ниже 20 °С.
4. Как только изюм и лимон всплывут, убрать их, квас разлить по бутылкам, закупорить.

Хранить в холодном месте.

Квас из ирги

Ингредиенты:

- 10 л воды;
- 1 кг ягод;
- 2 стакана меда (или сахара);
- 25 г дрожжей.

Способ приготовления:

1. Растолочь ягоды ирги деревянным пестиком в эмалированной посуде.
2. Залить водой, довести до кипения, снять с огня, остудить.
3. Отвар процедить, добавить мед и дрожжи, дать перебродить 10–12 ч.
4. Разлить по бутылкам, закупорить.

Хранить в прохладном месте.

Лимонный квас

Ингредиенты:

- 15 л воды;
- 800 г сахара;
- 2 лимона;
- 200 г изюма;
- 25 г дрожжей;
- 0,5 ч. л. соды.

Способ приготовления:

1. Ошпарить кипятком лимоны и изюм, воду слить.
2. Положить нарезанный лимон, изюм, сахар в кастрюлю и залить кипящей водой, накрыть полотенцем, дать остыть до температуры около 40 °С.
3. Влить разведенные кипяченой водой дрожжи, размешать и оставить бродить на 12 ч.
4. Процедить, подержать в теплом месте до появления пены, затем убрать в прохладное место. Квас будет готов через два дня.

Иллюстрации



Из шиповника получается очень вкусное и полезное варенье.



Из кабачков можно приготовить лечо, кабачковую икру и даже варенье. Кроме того, их консервируют и маринуют с корицей и черным перцем.



Японская айва – это то, что нужно для приготовления интересного варенья или сиропа.



У баклажана очень много вариантов приготовления: маринование, засолка, жарка, консервирование и так далее.



Капустно-овощное ассорти, а также квашеная и соленая капуста обеспечат вас витаминами даже в самые холодные зимы.



Помидор – замечательный вспомогательный ингредиент для заготовки многих других овощей. Кроме того, его можно готовить и самого по себе.



Несмотря на своеобразный вкус, перец часто становится любимчиком во многих семьях за свою пользу.



Квас – отличный прохладительный напиток, который можно готовить круглый год, а не только летом.