

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

ЛУЧШИЕ
РЕЦЕПТЫ
ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ
РЕСПУБЛИК
СОВЕТСКИХ

РИПОЛ КЛАССИК

**Консервирование для всей
семьи. Лучшие рецепты
советских республик**

«РИПОЛ Классик»

2007

Консервирование для всей семьи. Лучшие рецепты советских республик / «РИПОЛ Классик», 2007

В этой книге описаны лучшие способы заготовок для зимнего хранения продуктов. Помимо рецептов консервирования, здесь дается информация о том, как приготовить в домашних условиях колбасу, закоптить мясо или рыбу и даже сделать вино. Множество рецептов может удовлетворить любой вкус. Их технология не слишком сложна и доступна для освоения практически любой хозяйке.

, 2007

© РИПОЛ Классик, 2007

Содержание

Введение	6
Россия	7
Овощи	7
Маринование, соление и квашение	7
Огурцы, маринованные с эстрагоном	7
Огурцы, маринованные с луком	7
Огурцы, маринованные в смородиновом соке	7
Огурцы, консервированные с водкой	7
Огурцы в яблочном соке	8
Огурцы, консервированные с яблоками	8
Соленые огурцы по-сельски	8
Малосольные огурцы	9
Помидоры, консервированные с хреном и зеленью	9
Помидоры, консервированные в томатном соке	9
Зеленые помидоры с луком и морковью	9
Соленые помидоры по-монастырски	10
Квашеная капуста	10
Капуста, маринованная с хреном	10
Капуста по-московски	10
Краснокочанная капуста со сливой	10
Капуста, засоленная в кадке	11
Молодые кабачки с зеленью	11
Патиссоны, маринованные с пряностями	11
Баклажаны в томатном соусе	11
Баклажаны, маринованные с зеленью петрушки и чесноком	12
Болгарский перец в томатном соке	12
Болгарский перец с луком	12
Молодая морковь в рассоле	12
Маринованная морковь	12
Свекла, маринованная с пряностями	13
Свекла, маринованная с хреном	13
Квашеная свекла	13
Консервированная стручковая фасоль	13
Мелкий маринованный лук	14
Чеснок, маринованный с укропом	14
Салаты, закуски, приправы и соусы	14
Овощной салат по-псковски	14
Салат из квашеной капусты с яблоками и морковью	14
Винегрет	15
Салат из огурцов и лука	15
Салат из капусты и соленых огурцов	15
Салат из черной редьки и моркови	15
Салат из капусты, черной редьки и лука	16
Салат из моркови, хрена и яблок	16
Салат из помидоров и огурцов	16

Закуска из помидоров и болгарского перца	16
Закуска из хрена	17
Закуска из хрена, свеклы и чеснока	17
Приправа из чеснока и красной рябины	17
Приправа для щей	17
Томатный соус с огуречным рассолом и чесноком	17
Томатный соус с яблоками и изюмом	18
Сушка и замораживание	18
Сушеная морковь	18
Замороженная морковь	18
Замороженный болгарский перец, фаршированный морковью	18
Конец ознакомительного фрагмента.	19

М. Д. Башкуева

Консервирование для всей семьи

Введение

Для сохранения здоровья и работоспособности человеку необходимо полноценно питаться. Пища должна быть не только вкусной, но и полезной. Большинство необходимых для организма веществ находится в овощах, фруктах, грибах и рыбе. Но, к сожалению, их изобилие кратковременно. Чтобы эти продукты были на столе в течение всего года в желаемом количестве, существует много способов заготовки и консервирования, благодаря которым продукты могут долго сохранять вкус и полезные свойства.

В каждой республике были свои рецепты домашнего консервирования. В России изготавливали моченые яблоки и бруснику, в Белоруссии – моченую клюкву и малосольные огурцы. На Украине солили сало и свинину, в Молдавии солили и мариновали фасоль и виноград. В Узбекистане по сей день солят барбарис и арбузы, варят компот из винограда, в Казахстане заготавливают сухофрукты, а в Таджикистане варят компот, варенье и сироп из персиков. В Туркменистане маринуют дыню и айву. В Эстонии готовят сиропы из ягод и консервируют салаку. В Латвии заготавливают малосольную, соленую и вяленую рыбу, в Литве солят и маринуют грибы и рыбу. В Грузии готовят соте из баклажанов, а также варенье из винограда и зеленых грецких орехов. Армения славится вареньем из мандаринов и персиков, в Азербайджане коптят птицу и баранину, а в Киргизии варят варенье и компот из абрикосов.

От качества подготовки емкостей для хранения продуктов зависит длительность срока хранения. Стекланные банки нужно залить теплой водой на 20–30 минут, вымыть, ополоснуть горячей водой и простерилизовать. Тару, которая не закрывается герметически, следует промыть раствором пищевой соды с помощью щетки и несколько раз ополоснуть горячей водой. После этого емкости залить кипятком и накрыть крышкой. Крышки вымыть в теплом содовом растворе, затем ополоснуть и кипятить в течение 3–5 минут. Полиэтиленовые крышки вымачивать 6 часов, меняя воду, после этого кипятить 20 минут и закрыть ими банки.

Россия

Овощи

Маринование, соление и квашение

Огурцы, маринованные с эстрагоном

Ингредиенты

1 кг огурцов, 400 мл столового уксуса, 2 пучка зелени эстрагона, чеснок и стручки острого перца по количеству банок, 15 г соли.

Способ приготовления

Зелень эстрагона и стручки перца вымыть. Чеснок очистить, вымыть. Огурцы вымыть, обдать кипятком, уложить рядами в банки. Каждый ряд огурцов переложить эстрагоном. В каждую банку добавить чеснок и стручок острого перца. Залить огурцы уксусом с солью, предварительно вскипятив и охладив его.

Огурцы, маринованные с луком

Ингредиенты

1 кг огурцов, 4 луковицы, 400 мл 3%-ного уксуса, 50 г сахара, гвоздика, зелень укропа, черный перец горошком, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и плотно уложить в банки. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. В каждую банку добавить лук, зелень укропа, перец горошком и гвоздику. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, сахар и соль, кипятить 1 минуту. Огурцы залить горячим маринадом. Банки стерилизовать 5 минут и герметично закрыть.

Огурцы, маринованные в смородиновом соке

Ингредиенты

1 кг огурцов, 250 мл сока смородины, 20 г сахара, 2–3 бутона гвоздики, 1–2 зубчика чеснока, веточки укропа и мяты, 2–3 горошины черного перца, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы, укроп и мяту вымыть. Чеснок очистить, вымыть. На дно банок положить чеснок, укроп, мяту, гвоздику и перец горошком, затем положить огурцы. Для приготовления маринада 1 л воды смешать с соком, добавить соль и сахар, довести до кипения. Огурцы залить маринадом. Банки емкостью 1 л стерилизовать 8 минут и герметично закрыть.

Огурцы, консервированные с водкой

Ингредиенты

1 кг огурцов, $\frac{1}{2}$ корня хрена, 1 лист хрена, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 веточки сельдерея, 2–3 листа черной смородины, 2–3 вишневых листа, 20 г семян укропа, 20–30 мл водки, 10–20 мл уксусной эссенции, 10 г молотого перца, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы, сельдерей, листья смородины, вишни и хрена вымыть. Корень хрена вымыть, очистить, крупно нарезать. Чеснок очистить, вымыть.

Лист и корень хрена выложить на дно банки, затем выложить огурцы, пересыпая их молотым перцем и семенами укропа. Сверху выложить листья смородины, вишни и веточки сельдерея, добавить чеснок.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, уксусную эссенцию и водку, кипятить 2 мин.

Огурцы залить горячим маринадом и оставить на 24 часа. Затем добавить маринад и закатать банку.

Огурцы в яблочном соке

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1 л огуречного сока, 1 л яблочного сока, 100 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и погрузить на 2–3 минуты в кипящую воду, после чего уложить в банки и залить кипящей смесью из яблочного и огуречного соков с солью и сахаром.

Настаивать в течение 3 минут, затем слить сок в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить им огурцы.

Повторить еще 2 раза, после этого банки закатать.

Огурцы, консервированные с яблоками

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1 кг яблок, 3–4 листа лимонника, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы и листья лимонника вымыть. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Огурцы и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки, добавить листья лимонника. 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить 2 мин. Приготовленным раствором залить огурцы, оставить на 3–4 минуты, раствор слить, довести до кипения, снова залить им огурцы. Повторить еще 3 раза, банки закрыть полиэтиленовыми крышками, остудить, поставить на хранение в прохладное место.

Соленые огурцы по-сельски

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1 пучок зелени укропа, 10 г корня хрена, 1 зубчик чеснока, 25 г листьев черной смородины, 10 г листьев дуба, 50–60 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, замочить на 5–6 часов в холодной воде. Зелень укропа вымыть, нарубить. Хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть. Листья дуба и смородины вымыть. Огурцы выложить в эмалированную кастрюлю, добавить чеснок, хрен, укроп, листья дуба и смородины.

Для приготовления рассола 1 л воды перемешать с солью, довести до кипения и охладить. Огурцы залить рассолом, накрыть марлей, положить сверху груз, оставить на 5 дней, затем поставить на хранение в прохладное место.

Малосольные огурцы

Ингредиенты

1 кг огурцов, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, 10 г листьев хрена, 20 г листьев вишни, $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого перца, 60 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, проткнуть вилкой. Чеснок очистить и вымыть. Листья хрена, зелень укропа и листья вишни вымыть. В банки выложить чеснок и часть зелени укропа, затем огурцы, листья вишни и хрена, оставшуюся зелень укропа. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль и перец, кипятить 2 минуты, остудить до 70 °С. Огурцы залить рассолом, накрыть марлей, оставить при комнатной температуре на 2–3 дня, затем банки закрыть крышками и поставить в прохладное место.

Помидоры, консервированные с хреном и зеленью

Ингредиенты

600 г помидоров, 1–2 зубчика чеснока, $\frac{1}{2}$ корня хрена, 2 пучка зелени укропа и петрушки, 2 г лимонной кислоты, 15 г соли.

Способ приготовления

Помидоры и зелень вымыть. Корень хрена вымыть, очистить, крупно нарезать. Чеснок очистить и вымыть. Корень хрена, чеснок и зелень выложить на дно банок, сверху выложить помидоры. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить лимонную кислоту и соль, кипятить 3 мин. Помидоры залить кипящим рассолом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Помидоры, консервированные в томатном соке

Ингредиенты

700 г помидоров, 320–340 мл томатного сока, 1,5 г лимонной кислоты, 10 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу. Томатный сок довести до кипения, добавить лимонную кислоту, сахар и соль, кипятить 2 минуты. Помидоры уложить в банки, залить кипящим соком. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Зеленые помидоры с луком и морковью

Ингредиенты

1 кг зеленых помидоров, 4 луковицы, 4 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки и сельдерея, 30 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Зелень петрушки и сельдерея вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть. Лук и морковь выложить в кастрюлю, залить растительным маслом, добавить соль, кипятить на слабом огне 5 минут, добавить помидоры, кипятить еще 10 мин. На дно банок положить чеснок и зелень, сверху выложить помидоры, затем лук и морковь. Банки простерилизовать, затем закатать.

Соленые помидоры по-монастырски

Ингредиенты

1 кг помидоров, 1 пучок зелени укропа, 1 зубчик чеснока, 5 листьев черной смородины, 5 листьев вишни, 1 пучок зелени сельдерея и петрушки, 1 чайная ложка красного молотого перца, 60 г соли.

Способ приготовления

Помидоры, зелень, листья смородины и вишни вымыть. Чеснок очистить, вымыть. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить молотый перец и соль, кипятить 2 минуты. Помидоры, зелень, листья вишни и смородины и чеснок выложить в банки, залить рассолом. Банки накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 24–48 часов. Банки закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Квашеная капуста

Ингредиенты

1 кг капусты, 20 г сахара, лавровый лист, 20 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, очистить от верхних листьев и нашинковать. Добавить соль, сахар и лавровый лист, перемешать. Капусту разложить по банкам и утрамбовать. Сверху в каждую банку положить несколько целых листьев капусты. Через 5–6 дней капусту переложить в другие банки, простерилизовать их и герметично закрыть.

Капуста, маринованная с хреном

Ингредиенты

1 кг капусты, 1 корень хрена, 400 мл 6%-ного уксуса, 75 г соли.

Способ приготовления

Небольшие кочаны капусты вымыть, очистить от верхних листьев и разрезать на 4 части таким образом, чтобы вилок не распался, а держался на кочерыжке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Надрезанные кочаны опустить в кипящую подсоленную (15 г) воду на 5 минут, затем вынуть и уложить в банки вперемешку с корнем хрена. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, оставшуюся соль, кипятить 3 минуты. Капусту залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Капуста по-московски

Ингредиенты

1 кг капусты, 4 моркови, 20–30 г сахара, 20–30 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Морковь вымыть, очистить, мелко нарезать, смешать с капустой и выложить в банки. 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить 1 минуту. Капусту и морковь залить кипящим рассолом. Банки пастеризовать в течение 40–50 минут, герметично закрыть, остудить и поставить в прохладное место.

Краснокочанная капуста со сливой

Ингредиенты

1 кг краснокочанной капусты, 250 г слив, 150 мл 9%-ного уксуса, 50 г сахара, 5 бутонов гвоздики, $\frac{1}{4}$ чайной ложки корицы, перец черный горошком, 20 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, опустить на 2 минуты в кипящую воду, откинуть на дуршлаг. Сливу вымыть, надрезать по бокам, опустить на 1 минуту в кипящую воду, откинуть на дуршлаг. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, соль, сахар, корицу, кипятить 2 минуты. Горячий маринад влить в банки, заполнив их на $\frac{1}{4}$. Затем в банки положить перец, гвоздику, капусту и сливы. Стерилизовать в кипящей воде в течение 12–15 минут, закатать и поставить в прохладное место.

Капуста, засоленная в кадке

Ингредиенты

1 кг капусты, 20 г ржаной муки, 100 г ржаного хлеба, 30 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, выложить в кадку, посыпанную мукой, посыпать солью, сверху выложить нарезанный небольшими кусочками хлеб. Кадку накрыть марлей и поставить в прохладное место на 1 месяц.

Молодые кабачки с зеленью

Ингредиенты

1 кг кабачков, 1 пучок зелени укропа, 2–3 листика мяты, 1 пучок зелени сельдерея, 1 пучок зелени петрушки, 1 стручок острого перца, 300 мл 6%-ного уксуса, 60–70 г соли.

Способ приготовления

Кабачки, зелень, мяту и острый перец вымыть. На дно банки выложить зелень, мяту, острый перец, а затем кабачки. 1 л воды довести до кипения, добавить уксус и соль, кипятить 2 минуты. Кабачки залить горячим маринадом, банки стерилизовать 15 минут и закатать.

Патиссоны, маринованные с пряностями

Ингредиенты

1 кг патиссонов, 10 г корня хрена, 10 г корня сельдерея, 1 листик мяты, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, 2–3 зубчика чеснока, лавровый лист, 5–6 мл уксусной эссенции, 10–15 горошин черного перца, 7–10 г соли.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть. Корни хрена и сельдерея вымыть и очистить. Зелень укропа, петрушки и листик мяты вымыть. Чеснок очистить, вымыть. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, лавровый лист, мяту, уксусную эссенцию, кипятить 3 минуты. Патиссоны уложить в банки вперемишку с зеленью, перцем, чесноком, корнем сельдерея и хреном, залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать и закатать.

Баклажаны в томатном соусе

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 800 мл томатного соуса, 50 мл растительного масла, 15 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, очистить от кожицы, обжарить в растительном масле. На дно банок налить горячий томатный соус (50 мл), наполнить баклажанами, залить оставшимся горячим томатным соусом с солью, простерилизовать и закатать.

Баклажаны, маринованные с зеленью петрушки и чесноком

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 200 г зелени петрушки, 100 г чеснока, 200 мл столового уксуса, 20 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус и соль. Баклажаны вымыть, залить кипящей водой, варить 5 минут, остудить, надрезать в 3 местах, отжать и наполнить надрезы чесноком и зеленью петрушки. Баклажаны выложить в банки, залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Болгарский перец в томатном соке

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 800 мл томатного сока, 80 г соли.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить семена, посолить (30 г) бланшировать в течение 2–4 минут, выложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить оставшуюся соль, кипятить 2 минуты, влить в банки, простерилизовать их и герметично закрыть.

Болгарский перец с луком

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 1,5 кг помидоров, 400 г репчатого лука, 2 пучка зелени петрушки и укропа, 200 мл растительного масла, 20 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в растительном масле (50 мл). Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обжарить в растительном масле (30 мл). Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, измельчить, довести до кипения, добавить соль, сахар и оставшееся растительное масло. Кипятить 3 минуты, добавить болгарский перец, лук и зелень, довести до кипения, разложить по банкам, простерилизовать их и герметично закрыть.

Молодая морковь в рассоле

Ингредиенты

1 кг молодой моркови, лавровый лист, 20 г соли.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, бланшировать в течение 3–5 минут, обсушить, уложить в банки. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, лавровый лист, кипятить 1 минуту, процедить, снова довести до кипения. Морковь залить кипящим рассолом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Маринованная морковь

Ингредиенты

1 кг моркови, 40 г сахара, 60 мл 6%-ного уксуса, 30 г соли.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см, бланшировать в подсоленной (5 г) воде и положить в банки. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, оставшуюся соль и уксус, кипятить 2 минуты. Морковь залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и закатать.

Свекла, маринованная с пряностями

Ингредиенты

1 кг свеклы, 20 мл 9%-ного уксуса, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2–3 горошины черного перца, 3 бутона гвоздики, лавровый лист, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 пучок зелени эстрагона, базилика и сельдерея, 2 листа хрена, 5 г семян горчицы, 50 г соли.

Способ приготовления Зелень и листья хрена вымыть. Чеснок и лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Свеклу вымыть, бланшировать в течение 20 минут, очистить от кожицы, нарезать крупными кубиками. В банки выложить зелень, листья хрена, чеснок, лук, свеклу. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, соль, горчицу, перец горошком, лавровый лист, гвоздику, кипятить 3 минуты, процедить, снова довести до кипения. Свеклу залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Свекла, маринованная с хреном

Ингредиенты

1 кг свеклы, 100–150 г корня хрена, 100 мл растительного масла, 50–60 мл 9%-ного уксуса, 40 г сахара, молотый перец, 20 г соли.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, варить 30–45 минут, очистить от кожицы, нарезать соломкой. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать соломкой. Свеклу и хрен выложить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар, соль, молотый перец и кипящее растительное масло. Нагревать на слабом огне в течение 10 минут, разложить по банкам. В каждую банку влить уксус. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Квашеная свекла

Ингредиенты

1 кг свеклы, 40 г соли.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить, нарезать кусочками, плотно уложить в эмалированную емкость.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, перемешать, остудить.

Свеклу залить рассолом, накрыть марлей, сверху положить груз, оставить на 10–15 дней, переложить в банки, закрыть крышками и поставить в прохладное место.

Консервированная стручковая фасоль

Ингредиенты

1 кг стручковой фасоли, 10 г сахара, 10 г лимонной кислоты, 20 г соли.

Способ приготовления

Фасоль вымыть, нарезать кусочками длиной 2–3 см, опустить на 3 минуты в кипящую подсоленную (5 г) воду, охладить, уложить в банки.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, лимонную кислоту и оставшуюся соль.

Фасоль залить рассолом. Банки пастеризовать в течение 1 часа при температуре 95 °С, затем закрыть. Через 48 часов снова пастеризовать при той же температуре в течение 30–35 минут.

Банки закатать и поставить на хранение в прохладное место.

Мелкий маринованный лук

Ингредиенты

1 кг лука, лавровый лист, 2 бутона гвоздики, 50 г сахара, 200 мл 6%-ного уксуса, $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, 2–3 горошины черного перца, 50 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, бланшировать 2–3 минуты, уложить в банки. Сверху выложить гвоздику, корицу, лавровый лист и перец горошком.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, соль и сахар, кипятить 1 минуту. Лук залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Чеснок, маринованный с укропом

Ингредиенты

1 кг чеснока, 200 мл столового уксуса, 3 лавровых листа, 3 пучка зелени укропа, 60 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, бланшировать в течение 1 минуты. Зелень укропа вымыть, нарубить. Чеснок и зелень укропа выложить в банки. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, лавровый лист, соль, кипятить 2 минуты. Чеснок и зелень залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салаты, закуски, приправы и соусы

Овощной салат по-псковски

Ингредиенты

1 кг зеленых помидоров, 2 кг красных помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 100 мл растительного масла, 20 мл уксусной эссенции, 200 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, крупно нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец, лук и морковь бланшировать в течение 3 минут, добавить помидоры, кипящее растительное масло, уксусную эссенцию, соль, сахар, нагревать в течение 20 минут, разложить по банкам. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из квашеной капусты с яблоками и морковью

Ингредиенты

1 кг квашеной капусты, 500 г моркови, 500 г яблок, 40 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой. Капусту смешать с морковью и яблоками, плотно уложить в банки. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить 1 минуту. Маринад влить в банки простерилизовать их и герметично закрыть.

Винегрет

Ингредиенты

2 свеклы, 3 моркови, 100 г квашеной капусты, 3 клубня картофеля, 2 луковицы, 20 мл столового уксуса, 25 г соли.

Способ приготовления

Свеклу и морковь вымыть, отварить, остудить, очистить, нарезать кубиками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, бланшировать 5–6 минут, остудить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Свеклу, морковь, картофель, лук и капусту перемешать, выложить в банки. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль и уксус, кипятить 2 минуты. Овощную смесь залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из огурцов и лука

Ингредиенты

1 кг огурцов, 4 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 40 мл 6%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 2 горошины черного перца, 10 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружочками толщиной 0,5–1 см. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами шириной 0,5 см. Чеснок очистить, вымыть, разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Огурцы, лук, чеснок и зелень выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, перец и уксус, перемешать, выложить в банки, влить горячее растительное масло. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из капусты и соленых огурцов

Ингредиенты

1 кг капусты, 1 кг соленых огурцов, 30 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Огурцы вымыть холодной водой и натереть на крупной терке. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить 2 минуты. Капусту перемешать с огурцами, плотно уложить в банки, залить рассолом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из черной редьки и моркови

Ингредиенты

1 кг черной редьки, 4 моркови, 1 пучок зелени сельдерея, 1 пучок зелени петрушки, 3 зубчика чеснока, 40 мл 10 %-ного уксуса, 15 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Редьку и морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Зелень вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить и вымыть. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль и уксус, кипятить 2 минуты. Редьку, морковь, зелень и чеснок пере-

мешать, уложить в банки, залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из капусты, черной редьки и лука

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 500 г черной редьки, 4 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 2 зубчика чеснока, 50 мл 9%-ного уксуса, 10 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень вымыть и мелко нарезать. Капусту, редьку и лук перемешать в эмалированной кастрюле. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. В банки налить уксус, положить зелень и чеснок. Сверху выложить овощную смесь, добавить сахар и соль, залить небольшим количеством кипятка. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из моркови, хрена и яблок

Ингредиенты

500 г моркови, 500 г яблок кислых сортов, 30 г корня хрена, 80–100 г сахара, 10 мл 6%-ного уксуса, 60–80 г соли.

Способ приготовления

Морковь и хрен вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, уксус, кипятить 2 минуты. Морковь, хрен и яблоки перемешать, уложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из помидоров и огурцов

Ингредиенты

2,5 кг помидоров, 1 кг огурцов, 500 г болгарского перца, 20–30 мл столового уксуса, 2 г корицы, 2 бутона гвоздики, 4–6 горошин черного и душистого перца, лавровый лист, 10 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, корицу, гвоздику, черный и душистый перец, лавровый лист, сахар и соль, кипятить 5 мин, процедить, снова довести до кипения. Помидоры, огурцы и болгарский перец перемешать, уложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и закрыть.

Закуска из помидоров и болгарского перца

Ингредиенты

1 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 200 г репчатого лука, 200 мл яблочного уксуса, 200 г сахара, 20 г сухой горчицы, молотая гвоздика на кончике ножа, 10 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 20 г соли.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, измельчить. Болгарский перец, помидоры и лук выложить в эмалированную кастрюлю, добавить уксус, тушить до выки-

пания жидкости, положить соль, сахар, горчицу, гвоздику, молотый перец. Тушить, помешивая, 10 минут, разложить по банкам и герметично закрыть.

Закуска из хрена

Ингредиенты

500 г корней хрена, 200 мл 9%-ного уксуса, 20 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Корни хрена вымыть, очистить, измельчить. Для приготовления маринада 500 мл воды довести до кипения, добавить уксус, соль и сахар, кипятить 1 минуту. Хрен выложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Закуска из хрена, свеклы и чеснока

Ингредиенты

500 г корней хрена, 500 г столовой свеклы, 4 зубчика чеснока, 200 мл 9%-ного уксуса, 20 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, варить в течение 20 мин, остудить, очистить, натереть на мелкой терке. Корни хрена вымыть, очистить, пропустить через мясорубку. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Для приготовления маринада 400 мл воды довести до кипения, добавить уксус, сахар и соль, кипятить 2 минуты. Хрен смешать со свеклой и чесноком, выложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Приправа из чеснока и красной рябины

Ингредиенты

20 зубчиков чеснока, 200 г красной рябины, 35 г сахара, 15 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить и вымыть. Ягоды рябины перебрать, вымыть и пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Добавить соль, сахар, перемешать, выложить в банку и плотно закрыть.

Приправа для щей

Ингредиенты

1 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 2 пучка зелени петрушки, 2 пучка зелени укропа, 4 корня петрушки, 300 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, мелко нарезать. Морковь и корни петрушки вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень вымыть, нарубить. Овощи и зелень смешать с солью, выложить в стеклянные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в прохладное место.

Томатный соус с огуречным рассолом и чесноком

Ингредиенты

1 кг помидоров, 200 мл огуречного рассола, 20 мл уксусной эссенции, 100 г сахара, 2–3 зубчика чеснока, 10 бутонов гвоздики, 1 г корицы, 7–8 горошин черного перца, 10–15 горошин душистого перца, 10 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Помидоры вымыть, крупно нарезать, выложить в кастрюлю, помешивая, варить 10 минут, протереть через сито. Томатное пюре выложить в кастрюлю, влить огуречный рассол, варить, помешивая, 10 минут, добавить чеснок, сахар, соль, уксусную эссенцию, гвоздику, корицу, перец горошком. Варить еще 5 минут, перелить в банки, простерилизовать и герметично закрыть.

Томатный соус с яблоками и изюмом

Ингредиенты

1 кг помидоров, 1 кг яблок, 500 г изюма, 500 г репчатого лука, 500 г болгарского перца, 50 г сахара, 300 мл столового уксуса, 60 г сухой горчицы, 20 г молотого имбиря, 50 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, измельчить. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке.

Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Помидоры, лук, яблоки и болгарский перец перемешать, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить предварительно замоченный изюм, соль, сахар, горчицу, уксус, имбирь.

Помешивая, варить в течение 15 минут, затем протереть через сито, довести до кипения, перелить в банки, простерилизовать, герметично закрыть.

Сушка и замораживание

Сушеная морковь

Ингредиенты 1 кг моркови.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, выложить на противень и оставить в сухом теплом месте на 4–5 дней, затем переложить в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.

Замороженная морковь

Ингредиенты 1 кг моркови.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, выложить в контейнеры для замораживания и положить в морозильную камеру.

Замороженный болгарский перец, фаршированный морковью

Ингредиенты

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.