



АНТИКРИЗИСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ

ЗАГОТОВКИ

из кабачков, баклажанов, патиссонов,
тыквы, моркови, лука, свеклы, чеснока

Сергей Павлович Кашин
Заготовки из кабачков,
баклажанов, патиссонов,
тыквы, моркови,
лука, свеклы, чеснока
Серия «Еще вкуснее и проще»

Текст предоставлен издательством

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=16706683

*Заготовки из кабачков, баклажанов, патиссонов, тыквы, моркови,
лука, свеклы, чеснока: Энтраст Трейдинг; Москва; 2015
ISBN 978-5-386-08452-3*

Аннотация

Овощи, из которых предлагается делать заготовки в этой книге, растут на любом огороде и, как правило, с избытком. Теперь не надо ломать голову, кому еще из родственников или друзей подарить патиссон. Сделайте большой запас разнообразных овощных консервов и радуйте гостей и близких необычными сочетаниями продуктов. Приятного аппетита!

Содержание

Заготовки из баклажанов	5
Маринованные баклажаны	5
Баклажаны «Добруджа»	6
Баклажаны «Имам баялда»	7
Консервированные жареные баклажаны (вариант 1)	9
Консервированные жареные баклажаны (вариант 2)	10
Консервированные жареные баклажаны (вариант 3)	11
Фаршированные баклажаны	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

**Заготовки из кабачков,
баклажанов, патиссонов,
тыквы, моркови,
лука, свеклы, чеснока**

© Кашин С. П., 2015

Заготовки из баклажанов

Маринованные баклажаны

Ингредиенты

10 кг баклажанов, 1 кг соли, 1 л 9 %-ного уксуса, 1 л воды, 8 головок чеснока, 4 корня сельдерея, растительное масло.

Способ приготовления

Корни сельдерея и чеснок очистите и тщательно измельчите.

В отдельной посуде соедините воду и уксус, доведите полученную жидкость до кипения, опустите в нее баклажаны на несколько минут, а затем выньте их и дайте воде стечь.

Каждый кружок баклажанов обмакните в растительное масло и выложите в подготовленные банки вместе с сельдереем и чесноком.

Залейте баклажаны растительным маслом и закатайте банки крышками.

Храните в холодном месте.

Баклажаны «Добруджа»

Ингредиенты

5 кг баклажанов, 2 ¹/₂ л 9 %-ного уксуса, 500 мл растительного масла, 500 мл воды, 400 г соли, 6 г молотого черного перца, 6 лавровых листьев.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, удалите плодоножки, нарежьте мякоть кружочками и опустите их в подготовленный маринад. Варите в течение 20 минут, остудите и процедите.

Баклажаны положите в заранее простерилизованные банки, залейте маринадом, закройте пергаментной бумагой и поставьте в холодное место на 10–15 дней.

Баклажаны «Имам баялда»

Ингредиенты

6 кг баклажанов, 3 кг помидоров, 1 ¹/₂ луковицы, 1 ¹/₂ л растительного масла, 1 л воды, 180 г чеснока, 20 г зелени петрушки, 150 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, отрежьте оба кончика, остальную часть нарежьте тонкими ломтиками длиной около 5 см, залейте рассолом, приготовленным из расчета 30 г соли на 1 л воды, и оставьте на 30 минут. После этого промойте ломтики в проточной воде и обжаривайте в разогретом растительном масле в течение 10 минут.

Помидоры обдайте кипятком, опустите в холодную воду, снимите кожицу, а мякоть пропустите через мясорубку, после чего обжарьте в растительном масле до уменьшения объема в 2 раза.

Лук очистите, нарежьте кольцами и обжаривайте в разогретом растительном масле до тех пор, пока он не приобретет золотистый оттенок.

Зелень помойте и нарубите. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. В отдельной посуде соедините томатное пюре, лук и зелень, прогревайте в течение некоторого времени.

В банки выложите слоями баклажаны, томатную массу и чеснок (последний слой должен быть из баклажанов). Сверху налейте небольшое количество растительного масла, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 50 минут, закатайте и переверните горлышком вниз.

Консервированные жареные баклажаны (вариант 1)

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 500 растительного масла, 2 лимона, 2 пучка петрушки, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Зелень помойте и нарубите. Лимоны обдайте кипятком и нарежьте тонкими ломтиками.

Баклажаны помойте, нарежьте тонкими кружочками, посолите и положите в эмалированную кастрюлю. Оставьте на некоторое время, удалите образовавшийся сок, отожмите ломтики и обжарьте с обеих сторон в разогретом растительном масле.

Ломтики баклажанов уложите слоями в простерилизованные полулитровые банки. Каждый слой перекладывайте лимонами и зеленью, а затем залейте прокаленным на сковороде оставшимся растительным маслом.

Банки закатайте крышками и стерилизуйте в кипящей воде в течение 40 минут.

Консервированные жареные баклажаны (вариант 2)

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 5 лавровых листьев, 500 мл растительного масла, 200 мл 6 %-ного уксуса, 2 столовые ложки соли, черный перец горошком.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, нарежьте тонкими кружочками, засыпьте солью, оставьте на 30 минут, слейте образовавшийся сок и обжарьте в растительном масле с обеих сторон. Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку и соедините с уксусом. Кружочки баклажанов окуните в чесночную смесь и уложите в простерилизованные полулитровые банки, на дно которых надо предварительно положить несколько горошин черного перца и лавровый лист. Смесь залейте оставшимся прокаленным растительным маслом.

Банки закатайте крышками и стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 1 часа.

Консервированные жареные баклажаны (вариант 3)

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 1 $\frac{1}{2}$ кг сладкого перца, 4 головки чеснока, 500 мл растительного масла, 4 головки чеснока, 500 мл растительного масла, 5 чайных ложек 70 %-ной уксусной эссенции, 5 столовых ложек сахара, лавровый лист, гвоздика, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Приготовьте маринад, соединив воду, соль, уксусную эссенцию, сахар, гвоздику, черный перец и лавровый лист. Полученную жидкость вскипятите и остудите.

Баклажаны помойте, нарежьте кружочками, пересыпьте солью и положите под гнет, чтобы вытек весь сок. После этого обжарьте баклажаны в растительном масле с обеих сторон.

У перца удалите плодоножки и семена, мякоть пропустите через мясорубку.

Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

Баклажаны слоями выложите в простерилизованные банки, чередуя с чесноком и перцем. Залейте полученную массу приготовленным маринадом.

Банки накройте прокипяченными крышками и стерили-

зуйте в течение 30 минут, после чего закатайте и поставьте на хранение в холодное место.

Фаршированные баклажаны

Ингредиенты

3,6 кг баклажанов, 2 ¹/₂ кг помидоров, 2,1 г моркови, 500 мл растительного масла, 400 г репчатого лука, 300 г корней пастернака, петрушки и сельдерея, 100 г сахара, 100 г соли, 50 г зелени укропа и петрушки, 1 г молотого душистого перца.

Способ приготовления

Баклажаны обжаривайте в растительном масле до тех пор, пока они не приобретут золотисто-коричневый оттенок. После этого положите их на противень и остудите. Лук очистите, нарежьте тонкими кольцами и обжарьте в масле.

Зелень помойте, нарубите и соедините с морковью, луком и кореньями, посолите по вкусу. Баклажаны нафаршируйте полученной смесью.

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.