18= т. Верс.

№7 (014)
2007 г.

Лето – припасиха

Всё о заготовках из ягодных и овощных культур

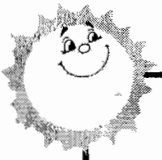
Заваринка
НАРОДНАЯ БИБЛИОТЕКА ГАЗЕТЫ

Всё
о заготовках
из ягодных
и овощных
культур

scan: tiger-lion@mail.ru

Содержание

Подготовка тары 2-4
Консервирование ягод 5-19
земляника 5-7
жимолость 8, 9
крыжовник 10,11
малина 12-14
черная смородина 15-17
ассорти 18, 19
Консервирование овощей 20-49
ревень 20, 21
баклажаны 22, 23
томаты 24-29
перец 30-33
физалис 34-36
огурцы 36-41
кабачки 42, 43
фасоль 44-45
зеленый горошек 46
чеснок 47,48
лук 49
Салаты, соусы, закуски, ассорти 50-56



Подготовка такая

Наконец-то наступило настоящее лето! Это я говорю о начале созревания ягод, первых плодов - абрикосов и черешни, вишни (на юге, разумеется). Не скупитесь использовать их прежде всего в свежем виде. Они так необходимы в этот, пока еще маловитаминный период. Ну а если есть излишек - заготавливайте впрок.

● Чтобы зимой не огорчаться от вида испорченной продукции, помните, что **качество заготовок зависит от тщательности проведения каждой операции, начиная с мойки сырья и посуды.**

Подготовка посуды

Новые, не бывшие в употреблении банки заливают на 30-50 минут горячим раствором (50 градусов) кальцинированной соды (из расчета 1 столовая ложка соды на 1 л воды), затем моют их ершом и ополаскивают проточной водой под краном.

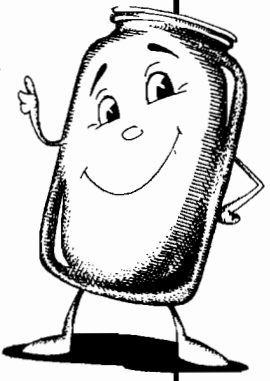
Бывшие в употреблении банки, нередко с прилипшими к стенкам остатками консервов, замачивают в более горячем растворе (2 столовые ложки соды на 1 л воды). Держат их так не менее суток, до полного размягчения остатков и самое главное - на внутреннем кольце ободка банки. Затем ершом или мочалкой моют банки щелоком. Готовят его так: на 1 л воды берут 1 стакан золы, кипятят 15 минут, отстаивают и сливают с осадка. Пользоваться щелоком можно многократно.

После мытья щелоком банки споласкивают горячей водой 80-90 градусов и ставят для стерилизации на чайник с кипящей водой. Еще лучше на пару часов поставить их в горячую духовку.

● Банки должны быть подготовлены к закладке в них сырья не более чем за 20 минут.

● **Банки должны быть подготовлены к закладке в них сырья не более чем за 20 минут.** Если же они будут использоваться позже, то окажутся уже заселенными полчищами микроорганизмов, а значит, их нужно будет снова стерилизовать.

Консервы сберегает



● **Непастеризованный джем и варенье закладывают только в сухие банки.** В мокрых банках на поверхности продукта образуется тонкий слой воды, в котором растворяется часть сахара, что создает благоприятные условия для развития плесени. Поэтому вымытые банки ставят горлышком вниз до полного высушивания на чистое полотенце. А если банку надо подсушить быстро, ее надевают на чистую сухую палку и осторожно подсушивают над пламенем горелки или какого-либо другого источника тепла.

Если банки или бутылки предназначены для расфасовок заготовок, нагретых до кипения (сок, сироп), их после мытья подогревают в так называемой пароводяной бане.

Делают это так: в кастрюлю наливают немного воды (на 1-2 см от дна), кладут деревянную решетку и на нее горлышком вниз банки (при такой установке они не касаются дна кастрюли, а то неизбежно лопнут). Кастрюлю накрывают крышкой, доводят до кипения и пропаривают банки в течение 5-8 минут. Огонь отключают и по мере необходимости пропаренные банки вытаскивают из кастрюли сухим полотенцем, деревянными щипцами или специальными захватами. А чтобы вынутые банки не охлаждались, обертывают их сухим полотенцем и в таком виде заполняют горячей продукцией.

● **Не забывают простерилизовать и крышки с резиновыми прокладками**, для чего перед самым употреблением опускают их на 5-8 минут в кипящую воду. Но не кипятят больше указанного времени. Перегрев металла ведет к образованию волосяных трещин, что приводит к порче консервов.

И.С. Исаева, г. Москва

Стаканчиком отмерим, по формуле проверим

Время так скоротечно. Не успеешь оглянуться, как созрели ягоды, а там и помидоры покраснели - пора заготовки делать. И как всегда - извечный вопрос: как правильно разводить уксусную эссенцию, которую мы покупаем в магазинах? Во всех рецептах используют трех-, пяти - и девятипроцентный уксус. А вот как его приготовить?

● Да, уксусную эссенцию удобнее применять, когда она разбавлена. Например, у вас 80-процентная эссенция, тогда один небольшой стаканчик или рюмка на семь таких же объемов воды дают возможность нам получить 10-процентный столовый уксус. Один стаканчик кислоты на шестнадцать стаканчиков воды дадут вам трехпроцентный уксус. Это простой способ приготовления столового уксуса.

Более точно рассчитать объемы смешиваемой уксусной кислоты и воды можно по формуле. Предположим, что у вас 70-процентная уксусная кислота, а вам надо приготовить 0,5 литра 6-процентного уксуса.

500 мл х 6%:70% = 43 мл

Значит, надо отмерить 43 мл уксусной кислоты и добавить к ней 457 мл воды. Вот и вся арифметика. Консервируйте на здоровье.

Л. Федорив

Эй, соседка, погляди-ка: покраснела земляника

● Перезрелые же, мятые, расплющенные лучше использовать для варки джема, повидла, для сока.

В известной рекламе, идущей по телевизору, самые лучшие ягоды земляники ежик находит для себя по запаху - зрение-то у ежей неважное. Ну а нам, милые хозяюшки, для заготовки впрок их надо оценивать иначе - ведь из перезревших ягод варенье будет некрасивым, а из незрелых, как высказались бы специалисты-технологи, - «сырым».

● Первое условие при подготовке ягод для варенья вам придется выполнить утром - собрать ягоды в сухую солнечную погоду, после того как подсохнет роса.

Затем ягоды разбирают. Для варенья отбирают ягодки одинаковой спелости, примерно одинаковые по величине и с более плотной мякотью. Тогда и варенье у вас сварится вкусное, однородное по консистенции и, конечно, красивое.

Перезрелые же, мятые, расплющенные лучше использовать для варки джема, повидла, для сока.

Да, и обязательно, любезные хозяюшки, **ягоды надо тщательно вымыть, чтобы отмыть все песчинки и пылинки, приставшие к ним, и 10-15 минут подержать на решете, в дуршлаге, чтобы с ягод стекла вода и они обсохли.**

А теперь можно приступать и к священнодействию - то есть к самому процессу варки. Не знаю, как вы, а я считаю

Продолжение на следующей странице

это именно священнодейством. Потому что во время приготовления варенья отходить от плиты никак нельзя. Надо и пену вовремя снять, и потрясти блюдо, и пробу снимать время от времени. Не дай бог что-нибудь выйдет не так, пока отойдешь: или убежит, или пригорит.

Желаю и вам удачных заготовок в этом сезоне!

Джем из земляники

Очищенные ягоды проваривают 3-5 минут с момента закипания в небольшом количестве воды (1 стакан воды на 1 кг ягод) и варят при помешивании до готовности, удаляя пену.

Варится джем недолго - 15-20 минут с момента закипания. Если варить дольше, ухудшается окраска и вкус джема. Для того чтобы джем сохранил свою окраску и во время хранения, в конце варки можно добавить 1-2 г лимонной кислоты.

Варенье из земляники

Лучший способ варки варенья из этих ягод - с предварительной пересыпкой их сахарным песком. Ягоды (1 кг) засыпают половиной нужного количества сахара (0,5-0,6 кг) и ставят в прохладное место на 5-6 часов. Выделившийся сок сливают, добавляют остальной сахар и варят сироп, не добавляя воды. В сваренный сироп опускают ягоды и варят на слабом огне до готовности, изредка приподнимая блюдо и встряхивая ягоды. Если варенье варится из крупных ягод, то через 15-20 минут варки таз снимают с огня на 30 минут, чтобы ягоды пропитались горячим сиропом, а затем кипятят еще раз. Всю пену удаляют полностью.

Земляника в соку красной смородины без сахара

Землянику моют, очищают и укладывают в кастрюлю. Ягоды красной смородины выдерживают минуту в кипятке и тут же протирают через мелкое сито. Полученным соком заливают землянику и ставят на огонь, доводят до кипения, кипятят 5 минут, разливают в стерильные стеклянные банки и закатывают. На 1 кг земляники берут 500 г сока красной смородины.

● Лучший способ варки варенья из ягод земляники - с предварительной пересыпкой их сахарным песком.

Компот из земляники без воды

Хорошо промытые и очищенные ягоды укладывают в эмалированную кастрюлю и засыпают сахаром (**1 кг на 4 кг ягод**). Через 8-10 часов выделяется сок, и он покрывает ягоды. Ягоды раскладывают в банки и заливают выделившимся соком. Стерилизуют 10 минут. В приготовленном таким образом компоте ягоды сохраняются целыми.

Повидло из земляники

Очень приятного вкуса повидло получается, если в ягодное пюре добавить пюре из смородины или не совсем зрелых яблок. **На 1 кг земляничного пюре кладут 0,5 кг пюре из смородины или недоспелых яблок и 1 кг сахара**. Повидло варят до необходимой густоты и горячим расфасовывают в банки.

● Очень приятного вкуса повидло получается, если в ягодное пюре добавить пюре из смородины

Земляничный квас

Зрелую мелкоплодную, хорошо окрашенную землянику моют, очищают, укладывают в эмалированную кастрюлю, заливают водой (**700 г на 250 г ягод**), нагревают до кипения, снимают с огня и выдерживают 10 минут. Процеживают, добавляют **1 ст. л. меда, 4 чайные ложки сахара, 1 г лимонной кислоты**, размешивают, вторично фильтруют и разливают в подготовленные бутылки из-под шампанского. В каждую бутылку кладут по **2-3 изюминки**. Бутылки наполняют на 7-10 см ниже горлышка, укупоривают полиэтиленовыми пробками и закрепляют их на горлышке мягкой проволокой или шпагатом. Затем выносят их в холодное помещение для выдержки и созревания. Квас готов через 7-10 дней.

Земляничный ликер

Варят сироп из 1 кг спелой земляники, 1 кг сахара и 0,5 л воды. Разливают его в бутылки и выдерживают 10-12 дней на солнце. Затем процеживают, смешивают с 0,5 л водки и разливают в бутылки.

Л. Романова, агроном

Синих-синих ягод

Следом за земляникой, а иногда и вместе с ней, любезные хозяюшки-хлопотуньи, поспевает другая ягода, растущая пока еще не на каждом участке. Но, поверьте мне, она заслуживает своего присутствия у вас точно так же, как и земляника садовая. Ведь ученые в ней обнаружили присутствие таких кислот, которые имеются только в женьшене. А калия в жимолости больше, чем даже в нашей кислой клюкве.

И хочу особо подсказать больным диабетом или расположенным к нему - это ваша ягода, милые: посадите ее и пользуйтесь ею на здоровье. Да еще молодым родителям, дедушкам и бабушкам подсказать хочу: если от земляники у ваших ребяток аллергия случается, то от жимолости никакого диатеза не бывает, и крапивницы тоже.

● Больные диабетом или расположенные к нему - это ваша ягода

Ягоды садовой жимолости не горчат, они крупные, длиной 1,5-1,8 см. При переработке этих ягод сохраняются и окраска, и аромат. Особенно, если вы приготовите из них заготовки по этим рецептам.

Сырой джем

Спелые ягоды жимолости очищают от плодоножек. Перетирают деревянным пестиком в эмалированной посуде, смешивают с сахаром в соотношении 1:1,5 и раскладывают в стеклянные банки. Хранят в прохладном месте при температуре не выше 10 градусов.

Варенье из жимолости

Свежесобранные ягоды заливают горячим сиропом и выдерживают в нем ягоды 3-4 часа. Когда они пропитаются сиропом, варят 5-7 минут, чтобы не разварились. Снова делают перерыв на 5-8 часов и варят уже до готовности. В готовом варенье ягоды не всплывают.

На 1 кг ягод - 1 кг сахара, 1 стакан воды для сиропа.

Варенье-пятиминутка

Хорошо промытые ягоды засыпают сахаром (**на 1 кг ягод 0,5-1 кг сахара**). Оставляют на 8-15 часов, пока ягоды не дадут сок. Затем доводят до кипения, варят 5 минут, разливают по стерильным банкам и закупоривают.

Тонкий аромат

Компот жимолостный

Если вы хотите удивить своих гостей зимой, то приготовьте из ягод жимолости компот. У него освежающий вкус и приятный тонкий аромат.

Наполняют банки на 2/3 объема ягодами, заливают горячим сахарным сиропом (**350 г сахара на 1 л воды**), пастеризуют поллитровые банки в горячей воде при температуре 85 градусов 15 минут.

Жимолостный сок

Используют только зрелые, без признаков порчи ягоды. Поскольку сок они отдают «неохотно», отжимают их в несколько этапов. После первого отжима 1 кг мезги заливают 1 стаканом воды и настаивают 3 часа. После смешивания первой и второй фракции добавляют 100-150 г сахара, и смесь нагревают до 80 градусов. После 15 минут выдерживания при этой температуре сок разливают по бутылкам и укупоривают.

Пастила из жимолости

Выжимки после получения сока перемешивают с сахарным песком в пропорции 1:1, оставляют на 3-5 часов для растворения сахара или нагревают в течение 10-15 минут. Полученную массу раскатывают в виде сочня на фанерном листе, посыпают сахаром, подсушивают в русской печи или духовке и нарезают ромбами.

Жимолость, протертая с сахаром

Ягоды (1 кг) перемешивают с сахаром (1,5 кг) и измельчают на мясорубке. После этого смесь прогревают до полного растворения сахара и ставят на хранение в прохладное место без герметичной упаковки.

Жимолость в сахаре

Целые ягоды жимолости пересыпают сахарной пудрой или сахарным песком в соотношении 1:2, раскладывают по банкам и сверху дополнительно подсыпают 50-70 г сахара. Эта заготовка длительное время может храниться в прохладном помещении.

Л. Романова, агроном

Крыжовник соберу

Маринованный крыжовник

Зрелый, крепкий крыжовник любого цвета накалывают, наполняют им банки до плечиков и заливают холодным маринадом. Заполненные банки (любой емкости) накрывают крышками и ставят в пастеризатор с холодной водой, кипятят 3 минуты. **Заливку для маринада готовят из 500 мл воды, 400 г сахара, 100 г 9-процентного уксуса. Воду, сахар и специи (5-6 горошин душистого перца, 5-6 цветков гвоздики и небольшой кусочек корицы) остужают, процеживают и добавляют уксус (уксус можно наполовину заменить соком кислых ягод).**

Таким же способом маринад можно приготовить полностью из сока кислых ягод, заменив им уксус и воду.

Джем

Джем из крыжовника варят однократным способом. Варят в медном, латунном или алюминиевом тазу. Ягоды засыпают сахаром или заливают сахарным сиропом 70-75-процентной крепости. На 1 кг ягод добавляют 1,5 кг килограмма сахарного песка. При варке этого джема ягоды слегка раздавливают, чтобы сахар успел их пропитать.

Готовность джема определяется так: проводят ложкой по дну таза, и, если образовавшаяся бороздка медленно заплывает джемом, он готов. Если горячая капля его на холодном блюдце немедленно загустеет, джем снимают с огня, раскладывают в банки и оставляют их открытыми на два дня, чтобы джем выпарился. Затем завязывают банки бумагой или пленкой и хранят в прохладном месте.

Натуральные консервы без сахара

Отсортированные, чистые ягоды бланшируют в горячей воде 3-5 минут, охлаждают, дают воде стечь и плотно укладывают в подготовленные банки. Заливают ягоды кипятком, накрывают крышками и пастеризуют: пол-литровые банки 8-9 минут, литровые - 10-12 минут. После пастеризации банки укупоривают и охлаждают в перевернутом виде. Из консервов можно зимой приготовить джем, начинку, сладкий соус и другое.

И вот что наварю

Мармелад

Мармелад готовится из одного крыжовника или с добавлением других ягод. Приготовить его очень просто. Созревшие и даже перезревшие ягоды моют, размягчают, варят до кашицеобразного состояния и процеживают через сито. Процеженную кашицу варят в широком тазу, постоянно помешивая. Сахар закладывают, когда мармелад загустеет. **На 2 килограмма крыжовника берут 1 кг сахара.**

Мармелад готов, когда от ложки, проведенной по дну таза, останется бороздка. После этого в мармелад добавляют ваниль, корицу, лимон и другие пряности по желанию и вкусу. Готовый мармелад раскладывают в чистую посуду и оставляют открытым до тех пор, пока он не покроется корочкой. Хранят мармелад в прохладном месте.

Сушеный крыжовник

Очень спелый крыжовник перебирают, тонким слоем рассыпают на сито. Сушат на печи или в духовке при температуре 50-60 градусов. Длительность сушки 5-7 часов. Такой крыжовник может заменить изюм, но особенно хорош для приготовления кисло-сладкого соуса к мясу. Перед употреблением крыжовник надо обдать кипятком и дать ему размокнуть. Хранят сушеные ягоды в коробках, банках, бумажных пакетах в сухом месте. Срок хранения - до двух лет.

Оригинальная приправа из крыжовника

Недозрелый зеленый крыжовник перебирают, промывают, дают воде стечь, а ягодам обсохнуть. Зелень укропа промывают, обсушивают, чеснок очищают и пропускают через мясорубку вместе с подготовленными ягодами. Хорошо перемешивают и фасуют в чистые сухие баночки из-под майонеза. Тепловая обработка не требуется, перед подачей к мясным блюдам добавляют сахар. Хранят приправу в прохладном месте. **Расход: крыжовник - 1 килограмм, зелень укропа - 200 г, чеснок - 300 г, сахар - по вкусу.**

О. Лапшина

Ягода малина

Сок малины без сахара

Берут здоровые созревшие ягоды. Перед прессованием их моют, очищают от чашелистиков, кладут в кастрюлю, заливают горячей водой (**1 стакан на 1 кг очищенных ягод**) и нагревают при температуре 85°С в течение 15 минут. После этого ягоды быстро двукратно отжимают под прессом. Сок-самотек от первого отжима собирают отдельно и используют для приготовления натурального сока, а от второго - для приготовления желе и киселей.

Отжатый и профильтрованный сок подогревают снова до температуры 85°С и расфасовывают в горячем виде.

Малиновое пюре

Собранные ягоды протирают через сито, полученное пюре перемешивают с сахарным песком (100 граммов на 1 кг пюре) и кипятят в течение 10 минут. Горячее пюре раскладывают в горячие банки, накрывают крышками и стерилизуют: 30 минут - пол-литровые, 40 минут - литровые банки. После стерилизации укупоривают и охлаждают в перевернутом виде.

Наливка из малины

Зрелые ягоды малины закладывают в большие бутылки, добавляют сахар, завязывают горлышко марлей и ставят в теплое место на 3-4 дня (**в 3-литровую бутыль насыпают 2,2 кг ягод и 0,8 кг сахара; в 10-литровую - 7 кг ягод и 2,5 кг сахара**).

При появлении признаков брожения через 2-4 дня в горловину бутыли устанавливают водяной затвор, бутыль ставят в теплое темное место до конца брожения, которое длится 12-20 дней. После брожения наливку фильтруют, разливают в бутылки и укупоривают. Из оставшейся мезги приготавливают сброженное легкое вино.

Малиновый квас

В кипящую воду всыпают сахарный песок, добавляют малиновый сок и растертые с сахарным песком дрожжи. По вкусу можно прибавить какой-либо кислый сок или

нас к себе манила

лимонную кислоту. Ставят в теплое место и дают смеси побродить 2 дня (на поверхности должна появиться пена). Переливают напиток в бутылки или хорошо закрывающуюся посуду, добавляют изюм и держат в холодном месте.

На 1-1,5 кг свежих ягод малины - 6 литров воды, 2-2,5 стакана сахарного песка, 10-15 граммов дрожжей, изюм.

Сушеная малина

Чтобы обойтись без мойки, отбирают только чистые ягоды. Съем для этого делают сразу в два лукошка: в одно чистые и здоровые ягоды, а в другое - ягоды с дефектами, больные, загрязненные и т.д. Малину собирают с цветоложами, но их перед сушкой удаляют. Сушить лучше в печах или духовках при +50-55 градусах. К концу сушки температуру повышают до +60 градусов. В русских печах ягоды можно насыпать как на противни, так и на листы подсолнечника или капусты, сушить прямо на поду в «вольной печи». Это, разумеется, возможно, когда под уже не очень горячий.

Сухие ягоды хранят в стеклянных банках или пергаментных пакетах в сухом темном месте.

Л.П. Федорив

● Малину собирают с цветоложами, но их перед сушкой удаляют.

● Сушить малину лучше в печах или духовках при +50-55 градусах.

Незаменимый компонент винодела

Хотя ягоды черной малины и уступают по вкусу лучшим сортам малины красной, но зато необычные, черные. А главное достоинство этих ягод - из них можно получить насыщенные соки темно-рубинового цвета. Добавь такую ягоду в компот или возьми в качестве компонента при

● Сок-самотек от первого отжима собирают отдельно и используют для приготовления натурального сока, а от второго - для приготовления желе и киселей.

Продолжение на следующей странице

изготовлении вина - и заиграет ваше налитое в бокал вино рубиновым цветом, сравнимым только с дорогими винами.

Хороши ягоды черной малины в компотах с любыми другими ягодами и плодами. А еще нужны они при изготовлении домашних настоек и наливок. Расскажу, как я их готовлю.

Положите в трехлитровую банку равные объемы спелой черной малины и спелой вишни - примерно чуть меньше половины емкости, добавьте 400 г сахарного песка и вылейте 3 бутылки водки. Пусть все это настаивается две-три недели. Периодически слегка встряхивайте банку. Затем настой слейте в другую банку через два слоя марли или через шланг, не задевая осадка. А оставшиеся ягоды залейте горячей кипяченой водой, и пусть они еще постоят дня два. Этот настой тоже слейте в ту же банку, куда у вас была слита настойка. Дайте содержимому осветлиться пару недель и разлейте по бутылкам.

Более простой способ приготовления вина (хотя оно тоже получается великолепным) таков: в трехлитровую банку насыпьте до половины объема спелые ягоды черной малины и вишни. Сварите два литра сиропа (на 1 литр воды - 200 г сахара) и горячим залейте ягоды до горлышка банки. Закатайте жестяной крышкой, переверните банку вверх дном и укройте чем-нибудь теплым. Пусть компот настаивается до полного остывания. Через месяц (можно, конечно, держать и дольше) вылейте в трехлитровую банку 1,5 литра водки и долейте до верха насыщенным сиропом из компота. Сироп наливайте из шланга или осторожно, чтобы не попали частицы ягод. Закройте банку полиэтиленовой крышкой, и пусть стоит до надобности: месяц, два... Вино в этом случае получается крепостью примерно 20 градусов, рубинового цвета, настоящий деликатес, который обязательно оценят ваши друзья.

При изготовлении компота можно положить в банку 10-12 ошпаренных вишневых листочков - это еще более усилит аромат вашего вина.

В.П. Кузнецов, г. Кадников Вологодской области

● Хороши ягоды черной малины в компотах с любыми другими ягодами и плодами. А еще нужны они при изготовлении домашних настоек и наливок.

● При изготовлении компота можно положить в банку 10-12 ошпаренных вишневых листочков - это еще более усилит аромат вашего вина.

Всех ягод лучше черная смородина

Правда, наш северный поэт Николай Рубцов считал лучшими ягодами красную смородину, но что поделаешь - на вкус и цвет товарищей нет. Мало того что различных витаминов полно в свежих ягодах, но и в переработанных их тоже сохраняется очень много. А уж заготовок из этих ягод можно приготовить множество, обо всех и не рассказать.

ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ

Ягоды пропускают через мясорубку и смешивают с сахаром, нагревают до 80°С и сразу же расфасовывают в банки, предварительно простерилизованные. Для более длительного хранения дополнительно пастеризуют после укупорки 30 минут.

На 1 кг ягод черной смородины - 1 кг сахара.

ПАСТИЛА ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Для приготовления пюре ягоды проваривают в небольшом количестве воды (1-2 стакана), протирают через сито, смешивают с сахаром, взбивают деревянной лопаточкой или мутовкой, снова уваривают. Выкладывают на чистую фанеру тонким (в 1 см) слоем и высушивают.

На 1 кг пюре из ягод черной смородины - 0,5 кг сахара.

СМОКВА

1 кг ягод, 500 г сахара и 50 г воды ставят на огонь и, помешивая деревянной лопаточкой, варят на медленном огне, пока смоква не будет отставать от дна. Затем в горячем виде ее выкладывают на блюдо, смоченное водой, и разравнивают ножом. Подсохшую массу нарезают кубиками, ромбиками и укладывают в стеклянные банки или коробки.

Продолжение на следующей странице

МАРИНОВАННАЯ СМОРОДИНА

Банки до плечиков заполняют крупными ягодами и заливают маринадной заливкой. Готовят ее из **450 г воды, 100 г 9-процентного уксуса, 400 г сахара и специй (по 5-6 шт. душистого перца и гвоздики, немного корицы кусковой)**. Воду, сахар и специи кипятят, охлаждают, процеживают, добавляют уксус. Банки накрывают крышками, ставят в кастрюлю с холодной водой, доводят до кипения и выдерживают 3 минуты (для банок любой емкости). Такой маринад подают к мясным блюдам.

ПОВИДЛО ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ С ЯБЛОКАМИ

Яблоки и ягоды варят, протирают через сито, составные части смешивают и варят до готовности.

На 1 кг пюре из черной смородины - 1 кг пюре из яблок, 1 кг сахара.

СОК ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Берут промытые здоровые ягоды, помещают их в кастрюлю, заливают водой из расчета **2 стакана на 1 кг ягод**, нагревают до кипения при помешивании и кипятят 5 минут. Затем отжимают сок из ягод в тканевом мешочке. Отжатую мезгу снова заливают горячей водой (1 стакан на 1 кг мезги) и нагревают до кипения, беспрерывно помешивая. После этого мезгу снова отжимают. Соки всех отжимов смешивают, фильтруют, нагревают до 100°С и расфасовывают в банки в горячем виде.

Натуральный сок черной смородины можно подсластить, добавив **от 200 до 300 г сахара на 1 л сока**.

ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ ВИНО

Рецепт его приготовления очень прост. В чистую трехлитровую банку кладут мытые ягоды и заливают остывшим сиропом. На горлышко банки надевают надувной шарик или резиновую перчатку, прокалывают иголкой и ставят в теплое место (температура 20-22°С). Через 2-3 месяца вино готово. Перед употреблением его процеживают.

На 1 кг ягод берут 1 л воды, 500 г сахара.

ЛЕКАРСТВО ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

В литровую банку засыпают чистые ягоды, добавляют водку и сироп. Банку закрывают полиэтиленовой крышкой и ставят в холодильник. Через 2 месяца лекарство готово.

На 1 стакан черной смородины - 1 стакан водки. Для сиропа - 3 столовые ложки сахара и 3 столовые ложки воды.

Такая настойка хорошо помогает при простуде, недомогании, усталости. 1 столовую ложку настойки запивают горячим чаем, прием 2-3 раза в день.

ЗАМОРОЖЕННАЯ СМОРОДИНА

Ягоды перебирают, моют, сушат, насыпают в картонные коробки или тарелки и замораживают. Хранят в полиэтиленовых пакетах в морозильной камере. По желанию смородину перед заморозкой пересыпают сахаром.

СУШЕНАЯ ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

Черную смородину снимают с кустов вполне созревшую, но не перезревшую. Ягоды моют, удаляют посторонние примеси, тонким слоем рассыпают на сито. Сушат в печах, сушильных шкафах или духовках при температуре 50-60°С. Черная смородина сохнет быстро, 2-4 часа, поэтому надо следить, чтобы ягоды не подгорели и не пересохли.

Сушка считается законченной, если ягоды не слипаются. Пересушенные ягоды очень хрупки, плохо набухают при варке и для лечебных целей малопригодны.

Черная смородина вполне просохнет под хорошо проветриваемым навесом, под железной крышей. Сушить эту ягоду на солнце нет смысла - происходит сильное разрушение витаминов.

Готовой продукции получается 10-15% от веса сырых ягод. Сушеные ягоды хранят в коробках, пакетах, банках в сухом помещении. Срок хранения до двух лет.

О. Лапшина, г. Архангельск

Таких ассорти в магазине не найти

Привыкли мы традиционно варить варенье, джем из одного вида ягод или плодов. А почему бы не попробовать сварить их, смешав два, три, четыре вида ягод или соединить ягоды с овощами. Причем вариантов тут множество и на любой вкус. Как приятно будут удивлены наши родные и гости, отведав необычный джем или мармелад, или варенье.

Мы предлагаем вам попробовать себя в этом интересном виде заготовок, милые хозяюшки, и даем несколько рецептов. Если у вас получатся какие-то другие интересные варианты, просим поделиться новыми рецептами и с нами.

Черная смородина с кабачками

На 2 кг очищенных кабачков - 1 кг черной смородины, 3 кг сахара.

Кабачки нарезают кубиками, смешивают с целыми ягодами черной смородины, засыпают сахарным песком, оставляют на 10-12 часов. Потом варят 3 раза по 5 минут, каждый раз давая варенью остыть.

Джем из брусники со столовой свеклой

1 кг брусники, 500 г столовой свеклы, 300-500 г сахара.

Перебранную бруснику на 2-3 минуты опускают в кипящую воду, перекладывают в варочный тазик и засыпают сахаром. На слабом огне доводят до кипения и варят 8-10 минут.

Свеклу очищают, нарезают кубиками. Опускают на 10 минут в кипящую воду, затем перекладывают в бруснику и варят до готовности. Раскладывают джем по банкам в горячем виде и стерилизуют в кипящей воде: пол-литровые банки - 15 минут, литровые - 20 минут.

Точно так же варят джем с морковью.

Мармелад-ассорти

На 500 г черной смородины - 500 г крыжовника, 500 г яблок, 500 г тыквы, 400 г сахара.

Сладкие яблоки, не очищая от кожуры, нарезают дольками, перекладывают в кастрюлю. Добавляют нарезанную кусочками тыкву, вливают несколько ложек воды. Распаривают содержимое под крышкой до полного размягчения и протирают горячую массу через сито или дуршлаг. Черную смородину и крыжовник разминают деревянным пестиком, засыпают сахаром, перемешивают и подогревают до полного растворения сахара. Эту массу также протирают через сито, а затем смешивают с яблочно-тыквенным пюре. Варят до готовности.

Варенье крыжовенно-малиновое

700 г крыжовника, 300 г малины, 1,3 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Готовят сахарный сироп и в него порциями высыпают ягоды крыжовника и малины. Варят до готовности в один прием.

Варенье из лепестков роз

Каждое лето на нашем участке зацветает махровый шиповник, называемый в народе соловецкой розой. Это невысокий кустарник с красно-коричневыми сильно шиповатыми ветками, очень зимостойкий и нетребовательный к почве.

Каждый год он радует нас обильным цветением. На взрослом кусте распускается более сотни белых махровых розочек. Цветы имеют очень сильный, очень приятный аромат чайных роз.

Бутоны распускаются по очереди, и поэтому общее цветение куста продолжается долго. А каждая розочка цветет всего два-три дня. Мы собираем лепестки и варим вкусное варенье.

Поскольку на даче мы бываем не часто, перед отъездом с нее собираем как цветущие, так и распускающиеся бутоны. Отщипываем от сердцевины лепестки, промываем - в цветках очень любят прятаться разные мелкие насекомые. Сироп для варенья делаем погуще и добавляем в него сок лимона или немного лимонной кислоты, чтобы варенье было не приторным. Опускаем лепестки в горячий сироп, доводим до кипения и варенье готово. А зимой открываем эту баночку и наслаждаемся ароматом цветущего лета.

О. Евгеньева, дачница, г. Архангельск

Ревеня черешки вместо яблок хороши

Ревень просыпается рано весной, расправляя свои большие листья. Но ценится он не листьями-лопухами, а черешками. В это время еще нет других ягод, и дети поедают их «живьем», несмотря на то, что они слегка кисловаты, как и недозрелые яблоки. Черешки и используют как яблоки - в компоты, джемы, начинки для пирогов, а можно их заготовить впрок.

Джем из ревеня

Для приготовления джема беру на 1 кг ревеня 400 г сахара, сок из половины лимона, лимонную цедру, щепотку корицы или имбиря.

Черешки ревеня мою, очищаю от кожицы, нарезаю на куски и варю в небольшом количестве воды вместе с лимонной цедрой до готовности (пока черешки не разварятся). Затем добавляю сахар и варю с корицей и лимонным соком. В горячем виде разливаю в банки, закрываю металлическими крышками и, перевернув вверх дном, остужаю. Если не получается разлить сразу, то разливаю уже остывший джем, стерилизуя его 10 минут при температуре +85°.

Варенье из ревеня

Варенье из одного ревеня нам не нравится. Поэтому мы его готовим с разными ягодами, которые придают ему свой вкус и цвет. **На 1 кг ревеня беру 200 г черной смородины или черники, голубики, 0,9 кг сахарного песка и 0,3 л воды.** Нарезаю подготовленные черешки на кусочки длиной 1,5-2 см и опускаю в кипящий сахарный сироп. Потом миску с вареньем снимаю с огня и настаиваю 2-3 часа. Вновь довожу до кипения и варю на медленном огне 15-20 минут, добавив для вкуса и цвета черную смородину или другие ягоды. Варенье получается очень вкусным и у нас идет на ура.

Вяленый ревень

1 кг черешков ревеня очищаю от кожицы, нарезаю кусочками длиной 5-6 см, пересыпаю песком и выдерживаю в комнате двое суток. Затем образовавшийся сок сливаю, нагреваю, не доводя до кипения, и разливаю в банки.

Оставшиеся кусочки кладу в кипящий сахарный сироп (приготовленный из 350 г сахара и 200 мл воды) на 10 минут. Немного остужаю и снова сливаю сок. После чего ревень выкладываю на противень и сушу его, выдерживая три раза по 6-7 минут в теплой духовке, помешивая и остужая каждый раз. Затем досушиваю на солнышке, если позволяет погода. Сухие кусочки ссыпаю в бумажный пакет, где они отлеживаются 4-5 суток. Храню вяленый ревень в банках с завинчивающими крышками в темном месте.

Н.А. Мелькова, Вологодская обл.

● Храню вяленый ревень в банках с завинчивающими крышками в темном месте.

Ревень с грядки вместо фруктов сладких

Ревеневый компот

Готовлю я его во второй половине лета. От июньской заготовки он отличается тем, что сахара приходится класть в два раза больше. Очищенные и нарезанные кусочками черешки вымачиваю 10-12 часов в холодной воде, чтобы удалить щавелевую кислоту. Затем перекладываю их на дуршлаг, даю стечь воде и укладываю в подготовленные банки по плечики. Заливаю горячим сиропом и стерилизую в кипящей воде: литровые банки - 20 минут, двухлитровые - 30-35 минут. **На 1 литр воды беру: 1 кг сахара, по 0,1 г корицы, гвоздики, ванилина.**

Ревень натуральный

Если же не хочется варить варенье или компот, то черешки мою, снимаю с них кожицу, нарезаю кусочками длиной 2 см, пересыпаю сахаром и подогреваю в широкой кастрюле, пока ревень не изменит свой цвет. Горячую массу перекладываю в горячие стерильные банки, добавляю кусочки сухой лимонной или апельсиновой корочки. Стерилизую в кипящей воде: поллитровые банки - 15-20 минут, литровые - 25-30 минут.

Л. Красотина, г. Архангельск

Баклажан для северян

До того мои домашние баклажаны полюбили, что и на зиму просят их заготовить. А то ведь до следующего сезона слишком долго ждать. А зимой баночку с ними откроешь да к отварной картошечке на тарелку положишь - никакого мяса не надо, да и пользы больше. А рецепты заготовок мои просты, всякий с ними справится.

Баклажаны фаршированные

Берем 2,5 кг баклажанов, 0,5 кг моркови, 2-3 корня петрушки, 2 крупные луковицы, 1 головку чеснока, пучок зелени петрушки, 200 г подсолнечного масла, соль, перец. Баклажаны отвариваем до полуготовности (на 1 литр воды - 30 г соли), вынимаем их из кастрюли, даем стечь воде и остыть. Принимаемся готовить фарш. Морковь, коренья моем, чистим, режем и обжариваем до золотистого цвета. Солим фарш (40 г соли на 1 кг фарша). Наполняем баклажаны смесью вместе с чесноком и обжаренным луком через прорезь, укладываем в банки, оставляем в тепле на три дня. Затем заливаем банки оставшимся после жарки маслом, нагретым до кипения и охлажденным. Закрываем банки и ставим на холод. Вот таким образом я готовлю мое любимое блюдо на зиму.

В.А. Залем, *Ленинградская обл.*

Баклажаны жареные с зеленью

Нарезаю баклажаны кружками, посыпаю солью и даю постоять. Через полчаса соль смываю, кружочки обсушиваю, обжариваю на растительном масле до золотистой корочки, нарезаю зелень укропа и петрушки, горький перец, чеснок давлю, раскладываю все по банкам, добавив соль, заливаю рассолом (в воду добавляю только соль и лавровый лист), сверху ложечку уксуса наливаю (1 ч. ложку на литровую банку). Стерилизую положенное время и закатываю.

На 5 кг баклажанов уходит 1 кг чеснока, 2 горьких перца, укроп, петрушка по вкусу.

Салат из овощей с баклажанами

10 штук некрупных баклажанов, 10 помидорин, 10 штук сладкого перца разрезаю на 4 части, укладываю слоями в кастрюлю, добавляю 10 некрупных луковиц (целиком), высы-

паю 1 ст. ложку соли, 1 ст. ложку сахара, наливаю 200 г подсолнечного масла, 50 г столового (6-9-процентного) уксуса и варю полчаса. Кипящую массу раскладываю в банки и закатываю.

Н. Реутова, Вологодская область

«Тещин язык» кушать я привык

Для мужчины «тещин язык» тоже может быть приятен. С перцем да лучком особенно. Не подумайте ничего плохого, я не каннибал: речь всего-навсего идет о салате, любимом всем нашим семейством. Даже я этот рецепт знаю, потому что нередко вместе с женой его готовлю.

Отбираем мы с ней небольшие крепенькие баклажанчики. Каждый из них режем вдоль на четыре части. Солим и оставляем минут на 20, чтоб горечь сошла. После этого хорошенечко промываем. Обжариваем «синенькие» с двух сторон на растительном масле.

Сладкий перец и лук чистим, меленько режем. Морковь трем на крупной терке. Несколько минут в кипящей воде варим помидоры. Протираем их через сито, получившуюся томатную массу слегка увариваем. Перец и морковку жарим по отдельности в растительном масле.

Кладем в томатный соус лук, добавляем по вкусу соль и капельку уксуса для кислинки. Предварительно готовим и стерилизуем литровые банки. Слоями укладываем в них баклажаны, морковку, перчик, зелень петрушки и укропа. Заливаем соусом под самую крышку, добавляем чуть-чуть резаного чесночка, накрываем крышками и стерилизуем минут 15-20. После этого банки закатываем и хорошенечко укутываем. Готово!

Попробуйте и вы, мужики, по моему примеру соорудить такую закусь. Под чарочку пойдет неплохо.

Тещу, между прочим, я очень уважаю. Она нас этому рецепту научила.

Виктор Михеев, г. Чебоксары.

Коль теплицы богаты, консервируй томаты

Свежие томаты отсортировывают по размерам и степени зрелости.

Дочка у меня очень любит помидоры, поэтому муж на даче построил под них большую теплицу. Да еще я услышала, что выращивать томаты и огурцы в одной теплице нельзя. Когда ребенок вдоволь налопается салатов и просто свежих помидоров, я начинаю делать заготовки на зиму. Предлагаю читательницам брошюры три своих рецепта. Уверена, она придутся всем по вкусу.

Горячий способ

Для консервирования можно использовать томаты любой степени зрелости, в том числе и красного цвета. Консервировать лучше всего в двух- и трехлитровых банках.

На одну банку емкостью 3 л необходимо: свежих томатов - 1,6 кг, зелени укропа - 50 г, чеснока дольками - 15 г, стручкового красного горького перца - 3 г, листьев черной смородины, сельдерея, петрушки - 15 г, зеленого сладкого резаного перца - 30 г, лаврового листа - 2 штуки.

Свежие томаты отсортировывают по размерам и степени зрелости, удаляют плодоножки и промывают холодной водой. На дно банок уложить 1/3 специй и плотно наполнить до половины томатами. Сверху добавить еще третью часть специй, затем уложить томаты, на которые положить остальные специи. Наполненные банки залить горячей водой (40-50 градусов), накрыть прокипяченными крышками, накрыть полотенцем и выдержать 3 минуты. Затем снять крышки, банки закрыть специальными крышками с отверстиями, слить воду и вновь залить банки горячей водой (60-70 градусов), накрыть их крышками и обмотать полотенцем. Через 5 минут воду слить таким же способом и сразу залить банки подготовленным горячим (90-95 градусов) рассолом

Консервировать томаты лучше всего в двух- и 3трехлитровых банках.

5-6-процентной концентрации (на 1 л воды взять 50-60 г соли). Залитые рассолом банки герметически укупорить и по возможности быстро охладить. Особенно это касается банок со зрелыми томатами, чтобы томаты остались целыми и не утратили своей формы.

● Томаты диаметром до 7 см маринуются целыми, а крупные - половинками.

Томаты маринованные

Для маринования можно использовать томаты любой степени зрелости, сливовидной или округлой формы любого цвета. Томаты диаметром до 7 см маринуются целыми, а крупные - половинками. Свежие без повреждений томаты нужно отсортировать по степени зрелости, удалить плодоножки, тщательно промыть холодной водой и уложить в подготовленные банки. Приготовление маринада: в эмалированную кастрюлю наливают воду, нагревают, добавляют сахар и соль. Смесь кипятят 15 минут, фильтруют, сливают в другую эмалированную кастрюлю, доводят до кипения. Затем добавляют уксусную кислоту. На дно подготовленных чистых банок кладут зелень, пряности, а потом - томаты. Наполненные банки заливают горячим (80 градусов) маринадом, накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 градусов, для стерилизации.

На 1 кг подготовленных томатов необходимо: мелко нарезанных листьев хрена - 2 г, листьев сельдерея и петрушки - 3,9 г, зелени укропа - 60 г, стручкового красного перца - 0,2 г, чеснока - 4 г, лаврового листа - 1 штука, сахара - 50 г, соли - 50 г, уксусной эссенции - 15 г или 5-процентного столового уксуса 225 г. Одновременно готовят маринад. На одну банку емкостью 0,5 л нужно 215 - 220 г маринада.

Время стерилизации при 100 градусах: для банок 0,5 л - 5 минут, 1 л - 8 минут, 3 л - 15 минут. После стерилизации банки герметично укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают в прохладном месте, чтобы томаты не размягчились.

● Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л - 5 минут, 1 л - 8 минут, 3 л - 15 минут.

Продолжение на следующей странице

Томаты маринованные ассорти

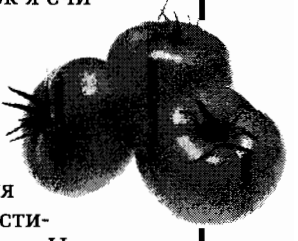
Для такого вида консервов рекомендуется брать овощи в следующем соотношении: мелкоплодные томаты - 70%, мелкоплодные огурцы (корнишоны) - 30%. Томаты, огурцы и зелень подготавливают так же, как при маринновании в других случаях. На дно подготовленных банок укладывают мелко нарезанную зелень и специи, затем - огурцы, а на них - томаты. Наполненные банки заливают горячим маринадом, который готовят следующим образом. Маринад: в эмалированную кастрюлю наливают воду, нагревают ее, добавляют сахар и соль. Смесь кипятят 10 - 15 минут, фильтруют. Вновь доводят до кипения и вливают в нее необходимое количество уксусной кислоты. На 10 банок 0, 5 л необходимо приготовить 2,2 л маринадной заливки. Для этого необходимо **2 л воды, 105 г сахара, 110 г соли, 32 г уксусной эссенции.** Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и ставят в кастрюлю с водой, нагретой до 70 градусов, для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах: для банок 0,5 л - 5 минут, 1 л - 8 минут, 3 л - 15 минут. После обработки банки герметично укупоривают. Переворачивают вниз горлышком и охлаждают в прохладном помещении, но не на сквозняке.

● На 1 кг. подготовленных овощей необходимо: листьев хрена - 1,8 г, укропа - 50 г, листьев петрушки и сельдерея - 4 г, стручкового красного горького перца - 0,2 г, лаврового листа - 1 штука, чеснока - 4 г. На одну литровую банку необходимо: ломаной корицы - 1 кусочек, гвоздики - 4 штуки, душистого перца - 4 горошины, черного горького перца - 3 горошины, лаврового листа - 1 штука.

П.Н. Пахтусова,
г. Вологда

В любой банке помидор будет синьор

Помидор - поистине универсальный овощ. Каких только заготовок из него не делают: из одних помидоров, в сочетании с другими овощами, а любой салат без него - не салат. Вершиной же помидорных заготовок я считаю кетчуп.



Помидоры без соли

Помидоры нарезают на дольки, укладывают плотно в пол-литровые банки, пересыпая кольцами сладкого перца, мелко нарезанной петрушкой, укропом. Банку время от времени встряхивают, чтобы больше вместилось, и не было промежутков между дольками. Накрывают крышками и стерилизуют в кипящей воде 15 минут. Закатывают и охлаждают, перевернув их вверх дном.

Хранят эти натуральные консервы в холодном чулане, погребе, холодильнике, но не при минусовой температуре. Хороши они пожилым людям и тем, кто вынужден ограничить себя в соли.

Консервы из помидоров

На дно литровой банки укладывают: **2 штуки лаврового листа, перец черный - 6 горошин, 1 луковицу, порезанную кольцами.**

Разрезанные пополам крепкие спелые помидоры укладывают разрезом вниз плотно друг к другу. Сверху накрывают несколькими колечками лука.

Заливают горячим маринадом.

● **На 1 литр воды кладут 7-10 лавровых листочков, 15 горошин перца, 15 шт. гвоздики, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, после кипячения (10-12 минут) добавляют 3 ст. л. уксуса (6-9-процентного). Стерилизуют в слабо кипящей воде 15 минут. Перед укупоркой вливают немного растительного масла (0,5 ст. л.).**

Продолжение на следующей странице

Кетчуп

Помидоры нарезают дольками, лук измельчают, затем смешивают, распаривают под крышкой и протирают через сито или дуршлаг. Полученный сок уваривают наполовину. Пряности кладут в марлевый мешочек и опускают в кипящую массу. Добавляют соль, сахар, уксус и варят еще 5-7 минут, после чего пряности вынимают, а приготовленный кетчуп разливают в бутылки или небольшие баночки и ставят в холодное место.

О. Лапшина

● **На 5 кг помидоров - 1 стакан измельченного лука, 160-200 г сахара, 30 г соли, 1 стакан 9-процентного уксуса, по 1 ч. л. черного перца, гвоздики, горчичного семени, кусочек корицы, 0,5 ч. л. семян сельдерея.**

Помидорчики малосольные, суточные

Для рассола на 1,2 л воды понадобится 70 г соли (примерно 2,5 столовые ложки) и 70 г сахара (3 столовые ложки). Рассол кипячу. Мою небольшие крепкие помидорчики, вырезаю из них конусом часть мякоти со стороны плодоножки и начиняю натертыми на мелкой терке чесноком и морковью. Помидорчики укладываю начинкой вверх в кастрюлю и заливаю рассолом. Через сутки помидоры можно есть.

Помидоры «Прелесть»

Укладываю на дно трехлитровой банки нарезанную **морковь, луковицу, 5 лавровых листиков, 3 зубчика чеснока, зонтики укропа, высыпаю 5 чайных ложек соли, 10 чайных ложек сахара, заполняю банку промытыми и наколотыми помидорами**. Заливаю на 10 минут кипятком. Затем рассол сливаю, вновь кипячу, в банку всыпаю 1 чайную ложку лимонной кислоты, заливаю кипящим рассолом, закатываю, укутываю до полного остывания.

***В. Крылов**, Ленинградская область*

А из погреба помидорчики вкуснее

Хочу поделиться своим способом засолки помидоров. Он у меня не совсем обычный. А солю я их так. Разбираю сначала по размеру: мелкие, средние. Крупные не беру.

А рассол, которым заливать буду помидорчики, готовлю заранее: **на 1 л воды кладу 2 ст.л. соли, 3 ст. л. сахара.** Покипячу 5 минут, затем охлаждаю. Поверх помидоров рассыпаю ложку сухого порошка горчицы (она будет предохранять мои помидорки от плесени), заливаю охлажденным рассолом, накрываю банки полиэтиленовыми крышками и сразу же в погреб опускаю. Очень вкусные помидоры получаются при такой засолке.

● Трехлитровые банки стерилизую 5 минут, охлаждаю, укладываю в них листья смородины, эстрагон, укроп, кориандр, хрен, чеснок, перец, лавровый лист - все по вкусу.

Л. Семенова, г. Архангельск

Эти помидоры - такая вкуснятина

Сначала кипячу рассол - **на 3 литра воды беру 100 г соли и 140 г сахарного песка.**

Трехлитровые банки тщательно мою и стерилизую. На дно каждой кладу по 5 штук промытого лаврового листа и зубчики одной головки чеснока. Больше никаких приправ и специй не надо!

Помидоры беру спелые, но твердые. Режу вдоль пополам. Если помидор крупный, то можно и на 4 части разрезать. Несъедобные части плодоножки лучше вырезать.

Укладываю помидоры в банки срезами вверх, заполняю плотненько до самого горлышка и заливаю кипящим рассолом. Стерилизую 5 минут, закатываю - и под одеяло. Как банки остынут - переношу в кладовку.

Храним в городской квартире по два-три года. Помидоры получаются такие вкусные, что мы за два дня съедаем трехлитровую банку.

Д.Б. Архалова, г. Петрозаводск

● Рассол, которым заливают помидорчики, - на 1 л воды кладу 2 ст.л. соли, 3 ст. л. сахара. Прокипятить 5 минут, затем охладить.

Перец, лук и чеснок да зелени пучок

Без батюшки-перца куда нам деться? В меру перчи, в меру горчи. А совсем-то пресно – не интересно. А и дева без перца – не обожжет сердца. Смирена молодушка, да есть перчика кадушка.

Перец в маринаде на постном масле

Значит, так. Перец вычисти от внутренних семян. Ну конечно, сладкий перец! Промой, затем опусти в живой кипяток на 2-3 минуты, облей студеной водой, уложи в стерильные банки, плотно уминая и перемежая специями.

● **На 10 кг перца – горсть вишневых листьев, несколько корешков сельдерея, пучок зелени петрушки, три головки чеснока, 15-20 лавровых листочков. Перец залей растительным маслом (на 10 кг перца – 200 г масла), а затем залей прокипяченным и охлажденным маринадом: на 10 кг перца – 7 литров воды, 630 г соли, 700 г столового уксуса.**

Оставь перец в комнате для брожения на 10-12 дней, затем банки закатай прокипяченными крышками, вынеси в холодное место. Такую заготовку можно делать и в эмалированной посуде.

Перец по-городскому

Вымытый и очищенный красный перец выдержи в кипятке 2-3 минуты, обдай холодной водой, отожми и, плотно сплющивая, уложи в стерильные банки, перемежая специями: зеленью укропа, петрушки, чесноком, хреном, черным горошковым перцем, лавровым листом. Затем залей горячим маринадом: **на 1 кг перца – 750 г воды, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли и 5 г лимонной кислоты.** Банки прикрой прокипяченными крышками и

стерилизуй в кипящей воде 15-20 минут, смотря по объему банки. Закатай, переверни.

Перец с начинкой

Ой, хороша закуска! Такой перец один раз попробуешь – долго будешь вспоминать.

Вымытый и очищенный от семян перец, но не изрезанный, опусти на 3 минуты в кипящую воду. Затем перцовые «стаканчики» наполни начинкой: **на 10 кг перца – обжаренной моркови - 8 кг, обжаренного пастернака - 400 г, обжаренных кореньев сельдерея - 200 г, корней петрушки обжаренных - 200 г, обжаренного репчатого лука - 1100 г, зелени укропа - 100 г, соли - 200 г.**

Перец с начинкой уложи в стерильные банки, если будут между плодами свободные места, заполни их начинкой, накрой прокипяченными крышками, простерилизуй и закатай. Вынеси на холод.

Перец в кадочке пряной укладочки

Вымытый и очищенный от семян и плодоножек перец по 1 штуке опускай в горячий маринад: **на 1 кг перца – 200 г столового уксуса, 50 г растительного или оливкового масла, 5 г соли, 6 ст. л. сахара, горький и душистый перец, лавровый лист, зелень петрушки и укропа, чеснок.** Через пять минут перец выложи на сито и выдержи так сутки. Уложи в прошпаренную кадочку или эмалированную посуду, перемежая измельченным чесноком, горьким и душистым перцем, лавровым листом, мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки. Накрой чистой белой тканью, прижми деревянным кружком с гнетом и оставь на 3-4 дня в комнате.

Вынеси в погреб. Через две недели перец готов. И вкусен, и холоден.

Икра из перца

Перец очисти от семян, выдержи в кипящей воде 8 минут, пропусти через мясорубку или протри сквозь сито из нержавеющей стали. Затем перцовое пюре доведи до кипения и, помешивая, кипяти 5 минут. Сразу же разложи в стерильные пол-литровые банки, накрой прокипяченными крышками и стерилизуй 1 час, потом закатай.

Такой перец можно и в супы, и в соусы добавить, вкуснейшая приправа. Попробуй, пава!

● **Горячий маринад: на 1 кг перца – 750 г воды, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли и 5 г лимонной кислоты.**

Продолжение на следующей странице

Перец в рассоле

Вымытый и очищенный от семян перец опусти в кипяток на три минуты, обдай холодной водой и уложи в стерильные банки поплотнее, добавив черного перца горошком и чеснока. Залей прокипяченным и охлажденным до 70 градусов рассолом (**на 1 л воды – 5 г соли**), накрой прокипяченными крышками, стерилизуй в кипящей воде 10-15 минут, затем банки закатай.

Или делай так: вымытый и очищенный перец уложи в эмалированную посуду, начиняя его и пересыпая смесью (**на 1 кг перца – 70 г соли, 100 г сахара**), выдержи сутки в комнате. Затем переложи перец в стерильные банки. Залей соком, что образовался при выдержке, уплотни и залей растительным прокипяченным маслом, чтоб сверху получился слой в 3 см. Банки закупорь и храни в холодильнике.

Т. Смертина, Архангельская обл.

Перец острый заготовить впрок не просто

Есть, хоть и немного, рецепты заготовок из жгучих перцев. Только надо иметь в виду, что употреблять их могут люди со здоровым желудком и печенью.

● Употреблять острый перец могут люди со здоровым желудком и печенью.

Жгучий стручковый перец в томатной заливке

Свежий зеленый или красный мелкий длинный жгучий перец моют, отрезают плодоножки на 1 см от основания. Опускают в томатную заливку, чтобы они покипели 10 минут. **На килограмм перца приготовляется заливка из килограмма натертых или пропущенных через мясорубку спелых помидоров с добавлением 100 г соли, 200 г сахара, 200 мл растительного масла.** После того как перец покипит в заливке 10 минут, добавляют **200 мл столового уксуса, десяток зубчиков очищенного чеснока и два лавровых листа**. Смесь кипящей разлива-

ют по банкам, распределив равномерно перец и заливку. Банки предварительно обертывают бумагой и наполняют до самого верха. Сразу же герметически закупоривают и перевертывают вверх дном, держат в таком положении до полного остывания.

Маринованный длинноструковый слабожгучий перец

Моют **3 кг длинноструковового слабожгучего перца**, отрезают хвостики у основания, нарезают крупными кусками размером 4-5 см. Пассеруют в 250 мл растительного масла, затем добавляют **1,5 кг крупно нашинкованной моркови, а также 4 пучка мелко нарезанного укропа и несколько зубчиков чеснока**. Плотно укладывают в банки, чередуя ряд перца и ряд моркови, посыпая их укропом и чесноком. Заливают кипящим маринадом, приготовленным из **600 мл уксуса, 200 г сахара и 80 г соли.**

Банки герметично закрывают и стерилизуют 20 минут.

Маринованный острый круглый перец

Плоды мелкого острого круглого перца моют, отрезают плодоножки. Заливают кипящим маринадом (500 мл столового уксуса, 250 мл воды, 50 г соли, 150 г сахара). Для аромата между плодами перца кладут укроп.

Банки герметично закрывают и стерилизуют 10 минут.

Печеный жгучий перец с соусом «Аппетит»

На сильном огне пекут **1 кг жгучего мелкоплодного перца,** укладывают в банки, посыпая между стручками нарезанную **зелень укропа и петрушки**.

Отдельно моют и натирают (или пропускают через мясорубку) **250 г хорошо поспевших помидоров**, к которым добавляют разбавленное водой до жидкой кашицы томатное пюре или пасту, 120 мл растительного масла, толченый чеснок, уксус и соль по вкусу. Этим соусом заливают уложенные в банки испеченные плоды перца.

Банки закупоривают и стерилизуют 15 минут.

О. Лапшина, агроном

Попасть физалис рад в варенье и в салат

Универсальный овощ

Овощной физалис можно использовать в свежем виде (сырые плоды – самые ценные), добавляя хорошо вызревшие плоды в салаты. Но это на любителя, так как не всем может нравиться их пресноватый вкус.

А вот добавленные в овощной суп, борщ, они будут там на своем месте. Из них можно готовить овощную икру, добавляя морковь, лук, как мы делаем ее из томатов (можно взять наполовину с томатами).

● **Солят и маринуют овощной физалис точно так же, как помидоры. Но их можно солить как отдельно, так и вместе с другими овощами.**

Перед помидорами физалис имеет одно завидное преимущество: из овощного и земляничного физалиса можно сварить красивое и вкусное варенье, мармелад, джем, приготовить цукаты. И хорош физалис для этих заготовок потому, что желирующая способность его в два раза выше, чем у яблок.

Вот несколько рецептов заготовок из физалиса.

● Из овощного и земляничного физалиса можно сварить красивое и вкусное варенье, мармелад, джем, приготовить цукаты.

Физалис соленый

Плоды физалиса можно солить отдельно или вместе с огурцами. Отмытые от липкого вещества плоды укладывают с пряностями слоями **(на 1 кг плодов – 30 г укропа, 5 г корня хрена, 3 г чеснока, для любителей острых солений – 1 г красного стручкового перца)**. Эти приправы обязательные, а вот листья смородины, вишни, эстрагон, мята, базилик, петрушка, сельдерей – по вашему вкусу. Общая масса пряностей не должна превышать 50 г на 1 кг плодов.

Уложенные в емкость плоды заливают раствором соли **(60 г на 1 л для длительного хранения, 35-40 г – для непродолжительного хранения)**. В емкость кладут деревянный кружок с небольшим гнетом и оставляют на 7-10

дней в комнате для брожения. Плесень время от времени снимают. После этого рассол сливают, кипятят, плоды перекладывают в простерилизованные банки. Заливают кипящим рассолом, закатывают и убирают на холод.

Физалис моченый

Плоды очищают от оберток, моют в теплой воде до полного удаления липкого вещества, ополаскивают. Плотно укладывают в стерилизованные банки и заливают рассолом **(на 1 л рассола 30-35 г сахара и 10 г соли)**, сверху кладут деревянные кружочки или палочки, небольшой гнет, чтобы плоды все время были в рассоле. В таком виде оставляют их для брожения на 7-10 дней. Затем проверяют на вкус: если в рассоле ощущается кислота, значит, все нормально. Банки закрывают полиэтиленовыми крышками и ставят в холодильник или погреб. Через месяц моченый физалис можно подавать на стол.

Физалис маринованный

Очищенные и отмытые плоды плотно укладывают в банки. В банку емкостью 1 л кладут 2-3 шт. гвоздики, кусочек красного горького перца, 1 лавровый лист. Маринад варят так: на 1 л воды – 2 ч. л. уксусной эссенции, 50 г соли, 50 г сахара. Стерилизуют литровые банки 20 минут.

Варенье из физалиса

После отмывания от клейкого вещества плоды накалывают (мелкие) или нарезают на дольки. Заливают прокипевшим и охлажденным до 80 градусов сахарным сиропом. Для приготовления сиропа берут **500 г сахара и 0,5 л воды** и кипятят 5 минут. Через 10-12 часов сироп с плодами кипятят 1-2 минуты, добавляют **200 г сахара**, помешивают до полного его растворения при слабом кипячении. После этого варенье снова выдерживают 10-12 часов, кипятят 2 минуты, опять выстаивают. А затем варят еще 3-4 раза, добавляя каждый раз по 100 г сахара. **На 1 кг плодов должен уйти 1 кг сахара.** При последней варке добавляют лимонную кислоту или сок лимона, апельсина и что-нибудь ароматное: ваниль, корицу, цедру с лимона или

Продолжение на следующей странице

апельсина, мяту, мелиссу и т. д. Можно варенье разделить на несколько частей и в каждую добавить какой-то один ароматизатор. И потом можно будет сравнить – а что же вкуснее?

Можно количество варок сократить до 3-4, но в любом случае плоды в варенье должны получиться как бы прозрачные, медовые.

Цукаты из физалиса

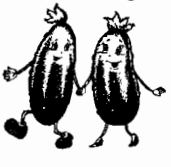
Плоды подготавливают и варят, как для варенья. Затем горячий сироп сливают через сито или дуршлаг. Плоды держат на сите 2-4 часа для полного стекания сиропа. Затем рассыпают мелкий сахарный песок, плоды хорошенько перемешивают с песком, снова перекладывают на сито и, встряхивая, отделяют лишний песок. После этого ягоды раскладывают на пергаментную бумагу, постеленную на противни, и сушат на воздухе, на теплой печке или в духовке при температуре всего 35-40 градусов, время от времени переворачивая их.

Компот из физалиса

Зрелые плоды опускают в кипяток на 2-3 минуты, а затем охлаждают в холодной воде. На 1 кг физалиса берут 500 г сахара, 500 г воды. Варят на слабом огне до готовности. Для повышения кислотности в компот добавляют какие-либо кисловатые сухофрукты или лимонную кислоту.

Л. Федорив

Огурцы, огурчики, огуречики



Милого ради огурчики в маринаде

«Без огурцов крестьянский стол - что без царя престол». «У нас такого малахита полны кадочки налито». «У нас сядут за стол, хоть дряхлый дед, хоть добрый юнец - тут же глядят: а где огурец?»

● Без огурцов крестьянский стол - что без царя престол

Свежие, крепкие огурцы вымочи три часа в воде, обмой, обдай кипятком, уложи в промытые с содой банки, перемежая мелко нарезанным чесноком, стручками красного перца. Можно добавить и душистого перца, корицы, гвоздики, бадьяна, лаврового листа, кориандра, зелени укропа, петрушки, измельченные листья и корни хрена.

Затем залей огурцы кипящим маринадом. Стерилизуй, то есть выдержи банки в кипящей воде 8-13 минут, постелив на дно кастрюли тряпку или положив решетку деревянную и прикрыв банки прокипяченными крышками. Затем закатай, поставь банки в таз вверх дном, накрой теплой влажной тряпкой и поливай банки через каждые три минуты сперва теплой водой, потом все холоднее и холоднее - это для того, чтобы остывали быстро. При таком остывании огурчики останутся хрустящими, ароматными.

● Расклад такой: на трехлитровую банку огурцов - чеснока - 3 г, укропа - 30 г, еще 18 г хрена, 9 г петрушки, 3 г корицы, 12 штук гвоздики, 3 лавровых листа, 1 штука красного перца. На трехлитровую банку идет 1,5 литра (примерно) маринада, в нем - 75 г соли и 75 г сахара, 8-9 кубических см уксуса. Или так: на 10 л воды - 1,5 л 6-процентного уксуса, 200 г соли, 200 г сахара и 20 г укропа.

Огурцы соленые в кадке

Огурцы из кадки всегда имеют особый вкус. Они ядренее, приманнее, у них дух огуречный - на всю избу.

Лучше всего солить в кадках липовых, дубовых, осиновых. Можно солить и в объемной эмалированной посуде.

Кадку вымой и прошпарь с можжевельником. Дно кадки выстели промытыми листьями черной смородины, листьями вишни, зеленью укропа, нарезанным чесноком, листьями хрена.

Промытые огурцы, чтоб не утратили изумрудный цвет, опусти на 3 секунды в кипящую воду и тут же облей сильно студеной водой. Затем укладывай в кадочку вертикально - носиками в небеса, послойно перемежая свежими листьями и душистыми приправами. Затем залей рассолом.

● Лучше всего солить в кадках липовых, дубовых, осиновых. Можно солить и в объемной эмалированной посуде.

Продолжение на следующей странице

Чтобы огурцы в кадке не всплывали, накрой их деревянным кругом и положи гнет, но так, чтобы он не плющил огурцы. Кадку обвяжи туго чистой тряпкой и храни в холодном погребе.

● **Рассол: на 1 ведро воды - 600 г соли, 50 г укропа, 5 г эстрагона, полстручка красного перца, 1 головка чеснока, корешок хрена. Можно при засолке добавлять кориандр, базилик, богородскую травку, мяту... Выставишь такие огурчики на стол - у гостей голова закружится от аромата.**

Соленые огурчики с водкой

Опять чисто русское изобретение наших прапрабабушек. Наверняка прапрадед подсказал.

Огурцы, уложенные в кадочку, как описано мною выше, и переложенные пряно-душистыми смесями и листьями черной смородины, вишни, хреном, укропом, залей горячим прокипяченным рассолом: **на 2,5 ведра родниковой воды - 1,5 ст. л. квасцов, 6 стаканов соли и две бутылки водки.** На другой день залей огурцы холодным рассолом и забей кадочку, храни в холодном месте.

Ух, хороши огурчики! Мужицкий засол. Городская хозяюшка заинтересовалась? Женская головушка додумчива: выбери крепенькие красавчики огурчики, промой, обдай кипятком, уложи в стерилизованные банки, перемежая листьями черной смородины, хрена, душистым перцем, чесноком. Залей огурцы прокипяченным горячим рассолом и плотно закупорь, поставь в холодное место. **На 10 литров воды - 500 г соли, 1 стакан уксуса, 3/4 стакана водки.**

Соленые огурчики на любителя

● **Чесночный засол:** для такого засола огурцов особый состав специй, а именно: **6 г истолченного чеснока, 1 г горького перца, 5 г мелко порезанного хрена, 5 г эстрагона, 40 г зелени укропа, 70 г соли на 1 кг огурцов.**

● **Пряно-женский засол:** на 1 кг огурцов молоденьких, небольших - **2 г горького перца, 4 г толченого чеснока, 5 г хрена, 35 г зелени молодого укропа, 30 г листьев черной смородины, 10 г дубовых листьев, 3 штучки гвоздики, 60 г соли.**

● **Остро-мужской засол: 4 г горького перца стручкового порезанного, 3 г толченого чеснока, 5 г хрена, 5 г эстрагона, 30 г зелени укропа, 70 г соли на 1 кг огурцов.**

● **Сладкоперечный засол: на 1 кг огурцов 250 г сладкого перца, 50 г зелени укропа, 5 г толченого чеснока.**

● **Горчичный засол:** при таком засоле огурчики остаются крепкими, зелеными, имеют легкий привкус горчицы. Разведи в небольшом количестве кипяченой воды 4 г сухой горчицы на трехлитровую банку засола и добавь к обычному посолу.

Т. Смертина, «Русский погребок»

● **Обычно в рецептах по консервированию рекомендуется разложить промытые огурцы и помидоры в простерилизованные банки, а затем заливать несколько раз кипятком с 2-3 - минутной выдержкой. И картина после этого горячего душа часто такая: огурчики и помидорчики уменьшились в размерах, и банка оказывается неполной. Зачастую ее приходится дополнять.**

Этого не будет, если предварительную заливку овощей делать не в банках, а в ведрах, укрыв их крышками.

Хрустящие огурчики без уксуса

Редко кто консервирует огурцы с различными добавками, улучшающими вкус этого сочного зеленого овоща. Дескать, неплохо будут хрустеть и обычные соленые. Согласен с вами, но если добавить, как в этом рецепте, немного сухой горчицы, то они будут хрустеть еще больше.

Итак, укладываем, как обычно, в банки специи и огурцы, заливаем кипящим рассолом (**на 1 л воды - 2 столовые ложки соли с верхом**). Выдерживаем в комнате 2 суток. Затем в каждую трехлитровую банку высыпаем по 2 столовые ложки сухого порошка горчицы и оставляем на 6 часов.

После этого рассол сливаем, кипятим 7 минут, снова заливаем в банки и закатываем. Сначала рассол будет мутным, затем осадок опускается на дно.

В.А. Крылов, Ленинградская область

● Для маринада берем: на литр воды 2 столовые ложки соли, пол столовой ложки сахарного песка, пол чайной ложки лимонной кислоты.

● Консервирую, в основном, в литровых банках. Очень удобно, открыл - и сразу всю использовал, ничего не испортится и не надо выбрасывать.

Маринованные огурцы

Маринованные огурчики, как палочка - выручалочка, к любому застолью годятся.

Сперва на дно банки мы кладем разрезанную на четыре части луковицу, 5-6 зубчиков чеснока, порезанную на дольки морковку и 1 штучку сладкого перца, 2 лавровых листочка, несколько горошинок черного перца и укроп. Сверху кладем цельные огурчики и заливаем их кипящим маринадом. **Для маринада берем: на литр воды 2 столовые ложки соли, пол столовой ложки сахарного песка, пол чайной ложки лимонной кислоты.** Залив огурчики маринадом, стерилизуем их 3-5 минут. Закатываем. И все. Кушайте на здоровье!

А. Солохов, Новгородская обл.

Консервированные огурцы

Хорошенько промываю огурцы, с двух сторон обрезаю кончики, складываю в эмалированное ведро, заливаю кипятком, закрываю крышкой и укутываю одеялом. Закатывать в банки начинаю, когда вода станет теплой.

Запивку готовлю так: **на 1 л воды беру по 50 г соли и сахара, а еще кладу петрушку и укроп, кипячу, затем петрушку и укроп вынимаю.** Перед тем как заливать рассол в банки, добавляю в него немного меньше 10 мл уксусной эссенции (из расчета на 1 л).

На дно трехлитровой банки кладу **мелко нарезанный чеснок, сладкий перец, лавровый лист, 5 горошин черного перца**, плотно укладываю огурцы, заливаю горячим рассолом до самого верха банки и закручиваю крышкой. Банку переворачиваю вверх дном, затем укутываю теплым одеялом и даю остыть. Хранятся банки в прохладном месте. Рассол в этих огурцах очень вкусный, мы его не выливаем, а выпиваем.

Л.А. Гостева, г. Онега

Корнишончики в рассольчике

Огурцы я предпочитаю запасать впрок в двух видах: малосольные и консервированные. Особенно удаются мне консервированные. Огурчики для этой заготовки я сры-

ваю только маленькие, 7-8 см длиной. После сбора сразу пускаю в переработку.

Консервирую, в основном, в литровых банках. Очень удобно, открыл - и сразу всю использовал, ничего не испортится и не надо выбрасывать.

Огурчики раскладываю в банки вместе с укропом, петрушкой, луковкой шалота, маленькой веточкой кориандра, листиком любистка, двумя зубками чеснока, маленьким (всего квадратный сантиметр) кусочком острого перца. Заливку кипячу вместе с пряностями: **на 1 литр воды кладу 60 г соли, 25 г сахара, 8 горошин черного перца и 4 душистого, 8 штук корицы.**

Вливаю в каждую банку по полной столовой ложке яблочного уксуса, заполняю банки горячей заливкой и стерилизую в кипящей воде литровые банки 10 минут.

З. Петрова, Ярославская область

Огурцы в томате

Из огурцов мы готовим много разных заготовок. Вот рецепт одной из них. Помидоры, перец, чеснок прокручиваем на мясорубке. Огурцы нарезаем кружочками и высыпаем в полученную массу. Добавляем соль, масло, сахар, помешивая, доводим до кипения. Варим минут 7-10, добавляем уксус, раскладываем по банкам и закатываем.

На 5 кг огурцов берем 2 кг красных помидоров, 3-4 сладких перца, 2/3 стакана сахара, 1 столовую ложку соли, 1 стакан масла и 50 мл столового уксуса.

В. Сашина, Архангельская обл.

● Хрен с горчицей огурцы нисколько не портят, наоборот, даже вкусней делают!

Хрен положишь иль горчицу - и огурчик сохранится

Наверное, многие из вас, милые хозяюшки, страдают от того, что в ваших банках, ведрах да кадушках на поверхности огуречного рассола нет-нет да и появится плесень или мутная пленка. Еще бы! Ведь если эту гадость вовремя не убрать, огурчики станут мягкими, невкусными. А вот у меня рассол всегда чистый, и огурчики вкусные и ядреные, потому что в банку и кадушку поверх засоленных огурцов я всегда кладу хрен или сыплю горчицу, что уж под рукой имеется. И никакая гадость не заводится. А хрен с горчицей огурцы нисколько не портят, наоборот, даже вкусней делают!

В.Т. Савельева, Архангельская область

Кабачки я закатаю, зиму горюшка не знаю

● А можно сделать не кумачовую заливку, а чесночную: 1 стакан яблочного сока, 1 стакан воды, 1 стакан растительного масла, 30 г сахара, 30 г соли и 50-60 г тертого чеснока.

Кабачки кумачовые

Кабачки порежь кусочками, уложи в чистую трехлитровую банку, простерилизуй паром (трубочкой, надетой на носик кипящего с водой чайника, второй конец опущен в банку). Трехлитровая стерилизуется 15-20 минут, литровая - 10 минут. Залей кабачки кипящим раствором: **1 стакан сока красной свеклы, 1 стакан домашнего яблочного сока, 1 стакан растительного масла, 3 г лимонной кислоты или 2 г аскорбиновой кислоты, 1 столовая ложка семян укропа.** Закатай прокипяченной крышкой, переверни вверх дном, чтобы банка остыла.

А можно сделать не кумачовую заливку, а чесночную: **1 стакан яблочного сока, 1 стакан воды, 1 стакан растительного масла, 30 г сахара, 30 г соли и 50-60 г тертого чеснока.**

Тройная заготовка

Вымытые кабачки, морковь, яблоки порежь, как тебе любо, и красиво уложи в чистую банку. Простерилизуй горячим паром, как указано выше, и залей кипящим раствором: **0,5 л воды, 0,5 л яблочного сока, изготовленного в домашних условиях, 50 г меда или сахара, 30 г соли, 3 г лимонной кислоты или аскорбиновой, 10 листочков лимонника.** Банку накрой прокипяченной крышкой, закатай.

Патиссоны в маринаде

Выбери средние патиссоны с нежной кожицей, вырежь плодоножку у каждого плода, затем промой патиссоны и выдержи в кипятке пять минут, облей холодной водой, крупные порежь на доли. Уложи в стерилизованные банки, перемежая и пересыпая мелко порезанной зеленью петрушки, мяты, укропа, измельченным хреном, сельдереем, чесноком, стручковым красным перцем. Залей горя-

чим маринадом и стерилизуй в кипящей воде (литровые банки - 10-15 минут). Закатай.

На литровую банку - 500 г патиссонов, 10-15 г укропа, стручок красного перца, 4-5 зубчиков чеснока. Маринад: на 10 литровых банок патиссонов - 3,5 л воды, 300 г соли, 0,5 л 6-процентного уксуса.

Вкуснейшее ассорти - в магазинах не найти

Возьми, милая хозяюшка, **кабачки, патиссоны или тыкву - 1 кг, 0,5 кг помидоров, корней петрушки с зеленью - 200 г, репчатого лука - 200 г и соль по вкусу.** Овощи промой, порежь красиво, добавь 200 мл воды и вари в эмалированной кастрюле 40 минут. Быстро разложи в стерильные банки, накрой прокипяченными крышками и закатай. А можно вместо кабачков взять 500 г моркови и 500 г корней пастернака. Зайдет милый друг - угостишь, а не зайдет - не загрустишь.

Т. Смертина

Повидло из кабачков

Примерно 2 кг кабачков очистить от кожуры, порезать кубиками, засыпать 1 кг сахарного песка и оставить на сутки. Затем посуду поставить на огонь и варить 2 часа. Дать выстояться около 12 часов и снова поварить, но на этот раз 30 минут. Горячее повидло разлить по теплым банкам и укупорить.

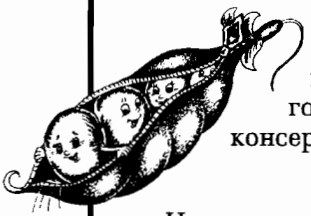
Икра кабачковая

Свежие молодые кабачки моем, обрезаем с концов. Не очищая кожуры, нарезаем кружками толщиной 1,5 см, обжариваем в подсолнечном масле до золотистого цвета. Лук-репку нарезаем кольцами или пластинками и также обжариваем в растительном масле. Добавляем чеснок, зелень петрушки и укропа, перетертую с солью. Обжаренные кабачки, лук и специи пропускаем через мясорубку, желательно через самую мелкую решетку. В полученную массу добавляем уксус, черный и душистый перец. Массу перемешиваем, перекладываем в простерилизованные банки и пастеризуем в кипящей воде около часа. Затем закатываем. **На 5 кг кабачков берем 350 г репчатого лука, 15 зубчиков чеснока, по 10-15 стеблей петрушки и укропа, 5 чайных ложек 9-процентного уксуса, по 7 г черного и душистого перца.**

В.И. Брижань, Краснодарский край

Запасу поболе я фасоли

Фасоль сродни гороху. Как и все бобовые культуры, богата белками. Чаще мы покупаем зерновую фасоль, но в последнее время широкое распространение получили сорта фасоли стручковой, у которой в пищу идут лопатки. Я же из них готовлю не только различные блюда, но и консервирую на зиму.



Фасоль замороженная

Нежные стручки фасоли без волокон мою, разрезаю поперек на кусочки длиной 2-2,5 см и бланширую в слегка подсоленной кипящей воде 2-3 минуты, после чего охлаждаю в холодной воде. Охлажденную фасоль замораживаю.

Если стручки немного огрубели, то удаляю у них прожилки и отвариваю в подсоленной воде до мягкости, отвар сливаю, охлаждаю фасоль на воздухе, упаковываю в полиэтиленовый пакет, плотно его завязываю и замораживаю в морозильнике.

Соленая фасоль

Фасоль перебираю, мою, отрезаю кончики и режу на кусочки. Затем отвариваю. Это, пожалуй, самый важный момент - фасоль нельзя переваривать! Поэтому ее помешиваю и периодически пробую. Затем воду сливаю и сразу охлаждаю в холодной воде.

В подготовленные банки на дно кладу то, что обычно добавляю при консервировании огурцов, укладываю охлажденную фасоль и заливаю рассолом: на 1 л воды добавляю 50 г соли. Банки с фасолью прикрываю крышками и оставляю на сутки. На следующий день их стерилизую в кипящей воде, показались пузырьки - вынимаю, закатываю крышками и закутываю в одеяло до полного остывания.

Повозиться, конечно, приходится, но зимой, когда открываешь баночку, все хлопоты окупаются с лихвой.

А.Н. Кудрявцева, г. Воронеж

● Если стручки немного огрубели, то удаляю у них прожилки и отвариваю в подсоленной воде до мягкости, отвар сливаю, охлаждаю фасоль на воздухе, упаковываю в полиэтиленовый пакет, плотно его завязываю и замораживаю в морозильнике.

Салат из фасоли попробовать, что ли?

Прокручиваю через мясорубку **2 кг помидоров, добавляю в них столовую ложку сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки (с горкой) соли, столовую ложку уксусной эссенции.** Все тушу 10 минут с момента закипания. Затем добавляю килограмм зеленой фасоли или зеленых бобов, кипячу минут двадцать, затем килограмм сладкого перца, предварительно очищенного и нарезанного соломкой или кружочками, и чайную ложку горького красного перца. Кипячу все 10 минут. На дно банок кладу чеснок, петрушку, укроп. Раскладываю салат по банкам, стерилизую.

В. Носова, *Свердловская обл.*

Икра из бобов

Я, например, готовлю из бобов икру. Бобы срываю, когда они налились, но не почернели внутри стручка. А если они уже почернели, то оставляю на семена. Беру в равных количествах морковь и лук репчатый, перец сладкий, зеленые или бурые помидоры. Бобы освобождаю от стручков, режу каждое зерно на 2-3 части, овощи тоже нарезаю соломкой и все по очереди поджариваю на растительном масле до золотистого цвета.

Все смешиваю, заправляю томатным соусом, добавляю по вкусу соль и сахар, зелень укропа, петрушки, черный молотый перец и тушу на слабом огне, помешивая и пробуя на вкус. Чтобы сохранить на зиму, держу в холодном месте в закупоренном виде.

Т.М. Бобырева, *г. Северодвинск*

А на вкус совсем не плох маринованный горох

Если у вас, хозяюшки, гороху много уродилось, попробуйте замариновать его по моему рецепту. Я обычно для этих целей горошек беру прямо в стручках. Замачиваю стручки в холодной воде на 2-3 часа, затем минуту-две держу их в кипящей воде. После этого укладываю в стеклянные банки, добавляю 2 г лимонной кислоты, перец горошком, гвоздику. Готовлю маринад: на литр воды беру 40 г сахара, 100 г 9-процентного уксуса. Вскипячу и заливаю горошек. Потом банки стерилизую: пол-литровые - 15 минут, литровые - 25 минут. Вот вам и запас на зиму. Ешьте на здоровье.

Т.М. Вишневская, *Мурманская обл.*

Припасем немножко зеленого горошка

Консервы из зеленого горошка не у всех получаются качественными. И немудрено. Ведь для консервирования пригодны не все зерна. Зерна обязательно должны быть недозревшими, равномерно окрашенными в зеленый цвет, нежными и сахаристыми. Зрелые или перезревшие зерна не пригодны - ведь в них сахар уже перешел в крахмал и в банках будет сильный мутный осадок. А рецептов консервирования есть несколько. Вот два из них.

Горошек зеленый натуральный (1)

Вылущенный из стручков горошек тщательно моют, заливают холодной водой, добавляют соль и сахар, доводят до кипения и варят 30 минут. Отделяют горох от жидкости на дуршлаге, плотно укладывают его в банки. Жидкость, в которой он варился, процеживают через несколько слоев марли, подогревают и разливают в банки с горохом. Стерилизуют в кипящей воде 30-40 минут. **Заливка: на 1 л воды - по 0,5 ч. л. сахара и соли.**

Горошек зеленый натуральный (2)

Горошек моют в холодной воде, а затем опускают в дуршлаге на 3 минуты в кипящую воду с солью и сахаром **(на 1 л воды - 1,5 ст. л. соли и 1,5 ст. л. сахара)**. Пробланшированный горошек в горячем виде расфасовывают в банки, заливают горячей водой, оставшейся после бланширования и добавляют **3 г лимонной кислоты (на 1 л заливки).** Банки наполняют на 1 см ниже верха горлышка. Затем банки накрывают подготовленными крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 70 градусов соленой **(350 г соли на 1 л воды)** водой и стерилизуют при слабом кипении полулитровые банки 3,5 часа. А затем укупоривают и охлаждают.

Л. Романова

● Для консервирования пригодны не все зерна. Зерна обязательно должны быть недозревшими, равномерно окрашенными в зеленый цвет, нежными и сахаристыми. Зрелые или перезревшие зерна не пригодны - ведь в них сахар уже пе

Заготовим впрок и чеснок

Чеснок можно хранить в закрытых банках, пересыпанным крупной солью; в сухом помещении сухой чеснок хранят в открытых банках и без соли; в ящиках - навалом от 15 до 20 кг при температуре -3-5 градусов; в подвешенном виде - на стеблях, которые, когда они еще немного влажные, заплетают в косы; в комнатных условиях - насыпью до 10 кг в полиэтиленовых пакетах с боковыми отверстиями диаметром 1,5-2 см.

Для ликвидации возможного очага загнивания нижнее донце луковицы хорошо прижечь над газовой горелкой.

Но сделайте из чеснока и побольше заготовок. Они - прекрасная остренькая приправа к различным кушаньям и целительны.

Чесночная приправа - лозижан

В перекаленное и снятое с огня подсолнечное масло, после того как оно немного остудится, добавить, хорошенько помешивая, толченый чеснок в пропорции 1:4. Когда приправа охладится до комнатной температуры, добавить в нее молотый перец: **на 0,5 кг чеснока - 25 г красного перца или 30 черного.** Эта приправа особенно

Чеснок маринованный

Маринад: 1 л воды, 2 столовые ложки 9-процентного уксуса, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки соли, 10 горошин черного перца, 6 горошин душистого перца, 3 лавровых листа, 3 бутона гвоздики и 3 кусочка корицы.

Очищенные и вымытые дольки чеснока раскладывают по банкам, заливают кипящим маринадом, закрывают стерилизованными крышками и стерилизуют: пол-литровые банки - 7, литровые - 12 минут. Потом банки укупоривают и кладут на бок для охлаждения. Хранят в темном и прохладном месте.

Продолжение на следующей странице

хороша для сдабривания супов и мучных блюд. Хранят ее в плотно закрытой стеклянной посуде.

Перец с чесноком

5 кг сладкого перца, 300 г чеснока, 0,5 л растительного масла, 200 г сахара, 200 г 9-процентного уксуса, 2 столовые ложки соли, 30 горошин черного перца, мелко нарезанные дольки (0,5 см) стручка горького перца, по одному пучку зелени петрушки и укропа.

Красные, сладкие, мясистые перцы вымыть, очистить от семян, нарезать вдоль полосками: мелкие на четыре, крупные - на восемь частей. Залить на 5 минут кипятком, после чего воду слить, а перцы для обсушивания разложить на салфетки. В это время чеснок и зелень очень мелко нарезать, все плотно уложить в подготовленные стерильные литровые банки, накрыть крышками и стерилизовать 20 минут.

Из указанного количества овощей получается пять литровых банок готовых консервов. Хранят их в темном прохладном помещении.

Перец с чесноком - превосходная закуска, а сочетание красных плодов перца с белоснежными искорками мелко нарезанного чеснока делает ее необычайно красивой.

● Перец с чесноком - превосходная закуска, а сочетание красных плодов перца с белоснежными искорками мелко нарезанного чеснока делает ее необычайно красивой.

Чесночная соль из мелких зубков

Возьмите мелкие, не идущие на хранение зубки. Очистите их, подсушите на воздухе или батарее и измельчите в кофемолке. Измельчите высушенный корень петрушки, жгучий красный перец, все перемешайте. Добавьте мелкой соли. **На 200 г чеснока возьмите 2 столовые ложки молотого перца и 3 столовые ложки молотой петрушки.** Приправу хранят в плотно закупоренной банке и по мере надобности подсыпают в перечницу.

И.С. Исаева, г. Москва

● И в заключение совет: при употреблении чеснока, как и других приправ с резким, острым вкусом и сильным запахом, соблюдайте умеренность. Например, для того, чтобы придать каким-либо салатам тонкий запах чеснока, достаточно положить в них на непродолжительное время натертую чесноком корочку ржаного хлеба.

Лук зеленый: сушеный, соленый

Есть только два способа его заготовки: засолка и сушка. Хотя заготовлять много этой зелени впрок не советую - ведь проще овоща, чем лук, для выгонки свежей зелени нет. Это сделать просто и доступно в любых условиях. Но если его у вас наросло много, то беритесь за дело.

Засолка лука-пера

Лук перебирают, отделяют засохшие, вялые, с признаками болезней перья, моют, дают стечь воде и режут на кусочки длиной 2,5-3 см. Нарезанный лук плотно укладывают в тару, добавляют душистый перец, лавровый лист и пересыпают сухой солью (50-70 г на 1 кг лука). Сверху кладут деревянный кружок, на него гнет. Через две недели лук готов к употреблению в пищу.

Сушка зеленого лука

Луковые перья моют и дают хорошенько обсохнуть на полотенце. Нарезают на мелкие колечки (длиной 0,3 см), ставят в слабо нагретую духовку и постепенно поднимают температуру в ней до 45 градусов. В таких условиях время сушки составит где-то 8-10 часов. Можно сушить и на истопленной, горячей печи.

Зелень считается высушенной, если при сжатии пальцами она мелко крошится. Хранят высушенный лучок в стеклянной банке с плотно закрытой крышкой или в бумажном плотном пакете, вставленном в полиэтиленовый.

Л. Романова, агроном

● Зелень считается высушенной, если при сжатии пальцами она мелко крошится. Хранят высушенный лучок в стеклянной банке с плотно закрытой крышкой или в бумажном плотном пакете, вставленном в полиэтиленовый.

С грядки – в кадки

Вкусная, скажи-ка, львовская аджика?

Да, аджика по-львовски нам, северянам, по вкусу. Для нее потребуется: **4 кг помидоров, 2 кг сладкого перца, 40 г мелких стручков горького перца, 400 г уже очищенного чеснока, небольшой корень хрена, по пучку сельдерея, укропа и петрушки.** Все овощи и зелень я тщательно мою и пропускаю через мясорубку. Складываю в эмалированную посуду, солю по вкусу и тщательно перемешиваю. Накрываю марлей и оставляю на 2 недели, периодически перемешиваю. Затем раскладываю в стеклянные банки и накрываю пластмассовыми крышками и пергаментной бумагой. Хранится она долго. Если вам не по вкусу такая острая приправа, разбавьте ее томатным соком.

Лечо болгарское – кушанье царское

А домашнее-то оно и вдвойне вкусней. Я беру 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, 3 кг красных помидоров, стакан сахара, 2-3 чайные ложки с верхом соли, 300 г растительного масла. Овощи режу и складываю в большую кастрюлю. Добавляю сахар, соль, растительное масло. Ставлю на огонь, довожу до кипения и варю час, периодически помешивая. Горячие готовые овощи выкладываю в стерилизованные банки и закатываю.

И к зиме уже готов мой салат из кабачков

Для этого салата потребуется **2 кг кабачков, 1 кг помидоров, 600 г лука, 600 г моркови.**

Режу кабачки, лук и помидоры, на крупной терке натираю морковь, добавляю **200 г сахара, 50 г соли, 200 г растительного масла, 100 г 9-процентного уксуса.** Полтора часа провариваю овощи. В горячем виде раскладываю салат в стерилизованные банки, стерилизую 30 минут и закатываю. Запас на зиму есть.

Я готовлю не напрасно помидорный кетчуп красный

Он в любое время годится. Причем домашний-то всегда магазинского лучше. Делаю из помидоров два литра сока,

на сильном огне провариваю его два часа. Добавляю 150 г сахара, треть чайной ложки красного молотого перца, пол столовой ложки уксусной эссенции, чайную ложку молотой гвоздики, столько же корицы, 20 г соли, пол чайной ложки сухой горчицы. Кипячу еще 10 минут и закатываю в стерилизованные банки.

Приготовь-ка ты скорей ассорти из овощей

Для этого ассорти я беру **2 килограмма свежей капусты, по килограмму моркови, лука, сладкого перца, кислых яблок и помидоров. На все овощи потребуется 3 ст. л. соли.** Шинкую капусту, тру морковь на крупной терке, режу дольками яблоки, удаляю из них сердцевину, перец режу полосками, а помидоры – дольками на 6-8 частей.

На дно банки сперва укладываю помидоры. Добавляю лавровый лист и перец горошком. Укладываю остальные овощи, пересыпаю солью. Банки стерилизую 30 минут. Закатываю.

Помидоры в желе вкуснее вдвойне

Для маринада я заранее замачиваю желатин. На литр воды беру чайную ложку желатина, столовую ложку соли, 2 ст. л. сахара. Довожу до кипения.

На дно банки кладу лавровый лист. Помидоры режу дольками в 1 см толщиной и укладываю их в банки. Сверху раскладываю 5-6 колечек репчатого лука и несколько горошин черного перца. Вливаю чайную ложку уксусной эссенции и заливаю горячим маринадом. Литровые банки стерилизую 20 минут, двухлитровые – 40, а затем закатываю.

Ты помнишь, Алеша, салат по-борисовски?

Простите, что перефразировала строчку поэта Константина Симонова. Но салат этот гурманам запомнится надолго, потому что вкусный. Я беру 3 кг зеленых помидоров, 500 г сладкого перца, килограмм лука, килограмм моркови, полстакана (100 г) сахара, соль по вкусу. Режу овощи, добавляю соль и сахар, оставляю на 8 часов. Сливаю стакан образовавшегося сока и вливаю такое же количество растительного масла (200 г). Варю еще 30 минут. За 10 минут до готовности добавляю 3 ч. л. уксусной эссенции. Закатываю в стерилизованные банки.

***Т. Вишневская**, г. Кандалакша Мурманской области*

Любые овощи могу превратить я в рагу

Мы научились делать вкусное овощное рагу. На растительном масле жарим на большой сковороде (порознь): **баклажаны, кабачки, лук, морковь, сладкий перец, свеклу с листьями, зеленые мелкие томаты с бобами и фасолью.** Складываем затем все это в таз, перемешиваем, перчиком да солью посыпаем по вкусу и сразу раскладываем жарево в пропаренные литровые банки под любые крышки. Ох, и вкусна эта штука для закуски и заправки борща! Эта заготовка месяцами может стоять на балконе, в холодильнике. Она вкусна и в горячем, и в холодном виде.

Годятся для этого рагу также свежие листья ревеня, укроп летнего посева, батун.

В.Е. Шрам, г. Омск

Ох и добра из физалиса икра!

Физалис можно не только солить или мариновать. Из него получается отличная икра, вкуснее даже, чем из помидоров. **На 1 физалиса я беру 400 г репчатого лука, 400 г моркови, 200 корней петрушки или сельдерея, 300 г растительного масла, соль и специи добавляю по вкусу.** Обжариваю в масле нарезанные ломтиками плоды физалиса, даю остыть и пропускаю через мясорубку. Натертую на крупной терке морковь, петрушку и мелко порезанный лук обжариваю по отдельности до готовности. Затем все смешиваю, добавляю соль, сахар, черный молотый перец, измельченный чеснок, зелень укропа и петрушки. Даю хорошенько потушиться, раскладываю в горячие банки и закатываю. Остывает вся эта вкуснятина под старой шубой.

А. Романова, Вологодская область

Икра овощная

Обычно овощную икру делают в конце сезона заготовок и помидоры берут зеленые. Но если к зеленым помидорам добавить немного красных, то икра будет вкуснее. Расклад овощей такой: **0,3 кг красных помидоров, 1,2 кг зеленых помидоров, 350 г моркови, 150 г лука, 100 г растительного масла, 20 г соли, 25 г сахара.**

Помидоры пропускают через мясорубку и уваривают. Мелко нарезанный лук и морковь, натертую на мелкой терке, поджаривают на растительном масле. Все перемешивают, добавляют измельченные корни петрушки и сельдерея, зелень ук-

ропа, петрушки, лавровый лист и другие специи, соль и сахар. Смесь кипятят 15-20 минут, в горячем виде раскладывают в стерилизованные банки и закатывают прокипяченными крышками.

Л. Семенова, г. Архангельск

В лечо баклажаны для меня желанны

Лечо я по-разному делаю. Даже баклажаны туда добавляю. Получается вкусно, питательно и... оригинально. Попробуйте - убедитесь сами.

Беру я **два килограмма баклажанов**, режу их крупными ломтиками. **Сладкого перца** для этого рецепта нужно **полкило**. Его я нарезаю соломкой. **Горький перчик** придаст лечо своеобразный пикантный вкус. Только с ним осторожнее надо, поэтому я беру только **1 или 2 стручка**, режу их мелко-мелко. К этому прибавляю **100 г мелко нарезанного чеснока.**

Потом готовлю томатную заливку. Для нее требуется: **литр томатного сока, стакан растительного масла, 2 столовые ложки соли, 100 г сахара и 100 г 9-процентного уксуса.** Все это я смешиваю и довожу до кипения. Опускаю в заливку баклажаны и сладкий перец. Варю. Когда баклажаны можно будет легко проткнуть спичкой, лечо готово. Раскладываю его в простерилизованные банки, закатываю и укутываю. Приятного аппетита!

Светлана Сергеева, г. Обнинск Калужской обл.

Салат «Мозаика»

Баночка с таким салатом смотрится очень красиво. Все овощи в ней уложены слоями разного цвета: красные, желтые, оранжевые помидоры и перцы, зеленые огурцы и белый лук. Приготовить этот салат несложно. Надо порезать овощи, взятые в равных количествах, кубиками и уложить слоями в стерилизованные банки, залить маринадом (на 3 л воды - 180 г сахара, 4,5 ст. ложки соли, перец горошком - 10 штук, лавровый лист - 3 штуки и уксусная кислота - 2-2,5 ст. ложки) и вскипятить. Разложить по банкам, закатать и оставить остывать под шубой.

Н. Петрова, Архангельская обл.

У меня зимой стол не пустой

Приготовлю кабачок я на «тещин язычок»

«Тещин язык» - очень вкусный салат. Остренький и смотрится красиво.

Для его приготовления я беру 3 кг кабачков, 3 кг томатов, 5 кг сладкого перца, 4 головки чеснока, стакан растительного масла, 100 мл 6-процентного уксуса, полштучки горького перца, соль и сахар по вкусу.

Кабачки чищу, нарезаю по длине «языками». Томаты и сладкий перец пропускаю через мясорубку. Довожу эту смесь до кипения и опускаю туда «кабачковые языки», добавляю масло, соль, сахар, варю полчаса. В конце варки добавляю уксус, чеснок, варю еще 5 минут. И все! Такой «тещин язык» любому зятю по вкусу придется.

Не выглядит блекло салатик из свеклы

Хочу предложить вам два рецепта своих «фирменных» свекольных салатов. Первый рецепт таков: 3 кг свеклы я отвариваю до полуготовности, 2 кг яблок тру на крупной терке, еще натираю 1-1,5 кг моркови, добавляю немного воды, масло, соль, сахар, специи по вкусу, тушу 40 минут. Потом закатываю.

А еще я 3 кг помидоров, 3 кг свеклы, стручок горького перца, 1,5 кг сладкого перца. 300 г чеснока пропускаю через мясорубку. Томаты и свеклу варю 1,5 часа, затем добавляю все остальное и варю еще 30 минут.

Помидоры фаршируют и с запасами зимую

У меня есть два рецепта зеленых фаршированных помидоров.

● **Рецепт первый** – помидоры надрезаю вдоль не до конца. Перец болгарский и горький, чеснок, зелень прокручиваю через мясорубку и ножом закладываю этот фарш в разрез. Еще добавляю щепотку соли. Складываю в миску, пересыпаю зеленью, на-

крываю марлей и оставляю на несколько дней. Когда появляется сок, кладу гнет сверху и убираю помидоры в холод.

● **Рецепт второй** – надрезаю помидоры, в разрез кладу молотый чеснок и зелень, заливаю кипятком на 15 минут, сливаю его, добавляю **4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. 9-процентного уксуса**, снова заливаю. В банку кладу укроп, лист смородины, вишни, перец горошком.

А салатик острый сделать очень просто

Для него **кабачки** понадобятся. Я нарезаю их **кружочками**, обжариваю на **растительном масле**, потом готовлю фарш – **морковь, сладкий перец, чеснок** прокручиваю на мясорубке. Добавляю **соль, уксус, томатную пасту или прокрученные на мясорубке помидоры**. Кабачки и фарш укладываю в банки слоями и стерилизую 20 минут.

Т.А. Скуфина, Саратовская область

Салат «Кубанский»

Берут 5 кг зрелых помидоров, 1,5 кг огурцов, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца, 1 кг капусты, 300 г моркови, укроп и петрушку - по вкусу. Все продукты измельчают соломкой, добавляют в смесь по одному стакану соли и 6-процентного уксуса, перемешивают, выдерживают 50-60 минут, закладывают в подготовленные банки. Стерилизуют 30 минут, а затем в каждую банку, приподняв крышку, вливают кипящее растительное масло (из расчета на 0,5 литра - 2 ст. л.) и закатывают крышками. Этого количества продуктов хватает на 20 пол-литровых банок или 10 литровых.

О. Лапшина

Кабачок, лучок, морковку закручу я в банки ловко

Хорошая закуска на зиму получается! А главное - готовится легко и продуктов немного надо: всего-навсего 3 килограмма кабачков и по полкило морковки с луком.

Овощи чищу, натираю на крупной терке. Добавляю 200 г сахара и столько же уксуса, 250 г растительного масла, 3 столовые ложки соли, 2 головки измельченного чеснока. Все это перемешиваю и оставляю часика на два. Затем раскладываю в литровые банки, около часа их стерилизую. Закатываю. В зимние холода откроете - вкус лета ощутите!

Ирина Савина, г. Петрозаводск

Салаты, солянки, приправы зимою вам будут по нраву

Приготовлю к ужину «чертову дюжину»

Так мы в шутку называем наше фирменное блюдо – салат «13».

Все овощи для его приготовления надо брать по тринадцать штучек – **тринадцать зеленых или красных перчиков, тринадцать морковок, тринадцать помидорин.** А вот **луковиц**, причем небольших, я беру не тринадцать, а всего лишь **восемь**. Еще для этой «чертовой дюжины» потребуется **300 г чеснока, стакан прокаленного растительного масла, чайная ложка уксусной эссенции, соль и черный перец горошком по вкусу.**

Овощи я режу и перемешиваю с остальными продуктами. Ставлю их на огонь и варю 20 минут после закипания. Затем раскладываю по банкам и закатываю.

Острая приправа

Готовится она очень просто: 5,5 кг помидоров, 0,5 кг чеснока, 0,5 кг горького перца, 2,5 кг сладкого перца, 1 кг зелени (укропа, кинзы, мяты) я проворачиваю через мясорубку, соль добавляю по вкусу. И все! В любое блюдо годится! Пальчики оближешь.

Любимая нами солянка с грибами

Она и вам по вкусу придется. Для этой солянки понадобятся **3 кг капусты, 3 кг красных помидоров, 0,5 литра масла, 2 стакана сахара, 2-3 ст. л. соли, перец горошком 10-15 штук, килограмм лука и моркови.** Овощи я сперва режу, потом добавляю в них **соль, сахар, масло, перец** и тушу все полтора часа. За 20 минут до готовности добавляю порезанные вареные грибы и закатываю.

Т. М. Вишневская, Мурманская область