

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ  
ЗАГОТОВОК

# Салаты, закуски, лечо, аджика



Энциклопедия заготовок

Салатты,  
закуски,  
лечо, аджика

Нижний Новгород  
ООО «Слог»  
2015

УДК 641.5  
ББК 36.997  
С16

Серия основана в 2014 году

Составитель Т. Чернышова  
Дизайн обложки И. Мальцева

ISBN 978-5-4346-0416-1

© ООО «Слог», 2015

# Салаты

## Салат «Вкус сезона»

4 кг свеклы, 2,5 кг болгарского перца, 10 красных луковиц,  
2,5 кг помидоров, 50 г горького перца, растительное масло,  
соль по вкусу.

Лук и сладкий перец нарезать соломкой, обжарить в растительном масле до полуготовности. Помидоры пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Свеклу натереть на крупной терке. Смешать помидоры и свеклу и тушить в течение одного часа, периодически помешивая. Добавить к свекле и помидорам обжаренный лук, сладкий перец и горький перец, пропущенный через мясорубку. Посолить по вкусу. Тушить все овощи вместе еще в течение 10 минут.

Горячий салат разложить в простерилизованные банки, закатать, перевернуть вверх дном, укутать чем-нибудь теплым и оставить до полного остывания.

## Салат по-борисовски

3 кг капусты, 3 кг моркови, 4 головки чеснока, 1,5 л воды,  
1 стакан сахара, 100 г соли, 15 шт. перца горошком, 6 лавровых листьев, 1 стакан столового уксуса, растительное масло.

Капусту нашинковать и выложить в глубокую эмалированную кастрюлю. Морковь натереть на крупной терке. Чеснок пропустить через пресс. Соединить капусту, морковь и чеснок, перемешать. Оставить на 2 часа.

Приготовление маринада: смешать воду, растительное масло, соль, сахар, перец, лавровый лист, уксус, довести до кипения.

Горячий маринад вылить в капустно-морковную массу, после чего переложить ее в подготовленные банки. Банки прикрыть крышками и стерилизовать в течение 20 минут. Затем закатать.

## Салат «Варшавский»

1 кг капусты, 1 свекла, 1 головка чеснока; для маринада:  
0,5 стакана воды, 0,5 стакана растительного масла,  
0,5 стакана сахара, 1,5 ст. ложки соли, 0,5 стакана 9%-го уксуса.

Овощи натереть на крупной терке. Капусту нашинковать, помять ее и смешать с натертыми овощами.

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

## Салат «Овощная смесь»

3 кг помидоров, 2 кг белокочанной капусты, 2,5 кг кабачков, 1 кг моркови, 6 луковиц, 600 мл растительного масла, 250 мл 9%-го уксуса, соль и черный молотый перец по вкусу.

Овощи вымыть, очистить и мелко нарезать. Смешать в большой эмалированной кастрюле, влить растительное масло, поставить на огонь, довести до кипения. После этого, помешивая, тушить на медленном огне в течение 40 минут. В конце приготовления добавить соль, перец и уксус. Перемешать и снова дать закипеть.

Горячую салатную массу выложить в простерилизованные литровые банки, закатать и укутать на 5 часов.

## Салат «Посадский»

2 кг капусты, 1,5 кг огурцов, 500 г моркови, 500 г сладкого перца, 7 луковиц, 2 стакана растительного масла, 2,5 ст. ложки соли, 1,5 ст. ложки сахара, 0,5 стакана 10%-го уксуса.

Капусту тонко нашинковать. Огурцы и морковь натереть на крупной терке. Лук и перец нарезать кубиками. Помидоры пробланшировать в кипящей воде и удалить кожуру. Все ингредиенты выложить в большую эмалированную кастрюлю. Добавить соль, сахар, уксус, растительное масло. Перемешать и поставить на огонь.

После закипания варить 5 минут. По истечении этого времени горячий салат разложить в литровые банки, прикрыть крышками и стерилизовать 10 минут, после чего закатать.

## Салат «Рубин»

*На литровую банку: 200 г крупных спелых слив, 5 горошин черного перца, 1 средний кочан краснокочанной капусты, 5 бутонов гвоздики, корица на кончике ножа; для маринада: на 1 л воды — 200 г сахара, 80 г соли, 200 мл столового уксуса.*

Капусту мелко нашинковать и пробланшировать в кипящей воде в течение 2 минут. Отвар слить. В сливах сделать проколы, плоды пробланшировать в кипящей воде в течение 1 минуты. В простерилизованные банки выложить специи, затем слоями — капусту и сливы (5:1).

Приготовить маринад: воду, сахар, соль и уксус довести до кипения. Салат залить кипящим маринадом. Банку закатать и перевернуть до полного остывания.

## Салат «Простачок»

*1 кг свеклы, 2 кг капусты, 1 кг репчатого лука, 1,5 кг моркови, 8 болгарских перцев, 2 стакана воды, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени сельдерея, 1 стакан томатной пасты, 0,5 стакана сахара, 0,3 стакана 9%-го уксуса.*

— Капусту нашинковать. Свеклу натереть на крупной терке. Соединить капусту и свеклу в эмалированной посуде, поставить ее на огонь, довести до кипения и тушить в течение 25 минут.

Затем добавить лук, нарезанный кольцами, морковь, натертую на крупной терке, перец, нарезанный тонкими полукольцами, перец горошком, соль, сахар, лавровый лист, измельченную зелень, томатную пасту и уксус. С момента закипания варить 30 минут.

Готовый салат в горячем виде разложить в 0,75-литровые банки, прикрыть крышками и стерилизовать 20 минут, после чего закатать.

## Салат «Вдохновение»

1,5 кг капусты, 1,5 кг помидоров, 1 кг огурцов, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 500 г сладкого перца; для маринада: 1 стакан сахара, 100 мл растительного масла, 100 мл столового уксуса, 2 ст. ложки соли, лавровый лист, черный перец горошком.

Капусту нашинковать тонкой соломкой. Морковь помыть, очистить, натереть на крупной терке. У перца удалить плодоножки, семена, нарезать соломкой. Огурцы, помидоры и лук нарезать кубиками. Все овощи выложить в кастрюлю, залить ингредиентами для маринада, тщательно перемешать и варить в течение 1 часа. Салат разложить в простерилизованные пол-литровые банки. Закатать.

## Салат «Палитра»

1 кг кабачков, 2 сладких перца (красный и зеленый), 100 г моркови, 300 г помидоров, по 50 г лука и чеснока, 5 ч. ложек растительного масла, соль по вкусу.

Кабачки и сладкий перец очистить, удалить семена, нарезать кубиками. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, измельчить. Очищенную морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать полукольцами. Чеснок мелко нарубить. Овощи выложить в кастрюлю, посолить, добавить растительное масло, тушить 15 минут. Разложить в пол-литровые банки, закатать.



## Салат «Дружба»

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

Отварить грибы в подсоленной воде до готовности. После этого откинуть их на дуршлаг и промыть холодной водой. Морковь натереть на крупной терке. Капусту нашинковать тонкой соломкой. Лук измельчить. Лук и морковь обжарить в небольшом количестве растительного масла до прозрачности. Добавить капусту, грибы и оставшееся масло. Емкость, в которой будет вариться салат, поставить на огонь, довести до кипения и на среднем огне, помешивая, тушить под крышкой в течение 30 минут.

Салат в горячем виде разложить в сухие простерилизованные пол-литровые банки. Закатать и укутать чем-нибудь теплым. Держать в таком виде до полного остывания.

## Салат «Крымский»

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

Капусту тонко нашинковать. Лук и помидоры нарезать средними кубиками. Морковь натереть на крупной терке. Овощи выложить в большую эмалированную кастрюлю. Добавить растительное масло, сахар, соль и, периодически помешивая, тушить 20 минут.

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

## Салат «Пикантный»

*На 3-литровую банку: 1 кг огурцов, 1,3 кг мелких помидоров, 2 яблока, 1 сладкий желтый перец, 1 горький перец, 5 зубчиков чеснока; для рассола: 2 ст. ложки соли (без верха), 3 ст. ложки сахара (с верхом), 200 мл яблочного сока, зелень петрушки, зонтики укропа, 3 лавровых листа, 7 горошин черного перца, 1,25 л воды.*

Овощи и зелень помыть. Огурцы замочить в холодной воде на 3 часа. У сладкого перца и яблок удалить семена. Яблоки нарезать дольками, перец — кольцами. Горький перец нарезать небольшими кусочками.

На дно 3-литровой простерилизованной банки выложить вертикально огурцы, зонтики укропа, зелень петрушки, кусочки горького перца, зубчики чеснока. Сверху положить яблоки, помидоры, сладкий и горький перец. Все залить кипящей водой (до краев банки). Накрыть стерильной крышкой, оставить на 20 минут.

Затем воду из банки слить в кастрюлю, довести до кипения. Вылить в банку, еще раз оставить на 20 минут. Снова слить воду в кастрюлю. Отлить 1 стакан. Добавить яблочный сок, соль, сахар. Довести до кипения, вылить в банку. Банки закатать, перевернуть вверх дном, укрыть чем-нибудь теплым, оставить так до полного остывания.

## Салат «Новинка»

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

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

## Салат баклажанный

*На 10 банок по 0,5 л: 4,4 кг баклажанов, 300 г репчатого лука, 1,6 кг картофеля, 2 кг помидоров, 50 г зелени, 500 мл растительного масла, 0,5 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 1,5 ч. ложки муки, 2 л томатного сока.*

Отобрать баклажаны правильной формы с незрелыми семенами. Вымыть, срезать чашелистики, нарезать кружками толщиной 2 см. Для удаления горечи нарезанные баклажаны с двух сторон посыпать солью, уложить на разделочную доску и оставить на 20 минут.

После этого с кружков стряхнуть капли рассола, обвалить в муке и обжарить до золотистого цвета в прокаленном рас-

тительном масле. Картофель очистить, нарезать брусочками. Лук нарезать кольцами толщиной 5 мм и обжарить до золотистого цвета на растительном масле. Зелень перебрать, вымыть, нарезать и добавить к жареному луку. При укладывании подготовленных продуктов в пол-литровые банки соблюдается соотношение: 500 г обжаренных баклажанов, 100 г картофеля.

На дно сухих подогретых банок налить половину горячего томатного соуса, уложить третью часть баклажанов, половину всего картофеля, затем вторую треть баклажанов, остальной картофель и сверху оставшиеся баклажаны.

Наполненные банки залить оставшимся горячим соусом, накрыть прокипяченными крышками и поставить стерилизовать: пол-литровые банки — на 90 минут, литровые — на 100 минут. После обработки банки герметично укупоривать крышками, перевернуть вниз горлышком и охладить.

## Салат «Острячок»

*1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 500 г репчатого лука, 100 г чеснока, 50 г зелени эстрагона, 50 г зелени укропа, 10 горошин черного перца, 100 мл растительного масла, 150 г сахара, 40 г соли, 1 красный жгучий перец, 100 мл фруктового уксуса.*

Огурцы, помидоры, перец вымыть, нарезать кружками (семена у перца не удалять, нарезать вместе с сердцевинкой — это сделает вкус салата пикантным). Лук и чеснок очистить и мелко нарезать. Зелень помыть и тоже мелко нарезать. Все смешать. Добавить черный перец горошком, соль, сахар, растительное масло и уксус. После отделения сока прокипятить в течение 10 минут. По истечении этого времени салат в горячем виде разложить в простерилизованные банки и закатать.

## Салат с фасолью в томатном соусе

1,2 кг фасоли, 3 ч. ложки соли, 3 крупные луковицы, 1 кг помидоров, 1 ч. ложка черного молотого перца, 5 лавровых листьев, 0,5 ч. ложки душистого молотого перца, 1 ч. ложка 70%-го уксуса.

Фасоль залить кипятком и варить до готовности. Лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле до мягкости. Помидоры обварить кипятком и снять кожицу. Проварить с солью до мягкости и размять толкушкой. В томатный соус положить фасоль, лук, специи и мелко покрошенные лавровые листья. Довести до кипения, влить уксус и разлить по банкам. Закатать и укутать до остывания.

## Салат из капусты с зеленью

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

Растительное масло довести до кипения и немного остудить. Капусту нашинковать соломкой. Перец и лук нарезать кольцами, предварительно удалив из перца семена. Морковь натереть на крупной терке. Зелень петрушки и сельдерея мелко порубить.

В простерилизованные пол-литровые банки налить 2 ст. ложки растительного масла и, уложив небольшими порциями нарезанные овощи, добавить соль, сахар, уксус, горький и душистый перец. Плотно наполнить банки салатом и выдержать 1 час, накрыв крышкой. Стерилизовать 60 минут, после чего закатать.

## Овощной салат с яблоками

*3 кг белокочанной капусты, 6 луковиц, 1 кг кислых яблок, 500 г моркови, 2 ст. ложки семян тмина, 3 ст. ложки соли.*

Морковь натереть на средней терке. Капусту тонко нашинковать. Яблоки (без сердцевин) нарезать дольками, лук — полукольцами. Капусту посолить, хорошенько перетереть руками. Добавить яблоки, лук, тмин и еще раз перемешать. Затем выложить в большую эмалированную кастрюлю, накрыть хлопчатобумажной тканью, крышкой и установить гнет. Оставить при комнатной температуре на 3 дня. Затем разложить салат в простерилизованные литровые банки, закупорить новыми полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

## Салат «Нежинский»

*3,7 кг небольших огурцов, 300 г репчатого лука, по 15 горошин черного и душистого перца, 10 лавровых листьев, столовый уксус и растительное масло по вкусу.*

Огурцы помыть в проточной воде, после чего нарезать на кружки толщиной не более 0,5 см. Лук нарезать полукольцами. Аккуратно смешать лук и огурцы. Затем посыпать солью (15 г соли на 1 кг овощной массы), оставить на 20 минут. После этого выделившийся сок смешать с уксусом и растительным маслом.

На дно пол-литровых банок положить по 1—2 горошины черного и душистого перца, по 1 лавровому листу, затем — огурцы с луком и залить уксусно-масляным раствором. Банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 25 минут. После этого закатать. Хранить в прохладном месте.

## Салат «Разносол»

3 кг помидоров (сливки), 4 моркови, 500 г репчатого лука, 4 сладких перца, 200 г сахара, 2 ст. ложки соли, 0,5 л растительного масла, 250 г перловой крупы.

Морковь почистить и натереть на крупной терке. Лук и перец нарезать небольшими кубиками, помидоры — небольшими кусочками. Смешать все овощи со специями, растительным маслом, перловой крупой и поставить на огонь. Довести до кипения. После этого огонь убавить и готовить еще в течение 1 часа 20 минут. Салат в горячем виде разложить в простерилизованные банки и закатать.

## Салат «Сборный»

1,5 кг помидоров, по 1 кг сладкого перца и огурцов, по 0,5 кг лука и моркови, по 1 стакану растительного масла, сахара, по 2 ст. ложки соли, 9%-го уксуса, 1 ч. ложка черного перца горошком, лавровый лист.

Овощи нарезать, сложить в кастрюлю. Добавить остальные компоненты, перемешать и дать постоять час. Затем проварить 5 минут. Разложить в стерилизованные банки, закатать, укутать.

## Салат «Сытный»

3 кг помидоров, 1,5 кг огурцов, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 2 стакана растительного масла, 0,5 стакана 9%-го уксуса, 1 стакан сахара, 0,5 стакана соли.

Помидоры нарезать дольками, огурцы — кружочками, очищенный перец и морковь — соломкой, лук — полу-

кольцами. Выложить подготовленные овощи в таз, добавить растительное масло, уксус, сахар, соль и оставить на 1 час, чтобы выделился сок. Поставить таз на огонь, довести массу до кипения, варить 30 минут и разложить в банки.

Оставить салат до легкого охлаждения, стерилизовать банки 30 минут, закатать и оставить охлаждаться не переворачивая.

## Салат со спаржей

2 пучка зеленой спаржи, 1 головка чеснока, 5 лавровых листьев, 100 мл 9%-го уксуса, 3 ч. ложки соли, 1 л воды.

Спаржу помыть и пробланшировать в кипящей воде в течение 10 минут. Очищенный чеснок пропустить через пресс. Приготовить соус для заливки: в воду добавить уксус, соль, довести до кипения.

Разложить салат в простерилизованные банки, залить приготовленной заливкой и закатать. Хранить в прохладном месте.

## Салат по-курски

4 кг огурцов, 1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла, 100 г соли, 1 стакан 9%-го уксуса, 1 ст. ложка черного молотого перца, 2 ст. ложки чеснока, 2 ст. ложки сухой горчицы.

Огурцы разрезать вдоль на 4 части. Положить в эмалированную посуду, засыпать сахаром, солью, перцем и горчицей, добавить измельченный чеснок, растительное масло и уксус. Дать постоять 2–3 часа, чтобы появился сок. Разложить закуску в литровые банки, прикрыть крышками, стерилизовать 20–25 минут. Закатать.



## Салат «Красавчик»

2 кг цветной капусты, 1 кг помидоров, 4 сладких перца,  
0,7 стакана растительного масла, 1 головка чеснока,  
0,5 стакана сахара, 0,5 стакана столового уксуса, 2 ст. лож-  
ки соли, мелко нарезанная зелень петрушки по вкусу.

Цветную капусту помыть, разделить на соцветия, отварить в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Перец помыть, удалить семена и плодоножки, мелко нарезать. Помидоры помыть, нарезать мелкими кубиками.

Добавить к ним сладкий перец, чеснок, пропущенный через пресс, зелень петрушки, сахар, соль, уксус. Перемешать, довести до кипения. После добавить капусту и тушить на слабом огне при помешивании в течение 30 минут.

Салат в горячем виде разложить в подготовленные банки. Закатать.

## Салат с помидорами и болгарским перцем

1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 200 г мелкого реп-  
чатого лука, 100 г чеснока, 100 г растительного масла,  
50 г сахара, 40 г соли.

Перец очистить от семян, нарезать тонкими полосками. Лук нарезать полукольцами, помидоры — тонкими кружками, чеснок — мелкими дольками.

Подготовленные овощи переложить в посуду для варки, аккуратно смешать, посолить, поперчить, влить растительное масло и оставить на 15 минут. Затем поставить на огонь, довести до кипения и проварить на медленном огне, помешивая, 15 минут. Горячий салат разложить в подготовленные банки,

перевернуть вверх дном, укутать и держать так до полного остывания банок.

## **Салат из баклажанов с лимоном**

1 кг баклажанов, 1 лимон, 10 веточек зелени петрушки,  
2 ст. ложки соли, 200 мл растительного масла.

Одинаковые по размеру и степени зрелости баклажаны вымыть, дать стечь воде и нарезать кружочками. Пересыпать их солью, оставить на 30 минут. Выложить на дуршлаг, дать стечь соку и жарить с обеих сторон на растительном масле.

Баклажаны остудить, затем плотно уложить в подготовленные банки, перекладывая тонко нарезанным лимоном и измельченной зеленью петрушки. Залить баклажаны прокипяченным и охлажденным растительным маслом, накрыть крышкой и стерилизовать 1 час.

Затем быстро герметично закупорить и охладить. Хранить в прохладном месте.

## **Салат из свеклы и капусты**

1 кг свеклы, 1 кг белокочанной капусты, 200 г репчатого лука, 1 л воды, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли,  
3 ст. ложки 9%-го уксуса.

Свеклу отварить, очистить и нарезать соломкой. Капусту мелко нашинковать. Лук нарезать кольцами. Вскипятить воду. Добавить в нее соль и сахар. Залить этим раствором овощи и варить после закипания 10 минут. В конце варки влить уксус. Салат в горячем виде разложить в подготовленные поллитровые банки и стерилизовать 25 минут. Закатать.

## Салаты с морковью

На 10 пол-литровых банок: 3,5 кг моркови, 50 г соли, 50 г сахара, 0,25 л 6%-го уксуса, 2 л воды.

Морковь помыть, слегка обсушить, после чего порезать на кусочки и бланшировать в подсоленной кипящей воде (20 г соли на 1 л воды) в течение 5 минут. Затем быстро заполнить ею банки и залить доверху горячей заливкой.

Приготовление заливки. В эмалированной кастрюле растворить в воде соль и сахар, довести раствор до кипения. Затем добавить столовый уксус, снова довести до кипения и снять с огня.

Заполненные банки поставить в кастрюлю с водой, подогретой до 60 градусов, и стерилизовать: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 25 минут.

\* \* \*

1,5 кг моркови, 1,5 кг зеленых помидоров, 1,5 кг красных помидоров, 1 кг лука, 1 кг сладкого болгарского перца, 0,5 стакана соли, 1 стакан сахара, 0,5 л растительного масла, 0,5 стакана 9%-го уксуса.

Помидоры порезать дольками, лук — мелко, морковь и перец — соломкой. Все соединить и тушить 20 минут. После этого добавить соль, сахар, растительное масло и тушить еще 20 минут.

Затем влить уксус, довести до кипения, выложить в простерилизованные банки, закатать.

\* \* \*

3 кг моркови, 2 кг сладкого перца, 5 кг помидоров, 1 кг лука, 2 крупные свеклы, 1 стакан растительного масла, 0,5 стакана сахара, соль по вкусу.

Морковь и свеклу натереть на терке. Помидоры пропустить через мясорубку. Сладкий перец и лук нарезать произвольно.

Чеснок пропустить через пресс. Лук обжарить на растительном масле.

Выложить все овощи в кастрюлю и тушить в течение часа. За 10 минут до конца тушения добавить 1 ч. ложку уксусной эссенции. Горячую массу разложить в простерилизованные банки и сразу же закатать.

## Салат из помидоров и перцев в мультиварке

*6 сладких перцев, 1 помидор, 2 зубчика чеснока, 3 горошины душистого перца, 5 горошин черного перца, 1 бутон гвоздики, 1 лавровый лист; для маринада: 3 л воды, 50 г соли, 60 г сахара, 300 мл яблочного сока.*

Перец нарезать кольцами толщиной 2 см. От помидора отрезать плодоножку и разрезать его на 4 части. Приготовить маринад в режиме «Паста» в течение 5 минут, смешав и прокипятив все ингредиенты.

На дно стерилизованных банок уложить чеснок, перцы, лавровый лист, гвоздику, помидоры. Сверху плотно уложить сладкий перец (весь он сначала не войдет). Залить кипящим маринадом, затем остудить до комнатной температуры. Слить маринад обратно в чашу мультиварки и снова прокипятить его в режиме «Паста» 5 минут. Доложить в банки остальной перец и залить кипящим маринадом.

Банки с неплотно закрытыми крышками поставить в чашу мультиварки, положив под них марлечку. Залить банки водой по плечики и стерилизовать с закрытыми крышками в режиме «Мультиповар»: 0,5-литровые — 10 минут, 0,7-литровые — 15 минут. После стерилизации банки закатать крышками и дать остыть, перевернув вверх дном.

## Салат с баклажанами и базиликом

*1 кг баклажанов, 0,5 кг помидоров, 3 веточки базилика, 4 зубчика чеснока; для маринада: 3 ст. ложки меда, 4 ст. ложки 9%-го уксуса, 0,5 стакана растительного масла, соль.*

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см. Опустить баклажаны в кипящую подсоленную воду (1,5 ст. ложки на 2 л воды) и бланшировать 3 минуты.

Откинуть баклажаны на дуршлаг, дать стечь воде. Промыть холодной водой. Пересыпать 2 ст. ложками соли, выдержать 20 минут и опять промыть холодной водой для удаления горечи.

Помидоры нарезать кружочками и выложить в эмалированную кастрюлю.

Сверху положить баклажаны, накрыть крышкой и поставить на огонь для прогревания. Через 5 минут добавить мед, 1 ч. ложку соли, уксус, масло и тушить под крышкой 15 минут.

Нарезать мелко базилик.

Пропустить через пресс чеснок.

За 5 минут до конца тушения добавить базилик и чеснок.

Кипящую массу разложить в теплые банки и закатать.

## Салат с перцем в мультиварке

*5 кг сладкого перца, 2 зубчика чеснока; для маринада: 3 л воды, 2 ст. ложки соли, 1 стакан меда, 1 ст. ложка черного перца грубого помола, 200 мл растительного масла, 200 мл 9%-го уксуса, 5 горошин душистого перца, 5 лавровых листьев.*

Очистить перец от семян и разрезать на 4 части. Затем в режиме «Пар» приготовить маринад: в кипящую воду выложить

все ингредиенты, размешать и прокипятить в течение 5 минут. На дно простерилизованных банок положить чеснок. В кипящий маринад небольшими порциями положить перец. После того как маринад начнет закипать, осторожно вынимать перец и укладывать его в банки поверх чеснока. Заполненные банки залить маринадом до самого верха (бланшировать перец, пока он не закончится). Затем банки с неплотно закрытыми крышками установить в чашу мультиварки, залить водой по плечики и стерилизовать с закрытыми крышками в режиме «Мультиповар»: 0,5-литровые — 10 минут, 0,7-литровые — 15 минут. После этого банки закатать и перевернуть вверх дном.

## Салат с перцем чили

*1 кг лука, 4 кг огурцов, 1 пучок листового сельдерея, 1 перец чили, 3 ст. ложки соли, 1 стакан сахара, 0,7 стакана растительного масла, 1 стакан 9%-го уксуса, 5 горошин душистого перца.*

Огурцы нарезать кружочками, лук — полукольцами, сельдерей и перец чили некрупно нашинковать. Выложить овощи в глубокую емкость, добавить все специи, хорошенько перемешать и оставить настаиваться на 5 часов (за это время объем салатной массы должен уменьшиться вдвое). Шумовкой выложить салат в простерилизованные банки по плечики и залить образовавшимся маринадом. Неплотно накрыть банки крышками и стерилизовать в мультиварке в режиме «Мультиповар»: 0,5-литровые — 10 минут, литровые — 15 минут (если нет такой функции, можно делать в любой другой программе, где нагрев 95—98 градусов). После стерилизации банки закатать и, перевернув вверх дном, оставить остывать.

## Овощной салат в мультиварке

*500 г баклажанов, 500 г кабачков, 500 г сладкого перца, 700 г помидоров, 500 г моркови, 2 зубчика чеснока; для маринада: 100 г сахара, 35 г соли, 150 мл растительного масла, 50 мл 9%-го уксуса.*

Вымыть и очистить все овощи, кроме баклажанов. Морковь натереть на крупной терке. Чеснок нарезать кружочками. Баклажаны, кабачки и перец нарезать крупно. В какой-либо емкости смешать все ингредиенты для маринада, дать им покипеть в течение 3 минут, чтобы растворились соль и сахар.

Выложить все овощи в чашу мультиварки. Влить туда же маринад и включить режим «Тушение» на 40 минут. Через 15 минут после включения открыть мультиварку и осторожно перемешать салат. Разложить готовый салат по простерилизованным банкам, накрыть крышками, закатать, перевернуть вверх дном и остудить.

## Салат с жареными кабачками

*1 кг кабачков, 1 головка чеснока, 100 мл растительного масла, зелень укропа и петрушки, 2 ст. ложки 9%-го уксуса.*

Молодые кабачки, вымыть и порезать кружками толщиной 1 см, обжарить в растительном масле.

Зелень вымыть и мелко нарезать.

Чеснок очистить и измельчить.

В подготовленные банки на дно положить зелень и налить заранее прокипяченное и охлажденное растительное масло. Уложить слоями кабачки, пересыпая чесноком, залить уксусом.

Накрыть крышками и стерилизовать 30—35 минут. Быстро закатать.

## Салат «Причуда»

1,5 кг помидоров (из них 0,5 кг очень спелых), 1 кг сладкого перца, 300 г капусты, 300 г репчатого лука, 300 г моркови, 5 антоновских яблок, 300 г растительного масла.

Помидоры, сладкий перец, капусту, лук мелко нарезать (чем мельче, тем вкуснее), морковь и яблоки натереть на крупной терке. Все соединить, заправить растительным маслом, добавить соль и сахар по вкусу. Дать постоять, чтобы овощи пустили сок, разложить в банки. На дно банок положить по половинке лаврового листа и 3—5 горошин перца. Поставить стерилизовать: литровые банки — на 20 минут, пол-литровые — на 15 минут.

## Салат «Мультиповар»

500 г грибов, 1,5 кг сладкого перца, 700 г помидоров, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка соли, 3 мультистакана воды, 1 ч. ложка 70%-го уксуса, черный молотый перец по вкусу.

Грибы почистить, вымыть, нарезать и сложить в чашу мультиварки. Добавить воду и готовить в режиме «Мультиповар» 20 минут. Затем откинуть грибы на дуршлаг. Помидоры нарезать и измельчить с помощью блендера. Перец очистить от семян и нарезать произвольно.

В чашу мультиварки вылить помидорную массу, добавить нарезанный перец, растительное масло, сахар, соль и черный молотый перец, хорошо перемешать. Готовить в режиме «Мультиповар» в течение 15 минут. За 5 минут до окончания программы добавить уксус. Затем разложить лечо по простерилизованным банкам и закатать.



## Салат с огурцами по-корейски

*3 кг огурцов, 300 г моркови, 2 головки чеснока, 1,5 ст. ложки соли, 0,5 стакана сахара, 250 мл растительного масла, 30 г приправы для корейской моркови.*

Нарезать огурцы тонкой соломкой. Морковь натереть на терке для корейской моркови. Чеснок пропустить через пресс. Смешать все овощи. Добавить к ним остальные ингредиенты, еще раз тщательно перемешать, накрыть крышкой и поставить на сутки мариноваться в прохладное место. За это время необходимо несколько раз перемешать огурцы. После этого разложить их в простерилизованные пол-литровые банки, залить образовавшимся рассолом, накрыть крышками и стерилизовать в режиме «Мультиповар» 10 минут, после чего закатать.

## Салат из тушеных овощей

*1,7 кг сладкого перца, 800 г помидоров, 600 г моркови, 100 г зелени петрушки, 4 луковицы, 500 мл растительного масла, 100 г соли, 50 г сахара, 150 мл 6%-го уксуса, 30 горошин душистого перца, 20 лавровых листьев.*

Овощи помыть. У перца удалить плодоножки и семена, нарезать на полоски шириной 1,5–2 см. Помидоры пропустить через мясорубку. Морковь натереть на крупной терке. Зелень нарезать кусочками длиной 1–2 см. Репчатый лук нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить к нему измельченные овощи, зелень петрушки, пряности и приправы. Салатную массу тушить на слабом огне в течение 20 минут.

По истечении этого времени горячий салат разложить в про-

стерилизованные банки, накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 50 минут, литровые — 60 минут. Закатать.

## **Салат из алычи и помидоров**

*4 кг алычи, 2 кг мелких помидоров, 600 г чеснока, 300 г зелени укропа; для заливки: 1 л воды, 50 г соли, 60 г сахара.*

Помыть алычу, помидоры. В литровые банки положить веточки укропа, лавровый лист, алычу, помидоры, пересыпая каждый новый ряд мелко нарезанным чесноком. Для приготовления заливки воду довести до кипения, растворить в ней сахар и соль. Не давая остыть, заливку залить в наполненные салатом банки. Банки с содержимым стерилизовать 7 минут, после чего закатать, перевернуть вверх дном, укутать.

## **Салат с помидорами и рисом**

*3 кг помидоров, 9 болгарских перцев, 4 моркови, 1 кг репчатого лука, 2 стакана риса, 2 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки, 1 ст. ложка столового уксуса, 250 мл растительного масла.*

Томаты пропустить через мясорубку. Перец нарезать длинными тонкими полосками. Морковь натереть на терке. Лук очень мелко нарезать. Добавить рис, сахар и растительное масло. Варить, помешивая, 40 минут. В конце варки добавить уксус. Перемешать и в горячем виде заготовку разложить в простерилизованные пол-литровые банки. Стерилизовать 15 минут. Закрыть крышками и перевернуть. Накрыть чем-либо согревающим до полного остывания заготовки.

## Салат «Огурцы-молодцы»

*1 кг огурцов, 10 луковиц, 50 г коричневого сахара, 50 мл растительного масла, 1 ст. ложка соли, зелень кинзы.*

Огурцы промыть и, отрезав кончики, нарезать тонкими кружочками. Лук нарезать кольцами и разобрать на колечки. Сложить овощи в сотейник. Добавить к ним уксус, масло, сахар, рубленую зелень и соль. Перемешать.

Сотейник поставить на средний огонь. Варить 15 минут.

Разложить салат по простерилизованным банкам. Аккуратно утрамбовать и закатать.

## Салат из огурцов с корицей

*4 кг огурцов (нарезать кружочками толщиной 1 см), 1 стакан мелко нарезанной зелени петрушки, 7 зубчиков мелко нарезанного чеснока, 6 горошин черного перца, 1 ст. ложка молотой корицы, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахарного песка, 4 ст. ложки соли (без горки), 1 стакан 6%-го уксуса.*

Все перемешать и поставить на сутки в холодильник. После этого разложить в подготовленные литровые банки. Стерилизовать 15 минут на водяной бане. Закатать.

## Салат «Высоковский»

*1 кг огурцов, 1 кг сладкого перца, 1,5 кг помидоров, 1 кг репчатого лука.*

Овощи нарезать мелкими кусочками. Добавить 1 ст. ложку соли и оставить на 40 минут. Затем добавить 0,5 стакана 9%-го

уксуса и 0,5 стакана растительного масла. Разложить в банки и стерилизовать 20 минут.

## **Салат «Осенняя мозаика»**

4 кг небольших кабачков, 1,2 кг моркови, 500 г лука, 1,5 кг красных помидоров, 200 мл 9%-го уксуса, 450 г сахара, 90 г соли.

Морковь натереть на крупной терке. Кабачок нарезать мелкими кубиками. Добавить сахар и соль. Помидоры мелко нарезать. Все смешать и варить в течение часа. За 15 минут до окончания варки влить уксус.

Разложить в банки и стерилизовать на водяной бане 40 минут, после чего закатать.

## **Салат с кабачками и морковью**

5 кг кабачков, 500 г моркови, 200 мл растительного масла, 150 мл столового уксуса, 5 головок чеснока, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки крупной соли, лавровый лист, черный молотый перец, зонтики укропа.

Кабачки очистить и нарезать тонкими кружками. Морковь натереть на крупной терке, смешать ее с кабачками. Добавить пропущенный через пресс чеснок, перец горошком, лавровый лист, укроп.

Соединить масло с уксусом, сахаром и солью. Залить овощи этой заправкой, перемешать и оставить на 1 час. По истечении этого времени емкость с овощами поставить на огонь, довести до кипения, кипятить 15 минут. После этого салат в горячем виде разложить в простерилизованные банки и укупорить.

## Салат с фасолью и баклажанами

1,5 стакана вареной фасоли, по 1,5 кг кабачков, баклажанов, капусты, 6 луковиц, 1 кг помидоров; для маринада: 0,7 стакана растительного масла, 2 ст. ложки соли, 0,5 стакана 9%-го уксуса.

Капусту нашинковать. Перец (без семян), баклажаны и кабачки нарезать соломкой. Помидоры пропустить через мясорубку. Фасоль отварить до готовности. Лук нарезать полукольцами.

В кипящий маринад добавить по очереди (с перерывами в 10 минут), давая время потомиться каждому овощу, капусту, кабачки, баклажаны, перец, лук, томатную массу.

Тушить до полной готовности овощей (не менее часа). За 20 минут до готовности положить фасоль, тщательно перемешать.

Готовый салат горячим разложить в подготовленные банки и герметично укутать.

\* \* \*

На 0,5 кг отварной фасоли: по 1 кг баклажанов, моркови, болгарского перца, репчатого лука, 400 мл растительного масла, 1 ст. ложка черного молотого перца, 1 мелко нарезанный стручок горького перца, 3 ст. ложки соли, 6 ст. ложек сахара, 2,5 кг помидоров, 0,5 стакана 9%-го уксуса.

Овощи по отдельности обжарить в разогретом растительном масле, разложить по разным тарелкам. Помидоры пропустить через мясорубку. Получившуюся томатную массу смешать с уксусом. Добавить вареную фасоль и варить с момента закипания 10 минут. Затем с интервалом в 5 минут добавить по порядку обжаренные овощи: баклажаны, перец, морковь, лук. С момента закипания тушить в течение часа. В конце приготовления добавить специи, соль и сахар.

Салат в горячем состоянии выложить в простерилизованные литровые банки, закатать, укутать и оставить в таком виде до полного остывания.

## Салат по-марийски

2 кг капусты, 5 кг помидоров, 1 кг огурцов, 1 кг лука, 0,5 кг сладкого перца, по 2 пучка укропа и петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу, 1 стакан растительного масла, 3 ст. ложки 9%-го уксуса.

Капусту нашинковать. Остальные овощи и зелень мелко нарезать. Сложить все в кастрюлю, посолить, поперчить, влить масло и уксус, перемешать. Разложить салат в литровые банки и стерилизовать в течение 40 минут. Закатать, после чего банки перевернуть. Хранить в холодильнике.

## Салат с кабачками, луком и перцем

4 кг кабачков, 1 кг лука, 350 г томатного соуса, 300 г сахара, 7 сладких перцев, 1,5 стакана растительного масла, 3 ст. ложки (с горкой) соли, 1 ч. ложка уксусной эссенции.

В 1 л воды развести томатный соус. Добавить соль, сахар, перемешать. Кабачки нарезать кубиками, залить маслом и соусом, перемешать в большой кастрюле. Поставить ее на огонь, довести до кипения, кипятить 10 минут. Затем добавить произвольно нарезанные перцы, кипятить еще 10 минут. После этого положить мелко нарезанный лук, варить еще 10 минут. Выключить огонь. В кастрюлю влить уксусную эссенцию, перемешать. Салат в горячем виде выложить в простерилизованные банки и герметично укупорить.

## Салат «6 × 6»

*6 баклажанов, 6 болгарских перцев, 6 луковиц, 6 шт. моркови, 6 помидоров, 6 огурцов.*

Морковь натереть, остальные овощи нарезать и перемешать. Залить кипящим рассолом (смешать и вскипятить 1 стакан растительного масла, 2,5 ст. ложки соли, 1 стакан сахарного песка, 1 ч. ложку 70%-го уксуса, разведенного в 2 ст. ложках кипяченой воды). Овощи с рассолом тушить в течение 1 часа с момента закипания. После этого разложить в горячие простерилизованные банки и закатать.

## Салат с баклажанами и рисом

*500 г репчатого лука, 1 кг помидоров, 1,5 кг баклажанов, 1,5 стакана растительного масла, 500 г моркови, 2 ст. ложки соли, 1 стакан отварного риса, 4 ст. ложки сахара.*

Баклажаны помыть, обдать кипятком, убрать кожицу, нарезать кружочками толщиной 2 см. Посыпать солью, оставить на 20 минут. Затем баклажанные кружочки отжать, чтобы вышла горечь, и обжарить в разогретом растительном масле до золотистой корочки.

Морковь и лук почистить. Лук мелко нарезать, морковь натереть на средней терке. Помидоры нарезать дольками.

Лук и морковь обжарить в масле. Помидоры нарезать дольками. Соединить все овощи в большой эмалированной кастрюле, влить масло. Довести овощи до кипения, положить соль и сахар и тушить в течение 45 минут. За 10 минут до окончания тушения добавить рис. Готовый салат в горячем виде разложить в простерилизованные банки и герметично укупорить.

## Салат с кабачками без уксуса

*1 кг кабачков, 1 кг помидоров, 500 г моркови, 100 г зелени сельдерея, 100 мл растительного масла, 50 г сахара, 40 г соли, 3 г лимонной кислоты.*

Помидоры, морковь и кабачки помыть, нарезать кружками. Сельдерей крупно нарезать. В кастрюле перемешать все с маслом, сахаром, солью и лимонной кислотой. Оставить на 15 минут. После этого кастрюлю поставить на огонь, овощи довести до кипения. Варить 20 минут. Затем разложить в стерильные банки и закатать.

## Салат «Вкус осени»

*По 250 г моркови, репчатого лука, болгарского перца, по 1 пучку базилика, петрушки, укропа, 3 кг баклажанов, 3 зубчика чеснока, 0,5 л растительного масла, 5 ст. ложек кипятка, 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки уксусной эссенции.*

У баклажанов удалить хвостики. Наколоть вилкой кожуру в нескольких местах, отварить в подсоленной воде (5 минут), После этого баклажаны вынуть из воды, дать остыть, после чего нарезать кубиками. Морковь, лук, болгарский перец, чеснок почистить и измельчить. Все выложить в эмалированную кастрюлю. Туда же положить баклажаны и измельченную зелень.

В кипяток положить соль, влить уксусную эссенцию. Эту смесь вылить в салатную массу, добавить растительное масло, перемешать и, утрамбовывая, разложить в подготовленные банки. Сок равномерно разлить по банкам. Затем поставить их на 20 минут на стерилизацию, после чего закатать.



## Салат «На бис!»

3 л отварных грибов, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 250–300 г растительного масла, соль, перец по вкусу.

Все продукты пропустить через мясорубку, добавить масло, соль, перец. Тушить 2 часа, помешивая. Разложить по банкам, закатать, укутать до остывания.

## Острый салат с кабачками

5 кг кабачков, 500 мл растительного масла, 300 мл столового уксуса, 3 головки чеснока, 200 г сахара, 1 стручок горького перца, 3 ст. ложки соли, зелень укропа, петрушки и соль по вкусу.

Очистить кабачки. Мякоть нарезать тонкими кружками. В кастрюлю положить нарезанную зелень, кабачки, влить масло и уксус. После закипания варить 20 минут на медленном огне. Затем положить измельченные перец и чеснок, варить еще 3 минуты, после чего горячий салат выложить в подготовленные банки и закатать.

## Салат с баклажанами и капустой

1,5 кг капусты, 5 кг баклажанов, 200 г чеснока, 0,5 кг моркови, 4 сладких перца, 250 мл 6%-го уксуса, горький перец и соль по вкусу.

Капусту нашинковать. Морковь натереть на средней терке. Чеснок пропустить через пресс. У сладкого перца удалить плодоножки и семена, нарезать полосками.

Баклажаны сварить целиком, затем остудить и нарезать кольцами. Соединить все овощи, залить их уксусом. Оставить

на 1 час (каждые 15 минут перемешивать). Настоявшийся салат разложить в сухие простерилизованные банки и закатать.

## Салат из черной редьки с овощами

150 г черной редьки, 150 г капусты, по 50 г моркови и лука, 1 зубчик чеснока, 20 мл 9%-го уксуса, зелень укропа по вкусу.

Редьку вымыть, почистить и настругать. Морковь нарезать тонкими пластинками, капусту нашинковать, лук нарезать кубиками.

В простерилизованную банку налить 20 мл 9%-го уксуса, затем последовательно выложить рубленую зелень укропа, пропущенный через пресс чеснок. Положить овощи, уплотняя их ложкой, по 1 ч. ложке соли и сахара и залить кипятком. Банки прикрыть крышками и поставить пастеризоваться в слабокипящую воду на 10 минут. Закатать.

## Салат «Вкусно!»

2,5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 500 г моркови, 1 кг репчатого лука, 500 г капусты, 1 пол-литровая банка фасоли, 0,25 стакана столового уксуса, 350 мл растительного масла, соль и сахар по вкусу.

Предварительно замоченную фасоль отварить до готовности. Помидоры пропустить через мясорубку. Остальные овощи нарезать соломкой, соединить с томатной массой и варить в течение 30 минут. За 10 минут до готовности добавить фасоль и уксус.

Готовый салат в горячем виде разложить в пол-литровые стерильные банки и закатать.

## Салат «Дружный»

*3 кг отваренных с солью грибов (лучше маслята или опята),  
3 кг нашинкованной капусты, 1 кг моркови, натертой на  
крупной терке, 1 кг порезанного репчатого лука, 0,75 л под-  
солнечного масла, 1 л томата-пасты или соуса, 10 ч. ложек  
соли, 10 ч. ложек сахара, 100 г 9%-го уксуса.*

Морковь и лук спассеровать в подсолнечном масле. Потушить в глубокой сковороде капусту. Все перемешать и поставить тушить в алюминиевой кастрюле до готовности (чтобы капуста не была белой) на 1—1,5 часа. Разложить горячий салат в литровые банки и стерилизовать 30—40 минут. Закатать.

## Салат «Зеленушка»

2 кг отварных зеленушек (или любых других грибов) порезать и выложить в кастрюлю.

Добавить 0,5 кг помидоров, 0,5 кг тертой моркови, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 л растительного масла, соль и сахар по вкусу.

Тушить, помешивая, 2 часа. Разложить по стерильным банкам и закрыть пластмассовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

## Салат грибной с помидорами

*2 кг грибов, 1 кг помидоров, 500 г лука.*

Грибы отварить в течение 30 минут, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Затем пропустить через мясорубку.

Потушить на медленном огне с добавлением растительного масла, через 30 минут добавить пропущенные через мясорубку помидоры, еще через 30 минут — пропущенный

через мясорубку лук. Через 30 минут добавить соль по вкусу, перец горошком, разложить в стерильные банки. Хранить в прохладном месте.

## Салат «Подарок лесовика»

*3 кг любых вареных грибов, 1 кг лука, 1 кг моркови, 0,5 л растительного масла, 0,5 л томатного соуса, 1 ч. ложка черного перца, соль по вкусу.*

Грибы перебрать, мелко порезать, промыть, сложить в кастрюлю, посолить, варить 30–40 минут, снимая пену. Откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода.

В кастрюлю влить масло и вскипятить. Опустить мелко нарезанный лук, тушить 10 минут, затем добавить натертую на мелкой терке морковь, хорошо перемешать, тушить 10 минут. Влить томатный соус, перемешать, выложить грибы, поперчить. Тушить под крышкой на малом огне 20–35 минут.

Салат закатать горячим. Укутать.

## Салат «Объединение»

*1 кг грибов, 1 кг капусты, 0,5 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг помидоров, 1 стакан подсолнечного масла, перец горошком, 1 лавровый лист, 300 г воды, 1 ст. ложка 6%-го уксуса, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара.*

Грибы варить 30 минут, потом воду слить. После этого грибы порезать. Нашинковать капусту, остальные овощи мелко порезать. Соединить грибы с другими компонентами и тушить 3 часа. Горячий салат разложить по банкам и закатать. Перед закаткой добавить уксус.

## Салат по-житомирски

2 кг огурцов, 0,5 кг моркови, 1 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца; для заливки: на 2 стакана воды — 2 стакана растительного масла, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки соли, 1 ст. ложка 70%-го уксуса.

Перец очистить от семян. Морковь натереть на средней терке. Остальные овощи нарезать произвольно.

В кипящую заливку (без уксуса) положить морковь и варить до полуготовности. Затем добавить остальные овощи. После закипания варить 40 минут. Влить уксус, перемешать.

Горячий салат разложить в простерилизованные банки. Закатать.

## Салат «Грибная нотка»

1 кг шампиньонов или вешенок, 3 кг помидоров, 3 кг сладкого перца, 200 г чеснока, 4 ст. ложки соли, 150 г сахара (6 ст. ложек), 2 ч. ложки молотого перца чили, 200 мл рафинированного растительного масла, 100 мл 9%-го столового уксуса.

Помидоры вымыть и прокрутить на мясорубке с чесноком. Перец вымыть, очистить от семян и нарезать соломкой. Грибы нарезать.

Все ингредиенты, кроме уксуса, положить в большую кастрюлю и поставить на огонь. Довести до кипения, убавить огонь до минимума и варить 25 минут.

За 5 минут до окончания варки влить уксус. Готовый салат разложить по горячим стерилизованным банкам, накрыть

крышками и стерилизовать в кастрюле с водой: литровые банки — 10 минут. Закатать и поставить банки под «шубу» медленно остывать.

## Салат «Лесной»

*0,5 кг грибов (предварительно отварить), 3 кг капусты, 1 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 0,5 л растительного масла, 0,5 стакана сахара, 2—3 ст. ложки соли, 15 горошин черного перца, 5—6 шт. лаврового листа.*

Капусту нашинковать, лук нарезать кольцами, помидоры — соломкой, морковь натереть.

В кастрюлю налить масло, положить все овощи и тушить 1,5 часа. За 20 минут до конца тушения положить грибы.

Готовую смесь перемешать и разложить по банкам. Закатать и хранить в погребе.

## Салат «Огонек»

*На 10 0,5-литровых банок: 2 кг отваренных опят, по 1 кг капусты, помидоров, моркови, 500 г лука, 300 г растительного масла.*

Лук и морковь нарезать соломкой, спассеровать, сложить в кастрюлю, добавить нарезанные капусту, помидоры. Влить растительное масло, тушить на медленном огне 20—25 минут, положить отваренные нарезанные грибы, тушить до готовности.

В конце варки положить соль по вкусу, лавровый лист, перец душистый и черный горошком, гвоздику, разложить в стерильные банки, закатать, укутать до остывания.

## Салат с кабачками в томатном соусе

*5 кг кабачков, 500 мл томатного соуса, 50 г соли, 1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла, 3 зубчика чеснока, 1 стакан столового уксуса.*

Кабачки с тонкой кожицей, не очищая, нарезать кубиками по 1 см, перемешать с сахаром, маслом, уксусом и томатным соусом. Оставить на 10 минут. Затем довести до кипения, помешивая, проварить на умеренном огне 45 минут. За 5 минут до окончания варки добавить чеснок, пропущенный через пресс, и посолить. Горячий салат разложить в простерилизованные банки и укупорить.

## Салат «Ферганский»

*4 кг капусты, 1,5–1,7 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1,5–1,7 кг болгарского перца; заливка: 500 г подсолнечного масла, 2 ст. ложки 70%-ной уксусной эссенции, 5 ст. ложек соли.*

Все мелко порезать и перемешать, разложить по стерилизованным банкам. Приготовить заливку. Влить ее в банки. Поставить их на стерилизацию на 30 минут, после чего закатать.

## Салат-борщ на зиму

*2 кг капусты нашинковать, 1,5 кг свеклы натереть, 1 кг помидоров нарезать, 750 г моркови натереть, 600 г репчатого лука нарезать.*

Все смешать с 500 г растительного масла без запаха, 300 г воды, 2 ст. ложками соли, 3 ст. ложками сахара, лавровым листом, перцем горошком, 100 г 9%-го уксуса.

Варить после закипания 30 минут. Разложить в стерилизованные банки, закатать. Хранить в прохладном месте.

## Салат «Встреча»

2 кг отварных грибов, 0,5 кг тертой моркови, 0,5 кг репчатого лука, шинкованного кольцами, 0,5 л растительного масла, соль, специи по вкусу, 10 шт. черного перца горошком, щепотка красного горького перца, несколько листочков лаврушки.

Отварить грибы (15–20 минут) и пропустить через крупную решетку мясорубки. Затем обжарить лук и морковь по отдельности. Смешать грибы, лук, морковь, масло, соль, специи.

Переложить в утятницу или сковороду с толстыми стенками и поставить в духовку на 2,5 часа при температуре 200–250 градусов. Горячий салат разложить в банки. Закатать, вынести на холод.

## Салат из квашеной капусты

На пол-литровую банку: 200 г квашеной капусты, по 90–100 г моркови и яблок; рассол: 1 л воды, 40 г соли, 40 г сахара.

Квашеную капусту перебрать, очистить. Морковь очистить и нашинковать на крупной терке. У яблок удалить семена, затем нашинковать.

Капусту, морковь и яблоки смешать, плотно уложить в банки и залить горячим рассолом. После банки накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут.



## **Салат «Кубанский хуторок»**

*4 кг капусты, 2 кг зеленых помидоров, 2 кг болгарского перца, 0,5 кг лука, 0,5 л подсолнечного масла, 250 г 6%-го уксуса, соль по вкусу, лавровый лист, по желанию — немного горького перца.*

Овощи порезать, смешать, полить маслом, уксусом, уложить в банки и стерилизовать 30 минут.

Закрутить крышками, затем банки поставить вниз крышкой в кастрюлю с горячей водой, где стерилизовали, и оставить до полного охлаждения.

## **Салат «Витаминный»**

*5 кг белокочанной капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг красного сладкого перца, 350 г сахарного песка, 120 г соли, 500 г 9%-го уксуса, 500 г растительного масла.*

Капусту, морковь, сладкий перец, репчатый лук порезать. Сложить в большую посуду, посыпать сахаром и солью, сбрызнуть уксусом, растительным маслом, перемешать, не разминая капусту.

Салат разложить в 3-литровые банки. Через 3 дня банки закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в погреб.

## **Салат с капустой кольраби**

В стерильные литровые банки влить 1—2 ст. ложки растительного масла, добавить 1—2 лавровых листа, 5—6 горошин душистого или черного перца, кружочки моркови, полоски сладкого перца (можно без него) и дольки кольраби (примерно в 1 см толщиной).

Залить кипящим маринадом, стерилизовать 10 минут, закатать металлическими крышками, укутать до остывания.

*Маринад: 2 л воды, 3 ст. ложки соли без верха, 4 ст. ложки сахара без верха, 2 ч. ложки 70%-ной уксусной эссенции.*

## Салат «Молодец»

*2 кг цветной капусты, 1,8 кг моркови, 3 кг сладкого перца, 400 г сахара, 300 г соли, 800 мл 6%-го уксуса, 100 г растительного масла.*

Цветную капусту разделить на розетки. Ошпарить кипятком, перец порезать кубиками, морковь — в виде звездочек.

Все овощи уложить в кастрюлю, пересыпать солью и сахаром, оставить на 24 часа. Выделившийся сок смешать с уксусом и растительным маслом. Овощную смесь разложить по банкам, заливку вскипятить и вылить в банки. Банки стерилизовать 12 минут. Хранить в холоде.

## Салат из овощей и грибов

*0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг красных помидоров, 0,5 кг моркови (натереть на крупной терке), 1 кг грибов (рыжики, подберезовики, подосиновики), 0,5 л растительного масла, соль, черный молотый перец, лавровый лист.*

Все ингредиенты порезать. Морковь и лук поджарить отдельно. Все выложить в кипящее масло. Варить 45 минут на слабом огне. Добавить соль, перец, лавровый лист. В конце варки влить 1 ст. ложку 30%-го уксуса.

Салат в горячем виде разложить в подготовленные банки и закупорить. Хранить в прохладном месте.

## Салат-винегрет из квашеной капусты

*3 кг квашеной капусты, 1 кг соленых огурцов, 0,5 кг томата-пюре, 2 кг свеклы, 0,5 кг картофеля, 0,5 кг лука, 80 г соли, 280 мл 7%-го уксуса, 0,7 л растительного масла, специи по вкусу.*

Огурцы нарезать кубиками, свеклу отварить, очистить и нарезать кубиками.

Картофель очистить, нарезать кубиками и подержать в кипящей воде 5 минут, охладить в холодной воде 5–10 минут. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами.

Все перемешать и расфасовать в пол-литровые банки. Банки стерилизовать в кипящей воде 30 минут. Закатать.

## Салат из капусты с томатным соком

Нарезать капусту, добавить по вкусу соль. Залить томатным соком. Добавить нарезанные соломкой морковь и болгарский перец. Все выложить в кастрюлю. Кипятить в течение 10 минут. После этого салат разложить в простерилизованные банки и закатать.

## Салат «Царский»

*2,5 кг цветной капусты, 2 кг красных помидоров, 0,5 кг красного болгарского перца, 1 стакан растительного масла, душистый перец, 200 г чеснока, 200 г петрушки, 200 г 6%-го уксуса, 1 стакан сахара, 0,5 стакана соли.*

Капусту разобрать на соцветия, отварить в подсоленной воде минуты 3, остудить.

Помидоры пропустить через мясорубку, добавить уксус, масло, соль, сахар, измельченный чеснок, перец болгарский, порезанный кружочками. Довести до кипения, опустить отварную капусту и проварить на медленном огне 15 минут. Разложить в банки и быстро закатать.

## Салат «Капустный Наполеон»

5 кг капусты (нашинковать), 2 кг баклажанов (отварить в соленой воде и порезать кусочками), 1 кг моркови (очистить и крупно натереть), 1 кг сладкого перца и 2 шт. горького перца (очень мелко нарезать), 1 стакан давленого чеснока, 2 стакана растительного масла, 0,5 л 6%-го уксуса, 3 ст. ложки сахара, соль.

Все овощи перемешать, посолить по вкусу, добавить сахар, масло, уксус. Оставить на 2 часа.

Разложить овощи в подготовленные 0,75-литровые банки. Стерилизовать 20 минут. Закатать, укутать до остывания и убрать в погреб.

## Грибной салат

Грибы отсортировать и очистить. Нарезать ломтиками, подсолить, залить яйцом и обвалить в муках и измельченных сухарях. После этого поджарить их на разогретом растительном масле и в горячем виде выложить в простерилизованные банки (заполнять на 1,5 см ниже горлышка). В зависимости от их емкости стерилизовать в кипящей воде в течение 1—1,5 часа. Сразу же укупорить. После охлаждения банки поставить на хранение в прохладное место.

## **Грибной салат «Браво!»**

Маслята, опята, белые грибы (не очень крупные) отварить в слегка подсоленной воде (40 минут). Откинуть на дуршлаг, промыть в холодной воде и жарить на сковороде в большом количестве растительного масла.

На дно литровой банки положить 3 лавровых листа, 3 горошины черного перца, 3 бутона гвоздики, 3 зубчика чеснока, пропущенного через пресс. Сверху выложить грибы, долить растительное масло. Укупорить новыми полиэтиленовыми крышками.

## **Грибной салат «Лукошко»**

*2 кг отварных грибов, 1,5 кг помидоров, 1,5 кг репчатого лука, 0,5 л растительного масла, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка столового уксуса.*

Все соединить и варить в течение 2 часов на медленном огне, после чего закатать. Хранить в прохладном месте.

## **Грибной салат с томатным пюре**

Отваренные грибы тушить в собственном соку или на растительном масле. Когда грибы станут мягкими, добавить томатное пюре, приготовленное из свежих помидоров. Тушить в течение 5 минут. После этого грибной салат выложить в сухие простерилизованные банки и укупорить (заполнять на 1,5 см ниже горлышка). Стерилизовать в умеренно кипящей воде: пол-литровые банки — 40 минут, литровые — 60 минут. Хранить в прохладном месте.

## Салат «Аппетитный»

*2,5 кг огурцов, 1 кг мелкого лука, 100 г сахара, 100 мл 6%-го уксуса, 100 мл растительного масла, 1 ст. ложка крупной соли, молотый кориандр, зелень.*

Огурцы и лук порезать кружочками толщиной 1 см. Резанный лук разобрать на отдельные колечки. Выложить овощи в кастрюлю. Добавить остальные ингредиенты, перемешать.

Поставить на огонь, варить до того момента, пока огурцы не начнут менять цвет (10–15 минут). После этого, утрамбовывая, разложить салатную массу в простерилизованные банки и закатать.

## Салат «Сальса»

*3 кг помидоров, по 0,5 кг яблок, лука, сладкого перца, по 100 г растительного масла и уксуса, 1 головка чеснока, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки крахмала, по 1 ч. ложке красного и черного перца, базилика и орегано.*

Яблоки и помидоры нарезать крупно, добавить соль, сахар, масло и оставить, чтобы пустили сок. Очень мелко шинковать лук, залить уксусом и оставить мариноваться. Очень мелкими кубиками нарезать перец. Поставить помидоры на огонь, варить минут 40, посередине варки добавить тертый чеснок. Протереть все это через сито (чтобы удалить шкурки).

Снова поставить на огонь, добавить перец. С лука слить маринад и добавить к овощной массе. Варить еще минут 30–40, в середине варки добавить все специи досолить по вкусу.

Развести крахмал в 0,5 л воды, процедить через сито и добавить к овощам, кипятить еще минут 10, затем разлить в стерилизованные банки и закатать.

## Салат-закуска из баклажанов

5 средних баклажанов, 3 моркови, 3 луковицы, 1 кочан капусты (1,5 кг), 1 стакан растительного масла, 0,5 стакана столового уксуса, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара.

Баклажаны очистить от кожицы и порезать кубиками, обжарить в небольшом количестве растительного масла.

Морковь натереть на терке, слегка обжарить. Лук порезать кольцами и обжарить отдельно от остальных овощей.

Баклажаны, морковь и лук соединить, добавить нашинкованную капусту, соль, сахар, растительное масло и тушить на малом огне 30 минут. За 3–4 минуты до готовности добавить уксус (9%-ный уксус разбавить водой в пропорции 1:4 до получения 0,5 стакана). Разложить в стерилизованные банки и закатать.

## Салат «Муромский»

1,3 кг переросших огурцов, 400 г моркови, 2 болгарских перца, 1,5 кг помидоров, 2 большие луковицы, 5 ч. ложек соли, 1 ч. ложка черного перца, 5 лавровых листьев, 2 ч. ложки сахара, 1,5 ч. ложки 70%-ной уксусной кислоты, 0,5 ч. ложки молотого душистого перца, растительное масло.

Морковь нарезать тонкой соломкой, лук мелко нарезать. Болгарский перец очистить и нарезать полукольцами. Лук, морковь и перец обжарить по отдельности на растительном масле до мягкости. Помидоры крупно нарезать, положить в кастрюлю, налить 0,25 стакана воды и варить 10 минут под крышкой. Затем протереть через дуршлаг.

С огурцов очистить грубую кожицу, разрезать вдоль на 4 части и нарезать кусочками. В томатное пюре положить

перец, морковь, лук, соль, сахар, пряности и мелко раскрошенные лавровые листья. Проварить на слабом огне 15 минут. Всыпать огурцы и варить еще 5 минут. Влить уксус, хорошо размешать и закатать в подготовленные пол-литровые банки. Поставить на крышки и тепло укутать.

## Салат «Полянка»

*3,5 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг грибов, 0,5 л томатного соуса, 0,5 л растительного масла, 100 г 9%-го уксуса, приправы (лавровый лист, перец черный, соль по вкусу), 40 ч. ложек сахара.*

Все порезать и поставить на медленный огонь тушиться. Соус добавлять, когда капуста будет практически готова. Тушится все часа 3. Закатать, укутать.

## Салат «Русский»

*2 кг помидоров, 2 кг огурцов, 7 сладких красных перцев, 2 стручка горького перца, 200 г чеснока, 2 ст. ложки соли, 250 г сахара, 150 г растительного масла, 80 г столового уксуса.*

Помидоры, перец, сладкий и горький, чеснок пропустить через мясорубку. Добавить уксус, соль, сахар, масло и варить минут 10.

В это время порезать кружками огурцы (в зависимости от размера — на полукружья или четвертинки). Положить их в кастрюлю к помидорной массе. Варить еще 4 минуты. Снять с огня, разложить по банкам и закатать. Перевернуть и дать остыть под одеялом.



## Салат «Острый»

*3 кг сладкого перца (вместо перца можно взять капусту),  
0,5 кг горького перца, 1,5 кг моркови, 300 г чеснока, 2 кг  
помидоров.*

Помидоры нарезать дольками, все остальное — соломкой, сложить в большую емкость и хорошо перемешать. Посолить (примерно 6 ч. ложек). Уложить в банки. В каждую литровую банку добавить 5–6 горошин душистого перца, 1–3 шт. гвоздики, 1 ст. ложку сахара (не обязательно), 3–4 горошины черного перца, 1–2 ст. ложки растительного масла.

Стерилизовать после закипания 20 минут, затем закатать.

## Салат «Пятерочка»

*10 баклажанов, 10 шт. моркови, 10 болгарских перцев,  
10 луковиц, 10 помидоров, растительное масло, 2 ст. ложки  
соли, 3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка 70%-го уксуса.*

Баклажаны нарезать крупной соломкой. Сделать раствор из 0,5 стакана воды и 1 ч. ложки соли. Баклажаны хорошо перемешать в соляном растворе, затем рассол слить. Обжаривать по отдельности на растительном масле: нашинкованные баклажаны, мелко нарезанный лук, морковь — тонкой соломкой, болгарский перец — полукольцами.

Помидоры ошпарить, снять кожицу и вырезать плодоножку, положить в большую эмалированную кастрюлю и поставить на средний огонь. Когда помидоры начнут развариваться, хорошо размять их, добавить все обжаренные овощи, 1,5 ст. ложки соли и сахар. Прокипятить 5 минут, влить уксус, разложить в подготовленные банки и закатать. Хорошо укутать и оставить до остывания.

## Салат «Каротинка»

*5 кг моркови, 2 кг сладкого перца, 2 кг лука; на литровую банку: 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка 9%-го уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 помидор.*

Нашинковать лук, перец и морковь. На дно литровой стерилизованной банки положить разрезанный на 4 части помидор, сверху до половины банки набить плотно хорошо перемешанные овощи. Положить соль и сахар, затем набить банку до самого верха, налить растительное масло и стерилизовать 40 минут. Затем налить уксус и закатать.

## Салат по-грузински

*2 стакана растительного масла, 300 г репчатого лука, 200 г моркови, 3 кг стручкового перца, 1 кг баклажанов, 3 кг помидоров, мелкоплодный жгучий перец, корни сельдерея.*

В горячем масле бланшировать до мягкости нарезанный полукольцами лук вместе с натертой на крупной терке морковью. Соединить с ними очищенный от семян и нашинкованный полосками шириной 3 см перец — потушить все вместе, чтобы овощи немного обмякли.

Добавив к ним очищенные нарезанные кубиками и выдержанные 2 часа в подсоленной воде баклажаны. Смесь заправить солью, красным перцем и мелко нарезанными корнями сельдерея. После всех овощей положить очищенные и пропущенные через мясорубку помидоры.

После того как смесь покипит на медленном огне 15 минут вместе с помидорами, всыпать измельченную зелень. Горячей разлить в банки, наполнив их доверху. Сразу закупорить и перевернуть вверх дном до охлаждения.

## Салат «Подмосковье»

*3 кг огурцов, 5 луковиц, 1 пучок зелени укропа, 4 ст. ложки сахара, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9%-го уксуса, 100 г соли.*

Огурцы нарезать кружочками, лук — кольцами, укроп мелко порубить. Все сложить в кастрюлю, добавить соль, сахар, масло и уксус. Дать постоять 5 часов, затем разложить в банки. Стерилизовать 15–20 минут, закатать.

## Салат-закуска из огурцов

*3 кг огурцов, 0,5 кг лука, 5 головок чеснока, 100 г соли, 200 г сахара, 2–3 ст. ложки уксусной кислоты, 1 стакан растительного масла.*

Огурцы (пойдут и перезрелые) очистить, натереть на крупной терке, лук и чеснок нарезать не очень мелко, все продукты перемешать, оставить на ночь в теплом помещении. Затем разложить в банки (лучше 2- или 3-литровые). Закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике, использовать в течение 1,5–2 месяцев.

## Салат «Кубанский»

*5 кг сладкого перца, 2,5 кг спелых помидоров, 300 г чеснока, 300 мл растительного масла, 100 г соли, 200 г сахара, 2 ст. ложки 70%-го уксуса, 100 г зелени петрушки, молотый горький перец по вкусу.*

Сладкий перец помыть, разрезать на 3–4 части. В широкую посуду положить измельченные петрушку и чеснок, горький

перец, резаные помидоры, всыпать соль, сахар, залить маслом. Все довести до кипения и варить 15 минут. В кипящую массу опустить дольки сладкого перца, влить уксус и варить 10 минут. В горячем виде разложить в стерилизованные банки и закатать.

## Салат «Бабушкин»

5 кг баклажанов, 6 кг морковин, 5 ст. ложек растительного масла, 0,5 стакана соли, 1 ч. ложка 70%-ной уксусной эссенции, 10 средних пучков зелени (кинза, укроп, базилик), чеснок по вкусу.

Баклажаны тщательно вымыть, нарезать кубиками (можно не очищать). Залить соленой водой. Поставить на средний огонь. Баклажаны будут готовы, когда их можно проткнуть ножом. Воду слить, баклажаны откинуть на дуршлаг, остудить. Зелень мелко нарезать, добавить чеснок. Морковь натереть на мелкой терке. Все соединить, тщательно перемешать, добавить растительное масло, соль и уксусную эссенцию по вкусу. Плотно утрамбовать в банки. Закатать.

## Салат «Мозаика»

5 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг сладкого перца, 350 г сахара, 4 ст. ложки соли, 0,5 л 9%-го уксуса (лучше яблочного), 0,5 л растительного масла.

Капусту, лук и перец тонко нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Осторожно, не перетирая, соединить с солью, сахаром, маслом и уксусом. Смесь разложить в 3-литровые банки, утрамбовывая деревянной ложкой. Через 3 дня закрыть капроновыми крышками, хранить в погребе.

## Салат «Зимний гарнир»

1 стакан перловой крупы, 3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 300 г растительного масла, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли.

Перловую крупу замочить на 3 часа в холодной воде. Перец и лук нарезать соломкой, морковь натереть на крупной терке.

Помидоры пропустить через мясорубку, варить 15 минут, затем добавить перец, лук и морковь и тушить на слабом огне еще 15 минут. Добавить масло, сахар, соль и рис, варить 40 минут.

Разложить салат в горячем виде в подготовленные банки, закатать, укутать, перевернув вверх дном, до полного остывания.

## Салат с морковью, кабачками и луком

1,3 кг моркови, 6,5–7 кг кабачков, 140 г корней сельдерея и петрушки, 230 г репчатого лука, 25 г зелени, 90 г соли, 70 г сахара, 2,7 кг помидоров, 520 мл растительного масла, по 5 г черного молотого и душистого перца, 60 мл 5%-го уксуса.

Кабачки очистить, нарезать кружочками и обжарить в растительном масле.

Морковь, лук, корни нарезать соломкой и обжарить в масле. Все соединить, добавить рубленую зелень.

Помидоры протереть. Полученную массу поставить на огонь, кипятить 15 минут, затем добавить соль и сахар, уксус, душистый перец. Смесь кипятить еще 10 минут.

На дно банки налить немного томатного соуса, затем до половины банки уложить обжаренные кабачки, на них — пор-

цию овощного фарша и снова кабачки. Сверху кабачки залить горячим томатным соусом. Стерилизовать 0,5-литровые банки 50 минут, литровые — 90 минут. После стерилизации банки закатать, перевернуть.

## Салат «Нотки»

*1 кг свеклы, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 0,5 кг фасоли, 2 стакана растительного масла, 2 стакана воды (по необходимости), 250 мл 9%-го уксуса, 5 яблок, 2 головки чеснока, соль и сахар, молотый перец, лавровый лист по вкусу.*

Свеклу, морковь, яблоки натереть на крупной терке, лук нарезать кольцами, фасоль отварить.

Соединить подготовленные овощи и тушить около часа. В конце варки положить чеснок, перец, лавровый лист. Горячий салат разложить в подготовленные банки, укупорить, перевернуть вверх дном, укутав до полного остывания.

## Салат «Баклажаны в аджике»

*3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 2 головки чеснока, 2 шт. горького перца.*

Все компоненты прокрутить через мясорубку или в блендере. Получившуюся массу вылить в большую кастрюлю. Затем добавить 100 г 9%-го уксуса, 100 г соли, 2 стакана сахара, 1 стакан подсолнечного масла. Все вскипятить.

Далее 3 кг баклажанов нарезать кружочками толщиной в палец и опустить в кипящую массу. Дать прокипеть 20 минут на умеренном огне. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

## Салат-солянка

3 кг кабачков, 1,5 кг помидоров, 6 сладких перцев, 1–2 горьких перца, 2 головки чеснока, 1 стакан сахара, 200 мл растительного масла, 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки 70%-го уксуса.

Кабачки, помидоры, оба вида перцев и чеснок пропустить через мясорубку. Добавить все специи, масло и уксус. Варить салат 20 минут. В горячем виде разлить массу по банкам и укупорить. Хранить в прохладном месте.

## Айвар

1 кг помидоров, 1 кг перца, 0,5 кг репчатого лука, 5 стручков острого перца, 15 г чеснока, 30 г растительного масла, 10 г горчицы, 10 г уксуса, 60 г сахара, 60 г соли.

Подготовить овощи, вымыть и очистить, затем измельчить и смешать с солью, сахаром, уксусом и горчицей. Смесь тушить до загустения. Готовую массу разложить по стерилизованным банкам и закатать.

## Салат «Закусочный»

1 кг болгарского перца, 1,5 кг помидоров (500 г очень зрелых оставить для сока), по 600 г яблок и белокочанной капусты, по 300 г моркови, репчатого лука и подсолнечного масла.

Тщательно вымытые овощи измельчить, морковь и яблоки натереть на терке. Сложить в эмалированную посуду, добавить соль и сахар по вкусу, влить растительное масло. Все тщательно перемешать деревянной лопаточкой. Разложить в пол-литровые или литровые банки на 4 см ниже края. При-

крыть крышками и пастеризовать: 0,5-литровые банки — 20–25 минут, литровые — 50 минут. Закатать, поставить вверх дном до охлаждения.

## Овощной слоеный салат

*По 1 кг помидоров, огурцов и репчатого лука, 1,2 кг болгарского перца; маринад: 3,5 л воды, 200 г сахара, 5 ст. ложек соли, 2,5 ст. ложки 70%-ной уксусной эссенции, 10 горошин черного перца, 3 лавровых листа.*

Огурцы и помидоры нарезать кружочками, лук и болгарский перец — кольцами.

Приготовить маринад, вскипятив воду с сахаром, солью, перцем и лавровым листом, снять с огня и добавить уксус.

Подготовленные овощи уложить слоями в стерилизованные банки, залить горячим маринадом.

Прикрыть крышками и стерилизовать пол-литровые банки 10–15 минут. Сразу же закатать.

## Салат с морковью, капустой и рисом

*1 кг моркови, 3 кг помидоров, 1 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 1 стакан риса, 150 г сахара, 2 ст. ложки соли, 250 мл растительного масла, 150 мл 9%-го уксуса.*

Морковь, капусту и перец нарезать соломкой, помидоры — небольшими ломтиками. Все сложить в эмалированную посуду, поставить на слабый огонь и варить 15 минут.

Затем добавить рис и варить еще около 30 минут. Полученную массу разложить по стерилизованным банкам, добавить уксус и закатать.



## **Салат из баклажанов**

*Все берется по 5 штук: баклажаны, помидоры, лук, перец болгарский, крупные зубчики чеснока.*

Нарезать овощи кубиками и залить рассолом: 1 стакан воды, 1 стакан подсолнечного масла, 0,25 ч. ложки жгучего молотого перца, 1 ч. ложка уксусной кислоты.

Варить 40 минут на медленном огне. Чеснок выдавить через пресс и положить за 5 минут до окончания варки. Разложить в банки и закатать.

## **Салат «Летняя зоря»**

*500 мл растительного масла, 500 мл воды, 1 ст. ложка уксусной кислоты, 2,5 ст. ложки соли, 200 г сахара, 5 кг кабачков, 200 г моркови, горсть семян укропа, 100 г чеснока.*

Растительное масло, воду, уксус, соль и сахар смешать и прокипятить. Добавить нарезанные кубиками кабачки, натертую на крупной терке морковь, укроп и пропущенный через пресс чеснок. Кипятить около 5 минут. Готовый салат разложить горячим в банки и закатать.

## **Салат из капусты с хреном**

*2 кг капусты, 1,5 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 100 г хрена, 100 г чеснока, по 2 ст. ложки соли и сахара, 1 ст. ложка черного молотого перца, 2 ст. ложки уксуса, 150 г растительного масла.*

Капусту тонко нашинковать, помидоры нарезать небольшими ломтиками.

Морковь, хрен и чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, молотый перец и уксус, хорошо перемешать. Добавить капусту, помидоры, растительное масло и еще раз хорошо перемешать.

Настоять 8–10 часов, разложить по подготовленным банкам и закрыть капроновыми крышками. Хранить в холодильнике.

## **Салат «Кабачок “13 стульев”»**

*1,5 кг помидоров, 1 кг кабачков, 500 г лука, 300 г чеснока.*

Помидоры и кабачки нарезать кубиками, лук — тоненькими полукольцами. Чеснок нарезать мелко. Овощи смешать, добавить 1 ст. ложку соли, 2 ст. ложки сахара, 0,5 стакана растительного масла, измельченный стручок горького перца.

Довести до кипения и варить 10 минут. Разложить в банки и закатать.

## **Салат из помидоров**

*5 кг помидоров, 250 г репчатого лука, 250 г болгарского перца, 1 стручок горького перца, 9 г черного молотого перца, 125–150 г соли, 125–150 г сахара, 50 г сельдерея.*

Помидоры нарезать дольками толщиной 2–3 см, лук и болгарский перец — соломкой шириной 5–8 мм. Горький перец и сельдерей мелко нарезать. В подготовленные овощи добавить соль, сахар, черный перец и разложить в пол-литровые или литровые банки, поставить на стерилизацию в кипящую воду: пол-литровые — на 1 час, литровые — на 1,5 часа. Закатать.

## Салат «Смак»

На 1 кг кабачков: 500 г помидоров, 200 г лука, 200 г корня петрушки с зеленью, 1 стакан воды, соль.

Кабачки, лук и корень петрушки очистить от кожицы, нарезать кусочками. Помидоры вымыть, нарезать маленькими дольками.

Все овощи выложить в кастрюлю. Добавить воду, посолить, варить 40 минут. За 15 минут до конца варки добавить рубленую зелень.

Горячий салат разложить в банки, закатать.

## Салат «Донжуан»

1,5 кг моркови, 3 кг помидоров, 3 кг свеклы, 300 г чеснока, 2 стакана растительного масла, соль, сахар.

Помидоры, свеклу и морковь пропустить через мясорубку, добавить масло и поставить на огонь. Тушить с момента закипания 2 часа. Положить по вкусу соль и сахар. За 10 минут до готовности добавить измельченный чеснок. Разложить горячий салат в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

## Салат «Розовый»

По 2 кг капусты и моркови, 1 свекла, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, 1 стакан воды, 0,5 стакана 6%-го уксуса.

Капусту тонко шинковать, морковь и свеклу натереть на крупной терке. Положить в посуду для варки, добавить

растительное масло, сахар, воду, соль, поставить на огонь и довести до кипения.

В кипящую массу влить уксус. Снять с огня, уложить в стерилизованные банки и закатать. Перевернуть и укутать до полного остывания.

## Салат «Десятиминутка»

*2 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг лука,  
2 головки чеснока, 1,5 стакана растительного масла,  
1 ч. ложка 70%-го уксуса, 1 стакан сахара, 7 ч. ложек соли.*

Помидоры нарезать ломтиками, сладкий перец и морковь — соломкой. Выложить овощи в таз, добавить нашинкованный лук, измельченный чеснок, растительное масло, сахар и соль. Довести массу до кипения, кипятить 10 минут, затем добавить уксус и перемешать.

Разложить салат в стерилизованные банки, закатать и хранить в прохладном месте.

## Салат из огурцов «Шесть соток»

*5 кг огурцов, 2 кг помидоров, 2 головки чеснока, 3 красных болгарских перца, 0,7 стакана сахара, 3 ст. ложки соли без верха, 1 стакан растительного масла, 0,25 стакана 6%-го уксуса.*

Перец, помидоры, чеснок пропустить через мясорубку. Огурцы нарезать кружочками и смешать с томатной массой. Добавить сахар, соль, масло, все перемешать, поставить варить. После того как закипит, варить 7 минут. В конце варки добавить уксус. Закатать.

## Салат-слоенка

*Все в произвольных комбинациях: желтый перец, огурцы, красные помидоры с плотной мякотью, репчатый лук; для маринада: 3 л воды, 3 ст. ложки соли, 9 ст. ложек сахара, 300 мл 9%-го уксуса.*

Подготовить 7 литровых банок, вымыть их с содой и простерилизовать.

Лук нарезать полукольцами, желтый мясистый перец — полосками, огурцы — кружочками, помидоры — дольками.

Уложить в банки слоями (лук — перец — огурцы — помидоры), слегка уплотняя рукой.

Подготовить маринад: вскипятить воду, растворить в ней соль и сахар, снять с огня, добавить уксус и залить.

Стерилизовать 7 минут, закатать, укутать на 8–10 часов.

## Зимний салат в томатной заливке

*По 3 кг помидоров и белокочанной капусты, 1 кг болгарского перца, 2 кг свеклы, 0,5 кг лука, 1 стакан чеснока, растительное масло; заливка: помидоры, 1 стакан 9%-го уксуса, 1 стакан сахара, 100 г соли, 0,5 л растительного масла.*

Перец нарезать кубиками, капусту нашинковать, свеклу натереть на крупной терке, чеснок измельчить. Лук нарезать кубиками и обжарить в растительном масле

Все овощи соединить и залить массой из пропущенных через мясорубку помидоров. Добавить уксус, сахар, соль, растительное масло, варить 40–45 минут с момента закипания.

Готовый салат в горячем виде разложить в стерилизованные банки, сразу же закатать.

## Салат «Казачок»

2,6 кг капусты, 1 кг красного сладкого перца, 800 г моркови, 8 луковиц, 100 г корня и зелени петрушки, 100 г сельдерея, 2 стакана растительного масла, соль, сахар, 5%-ный уксус, горький и душистый перец по вкусу.

Растительное масло нагреть до кипения и слегка охладить. Капусту (без кочерыжки) нашинковать соломкой. Перец (без семян) нарезать кольцами. Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать кольцами. Зелень петрушки и сельдерея измельчить.

В простерилизованные пол-литровые банки налить 4 ст. ложки прокаленного и затем охлажденного растительного масла. Уложить в него небольшими порциями нарезанные овощи. Добавить по вкусу соль, сахар, уксус, горький и душистый перец.

Банки плотно наполнить салатной массой на 2 см ниже верха горлышка. Оставить на 1 час, накрыв крышками. Затем поставить банки на стерилизацию: пол-литровые — на 60 минут, литровые — на 65 минут. Закатать.

## Салат из огурцов в томатной заливке

5–6 кг огурцов, 5–6 кг сладкого перца, 2 кг помидоров, 5–6 головок чеснока, 1,5 стакана сахара, 4 ст. ложки соли, 150 г растительного масла, 1 ст. ложка уксусной эссенции.

Пропустить через мясорубку перец, помидоры и чеснок, добавить сахар, масло, соль, перемешать, варить 5 минут. Тем временем огурцы нарезать кружочками, выложить в томатную массу, размешать и варить в течение 15 минут после закипания. В конце варки добавить уксус и разложить по простерилизованным банкам. Закатать.

## Салат «5 × 10»

10 мелких баклажанов, 10 помидоров, 10 морковок, 10 головок лука, 10 шт. сладкого перца, 2–3 пучка петрушки, 125 мл 6%-го уксуса, 250 мл подсолнечного масла, 5–7 зубчиков чеснока, соль.

Подготовленные баклажаны, помидоры, лук и перец разрезать на 4–5 частей. Вымыть и очистить морковь, нарезать ее тонкими ломтиками.

В кастрюле вскипятить 500 мл воды, опустить морковь и варить в течение 15 минут, после чего положить остальные овощи и кипятить еще 10–15 минут. В конце варки положить в овощи измельченный чеснок и нарезанную петрушку, влить уксус и растительное масло. Горячий салат разложить по банкам и закатать.

## Салат «Селяночка»

1 кг лука, 3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 стручок горького перца, 1 дес. ложка молотого перца, 300 г чеснока, по пучку зелени петрушки и укропа, 1 стакан растительного масла, соль по вкусу.

Масло прокалить, выложить в него нарезанный лук и жарить до золотистого цвета. Затем положить нарезанные помидоры, потушить с луком 45 минут. Добавить нарезанный на кусочки перец, тушить 15 минут, всыпать молотый перец, положить стручок горького перца, нарезанную зелень и тушить еще 5 минут.

Чеснок измельчить, добавить в массу, немного проварить, посолить. Салат кипящим разложить в стерилизованные банки. Закатать.

## Салат «Дар Подновья»

*1,2 кг огурцов, 1,5 кг помидоров, 500 г сладкого болгарского перца, 500 г репчатого лука, 1 стакан воды, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка 70%-ной уксусной эссенции.*

Овощи почистить и помыть. Лук нарезать полукольцами, огурцы — нетолстыми четвертинками, помидоры — небольшими дольками, перец — соломкой.

Воду нагреть до кипения. Добавить сахар, соль и уксусную эссенцию. Вскипятить. Положить в маринад лук и варить около 5 минут. После этого добавить огурцы и варить еще 5 минут. Добавить перец, варить 5 минут. Затем добавить помидоры и варить, помешивая, еще около 5 минут.

Разложить горячий салат в стерилизованные банки, закатать. Укутать, в перевернутом положении держать до полного остывания.

## Салат-ассорти

*3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 3 кг капусты, 2 кг свеклы, 0,5 кг лука, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка 9%-го уксуса, 1 стакан сахара, 100 г соли, 0,5 л растительного масла.*

Перец нарезать кубиками, свеклу натереть, капусту нашинковать, чеснок измельчить, лук нарезать кубиками и обжарить на растительном масле.

Все овощи смешать, залить массой из пропущенных через мясорубку (или измельченных блендером) помидоров.

Добавить сахар, соль, растительное масло и варить 45 минут с момента закипания. Затем налить уксус, перемешать и сразу разложить в стерилизованные банки. Закатать.



## Салат «Пикантный»

2 кг огурцов, 1 кг яблок, 50 г эстрагона, 50 г укропа, 100 г растительного масла, 40 г соли, 50 г сахара, 100 г фруктового уксуса.

Огурцы, яблоки и зелень вымыть. Огурцы нарезать кружочками. У яблок удалить сердцевину и нарезать дольками. Зелень укропа и эстрагона крупно порезать. Все смешать в большой посуде, добавить соль, сахар, уксус и растительное масло. После выделения сока прокипятить 10 минут, разложить в стерильные банки, закатать, перевернуть.

## Салат с огурцами и грибами

1,5 кг огурцов, 2 кг грибов, 1,5 кг репчатого лука, 0,5 л растительного масла, 2 ст. ложки соли, 3 ст. ложки 6%-го уксуса.

Помидоры пропустить через мясорубку. Грибы нарезать произвольно. Лук измельчить. Все смешать и поставить на небольшой огонь. Добавить масло и соль. Варить в течение часа. Перед окончанием варки влить уксус. Горячий салат разложить в простерилизованные банки. Закатать.

## Салат из огурцов с физалисом

1 кг огурцов, 1 кг физалиса, 500 г моркови, 300 г чеснока, 500 г репчатого лука, 10 шт. черного перца горошком, 100 г сахара, 40 г соли, 100 г фруктового уксуса.

Плоды физалиса обдать кипятком и обтереть каждый салфеткой. Огурцы и морковь вымыть. Овощи нарезать кру-

жочками, лук — колечками, чеснок — мелкими дольками. Все смешать, добавить соль, сахар, черный перец горошком. После выделения из овощей сока кипятить 10 минут, разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть.

## Салат «Желейный»

*5 кг помидоров, 5 кг огурцов, 4 кг болгарского перца, 7 головок репчатого лука, лавровый лист, гвоздика, черный перец горошком; для маринада: 2 л воды, 120 г соли, 120 г сахара, 200 мл 9%-го уксуса, 3 ст. ложки желатина.*

Банки простерилизовать, на дно каждой положить лавровый лист, репчатый лук, нарезанный кольцами, гвоздику, перец горошком. Помидоры и огурцы нарезать кружками, болгарский перец — кольцами. Овощи уложить слоями: помидоры, огурцы, лук, сладкий перец. Лишний сок слить, затем залить овощи маринадом. Закатать.

## Салат пряный

*1 кг огурцов, по 500 г томатов, кабачков и яблок, 200 г чеснока, 50 г зелени эстрагона, по 100 г масла растительного и уксуса фруктового, 50 г сахарного песка, 40 г соли.*

Огурцы, кабачки и томаты вымыть, нарезать кружками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать равными дольками. Чеснок очистить, измельчить. Зелень эстрагона вымыть и нарезать. Все смешать, добавить соль, сахарный песок, уксус и растительное масло. После выделения сока прокипятить 10 минут, разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть вниз крышками.

## Салат из огурцов с эстрагоном

1,5 кг огурцов и 300 г свежего эстрагона хорошо промыть и обсушить. Нарезать огурцы кружочками толщиной 0,5 см, листья эстрагона измельчить.

Очистить 0,5 кг репчатого лука и 5–6 зубков чеснока. Лук нарезать тонкими полукольцами, чеснок измельчить. Овощи и зелень перемешать, посыпать солью (1,5 ст. ложки), выдержать 15–20 минут. Затем слить выделившийся сок, а смесь залить (по стакану) растительным маслом и 6%-ным уксусом.

Все хорошо перемешать и плотно разложить по банкам. Закрыть крышками и стерилизовать на кипящей водяной бане: 0,5-литровые — 30 минут; 0,7-литровые — 35 минут.

Банки быстро закатать и охладить.

## Салат из соленых огурцов с капустой

На пол-литровую банку: 125 г огурцов, 200 г капусты.

Кочан свежей капусты очистить от верхних листьев и разрезать на 4 части, вырезать кочерыжку и нашинковать. Соленые огурцы хорошего качества промыть, разрезать на продольные пластины и нашинковать, как капусту.

Овощи перемешать, плотно уложить в банки и залить горячим рассолом (на 1 л воды 60 г соли и 40 г сахара). Очень хорошо половину этой заливки заменить огуречным рассолом, а соли положить 30 г.

Банки накрыть крышками и поставить на подогревание в слабокипящей воде: пол-литровые — на 10–12 минут, литровые — на 13–15 минут. После этого укупорить, несколько раз встряхнуть и охладить.

## Салат-маринад

1 кг болгарского перца, 1,5 кг помидоров, 0,5 кг лука, 10–12 шт. перца горошком, 3–4 шт. гвоздики, 4–6 шт. лаврового листа, 1 ст. ложка сахара, 3–4 моркови, 0,5 ст. ложки столового уксуса.

Перец очистить, опустить в кипящую воду на 2 минуты, потом промыть холодной водой. Мелко нарезать и положить в кастрюлю. Туда же положить 1,5 кг мелко нарезанных помидоров, 0,5 кг лука, поджаренного на растительном масле, добавить 3–4 натертые морковки. Все это смешать и тушить 10 минут. Добавить по вкусу соль, 10–12 штук перца горошком, 3–4 гвоздики, 4–6 лавровых листьев, 1 ст. ложку сахара, 0,5 ст. ложки уксуса, добавить немного чеснока и тушить еще 10 минут. Все разложить по стерилизованным банкам и закатать.

## Салат из помидоров с гречкой

3 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 4 болгарских перца, 0,5 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки соли, 1 стакан сахара, 1 стакан гречки, 3 шт. лаврового листа.

Крупку промыть, слить воду. Репчатый лук мелко порезать. Помидоры нарезать небольшими кубиками. Морковь натереть на крупной терке или порезать тонкой соломкой. Из болгарского перца вырезать семена и порезать его кубиками. Все продукты уложить в кастрюлю, добавить растительное масло, соль, сахар, лавровый лист. Смесь довести до кипения, убавить огонь до минимума, накрыть крышкой и варить при слабом кипении 1 час 20 минут, периодически помешивая. Затем салат разложить по подготовленным банкам и закатать.

## Салат «Колечки»

*Рассол: 3 л воды, 120 г соли, 1 стакан сахара, 1 долька чеснока, лавровый лист, перец горошком.*

На дно стерилизованных пол-литровых банок уложить нарезанный кольцами лук, болгарский перец и огурцы, добавить помидоры, нарезанные дольками. Все это залить кипящим рассолом: 3 л воды, 120 г соли, 1 стакан сахара, 1 долька чеснока, лавровый лист, перец горошком. Банки стерилизовать в течение 10 минут. В каждую банку добавить 1 ст. ложку кипящего растительного масла и 0,5 ч. ложки 9%-го уксуса. Еще стерилизовать в течение 5 минут и закатать.

## Салат «Балканский»

*3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 3 кг капусты, 2 кг свеклы, 500 г лука, 1 стакан чеснока.*

Перец нарезать кубиками, капусту нашинковать, свеклу натереть на терке, лук нарезать кубиками и обжарить в растительном масле, чеснок измельчить. Все овощи смешать. Затем залить массой из пропущенных через мясорубку помидоров. Добавить 1 ст. ложку уксусной эссенции, 1 стакан сахара, 100 г соли, 0,5 л растительного масла. Варить 45 минут с момента закипания. Закатать в стерилизованные банки.

## Салат «Вятский»

2 кг спелых помидоров пропустить через мясорубку. 2 кг кабачков порезать на мелкие дольки. 2–3 шт. сладкого перца порезать соломкой. Все смешать, влить 0,5 стакана подсолнечного масла, добавить 2 ст. ложки соли, 1,5 стакана сахара,

6 горошин перца, 2 шт. гвоздики. Добавить 2 натертые моркови. Все выложить в большую кастрюлю и варить 30 минут, в конце добавить 1 ч. ложку столового уксуса, небольшую дольку чеснока, натертую на терке. Салат горячим разложить в стерилизованные банки. Закатать.

## Салат «Варшавский»

400 г гречневой крупы, 3 кг помидоров, 1 кг лука, 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли, 3,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана 6%-го уксуса.

Овощи нарезать соломкой и обжарить на масле по отдельности. Гречку отварить в подсоленной воде до полуготовности. Помидоры пропустить через соковыжималку, довести до кипения, добавить соль, сахар. Через 5 минут добавить овощи и гречку к помидорам. Варить 40 минут. В конце добавить уксус. Разложить по банкам и закатать.

## Салат с баклажанами «Ореховый»

2 кг баклажанов, 700 г лука, 800 мл томатного сока, 1 головка чеснока, 4 ст. ложки растительного масла, 200 г грецких орехов, соль и зелень по вкусу.

Порезать баклажаны, лук и чеснок кружочками. Обжарить все по отдельности в растительном масле. Выложить в глубокую сковороду слоями, перекладывая зеленью, посыпая перцем, солью, измельченным чесноком и растолченными грецкими орехами. Залить томатным соком. Тушить на небольшом огне 1 час. Выложить горячий салат в подготовленные банки и стерилизовать 10 минут. Закатать.

## Салат с сельдереем

*1 кг корней сельдерея, 4 стакана воды, 1 стакан 9%-го уксуса, 3–4 шт. гвоздики, 5 шт. черного перца горошком.*

Промыть, очистить корни сельдерея, нарезать кубиками. Опустить сельдерей на 2–3 минуты в подсоленный кипяток (30 г соли и 3 г лимонной кислоты на 1 л воды). Слить кипяток, залить холодной водой, откинуть на дуршлаг, заполнить сельдереем банки. Залить горячим маринадом и пастеризовать 20 минут. Закатать.

## Салат из цветной капусты с рисом

*1,3 кг цветной капусты, 1,3 кг помидоров, 500 г моркови, 2 сладких перца, 250 г риса, 2 зубчика чеснока, 125 мл растительного масла, 2 ст. ложки сахара, зелень (петрушка, укроп) по вкусу, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Разобрать цветную капусту на соцветия и бланшировать в течение 4 минут. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку. Рис отварить до готовности. Морковь натереть на крупной терке. Перец нарезать небольшими кусочками. Зелень мелко порубить. Затем соединить все в отдельной кастрюле и довести до кипения, после чего проварить 30 минут и закатать.

## Салат «Луковник»

*2 кг репчатого лука, 800 г помидоров, 80 мл томатного соуса, 100 мл растительного масла, 10 г листьев базилика, 4 зубчика чеснока, зелень укропа и соль по вкусу.*

Репчатый лук почистить и вымыть в холодной воде, дать стечь воде. Половину лука нарезать кружками толщиной

3—5 мм, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Вторую половину лука обдать кипятком. И обжаренный, и пробланшированный лук пропустить через мясорубку. Поместить измельченную массу в эмалированную кастрюлю, добавить нарезанные помидоры, с которых снята кожица, подсолнечное масло. Посолить смесь, перемешать, уварить, часто помешивая (20—25 минут), пока не образуется однородная густая масса. В конце добавить измельченные укроп, зубчик чеснока, базилик и перемешать. Переложить массу в подогретые банки, наполнить доверху, накрыть банки прокипяченными крышками и простерилизовать. Закатать.

## Салат по-португальски

*2,5 кг сладкого перца, 150 г моркови, 200 г лука, 200 г помидоров, 15 г корня петрушки, по 15 г зелени укропа, петрушки, 5 ст. ложек растительного масла, 25 г соли, 1 ст. ложка 6%-го уксуса.*

Вымыть перец, обсушить его, натереть растительным маслом и испечь в духовке. Очистить горячий перец от кожицы, удалить семена. Пропустить перец через мясорубку. Очистить морковь и петрушку, нарезать соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности. Очистить лук, нарезать кольцами, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень мелко нарезать и смешать с луком. Пропустить через мясорубку полученную массу, затем уварить до половины первоначального объема.

Помидоры нарезать небольшими кусочками, добавить их к овощам и зелени, посолить. Положить перец, уксус. Варить на слабом огне, помешивая, 10 минут. Переложить горячую салатную массу в банки, простерилизовать: пол-литровые банки — 70 минут, литровые — 80 минут. Закатать.



## Салат «Овощной калейдоскоп»

*5 кг капусты, 2 кг баклажанов, 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 2 горьких перца, 1 стакан чеснока, пропущенного через мясорубку, 1 стакан растительного масла, 3 ст. ложки сахара, 500 мл 6%-го уксуса, соль по вкусу.*

Нашинковать капусту. Баклажаны отварить в подсоленной воде и нарезать кусочками. Морковь натереть на крупной терке. Сладкий и горький перец очистить и мелко нарезать. Перемешать все овощи, посолить по вкусу, добавить сахар, масло, уксус и оставить на 2 часа. Затем разложить овощи в банки и стерилизовать 20 минут. Закатать и укутать до полного остывания.

## Салат из цветной капусты с майонезом

*2 кг цветной капусты, 6 кг желтых помидоров, 2 острых перца, 3 головки чеснока, 400 мл майонеза, 1 пучок зелени петрушки, 2 стакана растительного масла, 1 ч. ложка молотого кориандра, 1 ч. ложка имбиря, 1 ч. ложка мускатного ореха, 0,5 ч. ложки измельченной мяты, 1 ч. ложка черного молотого перца, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка 70%-го уксуса.*

Пропустить помидоры, чеснок, острый перец и петрушку через мясорубку. Добавить майонез, пряности, молотый перец, сахар и соль. Варить 40 минут. Разобрать на соцветия цветную капусту, обвалять в муке и обжарить на растительном масле. В кипящий соус опустить капусту и варить 40 минут. В конце варки добавить уксус. Готовый салат разложить по стерилизованным банкам и закатать.

## Салат из капусты с фасолью

*2 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг помидоров, 1 стакан отваренной фасоли, 400 мл растительного масла, 8 горошин душистого перца, 4–5 лавровых листочков, 0,5 стакана сахара, 1,5 ст. ложки соли, 1 ст. ложка 70%-го уксуса.*

Нашинковать капусту. Лук и помидоры нарезать кубиками. Морковь натереть на крупной терке. Выложить овощи в кастрюлю. Добавить растительное масло, сахар, соль и тушить 20 минут, периодически помешивая. Затем добавить отваренную фасоль, перец горошком и лавровый лист и продолжать тушить, помешивая, еще 15–20 минут. В конце тушения добавить уксус, потомить еще немножко и разложить по стерилизованным банкам. Закатать, укутать и оставить до полного остывания.

## Салат «Канапушки»

*1,5 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 3 луковицы, 1 ст. ложка соли; для заливки: 1 ч. ложка хмели-сунели, 1 л густого томатного сока.*

Вымыть и очистить от кожицы средние баклажаны, порезать их кружочками, опустить в кипящую подсоленную воду на 5 минут. Вынуть из воды и разложить на противне. Сверху положить на баклажан колечко лука, на лук — кружок помидора, на помидор — листик базилика. Проткнуть насквозь черешком вишни. Слегка посолить. Поставить противень с баклажанами на 1 час в предварительно нагретую духовку.

Противень вынуть, остудить. Переложить салатные «канапушки» в стерилизованные банки. Банки заполнить заливкой, приготовленной из томатного сока с хмели-сунели. Закатать.

## Салат-рагу

9 баклажанов, 9 болгарских перцев, 9 помидоров, 4 головки чеснока.

Нарезать овощи: баклажаны — кружочками, перец и помидоры — дольками. Чеснок измельчить.

Сложить овощи в казанок слоями. По вкусу посолить, добавить 200 мл растительного масла и 100 мл 6%-го уксуса.

Поставить казанок на 2 часа в духовку. После этого разложить салат по стерильным банкам и закатать.

## Салат «Московский»

На 8 пол-литровых банок: 1 кг вареной моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг свежей белокочанной капусты, 1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 1 кг огурцов, 200 г зелени укропа и петрушки, 2 стакана растительного масла, 2 ст. ложки соли, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки уксусной эссенции.

Все овощи мелко порезать и смешать. Варить в течение 30 минут. После этого разложить в литровые банки и закатать.

## Салат из капусты с баклажанами

2 кг белокочанной капусты, 2 кг баклажанов, 2 шт. моркови, 100 г чеснока, 2–3 жгучих перца; маринад: 1 неполный стакан сахара, 1 стакан воды, 2 ст. ложки 70%-ной уксусной эссенции, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки соли.

Баклажаны очистить, отварить в течение 3–4 минут, остудить и нарезать соломкой.

Капусту тонко нашинковать, морковь натереть на корейской терке, перец и чеснок измельчить.

Все перемешать и залить горячим маринадом. Дать постоять 6 часов, разложить по 0,7-литровым банкам, плотно уминая, и стерилизовать 20—30 минут. Закатать.

## Салат овощной с медом

*1 кг сладкого болгарского перца, 1 кг кабачков, 1 кг яблок;  
маринад: 1 л воды, 1 стакан меда, 1 стакан яблочного уксуса, 1 ст. ложка соли.*

Перцы вымыть, очистить от семян и нарезать кольцами. Кабачки также вымыть, очистить и нарезать кружочками. Очищенные яблоки нарезать дольками и перемешать с перцами и кабачками.

Для маринада: в кипящую воду добавить мед, уксус, соль и кипятить до однородности.

Выложить в маринад овощи и варить на медленном огне 5 минут. Далее разложить массу в банки, стерилизовать и закатать.

## Салат томатный с петрушкой

Зелень петрушки порезать, помидоры разрезать на 2—4 части в зависимости от величины. В стерилизованные банки уложить слоями помидоры и петрушку, залить заливкой и стерилизовать 10 минут. Закатать.

*Заливка: на 1 л воды — 5 ст. ложек сахара, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка уксусной эссенции (70%). Вскипятить.*

## Салат овощной с томатной пастой

*На 1 л воды: 1 стакан томатной пасты, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка растительного масла, 4 ст. ложки соли (без верха).*

Соединить все ингредиенты, довести до кипения. Заложить в получившийся маринад 2 кг кабачков, нарезанных кубиками, и кипятить 15 минут. После этого добавить 3 болгарских перца, нарезанных соломкой. Кипятить еще 10 минут.

10 луковиц нарезать кольцами и добавить к овощам в маринаде, кипятить 10 минут. Затем добавить 1,5 кг помидоров, нарезанных кружками, и еще 10 минут кипятить.

За 5 минут до окончания варки влить 1 ч. ложку 70%-го уксуса, всыпать по вкусу черный молотый перец. Салат в горячем виде разложить в стерильные банки. Закатать.

## Салат кабачковый с хреном

*Кабачки; на пол-литровую банку: 8 листьев хрена, по 10 г листьев сельдерея и петрушки, немного мяты, резаного чеснока, кусочек красного стручкового перца, несколько горошин горького перца, 1 лавровый лист.*

Кабачки очистить и нарезать дольками. На дно банок уложить специи и зелень, а сверху — дольки кабачков (в пол-литровые банки укладывать вертикально в один ряд, в литровые — в два ряда).

Для приготовления маринада в эмалированную кастрюлю налить раствор соли, довести до кипения, профильтровать через два-три слоя марли, затем добавить уксус.

Банки залить горячим маринадом (его уровень должен быть на 1,5 см ниже верха горлышка пол-литровой банки или на

5—6 см ниже горлышка трехлитровой банки). Банки накрыть прокипяченными крышками и поставить для пастеризации в кастрюлю с водой, нагретой до 70—75 градусов. Пастеризовать при 90 градусах: пол-литровые банки — 8 минут, литровые — 10 минут, трехлитровые — 20 минут.

После этого банки герметично закупорить, перевернуть и оставить для остывания.

## **Салат кабачковый с пряностями**

*3 кг кабачков, 350 г томатного соуса, 350 мл растительного масла, 200 г сахара, 3 ст. ложки соли, 200 мл 9%-го уксуса, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 5 душистых перцев, 5 шт. корицы, 5 гвоздик.*

Кабачки нарезать квадратиками. Из остальных ингредиентов приготовить маринад. После того как он закипит, положить в него кабачки и варить 20 минут. Затем добавить 0,5 стакана пропущенного через пресс чеснока и варить еще 5 минут. Салат горячим разложить в простерилизованные банки и закатать.

## **Салат «Вспомним лето»**

*3 кг зеленых помидоров, по 1 кг сладкого перца и лука, 0,5 кг моркови, 200 г сахара, 100 мл 9%-го уксуса, 200—250 г растительного масла, соль по вкусу.*

Помидоры нарезать полукружками, лук и перец — полукольцами, морковь натереть на крупной терке. Овощи сложить в кастрюлю, добавить сахар, соль, масло, уксус и тушить час. Разложить в сухие стерилизованные банки, закатать.

## Салат огуречный с корицей

*4 кг огурцов (нарезать кружочками толщиной 1 см), 1 стакан мелко нарезанной зелени петрушки, 7 зубчиков мелко нарезанного чеснока, 6 горошин черного перца, 1 ст. ложка молотой корицы, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахарного песка, 4 ст. ложки соли (без горки), 1 стакан 6%-го уксуса.*

Все перемешать и поставить на сутки в холодильник. После этого разложить в подготовленные литровые банки. Стерилизовать 15 минут на водяной бане. Закатать.

## Салат «Грибок»

*2,5 кг грибов, 125 г репчатого лука, 0,75 стакана подсолнечного масла; маринад: 2,5 л воды, 75 г соли, 25 г 3%-го уксуса, лавровый лист, черный перец, 1 г гвоздики, 1 г корицы.*

Грибы очистить, промыть, добавить лук, подсолнечное масло. Салат уложить в банки, залить маринадом, закатать и простерилизовать 25 минут. Затем банки охладить.

## Салат овощной с тыквой

*2 кг тыквы, 1 кг помидоров, 0,5 кг болгарского перца, 0,5 кг моркови, 0,3 кг лука, 3 зубчика чеснока, 200 мл растительного масла, 100 г сахара, 270 мл 9%-го уксуса, черный молотый перец по вкусу, 2 ст. ложки соли.*

Тыкву очистить, удалить семена, нарезать небольшими кубиками. Морковь и лук нарезать так же. У перца удалить плодоножки и семена, нарезать его длинными полосками.

Чеснок пропустить через пресс или натереть на мелкой терке.

В казан налить растительное масло и хорошо его разогреть.

Помидоры пропустить через мясорубку.

Выложить в казан лук и морковь. Периодически помешивая, обжарить овощи до полуготовности. Добавить к ним тыкву и болгарский перец, перемешать и продолжить тушить 5 минут.

Вылить в казан томатное пюре, посолить и поперчить овощную массу, перемешать, тушить еще 30 минут. За 5 минут до готовности добавить в салат измельченный чеснок, сахар и уксус, еще раз хорошенько перемешать.

Салат горячим разложить в простерилизованные банки и закатать. Перевернуть банки вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

## Салат огуречный с зеленью и чесноком

*400 г огурцов, 1 луковица, полпучка зелени петрушки, полпучка зелени укропа, 5 г соли, половина красного горького перца, 20 мл 6%-го уксуса, 500 мл растительного масла, 2 шт. черного перца горошком, 2 зубчика чеснока.*

У огурцов удалить плодоножки, нарезать кружочками толщиной 1 см. Дольки чеснока разрезать на 3—4 части, лук — на кружочки 0,5 см шириной, зелень укропа и петрушки — на мелкие кусочки. Все овощи и зелень уложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, уксус и после тщательного перемешивания выложить в банки (предварительно на дно банок положить горький перец и налить 2 ст. ложки растительного масла).

Банки накрыть крышками и простерилизовать при 100 градусах: 0,5-литровые — 12 минут, литровые — 20 минут. Закатать.



## Салаты с крупами

5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг сладкого перца, 400 г сахара, 200 мл столового уксуса, 0,5 кг риса, 1 кочан капусты, 4 ст. ложки соли.

Овощи нарезать произвольно. Соединить их с рисом, отваренным до полуготовности. Варить 35 минут с момента закипания, после чего разложить по простерилизованным банкам и закатать.

\* \* \*

По 3 кг помидоров и огурцов, 1 стакан перловки, по 1 кг лука и моркови, 500 мл растительного масла, 4 ст. ложки сахара, перец горошком, лавровый лист, 1,5 ч. ложки уксусной эссенции или 0,5 стакана 9%-го уксуса.

Перловку тщательно промыть в холодной воде, после чего отварить до полуготовности. Овощи нарезать произвольно. Выложить их в объемную кастрюлю со специями и варить 40 минут с момента закипания. В конце влить уксус, перемешать, варить еще 10 минут, затем разложить по сухим стерильным банкам, закатать, укутать и держать так до полного остывания.

\* \* \*

2 стакана перловки, 5 кг помидоров, по 1 кг лука, сладкого перца, моркови, 0,5 л растительного масла, 2 ст. ложки черного молотого перца, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки уксусной эссенции.

Перловку отварить до готовности в 8 стаканах воды, промыть и остудить.

Нарезать овощи: лук — полукольцами, перец — соломкой, помидоры — дольками. Морковь натереть на средней терке. Соединить все овощи и специи и варить 40 минут. Затем добавить перловку, варить еще 15 минут. После разложить по подготовленным банкам и закатать.

\* \* \*

0,5 кг гречки, 3 кг помидоров, по 1 кг лука, моркови, сладкого перца, 500 мл растительного масла, 0,5 стакана 9%-го уксуса, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли.

Овощи нарезать произвольно. Каждый обжарить отдельно на растительном масле. Гречку отварить до полуготовности. Помидоры пропустить через мясорубку, затем вскипятить. Добавить соль, сахар, уксус и проварить (5 минут). Положить овощи, гречку и варить 40 минут. Готовую массу разложить в простерилизованные банки и закатать.

\* \* \*

По 1 кг перловки, маринованных огурцов, лука и моркови, 1 стакан растительного масла, зелень укропа, соль.

Крупы отварить до полуготовности. Морковь и лук нарезать кубиками. Морковь и огурцы натереть на средней терке.

Слегка обжарить в масле лук и морковь. Соединить все ингредиенты и поставить варить. Если масса покажется слишком густой, можно добавить немного воды. Варить 30 минут. Добавить нарезанную зелень, посолить и варить еще 10 минут. После этого разложить в банки. Стерилизовать 20 минут, после чего закатать.

\* \* \*

1 стакан риса, 2 кг зеленых помидоров, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука, 0,5 кг сладкого перца, 50 г соли, 100 г сахара, 300 мл растительного масла.

Рис замочить в холодной воде на 2 часа. Помидоры и перец нарезать кубиками, лук — полукольцами, морковь натереть на средней терке.

Перемешать овощи с рисом, варить 40 минут с момента закипания. Разложить по подготовленным банкам и закатать.

## Салат «Сад-огород»

Зелень петрушки, огурцы, 1 кг моркови, 1 кг цветной капусты, 1 кг твердых яблок, по 0,5 кг бурых и зеленых помидоров, 1 кг слив, листья вишни, 1 кг сладкого перца, черешки сельдерея, чеснок.

Овощи и фрукты нарезать кусочками, затем слоями уложить в сухие стерильные банки. Добавить несколько долек чеснока, сверху накрыть листьями вишни и зеленью укропа.

Приготовить рассол из расчета на 1 л воды 30 г соли. Залить рассолом так, чтобы он покрывал содержимое банок. Закатать.

## Маринованный овощной салат

Помидоры; на литровую банку: 1 ст. ложка растительного масла, 1 л воды, 1 луковица, 75 г сахара, 30 г соли, 15 мл 9%-го уксуса, 15 горошин черного перца, 5 бутонов гвоздики, 2 лавровых листа.

В простерилизованные банки залить растительное масло. Помидоры помыть, нарезать кольцами и уложить в банки.

Репчатый лук очистить, нарезать кольцами и выложить на помидоры

Затем приготовить маринад. В кастрюлю с литром воды вылить уксус, положить соль, сахар и специи (черный перец горошком, лавровый лист, гвоздику). Довести рассол до кипения.

Вылить кипящий рассол в банку с нарезанными помидорами и луком, следя за тем, чтобы специи по возможности распределялись равномерно. Стерилизовать банки в течение 15—20 минут, после чего закатать их и перевернуть. Держать в таком положении до полного остывания.

## Салат овощной с красным луком

*900 г помидоров, 4 сладких болгарских перца, 300 красного репчатого лука, 100 г сахара, растительное масло, 1 ч. ложка уксусной эссенции, черный молотый перец и соль по вкусу.*

Перец нарезать тонкой соломкой. Лук мелко нашинковать. Помидоры порезать ломтиками. Лук спассеровать на растительном масле. Соединить все компоненты, перемешать, посолить и поперчить.

Овощную массу поставить на средний огонь и после закипания проварить в течение 30 минут. В самом конце варки влить уксусную эссенцию.

Горячий салат разложить в подготовленные банки, закатать и поставить под «шубу» до полного остывания, после чего убрать на хранение в темное прохладное место.

## Салат баклажанный с луком

*1,8 кг лука, 5,5 кг баклажанов, 450 мл майонеза, 350 мл растительного масла, 90 мл 9%-го уксуса, черный молотый перец и соль по вкусу.*

Баклажаны нарезать средними кубиками. Выложить их в миску, посыпать солью и оставить на 1 час, чтобы они просолились. Лук порезать соломкой, затем обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

Баклажаны отжать и обжарить в масле на медленном огне. Соединить все компоненты, добавив майонез и специи.

Салатную массу переложить в пол-литровые банки, накрыть крышками и стерилизовать 40 минут после закипания воды. После этого банки закатать и поставить под «шубу» до полного остывания.

## Салат томатный со свеклой

4 зубчика чеснока, 2 небольшие свеклы, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, 1,2 кг помидоров, 1 морковь, 1 л воды, полстручка острого перца, 1 ч. ложка уксусной эссенции, 3–4 веточки укропа.

Помидоры вымыть, на каждом плоде у плодоножки сделать деревянной шпажкой 2 прокола. Выложить помидоры в миску, залить кипятком и дать постоять 10 минут, после чего воду слить.

Зелень вымыть, обсушить и положить на дно простерилизованной банки вместе с острым перцем и очищенными зубчиками чеснока. Свеклу и морковь очистить и нарезать тонкими кружочками. Уложить в банку помидоры, перемежая их кружками свеклы и моркови. Вскипятить 1 л воды, добавить соль, сахар и уксусную эссенцию.

Влить кипящий раствор в помидоры. Банку закрыть.

## Маринованный салат «Венеция»

1,25 кг баклажанов, 1,25 кг красного и желтого сладкого перца, 1,5 л белого винного уксуса, 600 мл оливкового масла, 300 г соли, 5 зубчиков чеснока, 2 крупных стручка красного перца чили, 2 ст. ложки сушеного орегано.

Перец помыть, удалить семена и плодоножку и нарезать вдоль на тонкие полоски. Баклажаны помыть, очистить от кожуры и нарезать кружочками.

На дно пластикового контейнера положить слой нарезанного перца, посыпать солью, затем выложить еще один слой и посыпать солью и так делать, пока не закончится перец. Сверху положить груз. В другом контейнере точно так же

поступить с баклажанами. Оставить овощи на 90 минут. После этого слить выделившуюся жидкость, овощи отжать и положить их снова в контейнеры. Затем залить их уксусом и оставить еще на полтора часа.

По истечении этого времени слить уксус, овощи отжать и переложить их в миску с мелко порезанным чесноком, перцем чили, сушеным орегано и оливковым маслом. Тщательно перемешать.

После этого переложить массу в банки, простерилизовать их и плотно укупорить.

## **Салат из брокколи, цветной капусты и сладкого перца**

*500 г цветной капусты, 500 г брокколи, 300 г сладкого перца, чеснок и лимонная кислота по вкусу, 1 л воды, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, яблочный уксус.*

Цветную капусту и капусту брокколи разобрать на соцветия, выложить в дуршлаг и промыть под проточной водой.

В кастрюлю налить воду, довести ее до кипения, добавить лимонную кислоту (0,5 ч. ложки на 1 л воды). Оба вида капусты бланшировать в кипящей воде в течение 2 минут.

Сладкий перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать соломкой. Чеснок (1–2 зубчика на банку) пропустить через пресс.

Приготовить заливку: в кастрюлю налить 1 л воды, добавить сахар и соль, довести до кипения.

Капусту и перец разложить в подготовленные пол-литровые банки, сверху выложить чеснок. Наполнить банки горячей заливкой и влить по 1–2 ст. ложки яблочного уксуса. Стерилизовать 10 минут, после чего закатать.

## Салат с патиссонами и морковью

*3 кг патиссонов, 3 кг моркови, 1 кг лука, 1,5 кг сладкого перца, 1 кг томатной пасты, 1 л воды, 12 ст. ложек сахара, 3 ст. ложки соли, 0,5 стакана растительного масла, 1 ч. ложка черного молотого перца, 4 ст. ложки 30%-го уксуса.*

Патиссоны нарезать кубиками. Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать полукольцами, перец — брусочками. Все смешать. Добавить томатную пасту, воду, сахар, соль, растительное масло, молотый перец и поставить на средний огонь на 1 час. За 5 минут до конца варки добавить уксус. Салат горячим разложить по банкам, закатать и поставить под «шубу» до полного остывания.

## Салат из брокколи в заливке

*Капуста брокколи, 1 л воды, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, 250 мл 8%-го уксуса, 60 г сахара, 20 г соли, лавровый лист, семена горчицы, душистый перец, черный перец горошком.*

Семена горчицы, 1–2 лавровых листа, по 2 горошины душистого и черного перца горошком положить в миску, залить уксусом, довести до кипения и оставить на 1 час, накрыв крышкой. Брокколи разобрать на небольшие соцветия, промыть под проточной водой.

В кастрюлю налить воду, довести до кипения, добавить лимонную кислоту (0,5 ч. ложки на 1 л воды). Соцветия брокколи опустить в кипящую воду и отварить до полуготовности (капуста должна стать мягкой, но не развариться).

Шумовкой извлечь брокколи из кастрюли с кипящей водой и разложить в подготовленные пол-литровые банки.

Приготовить заливку. Для этого 1 л воды вылить в кастрюлю, добавить соль и сахар, размешать, довести до кипения. Уксус со специями процедить и влить в воду с сахаром и солью. Наполнить банки с брокколи горячей заливкой, закрыть крышками и стерилизовать 20 минут при температуре 90 градусов.

## Салат «Луксор»

*6 зеленых помидоров, 2 луковицы, 2 моркови, 60 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки и сельдерея.*

В кастрюлю положить мелко нарезанный лук, нарезанные дольками помидоры, кружочками — морковь, измельченную зелень. Залить растительным маслом и поставить на средний огонь на 30 минут. После того как помидоры станут мягкими, добавить пропущенный через пресс чеснок.

Салатную массу разложить в пол-литровые банки и стерилизовать в течение 15 минут, после чего закатать.

## Салат-лечо из патиссонов

*2 кг патиссонов, 1 кг болгарского перца; для маринада: 400 г томатной пасты, 1 стакан воды, 150 г сахара, 300 мл растительного масла (без запаха), 1 ст. ложка соли, 1 головка чеснока (мелко порубить), 70 мл 9%-го уксуса.*

Смешать все компоненты для маринада и поставить на огонь, довести до кипения. В кипящий маринад положить нашинкованные овощи. Варить 30 минут. За 10 минут до окончания варки влить уксус и засыпать чеснок. Закатать и поставить под «шубу» до полного остывания.



## Салат из цветной капусты с помидорами

*1,2 кг помидоров, 5 кг цветной капусты, 0,2 кг сладкого перца, 200 г зелени укропа, 80 г чеснока; маринад: 200 мл растительного масла, 100 г сахара, 60 г соли, 120 мл 6%-го уксуса.*

Капусту разобрать на соцветия, помыть, опустить в кипяток на 4 минуты. Помидоры пропустить через мясорубку. В томатную массу влить масло и уксус, положить немного соли, измельченного чеснока, сахара, зелени укропа. Затем получившуюся массу на среднем огне довести до кипения, после чего добавить капусту, варить 15 минут. После этого выложить в подготовленные банки и закатать.

## Салат из цветной капусты с морковью

*1 кг лука, 2 кг моркови, 5 кг цветной капусты, 1 кг разноцветного болгарского перца, 4 головки чеснока, 2 стручка перца чили; для маринада: 5 ст. ложек соли, 3 л томатного сока, 1 стакан 9%-го уксуса, 1 стакан сахара, 2 стакана растительного масла.*

Капусту разобрать на соцветия. Остальные овощи порезать произвольно. Томатный сок вылить в кастрюлю и поставить на средний огонь, дать закипеть. После этого всыпать морковь, варить 5 минут. Добавить капусту, перец и лук, варить 15 минут.

После этого ввести пропущенный через пресс чеснок, измельченный перец чили, варить 5 минут. В самом конце готовки влить масло и уксус. Дать закипеть, после чего разложить салатную массу в банки и закатать.

## Салат из цветной капусты и брокколи в соусе

*1,5 кг брокколи, 1,5 кг цветной капусты, 1,5 кг помидоров,  
1 кг болгарского перца, 2 головки чеснока, 200 мл расти-  
тельного масла, 200 г зелени петрушки, 100 г сахара, 60 г  
соли, 120 мл 9%-го уксуса.*

Капусту разобрать на отдельные соцветия, отварить в кипятке (не дольше 5 минут). После этого переложить ее в дуршлаг или в сито, помещенные над кастрюлей.

Все остальные продукты, включая перец и чеснок, поместить в блендер, перемолоть. Эту смесь погрузить в кастрюлю на средний огонь. Дать закипеть. Опустить капусту, варить в заправке 15 минут. После этого овощи выложить в банки и закатать.

## Салат капустный в маринаде

*На 2,5–3 кг белокочанной капусты: 1–2 моркови, 3 зуб-  
чика чеснока, 5–6 лавровых листьев, 1 ч. ложка красного  
молотого перца; маринад: на 1 л воды — 1 стакан расти-  
тельного масла, 2 ст. ложки столового уксуса, 0,5 стакана  
сахара, 2 ст. ложки соли.*

Капусту порезать квадратными кусочками, морковь — полукольцами, чеснок мелко порубить.

Все перемешать, добавить красный молотый перец. Затем плотно уложить в банку, прослаивая лавровыми листьями.

Приготовить маринад. Вскипятить воду с сахаром и солью, снять с огня. Добавить растительное масло, уксус, перемешать.

Горячим рассолом залить капусту, накрыть крышкой, оставить на 1–2 часа при комнатной температуре. Затем поставить на сутки в холодильник.

## **Салат из патиссонов с чесноком**

*4 кг патиссонов, 2 головки чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 100 г соли, 100 г сахара, 100 мл растительного масла, 100 мл столового уксуса.*

Молодые патиссоны нарезать очень тонкими пластинками. Так же нарезать чеснок. Добавить зелень петрушки, соль, сахар, растительное масло, уксус. Все перемешать, разложить в подготовленные пол-литровые банки и стерилизовать 20 минут. Закатать, перевернуть вверх дном. Хранить в прохладном месте.

## **Салат с брокколи и цветной капустой в томатной заливке**

1,5 кг цветной капусты, 1,5 кг брокколи, 1,5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 2 головки чеснока, 200 г зелени укропа, 200 мл растительного масла, 100 г сахара, 60 г соли, 120 мл 9%-го уксуса.

Цветную капусту и брокколи разобрать на соцветия, промыть под проточной водой и отварить в кипящей воде в течение 5 минут. Откинуть капусту на дуршлаг и оставить на некоторое время, чтобы стекла вода.

Помидоры и болгарский перец вымыть. У перца убрать семена и плодоножки. Помидоры, болгарский перец, чеснок и укроп пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера.

Полученную салатную массу переложить в кастрюлю и довести до кипения. Добавить сахар, соль, растительное масло, выложить в кастрюлю брокколи и цветную капусту и варить 10 минут. За 3 минуты до окончания варки влить в кастрюлю уксус и аккуратно перемешать салат.

Горячую массу выложить в простерилизованные банки и закатать.

## **Салат с морковной ботвой**

*5 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука, 350 г сахара, 120 г соли, 500 мл растительного масла, 500 мл 9%-го уксуса, зелень укропа и морковная ботва по вкусу.*

Подготовленные овощи нарезать соломкой, перемешать с рубленой зеленью укропа и морковной ботвой и разложить в банки. Смешать соль, сахар, уксус и растительное масло.

Залить этим рассолом овощи, прикрыть крышками и стерилизовать как обычно.

## **Салат из моркови и брюссельской капусты**

Морковь порезать небольшими кубиками, положить в кипящую воду, варить ровно 5 минут. Затем сразу же переложить в холодную воду. После остывания откинуть на дуршлаг.

Капусту перебрать и целые кочанчики отваривать 5 минут, не более. Сразу же охладить под проточной водой. Дать воде стечь.

Заполнить банки: нижнюю половину — морковью, а верхнюю — брюссельской капустой. Слой овощей не уплотнять. Залить горячим маринадом: на 1 л отвара — 20 г соли, в каждую 1-литровую банку влить 0,5 ст. ложки 9%-го уксуса.

Стерилизовать от момента закипания воды 40 минут. Закатать. Перевернуть.

## Салат грибной с томатным соусом

*Свежие грибы, помидоры, томатная паста или пюре, репчатый лук, соль, сахар, черный и душистый перец, лавровый лист.*

Тщательно перебрать и помыть грибы. Маленькие грибы можно консервировать целиком, большие — порезать. Грибы отварить в течение 10 минут. После этого слить воду и обжарить в растительном масле (на 1 кг грибов — 250 г масла).

Приготовить томатное пюре: к 1 кг помидоров добавить 40 г соли, 20 г сахара, по 2—3 шт. черного и душистого перца, 2 лавровых листа, 3 гвоздики, 50 г томатной пасты. Все смешать и поставить на маленький огонь. После того как томатная заливка закипит, положить в нее тушеные грибы.

Все вместе прокипятить в течение 10 минут, после чего разложить по пол-литровым простерилизованным банкам. Банки прикрыть крышками и поставить стерилизоваться на 1,5 часа при температуре 100 градусов. Закатать.

## Салат «Овощная лавка»

*3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг лука, 5 головок чеснока, 5 горошин душистого перца; для заливки: 2 л воды, 6 ст. ложек сахара, 3 ст. ложки соли, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксусной эссенции.*

Помидоры разрезать на четвертинки. Лук и перец почистить и нарезать кольцами. Очищенный чеснок измельчить (вручную или при помощи пресса). В простерилизованные банки уложить слоями помидоры, перец, лук и чеснок.

Приготовить заливку, довести ее до кипения, после чего залить ею овощи. Стерилизовать в течение 10 минут (для пол-

литровых) или 15 минут (для литровых). Закатать, поставить вверх дном и укутать до остывания.

## **Салат из редиса и зеленого лука**

*На 10 пол-литровых банок: 3 кг редиса, 800 г лука, 3 ст. ложки соли, зелень петрушки, 200 мл 6%-го уксуса, 300 г растительного масла, 20 г черного перца.*

Растительное масло прокипятить в течение 10 минут, процедить, охладить. Редис, лук, зелень и корень петрушки нарезать, посолить, поперчить, перемешать.

На дно банки налить подготовленное масло (2—3 ст. ложки на пол-литровую банку и 4—6 ст. ложки на литровую). Выложить нарезанные редис и зелень.

Заливка: соль, перец, воду прокипятить (10 минут), остудить, добавить уксус, перемешать и залить овощи.

Стерилизовать: пол-литровые банки 15 минут, литровые — 20—25 минут. Закатать.

## **Салат из огурцов с луком и зеленью**

*5 кг огурцов, 500 г лука, 1 кг сладкого красного перца, 200 г зелени сельдерея или петрушки, 300 г зелени укропа, 200 г чеснока, 200 г корня хрена; для заливки: 5 л воды, 2,4 л 6%-го уксуса, 2 ст. ложки соли, 20 г черного перца горошком.*

Кружочки огурцов, дольки перцев разложить по банкам, переслаивая приправами, зеленью, настроганным хреном, тертым чесноком. Залить кипящим маринадом, закатать.

## Салат из черной редьки

На 10 банок по 0,5 л: 1,6 кг капусты, 300 г моркови, 3 кг редьки, по 100 г зелени петрушки и сельдерея, 300 г чеснока, 200 мл 9%-го уксуса.

Капусту, редьку, морковь нашинковать. Перемешать в большой емкости. Разложить по пол-литровым банкам, влить уксус, положить измельченную зелень петрушки, зубок чеснока.

Плотно заполнить банки овощной смесью, сверху положить по 1 ч. ложке соли и сахара.

Наполненные банки накрыть крышками и стерилизовать в слабокипящей воде: 0,5-литровые — 10–12 минут, литровые — 15–20 минут. Затем закатать и охладить.

## Салат со сливами и свекольным соком

10 кг капусты, 3 кг слив, 0,5 л свекольного сока, 200 г соли, 15 горошин черного перца, бутоны гвоздики по вкусу.

Предварительно удалив косточки, нарезать сливы кольцами, смешать с крупно нашинкованной капустой, посолить, добавить перец и гвоздику. Плотно уложить смесь в банки, залить свекольным соком, поставить под гнет и вынести на 3 дня на холод. Затем переложить в банки, укупорить.

## Салат баклажанный с чесноком

Баклажаны, чеснок, рассол: 1 л воды, 2,5 ст. ложки соли.

Баклажаны вымыть и бланшировать в кипящей воде 10 минут. Затем баклажаны наколоть вилкой и положить под пресс на ночь. На следующий день нашпиговать чесноком, уложить

в банки, залить горячим рассолом и стерилизовать 20 минут. Закрывать банки металлическими крышками и укутать до полного остывания.

## **Салат с зелеными помидорами и томатным пюре**

*3 кг зеленых помидоров, 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца,  
750 г томатного пюре, 1 кг лука, 200 г сахара, 0,5 л растительного масла, 100 мл 9%-го уксуса, соль по вкусу.*

Помидоры нарезать дольками, лук — кольцами, перец — соломкой. Морковь натереть на крупной терке. Выложить овощи слоями в большую кастрюлю (каждый слой посолить). Оставить на 3 часа.

Соединить масло, сахар и уксус, вскипятить. Залить этим маринадом овощи, поставить на огонь и довести до кипения. После этого варить еще 15 минут. После этого сразу разложить в банки и закатать.

## **Салат «Вкусная стружка»**

*Для заливки: 1 стакан яблочного сока, 1 стакан воды, 50 г тертого чеснока, 30 г соли, 30 г сахара, 1 стакан растительного масла.*

Молодые кабачки очистить, нарезать стружкой, уложить в трехлитровую банку. Подготовить раствор для заливки из яблочного сока с добавлением тертого чеснока, соли, сахара и растительного масла.

Кипящим раствором залить банки и закатать. Поставить банки вверх дном и укрыть одеялом до остывания.



## Овощной салат без тепловой обработки

*1 кг свежей капусты, 1 кг моркови, 2 кг спелых помидоров, 100 г хрена, 100 г чеснока, 2 ст. ложки уксусной эссенции, 150 мл растительного масла, 3 ст. ложки (без верха) сахара, 3 ст. ложки (без верха) соли.*

Капусту нашинковать, слегка перемять с солью. Хрен и чеснок натереть на мелкой терке, морковь — на крупной терке. Помидоры нарезать как для салата. Все хорошо перемешать и разложить по банкам (неплотно). Закрыть полиэтиленовыми крышками.

Хранить в холодильнике.

## Салат с грибами и кабачками

*0,5 кг шляпок свежих подберезовиков или подосиновиков, 0,5 кг молодых кабачков, 2 больших спелых помидора, растительное масло для жарки, 250 г сливочного масла, мука, соль, перец и зелень по вкусу.*

Вымытые и нарезанные кружочками в 1,5–2 см кабачки запанировать в муке и обжарить на масле с двух сторон до румяной корочки. Грибные шляпки пробланшировать в подсоленной воде 5 минут, затем нарезать тонкими пластинками и потушить 10 минут на сковороде. Добавить сливочное масло и обжарить грибы до готовности.

Соединить грибы с кабачками, потушить вместе 5–7 минут, добавить обжаренные кусочки помидоров, измельченную зелень и тушить еще 3–5 минут. Разложить кабачки с грибами по банкам, налить растительное масло и стерилизовать 10 минут, затем укупорить.

## Салат из баклажанов с бобами

*По 1 кг бобов, лука, моркови, баклажанов, 2 головки чеснока, 2 л томатного сока, 0,5 л растительного масла, соль и сахар по вкусу.*

Бобы отварить, после чего пропустить через мясорубку. Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать полукольцами, баклажаны — кубиками. Чеснок пропустить через пресс. Все компоненты соединить. Добавить соль, сахар, томатный сок и растительное масло.

Варить 2 часа на медленном огне, периодически помешивая. Сразу разложить в стерильные банки и закатать.

## Салат с капустой, огурцами и грибами

*0,5 кг отваренных грибов, 1,5 кг моркови, 1,5 кг лука, 1,5 кг белокочанной капусты, 1,5 кг огурцов, 0,5 кг болгарского перца, 2 кг помидоров, 1 л растительного масла (без запаха), 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка 70%-ной уксусной эссенции, 1 ст. ложка соли.*

Масло прокипятить. Затем выложить в него нарезанную кружочками морковь и кипятить в течение 5 минут.

Затем через каждые 5 минут добавлять нашинкованную капусту, лук, нарезанный полукольцами, огурцы — кружочками. После закипания кипятить 5 минут.

Добавить соль, уксус, болгарские перцы, порезанные на 4 части, любые произвольно нарезанные грибы, дольки помидоров, 3–4 лавровых листа, черный молотый перец по вкусу.

Все перемешать и, помешивая, тушить на медленном огне в течение 30–40 минут. Разложить в простерилизованные банки и герметично укупорить.

## Салат со свекольным соком

*Для заливки: 500 г сока красной свеклы, 2 ст. ложки семян кориандра, 30 г соли, 3 г лимонной кислоты.*

Молодые кабачки очистить от кожицы, нарезать дольками, уложить в банки.

Приготовить заливку из сока красной свеклы, растертых семян кориандра, соли, лимонной кислоты.

Залить кипящей заливкой кабачки, дать постоять, через 3—5 минут заливку слить, вскипятить и снова залить в банку.

Повторить еще раз, затем сразу закатать и остудить, перевернув банку вверх дном до остывания.

## Салат-лечо в томате с укропом

На 1 кг сладкого перца: 1 кг помидоров, 1 головка чеснока, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана сахара, 2 ч. ложки уксусной эссенции, пучок укропа, 1 ст. ложка соли.

Помидоры и сладкий перец нарезать соломкой, добавить растительное масло, сахар, соль и варить 25 минут.

Добавить эссенцию, измельченный укроп и чеснок. Варить еще 10 минут. Закатать, укутать.

## Салат с грибами и морковью

*2 кг любых свежих грибов отварить в течение 30 минут. 0,5 кг моркови натереть на крупной терке. 0,5 кг лука мелко нарезать.*

Грибы пропустить через мясорубку. Добавить соль и перец по вкусу. Все вместе тушить 40 минут. В конце добавить не-

много столового уксуса и выложить в простерилизованные сухие банки. Прикрыть крышками.

Стерилизовать: 0,5-литровые банки — 30 минут, литровые — 40 минут. Закатать и поставить под «шубу» до полного остывания салата.

## Салат по-кахетински

*2 кг помидоров, 0,5 кг репчатого лука, 250 мл растительного масла, 3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, красный молотый перец по вкусу.*

Помидоры пропустить через мясорубку. Лук порезать кубиками и обжарить на растительном масле. Добавить помидоры и тушить на среднем огне в течение 50 минут.

Чеснок мелко порезать. Сахар, соль, чеснок, перец добавить к помидорам, перемешать и тушить еще 30 минут. Горячий салат разлить по стерилизованным банкам и закатать.

## Салат... замороженный

*300 г шампиньонов, 600 г болгарского перца, 3 помидора, 1 стакан воды, 1 ст. ложка томатной пасты, 50 г сливочного масла, соль.*

Грибы и перец нарезать полосками, помидоры — кубиками. Переложить все в кастрюлю, залить водой, посолить по вкусу, добавить томатную пасту. Закрыть крышкой и тушить до готовности перца.

Дать салатной массе остыть, после чего переложить в контейнер с крышкой, закрыть. Завернуть контейнер в пакет и положить в морозильную камеру.

## Салат с томатным соусом

*4 кабачка, 4 моркови, 3 свеклы, 2 ст. ложки сахара, 100 мл растительного масла (без запаха), 4 ст. ложки воды, 3 ст. ложки томатного соуса, соль, горький перец, чеснок по вкусу.*

Кабачки почистить, удалить семена, порезать средними кубиками и поставить на медленный огонь, не накрывая крышкой. Чтобы масса не пригорела, время от времени помешивать.

После того как значительное количество жидкости испарится, добавить нашинкованные свеклу и морковь, влить растительное масло и продолжать тушить, пока масса не станет достаточно густой.

Перед окончанием тушения добавить соус, черный молотый перец, чеснок, пропущенный через пресс. Салатную массу разложить по простерилизованным литровым банкам, дать остыть, после чего закатать. Хранить в прохладном месте.

## Салат «Красный куб»

*Красные сладкие перцы (из расчета на 5 литровых банок), 5 луковиц, 1 морковь; для заливки: 2 л сока свежих помидоров, 1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла, несколько горошин черного и душистого перца, 1 ст. ложка 9%-го уксуса, соль по вкусу.*

Перцы очистить от семян, промыть, разрезать пополам, опустить на 5 минут в кипящую воду. Процедить через дуршлаг. Лук нарезать кольцами, морковь — соломкой. Разложить перцы вместе с луком и морковью по стерильным литровым банкам.

Приготовление заливки. Спелые помидоры натереть на терке так, чтобы получилось 2 л сока. Добавить сахар, масло, перец, уксус, вскипятить и залить в банки с овощами. Стерилизовать в течение 20 минут, после чего сразу закатать.

## **Салат с маслятами и капустой**

1,5 кг маслят, 1 кг помидоров, 0,5 кг капусты, 0,5 кг лука,  
0,5 кг огурцов, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки соли, 1 ста-  
кан растительного масла.

Грибы отварить, промыть и порубить. К овощам добавить сахар, соль и масло.

Все овощи перемешать и тушить 30 минут на слабом огне. После этого добавить грибы и еще тушить 30 минут. За 15 минут до конца приготовления добавить 1 ч. ложку 70%-ной уксусной эссенции.

Салат в горячем виде разложить в простерилизованные банки и закатать.

## **Салат из помидоров (без соли)**

Зрелые, но крепкие помидоры нарезать дольками. Выложить их в простерилизованные литровые банки, слегка потряхивая, чтобы уплотнить помидоры (но не очень туго). Залить оставшимся при нарезке соком. Банки прикрыть прокипяченными металлическими крышками и стерилизовать 30 минут с момента закипания на слабом огне. Герметично укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

При подаче к столу салат нужно по вкусу посолить, добавить лук, чеснок, сметану (майонез, растительное масло).

## Салат-лечо с грибами

*0,7 кг помидоров, 1,5 кг красного или оранжевого болгарского перца, 0,5 л вареных грибов (лесные или шампиньоны), 1 ст. ложка соли, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана растительного масла, 1 ч. ложка уксусной эссенции, черный молотый перец по вкусу.*

Болгарский перец, очищенный от семян и плодоножек, порезать соломкой.

Помидоры порезать на 2–4 части, пропустить через мясорубку. В кастрюлю положить болгарский перец, залить помидорной массой. Добавить растительное масло, соль, сахар. Варить с момента закипания 20 минут.

Затем добавить черный перец и вареные грибы, варить еще 20 минут, добавив за 3 минуты до готовности уксусную эссенцию.

Горячий салат разложить в простерилизованные банки и закатать. Банки перевернуть и укутать до полного остывания.

## Салат из огурцов с чесноком

*2 кг небольших огурцов, 100 мл 9%-го уксуса, 100 мл оливкового масла, 100 г сахара, 1,5 ст. ложки соли, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка черного молотого перца, 1 ст. ложка готовой горчицы, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа.*

Огурцы помыть, отрезать кончики и порезать вдоль на 8 частей.

Добавить к огурцам все остальные ингредиенты (чеснок пропустить через пресс).

Хорошо перемешать и дать постоять 30–40 минут.

Разложить салат по стерилизованным банкам, поместить их для стерилизации в кипящую воду. Литровые банки стерилизовать 15 минут, пол-литровые — 8 минут. Закатать, перевернуть, укутать чем-то теплым до полного остывания.

## Салат с грибами и фасолью

*400 г мелких грибов, 500 г мелких огурцов, 5 небольших помидоров, 1 кочан цветной капусты, 300 г фасоли (гороха), 200 г мелкой моркови; для маринада: 1 л воды, 30 мл 30%-ной уксусной кислоты, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка горошин перца, 5 бутонов гвоздики, немного мускатного ореха.*

Грибы очистить и отварить. Овощи очистить и отварить в подсоленной воде.

Остывшие ингредиенты уложить слоями в банки, залить горячим, варившимся со специями маринадом с таким расчетом, чтобы последний слой был покрыт им на 2 см. После охлаждения салат закрыть. Хранить в прохладном месте.

## Салат с опятами и томатным соусом

*1 кг опят, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг помидоров, 200 мл оливкового масла, 2 ст. ложки томатного соуса, соль, сахар и перец горошком по вкусу.*

Грибы и овощи вымыть, пропустить через мясорубку. Затем заправить солью, сахаром, маслом, соусом и тушить, накрыв крышкой, в течение часа.

В простерилизованные банки положить горошины перца, наполнить горячим салатом, закатать и укутать.



## Салат с грибами и гвоздикой

*На 10 пол-литровых банок: 2 кг отваренных грибов (опята, сыроежки, маслята, подберезовики), по 1 кг капусты, помидоров и моркови, 500 г лука, 300 мл растительного масла.*

Лук и морковь нарезать соломкой, спассеровать, сложить в кастрюлю. Добавить нарезанные капусту, помидоры, влить масло и тушить на медленном огне 20–25 минут.

Положить отваренные нарезанные грибы и тушить до готовности. В конце приготовления добавить по вкусу соль, лавровый лист, душистый черный перец горошком и гвоздику.

Разложить в подготовленные банки, закатать и поставить под «шубу» до полного остывания.

## Салат с баклажанами и лимоном

*1 кг баклажанов, пол-лимона, 50 г зелени петрушки, растительное масло, 2 ст. ложки соли.*

Баклажаны вымыть, дать стечь воде, нарезать кружочками, присыпать солью и оставить на 20 минут, чтобы ушла горечь. После этого тщательно вымыть, дать стечь воде и обжарить в разогретом растительном масле с двух сторон.

Обжаренные кружочки баклажанов немного охладить и уложить в простерилизованные банки, переложив тонко нарезанными пластинками лимона (из расчета четверть лимона на пол-литровую банку) и зеленью петрушки.

Залить прокаленным и охлажденным до 70 градусов подсолнечным или оливковым маслом. Банки наполнить на 2 см ниже горлышка. После этого банки прикрыть подготовленными крышками и стерилизовать: пол-литровые — 90 минут,

литровые — 110 минут. После этого сразу же укупорить и охладить в перевернутом положении.

## **Салат «Фиолетовое чудо»**

*6 кг красного перца, 4 кг баклажанов, соль, чеснок, черный перец-горошек, растительное масло. Заливка: 1 л столового уксуса, 2 ст. ложки соли.*

Соединить уксус с солью. Перец запечь в духовке, очистить от кожицы и семян. Сложить в эмалированную посуду и залить подсоленным уксусом, выдержать 5—6 часов. Затем перец вынуть, отцедить каждый стручок от жидкости.

Баклажаны нарезать кружочками, посолить, выдержать 1 час, отжать и обжарить в сильно разогретом растительном масле, затем охладить.

Уложить овощи в банки, чередуя слой перца со слоем баклажанов и пересыпая ряды дольками чеснока и горошинами черного перца. Сверху налить слой растительного масла в 2 см.

Банки закрыть, хранить в прохладном месте.

## **Салат из моркови с луком**

*На 1 кг моркови: 2 луковицы, по 1 ст. ложке сахара и соли.*

Морковь небольшого размера очистить, нарезать тонкими кружочками, лук нашинковать тонкими полукольцами. Соединить лук с морковью, добавить сахар, соль, хорошо перемешать.

Плотно уложить в подготовленные банки, закрыть хлопчатобумажной тканью, перевязать.

Хранить в холодильнике.

## Салат со свеклой и томатной пастой

На 1 кг свеклы: 5 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки томатной пасты, 3–4 горошины перца, 4 дольки чеснока, 2 лавровых листа.

Сырую свеклу натереть на крупной терке, выложить в кастрюлю, налить немного воды, тушить 20 минут. Добавить соль по вкусу, перец, лавровый лист, измельченный чеснок, растительное масло и томатную пасту, тушить еще 10 минут.

Готовый салат охладить, переложить в банки, закрыть крышками. Хранить в холодильнике.

## Салат из моркови с фасолью

Сварить до готовности 1 кг нарезанной кубиками моркови и 2 стакана фасоли (вместе). 5 луковиц нарезать полукольцами. Соединить в кастрюле морковь, фасоль и лук. Кастрюлю поставить на огонь и варить, помешивая, 5 минут. Затем салатную массу залить горячим маринадом (100 мл 9%-го уксуса, по 1 стакану растительного масла и сахара, 2,5 ст. ложки соли), после чего переложить в подготовленные банки и закатать.

## Салат с кольраби

Капуста кольраби, черный перец горошком, лук (количество произвольное); для заливки: на 1 л воды — 1 стакан 9%-го уксуса, 1 ст. ложка соли, 0,5 стакана сахара.

Капусту кольраби вымыть, очистить, нарезать соломкой и пропаривать в подсоленной воде (2 ч. ложки соли на 1 воды). Затем капусту промыть и оставить обсыхать.

Разложить обсушенную капусту по нагретым простерилизованным банкам, переложить мелко нарезанным репчатым

луком и пряностями, залить горячим маринадом. Банки прикрыть крышками, стерилизовать в течение 20 минут, после чего закатать.

## Салат «Южный»

*200 г моркови, по 500 г лука и болгарского перца, 1 кг помидоров, по 750 г баклажанов и кабачков, по 125 г чеснока и петрушки, полстручка горького перца.*

*Рассол: 1 стакан растительного масла, 1 стакан воды, 1 ст. ложка уксусной эссенции, 4 ст. ложки сахара, 2,5 ст. ложки соли.*

Овощи очистить, нарезать кубиками.

Приготовить рассол: в воде развести уксус, добавить растительное масло, соль и сахар, хорошо перемешать.

Сложить овощи в посуду для варки, залить рассолом, тушить 1 час, время от времени помешивая. Затем горячий салат разложить в стерилизованные банки и закатать.

## Салат со свеклой и помидорами

*На 2-литровую банку: 1 кг помидоров, 2–3 свеклы, 1 морковь, 2–3 дольки чеснока, треть стручка острого перца, 3–4 веточки зелени; маринад: на 1 л воды — 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка уксусной эссенции.*

Свеклу, помидоры и морковь нарезать тонкими кружочками. На дно стерилизованной банки положить веточки зелени, острый перец, чеснок. Сверху уложить слоями свеклу, помидоры и морковь. Вскипятить воду, добавить соль, сахар и уксусную эссенцию. Кипящим маринадом залить банки с овощами, сразу же закатать. Хранить в темном прохладном месте.

## Салат из редиса «Закусочный»

*1 кг редиса, 5 веточек укропа, 1 л воды, 2,5 ст. ложки соли, 4 зубчика чеснока, 5 горошин черного перца, лавровый лист, 9%-ный уксус.*

Укроп нарезать и выложить в простерилизованные 0,75-литровые банки. Затем банки заполнить кружочками редиса, чередуя его слои нарезанным чесноком. Приготовить рассол: в воду добавить соль, перец, лавровый лист, довести до кипения. Рассол залить в банки. В каждую банку влить по 1 ст. ложке уксуса, закатать.

## Салат «Баклажанчик»

*На 1 кг баклажанов: 1 стакан ядер грецких орехов, четверть пучка кинзы, 2 дольки чеснока, 2 луковицы, перец-горошек, соль по вкусу, 0,75 стакана столового уксуса, 0,25 стакана воды, растительное масло.*

Очищенные баклажаны небольшого размера нарезать кружочками, посыпать солью, оставить на 2–3 часа в посуде под крышкой.

После баклажаны отжать, обжарить каждый кружок с двух сторон на масле.

Лук нарезать тонкими полукольцами, пересыпать солью, оставить на 2 часа, затем отжать.

Грецкие орехи, чеснок, зелень кинзы, перец-горошек пропустить через мясорубку, посолить массу по вкусу, смешать с луком и уксусом.

Остывшие баклажаны укладывать слоями в подготовленные банки, чередуя каждый слой ореховой массой. Растительное

масло прокипятить, охладить, влить в каждую наполненную баклажанами банку. Банки сразу же укупорить. Хранить в прохладном месте.

## **Салат из помидоров, тыквы и фасоли**

*1 кг красных помидоров, 2 кг тыквы, 1 кг спаржевой фасоли, 500 г болгарского перца, 300 г подсолнечного масла, 200 г сахара, 50 г соли, 100 г 6%-го уксуса, 150 г чеснока, зелень укропа.*

Тыкву нарезать кусочками, фасоль — кусочками по 3—4 см, перец — кольцами или полукольцами. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку, добавить в эту смесь соль, сахар, масло, уксус, опустить овощи. Хорошо перемешать, довести до кипения, варить 40—50 минут. Расфасовать в банки и закатать.

## **Морковный салат**

*1 кг моркови, 1 луковица, 1 головка чеснока, зелень петрушки, укропа, 4 ст. ложки растительного масла, 0,5 ст. ложки 6%-го уксуса, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Морковь натереть на корейской терке, лук нарезать тонкими полукольцами, чеснок растолочь, зелень мелко порубить. Соединить морковь, лук, чеснок, зелень, добавить соль и перец по вкусу, растительное масло и уксус. Все хорошо перемешать, уложить в чистые банки, закрыть крышками. Хранить в холодильнике.

## Зимний салат из фасоли

*Овощи измерять в банках объемом 1 л: по 1 банке фасоли, болгарского перца, моркови, 3 банки красных помидоров, 300 г репчатого лука; 1,5 стакана растительного масла, 0,7 л воды, 3 ст. ложки соли, 1 стакан сахара.*

Фасоль промыть и замочить на ночь. Перец нарезать соломкой, лук — полукольцами, помидоры — дольками, морковь натереть на крупной терке.

В посуду для варки налить растительное масло, воду, добавить соль, сахар. Затем переложить все овощи, поставить на огонь и варить до готовности фасоли. Разложить в подготовленные банки и простерилизовать 15—20 минут. Закатать.

## Салат «Ростовский»

*1 кг сладкого перца, 2 кг красных или бурых помидоров, 500 г моркови, 500 г лука, 200 г корней петрушки, 30 г зелени петрушки, 0,25—0,5 л столового уксуса, 0,5 л растительного масла, 50—100 г соли, по 10 горошин душистого и черного перца, 10 бутонов гвоздики, 7—10 лавровых листьев.*

Мясистые помидоры средней величины разрезать на 4—6 долек.

Из перца вырезать семена, нарезать его кусочками 1 × 1 или 1 × 2 см. Морковь и корни петрушки нарезать соломкой или кубиками.

Лук очистить и нарезать кольцами не больше 5 мм. Растительное масло довести до кипения, кипятить 5—7 минут и охладить до температуры 70 градусов.

Банки подогреть, чтобы они не лопнули, налить в них горячее масло и положить пряности.

Овощи смешать, добавить соль и уксус и плотно выложить в банки с растительным маслом. Стерилизовать в воде при температуре 100 °С: пол-литровые банки — 50 минут, литровые — 60–65 минут. Закатать.

## Салат «Радуга»

*10 шт. мелких баклажанов, 10 шт. помидоров, 10 шт. моркови, 10 головок лука, 10 шт. сладкого перца, 2–3 пучка петрушки, 125 мл 6% -го масла, 5–7 зубчиков чеснока, соль.*

Подготовленные баклажаны, помидоры, лук и перец разрезать на 4–5 частей. Вымыть и очистить морковь, нарезать ее тонкими ломтиками. В кастрюле вскипятить 500 мл воды, опустить туда морковь и варить в течение 15 минут, после чего положить остальные овощи и кипятить еще 10–15 минут.

В конце варки положить в овощи измельченный чеснок и нарезанную петрушку, влить уксус и растительное масло.

Горячий салат разложить по банкам и закатать.

## Салат овощной с килькой

*1 кг моркови, 2 кг помидоров, 250 г свеклы, 0,5 кг лука, 1 кг свежемороженой кильки, 10 ст. ложек сахара, 1,5 ст. ложки соли, 4 ст. ложки 9% -го уксуса, растительное масло.*

Помидоры пропустить через мясорубку и потушить 20 минут. По отдельности обжарить натертые на крупной терке морковь, свеклу и лук. Соединить все овощи с помидорами и тушить еще 30 минут. Добавить кильку, тушить еще столько же. За 10 минут до готовности добавить сахар, соль, уксус, перемешать. Разложить в стерилизованные банки и закатать.



## Салат по-болгарски

1 кг зеленых помидоров, 800–900 г сладкого перца, 600 лука, 75 г зелени сельдерея, 35–40 г соли, 7 г черного перца, 35–40 г сахара, 1 ст. ложка уксуса.

Зеленые помидоры нарезать пластинками. Красный мясистый перец бланшировать 2 минуты в кипящей воде, охладить в холодной воде, вырезать семена и нарезать полосками. Лук нарезать кольцами. Подготовленные овощи смешать, добавить соль, сахар, перец, уксус и выложить в банки. Стерилизовать при температуре 100 градусов: пол-литровые банки 15 минут, литровые — 25 минут.

## Салат «Борщок»

1 кг свеклы, 1 кг моркови, 1,2 кг помидоров, 0,5 стакана 6%-го уксуса, 500 г болгарского перца, 500 г лука, 0,5 л растительного масла, 250 г чеснока, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка соли, 2 пучка петрушки, укроп и горький перец по вкусу.

Свеклу и морковь натереть на крупной терке, помидоры и чеснок пропустить через мясорубку, перец, зелень, лук мелко нарезать.

Вылить в посуду масло, разогреть, опустить лук и жарить 10 минут, затем влить помидорную массу, уксус, добавить соль, сахар, перец, зелень и довести до кипения при помешивании, затем добавить свеклу, морковь, перемешать и снова довести до кипения. Варить 1 час. Емкость держать закрытой и изредка помешивать.

Готовый салат разложить в стерилизованные банки и закатать.

## Салат из зеленых помидоров с квашеной капустой

1 кг зеленых помидоров, 1,5 кг квашеной капусты, 1 кг лука;  
заливка: на 1 л воды — 30–40 г соли, 50 г сахара, 10–12 г  
черного перца, 3–4 лавровых листа, 3–4 горошины души-  
стого перца.

Зеленые помидоры средней величины опустить на 1–3 минуты в кипящую воду охладить в холодной воде и сразу снять кожуру. Нарезать помидоры тонкими пластинками, лук очистить и нарезать кольцами. Из свежеприготовленной квашеной капусты слегка отжать сок.

Подготовленные овощи уложить слоями в банки, заполнить горячей заливкой и пастеризовать при температуре 85 градусов: пол-литровые банки — 15–20 минут, литровые — 25–30 минут.

## Салат «Фантазия»

Маринад: на 1 л воды: 10 ч. ложек соли, 15 ч. ложек сахара,  
0,5 ч. ложки 9%-го уксуса, 5 горошин душистого перца,  
10 горошин черного перца.

4 кг огурцов очистить от кожицы и нарезать ломтиками. 5 стручков сладкого перца (2 зеленых, 2 желтых, 1 красный) очистить от семян, нарезать соломкой. 1 кг лука нашинковать полукольцами.

По 100 г зелени петрушки и укропа, 2 головки чеснока нарубить и добавить к овощам. Все перемешать с 500 г растительного масла, разложить в банки и залить кипящим маринадом. Стерилизовать: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут. Закатать.

## Салат из свеклы с яблоками

*8 кг свеклы, 2 кг антоновских яблок, 1–1,5 кг моркови, 6 ст. ложек соли, 300 г растительного масла, 3 стакана воды.*

Свеклу отварить до полуготовности. Охладить, очистить и натереть на крупной терке. Яблоки очистить от сердцевинки и порезать тонкими ломтиками. Морковь почистить и натереть на крупной терке. Все овощи сложить в кастрюлю с толстым дном или казан, добавить воду, растительное масло, соль, хорошо перемешать. Овощи тушить в течение 30–40 минут. После этого разложить салат в простерилизованные банки, закрыть ошпаренными крышками.

## Салат по-саратовски

4 кг болгарского перца нарезать соломкой, 1 кг моркови натереть на крупной терке, 4 кг бурых помидоров нарезать дольками, 500 г лука нарезать кольцами, 1,5 кг капусты мелко нашинковать. Добавить по стакану растительного масла и уксуса. Посолить по вкусу. Перемешать, сложить в подготовленные банки, стерилизовать 20 минут, закатать и укутать до остывания.

## Салат «Пражский»

*1 кг болгарского перца, 1,5 кг помидоров, 500 г лука, 10–12 горошин черного перца, 3–4 гвоздики, 4 лавровых листа, 1 ст. ложка сахара, 3–4 моркови, немного чеснока.*

Болгарский перец очистить, опустить в кипящую воду на 2 минуты, затем промыть холодной водой, мелко нарезать и

положить в кастрюлю. Туда же уложить мелко нарезанные и очищенные от кожицы помидоры, лук, обжаренный на растительном масле, добавить тертую морковь.

Все смешать и тушить 10 минут. Добавить соль по вкусу, перец горошком, гвоздику, лавровый лист, сахар и чеснок. Готовый салат разложить в горячем виде по банкам и закатать.

## Салат «Шик»

5 ст. ложек растительного масла прокалить, добавить 1 кг нарезанного лука, жарить до золотистого цвета. Положить 3 кг нарезанных помидоров и тушить с луком 45 минут. Почистить 1 кг болгарского перца, нарезать, добавить к помидорам и тушить еще 15 минут. Добавить 1 стручок горького перца, 1 дес. ложку молотого перца. Затем нарезать по 1 пучку зелени петрушки, укропа и тушить 5 минут. 300 г чеснока нарезать, добавить в массу и немного потушить, посолить по вкусу. Салат горячим разложить в подготовленные банки, закатать.

## Морковный салат в масле

2 кг моркови, 350 мл растительного масла, 4 ст. ложки соли,  
7 ст. ложек сахара, 200 мл 9%-го уксуса, 2 головки чеснока.

Морковь очистить и нарезать брусочками, затем пробланшировать в кипящей воде в течение 4 минут. После этого сразу же охладить в холодной воде. Чеснок измельчить, соединить его с морковью и разложить в простерилизованные пол-литровые банки.

Приготовить маринад: сильно, почти до кипения, разогреть растительное масло, добавить соль, сахар, влить уксус. Почти кипящим маринадом залить морковь с чесноком. После 15-минутной стерилизации банки закатать.

## Салат «Красный»

2 кг свеклы, 2 кг моркови натереть на крупной терке. 2 кг красных помидоров, 2 кг репчатого лука нарезать кольцами. 4 стакана фасоли заранее замочить. Соединить все компоненты. Добавить 0,5 л подсолнечного масла, 1 стакан сахара, 50–60 г 9%-го уксуса, 0,5 л воды, 0,25 стакана соли. Тушить 2 часа. Разложить в банки. Закатать.

## Салат «Овощной бум»

*4 кг очищенного сладкого перца, 4 головки чеснока, 0,5 кг зелени (петрушка, укроп, сельдерей); маринад: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 0,5 л растительного масла, 100 мл столового уксуса.*

Все нарезать, залить горячим маринадом и варить 5 минут с момента закипания. Разложить по горячим банкам. Стерилизовать 15 минут. Закатать.

## Салат с тыквой

*1 кг свеклы, 1,5 кг тыквы, 150 г чеснока, 1,3 кг помидоров, 500 г болгарского красного перца, 0,5 стакана 6%-го уксуса, 1 ст. ложка соли, 0,5 стакана сахара, 1,5 стакана растительного масла, 2 пучка петрушки, 2 пучка укропа.*

Свеклу натереть на крупной терке, тыкву и перец нарезать маленькими кусочками, зелень измельчить.

Приготовление маринада. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку, добавить уксус, соль, сахар, масло, петрушку, укроп, вскипятить. Опустить туда остальные овощи. Кипятить 45 минут и закатать.

## Салат из капусты с томатным соком

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

Можно использовать как салат и как приправу для борща.

## Салат из капусты с овощами (без уксуса)

На 2 кг белокочанной капусты — по 1 кг репчатого лука, сладкого перца, кислых яблок, моркови, помидоров, 3 ст. ложки соли.

Салат готовится без уксуса, с малым количеством соли и перца. Капусту, лук, морковь, яблоки, сладкий перец, помидоры вымыть. Капусту тонко нашинковать, морковь отварить до полуготовности и нарезать соломкой. Лук нарезать тонкими полукольцами. Яблоки очистить от сердцевины и нарезать тонкими дольками. У перцев удалить плодоножки и семена, разрезать каждый на 4 части вдоль и нарезать поперек соломкой. Все овощи посолить и аккуратно перемешать в просторной эмалированной посуде. Ни в коем случае не перетирать руками.

Подготовить пол-литровые банки: вымыть горячей водой и просушить. На дно каждой банки положить 1–2 лавровых листа, 3–5 горошин перца, помидор, разрезанный на 4–8 частей. Затем в банку плотно набить салат, разминая помидоры. Банки закрыть крышками, стерилизовать 30 минут, закатать, перевернуть вверх дном и в таком положении дать остыть. Хранить салат в темном прохладном месте.

## Салат «Лапти»

*1 кг баклажанов, 0,5 стакана растительного масла; соус:  
0,5 л столового уксуса, 10 шт. горького красного перца,  
2 головки чеснока.*

Баклажаны разрезать вдоль на 6 частей и обжарить на растительном масле. Обжаренные баклажаны обмакнуть в соус (только обмакнуть) и выложить в банку. Укупорить.

## Салат «Богатырский»

*1,5 кг моркови, 3 кг помидоров, 3 кг свеклы, 300 г чеснока,  
2 стакана растительного масла, соль, сахар.*

Помидоры, свеклу и морковь пропустить через мясорубку, добавить масло и поставить на огонь. Тушить с момента закипания 2 часа. Положить по вкусу соль и сахар. За 10 минут до готовности добавить измельченный чеснок. Разложить горячим в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

## Салат из черной редьки по-корейски

*0,5 кг черной редьки, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, специи  
(гвоздика, корица, черный и душистый перец, лавровый лист,  
острый перец), столовый уксус, растительное масло, соль.*

Специи измельчить с помощью кофемолки. Редьку вымыть, очистить, нарезать соломкой и оставить на 2 часа. После отжать ее. Лук нарезать тонкими полукольцами. Чеснок пропустить через пресс и смешать с 3 ст. ложками растительного масла.

К редьке добавить специи, чеснок с растительным маслом и около 100 мл уксуса. Все перемешать и оставить на 15 минут.

На сковороде прокалить 100 мл растительного масла, затем слегка остудить его и залить редьку. Перемешать, оставить на

сутки в прохладном месте. После этого переложить редьку в подготовленные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

## Салат «Восточный базар»

*1 кг баклажанов, 500 г репчатого лука, 600 г помидоров.*

Баклажаны вымыть, мелко нарезать кубиками, обжарить на растительном масле. Затем покрошить ножом репчатый лук, обжарить, затем мелко нарезать красные помидоры. Все обжаренные овощи сложить в одну посуду, перемешать, посолить по вкусу, можно посолить по вкусу, можно для остроты добавить молотый перец. Смесь довести до кипения, помешивая. Горячую смесь разложить по чистым банкам, поставить стерилизоваться: пол-литровые банки — 45 минут, литровые — 1 час. Закатать их металлическими крышками.

## Салат «Семейный»

*2 стакана перловой крупы, 0,5 л растительного масла,  
1 кг репчатого лука, 2 кг сладкого перца, 1 кг моркови,  
2 кг помидоров, 1 стакан сахара, 1 стручок горького перца,  
4–5 ст. ложек 9%-го уксуса.*

Отварить до готовности крупу. В отдельную кастрюлю налить масло, довести его до кипения, положить в кипящее масло нарезанный полукольцами лук и прокипятить его 10 минут. Затем добавить нарезанный перец и тертую морковь с интервалом 10 минут. Добавить помидоры, пропущенные через мясорубку, сахар, горький перец и сваренную крупу. Все варить еще 10 минут. В конце добавить уксус, посолить по вкусу, разложить в простерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.



## Салат «Добрячок»

5 кг кабачков, 2 моркови, 5 сладких перцев, 0,5 стакана сахара, 2 ст. ложки соли, 2 стакана воды, 0,75 стакана 6%-го уксуса, 150 мл растительного масла, чеснок по вкусу.

Кабачки порезать крупной соломкой. Морковь и перец порезать кубиками и по отдельности тушить с растительным маслом. Затем все овощи соединить, добавить соль, сахар, воду, уксус и поставить на средний огонь. После закипания варить в течение 20 минут. После этого добавить мелко нарезанный чеснок и варить еще 10 минут.

Салат в горячем виде выложить в подготовленные банки и закатать. Перевернуть, укутать и остудить.

## Салат «Дача»

1 кг кабачков, 1 кг огурцов, 2 головки чеснока, 1 пучок зелени укропа, 0,5 стакана растительного масла, черный перец горошком и лавровый лист по вкусу; для приправы: 5 помидоров, 3 моркови, 2 луковицы, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки соли.

Приготовление приправы. Морковь натереть на мелкой терке. Лук нашинковать, овощи слегка обжарить. Заправить протертыми помидорами, добавить соль, сахар и тушить 10 минут.

Кабачки нарезать кусочки, огурцы — кружочками. Соединить кабачки и огурцы и обжарить их в растительном масле.

На дно пол-литровых банок положить по 2 зубчика чеснока, мелко нарезанную зелень укропа, лавровый лист, черный перец. Сверху положить кабачки и огурцы. Залить горячей приправой. Банки поставить на 10 минут на стерилизацию, после чего закатать, перевернуть и укутать.

## Салат «Ералаш»

*600 г небольших кабачков, 600 г сладкого перца, 600 г яблок; маринад: 1 л воды, 300 мл яблочного сока, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка меда, 1,5 ст. ложки соли.*

Перец очистить, удалить семена, нарезать кольцами. Кабачки нарезать кружками, очищенные яблоки (без семян) — небольшими дольками.

Все уложить в трехлитровую банку и залить маринадом. Для маринада вскипятить воду, добавить сок, сахар, мед и соль.

Банки закатать, перевернуть вверх дном и укутать.

## Салат с кабачками, морковью и имбирем

*6 молодых кабачков, 3 моркови, 2 головки чеснока, листья вишни, смородины и лимонника, 10 горошин черного перца, 10 горошин душистого перца, 5 бутонов гвоздики, листья хрена, семена укропа и тархун по вкусу; маринад: 4 ст. ложки сахара, 5 ст. ложек соли, 5 ст. ложек 9%-го уксуса, имбирь, семена горчицы, молотый мускатный орех и молотый красный перец по вкусу.*

Кабачки и морковь нарезать кружками, чеснок и зелень измельчить. На дно простерилизованных банок выложить зелень, затем кабачки, чеснок, морковь, перец и бутоны гвоздики.

Воду довести до кипения и тонкой струей влить ее в банки. Выдержать 3 минуты, после чего воду слить. Залить банки кипятком во второй раз, затем воду опять слить в миску. Добавить соль, сахар, уксус, специи и довести маринад до кипения. Кипящим маринадом залить банки с кабачками, закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

## Салат «Яркая осень»

*1 кг кабачков, 1 кг баклажанов, 500 г помидоров, 5 луковиц, растительное масло, черный молотый перец и соль по вкусу.*

Подготовленные кабачки и баклажаны нарезать кружочками и обжарить в растительном масле с двух сторон, а затем мелко порубить.

Отдельно обжарить нарезанные кубиками лук и помидоры.

Соединить все овощи, перемешать, добавить соль, перец и нагреть в кастрюле до кипения.

Горячую массу переложить в подготовленные банки и стерилизовать: пол-литровые банки — 75 минут, литровые — 90 минут. Закатать.

## Салат с кабачками и луком

*4 кг кабачков, 12 луковиц, 6 зубчиков чеснока, 3 ст. ложки сахара, 0,5 стакана соли, 150 мл растительного масла, 100 мл 6%-го уксуса, 200 мл кипяченой воды, зелень укропа и петрушки по вкусу.*

Кабачки очистить от кожицы и нарезать кружочками. Затем пробланшировать их в горячей воде 5 минут, откинуть на дуршлаг и дать остыть. Зелень петрушки и лук нашинковать и смешать с кабачками.

Для заливки растереть чеснок с солью и сахаром. Добавить растительное масло, кипяченую воду и уксус. Получившуюся массу тщательно перемешать. Залить заливкой кабачки и слегка придавить тарелкой, чтобы овощи дали сок. Емкость с ними поместить в прохладное место на 12 часов. По истечении этого времени разложить салат в простерилизованные банки и закатать.

## **Салат из помидоров с яблоками и овощами**

0,5 кг помидоров, 1,5 кг свеклы, 0,5 кг моркови, 0,5 кг яблок,  
0,5 кг репчатого лука, 1 стакан растительного масла,  
1 ст. ложка 70%-ной уксусной эссенции, 3 ст. ложки соли,  
1 стакан сахара.

Помидоры, лук и очищенный от семян перец мелко нарезать. Свеклу и морковь натереть на средней терке. Очищенные от семян яблоки нарезать кубиками.

Все перемешать. Добавить масло, сахар, соль. Поставить на огонь и после закипания варить 40 минут. Затем влить уксус, перемешать.

Разложить салат в простерилизованные банки. Закатать.

## **Салат «Апшеронский»**

3 кг баклажанов, 2 кг тыквы, 2,5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 7 зубчиков чеснока, 0,5 л растительного масла, 100 г соли, 150 г сахара, 150 мл 6%-го уксуса, 2 пучка зелени петрушки, перец горький по желанию.

Баклажаны и тыкву (без семян) нарезать кубиками, перец (без семян) — ломтиками. Помидоры пропустить через мясорубку. Зелень измельчить.

Приготовить маринад: в томатное пюре положить соль, сахар, измельченную зелень, влить растительное масло, уксус, довести до кипения.

В горячий маринад опустить овощи. Тщательно размешать и тушить в течение часа. За 10 минут до готовности по желанию положить измельченный горький перец. После этого горячий салат выложить в простерилизованные банки и закатать.

## Салат «От Иваныча»

*1 кг капусты, 1 кг помидоров, 600 г моркови, 500 г репчатого лука, 500 г сладкого перца, 500 г огурцов, 1 стакан растительного масла, 5 ст. ложек 9%-го уксуса, 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара.*

Все овощи порезать крупно, добавить соль, сахар, уксус и растительное масло. Поставить на огонь и варить 10 минут. Затем разложить по стерилизованным банкам и закатать крышками.

## Салат с помидорами и кабачками

*1,5 кг помидоров, 1 кг кабачков, 500 г лука, 300 г чеснока.*

Помидоры и кабачки нарезать кубиками, лук — тоненькими полукольцами. Чеснок нарезать мелко. Овощи смешать, добавить 1 ст. ложку соли, 2 ст. ложки сахара, 0,5 стакана растительного масла, измельченный стручок горького перца. Довести до кипения и варить 10 минут. Разложить в банки и закатать.

## Салат «Зимний вечер»

*1 л растительного масла, 1,5 кг моркови, 1,5 кг репчатого лука, 1,5 кг свежей капусты, 3 ст. ложки сахара, 1,5 кг огурцов, 1 ст. ложка 70%-го уксуса, 500 г болгарского перца, 300 г отварных грибов, 2 кг помидоров.*

Масло прокипятить, добавить нашинкованную морковь и кипятить 5 минут. Добавить лук, нарезанный кольцами, и кипятить еще 5 минут. Всыпать сахар и нашинкованную капусту, кипятить 5 минут. Добавить огурцы, нарезанные кружочками,

соль, уксус, перец (очищенный от семян и разрезанный на 4 части), грибы, нарезанные помидоры, 3–4 лавровых листа и перец по вкусу. Все тщательно перемешать. Смесь тушить 30–40 минут и разложить по банкам.

Стерилизовать не обязательно.

## Салат «Дружок-кабачок»

*Кабачки по вкусу; заливка: 1 стакан яблочного сока, 1 стакан свекольного сока, 1 ст. ложка растертых в порошок семян укропа, 3 г лимонной кислоты, 1 стакан растительного масла.*

Кабачки, очищенные от кожицы, нарезать кружками и выложить в простерилизованные банки. Приготовить заливку: вскипятить яблочный и свекольный соки, растительное масло, лимонную кислоту и укропный порошок. Залить кипящей заливкой кабачки. Банки закатать и перевернуть вверх дном.

## Маринованный салат из кабачков и перцев

*3 кг кабачков, 4 сладких перца, 5 зубчиков чеснока, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки соли, 70 мл 6%-го уксуса.*

У перцев удалить смена. Вместе с чесноком пропустить их через мясорубку. Затем соединить с кабачками, нарезанными кубиками, и добавить остальные ингредиенты. Все тщательно перемешать и поставить на средний огонь. Помешивая, варить 30 минут.

Горячую массу переложить в простерилизованные банки, закатать, перевернуть вверх дном и остудить.

## Салат «Красный»

*1,5 кг красных помидоров, 1,5 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг красного болгарского перца, по 2 ст. ложки соли и сахара, 2,5 стакана растительного масла, 120 мл 6%-го уксуса.*

Морковь натереть на крупной терке. Остальные овощи мелко нарезать. Половину нормы масла вылить в кастрюлю. Выложить в масло овощи и поставить на огонь. После закипания влить оставшееся масло и тушить 30 минут.

Салат в горячем виде разложить в подготовленные банки и закатать.

## Салат с кабачками и яблоками в рассоле

*1,5 кг молодых кабачков, 2 кг яблок, листья лимонника и мяты; рассол (на 1 л воды): 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка сахара, 20 г ржаной муки, 20 г соли.*

Кабачки и яблоки вымыть. Нарезать небольшими кубиками (яблоки — без семян). Выложить в простерилизованные банки. Добавить листья лимонника и мяты.

Для рассола вскипятить воду, добавить в нее сахар, мед, ржаную муку и соль, размешать. Залить рассолом кабачки и яблоки, закатать. Хранить в прохладном месте.

## Салат с рисом и перцем

2 стакана риса (1 стакан = 200 мл) промыть водой, положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и снять

с огня. Промыть, снова поместить в кастрюлю, добавить 2 кг помидоров, порезанных дольками, 0,5 кг тертой моркови, 0,5 кг мелко нарезанного лука, 0,5 кг нарезанного полукольцами сладкого перца, 500 г растительного масла, 2 ст. ложки соли, 100 г сахара. Тушить на малом огне 30–40 минут.

Разложить в подготовленные банки и закатать. Накрыть одеялом и оставить до остывания.

## Салат «Бум»

*4 кг огурцов; маринад: 1 стакан 6%-го уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка душистого перца, 2 ст. ложки толченого чеснока, 2 ст. ложки сухой горчицы, соль по вкусу.*

Порезать огурцы на 4 части и положить в маринад на 2 часа. Затем разложить в стерилизованные банки (1 л) и стерилизовать 10–15 минут. Если мало рассола, добавить в банку холодной кипяченой воды. Закатать.

## Салат «Старорусский»

*На 0,5-литровую банку: 200 г редьки, 200 г белокочанной капусты, 1 морковь, 1 луковица, зелень, 1 зубчик чеснока, 2 ст. ложки 9%-го уксуса, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара.*

Редьку натереть на крупной терке, морковь нарезать кружочками, белокочанную капусту и лук мелко шинковать. В банку залить уксус, положить зелень сельдерея и петрушки, чеснок. Уплотняя ложкой, выложить смесь овощей, добавить соль, сахар, залить кипятком.

Стерилизовать 15–20 минут. Закатать.



## Салат «Нижегородский»

*1 кг грибов (маслята, подберезовики, подосиновики),  
1 л растительного масла, 1 кг моркови, 1 кг репчатого  
лука, 1 кг огурцов, 500 г помидоров, 500 г сладкого перца,  
3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка уксусной эссенции (15 мл  
80%-го), 3 лавровых листа, соль и перец по вкусу.*

Грибы почистить, промыть, отварить в подсоленной воде. Морковь нарезать тонкими кружками, лук — кольцами, огурцы и перец — кружками, помидоры — дольками.

Масло довести до кипения, положить сначала морковь, через 5 минут добавить лук, еще через 5 минут — сахар. Через 10 минут положить грибы, огурцы, сладкий перец, помидоры, лавровый лист, соль, перец и уксусную эссенцию. Все тщательно перемешать и тушить 40 минут. Разложить салат в горячем виде в подготовленные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

## Салат «Зеленый»

3 кг зеленых помидоров нарезать маленькими дольками. 1,5 кг моркови натереть на крупной терке. 1,5 кг лука нарезать кольцами.

Все сложить в кастрюлю, добавить 100 г соли, оставить на 10—12 часов.

Маринад: вскипятить 1,5 стакана растительного масла, 1,5 стакана 9%-го уксуса, 1,5 стакана сахара, 5—6 лавровых листьев и 5—6 горошин черного перца.

Слив лишнюю жидкость, овощи залить маринадом и варить 30 минут.

Горячий салат разложить в банки, закатать и укутать.

## Салат с вареными грибами

*1 л растительного масла, 1,5 кг моркови, 1,5 кг лука, 1,5 кг капусты, 3 ст. ложки сахара, 1,5 кг огурцов, 1 ст. ложка уксусной эссенции, 0,5 кг сладкого перца, 300 г вареных грибов, 2 кг помидоров.*

Масло прокипятить, добавить нашинкованную морковь, кипятить 5 минут. Добавить лук кольцами, варить еще 5 минут. Высыпать сахар и нашинкованную капусту и снова 5 минут варить. Положить в салат все остальные ингредиенты, перемешать и варить салат 30—40 минут. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

## Салат «Городецкий»

*1 кг кабачков, 1 кг помидоров, 3 луковицы, 5 зубчиков чеснока, 2 острых перца, 4 бутона гвоздики, 4 горошины душистого перца, 0,5 ч. ложки семян кориандра, 50 г зелени сельдерея, 200 мл растительного масла, 12 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки соли.*

Кабачки нарезать пластинками, по вкусу посолить и обжарить в масле до полуготовности. Сельдерей и перец измельчить. Лук мелко нашинковать и слегка обжарить его с растительным маслом, добавить к нему сельдерей, перец, соль и сахар и тушить на маленьком огне в течение 5 минут.

Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу и нарезать кружками.

Выложить в простерилизованные банки слоями кабачки, помидоры и обжаренную заправку, пересыпая слои измельченным чесноком и приправами. Банки поставить на стерилизацию на 30 минут, после чего закатать, перевернуть и укутать.

## Салат из капусты с баклажанами

2,5 кг баклажанов, 2 кг капусты, 200 г чеснока, 1 перец, 0,5 стакана сахара, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки с горкой соли, 2 ст. ложки уксусной эссенции (развести в 2 стаканах воды), 3 моркови.

Баклажаны порезать пластинами и бланшировать в подсоленной кипящей воде. Остудить, нарезать соломкой. Капусту нарезать тонкой соломкой. Перец нарезать так же. Чеснок пропустить через пресс. Морковь натереть на средней терке. Все компоненты перемешать и оставить на 6 часов. Затем разложить по банкам и стерилизовать. Закатать, перевернуть и укрыть чем-нибудь теплым.

## Салат «Щедрая осень»

На 10 пол-литровых банок: 2,2 кг свежей капусты, 800 г красного сладкого перца, 800 г моркови, 600 г лука, 450 мл растительного масла, 500 г 6%-го уксуса, 10–12 шт. душистого перца, 10–20 шт. черного перца, 10–20 шт. гвоздики, 8 ч. ложек соли.

Капусту нужно использовать только осенне-зимних сортов. Кочаны капусты очистить от покровных листьев и вымыть, нашинковать или нарезать полосками шириной не более 0,5 см и пересыпать солью.

Красный перец вымыть, удалить плодоножки с семенниками, ополоснуть от семян и нарезать на полоски шириной 1,5–2,5 см.

Морковь вымыть, очистить от кожицы, обрезать концы, сполоснуть, нарезать соломкой и бланшировать в кипящей воде 7–10 минут.

Лук очистить от кожицы, вымыть и нарезать пластинками толщиной до 0,5 см.

Нарезанные овощи отдельно от капусты пересыпать солью (20 г на 1 кг овощей), выдержать 20–30 минут и слить жидкость. Все подготовленные овощи смешать с уксусом и растительным маслом и уложить в банки. Закатать.

## Салат «Зимний»

*1,5 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца, 1,5 стакана сахара, 4 ст. ложки соли, 2 стакана 6%-го уксуса, 2 стакана растительного масла, зелень кинзы.*

Овощи нарезать, перемешать, посыпать солью, сахаром, полить уксусом, маслом. Сложить в чистые стерилизованные стеклянные банки, закрыть пластиковыми крышками и поставить в холодильник.

## Салат «Витязь»

*2 кг моркови, 3 кг белокочанной капусты, 2 кг огурцов, 3 кг красных помидоров, 2 кг лука, 1,5 кг красного сладкого болгарского перца, 200 г растительного масла, 3 ст. ложки 70%-го уксуса, 10 г черного молотого перца, 5 ст. ложек соли, зелень петрушки и укропа.*

Овощи нарезать мелкой соломкой. Капусту нашинковать. Смешать овощи, добавить нарезанную зелень, специи, уксус и растительное масло. Разложить в литровые банки и стерилизовать 1 час. Горячие банки быстро закатать и перевернуть. Оставить охлаждаться, через день-два убрать в прохладное место.

## Салат «Охотничий»

*1 кг нашинкованной капусты, 1 кг моркови, 1,5 кг огурцов, 2 кг помидоров, 1 кг лука; для маринада: 100 г 9%-го уксуса, 12 ст. ложек сахара, 10 ст. ложек соли, 250 г растительного масла.*

Капусту нашинковать, морковь и лук нарезать мелкой соломкой, огурцы и помидоры — мелкими ломтиками. Смешать ингредиенты для маринада и залить им овощи. Все разложить по банкам. Стерилизовать 40 минут. Укупорить.

## Салат «Азовский»

*3 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 1 кг моркови, 3 кг красного сладкого перца, 2 головки чеснока, 2 стручка горького перца, 1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки соли, 2 ч. ложки столового уксуса, 1 стакан воды.*

Баклажаны помыть, почистить, порезать брусочками и замочить в соленой воде.

Остальные овощи помыть и нарезать произвольно. Горький перец очистить от семян. Все овощи пропустить через мясорубку. Чеснок очистить и пропустить через пресс.

В большой эмалированной кастрюле смешать все ингредиенты, кроме баклажанов. Добавить сахар, растительное масло, соль. Кастрюлю поставить на огонь, овощи довести до кипения, после чего, помешивая, варить в течение 10 минут. Затем добавить отжатые от рассола баклажаны и варить еще 25 минут, после чего влить 1 стакан кипяченой воды с уксусом и кипятить еще 5 минут.

Готовую массу в горячем виде разложить в подготовленные банки и простерилизовать в духовке при 100 градусах (банки ставить в холодную духовку).

Затем банки закатать, перевернуть вверх дном, укутать чем-нибудь теплым.

## Салат огуречный

*На 1 пол-литровую банку: 250 г огурца, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, зелень укропа по вкусу, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка столового уксуса, 2 ст. ложки растительного масла.*

Огурцы и морковь нарезать кружками и послойно выложить в подготовленные банки. Поверх их положить очищенный чеснок, порезанную зелень, соль и сахар. Влить растительное масло и уксус, немного кипящей воды (1 см до верха банки оставить незаполненным). Банки накрыть крышками и поставить на 15 минут на стерилизацию, после чего закатать.

## Салат «Сюрприз»

*1 кг яблок, 2 кг сладкого перца, 500 г лука, 0,5 стакана меда, 1 ст. ложка соли, горький перец.*

Из яблок удалить сердцевину и нарезать равными дольками. Перец сладкий нарезать колечками вместе с сердцевиной и семенами. Лук очистить и нарезать колечками. Все смешать, добавить мед, соль и стручок горького перца.

После отделения сока прокипятить 10 минут, разлить в стерильные банки, закатать их и перевернуть горлышком вниз.

## Салат «Полесский»

*1 кг зеленых помидоров, 1 кг капусты, 2 сладких перца, 2 луковицы, 100 г сахара, 1 ст. ложка соли, 0,3 л столового уксуса, 6 горошин душистого перца, 6 горошин черного перца.*

Нарезать ломтиками помидоры. Мелко нашинковать капусту и лук. Очистить перец от семян и нашинковать полосками по 2–3 см. Овощи смешать и посолить. Переложить все в эмалированную миску, сверху застелить капустными листьями и марлей. Поставить под пресс. Через 10–12 часов слить выделившийся сок, добавить специи, сахар и уксус. Довести до кипения на среднем огне и 10 минут еще проварить.

Горячий салат выложить в банки и простерилизовать: 0,5-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут. Быстро закатать.



## **Закуска из кабачков с жареными грибами**

*0,5 кг шляпок грибов (подберезовики, подосиновики), 0,5 кг молодых кабачков, 2 помидора, растительное масло, 250 г сливочного масла, мука, соль, черный молотый перец и зелень по вкусу.*

Помидоры вымыть, произвольно нарезать и обжарить в растительном масле. Вымытые и нарезанные кружочками толщиной 2 см кабачки запанировать в муке и обжарить с двух сторон в масле до румяной корочки. Грибные шляпки про- бланшировать в подсоленной воде в течение 5 минут. После этого нарезать их тонкими пластинками и в течение 10 минут тушить на сковороде. Добавить сливочное масло и обжарить грибы до готовности. Соединить грибы с кабачками, потушить вместе 5 минут. Положить обжаренные кусочки помидоров, измельченную зелень и тушить еще 5 минут.

Закуску горячей разложить в простерилизованные банки, долить доверху растительное масло и стерилизовать 10 минут, затем закатать.



## Закуска из кабачков с укропом

*5 кг кабачков, 3 моркови, 1 горсть семян укропа, 5 зубчиков чеснока; заливка: 0,5 л растительного масла, 0,5 л воды, 1 ст. ложка уксусной кислоты, 2,5 ст. ложки соли, 200 г сахара.*

Кабачки (без семян) нарезать кубиками. Морковь натереть на крупной терке. Чеснок пропустить через пресс.

Соединить все ингредиенты для заливки и прокипятить их. Затем добавить кабачки, морковь, укроп и чеснок. Кипятить еще 5 минут.

Горячую закуску выложить в подготовленные банки и укупорить. Затем перевернуть вверх дном, укрыть чем-нибудь теплым и в таком виде оставить до полного остывания.

## Закуска «Тамбовская»

*4,5 кг помидоров, 1,5 кг сладкого перца, 1,5 кг репчатого лука, 1,5 кг моркови, 150 г соли; маринад: 450 мл растительного масла, 450 г сахара, 225 мл 9%-го уксуса, 50 горошин черного перца, 15 лавровых листьев.*

Морковь натереть на крупной терке. Перец, помидоры и репчатый лук нарезать произвольно. Все овощи соединить, засыпать солью, тщательно перемешать и поставить в прохладное место на 12 часов. Затем массу довести до кипения, после чего тушить на небольшом огне, периодически помешивая.

Приготовить маринад: в небольшом количестве сока, который дала овощная смесь, растворить сахар, добавить масло, перец, лавровый лист, довести до кипения и влить уксус. Через 20 минут в овощную массу влить маринад, перемешать

и тушить в течение 10 минут. Затем закуску в горячем виде переложить в простерилизованные банки и закатать.

## **Закуска из помидоров и кабачков**

3 кг помидоров пропустить через мясорубку, на среднем огне довести до кипения. Когда масса закипит, добавить 2 больших очищенных от кожицы и семян, нарезанных брусочками кабачка, 1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки соли. Довести до кипения, после чего, помешивая, кипятить 1 час.

За 10 минут до окончания варки добавить 2 головки чеснока, пропущенного через пресс, и 100 мл 9%-го уксуса. Горячую закуску выложить в подготовленные банки и закатать.

## **Закуска «Венгерская»**

800 г спаржевой фасоли, 2 кг огурцов, 2 кг свеклы, 5 зубчиков чеснока, 1 стручок горького перца, зелень укропа и петрушки; маринад: 3 л воды, 100 г соли, 70 г сахара, 100 мл 9%-го уксуса.

Огурцы нарезать кружками, фасоль — кусочками по 4 см. Чеснок пропустить через пресс. Зелень и горький перец измельчить. Свеклу почистить и натереть на мелкой терке. Все овощи аккуратно смешать и выложить в простерилизованные банки.

В воду добавить компоненты для маринада и довести до кипения. Залить овощи кипящим маринадом и стерилизовать в течение 30 минут. После этого банки герметично укупорить, перевернуть вверх дном, укрыть чем-нибудь теплым и оставить так до полного остывания.

## Закуска «Нам фиолетово»

*2 кг баклажанов, 250 мл растительного масла, 4 зеленых болгарских перца, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки, укропа и горький стручковый перец по вкусу; маринад: 600 мл воды, 2,5 ст. ложки соли, 4 ст. ложки 9%-го уксуса.*

Баклажаны промыть, удалить кожицу, нарезать кубиками, посолить, перемешать и оставить на 30 минут. После этого отжать сок, выложить в сотейник с растительным маслом и обжарить.

Болгарский перец, чеснок, зелень укропа, петрушки и горький перец нашинковать по отдельности.

Остывшие баклажаны выложить слоями с приправой в эмалированную кастрюлю, установить гнет и залить маринадом. Оставить на 20 часов.

Соединить все ингредиенты для маринада и вскипятить. К баклажанам добавить остальные овощи, аккуратно перемешать и выложить в подготовленные сухие банки, прикрыть их крышками и поставить на стерилизацию на 30 минут. Закатать. Хранить в прохладном месте.

## Закуска овощная с красным луком

*3 кг белокочанной капусты, 4 моркови, 4 сладких перца, 7 красных луковиц, 20 ч. ложек сахара, 7 ч. ложек соли, 100 мл столового уксуса, 2,5 л воды, перец черный горошком, лавровый лист.*

У капусты убрать верхние листья, промыть их под проточной водой, мелко нашинковать и выложить в большую эмалированную кастрюлю. Морковь натереть на «корейской» терке соломкой. Сладкий перец помыть, удалить у него семена,

нарезать соломкой. Морковь и перец соединить с капустой. Лук очистить, нарезать кольцами и добавить к овощам. Все тщательно перемешать.

Закуску плотно разложить в простерилизованные банки и залить кипящей водой. Банки прикрыть крышками, оставить на 10 минут. После этого воду слить и снова вскипятить ее, после чего вторично залить ею овощи. Через 10 минут снова слить воду. К овощам добавить перец горошком и лавровый лист, а в слитую воду добавить сахар, соль и уксус, перемешать. Довести рассол до кипения, залить им овощи. Банки закатать. Хранить в прохладном месте.

## Закуска по-хакасски

*1 кг огурцов, 20 г эстрагона, 1 пучок зелени укропа, 20 листьев черной смородины, 0,25 стакана 6%-го уксуса, 500 мл воды, соль по вкусу.*

Огурцы очистить, нарезать пластинками в длину (толщина пластинки не выше 5 мм). Зелень нарезать очень мелко, чеснок — крупными дольками.

Огурцы выложить в эмалированную кастрюлю, пересыпая каждый слой чесноком и солью. Накрывать все смородиновыми листьями. Кастрюлю поставить на огонь, содержимое довести до кипения, после чего снять с огня и дать остыть при комнатной температуре. После этого установить гнет и оставить на 24 часа.

За это время огурцы станут гибкими, и их можно будет завернуть в рулетики. Рулетики свернуть вместе с чесноком и зеленью, выложить в простерилизованную банку, на дно которой выложить смородиновые листья. Рулетики залить рассолом, накрыть смородиновыми листьями. Закатать. Хранить в прохладном месте.

## Закуска из овощей с моцареллой

*Салатная капуста, сладкий красный перец, морковь (все овощи в равной пропорции), ломтики моцареллы; для маринада: 0,5 стакана столового уксуса, 1 ст. ложка лимонного сока, 0,5 стакана сахара, 1 ч. ложка соли, 3 зубчика чеснока, 1 стакан оливкового масла.*

Овощи вымыть и обсушить. Затем все их, кроме капусты, нарезать средними кусочками.

На дно простерилизованных банок положить по промытому капустному листу, на него — морковь, сладкий перец, ломтики моцареллы (для впитывания излишков влаги). На сыр положить капустный лист и все повторить сначала, заканчивая ломтиками сыра. Все повторять до тех пор, пока не закончатся продукты. Процесс закладки ингредиентов закончить капустным листом.

Приготовление маринада: в кастрюлю положить все указанные ингредиенты, поставить на огонь, довести до кипения.

Содержимое банок залить маринадом, прикрыть крышками и поставить на стерилизацию на 25 минут. После стерилизации банки закатать, перевернуть вверх дном. Хранить в прохладном темном месте.

## Закуска из огурцов и моркови

*3,5 кг огурцов, 1 кг моркови, 10 луковиц, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, 300 мл растительного масла, 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 60 мл 30%-го уксуса.*

Овощи и зелень мелко порезать. Все смешать. Добавить соль, сахар, уксус и растительное масло. Перемешать и оставить на 24 часа. По истечении этого времени закуску пере-

ложить в простерилизованные банки, прикрыть крышками и стерилизовать 30 минут, после чего закатать.

## **Закуска с огурцами, луком и чесноком**

*2 кг огурцов, 5 зубчиков чеснока, 3 луковицы, 50 г соли, 150 г сахара, 100 мл 9%-го уксуса, зелень укропа, петрушки и сельдерея по вкусу.*

Огурцы нарезать кружочками. Добавить нарезанный полукольцами лук, пропущенный через пресс чеснок и мелко нарубленную зелень. Все перемешать в эмалированной емкости. Заправить солью, сахаром и уксусом. Оставить на 12 часов. Закуску выложить в подготовленные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

## **Закуска «Воронежская»**

*3 кг переросших огурцов, 1 кг мелкого лука, 150 г сахара, 100 мл 6%-го уксуса, 200 мл растительного нерафинированного масла, 1,5 ст. ложки соли, 2 ч. ложки молотого кориандра, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки.*

Огурцы нарезать кружочками толщиной 0,5 см. Лук нарезать четвертинками колец. Огурцы и лук выложить в большую эмалированную кастрюлю. Добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать. Оставить на 30 минут.

Кастрюлю поставить на плиту, довести до кипения, после чего, помешивая, варить 15 минут, пока огурцы не начнут менять цвет.

Горячую закуску (вместе с жидкостью), плотно утрамбовывая, выложить в подготовленные банки, закатать. Хранить в прохладном месте.

## Огуречная закуска с луком

4 кг огурцов очистить и порезать кружочками. 15 очищенных луковиц нарезать полукольцами. Соединить огурцы и лук, залить водой. Добавить 200 г сахара, 4 ч. ложки соли, 50 мл столового уксуса, 200 мл растительного масла. Тщательно размять 5 таблеток аспирина и добавить к овощам. Оставить на 5 часов.

Огурцы вместе с маринадом поместить в простерилизованные банки. Закатать. Хранить в прохладном месте.

\* \* \*

4 кг огурцов, 1,5 кг лука, 300 г зелени укропа, 300 мл растительного масла, 250 мл столового уксуса, 4 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара.

Нашинковать огурцы и лук. Зелень мелко порезать. Все соединить в эмалированной кастрюле, аккуратно перемешать. В какой-либо емкости смешать воду, растительное масло, уксус, сахар и соль. Получившимся маринадом залить овощи в кастрюле, поставить на огонь, довести до кипения, после чего, помешивая, варить 20 минут.

Горячую закуску выложить в простерилизованные пол-литровые банки и укупорить.

## Закуска «Овощной парад»

1 кг кукурузы, 1 кг цветной капусты, 1 кг помидоров, 500 г сладкого перца, 500 г моркови, 7 луковиц, 6 зубчиков чеснока, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки соли, 1 стакан 9%-го уксуса.

Капусту отварить в подсоленной воде до полуготовности. Охладить и разобрать на соцветия. Кукурузу тоже отварить в подсоленной воде и разобрать на зернышки. Перец (без

семян) мелко нарезать. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку. Лук нарезать мелкими кубиками. Морковь натереть на крупной терке. Лук, морковь и перец обжарить на растительном масле.

Овощи выложить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар, соль, уксус, поставить на огонь и после закипания варить 30 минут.

Закуску в горячем виде разложить в простерилизованные 0,7-литровые банки, накрыть крышками, стерилизовать в течение 15 минут, после чего закатать. Банки перевернуть вверх дном и охладить.

## Закуска «Оригинальная»

3 кг цветной капусты, 4 кг желтых помидоров, 2 острых перца, 3 головки чеснока, 400 мл майонеза, 2 пучка зелени укропа, 2 стакана растительного масла, 1 ч. ложка молотого кориандра, 1 ч. ложка имбиря, 1 ч. ложка мускатного ореха, 0,5 ч. ложки измельченной мяты, 1 ч. ложка черного молотого перца, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка 70%-го уксуса.

Помидоры, чеснок, острый перец и зелень укропа пропустить через мясорубку. Добавить майонез, пряности, молотый перец, соль и сахар. Варить в большой кастрюле 40 минут.

Цветную капусту разобрать на соцветия, обвалить ее в муке и обжарить в растительном масле.

В горячий майонезный соус опустить соцветия капусты и варить 40 минут. В конце приготовления добавить уксус.

Горячую закуску разложить в простерилизованные пол-литровые банки и закатать.



## Грибная закуска с перцем

*1 кг лесных грибов, по одному красному болгарскому перцу и яблоку, 1 красная луковица, 2 ст. ложки клюквы, 3 ст. ложки винного или яблочного уксуса, 2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, 4 бутона гвоздики, 10 горошин душистого перца, 1 стакан воды.*

Болгарский перец, лук и яблоко вымыть, очистить и нарезать соломкой. Грибы перебрать, промыть и отварить до готовности. Подготовленные продукты и клюкву смешать и посолить.

Воду довести до кипения, добавить сахар, гвоздику, душистый перец и уксус. В получившуюся массу ввести салат, вскипятить и варить на среднем огне 2 минуты.

Выложить закуску в сухие простерилизованные банки и закатать. Затем поставить вверх дном и охладить. Хранить в прохладном месте.

## Закуска «Цветная»

*1,5 кг цветной капусты, 1,5 кг помидоров, 600 г моркови, 2 сладких перца, 300 г риса, 3 зубчика чеснока, 200 мл растительного масла, 3 ст. ложки сахара, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени сельдерея, соль и черный молотый перец по вкусу.*

Цветную капусту разобрать на соцветия и пробланшировать в кипящей воде в течение 4 минут. Помидоры пропустить через мясорубку, чеснок — через пресс. Рис отварить в подсоленной воде до готовности. Морковь натереть на средней терке. Перец (без семян) нарезать средними кубиками. Зелень мелко порубить.

Все соединить в эмалированной кастрюле, поставить ее на огонь и довести массу до кипения. После этого готовить 30 минут. Закатать. Хранить в прохладном месте.

## Закуски в мультиварке

1 кг молодых кабачков, 3 сладких перца, полстручка горького перца, 5 зубчиков чеснока, 80 мл растительного масла, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка столового уксуса, сахар по вкусу.

Кабачки очистить от кожицы. Сладкий и горький перцы очистить от семян и плодоножек. Овощи пропустить через мясорубку. В получившуюся массу добавить по вкусу сахар, соль, растительное масло, влить уксус. Аккуратно перемешать и переложить в чашу мультиварки. Установить режим «Тушение» на 1 час. Через 40 минут после включения добавить чеснок, пропущенный через пресс. Закуску переложить в простерилизованные банки и закатать.

\* \* \*

500 г кабачков, 200 г помидоров, 200 г белокочанной капусты, 150 г моркови, 200 г репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки сахара, 3 ст. ложки 9%-го уксуса.

Кабачки и лук нарезать кубиками. Морковь натереть на крупной терке. Капусту нашинковать. У помидоров удалить кожицу, плоды нарезать кубиками. На дно мультиварки налить растительное масло, выложить овощи. Добавить сахар и соль, перемешать. Установить режим «Тушение» на 1,5 часа. После завершения работы программы измельчить овощи блендером и разложить по простерилизованным банкам, добавив в каждую немного 9%-го уксуса.

\* \* \*

2 кг кислых яблок, 3 кг свеклы, 1 кг моркови, 4 ст. ложки соли, 3 стакана воды, 300 мл растительного масла.

Свеклу выложить в чашу мультиварки и отварить в режиме «Варка на пару» до полуготовности. Затем очистить ее и натереть на крупной терке. У яблок удалить кожуру и сердцевину, плоды мелко нарезать. Морковь натереть на крупной терке. Смешать все ингредиенты и установить режим «Тушение» на 30 минут. После этого массу разложить по простерилизованным банкам и закатать.

\* \* \*

500 г свежих грибов, 500 г моркови, 500 г белокочанной капусты, 300 г репчатого лука, 180 мл растительного масла, 200 г томатного соуса, 1,5 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки 9%-го уксуса, 3 стакана воды, 2 лавровых листа.

Грибы почистить, нарезать, сложить в чашу мультиварки. Залить их водой и варить 15 минут при 150 градусах. Капусту нашинковать. Морковь натереть на крупной терке. Все смешать, добавить соль и сахар.

Лук нарезать произвольно и слегка обжарить его на растительном масле в мультиварке при режиме «Жарка». После этого добавить капусту с морковью и грибы и готовить в режиме «Мультиповар» 40 минут при температуре 130 градусов.

За 7 минут до окончания работы программы влить уксус. Закуску выложить в простерилизованные банки и закатать.

\* \* \*

1 кг сладкого перца, 330 г сахара, 330 мл белого винного уксуса, 7 зубчиков чеснока, 4 см корня имбиря, 1 ст. ложка томатной пасты.

Перцы крупно нарезать. В чашу мультиварки всыпать сахар, немного прогреть его в режиме «Выпечка». После

этого добавить измельченный чеснок, натертый на мелкой терке имбирь и томатную пасту. Тщательно все перемешать, довести до кипения и варить 5 минут в том же режиме. Затем добавить перцы и готовить еще 1 час в режиме «Тушение». После этого разложить массу по простерилизованным банкам и закатать.

\* \* \*

200 г хрена, 2 кг белокочанной капусты, 500 г моркови, 1 головка чеснока; для маринада: 1 л воды, 3 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки растительного масла, 4 лавровых листа, 1 ч. ложка черного перца грубого помола, 1 ч. ложка 6%-го яблочного уксуса на поллитровую банку.

Мелко нашинковать капусту и морковь. Хрен и чеснок пропустить через мясорубку, все перемешать. Для маринада все компоненты, кроме уксуса, выложить в чашу мультиварки и в режиме «Паста» прокипятить в течение 5 минут. Капусту плотно уложить в простерилизованные банки, залить кипящим маринадом, добавить уксус и закатать.

\* \* \*

250 г майонеза, 3,5 кг кабачков, 250 г томатного соуса, 2 головки чеснока, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка соли, 2 дес. ложки 9%-го уксуса.

Кабачки пропустить через мясорубку. После этого готовить их в режиме «Тушение» 1 час. После окончания работы программы выложить остальные ингредиенты, кроме уксуса. Перемешать и снова включить режим «Тушение», но уже на 2 часа.

После этого влить уксус, перемешать и разложить по простерилизованным банкам. Закатать и охладить.

## Закуска-приправа

2 стручка красного сладкого перца, 3 помидора, 3 луковицы, 0,5 стакана винного уксуса, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка перца, 1 ч. ложка сухой горчицы, 0,25 ч. ложки красного молотого перца, молотая гвоздика на кончике ножа.

Стручки перца вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Помидоры слегка надрезать крест-накрест, ошпарить, снять кожицу, крупно нарезать. Измельченные перец, помидоры и лук положить в большую кастрюлю, добавить уксус и тушить на небольшом огне, все время помешивая, пока сахар не растворится.

Положить сахар и пряности и в банки и закатать, поварить еще 10 минут уже на сильном огне, все время помешивая, пока сахар не растворится. Выложить закуску горячей в банки и закатать.

## Закуска из зеленых помидоров с морковью

5–6 крупных зеленых помидоров, по 2 луковицы и моркови, 5 долек чеснока, зелень петрушки и сельдерея, соль по вкусу, 60 мл растительного масла.

Луковицы и зелень мелко нашинковать, помидоры нарезать дольками, морковь — кружочками.

Положить подготовленные продукты в посуду для варки, залить растительным маслом, поставить на слабый огонь и тушить 30 минут.

Затем добавить толченый чеснок, разложить закуску в банки 0,5 л и стерилизовать 12–15 минут, закатать.

## Томатная закуска

1 кг помидоров, 300 г чеснока, 200 г хрена, 100 г растительного масла, 100 г сахара, 15 г соли.

Спелые красные помидоры вымыть, ошпарить кипятком и пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Добавить натертый на терке хрен, сахар, соль, растительное масло и перемешать.

Разложить готовую приправу в маленькие баночки и закатать.

Хранить в прохладном месте.

## Овощная закуска для бутербродов

2 кг крепких огурцов, 1,3 кг небольших помидоров, по 1 кг морковки и свеклы, 4 средние луковицы, чеснок, 9%-ный уксус, сахар, соль.

Все овощи помыть, с лука, чеснока снять шелуху, мелко порубить. Морковь, свеклу очистить.

Помидоры разрезать на 4 части, поварить 10 минут, протереть через сито. Сварить еще раз. Добавить в готовую массу сахар, соль (на 1 кг продукта: 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка соли).

Огурцы, морковь, свеклу потереть на крупной терке, положить каждый овощ в отдельную посуду. Порубленный лук, чеснок положить на отдельные тарелки. В литровую прокипяченную банку закладывать овощи слоями: слой огурцов, слой свеклы, лук, морковь, чеснок. Залить овощи горячим томатным соусом.

В каждую банку добавить 1 ч. ложку (неполную) 9%-го уксуса, закатать.

## Паприкаш

*1,5 кг мелких помидоров, 4,5 кг сладкого перца, 1 пучок зелени петрушки: заливка: на 1 л томатного сока — 20 г соли.*

Перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть и нарезать кусочками размером 3—4 см.

На 3—4 минуты опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной. Мелкоплодные помидоры вымыть и слоями вместе с перцем уложить в банки. Нарезанную зелень положить на дно. Если нет мелких помидоров, можно взять крупные и, нарезав их дольками, положить на дно и поверх перца.

Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде банки 1 л около часа. Закатать.

## Закуска из баклажанов и моркови

*3 кг баклажанов, 1 кг моркови, соль, растительное масло для жаренья, 100 г чеснока, по 2—3 горошины черного перца и 1 лавровый лист на каждую банку; рассол: 1 л воды, 1 ст. ложка 6%-го уксуса, 30 г соли.*

Баклажаны нарезать брусочками, хорошо посолить и оставить на 2 часа. Затем тщательно отжать и обжарить в растительном масле.

Морковь очистить, нарезать кружочками, обжарить в масле. Чеснок нарезать тонкими пластинками. Вскипятить воду с солью, снять с огня, добавить уксус.

Укладывать слоями в литровые банки: баклажаны, морковь, чеснок и т. д. Сверху положить горошины перца, лавровый лист и залить все кипящим рассолом. Стерилизовать 15—20 минут, сразу же укупорить.

## **Зимняя закуска с баклажанами**

*По 1 кг баклажанов, кабачков, сладкого перца, моркови, 1,5 кг помидоров, 70 мл 9%-го уксуса, 200 г чеснока, 500 г растительного масла, 200 г сахара, 70 г соли, зелень.*

Помидоры пропустить через мясорубку, морковь натереть на крупной терке, баклажаны, кабачки и перец нарезать кубиками.

В томатную массу добавить соль, сахар, уксус, растительное масло, измельченный чеснок и петрушку. Довести до кипения.

Затем опустить туда нарезанные овощи, перемешать и варить 40–45 минут, часто перемешивая. Горячую массу разложить в стерильные банки, закатать, укутать.

## **Закуска с кабачками**

*1 кг кабачков, 5 сладких перцев, 3 моркови, 1 головка чеснока, 400 г незрелых слив, зелень петрушки по вкусу, 1,5 ст. ложки соли, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка 6%-го уксуса, 180 мл растительного масла.*

Кабачки нарезать кубиками, сладкий перец — полосками шириной 2 см, морковь натереть на крупной терке. Сливы (без косточек) пропустить через мясорубку.

Добавить к ним соль, сахар, растительное масло и прокипятить. Затем выложить кабачки, перец, морковь. Снова довести до кипения, после чего, помешивая, варить 40 минут. Добавить к массе мелко нарезанную зелень петрушки и пропущенный через пресс чеснок. Проварить еще 5 минут. Затем выложить в подготовленные банки, закатать, перевернуть вверх дном и укутать.



## **Закуска из помидоров с хреном и чесноком**

*1 кг помидоров, 100 г хрена, 100 г чеснока, 1–2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сахара.*

Спелые помидоры и хрен пропустить через мясорубку, чеснок — через пресс. Все смешать, посолить, добавить сахар. Разложить приправу в стерилизованные банки, закатать или закрыть винтовыми крышками.

## **Икра «Донская»**

*2 кг помидоров, 3 кг кабачков, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука.*

Все овощи крупно нарезать, по отдельности обжарить до мягкости на растительном масле. Затем пропустить через мясорубку, перемешать и добавить 2 ст. ложки соли. 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки 9%-го уксуса. Поставить варить на 1,5 часа. Разложить по сухим простерилизованным банкам и закрыть металлическими крышками.

## **Кабачковая икра в мультиварке**

*1 кг кабачков, 3 моркови, 2 помидора, 1 луковица, 100 мл растительного масла, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка черного молотого перца.*

Кабачки очистить, удалить семена, нарезать крупными дольками. Кабачки, морковь, помидоры и лук пропустить через мясорубку. Добавить растительное масло, соль, перец. Все перемешать и выложить в чашу мультиварки

(режим «Тушение») на 1 час. По истечении этого времени горячую икру выложить в простерилизованные банки и закатать.

## **Кабачковая икра по-шотландски (старинный рецепт)**

*1 кг кабачков, 1 кг помидоров, 500 г репчатого лука, 500 г зеленых яблок, 500 г изюма, 500 г сахара, 600 мл белого винного уксуса, 25 г корня имбиря, 12 бутонов гвоздики, 1 ч. ложка черного перца горошком, 1 ч. ложка зерен кориандра.*

На помидорах сделать крестообразные разрезы. Опустить плоды на 1 минуту в кипящую воду, затем сразу же переложить в миску с ледяной водой. Снять кожицу. Нарезать помидоры небольшими кусочками.

Кабачки очистить от кожицы и порезать кубиками. Лук очистить и нарезать полукольцами. Яблоки очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками.

Нарезанный на кусочки имбирь, гвоздику, перец и кориандр поместить в полотняный мешочек.

Выложить все овощи в большую широкую кастрюлю, положить мешочек со специями, влить уксус и, помешивая, довести до кипения.

Уменьшить огонь до минимума и варить без крышки, периодически помешивая, в течение одного часа. После этого убрать мешочек со специями. Дать икре немного остыть, затем выложить ее в простерилизованные банки, закрыть пластмассовыми крышками и поставить на хранение в прохладное место. Икра будет готова к употреблению через 4 недели.

## Заготовка для зимней окрошки

350 г огурцов, 200 г хрена, 300 г зелени укропа (не очень молодого — получается ароматнее и дольше хранится), 150 г соли.

Эту приправу можно использовать не только для окрошки, но и для салатов.

Огурцы натереть на крупной терке, хрен — на мелкой. Укроп мелко нарезать. Все смешать, добавить соль.

Хранить в прохладном месте в стеклянной банке под пластмассовой крышкой.

Заготовка хорошо хранится.

## Закусочные рулетики

1 кг огурцов, листья черной смородины, зелень укропа, 50 г соли, 1 головка чеснока, зелень эстрагона, 50 г яблочного уксуса, 0,5 л воды.

Переросшие огурцы вымыть, очистить от кожицы, удалить семена, мякоть нарезать пластинами вдоль толщиной 1 см. Зелень промыть и измельчить. Чеснок очистить и мелко нарезать. Уложить подготовленные огурцы слоями в тару, пересыпать каждый солью, зеленью и чесноком, залить раствором, установить сверху гнет и выдержать под ним в течение суток на холоде. Через сутки, когда пластины станут мягкими, свернуть каждую вместе с зеленью в виде рулетика и плотно уложить в стеклянную банку с широким горлом, дно которой предварительно устелить слоем промытых свежих листьев черной смородины. Уложенные в банку рулеты также укрыть листьями черной смородины и залить оставшимся рассолом, затем установить гнет. В таком виде заготовку поместить в

погреб. Для хранения в комнатных условиях продукт можно уложить в банки и пастеризовать.

## **Закуска яблочно-овощная**

*1 кг яблок, 4,5 кг помидоров, 1 свекла, 2 моркови, 8 луковиц, 7 зубчиков чеснока, 12 стручков горького перца, 300 мл растительного масла, соль по вкусу.*

Все помыть. Яблоки очистить, удалить у них сердцевину. Лук, свеклу, морковь и чеснок почистить. Все пропустить через мясорубку. Массу выложить в большую кастрюлю и поставить на огонь. Добавить соль и растительное масло. После того как закипит, огонь убавить до минимального и варить 30 минут. Затем приправу выложить в простерилизованные банки и закатать.

## **Икра из жареных кабачков**

*На литровую банку: 1,8 кг кабачков, 1,2 кг репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 100 мл оливкового масла, 60 мл 6%-го уксуса, 10 г сахара, 15 г соли, зелень петрушки и укропа по вкусу.*

Кабачки нарезать кружочками толщиной 1,5 см. Обжарить их в оливковом масле до золотистого цвета. Слегка охладить и пропустить через мясорубку.

Лук нарезать кружочками и обжарить. Чеснок пропустить через пресс. Зелень измельчить.

Смешать все ингредиенты. Выложить овощную массу в подготовленные пол-литровые банки, прикрыть крышками и поставить стерилизоваться на 75 минут. Закатать.

## Морковная икра

*На 1 кг моркови: 1 стакан растительного масла, 0,5 кг репчатого лука, 0,75 стакана томатной пасты, 5 лавровых листьев, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, соль, чеснок — по вкусу.*

Морковь очистить, пропустить через мясорубку и обжарить в 0,5 стакана растительного масла. Влить немного воды и тушить до готовности.

Лук очистить, пропустить через мясорубку, сложить в глубокую сковороду, добавить оставшееся масло, томатную пасту, разведенную в 0,25 стакана воды, лавровый лист. Тушить до готовности.

Затем соединить морковь и лук, посолить, добавить молотый перец, измельченный чеснок и потушить 5–7 минут.

Остывшую икру разложить в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

## Томатная икра

*На литровую банку: 300 г помидоров, 300 г перца, 200 г баклажанов, 50 г зеленой стручковой фасоли, 20 г зелени, 1 ч. ложка соли, 1,5 стакана томатной заливки.*

Рассортировать помидоры по размеру и качеству. Лучшие вымыть и разрезать на 4 части, остальные пойдут на заливку. Очистить перец, вымыть его, разрезать на кусочки. Баклажаны тоже нарезать кусочками и положить на 30 минут в соленую воду (3 ст. ложки соли на 1 л воды). У фасоли удалить кончики, затем разрезать на кусочки длиной 3 см, вымыть. Перец и фасоль опустить на 5 минут в кипящую, а затем в холодную воду.

Для заливки: нарезать помидоры, поварить их 10 минут и протереть через сито. Полученную массу посолить и, помешивая, довести до кипения.

В кастрюлю с горячей заливкой уложить перец, баклажаны, фасоль и на слабом огне кипятить 30 минут. В каждую банку положить нарезанную зелень сельдерея, петрушки, затем слой помидоров, а сверху — остальные овощи. Банки накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые — 30 минут, литровые — 40 минут.

## Кабачковая икра с морковью

*1 кг кабачков: 200 г моркови, 100–150 г репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, 2–3 ст. ложки томата-пюре, по 2–3 стебля петрушки и укропа, молотый черный перец, соль, сахар по вкусу, растительное масло.*

Кабачки очистить, нарезать мелкими кубиками, лук измельчить, морковь натереть на мелкой терке. По отдельности обжарить подготовленные овощи.

Чеснок пропустить через пресс, растереть с солью. Петрушку и укроп измельчить.

Соединить в посуде для варки обжаренные овощи, добавить чеснок с солью, измельченную зелень, молотый перец и соль по вкусу. Поставить на огонь, при аккуратном помешивании довести до кипения. Помешивая, поварить на среднем огне 4–5 минут. Затем в овощную массу добавить томат-пюре, сахар, тщательно перемешать и прогреть 2–3 минуты.

Горячую икру разложить в подготовленные банки, прикрыть крышками и стерилизовать: 0,5-литровые банки — 75 минут, литровые — 90 минут. Затем сразу же закатать.

## **Икра из зеленых и красных помидоров**

1 кг зеленых помидоров, 200 г красных помидоров, 200 г моркови, 30 г репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, соль, сахар и перец по вкусу.

Зеленые помидоры нарезать на кусочки, положить в кастрюлю, влить 0,5 стакана воды и варить на слабом огне до размягчения. Перед концом варки прибавить красные помидоры, протереть все через крупное сито. Положить морковь, натертую на крупной терке, поджаренный лук, сахар, посолить и поперчить по вкусу и тушить в духовке 2 часа. Готовую горячую икру разложить в подготовленные банки и закатать. Перед употреблением икру перемешать и заправить растительным маслом.

## **Икра из баклажанов**

На 1 кг баклажанов: 2 луковицы, 2 помидора, 200 г моркови, 0,5 стакана растительного масла, по 1 ч. ложке соли и сахара, черный молотый перец, 100 г зелени петрушки и укропа.

Баклажаны очистить, посолить, оставить на 30 минут. Затем тщательно отжать, нарезать соломкой, припустить с растительным маслом, пока не станут мягкими.

Лук нашинковать тонкими полукольцами, морковь натереть на мелкой терке, обжарить вместе в масле, добавить немного черного молотого перца, рубленую зелень, обжаривать до готовности.

С помидоров снять кожицу, нарезать небольшими ломтиками, припустить в масле до мягкости (в отдельной посуде).

Подготовленные овощи сложить в посуду для варки, добавить соль, сахар, поперчить по вкусу, довести до кипения и тушить на слабом огне 5 минут.

Горячую икру разложить в подготовленные банки, прикрыть крышками, стерилизовать 10–15 минут. Сразу же укупорить, перевернуть вверх дном.

## **Икра из свеклы**

*4 кг свеклы, 3 кг помидоров, 0,5 кг болгарского перца, 0,5 кг лука, 200 г чеснока, 0,5 л растительного масла, 200 мл 9%-го уксуса, 200 г сахара, 2–3 пучка зелени, соль и горький перец по вкусу.*

Свеклу натереть на терке, помидоры пропустить через мясорубку, болгарский перец, лук, чеснок и зелень мелко нарезать. Все смешать, добавить растительное масло и тушить на слабом огне 1 час, постоянно помешивая. За 10–15 минут до готовности добавить соль, сахар, горький перец и уксус.

Готовую горячую икру разложить в банки, закрыть.

## **Икра из помидоров и моркови**

3 кг помидоров, 2 кг моркови, 1 кг репчатого лука пропустить через мясорубку и перемешать. Добавить 700 г подсолнечного масла, 1 ч. ложку столового уксуса, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки соли, 1 ч. ложку черного молотого перца, 5 лавровых листьев.

Все хорошо перемешать, поставить варить. После закипания варить на медленном огне 2,5 часа. Горячую икру разложить в стерильные банки и закатать.



## **Икра из свеклы с морковью**

*1 кг свеклы, 3 моркови, 1 луковица, соль, растительное масло для жаренья, томатная паста и сахар по вкусу, 1 стакан 6%-го уксуса.*

Свеклу, морковь и луковицу натереть на средней терке, хорошо перемешать, посолить и тушить под крышкой на растительном масле, часто помешивая, до готовности. После чего добавить по вкусу томатную пасту, сахар и уксус. Потушить 3—4 минуты. Переложить в банки, закатать, хранить в холодильнике.

## **Икра-паштет**

3 л отварных грибов пропустить через мясорубку. 2 кг моркови натереть на мелкой терке и обжарить на растительном масле. 1 кг репчатого лука порезать полукольцами и обжарить.

Смешать грибы, лук, морковь и пропустить через мясорубку. Добавить по вкусу соль, 250 г томатного соуса и тушить в течение 30 минут. Разложить в стерильные банки и закатать.

## **Икра «Лето в банке»**

*4 кг грибов, 2 кг зеленых помидоров, 1,5 кг моркови, 1 кг красных помидоров, 4 кг белокочанной капусты, 2 кг репчатого лука, 1 л растительного масла, 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка уксусной эссенции, соль.*

Овощи и грибы порезать, смешать, добавить специи. Варить в течение часа. Выложить в подготовленные банки, прикрыть крышками и стерилизовать в течение 30 минут, после чего закатать. Хранить в прохладном месте.

## Аджика, лечо

### Аджика с помидорами и яблоками

2,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг яблок, 1 кг болгарского перца, 200 г чеснока, 2 острых перца, 0,25 стакана соли, 1 стакан сахара, 1 стакан 3%-го уксуса, 1 стакан растительного масла.

Перец помыть, удалить у него плодоножки и семена, нарезать квадратиками. Яблоки помыть, очистить, удалить семенные коробки, разрезать на 4 части. Помидоры помыть и тоже разрезать на 4 части. Чеснок почистить. Морковь почистить, помыть и нарезать кружочками. Острый перец помыть, удалить семена, нарезать.

Все овощи, кроме чеснока, пропустить через мясорубку, после чего аккуратно перемешать. Чеснок пропустить через пресс. Добавить соль, сахар и растительное масло. Варить в течение одного часа. После этого добавить уксус и чеснок и варить еще 10 минут. Готовую аджику разложить в простерилизованные банки и герметично укупорить.

## Аджика с баклажанами

3 кг помидоров, 2 кг баклажанов, 2 кг сладкого перца, 4 головки чеснока, 2 горьких перца, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка 9%-го уксуса, 100 мл растительного масла.

Все овощи, кроме баклажанов и чеснока, пропустить через мясорубку. Получившуюся массу перемешать, добавить к ней разогретое растительное масло. Емкость поставить на огонь, довести до кипения, кипятить 10 минут.

Баклажаны пропустить через мясорубку и добавить к кипящим овощам. Массу снова довести до кипения, после чего на медленном огне томить в течение 20 минут. Затем добавить пропущенный через пресс чеснок и специи. Варить еще 10 минут. Затем добавить уксус и выключить огонь.

Готовую аджику разложить в простерилизованные сухие банки и закатать.

## Аджика с кабачками

3 кг кабачков, 500 г моркови, 500 г сладкого перца, 5 головок чеснока, 1,5 кг помидоров, 2,5 ст. ложки красного молотого перца, 100 г сахара, 2 ст. ложки соли, 200 мл растительного масла.

Помидоры пропустить через мясорубку. Кабачки очистить от кожицы и тоже пропустить через мясорубку. Морковь очистить. У перца удалить семена и плодоножки. Морковь и перец также пропустить через мясорубку. Чеснок измельчить. Соединить все овощи в большой эмалированной кастрюле. Добавить соль, сахар и растительное масло. Кастрюлю поставить на средний огонь и, периодически помешивая, варить

40 минут. Затем добавить красный молотый перец и варить еще в течение 10 минут.

Готовую аджику разложить в простерилизованные банки и закатать. Банки перевернуть вверх дном, укрыть чем-нибудь теплым и держать в таком виде до полного остывания аджики.

## **Аджика с кинзой**

*1 кг острого перца, 0,5 кг чеснока, 0,5 кг кинзы, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок базилика, 1 стакан соли.*

У перца удалить семена. Замочить его в теплой воде на 4 часа, каждый час меняя воду. Чеснок очистить. Зелень вымыть. Острый перец, чеснок, кинзу и зелень базилика и укропа пропустить через мясорубку. Перемешать, добавить соль и еще раз перемешать. Разложить готовую аджику в подготовленные банки и укупорить. Хранить в прохладном месте.

## **Аджика с хреном**

*2,5 кг помидоров, 0,5 кг сладкого перца, 300 г горького перца, 150 г чеснока, 250 г хрена, 0,5 стакана растительного масла, 1 стакан 6%-го уксуса, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли.*

Корень хрена, острый перец, помидоры, сладкий перец и чеснок почистить, вымыть, нарезать и пропустить через мясорубку. Массу перемешать, добавить растительное масло, уксус, сахар и соль. Варить аджику, помешивая, в течение часа. После этого разложить ее в простерилизованные банки и закатать.

## Аджика-соус

2,5 кг помидоров, 500 г моркови, 500 г красного болгарского перца, 300 г репчатого лука, 200 г чеснока, 3 красных горьких перца, 250 мл растительного масла, 1 стакан сахара, 0,25 стакана соли, 250 мл 6%-го уксуса.

Болгарский перец помыть, удалить семена, произвольно нарезать и пропустить через мясорубку. Помидоры помыть, очистить, произвольно нарезать и тоже пропустить через мясорубку. Так же поступить с морковью, острым перцем, чесноком и луком.

Овощи смешать, поставить на огонь. После того как они закипят, огонь убавить до минимального и, помешивая, варить 30 минут. После этого добавить растительное масло, уксус.

Хорошо перемешать и варить 30 минут на медленном огне. Положить сахар, соль и готовить 2 часа 30 минут.

Готовую аджику разложить в простерилизованные банки и закатать.

## Аджика «Кубанская»

1 кг кислых яблок, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 3 перчика чили, 2 кг помидоров, 100 г очищенного чеснока, 0,5 л растительного масла (без запаха), 1 стакан сахара, 0,5 стакана соли.

Помидоры пропустить через мясорубку в большую эмалированную кастрюлю, поставить ее на огонь. Когда помидоры закипят, добавить остальные овощи, тоже пропущенные через мясорубку. Влить растительное масло, добавить сахар, соль и варить в течение часа. После этого положить чеснок, натертый на мелкой терке, и варить еще 5 минут.

Горячую аджику разложить в простерилизованные банки и закатать. Затем банки перевернуть вверх дном, укутать чем-нибудь теплым и держать в таком виде до полного остывания. Хранить в прохладном месте.

## **Аджика «Пикантная»**

*4 кг помидоров, 1,2 кг болгарского перца, 9 острых перцев, 1,2 кг моркови, 1,2 кг яблок, 450 г чеснока, 600 г репчатого лука, 2 стакана растительного масла, соль по вкусу.*

Спелые помидоры, сладкий перец, яблоки и лук промыть, почистить, произвольно нарезать. Морковь и чеснок мелко нарезать. У острых перцев удалить плодоножки, семена оставить. Все пропустить через мясорубку. В получившуюся массу положить соль и тщательно перемешать.

Переложить в эмалированную кастрюлю, влить растительное масло. Кастрюлю поставить на огонь и, помешивая, варить 40 минут. Аджику переложить в простерилизованные банки и укупорить.

## **Аджика с красным перцем**

*2 кг красного болгарского перца, 200 г чеснока, 5 красных жгучих перцев, 2 ст. ложки соли (без горки), 8 ст. ложек (без горки) сахара, 100 мл 9%-го яблочного уксуса.*

Перец помыть, удалить семена и плодоножки. Чеснок очистить. Пропустить через мясорубку сладкий, жгучий перец, чеснок. Добавить соль, сахар и уксус. Аджику разложить в сухие простерилизованные банки и закрыть новыми капроновыми крышками. Хранить в прохладном месте.

## Аджика «Осенний сад»

1 кг яблок, 1 кг сладкого перца, 1 горький перец, 1 кг моркови, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара, 0,25 стакана соли, 0,3 стакана 30%-го уксуса, 1 стакан измельченного чеснока.

Морковь, помидоры, горький, сладкий перец и яблоки пропустить через мясорубку и варить 2 часа. В конце варки добавить сахар, соль и растительное масло. Перемешать и остудить. Затем добавить пропущенный через пресс чеснок и уксус. После этого аджику разложить в простерилизованные банки и закатать. Банки остудить в перевернутом виде под «шубой».

## Аджика с помидорами (холодное приготовление)

3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 500 г чеснока, 150 г острого перца, 0,5 стакана соли, 3 ст. ложки сахара.

Все ингредиенты пропустить через мясорубку, перемешать, добавить соль и сахар. Оставить на 10 часов. После этого слить лишнюю жидкость. Аджика выложить в простерилизованные банки. Хранить в прохладном месте.

\* \* \*

1 кг паприки, 2,5 кг помидоров, 250 г чеснока, 250 г горького перца, 250 г хрена, 0,5 стакана соли, 1 стакан сахара, 1 стакан столового уксуса.

Все ингредиенты пропустить через мясорубку. Добавить соль, сахар, уксус и перемешать. Оставить на 15 минут. После этого слить лишнюю жидкость. Аджика разложить в подготовленные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

## Аджика со свеклой

2,5 кг помидоров, 2 кг свеклы, 500 г моркови, 500 г сладкого перца, 2 горьких перца, 100 г чеснока, 75 г сахара, 75 г соли, 0,5 стакана растительного масла, 75 мл 6%-го уксуса.

Овощи вымыть и пропустить через мясорубку. Выложить в эмалированную кастрюлю и поставить на огонь. Варить при периодическом помешивании 1,5 часа. За 30 минут до окончания варки влить укус, а в самом конце положить сахар и соль. Готовую аджику в горячем виде разложить в подготовленные банки и закатать.

## Аджика с помидорами (горячее приготовление)

2 кг помидоров, 500 г моркови, 7 болгарских перцев, 2 горьких перца (без семян), 3 кислых яблока.

Все пропустить через мясорубку. Добавить 100 мл растительного масла, 100 г сахара. Варить 1 час. За 20 минут до окончания варки добавить 3 головки чеснока, пропущенного через пресс, 3 ст. ложки соли (без верха), 100 мл 9%-го уксуса. Горячую аджику разложить в подготовленные банки и закатать.

\* \* \*

5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 1 кг яблок, 7 острых красных перцев, 250 г чеснока, 0,5 л растительного масла, соль.

Помидоры, морковь, яблоки, сладкий и острый перец пропустить через мясорубку, перемешать и варить 2,5 часа. Затем добавить мелко нарезанный чеснок, растительное масло, соль по вкусу и варить еще 10 минут. Готовую аджику в горячем виде разложить в простерилизованные банки и укупорить.



\* \* \*

3 кг помидоров, 2 кг сладкого перца, 300 г чеснока, 150 г острого перца, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана 9%-го уксуса, 1 стакан растительного масла, 0,5 стакана соли, 400 г зелени (кинза, укроп, сельдерей, кориандр), хмели-сунели и грецкие орехи по вкусу.

Помидоры и перец пропустить через мясорубку. Перемешать и в течение часа варить на небольшом огне, время от времени помешивая. Остудить, добавить уксус, сахар, соль, пропущенный через пресс чеснок. Зелень измельчить при помощи блендера. Все тщательно перемешать, дать настояться. Хранить в прохладном месте.

\* \* \*

2,5 кг помидоров, 500 г моркови, 500 г кислых яблок, 500 г сладкого перца пропустить через мясорубку. Добавить 250 мл растительного масла. Получившуюся массу варить на слабом огне в течение 2 часов.

Добавить 200 г измельченного чеснока, 2 стручка горького перца (без зерен), 250 мл 9%-го уксуса, 2 ст. ложки соли, 100 г сахара. Все тщательно перемешать, довести до кипения. Аджику в горячем виде разложить в подготовленные банки и закатать.

\* \* \*

2,5 кг помидоров, 2 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг яблок с кислым вкусом, 1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла, 1 стакан очищенных зубчиков чеснока, 1 стакан соли, 50 мл столового уксуса, 2 стручка острого перца.

Овощи и яблоки почистить и пропустить через мясорубку. Смешать в большой эмалированной кастрюле, которую поставить на огонь. Тушить 1 час, периодически помешивая. После этого добавить пропущенный через пресс чеснок,

масло, сахар, соль. Тушить еще 5 минут. Затем добавить уксус и закончить варку. Аджику горячей разложить в простерилизованные банки и герметично укупорить.

\* \* \*

2,5 кг помидоров, 500 г кисло-сладких яблок, 500 г сладкого перца, 500 г моркови, 50 г зелени укропа, 50 г зелени петрушки, 120 г очищенного чеснока, 70 г красного жгучего перца, 250 мл растительного масла, 2 ст. ложки 9%-го уксуса, черный молотый перец, соль.

Яблоки и перец очистить от семечек, нарезать дольками. Помидоры разрезать на 6 частей. Морковь очистить и нарезать небольшими кубиками. Все ингредиенты, кроме зелени петрушки и укропа, пропустить через мясорубку. В овощную массу добавить растительное масло, 2 ст. ложки уксуса, по вкусу перец и соль.

Перелить получившуюся массу в эмалированную кастрюлю и варить час на медленном огне, периодически помешивая.

В конце варки добавить мелкорубленую зелень.

Аджику в горячем виде разложить в подготовленные банки и закатать.

## **Аджика «Винницкая»**

5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг кислых яблок, 1 кг моркови, 2 ст. ложки соли, 200 г сахара, 400 мл растительного масла, 2 ст. ложки черного молотого перца.

Все овощи пропустить через мясорубку. Получившуюся овощную массу заправить маслом, сахаром, солью, специями. Затем варить в течение 2 часов, после чего переложить в подготовленные банки и герметично укупорить.

## **Аджика по-армянски**

*5 кг помидоров, 1 кг чеснока, 500 г горького стручкового перца, соль.*

Все пропустить через мясорубку. Посолить и перемешать. Оставить в эмалированной кастрюле на 10 дней (массу ежедневно по 2–3 раза перемешивать). По истечении этого времени аджику разложить в подготовленные банки.

## **Аджика по-мински**

*3 кг кабачков, 400 г моркови, 500 г сладкого перца, 2 головки чеснока, 1,5 кг помидоров, 2,5 ст. ложки молотого красного перца, 0,5 стакана сахара, 2,5 ст. ложки соли, 1 стакан растительного масла.*

Овощи подготовить и пропустить через мясорубку (кроме чеснока). Добавить растительное масло, сахар, соль и варить 40 минут. Массу немного охладить, смешать с измельченным чесноком, красным перцем и варить 10 минут, после чего разложить в простерилизованные банки. Закатать.

## **Аджика по-гуцульски**

*1 кг красного острого перца (сухого), 60 г семян кориандра, 100 г хмели-сунели, немного молотой корицы, 200 г грецких орехов, 400 г соли, 300 г чеснока.*

Замочить на 1 час красный острый перец. Добавить кориандр, хмели-сунели, измельченные грецкие орехи, пропущенный через пресс чеснок, соль. Все перемешать и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Переложить аджику в

подготовленные банки и укупорить. Такая аджика подойдет для обмазывания мяса перед запеканием.

\* \* \*

2 части хмели-сунели, 2 части стручкового красного перца, 1 часть чеснока, 1 часть кориандра (молотые семена кинзы), 1 часть укропа.

Пропустить через мясорубку перец и чеснок. Добавить пряности. Смесь посыпать крупной солью и влить винный уксус (3—4%-ный). Должна получиться влажная густая паста. Разложить ее в простерилизованные банки и укупорить.

\* \* \*

Красный перец (его должно быть больше половины всей смеси) пропустить через мясорубку. Добавить сухую кинзу, хмели-сунели. По вкусу посолить. Перемешать.

Такую аджику нужно готовить непременно в перчатках.

## **Аджика «Восточная»**

3 кг помидоров, 300 г репчатого лука, 300 г моркови, 300 г болгарского перца, 300 г кислых яблок, 5 стручкового горького перца, 300 г зелени петрушки, 300 г чеснока, 300 мл растительного масла, 6 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки соли.

Все овощи вымыть. У перцев и яблок удалить плодоножки и семена, у помидоров — плодоножки. Все пропустить через мясорубку. Добавить к получившейся массе сахар и соль, тщательно перемешать.

Емкость с массой поставить на огонь. После закипания огонь убавить до минимального и при помешивании варить 90 минут. За 10 минут до окончания варки добавить пропущенный через пресс чеснок и растительное масло. Аджика в горячем виде разложить в простерилизованные банки и закатать.

## **Аджика «На бис!»**

*Помидоры, перец чили, чеснок, соль (количество ингредиентов произвольное).*

Каждый помидор разрезать на 4 части, выложить на дуршлаг, чтобы стек образующийся сок. Перец разрезать пополам и убрать семена. Чеснок очистить. Все ингредиенты пропустить через мясорубку. По вкусу посолить, перемешать. Разложить по подготовленным банкам, закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

## **Аджика «Кавказская»**

*500 г красного жгучего перца, 100 г чеснока, 10 г зелени укропа, 30 г молотого кориандра (или хмели-сунели), 250 г соли, 20 мл 5%-го уксуса.*

Жгучий перец, чеснок, укроп вместе с кориандром пропустить через мясорубку, добавить соль и уксус.

Уложить в подготовленные банки объемом 0,5 л, прикрыть крышками и стерилизовать 7–10 минут.

## **Аджика с яблоками и морковью**

*1 кг моркови, 2 кг помидоров, 0,5 болгарского перца, 300 г чеснока, 0,5 кг лука, 0,5 л растительного масла, соль.*

Помидоры, морковь, яблоки, перец, чеснок и лук пропустить через мясорубку, добавить растительное масло, соль по вкусу и варить 1,5 часа.

Готовую горячую аджику разложить в стерильные банки, добавить в каждую 1 ч. ложку 70%-го уксуса, закатать.

## Аджика «Владимирская»

*5 кг болгарского перца, 200 г красного горького перца, 3 кг помидоров, 300 г чеснока, 0,5 л винного уксуса, 200 г зелени кинзы, соль по вкусу.*

Перцы, помидоры, кинзу помыть и дать стечь воде. Чеснок очистить. Перцы очистить от семян. Перец болгарский, перец горький, кинзу, чеснок и помидоры пропустить через мясорубку. Выложить в эмалированную посуду, посолить, влить уксус и перемешать. Оставить на 6–10 дней.

Два раза в сутки перемешивать (утром и вечером). Через 10 дней разлить по банкам и убрать в прохладное место.

## Лечо с патиссонами

*По 0,5 кг патиссонов и помидоров, 2 луковицы, 2 сладких болгарских перца, 1–2 дольки чеснока, 20 г соли, 1–2 г острого перца, листья майорана, любистока, 30–50 мл растительного масла.*

Чеснок нарезать тонкими пластинками, обжарить на масле, вынуть. Лук нашинковать тонкими полукольцами, обжарить до золотистого цвета в том же масле, где обжаривался чеснок.

Перец нарезать соломкой, помидоры — небольшими ломтиками, добавить к луку и тушить под крышкой. Можно добавить 1–2 ст. ложки воды, чтобы масса не пригорела.

Когда овощи размячатся, положить приправы, нарезанные небольшими кубиками патиссоны. Если овощная масса не прикрывает патиссоны, добавить воды.

Тушить под крышкой 10–15 минут, переложить в банки и пастеризовать при температуре 80–90 °С: 0,5-литровые банки — 25 минут, литровые — 30 минут.

## Лечо с луком-севком

2 кг сладких перцев, 100 г лука-севка, 2 помидора, 2 стакана воды, 1 стакан растительного масла, 0,5 стакана 9%-го уксуса, 2 лавровых листа, 2 горошины душистого перца, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка соли.

Перцы нарезать кусочками. Помидоры нарезать небольшими кусочками и обжарить в растительном масле. Кусочки перцев выложить в кастрюлю, влить воду, добавить обжаренные помидоры и тушить под крышкой в течение 5 минут. После этого влить уксус, сахар, соль, очищенный лук, лавровый лист и душистый перец. Тушить под крышкой 10 минут, затем разложить в простерилизованные банки и закатать.

## Лечо из тыквы

1 тыква, 2 кг помидоров, 2 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 головка чеснока, 1 стакан растительного масла, 100 мл яблочного уксуса, черный молотый перец, сахар, соль.

Тыкву вымыть, очистить от кожуры, удалить семена, мякоть нарезать кубиками.

Морковь и лук почистить, вымыть, обсушить. Морковь нарезать кубиками, лук — полукольцами.

Помидоры вымыть, разрезать на половинки и пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера.

Чеснок очистить и пропустить через пресс.

В сотейнике или казане разогреть растительное масло. По очереди обжарить тыкву, морковь и лук. Соединить все овощи в казане. Добавить к ним томатное пюре, по вкусу молотый перец, соль и сахар. Тщательно перемешать и поставить на средний огонь. Тушить до готовности всех овощей.

За 5 минут до окончания приготовления добавить чеснок и влить уксус. Снова перемешать.

Лечо в горячем виде разложить в простерилизованные банки и герметично укупорить. Банки перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания. Хранить в прохладном месте.

## Лечо с огурцами

*2 кг огурцов, 1 кг помидоров, 7 болгарских перцев, 1 стручок жгучего перца, 200 г чеснока, 250 г сахара, 150 г растительного масла, 2 ст. ложки соли, 16 ч. ложек 9%-го уксуса.*

Помидоры, чеснок, перец пропустить через мясорубку. Всыпать соль, сахар, влить масло и уксус и варить 10 минут. Добавить нарезанные полукружочками огурцы и варить еще 5 минут. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

## Лечо-ассорти

*5 кг огурцов, 2,5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 200 г сахара, 1 головка чеснока, 200 мл 6%-го уксуса, 200 мл растительного масла, 4 ст. ложки соли.*

Помидоры пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, растительное масло, поставить на огонь и после закипания варить 20 минут.

Перец очистить от семян, нарезать язычками. Огурцы нарезать кружочками. Всыпать их в получившийся томатный соус и варить 10 минут. Затем добавить измельченный чеснок, влить уксус, довести до кипения.

Разложить лечо в простерилизованные банки. Закатать.



## Лечо без масла

3 кг помидоров, 1,5 кг сладкого перца, 7 крупных зубчиков чеснока, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка с верхом соли.

Половину помидоров нарезать и варить 10–15 минут, добавить нарезанный соломкой сладкий перец, предварительно удалив семена, очищенный и измельченный чеснок, остальные нарезанные помидоры, соль, сахар и варить 40 минут. Затем разложить лечо в стерилизованные банки и закатать.

## Лечо с томатной пастой

Сладкий перец почистить и нарезать соломкой. В большой кастрюле вскипятить воду. Выложить в нее перец и кипятить 5 минут. Банки прогреть на пару в течение 15 минут. Заполнить их перцем. Развести томатную пасту водой до консистенции густого томатного сока. Добавить по вкусу сахар, соль, специи. Довести до кипения и залить в банки с перцем. Закрыть крышками.

## Лечо из кабачков с томатным соком

3 кг очищенных и нарезанных кубиками кабачков, 100 г чеснока, 6 сладких перцев, 1 горькая перчинка, 1 л томатного сока, 2 ст. ложки соли, 1 стакан 9%-го уксуса, 1 стакан сахара.

Чеснок, горький и сладкий перец пропустить через мясорубку, залить томатным соком, добавить соль, сахар, уксус, размешать и проварить в течение 10 минут. Затем в получившуюся смесь положить кабачки и варить еще 20 минут (до готовности кабачков). Горячее лечо разложить по простерилизованным банкам и закатать.

## Лечо с помидорами и перцами

12–14 баклажанов, 12–14 стручков болгарского перца, 1 головка чеснока, 4 кг помидоров, 1 стакан растительного масла, 1 ст. ложка соли, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка уксусной эссенции.

Баклажаны и перец нарезать соломкой. Помидоры пропустить через мясорубку, сложить в эмалированную посуду и варить на слабом огне 15 минут.

Затем положить баклажаны и перец, варить еще 15 минут, время от времени помешивая.

После добавить растительное масло, соль, сахар, поварить 3–4 минуты, снять с огня. Влить уксусную эссенцию, разложить лечо в подготовленные банки, закатать, перевернуть вверх дном, укутав до полного остывания.

## Лечо с чесноком

3 кг помидоров, 1,5 кг сладкого перца, 7 зубчиков чеснока, 200 г сахара, 1 ст. ложка соли.

Помыть и почистить овощи. У перцев удалить плодоножки и семена. Половину нормы помидоров нарезать тонкими дольками. Перец нарезать тонкими полосками. Соединить нарезанные помидоры и перец, добавить пропущенный через пресс чеснок.

Получившуюся массу выложить в кастрюлю, которую поставить на огонь. После закипания тушить при периодическом помешивании 15 минут. После этого добавить крупно нарезанные оставшиеся помидоры, соль и сахар. Готовить, помешивая, еще 30 минут. Затем горячее лечо разложить в простерилизованные банки и закатать.

## Лечо «Вкусно и просто»

2 кг помидоров пропустить через мясорубку. Добавить 5 ст. ложек сахара, 5 ст. ложек растительного масла, 1 ст. ложку соли. Все смешать и кипятить в течение 40 минут. Затем добавить 1 кг болгарского перца (каждый стручок разрезать на 4 части), 1 кг моркови, нарезанной соломкой, 1 пучок мелко нарезанной зелени укропа.

Все кипятить 20 минут. Затем разложить в простерилизованные банки и закатать.

## Лечо с фасолью

2,5 кг помидоров, 500 г репчатого лука, 1 пучок зелени петрушки, 1 головка чеснока, 2 стручка горького перца, 1 кг фасоли, 1 кг моркови, 1 ст. ложка растительного масла, 3 ст. ложки соли.

Фасоль отварить до полуготовности. Помидоры нарезать дольками. Морковь натереть на средней терке. Чеснок, петрушку и горький перец измельчить. Все соединить в большой кастрюле, добавить масло и поставить на огонь. Тушить овощи до полуготовности. Затем добавить фасоль и помидоры и продолжить тушение еще в течение 30 минут. После этого положить петрушку и чеснок и тушить еще 15 минут. Готовое лечо разложить в подготовленные банки и закатать.

\* \* \*

1 кг репчатого лука, 3,5 л томатного сока, 1 кг моркови, 3 кг сладкого перца, 2 стакана фасоли, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки соли.

Фасоль залить водой на 12 часов. После этого отварить ее. Томатный сок кипятить после закипания в течение 15 минут.

Очищенные лук, морковь и перец мелко нашинковать. Соединить их в большой кастрюле, добавить фасоль и томатный сок. Варить после закипания 30 минут. После этого добавить соль, сахар, растительное масло и снова довести до кипения. После того как лечо покипит еще 3 минуты, кастрюлю снять с огня. Лечо разложить в простерилизованные банки и закатать.

## Лечо без уксуса

*1 кг сладкого перца, 1 кг томатного пюре, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли.*

Разноцветный перец нарезать вдоль на широкие полоски или квадратики. Пюре из помидоров (пропущенных через мясорубку или измельченных в блендере) уварить в 2–3 раза. Добавить соль, сахар, нарезанный перец и варить, помешивая, 20 минут. Выложить в подготовленные банки и закатать.

## Лечо по-мински

*4 кг помидоров, 5 кг перца, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки 9%-го уксуса.*

Помидоры пропустить через мясорубку, перец разрезать вдоль на 6–8 частей. Полученную томатную массу вылить в кастрюлю, добавить сахар, соль и поставить на огонь. После закипания положить в кастрюлю перец и масло, довести до кипения и варить 30 минут. Снять с огня и влить уксус, разложить по стерилизованным банкам и закатать.

## Лечо с грибами

700 г помидоров, 1,5 кг болгарского перца, 500 г вареных шампиньонов, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка уксусной эссенции, 0,5 стакана растительного масла, черный молотый перец по вкусу.

Болгарский перец почистить, вымыть и нарезать соломкой. Помидоры вымыть пропустить через мясорубку.

Большую эмалированную кастрюлю заполнить нарезанными перцами и томатной массой. Добавить соль, сахар и растительное масло. Кастрюлю поставить на огонь. После того как овощи закипят, огонь убавить до среднего и держать на нем 20 минут.

После этого добавить вареные грибы, молотый перец и продолжать варить 20 минут. За 5 минут до готовности влить уксусную эссенцию. Горячее лечо разложить в простерилизованные банки и укутать.

## Лечо «Вкусно!»

2,5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 крупная луковица, 1 ст. ложка соли, 5 зубчиков чеснока, 2 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки молотого красного перца, 5 лавровых листов, 0,25 ч. ложки молотого душистого перца, 1 ст. ложка 70%-го уксуса.

Помидоры пропустить через мясорубку и кипятить 15 минут, до полного исчезновения пены. Затем протереть томатное пюре через сито. Перцы вымыть, вырезать плодоножки и семенники и нарезать вдоль узкими полосками. Лук нарезать тонкими полукольцами. Лук и перец положить в томатное пюре.

Добавить соль, сахар, перец, лавровый лист. Тушить под крышкой до полного размягчения перца. Положить толченый чеснок, 5 ст. ложек нерафинированного растительного масла. Лавровый лист вынуть. Довести до кипения, влить уксус, перемешать, разлить по банкам и закатать. Хорошо укутать и оставить до остывания.

## **Лечо с морковью и томатным соком**

*2,5 кг сладкого перца, 500 г моркови, 1 л томатного сока, 1 ст. ложка соли, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана растительного масла, 1 ч. ложка 70%-го уксуса, 0,25 стакана воды.*

Смешать томатный сок и специи, прокипятить в течение 10 минут, добавить лавровый лист и перец горошком, варить еще 10 минут. Затем добавить морковь и болгарский перец, варить 10 минут. Горячее лечо разложить по стерилизованным банкам, закатать.

## **Лечо с томатным соком**

*2 кг перца, 2 л томатного сока, 2 моркови, 2 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, 10 гвоздичек, 3 стручка острого перца, 300 г чеснока, 10 горошин душистого перца.*

Перец нарезать полосками. Морковь натереть на крупной терке. Все перемешать, добавить соль, сахар, специи, томатный сок, поставить на огонь и довести до кипения. Варить после закипания 10 минут. Разложить горячее лечо по стерилизованным банкам, прикрыть крышками и пастеризовать: литровые банки — 10 минут, 3-литровые — 20 минут. Закатать.

## Лечо с луком и чесноком

*2,5 кг помидоров, 1,5 кг сладкого перца, 1 луковица, 30 г чеснок, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки молотого красного перца, 5 лавровых листьев, 0,25 ч. ложки душистого перца, 1 ч. ложка 70%-го уксуса.*

Помидоры пропустить через мясорубку и кипятить 10 минут, до появления пены. Протереть через сито, чтобы освободиться от семян. Перец нарезать полосками, лук — полукольцами, соединить с томатным пюре. Добавить соль, сахар, перец, лавровый лист и тушить под крышкой до размягчения перца. Положить пропущенный через пресс чеснок и 5 ст. ложек растительного масла. Лавровый лист вынуть. Довести до кипения, влить уксус, перемешать, разлить в стерилизованные банки, закатать. Укутать до остывания.

## Лечо со свеклой

*3 кг свеклы, 2 кг моркови, 2 кг сладкого перца, 1,5 л томатного сока, 0,5 л растительного масла, соль, сахар, лавровый лист и черный молотый перец по вкусу.*

Свеклу и морковь вымыть, почистить и натереть на средней терке. Добавить масло и тушить после закипания 15 минут.

Перец нарезать крупной соломкой. Помидоры пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. К морковно-свекольной смеси добавить перец, томатную массу, соль и лавровый лист. Тушить на небольшом огне в течение часа (время от времени помешивать). В конце приготовления добавить молотый перец и немного сахара.

Горячее лечо разложить в простерилизованные банки и закатать. Перевернуть банки вверх дном и остудить.

## Лечо «Классическое»

*На 1 кг очищенного перца — 1 л томатного пюре, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли.*

Мясистый болгарский перец красного и желтого цвета очистить, нарезать полосками шириной 1,5–2 см. Спелые помидоры вымыть, нарезать четвертинками и пропустить через мясорубку. Затем протереть через сито, переложить в кастрюлю и уварить на медленном огне в течение 10–15 минут. После добавить подготовленный перец, соль, сахар, довести до кипения и варить 10 минут на медленном огне под крышкой. Горячее лечо плотно разложить в сухие стерилизованные банки так, чтобы перец полностью был покрыт томатным пюре.

Прикрыть крышками и стерилизовать: 0,5-литровые банки — 25 минут, литровые — 30 минут. Затем банки закатать и перевернуть вверх дном, оставив до остывания. Хранить в прохладном месте.

## Лечо «Хуторок»

*6 кг помидоров, 5 кг зеленого болгарского перца, 500 г моркови, 1 головка чеснока, 3 ст. ложки соли, 75 мл 9%-го уксуса, 200 г сахара, 125 мл растительного масла, 1 стручок жгучего красного перца, зелень петрушки и сельдерея по вкусу.*

Помидоры и морковь пропустить через мясорубку, чеснок, зелень и горький перец мелко нарезать, все перемешать и поставить на огонь. Уменьшить после закипания, варить 15 минут. Выложить в смесь болгарский перец, нарезанный дольками, дать закипеть и варить 45 минут. За 15 минут до окончания варки влить уксус. Разложить горячим по стерилизованным банкам, закатать и укутать на сутки.



## Лечо по-венгерски

1,4 кг зеленого сладкого перца, 600 г помидоров, 2 головки лука, 80 г свиного жира, 50 г копченого шпика, 5 г паприки, соль по вкусу.

Стручки зеленого перца очистить и нарезать вдоль на 8 частей. Помидоры на несколько секунд опустить в кипяток, затем в ледяную воду, очистить от кожицы и нарезать четвертинками. Лук нарезать полукольцами. В кастрюлю положить жир и поджарить на нем нарезанный мелкими кубиками шпик до прозрачности, высыпать лук и подрумянить до золотистого цвета. Добавить паприку, размешать и выложить в кастрюлю нарезанные помидоры и перец. Посолить и тушить на сильном огне. Когда часть жидкости выпарится, накрыть крышкой и убавить огонь. Тушить до готовности. Горячее лечо разложить в банки и закатать.

## Лечо «Дунайское»

3 кг сладкого перца, 3 кг лука, 4 кг помидоров, 1 ст. ложка паприки, соль, острый красный перец по вкусу, оливковое масло.

Лук нарезать полукольцами, перец — широкими полосками. С помидоров снять кожицу и нарезать дольками. Лук пассеровать на оливковом масле до прозрачности, снять с огня и прибавить паприку и 1 ст. ложкой воды. Поставить на огонь, проварить 5 минут, добавить перец, убавить огонь до среднего и тушить 10 минут. Добавить помидоры и тушить, помешивая, на среднем огне 5–10 минут. Убавить огонь до минимума, посолить, насыпать острого перца и тушить под крышкой еще 10 минут. Разложить по банкам, закатать.

\* \* \*

1 кг помидоров, 1 кг перца. 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка соли.

С помидоров снять кожицу, нарезать. Перцы нарезать широкими полосками и смешать с помидорами. Все потушить до мягкости. Посолить, проварить еще 5 минут, разложить в стерилизованные банки и закатать.

## Лечо «Бабушкин рецепт»

3 кг помидоров, 3 кг красного, 1 кг зеленого перца, 1 стакан растительного масла, 0,5 стакана 9%-го уксуса, 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара.

Помидоры (без шкурки) измельчить в пюре, смешать с нарезанным перцем и специями, варить 30 минут с момента закипания. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

## Лечо по-краснодарски

5 кг красного сладкого перца, 3 л томатного сока, 1 кг моркови, 2 стручка горького перца, 1 стакан сахара, 100–150 г 9%-го уксуса, 200 мл растительного масла, 3,5 ст. ложки соли, 150 г чеснока, зелень петрушки и укропа.

Перец нарезать вдоль на 4 части, морковь натереть на крупной терке, горький перец мелко нарезать. Все, кроме чеснока и зелени, выложить слоями в кастрюлю, залить томатным соком, варить 20 минут с момента закипания. Затем положить измельченный чеснок и варить еще 10 минут. Незадолго до окончания варки положить измельченную зелень. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

## Лечо с баклажанами

3 кг помидоров, 1,5 кг красного и зеленого перца, 1,5 кг баклажанов, 2 ст. ложки соли, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана растительного масла.

Помидоры измельчить на мясорубке или в блендере, вылить в кастрюлю и варить с момента закипания 25–30 минут. Добавить соль, сахар, растительное масло, варить еще 25–30 минут. Засыпать нарезанный крупными кубиками перец, неочищенные баклажаны брусочками, довести до кипения, варить 25–30 минут, разложить горячее лечо в стерилизованные банки, закатать.

## Лечо с кабачками

2 кг кабачков, 1 кг сладкого перца, 400 г томатной пасты, 1 стакан воды, 150 г сахара, 300 г растительного масла, 1 ст. ложка соли, 0,5 ч. ложки молотого красного перца, 70 г 9%-го уксуса.

Смешать томатную пасту, воду и специи, поставить на огонь и довести до кипения. В кипящий маринад положить нарезанные кабачки и перец, проварить 30 минут. За 10 минут до окончания варки влить уксус. Закатать и укутать до остывания.

\* \* \*

3 кг кабачков, 100 г чеснока, 6 сладких перцев, 1 стручок горького перца, 1 л томатного сока, 2 ст. ложки соли, 1 стакан 9%-го уксуса, 1 стакан сахара.

Чеснок, сладкий и горький перец пропустить через мясорубку, залить томатным соком, добавить соль, сахар, уксус, хорошо размешать и варить 10 минут. В томатную смесь вы-

ложить кабачки и варить все еще 20 минут. Разложить горячее лечо по стерилизованным банкам, закатать.

## Лечо с огурцами

*5 кг огурцов, 2,5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 200 г сахара, 200 г 6%-го уксуса, 300 г растительного масла, 3 ст. ложки соли, 1 головка чеснока.*

Помидоры и перец измельчить в блендере, перелить в кастрюлю, добавить сахар, соль, уксус, масло и поставить на 15 минут на малый огонь. Огурцы очистить от кожицы (если она слишком жесткая), нарезать кружочками, выложить в кастрюлю. Проварить 10 минут, добавить измельченный чеснок, размешать. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

\* \* \*

*3 кг перезрелых огурцов, 1 кг лука, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка соли, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана воды, 500 г томатной пасты, черный или красный молотый перец по вкусу, 100 г 9%-го уксуса.*

Смешать все продукты, кроме огурцов, тушить в течение 10 минут. Добавить мелко нарезанные огурцы и тушить еще 15—20 минут. Разложить горячее лечо в стерилизованные банки, закатать.

# Содержание

## Салаты

Салат «Вкус сезона» .....	3	Салат «Осенняя мозаика» .....	27
Салат по-борисовски .....	4	Салат с кабачками и морковью .....	27
Салат «Варшавский» .....	4	Салат с фасолью и баклажанами .....	28
Салат «Овощная смесь» .....	5	Салат по-марийски .....	29
Салат «Посадский» .....	5	Салат с кабачками, луком и перцем .....	29
Салат «Рубин» .....	6	Салат «6 × 6» .....	30
Салат «Простачок» .....	6	Салат с баклажанами и рисом .....	30
Салат «Вдохновение» .....	7	Салат с кабачками без уксуса .....	31
Салат «Палитра» .....	7	Салат «Вкус осени» .....	31
Салат «Дружба» .....	8	Салат «На бис!» .....	32
Салат «Крымский» .....	8	Острый салат с кабачками .....	32
Салат «Пикантный» .....	9	Салат с баклажанами и капустой .....	32
Салат «Новинка» .....	10	Салат из черной редьки с овощами .....	33
Салат баклажанный .....	10	Салат «Вкусно!» .....	33
Салат «Острижок» .....	11	Салат «Дружный» .....	34
Салат с фасолью в томатном соусе .....	12	Салат «Зеленушка» .....	34
Салат из капусты с зеленью .....	12	Салат грибной с помидорами .....	34
Овощной салат с яблоками .....	13	Салат «Подарок лесовика» .....	35
Салат «Нежинский» .....	13	Салат «Объединение» .....	35
Салат «Разносол» .....	14	Салат по-житомирски .....	36
Салат «Сборный» .....	14	Салат «Грибная нотка» .....	36
Салат «Сытный» .....	14	Салат «Лесной» .....	37
Салат со спаржей .....	15	Салат «Огонек» .....	37
Салат по-курски .....	15	Салат с кабачками в томатном соусе .....	38
Салат «Красавчик» .....	16	Салат «Ферганский» .....	38
Салат с помидорами и болгарским перцем .....	16	Салат-борщ на зиму .....	38
Салат из баклажанов с лимоном .....	17	Салат «Встреча» .....	39
Салат из свеклы и капусты .....	17	Салат из квашеной капусты .....	39
Салаты с морковью .....	18	Салат «Кубанский хуторок» .....	40
Салат из помидоров и перцев в мультиварке .....	19	Салат «Витаминный» .....	40
Салат с баклажанами и базиликом .....	20	Салат с капустой кольраби .....	40
Салат с перцем в мультиварке .....	20	Салат «Молодец» .....	41
Салат с перцем чили .....	21	Салат из овощей и грибов .....	41
Овощной салат в мультиварке .....	22	Салат-винегрет из квашеной капусты .....	42
Салат с жареными кабачками .....	22	Салат из капусты с томатным соком .....	42
Салат «Причуда» .....	23	Салат «Царский» .....	42
Салат «Мультиповар» .....	23	Салат «Капустный Наполеон» .....	43
Салат с огурцами по-корейски .....	24	Грибной салат .....	43
Салат из тушеных овощей .....	24	Грибной салат «Браво!» .....	44
Салат из алычи и помидоров .....	25	Грибной салат «Лукошко» .....	44
Салат с помидорами и рисом .....	25	Грибной салат с томатным пюре .....	44
Салат «Огурцы-молодцы» .....	26	Салат «Аппетитный» .....	45
Салат из огурцов с корицей .....	26	Салат «Сальса» .....	45
Салат «Высоковский» .....	26	Салат-закуска из баклажанов .....	46
		Салат «Муромский» .....	46
		Салат «Полянка» .....	47
		Салат «Русский» .....	47

Салат «Острый» .....	48	Салат «Луковник» .....	70
Салат «Пятерочка» .....	48	Салат по-португальски .....	71
Салат «Каротинка» .....	49	Салат «Овощной калейдоскоп» .....	72
Салат по-грузински .....	49	Салат из цветной капусты с майонезом .....	72
Салат «Подмосковье» .....	50	Салат из капусты с фасолью .....	73
Салат-закуска из огурцов .....	50	Салат «Канапушки» .....	73
Салат «Кубанский» .....	50	Салат-рагу .....	74
Салат «Бабушкин» .....	51	Салат «Московский» .....	74
Салат «Мозаика» .....	51	Салат из капусты с баклажанами .....	74
Салат «Зимний гарнир» .....	52	Салат овощной с медом .....	75
Салат с морковью, кабачками и луком .....	52	Салат томатный с петрушкой .....	75
Салат «Нотки» .....	53	Салат овощной с томатной пастой .....	76
Салат «Баклажаны в аджике» .....	53	Салат кабачковый с хреном .....	76
Салат-солянка .....	54	Салат кабачковый с пряностями .....	77
Айвар .....	54	Салат «Вспомним лето» .....	77
Салат «Закусочный» .....	54	Салат огуречный с горчицей .....	78
Овощной слоеный салат .....	55	Салат «Грибок» .....	78
Салат с морковью, капустой и рисом .....	55	Салат овощной с тыквой .....	78
Салат из баклажанов .....	56	Салат огуречный с зеленью и чесноком .....	79
Салат «Летняя заря» .....	56	Салаты с крупами .....	80
Салат из капусты с хреном .....	56	Салат «Сад-огород» .....	82
Салат «Кабачок "13 стульев"» .....	57	Маринованный овощной салат .....	82
Салат из помидоров .....	57	Салат овощной с красным луком .....	83
Салат «Смак» .....	58	Салат баклажанный с луком .....	83
Салат «Донжуан» .....	58	Салат томатный со свеклой .....	84
Салат «Розовый» .....	58	Маринованный салат «Венеция» .....	84
Салат «Десятиминутка» .....	59	Салат из брокколи, цветной капусты и сладкого перца .....	85
Салат из огурцов «Шесть соток» .....	59	Салат с патиссонами и морковью .....	86
Салат-слоенка .....	60	Салат из брокколи в заливке .....	86
Зимний салат в томатной заливке .....	60	Салат «Луксор» .....	87
Салат «Казачок» .....	61	Салат-лечо из патиссонов .....	87
Салат из огурцов в томатной заливке .....	61	Салат из цветной капусты с помидорами .....	88
Салат «5 × 10» .....	62	Салат из цветной капусты с морковью .....	88
Салат «Селяночка» .....	62	Салат из цветной капусты и брокколи в соусе .....	89
Салат «Дар Подновья» .....	63	Салат капустный в маринаде .....	89
Салат-ассорти .....	63	Салат из патиссонов с чесноком .....	90
Салат «Пикантный» .....	64	Салат с огурцами и эстрагоном .....	90
Салат с огурцами и грибами .....	64	Салат из огурцов и цветной капустой в томатной заливке .....	90
Салат из огурцов с физалисом .....	64	Салат с морковной ботвой .....	91
Салат «Железный» .....	65	Салат из моркови и брюссельской капусты .....	91
Салат пряный .....	65	Салат грибов с томатным соусом .....	92
Салат из огурцов с эстрагоном .....	66	Салат «Овощная лавка» .....	92
Салат из соленых огурцов с капустой .....	66	Салат из редиса и зеленого лука .....	93
Салат-маринад .....	67	Салат из огурцов с луком и зеленью .....	93
Салат из помидоров с гречкой .....	67	Салат из черной редьки .....	94
Салат «Колечки» .....	68	Салат баклажанный с чесноком .....	94
Салат «Балканский» .....	68		
Салат «Вятский» .....	68		
Салат «Варшавский» .....	69		
Салат с баклажанами «Ореховый» .....	69		
Салат с сельдереем .....	70		
Салат из цветной капусты с рисом .....	70		

Салат со сливами и свекольным соком .....	94
Салат с зелеными помидорами и томатным пюре .....	95
Салат «Вкусная стружка» .....	95
Овощной салат без тепловой обработки .....	96
Салат с грибами и кабачками .....	96
Салат из баклажанов с бобами .....	97
Салат с капустой, огурцами и грибами .....	97
Салат со свекольным соком .....	98
Салат-лечо в томате с укропом .....	98
Салат с грибами и морковью .....	98
Салат по-кахетински .....	99
Салат.. замороженный .....	99
Салат с томатным соусом .....	100
Салат «Красный куб» .....	100
Салат с малятами и капустой .....	101
Салат из помидоров (без соли) .....	101
Салат-лечо с грибами .....	102
Салат из огурцов с чесноком .....	102
Салат с грибами и фасолью .....	103
Салат с опятами и томатным соусом .....	103
Салат с грибами и гвоздикой .....	104
Салат с баклажанами и лимоном .....	104
Салат «Фиолетовое чудо» .....	105
Салат из моркови с луком .....	105
Салат со свеклой и томатной пастой .....	106
Салат из моркови с фасолью .....	106
Салат с кольраби .....	106
Салат «Южный» .....	107
Салат со свеклой и помидорами .....	107
Салат из редиса «Закусочный» .....	108
Салат «Баклажанчик» .....	108
Салат из помидоров, тыквы и фасоли .....	109
Морковный салат .....	109
Зимний салат из фасоли .....	110
Салат «Ростовский» .....	110
Салат «Радуга» .....	111
Салат овощной с килькой .....	111
Салат по-болгарски .....	112
Салат «Борщок» .....	112
Салат из зеленых помидоров с квашеной капустой .....	113
Салат «Фантазия» .....	113
Салат из свеклы с яблоками .....	114
Салат по-саратовски .....	114
Салат «Пражский» .....	114
Салат «Шик» .....	115
Морковный салат в масле .....	115
Салат «Красный» .....	116

Салат «Овощной бум» .....	116
Салат с тыквой .....	116
Салат из капусты с томатным соком .....	117
Салат из капусты с овощами (без уксуса) .....	117
Салат «Ляпти» .....	118
Салат «Богатырский» .....	118
Салат из черной редьки по-корейски .....	118
Салат «Восточный базар» .....	119
Салат «Семейный» .....	119
Салат «Добрячок» .....	120
Салат «Дача» .....	120
Салат «Ералаш» .....	121
Салат с кабачками, морковью и имбирем .....	121
Салат «Яркая осень» .....	122
Салат с кабачками и луком .....	122
Салат из помидоров с яблоками и овощами .....	123
Салат «Апшеронский» .....	123
Салат «От Иваныча» .....	124
Салат с помидорами и кабачками .....	124
Салат «Зимний вечер» .....	124
Салат «Дружок-кабачок» .....	125
Маринованный салат из кабачков и перцев .....	125
Салат «Красный» .....	126
Салат с кабачками и яблоками в рассоле .....	126
Салат с рисом и перцем .....	126
Салат «Бум» .....	127
Салат «Старорусский» .....	127
Салат «Нижегородский» .....	128
Салат «Зеленый» .....	128
Салат с вареными грибами .....	129
Салат «Городецкий» .....	129
Салат из капусты с баклажанами .....	130
Салат «Щедрая осень» .....	130
Салат «Зимний» .....	131
Салат «Витязь» .....	131
Салат «Охотничий» .....	132
Салат «Азовский» .....	132
Салат огуречный .....	133
Салат «Сюрприз» .....	133
Салат «Полесский» .....	134

## **Закуски**

Закуска из кабачков с жареными грибами .....	135
Закуска из кабачков с укропом .....	136

Закуска «Тамбовская» .....	136	Аджика с кабачками .....	162
Закуска из помидоров и кабачков .....	137	Аджика с кинзой .....	163
Закуска «Венгерская» .....	137	Аджика с хреном .....	163
Закуска «Нам фиолетово» .....	138	Аджика-соус .....	164
Закуска овощная с красным луком .....	138	Аджика «Кубанская» .....	164
Закуска по-хакасски .....	139	Аджика «Пикантная» .....	165
Закуска из овощей с моцареллой .....	140	Аджика с красным перцем .....	165
Закуска из огурцов и моркови .....	140	Аджика «Осенний сад» .....	166
Закуска с огурцами, луком и чесноком .....	141	Аджика с помидорами (холодное приготовление) .....	166
Закуска «Воронежская» .....	141	Аджика со свеклой .....	167
Огуречная закуска с луком .....	142	Аджика с помидорами (горячее приготовление) .....	167
Закуска «Овощной парад» .....	142	Аджика «Винницкая» .....	169
Закуска «Оригинальная» .....	143	Аджика по-армянски .....	170
Грибная закуска с перцем .....	144	Аджика по-мински .....	170
Закуска «Цветная» .....	144	Аджика по-гуцульски .....	170
Закуски в мультиварке .....	145	Аджика «Восточная» .....	171
Закуска-приправа .....	148	Аджика «На бис!» .....	172
Закуска из зеленых помидоров с морковью .....	148	Аджика «Кавказская» .....	172
Томатная закуска .....	149	Аджика с яблоками и морковью .....	172
Овощная закуска для бутербродов .....	149	Аджика «Владимирская» .....	173
Паприкаш .....	150	Лечо с патиссонами .....	173
Закуска из баклажанов и моркови .....	150	Лечо с луком-севком .....	174
Зимняя закуска с баклажанами .....	151	Лечо из тыквы .....	174
Закуска с кабачками .....	151	Лечо с огурцами .....	175
Закуска из помидоров с хреном и чесноком .....	152	Лечо-ассорти .....	175
Икра «Донская» .....	152	Лечо без масла .....	176
Кабачковая икра в мультиварке .....	152	Лечо с томатной пастой .....	176
Кабачковая икра по-шотландски (старинный рецепт) .....	153	Лечо из кабачков с томатным соком .....	176
Заготовка для зимней окрошки .....	154	Лечо с помидорами и перцами .....	177
Закусочные рулетки .....	154	Лечо с чесноком .....	177
Закуска яблочно-овощная .....	155	Лечо «Вкусно и просто» .....	178
Икра из жареных кабачков .....	155	Лечо с фасолью .....	178
Морковная икра .....	156	Лечо без уксуса .....	179
Томатная икра .....	156	Лечо по-мински .....	179
Кабачковая икра с морковью .....	157	Лечо с грибами .....	180
Икра из зеленых и красных помидоров .....	158	Лечо «Вкусно!» .....	180
Икра из баклажанов .....	158	Лечо с морковью и томатным соком .....	181
Икра из свеклы .....	159	Лечо с томатным соком .....	181
Икра из помидоров и моркови .....	159	Лечо с луком и чесноком .....	182
Икра из свеклы с морковью .....	160	Лечо со свеклой .....	182
Икра-паштет .....	160	Лечо «Классическое» .....	183
Икра «Лето в банке» .....	160	Лечо «Хуторок» .....	183
		Лечо по-венгерски .....	184
		Лечо «Дунайское» .....	184
		Лечо «Бабушкин рецепт» .....	185
		Лечо по-краснодарски .....	185
		Лечо с баклажанами .....	186
		Лечо с кабачками .....	186
		Лечо с огурцами .....	187

## **Аджика, лечо**

Аджика с помидорами и яблоками .....	161
Аджика с баклажанами .....	162



Популярное издание

Энциклопедия заготовок

# Салаты, закуски, лечо, аджика

Ответственный редактор Т. Чернышова

Технический редактор В. Хайдукова

Верстка Ф. Хайдуков

Корректор Л. Зелексон

Фото на обложке Е. Соболя

Подписано в печать 22.05.2015. Формат 60×84/16

Усл. печ. л. 11,8. Тираж 20000 экз. Заказ 8882/15.

ООО «Слог»

603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1

Тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15; факс (831) 469-98-00; e-mail: sales@gmi.ru

Отпечатано в ООО «ПэкТайм»

117321, Москва, ул. Профсоюзная д. 142, к. 1, стр. 1, 2-й этаж, пом. 27

Распространитель ООО «Издательство “Газетный мир”»

603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1,

интернет-магазин: [www.полезнаякнига.рф](http://www.полезнаякнига.рф)

Тел.: (831) 469-98-03, 469-98-07, 469-98-01, факс (831) 469-98-00,

e-mail: roznica@gmi.ru

Отдел продаж наложенным платежом:

тел.: 8-800-100-17-10 (звонок по России бесплатный),

(831) 469-98-26, 469-98-27, 469-98-32, e-mail: kniga@gmi.ru

Настоящее издание является специальным выпуском газеты «Скатерть-самобранка». Главный редактор Г. Шербо. Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.

Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № 77-14485 от 20 января 2003 г.

Издание предназначено для лиц старше 16 лет. Учредитель и издатель ООО «Слог». Цена договорная

В новой книге серии «Энциклопедия заготовок» много самых интересных рецептов домашнего консервирования овощей. Вы найдете как традиционные, так и оригинальные рецепты овощных салатов и закусок, лечо и аджики. К примеру, можно приготовить удивительный салат, где будет неожиданное сочетание таких овощей, как баклажаны и картофель, или сделать на зиму запас кабачковой икры, одним из компонентов которой будет майонез. Каждый рецепт книги – это новый удивительный вкус.



Scan: Gencik



4 620011 167705

ISBN 978-5-4346-0416-1



9 785434 604161