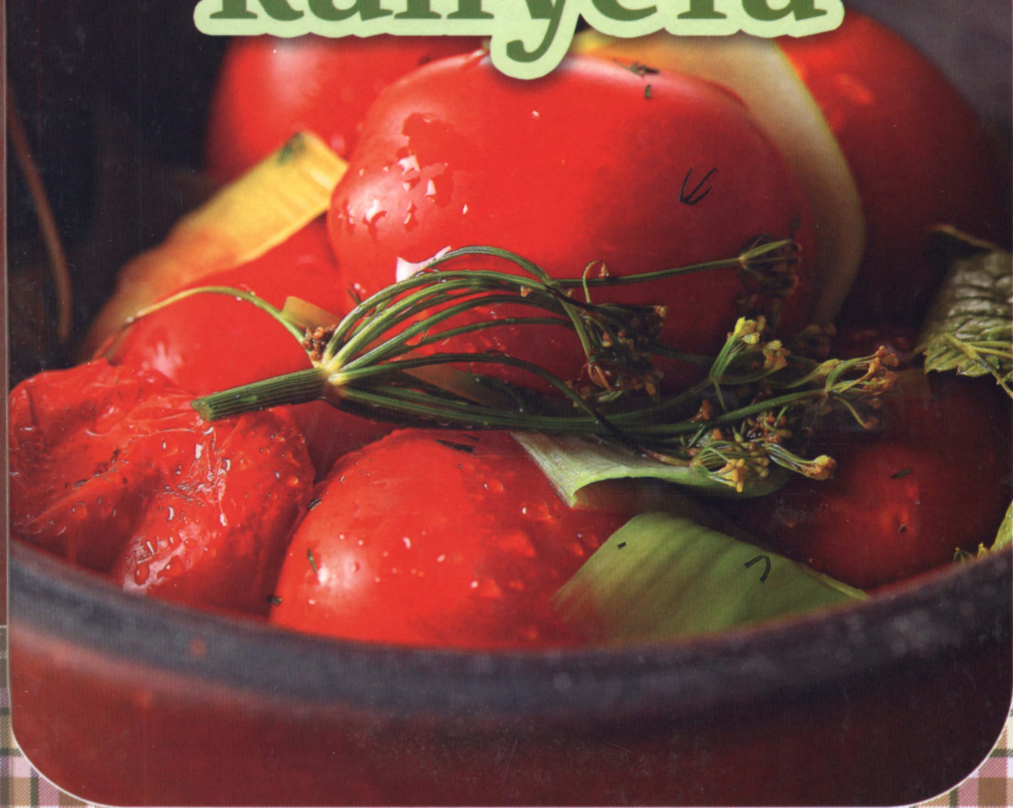


ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
ЗАГОТОВОК

Помидоры, огурцы, капуста

Помидоры, огурцы, капуста



Энциклопедия заготовок

Томидоры,
огурцы,
капусты

Нижний Новгород
ООО «Слог»
2014

УДК 641.5
ББК 36.997
П55

Серия основана в 2014 году

Составитель Т. Чернышова
Дизайн обложки И. Мальцева

Помидоры

Помидоры хороши не только в свежем виде, но и в качестве консервированных блюд. Чаще всего они представляют собой самые разнообразные заготовки: соленые или маринованные томаты, томатное пюре или целые в собственном соку и т. д.

Польза консервированных помидоров обусловлена богатым составом самих свежих томатов. К примеру, в этих овощах содержится ценный ликопин, являющийся мощным антиоксидантом.

Кроме того, доказана польза консервированных помидоров за счет их антибактериального и противовоспалительного действия.



Соленые помидоры

Зеленые помидоры по-молдавски

*1 кг зеленых помидоров, 40 г чеснока,
150 г зелени пастернака или сельдерея,
20–25 г соли.*

Зеленые помидоры среднего размера вымыть и с каждого срезать вокруг плодоножки кружок толщиной 2–3 мм. Зелень вымыть и измельчить. В семенные гнезда каждого помидора вставить 1–2 зубчика чеснока, на срез уложить зелень, посолить и накрыть срезанными кружочками.

Помидоры плотно уложить в посуду с широким горлом, покрыть деревянной крышкой или тарелкой и положить гнет. Сверху посуду накрыть марлей и поставить в холодное место. Если нет условий для холодного хранения, помидоры лучше стерилизовать. Для этого через 4–5 дней слить сок, прокипятить и фильтровать.

Помидоры переложить в стеклянные банки и залить горячим соком. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 5–7 минут, литровые — 8–10, трех-литровые — 25 минут. Закатать. Хранить в темном месте.

Помидоры с перцем

*7,5 кг помидоров, 5 кг сладкого перца,
2 кг репчатого лука, 200 г зелени петрушки,
1 л растительного масла, 70 г сахара, 80 г соли.*

Перец вымыть, удалить семена, нарезать кусочками и слегка поджарить на растительном масле. Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить на растительном масле до золотистого цвета.

Зелень измельчить. Помидоры вымыть, нарезать дольками и уварить до половины первоначального объема. Затем, помешивая, добавить в помидоры соль, сахар и 400 г растительного масла.

Когда соль и сахар растворятся, порциями положить перец, лук и зелень. Довести смесь до кипения и сразу же разложить в банки. Стерилизовать: литровые банки 40 минут.

Помидоры в виноградных листьях

2 кг помидоров, 200 г виноградных листьев.

Помидоры помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки и уложить в банку, переслаивая их виноградными листьями.

Развести в 1 л воды 100 г сахара и 50 г соли, провести трехкратную заливку кипящим раствором. После третьей заливки банку закатать.

Зеленые помидоры с луком и морковью

На литровую банку: 5—6 крупных зеленых помидоров, 2 луковицы, 2 моркови, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки и сельдерея, 60 г растительного масла.

Лук мелко нашинковать. Помидоры нарезать дольками, морковь — кружочками, зелень мелко нарезать. Все это сложить в кастрюлю, залить растительным маслом и тушить 30 минут.

Добавить толченый чеснок, тушить еще 10 минут. После этого переложить в стерилизованную литровую банку и стерилизовать в кипящей воде 15 минут.

Банки закатать и перевернуть.

Помидоры в яблочном соке

Помидоры (сколько поместится).

Для заливки: 1 л яблочного сока, разведенного 1:1 кипяченой водой, 30 г соли, 100 г сахара.

Помидоры возле плодоножки наколоть шпилькой, уложить в банки, перекладывая очищенными головками чеснока.

Трижды залить кипящим маринадом, выдерживая каждый раз 5—6 минут. Затем простерилизовать в кипящей воде, закатать, перевернуть вверх дном и поставить остывать.

Помидоры с корицей

10 кг помидоров, 5 г лаврового листа, 3 г корицы.

Заливка: 10 л воды, 300 г соли.

Подготовленные помидоры уложить в банки, на дно которых положить пряности. Залить охлажденной заливкой. Закрыть полиэтиленовыми крышками. Держать в холодном месте.

Помидоры с горчицей

Пряности и специи на 10 кг помидоров:

50 г горчицы, 30 г чеснока, 200 г укропа,

30 г хрена, 25 г эстрагона,

по 100 г листьев вишни и смородины,

20 горошин черного перца.

Заливка: 10 л воды, 300 г соли.

На дно эмалированной кастрюли насыпать ровный слой горчицы. Помидоры хорошо вымыть, плотно уложить в кастрюлю, переложить пряностями — укропом, эстрагоном, чесноком, перцем, листьями вишни и смородины. Закрыть помидоры полотняной салфеткой, влить холодную заливку, положить деревянный круг, на него — гнет.

Через 6—7 дней поместить помидоры в холодное место.



Порошок горчицы обладает бактерицидными свойствами и отлично сберегает продукты от порчи.

Помидоры с крыжовником

2 кг помидоров, 500 г крыжовника.

Для маринада: 1 л воды, 50 г соли, 100 г сахара.

Томаты и крыжовник вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки. Уложить помидоры плотно в банки, пересыпая крыжовником. Залить кипящим маринадом, пастеризовать и закатать.

Помидоры по-грузински

1 кг зеленых помидоров, 0,75 стакана ядер грецких орехов, 7–10 зубчиков чеснока, 0,5 стручка острого перца, по 1 ч. ложке семян кориандра и сушеной мяты, 0,5 ч. ложки сушеной зелени базилика и эстрагона, 0,75 стакана столового уксуса.

Зеленые помидоры средней величины вымыть, залить кипятком и выдержать 20 минут. Затем разрезать помидоры на 4 части.

Ядра грецких орехов, чеснок и острый перец тщательно измельчить, растереть в ступке, отжать сок и собрать в стакан.

В выжатую массу добавить зерна кориандра, мяту, базилик, уксус и тщательно перемешать.

Нарезанные помидоры уложить в банки, пересыпая каждый слой пряной смесью, и уплотнить. Сверху вылить выжатый сок.

Закрывать полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное место.

Помидоры с виноградом

На 3-литровую банку: помидоры (сколько поместится), 1 сладкий перец, 1 горький перец, 5 зубчиков чеснока, 2 лавровых листочка, по 5 листочков смородины и вишни, 10 горошин черного перца, листья хрена, зелень укропа и петрушки по вкусу, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 1 гроздь винограда.

Все специи, помидоры, виноград, соль и сахар разложить по стерилизованным банкам. Залить крутым кипятком на 20 минут.

Слить воду, прокипятить ее, снова залить помидоры, после чего банки сразу же закатать.

Помидоры с маслом

Приготовление маринада: в 2 л воды всыпать по 5 ст. ложек соли и сахара, прокипятить.

В литровую банку положить 6 зубчиков чеснока, 6 горошин черного перца, несколько колечек репчатого лука. Затем выложить помидоры, разрезанные пополам. Сверху положить еще 6 колечек лука, влить 2 ст. ложки растительного масла (без запаха) и 1 ч. ложку 9%-ного уксуса. Залить горячим маринадом и стерилизовать в течение 10 минут.

После этого банки герметично укупорить.

Помидоры, консервированные без стерилизации

1,6 кг помидоров, 50 г зелени укропа, 2—3 дольки чеснока, 1 стручок красного горького перца, несколько листьев черной смородины, зелень петрушки и сельдерея, половина нарезанного сладкого зеленого перца, 2 лавровых листа.

У помидоров удалить плодоножки. На дно трехлитровой банки выложить третью часть нормы специй, на них до половины банки — помидоры, затем — снова специи, помидоры — почти до верха банки, на них — оставшиеся специи.

Наполненные банки залить предварительно профильтрованным и охлажденным рассолом 5—6%-ной концентрации (на 1 л воды — 50—60 г соли).

После этого банки герметично укупорить прокипяченными крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Помидоры, квашенные в капусте

2,5 кг помидоров, 5 кг капусты, 190 г соли.

Красные плотные помидоры вымыть и наколоть со стороны плодоножки.

Капусту нашинковать, выложить в тару для заквашивания: слой капусты, на него — слой томатов плодоножками вверх, вплотную друг к другу.

Укрыть помидоры слоем капусты, потом — опять помидоры и в таком порядке заполнить всю тару. Каждый слой пересыпать солью и добавить по вкусу зелень сельдерея, листья вишни, смородины, кусочки горького перца. После этого накрыть хлопчатобумажной тканью, положить деревянный кружок и установить гнет. Если выделившегося сока мало, долить рассол (на 1 л воды — 50 г соли и 200 г сахара).

Помидоры по-восточному

*На 3-литровую банку: 1,8 кг помидоров,
300 г мелкой кислой желтой алычи,
1 веточка сельдерея, 1 лавровый листочек,
5 горошин черного перца,
3 горошины душистого перца.*

Помидоры и алычу сложить в стерилизованную банку. Залить кипятком, дать постоять 10 минут. Воду слить.

Снова залить помидоры и алычу кипящей водой на 10 минут. Слить воду в кастрюлю, добавить еще 0,7 стакана воды, 2 ст. ложки соли и 3 ст. ложки сахара. Вскипятить, залить помидоры, закатать и перевернуть вверх дном.



На заметку

Лучше всего консервировать помидоры, снятые с куста за 10–15 дней до консервирования: из них испаряется лишняя влага, а при прогревании их шкурка не лопается.

Помидоры с хреном

Помидоры (сколько поместится), зонтики укропа, корень хрена, черный перец горошком, листья смородины, вишни, хрена и чеснок по вкусу.

Для рассола: 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки соли, 1 л воды, укроп и черный молотый перец по вкусу.

Помидоры помыть. Корни хрена помыть, очистить, нарезать кружочками. Чеснок очистить, большие дольки разрезать. Листья хрена помыть и порубить.

На дно банок положить хрен, укроп, листья смородины, вишни, хрена, чеснок, помидоры.

Все залить рассолом.

Закатать. Банки перевернуть, укрыть чем-нибудь и оставить до полного остывания. Хранить в прохладном месте.

Помидоры «Ароматные»

Первый способ

Маринад: 5 л воды, 0,5 кг сахара, 0,5 л 9%-ного уксуса, 3 ст. ложки соли.

Твердые зрелые помидоры очистить от плодоножек. На дно трехлитровых банок положить по 2—3 сладких перца (без зернышек, можно разрезать на дольки), 2—5 горошин душистого перца, 2—5 шт. гвоздики, по веточке сельдерея и петрушки, 1 лавровый лист.

Выложить помидоры.

Банки с помидорами залить горячей водой, накрыть металлическими крышками и оставить на 10 минут. После этого воду слить, довести ее до кипения, повторно залить банки с помидорами, оставить на 5 минут.

В третий раз помидоры залить горячим маринадом, после чего закатать банки с помидорами металлическими крышками и укутать до полного остывания.

Второй способ

На трехлитровую банку: 2–3 зубчика чеснока, 3–4 горошины черного перца, половина сладкого перца, листья смородины.

Но дно банки положить специи, затем — плотно помидоры, на них — 1 ст. ложку соли, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложку лимонной кислоты.

Залить кипящей водой и оставить на 20–30 минут. Вылить рассол в кастрюлю, довести до кипения и снова залить в банку. Закатать.



На заметку

Сладкий красный перец имеет достаточно высокое содержание витамина С. Его целесообразно (для повышения витаминизации) добавлять в виде кусочков или долек к консервируемым или маринуемым томатам, огурцам и другим овощам.

Помидоры, консервированные горячим способом

*1,6 кг помидоров, 50 г зелени укропа,
2—3 дольки чеснока, 1 стручок красного горького
перца, листья черной смородины, сельдерея
и петрушки, половина нарезанного сладкого
зеленого перца, 2 лавровых листа.*

У помидоров удалить плодоножки, на дно положить третью часть нормы специй, затем до половины банки — помидоры. Сверху положить еще третью часть специй, затем — помидоры, на них — остальные специи.

Наполненные банки залить водой (40—50 градусов), прикрыть прокипяченными крышками, накрыть салфеткой и выдержать в течение 3 минут. После этого крышки снять, воду слить. Помидоры снова залить горячей водой (60—70 градусов), накрыть крышками и обмотать салфеткой. Через 5 минут воду слить, а помидоры залить горячим (90—95 градусов) рассолом (на 1 л воды — 50—60 г соли).

Помидоры с листом ореха

*3 кг помидоров, 10 лавровых листочков,
2 листочка грецкого ореха.
Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли.*

Помидоры и листья вымыть, дать обсохнуть. Положить на дно подготовленных банок ореховые листья, затем помидоры.

Залить кипятком на 20 минут. Повторить еще раз, затем воду слить, вскипятить и всыпать соль, горчицу, положить лавровый лист и варить 5 минут.

Кипящий рассол вылить в помидоры и сразу герметично закупорить. Накрыть чем-нибудь и медленно охладить.

Помидоры «Деликатесные»

*На трехлитровую банку: помидоры
(столько, чтобы заполнить банку по плечики),
по 30 г листьев мяты и эстрагона.*

*Заливка: 1 л воды, 300 мл сока красной смородины,
50 г меда.*

Выбрать помидоры примерно одинакового размера, вымыть их, пробланшировать в кипящей воде 30 секунд, дать воде стечь. Уложить помидоры в стерилизованную трехлитровую банку по плечики, добавить листья мяты и эстрагон.

Приготовить заливку из воды, сока красной смородины и меда.

Кипящей заливкой залить помидоры до самого верха, прикрыть прокипяченными крышками, дать постоять 3—5 минут. Раствор слить, довести до кипения и снова залить в банку. Повторить еще 2 раза. В третий раз залить раствор так, чтобы жидкость чуть выплеснулась из банки, и сразу закатать. Перевернуть банку вверх дном и оставить на сутки.

Помидоры с перцем

*2,5 кг красно-бурых помидоров,
по 1 стручку горького красного и зеленого перца,
10 горошин черного перца, немного гвоздики,
корень петрушки с зеленью, корень сельдерея.*

В простерилизованную трехлитровую банку уложить помидоры, горький перец, сельдерей, петрушку (предварительно промытые). Залить горячим рассолом (на 2 л воды — 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка столового уксуса, 2 ст. ложки сахара), дать постоять 5 минут.

После этого рассол осторожно слить в кастрюлю, дать ему вторично закипеть и снова залить им овощи.

После этого банку сразу же герметично укупорить, перевернуть вверх дном и дать остыть.

Помидоры со сливами

*На 3-литровую банку: 2 веточки зелени сельдерея,
пол-листа хрена, 1 зонтик укропа,
5 горошин черного перца, 5 горошин душистого
перца, половина луковицы, 3 зубчика чеснока,
1,5 кг помидоров (сливки), 0,5 кг крупных синих слив.
Для маринада на 1 л воды: 1,5 ст. ложки соли,
4 ст. ложки сахара, 100 мл столового уксуса.*

На дно банки положить сельдерей, хрен, зонтик укропа, добавить виды перца, лук, чеснок. Выложить в банку перемежку помидоры со сливами.

Два раза залить кипятком (на 5 минут), в третий раз — горячим маринадом (растворить в воде соль, сахар, прокипятить, добавить уксус).

Закатать.

Помидоры в желе по-латышски

1,5 кг помидоров, 300 г моркови.

Для заливки на 1 л воды: 3,5 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 10 г желатина, черный молотый перец по вкусу, 1 лавровый листочек.

Желатин замочить в холодной воде.

Помидоры порезать и плотно уложить в банки.

В кипящую заливку добавить набухший желатин, опустить мелко нарезанную морковь и дать покипеть в течение 3 минут.

Горячей заливкой заполнить банки с помидорами и стерилизовать: пол-литровые банки — 5 минут, литровые — 10 минут, двухлитровые — 15 минут, трехлитровые — 20 минут.

Закатать.

Помидоры с чесноком в заливке

Заливка: 1 л яблочного сока, по 50 г сахара и соли.

Пробланшировать помидоры в течение 30 секунд, затем уложить в трехлитровую банку, пересыпать чесноком (300 г), залить кипящей заливкой и закатать.

Помидоры с луком в заливке

Заливка: 1 л яблочного сока, по 50 г сахара и соли.

Пробланшировать помидоры, переложить их в трехлитровую банку, перекладывая нарезанным кольцами луком, и залить кипящей заливкой.

Закатать.

Помидоры с чесноком и медом

На 3 литровые банки: 1,5–1,8 кг маленьких твердых помидоров, 1 головка чеснока, 3 ст. ложки соли, 6 ст. ложек меда, 3 зонтика укропа, 1 листочек хрена, 6 зонтиков гвоздики, 9 горошин белого перца, 3 л воды.

Чеснок очистить, нарезать дольками вдоль.

У помидоров срезать верхушки, сделать в центре надрез и нашить чесноком.

В стерилизованные банки уложить хрен, укроп, смородину и помидоры. В воду добавить перец, гвоздику, соль, мед, все вскипятить.

Залить маринадом помидоры, прикрыть крышкой, оставить на 5 минут.

Слить маринад обратно в кастрюлю, вскипятить. Провести эту процедуру 3 раза, после чего банки закатать и перевернуть до полного остывания.

Малосольные помидоры

На литровую банку: мелкие помидоры (сколько поместится), 2 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 2 зонтика укропа, листья хрена и черной смородины по вкусу, 2 зубчика чеснока.

Для рассола на литровую банку: 1,5 ст. ложки соли, 1 ч. ложка сахара.

Помидоры помыть, уложить в банку. Для замалосоливания лучше выбирать мелкие зрелые помидорчики.

Добавить по паре горошин черного и душистого перца.

В каждую банку положить набор зелени — зонтики укропа со стебельками, листья черной смородины и хрена. Добавить по паре зубчиков чеснока.

Приготовить рассол: банку с помидорами залить холодной водой, воду слить в кастрюлю. Воду довести до кипения, засыпать соль и сахар.

Сваренный рассол остудить до 60 градусов и залить в банку. Укупорить.

Помидоры будут готовы через 2 дня.



На заметку

Рассол в консервированных помидорах будет прозрачным и вкусным, если в него всыпать измельченные листья хрена.

Помидоры, фаршированные по-болгарски

*6,5 кг помидоров, 4 кг моркови, 600 г лука,
250 г корней пастернака, 130 г корней
петрушки, 130 г корней сельдерея,
по 50 г зелени укропа, петрушки, сельдерея,
100 г соли, 100 г сахара, 15 г красного острого перца,
10 г черного перца.*

Примерно 4 кг зрелых твердых помидоров отобрать для заполнения фаршем. Со стороны плодоножки помидоры надрезать ножом и с помощью чайной ложечки выбрать мякоть с семенами.

Приготовление соуса. Остальные помидоры нарезать дольками и вместе с выделенной мякотью подогреть в эмалированной кастрюле до кипения. Добавить сахар, соль, перец и варить еще 5 минут, непрерывно помешивая.

Лук очистить, нарезать полосками шириной 3–4 мм и поджарить в растительном масле до золотистого цвета.

Коренья очистить и нарезать кольцами толщиной 3–4 мм или кубиками со стороной 7 мм. Обжарить их в растительном масле по отдельности.

Зелень мелко нарезать.

Овощи, приготовленные для фарша, смешать, добавив половину нормы соли, и фаршировать этой смесью помидоры.

Отверстие с фаршем закрыть надрезанной частью помидора. Фаршированные помидоры уложить в банки,

залить подогретым до температуры 85—90 градусов соусом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки 60 минут.

Помидоры с кукурузой

*На 1 кг помидоров: 50—60 г соли,
лавровый лист, перец горошком,
зонтики укропа, стебли и листья кукурузы.*

Помидоры, пряности, молодые стебли и листья кукурузы вымыть в холодной воде. На дно подготовленной посуды положить листья черной смородины, предварительно ошпаренные кипятком, слой кукурузных листьев, затем рядами — помидоры и пряности.

Молодые стебли кукурузы нарезать кусочками длиной 1—2 см и переслаивать ими каждый ряд помидоров. Сверху помидоры накрыть листьями кукурузы и залить чистой водой.

Соль всыпать в чистый марлевый мешочек, который положить поверх кукурузных листьев так, чтобы он находился в воде. Посуду накрыть деревянным кругом и положить небольшой гнет.

Хранить в прохладном месте.



На заметку

Помидоры в открытой банке не заплесневеют, если их посыпать сверху солью и залить тонким слоем растительного масла.

Маринованные помидоры

Помидоры, маринованные с перцем

Заливка: на 1 л воды — 60 г сахара, 60 г соли, чеснок, горький и сладкий перец, лавровый лист, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса.

Помидоры уложить в банки вместе со специями.

Трижды залить кипящей заливкой, выдерживая по 10 минут. В последний раз добавить уксус и укупорить.

Помидоры, маринованные с хреном

На трехлитровую банку: 50 г корня хрена, 2—3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка семян укропа, 7 горошин душистого перца, 5 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки 9%-ного уксуса, 2 лавровых листа.

Помидоры выложить в ошпаренную трехлитровую банку с лавровым листом, стружками корня хрена, очищенным и нарезанным чесноком, семенами укропа, душистым перцем.

Залить кипятком и накрыть.

Через 30 минут слить воду в кастрюлю, поставить на сильный огонь, добавить соль и сахар. Довести до кипения. В банку с помидорами добавить уксус и сразу влить кипящую заливку до самого края.

Банку герметично закатать, завернуть в бумагу и в одеяло, перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

Помидоры с баклажанами

*2 кг баклажанов, 1 кг помидоров,
по 1 пучку зелени укропа, петрушки и сельдерея,
6 зубчиков чеснока, 150 мл 9%-ного уксуса,
5 горошин душистого перца, 2 лавровых листочка.
Для заливки: 1 л воды, 2 ст. ложки соли.*

Овощи и зелень вымыть, обсушить. Баклажаны отварить до полуготовности в соленой воде (на 1 л воды — 1 ст. ложка соли), охладить в холодной воде. Отрезать плодоножки и нарезать небольшими кусочками.

Зелень измельчить, чеснок почистить и нарезать.

Каждый помидор разрезать на 4—6 частей.

В подготовленные банки выложить слоями баклажаны, зелень, чеснок и помидоры. Приготовить заливку: вскипятить воду, всыпать соль, хорошо растворить, добавить лавровый лист, перец-горошек, влить уксус и залить в банки. Накрыть крышками и стерилизовать 20 минут.

Герметично закрыть и охладить.

Зеленые помидоры «Закусочные»

*На 3-литровую банку: зеленые помидоры
(сколько поместится), 1 болгарский перец,
1 горький перец, 1 ст. ложка сахара,
2 ст. ложки соли, 80 мл 6%-ного уксуса.*

Крепкие зеленые помидоры вымыть, плотно уложить в простерилизованные банки, перекладывая кусочками перца.

Приготовить рассол.

Первый раз помидоры залить кипятком на 10 минут, второй раз — кипящим рассолом.

Закатать, остудить и поставить на хранение в прохладное место.

Ассорти «Красное-синее»

*На 3-литровую банку: 1 кг помидоров,
1 кг баклажанов, 3 лавровых листочка,
3 зубчика чеснока, 10 горошин черного перца,
2 горошины душистого перца, 1 веточка сельдерея,
1 листочек хрена.*

*Для заливки: 1 л воды, 1,5 ст. ложки соли,
4 ст. ложки сахара, 100 мл 9%-ного уксуса.*

Баклажаны очистить от кожуры и нарезать толщиной 4—5 см. Залить кипятком и оставить на 15 минут.

Воду слить, баклажаны слегка отжать.

Разложить баклажаны и помидоры по банкам (в шахматном порядке). Залить кипятком на 15 минут. Воду слить, второй раз залить заливкой.

Банки закатать и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Помидоры в розовом рассоле

На 3-литровую банку: небольшие помидоры (сколько войдет), 2 небольшие луковицы, 1 яблоко, 1 свекла.

Для рассола: 1,5 л воды, 1 ст. ложка соли (с верхом), 150 г сахара, 70 мл 9% -ного уксуса.

В стерилизованные 3-литровые банки положить нарезанные кружочками 2 небольшие луковицы, несколько яблочных долек и 3 кружочка очищенной сырой свеклы. Заполнить банку небольшими помидорами и залить на 20 минут кипятком.

Затем воду слить и на ней приготовить рассол.

Кипящим рассолом залить банки с помидорами, закатать, укутать.



На заметку

Если добавить в маринад для консервирования помидоров не обычный, а коричневый сахар, вкус маринованных плодов будет ярче.

Помидоры «Цветочки»

Зеленые помидоры, красный, зеленый, желтый болгарский перец, морковь, чеснок.

Для маринада на 4 трехлитровые банки: 6 л воды, 18 ст. ложек сахара, 9 ст. ложек соли, 200 мл 9%-ного уксуса.

Помидоры помыть, надрезать крест-накрест, но не до конца. В разрезы вложить по кусочку болгарского перца, зубки чеснока, кружочки моркови.

«Цветочки» разложить по трехлитровым банкам, предварительно положив на дно зелень и черный перец горошком. Дважды залить кипятком, выдерживая по 10 минут, а на третий — маринадом.

Закатать.

Помидоры с мятой

5 кг помидоров, 60 г зелени укропа, 25 г листьев хрена, 2–3 зубчика чеснока, 25 г зелени петрушки, 2 ч. ложки рубленых листьев мяты, 2 лавровых листа, 1 ч. ложка острого красного перца, 3 горошины черного перца. Заливка на 1 л воды: 150–200 мл столового уксуса, 50 г соли.

Подготовленные помидоры разложить по банкам. Зелень вымыть и нарезать. Красный перец разрезать на несколько узких полосок, зубчики чеснока — на 3–4 части каждый.

Приправы и специи вложить в банки поверх помидоров. Залить горячей заливкой.

Стерилизовать: пол-литровые банки — 5 минут, литровые — 10—12 минут.

Закатать.

Маринованные помидоры черри

*1 кг помидоров черри, 2—3 веточки укропа,
2—3 лавровых листочка, 1 веточка базилика,
50—70 мл яблочного уксуса, по 5—6 горошин
черного и душистого перца, 4—5 зубчиков чеснока,
1 ст. ложка (с горкой) соли, 1 ст. ложка сахара,
2 ст. ложки меда.*

Помидоры наколоть вилкой, сложить в банку или кастрюлю.

Добавить лавровый лист, перец горошком, душистый перец, нарезанный чеснок, укроп.

Вскипятить 2 литра воды. Растворить в ней соль и сахар.

Залить рассолом помидоры. Оставить на 1 час.

Затем рассол слить в кастрюлю, вскипятить еще раз.

Растворить в горячем рассоле мед, добавить уксус, базилик и залить помидоры.

Закатать. После того как помидоры остынут, поставить их на хранение в прохладное место.

Помидоры с овощами в маринаде

*1,6 кг помидоров, 200 г репчатого лука,
250 г моркови, 25 г корня и 10 г зелени петрушки,
30–35 г соли, 40–50 г сахара,
1,5 ст. ложки 9%-ного уксуса,
5–7 горошин душистого перца,
2 лавровых листа, растительное масло.*

600 г зрелых помидоров протереть на крупной терке, кожицу удалить. Полученную массу кипятить до исчезновения пены. Добавить соль, сахар, душистый перец, лавровые листья, уксус и кипятить еще 7–10 минут.

Приготовление овощного фарша. Петрушку и морковь очистить, мелко нарезать и тушить до готовности. Очищенный лук нарезать кольцами и поджарить на растительном масле до золотистого цвета. Свежие зрелые, средней величины помидоры надрезать у плодоножки и чайной ложкой вырезать сердцевину. Тушеные корни и поджаренный лук смешать с мелко измельченной зеленью петрушки и подогреть до температуры примерно 70 градусов.

Подготовленные помидоры заполнить горячим фаршем, плотно уложить в банки и залить ранее приготовленным горячим соусом. Сверху налить прокипяченное (на водяной бане) в течение 5–7 минут и охлажденное до температуры 70 градусов растительное масло (из расчета 2 ст. ложки масла на 1 л).

Банки должны быть заполнены так, чтобы до краев горлышка осталось еще 2–2,5 см.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 60 минут, литровые — 75 минут.

Закатать.

Пикули маринованные

1,3 кг смеси овощей (например, «виноградные» помидоры, маленькие белые луковки, огурцы, цветная и белокочанная капуста), нарезанных кусочками, 3 ст. ложки соли, 4 стакана холодной воды.

Заливка: 2,5 стакана столового уксуса, 0,25 стакана сахара, по 0,5 ч. ложки сухой горчицы и куркумы, 0,25 ч. ложки имбиря, 2 измельченных зубчика чеснока.

Растворить соль в 4 стаканах холодной воды, залить овощи, накрыть и оставить на ночь. Слить воду и промыть овощи. Влить в большую кастрюлю уксус, положить сахар, сухую горчицу, имбирь, чеснок, куркуму и довести до кипения.

Кипятить 5 минут, затем добавить овощи и варить их примерно 5 минут, пока они не станут чуть мягкими.

Разложить овощи в простерилизованные банки и залить маринадом, оставив 2 см до горлышка.

Пастеризовать банки на водяной бане в течение 15 минут. Укупорить.

Помидоры с морковью и чесноком

*На 4 трехлитровые банки: помидоры
(сколько поместится), 6 л воды, 2 стакана сахара,
2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки 9%-ного уксуса,
перец горошком, гвоздика, морковь и чеснок по вкусу.*

У помидоров сделать сбоку надрезы, вложить в них по кусочку моркови и чеснока.

Положить в банку пряности, помидоры, залить холодной кипяченой водой. Затем воду слить в кастрюлю, прокипятить. Кипятком залить помидоры, оставить на 5 минут, после чего воду слить. Добавить соль, сахар и уксус, прокипятить, разлить горячий маринад по банкам.

Закатать.

Помидоры по-мелитопольски

*10 кг помидоров, 100–120 г зелени укропа,
40–50 г листьев хрена, 25 г чеснока,
50 г зелени петрушки или сельдерея,
10–15 г листьев мяты, 2–3 лавровых листа,
7–10 г красного острого перца,
7–10 г черного перца.
Заливка на 1 л воды: 50–55 г соли,
200 мл столового уксуса.*

Отобрать и вымыть красные или бурые помидоры мелкоплодных сортов.

В каждую банку положить помидоры только одного размера и одной степени зрелости.

Зелень вымыть в проточной воде и нарезать кусочками по 3—4 см. Красный острый перец разрезать пополам вдоль стручка. Очищенные зубчики разрезать примерно на 3—4 части.

Приправы и специи уложить на дно и поверх помидоров. Банки с помидорами заполнить горячей заливкой.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 5 минут, литровые — 10—12 минут, трехлитровые — 17—20 минут. Закатать.

Помидоры, маринованные с горчицей

Заливка на 1 л воды: 150 мл столового уксуса, 60—70 г сахара, 35—40 г соли.

На литровую банку: 1 ч. ложка семян горчицы, 7—15 горошин душистого перца, 1—2 лавровых листа.

Лавровый лист, душистый перец и семена горчицы положить на дно банок. Заполнить банки вымытыми помидорами одной величины и одной степени зрелости и залить горячим маринадом.

Пастеризовать при температуре 85 градусов: пол-литровые банки — 15 минут, литровые и двухлитровые — 20—30 минут. Закатать.

Помидоры «Отличный вкус»

*5 л воды, 150 г соли, 250 г сахара,
0,25 л столового уксуса.*

Помидоры разложить по трехлитровым банкам, залить рассолом. Сверху в каждую банку положить по 3 таблетки аспирина, растертые в порошок. Накрыть капроновыми крышками.

Помидоры заливные

*Заливка на 1 л воды: 100–150 мл столового уксуса,
35–40 г соли, 60–70 г сахара, 2–3 лавровых листа,
1 ч. ложка семян горчицы,
10–12 горошин душистого перца,
30–40 г желатина.*

Зрелые твердые помидоры (желательно с мясистой мякотью) опустить на 1–2 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде, нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см и плотно уложить в банки по плечики.

На дно положить лавровый лист, а сверху помидоров — лук, нарезанный кольцами.

Приготовить маринад, добавить в него предварительно растворенный желатин, кипятить 2–3 минуты и вылить в банки с помидорами.

Пастеризовать при температуре 80–95 градусов: пол-литровые банки — 15 минут, литровые и двухлитровые — 25–30 минут.

Зеленые помидоры с чесноком и зеленью

На 3-литровую банку: зеленые помидоры (сколько поместится), 1 долька чеснока, по 1 щепотке зелени петрушки и сельдерея, 1 зонтик укропа, листья черной смородины, вишни и хрена по вкусу, 3 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки 3%-ного уксуса.

Вымытые помидоры надрезать со стороны плодоножки. В надрез вложить зубок чеснока и комочек из зелени петрушки или сельдерея.

Помидоры плотно уложить в 3-литровую банку вместе со специями (укроп, листья смородины, вишни, хрена).

Сделать двойную заливку: сначала крутым кипятком, выдержать под крышкой 15 минут, затем в слитый настой добавить соль и сахар (на банку — по 3 ст. ложки), а после кипячения — 3 ст. ложки 3%-ного уксуса (можно заменить лимонной кислотой) и снова залить.

Банку герметично укупорить, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.



На заметку

Чтобы шелуха с чеснока снималась легче, его нужно замочить в теплой воде 40–50 °C на 1,5–2 часа.

Помидоры, фаршированные овощами

*5 кг зеленых помидоров, 5 луковиц, 3 стручка
красного горького перца, 1 корешок хрена.*

*Для фарша: 1 кг моркови, 300 г зелени петрушки,
300 г чеснока.*

*Для маринада: 5 л воды, 1 стакан сахара,
0,5 стакана соли, 1 стакан столового уксуса.*

Приготовление овощного фарша. Очищенную морковь натереть на мелкой терке. Петрушку мелко нарезать. Чеснок пропустить через мясорубку. Все смешать, по вкусу посолить.

Приготовление маринада. Смешать все ингредиенты, вскипятить.

Помидоры очистить от плодоножек, помыть и разрезать пополам, но не до конца. Начинить помидоры овощным фаршем, слегка раздвигая половинки, стараясь не разломать их.

В ошпаренные кипятком банки сложить на дно нарезанный кружочками лук, по кусочку хрена, перца, помидоры. Залить банки с помидорами горячим маринадом. Стерилизовать 30 минут. Не переворачивая, укутать на 5–6 часов.



Вода, в которой стерилизуют консервацию, вначале должна быть обязательно той же температуры, что и рассол в банке, иначе от неравномерного нагрева банка может лопнуть.

Зеленые помидоры с орехами

*1 кг зеленых помидоров, 100 г ядер грецких орехов,
1 стручок красного острого перца,
4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени базилика,
приправа для овощей по вкусу,
1 ст. ложка 9%-ного уксуса, 2 ч. ложки сахара,
2 ч. ложки соли.*

Помидоры нарезать дольками, посолить и оставить на 10 минут.

Острый перец и чеснок мелко нарезать. Зелень базилика нарубить. Ядра грецких орехов обжарить.

Острый перец, чеснок, зелень базилика, орехи, приправу для овощей и сахар смешать.

Помидоры уложить слоями в банки, посыпая каждый слой приготовленной смесью. В каждую банку добавить уксус.

Банки накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 5 минут, литровые — 7—10 минут.

Банки укупорить, перевернуть вверх дном, оставить до остывания.



На заметку

Если ядра грецких орехов горчат, их следует замочить на 20 минут в молоке, а затем обжарить на сковороде без масла.

В собственном соку

Помидоры очищенные в томате

*5 кг помидоров, 3 зубчика чеснока,
3 веточки петрушки, 3 веточки укропа,
3 веточки сельдерея, 1 листочек хрена,
10 шт. перца горошком, 5 ст. ложек соли,
3 ст. ложки сахара.*

Помидоры перебрать, отобрать: твердые — для консервирования, переспелые — для томата. После этого вымыть все помидоры.

Помидоры, приготовленные для томата, пропустить через мясорубку. Затем прокипятить с добавлением 2 ст. ложек соли, 1 ст. ложки сахара и 2 г лимонной кислоты (можно без нее) на 1 л томата.

Помидоры, приготовленные для консервирования, про- бланшировать в кипящей воде 2 минуты, переложить в холодную на 3 минуты и снять кожицу.

Выложить очищенные помидоры в простерилизованную банку вместе со специями и залить кипящим томатом. Накрыть крышкой и стерилизовать 15 минут.

Закатать и оставить охлаждаться.

Помидоры в собственном соку с чесноком

*Заливка: на 1 кг помидоров – 300 г чеснока,
соль по вкусу.*

Приготовить заливку: зрелые помидоры пропустить через мясорубку с чесноком и посолить по вкусу.

В банку уложить целые крепкие помидоры и залить приготовленной смесью. Закрывать полиэтиленовой крышкой. Хранить в прохладном месте.

Помидоры в яблочном пюре

*5 кг помидоров, 5 кг яблок, 10 г имбиря,
50 г сахара, 20 г соли.*

Яблоки кислых сортов промыть, нарезать дольками, распарить в кастрюле с небольшим количеством воды, протереть через сито, добавить соль, сахар, имбирь. Помидоры промыть, наколоть несколько раз, выложить в банки и залить приготовленным горячим яблочным пюре.

Банки пастеризовать 25–30 минут при температуре 85–90 °С, закатать крышки и поставить в прохладное место на хранение.



Не спешите выливать томатный рассол или маринад – в них хорошо отваривать рыбу, а также можно использовать для приготовления борща, солянки и соуса.

Помидоры в собственном соку

*3 кг зрелых мелкоплодных помидоров,
2 кг крупных зрелых помидоров, 50 г сахара,
80 г соли.*

Мелкоплодные помидоры вымыть, наколоть в нескольких местах заостренной палочкой и плотно уложить в банки по плечики.

Крупные помидоры разрезать и разогреть в эмалированной кастрюле под крышкой, не доводя до кипения. Горячую массу протереть через редкое сито, растворить в ней соль и сахар.

Залить массой помидоры в банках так, чтобы уровень сока был на 2 см ниже краев банки. Пастеризовать при температуре 85 градусов (литровые банки — 25—30 минут) или стерилизовать в кипящей воде (8—9 минут).

Заливку можно использовать для приготовления напитка (можно разбавить кипяченой водой), а из плодов хорошо готовить салат, соус, суп.

Помидоры натуральные

Зрелые помидоры натереть на терке или пропустить через соковыжималку и добавить соль из расчета 1 ст. ложка соли на 1 л получившейся мезги.

В ошпаренные трехлитровые банки уложить некрупные спелые, но крепкие помидоры, залить их крутым кипятком и немедленно слить эту воду. Тут же залить кипящей

подсоленной помидорной мезгой и закатать жестяными крышками.

На трехлитровую банку помидоров требуется примерно 1300 мл мезги.

Помидорчики очищенные

Для этих консервов рекомендуется брать сорта с мелкими зрелыми плодами овальной, сливовидной или грушевидной формы, без дефектов.

Дефектные плоды (недозревшие, перезревшие, мягкие, вялые, ребристые и т. д.) можно использовать для приготовления томатного сока на заливку или же томатного пюре.

Помидоры вымыть, положить в дуршлаг и опустить в горячую воду (95—98 градусов) на 1—2 минуты. Затем дуршлаг с помидорами быстро опустить в холодную воду тоже на 1—2 минуты. Поверхность помидоров покрывается трещинками, и тогда довольно легко снять с них кожицу. Очищенные от кожицы помидоры плотно, без воздушных промежутков, уложить в стерилизованные банки.

Если воздушных пузырей в банках нет, их не требуется дополнительно заливать водой или соком, а сразу стерилизовать. Если же воздушные прослойки имеются, долить банки горячей водой или горячим томатным соком (на сок взять дефектные помидоры, протереть их через сито и прокипятить). Стерилизовать: пол-литровые банки — 35 минут, литровые — 40 минут.

Помидоры зеленые в собственном соку

10 кг зеленых помидоров.

*Специи: 200 г укропа, 100 г корня хрена,
10 г листьев черной смородины, 10 г листьев хрена,
30 зубчиков чеснока, 15 г красного молотого перца.
Для соуса: 6 кг спелых помидоров, 350 г соли.*

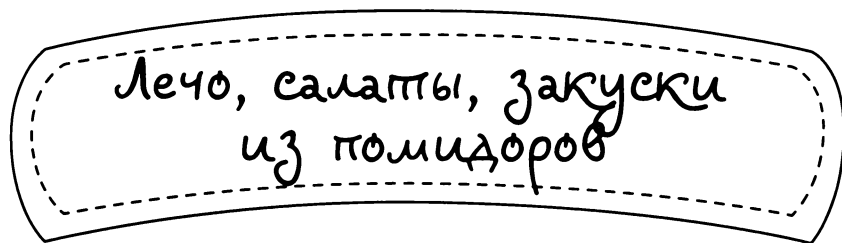
Приготовить соус: зрелые помидоры промыть, пропустить через мясорубку, добавить соль. На дно подготовленной посуды выложить половину специй, промытые зеленые помидоры, сверху — вторую половину специй и залить доведенным до кипения соусом. Сверху помидоры закрыть крышкой, поставить под гнет и оставить при комнатной температуре. Через 1–3 дня посуду с помидорами перенести в холодное место.

Хранить в холодильнике.



На заметку

*Поверх засоленных в открытой посуде овощей
нужно положить нарезанный стружкой хрен —
овощи не заплесневеют.*



Томатная закуска

*1 кг моркови, 450 г очищенного лука,
1 кг томата-пюре, по 2 г корицы, гвоздики,
душистого перца, 1 г перца горького,
1 головка чеснока, 300 мл столового уксуса,
250 г сахара, 350 мл растительного масла,
100 г соли.*

Очищенную морковь нарезать лапшой, лук — кольцами толщиной 2—3 мм. Чеснок разделить на зубчики и нарезать очень мелко или измельчить на терке. Гвоздику, корицу, перец душистый и горький измельчить на перцемолке.

В нагретое масло положить лук, слегка обжарить, добавить морковь. Смесь обжарить до приобретения луком золотистого цвета.

Из спелых помидоров приготовить пюре, прокипятить его 5 минут, снять с огня и добавить уксус, обжаренные морковь и лук. Перемешать.

Горячую смесь разлить в подготовленные банки, накрыть лакированными жестяными крышками и стерилизовать при температуре 100 градусов: пол-литровые банки — 50 минут, литровые — 60 минут.

Помидоры с кабачками и грибами

На пол-литровую банку: 230 г кабачков, 80 г грибов, 80 г помидоров, 130 г сливочного масла, мука, соль, перец, зелень по вкусу.

У молодых кабачков с недоразвитыми семенами обрезать плодоножки, остатки завязи. Затем помыть, дать стечь воде и нарезать кружочками 1,5–2 см толщиной.

После этого запанировать их в муке с солью и обжарить в топленом или сливочном масле с двух сторон до образования корочки.

У молодых грибов (белые, подосиновики, маслята, опята и др.), после сортировки отрезать шляпки. Ножки использовать для приготовления каких-нибудь грибных блюд. Шляпки (с маслят снять кожицу) пробланшировать в кипящем солевом растворе (20 г соли на 1 л воды) 2–3 минуты, охладить и нарезать тонкими ломтиками.

Выложить на сковороду и в течение 3–4 минут тушить (за это время должна испариться влага). Затем добавить топленое или сливочное масло и обжарить до готовности. Соединить грибы с кабачками и тушить 5 минут.

Помидоры после удаления плодоножек и мойки разрезать на кружочки, добавить соль, перец и обжарить. Соединить с кабачками и грибами, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки, кинзы и тушить еще 5 минут.

Массу горячей разложить в банки (0,5 л), накрыть крышками и стерилизовать 35 минут.

Томатное пюре с маслом

Спелые помидоры очистить от кожицы. Затем мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Добавить соль по вкусу, крупно нарезанную зелень петрушки и по желанию несколько мелко нарезанных стручков острого перца (плодоножки удалить). Измерить литровой банкой объем полученного пюре и добавить по 1 ч. ложке салициловой кислоты.

Переложить пюре в небольшие банки. Когда остынет, налить сверху растительное масло слоем толщиной в 1,5–2 пальца, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное место.

Приправа томатная

*7 кг зрелых помидоров, 350 г репчатого лука,
200 г сахара, 65 г соли, 3 г молотого красного перца,
1,5 г молотого черного перца, 1,5 г молотой корицы.*

Зрелые красные помидоры вымыть, разрезать каждый на 4–6 частей, смешать с мелко нарезанным луком, солью, сахаром, молотым красным перцем, корицей и черным перцем. Смесь уваривать на слабом огне до тех пор, пока лук не станет мягким, затем протереть через дуршлаг, снова нагреть и кипятить 8–10 минут.

Разлить в горячем виде в подготовленные банки и стерилизовать: пол-литровые банки — 30 минут, литровые — 40 минут. Закатать.

Паста томатная пастеризованная

3 кг помидоров, 250 г репчатого лука, 50 г сахара, 15–25 г соли, 3–4 г семян горчицы, по 3–4 горошины черного и душистого перца, 3–4 бутона гвоздики, 1 ч. ложка молотого красного острого перца.

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в эмалированной кастрюле под крышкой и протереть через редкое сито или дуршлаг.

В томатный сок добавить измельченный лук и семена горчицы. Уварить до уменьшения объема на треть. Добавить соль, сахар, пряности и варить еще 10 минут, после чего разлить в банки и пастеризовать при температуре 90 градусов: пол-литровые банки — 10–15 минут, литровые — 25 минут.

После этого банки герметично укупорить.

Закуска из зеленых помидоров

3 кг зеленых помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 300 г сахара, 400 мл подсолнечного нерафинированного масла, 1 стакан 9%-ного уксуса, 120–150 г соли.

Помидоры вымыть, удалить поврежденные места и черные точки, нарезать тонкими пластинами.

Морковь тонко нашинковать кружочками или соломкой, лук — полукольцами.

Сложить все овощи в большую эмалированную кастрюлю, добавить туда сахар, соль, масло, перемешать. Оставить под крышкой на 12 часов.

Затем поставить кастрюлю на плиту, довести до кипения, добавить уксус, хорошо перемешать, дать снова закипеть.

Сразу же разложить кипящую смесь в сухие теплые стерилизованные банки. Немедленно закатать крышками.

Салат из зеленых помидоров с луком

1 кг помидоров, 500 г репчатого лука.

*Заливка на 1 л воды: 60–120 мл столового уксуса,
20 г сахара, 60 г соли, 5–10 г семян горчицы,
5–10 горошин черного перца.*

Зеленые помидоры средней величины вымыть, на 2–3 минуты опустить в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу снять кожицу. Очищенные плоды нарезать тонкими пластинками.

Репчатый лук очистить, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и нарезать кольцами.

Лук и помидоры уложить в банки по плечики, перец и горчицу поместить на дно.

Кипящей заливкой заполнить банки, не доливая 2 см до краев, и пастеризовать при температуре 85 градусов: пол-литровые банки — 20–25 минут, литровые — 30–35 минут. Закатать.

Салат «Помидорка»

Зрелые, но крепкие помидоры нарезать дольками. Разложить в стерилизованные литровые банки, слегка потряхивая, чтобы уплотнить помидоры (но не очень туго). Залить оставшимся при нарезке соком, прикрыть прокипяченными металлическими крышками и стерилизовать 10 минут с момента закипания на слабом огне.

Закатать и перевернуть банки вверх дном до остывания. Зимой при подаче к столу салат посолить, добавить лук, чеснок, сметану или растительное масло. Этим салатом можно также заправлять супы.

Салат из зеленых помидоров «Волгоградский»

*2 кг зеленых или бурых помидоров, 500 г моркови,
500 г лука, 1 кг сладкого перца,
200 г корней петрушки, 30 г зелени петрушки,
150–300 мл столового уксуса,
500 мл растительного масла, 50–100 г соли,
по 10 горошин душистого и черного перца,
10 бутонов гвоздики, 7–10 лавровых листов.*

Помидоры средней величины разрезать на 4–6 долек. Из перца вырезать семена, нарезать его кусочками размером 1 × 2 или 2 × 2 см. Морковь и корни петрушки очистить и нарезать соломкой или кубиками. Лук очистить и нарезать

кольцами толщиной не более 5 мм. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Растительное масло довести до кипения на водяной бане, кипятить 5—7 минут и охладить до температуры 70 градусов.

Банки подогреть, налить в них горячее масло и положить пряности.

Подготовленные овощи смешать, добавив по вкусу соль и уксус, и плотно уложить в банки с растительным маслом.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 50 минут, литровые — 60 минут. Закатать.

Овощная закуска с чесноком

*1,4 кг помидоров, 3 кг зеленой стручковой фасоли,
500 г сладкого перца, 200 г чеснока, 100 г сахара,
60 г соли, 80 мл 9%-ного уксуса, 200 г зелени
петрушки, горький перец по вкусу,
300 г растительного масла.*

Фасоль промыть, обрезать кончики, стручки разрезать пополам, длинные — на 3 части. Помидоры с чесноком пропустить через мясорубку. Перец и зелень мелко нарезать.

В кастрюлю выложить помидоры с чесноком, масло, уксус, всыпать соль, сахар, опустить перец, зелень, размешать, дать вскипеть. Положить подготовленную фасоль. Хорошо перемешать, довести до кипения. Кипятить, помешивая, на среднем огне под крышкой 60 минут.

Расфасовать в горячем виде. Стерилизовать 10—15 минут. Закатать.

Приправа из помидоров и перцев с горчицей

*1 кг помидоров, 0,5 кг сладкого перца, 0,5 кг лука,
1 ч. ложка сухой горчицы, 0,5 ч. ложки красного
молотого перца, 2 гвоздички, 130 мл 9%-ного
уксуса, 6–8 горошин душистого перца,
200 г сахара, 2 ст. ложки соли.*

Овощи вымыть, дать обсохнуть. Перец очистить от плодоножек и семян, нарезать мелко. Помидоры облить кипятком, снять кожицу и разрезать на 4–6 частей. Лук почистить и измельчить.

Смешать овощи, положить в кастрюлю и тушить на медленном огне до выпаривания жидкости. Добавить сахар, пряности, уксус и варить на сильном огне 15 минут.

В горячем виде переложить в подготовленные банки и герметично закупорить.

Салат из зеленых помидоров с капустой

*1 кг помидоров, 1 кг белокочанной капусты,
2 крупные луковицы, 2 стручка сладкого перца,
100 г сахара, 30 г соли, 250–300 мл столового
уксуса, по 5–7 горошин черного и душистого перца.*

Помидоры нарезать ломтиками. Капусту мелко нашинковать. Лук измельчить. У перца вырезать семена и нарезать его полосками шириной 2–3 см.

Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Смесь переложить в эмалированную кастрюлю, сверху положить кружок, гнет и оставить на 8—12 часов.

После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом.

Довести до кипения и варить минут 10. Горячую смесь уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 10—12 минут, литровые — 15—20 минут.

Закатать.

Томатная желейная закуска

На две трехлитровые банки: 1,8—2 кг помидоров, 3—4 сладких перца, 4 луковицы, 6 ст. ложек желатина, 3 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, специи по вкусу (перец горошком, семена укропа, лавровый лист, гвоздика).

Лук нарезать кольцами, перец — полукольцами или соломкой, чеснок — тонкими пластинками. Если помидоры крупные, разрезать их на 4 части, не очень крупные — на 2 части. Все овощи попеременно выложить в простерилизованные банки. В банки с овощами положить 3 ст. ложки желатина.

Для маринада довести до кипения 2,5 л воды. В кипящую воду положить специи, соль и сахар. Все вместе кипятить 5 минут.

Затем залить маринад в банки под самое горлышко.

Закатать.

Пюре из помидоров и перца

*1 – 1,5 кг красных мясистых помидоров,
8 – 10 шт. сладкого перца,
1 – 2 стручка горького перца, соль по вкусу.*

У перцев удалить плодоножки и сердцевины, помидоры нарезать дольками, положить в эмалированную кастрюлю, сварить до готовности, охладить и протереть через сито или дуршлаг, посолить, снова варить до густоты.

Готовое пюре уложить в простерилизованные банки, накрыть крышками, стерилизовать 15–20 минут и укупорить.

Перед употреблением заправить подсолнечным маслом, уксусом, растертым чесноком.

Острый сок из томатов и кабачков

*1 л томатного сока, 1,5 л кабачкового сока,
0,5 л свекольного сока, 1 стручок горького перца,
соль по вкусу.*

Свежеприготовленные томатный, кабачковый и свекольный соки смешать, посолить. Положить стручок острого горького перца. Нагреть до кипения. Кипятить 5 минут, после чего разлить по банкам, поместив туда же стручок перца.

Закатать.

Салат из зеленых помидоров и кабачков

На 6 литровых банок: 2,5 кг зеленых помидоров, 1,2 кг кабачков, 12 зубчиков чеснока, 6 луковиц, 2 красных сладких перца, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Для маринада: 2,5 л воды, 6 ст. ложек (без верха) соли, 3 ст. ложки (без верха) сахара, 6 лавровых листочков, 3 горошины душистого перца, 6 бутонов гвоздики, 20 горошин черного перца, 6 ст. ложек столового уксуса.

Все овощи хорошо помыть. Лук и чеснок очистить. Перцы разрезать пополам, удалить семена. Помидоры нарезать кружочками или половинками кружочков (толщина 1 см). Так же нарезать кабачки (молодые кабачки можно не чистить, зрелые — очистить и освободить от мягкой семенной части). Мякоть крупно нарезать. Перец нарезать толстыми ломтиками. Чеснок нарезать тонкими ломтиками.

Выложить по несколько веточек петрушки и укропа на низ банки. Овощи в банки положить слоями: кабачки, лук, помидоры, чеснок, перец и т. д. до самого верха.

Из всех компонентов, кроме уксуса, сварить маринад. В конце варки добавить уксус. Маринад процедить и залить им овощи. Банки простерилизовать на медленном огне: 20 минут с момента закипания.

Закатать. Банки перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Салат «Подарок лета»

*3,5 кг помидоров, 2 кг моркови, 1 кг лука,
1 кг сладкого перца, 3 ст. ложки соли,
5 ст. ложек сахара, 700 мл растительного масла,
700 мл томатного соуса.*

Помидоры и перец нарезать соломкой. Лук измельчить. Морковь натереть на крупной терке.

Добавить соль, сахар, растительное масло, томатный соус. Все смешать. Варить, помешивая, 1 час.

Разложить горячий салат в простерилизованные банки и закатать.

Салат из помидоров по-польски

Первый способ

*2 кг помидоров, 1 кг сладкого перца,
2 дольки чеснока, 5 г семян укропа.*

*Для маринада на 1 л воды: 20 г сахара,
50 мл столового уксуса, 30 г соли*

Перец разрезать на 4 части, удалить семена. Твердые спелые помидоры помыть.

Помидоры и перец выложить в простерилизованные банки. Пересыпать их толченым чесноком и семенами укропа.

Залить горячим маринадом и пастеризовать при 90 градусах: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 25 минут.

Герметично укупорить.

Второй способ

1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 500 г лука.

Для маринада на 1 л томатного сока: 30 г сахара, 5 г черного молотого перца, 2 г кориандра, 40 г соли.

Перцы разрезать пополам, удалить семена, помыть. На 5 минут опустить в кипящую подсоленную воду, охладить. После этого снять кожицу, плоды нарезать кусочками.

Помидоры помыть и нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить и нарезать кольцами. Овощи выложить в банки слоями.

Нагреть томатный сок. По вкусу приправить его солью, сахаром, пряностями.

Горячим соком залить овощи и пастеризовать при температуре 90 градусов: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 25 минут.

Герметично укупорить.

Заготовка для борща

Для этой заправки можно использовать мягкие и даже треснувшие помидоры.

Налить в эмалированную кастрюлю немного воды и поставить ее на огонь. Как только начнет кипеть, помешивая, добавить туда помидоры. После опускания последней порции помидоров варить 20 минут. Слегка посолить.

Разлить кипящую смесь в пол-литровые стерилизованные сухие банки и закатать жестяными крышками.

Салат из помидоров и кабачков

3 кг помидоров, 1 кг очищенных и ошпаренных кабачков, 1 кг сладкого перца, 500 г лука, 1,5 кг огурцов.

Для маринада на литровую банку: 1 ч. ложка сахара, 2 ч. ложки столового уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, 2—3 горошины кардамона, лавровый лист и душистый перец по вкусу.

Соединить все ингредиенты для маринада и довести его до кипения.

Овощи нарезать и аккуратно перемешать.

Наполнить овощной смесью простерилизованные банки.

Залить их кипящим маринадом, плотно закрыть и пастеризовать 20 минут.

Банки закатать, перевернуть вверх дном. После охлаждения поставить на хранение в сухое прохладное место.

Салат из помидоров с овощами и яблоками

1 кг помидоров, 1 кг огурцов, 1 кг лука, 1 кг яблок, 100 г сахара, 50 г соли, лавровый лист и душистый перец по вкусу.

Помидоры, огурцы, лук мелко нарезать. Морковь, яблоки натереть на крупной терке. Все перемешать, добавить соль, сахар, приправы.

Уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: емкостью 0,5 л — 30 минут, 1 л — 40—45 минут.

Герметично укупорить. Хранить в прохладном месте.

Томат-пюре

Для томатного пюре подходят только зрелые плоды.

Томаты вымыть, проварить 30—40 минут и протереть через сито, отделяя кожицу и семена. Полученную массу уварить до густоты сметаны, добавить соль по вкусу и перемешать.

В горячем виде разлить в банки, закупорить и поставить в холодное помещение для хранения. Чтобы пюре не плесневело, на его поверхность нужно налить немного растительного масла (1 ст. ложка на 1 л томата-пюре).

Аджика из зеленых помидоров и хрена

*5 кг помидоров, пропущенных через мясорубку,
0,5 стакана растительного масла,
2 измельченных зубчика чеснока,
1 корень хрена, пропущенного через мясорубку,
3 стручка горького перца, пропущенного через мясорубку.*

В сухой посуде аккуратно перемешать ингредиенты деревянной ложкой, разложить по сухим банкам и закрыть капроновыми крышками. Поставить в прохладное место.

Рагу из зеленых помидоров

6 помидоров, 3 луковицы, 3 моркови, 1 сладкий перец.

Помидоры нарезать кружочками, обвалять в муке и слегка обжарить в растительном масле. Затем спассеровать на растительном масле мелко нарезанный лук. Морковь натереть на крупной терке. Перец нарезать кольцами.

Выложить все овощи в кастрюлю и тушить на слабом огне 10–15 минут с момента закипания. В конце добавить 1 ч. ложку сахара и посолить по вкусу.

В горячем виде разложить рагу по стерилизованным банкам и закатать.

Ассорти с зелеными помидорами в маринаде

*1 кг зеленых помидоров, 1 кг белокочанной капусты,
1 кг огурцов, 1 кг сладкого перца, 200–400 г лука.*

*Заливка: на 1 л воды — 100–150 г соли,
450 мл 9%-ного уксуса, 200–300 г сахара.*

*На литровую банку: 10–20 г семян тмина или
укропа, 10–15 г семян горчицы, 5 лавровых листьев.*

Капусту нашинковать. Зеленые помидоры нарезать кружочками. Зеленые плоды сладкого перца очистить от семян, опустить на 5 минут в кипящую воду, затем мелко нарезать. Огурцы нарезать кружочками. Лук нарезать мелкими кубиками. Все овощи смешать.

Горячей заливкой заполнить банки на четверть, в каждую положить овощную смесь, чтобы она была покрыта жидкостью. Пастеризовать при 90 градусов: пол-литровые банки — 15 минут, литровые и двухлитровые — 20 минут. Закатать.

Икра «Октябринка»

1,5 кг зеленых помидоров, 500 г сладкого перца, 500 г лука, 500 г моркови, 1 стакан растительного масла, 0,75 стакана сахара, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса, 5 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца, 2 бутона гвоздики, 2 лавровых (небольших) листа.

Помидоры разрезать на четвертинки, каждую четвертинку разрезать поперек на пластинки толщиной 3—5 мм. Перец очистить от семян, нарезать полосками шириной около 5 мм. Лук нарезать полукольцами (если крупный, то сначала разделить на 4 части, а потом резать). Морковь натереть на крупной терке.

В кастрюлю влить масло, чуть-чуть нагреть, положить помидоры, тушить под крышкой на маленьком огне, помешивая, в течение 1,5 часа. После этого добавить к помидорам сахар, соль, перец, гвоздику, лавровый лист, уксус. Перемешать и положить все остальные овощи. Снова перемешать и закрыть крышкой. Когда закипит, убавить огонь и тушить под крышкой еще 1,5 часа.

Горячую массу разложить в литровые сухие горячие стерилизованные банки, закатать, перевернуть на сутки.

Салат из зеленых помидоров по-болгарски

*1 кг зеленых помидоров, 900 г сладкого перца,
600 г лука, 75 г зелени сельдерея,
7 г черного молотого перца, 35–40 г сахара,
1 ст. ложка 9%-ного уксуса, 35–40 г соли.*

Помидоры вымыть и нарезать дольками или пластинками. Красный перец бланшировать 1–2 минуты в кипящей воде, охладить в холодной, вырезать семена и нарезать плоды полосками шириной 5–8 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 3–4 мм. Зелень сельдерея мелко нарезать.

Подготовленные овощи смешать, добавить соль, сахар, перец и уксус и уложить в банки.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 25 минут. Герметично укупорить.

Салат из зеленых помидоров по-татарски

*3 кг зеленых помидоров, 1,5 кг моркови, 1,5 кг лука.
Для маринада: 300 мл растительного масла,
300 мл 9%-ного уксуса, 200 г сахара,
5 лавровых листочков, 6 горошин душистого перца.*

Помидоры нарезать кружочками. Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать кольцами.

Все выложить в варочную емкость. Добавить 100 г соли и оставить на 10–12 часов.

Ингредиенты для маринада перемешать и вскипятить.

Из овощей слить жидкость. Залить их горячим маринадом, хорошо перемешать. Варить, помешивая, в течение 30 минут.

Разложить салатную массу по горячим простерилизованным банкам и закатать. После этого банки перевернуть вверх дном, укутать чем-нибудь и оставить до полного остывания.

Салат «Сытный»

*2,5 кг помидоров, 2,5 кг капусты, 1 кг моркови,
1 кг лука, 0,5 л воды, 0,5 л растительного масла,
6 сладких перцев, 18 ст. ложек риса, залитого
кипятком (на 5 минут), 200 г сахара,
4 ст. ложки соли.*

*Для маринада на 1 л воды: 50 г соли, 50 г сахара,
4 ст. ложки 25%-ной уксусной эссенции.*

Помидоры и перец нарезать кубиками. Капусту мелко нашинковать. Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать кольцами.

Все смешать с рисом, посолить. Добавить растительное масло, воду и сахар, варить 50 минут на медленном огне.

Залить маринадом, пастеризовать при 85 градусах: литровые банки 10–20 минут, трехлитровые — 30 минут.

Закатать горячими, перевернуть и укутать.

Соус томатный по-французски

5 кг помидоров, 500 г лука, 2 головки чеснока, 3–4 лавровых листа, 20–30 г зелени эстрагона, соль, сахар, молотый перец, растительное масло.

Помидоры нарезать дольками и распарить в кастрюле под крышкой вместе с измельченным луком, чесноком и зеленью эстрагона. Протереть через редкое сито. Полученное пюре уварить до половины первоначального объема (примерно 2 часа). Пряности в марлевом мешочке поместить в массу на время варки.

Разлить соус в банки в горячем виде. Когда соус застынет, налить сверху немного растительного масла и закрыть банки полиэтиленовыми крышками.

Хранить в темном холодном месте.

Паста из помидоров и перца

1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, сахар, соль.

Зрелые помидоры вымыть и нарезать дольками. Лук очистить и измельчить. Перец очистить от плодоножек и семян и нарезать мелкими кусочками.

Все овощи смешать и распарить в эмалированной кастрюле под крышкой. Потом крышку снять и варить овощи на слабом огне 30–35 минут. Добавить по вкусу соль и сахар и варить до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию повидла.

Разложить горячую массу в банки и сразу закатать.

Паста из помидоров и яблок

*1,5 кг помидоров, 1 кг яблок, 500–600 г лука,
2–3 зубчика чеснока, соль.*

Помидоры нарезать дольками. Лук очистить и измельчить. Яблоки нарезать дольками, удалив поврежденные части и сердцевину.

Помидоры, яблоки и лук распарить в эмалированной кастрюле под крышкой до размягчения. Затем крышку снять и варить массу на слабом огне 30–35 минут. Добавить протертый с солью чеснок и соль по вкусу. Протереть через сито и снова уварить до густоты повидла.

Разложить в банки в горячем виде и закатать.

Салат по-адыгейски

*3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука,
1 кг моркови.*

*Заливка: 300 мл растительного масла,
1 стакан 9%-ного уксуса, 300 г сахара,
2 лавровых листа, 20 горошин черного перца,
3 ст. ложки соли.*

Морковь натереть на крупной терке, остальные овощи нарезать, осторожно перемешать все вместе.

Вскипятить в кастрюле заливку и положить туда овощи. Варить 15 минут с момента закипания.

Затем перелить в литровые сухие горячие стерилизованные банки и сразу закатать.

Паста томатно-сливовая

2 кг помидоров, 1 кг слив, 500 г лука, соль, сахар, черный и красный острый перец, 1 головка чеснока.

Помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в эмалированной кастрюле под крышкой. Добавить измельченный лук и тушить, пока лук не станет мягким. Протереть массу через редкое сито. Сливы тщательно вымыть, удалить косточки, плоды распарить и тоже протереть через сито.

Томатную и сливовую массу смешать, добавить растертый с солью чеснок, заправить по вкусу солью, сахаром, черным и красным перцем.

Уварить на слабом огне до уменьшения объема на треть. Разлить пасту в банки в горячем виде и сразу укупорить.

Паста из помидоров с сельдереем

1 кг помидоров, 250 г корнеплодов сельдерея, 1 кг яблок, 250 г лука, 80–90 г соли, 30–50 г сахара, 10 г молотого красного острого перца, 15 г молотой корицы, 2–3 г молотого черного перца, 3–4 растертых бутона гвоздики.

Помидоры нарезать дольками и распарить в эмалированной кастрюле под крышкой, затем протереть через сито.

Кисло-сладкие яблоки испечь в духовке и протереть через

сито. Корнеплоды сельдерея очистить, измельчить сечкой, вместе с измельченным луком распарить с небольшим количеством воды; массу также протереть через сито.

Все компоненты смешать, добавив соль, сахар и пряности и варить на слабом огне до густоты повидла.

Разложить в банки в горячем виде и сразу укупорить.

Заправка для борща

*1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров,
1 кг репчатого лука, 1 кг моркови,
600 г зелени петрушки, 600 г зелени укропа,
1 кг соли.*

Все очень мелко нарезать, перемешать с солью. Расфасовать по небольшим банкам, закрыть их полиэтиленовыми крышками и убрать в прохладное место. Зимой, готовя борщ, бульон не солить — достаточно добавить заправку.

Закуска «Огонек»

*1 кг помидоров, 300 г корня хрена,
100 г очищенного чеснока.*

Помидоры, хрен и чеснок пропустить по очереди через мясорубку. Затем смешать и разложить в подготовленные банки.

Закрывать полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодном месте.

Томатная закуска с хреном и маслом

Промытые и очищенные корни хрена пропустить через мясорубку и вылить 1,5 стакана этой мезги в трехлитровую банку, затем влить туда же 1 стакан растительного масла. Свежие зрелые помидоры тоже пропустить через мясорубку, посолить по вкусу и залить этой массой банку с хреном.

Тщательно перемешать, долить банку до самого края, закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в холодильник.

Приправа из зеленых помидоров с хреном

1 кг помидоров, по 250 г чеснока и хрена, 2 стручка красного горького перца, уксус, сахар, соль по вкусу.

Мясистые стручки красного перца, перезрелые помидоры пропустить через мясорубку, прокипятить.

Чеснок, корень хрена пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, уксус, перемешать и соединить со смесью из перцев и помидоров.

Хорошо перемешать, уложить в банки, укупорить полиэтиленовыми крышками.



Огурцы

В огурцах очень высокое содержание калия, так необходимого организму. Кроме того, в них много цинка, хрома, железа, магния, кальция, фосфора. Эти вещества содержат в себе и консервированные огурцы, польза которых вполне сопоставима с пользой от свежих овощей.

В составе огурцов есть такое вещество, как тартроновая кислота, которая влияет на обменные процессы и препятствует переходу углеводов в жиры.

Огурцы благотворно влияют на обменные процессы.

Консервированные огурцы, кроме всего прочего, усиливают аппетит и способствуют хорошему пищеварению.



Соленые огурцы

Огурцы «Как из бочки»

*На 3-литровую банку: 2 кг огурцов,
1 головка чеснока, зонтики укропа,
листья и корень хрена, вишневые листья,
душистый перец, 1 горькая перчинка,
1,5 л воды, 2 ст. ложки соли.*

Огурцы замочить в холодной воде на 2 часа. Банки помыть с содой и простерилизовать над паром или в микроволновой печи. Укроп, хрен и горький перец помыть, зелень измельчить, чеснок почистить. Специи уложить на дно банки, сверху плотно уложить огурцы и горькую перчинку.

Приготовить рассол: довести до кипения воду, растворить в ней соль и добавить душистый перец, по желанию можно добавить несколько лавровых листочков.

Залить огурцы готовым рассолом и оставить кваситься на три дня. Под банки что-нибудь нужно подставить, так как рассол может пениться и течь через край банки. Через 3 дня слить рассол, вскипятить его и залить огурцы второй раз.

Закатать банки стерильными крышками. Перевернуть банки вниз крышками и поставить для остывания на ровную поверхность. Затем поставить в прохладное место.

Огурцы с хреном и мятой

4 кг огурцов, зелень петрушки, укропа и сельдерея, 1 лист хрена, 2 листочка мяты, 1 зубчик чеснока, 4 г жгучего острого перца, 5 г душистого перца, 6 лавровых листьев, 6 л кипяченой воды, 50 г соли.

На дно подготовленных банок положить специи, очищенный и нарезанный чеснок, хорошо промытую и измельченную пряную зелень, после этого уложить подготовленные огурцы. Воду довести до кипения и залить ею огурцы. Банки накрыть прокипяченными крышками и держать на водяной бане в течение 3 минут. Затем жидкость слить и залить огурцы новой порцией кипятка, после чего прогревать еще 5 минут. В эмалированной кастрюле в воде растворить соль и довести до кипения. Когда вода будет слита во второй раз, в банки с огурцами залить кипящий рассол и герметично закрыть стерильными крышками. Аккуратно перевернуть банки вниз горлышками и остудить.



На заметку

Для консервации следует выбирать огурцы одного сорта, плотные, желательны с пупырышками. На огурцах не должно быть желтизны и мягких мест. Для получения самых вкусных консервированных огурцов делать закрутки следует в день сбора овощей с грядки.

Огурцы

в огуречно-яблочном соке

*Для раствора: 1 л сока из огурцов,
1 л сока из яблок, 100 г соли, 100 г сахара.*

Раствор для заливки этих огурцов можно приготовить из яблок-падалиц и отбракованных или переросших огурцов. Яблоки и огурцы перебрать, вымыть, отделить сок через соковыжималку. Огурцы, предназначенные для консервирования, вымыть, после промывки погрузить на 2—3 секунды в кипящую воду, затем уложить в трехлитровую банку и залить кипящим раствором на несколько минут. Раствор слить, снова довести до кипения и залить огурцы. После третьей заливки банку закатать. Огурцы готовят без добавления пряных трав, они получаются как свежие.

Огурцы «Бабушкины»

*1 кг огурцов небольшого размера, 200 г моркови,
200 г цветной капусты, 2 маленькие луковицы,
100 г стручковой фасоли, 3 зубчика чеснока,
3 листа черной смородины, 3 листа вишни,
25 г соли, 5 г лимонной кислоты.*

Овощи промыть. Морковь нарезать толстыми кружочками, цветную капусту разобрать на соцветия, с лука и чеснока снять кожицу.

Смешать овощи со стручками фасоли, посолить, добавить лимонную кислоту. Оставить на 1 час до выделения сока.

Кипятить овощи вместе с соком в течение 15 минут.

На дно банок положить листья вишни и смородины, сверху — огурцы, затем — овощи с соком. Закатать.

Огурцы с зеленью

5 кг огурцов, 20 г зелени укропа, 20 г зелени сельдерея, 5 листьев хрена, 3 зубчика чеснока, 10 г перца жгучего стручкового, 120 г душистого перца, 10 лавровых листьев, 6 л кипяченой воды, 50 г соли, 200 мл 5 %-ного уксуса.

Огурцы залить холодной водой и оставить на 7—8 часов, за это время воду надо сменить 3 раза. Затем помыть огурцы холодной водой.

Пряную зелень промыть в холодной воде и крупно нарубить. Чеснок очистить, дольки разрезать на небольшие пластинки. Перец жгучий помыть, удалить плодоножку вместе с семенами, мякоть нарезать крупными кусками. На дно чистых стерилизованных банок положить специи, чеснок, перец жгучий и треть зелени. Потом уложить ряд огурцов. В середину емкости положить еще треть зелени, затем добавить остальные огурцы, сверху выложить оставшуюся зеленую массу. Из воды, уксуса и соли приготовить маринад и влить его горячим в наполненные овощами банки. Затем накрыть банки подготовленными крышками и поставить стерилизовать на водяную баню в течение 15 минут, после чего герметично укупорить.

Огурцы по-болгарски

10 кг огурцов, 500 г соли, 300 г корня хрена, 300 мл растительного масла, 150 г зонтиков укропа, 10 г черного молотого перца, 7,5 л воды, 5 ст. ложек уксусной эссенции.

В отдельной посуде соединить соль и воду, довести полученную жидкость до кипения и остудить.

Корень хрена очистить и измельчить. Полученным рассолом залить огурцы и оставить на 24 часа.

После этого уложить огурцы в простерилизованные банки вместе с хреном, укропом и черным перцем, добавить уксусную эссенцию и рассол, а затем налить растительное масло. Банки закрыть крышками и поставить в прохладное место.

Огурцы в огурцах

Небольшие огурцы, предназначенные для засолки, укладывают в тару с необходимым количеством специй (в том числе обязательно укропа, чеснока, хрена, горького стручкового перца), переслаивая смесью мелко нарубленных перезрелых огурцов и соли (соответственно 1 кг и 70 г на 1 кг целых плодов). Тару накрывают салфеткой или марлей и деревянным кружком с гнетом и убирают на хранение.

Готовые огурцы достают только чисто вымытой вилкой или ложкой.

Огурцы в собственном соку с зернами горчицы

4 кг огурцов, 2 ст. ложки пропущенного через пресс чеснока, 100 г соли, 100 г сахара, 150 мл 9%-ного уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 ст. ложка зерен горчицы, лавровый лист, корень хрена, горький и ароматный перец горошком.

Огурцы помыть и разрезать вдоль на 4 части. Выложить в эмалированную или стеклянную посуду, добавить чеснок, горчицу, уксус, соль и сахар и оставить в прохладном месте на 12 часов.

В чистые литровые банки положить по кусочку хрена, по несколько горошин перца и по 2 лавровых листка, выложить огурцы и залить образовавшимся соком. Накрывать банки крышками и стерилизовать в кипящей воде 20–25 минут. Банки вынуть и закрыть.



На заметку

Вкус консервированных огурцов напрямую зависит от рецепта засолки. Как правило, для консервирования используется 6–8%-ный соляной раствор и различные специи. Специи и приправы следует выбирать на собственный вкус. Чеснок придает остроту и пряность, уксус — кислоту, лавровый лист, травы, перец горошком — аромат.

Огурцы по-волгоградски

Для рассола: 10 л воды, 500 г соли, 500 г сахара, 100 мл уксусной эссенции.

Огурцы тщательно промыть, обрезать с двух сторон кончики, сложить в большой чистый бак или ведро, залить кипятком, закрыть крышкой, укутать одеялом. Когда вода в баке немного остынет, станет теплой, можно начинать консервирование. Приготовить рассол: в воде с солью и сахаром прокипятить укроп и петрушку, потом их вынуть. Перед тем как заливать рассол в банки, в него надо добавить уксусную эссенцию (рассол должен стоять на маленьком огне).

Трехлитровые банки ошпарить кипятком или подержать над паром. На дно каждой банки положить 2–3 зубчика порезанного чеснока, половинку сладкого перца, лавровый лист, 5 горошин черного перца, 0,25 ч. ложки молотого перца. Разложить огурцы по банкам, залить кипящим рассолом до предела, закатать крышками. Банки перевернуть, накрыть одеялом, чтобы медленно остывали.

Огурцы «Осенний сад»

Заливка: 1 л воды, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 10 листьев лимонника.

Приготовить молодые плотные одинакового размера огурцы. Яблоки нарезать дольками и удалить сердцевину. Огурцы с яблоками обдать крутым кипятком и плотно уло-

жить в трехлитровую банку, добавив листья лимонника. Приготовить заливку и кипящим раствором залить банку, дать постоять 5 минут. После этого раствор слить, снова дать закипеть и еще раз залить банку. Повторить 2 раза.

После третьей заливки банки герметически закупорить и остудить.

Огурчики в масле

Огурцы, подсолнечное масло, укроп, зеленый лук.

Для маринада на 1 л воды: 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, по 3 горошины черного и душистого перца, гвоздика, лавровый лист (все прокипятить).

Огурцы вымыть, обрезать кончики, дать стечь воде, нарезать кружками. На дно пол-литровой банки налить 3 ст. ложки подсолнечного масла, добавить 2—3 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 2 ст. ложки укропа. Плотно уложить огурчики, залить кипящим маринадом, добавить 1 ч. ложку 9%-ного уксуса. Стерилизовать в течение 15 минут. Закатать, перевернуть банки вверх дном до полного остывания.



На заметку

Для консервирования не берите огурцы с желтым налетом, скорее всего, им не хватало влаги при поливе и в них может содержаться горечь.

Огурцы по-сибирски

1,5 кг огурцов среднего размера замочить в ледяной воде часа на 3. На дно простерилизованных банок уложить листья хрена и зонтики укропа, затем огурцы. Сверху положить головку чеснока и 1 перчик чили. Залить кипятком на 3 минуты. Приготовить маринад: на 1,5 л воды взять 2 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки соли, 1 ст. ложку столового уксуса. Слить воду, залить содержимое банки маринадом, закатать.

Огурцы с кабачками

*На 3-литровую банку: огурцы, кабачки,
2 зубчика чеснока, 1 лавровый лист,
1 веточка укропа, 5 листочков черной смородины,
5 листочков вишни, 1 небольшой лист хрена,
80 г соли, 80 г 9%-ного уксуса, 50 г сахара.*

Огурцы залить холодной водой на 1–2 часа. Затем уложить их в банку, на дно которой положить листья хрена, смородины, вишни и лаврушки. Добавить чеснок и укроп. Поверх огурцов положить колечки кабачков. Залить все кипятком, сверху накрыть крышкой. Дать овощам прогреться (минут 15), затем воду довести до кипения и опять залить в банку. Через 20–30 минут опять слить и, растворив в этой воде соль и сахар, довести до кипения. Непосредственно в банку налить уксус и сверху залить кипящим рассолом. Закатать и, перевернув банку, укрыть ее чем-нибудь теплым. Оставить до полного остывания.

Огурцы «Нежинские»

На дно трехлитровой банки положить лист дуба (дубовой коры), 3 листа смородины, 2 листа вишни, немного листьев хрена, зонтик укропа, петрушку, лавровый лист, зубчик чеснока, 7 горошин душистого перца. Затем заложить огурцы (предварительно замоченные в холодной воде на 6 часов и обрезанные с двух концов).

Приготовить маринад: на 2 л воды взять по 2 ст. ложки сахара и соли и 1 ст. ложку уксусной эссенции. Залить огурцы кипящим рассолом. Через 10 минут перелить его в кастрюлю (понадобится пластмассовая крышка с дырочками) и снова прокипятить. Потом вновь залить маринад в банку, закрыть крышкой и перевернуть вверх дном, на сутки укутать одеялом (так же нужно поступать со всеми заготовками).

Огурцы по-деревенски

Рассол: на 1,5 л воды — 1 стакан соли.

Небольшие огурчики положить с приправами в 3-литровые банки, поставить на холод. Залить рассолом и оставить на двое суток.

Затем рассол слить, а огурцы залить чистой холодной водой. Насыпать в каждую банку 1 ст. ложку сухой горчицы и закрыть капроновой крышкой.

Хранить в прохладном месте. Огурчики останутся твердыми и хрустящими до весны.

Огурцы с рябиной

На 5 банок по 750 мл: 2 кг не очень крупных огурцов, 500 г рябины, 70 г сахара, 30 г соли, 50 мл яблочного уксуса, 1 л воды.

С огурцов срезать кончики и уложить вертикально в предварительно стерилизованные банки. Гроздья рябины промыть и обдать крутым кипятком. Аккуратно, стараясь не помять ягоды, разложить рябину между огурцами.

В эмалированной кастрюле довести до кипения 1 л воды. Добавить сахар, соль, влить уксус. Маринад, помешивая, еще раз довести до кипения и залить огурцы.

Когда маринад остынет, слить его из банок, процедить, снова довести до кипения, залить огурцы. Банки закатать.

Огурцы с дубовыми и смородиновыми листьями

На 3-литровую банку: 2 кг огурцов, 4 зубчика чеснока, листья смородины и дуба, хрен, 6 ст. ложек 9%-ного уксуса, 3 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара.

На дно банки уложить листья смородины и дуба, хрен и чеснок. Банку заполнить огурцами, залить кипятком и дать остыть. Воду с огурцов слить и вновь вскипятить.

В банки добавить соль, сахар, уксус, влить воду, закатать.

Огурцы

«Пальчики оближешь»

*4 кг огурцов, 1 пучок зелени петрушки,
200 мл подсолнечного масла,
1 стакан 9%-ного уксуса, 80 г соли,
1 стакан сахара, 1 дес. ложка черного перца,
1 головка чеснока.*

Лучше использовать небольшие огурцы. Обрезать у плодов хвостики и носики. Те огурчики, которые побольше, разрезать вдоль на 4 части — сначала пополам, половинки — еще надвое; те, что поменьше, разрезать вдоль пополам. Сложить подготовленные огурцы в кастрюлю. Мелко нарезать пучок зелени петрушки и добавить к огурцам.

Влить в кастрюлю подсолнечное масло, уксус, всыпать соль, стакан сахара, десертную ложку черного молотого перца. Среднюю головку чеснока разобрать на зубчики, нарезать их тонкими ломтиками и тоже положить в кастрюлю.

Оставить на 4—6 часов. За это время огурцы пустят сок, в этой смеси и будет происходить маринование. Можно несколько раз встряхнуть кастрюлю, чтобы огурчики в маринаде перемешались.

Подготовленные банки наполнить вертикально огурцами.

Залить банки (доверху) оставшимся в кастрюле маринадом, накрыть подготовленными крышками и стерилизовать 20—25 минут. Затем закатать.

Банки поставить вверх дном, укрыть и оставить до полного остывания.

Огурцы по-чувашки

На дно 3-литровой банки положить листья дуба, смородины, зонтики укропа с семенами, лаврушку, хрен, перец горошком, гвоздику, 1 ч. ложку сухой горчицы, 2 зубчика чеснока, огурцы. Все залить рассолом из 3 ст. ложек соли и 1 л воды. Не закрывая банки, оставить настояться дня на 3, после чего закатать и убрать в холодное место.

Огурцы с яблоками

Рассол: 1 л воды, 1 ч. ложка соли, 50 г сахара.

Огурцы и мелкие яблоки кислых сортов уложить в 3-литровые банки, добавить 10 листиков лимонника китайского и 2 веточки вишни.

Трижды залить кипящим рассолом, после третьей заливки стерилизовать и закатать.

Огурцы «С гарантией»

*5 зубчиков чеснока, по 0,5 пучка зелени,
0,5 корня хрена; маринад: 2 ст. ложки соли,
0,5 ст. ложки сахара, 0,75 стакана столового
уксуса.*

На дно 3-литровой банки уложить зелень укропа, петрушки, сельдерея, листья хрена и черной смородины. Затем вертикально уложить огурцы, сверху — веточку укропа с семенами.

В банку налить кипяток, накрыть и выдержать 3 минуты, воду слить и сразу же снова залить кипятком.

В третий раз в банку положить чеснок и корень хрена. Маринад кипятить 3 минуты, влить уксус, залить в банки, закупорить и поставить вверх дном.

Огурцы со щавелевым соком

1 кг огурцов, 800 мл воды, 300 г щавеля.

Огурцы помыть, обдать кипятком и переложить в трехлитровые простерилизованные банки. Щавель помыть, отварить в небольшом количестве воды, тщательно протереть через металлическое сито.

Щавелевую массу переложить в эмалированную кастрюлю, добавить воду, довести до кипения и прогревать в течение 3 минут.

Огурцы залить кипящей щавелевой массой, оставить на несколько минут, массу слить, довести до кипения и снова влить в банки. Закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.



Для консервирования лучше выбирать огурцы с черными или темными пупырышками. Консервация с ними «взрывается» меньше всего. Кривые или скрюченные огурцы — это не наш выбор. Огурцы в банке должны красоваться, быть ровненькими и красивыми как на подбор.

Огурцы «Просто, вкусно»

Огурцы, соль, специи.

В трехлитровые банки положить по 2 кусочка хрена, по 3 зубчика чеснока, по зонтику укропа, по 3 листика черной смородины и вишни, по 10 шт. душистого перца.

Огурцы тщательно вымыть, удалить поврежденные места и заполнить ими банки на 0,5 объема. Затем положить в том же наборе специи, снова огурцы, сверху — специи.

Банки накрыть двумя слоями марли, на нее насыпать 3 ст. ложки соли. Залить отфильтрованной водой так, чтобы соль была ею покрыта.

Банки поставить в темное место на 2 недели, после чего марлю снять. Банки закрыть капроновыми крышками и убрать в прохладное место.

Огурцы натуральные

10 кг огурцов, 2 кг соли.

Огурцы очистить от кожицы, нарезать ломтиками толщиной 2—3 мм, пересыпать половиной нормы соли и уложить в стеклянную или эмалированную посуду. Поставить в холодное место.

Через сутки огурцы переложить в банки, пересыпая оставшейся солью. Сверху огурцы также засыпать солью.

Укупорить и хранить в темном прохладном месте. Перед употреблением огурцы вымочить в нескольких водах, чтобы удалить излишки соли.

Огурцы в виноградных листьях

Заливка: на 1 л воды — 300 мл яблочного сока, по 50 г сахара и соли.

Огурцы обдать крутым кипятком, а затем холодной водой.

Завернув каждый огурчик в виноградный лист, плотно уложить их в трехлитровую банку.

Троекратно залить кипящей заливкой, затем закатать.

Листья винограда сохраняют зеленый цвет огурцов и придают им особый вкус.

Огурцы «Пикантные»

Рассол: на 1 л воды — 50 г соли, 40 г сахара, 40 мл 9%-ного уксуса.

Небольшие по размеру крепкие огурчики замочить на 6 часов в холодной воде.

В банку положить лавровый лист, горький перец, душистый перец (по 3—4 горошины), наструганный хрен, зелень укропа, 2—3 зубчика чеснока, 3—4 гвоздики, 0,3 ч. ложки молотой корицы.

У огурцов срезать кончики, плоды выложить в банки.

Банки с огурцами заливают кипятком, оставить на 5 минут. Затем вылить воду в кастрюлю, добавить соль, сахар, дать закипеть, добавить уксус и чеснок, снова залить огурцы.

Закатать, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

Огурцы в щавелевом отваре

*На 2 кг огурцов: 1 л воды, 300 г щавеля,
0,5 стакана сахара, 5 ч. ложек соли,
5 зонтиков укропа или 100 г семян.*

Огурцы обдать кипятком, затем холодной водой. Уложить в стерилизованные банки вместе с укропом.

Отвар: щавель залить кипящей водой, кипятить 2—3 минуты.

Отвар процедить. Щавель протереть через сито, соединить с отваром, добавить соль, сахар и снова вскипятить.

Огурцы трижды залить кипящим отваром (каждый раз на 5 минут). После третьей заливки накрыть крышками, закатать.

Ассорти овощное

*1 маленький крепкий огурец, 1 красный помидор,
1 сладкий перец, 1 яблоко, 1 груша, 2—3 сливы,
2—3 крупные дольки чеснока, 1 луковица,
нарезанная кружочками, 2—3 соцветия цветной
капусты, 1—2 кусочка корня хрена, 1 корешок
петрушки, 1 корешок сельдерея, зонтик укропа,
капуста белокочанная.*

Все ингредиенты положить в литровую банку, промежутки между овощами и фруктами заполнить кусочками белокочанной капусты.

В каждую банку добавить по 2 ст. ложки сахара, 2 ст. лож-

ки 9%-ного уксуса, залить все горячим рассолом из расчета 1 столовая ложка соли на 1 л воды, закрыть крышкой, стерилизовать 15 минут.

Закатать.

Огурцы с крыжовником

Огурцы (2 кг) промыть, обдать кипятком, а затем холодной водой, уложить в простерилизованные банки, пересыпая крыжовником (400 г) и веточками эстрагона (5 шт.).

Довести раствор (1 л воды, 100 г сахара, 50 г соли, 50 г столового уксуса) до кипения, залить им огурцы, поставить на пастеризацию. Банки закатать.

Пикули из соленых огурцов

10 кг огурцов, 200–300 г укропа с семенами,

2–3 головки чеснока,

10–15 горошин душистого перца.

Рассол: на 10 л воды — 250 г соли.

Огурцы очистить от кожицы, нарезать кружочками или кубиками, уложить вместе с приправами в банки или бутылки с широким горлом и залить горячим рассолом до краев горлышка.

Сразу же укупорить. Такие огурцы можно употреблять уже через несколько недель — для приготовления салатов, супов и соусов.

Огурцы малосольные пастеризованные

Первый способ

*1 кг огурцов, 30 г зелени укропа,
1–2 зубчика чеснока, 1 г красного острого перца.*

Твердые огурцы вымочить в течение 2–4 часов, тщательно вымыть в теплой воде, обрезать с обоих концов для ускорения процесса брожения и плотно уложить в банки вместе со свежими приправами.

Рассол отфильтровать, кипятить 5–10 минут, охладить до температуры 70–80 °С и залить в банки с огурцами.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 12–15, трехлитровые – 15–20 минут.

Второй способ

*Приправы: хрен, чеснок, зелень укропа, эстрагон,
зелень сельдерея, листья черной смородины и вишни,
красный горький перец (свежий).*

*Заливка на 1 л воды: 2 ст. ложки соли,
1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса,
4–5 горошин душистого перца,
4–5 бутонов гвоздики.*

Подготовить приправы: хрен и чеснок нарезать ломтиками; укроп, эстрагон, сельдерей – кусочками длиной 3–4 см; листья черной смородины и вишни оставить целыми. Затем молодые свежие, неповрежденные огурцы ошпарить крутым кипятком, держать в нем 2–3 минуты, воду слить.

В простерилизованные банки положить чеснок, хрен, по небольшому кусочку красного горького перца, пряную зелень. Поверх зелени уложить огурцы рядами, сверху — снова зелень и залить горячей (90–95 °С) заливкой со специями. Банки накрыть прокипяченными крышками, поставить в бак с горячей водой на деревянный круг или решетку для стерилизации. В самом начале закипания воды банки вынуть, немедленно закатать, перевернуть вверх дном и в таком положении оставить до полного остывания.

Заливку со специями кипятить в эмалированной кастрюле, уксус добавлять в раствор тогда, когда жидкость закипит.

Огурцы в заливке из яблочно-тыквенного сока

*Заливка: на 1 л тыквенного сока —
300 мл яблочного сока, по 50 г сахара и соли.*

Огурцы обдать кипятком, уложить в трехлитровую банку. Трижды залить кипящей заливкой и закатать.



Если огурцы мягковаты, перед консервированием лучше их подольше подержать в холодной воде (меняя воду каждые два часа).

Процедура вымачивания огурцов полезна еще и тем, что из огурцов выходит около 15% нитратов.

Огурцы в огуречном соке

Переросшие огурцы можно использовать на изготовление огуречного сока: перетереть их и в получившуюся мезгу, на каждый литр добавить 2 ст. ложки соли, размешать.

В течение 2—3 дней этот подсоленный сок сам собой сбрасывается. Процедить его, вскипятить и немедленно залить им корнишоны (до 9 см длиной) или пикули (до 5 см), только что положенные в трехлитровые банки с приправами.

В качестве приправ использовать по вкусу чеснок, дубовый лист, хрен (корень), эстрагон, сушеный лист черной смородины (свежий лист смягчит огурцы); в последнюю очередь положить сверху спелые сухие зонтики укропа.

Залитые кипящим рассолом банки закатать, обернуть бумагой и укутать одеялом.

Предназначенные для консервирования огурцы обязательно надо предварительно вымочить в течение 6—8 часов в холодной воде.

Огурцы с яблоками и листьями лимонника

Заливка: на 1 л воды — по 50 г сахара и соли.

Огурцы и яблоки обдать крутым кипятком и плотно уложить в трехлитровые банки, добавив по 10 листьев лимонника на каждую банку.

Трижды залить кипящей заливкой и закатать.

Маринованные огурцы

Маринованные огурцы с приправами

На 4 пол-литровые банки: 1 кг маленьких огурчиков, 100 г соли.

Заливка: 500 мл яблочного уксуса, 500 мл воды, несколько кусочков хрена длиной 2 см, 4 сушеных горьких стручковых перца, 1 ч. ложка горошин белого перца, 1 пучок укропа, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка ягод можжевельника, 400 г сахара.

Огурцы вымыть и хорошо протереть, концы срезать, сложить в посуду. В 1,5 л воды растворить 100 г соли. Залить огурцы соленой водой и держать 24 часа, закрыв крышкой. Затем 5 минут подержать в свежей холодной воде, после чего воду сцедить, а огурцы сложить в стерильные банки.

Хрен тщательно промыть и нарезать тонкими кружками. Перец разрезать пополам. Укроп промыть, нежную зелень отделить от стеблей. Вскипятить уксус с 500 мл воды, пряными растениями, специями и сахаром, дать смеси немного остыть, после чего залить огурцы полученной маринадной заливкой.

Банки закупорить полиэтиленовыми крышками.

Огурцы с перцем

*На литровую банку: 300 г мелких огурцов,
1 зонтик укропа, кусочек корня хрена,
2 зубчика чеснока, 2 колечка лука,
4 колечка болгарского перца, 1 колечко горького
перца, 5 горошин душистого перца,
3 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки соли,
3 ст. ложки столового уксуса.*

На дно стерильной банки сложить все специи. Затем плотно уложить огурчики и болгарский перец, насыпать соль, сахар, залить холодной водой и поставить стерилизоваться на 20 минут. После этого добавить уксус. Сразу закатать. Укупать банки до полного остывания.

Огурцы маринованные хрустящие

На дно литровой банки уложить зелень, специи и пряности, укроп, листья смородины, вишни, чеснок, душистый и черный перец, лавровый лист.

Заполнить банки огурцами, укладывая их горизонтально, дополнить патиссонами и помидорами, сверху положить веточки укропа. Наполненные банки залить кипящей водой. Закрыть крышками, сверху — полотенцем и оставить на 2—3 минуты. Затем воду слить, банки вторично залить кипящей водой, накрыть крышками, полотенцем, выдержать

5—6 минут. После вторичного прогрева воду слить, добавить 1 ст. ложку соли, 2 ст. ложки сахара и залить кипящим рассолом, процеживая через марлю. В наполненные банки влить по неполной чайной ложке уксусной эссенции. Банки закатать, перевернуть и укутать на 10—12 часов.

Огурцы с горчицей и яблоками

*3 больших салатных огурца, 2 кислых яблока,
1 пучок укропа, 50 г семян горчицы,
5 лавровых листьев.*

*Заливка: 500 мл воды, 500 мл белого винного или
другого мягкого уксуса, 150 г сахара.*

Огурцы очистить, разрезать вдоль, ложкой вынуть семена, затем нарезать тонкими дольками толщиной с палец.

Яблоки очистить, разрезать каждое на 4 части, вынуть сердцевину, нарезать поперек пластинами толщиной примерно 1 см.

Вскипятить заливку (воду с уксусом и сахаром), опустить туда огурцы и яблоки, довести до кипения. Затем снять кастрюлю с плиты и отставить на 24 часа.

Огурцы и яблоки вынуть из маринада. Укроп вымыть и мелко нарезать. Огурцы и яблоки вместе с укропом, семенами горчицы и лавровым листом сложить в стерильные банки.

Маринад еще раз вскипятить, охладить и залить им огурцы, чтобы он полностью покрыл их. Банки закупорить полиэтиленовыми крышками.

Огурцы, маринованные с маслом

*4 кг огурцов, 200 г сахара, 180 г уксуса (9%-ного),
250 г растительного масла, 3 ст. ложки соли,
150 г чеснока, 800 мл холодной кипяченой воды.*

Огурцы помыть, порезать кружочками толщиной 2—3 см. Приготовить маринад: смешать воду, сахар, соль, уксус и масло. Залить маринадом огурцы и оставить настаиваться. Через 3 часа добавить пропущенный через пресс чеснок, нарезанную зелень, разложить в чистые банки (1 л), накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде 20 минут. Закатать.

Корнишоны с луком

*1 кг корнишонов, 1 стакан воды,
1 стакан 6%-ного уксуса, 1 стручок горького перца,
2 луковицы, 5—6 долек чеснока, 1 ст. ложка соли.*

Очистить лук. Нарезать его тонкими колечками. Чеснок очистить и мелко нарезать. Вымыть перец, разрезать его вдоль, удалить семена и мелко нарезать. Корнишоны промыть в проточной воде, обсушить и плотно уложить в пол-литровые банки, перекладывая их луком, чесноком и перцем.

1 стакан воды довести до кипения, добавить соль и уксус, после чего остудить. Полученным рассолом залить корнишоны и накрыть крышкой. Стерилизовать банки в течение 10 минут, после чего закатать.

Огурцы маринованные кисло-сладкие

*3 кг мелких огурцов, 20 г мелкого лука,
100 г хрена, 5 г горчичных зерен, 3 лавровых листа,
15 горошин черного перца, 500 мл 9%-ного уксуса,
стебли укропа, 150 г сахара, 60 г соли.*

Огурцы тщательно вымыть и уложить в банку, перекладывая их нарезанным луком, стеблями укропа и хреном. Приготовить маринад из 2 л воды, горчичных зерен, лавровых листьев, перца, уксуса, соли и сахара. Кипящим маринадом залить огурцы, закрыть банку и оставить до следующего дня. На следующий день маринад слить и прокипятить, после чего снова залить им огурцы. Закрыть банку и хранить в прохладном месте.

Маринованные огурцы с брусникой

2 кг огурцов, 500 г брусники, 50 г соли, 100 г сахара.

Приготовить маринад из 1 л воды, соли и сахара. Отобрать мелкие огурцы, промыть их в проточной воде, обрезать кончики с обеих сторон, плоды уложить в простерилизованные банки, пересыпая брусникой.

Залить огурцы кипящим маринадом и накрыть крышкой. Стерилизовать банки в кипящей воде, после чего закатать.

Огурцы маринованные стерилизованные

*3 кг огурцов, 450—500 мл 6%-ного уксуса,
100 г соли, 100 г сахара, 10 лавровых листьев,
5 красных стручковых перцев, 5 горошин черного
перца, 5 горошин душистого перца,
40 шт. гвоздики.*

Тщательно промыть огурцы и замочить их в холодной воде на 6—8 часов. Удалить хвостики с обеих сторон. Промыть в проточной воде. Затем ошпарить кипятком. Положить в банки огурцы, специи и пряности. Приготовить маринад из 1,5 л воды, уксуса, соли и сахара. Залить огурцы горячим маринадом. Закрыть банки крышками. Стерилизовать в кипящей воде 15—20 минут. Чтобы избежать размягчения огурцов, банки следует сразу же охладить.

Огурцы с кетчупом

*2 кг огурцов, зелень (хрен, укроп, петрушка,
смородина), 2—3 зубчика чеснока;
для рассола: 6 стаканов воды, 160 г сахара,
160 мл столового уксуса, 2,5 ст. ложки соли,
150 мл кетчупа.*

Огурцы выдержать в холодной воде в течение часа.

Зелень измельчить. Затем огурцы и зелень выложить в простерилизованную трехлитровую банку, на самый верх положить очищенные зубчики чеснока.

Соединить ингредиенты для маринада, вскипятить, охладить. Затем залить им огурцы. Банку прикрыть крышкой и поставить на стерилизацию на 15 минут.

После этого банку герметично укупорить, перевернуть и оставить до полного остывания.

Ассорти с огурцами и цветной капустой в маринаде

*3,6 кг огурцов, 2,5 кг цветной капусты,
1,3 кг лука-севка, 250 г моркови,
200 г фасоли или гороха в стручках.*

Слабокислая заливка: на 10 л воды — 200 мл столового уксуса, по 55 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.

Кислая заливка: на 10 л воды — 300 мл столового уксуса, 85 г сахара, 55 г соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.

Цветную капусту разобрать на соцветия. Морковь очистить и нарезать кусочками одинаковой формы. Лук очистить. У огурцов обрезать кончики. Подготовленные овощи опустить на 4—5 минут в кипящую подсоленную воду (10—15 г соли на 1 л воды) и затем плотно уложить в банки.

Залить кипящим маринадом (слабокислым или кислым) и пастеризовать при температуре 90 градусов: литровые банки — 15 минут, двух- и трехлитровые — 25—30 минут.

Закатать.

Огурцы, маринованные с луком

*3 кг мелких огурцов, 200 г мелкого лука,
100 г хрена, 5 г семян горчицы, 3 лавровых листа,
15 горошин черного перца, укроп.
Заливка: 2 л воды, 500 мл 9%-ного уксуса,
150 г сахара, 60 г соли.*

Огурцы вымыть, плотно уложить в банки, переложив их очищенным луком, стеблями укропа, ломтиками хрена, и залить кипящей заливкой.

Банки накрыть и оставить на сутки. Затем слить заливку и прокипятить ее. После этого снова залить огурцы и закатать банки.

Ассорти с огурцами в сладком маринаде

*5 кг огурцов, 1 кг моркови, 300 г репчатого лука,
70 г зелени укропа, 70 г корня хрена.
Заливка: 2 л воды, 500 мл 9%-ного уксуса, 50 г соли,
150 г сахара, 2 лавровых листа, 6 горошин черного
перца, 3 г семян горчицы.*

Воду довести до кипения, растворить соль, сахар, добавить лавровый лист, черный перец, семена горчицы, уксус и сразу же снять с огня.

Морковь и корень хрена промыть, очистить, нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук очистить, нашинко-

вать. Зелень укропа промыть, измельчить. Подготовленные продукты тщательно перемешать.

Огурцы промыть в проточной воде, уложить в банки, пересыпая овощной смесью, и залить приготовленной горячей заливкой.

Банки стерилизовать в течение 50–60 минут при температуре 100 градусов, закатать и поставить в прохладное место на хранение.

Огурцы маринованные острые

10 кг огурцов, 250 г зелени укропа, 15 г зелени эстрагона, 15 г корня хрена, 1–2 головки чеснока, 15–20 г семян горчицы, 3–5 г черного перца горошком.

Заливка на 8 л воды: 1,4 л столового уксуса, 250–400 г соли, 300–500 г сахара.

Огурцы тщательно вымыть, вертикально уложить в подготовленные банки.

Укроп нарезать кусками длиной 10–15 см и вместе с эстрагоном положить на дно банок и затем сверху; остальные приправы положить на дно.

Банки с огурцами заполнить кипящим маринадом.

Пастеризовать при температуре 90 градусов: литровые и двухлитровые банки — 20–25 минут, трехлитровые — 30–35 минут.

Ассорти с патиссонами в маринаде

2,5 кг огурцов, 2,4 кг помидоров, 1,2 кг патиссонов.

Заливка: на 10 л воды — 200—300 мл столового уксуса, по 50—60 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.

Подготовить огурцы и помидоры.

Патиссоны диаметром до 6 см укладывать целиком, более крупные нарезать на дольки-сегменты.

Овощи уложить в банки слоями, залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 градусов: литровые банки — 15 минут, двух- и трехлитровые — 25—30 минут.

Закатать.

Огурцы, маринованные по-болгарски

10 кг огурцов, 1 кг лука, 2 кг красного сладкого перца, по 400 г зелени сельдерея и петрушки, 600 г зелени укропа, 400 г чеснока, 400 г корня хрена. Заливка на 10 л воды: 4,8 л столового уксуса, 800 г сахара, 40 г черного перца горошком, 800 г соли.

Корнишоны замочить, тщательно вымыть и нарезать кружочками толщиной 4—5 мм. Лук очистить и нарезать

кольцами толщиной 2—3 мм. Перец очистить от семян и нарезать полосками шириной 3—4 мм. Зелень сельдерея и петрушки и соцветия укропа нарезать кусками длиной 10—15 см. Корни хрена очистить и нарезать кубиками.

В подготовленные банки плотно уложить нарезанные огурцы, сверху положить приправы, затем мелко нарезанный лук. Залить кипящим маринадом и стерилизовать в кипящей воде в течение 15 минут.

Для укупорки использовать крышки с зажимами.

Огурцы по-чешски

*10 кг огурцов, 100—150 г зелени укропа,
20 молодых корнеплодов моркови,
100—150 г корня хрена, 5—7 луковиц.*

*Заливка на 10 л воды: 2 л столового уксуса,
200 г соли, 300—700 г сахара,
8—10 лавровых листов, по 25—30 горошин
черного и душистого перца,
10—15 г семян горчицы.*

Морковь, хрен и лук очистить и мелко нарезать.

Огурцы плотно уложить в банки, пересыпая смесью нарезанных овощей.

Приготовить заливку и в горячем виде налить ее в банки с огурцами. Сахар добавить в заливку по вкусу.

Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 35—40 минут, двух- и трехлитровые банки — 50—60 минут.

Закатать.

Огурцы по-варшавски

10 кг огурцов, 1 головка чеснока.

Заливка на 9 л воды: 700 мл столового уксуса, 50–100 г сахара, по 10–15 г черного и душистого перца и семян горчицы, 5–7 лавровых листов, 150 г соли.

Подготовленные огурцы уложить в банки вертикально вместе с чесноком, залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 градусов: литровые и двухлитровые банки – 20–25 минут, трехлитровые – 30–35 минут.

Огурцы «Суздальские»

25 огурчиков среднего размера, нарезанных тонкими полосками, 10 маленьких разрезанных пополам луковиц, 1 зеленый и 1 красный стручок острого перца, очищенные и нарезанные полосками.

Заливка: по 2 стакана столового уксуса и сахара, 1 ч. ложка куркумы, по 1 ст. ложке семян горчицы и сельдерея.

Положить в большую миску огурцы, луковички и перец. Залить очень холодной водой и дать постоять 3 часа. Слить воду и обсушить овощи. В большую кастрюлю влить уксус, положить сахар, куркуму, горчицу, сельдерея и довести маринад до кипения. Когда сахар растворится, положить в кастрюлю овощи. Накрыть кастрюлю крышкой и варить 5–7 минут, пока овощи не станут слегка мягкими.

Разложить овощи по банкам и залить кипящим маринадом так, чтобы он на 15 мм не доходил до горлышка.

Пастеризовать на водяной бане 10 минут. Герметично укупорить.

Корнишоны маринованные

10 кг корнишонов, 300–400 г зелени укропа, 30 г эстрагона, по 30–35 г листьев и корней хрена, 15 г сухого или 45 г свежего красного острого перца, 15–30 г семян горчицы, 3–5 г черного перца горошком, 1 головка чеснока.

Заливка на 10 л воды: 5–6 л столового уксуса, 120–160 г сахара, 120–160 г соли.

Все приправы должны быть свежими, только укроп можно заменить семенами.

Нужно обязательно класть все приправы, в противном случае огурцы будут иметь неприятный запах уксуса.

Молодые, здоровые огурцы длиной 5–7 см тщательно вымыть и плотно уложить (вертикально) в банки. Для каждой банки подбирать огурцы одинакового размера.

Свежий укроп нарезать длиной 10–15 см и вместе с эстрагоном положить на дно банок и затем сверху. Листья и измельченные корни хрена, чеснок, горчицу и перец положить на дно.

Кипящим маринадом заполнить банки с огурцами и пастеризовать при температуре 85 градусов: пол-литровые банки — 10 минут, литровые и больше — 12–15 минут.

Огурцы, маринованные с лимонной кислотой

*10 кг огурцов, 150–200 г укропа с семенами,
500–800 г репчатого лука, 15–20 г корня хрена,
1 головка чеснока.*

*Заливка на 10 л воды: 375 г соли, 125 г сахара,
125 г лимонной кислоты, 10–15 горошин черного
перца, 10–15 г семян горчицы, 5–6 лавровых листов.*

Огурцы плотно уложить в банки, добавить в каждую 1–3 зубчика чеснока, 1–2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, веточку укропа с семенами.

Кипящей заливкой заполнить банки и пастеризовать при температуре 95 градусов: литровые и двухлитровые банки — 15–20 минут, трехлитровые — 30–35 минут.

Закатать.

Огурцы, маринованные с горчицей

*10 кг огурцов, 500 г семян горчицы,
2–3 головки репчатого лука, 1 головка чеснока.*

*Заливка на 5 л воды: 5 л столового уксуса,
1–2 кг сахара, 200–300 г соли.*

Крупные огурцы с хорошо развитыми семенами тщательно вымыть, очистить, разрезать пополам и удалить семена. Оставшуюся мякоть нарезать кубиками.

Воду довести до кипения, добавить уксус и залить маринадом огурцы.

Через 1 час огурцы вынуть и переложить в банки. Через несколько часов огурцы пересыпать семенами горчицы, тонко нарезанным луком и чесноком. Маринад, в котором вымачивались огурцы, отфильтровать, подогреть, растворить в нем соль и сахар и залить огурцы в банках.

Пастеризовать при температуре 90 градусов: поллитровые банки — 10 минут, литровые и более — 12—15 минут.

Закатать.

Огурцы маринованные салатные

10 кг огурцов, 300—500 г лука,

10—15 г семян укропа или тмина.

Заливка на 6 л воды: 2 л столового уксуса,

0,5—1 кг сахара, 15—20 горошин черного перца,

100—150 г соли.

Огурцы тщательно вымыть, очистить и нарезать кружочками толщиной 6—8 мм. Пересыпать солью, укропом или тмином, молотым перцем и мелко нарезанным луком. Эту смесь плотно уложить в банки и залить горячим маринадом.

Пастеризовать при температуре 85 градусов: поллитровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут.

Корнишоны, маринованные по-польски

*10 кг корнишонов, 10 шт. молодой моркови,
50–60 молодых луковиц, 4 головки чеснока.*

*Заливка на 10 л воды: 500 мл столового уксуса,
25–30 горошин черного перца, 15–20 лавровых
листов, 600 г – 1 кг соли.*

Молодые огурцы длиной 5–7 см тщательно вымыть, на 2–3 секунды опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной.

Затем огурцы наколоть в нескольких местах заостренной деревянной палочкой или вилкой, натереть солью, переложить в эмалированную посуду, положить сверху гнет и поставить в холодное место на 12 часов.

Морковь очистить и нарезать кусочками одинаковой формы. Лук очистить и вместе с нарезанной морковью опустить на несколько минут в кипящую воду. Огурцы уложить в банки вертикально, пересыпая морковью и луком. На дно положить несколько зубчиков чеснока. Кипящим маринадом заполнить банки и пастеризовать при температуре 90 градусов: литровые банки – 20–25 минут, двух- и трехлитровые – 30–40 минут.

Салаты с огурцами

Салат из огурцов «Морозко»

Взять плотные здоровые зеленые огурцы диаметром 3—4 см (мягкие, желтые, с большими семенами, вялые или горьковатые для замораживания не годятся).

Огурцы вымыть, обсушить, очистить, нарезать пластинками или соломкой, сразу уложить в коробки или пакеты, которые укупорить так, чтобы в них не осталось воздуха, и сразу заморозить.

Салат «Наш огород»

*На 6 пол-литровых банок: 800 г огурцов,
500 г кабачков, 1 кг помидоров,
700 г сладкого перца, 500 г яблок,
1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара,
растительное масло.*

Овощи нарезать ломтиками, смешать с солью, сахаром и растительным маслом, оставить, пока не появится сок. Поставить на огонь, прокипятить 10 минут.

Горячий салат разложить в простерилизованные банки. Закатать.

Салат из огурцов и помидоров

*3 кг небольших огурцов, 1 кг помидоров,
2 головки чеснока, 2 ст. ложки соли,
2 ч. ложки черного молотого перца, 1 пучок укропа,
1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара,
1 стакан столового уксуса.*

Огурцы и помидоры разрезать на 4 части. Чеснок пропустить через чесночницу. Укроп мелко нарезать.

Все смешать и на 4 часа поставить в холодильник, периодически помешивая.

Разложить по подготовленным банкам и поставить на стерилизацию: литровые банки — на 15 минут, пол-литровые — на 10 минут. После этого герметично укупорить.

Салат из перезрелых огурцов

1 кг огурцов, 2–3 зубчика чеснока, кусочек корня хрена, 20 г соли.

*Заливка на 1 л воды: 150 мл столового уксуса,
50–125 г сахара, 1,5–2 ст. ложки горчицы.*

Перезрелые огурцы очистить, разрезать вдоль на 8 частей и ложкой удалить семена. Огурцы вымыть, пересыпать солью (20 г соли на 1 кг огурцов), уложить под гнет в эмалированный тазик и поставить в холодное место на 10–12 часов.

Затем огурцы отделить от сока с помощью дуршлага, разрезать их на 2–4 части и уложить в банки вместе с приправами.

Залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 90 градусов: литровые банки — 15—20 минут, трехлитровые — 30—35 минут.

Салат из огурцов, помидоров и перца

*2 кг огурцов, 2 кг помидоров, 2 кг сладких перцев,
3 лавровых листочка, 5 горошин черного перца,
5 горошин душистого перца, 5 гвоздичек,
1 кг лука, 100 мл 9%-ного уксуса,
1 ст. ложка желатина.
Для заливки на 1 л воды: 2 ст. ложки соли,
2 ст. ложки сахара.*

Овощи вымыть, высушить. Огурцы и помидоры нарезать кружочками. Перцы очистить от плодоножек и семян и порезать колечками. На дно подготовленных банок уложить лавровый лист, перец горошком и душистый, гвоздику, очищенный и нарезанный полукольцами лук, слоями помидоры, огурцы, сладкий перец.

Приготовить маринад: вскипятить воду, всыпать соль и сахар. Хорошо прокипятить, снять с огня и влить уксус. Желатин распустить и довести до кипения. Влить в маринад желатин (3 ст. ложки на каждый стакан маринада) и залить горячим маринадом овощи.

Салат горячим разложить в подготовленные банки и сразу закатать.

Салат «Тамбовский»

*1 кг огурцов, 1 кг помидоров,
1 кг белокочанной капусты,
1 кг сладкого болгарского перца,
450 г красного репчатого лука,
900 мл кипяченой воды, 120 г сахара,
растительное масло,
яблочный или столовый уксус, соль.*

Капусту очистить от верхних листьев, помыть и нашинковать мелкой соломкой. Помидоры, огурцы и лук порезать произвольно. Перцы очистить от семян и перегородок и порезать полукружочками.

Соединить все овощи и хорошенько перемешать, после чего выложить в литровые банки, залить кипящей подсоленной и подслащенной водой и простерилизовать в течение 20 минут. После этого влить в каждую банку по 0,5 ч. ложки растительного масла и 1 ст. ложке столового уксуса. Закатать и укрыть до полного остывания.

Салат «Люкс»

*500 г огурцов, 500 г сладких перцев,
500 г фасоли, 500 г цукини, 500 г помидоров,
1 л воды, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара,
1 ч. ложка лимонной кислоты.*

Лук и цукини нарезать кружочками, перец — полосками, фасоль — мелкими кусочками. Все соединить и отварить.

Огурцы нарезать кружочками, помидоры — ломтиками. Вскипятить воду, подсолить ее, добавить сахар и кислоту. Этим горячим рассолом залить банки. После этого заполнить их, не утрамбовывая, приготовленными овощами. Добавить рассол (овощи должны быть им залиты полностью). В каждую банку положить по 1 зубчику чеснока, 1 зонтику укропа, 2—3 горошины черного перца. Банки пастеризовать в течение часа.

Закатать

Салат «Карусель»

*На 8 литровых банок: 1,5 кг огурцов,
1,5 кг моркови, 1,5 кг лука, 1,5 кг капусты,
300 г отварных грибов, 2 кг помидоров,
0,5 кг сладких перцев, 1 л растительного масла,
1 ст. ложка уксусной эссенции,
3 ст. ложки сахара, соль по вкусу.*

Масло прокипятить, добавить нашинкованную морковь и кипятить 5 минут. Добавить лук, нарезанный кольцами, и кипятить еще 5 минут. Всыпать сахар и нашинкованную капусту, еще кипятить 5 минут. Положить огурцы, нарезанные кружочками, соль, уксус, перец, очищенный от семян и разрезанный на 4 части, грибы, разрезанные помидоры, 3—4 лавровых листа и перец по вкусу, все тщательно перемешать.

Салат тушить 30—40 минут, после чего разложить по банкам. Закатать.

Салат «Закусочный»

*4 кг огурцов, 2 головки чеснока,
1 пучок зелени петрушки, 1 стакан сахара,
1 стакан растительного масла,
1 стакан 9%-ного уксуса, 0,5 ст. ложки черного
молотого перца, 0,25 стакана соли.*

Огурцы нарезать кружочками. Зелень петрушки мелко нарезать. Чеснок пропустить через пресс.

Все перемешать, добавить остальные ингредиенты, снова перемешать и оставить на 3—4 часа.

Затем разложить салат по банкам и стерилизовать литровые банки 20 минут. Закатать.

Салат с желатином

*900 г огурцов, 900 г помидоров,
900 г сладкого болгарского перца,
5 зубчиков чеснока, 1 большой пучок петрушки,
3 луковицы, 12 горошин черного перца,
2 л воды, 5,5 ст. ложки сахара, 5,5 ст. ложки
растительного масла, 3 ст. ложки уксусной
эссенции, 75 г желатина, соль по вкусу.*

Вскипятить воду. В стакане холодной воды замочить желатин. В кипящую воду положить соль, сахар и прокипятить в течение 5 минут.

Лук и перец нарезать тонкой соломкой, огурцы — кольцами, помидоры — кружочками.

На дно каждой трехлитровой банки выложить овощи в такой последовательности: перец, помидоры, огурцы, лук, нашинкованная зелень петрушки. Затем слои повторить в этой же последовательности.

Разбухший желатин поставить на медленный огонь, чтобы он растворился (до кипения не доводить). После этого вылить его в банки с овощами. Затем в каждую банку добавить по 1 ст. ложке уксусной эссенции и по 2 ст. ложки растительного масла.

Банки прикрыть крышками и поставить на водяную баню. Стерилизовать 20 минут, после чего банки поставить под «шубу». После того как их содержимое остынет, убрать на хранение в прохладное темное место.

Салат с огурцами «Новогодний»

*3 кг огурцов, 250 мл растительного масла,
3 моркови, 235 мл 9%-ного уксуса, 100 г сахара,
7 зубчиков чеснока, соль, приправы.*

Огурцы разрезать вдоль на 4 части. Морковь натереть на средней терке. Чеснок пропустить через пресс. Смешать все ингредиенты в кастрюле и тщательно перемешать. Кастрюлю закрыть крышкой и поставить в темное место на 12 часов (не в холодильник).

После этого переложить овощи в пол-литровые банки и стерилизовать 15 минут, после чего закатать.

Салат «Вкус сезона»

*7 кг огурцов, 10 ст. ложек сахара, 5 ст. ложек соли,
1 ст. ложка измельченной зелени укропа,
1 ст. ложка измельченной зелени петрушки,
1 ст. ложка измельченного чеснока,
0,5 л растительного масла, 0,5 л столового уксуса.*

Огурцы разрезать вдоль на 4 части, добавить все остальные ингредиенты и оставить на 2 часа (чтобы выделился сок).

Разложить салат по стерильным банкам и простерилизовать в течение 10—15 минут. Закатать.

Салат огуречный острый

*2 кг огурцов, 0,5 кг репчатого лука,
100 мл растительного масла,
100 г сахара, 4 ст. ложки соли,
4 ст. ложки столового уксуса,
1 ст. ложка молотого красного жгучего перца.*

Огурцы тщательно вымыть и нарезать средними кружочками. Лук очистить и нарезать кольцами.

Лук и огурцы выложить в кастрюлю и засыпать сахаром, посолить, поперчить, влить растительное масло и уксус. Все тщательно перемешать и оставить на 2—3 часа (в течение этого времени 3 раза перемешать).

После этого салатную массу разложить в сухие простерилизованные банки, утрамбовать и залить получившимся

в результате маринования огурцов и лука соком. Банки накрыть крышками и поставить на стерилизацию на 15 минут. После этого сразу закатать, перевернуть и укутать чем-нибудь теплым. Хранить в прохладном месте.

Салат «Донской»

*2 кг огурцов, 300 г лука, 1 пучок зелени укропа,
7 ст. ложек 9%-ного уксуса, 12 ст. ложек
растительного масла, 3 ст. ложки сахара,
1,5 ст. ложки соли.*

Нарезать лук полукольцами, огурцы (в зависимости от размера) — полукружочками или кружочками. Все ингредиенты перемешать и оставить на 3—4 часа.

Как только сок покроет массу — поставить на огонь. Кипятить 4—5 минут. В горячем состоянии салатную массу разложить по простерилизованным банкам и закатать.

Салат «Осеннее ассорти»

*1 кг огурцов, 1 кг капусты, 1 кг помидоров,
1 кг сладких перцев, 1 кг моркови, 1 кг лука.*

Овощи, кроме моркови, нарезать как для салата. Морковь натереть на крупной терке. Добавить 2 стакана растительного масла, по 1 стакану столового уксуса и сахара, 2—3 ст. ложки соли. Варить на медленном огне в течение 30 минут.

Салат в горячем виде разложить в подготовленные банки и сразу закатать, после чего укутать до полного остывания.

Салат «Простачок»

В литровую банку выложить лук, нарезанный кольцами, помидоры — дольками, огурцы — небольшими брусочками, сладкий перец — соломкой. Всыпать 1 ч. ложку соли, 1 ч. ложку сахара, влить 0,5 ч. ложки 9%-ного уксуса.

Залить салат кипятком и стерилизовать в течение 10 минут. Закатать и оставить под «шубой» до остывания.

Салат из огурцов с чесноком

*2 кг небольших огурцов, 100 мл 9%-ного 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.

Зимний огуречный салат

5 кг огурцов, 1 кг репчатого лука, 300 г зелени укропа, 0,5 л растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 5 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки соли, черный перец горошком, лавровый лист.

Огурцы разрезать сначала вдоль, затем тонкими ломтиками поперек. Зелень укропа измельчить. Лук нарезать тонкими полукольцами. Все овощи смешать и оставить на 30 минут. В большую кастрюлю влить уксус, добавить соль, сахар, пряности и овощи. Перемешать, поставить на огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения.

Когда огурцы немного изменят цвет, снять с огня, быстро разложить в сухие стерильные банки (заполнять до самого верха). Закатать и поставить под «шубу» до полного остывания.

Лечо с огурцами

Пропустить через мясорубку 2,5 кг помидоров и 1 кг сладкого перца. Добавить 200 г сахара, 200 мл 6%-ного уксуса, 200 мл растительного масла, 3 ст. ложки (с небольшим верхом) соли. Варить 15 минут. После этого добавить нарезанные кружочками огурцы (5 кг). Варить еще в течение 10 минут, после чего добавить головку пропущенного через пресс чеснока.

Лечо горячим разложить в простерилизованные банки, укутать.

Салат «Букет»

1 кг белокочанной летней капусты мелко нашинковать. 1 кг моркови натереть на крупной терке. 1 кг лука нарезать полукольцами, 1 кг сладкого перца — соломкой, по 1 кг огурцов и красных помидоров — ломтиками. Добавить по пучку зелени петрушки и сельдерея (нарезать).

Все овощи перемешать с 10 ч. ложками соли, 12 ч. ложками сахара и 1 стаканом 9%-ного уксуса, 0,5 л подсолнечного масла. Разложить салат в литровые банки и стерилизовать 40 минут. Перед закаткой долить кипящим растительным маслом и закатать.

Салат «Восторг»

*На 8 пол-литровых банок: 1 кг огурцов,
1 кг вареной моркови, 1 кг репчатого лука,
1 кг свежей белокочанной капусты,
1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров,
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 банки и закатать.



Капуста

Капуста в любом виде — это невероятная польза для здоровья. Квашеная капуста, к примеру, является продуктом натурального брожения (ферментации). Натуральное брожение — один из старейших и полезных способов консервирования пищевых продуктов. Квашеная капуста — очень полезная пища, к тому же она низкокалорийна. Капуста является и отличным источником витамина С, клетчатки, лактобактерий и других питательных веществ. Она восстанавливает здоровый баланс полезных бактерий в пищеварительной системе.



Квашеная капуста

Капуста, квашенная с яблоками и ягодами

*1 кг белокочанной капусты, 100 г яблок,
100 г моркови, 30 г соли, клюква, брусника по вкусу.*

Выбрать плотный кочан капусты, помыть, удалить кочерыжку и верхние листья, разрезать кочан на 4 части, оставив несколько целых больших листьев.

Нашинковать или нарубить капусту в какой-либо емкости, смешать с натертыми на крупной терке морковью и яблоками. Поместить часть подготовленной капусты в тщательно вымытую и ошпаренную банку, выстланную капустными листьями. Пересыпать солью, добавить клюкву и бруснику, а затем выложить оставшуюся часть нашинкованной капусты, накрыть сверху капустными листьями и поставить под гнет на сутки. Пену, появившуюся на поверхности, удалить, проткнуть капусту деревянной палочкой, чтобы дать выход образовавшимся между слоями газам.

При комнатной температуре готовую капусту рекомендуется хранить не более недели, после этого поместить ее в прохладное место.

Капуста с медом и лимоном

*3 кг капусты, 200 г моркови, 200 г свеклы,
200 г чернослива, 1 стакан воды, 1 лимон,
100 г меда, 20 г соли.*

Капусту мелко нашинковать. Морковь и свеклу вымыть, очистить и нашинковать соломкой. Чернослив тщательно промыть, залить стаканом воды и кипятить не более 2–3 минут, в отвар добавить мед и соль. Соединить чернослив, отвар и подготовленные овощи, добавив мелко нарезанный лимон вместе с кожурой (семена удалить). Уложить все в банку, утрамбовать и поставить на холод.

Капуста по-татарски

Нашинковать в большую эмалированную кастрюлю 3 кг белокочанной капусты. Добавить 5 штук крупной нашинкованной моркови. Раздавить туда же головку чеснока. Перемешать руками и слегка примять. Сложить в трехлитровые банки и залить прокипяченным рассолом из одного литра воды со столовой ложкой соли и двумя столовыми ложками сахара с добавлением 70 граммов столового уксуса. Все снова перемешать. После сверху аккуратно вылить постное масло так, чтобы образовалась своего рода «пробка». Банки закрыть пластиковыми крышками и убрать в прохладное место. Через день капусту уже можно есть. Даже в начатой банке она хранится достаточно долго.

Квашеная диетическая капуста

Нашинковать капусту, натереть на крупной терке морковь, яблоки (антоновка) разрезать на 4 части. Уложить на дно ведра листья хрена, затем — слоями кусочки яблок и перемешанную с морковью капусту. Сверху на капусту выложить кружки лимона и закрыть их листьями хрена.

Подобным образом капусту можно квасить и в банке. В этом случае для литровой банки, например, достаточно двух кусочков яблок: один положить на дно банки, второй — сверху на капустно-морковную смесь. Заполненную посуду с капустой накрыть марлей в два слоя и оставить на несколько дней при температуре 16—18 градусов для заквашивания. Появляющуюся в процессе этого пену надо обязательно снимать, и как можно чаще. Когда процесс брожения закончится, хранить квашеную капусту нужно или в погребе, или в холодильнике.

Капуста с водкой

На 3-литровую банку: капуста, 1 стакан сахара, 0,5 стакана водки, 1 ч. ложка соли.

Капусту нашинковать, пересыпать солью, плотно уложить в банку и оставить на 3 дня для закисания. Рассол слить, добавить сахар и водку. Банку хорошо потрясти, чтобы перемешать содержимое. В нескольких местах проткнуть до дна палочкой. Банку поставить в холодильник. Через сутки капусту можно есть.

Капуста «Объединение»

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Все перемешать, неплотно уложить в 3-литровые банки. В банку сверху положить 2 ст. ложки соли с верхом и запить отстоянной заранее водой.

Поставить на ночь в холодное место, утром долить еще немного воды и снова поставить в холодное место.

Капуста с перцем и морковью

*1 кг белокочанной капусты, 300 г моркови,
200 г болгарского перца, половина корня сельдерея,
50 г соли, зелень петрушки, черный перец горошком
и лавровый лист по вкусу.*

Подготовленный плотный кочан капусты помыть проточной водой, удалить поврежденные верхние листья и кочерыжку, нашинковать.

Морковь, болгарский перец, сельдерей, нарезанные соломкой, смешать с капустой, добавить измельченную зелень петрушки. Все пересыпать солью и оставить на несколько часов.

Когда выделится сок, переложить капусту в банку, хорошо утрамбовать, добавить горошины черного перца и лавровый лист, сверху накрыть капустными листьями. Закрыть крышкой, поставить груз и оставить для брожения.

Через несколько дней банку поместить в прохладное место. Перед употреблением верхний слой удалить.

Капуста по-деревенски

*8—10 кг капусты, 200—300 г моркови,
6—7 лавровых листочков, 10—12 горошин черного
перца, горсть сухих семян укропа.*

*Для рассола: 6 л воды, 0,5 пол-литровой банки соли,
полстакана сахарного песка.*

Вскипятить воду, дать ей остыть. Всыпать в нее соль, сахарный песок. Тщательно перемешать, чтобы соль и песок хорошо растворились. Капусту очистить от верхних листьев, кочан разрезать на 4 части, удалить кочерыжки, нашинковать соломкой. Нашинкованную капусту сложить в большую эмалированную посуду.

Морковь вымыть, почистить и натереть на крупной терке. Добавить специи. Осторожно все перемешать. Приготовить эмалированное ведро и плотно уложить в него капусту, постепенно вливая рассол и плотно уминая массу. Она должна быть хорошо покрыта рассолом. Сверху прикрыть листьями капусты. Положить на них блюдо или крышку поменьше диаметра ведра, положить груз. Оставить капусту на 3—4 дня в тепле. Капустные листья нужно время от времени промывать в холодной воде, по мере необходимости нужно добавлять рассол. После 3—4 дней поместить капусту в более прохладное место. В течение 10 дней за капустой нужно следить (промывать листья). Через 10 дней капуста готова — ее можно переложить в стеклянные банки (вместе с рассолом) и закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить капусту нужно в прохладном месте.

Капуста «Малиновка»

*8 кг капусты, 100 г чеснока, 100 г хрена,
5–10 г зелени петрушки, 300 г красной свеклы,
любители острого могут добавить 3–4 стручка
красного горького перца.*

*Для рассола на 4 л воды: 200 г крупной соли,
200 г сахара.*

Вымыть и очистить овощи. У капусты удалить кочерыжки. Разрезать кочаны на куски приблизительно по 200–300 г. Мелко нарезать очищенный чеснок, натереть на терке хрен. Нарезать крупными кубиками свеклу. Продукты плотно уложить в эмалированное ведро.

Рассол вскипятить, дать немного остыть и теплым залить капусту. Сверху накрыть крышкой, положить груз. Оставить на 48 часов при температуре 18 градусов.

После этого перенести ведро в более прохладное место. Спустя 5 дней будет готова квашеная капуста малинового цвета.



На заметку

Для квашения капусты используются поздние сорта. Капуста должна быть созревшей, с плотными кочанами, желательно крупных размеров, с малым количеством покровных зеленых листьев, непригодных для засола.

Капуста 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.

Капуста «Остренькая»

Капуста, красный молотый перец, соль, чеснок.

Очищенные кочаны капусты разрезать на 4 части. Приготовить небольшие емкости с солью, красным молотым перцем и рубленым чесноком. Брать по одной четвертинке кочана, раздвигать листья, насыпать между ними соль, перец и чеснок, а потом мять до выступления сока. Подготовленную капусту уложить в эмалированное ведро, не оставляя пустот, сверху положить гнет. Если капуста не очень соленая и дала мало сока, залить ее очень слабым раствором соли (на 10 л воды — 1 стакан соли).



На заметку

Огромное значение при засолке капусты овощей имеет соль. Рекомендуется применять нейодированную соль. Рассол после кипячения нужно непременно фильтровать.

Капуста «Гречанка»

*1 кг капусты, 150 г ядер грецких орехов,
2 ст. ложки 6%-ного уксуса, 30 г соли,
чеснок, 2 луковицы.*

Капусту пробланшировать в течение двух минут, промыть холодной водой, добавить порезанный лук. Все прокипятить, разложить в подготовленные банки. Добавить чеснок и орехи, залить маринадом (вода, соль, уксус, перец).

Капуста-спагетти

С белокочанной капусты снять верхние листья. Промыть их и оставить на некоторое время, чтобы они подвяли. Натереть на крупной терке морковь.

Приготовить рассол из расчета 2 ст. ложки соли на 1 л кипяченой воды. Затем капустные листья свернуть трубочкой, разрезать поперек на очень тонкие полоски, перемешать с морковью и, не уплотняя, уложить в эмалированную посуду. Залить капусту рассолом так, чтобы он лишь чуть-чуть ее прикрывал. Оставить на двое суток. После этого проткнуть капусту деревянной палочкой или аккуратно перемешать и оставить еще на сутки.

На третий день рассол слить, добавить в него сахарный песок (1,5 ст. ложки на 1 л воды) и специи по вкусу. Вылить рассол снова в капусту. Через сутки разложить ее в простерилизованные банки. Закрыть новыми капроновыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Фаршированная капуста

Для рассола на 1 л воды: 50 г соли, 1 ст. ложка кваса.

Рыхлые небольшие кочаны разрезать на четыре части, обдать крутым кипятком. В остывшую капусту между листьями положить тщательно промытые кусочки яблок и моркови, корни петрушки. Можно в каждую четвертинку укладывать одинаковые начинки, а можно разные.

Нафаршированные кочаны уложить в большую кастрюлю и залить рассолом (в воду положить соль, тщательно размешать, добавить квас).

Капуста с виноградом

На 1 кг капусты: 2 морковки, 0,5 кг винограда, 300 г яблок, 100 мл растительного масла, 100 мл 5%-ного уксуса, 25 г соли, 70 г сахара, 1 л воды, лавровый лист, корица, мята, перец-горошек.

Вымытые, обработанные капусту и морковь нашинковать, соединить в большой емкости и перемешать. Добавить к овощной смеси очищенные от семян и нарезанные дольками яблоки, вымытый виноград. Все перемешать, плотно уложить в посуду и залить рассолом.

Для рассола в воду положить соль, сахар и остальные пряности, довести смесь до кипения, охладить, влить уксус и масло.

Капусту, залитую маринадом, выдержать сутки при комнатной температуре, затем сутки на холоде.

Капуста по-грузински

На 5-литровую банку: 3–4 небольших кочана капусты, 1 стручок жгучего перца, 15 долек чеснока, 3 свеклы, 4–5 морковок, горсть соли.

Каждый кочан капусты разрезать через кочерыжку на 4–6 частей. Морковь разрезать вдоль, свеклу — поперек тонкими ломтиками. На дно банки положить половину стручка жгучего перца, затем слоями — морковь, свеклу, нарубленный чеснок и капусту, чередуя все доверху, на самый верх — вторую половину перца и соль.

Квашеная капуста «Любимый вкус»

Белокочанная капуста, морковь, соль, вода.

В большую эмалированную посуду налить 10 л холодной некипяченой воды. Растворить в ней 1 кг соли. Нашинковать капусту и морковь (из расчета на 1 кг капусты 100–120 г моркови). Смешать и запустить их на 5 минут в воду. После этого отжать и утрамбовать в банки. Следующую партию капусты и моркови нужно держать в воде 10 минут. Затем добавить в воду 100–150 г соли, после чего процесс повторить. Сверху в банки положить по деревянному брусочку, чтобы максимально прикрыть горловину банки. Закрыть капроновыми крышками и поставить в прохладное место.

Капуста «Петровская»

*2 кг шинкованной капусты, 2 моркови,
2 луковички, 2 зубчика чеснока.*

Морковь натереть на терке, лук крупно порезать, чеснок мелко порубить. Все перемешать, уложить в банку, влить стакан подсолнечного масла, 100 г 9%-ного уксуса и горячий рассол (на литр холодной воды — 2,5 ст. ложки соли, 0,75 стакана сахарного песка — все это вскипятить). Сверху положить гнет и поставить на холод. Капуста будет готова через 3 дня.

Капуста по-армянски

*Для приготовления 25 кг квашеной капусты:
30 кг белокочанной капусты, 550 г чеснока,
1,5–2 кг моркови, 0,75–1 кг корней (сельдерей,
петрушка, кинза с ботвой), 10 шт. горького
стручкового перца, 3–4 горошины душистого перца,
150–200 г вишневых листьев, 500 г свеклы,
5–8 шт. лаврового листа, 700–800 г соли,
1 кусочек корицы.*

Капусту очистить от покровных листьев, промыть в проточной воде и разрезать на 2–4 части. Головки чеснока разделить на зубчики и замочить в теплой воде на 1,5 часа, а затем очистить. Морковь очистить и нарезать кружками. Перец промыть и удалить плодоножки. Коренья очистить от кожицы, вымыть, разрезать вдоль на 2–4 части. Листья

вишни промыть. Свеклу вымыть, очистить и нарезать тонкими пластинками. На дно бочки уложить листья капусты и вишни, а затем плотными рядами — нарезанную капусту. Между рядами капусты равными частями уложить чеснок, коренья, кружочки моркови, пластинки свеклы, стручки горького перца. Верхний слой овощей накрыть капустными листьями, а затем тканью, сверху поместить груз. После этого овощи залить охлажденным маринадом на 4–5 см выше уровня уложенных овощей.

На 25 кг капусты необходимо приготовить 15 л маринада. Воду (примерно 14–15 л) нагреть до кипения, добавить специи, маринад охладить и залить им наполненную бочку. В течение 5 суток бочку выдерживают при комнатной температуре, пока не начнется брожение, а затем переносят в холод.

Капуста цветная в томатном соке

1 кг капусты, 750 г помидоров, 20 г сахара, 20 г соли.

Цветную капусту разделить на соцветия и уложить в банки. Помидоры мелко нарезать, переложить в кастрюлю, подогреть на слабом огне до кипения и протереть через сито. В полученный сок добавить соль и сахар, довести до кипения и сразу же залить им банки с капустой. Пастеризовать при температуре 90 градусов: пол-литровые банки — 40 минут, литровые — 50–55 минут.

Закатать. Хранить в прохладном темном месте.

Цветная капуста с морковью

Заливка: на 1 л воды — 50 г соли.

На дно банки положить зелень сельдерея и укропа, листья винограда, сверху — нарезанную небольшими кусочками морковь и соцветия цветной капусты. Накрыть зеленью сельдерея, укропа, добавить несколько горошин душистого перца и влить кипящую заливку. Банку закрыть пергаментной бумагой.

Когда банка остынет до комнатной температуры, поставить ее в холодное место.

Капуста в свекольном соке

На 1 л воды: 50 г соли, 1 ст. ложка свекольного сока.

Рыхлые небольшие кочаны разрезать на 4 части, обдать крутым кипятком. Охладить. Между листьями капусты положить очищенные и промытые кусочки яблок и моркови, корни петрушки (можно в каждую четвертинку укладывать одинаковые начинки, а можно в каждый листик одной четвертинки — разные).

Кочаны уложить в кастрюлю и залить раствором из воды, соли и свекольного сока. Закрыть тканью, положить не очень тяжелый гнет и оставить при комнатной температуре на 6 дней. После этого перенести в холодное место.

Капуста с дрожжами

10 кг капусты, 250 г соли, 20 г дрожжей.

Белокочанную капусту нашинковать, залить кипятком и оставить на 5–10 минут. Затем капусту охладить, добавить соль, разложить в стеклянные банки, сверху положить дрожжи, залить теплой водой и поставить в теплое место. Через 2–3 дня капуста готова к употреблению. Готовую капусту хранить в холодном темном месте.

Капуста целыми кочанами

Крупные кочаны разрезать на две или четыре части. При укладке капусты в посуду ряды кочанов чередовать с нарубленной капустой и плотно утрамбовать. Соли при этом нужно добавить из расчета 250–300 г на каждые 10 кг капусты.

Капусту кочанами можно квасить и без рубленой. В этом случае подготовленные заранее кочаны капусты плотно уложить в бочку, на дно которой предварительно уложены вымытые листья капусты. Поверх кочанов снова положить слой капустных листьев, затем поставить груз на деревянную дощечку и залить рассолом (800–900 г соли на 10 л воды), чтобы он покрыл верхние листья капусты.



Капуста, заквашенная целыми кочанами, будет нежной и упругой, если ряды кочанов пересыпать крупнотолчеными зернами кукурузы.

Капуста малосольная

Заквашивание можно значительно ускорить, если заранее нашинкованную капусту опустить в кипящую воду, затем откинуть на сито, облить холодной водой и потом уже закладывать в приготовленную посуду. Малосольная капуста будет готова уже через 5—6 дней. Ускорить квашение капусты можно при помещении капусты в теплое (25—30 градусов) помещение. При такой температуре воздуха брожение происходит за неделю.

Капуста с укропом

Кочан капусты очистить от верхних листьев. Разрезать его на 2 неравные части так, чтобы кочерыжка оказалась целиком в одной из них. Одну часть поставить на ребро разрезом от себя, придерживая левой рукой. Правой рукой сделать тонкие срезы круговым движением руки почти параллельно разрезу. С каждым срезом захватывать примерно треть — половину окружности кочана. Кочерыжку и область вокруг нее в срезы не вовлекать.

Нарезанную капусту сложить в большую кастрюлю и добавить соль (на полную трехлитровую кастрюлю нашинкованной капусты — 2 ст. ложки с горкой). Капусту хорошо перемешать с солью, одновременно уминая ее.

После этого добавить 3 моркови, натертые на крупной терке, и 1 столовую ложку сухих зерен укропа. Все тщательно перемешать. Накрыть перевернутой тарелкой, на

нее поставить гнет, например трехлитровую банку с водой. Накрыть сверху салфеткой и поставить в прохладное место. Ежедневно необходимо капусту выносить «на воздух», снимать гнет, перемешивать и оставлять на несколько минут открытой. Через 3 дня капусту разложить в банки и снова поставить на холод.

Капуста с томатным вкусом

Вымыть капусту, убрать верхние листья, разрезать на части и нашинковать. Пробланшировать ее несколько минут в кипятке, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Выложить капусту в сухие простерилизованные банки. Затем залить горячим томатным соком, добавив свои любимые специи.

Банки пропастеризовать как обычно. Затем закрыть простерилизованными крышками. Банки перевернуть, укрыть чем-нибудь теплым и оставить до полного остывания.



На заметку

Капустный рассол чрезвычайно полезен. Он содержит элементы, препятствующие углеводам преобразовываться в жиры. Поэтому его используют как профилактическое средство от гастритов с повышенной кислотностью, а также при различных диетах.

Капуста «Во саду ли, в огороде»

*5 кг капусты, по 1 кг яблок и слив,
0,5 кг зеленого винограда, 120 г соли,
вишневые листья.*

Капусту нарезать крупными кусочками. Яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину с семенами. Сливы разрезать пополам, удалить косточки. Все перемешать. Добавить виноград и соль. Еще раз перемешать.

Дно объемной кастрюли выложить вишневыми листьями. Кастрюлю заполнить капустой с фруктами и виноградом. Выложить слой вишневых листьев. Закрыть марлей и крышкой. Кастрюлю вынести на холод. Капуста будет готова к употреблению через 2 дня.

Савойская капуста с клюквой

*5 кг савойской капусты, 0,5 кг клюквы,
100 г зелени укропа, 100 г соли.*

Капусту нашинковать и перетереть с солью. Зелень укропа мелко нарезать. Смешать клюкву, капусту и зелень. Массу плотно уложить в большую кастрюлю. Сверху капусту покрыть целыми листьями, затем марлей (2 слоя). Положить деревянный кружок, на который установить гнет.

До появления рассола держать капусту при комнатной температуре. Затем вынести на холод.

Капуста с огуречным рассолом

Если будут использоваться крупные кочаны, нарезать их на более мелкие части; небольшие вилки можно солить целыми.

Капусту отварить, охладить, выложить в эмалированную кастрюлю или ведро. Залить горячим прокипяченным огуречным рассолом. Накрывать деревянным кружком, на который положить гнет. Оставить на 1 месяц.

Капуста медовая

*2 кг капусты, семена укропа и тмина,
3 шт. моркови, 1,5 л воды, 2 ст. ложки меда,
40 г соли.*

Капусту очистить, нашинковать. Морковь крупно натереть. Все смешать и заложить плотно в банку.

Приготовить рассол: в горячей воде растворить соль, прокипятить, остудить, добавить мед, перемешать.

Получившимся рассолом залить капусту доверху, банку закрыть и оставить в помещении на два дня. Затем хранить в холодильнике.



На заметку

Если белокочанная капуста (незрелая) имеет горьковатый привкус, ее нужно на 2–3 минуты погрузить в кипяток.

Капуста «Любимая»

1 кг капусты, 6 долек чеснока, 3 моркови.

Все порезать лапшой, залить горячим маринадом. Приготовление маринада: соединить 1 ст. ложку крупной соли, 10 ст. ложек 9%-ного уксуса, 0,5 стакана воды, 0,5 стакана растительного масла без запаха, 0,5 стакана сахара, поставить на огонь и довести до кипения.

Закрывать новыми капроновыми крышками и поставить в прохладное место.

Капуста «Испанка»

3 кг капусты, 3–4 моркови, 1–3 головки чеснока, сухая петрушка, 1 неполная ст. ложка уксусной эссенции.

Рассол: 1,5 л воды, 1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла, 3–4 лавровых листа, 3 ст. ложки соли.

Готовить эту капусту нужно в эмалированной посуде.

Крупно нарезать морковь, капусту и чеснок. Посыпать сухой петрушкой и перемешать.

Рассол: воду, сахар, растительное масло, лавровые листья и соль прокипятить. Снять с огня, влить уксусную эссенцию, остудить до комнатной температуры и залить капусту.

В течение трех суток держать в тепле, перемешивая 2–3 раза в день. Разложить по банкам. Хранить в прохладном месте.

Капуста с луком

Капусту нашинковать, перетереть с солью, перемешать с измельченным луком и тертой морковью. Добавить лавровый лист, перец горошком, на каждую литровую банку ложку столового уксуса. Плотнo утрамбовать, не доходя 2 см до верха банки. Стерилизовать 20 минут.

Такая капуста может использовать как закуска. Также с ней можно приготовить борщ.

Капуста, квашенная с яблоками

10 кг капусты, 500 г моркови, 3 ст. ложки сахара, 1 стакан соли, яблоки.

Капусту нашинковать, освободить от кочерыжки и старых листьев. Морковь крупно натереть. Капусту пересыпать солью и как следует перетереть руками. Добавить сахар и морковь.

Банки или бак ошпарить кипятком. На дно положить крупные листья. Часть капусты выложить, утрамбовать. Добавить яблоки, порезанные на 4 части. Такими слоями заполнить банки (не забывая утрамбовывать).

Сверху выложить капустные листья. Положить деревянный круг и гнет. Гнет должен быть крепким (например, тяжелый камень). Если капуста квасится в банке, камень можно заменить на емкость с водой.

Капусту оставить на несколько дней в помещении. После этого перенести на холод.

Капуста по-чешски

*10 кг капусты, 160 г соли, 20 г семян тмина,
160 г очищенного лука, 300–500 г моркови,
200–300 г яблок, 100–150 г красной рябины.*

Капусту нашинковать. Морковь и яблоки измельчить на терке. Лук нарезать кольцами. Рябину отделить от кистей и вымыть. Капусту, морковь, яблоки, лук, рябину смешать, добавить по вкусу соль и тмин, уложить в посуду, уплотнить деревянным кругом, сверху положить гнет.

Первые 4–8 дней держать при температуре 20 °С, затем доквашивать при 15 °С в течение 4–6 недель.

Капуста с солеными огурцами

Капусту очистить от верхних листьев, разрезать каждый кочан на 4 части, вырезать кочерыжку и нашинковать. Соленые огурцы хорошего качества промыть, нарезать на продольные пластины и нашинковать, как капусту, или натереть целые огурцы на крупной терке.

Смешать капусту с огурцами, 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. Тогда соли нужно положить в 3 раза меньше.

Банки накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 10–12 минут, литровые — 13–15 минут, после чего укупорить, встряхнуть и охладить на воздухе.

В пол-литровую банку вмещается 225 г капусты, 150 г соленых огурцов и 125 г заливки. Часть капусты можно заменить морковью или яблоками, но количество огурцов уменьшать нельзя.

Капуста быстроквашеная

Для быстрого квашения кочанной капусты вилок очистить от верхних загрязненных листьев, разрезать на дольки, поместить в большую кастрюлю и залить горячим прокипяченным слабым рассолом. Готовить его надо из расчета 1 ст. ложка соли на 1 л воды. Когда капуста в рассоле остынет, положить в нее корочку ржаного хлеба и оставить на 2—3 дня в теплом месте.

Капуста с горчицей

*1 кг свежей капусты, 1 ст. ложка сахара,
1—2 ч. ложки сухой горчицы, 1 ч. ложка столового
уксуса.*

Зачистить и вымыть кочан капусты, разобрать на листья, положить в дуршлаг и отварить на пару (не допускать, чтобы листья расползались). Когда они станут мягкими, выложить слоями в кастрюлю, посыпая каждый капустный лист сухой горчицей и сахаром, а последний лист сбрызнуть уксусом. Кастрюлю плотно закрыть крышкой, а для лучшей теплоизоляции обернуть одеялом. Через 5—6 дней закуска будет готова.

Капуста с овощами в томате

На 3-литровую банку: 2 шт. моркови, 1 кг капусты, 350 г белых кореньев (петрушка, пастернак, сельдерей), 400 г лука, 1 кг уваренной томатной массы.

Коренья почистить, нарезать соломкой, обжарить. Лук нарезать полукольцами и обжарить. Зелень мелко нарезать. Капусту нарезать полосками шириной от 1 до 1,5 см, залить кипятком и выдержать 1—2 минуты. Охладить водой, отжать. Обжаренные овощи поместить в кастрюлю, посолить, добавить капусту и довести до кипения, но не кипятить. Затем добавить зелень.

Приготовить томатный соус: помидоры уварить, отстоять и слить сверху полупрозрачную жидкость. Перекипятить со специями, добавить по вкусу соль, сахар, перец.

На дно банки налить немного соуса, затем положить капустно-овощную смесь и долить томатной заливкой. Банки накрыть крышками и стерилизовать 2 часа.

Капуста «Мозаика»

10 кг белокочанной капусты, по 0,5 кг сладкого красного и желтого перца, 0,5 кг зелени петрушки, 150 г соли.

Капусту и перец порезать тонкой соломкой, петрушку измельчить. Все перемешать и плотно уложить в тару. Залить холодной кипяченой водой с солью. Сверху прижать грузом и поставить в прохладное место.

Маринованная капуста

Краснокочанная капуста, маринованная со сливами

*На 1 кг краснокочанной капусты: 100 г красных слив;
на 1 л воды: 200 г сахара, 80 г соли,
200 г красного винного уксуса, перец горошком,
душистый перец, гвоздика, листья хрена и вишни.*

Капусту нашинковать, сливы освободить от косточек и разрезать пополам, листья обдать кипятком. Поставить варить маринад из соли, сахара и специй. На дно чистых и сухих банок выложить листья.

Заложить часть капусты, утрамбовывая кулаком или толкушкой. Разложить часть слив. Таким образом послойно заложить доверху всю банку. Залить крутым кипятком и оставить на 15 минут под крышками.

Маринад снять с плиты и влить уксус. Воду из банок слить и залить подготовленный маринад. Банки укупорить.



Плотные кочанчики капусты, величиной до 5 см в диаметре, содержат больше белка и витаминов, чем килограммовые вилки белокочанной капусты.

Капуста «Оригинальная»

16 кг капусты, 1 кг моркови.

Для рассола: 10 л воды, 1 кг крупной соли.

Для рассола нагреть воду, растворить в ней соль. Затем нашинковать острым ножом капусту, предварительно удалив верхние листья и кочерыжки. Натереть на крупной терке. В объемном бачке смешать овощи (не перетирать).

Затем сложить порции овощей в остывший рассол, держать там по 5 минут. Вынуть и переложить в другую емкость. После того как вся капуста будет таким образом обработана рассолом, разложить ее по чистым сухим банкам, утрамбовать. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками, оставить на 8 часов. Затем вынести на холод.

Капуста «Скороспелая»

*3 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука,
0,5 кг сладкого перца, 400 мл растительного масла,
0,75 стакана 9%-ного уксуса, 0,5 стакана сахара,
1 ст. ложка соли.*

Капусту нарезать крупными кусками, морковь — кружками, репчатый лук — кольцами, перец — соломкой и поместить все в большую посуду. Растительное масло, соль, сахар, уксус довести до кипения, залить этой смесью подготовленные овощи и все варить 10 минут. Можно добавить к этому салату 1 ч. ложку (или меньше) молотого красного жгучего перца.

Готовый салат разложить в литровые банки и хранить в холодильнике или холодном помещении.

Капуста «Очень вкусная»

Капусту нашинковать полосками. Подготовленные трехлитровые банки на четверть заполнить горячей заливкой, добавить в каждую банку черный перец горошком (4–5 горошинок), 5 шт. гвоздики, корицу на кончике ножа. Заливка должна быть выше уровня капусты.

Заливка: на 1 л воды: 5 ст. ложек сахара, 3 ст. ложки сахара. Довести до кипения, в конце варки добавить неполный стакан (200 г) 9%-ного уксуса. Трехлитровые банки стерилизовать 35–40 минут.

Капуста «Дружба»

*1 кг пекинской капусты, 300 г болгарского перца,
1 стручок острого перца.*

*Для маринада: 1 л воды, 100 мл яблочного
ароматизированного уксуса, 50 г соли, 100 г сахара.*

Капусту нарезать небольшими квадратиками. У болгарского перца удалить семена, после чего нарезать его соломкой. Выложить капусту и перец в эмалированную кастрюлю.

Соединить ингредиенты для маринада и вскипятить. Горячим маринадом залить капусту с перцем. После этого положить стручок острого перца. Кастрюлю закрыть крышкой и поставить в холодное место. Капуста будет готова через сутки.

Капуста маринованная (по-мексикански)

*На 3 кг капусты: 3 штуки моркови,
1 головка чеснока.*

Плотные небольшие кочаны созревшей капусты очистить от зеленых и вялых листьев, удалить кочерыжку и разрезать на 4—8 частей. Уложить в эмалированную или стеклянную посуду, пересыпая крупно шинкованной морковью и чесноком, и залить охлажденным маринадом. Готова через 24—36 часов.

Приготовление маринада: 1 л воды, 2, ст. ложки соли, 0,5 стакана сахара, 10 ст. ложек подсолнечного масла, лавровый лист, перец горошком; все прокипятить, снять с огня, налить 0,5 стакана столового уксуса, охладить.

Цветная капуста с перцем

*900 г соцветий цветной капусты, 4 шт. красного
и 4 шт. зеленого болгарского перца, 50 г петрушки.
Для рассола: 0,5 л воды, 80 г соли, 1—2 ч. ложки
70%-ного уксуса.*

Капусту разделить на соцветия и промыть. Перцы очистить от семян и нарезать тонкими кольцами. Петрушку порезать. В банки укладывать слоями, слегка утрамбовывая: красный перец, петрушка, зеленый перец, капуста. Наполнить банку доверху, повторяя слои. Положить соль и залить банки кипятком до плечиков. Поставить банки в

кастрюлю с горячей водой (на дно кастрюли положить специальную решетку или ткань). Банки прикрыть крышками. Стерилизовать 20—25 минут.

Влить уксус из расчета 2 ч. ложки на литровую банку и до краев долить кипящую воду. Закатать. Перевернуть дном вверх и хорошо укутать.



На заметку

Следует учесть, что между бутонами соцветий цветной капусты могут находиться черви, слизь, поэтому перед заготовкой необходимо тщательно перебрать, промыть водой и удалить поврежденные соцветия.

Капуста в перце

Сладкий болгарский перец, белокочанная капуста. Для маринада на 1,5 л воды: 2 стакана 9%-ного уксуса, 1,5 ст. ложки соли.

Капусту нашинковать соломкой, бланшировать в кипящей воде 5 минут и обсушить. Перцы вымыть, очистить от семян и нафаршировать капустой. Уложить перцы в банки, залить рассолом, пастеризовать и укупорить.

Для маринада воду с уксусом и солью довести до кипения, кипятить 3 минуты.

Капуста «Зимняя»

2 кг капусты, 3 моркови, 1 стакан свежей или мороженой клюквы, 0,5 стакана светлого винограда, 3 зеленых яблока.

Для рассола: 1 л воды, 0,5 стакана подсолнечного масла, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса, 4–5 долек чеснока.

Приготовить рассол: растворить в воде соль, сахар, уксус, добавить давленный чеснок, растительное масло.

Нашинковать овощи, яблоки, перемешать. Сложить в эмалированную посуду слоями: капуста с морковью и яблоком, виноград, клюква. Сверху покрыть слоем капусты.

Залить рассолом, накрыть чистой тканью, положить крышку или блюдо меньшего размера, сверху поставить гнет. Хранить в этой же посуде на холоде.

Овощная заготовка

На пол-литровую банку: 250 г квашеной капусты (или по 125 г квашеной и свежей белокочанной), 50 г моркови, 50 г лука, 30 г белого корня петрушки и сельдерея, 10 г зелени, 10 г томатной пасты, 5 г чеснока, 3–4 зернышка от жгучего красного перца, 1 лавровый лист.

У квашеной капусты удалить зеленые и грубые части листьев. Если капуста очень кислая, отжать ее или наполовину заменить свежей капустой.

Морковь и белый корень (петрушку, сельдерей) вымыть, вырезать поврежденные части, срезать концы, варить 20–25 минут, потом охладить водой, очистить и нарезать соломкой. Лук, чеснок и зелень очистить, ополоснуть и мелко нашинковать. Сложить все овощи и зелень в кастрюлю, залить небольшим количеством горячей воды и кипятить 5–6 минут. Затем разложить смесь в подготовленные банки и стерилизовать: пол-литровые банки — 12–14 минут, литровые — 15–18 минут.

Затем закатать, перевернуть, выдержать 24 часа.

Пастеризованная капуста

На 10 кг капусты: 250 г соли, 150 г сахара или меда, 10–12 лавровых листиков.

Капусту тонко нашинковать, тщательно смешать с солью, сахаром или медом и лавровыми листиками. Уложить все в 10-литровую емкость, установить груз и оставить на 3–5 дней при комнатной температуре. Затем капусту разложить в литровые или трехлитровые банки, заполнить их на 3–4 см ниже горлышка. Банки накрыть подготовленными крышками, установить в кастрюлю или ведро с подогретой до 30 °С водой, стерилизовать: литровые банки — 40 минут, 3-литровые — 90.

Уровень воды должен быть на 3 см ниже верха горлышка банки. Пастеризованные банки укупорить, охладить. Хранить в холоде. Такая капуста хороша для варки щей.

Капуста, маринованная по-грузински

*1 кг капусты, 1,25 стакана фруктового уксуса,
2,5 стакана воды, 100 г сахара,
10 горошин душистого перца, 30 г соли,
1 лавровый лист, 5 г семян кориандра,
5 г семян тмина, острый перец по вкусу.*

Очищенную, вымытую белокочанную капусту тонко нашинковать, перемешать с половиной указанного количества соли. Слегка перетереть капусту руками, отжать и переложить в банку. Залить капусту охлажденным маринадом. Банку обвязать пергаментной бумагой и хранить в сухом прохладном помещении.

Приготовление маринада: в чистую кастрюлю влить фруктовый уксус, воду, добавить соль, сахар, душистый перец, лавровый лист. Дать смеси закипеть, а затем охладить.

Капуста «Антоновка»

*На 1 кг капусты: 100 г яблок (антоновка),
5 г семян тмина или укропа, 50–100 г сахара,
25 г соли.*

*Для заливки: на 1 л воды: 0,3–0,4 л 9%-ного уксуса,
на одну литровую банку — по 5–8 горошин черного и душистого перца.*

Капусту очистить и нашинковать. Яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать соломкой или кубиками, смешать с

капустой. Добавить соль, сахар, перец и оставить на 2 часа.

Приготовить заливку и заполнить ею банки, уложить в них капусту с яблоками и приправами, слегка уплотняя. Заливку не отливать. Пастеризовать при температуре 90 градусов: пол-литровые банки — 20 минут, литровые и двухлитровые — 25 минут. Укупорить, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Капуста цветная маринованная

*Заливка на 1 л воды: 160 мл 9%-ного уксуса,
50 г сахара, 50 г соли.*

*На литровую банку: 5—8 горошин черного перца или
полстручка красного горького перца, 5—8 бутонов
гвоздики, кусочек корицы.*

Цветную капусту тщательно вымыть и разобрать на отдельные соцветия диаметром 3—5 см.

Подготовленную капусту бланшировать 2—3 минуты в кипящей подкисленной (1 г лимонной кислоты на 1 л воды) или подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды), после чего сразу же остудить в холодной воде и уложить в банки соцветиями к стенкам.

На дно банок положить пряности. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 5 минут, литровые — 7 минут.

Капуста цветная с овощами

*2 кг цветной капусты, 1 кг помидоров,
200 г сладкого перца, 200 г зелени петрушки,
200 г растительного масла, 100 г сахара,
60 г соли, 80 г чеснока, 120 мл 9%-ного уксуса.*

Капусту разобрать на соцветия, отварить в течение 5 минут в подсоленной воде. Остудить.

Помидоры пропустить через мясорубку, добавить уксус, масло, соль, сахар, измельченный чеснок, петрушку, перец. Все довести до кипения. Осторожно опустить туда отваренную капусту. На медленном огне проварить 10–15 минут.

Горячую массу разложить по банкам и немедленно закатать крышками.

Капуста по-корейски

*Белокочанная капуста, молотый красный перец,
лавровый лист, сухой укроп.*

Заливка: на 1 л кипяченой воды — 100 мл 9%-ного уксуса, 1 ст. ложка (с горкой) крупной соли.

Кочаны капусты разрезать на четвертинки и уложить в эмалированную кастрюлю, пересыпая молотым красным перцем, раскрошенным лавровым листом и сухим укропом (с семенами). Затем влить кипящую заливку.

Кочаны прикрыть тарелкой, положить небольшой груз.

Капуста «Деликатесная»

Капусту, репчатый 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 кастрюле (ни в коем случае не перетирать руками). На дно подготовленных банок положить по 1—2 лавровых листа, 3 горошины перца, помидор, разрезанный на 4 части. Затем плотно выложить капусту с овощами, разминая помидоры.

Банки прикрыть крышками и простерилизовать в течение 30 минут, после чего закатать и поставить в прохладное место на хранение.

Капуста с рябиной

1 кг капусты, 200 г ягод рябины.

Для маринада: 1 л воды, 200 мл столового уксуса, 300 г сахара, 50 г соли.

Капусту тонко нашинковать. Ягоды рябины пробланшировать в кипящей воде. Капусту перемешать с рябиной. Выложить в банки и залить маринадом. Простерилизовать. Закрыть железными крышками.

Капуста брюссельская маринованная

Первый способ

Заливка на 1 л воды: 300 мл 9%-ного уксуса, 60 г сахара, 0,5 г черного перца горошком, 40–70 г соли.

Брюссельскую капусту очистить от листьев, отрезать стебельки. Разрезать капусту на 4 части (можно нашинковать). Подготовленную капусту плотно уложить в банки по плечики, залить горячим маринадом.

Пастеризовать при температуре 90 градусов: пол-литровые банки – 20 минут, литровые и двухлитровые – 25 минут. Закатать.

Второй способ

Заливка (маринад) на 1 л воды: 4–5 ст. ложек 9%-ного уксуса, 4–5 горошин душистого перца, 3–4 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, по веточке эстрагона и укропа, по 1 ст. ложке сахара и соли.

Кочанчики отварить в подсоленной воде до полуготовности (8–10 минут) и откинуть на дуршлаг для обсушивания. Переложить в чистые банки.

Приготовление заливки. Положить все специи, кроме уксуса, в кипящую воду и проварить на слабом огне 8–10 минут. После этого влить уксус, дать закипеть, сразу процедить и влить в банки с кочанчиками.

Трехлитровую банку стерилизовать 10–12 минут. Закатать.

Через месяц хранения в темном прохладном помещении при температуре от 0 до 2 °С кочанчики приобретают приятный вкус и тонкий аромат.

Капуста «Красная»

*1 кочан белокочанной капусты (около 2 кг),
1 большая свекла, 1 головка чеснока,
2 ст. ложки соли, 0,75 стакана сахара,
0,5 стакана 9% -ного уксуса, веточки петрушки,
острый красный перчик по вкусу.*

Отварить свеклу. Нарезать капусту лентами вместе с кочерыжкой. Выложить слоями в эмалированную посуду, между слоями — кружки отварной свеклы, дольки чеснока, веточки петрушки и по желанию — острый перчик.

Вскипятить 1,5 л воды, добавить соль, сахар, уксус и горячим маринадом залить капусту.

Поставить под гнет на 3 дня в прохладном (но не холодном!) месте.

Капуста кусочками

*10 л кипяченой воды, 8 стаканов сахара,
1 стакан соли, 100 г уксусной эссенции.*

Все смешать и остудить.

Капусту порезать кусочками, плотно уложить в банки и залить холодным рассолом до самого верха. Закрыть капроновыми крышками.

Капуста с ягодами

3 кг капусты, 2 стакана сахара, 3 ст. ложки соли, 2 стакана растительного масла, 0,5 ч. ложки горчицы (в порошке), 200 г клюквы (брусники), 200 г чернослива без косточек (изюма), 1 стакан воды, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса.

Капусту порубить, смешать с клюквой (брусникой) и черносливом (изюмом). Сахар, соль, горчицу положить в воду, добавить масло, кипятить до полного растворения сахара и соли, влить уксус. Капусту выложить в емкость и залить полученным маринадом. Несколько дней капусте надо постоять при комнатной температуре, а затем 2—3 дня — в холодильнике.

Краснокочанная капуста «Из Подновья»

На 1 кг капусты: 200 г сливы, 5 бутонов гвоздики, 5 горошин перца, корица на кончике ножа. Заливка на 1 л воды: 80 г соли, 200 г сахара, 200 мл 9%-ного уксуса.

Капусту мелко нашинковать, бланшировать 1—2 минуты в кипящей воде.

Отобрать спелые крепкие сливы. По одной стороне слив сделать небольшие надрезы, бланшировать в кипятке 1 минуту.

Банки заполнить на четверть горячей маринадной заливкой, положить пряности, затем капусту и сливы (капусту и сливы можно предварительно перемешать).

Стерилизовать: пол-литровые банки — 12 минут, литровые — 15 минут. Закатать.

Капуста с перцем в винном маринаде

1 кг капусты (белокочанной, цветной, кудрявой или молодой краснокочанной), 4 небольших кусочка корицы, 3 кофейные ложечки зерен кориандра, 2 кофейные ложечки семян фенхеля, 4–8 сушеных стручков горького перца.

Заливка: 1,5 л воды, 3 ст. ложки хереса, 3 ст. ложки вишневой настойки или белого рома, 3 ст. ложки соли.

Капусту вымыть, вырезать кочерыжку, разделить листья, несколько листьев отложить в сторону, остальные нарезать ромбами размером 2 см. Нарезанную капусту с корицей, кориандром и фенхелем выложить в стерильные банки. Добавить крупно нарезанный горький стручковый перец.

В кастрюле вскипятить воду с солью, добавить херес, вишневую настойку или ром. Горячей заливкой залить капусту до полного покрытия, сверху положить капустные листья и держать в открытой посуде около недели. Потом закупорить полиэтиленовыми крышками.

Капуста «Бистро»

Капуста, морковь (соотношение 1:4).

Для маринада на 1 л воды: 0,5 стакана сахара, 2 ст. ложки соли, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана столового уксуса.

Капусту нарезать тонкой соломкой. Морковь натереть на крупной терке.

Соединить все компоненты (кроме уксуса) для маринада, вскипятить его и добавить уксус.

Горячим маринадом залить капусту. Дать остыть и, прикрыв крышкой, убрать в прохладное место.

Капуста будет готова на следующий день.

Капуста в пряном маринаде

1 кг белокочанной капусты, 200 г свеклы, 200 г сельдерея, по 20 г эстрагона, чабера, базилика, мяты и укропа, 7 зубчиков чеснока, щепотка красного острого перца, 3—5 горошин черного перца.

Заливка: на 500 мл воды — 500 мл винного или столового уксуса, 25—30 г соли.

Капусту нарезать сначала на 8 частей, затем на более мелкие части. Нарезанную капусту переложить в кастрюлю, залить кипятком и варить 2—3 минуты. Вынуть капусту и охладить в холодной воде. Свеклу очистить и нарезать тонкими пластинками. В другую кастрюлю положить очищенный и

нарезанный сельдерей, зубчики чеснока, 1 ч. ложку соли, залить водой и довести до кипения. Вынуть и охладить. В банки слоями положить капусту, свеклу, сельдерей, чеснок, посыпать пряностями.

Приготовление заливки. Воду довести до кипения, добавить уксус, кипятить 2—3 минуты, затем охладить и залить в посуду с овощами. Закрыть полиэтиленовой крышкой или завязать пергаментной бумагой и оставить в теплом помещении на 2 дня, после чего перенести на холод.

Кольраби с мятой

2 кг кольраби.

Заливка: 750 мл воды, 750 мл фруктового уксуса, 75 мл яблочного сока, 150 г сахара, 1 ст. ложка горошин белого перца, 2 пучка свежей мяты, соль по вкусу.

Очищенную кольраби разрезать пополам или на 4 части.

Вскипятить достаточное количество воды с солью, опустить кольраби и варить около 5 минут до смягчения.

Достать кольраби, залить холодной водой, процедить и нарезать кусочками толщиной 5 мм.

Мяту вымыть холодной водой, просушить, сорвать листики. Уксус, воду, яблочный сок с сахаром, небольшим количеством соли и перца вскипятить, добавить мяту. Все проварить 5 минут.

Кольраби выложить в простерилизованные банки, залить горячей заливкой и сразу же укупорить.

Квашеная капуста в заливке с маслом

5 кг белокочанной капусты, 3–4 шт. моркови.

Заливка: 4 стакана воды, 2 стакана растительного масла, 1 стакан сахара, 1 стакан столового уксуса, 2 ст. ложки с горкой соли.

Капусту нашинковать. Морковь натереть на крупной терке. Овощи сложить в кастрюлю.

В другой кастрюле смешать воду, подсолнечное масло, соль, сахар, уксус и все вскипятить. Залить горячей заливкой капусту, хорошо перемешать и сложить в подготовленные банки.

Закрывать полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодном месте.

Кисло-сладкая капуста

На трехлитровую банку: 2 кг белокочанной капусты, 2 свеклы, 2 моркови, 2 зубчика чеснока, несколько кусочков красного жгучего перца, очищенного от семян, или по вкусу молотый красный перец.

Заливка: 1 л воды, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана 6%-ного уксуса, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли.

Капусту нашинковать. Свеклу и морковь натереть на крупной терке. Соединить овощи вместе, добавить из-

мельченый чеснок и перец, перемешать, выложить в трехлитровую банку.

Вскипятить заливку и сразу влить ее в банку с овощами.

Закрывать полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место.

Капуста краснокочанная со свеклой

*10 кг капусты, 2 кг свеклы, 2 кг корня сельдерея,
100 г зелени сельдерея, 100 г базилика, 100 г мяты,
100 г укропа, 7 головок чеснока, 10 г острого перца,
20 горошин черного перца, 5 л 9%-ного уксуса, соль.*

Воду (5 литров) довести до кипения, добавить уксус и сразу же снять с огня.

Капусту нашинковать, залить кипятком и варить при кипении 1—3 минуты, затем охладить в холодной воде. Свеклу очистить от кожицы, нарезать соломкой. Корень сельдерея очистить, промыть, мелко нарезать, выложить вместе с очищенным чесноком в отдельную кастрюлю, залить водой, добавить соль, довести до кипения, отцедить и охладить.

В подготовленную посуду выложить слоями капусту, свеклу, сельдерей, чеснок, посыпать специями и залить приготовленным ранее маринадом.

Заполненную посуду накрыть крышкой, оставить при комнатной температуре на 2—3 дня, после чего перенести в холодное место на хранение.

Капуста цветная консервированная

*5 кг цветной капусты, 1,2 кг красных помидоров,
по 200 г болгарского перца и зелени петрушки,
80 г чеснока, 200 мл растительного масла,
100 г сахара, 60 г соли, 120 мл 9% -ного уксуса.*

Капусту разобрать на соцветия, отварить в течение 5 минут в подсоленной воде, остудить. Помидоры пропустить через мясорубку, добавить уксус, масло, соль, сахар, измельченный чеснок, петрушку и перец. Все довести до кипения. Осторожно опустить в смесь отварную капусту. На медленном огне варить 10—15 минут. Горячую массу разложить в подготовленные банки и немедленно укупорить.

Ассорти с краснокочанной капустой в маринаде

*1 кг краснокочанной капусты, 1 кг красного
сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг цветной капусты,
200—400 г репчатого лука.*

*Заливка: на 1 л воды — 200—300 г сахара,
100—150 г соли, 450 мл 9% -ного уксуса.*

*На литровую банку: по 5—8 горошин черного и
душистого перца, 3—6 г семян тмина или укропа,
5—10 г семян горчицы, 1—2 лавровых листа,
8—10 г зелени эстрагона.*

Краснокочанную капусту нашинковать, как для квашения. Цветную капусту разделить на соцветия диаметром 3—5 см. Из плодов перца вырезать семена, плоды тщательно вымыть и мелко нарезать. Лук нарезать мелкими кубиками. Морковь очистить и нарезать тонкими кружочками или соломкой.

Цветную капусту бланшировать 4—5 минут в кипящей подкисленной или подсоленной воде.

Подготовленные овощи смешать, плотно уложить в банки по плечики и залить горячим маринадом.

Пастеризовать при температуре 90 градусов: поллитровые банки — 20 минут, литровые и двухлитровые — 25 минут. Закатать.

Капуста с брусникой и яблоками

*3 кг квашеной капусты, 300 г брусники,
3 моченых яблока, 100 мл маринада от яблок,
1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара,
0,5 ч. ложки сухой горчицы.*

Капусту слегка отжать (рассол не выливать). Горчицу растереть с маслом. Добавить сахар и маринад, размешать. Яблоки и бруснику смешать с капустой и аккуратно перемешать. Затем соединить с заправкой и капустным рассолом. Установить гнет. Через 3 дня гнет убрать.

Хранить капустную закуску в прохладном месте.

Капуста «Нарядная»

*1 кг капусты, 1 морковь,
1 ст. ложка растительного масла, соль по вкусу.
Для рассола: 0,3 стакана воды,
0,25 стакана 9% -ного уксуса, 7 горошин черного
перца, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.*

Ингредиенты для рассола соединить, вскипятить и остудить. Капусту и морковь нашинковать тонкой соломкой, добавить соль, растительное масло, перетереть и оставить на 30 минут. Затем переложить в банки, залить рассолом и оставить на 2 дня.

Капусту 3 раза проткнуть деревянной шпажкой и поставить на сутки в холодильник.

Капуста с яблоками и виноградом

*На 1 кг капусты: 2 моркови, 0,5 кг винограда,
300 г яблок, 100 мл растительного масла,
100 мл 5-процентного уксуса, 25 г соли,
70 г сахара, 1 л воды, лавровый лист, корица,
мята, перец горошком.*

Вымытые капусту и морковь нашинковать, соединить в большой емкости и перемешать.

Добавить к овощной смеси очищенные от семян и нарезанные дольками яблоки, вымытый виноград.

Все перемешать, плотно уложить в посуду и залить рассолом.

Для рассола в воду положить соль, сахар и остальные пряности, довести смесь до кипения, охладить, влить уксус и масло.

Капусту, залитую маринадом, выдержать сутки при комнатной температуре, затем сутки на холоде.

Капуста, маринованная с перцем

*1 кг капусты, 1 кг сладкого перца,
100–200 г репчатого лука, 40–60 г соли.*

*Заливка на 1 л воды: 450 мл 9%-ного уксуса,
200–300 г сахара.*

На литровую банку: 3–4 г семян тмина или укропа.

Зеленые мясистые плоды сладкого перца очистить от семян, бланшировать 4–5 минут в кипящей воде и сразу же остудить в холодной. Перец нарезать мелкими кусочками, белокочанную капусту очистить и нашинковать.

Лук очистить и нарезать мелкими кубиками. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Горячей заливкой наполнить банки на четверть. Овощной смесью заполнить банки так, чтобы заливка покрывала их сверху. Заливку не отливать. Пастеризовать при температуре 90 градусов: поллитровые банки — 15 минут, литровые и двухлитровые — 20–25 минут. Закатать.

Капуста краснокочанная пикантная

5 кг краснокочанной капусты, черный перец горошком (на литровую банку — 7 горошин), 15 бутонов гвоздики, 5 лавровых листочков, 10 г корицы, растительное масло.

Заливка: 5 л воды, 2 л 9%-ного уксуса, 300 г сахара, 150 г соли.

Капусту нашинковать, добавить соль, перец, гвоздику, корицу, лавровый лист и оставить на 3—4 часа.

Уксус разбавить водой, растворить сахар, соль и налить в каждую подготовленную банку на четверть объема.

Затем плотно уложить капусту (заливку не отливать), залить слоем растительного масла толщиной 1,5—2 см.

Хранить в холодном месте.

Краснокочанная капуста с перцем

5 кг капусты, 5 кг сладких перцев, 500 г репчатого лука, 25 г тмина, 1 кг сахара, 200 г соли, 2 л 9%-ного уксуса, 7 горошин черного перца на литровую банку.

Сладкий перец очистить от семян и плодоножки, опустить на 3—5 минут в кипящую воду, охладить в холодной воде и нарезать соломкой. Капусту (краснокочанную или

белокочанную) очистить и нашинковать. Репчатый лук нарезать колечками. Подготовленные продукты смешать, добавить соль.

Уксус разбавить водой (5 литров), растворить в нем сахар и налить в каждую подготовленную банку на четверть объема. Затем плотно уложить подготовленные овощи (заливку не отливать).

Банки пастеризовать при температуре 90 °С 20—25 минут.

Капуста по-гурьевски

*1 кочан капусты, 2 моркови, 1 свекла,
1 головка чеснока.*

*Для маринада: 1 л воды, 1 стакан сахара,
100 мл столового уксуса, 2 ст. ложки соли,
3 лавровых листочка, 7 горошин черного перца,
немного красного молотого перца.*

Капусту нарезать соломкой или квадратиками. Морковь и свеклу натереть на крупной терке. Чеснок пропустить через пресс. Все перемешать и выложить в большую эмалированную емкость.

Вскипятить воду. Добавить в нее соль, сахар, лавровый лист и оба вида перцев. Сняв с огня, добавить уксус. Горячим маринадом залить капустно-овощную массу. Накрыть тарелкой, слегка придавить рукой, чтобы выступила жидкость.

Оставить на сутки при комнатной температуре, после чего поставить в прохладное место на хранение.

Капуста цветная по старинному рецепту

Для заливки на 1 л воды: 40 г соли, 40 г сахара, 100 мл столового уксуса.

Головки цветной капусты 6 минут бланшировать в кипящей воде, в которую на 1 л воды добавить 10 г соли и 2 г лимонной кислоты. Затем капусту охладить в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) и уложить в банки до плечиков, добавить на одну литровую банку по 4—5 горошин черного перца и бутонов гвоздики. Залить маринадом и выдержать в слабокипящей воде: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 25 минут. Затем укупорить.

Овощная смесь в маринаде

5 кг краснокочанной капусты, 4 кг сладкого перца, 4 кг моркови, 5 кг цветной капусты, 1 кг репчатого лука, 1,5 кг сахара, 500 г соли, 2 л 9%-ного уксуса.

Воду (5 литров) довести до кипения, растворить соль, сахар, добавить уксус и сразу же снять с огня. Краснокочанную капусту очистить, нашинковать.

Цветную капусту разделить на маленькие части, тщательно промыть в проточной воде, опустить на 3—5 минут в кипящую подсоленную воду (на 1 литр воды 10 соли и 2 г лимонной кислоты) и сразу же остудить в холодной воде.

Сладкий перец промыть, очистить от плодоножки и семян, нарезать тонкой соломкой.

Репчатый лук нарезать кольцами. Морковь очистить, промыть, натереть на крупной терке.

Подготовленные продукты смешать, плотно уложить в банки, залить приготовленным ранее маринадом, добавить в каждую банку 6 горошин душистого перца, немного тмина, 5 семян горчицы, 2 лавровых листа.

Банки пастеризовать при 90–95 °С 20–25 минут, закатать крышками и поставить в темное прохладное место на хранение.

Капуста краснокочанная маринованная

Для маринада на 0,5 л воды и 1 кг нарезанной капусты: 100 мл столового уксуса, 5 г соли, по 10 горошин черного и душистого перца, гвоздика, лавровый лист, кусочек корицы, 15 г сахара.

Капусту нашинковать полосками шириной по 5 мм, положить в стеклянные банки и залить прокипяченным и остуженным маринадом. Для маринада нужно сначала вскипятить воду, а затем положить в нее приправы без уксуса. Сняв с огня, добавить уксус. В маринад можно положить веточки эстрагона.

Через 10–15 дней капуста готова к употреблению. Подавать к столу в качестве салата, заправленного растительным маслом.

Капуста по-кавказски

*На 3-литровую банку: 1 кочан капусты,
1 головка чеснока.*

*Для маринада: 1,5 л воды, 2 ст. ложки сахара,
1,5 ст. ложки соли, 1 дес. ложка 70%-ной уксусной
эссенции, 1 ст. ложка острой аджики.*

Капусту нарезать квадратиками. Не утрамбовывая, уложить в банку. В середину капустной массы положить очищенный чеснок. Залить остуженным рассолом (в горячей воде развести соль, сахар, эссенцию и аджику). 3 дня капусту держать при комнатной температуре, не закрывая крышкой, а лишь покрыв марлей. После этого закрыть капроновой крышкой и вынести на холод.

Цветная капуста с перцем

*1 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 200 г лука, соль.
Заливка: на 1 л воды: 0,5 л столового уксуса,
200–300 г сахара.*

Перцы пробланшировать в кипятке в течение 5 минут. Затем остудить холодной водой. Нарезать соломкой. Капусту нашинковать. Лук порезать кольцами. Овощи смешать с солью. Приготовить заливку и горячей разлить в банки, наполняя на четверть. После этого выложить в овощную смесь, утрамбовать, чтобы заливка покрывала смесь. Стерилизовать: литровые банки — 25 минут, пол-литровые — 15 минут.

Салаты и закуски с капустой

Салат по-казачьи

1,3 кг капусты, 500 г сладкого красного перца, 400 г моркови, 300 г лука, 50 г корня и зелени петрушки, 50 г сельдерея, 1 стакан подсолнечного масла, соль, сахар, 5%-ный уксус, горький и душистый перец.

Подсолнечное масло нагреть до кипения и немного охладить. Капусту (без кочерыжки) нашинковать соломкой. Перец (без семян) нарезать кольцами. Тщательно вымытую морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать кольцами. Зелень петрушки и сельдерея измельчить.

В подготовленные пол-литровые банки налить 2 ст. ложки прокаленного и охлажденного подсолнечного масла, уложить небольшими порциями нарезанные овощи, добавить 0,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложку сахара, 2 ст. ложки столового уксуса, по 2 шт. горького и душистого перца.

Банки плотно наполнить салатом на 2 см ниже верха горлышка. Выдержать в течение часа, накрыв крышками. Затем стерилизовать: банки емкостью 0,5 л — 60 минут, 1 л — 65 минут.

Закуска из квашеной капусты

*1,5 кг квашеной капусты, 1 кг зеленых помидоров,
1 кг репчатого лука.*

*Заливка: на 1 л воды — 30–40 г соли, 50 г сахара,
3–4 лавровых листа, 10–12 горошин черного перца,
3–4 горошины душистого перца.*

Зеленые помидоры средней величины опустить на 1–3 минуты в кипящую воду, остудить в холодной воде и сразу снять кожицу. 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 «Ветлугай»

*1,3 кг капусты, 500 г сладкого перца, 300 г лука,
400 г моркови, 50 г зелени петрушки, 50 г сельдерея,
1 стакан растительного масла.*

*Для маринада из расчета на 0,5-литровую банку:
0,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки
5% -ного уксуса, по 2 горошины горького и
душистого перца.*

Разогреть растительное масло до кипения и немного охладить. Капусту нашинковать соломкой. Перец и лук на-

резать кольцами, предварительно удалив у перцев семена. Морковь натереть на крупной терке, зелень петрушки и сельдерея мелко порубить.

В простерилизованные пол-литровые банки налить 2 ст. ложки растительного масла, уложить небольшими порциями нарезанные овощи. Добавить соль, сахар, уксус, горький и душистый перец.

Банки плотно наполнить салатной массой. Оставить на 1 час, накрыв крышками.

После этого банки простерилизовать в течение 60 минут и закатать.

Салат из зеленых помидоров с капустой

*1 кг зеленых помидоров, 1 кг капусты,
2 сладких перца, 2 луковицы, 100 г сахара,
30 г соли, 1,5 стакана 9% -ного уксуса,
по 5 горошин черного и душистого перца.*

Нарезать овощи кусочками среднего размера, перемешать, посолить и выдержать в эмалированной кастрюле под гнетом в течение 12 часов.

Слить выделившийся сок, а овощи заправить перцем, сахаром и уксусом. Довести смесь до кипения и варить в течение 10 минут.

Горячий салат разложить горячим по банкам и стерилизовать (литровые банки — 20 минут). Закатать.

Салат «Борщок»

*2,5 кг капусты, 600 г помидоров,
800 г свеклы, 500 г моркови, 7 луковиц,
5 сладких перцев, 10 ч. ложек соли,
1 ст. ложка сахара, 1,5 стакана растительного
масла, 1 стакан 9%-ного уксуса,
10 горошин черного перца, 4 лавровых листа.*

Натереть морковь и свеклу на крупной терке. Затем обжарить на небольшом количестве растительного масла в течение 15 минут.

Остальные овощи нашинковать и смешать со свекольной массой и специями. Добавить масло и тушить 1 час.

Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до полного остывания.

Салат из цветной капусты с кукурузой

*1 кг цветной капусты, 1 кг кукурузы,
1,5 кг помидоров, 500 г сладкого перца,
500 г моркови, 500 г лука, 5 зубчиков чеснока,
0,25 стакана растительного масла,
2 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки соли,
1 стакан 9%-ного уксуса.*

Отварить капусту в подсоленной воде до полуготовности, охладить и разобрать на соцветия. Кукурузу тоже отварить

в подсоленной воде и разобрать на зернышки. Перец мелко нарезать. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку. Лук и морковь нарезать мелкими кубиками и вместе с перцем обжарить на растительном масле.

Подготовленные овощи выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, сахар, уксус и варить 30 минут.

Горячий салат разложить в подготовленные банки (0,7 л), накрыть крышками, стерилизовать 15 минут. Закатать. Банки перевернуть и оставить до полного остывания.

Закуска из капусты с помидорами

*1 кг белокочанной капусты, 1 кг помидоров,
150 г лука, 2 сладких перца, 100 г сахара,
30 г соли, 250–300 мл столового уксуса,
по 5–7 горошин черного и душистого перца.*

Помидоры нарезать ломтиками. Капусту мелко нашинковать. Лук измельчить. Из перца удалить семена и нарезать полосками шириной 2–3 см. Овощи смешать, добавить соль. Смесь переложить в эмалированную кастрюлю, сверху положить гнет и оставить на 8–12 часов. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом. Довести до кипения и варить 10 минут.

Горячую смесь разложить в банки и стерилизовать: поллитровые банки — 10–12 минут, литровые — 15–20 минут. Закатать.

Салат «Краски осени»

*3 кг капусты, 2 кг помидоров, 500 г моркови,
500 г сладкого перца, 100 г чеснока,
0,5 стакана растительного масла,
10 ч. ложек соли, 0,75 стакана сахара,
0,25 ст. ложки 6%-ного уксуса.*

Помидоры, морковь, сладкий перец и чеснок вымыть, очистить и пропустить через мясорубку.

Затем добавить масло, уксус, сахар и соль. Довести массу до кипения. Капусту нашинковать и опустить ее в кипящий соус. Перемешать и варить в течение 25 минут.

Горячий салат разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Салат «Овощное гнездышко»

*5 кг капусты, 1 кг разноцветного сладкого перца,
1 кг моркови, 1 кг лука, 500 мл растительного
масла. 4 ст. ложки соли, 350 г сахара,
500 мл 6%-ного уксуса.*

Морковь натереть на крупной терке. Капусту и перец нарезать соломкой, лук измельчить. Сложить все в большую эмалированную емкость. Добавить растительное масло, соль, сахар и уксус и оставить на 12 часов (время от времени перемешивать). Затем разложить салатную массу в простерилизованные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Салат из кольраби

*1 кг кольраби, 2 горошины черного перца,
2 головки репчатого лука (на литровую банку).
Заливка на 1 л воды: 250 мл 8%-ного уксуса,
100 г сахара, 30 г соли.*

Кольраби промыть, очистить, нарезать брусочками, про-
бланшировать в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды),
промыть в проточной воде и обсушить.

Затем разложить брусочки кольраби в нагретые чистые
банки, перекладывая мелко нарезанным луком и пряностя-
ми, залить горячей заливкой.

Стерилизовать: пол-литровые банки — 20 минут, литро-
вые — 30 минут.

Закатать.

Салат-солянка

*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%-ного 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 «Висла»

*1 кг капусты, 1 средняя 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% -ного уксуса.*

Свеклу натереть на крупной терке.

Капусту нашинковать и помять руками.

Чеснок измельчить.

Все овощи соединить.

Для маринада вскипятить воду, растительное масло, сахар, соль. Остудить, после чего добавить уксус. Овощи залить маринадом.

Получившуюся массу поставить под гнет на ночь.

Затем разложить салат по подготовленным банкам. Закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Салат из капусты и баклажанов

*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% -ного уксуса, соль по вкусу.*

Капусту нашинковать. Баклажаны отварить в подсоленной воде и нарезать кусочками. Морковь натереть на крупной терке. Сладкий и горький перец очистить и мелко

нарезать. Соединить все овощи. Массу по вкусу посолить. Добавить сахар, масло, уксус и оставить на 2 часа.

После этого разложить салат в 0,75-литровые банки и стерилизовать в течение 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% - ного уксуса.*

Помидоры, чеснок, острый перец и петрушку пропустить через мясорубку. Добавить майонез, пряности, молотый перец, сахар и соль. Варить 40 минут. Цветную капусту разобрать на соцветия, обвалять их в муке и обжарить на растительном масле. Затем опустить их в кипящий соус и варить 40 минут. В конце добавить уксус.

Готовый салат разложить по простерилизованным банкам и закатать.

Салат «Тихвинский»

1 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 500 г лука, 1,5 стакана растительного масла, 2 ст. ложки соли, 1 ч. ложка черного молотого перца.

Нарезать мелкими кубиками лук и перемешать его с чайной ложкой соли. Накрыть салфеткой и оставить на 12 часов. Перец нарезать на узкие короткие полоски. Морковь натереть на крупной терке. Капусту тонко нашинковать.

Перец, морковь, капусту перемешать с оставшейся солью и оставить на 12 часов. По истечении этого времени овощи отжать от сока.

Перемешать массу, добавить масло, черный молотый перец и еще раз тщательно перемешать, после чего выложить массу в сухие чистые банки. Прикрыть крышками и стерилизовать 20 минут.

Закатать.

Салат из капусты с грибами

2 кг капусты, 2 кг отваренных грибов, 1 кг моркови, 1 кг лука, 500 мл растительного масла, 7 ст. ложек сахара, 3 ст. ложки соли, 300 мл 9% -ного уксуса.

Заранее отварить грибы в подсоленной воде до готовности, откинуть их на дуршлаг и промыть холодной водой. Морковь натереть на крупной терке. Капусту нашинковать соломкой. Лук измельчить.

Обжарить лук и морковь в небольшом количестве масла до прозрачности. Добавить капусту, грибы и оставшееся масло. Довести массу до кипения и тушить на медленном огне под крышкой 30 минут. Затем посолить, добавить сахар и уксус, перемешать и тушить еще 30—40 минут, периодически помешивая.

Готовую массу разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до полного остывания.

Салат-заправка

*2 кг капусты, 1 кг свеклы, 1 кг лука,
1 кг моркови, 7 болгарских перцев,
1 стакан воды, 10 горошин душистого перца,
1 лавровый лист, по полпучка петрушки и укропа,
1 стакан томатной пасты,
0,3 стакана сахара, 0,5 стакана соли,
0,5 стакана 9% - ного уксуса.*

Капусту нашинковать, свеклу натереть на крупной терке. Смешать капусту и свеклу и варить 25 минут.

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

Готовый салат разложить в простерилизованные поллитровые банки, стерилизовать в течение 10 минут, после чего 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%-ного уксуса.*

Капусту нашинковать. Лук и помидоры нарезать кубиками. Морковь натереть на крупной терке.

Выложить овощи в кастрюлю. Добавить растительное масло, сахар, соль и, периодически помешивая, тушить 20 минут. 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 «Охотничий»

*1 кг нашинкованной капусты, 1 кг моркови, 1,5 кг
огурцов, 2 кг помидоров, 1 кг лука.*

*Для маринада: 100 г уксуса, 12 ст. ложек сахара,
10 ст. ложек соли, 250 мл растительного масла.*

Капусту нашинковать, морковь и лук нарезать мелкой соломкой, огурцы и помидоры — мелкими ломтиками. Смешать маринад и залить овощи. Все разложить по банкам. Стерилизовать 40 минут. Укупорить. Подавать как холодную закуску.

Салат с капустой и огурцами

*1 кг капусты, 1 кг огурцов, 500 г моркови,
500 г помидоров, 500 г сладкого перца,
500 г лука, 1 стакан растительного масла,
2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара,
0,3 стакана 10%-ного уксуса.*

Нашинковать капусту. Натереть на крупной терке огурцы (вместе с кожурой) и морковь. Лук и перец нарезать кубиками. Помидоры пробланшировать и удалить кожицу.

Все ингредиенты сложить в большую емкость, добавить соль, сахар, растительное масло, уксус, перемешать и варить 3 минуты.

Теплый салат разложить в подготовленные банки и стерилизовать 5 минут. Закатать.

Салат «Витаминная дружба»

*5 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука,
1 кг сладкого перца, 2 стакана сахара,
4 ст. ложки соли, 0,5 л 6%-ного уксуса,
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 трехлитровые банки, утрамбовывая деревянной ложкой. Через 3 дня закрыть капроновыми крышками, хранить в прохладном месте.

Салат-закуска из краснокочанной капусты

*3 кг краснокочанной капусты, 300 г лука,
800 г кислых яблок, 1 ст. ложка семян тмина,
2,5 ст. ложки соли.*

Капусту нашинковать. Яблоки нарезать дольками, лук — кольцами. Капусту посолить, хорошенько перемешать руками. Добавить яблоки, тмин и еще раз хорошо перемешать.

Затем уложить в емкость, накрыть салфеткой, крышкой и установить гнет.

Выдержать при комнатной температуре 3—4 дня. По истечении этого времени разложить закуску в стерилизованные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Салат «Осеннее ассорти»

*2 кг капусты, 2 кг помидоров, 2 кг кабачков,
1 кг моркови, 1 кг лука, 500 мл растительного
масла, 200 мл 9% -ного уксуса, соль и черный
молотый перец по вкусу.*

Все овощи тщательно вымыть, очистить и мелко нарезать. Смешать и, периодически помешивая, тушить на растительном масле на небольшом огне в течение 40 минут. В конце добавить соль, перец и уксус. После этого перемешать и дать закипеть. Готовый салат в горячем виде разложить по простерилизованным банкам, укупорить и укутать на 2—3 часа.

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%-ного 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.

На дно банки положить 1–2 горошины душистого и черного перца и 1–2 шт. гвоздики. Наполненные банки стерилизовать при температуре 100 градусов: вместимостью 0,5 л – 25 минут, 1 л – 30 минут.

Салат из капусты с зелеными помидорами

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.

Салат «Дворянское гнездо»

750 г краснокочанной капусты, 120 г яблок, 50 г лука, 10 г хрена, 30 г столового уксуса, 70 г растительного масла, 3 шт. гвоздики, 3 шт. черного перца горошком, 3 лавровых листочка, соль и корица по вкусу.

Очистить и нашинковать капусту. Из яблок удалить сердцевину и нарезать на мелкие дольки. Промыть и очистить

корень хрена, натереть его на мелкой терке. Нарезать полукольцами лук. В подсоленной воде потушить до полуготовности капусту. Добавить яблоки, лук, хрен, растительное масло и специи. Довести до кипения на медленном огне. Снять с огня, затем добавить уксус и выложить горячий салат в банки.

Накрытые крышками банки с салатом стерилизовать при температуре 100 градусов: 0,5-литровые банки — 35 минут, литровые — 45 минут. Быстро 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.*

Цветную капусту разобрать 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 все соединить в кастрюле и довести до кипения. После этого варить 30 минут.

Горячий салат разложить в банки и укупорить.

Салат из капусты и кабачков

*0,2 кг капусты, 0,5 кг кабачков, 1 луковица,
5 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки
сметаны, 2 ч. ложки 5 %-ного уксуса, соль по вкусу.*

Кабачки помыть, удалить кожицу, плоды нарезать средней соломкой. Капусту помыть и нашинковать, слегка сбрызнуть укусом. Лук очистить и порубить. Соединить капусту, лук и кабачки. Выложить в глубокую сковороду. Добавить растительное масло и соль. Влить 2 ст. ложки воды и тушить до полной готовности овощей. После этого вылить сметану и тушить еще 5 минут, затем этого добавить уксус и тушить снова 5 минут. Горячий салат переложить в простерилизованные банки, пропастеризовать в течение 15 минут и закатать.

Салат «Холодный красавчик»

*5 кг краснокочанной капусты, 1 кг яблок,
2 луковицы, семена укропа, 100 г соли.*

Яблоки (антоновка) очистить от кожуры и семян. Нарезать соломкой. Лук очистить и нарезать полукольцами. Капусту нашинковать тонкой соломкой, перетереть с солью, смешать с яблоками, луком, укропом. Слегка утрамбовывая, выложить в трехлитровые банки.

Оставить на 5 дней. Время от времени овощную массу необходимо перемешивать и снимать образующуюся пену. На шестой день банки закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

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 мл растительного масла, 3 ст. ложки 70%-ного
уксуса, 10 г черного молотого перца,
5 ст. ложек соли, зелень петрушки и укропа.*

Очищенные овощи нарезать мелкой соломкой. Нашинковать капусту. Смешать овощи, добавить нарезанную зелень, специи, уксус и растительное масло. Разложить в литровые банки и стерилизовать 1 час на небольшом огне. Горячие банки быстро закатать и перевернуть. Оставить охлаждаться, через день-два убрать в прохладное место.

Солянка «Зимняя»

*2 кг белокочанной капусты, 2 кг помидоров,
1 кг лука, 1 кг сладкого перца, 10 шт. перца
горошком, 2 лавровых листа, 7 шт. гвоздики,
4 ст. ложки соли, 200 г сахара, 4 ст. ложки 9%-ного
уксуса, 400 мл растительного масла,
2 стакана воды.*

Морковь натереть на крупной терке. Лук порезать полукольцами. Перец помыть и удалить плодоножки с семенами, нарезать соломкой. Помидоры помыть и нарезать мелкими кубиками. Капусту нашинковать тонкими полосками.

Все овощи переложить в большую кастрюлю, добавить

специи, соль и сахар. Все ингредиенты хорошо перемешать, добавить воду и растительное масло. Варить на медленном огне в течение часа. После этого добавить уксус и поддержать на огне еще 5 минут. В стерилизованные банки разложить солянку, сразу же закатать, перевернуть банки, укутать и дать остыть.

Капустная закуска

*3 кг капусты, 3 моркови, 1 головка чеснока,
2 стручка горького перца.*

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан растительного масла, 6 горошин перца, 5 лавровых листьев, 1 стакан 9%-ного уксуса.

Капусту нарезать крупными пластинами, морковь натереть. Чеснок и горький перец порубить. Все перемешать. Из перечисленных ингредиентов приготовить рассол. Как только вода закипит, добавить уксус. Рассол вылить сразу в подготовленную капусту, сверху положить гнет. Капуста будет готова через сутки. Разложить ее в литровые банки и закрыть новыми полиэтиленовыми крышками.



Содержание

Помидоры

Соленые помидоры

Зеленые помидоры по-молдавски.....	4
Помидоры с перцем.....	5
Помидоры в виноградных листьях	5
Зеленые помидоры с луком и морковью	6
Помидоры в яблочном соке	6
Помидоры с корицей	7
Помидоры с горчицей.....	7
Помидоры с крыжовником	8
Помидоры по-грузински.....	8
Помидоры с виноградом	9
Помидоры с маслом.....	9
Помидоры, консервированные без стерилизации.....	10
Помидоры, квашенные в капусте.....	10
Помидоры по-восточному	11
Помидоры с хреном	12
Помидоры «Ароматные».....	12
Помидоры, консервированные горячим способом.....	14
Помидоры с листом ореха	14
Помидоры «Деликатесные»	15
Помидоры с перцем.....	16
Помидоры со сливами	16
Помидоры в желе по-латышски...	17
Помидоры с чесноком в заливке	17
Помидоры с луком в заливке.....	18
Помидоры с чесноком и медом...	18
Малосольные помидоры	19
Помидоры, фаршированные по-болгарски	20
Помидоры с кукурузой	21

Маринованные помидоры

Помидоры, маринованные с перцем	22
Помидоры, маринованные с хреном.....	22
Помидоры с баклажанами.....	23
Зеленые помидоры «Закусочные»	24
Ассорти «Красное-синее»	24
Помидоры в розовом рассоле.....	25
Помидоры «Цветочки»	26
Помидоры с мятой.....	26
Маринованные помидоры черри	27
Помидоры с овощами в маринаде	28
Пикули маринованные	29
Помидоры с морковью и чесноком	30
Помидоры по-мелитопольски	30
Помидоры, маринованные с горчицей	31
Помидоры «Отличный вкус»	32
Помидоры заливные.....	32
Зеленые помидоры с чесноком и зеленью	33
Помидоры, фаршированные овощами	34
Зеленые помидоры с орехами.....	35

В собственном соку

Помидоры очищенные в томате	36
Помидоры в собственном соку с чесноком	37
Помидоры в яблочном пюре.....	37

Помидоры в собственном соку.....	38
Помидоры натуральные	38
Помидорчики очищенные.....	39
Помидоры зеленые в собственном соку.....	40

Лечо, салаты, закуски из помидоров

Томатная закуска.....	41
Помидоры с кабачками и грибами.....	42
Томатное пюре с маслом	43
Приправа томатная	43
Паста томатная пастеризованная.....	44
Закуска из зеленых помидоров.....	44
Салат из зеленых помидоров с луком	45
Салат «Помидорка».....	46
Салат из зеленых помидоров «Волгоградский».....	46
Овощная закуска с чесноком	47
Приправа из помидоров и перцев с горчицей	48
Салат из зеленых помидоров с капустой.....	48
Томатная желейная закуска	49
Пюре из помидоров и перца.....	50
Острый сок из томатов и кабачков	50
Салат из зеленых помидоров и кабачков	51

Салат «Подарок лета»	52
Салат из помидоров по-польски.....	52
Помидорная заправка для борща	53
Салат из помидоров и кабачков	54
Салат из помидоров с овощами и яблоками	54
Томат-пюре	55
Аджика из зеленых помидоров и хрена.....	55
Рагу из зеленых помидоров	56
Ассорти с зелеными помидорами в маринаде.....	56
Икра «Октябринка».....	57
Салат из зеленых помидоров по-болгарски	58
Салат из зеленых помидоров по-татарски	58
Салат «Сытный».....	59
Соус томатный по-французски.....	60
Паста из помидоров и перца.....	60
Паста из помидоров и яблок.....	61
Салат по-адыгейски	61
Паста томатно-сливовая	62
Паста из помидоров с сельдереем	62
Заправка для борща	63
Закуска «Огонек».....	63
Томатная закуска с хреном и маслом	64
Приправа из зеленых помидоров с хреном.....	64

Огурцы

Соленые огурцы

Огурцы «Как из бочки»	66
Огурцы с хреном и мятой	67
Огурцы в огуречно-яблочном соке	68
Огурцы «Бабушкины»	68

Огурцы с зеленью	69
Огурцы по-болгарски.....	70
Огурцы в огурцах	70
Огурцы в собственном соку с зернами горчицы.....	71
Огурцы по-волгоградски	72

Огурцы «Осенний сад»	72
Огурчики в масле	73
Огурцы по-сибирски	74
Огурцы с кабачками	74
Огурцы «Нежинские»	75
Огурцы по-деревенски	75
Огурцы с рябиной	76
Огурцы с дубовыми и смородиновыми листьями	76
Огурцы «Пальчики оближешь»	77
Огурцы по-чувашки	78
Огурцы с яблоками	78
Огурцы «С гарантией»	78
Огурцы со щавелевым соком	79
Огурцы «Просто, вкусно»	80
Огурцы натуральные	80
Огурцы в виноградных листьях ...	81
Огурцы «Пикантные»	81
Огурцы в щавелевом отваре	82
Ассорти овощное	82
Огурцы с крыжовником	83
Пикули из соленых огурцов	83
Огурцы малосольные пастеризованные	84
Огурцы в заливке из яблочно- тыквенного сока	85
Огурцы в огуречном соке	86
Огурцы с яблоками и листьями лимонника	86

Маринованные огурцы

Маринованные огурцы с приправами	87
Огурцы по-болгарски	88
Огурцы маринованные хрустящие	88
Огурцы с горчицей и яблоками ...	89
Огурцы маринованные с маслом	90
Маринованные корнишоны	90
Огурцы маринованные кисло-сладкие	91

Маринованные огурцы с брусникой	91
Огурцы маринованные стерилизованные	92
Огурцы с кетчупом	92
Ассорти с огурцами и цветной капустой в маринаде	93
Огурцы, маринованные с луком ...	94
Ассорти с огурцами в сладком маринаде	94
Огурцы маринованные острые ...	95
Ассорти с патиссонами в маринаде	96
Огурцы, маринованные по-болгарски	96
Огурцы по-чешски	97
Огурцы по-варшавски	98
Огурцы «Суздальские»	98
Корнишоны маринованные	99
Огурцы, маринованные с лимонной кислотой	100
Огурцы, маринованные с горчицей	100
Огурцы маринованные салатные	101
Корнишоны, маринованные по-польски	102

Салаты с огурцами

Салат из огурцов «Морозко» ...	103
Салат «Наш огород»	103
Салат из огурцов и помидоров	104
Салат из перезрелых огурцов ...	104
Салат из огурцов, помидоров и перца	105
Салат «Тамбовский»	106
Салат «Люкс»	106
Салат «Карусель»	107
Салат «Закусочный»	108
Салат с желатином	108
Салат с огурцами «Новогодний»	109
Салат «Вкус сезона»	110

Салат огуречный острый	110
Салат «Донской»	111
Салат «Осеннее ассорти»	111
Салат «Простачок»	112
Салат из огурцов с чесноком	112

Зимний огуречный салат	113
Лечо с огурцами	113
Салат «Букет»	114
Салат «Восторг»	114

КАПУСТА

Квашеная капуста

Капуста, квашенная с яблоками и ягодами	116
Капуста с медом и лимоном	117
Капуста по-татарски	117
Квашеная диетическая капуста	118
Капуста с водкой	118
Капуста «Объединение»	119
Капуста с перцем и морковью	119
Капуста по-деревенски	120
Капуста «Малиновка»	121
Капуста с томатным соком	122
Капуста «Остренькая»	122
Капуста «Гречанка»	123
Капуста-спагетти	123
Фаршированная капуста	124
Капуста с виноградом	124
Капуста по-грузински	125
Квашеная капуста «Любимый вкус»	125
Капуста «Петровская»	126
Капуста по-армянски	126
Капуста цветная в томатном соке	127
Цветная капуста с морковью	128
Капуста в свекольном соке	128
Капуста с дрожжами	129
Капуста целыми кочанами	129
Капуста малосольная	130
Капуста с укропом	130
Капуста с томатным вкусом	131
Капуста «Во саду ли, в огороде»	132

Савойская капуста

с клюквой	132
Капуста с огуречным рассолом	133
Капуста медовая	133
Капуста «Любимая»	134
Капуста «Испанка»	134
Капуста с луком	135
Капуста, квашенная с яблоками	135
Капуста по-чешски	136
Капуста с солеными огурцами	136
Капуста быстrokвашеная	137
Капуста с горчицей	137
Капуста с овощами в томате	138
Капуста «Мозаика»	138

Маринованная капуста

Краснокочанная капуста, маринованная со сливами	139
Капуста «Оригинальная»	140
Капуста «Скороспелая»	140
Капуста «Очень вкусная»	141
Капуста «Дружба»	141
Капуста маринованная (по-мексикански)	142
Цветная капуста с перцем	142
Капуста в перце	143
Капуста «Зимняя»	144
Овощная заготовка	144
Пастеризованная капуста	145
Капуста, маринованная по-грузински	146
Капуста «Антоновка»	146
Капуста цветная маринованная	147

Капуста цветная с овощами.....	148
Капуста по-корейски.....	148
Капуста «Деликатесная»	149
Капуста с рябиной.....	149
Капуста брюссельская маринованная.....	150
Капуста «Красная»	151
Капуста кусочками	151
Капуста с ягодами.....	152
Краснокочанная капуста со сливами.....	152
Капуста с перцем в винном маринаде.....	153
Капуста «Быстро»	154
Капуста в пряном маринаде.....	154
Кольраби с мятой	155
Квашеная капуста в заливке с маслом	156
Кисло-сладкая капуста.....	156
Капуста краснокочанная со свеклой	157
Капуста цветная консервированная	158
Ассорти с краснокочанной капустой в маринаде	158
Капуста с брусничкой и яблоками	159
Капуста «Нарядная»	160
Капуста с яблоками и виноградом	160
Капуста, маринованная с перцем	161
Капуста краснокочанная пикантная	162
Краснокочанная капуста с перцем	162
Капуста «По-гурьевски».....	163
Капуста цветная по старинному рецепту	164
Овощная смесь в маринаде	164
Капуста краснокочанная маринованная.....	165
Капуста по-кавказски.....	166
Капуста с перцем в маринаде ...	166

Салаты и закуски с капустой

Салат по-казачьи	167
Закуска из квашеной капусты.....	168
Салат «Ветлугай»	168
Салат из зеленых помидоров с капустой.....	169
Салат «Борщок»	170
Салат из цветной капусты с кукурузой	170
Закуска из капусты с помидорами.....	171
Салат «Краски осени»	172
Салат «Овощное гнездышко»....	172
Салат из кольраби	173
Салат-солянка.....	173
Салат «Висла»	174
Салат из капусты и баклажанов	174
Салат из цветной капусты с майонезом.....	175
Салат «Тихвинский»	176
Салат из капусты с грибами	176
Салат-заправка	177
Салат из капусты с фасолью	178
Салат «Охотничий»	178
Салат с капустой и огурцами....	179
Салат «Витаминная дружба» ...	179
Салат-закуска из краснокочанной капусты.....	180
Салат «Осеннее ассорти»	180
Салат «Щедрая осень»	181
Салат из капусты с зелеными помидорами	182
Салат «Дворянское гнездо»	182
Салат из цветной капусты с рисом	183
Салат из капусты и кабачков....	184
Салат «Холодный красавчик»	184
Салат «Витязь»	185
Солянка «Зимняя»	185
Капустная закуска	186

Популярное издание

Энциклопедия заготовок

Помидоры, огурцы, капуста

Ответственный редактор Т. Чернышова

Технический редактор Е. Беляева

Верстка Ф. Хайдуков

Корректор Л. Зелексон

Фото на обложке: iStock/Thinkstockphotos//Fotobank.ru, М. Солунин.

Подписано в печать 4.06.2014. Формат 60Х 84/16

Усл. печ. л. 11,8. Тираж 20000 экз. Заказ 2286

ООО «Слог»

603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. I

Тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15; факс (831) 469-98-00; e-mail: sales@gmi.ru

Отпечатано в ОАО «Рыбинский Дом печати»,
152901, г. Рыбинск, ул. Чкалова, д. 8, e-mail: printing@r-d-p.ru

Распространитель ЗАО «Издательство “Газетный мир”»

603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. I

Тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15; факс (831) 469-98-00; e-mail: sales@gmi.ru

Отдел продаж наложенным платежом: тел.: 8-800-100-17-10

(звонок по России бесплатный),

(831) 469-98-20, 469-98-22; e-mail: kniga@gmi.ru

Обилие овощей, которыми угощает нас природа летом и осенью, позволит пользоваться ими и зимой, если мы сумеем заготовить их впрок. Немного умения и старания – и на вашем столе зимой и весной будут овощи – соленые и маринованные, в виде салатов и закусок. Наша книга поможет вам пополнить знания о консервировании в домашних условиях **помидоров, огурцов, капусты**. Большое количество рецептов, которым отличается книга, позволит найти самые удобные и вкусные варианты заготовок.



Scan: Gencik



ISBN 978-5-4346-0314-0

