

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
ЗАГОТОВОК

Салатты На зиму

Салатты На зиму



Энциклопедия заготовок

Салаты на зиму

Нижний Новгород
ООО «Слог»
2014

УДК 641.5
ББК 36.997
С16

Серия основана в 2014 году

Составитель Т. Чернышова
Дизайн обложки И. Мальцева

ISBN 978-5-4346-0269-3

© ООО «Слог», 2014

Как консервировать салаты на зиму

Консервация салатов на зиму — это не только трудоемкий и длительный процесс, но и требующий соблюдения многих правил и тонкостей. Заготовить баночки с вкусным салатом на зиму можно, используя многочисленные овощи и рецепты консервирования салатов. Но, чтобы он получился не только вкусным, но и смог сохраниться до следующего урожая, каждая хозяйка должна знать некоторые секреты консервирования салатов, да, впрочем, и любых других домашних заготовок на зиму.

Стеклянные банки — неотъемлемый атрибут любого процесса консервации. Очень важно внимательно осмотреть банки на предмет их целостности.

Если на горлышке у банок вы обнаружили надцербленные участки, лучше их не использовать, так как через них легко проберется воздух, что может привести к тому, что салаты испортятся. Отсортированные банки необходимо тщательно промыть. Делать это лучше под проточной водой. Можно использовать средства для мытья посуды или поступить так, как делали это давно наши бабушки и мамы, — промыть их содой и горчичным порошком.

Чистые банки — это еще не значит, что они стерильные. Стерилизацию можно проводить мокрым и сухим способом. В первом случае банки и металлические крышки опускают в кипящую воду на 5–8 минут. Этого времени достаточно,

чтобы убить патогенную микрофлору. При сухой обработке банки закаливают в духовом шкафу или микроволновке. Впрочем, оба метода хороши и эффективны, а уж какой выбирать — это решать вам. Но в любом случае банки шпарят или закаляют перед самым разливом в них горячего салата.

Чтобы салаты получились вкусными, нарежьте овощи более крупно. Учтите, что в процессе варки они значительно уменьшатся в объеме и вместо салата у вас может получиться овощное пюре. В конце варки при добавлении уксуса, соли и сахара не кидайте всю порцию этих ингредиентов сразу, особенно это касается соли. Обязательно попробуйте, достаточно ли их, на вкус.

При домашнем консервировании в рецептах часто указывается на бланширование овощей. Бланширование — кратковременная варка на пару или в кипящей воде (1–3 минуты). После горячей обработки овощей их необходимо поместить в холодную воду. С помощью бланширования при консервировании разрушаются ферменты, вызывающие потемнение некоторых овощей, и уничтожается большое количество микробов.

Также при бланшировании овощи теряют часть влаги и несколько уменьшаются в объеме, поэтому после бланширования овощи в банки можно уложить плотнее.

При домашнем консервировании бланширование необходимо овощам с толстой кожицей, так как в процессе горячей обработки кожица овощей покрывается микротрещинами, и это облегчает проникновение маринада или рассола в мякоть плода и предупреждает растрескивание кожицы.

При консервировании для каждого вида консервов определяют свой режим тепловой обработки, он зависит от размера банки и плотности овощей.

Стерилизация салатов при консервировании необходима для удаления бактерий и микроорганизмов. Более кислые консервы стерилизуют при более низкой температуре.

Уровень воды в емкости должен быть таким же, как и уровень консервов в банке.

Банки при стерилизации не должны соприкасаться друг с другом и со стенками посуды.

После стерилизации банки сразу же укупорьте и установите вверх дном до полного охлаждения.

Оптимальная температура хранения консервов (салатов) 4–8 градусов. Консервы желательно хранить в темном месте — это предохраняет продукт от изменения цвета и для сохранения некоторых витаминов.

Салат «Жаренка»

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

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

Салат «Огород — круглый год»

2 кг сладкого перца, 1 лавровый лист, 3 шт. душистого перца, 1 луковица, зелень петрушки и укропа; для заливки: 4 л воды, 1 стакан сахара, 5 ст. ложек соли, 2 ст. ложки столового уксуса, 2 ст. ложки желатина (предварительно замочить на 30 минут).

Очистить зеленые и красные перцы. Нарезать их соломкой, лук — кольцами. Положить на дно литровой банки лавровый лист, душистый перец, слой лука, перец, петрушку, укроп. Залить кипящим маринадом подогретую над паром банку с перцем. Закрыть банки крышками, через

2 минуты поставить их в кастрюлю с водой на подставку, температуру довести до 90 градусов, стерилизовать 10 минут. Закатать.

Салат «Оригинал»

Сельдерей, 4 стакана воды, 1 стакан 9%-ного уксуса, 3–4 шт. гвоздики, 5 шт. черного перца горошком.

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

Салат с баклажанами и чесноком

4 кг баклажанов, 0,5 стакана столового уксуса, 0,5 л растительного масла, 800 мл воды, 0,5 стакана сахара; для рассола: 0,5 стакана соли, 200 г чеснока, 1 горький перец.

Нарезать баклажаны кружочками, прокипятить 5 минут. Уложить в банки, пересыпая чесноком. Залить кипящим рассолом, стерилизовать 30 минут, после чего закатать.

Салат «Осенний марафон»

*5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг яблок,
1 кг моркови, 1 кг лука, 2 стручка горького перца,
0,5 л растительного масла, 3 зубчика чеснока,
соль по вкусу.*

Тщательно вымыть овощи. У перца и яблок удалить семена. Лук очистить от кожицы. Добавить чеснок. Пропустить все овощи через мясорубку, перемешать, влить масло и кипятить 4 часа на медленном огне. Разложить по банкам, закупорить. Хранить в холодном месте.

Чесночный салат

*350 г чеснока, 2,5 кг помидоров, 1,5 кг паприки,
2 стручка жгучего перца, 3 ст. ложки соли,
5 ст. ложек сахара, 200 мл 6%-ного уксуса.*

Указанные в рецепте овощи пропустить через мясорубку (перец и чеснок — в последнюю очередь, чтобы не испарялся запах). Переложить прокрученные овощи в казан, поставить на огонь. Добавить соль, сахар. Варить около 30 минут после закипания.

Перед тем как снять казан с огня, добавить уксус. Затем поварить еще 5 минут. Салат разложить по стерилизованным банкам и накрыть прокипяченными металлическими крышками. Банки поставить на несколько минут в слабо кипящую воду для стерилизации. Затем закатать.

Салат из моркови, хрена и яблок

*5 кг яблок, 5 кг моркови, 2 корня хрена,
5 л воды, 10 ст. ложек соли, 15 ст. ложек сахара.*

Промыть и очистить морковь, хрен, кислые яблоки и натереть их на крупной терке. Все плотно уложить в банки и залить горячим рассолом. Накрыть банки крышками, простерилизовать на маленьком огне, закатать и охладить.

Салат «От Золушки»

*1 кг тыквы, 1 сладкий перец,
1 корень петрушки, 2 кислых яблока,
1 луковица, 0,5 кг помидоров,
зелень петрушки и укропа,
5 ст. ложек растительного масла,
черный молотый перец и соль по вкусу.*

Вымыть тыкву, очистить и нарезать на куски. Очистить и нарезать яблоки. Все остальные овощи натереть на крупной терке. Выложить в кастрюлю, залить томатным соусом и поставить на слабый огонь. За 10 минут до конца варки посолить, добавить обжаренный на растительном масле лук, перец, измельченную зелень, растительное масло и поставить на 20 минут в горячую духовку.

После этого салатную массу разложить в простерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

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 средних размеров, перемешать, посолить и выдержать в эмалированной кастрюле под гнетом 8–12 часов. Слить выделившийся сок, а овощи заправить перцем, сахаром и уксусом. Довести смесь до кипения и варить в течение 10 минут. Горячий салат разложить по банкам и стерилизовать (литровые банки — 20 минут). Закатать.

Салат «Маскарад»

*3 кг краснокочанной капусты, 300 г лука,
800 г кислых яблок, 1 ст. ложка семян тмина,
2,5 ст. ложки соли.*

Нашинковать капусту. Яблоки нарезать дольками, лук — кольцами. Посолить капусту, хорошенько перемешать руками. Добавить яблоки, лук, тмин и еще раз перемешать. Затем уложить в емкость, накрыть тканью, крышкой и установить гнет. Выдержать при комнатной температуре 3–4 дня. По истечении времени разложить салат в стерилизованные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодильнике.

Салат из цветной капусты с рисом

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

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

Салат из помидоров с хреном

*3 кг помидоров, 2 кг болгарского перца,
200 г чеснока, 200 г хрена, 1 ч. ложка горчицы,
соль и сахар по вкусу.*

Помидоры вымыть, у перцев удалить плодоножки и семена. Чеснок очистить, хрен вымыть, почистить, нарезать кусочками. Все овощи пропустить через мясорубку и смешать, добавив соль, сахар и ложку горчицы.

Салат «Петрушка»

На литровую банку: 400–600 г помидоров, 1–2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 2 дольки чеснока; для маринада: на 1 л воды — 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки растительного масла.

Зелень петрушки крупно порубить. На дно банки положить нарезанный кружочками лук, измельченный чеснок. Затем слоями уложить помидоры и зелень. Сверху положить лук.

Приготовить маринад: вскипятить воду с солью, сахаром и растительным маслом. Залить кипящим маринадом овощи. После этого банки простерилизовать в течение 15 минут. Закатать.

Салат «Луковник»

1 кг репчатого лука, 400 г помидоров, 40 мл томатного соуса, 50 мл растительного масла, 10 г листьев базилика, 3 зубчика чеснока, зелень укропа и соль по вкусу.

Репчатый лук почистить и вымыть в холодной воде, дать стечь воде. Половину лука нарезать кружками толщиной 3–5 мм, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Вторую половину лука обдать кипятком. И обжаренный, и пробланшированный лук пропустить через мясорубку. Поместить измельченную массу в эмалированную кастрюлю, добавить нарезанные помидоры, с которых

снята кожица, подсолнечное масло. Посолить смесь, перемешать, уварить, часто помешивая (20–25 минут), пока не образуется однородная густая масса. В конце добавить измельченные укроп, зубчик чеснока, базилик и перемешать. Переложить массу в подогретые банки, наполнить доверху, накрыть банки прокипяченными крышками и простерилизовать.

Салат по-португальски

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

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

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

Салат «Калейдоскоп»

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

Нашинковать капусту. Баклажаны отварить в подсоленной воде и нарезать кусочками. Морковь натереть на крупной терке. Сладкий и горький перец очистить и мелко нарезать. Перемешать все овощи, посолить по вкусу, добавить сахар, масло, уксус и оставить на 2 часа. Затем разложить овощи в банки (желательно 0,75 л) и стерилизовать 20 минут. Закатать и укутать до полного остывания.

Салат «Нежный»

*1 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови,
500 г лука, 1,5 стакан растительного масла,
2 ст. ложки соли, 1 ч. ложка черного молотого
перца.*

Нарезать мелкими кубиками лук, перемешать его с чайной ложкой соли и оставить на 12 часов. Перец нарезать на узкие и короткие полоски. Морковь натереть на крупной терке. Капусту тонко нашинковать. Перец, морковь, капусту перемешать с оставшейся солью и тоже оставить на 12 часов. После этого овощи отжать. Перемешать салат, добавить масло, черный молотый перец и еще раз тща-

тельно перемешать. Выложить массу в сухие чистые банки, стерилизовать в течение 20 минут. Закатать.

Салат-икра

3 кг моркови, 1 кг лука, 1 головка чеснока, 150 г сахара, 5 ст. ложек соли, 7 ст. ложек 6%-ного уксуса, 3 стакана растительного масла.

Морковь натереть на крупной терке или нашинковать соломкой. Переложить ее в казан и тушить в масле. Порезать небольшими кубиками лук и соединить его с морковью. Добавить сахар, соль, уксус.

Готовую морковь переложить в стерилизованные банки и накрыть крышками. Стерилизовать в слабо кипящей воде в течение 7–10 минут. После этого закатать.

Свекольный салат с хреном

*2 кг свеклы, 200 г тертого хрена,
2 ст. ложки 6%-ного уксуса, соль и сахар по вкусу.*

Проварить средние по величине корнеплоды свеклы на малом огне. Очистить их и перетереть на мелкой терке. Хрен пропустить через мясорубку. Перемешать массу из тертого хрена, добавив соль, сахар и уксус, затем перемешать все вместе со свеклой. Выложить салат в простерилизованные банки и закрутить.

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. Огурцы (вместе с кожурой) и морковь натереть на крупной терке. Лук и перец нарезать кубиками. Помидоры пробланшировать и очистить от кожуры. Все ингредиенты сложить в большую емкость, добавить соль, сахар, растительное масло, уксус, перемешать и варить 3 минуты.

Теплый салат разложить в стерилизованные банки и стерилизовать 5 минут. Закатать.

Салат «Канопе»

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

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

противень с баклажанами на 1 час в предварительно нагретую духовку.

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

Салат «Овощной парад»

*1 кг цветной капусты, 1 кг кукурузы,
1,5 кг помидоров, 500 г сладкого перца,
500 г моркови, 500 г лука, 5 зубчиков чеснока,
0,5 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 и закатать. Перевернуть банки вверх дном и оставить до полного остывания.

Салат «Сочный»

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 25 минут. Горячий салат разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Салат «Осенний»

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.

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 «Всего понемногу»

*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,
черный молотый перец по вкусу.*

Все овощи тщательно вымыть, очистить и мелко нарезать. Все смешать и тушить на растительном масле на небольшом огне в течение 40 минут, периодически помешивая. В конце добавить соль, перец, уксус. Перемешать и дать закипеть. Готовый салат горячим разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать на 2–3 часа.

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 и обжарить на небольшом количестве растительного масла (15 минут). Остальные овощи нашинковать и смешать со свекольной массой и специями. Добавить масло и тушить 1 час.

Затем разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до полного остывания.

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.*

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

Салат «Польский»

*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.*

Натереть овощи на крупной терке. Капусту нашинковать, помять без соли и смешать с овощами.

Для маринада вскипятить воду, растительное масло, сахар, соль, остудить, добавить уксус и залить овощи.

Поставить полученную массу под гнет на ночь. Затем разложить салат по банкам и хранить в темном прохладном месте.

Салат «Бистро»

*3 кг помидоров, 2 кг сладкого перца,
2 кг моркови, 2 кг лука, 4 головки чеснока,
3 стакана растительного масла, 2 ч. ложки
70%-ного уксуса, 3 стакана сахара,
14 ч. ложек соли.*

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

Салат-рагу

*9 баклажанов, 9 болгарских перцев, 9 помидоров,
2 головки чеснока.*

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

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

Поставить на 2 часа в духовку. Разложить по стерильным банкам и закатать.

Салат-заправка

Нарезанные кусочками морковь и репчатый лук (3:1) тщательно перемешать с солью (до 200 г на 1 кг овощей) и плотно уложить в сухие банки. Каждую закрыть чистой бумагой, затем консервной крышкой, еще раз бумагой и завязать шпагатом. Хранить в прохладном месте, использовать для приготовления первых блюд или в качестве салата.

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.*

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

Салат «С капустой не пусто»

*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.*

Натереть морковь 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, периодически помешивая, на 12 часов. Затем разложить массу в стерилизованные банки.

Закрывать капроновыми крышками и хранить в холодном месте.

Салат «Сад-огород»

*1 кг свеклы, 0,5 кг темных слив;
для рассола: на 1 л воды: 100 г сахара,
20 г соли, гвоздика, зелень мяты.*

Мелкую свеклу с темной окраской отварить, нарезать дольками или кружочками. Сливы пробланшировать в течение 3 минут. Разложить по банкам рядами, перемежая свеклу со сливой.

Вскипятить рассол, в каждую банку добавить гвоздику, листья мяты, залить кипящим рассолом и быстро закатать.

Этот салат можно приготовить и с яблоками.

Салат «Дружок-кабачок»

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

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

Салат из баклажанов с капустой

*2 кг белокочанной капусты, 2 кг баклажанов,
2 шт. моркови, 100 г чеснока, 2–3 жгучих перца.*

*Маринад: 1 неполный стакан сахара, 1 стакан воды,
2 ст. ложки 70%-ной уксусной эссенции, 1 стакан
растительного масла, 2 ст. ложки соли.*

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

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

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

Салат «Дружная семейка»

*500 г свеклы, 700 г тыквы, 100 г чеснока,
1 кг помидоров, 250 г болгарского красного перца,
0,25 стакана 6%-ного уксуса, 0,5 ст. ложки соли,
2 ст. ложки сахара, 1 стакан растительного масла,
1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, горький перец
по желанию.*

Свеклу натереть на крупной терке, тыкву нарезать мелкими кусочками, перец мелко нарезать, зелень измельчить.

Маринад: помидоры и чеснок пропустить через мясорубку, добавить уксус, соль, сахар, масло, петрушку, укроп — вскипятить. Опустить туда остальные овощи. Кипятить 45 минут, закатать.

Салат «Дачник»

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

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

Салат «Нестандарт»

4 кг нестандартных (большие, маленькие, загнутые и т. п.) огурцов, средняя головка чеснока, 1 стакан сахара, 1 стакан 9%-ного уксуса, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка черного перца, по 1 ст. ложке зелени укропа и петрушки (можно больше — на ваш вкус).

Огурцы нарезать вдоль толстыми пластинами (можно крупной соломкой), чеснок пропустить через чесночницу или мелко нарезать. Овощи соединить, добавить уксус, сахар, соль, перец, зелень. Перемешать и оставить на 3–4 часа, прикрыв полотенцем. Периодически перемешивать.

Затем разложить огурцы в стерилизованные банки (из этой порции получатся 4 литровые), залить соком, который образовался после того, как салат постоял, и стерилизовать 20–30 минут. Закатать, перевернуть, укутать до остывания.

Салат-икра

На банку емкостью 1 л: 600 г моркови, 400 г болгарского перца, 300 г лука, 300 г помидоров, 0,5 стакана растительного масла, соль, перец по вкусу.

Морковь промыть, очистить, еще раз промыть и нарезать тонкими полукружьями. Болгарский перец очистить, промыть и нашинковать. Лук нарезать кольцами, помидоры — небольшими кусочками. В непригорающей посуде разогреть растительное масло (желательно салатное), положить лук,

обжарить до золотистого цвета, прибавить морковь, прожарить, добавить перец. Когда овощи достаточно хорошо прожарятся, положить помидоры, посолить, поперчить и тушить до готовности.

Горячую икру разложить в банки, накрыть крышками и простерилизовать: 0,5-литровые банки — 15 минут, 1-литровые — 20 минут. Банки закатать, перевернуть вниз горлышком.

Салат «Скит»

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; 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 нарезать кольцами, предварительно удалив семена из перца. Морковь натереть на крупной терке. Мелко порубить зелень петрушки и сельдерея.

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

Салат «Фиолетовое чудо»

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

Подготовленные баклажаны, помидоры, лук и перец разрезать на 4–5 частей. Вымыть и очистить морковь, нарезать ее тонкими ломтиками. В кастрюле вскипятить 500 мл воды, опустить морковь и варить в течение 15 минут, после чего положить остальные овощи и кипятить еще 10–15 минут. В конце варки положить в овощи измельченный чеснок и нарезанную петрушку, влить уксус и растительное масло. Горячий салат разложить по банкам и закатать.

Салат с редисом

*3,1 кг редиса, 800 г зеленого лука, 1 пучок зелени
петрушки, 80 г соли, 200 мл 9%-ного уксуса или
процеженный сок красной смородины, 300 мл
растительного масла, 200 г горького перца.*

Свежий редис вымыть, обрезать кончики, нарезать пластинами. Мелко нарезать зеленый лук и петрушку. Нагреть растительное масло до 120–130 градусов в течение 10–12 минут и охладить. Нарезанный редис и зелень поместить в кастрюлю и тщательно перемешать. Приготовить рассол из

воды, соли и горького перца, кипятить 10 минут, немного остудить и добавить уксус.

На дно пол-литровых банок налить по 3 ст. ложки про-гретого растительного масла, затем уложить овощную смесь и все залить рассолом, накрыть крышками и стерилизовать 15–20 минут.

Салат «Нарцисс»

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

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

Разложить горячим в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Салат «Вдохновение»

В литровую банку положить слоями: нарезанный кольцами репчатый лук, красные помидоры, нарезанные огурцы, нарезанный соломкой сладкий перец. Сверху добавить 1 ч. ложку соли, 1 ч. ложку сахара, 0,5 ч. ложки 9%-ного уксуса.

Залить салат кипятком и стерилизовать 10 минут. Закатать и оставить под одеялом до остывания.

Салат «Сластена»

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

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

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

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

Винегрет впрок

*3 свеклы, 4 картофелины, 4 моркови, 150 г квашеной
капусты, 3 луковицы; маринад: 1 л воды,
3 ст. ложки 9%-ного уксуса, 1 ст. ложка соли.*

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, бланшировать в кипящей воде 5 минут и остудить. Вареные свеклу и морковь очистить и нарезать кубиками. Лук мелко нашинковать и перемешать с картофелем, свеклой, морковью и капустой. Разложить массу в банки, залить маринадом, накрыть банки крышками, стерилизовать 20 минут и закупорить.

Для маринада: в кипящую воду добавить уксус, соль и кипятить 3 минуты.

Салат «Вкусный»

2 кг огурцов, 200–300 г лука, большой пучок укропа, 1,5 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, 8 ст. ложек 9%-ного уксуса, 12 ст. ложек растительного масла.

Огурцы нарезать кружочками или полукружочками (если огурцы крупные), лук — полукольцами, укроп мелко порубить. Все смешать в эмалированной посуде (количество салата уменьшится в процессе маринования). Добавить соль, сахар, уксус и масло, перемешать и оставить на 3,5 часа. Затем довести до кипения и кипятить 5 минут (не больше: будут мягкими). Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Салат с цветной капустой

2 кг цветной капусты, 1,8 кг моркови, 3 кг сладкого перца, 400 г сахара, 300 г соли, 800 мл 6%-ного уксуса.

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

Все овощи уложить в кастрюлю, пересыпать солью и сахаром, оставить на 24 часа.

Выделившийся сок смешать с уксусом и растительным маслом — 100 г. Овощную смесь разложить по банкам, заливку погреть и вылить в банки. Банки стерилизовать 12 минут.

Салат «Сулико»

1 кг фасоли, 2 кг баклажанов, ½ сладкого перца, 70 г соли, ½ моркови, 2,5 л томатного сока, 150 г сахара, 100 мл уксуса (9%-ного), 0,5 л растительного масла, чеснок по вкусу.

Фасоль сварить, баклажаны и перец нарезать соломкой, добавить соль, натертую морковь, томатный сок, сахар, уксус и растительное масло. Варить 30 минут с момента закипания. За 10 минут до окончания варки добавить измельченный чеснок. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

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.

Салат с чесноком

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

Масло прокалить, выложить в него нарезанный лук и жарить до золотистого цвета. Затем положить нарезанные помидоры, тушить с луком 45 минут. Добавить нарезанный на кусочки перец, тушить 15 минут, всыпать молотый перец, положить стручок горького перца, нарезанную зелень и тушить еще 5 минут. Чеснок измельчить, добавить в массу, немного проварить, посолить и разлить кипящим в стерилизованные банки. Закатать.

Салат «Закусочный»

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

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

Салат овощной с яблоками

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

Тщательно вымытые овощи измельчить, морковь и яблоки натереть на терке. Сложить в эмалированную посуду, добавить соль и сахар по вкусу, влить растительное масло. Все тщательно перемешать деревянной лопаточкой. Разложить в поллитровые и литровые баночки на 4 см ниже края. Прикрыть крышками и пастеризовать: 0,5-литровые — 20–25 минут, литровые — 50 минут. Закатать, поставить вверх дном до охлаждения.

Салат «Тбилисо»

1 кг фасоли, 2,5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука.

Фасоль замочить на ночь, потом сварить в подсоленной воде. Овощи порезать соломкой, морковь натереть на крупной терке. Соединить все овощи, посолить по вкусу, добавить 1 стакан растительного масла, варить до готовности.

Потом соединить с фасолью и варить 30 минут. За 5 минут до конца варки добавить 100 г мелко нарезанного чеснока, черный перец горошком.

Разложить салат в стерильные банки, закрутить и поставить под «шубу» на 12 часов.

Салат «Балтийский»

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

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

Свекольник

1 кг свеклы, 3 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг кабачков, 1 кг сладкого перца, 2 ст. ложки соли, 1 стакан сахарного песка, 0,5 л растительного масла, 10 лавровых листьев, 10 горошин душистого перца, 1 стручок горького перца, 3 зубчика измельченного чеснока, 1 дес. ложка красного молотого перца.

Помидоры и горький перец пропустить через мясорубку. Остальные овощи нарезать мелкими кусочками. Все овощи смешать и тушить на медленном огне в течение двух часов. За 3 минуты до окончания тушения добавить 1 дес. ложку 70%-ной уксусной кислоты. Разложить в пол-литровые стерильные банки. Закатать и поставить под «шубу» до полного остывания.

Салат «Фантазия»

*1,5 кг спелых помидоров, 2 кг кабачков,
400 г репчатого лука, 800 г сладкого перца,
1 ст. ложка соли, 3 ст. ложки сахара,
3 ст. ложки 9%-ного уксуса, 1 головка чеснока,
2 ст. ложки картофельного крахмала,
0,5 стакана воды.*

Помидоры и репчатый лук пропустить через мясорубку. Кабачки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать небольшими кубиками. Сладкий перец, удалив семена, нарезать соломкой.

Все смешать, добавить соль, сахар, уксус, пропущенный через чесночницу чеснок. Проварить в течение 30 минут.

Крахмал развести в холодной кипяченой воде, влить в салат, помешивая, довести до кипения. Расфасовать в стерилизованные банки, закатать.

Салат с томатной пастой

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

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

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

За 5 минут до окончания варки влить 1 ч. ложку 70%-ного уксуса, всыпать по вкусу черный молотый перец.

Салат в горячем виде разложить в стерильные банки. Закатать.

Салат «Овощной фестиваль»

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

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

Салат «Минский»

5 кг капусты, по 1 кг лука, моркови, болгарского разноцветного перца, 0,5 л растительного масла, 0,5 л 6%-ного уксуса, 4 ст. ложки соли, 350 г сахара.

Морковь потереть, капусту и перец порезать. Все сложить в большую кастрюлю, периодически помешивая, оставить на 12 часов.

Разложить в стерилизованные банки, закрыть капроновыми крышками. Хранить в холодильнике.

Салат в томате

3 кг огурцов, 2 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 2 головки чеснока, 3 ст. ложки без верха соли, 100 г сахара, 300 мл растительного масла, 9%-ный уксус (по 1 ч. ложке на литровую банку), пряности по вкусу (черный перец, паприка, жгучий перец).

Перец очистить от семян и нарезать мелкими кубиками, помидоры измельчить в пюре (в блендере), смешать, всыпать сахар и соль, довести до кипения и варить 15 минут.

Огурцы нарезать ломтиками, положить в томатную массу. Чеснок нарезать тонкими пластинами, добавить в салат, по желанию добавить пряности. Влить масло и уксус и варить все вместе 5—10 минут.

Горячим салат разложить в стерилизованные банки, укутать до полного остывания.

Огуречный салат

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

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

Сотейник поставить на средний огонь. Варить 15 минут. Разложить салат по простерилизованным банкам. Аккуратно утрамбовать и закатать.

Салат-лечо

5 кг помидоров, 4 кг сладкого перца, 200 мл растительного масла, 3 стручка горького перца, 4 головки чеснока, 1 ст. ложка 70%-ной уксусной эссенции, 1 стакан сахара, соль по вкусу, 2 ч. ложки черного молотого перца.

Помидоры пропустить через мясорубку и варить на среднем огне 15 минут, добавить нарезанный сладкий и горький перец, измельченный чеснок, черный перец, сахар, масло и разведенную 1 стаканом воды эссенцию, посолить и варить еще 15 минут. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

Салат «Цвет лета»

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

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

Салат из свеклы

1 кг свеклы, 2 кг помидоров, 0,5 кг лука, 0,5 кг моркови, 0,5 кг сладкого перца, лавровый лист, душистый перец, семена укропа, соль, сахар, уксус по вкусу, 4 ст. ложки растительного масла.

Помидоры пропустить через мясорубку, в полученную массу положить нарезанную соломкой свеклу и поставить варить.

Слегка обжарить в растительном масле нарезанный полукольцами лук, перец — соломкой и натертую морковь. Перемешать со свеклой и томатной массой и варить до готовности свеклы.

В конце добавить соль, сахар, уксус, лавровый лист, душистый перец и обязательно семена укропа. Они придадут салату неповторимый вкус.

Горячий салат разложить в стеклянные банки и закатать.

Суперсалат

2,5 кг капусты, 2 кг помидоров, по 1 кг моркови и лука, 1 л растительного масла, 7 ч. ложек соли, 4 ст. ложки сахара, 5 ст. ложек риса, 3 ч. ложки 70%-ной уксусной эссенции.

Капусту нашинковать, помидоры и лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Залить овощи маслом, перемешать и варить 45 минут. Добавить соль, сахар и рис, варить еще 15 минут, влить эссенцию, перемешать, разложить в стерилизованные банки и закатать.

Салат «Урожайный»

*1 кг огурцов, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови,
1 кг белокочанной капусты, 1 кг помидоров,
1 кг лука, 20 шт. черного перца горошком,
3 ч. ложки 9%-ного уксуса, 80 г соли, 80 г сахара,
300 мл растительного масла.*

Огурцы нарезать кружочками, сладкий перец, морковь и капусту — тонкой соломкой, лук — кольцами, помидоры — дольками или кружочками. Добавить растительное масло, соль, сахар, перец горошком, уксус, осторожно перемешать.

Разложить овощную массу в подготовленные банки, закрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 30 минут. Герметично укупорить, перевернуть, укрыть чем-нибудь теплым и оставить до полного остывания.

Салат «Урожайная грядка»

*3 кг зеленых помидоров, 1,5 кг свеклы,
по 1 кг моркови и лука, 100 мл 9%-ного уксуса,
50 г соли, 250 г сахара.*

Помидоры нарезать дольками, свеклу и морковь натереть на крупной терке, лук измельчить.

Овощи соединить, добавить соль и сахар, тушить 40–50 минут. В конце приготовления влить уксус, разложить в банки и закатать.

Салат из баклажанов

5 кг баклажанов, 55 г соли, 120 мл растительного масла, 250 г чеснока, 30 г горького стручкового перца, 800 г сладкого перца, 60 мл 6%-ного уксуса.

Баклажаны помыть, удалить у них плодоножки, нарезать кружочками толщиной 0,7 см и уложить слоями в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью.

После того как баклажаны выделяют сок, их нужно вынуть из рассола и немного отжать.

На сковороде нагреть растительное масло. Обжарить в нем баклажаны до золотистой корочки.

Чеснок, сладкий и горький перец помыть, очистить и пропустить через мясорубку.

Овощную массу залить уксусом и тщательно перемешать. Соединить с баклажанами, еще раз все перемешать. Разложить по стерильным банкам и герметично укупорить.

Салат «Ручеек»

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

Кабачки очистить и нарезать дольками. На дно банок уложить специи и зелень, а сверху — дольки кабачков

(в пол-литровые банки укладывать вертикально в один ряд, в литровые — в два ряда).

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

Банки залить горячим маринадом (его уровень должен быть на 1,5 см ниже верха горлышка пол-литровой банки и на 5–6 см ниже горлышка трехлитровой банки).

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

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

Салат «Лето»

*2 кг небольших кабачков, 600 г моркови,
500 г лука, 1 кг красных помидоров,
100 мл 9%-ного уксуса, 250 г сахара, 50 г соли.*

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

Разложить в банки и стерилизовать на водяной бане 20–25 минут, после чего закатать.

Салат «Дары осени»

4 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 500 г фасоли, 500 мл растительного масла, специи.

Предварительно замоченную на 5 часов фасоль сварить в несоленой воде. Помидоры нарезать кружочками, сладкий перец и лук — кольцами, морковь натереть на средней терке. Перемешать эти овощи с фасолью, посолить и оставить на 8 часов в холодном месте. Слить образовавшийся сок. К овощам добавить масло, перец горошком, лавровый лист и любые специи по вкусу. Тушить в течение 40 минут. После этого сразу разложить в подготовленные банки и закатать.

Салат с фасолью по-гречески

По 2 кг баклажанов и сладкого перца, 1 кг моркови, 0,5 кг сухой фасоли, 3 л томатного сока, 0,5 л растительного масла, 0,5 стакана 9%-ного уксуса, 0,5 стакана сахара, 2 ст. ложки соли, 4 головки чеснока, 1 стручок горького перца.

Фасоль отварить до готовности. Баклажаны нарезать кубиками, присолить и оставить на 30 минут. Морковь натереть на средней терке. Перец нарезать произвольно. В томатный сок влить масло. Выложить в него все овощи, кроме фасоли, и поставить на огонь. Варить 30 минут. За-

тем добавить фасоль, уксус, сахар и соль. Варить 15 минут. Затем добавить измельченный чеснок и горький перец. Варить еще 10 минут.

Разложить в простерилизованные банки и закатать.

Салат «Для лучших друзей»

*4 кг огурцов, 1 луковица, 1 головка чеснока,
1 пучок зелени укропа, 2 моркови, 4 лавровых листа,
6 шт. черного перца горошком, 4 ст. ложки сухой
горчицы, 4 ст. ложки соли, 1 стакан сахара,
1 стакан 9%-ного уксуса,
1 стакан растительного масла.*

У огурцов срезать кончики. Замочить огурцы на 3 часа в холодной воде. После этого нарезать их соломкой или кружочками (не слишком тонко). Выложить в большую кастрюлю. После этого добавить нарезанный полукольцами лук, пропущенный через пресс чеснок, натертую на средней терке морковь, нашинкованную зелень укропа. Положить лавровый лист, черный перец горошком, горчицу, соль, сахар и уксус. Хорошо перемешать и установить на 8 часов гнет.

После этого переложить салат в подготовленные банки и поставить на стерилизацию (после закипания воды пол-литровые банки стерилизовать 15 минут, литровые — 30 минут). Закатать.

Салат «Белград»

*3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг капусты,
1 кг моркови, 1 кг лука, 1 стакан сахара,
1 стакан растительного масла,
0,3 стакана 9%-ного уксуса, 3 ст. ложки соли,
черный перец горошком,
лавровый лист.*

Помидоры, перец и лук нарезать не очень мелко, капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Соединить овощи, перемешать, добавить сахар, масло, уксус, соль, лавровый лист и перец горошком, варить 15 минут с момента закипания.

Разложить в стерилизованные банки, закатать.

Салат острый

*2 кг баклажанов, 1 кг сладкого перца,
600 г моркови, 1,5 кг помидоров,
50 мл 6%-ного столового уксуса, 250 г чеснока,
300 мл растительного масла, 150 г сахара,
50 г соли, зелень укропа и петрушки,
горький стручковый перец по вкусу.*

Баклажаны помыть, удалить плодоножки, каждый разрезать на 10 частей. Сладкий перец помыть, очистить, вырезать плодоножки с семенами. Мякоть нарезать кольцами среднего размера. Морковь натереть на крупной терке. Помидоры очистить от кожицы и пропустить через мясорубку.

Зелень помыть и мелко нарубить. Горький перец нарезать мелкими кусочками. Чеснок очистить и измельчить.

В эмалированную кастрюлю насыпать соль, сахар, выложить размятые помидоры. Добавить растительное масло, уксус и поставить на огонь. Когда масса закипит, снять пену и опустить остальные овощи и зелень.

Массу варить на медленном огне, постоянно мешая. После этого разложить салат в подготовленные банки и закатать. Хранить при температуре не выше 5–8 градусов.

Салат из кабачков с пряностями

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

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

Салат горячим разложить в простерилизованные банки и закатать.

Салат «Моя семья»

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

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

Салат томатно-кабачковый

*200 г томатной пасты, 3 кг кабачков,
1 долька чеснока, 1 ст. ложка сахара,
1,5 ст. ложки соли, 8 болгарских перцев,
1 ст. ложка уксусной эссенции,
0,5 л растительного масла, черный молотый перец.*

Очищенные от семечек кабачки нарезать кубиками, перец — соломкой. Соединить их и тушить в растительном масле 30 минут. Добавить томатную пасту, посолить, положить сахар, влить уксусную эссенцию, тушить 40 минут. За 5 минут до готовности положить измельченную дольку чеснока, черный молотый перец.

Разложить в банки и закатать.

Салат из патиссонов с чесноком

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

Молодые патиссоны нарезать очень тонкими пластинками. Также нарезать чеснок. Добавить нарезанную зелень петрушки, соль, сахар, растительное масло, уксус, перемешать и разложить в простерилизованные банки. Прикрыть крышками и поставить на 20 минут на стерилизацию, после чего закатать и перевернуть вверх дном. Хранить в прохладном месте.

Салат из огурцов с корицей

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

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

Пикантный салат

По 1 кг помидоров и яблок, по 0,5 кг лука, моркови, сладкого перца и чеснока, 0,5 л растительного масла, 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки соли, 2 стручка горького перца, 1 ч. ложка 70%-ной уксусной эссенции.

Все овощи и яблоки очистить, пропустить через мясорубку, добавить масло, соль, сахар и варить 30 минут. В конце влить уксус. Разложить салат в стерилизованные банки, закатать.

Салат из огурцов с зеленью и чесноком

400 г огурцов, 1 луковица, ½ пучка зелени петрушки; ½ пучка зелени укропа, 5 г соли, ½ красного горького перца, 20 мл 6%-ного уксуса, 500 мл растительного масла, 2 шт. черного перца горошком, 2 зубчика чеснока.

У огурцов удалить плодоножки, нарезать кружочками толщиной 1 см. Дольки чеснока разрезать на 3—4 части, лук — на кружочки 0,5 см шириной, зелень укропа и петрушки — на мелкие кусочки.

Все овощи и зелень уложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, уксус и после тщательного перемешивания выложить в банки (предварительно на дно банок

положить горький перец и налить 2 ст. ложки растительного масла).

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

Салат «Кубань»

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

Овощи нарезать мелкими кусочками. Добавить 1 ст. ложку соли и оставить на 40 минут. Затем добавить 0,5 стакана 9%-ного уксуса и 0,5 стакана растительного масла. Разложить в банки и стерилизовать 20 минут.

Салат с овощами и фасолью

*5 кг помидоров, 2 кг сладкого перца,
1 кг моркови, 2 кг лука, 2 кг капусты,
2 пол-литровые банки фасоли,
0,5 стакана 9%-ного уксуса,
700 мл растительного масла, соль и сахар по вкусу.*

Фасоль отварить до готовности. Помидоры пропустить через мясорубку. Остальные овощи нарезать соломкой. Высыпать их в томатную массу и варить 30 минут. За 10 минут до готовности добавить фасоль и уксус. После этого разложить в банки и герметично укупорить.

Салат «Грибок»

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

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

Салат «Венеция»

*1 кабачок, 1 баклажан, 2 сладких перца,
по 100 г оливок и маслин, 2 ст. ложки соли,
1 стакан винного уксуса, 300 мл растительного
масла, 1 ч. ложка орегано, 1 веточка тимьяна,
8 горошин черного перца.*

Овощи порезать произвольно. В разные емкости, присыпая солью, положить кабачки, перцы и баклажаны. Оставить на 1 час. После этого овощи промыть.

Уксус вскипятить со стаканом воды. Выложить в этот маринад баклажаны, прокипятить 3 минуты, после чего вынуть и обсушить на бумажных салфетках. Аналогичные процедуры выполнить с перцем и кабачком.

После этого овощи выложить в стерильные банки, пролаивая оливками и маслинами, положить тимьян. Растительное масло нагреть до кипения, положить в него перец

горошком и орегано, перемешать. Горячим маслом залить овощную смесь, после чего закатать.

Салат из тыквы

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

Тыкву очистить, удалить семена, нарезать небольшими кубиками. Морковь и лук нарезать так же. У перца удалить плодоножки и семена, нарезать его длинными полосками. Чеснок пропустить через пресс или натереть на мелкой терке.

В казан налить растительное масло и хорошо его разогреть.

Помидоры пропустить через мясорубку.

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

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

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

Салат из зеленых помидоров, перца и лука

*4 кг зеленых помидоров, 3,5 кг сладкого перца,
2,5 кг репчатого лука, 300 г зелени петрушки
или сельдерея, 100 мл столового уксуса,
150 г соли, 30 г черного молотого перца.*

Перцы помыть и в течение 1–2 минут бланшировать в кипящей воде. Затем охладить в холодной воде, удалить плодоножки и семена и нарезать полосками шириной по 0,5 см.

Помидоры помыть и нарезать кольцами толщиной по 3–4 мм.

Зелень помыть и мелко порубить. Смешать перец, помидоры и зелень в кастрюле, заправить уксусом, добавить соль, сахар и черный молотый перец.

Плотно уложить салатную массу в литровые банки и стерилизовать в кипящей воде в течение 20 минут.

Салат «Сказка»

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

Помидоры, сладкий и острый перец, чеснок пропустить через мясорубку. Добавить соль, сахар, уксус и растительное масло. Затем поставить на огонь и варить 10 минут.

Огурцы нарезать полукольцами и положить их в кастрюлю с заливкой. Через 4 минуты снять с огня и разложить по стерилизованным банкам. Закатать. Перевернуть вверх дном и дать остыть.

Салат из капусты с перцем

1 кг капусты, 1,5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука, 150 мл 9%-ного уксуса, 120 мл растительного масла, 100 г зелени петрушки, 4 лавровых листа, черный молотый перец, соль.

У капусты удалить верхние листья, вырезать кочерыжку, нашинковать тонкой соломкой. Помидоры нарезать крупными дольками. У перцев убрать плодоножки и семена, нарезать тонкими полосками. Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать полукольцами. Зелень петрушки порубить.

Все овощи и зелень переложить в большую кастрюлю, перемешать, оставить на 40 минут. После того как овощи пустят сок, поставить кастрюлю на огонь, добавив в салатную массу лавровый лист, соль и черный молотый перец, перемешать. С момента закипания варить 10 минут.

За 3 минуты до окончания варки влить уксус и растительное масло, хорошо перемешать. Горячую овощную массу разложить в простерилизованные банки и закатать. Перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Салаты с крупами

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

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

*** * ***

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

Рис замочить в холодной воде на 2 часа. Помидоры и перец нарезать кубиками, лук — полукольцами, морковь натереть на средней терке. Перемешать овощи с рисом, варить 40 минут с момента закипания. Разложить по подготовленным банкам и закатать.

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

Овощи нарезать произвольно. Каждый обжарить отдельно на растительном масле. Гречку отварить до полуготовности. Помидоры пропустить через мясорубку, затем вскипятить. Добавить соль, сахар, уксус и проварить

(5 минут). Положить овощи, гречку и варить 40 минут. Готовую массу разложить в простерилизованные банки и закатать.

* * *

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

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

* * *

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

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

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

* * *

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

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

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

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 «Бордо»

2 свеклы, 4 зубчика чеснока, 0,5 стакана воды, 0,5 стакана сахара, 1,5 стакана 6%-ного уксуса, 2 кочана краснокочанной капусты, 6 ст. ложек соли, черный молотый перец по вкусу.

Капусту нашинковать соломкой, перетереть ее с солью, добавить сахар и перец, тщательно перемешать.

Свеклу отварить, очистить, нарезать, отжать сок, добавить в него уксус и воду и этим маринадом залить разложенную по банкам краснокочанную капусту. Закрывать капроновыми крышками и поставить в темное прохладное место.

Салат «Волжский»

Нашинковать 2 кг капусты, перемешать с солью. Добавить 1 кг натертой на крупной терке моркови, 1 кг нарезанного кольцами сладкого перца, 1 кг помидоров, 200 мл растительного масла, 200 мл 6%-ного уксуса, сахар и соль по вкусу. Оставить на 40 минут, до появления сока.

После закипания варить 10 минут, непрерывно помешивая. Горячий салат разложить по банкам и закатать.

Салат из овощей и фруктов

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

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

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

Маринованный салат из помидоров

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

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

Репчатый лук очистить, нарезать кольцами и выложить на помидоры

Затем приготовить маринад. В кастрюлю с литром воды

вылить уксус, положить соль, сахар и специи (черный перец горошком, лавровый лист, гвоздику). Довести рассол до кипения.

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

Салат из помидоров и кабачков

*1,5 кг помидоров, 1 кг кабачков,
500 г репчатого лука, 300 г чеснока,
80 мл растительного масла, 50 г сахара, 40 г соли.*

Молодые кабачки, помидоры, репчатый лук и чеснок помыть, почистить и произвольно порезать. Налить в кастрюлю растительное масло, положить кабачки, добавить соль и сахар, варить 10 минут. Затем выложить помидоры, еще через 10 минут — чеснок, через 10 минут после чеснока — лук. Когда все овощи закипят, варить еще 10 минут. Разложить салат в предварительно простерилизованные банки и закатать.

Можно приготовить этот салат и другим способом: нарезать и перемешать все овощи и варить в растительном масле в течение 20 минут после закипания.

Маринованный салат по-итальянски

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

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

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

Оставить овощи на полтора часа.

После этого слить выделившуюся жидкость, овощи отжать и положить их снова в контейнеры. Затем залить их уксусом и оставить еще на полтора часа.

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

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

Маринованный салат из огурцов

5 кг огурцов, 1 кг репчатого лука, 300 мл 9%-ного уксуса, 200 мл растительного масла, 60 г соли, 25 г сахара, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Огурцы помыть (если у них плотная шкурка — почистить) и нарезать кружками. Репчатый лук почистить и нарезать полукольцами. Зелень петрушки и укропа мелко нарубить.

Выложить огурцы, лук и зелень в эмалированную кастрюлю. Залить овощи растительным маслом, добавить уксус, сахар и соль и оставить на сутки для маринования.

После этого овощи разложить в простерилизованные пол-литровые банки, прикрыть крышками и стерилизовать 20 минут. Закатать.

Салат «Трио»

24 зеленых помидора, по 3 красных и зеленых перца, 12 крупных луковиц.

Все овощи пропустить через мясорубку. Получившуюся массу выложить в дуршлаг и оставить на 1 час, чтобы стек сок. После этого смешать ее с 3 ст. ложками семян сельдерея, 3 ст. ложками горчичных зерен. Добавить 1 ст. ложку соли, 5 стаканов сахара, влить 2 стакана 6%-ного уксуса. Помешивая, довести эту массу до кипения и варить 5 минут. После этого выложить ее в подготовленные литровые банки, накрыть крышками и стерилизовать в течение 40 минут.

Салат зимний по-гречески

*400 г моркови, 900 г фасоли, 600 г лука,
600 болгарского перца, 1700 г помидоров,
соль по вкусу, 250 мл растительного масла,
2 красных острых перца, 1 ч. ложка 70%-ной
уксусной кислоты, 100 г сахара, 4 зубчика чеснока.*

Фасоль отварить. Лук нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле. Помидоры и сладкий перец нарезать кольцами. В отдельную емкость выложить фасоль, помидоры, сладкий перец, лук, сахар и растительное масло. Поставить на средний огонь и варить после закипания массы в течение 30 минут. В конце варки положить измельченные острый перец и чеснок, влить уксусную кислоту.

Горячий салат разложить в пол-литровые банки и дать остыть заготовке под «шубой». Затем убрать салат в темное прохладное место.

Салат овощной с красным луком

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

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

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

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

Салат из помидоров и свеклы

*4 зубчика чеснока, 2 небольшие свеклы,
1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара,
1,2 кг помидоров, 1 морковь, 1 л воды,
½ стручка острого перца,
1 ч. ложка уксусной эссенции,
3–4 веточки укропа.*

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

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

Влить кипящий раствор в помидоры. Банку закрыть.

Салат-рассольник

5 кг перезрелых огурцов, по 1 кг лука и моркови, 0,5 л томатной пасты, 0,5 кг перловой крупы, 200 мл растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки соли, 7 ст. ложек 9%-ного уксуса.

Крупку заранее замочить на 2 часа. Огурцы нарезать кубиками, лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Спассеровать лук и морковь на масле. Все продукты, кроме уксуса, смешать и тушить 40 минут, в конце влить уксус. Разложить массу в стерилизованные пол-литровые банки и закатать.

Салат с баклажанами и луком

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

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

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

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

Салат «Острый язычок»

400 г соли, 600 г зелени петрушки, 1 крупный сладкий перец, 400 г сельдерея, 1 красный острый перец чили.

Всю зелень мелко порезать. Перцы очистить от семян и плодоножек, мякоть тонко нарезать. Смешать перцы с зеленью в большой миске. Добавить соль и еще раз перемешать.

Смесь плотно уложить в простерилизованные банки, закрыть капроновыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Салат с патиссонами и морковью

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

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

Салат-лечо со свеклой

*3 кг свеклы, 3 кг помидоров, 2 кг моркови,
2 кг сладкого перца, 0,5 л растительного масла,
3 лавровых листа, соль.*

Морковь и свеклу натереть на крупной терке. Соединить их и тушить на среднем огне в течение 15 минут. После этого добавить произвольно нарезанные помидоры и сладкий перец, по вкусу посолить. На слабом огне варить, помешивая, 50 минут. В конце положить немного сахара и лавровые листья.

После этого овощную массу разложить в простерилизованные банки и закатать.

Салат из огурцов с физалисом

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

Плоды физалиса обдать кипятком и обтереть. Огурцы и морковь нарезать кружочками, лук — кольцами, чеснок — мелкими дольками. Все смешать. Добавить соль, сахар, черный перец горошком. После того как овощи выделяют сок, кипятить 10 минут. Затем массу разлить в подготовленные банки, закатать и перевернуть крышкой вниз.

Салат «Луксор»

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

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

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

Салат из моркови, яблока и хрена

*200 г кислых яблок, 170 г моркови, 10 г хрена;
для рассола: 100 г сахара, 80 г соли, 10 мл уксуса.*

Морковь помыть и почистить. После этого натереть ее на крупной терке. Так же натереть хрен.

Яблоки очистить, удалить сердцевину и тоже натереть на крупной терке. Соединить овощи и яблоки и выложить в подготовленные банки.

Из воды, сахара, соли и уксуса приготовить рассол. Довести его до кипения и горячим залить салат. Прикрыть банки крышками и стерилизовать 10—12 минут. После этого герметично укупорить и поставить банки вверх дном для охлаждения.

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 с желатином

*900 г помидоров, 900 г огурцов, 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-лечо из патиссонов

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

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

Салат из острых перцев

*1 кг красных острых перцев, 50 г кумина,
1 головка чеснока, соль, растительное масло.*

Перцы вымыть, обсушить. Уложить на противень, сбрызнуть 2 ст. ложками растительного масла, накрыть фольгой и поставить в духовку при 170 градусах на 40 минут.

Вынув перцы из духовки, дать им остыть до комнатной температуры. Разрезать каждый плод пополам, удалить семена и плодоножки. Измельчить перцы с помощью блендера до консистенции неоднородного пюре.

Чеснок очистить и очень мелко порубить. Положить в миску измельченные перцы и чеснок. Кумин растереть с солью и добавить к перцам. Тщательно перемешать. Переложить салат в подготовленную банку, залить растительным маслом и закатать.

Салат «Зимняя сказка»

*1,6 кг помидоров, 2 кг баклажанов, 0,6 кг моркови,
0,9 кг болгарского перца, 0,2 кг сахара,
450 мл растительного масла, 2 пучка петрушки,
черный молотый перец, соль.*

Для приготовления маринада спелые помидоры и чеснок пропустить через мясорубку, залить растительным маслом, посолить, добавить сахар, посыпать нашинкованной петрушкой и молотым перцем. После этого получившуюся массу поставить на медленный огонь и довести до кипения.

После закипания огонь выключить, к смеси добавить натертую на крупной терке морковь, болгарский перец, нарезанный соломкой, и баклажаны, нарезанные ломтиками.

После этого салатную массу, периодически помешивая, проварить на медленном огне в течение 35 минут.

Переложить салат в пол-литровые банки. Закатать.

Салат «Осенний блюз»

*На 3-литровую банку: капуста, морковь,
4 лавровых листа, горошины черного перца,
3 ст. ложки сахара, 3 таблетки аспирина,
3 ст. ложки соли.*

Капусту нашинковать, сложить в таз. Добавить натертую на терке морковь, перемешать.

На дно банки положить 2 лавровых листа, несколько горошин черного перца, по 1 ст. ложке сахара и соли, 1 таблетку аспирина. Затем плотно выложить половину капусты с морковью, снова всыпать по 1 ст. ложке сахара и соли, таблетку аспирина.

Дополнить банку оставшейся капустой, положить оставшиеся соль, сахар, аспирин, 2 лавровых листа и горошины перца. Залить капусту кипятком, дать постоять 3 минуты, добавить еще горячей воды, закрыть крышкой, закатать. Поставить банку на крышку, оставить до полного остывания. Хранить в погребе.

Салат из цветной капусты с помидорами

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

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

Салат из цветной капусты и брокколи в соусе

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

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

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

Салат из брокколи, цветной капусты и сладкого перца

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

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

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

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

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

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

Салат из патиссонов с чесноком

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

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

Салат из брокколи в заливке

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

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

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

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

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

Салат из цветной капусты с морковью

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

Капусту разобрать на соцветия. Остальные овощи порезать произвольно. Томатный сок вылить в кастрюлю и поставить на средний огонь, дать закипеть. После этого всыпать морковь, варить 5 минут. Добавить капусту, перец и лук, варить 15 минут. После этого ввести пропущенный через пресс чеснок, измельченный перец чили, варить 5 минут. В самом конце готовки влить масло и уксус. Дать закипеть, после чего разложить салатную массу в банки и закатать.

Свекольно-яблочный салат

3 кг свеклы, 1 кг моркови, 2 кг яблок, 300 мл растительного масла, 6 ст. ложек соли, 3 стакана воды.

Морковь очистить. Яблоки разрезать пополам, очистить, убрать сердцевину с семенами. Свеклу в кожуре отварить до полуготовности. После этого остудить ее в холодной воде и удалить кожицу.

Свеклу, яблоки и морковь натереть на средней терке и выложить в кастрюлю, тщательно перемешать, добавить соль, растительное масло и воду. Кастрюлю поставить на небольшой огонь и проварить содержимое в течение 20 минут. После этого овощную массу разложить в подготовленные пол-литровые банки, прикрыть крышками и стерилизовать при 90 градусах 20 минут, после чего закатать. Хранить в прохладном месте.

Салат «Лето красное»

200 г зелени петрушки, 1 кг цветной капусты, 1 кг брокколи, 0,2 кг желтого болгарского перца, 1,2 кг помидоров, 200 мл растительного масла, 5 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки соли, 80 г чеснока, 100 мл столового уксуса.

Капусту разобрать на небольшие соцветия, помыть. В большую кастрюлю налить воду и дать ей покипеть 4 минуты. Помидоры пропустить через мясорубку. Оставшиеся про-

дукты смешать с томатной массой. Дать закипеть. После этого положить и капусту и на медленном огне варить 30 минут. Затем массу разложить в подготовленные банки и закатать.

Салат с брокколи и цветной капустой в томатной заливке

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

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

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

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

Горячую массу выложить в простерилизованные банки и закатать.

Салат из помидоров, алычи и чеснока

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

В литровые банки положить веточки укропа, лавровый лист, алычу, помидоры, пересыпая каждый новый ряд мелко нарезанным чесноком.

Для заливки воду довести до кипения, растворить в ней сахар и соль. Не давая остыть, вылить заливку в наполненные салатом банки. После этого стерилизовать 7 минут. Закатать, перевернуть и закатать. Оставить до полного охлаждения.

Салат из капусты с хреном

*На 500 г капустных листьев: 300 г тертого хрена.
Для маринада: на 1 л воды — 0,5 стакана сахара, по щепотке горчичных и кориандровых семян, 1 стакан 9%-ного уксуса, 1 ст. ложка соли.*

Капустные листья проварить 5 минут в подсоленной воде. Охладить, разрезать на полоски шириной 7–8 см.

Приготовить маринад: вскипятить воду с сахаром, солью, пряностями и уксусом.

На каждую полоску капусты положить 1 ч. ложку тертого хрена, завернуть «конвертиком». Уложите «конвертики» в банку и залейте горячим маринадом. Стерилизовать литровую банку 30–40 минут, закатать.

Салат «Воображала»

На 3-литровую банку: 1 большой кочан капусты, 6–7 сладких перцев, 2–3 моркови, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки соли.

Капусту нашинковать, очищенный от семян сладкий перец нарезать соломкой, морковь натереть на крупной терке.

Подготовленные овощи перемешать, сложить в банку. Сверху насыпать сахар, соль и лимонную кислоту. Влить немного кипятка, дать постоять 10–15 минут. Затем долить банку кипятком до горлышка, чтобы не было воздуха, закатать и укутать до полного остывания. Хранить в прохладном месте.

Салат капустный в соусе

На 3 кг капусты: 2 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 0,5 кг сладкого перца, 100 г чеснока, 0,5 стакана растительного масла, 0,25 ложки 6%-ного уксуса, 0,75 стакана сахара, 10 ч. ложек соли.

Помидоры, морковь, сладкий перец и чеснок вымыть, почистить, пропустить через мясорубку. Добавить масло, уксус, сахар и соль. Довести до кипения.

Капусту нашинковать и опустить в кипящий соус. Перемешать, варить 20–25 минут.

Горячий салат разложить по стерилизованным банкам, закатать.

Салат «Крапинка»

На 2 кг цветной капусты: 1 красный сладкий перец, 200 г зелени петрушки, 1 головка чеснока, соль.

Для маринада: на 2,5 л воды — 1 стакан растительного масла, 0,5 стакана 9%-ного уксуса, 0,5 стакана сахара, 2 ст. ложки соли.

Капусту разобрать на соцветия, опустить на 2 минуты в кипящую подсоленную воду. Откинуть на дуршлаг, остудить.

В кипящую воду добавить растительное масло, уксус, сахар, соль, мелко нарезанные сладкий перец, петрушку и чеснок. Прокипятить 1 минуту. Опустить в маринад капусту, варить 10–12 минут.

Горячую капусту вместе с маринадом разложить по стерилизованным банкам, закатать.

Салат капустный в масляном маринаде

На 2,5–3 кг белокочанной капусты: 1–2 моркови, 3 зубчика чеснока, 5–6 лавровых листьев, 1 ч. ложка красного молотого перца; для маринада: на 1 л воды — 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки столового уксуса, 0,5 стакана сахара, 2 ст. ложки соли.

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

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

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

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

Салат из капусты и тыквы

На 4 кг белокочанной капусты: 1 кг тыквы, пряная зелень (эстрагон, мята), сахар по вкусу, 4 ст. ложки соли.

Тыкву очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими кусочками. Затем пересыпать сахаром и выдержать в темном месте до выделения сока.

Капусту тонко нашинковать, перемешать с солью и порубленной пряной зеленью.

Дно емкости выстелить капустными листьями. Уложить, чередуя слоями, капусту и тыкву, залить тыквенным соком. Накрыть емкость тканью, сверху положить деревянный кружок и поставить гнет. Оставить при комнатной температуре на 3 дня для брожения, протыкая палочкой дважды в день. Затем разложить в банки и хранить в холодном месте.

Салат «Капустное рагу»

*На 2 кг капусты: 1 кг сладкого перца,
1 стакан столового уксуса, 0,5 стакана
растительного масла, 1 стакан сахара,
2 ст. ложки соли.*

Капусту нашинковать. Очищенный от семян сладкий перец порезать соломкой.

Все перемешать, влить 0,5 литра воды, уксус, растительное масло, добавить сахар и соль. Тушить 40 минут.

Затем разложить по стерилизованным банкам, закатать.

Салат капустный острый

*На 10–12 кг капусты: чеснок, красный молотый
перец, вода.*

Для рассола: на 5 л воды — 1 стакан соли.

Капусту порезать средними ломтиками, чтобы они проходили в банку. Сложить в большую эмалированную кастрюлю.

Из воды и соли вскипятить рассол. Залить капусту. Оставить на неделю.

Чеснок пропустить через чесночницу. Добавить красный молотый перец и немного кипяченой воды.

Капусту вынуть из рассола, обмазать каждый ломтик острой чесночной кашицей и плотно уложить в банки.

Оставшийся рассол вскипятить, остудить, процедить и залить капусту. Закрыть банки капроновыми крышками. Поставить в прохладное место.

Салат «Паприка»

*3 кг сладкого перца, 0,5 л воды, 20 г соли,
20 г сахара, 1 л 8%-ного уксуса.*

Зеленый и красный мясистый сладкий перец очистить и нашинковать (без семян). Посолить, перемешать и оставить на 3 часа. Когда перец выделит сок, отжать его и вылить в банку. Воду, уксус, соль, сахар вскипятить, затем остудить и залить перец.

Банки герметично укупорить и поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем. С момента закипания пастеризовать 5 минут.

Бабушкин салат

*1,5 кг помидоров (из них 0,5 кг очень спелых),
1 кг сладкого перца, 300 г капусты,
300 г репчатого лука, 300 г моркови,
5–6 шт. антоновских яблок,
300 г растительного масла.*

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

Салат «Сибиряк»

1 кг фасоли отварить до полуготовности. 0,5 кг репчатого лука нашинковать и обжарить на растительном масле. 0,5 кг моркови натереть на средней терке и обжарить на масле. 1 кг болгарского перца очистить от семян и хвостиков, нарезать язычками. 2,5 кг помидоров пропустить через мясорубку.

Все овощи смешать. Добавить мелко нарезанный стручок горького перца, 3 ст. ложки соли. Перемешать, поставить на огонь и после закипания тушить в течение 10 минут.

Положить 2 зубчика чеснока, пропущенного через пресс, снова довести до кипения. Салат горячим разложить в простерилизованные банки. Закатать.

Салат «Ростовский»

1 кг сладкого перца нарезать соломкой. 1 кг моркови натереть на крупной терке. 1 кг репчатого лука нарезать полукольцами. 3 кг помидоров нарезать дольками. Все соединить, добавить 2 ст. ложки соли, перемешать, оставить на 8 часов.

После этого добавить 1,5 стакана сахарного песка, 1,5 стакана растительного масла (с запахом), 1 стакан 6%-ного уксуса.

Поставить на огонь, варить с момента закипания 20 минут. Салат горячим разложить в простерилизованные банки. Закатать.

Салат «Рубиновый»

2 кг свеклы, 3 кг помидоров, 0,5 кг сладкого перца, 0,5 кг моркови, 300 г чеснока, 400 мл растительного масла, соль по вкусу.

Все овощи отдельно пропустить через мясорубку. Сначала 10 минут проварить томатную смесь, потом опустить свеклу, варить 30 минут, всыпать морковь, варить еще 30 минут, влить растительное масло, добавить сладкий перец, чеснок, соль, варить 15–20 минут.

Разложить в стерилизованные банки, закатать, укрыть до остывания.

Салат «Брависсимо»

1 кг свеклы, 250 г лука, 2 ст. ложки крупной соли без горки, 3 лавровых листа, 8 горошин душистого перца, 0,5 ч. ложки кориандра, 3 гвоздички, 4 горошины черного перца.

Свеклу вымыть, отварить, затем сразу положить в холодную воду и очистить от кожицы. Лук очистить и нарезать кружочками. Очищенную свеклу нарезать средними кубиками. Свеклу укладывать в баночки, перекладывая луком и пряностями.

Залить горячим рассолом (довести до кипения 1 л воды с солью), прикрыть крышкой и стерилизовать: 0,5-литровые — 30 минут, 1–2-литровые — 40 минут, закатать. Оставить до остывания, затем убрать в прохладное место.

Салат «Щедрая осень»

*10 луковиц, 10 баклажанов, 10 помидоров,
10 болгарских перцев, 5 зубчиков чеснока,
0,5 стручка горького перца;
для маринада: 1 л воды, 1 стакан сахара,
1 стакан столового уксуса, 1 стакан
растительного масла, 1 ст. ложка соли.*

Каждую луковицу разрезать на 4 части. Перец, баклажаны и помидоры нарезать дольками и выложить в кастрюлю.

Приготовить маринад. Залить им овощи и варить 20 минут. Затем разложить по банкам и закатать.

Салат из перцев с луком

*2 части сладкого перца, 1 часть репчатого лука;
для маринада: на 1 стакан воды — 1 лавровый лист,
0,5 ч. ложки горчичных семян, 2 горошины черного
перца, щепотка кориандра, 0,5 ч. ложки соли.*

У перцев удалить плодоножки, внутренние перемычки, семена, разрезать на 4 части. Лук нарезать тонкими кольцами. Перец проварить в подсоленной воде, шумовкой вынуть из воды и уложить в 3-литровую банку вперемежку с луком.

Залить горячим маринадом, добавить специи и закрыть крышкой. Стерилизовать 30 минут.

Салат «Кубанский»

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

Овощи нарезать мелкими кусочками. Добавить 1 ст. ложку соли и оставить на 40 минут. Затем добавить 0,5 стакана 9%-ного уксуса и 0,5 стакана растительного масла. Разложить в банки и стерилизовать 20 минут.

Салат со стручковой фасолью

*На 10 пол-литровых банок: по 1 кг стручковой
фасоли, цветной капусты, кабачков, болгарского
перца и помидоров, 500 г яблочного пюре,
300 мл растительного масла, 200 г сахара,
150 г чеснока, 100 мл 6%-ного уксуса, 80 г соли,
3 пучка зелени петрушки.*

Цветную капусту отварить. Фасоль почистить и порезать на 2—3 части. Кабачки порезать мелкими кубиками, перец — средними кубиками. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку.

Приготовить маринад: к молотым чесноку и помидорам добавить яблочное пюре, масло, зелень, сахар, уксус и мелко нарезанную зелень, хорошо размешать, вскипятить. Соединить маринад с овощами, тщательно размешать и, помешивая, варить 40 минут. Разложить по банкам, закатать, на 30 минут укрыть.

Салат «Дуэт»

Нарезать кубиками свеклу и морковь, разложить в 1-литровые банки. Влить в каждую банку по 3 ст. ложки растительного масла.

Закрывать жестяными крышками и поставить в холодную духовку. Затем включить ее на умеренный режим и держать 35–40 минут.

Банки вынуть из духовки, влить в каждую по 1 ч. ложке 6%-ного столового уксуса и 1 ст. ложку раскаленного растительного масла, закатать новыми простерилизованными крышками.

Салат «Летний привет»

На 3 л воды: 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли с горкой, 2 ст. ложки 70%-ного уксуса.

На дно банки положить перец горошком, гвоздику, укроп, петрушку, чеснок, лавровый лист.

Затем положить помидоры, огурцы (крупно нарезанные), морковь и кабачки, лук кольцами, цветную капусту (разобрать на соцветия), фасоль стручковую, зеленый горошек, болгарский перец. Маринада хватит на 4 банки по 2 л.

Все залить горячим маринадом и стерилизовать: литровые банки — 10 минут, 2-литровые — 20 минут, 3-литровые — 30 минут.

Закатать и укутать.

Салат «Овощная мозаика»

2 кг небольших кабачков, 600 г моркови, 500 г лука, 1 кг красных помидоров, 100 мл 9%-ного уксуса, 250 г сахара, 50 г соли.

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

Разложить в банки и стерилизовать на водяной бане 20–25 минут, после чего закатать.

Салат с томатной пастой

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

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

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

За 5 минут до окончания варки влить 1 ч. ложку 70%-ного уксуса, всыпать по вкусу черный молотый перец.

Салат в горячем виде разложить в стерильные банки. Закатать.

Салат-рагу

*9 баклажанов, 9 болгарских перцев, 9 помидоров,
2 головки чеснока.*

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

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

Поставить на 2 часа в духовку. Разложить по стерильным банкам и закатать.

Салат «Хозяюшка»

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

Масло прокалить, после чего выложить в него нарезанный лук и обжарить его до золотистого цвета. Добавить нарезанные помидоры, тушить их с луком 45 минут. Затем ввести нарезанный кусочками болгарский перец. Тушить еще 15 минут. Положить мелко нарезанный стручок горького перца, всыпать молотый перец, нарезанную зелень и все вместе тушить 5 минут.

Чеснок измельчить, добавить в массу, немного ее проварить и кипящей разлить в подготовленные банки.

Салат «Нарядный»

Розовые и зеленые мелкие помидоры, мелкие огурцы, цветная капуста, стручковая фасоль, мелкий репчатый лук, морковь, разноцветный перец, чеснок; для маринада: 1 л воды, 1,5 ст. ложки соли, 1,5 ст. ложки сахара, 6 горошин душистого перца, 16 бутонов гвоздики, 5 ст. ложек 5%-ного уксуса.

Морковь нарезать кружочками толщиной 5 мм. Фасоль нарезать кусочками длиной 2–3 см. Цветную капусту разобрать на соцветия. Огурцы, помидоры и лук кладутся целыми.

Подготовленные овощи уложить плотно в банки. Вскипятить маринад. Залить им овощи на 2 см ниже горлышка. Установить в емкость с горячей водой и стерилизовать 15 минут. Закатать.

Салат «Балтийский»

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

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

Салат из баклажанов

5 кг баклажанов, 120 мл растительного масла, 250 г чеснока, 30 г горького стручкового перца, 800 г сладкого перца, 60 мл 6%-ного столового уксуса, соль.

Баклажаны помыть, удалить у них плодоножки, нарезать кружочками толщиной 0,7 см и уложить слоями в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью.

После того как баклажаны выделяют сок, вынуть их из рассола и немного отжать.

На сковороде нагреть растительное масло. Обжарить в нем баклажаны до золотистой корочки.

Чеснок, сладкий и горький перец помыть, очистить и пропустить через мясорубку.

Овощную массу залить уксусом и тщательно перемешать. Соединить с баклажанами, еще раз все перемешать. Разложить по стерильным банкам и герметично укупорить.

Салат «Вспомним лето»

5 кг баклажанов порезать кружочками в 1 см, подержать их в холодной подсоленной воде в течение 20 минут. Затем вынуть из воды, дать ей полностью стечь. Баклажаны обжарить в разогретом растительном масле с обеих сторон.

2 кг помидоров порезать кружочками. 1 кг моркови отварить до полуготовности, почистить и порезать кружочками. 1 кг сырого репчатого лука порезать кольцами,

кольца разделить. 3 большие головки чеснока почистить, зубочки порезать пластинками. Порезать по одному пучку зелени укропа и петрушки. Все овощи должны находиться в разных емкостях.

Простерилизовать и обсушить литровые банки. Заложить в них слоями овощи: укроп, петрушка, 3–4 кольца помидоров, несколько пластинок чеснока, 4–5 кружочков баклажанов, немного колец лука, несколько кружочков моркови, укроп, петрушка и т. д., пока не заполнится банка. Выложив 2–3 слоя, овощи примять рукой. Слоев должно получиться 4–5.

После того как банка заполнится, добавить 2 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, залить кипятком и добавить 1 ч. ложку 70%-ной уксусной эссенции.

Стерилизовать 30 минут (с момента закипания). Герметично укупорить. Банки перевернуть и на некоторое время укрыть чем-нибудь теплым.

Салат-закуска

3 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг яблок, 1 кг сладкого перца, 5 ст. ложек соли, 5 ст. ложек сахара, 150 г измельченного чеснока, 2 ст. ложки 9%-ного уксуса.

Все ингредиенты, кроме чеснока, пропустить через мясорубку. Добавить соль, сахар и варить на медленном огне 40 минут. За 5 минут до окончания варки добавить чеснок. В конце приготовления влить уксус. Салат горячим разложить по стерилизованным банкам. Закатать.

Салат с морковной ботвой

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

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

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

Салат «Новинка»

1 кг капусты, 1 кг лука, 1 кг помидоров, 1 кг кислых яблок, 1 кг болгарского перца, 2 ст. ложки соли.

Морковь отварить (5 минут с момента закипания), затем нарезать соломкой. Лук нарезать очень тонкими кольцами. Яблоки очистить, удалить сердцевины с семенами и нарезать дольками. У семян убрать плодоножки и семена, нарезать поперек тонкой соломкой. Капусту очень тонко шинковать. Посолить и перемешать.

На дно простерилизованных сухих банок положить по лавровому листу, по 5 горошин перца, по 2 небольших помидора, разрезанных на 8 частей. Затем, приминая, плотно выложить салатную массу (помидоры должны пустить сок,

который будет служить консервантом). Прикрыть банки крышками и стерилизовать 30 минут, после чего герметично укупорить. Перевернуть и в таком положении дать салату остыть. Хранить в темном прохладном месте.

Салат острый

*2 кг баклажанов, 1 кг сладкого перца,
600 г моркови, 1,5 кг помидоров,
50 мл 6%-ного столового уксуса,
250 г чеснока, 300 мл растительного масла,
150 г сахара, 50 г соли, зелень укропа и петрушки,
горький стручковый перец по вкусу.*

Баклажаны помыть, удалить плодоножки, каждый разрезать на 10 частей. Сладкий перец помыть, очистить, вырезать плодоножки с семенами. Мякоть нарезать кольцами среднего размера. Морковь натереть на крупной терке. Помидоры очистить от кожицы и пропустить через мясорубку. Зелень помыть и мелко нарубить. Горький перец нарезать мелкими кусочками. Чеснок очистить и измельчить.

В эмалированную кастрюлю насыпать соль, сахар, выложить размятые помидоры. Добавить растительное масло, уксус и поставить на огонь. Когда масса закипит, снять пену и опустить остальные овощи и зелень.

Массу варить на медленном огне, постоянно мешая. После этого разложить салат в подготовленные банки и закатать. Хранить при температуре не выше 5–8 градусов.

Салат «Камский»

4 кг баклажанов, 2 головки чеснока, 2 луковицы, 2 моркови, 2 яблока, 2 сладких красных перца; для соуса: 2 л томатного сока, 2 стакана растительного масла, 1 стакан 9%-ного уксуса, 0,5 стакана соли.

Соединить продукты для соуса. Добавить к ним измельченные чеснок, лук, морковь, яблоки, сладкий перец и довести до кипения. После этого ввести нарезанные небольшими кубиками баклажаны, проварить 45 минут. Готовый салат разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Салат «Душенька»

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

Перец нарезать кубиками, свеклу натереть на средней терке. Капусту нашинковать. Чеснок измельчить. Лук нарезать кубиками и обжарить на растительном масле. Все овощи смешать, залить массой из пропущенных через мясорубку (или измельченных блендером) помидоров. Добавить сахар, соль, растительное масло и варить 45 минут с момента закипания. Затем влить уксус, перемешать и сразу разложить в простерилизованные банки. Герметично укупорить.

Салат из моркови и брюссельской капусты

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

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

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

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

Салат «Изысканный»

5 кг свеклы, 1,5 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г лука, 200 г чеснока (3 большие головки), 2 ст. ложки соли, 1 стакан сахара, 1 стакан 6%-ного уксуса, 500 мл растительного масла.

Свеклу, помидоры, перец, лук, чеснок очистить, помыть и измельчить (в мясорубке или в комбайне).

Все ингредиенты (кроме уксуса) смешать и варить 1 час с момента закипания. Уксус добавить в конце варки. Закатать и укутать на ночь.

Салат «Разноцветное ассорти»

*2 кг небольших огурцов, 2 кг помидоров,
1 кг разноцветного болгарского перца,
1 кг кабачков, 1 кг патиссонов, лавровый лист,
черный перец горошком, зелень укропа,
сельдерея, петрушки;
для маринада: 1,3 л воды, 4 ст. ложки
лимонной кислоты.*

На дно каждой банки положить зелень, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца. После этого слоями выложить нарезанные овощи (огурцы — патиссоны — перец — кабачки — помидоры), прослаивая зеленью.

Вскипятить маринад, остудить до 60 градусов. Залить им овощи, не доливая до верха 3—4 см, но так, чтобы овощи им были покрыты. Пастеризовать 3-литровые банки в течение 25 минут. Закатать, охладить и поставить на хранение.

Салат «Дружба»

*На 8 литровых банок салата: 1 л растительного
масла, 1,5 кг моркови, 1,5 кг репчатого лука,
1,5 кг свежей капусты, 3 ст. ложки сахара,
1,5 кг свежих огурцов, 1 ст. ложка уксусной
эссенции, 0,5 кг болгарского перца,
300 г вареных грибов, 2 кг помидоров.*

Масло прокипятить, добавить нашинкованную морковь и кипятить 5 минут. Добавить лук, нарезанный кольцами,

и кипятить еще 5 минут. Всыпать сахар и нашинкованную капусту, кипятить 5 минут. Добавить огурцы, нарезанные кружочками, соль, уксус, перец, очищенный от семян и разрезанный на 4 части, грибы, разрезанные помидоры, 3–4 лавровых листа и перец по вкусу, все тщательно перемешать. Салат тушить 30–40 минут, после чего разложить по банкам. Закатать железными крышками. Стерилизовать не нужно.

Салат из редиса и зеленого лука

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

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

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

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

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

Салат «Слоеный»

Желтый перец, огурцы, помидоры с плотной мякотью, репчатый лук;

для маринада: на 3 л воды — 3 ст. ложки соли, 9 ст. ложек сахара, 300 мл 9%-ного уксуса.

Подготовить 7 литровых банок. Лук нарезать полукольцами, желтый перец — полосками, огурцы — кружочками, помидоры — дольками. Уложить в банки слоями (лук — перец — огурцы — помидоры), слегка уплотняя рукой.

Приготовить маринад: вскипятить воду, растворить в ней соль и сахар, снять с огня, добавить уксус и залить в банки. Стерилизовать 7 минут. Закатать, укутать и оставить на 8–10 часов.

Салат из зеленых помидоров с капустой

1 кг зеленых помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 крупные луковицы, 2 сладких перца, 100 г сахара, 1 ст. ложка соли, 0,3 л 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. Все 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 10 минут.

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

Салат «Оранжевое чудо»

*1 кг моркови, 1 кг помидоров, 500 г лука,
500 г корня сельдерея, 500 г корня петрушки,
1–2 головки чеснока, 250 мл растительного масла,
порошок горького перца, черный и душистый перец,
ягоды можжевельника, соль, сахар.*

Помидоры опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, остудить в холодной воде, снять кожуру, нарезать дольками и тушить с несколькими ложками растительного масла, пока масса не загустеет. Мелко измельченный лук посолить, тушить в кастрюле на слабом огне с растительным маслом до размягчения. Корнеплоды моркови, петрушки и сельдерея очистить, нарезать брусочками, добавить к луку вместе с мелко нарезанным чесноком, посолить и, помешивая, тушить. При необходимости добавить 1–2 ст. ложки горячей воды. Добавить томатную массу. Заправить по вкусу солью, сахаром, горьким перцем, измельченными ягодами можжевельника, душистым перцем.

Разложить по банкам в горячем виде и стерилизовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 30 минут.

Салат с сельдереем

*2 кг сладкого перца, 1 крупный корень сельдерея,
10 мелких луковиц, 5 горошин черного перца,
5 горошин душистого перца, 1 ч. ложка семян
горчицы, 1 ч. ложка уксусной эссенции;
для маринада: 1 л воды, 200 мл 9%-ного уксуса,
25 г сахара, 15 г соли.*

Перец очистить, нарезать полосками. Сельдерей очистить, нарезать полосками шириной 10 мм и отварить до размягчения. Уложить овощи в банки вместе с пряностями, залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 30 минут, 2–3-литровые — 50 минут). Закатать.

Салат овощной с яблоками

*1 кг лука, 1 кг сладкого красного перца,
1 кг моркови, 1 кг капусты, 1 кг яблок, 1 кг огурцов,
200 мл растительного масла,
200 мл 9%-ного уксуса, 6 ст. ложек сахарного песка,
2 ст. ложки соли.*

Морковь и яблоки натереть на крупной терке. Остальные овощи нарезать произвольно. Все перемешать, добавить сахар и соль. Влить масло и уксус, снова перемешать и оставить на 30 минут. Готовую овощную массу разложить в простерилизованные пол-литровые банки и стерилизовать в течение 20 минут, после чего закатать.

Капустный салат с зеленью

*5 кг капусты, 1 стакан растительного масла,
1 кг лука, 300 г зелени петрушки, 100 г чеснока,
50 г соли.*

Крупно нашинковать капусту, залить на 10 минут кипятком, откинуть на дуршлаг и охладить.

Пожарить на растительном масле нарезанный кубиками репчатый лук, крупно нарезанную зелень петрушки и смешать с капустой. Плотно уложить массу в большую емкость, посолить и присыпать мелко нарезанным чесноком. Положить гнет и выдержать при комнатной температуре 2–3 дня.

Затем переложить в банки и закрыть капроновыми крышками.

Салат со свеклой

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

Помидоры, свеклу и морковь пропустить через мясорубку. Добавить масло, по вкусу соль и сахар и поставить на огонь. С момента закипания тушить 2 часа. За 10 минут до готовности добавить измельченный чеснок. Салат горячим разложить в стерилизованные банки и закатать. Укутать до полного остывания.

Салат с квашеной капустой

На 200 г квашеной капусты — 100 г моркови, 100 г яблок; для рассола: на 1 л воды — 40 г соли, 40 г сахара.

Морковь натереть на крупной терке, у яблок удалить сердцевину с семенами и натереть на крупной терке. Соединить яблоки, капусту, морковь и плотно уложить в пол-литровые банки.

Из воды, сахара и соли приготовить рассол. Вскипятить его и залить в банки. Прикрыть банки крышками и стерилизовать 10–12 минут. Закатать.

Салат из зеленых помидоров с квашеной капустой

1 кг зеленых помидоров, 1,5 кг квашеной капусты, 1 кг лука; заливка: на 1 л воды — 1–1,5 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 10–12 г черного перца, 3–4 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца.

Зеленые помидоры средней величины опустить на 1–3 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу снять кожуру. Нарезать помидоры тонкими пластинками. Лук очистить и нарезать кольцами. Из свежеприготовленной квашеной капусты слегка отжать сок. Подготовленные овощи уложить слоями в банки, заполнить горячей залив-

кой и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки — 15–20 минут, литровые — 25–30 минут.

Салат с укропом и хреном

*10 кг капусты, 300 г хрена, 10 зонтиков укропа;
маринад: на 1 л воды — 50 г соли, 100 г сахара,
100 мл 6%-ного уксуса.*

Нашинкованную крупной соломкой капусту смешать с натертым на терке хреном. Приготовить маринад. Всыпать в горячую воду соль, сахар, добавить уксус и довести до кипения. Уложить массу в банки, добавить укроп и залить горячим маринадом. Закрыть капроновыми крышками.

Салат «Перестарок»

*4 кг перезрелых огурцов, 0,5 кг лука,
10 зубчиков чеснока, 0,5 стакана растительного
масла, 0,5 стакана 9%-ного уксуса, соль,
по пучку зелени укропа и петрушки.*

Огурцы мелко нарезать, посолить по вкусу, оставить на 30 минут, затем слить образовавшийся сок, добавить измельченный чеснок, нарезанную зелень, лук (кольцами), перемешать с уксусом, сахаром и растительным маслом.

Плотно разложить в подготовленные банки и стерилизовать (пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 25 минут). Закатать.

Салат огуречный в овощной заливке

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

Перец, помидоры и чеснок пропустить через мясорубку. Добавить сахар, соль, масло, перемешать и варить в течение 5 минут. Огурцы нарезать кружочками, выложить в овощную массу, размешать, варить 15 минут с момента закипания. В конце варки добавить уксусную эссенцию и разложить по простерилизованным банкам, после чего закатать.

Салат из зеленых помидоров и лука

*1 кг помидоров, 0,5 кг лука;
заливка: на 1 л воды: 60–120 мл столового уксуса,
1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки соли,
5–10 зерен горчицы, 5–10 горошин черного перца.*

Зеленые помидоры средней величины помыть, на 2–3 минуты опустить в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу снять кожуру. 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 выложить 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 °С: пол-литровые банки — 20–25 минут, литровые — 30–35 минут.

Салат «Загадка»

8 кг огурцов и 1 кг лука нарезать кружочками.

8 больших морковок натереть на крупной терке, добавить 180 г соли, 300 г сахара, 0,5 л кипяченого растительного масла, 3–4 головки толченого чеснока. Вымешать, оставить на 2 часа, разложить по подготовленным банкам. Стерилизовать 1,5 часа.

Салат из черной редьки

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

Капусту, редьку, морковь нашинковать. Перемешать в большой емкости. Разложить по пол-литровым банкам, влить 1 ч. ложку уксуса, положить измельченную зелень петрушки, зубок чеснока.

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

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

Салат «Охотничий»

3 кг кабачков, 10–15 красных болгарских перцев, по 1 пучку зелени петрушки и укропа, 1–1,5 стакана рубленого чеснока, 4 ст. ложки сахара, 1,5–2 ст. ложки соли, 1 стакан 6%-ного уксуса, 1 стакан растительного масла.

Твердые, упругие сырые кабачки (лучше цукини) нарезать кубиками (кожуру не снимать) размером 1,5 × 1,5 см. Так же нарезать сладкий перец. Все хорошо перемешать с нарезанной зеленью, чесноком, сахаром, солью, уксусом и маслом. Оставить салат на 6–7 часов, до появления сока. Разложить по банкам, добавляя немного появившегося сока. Стерилизовать литровые банки 15–20 минут. Закатать.

Салат огуречный в горчичной заливке

4 кг огурцов, 1 ст. ложка молотого перца, 2 ст. ложки порошка горчицы, 3 ст. ложки соли, 200 мл растительного масла, 200 г сахара, 200 мл 9%-ного уксуса, 2 головки чеснока.

Огурцы разрезать вдоль на 4 части, смешать с остальными ингредиентами и оставить на 3 часа (периодически помешивать). После этого разложить в простерилизованные банки и стерилизовать (после закипания воды пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 20 минут). Закатать.

Салат «Донжуан»

1 кг перезревших огурцов, 2 ст. ложки соли, 6–8 мелких луковиц, 2 зубчика чеснока; для заливки: 0,5 л столового уксуса, 70–100 г сахара, по 10 зерен черного и душистого перца, 2 лавровых листа.

Огурцы тщательно вымыть, очистить от кожуры, разрезать пополам, удалить семена и разрезать в длину на столбики. Выложить в кастрюлю, пересыпать солью и оставить на 12 часов. Огурцы отделить от сока и плотно уложить вертикально в банки, перекладывая луком, нарезанным полукольцами, и измельченным чесноком. Лук очистить и сварить до готовности. Залить холодной заливкой и закатать.

Салат с грибами

1,5 кг моркови, 1 л растительного масла, 1,5 кг лука, 1,5 кг капусты, 3 ст. ложки сахара, 1,5 кг огурцов, 1 ст. ложка уксусной эссенции, 0,5 кг сладкого перца, 300 г вареных грибов, 2 кг помидоров.

Масло прокипятить. Положить в него нашинкованную морковь, кипятить 5 минут. Добавить лук, нарезанный кольцами, варить еще 5 минут. Всыпать сахар и нашинкованную капусту, еще 5 минут варить. После этого положить остальные ингредиенты, перемешать и варить 40 минут. Разложить по подготовленным банкам. Закатать.

Салат «А нам фиолетово»

6 кг баклажанов сварить в 5 л воды с добавлением 0,5 кг соли до мягкости (5 минут), остудить, нарезать кубиками. 0,5 кг лука нарезать полукольцами. 0,5 кг моркови натереть на крупной терке. 0,5 кг сладкого перца (красного) нарезать лапшой. 300 г чеснока мелко нарезать.

Все соединить, влить 0,5 л растительного масла, 0,5 л столового уксуса, добавить по 2 ст. ложки соли и сахара.

Перемешать и оставить для маринования на 5–6 часов, периодически перемешивая для равномерного просаливания всех овощей. Затем разложить по литровым банкам, деревянной ложкой уплотнить и стерилизовать 15–20 минут, после чего закатать.

Салат «Неделька»

6 кг очищенных перцев, 5 больших пучков зелени петрушки, 7–8 головок чеснока.

Маринад: 1 л растительного масла, 0,5 л 6%-ного уксуса, 2 стакана сахара, 2,5 ст. ложки соли, 10 лавровых листов, 20 горошин черного перца (закипятить, проварить 2–3 минуты). В маринаде бланшировать по 6–7 перцев в течение 1 минуты.

Чеснок мелко нарезать, зелень петрушки измельчить. В бланшированные перцы вложить петрушку, чеснок. Сложить в кастрюлю, залить маринадом, поставить гнет на 2–3 дня. Через 2–3 дня перцы готовы к употреблению.

Для хранения перцы разложить по банкам, залить кипящим маринадом, стерилизовать 5–10 минут. Закатать, укутать до остывания.

Салат из фасоли и баклажанов

*1 кг фасоли, 2 кг баклажанов, ½ сладкого перца,
70 г соли, 1 морковь, 2,5 л томатного сока,
150 г сахара, 100 мл 9%-ного уксуса,
0,5 л растительного масла, чеснок по вкусу.*

Фасоль сварить. Баклажаны и перец нарезать соломкой. Добавить соль, натертую на средней терке морковь, томатный сок, сахар, уксус и растительное масло. Варить с момента закипания 30 минут. За 10 минут до окончания варки добавить измельченный чеснок. Разложить в простерилизованные банки. Закатать.

Салат с помидорами и морковью

*10 кг капусты, 1 кг болгарского перца,
200 г моркови, 3 кг помидоров
(желательно мелких и неперезревших), 300 г соли.*

Мелко нашинковать капусту, морковь и перец, посолить, хорошо перемешать. Разрезать помидоры пополам и выложить в эмалированную посуду. Чередовать слои из капустной смеси и помидоров, пока емкость не наполнится.

Поставить под гнет и вынести в прохладное место на 4 дня. После этого переложить салат в банки и укупорить.

Салат «Седьмое небо»

Нашинковать 6 кг капусты, по 2 кг помидоров и лука, 3 кг сладкого перца, натереть на терке 2 кг моркови, добавить 4 ст. ложки соли, 300 г сахара, по 200 мл растительного масла и столового уксуса.

Варить до готовности, разложить по подготовленным литровым банкам. Стерилизовать 1,5 часа.

Салат «Наш любимый»

*2 кг цветной капусты, 1,2 кг помидоров,
200 мл растительного масла, 100 г сахара,
60 г соли, 80 г чеснока, 120 мл 6%-ного уксуса,
300 г сладкого перца, 1–2 пучка зелени петрушки.*

Капусту разобрать на соцветия, промыть и отварить в течение 5 минут, остудить.

Маринад: в измельченные помидоры влить уксус, растительное масло, всыпать соль, сахар, измельченные петрушку, чеснок и сладкий перец.

В кипящий маринад опустить капусту и варить, помешивая, 30–35 минут. Разложить по стерилизованным банкам, закатать, перевернуть, укутать.

Салат «Любимая нотка»

1 кг фасоли замочить на ночь, утром отварить до готовности. По 1 кг лука, сладкого перца, моркови измельчить и по

отдельности обжарить в растительном масле. Все овощи смешать, добавить по вкусу соль, 150 г сахара.

Все кипятить 40 минут, разложить по стерилизованным банкам, закатать и укутать.

Салат «5 звезд»

3 кг кабачков, 1 кг моркови натереть на крупной терке, 3 кг огурцов нарезать соломкой, 1 кг лука измельчить.

Положить в эмалированную миску, добавить 20 ч. ложек сахара, 10 ч. ложек соли, 20 ст. ложек растительного масла.

Варить 15 минут с момента закипания. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Салат со сливами и свекольным соком

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

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

Салат «Любимый овощ»

Нарезать 4 кг помидоров, 2 кг сладкого перца и 1 кг лука. Натереть на средней терке 1 кг моркови. Добавить 0,5 л растительного масла, 250 г сахара, 200 мл столового уксуса, 3 ст. ложки соли, варить до готовности. Разложить по подготовленным литровым банкам. Стерилизовать 45 минут.

Салат «Витязь»

1 кг фасоли сварить до готовности, 2 кг баклажанов нарезать кубиками (вымачивать в соленой воде 15–20 минут).

Сначала обжарить лук (0,5 кг) в растительном масле, добавить баклажаны, отжатые от воды. Прожарив немножко, добавить перец (0,5 кг), нарезанный кубиками. Все пожарить и добавить 1,5 кг пропущенных через мясорубку или натертых помидоров. Все это варить до готовности. Затем соединить с вареной фасолью. Посолить по вкусу и прокипятить 30–40 минут. Закатать.

Салат «Подарок осени»

4 кг огурцов порезать вдоль на 4 части и один раз поперек. 2 кг лука нарезать кольцами. 200 г моркови натереть на средней терке. Все смешать. Добавить по 200 г сахара, растительного масла, столового уксуса, 3 ст. ложки соли.

Перемешать, оставить на 3 часа, после чего разложить по подготовленным банкам и стерилизовать 1 час.

Салат по-вологодски

8 кг огурцов, 1 кг лука, по 2 пучка зелени петрушки и укропа, 20—25 зубков чеснока, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара, 1 стакан столового уксуса, соль.

Огурцы тщательно помыть, мелко нарезать или нашинковать, посолить. Через 30 минут огурцы отделить от сока, добавить измельченный чеснок, зелень, лук, нарезанный кольцами. Тщательно перемешать с уксусом, сахаром и растительным маслом. Плотнo выложить в банки и стерилизовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 25 минут.

Салат из сладкого перца и помидоров

1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 200 г лука, 100 г чеснока, 0,5 стакана растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки соли.

Перец и помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук и чеснок очистить и нарезать: лук — кольцами, чеснок — мелкими дольками. Овощи аккуратно перемешать, добавить соль, сахар, масло. После выделения сока держать на огне с момента закипания 15 минут. Разлить по стерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном до полного остывания.

Салат «Просто вкусно»

*1,5 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука,
1 кг сладкого перца, 350 г сахара, 4 ст. ложки соли,
400 мл столового уксуса, 400 мл растительного масла.*

Овощи нарезать, перемешать, посыпать солью, сахаром, полить уксусом, маслом, выложить в стерилизованные стеклянные банки, закрыть капроновыми крышками и поставить в холодильник.

Салат «Луганский»

*3 кг зеленых помидоров, 1,5 кг лука,
5–6 горошин черного перца,
5–6 бутонов гвоздики, 2 лавровых листа.*

Помидоры средней величины опустить на 1–2 минуты в кипящую воду, затем охладить в холодной воде. Снять кожуру. Нарезать помидоры тонкими ломтиками. Очистить и нарезать кольцами лук. Морковь натереть на крупной терке. Все перемешать, посолить.

Овощи оставить на 10 часов. После слить лишний рассол и влить маринад. Для его приготовления на 1 л воды взять по 2 ст. ложки соли и сахара, 50 мл растительного масла, перец горошком, гвоздику, лавровый лист. Овощи залить маринадом и поставить кастрюлю на огонь. С момента закипания варить не менее 30 минут. В конце готовки добавить по вкусу уксус (лучше яблочный). Горячий салат разложить по горячим банкам и закатать жестяными крышками.

Салат «Нежный»

*3 кг свеклы, 2 кг моркови, 1 кг сладкого перца,
0,5 кг лука, 3 головки чеснока,
3 стручка горького перца, 100 мл 9%-ного уксуса,
150 мл растительного масла, 100 г соли,
1 ст. ложка сахара, 1 стакан воды.*

Овощи пропустить через мясорубку, залить водой, маслом и уксусом. Добавить соль, сахар и варить 3 часа. Готовый салат горячим разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Салат с зелеными помидорами и томатным пюре

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

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

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

Салат «Причуда»

3 кг помидоров пропустить через мясорубку, добавить по 200 г сахара, растительного масла, столового уксуса, 2 ст. ложки соли, 4 головки чеснока, 1 ч. ложку молотого красного перца.

Прокипятить 10 минут, добавить 4 кг очищенного, нарезанного большими кубиками перца. Варить 1 час. Разложить по подготовленным литровым банкам. Стерилизовать 1 час.

Салат «Ждановский»

*1 кг огурцов, 1 кг моркови, 0,5 кг лука,
0,5 пучка зелени укропа, 1 головка чеснока,
2 ст. ложки 9%-ного уксуса,
250 мл растительного масла.*

Огурцы и морковь нарезать кружочками. Укроп измельчить. Чеснок нашинковать тонкими пластинками. Каждую луковичу разрезать на 8 частей.

В казан налить 50 мл растительного масла. Опустить в него морковь и лук и пассеровать на слабом огне до мягкости. После этого добавить огурцы, чеснок и укроп, перемешать и прогреть (5 минут), затем налить уксус, положить сахар и соль, помешать, закрыть крышкой и довести до кипения.

В другой емкости вскипятить 200 мл растительного масла.

Салат разложить по простерилизованным банкам, не

доходя до горлышка расстояние в два пальца. Влить раскаленное растительное масло и сразу же закатать. Банки перевернуть, укутать и держать так до полного остывания.

Салат «Южные мотивы»

По 3 кг капусты, красных помидоров, 1,5 кг красного болгарского перца, по 2 кг моркови, огурцов, репчатого лука, 200 мл растительного масла, 10 г молотого черного перца, 5 ст. ложек соли, 3 ст. ложки 70%-ного уксуса, по 3 пучка зелени укропа и петрушки.

Овощи и зелень мелко нарезать, тщательно перемешать, разложить по литровым банкам, стерилизовать 1 час. Закатать, перевернуть, укутать.

Салат из помидоров «Наливной»

Спелые помидоры разрезать на дольки, выложить в 3-литровые банки, пересыпать луком, положить 4 лавровых листа, 4 бутона гвоздики, 4 горошины черного перца и залить маринадом (на 1 л воды — 3 ч. ложки соли и 4 ст. ложки сахара).

Стерилизовать 7–10 минут. В конце стерилизации добавить 4 ч. ложки столового уксуса и 6 ст. ложек растительного масла, закатать.

Салат из разноцветного перца

Зеленый, оранжевый, желтый, красный перец (5–6 кг) нарезать соломкой и положить в маринад.

Маринад: на 1 л воды — 1 стакан столового уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара, 2–3 ст. ложки соли (варить 5–10 минут).

Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Салат «Полесье»

1,5 кг капусты, 1,7 кг сладкого перца, 700 г моркови, 500 г лука, 2 кг зеленых помидоров.

Капусту нашинковать, перец нарезать соломкой, лук — полукольцами, морковь натереть на терке, помидоры нарезать дольками. Сложить все в миску и добавить 150 г сахара, 200 мл столового уксуса, 100 г соли, 250 мл растительного масла. Все хорошо перемешать. На дно стерилизованной банки положить лавровый лист и перец горошком, выложить салат по плечики, накрыть крышками и стерилизовать: 0,5-литровые банки — 25 минут. Закатать банки и укутать.

Салат «Нарядный»

2 кг красной свеклы натереть на крупной терке. По 0,5 кг помидоров, яблок, сладкого перца, баклажанов пропустить через мясорубку. Добавить 300 мл растительного масла,

соль, горький перец, сахар по вкусу. Тушить 35 минут. Затем добавить 200 г чеснока, пропущенного через мясорубку. Тушить еще 10 минут. Разложить по банкам, закатать.

Салат «Удачный»

Натереть спелые помидоры на терке так, чтобы сока получилось 2 л. Добавить в сок 1 стакан растительного масла, соль по вкусу, несколько горошин черного перца, 1 ст. ложку столового уксуса, 5 нарезанных луковиц и 1 измельченную средней величины морковь.

Плоды сладкого перца очистить от семян, разрезать пополам, опустить в кипящую воду на 5 минут. Затем разложить по литровым банкам. Стерилизовать 15–20 минут, закатать.

Салат из капусты и яблок

Яблоки разрезать на четвертинки или на шесть долек (если они крупные), удалить сердцевину. Капусту нарезать кубиками, уложить с яблоками слоями в банки (лучше емкостью 0,7 л или 1 л), заполнив до плечиков. Залить кипятком и дать постоять 5–6 минут, накрыв крышками.

Второй раз залить горячим рассолом: на 1 л воды — 2 ст. ложки сахара и 1 ст. ложка соли, добавить 1 ч. ложку уксусной эссенции. Закатать.

Овощной салат без тепловой обработки

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

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

Хранить в холодильнике.

Салат «Аппетитка»

*3 кг помидоров, 750 мл воды, 500 мл 8%-ного уксуса,
10 г соли, 10 г сахара.*

Помидоры вымыть, опустить в кипящую воду, быстро вынуть и снять с них кожицу. После этого нарезать кружочками, удалить зерна и уложить в простерилизованные банки. Воду, уксус, соль и сахар вскипятить, охладить и получившимся рассолом залить помидоры.

Банки плотно закрыть, поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем. С момента закипания пастеризовать 20 минут при умеренном кипении. Затем банки вынуть из кастрюли, дать им остыть, после чего поставить в прохладное место.

Салат по-еврейски

*5 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови,
1,5 стакана сахара, 4–5 ст. ложек соли.*

*Маринад: 350 мл воды, 350 мл растительного масла,
50 мл уксусной эссенции.*

Овощи нашинковать, посолить, разложить по банкам, не утрамбовывая. Залить маринадом. Хранить в прохладном месте.

Салат «Полесский»

*3 кг зеленых томатов, 1,5 кг репчатого
лука, 100 г соли;*

*для маринада: 300 г растительного масла,
200–250 мл столового уксуса, 300 г сахара,
6 горошин черного перца, 6 лавровых листьев.*

Томаты и лук тонко нарезать. Морковь натереть на крупной терке. Выложить овощи в эмалированную кастрюлю, добавить соль и оставить на 12 часов.

Приготовить маринад: влить в кастрюлю растительное масло, уксус, добавить сахар, черный перец и лавровый лист. Поставить на огонь и довести до кипения.

Влить горячий маринад в салат, все тщательно перемешать и снова поставить на огонь. После закипания варить 30 минут, постоянно помешивая. Горячий салат разложить в стерилизованные банки и закатать крышками. Охладить.

Салат «Поздняя осень»

По 0,5 кг репчатого лука, моркови, сладкого перца, 2 кг помидоров, 4 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки столового уксуса, 100 мл растительного масла, несколько маленьких кусочков горького перца (можно без него), 10–15 горошин черного перца.

Очищенную морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать полукольцами, перец и помидоры — кусочками. Все ингредиенты смешать, добавить соль, сахар, уксус и масло. Разложить смесь овощей по стерилизованным литровым банкам. Стерилизовать 30 минут. Закатать, остудить.

Салат «Лукоморье»

2 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 0,5 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 500 мл растительного масла, 300 мл 6%-ного уксуса, 200 г корня петрушки, 80 г соли, 30 г зелени петрушки, 10 горошин черного перца, 10 бутонов гвоздики, 7–10 лавровых листов.

Помидоры помыть и разрезать на 4–6 долек. Перец очистить от семян и нарезать кусочками размером 2 x 2 см. Морковь и корень петрушки очистить и нарезать кубиками или соломкой. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной не больше 0,5 см. Зелень петрушки помыть и мелко порубить.

Растительное масло довести до кипения, кипятить в течение 5—7 минут, затем дать ему остыть до температуры 70 градусов.

В подогретые банки налить горячее масло, положить черный перец, лавровый лист и гвоздику.

Подготовленные овощи смешать, заправить солью и уксусом. Плотно наполнить банки с растительным маслом овощной смесью. Стерилизовать 50 минут (для пол-литровых банок) или час (для литровых), закатать.

Салат «Овощная лавка»

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

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

Приготовить заливку, довести ее до кипения, после чего залить ею овощи. Стерилизовать в течение 10 минут (для пол-литровых) или 15 минут (для литровых). Закатать, поставить дном вверх и укутать до остывания.

Салат «Вулкан»

*3 кг сладкого перца, 120 г горького перца,
200 г чеснока, 3 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара,
150 мл столового уксуса, баклажаны,
растительное масло, соль.*

Пропустить через мясорубку перцы, помидоры и чеснок. Добавить соль, сахар и уксус. Перемешать и поставить на огонь на 40 минут (после закипания).

Баклажаны нарезать кружочками и обжарить в разогретом растительном масле. После этого каждый кружок обмакнуть в подготовленную овощную массу и разложить по пол-литровым банкам. После 20-минутной стерилизации закатать.

Салат из баклажанов с бобами

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

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

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

Салат овощной с сельдереем

*0,5 кг моркови, 1 кг помидоров, 1 кг кабачков,
100 мл растительного масла, 100 г зелени сельдерея,
50 г сахара, 50 г соли, 3 г лимонной кислоты.*

Морковь, кабачки и помидоры нарезать кружочками. Сельдерей крупно порубить. Добавить сахар, соль, лимонную кислоту и масло, тщательно перемешать. После выделения сока прокипятить (15 минут) и выложить в подготовленные банки. Закатать, перевернуть, укутать и оставить до полного остывания.

Салат «Пальчики оближешь»

*4 кг огурцов, 1 стакан сахара, 100 г зелени укропа,
2 зубчика чеснока, 200 мл 9%-ного уксуса,
3 стручка горького перца, 2 ст. ложки соли,
200 мл растительного масла.*

Огурцы нарезать брусочками.

Зелень укропа и горький перец измельчить. Чеснок натереть на мелкой терке. Соединить зелень, перец и чеснок. Добавить сахар, соль, уксус и хорошо перемешать. Эту заливку смешать с огурцами, после чего ввести растительное масло. Снова все перемешать и оставить на 4 часа.

После этого салатную массу разложить в простерилизованные пол-литровые банки и стерилизовать 10 минут с момента закипания. Закатать.

Салат «Дубки»

По 1 кг лука, красного сладкого перца, моркови, капусты, яблок, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9%-ного уксуса, 6 ст. ложек сахарного песка, 2 ст. ложки соли.

Яблоки и морковь натереть на крупной терке. Остальные овощи нарезать в произвольном порядке. Все ингредиенты соединить в кастрюле и перемешать. Влить масло и уксус, снова перемешать и оставить на 35 минут.

Готовую овощную массу разложить в подготовленные пол-литровые банки стерилизовать в течение 20 минут. После этого герметично укупорить.

Салат из помидоров и моркови

1,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 стакан растительного масла, 100 г сахара, 100 г чеснока, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка молотого черного перца, 1 ст. ложка уксусной эссенции.

Помидоры нарезать четвертинками. Морковь пропустить через мясорубку и смешать с помидорами. Добавить масло, сахар, соль и тушить в течение 1,5 часа. За 15 минут до готовности добавить пропущенный через пресс чеснок и молотый черный перец. За 5 минут до готовности влить уксусную эссенцию. Горячий салат разложить по стерильным банкам и закатать.

Салат из огурцов с луком и зеленью

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

Кружочки огурцов разложить по банкам, переслаивая приправами и зеленью. Залить кипящим маринадом, закатать.

Салат «Ассорти»

Огурцы (небольшие), помидоры, болгарский перец, кабачки и патиссоны (овощи взять в пропорции 2:2:1:1:1), зелень петрушки, сельдерея, укропа, 2–3 лавровых листа, 5 горошин горького перца, вода, 4 ст. ложки лимонной кислоты.

На дно 3-литровой банки положить зелень петрушки, сельдерея, укропа, 2–3 лавровых листа, 5 горошин горького перца, затем — огурцы, патиссоны, помидоры (прослаивая зеленью петрушки, сельдерея, укропа).

Приготовить маринад: на 1,3 л воды взять 4 ст. ложки лимонной кислоты. Кипятить 2–3 минуты. Охладить до 60 градусов. Залить овощи, не доходя до верха 3–4 см, но так, чтобы овощи были закрыты. Пастеризовать 3-литровые банки в течение 25 минут. Закатать и охладить.

Салат «Кавказ»

5 кг баклажанов, 200 г чеснока, 4 красных сладких перца, 2 острых перца, 0,5 л растительного масла; для маринада: 5 л воды, 1 стакан соли, 1 стакан сахара, 3 лавровых листа, 1 стакан 7%-ного уксуса.

Подготовить маринад. Вскипятить в нем кружочки баклажанов (10 минут). Вынуть из маринада, добавить к ним пропущенные через мясорубку чеснок и перец, залить горячим растительным маслом. Стерилизовать, закатать.

Салат-маринад

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

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

Все разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Салат «Амурский»

*5 кг помидоров, 1,5 кг огурцов, 1 кг лука,
1 кг белокачанной капусты, 1 кг моркови,
200 г свеклы, 200 г соли, 200 мл столового уксуса,
1 л кипяченого растительного масла.*

Овощи нашинковать, посолить, залить уксусом, перемешать, дать постоять 45 минут. После этого слить образовавшийся сок. Овощи залить маслом, перемешать, разложить в подготовленные банки и стерилизовать: 3-литровые — 1 час 20 минут, литровые — 45 минут, пол-литровые — 35 минут. Закатать и на сутки завернуть в одеяло.

Салат «Фергана»

*1 кг баклажанов, 0,5 кг репчатого лука,
600 г помидоров, соль, перец.*

Баклажаны промыть, мелко порезать кубиками, обжарить на подсолнечном масле. Затем мелко порезать репчатый лук, тоже обжарить (отдельно). Мелко порезать спелые красные помидоры. Обжаренные овощи сложить в одну посуду, добавить помидоры, перемешать, посолить по вкусу, можно для остроты добавить молотого перца. Смесь, помешивая, довести до кипения. После этого разложить по банкам, поставить на стерилизацию: 0,5-литровые банки — на 45 минут, 1-литровые — на 60 минут. Закатать и охладить.

Салат «Колечки»

На дно стерилизованных пол-литровых банок уложить нарезанный кольцами лук, болгарский перец и огурцы, добавить помидоры, нарезанные дольками. Все это залить кипящим рассолом: 3 л воды, 120 г соли, 1 стакан сахара, 1 долька чеснока, лавровый лист, перец горошком.

Банки стерилизовать в течение 10 минут, в каждую банку добавить 1 ст. ложку кипящего растительного масла и капелюку уксуса. Еще стерилизовать в течение 5 минут и закатать.

Салат «Восхищение»

5 кг сладкого перца, 7,8 кг помидоров, 2 кг лука, 200 г зелени петрушки, 1 л растительного масла, 80 г соли, 70 г сахара.

Перец вымыть, вырезать семена, нарезать плоды кусками размером 2 x 4 см и слегка прожарить в растительном масле. Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень измельчить. Помидоры вымыть, нарезать дольками и уварить до половины первоначального объема. Затем добавить в помидоры при помешивании соль, сахар и 400 мл растительного масла. Когда сахар и соль растворятся, порциями положить перец, лук и зелень, 1 ст. ложку уксусной эссенции. Довести смесь до кипения и сразу же разложить в банки.

Стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 40 минут).

Салат «Серенада»

На 3-литровую банку: 7–8 свежих огурцов, 3–4 помидора, 2 луковицы, 5–6 долек чеснока, 1 корешок петрушки, 1 корешок сельдерея, хрен, укроп, 2–3 шт. болгарского перца, капуста.

Все овощи уложить в банку. Капусту порезать крупными кусками и заполнить ими все оставшееся пространство в банке. Залить рассолом: 1,5 л воды вскипятить с 4 ст. ложками сахара и 2 ст. ложками соли. Когда закипит, добавить 0,5 стакана 9%-ного уксуса.

Банки стерилизовать 15 минут, закатать крышками и укутать.

Салат «Нежный»

Соединить 2 л воды, 120 г соли, 120 г сахара, 200 мл уксуса (9%-ного), все прокипятить и остудить. Затем на стакан маринада положить 3 ст. ложки желатина. Желатин распустить и довести до кипения.

На дно каждой стерилизованной банки положить лавровый лист, лук, нарезанный кружками, гвоздику, черный перец горошком. Помидоры, огурцы нарезать кружками, сладкий перец — кольцами. Все уложить плотно послойно: помидоры, лук, огурцы, сладкий перец. Если будет много сока, его необходимо слить, затем овощи залить маринадом. Накрыть крышками, поставить стерилизовать на 1 час. Банки закатать и перевернуть для охлаждения.

Салат-солянка

*4 кг капусты, 250 мл растительного масла,
1 кг моркови, 250 мл томатного соуса,
0,5 кг лука, 100 мл столового уксуса,
2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара.*

Овощи нарезать, добавить масло, соус, соль, сахар и варить 1 час. За 5 минут до конца варки добавить уксус. Закатать в стерилизованные банки.

Салат «Нарядный»

2 кг свеклы, 2 кг моркови натереть на крупной терке. 2 кг помидоров, 2 кг лука нарезать кольцами. Добавить 0,5 л подсолнечного масла, 1 стакан сахара, 50–60 мл 9%-ного уксуса, 0,5 л воды, 0,25 стакана соли, 4 стакана предварительно замоченной фасоли.

Тушить 2 часа. Закатать.

Салат «Кузен»

2 кг спелых помидоров пропустить через мясорубку. 2 кг кабачков порезать на мелкие дольки, 2–3 шт. сладкого перца порезать соломкой. Влить 0,5 стакана подсолнечного масла, добавить 2 ст. ложки соли, 1,5 стакана сахара, 6 горошин перца, 2 шт. гвоздики. Можно добавить морковь, лук.

Все сложить в большую кастрюлю и варить 30 минут. В конце влить 1 ч. ложку уксусной эссенции, положить

небольшую дольку чеснока, натертую на терке. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Салат «Крутояр»

3 кг помидоров прокрутить через мясорубку. 1 кг моркови натереть на терке. 1,5 кг перца порезать соломкой. 0,5 кг лука мелко порезать. 1 кг баклажанов порезать кубиками.

Помидоры и морковь тушить 20 минут, затем добавить перец и лук. После того как овощи закипят, добавить баклажаны, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли и тушить 15 минут. За 5 минут до конца тушения добавить 1 ст. ложку уксуса (70%-ного), хорошо перемешать. Горячим разложить в банки и стерилизовать: 0,5-литровые — 10 минут, 1-литровые — 20 минут.

Салат «Городецкий»

*2 кг помидоров, 1 кг перца, 0,5 кг моркови,
0,5 кг лука, 1 головка чеснока, 2 ст. ложки соли,
150 г сахара, 0,2 стакана столового уксуса
и 400 мл растительного масла.*

Мелко нарезать овощи, кроме помидоров и лука, которые лучше пропустить через мясорубку. Все перемешать и прокипятить в эмалированной кастрюле 20 минут на слабом огне. После этого добавить чеснок, зелень, прокипятить еще 10 минут. Перед тем как снять с огня, добавить уксус. Содержимое кастрюли разложить в стерилизованные банки и закатать.

Салат «Праздник»

3 кг помидоров, по 1 кг сладкого перца, моркови, репчатого лука.

Все овощи нарезать кольцами, морковь натереть на крупной терке. Сложить в таз слоями и оставить на 6 часов. После этого залить содержимое заливкой: 300 мл растительного масла, 300 г сахара, 2 ст. ложки с горкой соли, 150 мл 3%-ного уксуса.

Тщательно перемешать до однородной массы. Оставить на 6 часов. После этого перемешать и поставить на огонь. После закипания варить 20 минут. Горячую смесь разложить в банки и закатать.

Салат «Азовский»

5 баклажанов, 5 помидоров, 5 штук сладкого болгарского перца, 5 яблок, 5 луковиц, 5 зубчиков чеснока, 1,5 стакана растительного масла, соль по вкусу.

Баклажаны, нарезанные кружочками, обжарить в растительном масле, уложить в кастрюлю слоями с другими измельченными овощами (баклажаны, чеснок, помидоры, перец, яблоки, лук и т. д.). Залить 1 стаканом растительного масла, посолить по вкусу, тушить на медленном огне 40–50 минут.

Массу горячей разложить в стерилизованные банки, закрыть крышками и охладить.

Салат «Во саду ли, в огороде»

Для заливки: 500 г яблочного сока, 500 г воды, 50 г меда или сахара, 30 г соли; на трехлитровую банку — 10 листьев лимонника.

Кабачки очистить от кожицы, нарезать дольками. Морковь очистить, помыть, нарезать кружочками. Яблоки разрезать на 8 частей, вырезать сердцевину.

Кабачки, морковь и яблоки, чередуя, уложить в трехлитровую банку, добавив листья лимонника, залить кипящим раствором.

Заливку приготовить из яблочного сока с добавлением меда или сахара и соли.

Банки сразу герметично укупорить, перевернуть и укрыть до остывания.

Салат «Мечта гурмана»

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

Морковь, помидоры, свеклу пропустить через мясорубку, добавить масло и поставить на огонь. С момента закипания тушить 2 часа. Соль, сахар добавить по вкусу.

За 10 минут до готовности положить чеснок. Выложить в стерильные банки. Закатать и укутать до остывания.

Салат «Тетушкин»

4 кг свеклы, 1,5 кг пропущенных через мясорубку помидоров, 0,5 кг болгарского перца, 0,5 кг лука, 1 горький перец, 200 г чеснока, 150 г сахара, 60 г соли, 200 мл растительного масла, 3 пучка петрушки, уксус по вкусу.

Все перемешать, варить 45 минут, разлить в банки и закатать.

Салат из печеного перца с томатом

На банку 0,5 л: 250 г очищенного печеного перца, 200 г томатов без кожицы, 35–40 мл растительного масла, 10 мл 80%-ного уксуса, 10 г соли.

Очищенные от семян перцы испечь на смазанном растительном маслом противне. После того как они остынут, снять кожицу. Мелкие мясистые помидоры на 1–2 минуты погрузить в кипящую воду, остудить и снять кожицу.

Приготовить заливку из охлажденного прокаленного растительного масла, уксуса и соли. На дно банки налить 50–60 г заливки, затем слоями плотно уложить перец и томаты, залить заливкой на 2 см ниже верха горлышка, накрыть крышками и стерилизовать: 0,5-литровые — 35 минут, литровые — 45 минут.

Салат «Вкусный букет»

1 кг стручкового сладкого перца очистить от плодоножки и семян, нарезать поперек полосками шириной 1,5–2 мм, промыть проточной водой и бланшировать в кипящей воде 2 минуты. Затем охладить в холодной воде.

Зеленые помидоры (400 г) промыть, нарезать ломтиками. Очистить 250 г моркови, нарезать кружочками, бланшировать в кипящей воде 2 минуты и охладить в холодной воде.

Нарезать кружочками репчатый лук (250 г), цветную капусту (300 г), промыть, разделить на соцветия и бланшировать в кипящей воде с лимонной кислотой (2 минуты). После бланширования капусту также охладить в холодной воде. Все подготовленные овощи перемешать, добавить 150 мл растительного масла, 175 мл столового уксуса. Уложить смесь в стерилизованные банки и стерилизовать. Время стерилизации банок емкостью 0,5 л — 35–40 минут.

Салат «Деликатесный»

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

Баклажаны вымыть и бланшировать в кипящей воде 10 минут. Затем баклажаны наколоть вилкой и положить под пресс на ночь. На следующий день нашпиговать чесноком, уложить в банки, залить горячим рассолом и стерилизовать 20 минут. Закрыть банки металлическими крышками и укутать до полного остывания.

Салат из капусты, сладкого перца, моркови и лука

*200 г капусты, 30 г моркови, 30 г лука,
60 г перца, 20 г соли, 70 мл 6%-ного уксуса,
80 мл растительного масла, 10 г зелени,
30 г белых кореньев.*

Капусту мелко нашинковать, очищенный перец нарезать кружочками 0,5 см, морковь — в форме лапши, лук — кружками 0,5 см, зелень петрушки, сельдерея, укропа и кинзы мелко порубить. Белые коренья (петрушки, сельдерея, пастернака) натереть на мелкой терке.

Подготовленные овощи тщательно перемешать. На дно банки 0,5 л налить 2 ст. ложки растительного масла, по 1 ч. ложке соли и сахара, 2 ст. ложки уксуса, 2—3 зерна горького и душистого перца. Плотно наполнить банку овощной смесью и стерилизовать при кипении воды банки 0,5 л — 45 минут, 1 л — 65 минут.

Салат «Кишиневский»

1 кг спелых баклажанов нарезать кубиками, посыпать солью. После выделения сока отжать и обжарить на растительном масле. Репчатый лук (4 шт.) мелко нарезать и пассеровать до золотистого цвета. Зеленую стручковую фасоль отварить в подсоленной воде до полуготовности, разрезав на небольшие кусочки.

Цветную капусту разобрать на колечки, промыть и залить

кипятком на несколько минут. Небольшой кочан белокочанной капусты очистить, нашинковать и обдать кипятком. Кабачки (2 шт.) очистить, нарезать ломтиками и обжарить на растительном масле. Перец нарезать ломтиками и спассеровать.

Подготовленные овощи положить в эмалированную кастрюлю, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, сельдерея, кинзы, влить густой томатный сок, посолить, поперчить по вкусу, перемешать, поставить на огонь и довести до кипения. Горячей смесью наполнить горячие пол-литровые банки, накрыть крышками и стерилизовать 60 минут.

Салат «Попурри»

3—4 кг баклажанов, 1—2 кг помидоров.

Для маринада: 300 мл воды, 100 мл столового уксуса, 30 г сахара, 50 г соли, 5 шт. пряной гвоздики, 5 шт. лаврового листа, 1 горький перец.

Баклажаны промыть и сварить в кипящей воде, не допуская сильного размягчения, затем охладить. Порезать баклажаны на кусочки и уложить в подготовленные банки, чередуя их с помидорами, нарезанными кружочками.

Заполнить банки доверху, залить маринадом (прокипятить воду, сахар, соль, гвоздику, лавровый лист, горький перец, остудить, влить уксус). Закрыть банки крышками и стерилизовать: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20 минут.

Салат «Рубин»

Для заливки: 1 стакан сока красной свеклы, 1 стакан яблочного сока, 3 г лимонной кислоты, 1 стакан растительного масла, 1 ст. ложка семян укропа.

Молодые кабачки, в которых еще не сформировались семена, очистить от кожицы, нарезать кружочками.

Приготовить заливку из сока красной свеклы и яблочного сока с добавлением растительного масла, лимонной кислоты, растертых в порошок семян укропа.

Кипящим раствором залить кабачки и сразу закатать.

Салат «Монастырский»

На литровую банку: 1,7 г свежих кабачков, 100–120 мл растительного масла (50–60 г для обжарки кабачков, остальное — для добавления в банку), 15 г чеснока, 7 г зелени петрушки, 10–12 г соли, 40 мл 9%-ного уксуса.

Свежие кабачки диаметром до 5–6 см нарезать кружочками толщиной не более 2,5 см, обжарить в прокаленном растительном масле до золотистого цвета и выложить в один слой для охлаждения. Чеснок пропустить через пресс

Петрушку и укроп нарезать на кусочки длиной 1,5–3 см.

На дно банки налить растительное масло и уксус, добавить зелень, соль, чеснок, а затем плотно уложить обжаренные кабачки.

Банки наполнить на 2 см ниже верха горлышка, накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 градусов, для стерилизации.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 20–25 минут, литровые — 40 минут.

Затем банки герметично закупорить, перевернуть вверх дном до остывания.

Салат «Язычки»

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 1 головка чеснока, соль по вкусу, растительное масло для жаренья.

Баклажаны замочить в соленом растворе на 20 минут. Срезать кончики и нарезать вдоль полосками. Полоски обжарить с одной стороны на сковороде с разогретым растительным маслом.

Помидоры нарезать кружками и выложить на обжаренную сторону баклажана. Посыпать измельченным чесноком. Накрыть второй половиной так, чтобы помидор оказался внутри.

На сковороде раскалить растительное масло. Выложить на сковороду пластинки баклажанов с помидорами и обжарить их с двух сторон, аккуратно переворачивая вилкой.

Баклажаны с помидорами выложить в стерилизованные банки, поставить в кастрюлю с теплой водой, довести до кипения и стерилизовать в течение 50 минут. Закатать крышками. Хранить в прохладном месте.

Салат «Вкусная стружка»

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

Молодые кабачки очистить, нарезать стружкой, уложить в трехлитровую банку. Подготовить раствор для заливки из яблочного сока с добавлением тертого чеснока, соли, сахара и растительного масла. Кипящим раствором залить банки и закатать. Поставить банки вверх дном и укрыть одеялом до остывания.

Салат «Дачный»

На трехлитровую банку: 1–2 моркови, 2 средние луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 3–5 горошин черного перца; для заливки: 3,5 л воды, 5 ст. ложек соли, 200 г сахара, 200 г столового уксуса (заливки хватит на три трехлитровые банки).

Кабачки очистить, нарезать кусочками. Морковь нарезать кружочками, лук — кольцами. На дно трехлитровой банки положить чеснок и черный перец, затем уложить кабачки, переслаивая их морковью и луком.

Приготовить рассол с добавлением соли, сахара и уксуса.

Кипящим рассолом залить наполненные доверху банки, поставить в кастрюлю с горячей водой, стерилизовать 10 минут, после чего закатать.

Салат «Особый»

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

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

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

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

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

Салат «Вдохновение»

4—5 кг баклажанов очистить, нарезать небольшими кубиками.

Приправа: по 2 головки чеснока, луковицы, морковки, по 2 яблока, сладкого красного перца (все пропустить через мясорубку).

Соус: 2 л томатного сока, 2 стакана растительного масла, по 1 стакану столового уксуса и сахара, 0,5 стакана соли.

Соединить соус с приправой, довести до кипения и добавить баклажаны, проварить 45 минут. Разложить по банкам, закатать.

Салат «Вита»

Для заливки: 600 мл воды, 500 мл яблочного сока, 100 мл растительного масла, 1 ч. ложка растертого чеснока, 10 горошин черного перца.

Морковь и корни петрушки вымыть, очистить, нарезать кольцами и бланшировать 30 секунд. Уложить горячими в пол-литровые или литровые банки. Приготовить заливку с добавлением яблочного сока, растительного масла, растертого чеснока и черного перца.

Кипящим раствором залить морковь с петрушкой и сразу закатать.

Салат «Лечо с копченым шпиком»

На 1 л: 1,4 кг стручков зеленого сладкого перца, 600 г спелых помидоров, 150 г репчатого лука, 80 г топленого масла, 50 г копченого шпика, 5 г молотой паприки, соль.

Стручки сладкого перца вымыть, разрезать каждый пополам, удалить сердцевину с семенами и плодоножкой. Половинки стручков нарезать широкими полосками.

Помидоры надрезать крест-накрест, опустить на 30 секунд в кипящую воду, откинуть на сито и снять кожицу. Разрезать каждый на 4 части. Лук очистить и нарезать полукольцами.

Шпик нарезать мелкими кубиками. В большой кастрюле с толстым дном растопить масло и обжарить шпик до прозрачности. Добавить лук и хорошо его подрумянить.

Посыпать паприкой и добавить сладкий перец с помидорами. Посолить. Тушить 10 минут на сильном огне.

Затем накрыть крышкой и тушить еще 15 минут на маленьком огне.

Банку вымыть, обдать кипятком или обработать паром, выложить в нее лечо и герметично закрыть. Поставить банку вверх дном и дать ей остыть.

Кабачки в томатном соусе

3—4 средних кабачка, 150 г моркови, 1 луковица, 50 г корней петрушки, зелень, растительное масло.

Для соуса натереть на терке 500 г помидоров и проварить их 10 минут с добавлением 1,5 ч. ложки соли, 0,5 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки уксуса и молотого черного перца по вкусу.

Молодые кабачки очистить, нарезать кружочками толщиной до 3 см, посолить, выдержать несколько минут и обжарить до золотистого цвета на растительном масле.

Лук почистить, нарезать кружочками и обжарить в масле. На крупной терке измельчить морковь и спассеровать в масле. Коренья петрушки натереть на крупной терке и пропустить через мясорубку и тоже спассеровать. Нарезать зелень петрушки, укропа и сельдерея.

Салат «Мечта грибника»

5 кг баклажанов.

*Рассол: 5 л воды, 2 стакана 9%-ного уксуса,
1 стакан соли.*

В кипящий рассол опустить порезанные на 8 частей баклажаны. Варить 5–7 минут. Вынуть из рассола и на 12 часов подвесить в марлевый мешок. Выложить в кастрюлю, добавить 200 г толченого чеснока и 1 стакан подсолнечного масла. Все перемешать и разложить в банки. Хранить в прохладном месте.

Салат из капусты с овощами (без уксуса)

На 2 кг белокочанной капусты — по 1 кг репчатого лука, сладкого перца, кислых яблок, моркови, помидоров, 3 ст. ложки (полные) соли «Экстра».

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

эмалированной посуде. Ни в коем случае не перетирать руками.

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

Салат с грибами и кабачками

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

Вымытые и нарезанные кружочками в 1,5—2 см кабачки запанировать в муке и обжарить на масле с двух сторон до румяной корочки. Грибные шляпки пробланшировать в подсоленной воде 5 минут, затем нарезать тонкими пластинками и потушить 10 минут на сковороде. Добавить сливочное масло и обжарить грибы до готовности. Соединить грибы с кабачками, потушить вместе 5—7 минут, добавить обжаренные кусочки помидоров, измельченную зелень и тушить еще 3—5 минут. Разложить кабачки с грибами по банкам, налить растительное масло и стерилизовать 10 минут, затем укупорить.

Салат «Овощная зима»

500 г моркови, 500 г помидоров, 500 г репчатого лука, 500 г петрушки, 500 г соли.

Все ингредиенты вымыть и нарезать, перемешать с солью и разложить по сухим простерилизованным банкам. Хранить в холодильнике.

Салат из капусты с томатным соком

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

Можно использовать как салат и как приправу для борща.

Салат из баклажанов с капустой

Отварить 3 кг баклажанов в подсоленной воде (около 7 минут), отжать под гнетом и нарезать соломкой. Нашинковать 2 кг капусты, 0,5 кг моркови натереть на крупной терке, 0,5 кг лука нарезать кольцами, 0,5 кг сладкого перца (желательно красного цвета) нарезать соломкой, 300 г чеснока

и 2 стручка горького перца пропустить через мясорубку. Затем все овощи соединить, посолить по вкусу и добавить 2 ст. ложки уксусной эссенции. Осторожно перемешать.

После этого вскипятить 500 г растительного масла, влить в салат, перемешать, разложить по пол-литровым и литровым банкам и стерилизовать 20–30 минут.

Салат грибной с томатным соусом

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

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

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

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

Салат грибной

1 кг сыроежек, 4 луковицы, листья черной смородины, 2 ч. ложки семян укропа, 10 горошин черного перца, 0,3 стакана соли.

Лук нарезать кольцами. Грибы очистить, залить холодной водой и оставить на 1 час. Переложить грибы в кастрюлю, залить 2 л воды, добавить 2 ст. ложки соли и варить 10 минут, периодически помешивая и снимая пену.

Откинуть грибы на дуршлаг, остудить и выложить в банки, пересыпая оставшейся солью, перцем, семенами укропа и луком. Сверху выложить листья смородины и поставить под гнет на 3 дня в теплое место. Хранить грибы в холодильнике.

Салат «Грибная поляна»

Грибы (опята, маслята, подберезовики, лисички, белые) очистить, вымыть, удалить ножки. Крупные шляпки нарезать, мелкие оставить целыми — должен получиться 1 кг грибной массы. Отварить в подсоленной и подкисленной воде (на 1 л воды — 2 ч. ложки соли и 1 ч. ложка лимонной кислоты), откинуть на дуршлаг. Переложить в кастрюлю, добавить 2 ч. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 200 г томатной пасты, 1 стакан воды, 3 ст. ложки растительного масла, 4 лавровых листа, перемешать и тушить, помешивая, 30 минут. Влить 1 ст. ложку 6%-ного уксуса, перемешать. Горячую массу разложить в стерилизованные банки, закатать, укутать до полного остывания.

Салат «Оригинал»

На 1 кг белых грибов: 350 мл подсолнечного масла, 2 яйца, 20 г соли, 100 г сухарей.

Грибы почистить, большие разрезать на части, маленькие использовать целиком. Посолить их и поджарить в собственном соку на сковороде или в чугунной кастрюле (пока не испарится большая часть грибного сока). Снять с плиты, добавить подсолнечное масло, соль, взбитые яйца, сухари и перемешать. Кастрюлю или сковороду снова поставить на плиту (на 10–20 минут). Затем горячие грибы переложить в простерилизованные стеклянные банки и закрыть новыми полиэтиленовыми крышками.

Салат «Грибник»

1 кг груздей, 1 кг моркови, 1 кг помидоров, 100 г укропа, 1 ст. ложка 9-процентного уксуса, 1 кг репчатого лука, соль, перец, лавровый лист.

Грузди крупно нарезать и отварить в соленой воде, затем охладить. Помидоры вымыть, нарезать дольками, репчатый лук — кольцами, морковь очистить от кожуры и натереть на терке. Все овощи соединить, перемешать и заправить солью, перцем, растительным маслом, затем тушить 30 минут при слабом нагреве, добавить вымытую и мелко нарезанную зелень укропа и влить уксус. Прогреть еще 10 минут, разложить в банки и закрыть пергаментом или полиэтиленовой крышкой. Хранить салат на холоде.

Салат «Сатурн»

2 кг мелких бурых помидоров, 1,5 кг кабачков, по 2 ст. ложки сахара и соли, 50 г 6%-ного уксуса, листики вишни, 4 зубчика чеснока, 1 лист хрена, 2 лавровых листа, острый перец, 3 горошины душистого перца, 2 болгарских перца.

Кабачки нарезать кружочками, удалить семена (получатся кольца). В эти кольца вставить маленькие помидорки. Пряности выложить в стерилизованные банки, добавить перец и зелень. Сверху плотно уложить заготовки из помидоров и кабачков.

Залить кипятком, оставить на 10 минут, воду слить. Затем ее вскипятить и вновь наполнить банки.

Выдержать еще 10 минут, жидкость вылить в кастрюлю, добавить соль, сахар, довести до кипения, отключив нагрев, и влить уксус.

Приготовленным рассолом наполнить банки, закатать. Перевернуть, оставить до полного охлаждения.

Салат «Вкуснотища»

10 кг кабачков, 3 кг сладкого перца, 1,5 кг лука, 2 стручка горького перца, 300 г томатной пасты, лимонная кислота, соль.

Кабачки нарезать кубиками, обжарить на растительном масле, переложить в кастрюлю, тушить 20 минут. Добавить измельченный сладкий перец, 1 кг лука, нарезанного

полукольцами, тушить 1,5 часа. Затем оставшийся лук обжарить, добавить в кипящую массу вместе с 2 горькими перчиками, тушить еще 30 минут. Положить томатную пасту, лимонную кислоту и соль. Томить 5 минут. Разложить горячую массу в банки, укупорить.

Салат «Парус»

*3 кг помидоров, 8 стручков сладкого перца,
7 зубчиков чеснока, 1 стакан сахара,
1 ст. ложка соли.*

Перец очистить от плодоножек и семян, нарезать полосками, чеснок — кусочками. Половину помидоров нарезать дольками, выложить в кастрюлю, на них — слой перца и чеснока, посолить, посыпать сахаром. Варить 10 минут. Добавить остальные помидоры, варить, не перемешивая, 40 минут. Салат горячим разложить в банки, закатать.

Салат «Бистро»

*На 2 кг огурцов: по 300 г моркови и лука,
1 стакан растительного масла, 0,5 стакана уксуса,
0,5 стакана сахара, 1,5 ст. ложки соли.*

Овощи вымыть, очистить, мелко порезать, сложить в кастрюлю. Добавить растительное масло, сахар, соль и уксус. Варить 5–10 минут.

Горячий салат разложить в банки и закатать.

Салат «Краски осени»

На 4 кг помидоров: 1 кг репчатого лука, по 0,5 кг моркови и сладкого перца (хорошо добавить корень петрушки — около 300 г).

Для приготовления этого салата-ассорти больше подойдут зеленые помидоры — получается пикантная кислинка.

Помидоры и корень петрушки нарезать кружочками, репчатый лук — кольцами, перец — соломкой, морковь крупно натереть. Овощи пересыпать по вкусу солью, выдержать под крышкой в прохладном месте 10–12 часов. Образовавшийся рассол слить, в массу добавить стакан сахара, 15–20 горошин черного перца, 5 лавровых листьев, 10 бутонов гвоздики и 300–400 мл растительного масла. Овощи тушить под крышкой около часа, затем сразу разложить в банки и закатать.

Салат «Как свежий»

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

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

Салат «Лесовичок»

*300 г лисичек, 300 г опят, 300 г шампиньонов,
2 ст. ложки соли, 1 лавровый лист,
2 листа черной смородины, 3 горошины черного
перца, 3 бутона гвоздики, 100 г растительного
масла.*

Грибы перебрать, промыть и отварить в кипящей воде с добавлением соли и специй в течение 30 минут. Откинуть их на дуршлаг, промыть под холодной водой, высушить.

Насыпать на дно банки соль, положить специи, а сверху — грибы. Чередовать эти слои доверху. Накрыть банку салфеткой, положить сверху деревянный кружок и груз. Спустя 3 дня залить грибы растительным маслом, закрыть крышкой и поставить банку в прохладное место.

Салат-лечо в томате с укропом

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

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

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

Салат из огурцов и яблок

1 кг яблок, 0,5 кг огурцов, по 1 пучку зелени (эстрагон, укроп), 0,5 стакана растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 0,5 ст. ложки соли.

Огурцы нарезать кружочками, у яблок удалить сердцевину и нарезать дольками, зелень порубить. Все смешать, добавить соль, сахар и масло, снова перемешать и поставить на огонь, когда появится сок. После закипания прокипятить в течение 15 минут, сразу разлить в простерилизованные баночки и закатать.

Салат «Акселерат»

3 кг переросших огурцов, 1,5 кг помидоров, 5 болгарских перцев, 1 стручок красного горького перца, 100 г чеснока, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки соли, 1 десертная ложка 70%-ной уксусной эссенции, 1 стакан растительного масла (без запаха).

У переросших огурцов срезать кожуру и удалить семена. Огурцы порезать соломкой.

Помидоры и перцы пропустить через мясорубку. Получившуюся массу тщательно перемешать и варить 10 минут.

После этого добавить огурцы, перемешать и варить 25 минут с момента добавления. После этого добавить измельченный чеснок и варить еще в течение 10 минут.

Салат горячим переложить в простерилизованные банки, закатать и поставить под «шубу».

Салат «Ветеран»

3 кг крупных перезрелых огурцов (нарезанных кубиками или соломкой), 3 ст. ложки соли (без верха), 7 ст. ложек сахара, 100-мл 6%-ного уксуса, 1 большой пучок укропа (порезанный).

Все смешать, оставить на 6 часов.

Через 6 часов переложить в банки, добавить по 1 зубчику чеснока и немного душистого молотого перца. Стерилизовать 10 минут.

Салат «Всех накормит»

1 кг фасоли, 2,5 кг помидоров, 1 кг красных болгарских перцев, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука.

Фасоль замочить на 8 часов. После этого сварить в подсоленной воде. Помидоры нарезать дольками, лук — полукольцами, перцы — соломкой. Морковь натереть на крупной терке.

Соединить все овощи, кроме фасоли, по вкусу посолить. Добавить 1 стакан растительного масла (без запаха) и варить до готовности всех овощей.

Затем добавить фасоль и варить еще 20 минут. За 5 минут до окончания варки добавить 100 г мелко нарезанного чеснока и черный перец горошком.

Салат горячим разложить в подготовленные банки, герметично укупорить и поставить под «шубу».

Салат с грибами и морковью

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

Грибы пропустить через мясорубку. Добавить соль и перец по вкусу. Все вместе тушить 40 минут. В конце добавить немного столового уксуса и выложить в простерилизованные сухие банки. Прикрыть крышками.

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

Салат из баклажанов с капустой

*2 кг белокочанной капусты, 2 кг баклажанов,
2 моркови, 100 г чеснока, 2 острых перца;
для маринада: 1 неполный стакан сахара,
1 стакан воды, 2 ст. ложки 70%-ной уксусной
эссенции, 1 стакан растительного масла
(без запаха), 2 ст. ложки соли.*

Баклажаны очистить, отварить в течение 5 минут, остудить и нарезать соломкой.

Капусту нашинковать. Морковь натереть на корейской терке. Перец и чеснок измельчить.

Все перемешать и залить кипящим маринадом. Оставить на 6 часов, после чего, плотно уминая, разложить в 0,7-литровые банки и на 30 минут поставить на стерилизацию.

Салат с маслятами и белыми грибами

Маслята, белые грибы; для маринада: 3 л холодной воды, 100 г соли, 100 мл 5%-ного уксуса, лавровый лист, душистый перец горошком.

Грибы несколько раз промыть, произвольно порезать и засыпать в кипящую воду. Посолить, кипятить 45 минут. В середине варки добавить 2 целые очищенные луковицы.

Затем емкость, в которой варились грибы, снять с огня. Грибы промыть под проточной холодной водой, лук удалить.

Грибы залить маринадом и кипятить в течение 20 минут.

Салат «Царевна»

Отварить свеклу, очистить ее, порезать брусочками и залить кипятком. Затем воду слить и залить кипящим маринадом: 1,5 л воды, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка 70%-ной уксусной эссенции, черный перец горошком и лавровый лист.

Банки герметично укупорить и поставить под «шубу», чтобы не стерилизовать.

Салат «Осенняя слойка»

*6 помидоров, 6 луковиц,
6 зеленых болгарских перцев, зелень укропа;
для рассола: 1 л воды, 0,5 ч. ложки 70%-ного уксуса,
1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара.*

В пол-литровые банки выложить слоями: помидоры, порезанные дольками; мелко нарезанная зелень укропа; лук, порезанный полукольцами; болгарский перец, порезанный мелкими дольками. Все это залить рассолом и поставить на стерилизацию на 20 минут. После этого влить по 2 ст. ложки растительного масла (без запаха) и герметично укупорить.

Салат с корейским соусом

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

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

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

Перед окончанием тушения добавить корейский соус,

черный молотый перец, чеснок, пропущенный через пресс.

Салатную массу разложить по простерилизованным литровым банкам, дать остыть, после чего закатать. Хранить в прохладном месте.

Салат с капустой, огурцами и грибами

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

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

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

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

Все перемешать и, помешивая, тушить на медленном огне в течение 30—40 минут.

Разложить в простерилизованные банки и герметично укупорить.

Салат «Острые ощущения»

5 кг болгарского перца, 6 кг помидоров, 2 головки чеснока, 16 ст. ложек сахара, 3 ст. ложки соли, 300 мл растительного масла, 4 ч. ложки 70%-ной уксусной эссенции.

Перец нарезать кубиками. Помидоры пропустить через мясорубку. Соединить перец и помидоры. Варить 15 минут после закипания.

Затем добавить измельченный чеснок, сахар, соль, растительное масло, уксус и варить еще 15 минут.

Разложить в простерилизованные банки и закатать.

Салат «Овощная фантазия»

3 стручка желтой фасоли, 1,5 кг помидоров, 0,5 кг болгарских желтых перцев, 1,5 стакана растительного масла, 200 г чеснока, 80 мл 9%-ного уксуса, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец по вкусу, 100 г сахара, 2 ст. ложки соли.

Фасоль промыть, разрезать на 2 части.

Помидоры нарезать средними дольками, добавить соль, сахар, растительное масло, порезанный кубиками перец, нарезанную зелень, уксус, перемешать и довести до кипения. Засыпать в массу фасоль и, помешивая, кипятить 45 минут. За 10 минут до готовности добавить измельченный чеснок. Разложить в простерилизованные банки и закатать.

Салат «Крымский»

На дно трехлитровой банки положить веточки укропа и петрушки, 5 зубчиков мелко нарезанного чеснока, 5 шт. горького перца.

Затем банку послойно заполнить помидорами (дольками) и болгарским перцем (соломкой).

Приготовить рассол: 1 л воды, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли (с верхом).

Рассол вскипятить и залить им салатную массу. Добавить 1 ч. ложку 70%-ной уксусной эссенции и герметично закупорить. Поставить под «шубу» до полного остывания.

Салат с помидорами и луком по-грузински

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

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

Чеснок мелко порезать. Сахар, соль, чеснок, перец добавить к помидорам, перемешать и тушить еще 30 минут.

Горячий салат разлить по стерилизованным банкам и закатать.

Салат... замороженный

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

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

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

Салат-икра с зелеными помидорами

700 г зеленых помидоров, 4 крупные луковицы, 2 моркови, 5 болгарских перцев разных цветов, 200 мл растительного масла, красный и черный молотый перец, соль по вкусу, 3 зубчика чеснока, 3 ч. ложки 9%-ного уксуса.

Помидоры разрезать пополам, потом еще раз пополам, затем средними кусочками.

Морковь натереть на крупной терке. Лук порезать кубиками, перец — соломкой. Все овощи смешать и обжарить на разогретом растительном масле отдельно (по 5–6 минут), помидоры — в последнюю очередь.

Пересыпать обжаренные овощи в кастрюлю и перемешать. Добавить соль, черный и красный молотый перец по вкусу. Поставить тушить на 15–20 минут на медленный огонь (постоянно помешивать).

В конце добавить порезанный чеснок. Разложить горячий салат в стерилизованные пол-литровые банки. В каждую банку влить по 1 ч. ложке уксуса и простерилизовать 5–6 минут, после чего закатать. Поставить под «шубу». (Если салат будет храниться в погребе, можно не стерилизовать.)

Салат «Мистер Икс»

*1,3 кг молодых кабачков, 100 мл 9%-ного уксуса,
1 ст. ложка соли, 3 ст. ложки сахара,
1 ч. ложка черного молотого перца,
100 мл растительного масла,
2 ст. ложки измельченного чеснока,
зелень укропа и петрушки по вкусу,
1 горький перец.*

Кабачки порезать длинными брусочками. Добавить к ним чеснок, черный перец, соль, сахар и растительное масло.

Зелень измельчить, перец горький мелко порезать. Добавить к кабачкам и влить уксус. Хорошенько перемешать.

Оставить кабачки настаиваться при комнатной температуре на 3 часа. Несколько раз перемешать.

Разложить по простерилизованным банкам, прикрыть крышками и поставить на 5–7 минут на стерилизацию. Закатать, перевернуть (не укутывать).

Салат по-адыгейски

2 кг капусты, 1 кг зеленого винограда, 200 г моркови, 100 г базилика.

Капусту и морковь нашинковать соломкой, выложить в трехлитровую банку, переслаивая виноградом и базиликом.

Затем залить кипящим рассолом: 1 л воды, 15 г соли, 100 г меда. Завязать банку марлей и оставить при комнатной температуре на сутки. После этого разложить в сухие простерилизованные банки и закрыть новыми полиэтиленовыми крышками.

Салат «Осеннее ассорти»

5 баклажанов, 5 болгарских перцев разного цвета, 5 луковиц, 5 помидоров, 5 кислых яблок, 10 зубчиков чеснока, 250 мл растительного масла, горький перец и соль по вкусу.

Баклажаны порезать кружками (около 1 см). Хорошо посолить крупной солью и оставить на 30 минут. Затем отжать их и слегка обжарить на растительном масле.

В глубокую кастрюлю сложить слоями: лук, порезанный кольцами, сладкий перец (крупными кусочками), яблоки (очищенные от семян и порезанные на 4–6 частей), помидоры (на 4 части), горький перец (порезанный кружочками), обжаренные баклажаны. Каждый слой посыпать порезанным чесноком и крупной солью. Влить 150 г растительного масла и поставить на небольшой огонь (лучше

на рассекатель). Тушить под закрытой крышкой 30–35 минут.

Разложить по стерилизованным банкам и закатать. Поставить под «шубу» до остывания.

Салат «Томатный бум»

*1 кг помидоров, 1 головка чеснока,
2 сладких перца, 50 мл растительного масла,
50 г сахара, 1 ст. ложка соли, 50 мл 9%-ного уксуса,
красный и черный молотый перец по вкусу,
зелень укропа и петрушки, 1 морковь.*

Помидоры (желательно небольшие) помыть и разрезать пополам. Чеснок и сладкий перец перекрутить на мясорубке или натереть на терке. Хорошо перемешать. Морковь натереть на терке для корейской моркови или обычной крупной терке. Зелень измельчить.

В банку выкладывать слоями — половинки помидоров, срезом вверх, далее чеснок с перцем, морковь, зелень. Через два-три слоя посыпать красным молотым перцем, по желанию — черным. Можете добавлять любые специи, которые вам нравятся.

Приготовить маринад (холодный): уксус смешать с сахаром, солью и маслом до растворения ингредиентов. Залить маринадом помидоры, банку закрыть крышкой и поставить в холодильник вверх дном.

Салат «Летняя заря»

Помидоры помыть, разрезать вдоль на 2 или 4 части (в зависимости от размера) и удалить плодоножки.

Помидоры сложить в кастрюлю и закрыть крышкой. Поставить на медленный огонь, держать до первых признаков закипания. Главное, чтобы помидоры хорошо прогрелись.

Выложить помидоры в банки и сразу закатать. При подаче подсобрать солью, перцем и оливковым маслом.

Салат с баклажанами в томатном соусе

*3 кг баклажанов, 1 л томатного сока,
1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла,
1 стакан 9%-ного уксуса, 2 ст. ложки соли,
4 зубчика чеснока.*

Разрезать баклажаны на 8 частей, вдоль на 4 части, затем еще пополам. Выложить их в кастрюлю и добавить соль. Залить томатным соком, добавить растительное масло, сахар и уксус. Все перемешать и поставить на средний огонь.

Довести до кипения и варить под крышкой 25 минут. Затем добавить пропущенный через пресс чеснок и варить еще в течение 5 минут.

Выложить горячий салат в простерилизованные банки, накрыть крышками, ошпаренными кипятком, и поставить на 15 минут (после закипания воды) на стерилизацию.

Затем банки закатать, перевернуть и поставить под «шубу» до полного остывания.

Салат «Огни Востока»

8 небольших помидоров, 3 ст. ложки оливкового масла, 3 щепотки сушеного тимьяна (3 веточки свежего), 0,5 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки сахара, щепотка сушеного розмарина (веточка свежего), 1 лавровый лист.

Помидоры очистить от кожицы. Для этого около плодоножки сделать крестообразный надрез, затем плоды опустить на несколько секунд в кипяток, вынуть и сразу опустить в ледяную воду (можно добавить лед). После этого с помидоров убрать кожицу.

Неочищенные зубчики чеснока раздавить ножом.

Выложить помидоры в глубокую миску, добавить соль, перец, масло, чеснок. Миску встряхнуть или массу аккуратно перемешать ложкой.

Выложить помидоры и чеснок на противень, застеленный кулинарной бумагой. Сверху посыпать тимьяном и розмарином, положить лавровый лист.

Поставить в духовку, разогретую до 180 градусов, на 2 часа (периодически проверять, чтобы масса не пригорела).

Готовые помидорки (без чеснока и веточек, если использовались) переложить в сухие простерилизованные баночки, залить оливковым маслом, укупорить. Хранить в прохладном месте.

Салат «Летние грезы»

*3 кг баклажанов, 2 кг болгарского перца,
200 мл растительного масла, 4 зубчика чеснока,
1,5 ст. ложки соли, 5 ст. ложек сахара,
120 мл 9%-ного уксуса, 250 мл кипяченой воды,
2 горьких перца.*

Баклажаны помыть и нарезать крупными кубиками. Посолить и оставить на 30 минут.

Приготовить соус: сладкий перец перекрутить на мясорубке вместе с чесноком и горьким перцем. Добавить соль, сахар, растительное масло и воду. Перемешать.

Поставить соус на огонь в глубокой посуде. Баклажаны промыть водой, отжать. Когда соус закипит, выложить туда баклажаны. Варить на медленном огне 15 минут (смотреть, чтобы не развалились), аккуратно помешивая.

В конце влить уксус, перемешать и разложить по стерилизованным банкам. Закатать.

Салат-лечо с грибами

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

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

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

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

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

Салат «Красный куб»

Красные сладкие перцы (из расчета на 5 литровых банок), 5 луковиц, 1 морковь;

*для заливки: 2 л сока свежих помидоров,
1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла,
несколько горошин черного и душистого перца,
1 ст. ложка 9%-ного уксуса, соль по вкусу.*

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

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

Салат из помидоров (без соли)

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

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

Салат 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.

Салат «Северянка»

*2 кг молодых очищенных кабачков,
4 болгарских перца, 1 крупная головка чеснока,
1 красный острый перчик, 300 г томатной пасты,
700 мл воды, 2 ст. ложки соли, 0,7 стакана сахара,
0,5 стакана растительного масла,
черный молотый перец по вкусу,
8 ч. ложек столового уксуса.*

Кабачки потереть на терке для корейских салатов, чтобы получилась длинная соломка.

Болгарский и острый перец почистить, порезать. Добавить очищенный чеснок

Перец и чеснок пюрировать блендером.

Выложить пюре в кастрюлю с кабачками, добавить соль, сахар, растительное масло, черный перец.

Томатную пасту развести в воде (можно использовать 1 литр готового томатного сока). Добавить к кабачкам, перемешать.

Поставить на огонь, довести до кипения, уменьшить огонь, варить 40 минут, за 5 минут до готовности добавить уксус.

Горячий салат разложить в стерилизованные банки и закатать или закрыть винтовыми крышками. Перевернуть и поставить под «шубу» до полного остывания.

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 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 по-молдавски

1,5 кг баклажанов, 200 г моркови, 150 г репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 250 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 3 ст. ложки сахара, соль и черный молотый перец по вкусу.

Баклажаны отварить в подсоленной воде (5–7 минут.) Морковь натереть и слегка обжарить в небольшом коли-

честве растительного масла. Лук нарезать полукольцами, чеснок пропустить через пресс.

После того как баклажаны остынут, нарезать их длинными кусочками. Добавить к ним морковь, лук, чеснок, сахар, влить оставшееся растительное масло, уксус, посолить по вкусу. Перемешать и оставить на 6 часов. Каждый час перемешивать.

Затем салат разложить в подготовленные сухие банки, укутать и поставить в холодильник.

Салат из перца и зеленых помидоров по-болгарски

*4 кг зеленых помидоров, 3,5 кг сладкого перца,
2,5 кг лука, 300 г зелени петрушки (сельдерея),
150 г сахара, 150 г соли, 100 мл столового уксуса,
30 г черного молотого перца.*

Перцы вымыть и 1—2 минуты пробланшировать в кипящей воде, охладить в холодной, после чего удалить семена и нарезать полосками шириной 5—8 мм.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками толщиной 3—5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 3—4 мм. Зелень измельчить.

Овощи смешать в большой кастрюле, заправить солью, сахаром, черным перцем и уксусом. Смесь плотно уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 20 минут).

Салат с квашеной капустой

1,5 кг квашеной капусты, 1 кг зеленых помидоров, 1 кг лука; для заливки: на 1 л воды — 40 г соли, 50 г сахара, 3 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 4 горошины душистого перца.

Зеленые помидоры средней величины опустить на 1–3 минуты в кипящую воду, остудить в холодной воде и сразу снять кожицу. Помидоры нарезать тонкими пластинками, лук — кольцами.

Из квашеной капусты слегка отжать сок. Подготовленные овощи уложить слоями в банки, заполнить горячей заливкой и пастеризовать при температуре 85 градусов: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 30 минут.

Салат с баклажанами И ЛИМОНОМ

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

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

Обжаренные кружочки баклажанов немного охладить и уложить в простерилизованные банки, переложив тонко

нарезанными пластинками лимона (из расчета четверть лимона на пол-литровую банку) и зеленью петрушки.

Залить прокаленным и охлажденным до 70 градусов подсолнечным или оливковым маслом. Банки наполнить на 2 см ниже горлышка. После этого банки прикрыть подготовленными крышками и стерилизовать: пол-литровые — 90 минут, литровые — 110 минут. После этого сразу же укупорить и охладить в перевернутом положении.

Салат «Лесовичок»

*200 г отваренных грибов, 1 кг огурцов,
1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг капусты,
300 г сладкого перца, 1,5 кг помидоров,
300 мл растительного масла, 2 ст. ложки сахара,
3 лавровых листа,
0,5 ст. ложки уксусной эссенции.*

В большой кастрюле вскипятить растительное масло. Выложить в него нашинкованную морковь и подержать на среднем огне 5 минут. Добавить сахар и нашинкованную капусту, варить 5 минут.

Ввести нарезанный лук, через 5 минут — огурцы и перцы (без семян), нарезанные кольцами, уксус, измельченные помидоры, лавровые листья.

Все тщательно перемешать и, помешивая, потушить на среднем огне в течение 30 минут.

Горячий салат разложить в простерилизованные сухие банки и закатать.

Салат с цветной капустой и томатами

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

Цветную капусту разрезать на кочанчики, пробланшировать 2 минуты в кипящей подсоленной и подкисленной воде (1 г лимонной кислоты и 10 г соли на 1 л воды), остудить в холодной воде, после чего уложить в литровые банки.

Порезанные помидоры довести до кипения, затем протереть через сито. В получившийся сок добавить соль, сахар, довести до кипения, залить в банки с салатом и пастеризовать в течение 30 минут. Закатать.

Сборный салат с грибами и фасолью

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

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

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

Салат по-гуцульски

*1 кг белокочанной капусты, 2 большие моркови,
3 болгарских перца, 1 большая луковица,
2 ст. ложки соли, 5 ст. ложек сахара,
7 ст. ложек растительного масла,
по 1 ч. ложке красного и черного молотого перца,
1 зубчик чеснока, 1,5 ст. ложки 70%-ного уксуса.*

Вилочку капусты разрезать на четыре части и нарезать тонкой соломкой. Добавить морковь, очищенную и натертую на терке для корейских салатов. Затем засыпать соль, сахар и перец, влить уксус и перемешать, слегка приминая массу.

Перец очистить от семян и нарезать тонкими полукольцами. Добавить к капусте и моркови.

Лук очистить и нарезать полукольцами.

На сковороде разогреть растительное масло, обжарить на нем до прозрачности лук. В конце добавить очищенный и пропущенный через пресс чеснок (не поджаривать). Лук с чесноком добавить к общей массе, перемешать.

Салат разложить в простерилизованные банки, накрыть крышками и на 20–25 минут поставить на стерилизацию. После этого сразу закатать, перевернуть и поставить под «шубу» до полного остывания салатной массы.

Салат с опятами и томатным соусом

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

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

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

Салат с грибами и гвоздикой

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

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

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

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

Салат из маслят и капусты

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

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

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

Салат в горячем виде разложить в простерилизованные банки и закатать.

Салат из кольраби

Капуста кольраби, черный перец горошком, лук (количество произвольное);

для заливки: на 1 л воды — 1 стакан 9%-ного уксуса, 1 ст. ложка соли, 0,5 стакана сахара.

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

Разложить обсушенную капусту по нагретым простерилизованным банкам, переложить мелко нарезанным репчатым луком и пряностями, залить горячим маринадом.

Банки прикрыть крышками, стерилизовать в течение 20 минут, после чего закатать.

Грибной салат с помидорами

*2 кг отваренных грибов, 1,5 кг помидоров,
1,5 кг лука, 0,5 л растительного масла,
1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка 6%-ного уксуса.*

Все смешать и варить на медленном огне.

Горячий салат разложить в стерильные банки и закатать.

Салат с опятами

*1,5 кг опят, 1 морковь, 1 луковица, 1 помидор,
1 зубчик чеснока, растительное масло, соль,
черный перец по вкусу.*

Грибы очистить и тщательно промыть. Уложить в кастрюлю, залить водой, посолить и отварить в течение 40 минут.

Разогреть в сковороде растительное масло, положить в него нарезанную морковь и жарить до полуготовности. Добавить нашинкованный репчатый лук, затем нарезанный и очищенный от кожицы помидор, позднее — искрошенный чеснок. Овощную массу поперчить и посолить по вкусу.

Грибы достать из отвара, переложить их на другую сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить в течение 15 минут. Затем через мясорубку пропустить по отдельности обжаренные овощи и грибы. Обе массы соединить и перемешать.

Горячий салат разложить по подготовленным банкам, накрыть новыми капроновыми крышками и убрать в прохладное место.

Салат «Деревенька моя»

*0,5 кг огурцов, 300 г небольших помидоров,
300 г кабачков, 6 соцветий цветной капусты,
2 луковицы, 1 ст. ложка (с горкой) соли,
3 ст. ложки сахара, 80 мл столового уксуса,
10 горошин черного перца, 6 лавровых листьев,
1 л воды.*

Вскипятить воду с солью и сахаром. Добавить перец горошком и лавровый лист. Прокипятить 5 минут. Полностью остудить.

В простерилизованные банки на дно выложить перец и лавровый лист. Овощи уложить слоями в банки (порезать огурцы, кабачки кружками, кружки — на 2 части, помидоры — на 2—4 части, лук — полукольцами).

В охлажденный рассол добавить уксус и залить маринадом овощи. Стерилизовать с момента закипания воды 10 минут. Банки закатать простерилизованными крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

Салат из моркови с фасолью

Сварить до готовности 1 кг моркови и 2 стакана фасоли. Морковь порезать кубиками, 0,5 кг лука — кольцами и полукольцами, взять 1 мл уксуса, по 1 стакану растительного масла и сахара, 2,5 ст. ложки соли.

Все ингредиенты перемешать. Тушить около часа. Закатать.

Салат с морковью и луком

Рассол: на 1 л воды — 50 г сахара, 30 г соли, 2 ст. ложки лимонной кислоты, 1 ст. ложка семян тмина или кориандра.

Очищенную морковь и мелкий очищенный лук порезать кольцами. Уложить в простерилизованные банки, залить кипящим рассолом, закатать прокипяченными крышками, перевернуть вверх дном, чтобы банки остывали.

Салат из краснокочанной и цветной капусты

*1 кг краснокочанной капусты,
1 кг цветной капусты, 1 кг моркови,
1 кг красного болгарского перца,
400 г репчатого лука;
для маринада: на 1,5 л воды 100 г соли,
200 г сахара, 400 мл 9%-ного уксуса;
специи на литровую банку: 6 горошин черного перца,
5 горошин душистого перца, 6 шт. семян укропа,
10 шт. семян горчицы, 2 лавровых листа, 100 г
зелени эстрагона.*

Краснокочанную капусту очистить от верхних листьев и нашинковать мелкой соломкой. Цветную капусту разобрать на соцветия и пробланшировать в кипящей воде в течение 5 минут, после чего откинуть на дуршлаг.

У перцев удалить семена, помыть и порезать тонкой соломкой. Лук почистить, нарезать мелкими кубиками. Морковь почистить и нарезать тонкими кольцами. Все овощи сложить в большую эмалированную емкость и перемешать.

На дно простерилизованных сухих литровых банок положить специи, затем, плотно уминая, овощи (выше плечиков).

Для приготовления маринада налить в кастрюльку воду, добавить соль, перемешать и довести до кипения. После этого влить уксус, перемешать и сразу залить овощи.

Банки прикрыть крышками и поставить на 25 минут на стерилизацию, после чего закатать, перевернуть вверх дном и укрыть чем-нибудь теплым и в таком положении остудить.

Салат «Разгуляй»

На 2 части моркови взять 1 часть лука. Мелкую морковь помыть, срезать все лишнее и варить на пару. Когда немного остынет, снять с нее тонкую кожуру. Пропустить морковь и порезанные луковицы через мясорубку.

В кастрюлю влить растительное масло — пятую часть массы овощей. Добавить томат, 3—4 лавровых листика (потом вынуть), соль, перец молотый (красный или черный) — приправы класть по вкусу.

Перемешивать массу нужно очень часто, чтобы не подгорела. Разложить по банкам, убрать в холодильник.

Салат «Осенний припас»

3 кг капусты нашинковать, 1 кг помидоров нарезать кусочками, 1 кг моркови натереть на крупной терке, по 1 кг лука, огурцов, сладкого перца измельчить.

Добавить 4 ст. ложки соли, 3–4 шт. гвоздики, 1 лавровый лист, 0,5 л растительного масла, тушить 1 час. Разложить по банкам, в каждую влить 1 ст. ложку 9%-ного уксуса.

Салат из моркови и спаржевой фасоли

Очистить и вымыть морковь, порезать небольшими кубиками, положить в кипящую воду и варить точно 5 минут и сразу же переложить в холодную воду. После остывания откинуть на дуршлаг.

Спаржевую фасоль (желательно желтую) перебрать. Обрезать кончики стручков и порезать на кусочки длиной 2–3 см. Опустить фасоль в кипящий отвар из-под моркови на 3 минуты. Затем быстро охладить, как и морковь. Дать стечь воде. Отвар сохранить, так как он понадобится для маринада.

В простерилизованные банки положить морковь (примерно 0,5 банки). Вторую половину банки заполнить спаржевой фасолью, слегка уплотняя ее в банке.

Смешивать фасоль и морковь не стоит. Верхний слой фасоли не должен доходить до горлышка 1,5–2 см. Залить горячим маринадом.

Маринад: на 1 л отвара — 20 г соли. Кроме этого, в каждую банку под крышку влить по 0,5 ст. ложки 9%-ного уксуса.

Стерилизовать банки, прикрыв металлическими крышками, 60 минут. Закатать. Перевернуть до остывания. Не укутывать.

Салат по-удмуртски

*1 кг моркови, 500 г лука, 1 л воды,
1 стакан томатной пасты, разведенной водой,
1 стакан растительного масла,
5 лавровых листьев, чеснок, соль, перец по вкусу.*

Лук измельчить, добавить масло, пасту, лавровый лист, тушить до мягкости. Отдельно потушить в воде потертую на крупной терке морковь.

Соединить все, перемешать, добавить специи, поставить в нагретую духовку при температуре 200 °С на 30 минут.

Разложить салат в простерилизованные банки и закатать. Хранить в темном и холодном месте.

Популярное издание
Энциклопедия заготовок
Салаты на зиму

Ответственный редактор Т. Чернышова
Технический редактор Е. Беляева
Верстка Ф. Хайдуков
Корректор Л. Зелексон

Фото на обложке:
И. Павлов, А. Бреткин

Подписано в печать 21.03.2014. Формат 60х84/16.
Усл. печ. л. 11,8. Тираж 20000 экз. Заказ № 2170.

ООО «Слог»
603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1
Тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15; факс (831) 469-98-00; e-mail: sales@gmi.ru

Отпечатано в ОАО «Рыбинский Дом печати»,
152901, г. Рыбинск, ул. Чкалова, д. 8, printing@r-d-p.ru

Распространитель ЗАО «Издательство “Газетный мир”»
603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1
Тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15; факс (831) 469-98-00; e-mail: sales@gmi.ru
Отдел продаж наложенным платежом: 8-800-100-17-10 (звонок по России бесплатный),
тел: (831) 469-98-20, 469-98-22; e-mail: kniga@gmi.ru

Настоящее издание является специальным выпуском газеты «Скитерть-самобранка». Главный редактор Г. Щербо.
Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № 77-14485 от 20 января 2003 г.
Издание предназначено для лиц старше 16 лет. Учредитель и издатель ООО «Слог». Цена договорная

Консервированные домашние салаты – это готовая холодная закуска к повседневному и праздничному столу. Если вы хотите быть мастером в их приготовлении, воспользуйтесь рецептами и советами нашей книги. Они подобраны таким образом, что могут пригодиться как начинающим, так и опытным хозяйкам. Вы найдете здесь рецепты овощных и грибных салатов, салатов-ассорти, узнаете, как готовить холодные салаты и салаты, требующие стерилизации.



Scan: Gencik



ISBN 978-5-4346-0269-3



РУБ

105.00