

Заготовки из огурцов и помидоров

Лучшие рецепты



Заготовки из огурцов и помидоров

Заготовки из огурцов и помидоров

Лучшие рецепты

Нижний Новгород
ООО «Слог»
2013

УДК 641.5
ББК 36.91
314

Составитель Т. Чернышова
Дизайн обложки О. Шалашова

Глава I

Консервируем сами: все делаем правильно

Чисто, сухо и без... сквозняков

При всех видах переработки овощей необходимо соблюдать чистоту. Это в первую очередь относится к тепловому консервированию сырья в герметически укупоренной таре. Помещение, в котором перерабатывают фрукты и овощи, должно быть чистым и светлым. Уборку помещения проводят до и после переработки. В ветреную погоду не открывают окна и избегают сквозняков. Деревянные столы рекомендуется покрывать клеенкой.

Все предметы, соприкасающиеся с сырьем, тщательно моют теплой водой с содой щетками и ополаскивают водой. Затем их сушат или вытирают чистым сухим полотенцем.

Все вспомогательные продукты — сахар, соль, пряности — хранят в жестяных коробках. Уксусную эссенцию лучше хранить разведенной до 5–10% в стеклянных

бутылках. На всех упаковках и бутылках должны быть этикетки.

Используемая для мытья посуды, тем более для консервирования, вода должна быть без запаха и какого-либо привкуса, прозрачной и не давать осадка при выстаивании, а также после кипячения.

Мелочей быть не должно

Под переработанные плоды и овощи готовят соответствующую тару. Стеклянные емкости должны быть бесцветными или со слабым зеленоватым (голубоватым) оттенком, без дефектов. Стеклянные банки, бывшие в употреблении, рекомендуется за 1—2 часа до мытья замочить в теплой чистой воде, банки со следами жира — в воде с добавлением питьевой соды. Их моют щетками в мыльной или содовой теплой воде, два-три раза ополаскивая чистой водой. Перед наполнением банки еще раз ополаскивают, но уже кипяченой водой.

Непосредственно перед заполнением стеклянную тару стерилизуют.

Как стерилизовать банки и крышки

Для этого используют специальные металлические крышки для стерилизации (с отверстием для банок), кото-

рые устанавливаются на кастрюли с водой, доводимой до кипения. Вымытые горячей водой банки помещаются верх дном на крышки и стерилизуются паром в течение 5 минут.

Если предстоит переработать много продукции, то банки лучше стерилизовать в духовом шкафу. Вымытые и сухие банки устанавливают на противни или решетки горлышком вверх. Духовой шкаф постепенно нагревают в течение 30 минут, а затем отключают.

Еще теплая посуда сразу же заполняется подготовленными овощами.

Резиновые кольца и металлические крышки промывают в теплой мыльной воде, ополаскивают чистой водой, кольца вставляют в крышки и последние кипятят в течение 10 минут с момента закипания.

Металлические крышки и резиновые прокладки к ним, пробки стерилизуют перед самым применением.

Эмалированную и керамическую посуду перед использованием тщательно моют горячим раствором кальцинированной соды и ополаскивают кипятком.

Для соления овощей часто применяют деревянную тару. Старые бочки пригодны, если они использовались под продукты, не имеющие специфического запаха. Их предварительно просматривают, подтягивают обручи, моют горячей водой щетками и замачивают на 15–20 дней до прекращения течи, сменяя воду через каждые 4–5 суток. Затем бочки наполняют на треть кипящим раствором каустической (20–25 г на 10 л воды) или кальцинированной

(50–60 г) соды и раскачивают. Через 15–20 минут раствор сливают, а бочки моют холодной водой. Перед закладкой продукции ошпаривают кипятком.

Новые бочки моют горячей водой и проверяют на течь, заполняя их водой на 20–30 минут. Если дают течь, то замачивают в течение 2–3 недель, сменяя воду через каждые 3–4 дня.

Размер имеет значение

Прежде всего овощи сортируют на крупные, средние и мелкие. Конечно, если вы собираетесь овощи резать или шинковать, то первоначальный их размер не имеет существенного значения. Но если плоды или овощи бланшировать, ошпаривать или варить, то сортировать их просто необходимо. Иначе мелкие могут развариться, а крупные при этом будут в середине еще сырые.

Для соления и маринования огурцов отбирайте ровные небольшие экземпляры, так как чем они мельче, тем выше ценятся.

Отбирают плоды на глаз, вручную.

Параллельно с сортировкой плодов по размеру отбираем поврежденные, недозрелые, перезрелые, а также загрязненные экземпляры. Но пока ничего не выбрасываем (за исключением совсем уж гнилых). Так, помидоры, не пригодные для одного вида переработки, например для засолки, можно использовать для изготовления пюре или соков.

Умело подобранные по цвету овощи придают консервам, уложенным в банки, привлекательный внешний вид.

Моем, чистим, обрезаем

Теперь обратим внимание на внешний вид отсортированных плодов. Все загрязнения с поверхности сырья (почва, песок, экскременты насекомых или птиц, прилипшие части растений и т. д.) должны быть удалены. Вместе с загрязнениями удаляется и до 90–95% микроорганизмов, которые в дальнейшем могут ухудшить качество продукции. Если плоды или овощи тщательно промыть, то при последующей чистке, особенно ручной, их поверхность в какой-то мере опять загрязняется. Поэтому после чистки следует вновь промыть сырье ополаскиванием или под душем.

Сильно загрязненные овощи и плоды, особенно с неровной поверхностью, моют мягкой щеткой под краном с душевой насадкой. Иногда требуется предварительное вымачивание сильно загрязненного сырья.

Очень тщательно, несколько раз сменяя воду и ополаскивая под душем, следует мыть пряную зелень. Недостаточно хорошо промытая, она является одним из источников загрязнения консервов.

Мойку производят в бочках, тазах или в специальных устройствах. Для удаления с поверхности сырья остатков воды, которая все же содержит следы растворенных и

звешенных загрязнений, требуется ополоснуть плоды или овощи в чистой воде или лучше под душем.

При очистке удаляют поврежденные, несъедобные либо не имеющие пищевой ценности части — косточки, семенные коробочки, плодоножки, чашелистики, корни и т. д. Кроме того, у многих овощей снимается кожица, которая богата клетчаткой, протопектином и другими веществами, придающими им жесткость.

У корнеплодов срезают зеленые части, удаляют корешки, загрязненные места.

Лук, чеснок очищают, срезая верхнюю и нижнюю части и снимая чешуйки.

У капусты отделяют зеленые листья и выступающую часть кочерыжки. Затем кочан разрезают на две половинки, из которых удаляют кочерыжку.

Яблоки очищают от кожицы и семенной камеры.

Очищают плоды остро заточенным ножом из нержавеющей стали. Для удобства часто применяют фигурные ножи, разные приспособления.

Сушим, измельчаем, протираем

Независимо от вида переработки вымытые овощи следует обсушить, то есть максимально удалить с них воду. Иногда требуется полностью обсушить плоды. Для этого используют сита.

Для измельчения плодов и овощей применяют различные овощерезки, шинковальные машинки, кухонные комбайны, для получения сока используют соковыжималки. Способ измельчения овощей зависит от того, для каких целей они будут применены.

Корнеплоды измельчают в виде стружки или пластинками.

Помидоры, если этого требует технология консервирования, накалывают специальными приспособлениями с большим количеством игл, так как кожица у них плотная, что затрудняет варку.

Прежде чем закатывать...

...бланшируем

Бланширование — это предварительная кратковременная тепловая обработка сырья. Она может проводиться в подогретой до определенной температуры воде либо паром. При бланшировании необходимо строго придерживаться режимов, рекомендуемых технологией обработки сырья. Продолжительность зависит от вида сырья, степени его зрелости и размеров.

При такой тепловой обработке разрушаются окислительные ферменты, вызывающие потемнение сырья, плоды лучше отдают сок, легче удаляется кожица у томатов.

Бланширование проводится следующим образом. В металлическую сетку или дуршлаг засыпают сырье и опускают

его в нагретую воду на определенное время, после этого вынимают и охлаждают в холодной проточной воде.

Для паровой бланшировки используют специальную кастрюлю — пароварку, состоящую из двух кастрюль, установленных одна над другой. Дно верхней кастрюли имеет отверстия для перехода в нее пара из нижней кастрюли с водой, которую ставят на огонь. В верхнюю кастрюлю засыпают измельченное сырье для бланширования. Излишки пара выходят через специальные отверстия в крышке верхней кастрюли.

Не надо забывать о нежелательном действии бланширования, которое заключается в выщелачивании водорастворимых биологически активных веществ. Чтобы уменьшить это, тщательно процеженную бланшировочную воду можно использовать для приготовления заливок.

Продолжительность бланширования можно определять опытным путем. Правильно обработанные плоды становятся эластичными, но кожица при этом не отделяется. Если на поперечном разрезе плода видна граница между обработанной и не обработанной теплом частями, значит, бланширование было слишком кратковременным и надо соответственно прибавить время на него.

После бланширования плоды немедленно охлаждают в холодной воде, чтобы не допустить их переваривания.

...жарим, тушим, пассеруем

Сырье обжаривают для придания специфических вкусовых качеств, определенной степени кулинарной готовности, а также повышения пищевой ценности за счет удаления влаги и впитывания масла. Продукты обжаривают и пассеруют в растительном масле. Тушат обычно в «собственном соку», т. е. в жидкости, выделяющейся из продукта в процессе тепловой обработки. Продолжительность обжарки, пассерования и тушения зависит от вида, размеров кусочков овощей.

Вышли на финиш

Действительно, все сделали: промыли, просушили, разложили. Будем принимать меры, чтобы консервы наши не «взлетели». А значит, превратим нашу кухню в стерилизационный зал. Для начала разберемся в понятиях.

Обработка продуктов в банках при температуре 100 градусов и более называется стерилизацией, а обработка при более низких температурах — пастеризацией. При тепловой обработке уничтожаются микроорганизмы, находящиеся на поверхности тары, в плодах, сиропе, способные вызывать порчу консервов.

Как стерилизовать и пастеризовать консервы в банках

Для стерилизации и пастеризации берут любую посуду с крышкой (бак, кастрюлю или ведро с широким дном), в

которую можно поместить несколько бутылок или банок одного размера. На дно кладут дополнительное деревянное дно (в виде решетки) или сложенное в 3–4 слоя плотное полотно. Очень удобно использовать для прогревания консервов специальную установку — штатив, куда ставят банки, и пружинный зажим, который плотно прижимает крышку к банке и позволяет устойчиво располагать последнюю на решетке.

Затем в кастрюлю наливают воду, нагревают ее до 40–70 °С (в зависимости от того, какая температура в закладываемых банках). Уровень воды зависит от способа укупорки. Если банки укупоривают металлическими крышками, то воду наливают с таким расчетом, чтобы уровень ее соответствовал уровню продукта в банках. Таким же образом поступают и с бутылками. Кастрюлю накрывают крышкой, воду в ней доводят до определенной температуры (80–90 °С) или до слабого кипения и выдерживают необходимое время. Продолжительность прогревания зависит от вида и состояния продукта, степени его измельчения и кислотности, а также от размера емкости. Продолжительность и температура прогревания указаны в рецептах консервирования продуктов.

В одной кастрюле стерилизуют и пастеризуют консервы в емкостях только одного размера. Нужно следить за тем, чтобы банки и бутылки не соприкасались между собой и с металлическими частями кастрюли. После укладки продуктов в банки их сразу накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в стерилизатор. Чтобы стеклянная тара не лопнула, температура воды при установке банок не должна

быть выше температуры консервов. Во время стерилизации нельзя допускать бурного кипения воды. Прогрев ее должен быть по возможности быстрым, чтобы не допустить переваривания продукта. Время стерилизации отсчитывается с момента закипания воды после погружения банок, а время пастеризации — с момента достижения заданной температуры воды. Воду нагревают до температуры, определенной в рецепте, и выдерживают установленное время, не прекращая подогревания.

Особый вид пастеризации — горячий розлив. Продукт прогревают до кипения, немедленно разливают в стерильную прогретую тару и укупоривают. В таре вместимостью 2–3 л запаса тепла в горячем продукте хватает для получения эффекта пастеризации.

После окончания процесса пастеризации или стерилизации банки и бутылки вынимают из воды специальным зажимом, переносят на стол (ставят на полотенце или на чистую бумагу, сложенную в несколько слоев) и тут же укрепляют крышки закаточной машинкой.

Только без ожогов!

Надо следить за тем, чтобы вовремя заметить лопнувшую банку, а то она может развалиться и обжечь руки. Закрытые банки несколько раз прокатывают по столу, чтобы убедиться в их герметичности. После этого банки охлаждают на воздухе, несколько раз переворачивая.

Бутылки укупоривают после окончания пастеризации и легкого охлаждения: пробки обвязывают крепким тонким шпагатом, а затем головку бутылки окунают в расплавленный сургуч.

При изготовлении маринадов во избежание переваривания плодов при медленном охлаждении, особенно в стеклянной таре большого объема, консервы охлаждают в воде. Здесь тоже надо соблюдать осторожность, потому что банки могут лопнуть. Их сначала опускают в воду при температуре 65–70 °С на 4–5 минут, потом столько же выдерживают в воде с температурой 35–45 °С, а затем окончательно охлаждают на воздухе.

Стеклянные банки с жестяными крышками до прогревания укупоривать нельзя, так как создающееся внутри во время прогревания банки избыточное давление может сорвать с них крышку.

Стеклянные банки с крышками, которые закрепляются специальными зажимами, можно без опасения прогревать, полностью погружая их в воду. Если у вас имеется соковарка, то ее можно использовать для стерилизации банок с консервами в паровой среде. Для этого банки устанавливаются в зону, назначенную для фруктов, куда поступает пар из нижней зоны. Выдерживают в паровой среде, при открытой крышке положенное время, извлекают банки щипцами и укупоривают. Чтобы не лопнули банки, их до прогревания дополняют горячим сиропом или заливкой.

«Правильный» маринад – половина успеха

Качество консервированных овощей во многом зависит от сорта уксуса. Особенно вкусными они получаются, если используются виноградный (винный) уксус красноватого или желтоватого цвета или столовый уксус, который в домашних условиях обычно настаивают на ароматических пряностях; крепость того и другого – 6%. В маринадные заливки можно также добавлять натуральный пищевой спиртовой уксус (крепостью от 3 до 9%), пищевую уксусную эссенцию (содержащую 80% уксусной кислоты), разбавляют водой (в соотношении от 1:10 до 1:13) или яблочный (фруктовый) уксус. Независимо от вида уксус должен быть прозрачным, без загрязнений, без посторонних запахов и признаков брожения. При пользовании эссенцией требуется соблюдать большую осторожность. И не только потому, что, попав на кожу, она вызывает ожоги. Эссенцию очень трудно дозировать, и поэтому не стоит применять ее в чистом виде, если нет навыка.

Вместо уксуса вполне можно использовать кристаллическую лимонную кислоту, примерное соотношение – 1 л уксуса крепостью 9% или 90 г кислоты. Средняя норма кислоты – 10–12 г на 1 л воды. Применение лимонной кислоты делает маринад более мягким, но не гарантирует полного подавления вредных микроорганизмов, поэтому

залитые им овощи, плоды или грибы необходимо стерилизовать как минимум 15 минут.

Сахар и соль (лучше в пачках, как более чистую) обязательно просеивают. Пряную зелень тщательно очищают и промывают. Маринад готовят в эмалированной кастрюле.

Кладут соль, сахар, заливают водой, нагревают и кипятят 10–15 минут. Готовый раствор фильтруют через плотную ткань или несколько слоев марли. Затем действуют по-разному. Либо раствор нагревают до 80–85 °С, вводят в него уксус и сразу же, горячим, заливают овощи или плоды и пряности, уложенные в банки, либо сначала в раствор вводят уксус и пряности, нагревают в закрытой посуде до 90 градусов, выдерживают при этой температуре 10 минут и потом переливают в стеклянную или деревянную посуду. На следующий день его в кастрюле вновь нагревают до 90 градусов, охлаждают, процеживают через плотную ткань (пряности, оставшиеся на ней, прибавляют к плодам или овощам) и заливают содержимое банок. Первый способ предпочтительнее, поскольку при длительном нагревании уксус улетучивается и кислотность маринадной заливки снижается.

Пряности можно добавлять к маринаду в виде вытяжки, которую готовят двумя способами. Первый: пряности заливают столовым уксусом (в соотношении 1:3) и настаивают 10 дней; профильтровав вытяжку, добавляют к заливке в конце варки. Второй: смесь пряностей укладывают в кастрюлю, заливают водой (8–10 л на 1 кг), кипятят 2–3 ми-

нуты и настаивают сутки, после чего вновь нагревают до кипения, прибавляют уксус и фильтруют через плотную ткань.

Как правило, в заливку, предназначенную для маринования овощей, вводят гвоздику, корицу, душистый и черный перец, красный стручковый перец, тмин, чеснок, укроп, листья и корни хрена, петрушки и сельдерея, зелень мяты, чабера, майорана, эстрагона (тархуна). Вместо укропа можно использовать эфирное укропное масло (помня, что 1 г масла заменяет 50 г зелени).

Вкус овощных маринадов намного улучшится, если в них вместо сахара положить сливовое или вишневое повидло, тщательно растертое с небольшим количеством соли.

В заливку для фруктов и ягод соль и пряности не кладут (лишь в отдельных случаях используют корицу и гвоздику).

В зависимости от количества уксуса, а также сахара и соли можно приготовить слабокислые (до 0,6% кислоты, по 4–6% сахара и соли), кислые (соответственно до 0,9, 6–9,5 и 4–6%) и острые (соответственно до 1,8, 8–10 и 6–7%) маринады.

Как рассчитать, сколько уксуса надо добавить к воде, чтобы маринадная заливка имела нужную кислотность?

Если, например, крепость уксуса 6%, то для заливки с содержанием кислоты 1% его надо взять в шесть раз меньше, чем воды, в которой уже растворены соль и сахар.

Чтобы сохранить слабокислые маринады, их стерилизуют 10–20 минут для уничтожения микробов. Кислые маринады

достаточно пропастеризовать 20–30 минут при 85–95 градусах. Острые маринады хорошо сохраняются и без предварительной тепловой обработки, хотя надо иметь в виду, что они значительно уступают другим маринадам по вкусу.

При герметичном укупоривании маринадов следует пользоваться только лакированными крышками, поскольку уксусная кислота активно воздействует на незащищенное железо.

Хранят маринованные овощи в холодном месте (при температуре, близкой к нулю градусов). Если это условие соблюдено, их можно употреблять в пищу через 25–40 дней (в зависимости от кислотности маринада, а также от того, было ли сырье бланшировано перед консервированием). Поскольку домашние маринады содержат, как правило, мало уксусной или лимонной кислоты, рекомендуется хранить их не дольше чем до следующего сезона.



Глава II

Консервируем огурцы

Огурцы содержат 95–96 процентов воды, 1–2,5 – сахаров, до 0,88 – белков, 0,7 – клетчатки, 0,5 процента – минеральных веществ (в том числе соединений калия, фосфора, железа). Витамина С в них от 4 до 13 мг на 100 г сырой массы. В огурцах есть витамины В₁, В₂, каротин, органические кислоты, эфирные масла и др.

Огурцы оказывают мочегонное действие, способствуют выведению из организма воды, соли, что очень важно для людей, страдающих заболеваниями сердечно-сосудистой системы.

Они имеют низкую калорийность (11,3–12,6 кал на 100 г сырой массы), поэтому их рекомендуют людям с избыточным весом, при тучности, ожирении.

Секреты консервирования огурцов

- ◆ Чтобы соленые огурцы были вкусными и дольше сохранялись, надо не только правильно засолить, но и выбрать подходящий сорт. Вкуснее всего получаются небольшие зеленые огурцы с бугорчатой и ребристой поверхностью, с плотной хрустящей мякотью.
- ◆ Огурцы солят в день сбора, так как через сутки они начнут терять твердость.
- ◆ Особое внимание следует обращать на подготовку тары. Если бочка для засолки огурцов будет плохо подготовлена, то и огурцы в ней будут невкусными и быстро испортятся.
- ◆ Острым и пряным вкусом обладают так называемые чесноковые соленые огурцы — при их засоле используется вдвое больше нормы чеснока и хрена.
- ◆ Для маринования берут некрупные твердые огурцы, которые сначала моют, обдают кипятком и складывают рядами в банки. Каждый ряд огурцов перекладывают укропом, добавляют головку мелко нарезанного чеснока и стручок горького перца. Затем заливают прокипяченным и охлажденным уксусом. Когда огурцы впитают уксус, можно добавить жидкость. Такие огурцы хранят в прохладном месте.

- ◆ Венок, сплетенный из веток черной смородины и вишни, выложенный поверх огурцов в бочке, будет служить лучше, чем деревянный кружок с грузом.
- ◆ Огурцы не будут плесневеть, а вкус их даже улучшится, если еще сверху положить нарезанный стружками хрен.
- ◆ Образование внутри соленых и консервированных огурцов пустот может иметь различные причины: длительное хранение свежих огурцов, медленное приготовление, перезрелость, а также слишком рыхлое строение клеток, вызванное внесением большого количества удобрений, или быстрый рост во влажные годы и др.
- ◆ Если после сбора огурцов прошло 1–2 дня или они покупные, то их замачивают в чистой холодной воде на 3–6 часа для восстановления свежести.
- ◆ Огурцы длиной более 10 см или неправильной формы можно консервировать, нарезаая половинками или кружочками толщиной 1,5–3 см. У огурцов обрезают концы, тщательно моют.
- ◆ Огурцы, предназначенные для консервирования, делят на пикули – 3–5 см, корнишоны первой группы – 7–9 см, корнишоны второй группы – не более 12 см.

- ◆ Для засола нужно брать огурцы поздних сортов, хорошо вызревшие, но не переросшие. Наилучшая длина плода — 8–15 см. Огурцы перед засолкой перебирают, отбраковывая больные, поврежденные и уродливые. Затем очень тщательно моют, освобождая от земли и мусора, под холодной проточной водой. Если огурцы сильно загрязнены или собраны не в день переработки, то их замачивают на 5–6 часов. Можно обдать огурцы кипятком, и тогда они сохранят ярко-зеленую окраску.

- ◆ Рассол готовят из воды и соли, желательного крупного помола. Вода должна быть чистой, без химических добавок. Имеет значение и жесткость воды: огурцы, засоленные в природной воде, получаются всегда хрустящими.

- ◆ Концентрация рассола зависит от размера огурцов: 5–6% соли для мелких (50–60 г на 1 кг огурцов) и 7–9% для крупных (70–90 г на 1 кг). При составлении рецептов для соления, маринования, консервирования берется средний процент — 6%, то есть 60 г соли на 1 л воды, ввиду того, что величина плодов не оговаривается.

- ◆ При добавлении в рассол уксуса либо уксусной эссенции (соответственно 100 г и 25 г на 1 л воды) огурцы сохраняются дольше обычного. Этот метод рационален при приготовлении огурцов для долгого хранения.

- ♦ Из пряностей обычно применяют лавровый лист, перец черный горький и душистый, гвоздику — в том случае, если огурцы не консервируют, а оставляют в «незакрытом» виде. Эти пряности предохраняют рассол от плесени.

- ♦ Для консервирования огурцов применяется пряная зелень и другие добавки.

- ♦ На трехлитровую банку огурцов следует класть: 1—2 головки чеснока, 50 г укропа, по 8 листьев черной смородины и вишневых листьев, 1 небольшой лист хрена или часть его (кладут на дно банки), 1 стебель эстрагона или 2 стебля базилика, 2 щепотки молотого перца (при 6%-ном растворе соли на 1 л воды). В общей сложности пряная зелень не должна превышать 5—6% от веса огурцов. Она выкладывается частично на дне, в середине банки, заполняя пустоты, образуемые при укладке огурцов, и сверху в небольшом количестве, т. к. банка заполняется огурцами не выше плечиков.

- ♦ Во время хранения соленых огурцов в бочке, кадке, ведре или банке на поверхности рассола могут появиться плесень и пленчатые дрожжевые грибки. Если пленку не снять, огурцы быстро размягчаются и приобретают неприятный вкус и запах. Хорошим средством борьбы с плесенью является горчичный порошок, в котором содержится антисептическое вещество — аллиловое масло. Если

поверхность рассола посыпать немного горчицей, плесень развиваться не будет. Можно сделать и так: насыпать в тканевый мешочек 30–40 г сухой горчицы и поместить его между огурцами.

♦ В тех случаях, когда огурцы подвяленные или крупные (случай нежелательный для консервирования), добавляется уксус для длительного хранения, как указано выше, в рассол добавляется сахар (до 1 % к весу сырья, что составляет приблизительно 1–2 ст. ложки сахара без верха).

♦ Если банки с огурцами стоят в прохладном месте, то для усиления процесса брожения к огурцам добавляют немного листьев белокочанной капусты.

♦ Огурцы солят обычным способом в ведрах, больших эмалированных кастрюлях, но все же удобнее хранить заготовки в стеклянных банках, т. к. они не требуют ухода и хорошо сохраняются.

♦ Небольшое количество огурцов можно засаливать в стеклянных банках не пастеризуя. Для этого свежие, желательного одного размера, огурцы тщательно моют, раскладывают по банкам, переслаивая пряностями, и заливают кипящим рассолом (50 г соли на 1 л воды). Заливать банки можно и холодным 5%-ным раствором соли. Банки закрывают жестяными крышками, прокипяченными в воде, но не за-

катывают, а оставляют на 7–10 дней для ферментации. После этого доливают рассол и закатывают.

- ◆ Преимущество этого способа состоит в том, что огурцы получаются вкусными, высокого качества и хорошо сохраняются даже при комнатной температуре.
- ◆ Хрен в консервированных овощах «съедает» чеснок, поэтому при их совместном использовании нужно увеличивать норму закладки чеснока.
- ◆ Чтобы консервированные огурцы получились хрустящими, добавьте в банки листочки травы амарант (в народе ее называют шорец или поросячьи глазки).
- ◆ Засоленные в банках огурцы не заплесневеют, если поместить в них мешочки с сухой горчицей (30–40 г).
- ◆ Заплесневелые огурцы нужно промыть соленой водой, переложить в другую тару и залить свежеприготовленным рассолом более высокой концентрации.

Какие огурцы выбрать?

- ◆ Для консервирования лучше выбирать огурцы с черными или темными пупырышками. Консервация с ними «взрывается» меньше всего.

- ◆ Кривые или скрюченные огурцы — это не наш выбор. Огурцы в банке должны красоваться, быть ровненькими и красивыми, как на подбор.
- ◆ Для консервирования не берите огурцы с желтым налетом, скорее всего, им не хватало влаги при поливе и в них может содержаться горечь.
- ◆ Если огурцы мягковаты, перед консервированием лучше их подольше подержать в холодной воде (меняя воду каждые два часа). Процедура вымачивания огурцов полезна еще и тем, что из огурцов выходит около 15% нитратов. Время вымачивания может составлять от 2 до 10 часов. Однако с замачиванием тоже важно не переборщить, потому что огурцы при долгом замачивании начинают портиться. Как только на воде появляются белые, как будто мыльные круги, огурцы следует срочно промыть под проточной водой и убрать из воды.
- ◆ Если у вас домашние огурцы, которые недавно сняты с грядки, вымачивать их не нужно, но необходимо хорошо промыть.
- ◆ Можно закрыть банки без стерилизации. Облейте кипятком банку, поставьте в большую кастрюлю с кипящей водой горлышком вниз на 10 минут. Аккуратно переверните ее — и можно заполнять банку подготовленными овощами.

В это время в отдельной кастрюле кипятите крышки до тех пор, пока не закроете ими банки.

◆ Многие хозяйки жалуются, что у них часто взрываются банки с огурцами. Вы помыли их перед закаткой руками в тазике или под струей воды? А мыть надо новой, ошпаренной кипятком губкой. Микробы находятся вокруг пупырышек огурца, и руками их не смыть.

◆ Открыв банку с соленьями, положите под крышку аптечный горчичник любой стороной. Таким образом вы спасете продукты от плесени.

◆ Перед засолкой огурцов быстро обдайте их кипятком: это поможет плодам в рассоле сохранить цвет.

◆ При засоле огурцов в качестве пряностей применяют ароматическую зелень (укроп, эстрагон, сельдерей, хрен), а также чеснок и корень хрена.

◆ Чтобы консервированные огурцы получились хрустящими, в банки следует класть листья дуба, вишни, смородины.

◆ Банки при консервировании огурцов заполняют продуктами, оставляя 1,5–2 см до верхнего края. Продукты должны быть в наиболее горячем состоянии, чтобы пары вытеснили из банки воздух.

- ◆ Очень хорошую крепость и хрусткость соленым огурцам придает дубовая кора. На 3 л рассола нужно взять 1 ст. ложку коры. Если она мелкая, заверните ее в листья смородины или хрена, которые вы положите в рассол.
- ◆ Выбирайте огурцы поздних сортов, длиной 8–15 см.
- ◆ Если огурцы собраны не в тот же день или сильно загрязнены, нужно предварительно замочить их в воде на 5–6 часов.
- ◆ Если обдать еще свежие огурцы кипятком, сохранится их ярко-зеленая окраска.
- ◆ Используйте соль крупного помола.
- ◆ Для получения разнообразных оттенков вкуса можно добавлять в рассол немного лаврового листа и черного перца, 1–2 головки чеснока на трехлитровую банку огурцов, вишневые листья (8 шт. на 3 л воды).
- ◆ Банку заполняют огурцами не выше плечиков.

Огурцы «Без хлопот»

**Пряная зелень, огурцы; на 3-литровую банку:
2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара,
0,5 стакана столового уксуса.**

В трехлитровые банки положить зелень (укроп, петрушка, сельдерей, листья хрена, черной смородины, мяты — все по 20 г). Залить кипятком, выдержать 10 минут. Воду слить. Добавить в нее соль, сахар, кипятить 2 минуты. Затем влить уксус. Залить рассолом огурцы до самого верха. Закатать. Держать укрытыми чем-нибудь теплым до полного остывания.

Огурцы в томатном соке

**На 10 пол-литровых банок: 4 кг огурцов, 100 г соли,
1 пучок укропа, 3 крупных листа хрена, 2 головки
чеснока, 10 шт. сладких перцев, 2 стручка горького
перца, 10 шт. лаврового листа, 2 л томатного сока.**

На дно стерильных банок положить нарезанный соломкой перец, соль, измельченную зелень и пряности. Вертикально уложить в банку вымытые маленькие огурчики. Залить кипящим томатным соком. Наполненные банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать: 0,5 л — 15 минут, 1 л — 25 минут (с момента закипания). Закатать. Перевернуть банки вверх доньями и укутать до остывания.

Малосольные огурчики

Особенно вкусными получаются малосольные огурчики из последнего осеннего урожая.

На одну трехлитровую банку: 2 кг огурцов, по 50 г укропа, эстрагона и чабера, 10 г хрена, 2 зубка чеснока (при желании можно и больше, до 10 зубков) и небольшой кусочек красного острого перца.

По трехлитровым банкам разложить специи и хорошо вымытые огурцы, залить остуженным рассолом (50 г соли на 1 л воды), накрыть марлей и 3 дня выдержать при комнатной температуре.

После этого накрыть банки жестяными крышками и поставить на прогревание: воду довести до кипения и выдержать в ней банки 30 минут. Затем их закатать и охладить.

Огурцы с водкой

Для засолки некрупные огурчики перебрать, хорошо промыть. Дно каждой банки выложить листьями смородины и вишни, нарезанными зонтиками укропа (по 3–4 штуки), добавить кусочки хрена, нарезанные зубки чеснока, по 0,2 стручка красного жгучего перца (без семян) и по 1 ч. ложке кориандра. Плотно уложить огурцы. Рассол при-

готовить, как в предыдущем рецепте, влить его в банки с огурцами так, чтобы рассол только покрыл огурцы. Банки прикрыть крышками и оставить при комнатной температуре.

На следующий день в каждую банку влить по 1 ч. ложке уксусной эссенции, по 4—5 ст. ложек водки и добавить оставшийся рассол, не доливая его до верха банок на 1 см.

Банки закрыть полиэтиленовыми крышками или закатать. Поставить на холод.

Овощное ассорти

На 3-литровую банку: 7—8 огурцов, 2—3 помидора, 4—5 крупных долек чеснока, 2—3 сладких перца, 2—3 луковицы, 1 зонтик укропа, 1 морковь, 1 корень петрушки, листья сельдерея по вкусу, 300 г капусты;

заливка: 1,5 л воды, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 0,5 стакана уксуса 9%-ного.

Овощи очистить, перец нарезать дольками, морковь — соломкой, капусту — крупными кусками, остальные — оставить целыми. Сложить в банку, все свободное пространство заполнить капустой. Залить кипящей заливкой и пастеризовать 15 минут. Закатать.

Можно обойтись без пастеризации: овощи залить кипятком, через 7 минут слить воду, залить кипящей заливкой и закатать.

Лечо с огурцами

2 кг огурцов, 1 кг помидоров, 7 болгарских перцев,
1 стручок жгучего перца, 200 г чеснока, 250 г сахара,
150 г растительного масла, 2 ст. ложки соли,
16 ч. ложек 9%-ного уксуса.

Помидоры, чеснок, перец пропустить через мясорубку. Всыпать соль, сахар, влить масло и уксус и варить 10 минут. Добавить нарезанные полукружочками огурцы и варить еще 5 минут. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Салат из огурцов с эстрагоном

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

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

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

Банки быстро закатать и охладить.

Огурцы с солью

10 кг огурцов, 2 кг соли.

Огурцы очистить от кожуры, нарезать ломтиками толщиной 2–3 мм, пересыпать половиной нормы соли и выложить в стеклянную или эмалированную посуду. Поставить в холодное место. Через сутки огурцы переложить в банки, пересыпая оставшейся солью. Сверху огурцы также засыпать солью.

Закатать и хранить в прохладном и темном месте.

Перед употреблением огурцы вымачивают в нескольких водах, чтобы удалить излишки соли.

Огурцы в хрене

1 кг крупных переросших огурцов очистить от кожуры и семян. 1,5 кг красных помидоров ошпарить кипятком и снять кожуру. Корни хрена (300 г) и 5–6 крупных головок чеснока очистить.

Все пропустить через мясорубку. В получившуюся массу добавить из расчета на 1,5 л овощной смеси 90 г соли и 2 ч. ложки семян укропа. Тщательно перемешать до полного растворения соли.

По небольшим банкам разложить маленькие огурчики и залить их овощным рассолом. Закрывать крышками (можно полиэтиленовыми) и поставить в холодильник или погреб. Заливку от огурчиков можно использовать как приправу к сосискам и мясу.

Огурцы с горчичными зернами

**На трехлитровую банку: небольшие огурцы,
1 луковица, 1 небольшая морковь,
приправы для засолки, семена горчицы;
на 2 л воды: 1 стакан столового уксуса,
2 ст. ложки соли, 8 ст. ложек сахара.**

Банки хорошо вымыть, простерилизовать (в духовке), крышки прокипятить.

Огурчики помыть (ничего не обрезать), положить в дуршлаг.

Лук очистить, помыть, нарезать кольцами, выложить на дно банок. Туда же положить морковь (кружочки), перец, гвоздику, лавровый лист и 1 ч. ложку горчицы (горошек).

Заполнить банки огурчиками, залить кипящей водой, прикрыть крышками и дать постоять так до теплого состояния воды.

Воду слить в кастрюлю, снова вскипятить, добавить соль, сахар, уксус. Залить кипящим рассолом огурчики и быстро закатать.

Перевернуть банки вверх дном и укутать до остывания.

Огурцы маринованные очищенные

Огурцы тщательно помыть, очистить, разрезать, удалить семена, нарезать кубиками. Смешать огурцы с солью

(на 1 кг нарезанных огурцов — 50 г соли) и поставить в холодное место. Затем огурцы отделить от сока и разложить по банкам, пересыпая семенами горчицы и мелко нарезанным луком. Из равных частей воды и столового уксуса приготовить маринад и в горячем виде налить в банки с огурцами. Через двое суток огурцы отделить с помощью дуршлага. Маринад профильтровать. В 1 л маринада растворить 0,8 л столового уксуса и 150 г сахара. Банки с огурцами залить кипящим маринадом и пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки — 10 минут, литровые и больше — 12–15 минут.

Если огурцы будут храниться при температуре 0–5 °С, пастеризовать не обязательно.

Огурцы кисло-сладкие

В банку положить листья хрена, укроп, эстрагон, петрушку, сельдерей и т. д. Очистить небольшие головки репчатого лука и чеснока.

В литровую банку влить 2 ст. ложки 9%-ного столового уксуса, головку лука, 1–2 зубка чеснока, 2–3 горошины черного перца, гвоздики, лавровый лист, 15–20 г свежей зелени и 0,5 ч. ложки горчицы. Выложить огурцы и залить горячей заливкой.

Для заливки на 1 л воды требуется 50 г соли и 25 г сахара. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 10 минут, 3-литровые — 15 минут.

Огурцы с красной смородиной

Огурцы и пряности готовят так же, как в рецепте «Огурцы кисло-сладкие».

На 1 литровую банку: 600 г огурцов, 50 г ягод или 150 г сока красной смородины; заливка: на 1 л воды — 50—60 г соли.

В литровые банки выложить огурцы. В промежутки между огурцами понемногу добавить ягоды красной смородины, очищенные от веточек. В банки также положить зелень, лук, чеснок и пряности. Залить горячей заливкой и прогреть в кипящей воде: литровые банки — 10 минут, 3-литровые — 12—15 минут.

Огурцы маринованные салатные

10 кг огурцов, 6 луковиц, 2 ч. ложки семян укропа; заливка: 6 л воды, 2 л столового уксуса, 5—6 ст. ложек соли, 2—4 ст. ложки сахара, 15—20 горошин черного перца.

Огурцы тщательно помыть, обсушить, нарезать кружочками, сложить в эмалированный таз, пересыпать солью, укропом или тмином, молотым перцем и мелко нарезанным луком. Затем эту смесь плотно разложить по банкам и залить горячим маринадом. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут.

Огурцы с соком смородины

Подобрать одинаковые по размеру небольшие огурчики. Хорошо промыть и срезать кончики. На дно каждой банки положить 2–3 горошины черного перца, 2 бутона гвоздики, 1–2 зубка чеснока, веточку укропа и мяты. Огурцы выложить в банку вертикально. Залить заливкой, приготовленной из 1 л воды, 250 мл сока спелой смородины, 50 г соли и 20 г сахара. Довести до кипения и разлить по банкам. Сразу же закрыть крышками и стерилизовать 8 минут.

Огурцы, маринованные по-индийски

2,5 кг мелких огурцов, 125 г соли, 2 маленькие головки лука, 1 небольшой сладкий красный перец, 3 зубчика чеснока, 3 перчика чили, 3 ст. ложки душистого перца, 1 ч. ложка гвоздики, 3 л яблочного уксуса.

Промытые огурцы залить водой, добавить соль и оставить на ночь. На следующий день слить воду и промыть огурцы. Сладкий перец очистить от семян и нарезать ломтиками.

Лук нарезать тонкими кольцами. По стерилизованным банкам разложить огурцы с луком, сладким перцем и перцем чили, добавить очищенный чеснок. Пряности залить яблочным уксусом и довести маринад до кипения. Затем разлить его по банкам, не доливая 1 см до верхней кромки, и сразу закрыть крышками.

Огурцы в белке

Отобрать крепкие огурцы и срезать их так, чтобы впоследствии можно было повесить огурцы за стебелек. Затем огурцы тщательно помыть и хорошенько обсушить. Потом покрыть огурцы яичным белком, образующим жесткий слой, через который не может проникнуть воздух.

Смазанные таким образом огурцы сушат и вешают в сухое место на веревках, прикрепленных к стебелькам. Развешанные огурцы могут долгое время продержаться в свежем виде. От такого продолжительного хранения огурца кус его не портится.

Перед употреблением огурец необходимо очистить.

Огурцы... томатные

На 3-литровую банку: 2 кг некрупных огурцов, 3 стакана томатного сока, 3 ст. ложки соли, зонтики укропа, листья хрена, 2 зубчика натертого чеснока, 0,5 сладкого желтого перца, 0,5 нарезанного кубиками стручка горького перца, 2 лавровых листа.

В простерилизованные сухие банки уложить все ингредиенты. Залить нагретым до 95 градусов томатным соком. Накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать при 100 градусах: пол-литровые банки — 15 минут, литровые — 20, трехлитровые — 25 минут. Укупоренные банки перевернуть и охладить.

Кисло-сладкие огурцы с укропом

**1,5 кг огурцов, 1,5 л воды, 1 стакан сахара,
2–3 луковицы, 1 ст. ложка черного перца горошком,
1 пучок зелени укропа, 12 ст. ложек столового уксуса.**

Для заливки довести до кипения воду с уксусом, добавить сахар, нарезанный кольцами лук и перец. Укроп промыть в проточной воде и мелко нарезать. Огурцы помыть (не чистить), нарезать кружочками и выложить в банку, переложив измельченной зеленью укропа. Залить охлажденным маринадом. Через 2 дня маринад слить, вскипятить и снова залить огурцы.

Огурцы камышинские

**1,7 кг некрупных огурцов, по 4–6 листочков
черной смородины и вишни, 2–3 зонтика укропа,
5–6 кусочков корня хрена, 4–5 зубков чеснока,
4–5 лавровых листьев, 5–6 горошин черного перца.**

Огурцы тщательно промыть, плотно выложить в банку (вертикально). Для рассола в 1 л воды растворить 1 ст. ложку соли (с верхом). Готовым рассолом залить огурцы так, чтобы он полностью их покрывал. После того как банки будут залиты рассолом, накрыть их марлей и поставить на 4–5 суток. Затем рассол из банок слить, банку с огурцами 2–3 раза промыть холодной водой. Промытые огурцы залить закипевшим рассолом и сразу закатать банки. Перевернуть банки вверх дном и оставить охлаждаться.

Огурцы по-белгородски

Небольшие огурцы; на 3-литровую банку: 1 морковь, 2 луковицы, 1 головка чеснока, по листочку хрена, смородины, вишни, лавра, 1 зонтик укропа, 8 шт. черного перца горошком, 5 ч. ложек соли, 10 ч. ложек сахара, 100 г столового уксуса.

На дно 3-литровой банки положить морковь, разрезанную на 4 части, нарезанный полукольцами лук, очищенные зубчики чеснока, зелень, лавровый лист, укроп, перец.

Уложить огурцы. Залить горячей кипяченой водой на 15 минут. После этого воду слить. Добавить в нее соль, сахар и уксус. Воду со специями вскипятить еще раз. Залить ею огурцы. Банку герметично закрыть простерилизованной крышкой.

Огурцы «Пальчики оближешь»

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

Лучше использовать небольшие огурцы. Обрезать у плодов хвостики и носики. Те огурчики, которые побольше, разрезать вдоль на 4 части — сначала пополам, половинки — еще надвое; те, что поменьше, разрезать вдоль

пополам. Сложить подготовленные огурцы в кастрюлю. Мелко нарезать пучок зелени петрушки и добавить к огурцам.

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

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

Подготовленные банки наполнить вертикально огурцами.

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

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

Огурцы с крыжовником

Огурцы (2 кг) промыть, обдать кипятком, а затем холодной водой, уложить в простерилизованные банки, пересыпая их крыжовником (400 г) и веточками эстрагона (5 шт.). Довести раствор (1 л воды, 100 г сахара, 50 г соли, 50 г столового уксуса) до кипения, залить им огурцы, поставить на пастеризацию. Банки закатать.

Огурцы с кетчупом

Огурцы небольшого размера; для маринада: 2 л воды, 4 стакана сахара, 4 ст. ложки соли, 2 пачки кетчупа чили, 2 стакана 9%-ного уксуса.

Огурцы вымыть и замочить на пару часов в холодной воде. Затем обрезать их с обеих сторон, плотно уложить в банки. Количество ингредиентов для маринада указано для 7 литровых банок.

В кастрюлю налить воду, добавить соль, сахар, кетчуп. Довести до кипения и влить уксус.

Залить огурцы горячим маринадом. Накрыть крышками и стерилизовать 15 минут. После этого банки закрыть крышками и, перевернув вверх дном, укутать. Оставить до полного остывания.

Огурцы по-сибирски

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

Огурцы по-чувашски

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

Огурцы с кабачками

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

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

Огурцы по-корейски

3 кг огурцов, 0,5 кг моркови, 2 головки чеснока, 1,5 ст. ложки соли, 250 мл 9%-ного уксуса, 0,5 стакана сахара, 250 мл растительного масла, 30 г приправы для корейской моркови.

Вымытые огурцы разрезать на 4 части, если огурцы большие — еще мельче — на 6—8 частей. Морковь натереть на терке для корейской моркови, чеснок пропустить через пресс. Смешать овощи, добавить другие ингредиенты, еще раз все перемешать и накрыть крышкой. Поставить мариноваться на сутки в прохладное (не холодильник) место. За это время огурцы нужно несколько раз перемешать. Затем разложить их по стерильным банкам, залить образовавшимся рассолом, накрыть крышками и стерилизовать (для банок объемом 0,5 литра хватит 15 минут). Банки закатать и оставить в теплом месте, пока полностью не остынут. Хранить в прохладном месте.

Огурцы «Виноградная лоза»

На 1 л воды: 1,5 стакана виноградного сока, по 1 ст. ложке сахара и соли.

Огурцы обдать кипятком, а затем холодной водой. Каждый огурец завернуть в виноградный лист.

Огурцы плотно уложить в трехлитровую банку и трижды залить горячим рассолом, затем закатать.

Огурцы ядреные

Огурцы, зелень, чеснок, корень хрена, листья и веточки вишни, перец горошком, листья смородины; для маринада на 1,5 л воды: 3 ст. ложки без горки соли, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка уксусной эссенции, 2 ст. ложки водки.

На дно 3-литровой банки уложить зелень, дольки чеснока, корень хрена, листья вишни, смородины, затем плотно уложить огурцы (кончики обрезать) и залить кипящим маринадом. Стерилизовать 15 минут. Закатать, укутать.

Огурцы «Вишневый аромат»

На 1,5–2 кг огурцов: 3 ст. ложки соли, 1 головка чеснока, 4 шт. листочка вишни, небольшой корень хрена или листик хрена, зонтик и веточки укропа.

Огурцы помыть и срезать кончики. Огурцы замочить в холодной воде на 5–6 часов, чтобы после засаливания они были более хрустящими. Огурцы уложить в 3-литровую банку, лучше стоя и как можно более плотно. Сверху на огурцы положить специи и зелень. Подготовить рассол, для этого взять 1,2 л воды (фильтрованной) и развести в ней необходимое количество соли. Холодным рассолом залить огурцы. Банку плотно закрыть крышкой.

Огурцы острые

**1 кг огурцов, 40 г зелени укропа, 60 г хрена,
1 зубчик чеснока, 10 вишневых листьев,
5 горошин черного перца, 30 г соли, 1 л воды,
0,5 ст. ложки горчицы в порошке,
1 ч. ложки уксусной эссенции.**

Специи уложить в банки, приготовить рассол из воды, соли и горчицы (горчицу опустить в маленьком мешочке, чтобы она растворилась в рассоле, а не оседала на огурцах), залить им огурцы, ввести уксус и закатать банки.

Огурцы резаные

Подобрать огурцы, одинаковые по размерам и степени зрелости, промыть их в холодной воде, дать стечь воде. Затем огурцы нарезать, положить из расчета на 1 кг огурцов 30 г соли, накрыть полотенцем и выдержать 12 часов. Промыть укроп и листья хрена, дать воде стечь и нарезать их кусочками. Очистить лук и чеснок, нарезать кружочками, чеснок – пластинками. Из расчета на одну банку (1 л) приготовить маринад: 400 г воды, 30 г соли, 20 г сахара, 60 г 5%-ного столового уксуса.

В кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить соль, сахар, нагреть до полного растворения, прокипятить 2 минуты, профильтровать через 3 слоя марли, добавить уксусную кислоту и дать закипеть.

В чистые сухие банки уложить по 12 г резаного укропа, нарезанный лист хрена, который должен покрыть дно банки, и несколько горошин черного перца. Слить сок с огурцов и уложить их в банки, чередуя с нарезанным луком и чесноком. Затем залить горячим маринадом. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагреть до 50 °С для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок 0,5 л — 8 минут, 1 л — 10 минут, 3 л — 12 минут.

После обработки банки герметически укупорить, перевернуть и поставить для охлаждения.

Корнишоны соленые

10 кг огурцов, 60—70 г листьев черной смородины или винограда, листьев дуба или вишни, зелени укропа, 50 г корня хрена;
заливка: на 10 л воды: 300—500 г соли,
200—300 г сахара, 15—20 г лимонной кислоты.

Свежесобранные мелкоплодные огурцы тщательно вымыть, наколоть и вымочить в течение 2—3 часов в холодной воде. Приправы положить на дно банки и затем подготовленные плоды вертикально уложить в банки. Наверх положить кружок и гнет. Залить холодной заливкой и оставить на 3 дня при температуре 18—20 °С. Затем перенести огурцы в холодное место. Через 25—30 дней стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 10 минут, трехлитровые — 15—20 минут.

Огурцы по-волгоградски

Хорошо промытые огурцы уложить в ведро (предварительно срезав у плодов с двух сторон кончики). Залить кипятком. Закрывать крышкой и укутать одеялом до полного остывания.

Приготовить рассол из расчета на 5 л воды 250 г соли и 250 г сахара. В этом рассоле прокипятить укроп и петрушку, затем зелень убрать. Перед тем как залить рассол в банки, добавить в него 45 мл уксусной эссенции (рассол должен стоять на плите на медленном огне). На дно 3-литровой банки уложить 2–3 зубчика чеснока, 0,5 стручка сладкого болгарского перца, лавровый листик, 5 горошин черного перца, 0,5 ч. ложки молотого перца. Когда вода в ведре остынет (станет теплой), разложить огурцы по банкам и залить кипящим рассолом до краев, закатать. Перевернуть банки верх дном и укутать на сутки.

Огурцы «Муромские»

**Огурцы, листья хрена, уксусная эссенция;
для маринада: 1 л воды, 2 ст. ложки соли,
1 ст. ложка сахара, 5 шт. душистого перца,
3 шт. гвоздики.**

В 3-литровые банки сложить огурцы, листья хрена. Из указанных ингредиентов приготовить маринад. Кипящим маринадом залить огурцы и в каждую банку влить 1 ч. ложку

укусной эссенции. Закрывать полиэтиленовыми крышками. После того как маринад остынет, убрать в прохладное место.

Квашеные огурцы

**5 кг огурцов, зелень укропа и эстрагона,
листья вишни и черной смородины,
70 г соли на 1 л воды.**

Огурцы вымыть, наколоть вилкой и уложить в тару для квашения, перекладывая пряной зеленью. Соль добавить в воду, раствор вскипятить и сразу залить приготовленные огурцы с пряностями (на 5 кг огурцов — 4–5 л раствора). Положить сверху гнет и убрать в прохладное место.

Огурцы ускоренного посола

**На 1 литровую банку: 600 г огурцов, укроп,
листья сельдерея, 2–4 зубчика чеснока,
1 г горького стручкового перца.**

Небольшие огурцы промыть и замочить в холодной воде на 2–3 часа. Затем промыть проточной водой и обрезать с двух сторон концы. На дно банки уложить половину зелени и специи, положенные по рецептуре, затем плотно уложить огурцы, на них — вторую часть зелени и специи и залить банки горячим рассолом. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками. Через 3–4 дня огурцы готовы.

Огурцы «Простые»

На 10 л воды: 750 г соли, лавровый лист, душистый перец.

Рассол прокипятить и остудить. На дно банки положить чеснок, укроп, петрушку, хрен, корицу. Наполнить огурцами, залить холодным рассолом и добавить 2 ст. ложки уксуса. Закрывать банку капроновой крышкой, хранить в прохладном месте.

Огурцы с мятой

На трехлитровую банку: 1,4 кг огурцов, 50 г укропа, 20 г листьев хрена, 30 г резаного сладкого зеленого перца, 6 г листьев мяты, 14 г чеснока, по 6–8 листьев вишни, винограда, черной смородины, кусочек горького стручкового перца, 2 лавровых листа; для рассола: 1 л воды, 50–60 г соли.

Свежие, только собранные огурцы небольшого размера и одинаковой удлиненной формы промыть, замочить в холодной воде на 4–6 часов и еще раз промыть. На дно банки уложить треть указанных в рецептуре специй, до половины наполнить огурцами, добавить еще часть специй, опять уложить огурцы, а сверху — оставшуюся зелень и специи.

Наполненные банки залить профильтрованным кипящим рассолом, накрыть прокипяченными крышками, герметически укупорить, охладить. Хранить в прохладном месте.

Огурцы консервированные (двукратная заливка)

Для рассола: 1 л воды, 50 г соли, 5–10 г сахара, 5 г лимонной кислоты.

Отобрать огурцы небольшого размера и одинаковой удлиненной формы, промыть, замочить в холодной воде на 4–6 часов и еще раз промыть. На дно трехлитровой банки положить укроп, листья смородины, вишни, чеснок, плотно уложить огурцы (можно поставить вертикально) и залить кипящей водой на 3–5 минут. Воду слить, добавить в нее соль, сахар, лимонную кислоту, довести до кипения и залить банки. Затем банки герметически укупорить, перевернуть до остывания.

Огурцы хрустящие

Для рассола: 1 л воды, 2,5 ст. ложки соли.

Подобрать небольшие огурцы одинакового размера. Положить в банку чеснок, хрен, перец горошком, листья черной смородины, лавровый лист. Затем уложить плотным слоем огурцы. Залить банку холодным рассолом и оставить на 4–5 суток. Затем рассол вылить из банок, огурцы промыть два-три раза водой из-под крана, но так, чтобы приправа не выпала из банки. Промытые огурцы залить доверху холодной водой, банки закатать. Хранить в любом месте.

Огурцы «Отличный вкус»

Около 1 кг мелких огурцов, 150 г репчатого лука, пучок укропа, 0,25 ст. ложки винного или столового уксуса, 350 г сухой горчицы, 5 ст. ложек сахара, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка перца.

Мелкие огурцы вымыть, вытереть насухо. Нарезать лук и укроп и вместе с сухой горчицей и сахаром положить в уксус и нагреть; добавить растертый лавровый лист и перец, затем, помешивая, вскипятить; положить осторожно в жидкость огурцы, дать закипеть, снять с огня и горячими вместе с жидкостью разложить в банки. Банки немедленно закатать.

Огурцы по-волгоградски

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

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

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

Огурцы «Молодцы»

Мелкие крепкие свежие огурцы, зонтики укропа, листья черной смородины, вишни, хрен (корни), черный перец горошком, чеснок, 2 ст. ложки водки, 1 неполная десертная ложка 70%-ной уксусной эссенции; для рассола: 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 л воды.

Промыть овощи. Огурцы залить холодной водой на 3–4 часа. Укроп, листья смородины, вишни, хрен мелко нарезать. Чеснок очистить, дольки порезать пополам.

Трехлитровые банки промыть с содой, простерилизовать. Приготовить рассол, вскипятить его.

В каждую банку положить по 2 листика смородины, вишни, зонтик укропа, половину корня хрена, щепотку перца. Сверху плотно уложить огурчики. Добавить водку и уксусную эссенцию. Долить горячий рассол, закрутить крышку.

Банки перевернуть вверх. Накрыть банки одеялом на сутки. Хранить консервы в обычном положении в прохладном месте.

Огурцы «Нежинские»

На дно трёхлитровой банки положить лист дуба (дубовой коры), 3 листа смородины, 2 листа вишни, немного листьев хрена, зонтик укропа, петрушку, лавровый лист, зубчик чеснока, 7 горошин душистого перца. Затем заложить огурцы (предварительно замоченные в холодной воде на 6 часов и обрезанные с двух концов). Приготовить маринад: на 2 л воды взять по 2 ст. ложки сахара и соли и 1 ст. ложку уксусной эссенции. Залить огурцы кипящим рассолом. Через 10 минут перелить его в кастрюлю (понадобится пластмассовая крышка с дырочками) и снова прокипятить. Потом вновь залить маринад в банку, закрыть крышкой и перевернуть вверх дном, на сутки укутать одеялом (так же нужно поступать со всеми заготовками).

Огурцы малосольные для хранения

**Огурцы, 100 г хрена, 3 зубчика чеснока;
на 1 л воды — 50 г соли.**

На длительный срок можно сохранить и малосольные огурцы. Для этого засолить в эмалированной или стеклянной посуде (4–5 л) огурцы с ароматической зеленью. Зелень положить на дно, затем уложить вымытые огурцы, поверх снова положить зелень, залить прокипяченным в течение 3–4 минут и охлажденным раствором соли. Закрывать тканью и выдержать 3–4 дня в комнате при температуре 18–20 °С.

Когда рассол приобретет приятный кисловатый вкус, снять ткань, слить раствор в другую посуду, а огурцы хорошо промыть охлажденной кипяченой водой и уложить в банки со свежей зеленью.

Слитый раствор прокипятить, обязательно сняв образовавшуюся пену, и залить им огурцы, не доливая 3–4 см до края. Закрывать прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой (50–60 °С) на слабый огонь для стерилизации.

Литровые банки прогреть в течение 15 минут, трехлитровые – 20–25 минут, затем герметически закупорить и охладить.

Рассол в банке будет сначала мутным, потом осветлится.

Огурцы с яблоками

**Для заливки: 1 л воды, 50 г соли, 50 г сахара;
на трехлитровую банку – 10 листьев лимонника.**

Взять молодые, плотные, одинакового размера огурцы. Яблоки нарезать дольками и удалить сердцевину. Огурцы с яблоками обдать крутым кипятком и плотно уложить в трехлитровую банку, добавив листья лимонника.

Приготовить заливку и кипящим раствором залить банку, дать постоять 3–5 минут. После этого раствор слить, снова дать закипеть и еще раз залить банку. Повторить два раза. После третьей заливки банки герметически закупорить и остудить.

Огурцы в тыквенно-яблочном соке

На 1 л тыквенного сока: 300 г яблочного сока, 50 г соли, 50 г сахара.

Небольшие огурчики хорошо вымыть, обдать крутым кипятком, уложить в трехлитровую банку. Приготовить заливку из тыквенного и яблочного сока с добавлением соли и сахара. Можно использовать только яблочный сок. Кипящим раствором запитать огурцы, через 3–5 минут раствор слить в кастрюлю, снова довести до кипения. Повторить еще два раза. После третьего раза банку закатать.

Огурцы в огуречно-яблочном соке

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

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

Огурцы в клюквенном соке

Для раствора: 300 г клюквы (калины), 800 мл воды, 50 г соли, 50 г сахара.

Огурцы вымыть, погрузить на 2—3 секунды в кипящую воду, затем уложить в трехлитровую банку. Для приготовления раствора клюкву (калину) отварить в воде, протереть через сито, добавить сахар и соль и прокипятить. Залить на несколько минут огурцы приготовленным кипящим раствором, затем раствор слить, после третьей заливки банку закатать.

Огурцы «Просто, вкусно»

Огурцы, соль, специи.

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

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

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

Банки поставить в темное место на 2 недели, после чего марлю снять.

Банки закрыть капроновыми крышками и убрать в прохладное место.

Огурцы «Новогодние»

**На трехлитровую банку: 3 веточки сосны;
для заливки — 1 л яблочного сока, 50 г соли.**

Огурцы вымыть, пробланшировать несколько секунд в кипящей воде. Затем уложить в трехлитровую банку вместе с веточками сосны. Веточки сосны брать длиной 7–10 см (самые нежные кончики). Для заливки в яблочный сок добавить соль и вскипятить. Залить банку кипящим раствором на несколько минут, раствор слить, снова довести до кипения. После третьей заливки банку закатать.

Огурцы в горчице

**1 кг огурцов, 150 г репчатого лука,
0,25 ст. ложки уксуса, 300 г сухой горчицы,
6 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки соли,
1 ч. ложка молотого черного перца,
лавровый лист, зелень укропа, 1,5 л воды.**

Огурцы вымыть. Влить в кастрюлю воду, добавить нарезанные лук и укроп, горчицу, сахар, соль, перец, лавровый лист и уксус. Воду довести до кипения, положить в нее огурцы и кипятить 10 минут.

После этого огурцы вынуть из рассола, разложить по банкам и залить кипящим рассолом. Банки закрутить, хранить в темном месте.

Огурцы по-деревенски

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

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

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

Хранить в прохладном месте.

Огурчики останутся твердыми и хрустящими до весны.

Огурцы в сладкой заливке с морковью

5 кг мелких огурцов, 50 г зелени укропа с зонтиками, 1 морковь, 50 г корня хрена, 3 луковицы; заливка: 5 л воды, 1 л 6%-ного уксуса, 2 ст. ложки соли, 1 стакан сахара, 4 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 0,5 ст. ложки семян горчицы.

Морковь, лук и корень хрена нарезать тонкой соломкой. На дно стерилизованных банок положить укроп, заполнить банки огурцами, пересыпая соломкой из овощей, и залить доверху кипящим рассолом. Прикрыть прокипяченными крышками и поставить стерилизоваться: литровые банки — на 40 минут, 3-литровые — на 60 минут. Закатать, перевернуть, укутать.

Огурцы с щавелем

На 3-литровую банку: 300 г щавеля, 4 стакана воды, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара.

Пробланшировать огурцы в кипящей воде (3 минуты), затем опустить в ледяную воду. Щавель отварить до изменения цвета (воду не выливать!) и измельчить в блендере. Соединить щавелевое пюре с солью и сахаром, добавить 4 стакана воды от варки щавеля и прокипятить 1–2 минуты. Выложить огурцы в стерилизованную банку, залить кипящей заливкой, оставить на 2–3 минуты, затем слить и прокипятить ее еще раз. Снова залить, оставить на 2–3 минуты, слить и прокипятить. Повторить еще раз. После третьей заливки закатать стерилизованными крышками. Перевернуть, укутать.

Корнишоны в горчичной заливке

**1 кг огурцов, 150 г лука, 1 пучок укропа,
300 мл столового уксуса, 35 г сухой горчицы,
1 ч. ложка молотого черного перца, 1 лавровый лист.**

Лук нарезать кольцами, укроп измельчить, смешать с горчицей и уксусом, добавить растертый лавровый лист, перец и перемешать. Поставить на огонь и вскипятить. В кипящий рассол положить огурцы, довести до кипения, быстро разложить в стерилизованные банки вместе с рассолом и закатать.

Огурцы «Тещины»

На 3 литровые банки: небольшие огурцы, зелень (сельдерей, укроп, петрушка, листья смородины и вишни); для маринада: 1 стакан сахара, 0,5 стакана соли, 1 стакан столового уксуса, 3 острых перчика.

В банки слоями выложить огурцы и зелень. Залить кипятком и прикрыть прокипяченными крышками, оставить на 10–15 минут. Как только огурцы изменят цвет, водит слить в кастрюлю. Добавить соль, сахар. После того как вода закипит, влить уксус. Перед тем как закатывать, в каждую банку положить острый перчик.

Маринованные корнишоны

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

Очистить лук. Нарезать его тонкими колечками. Чеснок очистить и мелко нарезать. Вымыть перец, разрезать его вдоль, удалить семена и мелко нарезать. Корнишоны промыть в проточной воде, обсушить и плотно уложить в пол-литровые банки, перекладывая их луком, чесноком и перцем. 1 стакан воды довести до кипения, добавить соль и уксус, после чего остудить. Полученным рассолом залить корнишоны и накрыть крышкой. Стерилизовать банки в течение 10 минут, после чего закатать.

Ассорти

На 3-литровую банку: 7–8 свежих огурцов, 2–3 бурых помидора, 2–3 очищенные луковицы, 4–5 долек чеснока, 1 корень сельдерея, немного корня хрена, 2–3 сладких болгарских перца, несколько кусков крупно порезанной капусты, 1,5 л воды, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли.

Залить овощи сначала кипящей водой, а затем заливкой из сахара и соли. Добавить треть стакана 9%-ного уксуса. Закатать.

Огурцы с маслом

4 кг огурцов, зелень петрушки, 200 мл растительного масла, 1 стакан 9%-ного уксуса, 80 г соли, 1 стакан сахарного песка, 1 дес. ложка черного молотого перца, 1 зубчик чеснока.

Тщательно вымытые крупные огурцы разрезать вдоль на 4 части (сначала пополам, затем еще пополам). Огурцы поменьше разрезать вдоль пополам. Сложить в какую-либо большую емкость. Туда же положить пучок мелко нарезанной зелени петрушки. Затем влить масло, уксус, всыпать соль, сахар и перец. Чеснок разобрать на зубчики. Нарезать их тонкими ломтиками и тоже отправить к огурцам. Оставить на 4–6 часов. В течение этого времени емкость несколько раз встряхнуть.

Взять простерилизованные пол-литровые банки, заполнить их огурчиками (вилкой взять кусочек и, слегка наклонив баночку, поставить овощи вертикально). Если таким образом банка полностью не заполнится, положить огурцов еще и горизонтально. Залить маринадом, в котором находились огурцы, прикрыть подготовленными крышками и поставить на 25 минут на стерилизацию. После этого укрыть чем-нибудь теплым и оставить до полного остывания.

Огурцы по-болгарски

**3 кг огурцов, 2–3 луковицы, 3 морковки,
8 шт. черного перца горошком, укроп по вкусу,
лавровый лист по вкусу.**

Маленькие огурчики тщательно вымыть. Если для заготовки взять огурцы большого размера, то после мытья их необходимо разрезать на две-три части. Морковь нарезать кружочками, репчатый лук — кольцами. Приготовить заливку: на 3 литра воды необходимо взять 8 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки соли, смешать, довести до кипения. Когда сахар и соль растворятся полностью, выключить и остудить, затем добавить 5 ст. ложек 70%-ного уксуса. Огурцы, морковь и лук выложить в простерилизованные банки, добавить специи, залить маринадом и поставить стерилизовать. Затем банки закатать.

Огурцы «Сибиряки»

Маринад: 0,5 л воды, 4 ст. ложки 9%-ного уксуса, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли.

В литровую банку положить 1 луковицу, 3 зубчика чеснока, 5 горошин душистого перца и огурцы (чем они будут мельче, тем лучше).

Залить маринадом и стерилизовать 10 минут. Можно поступить и так: один раз залить кипящей водой, а второй раз — маринадом и потом закатать.

Салат «Ностальгия»

1,3 кг огурцов, 1,5 кг помидоров, 400 г моркови, 2–3 луковицы, 2 болгарских перца, 1 ч. ложка черного молотого перца, 0,5 ч. ложки молотого душистого перца, растительное масло, 5 шт. лаврового листа, 5 ч. ложек соли, 2 ч. ложки сахара, 1,5 ч. ложки 70%-ного уксуса.

Морковь нарезать тонкой соломкой, репчатый лук — кубиками. Болгарский сладкий перец очистить и порезать полукольцами. Лук, морковь и перец обжарить по отдельности на сковороде в растительном масле до мягкости. Свежие помидоры крупно порезать, положить в кастрюлю, налить 0,25 стакана воды и варить 10 минут под крышкой до размягчения. Затем протереть через дуршлаг для удаления кожицы. Разрезать огурцы вдоль на 4 части и затем

порезать на кусочки. В томатное пюре положить перец, морковь, лук, соль, сахар, пряности и мелко раскрошенные лавровые листья. Проварить на слабом огне 15 минут. Добавить огурцы и варить еще 5 минут. Влить уксус, хорошо размешать и закатать в подготовленные пол-литровые банки. Перевернуть и укутать.

Салат «Лето красное»

**3 кг огурцов, 1,5 кг помидоров,
1 кг болгарского перца, 0,5 кг репчатого лука,
1 головка чеснока, 1 стакан сахара, 1 стакан
растительного масла, 3 ст. ложки соли,
2 ч. ложки 70%-ного уксуса, душистый перец
горошком по вкусу.**

Помидоры пропустить через мясорубку. Огурцы, лук, очищенный от семян болгарский перец нарезать произвольно. Чеснок измельчить.

В помидорную массу положить лук и болгарский перец, поставить на огонь. Довести до кипения и варить в течение 20 минут. Затем положить огурцы; соль, сахар. Варить 20 минут. Затем добавить чеснок, душистый перец, влить уксус, довести до кипения.

Горячий салат разложить в простерилизованные банки. Закрывать прокипяченными крышками. Перевернуть, укрыть чем-нибудь теплым и оставить до полного остывания.

Маринованные огурцы с брусникой

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

Приготовить маринад из 1 л воды, соли и сахара. Отобрать мелкие огурцы, промыть их в проточной воде, обрезать кончики с обеих сторон и уложить в простерилизованные банки, пересыпая брусникой. Залить огурцы кипящим маринадом и накрыть крышкой. Стерилизовать банки в кипящей воде, после чего закатать.

Лечо-ассорти

**5 кг огурцов, 2,5 кг помидоров,
1 кг болгарского перца, 200 г сахара,
1 головка чеснока, 200 мл 6%-ного уксуса,
200 мл растительного масла, 4 ст. ложки соли.**

Помидоры пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, растительное масло, поставить на огонь и после закипания варить 20 минут.

Перец очистить от семян, нарезать язычками. Огурцы нарезать кружочками. Высыпать их в получившийся томатный соус и варить 10 минут. Затем добавить измельченный чеснок, влить уксус, довести до кипения.

Разложить лечо в простерилизованные банки. Закатать.

Салат по-житомирски

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

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

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

Горячий салат разложить в простерилизованные банки. Закатать.

Салат с огурцами и грибами

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

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

Горячий салат разложить в простерилизованные банки. Закатать.

Салат «Тамбовский»

**3 кг огурцов, 100 г чеснока, 30 г зелени петрушки,
200 г сахара, 3 ст. ложки с верхом соли,
150 мл 6–9%-ного уксуса, лук,
растительное масло без запаха по вкусу.**

Нарезать огурцы на кружочки толщиной 3–5 мм. Зелень петрушки измельчить, чеснок выдавить через пресс. Смешать с огурцами, добавить соль, сахар и уксус. Перемешать и оставить на 12 часов. Переложить в стерилизованные банки, добавить по 0,5 ст. ложки растительного масла. Закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Корнишоны с огуречным пюре

**На 3-литровую банку: 2–3 листа хрена,
2–3 листа черной смородины, 1–2 зонтика укропа,
7–8 зубчиков чеснока, листья вишни,
3 ст. ложки без горки соли.**

Перезрелые огурцы измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. На дно банки уложить лист хрена, лист смородины, несколько листочков вишни, зонтик укропа и 2–3 зубчика чеснока, насыпать 1 ст. ложку соли. Выложить в банку часть огуречного пюре и уложить в него корнишоны. Таким образом заполнить половину банки. Затем снова положить специи и листья, соль, огуречное

пюре и огурчики. Сверху укрыть зеленью, положить лист хрена и еще одну ложку соли. Заполняя банку, оставить немного места для брожения. Накрывать полиэтиленовой крышкой и поставить на хранение в прохладное место. Если огурчики прокиснут, можно их замочить в подслащенной воде (3 ст. ложки сахара на 1 л воды). Огуречное пюре можно использовать в качестве заправки для рассольника или в салатах.

Огурцы-переростки с горчичными зернами

**5 кг огурцов, 250 г семян горчицы,
3 луковицы, 1 головка чеснока;
заливка: 2,5 л воды, 2,5 л 6%-ного уксуса,
0,75 стакана соли, 1 кг сахара.**

Разрезать огурцы вдоль, удалить семена и нарезать кусочками. Обсушить на полотенце. Довести до кипения воду, влить уксус. Пересыпать огурцы семенами горчицы, измельченным луком и чесноком, залить водой с уксусом и оставить на 2–3 часа. Затем слить воду, процедить, нагреть до кипения, добавить соль и сахар. Разложить огурцы по стерилизованным банкам, залить кипящим маринадом, накрыть крышками и поставить стерилизоваться: 0,5-литровые банки — на 10 минут, литровые — на 15 минут, 3-литровые — на 20 минут. Закатать, перевернуть, укутать.

Салат-ассорти

**1 кг огурцов, 2 моркови, 2 сладких перца,
5 луковиц, 1 головка чеснока, 0,5 ст. ложки соли,
0,5 ч. ложки лимонной кислоты, пучок укропа.**

Очистить переросшие огурцы от кожицы и семян и нашинковать на крупной терке. Перец, лук и морковь тонко нарезать. Смешать овощи, добавить укроп, соль и лимонную кислоту и оставить на час. Затем поставить на огонь, довести до кипения, уменьшить нагрев до среднего и варить салат в течение 15 минут. Разложить по стерилизованным банкам, закатать, перевернуть, укутать.

Огурцы «Савойские»

**5 кг огурцов, 1 стакан сахара, 1 стакан 9%-ного уксуса,
1 стакан растительного масла, 3 ст. ложки соли,
1 ст. ложка черного молотого перца,
2 ст. ложки сухой горчицы, 2 ст. ложки толченого
чеснока.**

Нарезать огурцы-переростки поперек кружочками толщиной 5 мм. Выложить в миску, добавить все специи и дать настояться 2 часа. Приготовить маринад из уксуса, растительного масла, сахара, соли и горчицы, вскипятить. Огурцы разложить по стерилизованным банкам, залить кипящим маринадом и поставить стерилизоваться на 30 минут. Закатать.

Салат «Пикантный»

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

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

Салат «Зимний сад»

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

Помидоры, сладкий и острый перчик, чеснок пропустить через мясорубку. Добавить соль, сахар, уксус и растительное масло. Затем поставить на огонь и варить 10 минут. Тем временем нарезать огурцы полукольцами и положить их в кастрюлю с заливкой, через 4 минуты снять с огня, разложить по стерилизованным банкам, закатать. Перевернуть вверх дном и дать остыть.

Салат из огурцов с физалисом

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

Плоды физалиса обдать кипятком и обтереть каждый салфеткой. Огурцы и морковь вымыть. Овощи нарезать кружочками, лук — колечками, чеснок — мелкими дольками. Все смешать, добавить соль, сахар, черный перец горошком. После выделения из овощей сока кипятить 10 минут, разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть.

Закуска «Любительская»

**2 кг больших огурцов, 2 болгарских перца, 300 г лука,
300 г чеснока, 1 ст. ложка соли, 3 ст. ложки сахара,
100 г воды, 150 г растительного масла, 2 ч. ложки
70%-ного уксуса, 7 шт. перца горошком, 2 лавровых
листа.**

Огурцы очистить от кожуры, нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами. Чеснок пропустить через чесночницу. Выложить все в кастрюлю. Добавить соль, сахар, воду, перец, лавровый лист, уксус и варить в течение 30 минут.

Затем массу выложить в простерилизованные поллитровые банки. Стерилизовать 15 минут. Закатать.

Заготовка для рассольника

2 кг огурцов, 300 г репчатого лука, 50 г зелени укропа, 1 стакан растительного масла, 4 зубчика чеснока, 7 ст. ложек 9%-ного уксуса, 3 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки соли.

Все ингредиенты нарезать как для салата, оставить на 3–4 часа, чтобы выделился сок. Затем поставить на огонь. После закипания варить 5–10 минут. Закатать в горячем виде.

Салат «Дар Подновья»

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

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

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

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

Салат пряный

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

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

Огурцы и помидоры в желатине

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

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

Салат из соленых огурцов с капустой

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

Кочан свежей капусты очистить от верхних листьев и разрезать на 4 части, вырезать кочерыжку и нашинковать. Соленые огурцы хорошего качества промыть, разрезать на продольные пластины и нашинковать, как капусту. Овощи перемешать, плотно уложить в банки и залить горячим рассолом (на 1 л воды 60 г соли и 40 г сахара). Очень хорошо половину этой заливки заменить огуречным рассолом, а соли положить 30 г. Банки накрыть крышками и поставить на подогревание в слабо кипящей воде: пол-литровые — на 10–12 минут, литровые — на 13–15 минут. После этого укупорить, несколько раз встряхнуть и охладить.

Огурчики «Вкус плюс вкус»

Для этой заготовки можно использовать и очень крупные переросшие огурцы, нарезав их на несколько частей.

В трехлитровую банку уложить лист хрена, 1 стебель укропа с зонтиком, 2–3 зубчика чеснока, небольшой стручок горького перца. Затем положить огурцы и залить кипятком. Через 10 минут воду слить, добавить в нее 1,5 ст. ложки соли, 1 ст. ложку сахара. Снова вскипятить и залить огурцы вторично. В банку влить 1 ст. ложку 70%-ной уксусной эссенции и немедленно закатать. Укутать и оставить до полного охлаждения.

Овощное ассорти «Осень»

**2 кг огурцов, 2 кг помидоров, 1 кг моркови,
1 кг свеклы, 4 головки репчатого лука, чеснок,
9%-ный уксус.**

Спелые помидоры помыть, порезать, сварить (10 минут). Протереть через сито. Затем еще поварить 10 минут. После этого добавить сахар и соль (на 1 кг соуса — 100 г сахара, 30 г соли). Огурцы, морковь, свеклу помыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук, чеснок очистить, мелко порубить. Все уложить в банки слоями (слой огурцов, слой свеклы, слой лука, слой моркови, слой чеснока).

Залить овощи готовым томатным соусом до краев, в каждую банку добавить 1 ч. ложку 9%-ного уксуса и закрутить.

Огурцы соленые по-болгарски

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

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

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

После этого уложить огурцы в простерилизованные бан-

ки вместе с хреном, укропом и черным перцем, добавить уксусную эссенцию и рассол, а затем налить растительное масло. Банки закрыть крышками и поставить в прохладное место.

Рулетки из огурцов с зеленью и чесноком

**1 кг огурцов, листья черной смородины, зелень укропа,
50 г соли, 1 головка чеснока, зелень эстрагона,
50 г яблочного уксуса, 0,5 л воды.**

Переросшие огурцы вымыть, очистить от кожицы, удалить семена, мякоть нарезать пластинами вдоль толщиной 1 см. Зелень промыть и измельчить. Чеснок очистить и мелко нарезать. Уложить подготовленные огурцы слоями в тару, пересыпать каждый солью, зеленью и чесноком, залить раствором, установить сверху гнет и выдержать под ним в течение суток на холоде. Через сутки, когда пластины станут мягкими, свернуть каждую вместе с зеленью в виде рулетика и плотно уложить в стеклянную банку с широким горлом, дно которой предварительно устелить слоем промытых свежих листьев черной смородины. Уложенные в банку рулеты также укрыть листьями черной смородины и залить оставшимся рассолом, затем установить гнет. В таком виде заготовку поместить в погреб. Для хранения в комнатных условиях продукт можно уложить в банки и пастеризовать.

Овощная закуска для бутербродов

2 кг крепких огурцов, небольшие целые помидоры, по 1 кг морковки и свеклы, 4 средние луковицы, чеснок, 9%-ный уксус, сахар, соль.

Все овощи помыть, с лука, чеснока снять шелуху, мелко порубить. Морковь, свеклу очистить.

Помидоры разрезать на 4 части, поварить 10 минут, протереть через сито. Сварить еще раз. Добавить в готовую массу сахар, соль (на 1 кг продукта: 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка соли).

Огурцы, морковку, свеклу потереть на крупной терке, положить каждый овощ в отдельную посуду. Порубленный лук, чеснок положить на отдельные тарелки. В литровую прокипяченную банку закладывать овощи слоями: слой огурцов, слой свеклы, лук, морковка, чеснок. Залить овощи горячим томатным соусом.

В каждую банку добавить 1 ч. ложку (неполную) 9%-ного уксуса, закрутить крышку.

Конфитюр из... огурцов

1 кг огурцов, 550 г сахара, 0,5 стакана сока красной смородины.

Огурцы вымыть, разрезать на дольки, удалить семена и слоями уложить в эмалированную посуду, пересыпая

сахаром (использовать только 200 г сахара). Выдержать при комнатной температуре в течение 12 часов. Затем слить сок, залить кипятком, добавить сок красной смородины и варить на слабом огне. Когда масса станет однородной, положить оставшийся сахар, перемешать и варить до консистенции желе. Готовый конфитюр выложить в банки.

Огурцы в... огуречной заливке

Для этой заготовки потребуются как маленькие или средние, так и переросшие огурцы.

Огурцы натереть на крупной терке, добавить соль из расчета 1 ст. ложка соли с горкой на 1 л протертой массы. Если огурцы для засолки мелкие, то 1 л хватит для заливки трехлитровой банки.

На дно банки положить листья черной смородины, хрена, укроп, лавровый лист, несколько долек чеснока и кусочек горького перца (можно добавить горошинки душистого перца, гвоздику и корицу), уложить слой подготовленных огурцов, залить огуречной массой, снова слой огурцов и снова слой массы — таким образом заполнить банку доверху.

Сверху снова положить листья смородины, вишни, хрена, долить огуречную массу до горлышка банки и закрыть полиэтиленовой крышкой. Хранить в холодном месте.

Салат «Вкусное удовольствие»

**Огурцы, помидоры, репчатый лук;
для рассола: на 1 л воды – 2 ст. ложки соли.**

Помидоры, огурцы помыть, нарезать дольками. Лук очистить, нарезать кольцами. Банки помыть. На дно каждой банки положить лук, затем слой огурцов, слой помидоров. Все залить готовым рассолом, стерилизовать 15–20 минут. Крышки обработать уксусной эссенцией. После этого банки закрутить и перевернуть вверх дном. Остудить и поставить в прохладное место.

Для приготовления маринада развести в воде соль, сахар, уксус, желатин, прокипятить.

После того как банки будут заполнены, закрыть их крышками и поставить стерилизовать на 1 час. Банки закатать, перевернуть вверх дном и охладить.

Салат из огурцов в томатной заливке

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

Пропустить через мясорубку перец, помидоры и чеснок, добавить сахар, масло, соль, перемешать, варить 5 минут. Тем временем огурцы нарезать кружочками, выложить в

томатную массу, размешать и варить в течение 15 минут после закипания. В конце варки добавить уксус и разложить по стерилизованным банкам. Закатать.

Огурцы с щавелевым соком

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

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

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

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

Некондицию – в банки

При сортировке урожая мы сталкиваемся с некондиционными овощами – переросшими огурцами, недозрелыми помидорами, «постаревшими» кабачками и т. д. Все это можно пустить в ход, сделать из них вкусные заготовки. Сегодня мы этим и займемся и пустим в дело перестарки-огурцы.

Огуречная икра

На 1 кг переросших огурцов: 300 г моркови, 200 г репчатого лука, 2 болгарских перца, 0,5 кг помидоров, растительное масло для жарки, 2 ст. ложки соли без верха.

Огурцы очистить от кожицы, натереть на крупной терке. Морковь также натереть на терке, репчатый лук и перец мелко нарезать. Лук и морковь обжарить в растительном масле.

Помидоры пропустить через мясорубку.

Все смешать, посолить и тушить 40 минут. Горячую икру разложить в подготовленные банки и немедленно закатать.

По желанию в икру можно добавить чеснок и зелень. Можно также приготовить икру и без помидоров.

Заготовка для зимней окрошки

Эту приправу можно использовать не только для окрошки, но и для салатов.

350 г огурцов, 200 г хрена, 300 г зелени укропа (не очень молодого — получается ароматнее и дольше хранится), 150 г соли.

Огурцы натереть на крупной терке, хрен — на мелкой. Укроп мелко нарезать. Все смешать, добавить соль.

Хранить в прохладном месте в стеклянной банке под пластмассовой крышкой.

Заготовка хорошо хранится.

Зимой, когда захотите приготовить окрошку, достаточно будет добавить к остальным ингредиентам пару ложек приправы, немного кваса, дать настояться минут 10, а затем долить квас до нужной консистенции. Солить не нужно.

Огурцы с патиссонами

На литровую банку: 450 г огурцов, 150 г патиссонов, 20 г зелени и пряностей, 380 г заливки.

Огурцы вымыть и обсушить. Патиссоны без механических повреждений, с неразвитой семенной камерой отсортировать и вымыть.

На дно банки положить зелень, чеснок и другие пряности, затем послойно — огурцы и патиссоны. Банки залить горячим рассолом на 1,5–2 см ниже верха горлышка, накрыть крышками и стерилизовать при температуре кипения воды: пол-литровые банки — 5 минут, литровые — 10 минут, трехлитровые — 20 минут.

Огурцы, томаты и патиссоны консервированные

На дно банки положить зелень, чеснок, перец. Затем уложить послойно огурцы, томаты, патиссоны в любом соотношении. Залить рассолом и стерилизовать: пол-литровые банки — 5 минут, литровые — 10 минут, трехлитровые — 20 минут.

Замалосолим?

- ◆ Самые лучшие огурцы для быстрого засола — мелкие (но не корнишоны), крепкие и тонкокожие, ярко-зеленые и в пупырышках. Пупырышки свидетельствуют о том, что это засолочный сорт огурцов, а не салатный (гладкий).
- ◆ Лучше брать огурцы одинакового размера, чтобы соль распределилась равномерно.
- ◆ Чтобы огурцы получились хрустящими и плотными, нужно предварительно подержать их 2–3 часа в холодной воде.
- ◆ Нужно обязательно обрезать у огурцов кончики: так они быстрее и лучше просолятся.
- ◆ Отправляя огурцы в емкость для засолки, лучше размещать их вертикально — так они просолятся более равномерно.
- ◆ Помимо традиционного букета зелени из укропа, петрушки, хрена, листьев вишни и черной смородины, можно использовать листья дуба, зеленые зонтики аниса, эстрагон.
- ◆ Из специй «классическими» для огурцов считаются лавровый лист, гвоздика, острый перец.

- ◆ Соль лучше брать крупного помола, можно и морскую, но не йодированную.
- ◆ Огурцы не стоит плотно трамбовать в банку или другую посуду: в результате слишком тесного соседства они потеряют свои хрустящие свойства.
- ◆ Банку или кастрюлю с малосольными огурцами не нужно плотно закрывать, можно просто накрыть ее салфеткой, поскольку в процессе солки рассолу нужен воздух.
- ◆ Чтобы готовые малосольные огурцы не превратились в обычные соленые, хранить их следует в холодильнике.

Малосольные огурцы с молодыми кабачками

1 кг огурцов, 1 кг молодых кабачков, 3 ст. ложки соли, 1 ч. ложка сахара, 3 листочка вишни, 5–7 листьев черной смородины, 2 листочка хрена, пучок укропа с зонтиками, 3–5 зубчиков чеснока.

Огурцы вымыть, обсушить, обрезать кончики. Кабачки очистить, нарезать кружочками. Измельчить укроп и чеснок, листья вишни, смородины и хрена. Все ингредиенты уложить в подходящую по размерам емкость, закрыть и хорошо потрясти. Оставить на 1 час в тепле, а затем поместить в холодильник на 2–3 часа.

Малосольные огурцы в рассоле

Если заливать огурцы холодным рассолом, то готовы они будут через 2–3 дня. Горячий (но не кипящий!) рассол дает более быстрый эффект – малосольные огурчики можно пробовать уже через 8–10 часов.

Рассол не обязательно готовить заранее, можно поступить проще – в подготовленные банки, заполненные огурцами, выложить сверху соль (из расчета 2–3 ст. ложки на 3-литровую банку) и сахар, а потом аккуратно залить кипяченой водой. После этого закрыть банку крышкой и встряхнуть ее несколько раз, чтобы соль равномерно растворилась.

Кроме пряных трав и специй, в компанию к огурцам можно добавить яблоки. Этот традиционный для солений фрукт придаст огурцам специфическую кислинку.

Малосольные огурцы с яблоками

1 кг огурцов, 2 зеленых яблока, 10 горошин черного перца, небольшие пучки петрушки и укропа, 2–3 листочка вишни, 8–10 листьев черной смородины, 1 небольшая головка чеснока, соль.

Огурцы, яблоки и зелень вымыть. У огурцов отрезать кончики. Яблоки разрезать на 4 части, не удаляя сердцевину.

Чеснок разобрать на зубчики и очистить. Сложить в банку или кастрюлю огурцы и яблоки, перемежая их зеленью и зубчиками чеснока. Добавить черный перец. Вскипятить воду, добавить соль (из расчета 2 ст. ложки на 1 литр воды) и тщательно перемешать. Залить огурцы горячим рассолом. Через 8–12 часов огурчики можно пробовать.

Малосольные огурцы с соком лайма

**1,5 кг огурцов, пучок укропа с зонтиками,
6–7 горошин черного перца, 4–5 горошин душистого
перца, 4–5 веточек мяты, 4 лайма, 1 ч. ложка сахара,
3,5 ст. ложки соли.**

Слегка растолочь в ступке горошины перца с сахаром и порцией соли (2,5 ст. ложки). С вымытых и обсушенных лаймов мелкой теркой снять цедру, добавить к смеси соли и перца. Затем выжать сок. Мелко нарезать укроп и мяту.

У огурцов срезать кончики с обеих сторон, после чего разрезать каждый огурец на 2–4 части, в зависимости от размера. Уложить их в глубокую тарелку. Посыпать огурцы смесью из ступки, полить лаймовым соком и перемешать. Затем посыпать оставшейся солью и рубленой зеленью, перемешать.

Через 30 минут огурцы будут готовы.

Перед подачей на стол с огурцов нужно стряхнуть соль и большую часть зелени.

Малосольные огурцы с перцем

10 небольших огурцов для засолки, несколько крупных огурцов для сока, 3 зубчика чеснока, 1 перец чили, 3 листа хрена, 3 зонтика укропа, 3 ст. ложки соли.

Крупные огурцы очистить и пропустить через мясорубку (на трехлитровую банку потребуется примерно 1,5 литра огуречного пюре).

Дно банки застелить листом хрена, положить зонтик укропа и разрезанную пополам дольку чеснока. На зелень выложить 1 ст. ложку соли.

Огуречной массой заполнить треть банки, выложить часть огурцов, распределив их вертикально.

Сверху положить лист хрена, укроп, чеснок и острый перец и снова — ложку соли. Добавить еще огуречной массы и выложить ряд огурчиков. Добавить ложку соли. Закрывать банку крышкой. Через 2 дня малосольные огурцы можно пробовать.

Совет

Работу можно упростить, если сразу добавить соль в огуречное пюре и тщательно перемешать.

С огурцами можно засолить и пару стеблей сельдерея — малосольный сельдерей тоже очень вкусный.



Глава III

Консервируем помидоры

По своей питательной ценности помидоры среди овощей занимают одно из первых мест. Они содержат белки, витамины С (40 мг на 100 г плодов), В₁, В₂, РР, К, каротин, из минеральных веществ – соли железа, фосфора, калия.

Помидоры имеют низкую калорийность (19,7 ккал на 100 г плодов), поэтому их полезно употреблять в пищу людям с избыточным весом. Также томаты рекомендуют больным с различными видами нарушения обмена веществ. Пектиновые вещества, содержащиеся в томатах, снижают уровень холестерина в крови, подавляют рост бактерий.

Секреты приготовления маринадов

- ◆ Вода для маринадов должна быть прозрачной, без привкусов и запахов.
- ◆ Если добавить в любой маринад не обычный сахар, а коричневый, то вкус маринованных продуктов делается ярче. Особенно это относится к помидорам.
- ◆ Для маринования овощей лучше всего подходит натуральный уксус — яблочный, белый и красный винный. Для фруктов и смешанных маринадов подойдут любые фруктовые уксусы, особенно малиновый и красный винный.
- ◆ Для некоторых продуктов хороши уксусы, настоянные на травах. Чтобы приготовить такой уксус в домашних условиях, нужно в белый винный уксус добавить веточки пряных трав и настоять около месяца. Для грибов можно приготовить майорановый уксус, для огурцов, помидоров — эстрагонный с добавлением семян укропа.
- ◆ Для соления годятся томаты любой степени зрелости, но надо иметь в виду, что красные часто деформируются и лопаются, что у бурых зеленая часть оказывается более твердой по сравнению с остальной мякотью, что зеленые

получаются грубоватыми. Очень хорошо солить розовые томаты: они не мягкие, но уже достаточно спелые.

◆ Помидоры при консервировании не потрескаются, если проколоть кожицу заостренной палочкой.

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

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

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

◆ При первых признаках помутнения и брожения в консервированных овощах содержимое банок выложите в другую посуду, промойте его раствором соли (20–30 граммов на литр воды) и переложите в стерилизованные банки. Заливку процедите через марлю, сложенную в 3–4 слоя, прокипятите и залейте заготовки. банки простерилизуйте и закатайте стерильными крышками.

◆ Открыв банку с консервированными овощами, положите под крышку горчичник — содержимое не заплесневеет.

- ◆ Не спешите выливать овощные рассолы и маринады — в них хорошо отваривать рыбу, а также можно использовать для борщей, солянок и соусов.
- ◆ Лучше всего консервировать помидоры, снятые с куста за 10—15 дней до консервирования: из них испаряется лишняя влага, и при прогревании их шкурка не лопается.
- ◆ Огурцы и помидоры, засоленные в открытой таре, не заплесневеют, если положить сверху наструганный корень хрена или его листья.
- ◆ Проверять герметичность закупорки банок надо сразу после закатки. Для этого надо сухую закрытую банку протереть насухо и поставить вверх дном. Если появится жидкость, герметичность нарушена, а значит, нужно банку открыть и закрыть другой крышкой.
- ◆ Если банки с домашними консервами хранятся в помещении с высокой влажностью, нужно смазать металлические крышки техническим вазелином или иным жиром.
- ◆ Соления крайне полезны для организма, поскольку они активизируют обменные процессы в организме, способствуя лучшему перевариванию жирных и мясных блюд. Недаром на Руси мясные блюда всегда подавались с солениями.

- ◆ Уксус при консервировании лучше наливать в рассол, только что снятый с огня.
- ◆ Чтобы стекло банок при нагревании и охлаждении не лопнуло, температуру воды в кастрюле, где их стерилизуют, необходимо повышать или понижать постепенно.

Помидоры «Сентябринки»

Зеленые помидоры, которые не успели вызреть, помыть и выложить в кастрюлю, бутылку или другую емкость, опаренную кипятком. На дно, а также между слоями томатов положить зелень укропа, петрушки, листья смородины, вишни, хрена, чеснок, петрушку. На 5 кг овощей взять примерно 100 г пряностей. Залить остывшим рассолом из 150 г соли и 3 л воды. Сверху положить гнет и держать в тепле 2 недели. Затем вынести в прохладное место.

Помидоры по-деревенски

Взять любую тару, на дно уложить дубовые листья или немного дубовой коры. Спелые помидоры с плотной кожей уложить рядами, переслаивая укропом, хреном, смородиновыми, вишневыми листьями. Для рассола вскипятить 6 л воды и 400 г соли, охладить. Залить томаты, положить гнет и вынести в прохладное место. Помидоры будут готовы через 40 дней.

Помидоры с чесноком и яблочным соком

Для заливки томатов взять яблочный сок, 5 ст. ложек соли и 5 ст. ложек сахара. Помидоры обдать кипятком и сложить в трехлитровые банки. Переслоить резаным чесноком (на 1 банку 300 г). Залить кипящим раствором. Выдержать 5 минут. Слить. Повторить еще два раза. После третьей заливки закатать. Перевернуть вверх дном.

Вместо трехкратной заливки можно банки 20 минут стерилизовать.

Помидоры зеленые «Полтавские»

5 кг зеленых помидоров порезать дольками, 4 зубчика чеснока измельчить. Добавить чайную ложку молотого красного перца или 1–2 стручка горького, 0,5 стакана столового уксуса. Все перемешать, положить в банки и разделить по ним получившийся сок. Долить холодную кипяченую воду. Закрыть полиэтиленовыми крышками, хранить в прохладном месте.

Томаты с луком

Помидоры опустить на 0,5 минуты в кипяток, уложить в подготовленные банки, пересыпая луком, порезанным кольцами (на одну литровую банку — 1–2 средние луковицы).

Залить томатным соком, вскипяченным с 3 ст. ложками сахара и 2 ст. ложками соли на литр сока. Стерилизовать 15 минут. Закатать.

Помидоры с горчицей

На 10 л воды: 1 стакан соли, 2 стакана сахара, 15 шт. лаврового листа, 100 г сухой горчицы, по 1 ч. ложке перца горького и душистого, листья черной смородины и вишни.

Взять чуть недозрелые плоды. На дно посуды положить листья черной смородины и вишни. При укладке ими переложить и помидоры. Вскипятить смесь из воды, соли, сахара. Добавить остальные компоненты, кроме горчицы. Ее нужно добавить в рассол после того, как он остынет. Хорошо размешать, дать постоять и залить помидоры. Сверху положить гнет. Вынести в прохладное место.

Помидорная приправа для борщей и соусов

Спелые помидоры мелко нарезать, истолочь, или измельчить блендером, или пропустить через мясорубку. По вкусу посолить. Довести до кипения. Разложить в банки и стерилизовать 15 минут. Закатать. Перевернуть вверх дном, оставить до остывания.

Помидоры по-уральски

**1 л томатного сока, 1 ст. ложка без горки соли,
1 стакан сахара, 0,5 стакана 9%-ного уксуса,
1 стакан растительного масла.**

Все перемешать, вскипятить.

В эту смесь добавить порционно, через каждые 10 минут: 2 кг кабачков, нарезанных полосками, 3 средние луковицы, нарезанные кубиками, 5 шт. сладкого перца, нарезанного полосками, 1 кг помидоров, нарезанных дольками, перемешать. Горячим салат разложить в банки, закатать.

Овощное ассорти в томате

Томатную пасту (350–380 г) развести 1 л воды, добавить по 1 стакану подсолнечного масла и сахара, 1 ст. ложку с верхом соли, довести смесь до кипения. Положить в нее 2 кг кабачков, нарезанных кубиками, варить 10 минут.

Добавить 10 шт. измельченного сладкого перца, 3 рубленые луковицы, 7 помидоров, нарезанных произвольно, перемешать, варить смесь 10 минут. Приправить специями (по очереди): черным перцем (5–7 шт.), гвоздикой (5–10 шт.), корицей (по вкусу), лавровым листом (5 шт.). После закладки каждой специи овощи проваривать по 5 минут, затем сразу разложить по горячим банкам, закатать, укутать до остывания.

Помидоры со сливами

Помидоры, сливы; заливка: на 1 л воды: 100 г сахара, 15 г соли.

Помидоры и сливы вымыть и заполнить ими подготовленные банки. Вскипятить воду с солью и сахаром и провести троекратную заливку.

Помидоры по-армянски

2–3 кг помидоров, 1 кг лука, зелень укропа и петрушки, 1 л воды, 1 ст. ложка 5%-ного уксуса, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара, растительное масло по вкусу.

Воду нагреть до кипения, добавить соль с сахаром и уксус. Перемешать и вскипятить.

Помидоры помыть, обсушить и нарезать дольками. Лук почистить, помыть и нарезать полукольцами. Зелень помыть, обсушить и измельчить. В стерилизованные литровые банки уложить слоями помидоры, лук, зелень, затем — снова помидоры, лук и т. д. Залить помидоры кипящим маринадом, стерилизовать в течение 10 минут, не накрывая крышками.

Растительное масло накалил и по окончании стерилизации влить в каждую баночку по 1 ст. ложке подготовленного масла и сразу закатать. Перевернуть банки вверх дном, укутать и дать полностью остыть. Затем убрать на хранение.

Закуска из помидоров с хреном и чесноком

**1 кг помидоров, 100 г хрена, 100 г чеснока,
1–2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сахара.**

Спелые помидоры и хрен пропустить через мясорубку, чеснок – через пресс. Все смешать, посолить, добавить сахар. Разложить приправу в стерилизованные банки, закатать или закрыть винтовыми крышками.

Помидоры «Комнатные»

**На трехлитровую банку: 2 кг помидоров,
2 моркови, 6 зубчиков чеснока.**

Подготовить банки и крышки: тщательно вымыть их с содой, после чего высушить (лучше всего на солнышке).

Подобрать небольшие помидоры. Заложить их плотно в банки. Нарезать колечками морковь, очистить зубчики чеснока. Добавить к помидорам морковь и чеснок. После того как банка заполнится, залить помидоры кипятком. Для того чтобы банки не лопнули, кипяток нужно наливать тоненькой струйкой, стараясь попасть в центр банки. Дать банкам остыть (на это уйдет примерно 20 минут).

Остывшую воду слить в кастрюлю. Приготовить из этой воды рассол, всыпав в нее 3 ч. ложки соли, 4 ч. ложки сахара. Все смешать и поставить рассол кипятиться. После закипания сразу залить рассолом помидоры в банке.

Перед тем как закрыть банку, влить в нее 2 ч. ложки 70%-ного уксуса. Банки закатать и укутать до полного остывания. Такие помидоры долго простоят, они отлично себя чувствуют при комнатной температуре.

Помидоры с луком

Помидоры; заливка на 5 л воды: 5 ст. ложек соли, 10 ст. ложек сахара, 10 горошин черного перца, 5 лавровых листьев.

Крепкие зрелые помидоры порезать на крупные дольки и уложить в банки вместе с нарезанным кольцами луком. Вскипятить воду с солью и сахаром. Добавить перец и лавровые листья. Влить 1 ч. ложку уксуса и залить помидоры. После стерилизации закрыть металлическими крышками.

Помидоры «Бабушкины»

В простерилизованную 3-литровую банку уложить помидоры. Залить кипятком.

Приготовить маринад: в 1,5 л воды растворить 1 ст. ложку соли, 100 г сахарного песка. Довести маринад до кипения. Слить из банки воду. Поверх помидоров положить 1 ст. ложку с верхом натертого чеснока и залить кипящим маринадом. Уксус можно налить (1 ч. ложку), а можно и не наливать. Закатать. Укрыть чем-нибудь теплым на 8—10 часов.

Ассорти «Радуга»

Огурцы (небольшие), помидоры, болгарский перец, кабачки и патиссоны (все 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: в 1,3 л воды растворить 4 ст. ложки лимонной кислоты. Кипятить 2–3 минуты, охладить до 60 °С, залить овощи, не доливая до верха 3–4 см, но так, чтобы овощи были закрыты. Пастеризовать 3-литровые банки при 85 °С в течение 25 минут. Закатать, охладить и убрать на хранение в прохладное место.

Лютеница

1 кг сладкого мясистого перца, 50 мл воды, 300 г красных томатов, 4 зубчика чеснока, зелень петрушки или сельдерея, 20 г сахара, 10 г соли, 30 мл подсолнечного масла, красный молотый перец по вкусу.

Перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, мелко нарезать, залить горячей (95–98 °С) водой, варить до пол-

ного размягчения. В горячем виде протереть через сито. Томаты вымыть, удалить плодоножки, нарезать дольками, проварить до полного размягчения, в горячем виде протереть через сито. Чеснок и зелень измельчить. Смесь перечного и томатного пюре уварить до загустения, добавить соль, сахар, острый красный перец, чеснок, пряную зелень и растительное масло, предварительно прокаленное и остуженное до 70 °С. Перемешать, продолжая уваривать до полного растворения соли и сахара. Горячую (95–98 °С) массу разлить в банки. Стерилизовать при 100 °С: банки 0,5 л – 35 минут, 1 л – 50 минут.

Помидоры с желатином

В литровую банку влить 1 ст. ложку растительного масла, положить 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца и неплотно уложить вымытые и нарезанные дольками помидоры. Добавить предварительно ошпаренные кипятком ломтики лука и залить все маринадом.

Для его приготовления нужно взять 1 ст. ложку соли, 2 ст. ложки сахара, 4–5 лавровых листьев и 10 горошин черного перца. Залить специи одним литром воды, довести до кипения, поварить 5 минут и влить 0,5 стакана 5%-ного уксуса. Рассол процедить и добавить в него 1 ч. ложку предварительно размоченного и набухшего желатина.

Когда банки будут заполнены маринадом, пропастеризовать их в течение 10–15 минут и закатать.

Помидоры «Подшофе»

Для маринада: на 7 стаканов воды: 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 3 лавровых листика, 2 зубчика чеснока, 10 горошин черного перца, 5 шт. гвоздики, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса, щепотка красного перца, 1 ст. ложка водки.

Красные и бурые некрупные помидоры вымыть и уложить в 3-литровую банку. Приготовить маринад и кипящим залить помидоры. Накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 15—20 минут, затем закатать и, перевернув вверх дном, остудить. Банки хорошо хранятся даже при комнатной температуре.

Помидоры «Сластены»

В 3-литровую банку рядами уложить помидоры и разрезанный на 6 частей сладкий болгарский перец. Залить кипятком. Выдержать под крышкой до остывания 20 минут. Затем воду слить в кастрюлю, добавить в нее (из расчета на одну 3-литровую банку) 150 г сахара, 60 г соли, 2 ст. ложки 9%-ного уксуса.

Довести раствор до кипения, залить в банки. Закатать не стерилизуя. Накрыть одеялом. Оставить до остывания. Помидоры, заготовленные таким способом, сладкие, вкусные и очень хорошо хранятся.

Зеленые помидоры с капустой

Капуста, зеленые помидоры; для заливки: 2,5 л воды, 100 г соли, 200 г сахара, 125 г 9%-ного раствора уксуса; петрушка, зонтики укропа.

Капусту и помидоры крупно нарезать и сложить в простерилизованные банки, на дно которых положены петрушка и зонтики укропа. Овощи залить кипятком и подержать их в нем 30 минут. Затем смешать все ингредиенты для заливки и вскипятить ее. Слить из банок воду и теперь уже капусту с помидорами залить заливкой. Перед тем как закрыть банки крышками, влить в каждую по столовой ложке 9%-ного уксуса.

Помидоры «Магия вкуса»

3 кг помидоров, 200 г зелени, 1 головка чеснока, 100 г репчатого лука; для маринада: 3 л воды, 2 ст. ложки соли, 9 ст. ложек сахара, 2–3 шт. лаврового листа, 3 шт. перца горошком, 1 стакан 9%-ного уксуса.

Помидоры вымыть. Банку пропарить. На дно положить рубленую зелень (укроп, петрушка, лист вишни), чеснок, влить 3 ст. ложки растительного масла, затем уложить помидоры, на них — кольца лука.

Маринад: вскипятить воду с солью, сахаром, перцем, лавровым листом, влить уксус. Не очень горячим маринадом залить помидоры и стерилизовать 15 минут. Закатать.

Холодная закуска с помидорами

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

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

Салат «Колечки»

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

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

Салат «Охотничий»

1 кг помидоров, 2 кг капусты, 1 кг лука, 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 200 г растительного масла, 200 г сахара, 200 г 6%-ного уксуса, соль по вкусу.

Капусту нашинковать и перемешать с солью, добавить остальные нарезанные овощи, масло, уксус, сахар и соль. Оставить на 30–40 минут, до появления сока. Затем поставить на огонь. Варить, помешивая, 7–10 минут. Горячую массу разложить в банки, 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 уксуса.

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

Овощная икра

0,8 кг помидоров, 200 г моркови, 100 г репчатого лука, 150 мл растительного масла, 4 мл 70%-ного уксуса, соль и перец по вкусу.

Помидоры и морковь промыть, морковь очистить. Лук очистить и промыть. 0,5 кг помидоров и остальные овощи пропустить через мясорубку, уложить в сотейник, хорошо перемешать и тушить под крышкой в духовке 1,5–2 часа. Затем выложить на сковороду, добавить растительное масло, перец, соль и обжарить на слабом огне 30 минут, после чего добавить оставшиеся нарезанные помидоры, уксус и тушить еще 10–15 минут. Горячую икру разложить в нагретые сухие банки, накрыть крышками и поместить в кастрюлю с водой 70 °С для стерилизации. Время стерилизации для банок: 0,5 л – 40 минут, 1 л – 60 минут. Закатать, перевернуть крышками вниз и охладить.

Салат «Балканский»

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

Перец нарезать кубиками, капусту нашинковать, свеклу натереть на терке, лук нарезать кубиками и обжарить в растительном масле, чеснок измельчить. Все овощи смешать. Затем залить массой из пропущенных через мясорубку помидоров. Добавить 1 ст. ложку уксусной эссенции, 1 стакан

сахара, 100 г соли, 0,5 л растительного масла. Варить 45 минут с момента закипания. Закатать в стерилизованные банки.

Салат «Вятский»

2 кг спелых помидоров пропустить через мясорубку. 2 кг кабачков порезать на мелкие дольки. 2—3 шт. сладкого перца порезать соломкой. Все смешать, влить 0,5 стакана подсолнечного масла, добавить 2 ст. ложки соли, 1,5 стакана сахара, 6 горошин перца, 2 шт. гвоздики. Можно добавить морковь, лук. Все сложить в большую кастрюлю и варить 30 минут, в конце добавить 1 ч. ложку столового уксуса, небольшую дольку чеснока, натертую на терке. Салат горячим разложить в стерилизованные банки.

Салат «Лето в банке»

2 кг помидоров, 1 кг перца, 0,5 кг моркови, 0,5 лука, 1 головка чеснока, 2 ст. ложки соли, 150 г сахара, ¼ стакана уксуса, 400 г растительного масла.

Овощи, кроме помидоров и лука, мелко нарезать. Помидоры 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.

Ассорти «6 соток»

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 рассол закипит, добавить 0,5 стакана 9%-ного уксуса. Банки стерилизовать 15 минут, закатать крышками и укрыть одеялом.

Помидоры с овощами в масле

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

Перец вымыть, вырезать семена, нарезать плоды кусочками размером 2 на 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 г растительного масла. Когда соль и сахар 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).

Томатное лечо с баклажанами и перцем

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 масло закипит — добавить баклажаны, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли и тушить 15 минут. За 5 минут до конца тушения добавить 1 ст. ложку 70%-ного уксуса, хорошо перемешать. Горячим разложить в банки и стерилизовать: 0,5 л — 10 минут, 1 л — 20 минут.

Салат «Выручалочка»

6–7 средних помидоров, 2 луковицы, 2 моркови, 4 сладких перца, 300 г капусты, 100 г растительного масла, 1–2 лавровых листа, соль, сахар и перец по вкусу, 1 ст. ложка уксусной эссенции.

Помидоры разрезать на 6 частей, лук — полукольцами, перец — соломкой, морковь натереть на терке, капусту шинковать. Овощи перемешать, заправить маслом, пряностями и варить, помешивая, до готовности на медленном огне. За 5 минут до конца варки добавить уксус. Разложить в банки, закатать.

Салат «Зима-подбериха»

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

Все нарезать кольцами, морковь натереть на крупной терке. Сложить в таз слоями и оставить на 6 часов. После этого залить содержимое заливкой: 300 г растительного масла, 300 г сахара, 2 ст. ложки с горкой соли, 150 г 3%-ного уксуса. Тщательно перемешать до однородной массы. Вновь оставить на 6 часов. Затем все снова перемешать и поставить на огонь. После закипания варить 20 минут. Горячую смесь разложить в банки и закатать.

Паста томатно-сливовая

2 кг помидоров, 1 кг слив, 0,5 кг лука, сахар, черный и красный острый перец, 1 головка чеснока.

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в эмалированной кастрюле под крышкой, добавить измельченный лук и тушить, пока не станет мягким. Протереть массу через редкое сито. Сливы тщательно вымыть, удалить косточки, плоды распарить и тоже протереть через сито. Томатную и сливовую массы смешать, добавить растертый с солью чеснок, заправить по вкусу солью, сахаром, черным и красным перцем и уварить на слабом огне до уменьшения объема на треть. Разлить пасту в банки в горячем виде и сразу же укупорить.

Салат «Ароматы лета»

**1,5 кг помидоров, 3 кг цветной капусты,
1 кг болгарского перца.**

Капусту разобрать на соцветия, отварить в кипящей воде 5 минут, вынуть, остудить. Перец и помидоры нарезать произвольно. Чеснок очистить и крупно нарезать. Все смешать, добавить 200 г растительного масла, 120 г столового уксуса, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки крупной соли. Помешивая, варить 10–15 минут. Сразу разложить по банкам, закрыть, перевернуть, укутать.

Салат «Дружба»

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

Очищенный от семян перец испечь на смазанном растительным маслом противне, остудить, 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 при 100 °С: 0,5 л – 35 минут, 1 л – 45 минут.

Салат «Для гурманов»

2 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 300 г растительного масла, 300 г сахара, 100 г 9%-ного уксуса, 2 ст. ложки соли.

Перец нарезать соломкой, лук — кольцами, помидоры — дольками, морковь натереть на крупной терке, все перемешать с маслом, сахаром, уксусом и солью. Кипятить 15—20 минут. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Салат «Мешанка»

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

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

Помидоры с крыжовником

Помидоры, крыжовник; для заливки: на 1 л воды — по 50 г соли и сахара.

Помидоры бланшировать в течение минуты и уложить в подготовленные банки, переслаивая крыжовником. Троекратно залить банки кипящей заливкой. Укупорить.

Аджика «Тбилисо»

**3 кг помидоров, 5 кг болгарского перца,
200 г красного горького перца, 300 г чеснока,
0,5 л винного уксуса, 200 г зелени кинзы, соль по вкусу.**

Перцы, помидоры, кинзу помыть и дать стечь воде. Чеснок очистить. Перцы очистить от семян. Перец болгарский, перец горький, кинзу, чеснок и помидоры перекрутить через мясорубку. Выложить в эмалированную посуду, посолить, влить уксус и перемешать. Оставить на 8–10 дней. Два раза в день перемешивать. Через 10 дней разлить по банкам и убрать в прохладное место.

Зеленые помидоры с желатином

**Зеленые помидоры; заливка: 1 л воды,
3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки соли, 7 лавровых
листьев, 20 горошин душистого черного перца,
10 шт. гвоздики, корица, 0,5 стакана 6% -ного уксуса,
10 г желатина.**

Желатин замочить на 40 минут в воде комнатной температуры. Смешать все компоненты (кроме желатина и уксуса) для заливки и вскипятить. Затем добавить желатин и уксус, еще раз вскипятить заливку. Тщательно вымытые помидоры разложить по сухим простерилизованным банкам и залить рассолом. Стерилизовать литровые банки 10 минут, трехлитровые – 30 минут.

Помидоры с луком и маслом

Помидоры, репчатый лук, 1 ст. ложка соли, 1 л воды, 2 лавровых листа, 7 шт. перца горошком, растительное масло.

Лук очистить, нарезать кольцами. Помидоры вымыть, обсушить. В простерилизованные банки уложить лук, специи и помидоры. В воду добавить соль, довести до кипения и кипятить 2 минуты. После этого процедить через три слоя марли и залить в банки с помидорами. Сверху влить 3 ст. ложки растительного масла. Банки прикрыть стерильными металлическими крышками и стерилизовать в кипящей воде в течение 10 минут. Банки перевернуть и укутать до полного остывания.

Помидоры с морковью

На 8–10 частей помидоров — 1 часть моркови; для рассола — на ведро воды — 500 г соли.

Спелые твердые помидоры тщательно промыть. Плодоножки удалять не нужно — плоды останутся твердыми, их можно будет резать дольками как свежие. Уложить помидоры в большую кастрюлю или ведро рядами. Пересыпать натертой на средней терке морковью. Добавить молотый красный перец, зонтики укропа, нарезанный не очень крупно чеснок, лавровый лист и залить прокипяченным рассолом. Сверху положить гнет. Хранить в прохладном месте.

Помидоры «Как свежие»

На дно сухой 3-литровой банки насыпать 100 г сухой горчицы. Крепкие розовые помидоры вымыть, тщательно обтереть, уложить в банку и закрыть металлической крышкой. Хранить на холоде. Помидоры будут как свежие до Нового года.

Зеленые помидоры в горчичном соусе

2 кг небольших зеленых помидоров, 700 мл воды, 80 г сахара, 100 г соли, 20 г горчичного порошка, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, 1 ст. ложка молотой куркумы, 0,25 ч. ложки молотого душистого перца, 5 лавровых листочков, 70%-ный уксус.

Помидоры промыть. Сложить их в эмалированную кастрюлю, влить воду, всыпать все специи, соль и сахар. Довести до кипения и оставить на небольшом огне (от 3 до 20 минут — в зависимости от того, какие овощи нужно получить, — твердые и хрустящие или мягкие).

Затем помидоры плотно уложить в пол-литровые банки, слегка отцеживая соус. Его нужно снова вскипятить и только после этого залить им помидоры. Добавить уксус (на каждую банку — 1,5 мл, отмерять можно медицинским шприцем).

Банки герметично укупорить, завернуть во что-нибудь теплое и держать до полного остывания.

Ассорти

Помидоры, крепкие маленькие огурцы, болгарский перец, кориандр, соцветия укропа, корень хрена, листья вишни, чеснок; для рассола: на 1 л воды: 2 ст. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, укроп, листья хрена, черный перец горошком.

Помидоры, огурцы, перцы промыть. Из перчиков удалить семечки и прожилки. Корень хрена помыть, очистить, порезать. Чеснок очистить, большие дольки разрезать. Банки помыть, простерилизовать. На дно каждой положить укроп, листья вишни и уложить помидоры, перцы, огурцы. Добавить в каждую банку 1 ст. ложку 9%-ного уксуса (на 3-литровую банку), семена кориандра, черный перец, чеснок. Все залить рассолом и закрутить. Банки поставить вверх дном до полного охлаждения. Затем перевернуть и поставить в холодильник.

Помидоры дольками

Помидоры хорошо помыть, нарезать дольками. Положить в банки и стерилизовать до тех пор, пока помидоры не покроются собственным соком. Кроме того, при стерилизации поставить лишнюю банку с помидорами и из нее докладывать недостающие томаты в банки. Для стерилизации налить воды по край банки. Банки с помидорами закрутить и поставить остывать. Затем перенести в прохладное место.

Помидоры по-грузински

На литровую банку: 700 г помидоров, 0,5 морковки, 1 сладкий перец, 1 небольшая луковица, 1 зубчик чеснока, 1 веточка петрушки, 5 шт. черного перца горошком, 1 ч. ложка соли, 30 г сахара, 30 г 9%-ного уксуса.

Морковь помыть, очистить, порезать кольцами и уложить на дно банки вместе с зеленью и чесноком. Перец вымыть, очистить от плодоножки и семян и разрезать на 4 части. Уложить перец, помидоры и лук в банки.

Вскипятить воду и залить кипятком овощи в банке. Оставить на 20 минут. По истечении времени слить воду. Добавить в нее соль, сахар, перец горошком и довести до кипения. Добавить в банку уксус и залить маринадом.

Сразу же закатать. Перевернуть банки вверх дном и укутать.

Помидоры «Красненькие»

Томаты помыть, уложить в чистые банки. Часть помидоров оставить, перетереть, посолить по вкусу, поставить на огонь и довести до кипения. Залить помидоры крутым кипятком, слить. После этого залить их кипящим томатом, закрутить банки, поставить вверх дном и накрыть одеялом на 24 часа. Затем перевернуть и поставить остывшие банки в прохладное место.

Помидоры «Вкус лета»

**Крепкие помидоры средних размеров,
1 очищенная, порезанная на бруски морковка, укроп,
хрен (корни, листья), перец горошком, листья черной
смородины, очищенный, порезанный чеснок;
рассол: порезанный укроп, перец, листик хрена,
2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара залить 1 л воды.**

Помыть помидоры, удалить плодоножки. Корни хрена тщательно очистить, порезать брусочками. Банки, крышки простерилизовать.

На дно 3-литровой банки положить по 3 листа вишни, смородины, 2—3 зубчика чеснока и несколько кусочков хрена. Плотно уложить помидоры, чередуя их с кусочками моркови.

Вскипятить рассол, залить до верха, закрутить крышку. Перевернутые банки держать под одеялом не меньше суток. Затем поставить их в прохладное место на хранение.

Помидоры чесночные

Маринад: на 1,5 л воды: 1 ст. ложка соли, 100 г сахара.

В простерилизованные 3-литровые банки уложить созревшие помидоры (не до самого верха банки — оставить место для чеснока). Залить их кипятком и оставить на 10 минут.

Из указанных ингредиентов приготовить маринад. Довести его до кипения. С помидоров слить воду. Положить

на них натертый чеснок, залить кипящим маринадом. За-
катать и укутать.

Помидоры со сливами

1 кг помидоров, 1 кг слив, 1 л воды, 15 г соли,
100 г сахара, 50 г яблочного уксуса.

Томаты и сливы вымыть, наколоть вилкой со стороны
плодоножек. Уложить, распределив их равномерно по объ-
ему банки. Развести в воде сахар, уксус и соль, вскипятить
раствор и провести трехкратную заливку, затем закатать.

Помидоры маринованные (без стерилизации)

Помидоры помыть. Уложить в трехлитровые банки, пере-
слаивая зеленью укропа, сельдерея. Добавить по несколько
горошинок черного и душистого перца (по вкусу можно
положить гвоздику). Залить кипятком, накрыть крышками
и оставить на 5 минут. Затем воду слить. Добавить в нее по
100 г сахара и по 50 г соли (из расчета на одну трехлитровую
банку, следовательно, сколько тары, столько и порций).
Вскипятить и залить помидоры. Оставить на 5 минут, после
чего маринад слить. Довести его до кипения. Затем влить
уксус (на одну банку — $\frac{2}{3}$ стограммового стакана). Кипящим
маринадом залить помидоры. Закатать. Перевернуть вверх
дном и укутать. Оставить до полного остывания.

Томаты по-алтайски

6,5 кг помидоров, 600 г репчатого лука, 130 г корня петрушки, 130 г корня сельдерея, по 50 г зелени укропа, сельдерея и петрушки, 100 г соли, 100 г сахара, 15 г молотого красного перца, 10 г молотого черного перца.

Сначала взять 4 кг помидоров. У каждого помидора сделать надрез со стороны плодоножки и выбрать ложечкой семена и мякоть.

Оставшиеся 2,5 кг помидоров нарезать дольками. Добавить к ним выбранную мякоть, сахар, половину нормы соли, перец. Поставить на огонь. После закипания варить 5 минут. Это будет соус для заливки. Приготовление начинки. Лук нарезать полосками по 4 мм, обжарить на растительном масле. Коренья нарезать кубиками по 7 мм, обжарить. Нарезать зелень и добавить коренья, лук, вторую половину нормы соли.

В подготовленные помидоры положить начинку. Отверстия закрыть крышечкой. Помидоры уложить в банки, залить подогретым соусом. Стерилизовать 60 минут.

Помидоры в собственном соку

Помидоры для сока (2 кг) порезать, разогреть в кастрюле под крышкой до размягчения (не кипятить). Массу протереть через сито, дуршлаг или процедить через марлю.

Растворить в ней 80 г соли и 50 г сахара (если помидоры кислые, сахара можно добавить больше). Взять 3 кг помидоров небольшого размера, с плотной мякотью. Проколоть каждую в нескольких местах заостренной палочкой. Сложить в литровые банки. Залить получившимся томатным соком (по плечики, не доходя до верха 2 см). Стерилизовать 10–15 минут, в зависимости от размера овощей. Закатать.

* * *

Взять 3 кг небольших помидоров с плотной мякотью. Опустить на 1–2 минуты в кипяток, затем — в холодную воду. Убрать кожицу. Сложить помидоры в банки и залить соком (приготовить по предыдущему рецепту). Литровые банки стерилизовать 15 минут.

Помидоры с чесноком

На литр — литровую банку: небольшие помидоры, горсть очищенных зубчиков чеснока; для маринада: на 1 л воды: 2–3 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки лимонной кислоты, 1 ст. ложка соли.

Помидоры нарезать четвертинками, уложить в стерилизованную банку, пересыпая зубчиками чеснока.

Для маринада вскипятить воду с сахаром, солью и лимонной кислотой. Процедить, залить помидоры с чесноком, накрыть крышкой. Стерилизовать 10 минут. Закатать.

Помидоры с виноградом

На 3-литровую банку: 1 сладкий перец, 3 зубчика чеснока, 3 шт. лаврового листа, листья смородины, вишни, 10 горошинок душистого перца, зелень петрушки, укропа, листья хрена, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли, 200 г винограда, помидоры.

Помидоры уложить в простерилизованные банки, пере-слаивая их указанными ингредиентами. Залить кипятком. Стерилизовать 30 минут.

Помидоры, консервированные половинками

Помидоры, перец горошком, лавровый лист, лук, зелень укропа, чеснок, растительное масло; для рассола: 3 л воды, 3 ст. ложки соли, 7 ст. ложек сахара, 1 стакан 9%-ного уксуса.

Помидоры использовать крепкие. Разрезать их пополам. На дно литровых банок положить измельченный укроп, 4–5 шт. перца горошком, 1 небольшую луковицу колечками, 2 измельченных зубчика чеснока, влить 1 ст. ложку растительного масла. Половинки помидоров уложить сре-зом вниз. Как только баночки заполнятся, залить помидоры теплым рассолом и поставить на стерилизацию.

Закатать, перевернуть, укрыть чем-то теплым и оставить остывать.

Помидоры с медом и вином

2 кг помидоров; для маринада: 1 л сухого красного вина, 200 г меда, 30 г соли.

Томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в предварительно подготовленные банки, залить кипящим маринадом. Пропастеризовать и закатать. Наиболее подходящими для этой заготовки будут мелкие помидоры.

Помидоры с перцем и сельдереем

На 3-литровую банку: 1 кг помидоров (сливки), 500 г сладкого перца, 1–2 головки чеснока, 1 пучок зелени сельдерея; для маринада: на 2 л воды: 8 ст. ложек сахара, 0,5 стакана уксуса, 2 ст. ложки соли.

Помидоры вымыть, наколоть вилкой, вырезать плодоножку, в место выреза поместить зубчик чеснока. Сладкий перец очистить от семян, нарезать полосками. Зелень сельдерея порубить.

На дно стерилизованной банки уложить половину сельдерея, затем выложить слоями: помидоры, сладкий перец, помидоры, перец, зелень.

Из воды, сахара и соли вскипятить маринад, остудить его немного, залить помидоры, оставить на 10–15 минут. Затем маринад слить, вскипятить, добавить уксус, снова залить помидоры, закатать. Хранить в прохладном месте.

Помидоры с кабачками

На 3-литровую банку: 2 кг маленьких помидоров, 1,5 кг кабачков, 0,5 сладкого перца, вода (в зависимости от объема овощей), 2 ст. ложки сахара, 50 г соли, 40 мл столового уксуса, 4 зубчика чеснока, 3 шт. душистого перца, зелень укропа, листья хрена, вишни, лавровый лист.

Кабачки порезать кружочками, вырезать семена. В получившиеся кольца плотно вставить помидорки. На дно простерилизованной банки положить зелень и специи, затем — кольца кабачков с помидорками. Залить все кипятком, оставить на 15 минут. Воду слить. Добавить в нее соль, сахар и уксус. Вскипятить. Залить этим рассолом содержимое банки. Закатать. Банку перевернуть.

Помидоры с ботвой моркови

Помидоры, чеснок, лавровый лист, ботва моркови; для маринада: 5 л воды, 20 ст. ложек сахара, 5 ст. ложек соли, 350 мл 9%-ного уксуса.

Отобрать тугие помидоры. Вымыть их и уложить в 3-литровые банки. На дно каждой банки положить по 3–4 стебелька морковной ботвы, 2 зубчика чеснока, по одному лавровому листу.

Первый раз залить помидоры крутым кипятком, накрыть крышкой и оставить минут на 15, чтобы они про-

грелись. Затем слить воду и снова довести ее до кипения. Опять залить помидоры. Дать им теперь прогреться немного дольше (минут 30). Снова слить воду. Исходя из пропорции на 5 л воды приготовить маринад: в воду положить соль, сахар, довести до кипения, влить уксус. Этим маринадом залить помидоры. Укупорить. Перевернуть банки вверх дном, укрыть чем-либо теплым и оставить на сутки.

Помидоры с перцем

На 3–4 литровые банки: помидоры, 3–4 луковицы, 3–4 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец;
для маринада: на 2 л воды: 3 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки 9%-ного уксуса, 7 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки соли.

Помидоры вымыть, разрезать пополам, срез посыпать молотым черным перцем.

На дно каждой стерилизованной банки положить нарезанный кольцами лук, нарезанный пластинками чеснок, промытую зелень. Сверху срезом вниз выложить помидоры.

Для маринада вскипятить воду с маслом, уксусом, сахаром и солью.

Кипящим маринадом залить помидоры, накрыть крышками. Стерилизовать литровые банки 15–20 минут. Закатать, перевернуть вверх дном, укутать до полного остывания.

Помидоры в масле

2 кг помидоров, 500 г репчатого лука, 50 г корня хрена, 1 л воды, 20 г соли, 20 г соли, 250 г 8%-ного уксуса, 5 г сухой горчицы, 50 г растительного масла.

Крепкие красные помидоры очистить, промыть и уложить в банки. Между помидорами положить некрупные очищенные луковицы и очищенный хрен. Воду, уксус, соль, сахар, горчицу вскипятить и охлажденным рассолом залить помидоры. Влить масло. Банки плотно закрыть и поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем. С момента закипания пастеризовать 5 минут. Затем банки вынуть, дать остыть и поставить в холодное место.

Помидоры «Новинка»

Хорошо промыть помидоры и все овощи, которые предполагается замариновать. Если нужно, почистить их.

В 3-литровую банку положить помидоры попеременно со следующими специями: листья хрена, зеленые соцветия укропа, 1,5 зубчика чеснока, сельдерей, 4–5 шт. гвоздики, по 2 листа смородины, малины, вишни. Можно добавить огурчики, дольки сладкого болгарского перца, моркови, яблок, очищенный репчатый лук. Чем больше разных овощей, тем вкуснее получается маринованное ассорти, где главными компонентами являются помидоры.

Вскипятить воду. В подготовленную банку с помидорами залить кипятком и выдержать 7—10 минут. Затем воду слить и вскипятить ее снова. Залить помидоры во второй раз. Выдержать еще 7—10 минут. Снова слить воду и вскипятить ее. Пока вода закипает, в банку положить 2 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, треть 100-граммового стаканчика столового уксуса.

После того как вода закипит в третий раз, вылить ее в банку с ингредиентами. Сразу закатать. Банку перевернуть и укрыть. Оставить до полного остывания.

Рассол получается вкуснее, если в воду при кипячении добавить сухие соцветия укропа, но они не должны попасть в банку во время заливки помидоров кипятком.

Аджика «Всего понемножку»

**5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови,
4—5 кг свеклы, 4—5 стручков горького перца,
200 г чеснока.**

Все овощи хорошо промыть, почистить и пропустить через мясорубку. Варить в большой алюминиевой посуде 1,5 часа, постоянно помешивая. Добавить 150 г соли, 150 г сахара, 200 г растительного масла. 150 г 6%-ного уксуса добавить за 30 минут до конца варки.

Получится 6—7 литров. Разложить аджику в чистые банки и закатать. Поставить под «шубу» на 10 часов.

Резаные помидоры

**На 3-литровую банку: помидоры, лук, чеснок;
для маринада: на 1,25 л воды: 4 ст. ложки
растительного масла, 2 ст. ложки сахара,
2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки соли.**

Помидоры вымыть, порезать дольками, сложить в подготовленную банку. Сверху разложить нарезанный кольцами лук и кусочки чеснока.

Для маринада вскипятить воду с растительным маслом, сахаром, солью и уксусом. Залить кипящим маринадом помидоры, стерилизовать 20–25 минут. Закатать.

Помидоры с медом и чесноком

**На 3-литровую банку: 2 кг помидоров, 1,5 л воды,
1 ст. ложка соли, 6 ст. ложек сахара, 1 ст. ложка меда,
1 ч. ложка лимонной кислоты, чеснок, 5 горошин
черного перца.**

Помидоры вымыть и сделать надрезы там, где крепятся плодоножки, в виде треугольников или прямоугольников. Чеснок порезать небольшими тонкими дольками и положить каждую в помидорку. Плоды заложить в стерилизованные банки. Добавить перец горошком и залить банки крутым кипятком, закрыть крышкой и оставить на 15–20 минут. Затем воду слить и вскипятить вновь, добавив соль и сахар. Перед самой заливкой в банки добавить

лимонную кислоту и мед. Залить маринадом, закатать, перевернуть, укрыть чем-нибудь теплым и оставить до полного остывания.

Помидоры «Сытные»

С зеленых помидоров (500 г) срезать верхушки. 20 г чеснока разделить на дольки.

Мелко порезать 70 г зелени петрушки и укропа.

В семенные гнездышки помидоров вставить по одной дольке чеснока, утрамбовать зеленью и по вкусу посолить.

Подготовленные помидоры сложить в широкую посуду под гнет и вынести на холод.

Через 5 дней рассол слить и вскипятить. Помидоры разложить по банкам и залить кипящим рассолом.

Пол-литровые банки стерилизовать в течение 5 минут, литровые – 10 минут.

После стерилизации банки закатать.

Салат «Диво дивное»

Сладкий перец, помидоры, взятые в равной степени, нарезать дольками и перемешать. Добавить соль, мед (из расчета 100 г на 3 кг смеси) и 100 мл яблочного уксуса. После того как овощи дадут сок, посуду с ними поставить на огонь, довести до кипения и кипятить в течение 10 минут. Затем разложить массу по стерилизованным банкам.

Помидоры по-мелитопольски

**10 кг помидоров, 100–120 г зелени укропа,
40–50 г листьев хрена, 25 г чеснока,
50 г зелени петрушки или сельдерея,
10–15 г листьев мяты, 2–3 лавровых листа,
7–10 г красного острого перца, 7–10 г черного перца,
50–55 г соли, 180–240 мл столового уксуса.**

Тщательно вымыть не очень крупные помидоры. Зелень промыть в проточной воде и нарезать кусочками по 3–4 см, красный перец разрезать вдоль стручка пополам. Очищенные зубчики чеснока разрезать на 3–4 части. Приправы и специи выложить на дно банки, затем наполнить ее помидорами и сверху уложить зелень. Приготовить рассол из 1 литра воды, соли и столового уксуса, довести до кипения и заполнить им банки с помидорами. Закатать. Стерилизовать 10–20 минут.

Помидоры «Просто вкусно»

**1,5 кг свежих помидоров, 50 г зелени укропа,
15 зубчиков чеснока, 3 шт. стручкового красного
горького перца, 15 листьев черной смородины
и сельдерея, 30 г зеленого сладкого резаного перца,
2 лавровых листа, 50–60 г соли.**

Тщательно промыть овощи. На дно банок уложить треть специй, затем — часть помидоров, сверху добавить еще

треть специй, затем снова помидоры и оставшиеся специи. Приготовить рассол из расчета 50—60 г соли на 1 л воды. Прокипятить его, отфильтровать и охладить. Наполненные банки залить рассолом, закатать простерилизованными крышками и поставить в прохладное место.

Помидоры «Хуторские»

На 3-литровую банку: помидоры, морковь, сладкий перец, горький перец, чеснок, зонтики и стебли укропа, листья и корень хрена, черный и душистый перец горошком; для маринада: на одну 3-литровую банку: 2 ст. ложки 9%-ного уксуса, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли.

Овощи и зелень промыть, почистить, обсушить. Помидоры нарезать половинками, морковь — тонкими пластинами, сладкий перец — кусочками, горький — кольцами, чеснок — дольками, стебли укропа, листья и корень хрена — кусочками.

На дно стерильной банки положить по вкусу приправы, на них, переслаивая морковью, сладким и горьким перцем, чесноком, — половинки помидоров.

Залить овощи кипятком, накрыть банку крышкой и дать постоять 15—20 минут. Повторить заливку еще 2 раза.

После третьей заливки в воду положить соль, сахар, довести до кипения, добавить уксус. Залить помидоры кипящим рассолом, закатать, перевернуть и укрыть одеялом.

Помидоры малосольные

На 3-литровую банку: 2,5 кг помидоров, 2–3 луковицы, 1 головка чеснока, 2–3 кружочка горького перца, веточки зеленого укропа, по 5–6 листиков черной смородины и вишни, 1 лавровый лист, листья, стебли или семена горчицы, 1 ч. ложка горошин черного перца; для маринада: на 1,5 л воды: 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки соли.

Помидоры вымыть, наколоть около плодоножек. Лук нарезать кольцами, чеснок — пластинками. На дно стерилизованной банки уложить все специи и пряности, на них — помидоры попеременно с луком и чесноком.

Из воды, сахара и соли вскипятить маринад. Залить помидоры, закрыть крышкой. Через 2–3 дня помидоры будут готовы.

Икра «Северянка»

1 кг помидоров, 1 кг баклажанов, 0,5 кг сладкого перца, 0,5 кг лука, 200 г яблок, 200 г растительного масла, 1 ст. ложка сахара, соль и черный перец по вкусу.

Лук порезать и пассеровать в масле. Добавить мелко нарезанные помидоры.

Тушить 10–15 минут. Затем добавить перец, нарезанный соломкой, баклажаны (кубиками, вместе с кожицей),

яблоки (потереть на крупной терке).

Все тушить под крышкой, пока баклажаны не станут мягкими.

Затем открыть крышку, чтобы выпарилась лишняя вода, и тушить еще 40 минут. В конце варки добавить соль, перец черный молотый, сахар.

Икру горячей разложить в банки и стерилизовать (0,5-литровые банки 15 минут).

Салат из зеленых помидоров с капустой

**1 кг помидоров, 1 кг капусты, 2 луковицы,
2 сладких перца, 100 г сахара, 30 г соли,
0,25 л столового уксуса, по 5 горошин душистого
и черного перца.**

Свежие помидоры, помыть, нарезать ломтиками, белокочанную капусту мелко нашинковать, репчатый лук измельчить, у перца вырезать семена и нарезать его полосками. Подготовленные овощи смешать и посолить. Смесь переложить в эмалированную посуду, сверху положить кружок, гнет и оставить на 8—12 часов. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом. Довести смесь 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 из помидоров с перловкой

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

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

Лечо без масла

**3 кг помидоров, 1,5 кг сладкого перца,
7 крупных зубчиков чеснока, 1 стакан сахара,
1 ст. ложка с верхом соли.**

Половину помидоров нарезать и варить 10–15 минут, добавить нарезанный соломкой сладкий перец, предварительно удалив семена, очищенный и измельченный чеснок, остальные нарезанные помидоры, соль, сахар и варить 40 минут. Затем разложить лечо в стерилизованные банки и закатать.

Помидоры «Пикантные»

На литровую банку: помидоры, чеснок, красный острый молотый перец, 1 ч. ложка растительного масла; для рассола: на 1 л воды: 0,25 ч. ложки лимонной кислоты, 2 ст. ложки соли.

Помидоры среднего размера разрезать пополам, но не до конца. Одну половинку посыпать пропущенным через пресс чесноком, вторую – острым перцем. Половинки соединить, уложить плотно в банку, предварительно налив в нее 1 ч. ложку растительного масла.

Из воды и соли вскипятить рассол. Залить им помидоры, добавить лимонную кислоту. Закатать. Затем укрыть чем-нибудь теплым и оставить до полного охлаждения.

Аджика «Семейная»

2,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 1 кг яблок, 1 стручок горького перца, 1 стакан сахара, 0,25 стакана соли, 1 стакан растительного масла, 0,5 стакана 30%-ного уксуса, чеснок.

Помидоры, морковь, сладкий и горький перец, яблоки пропустить через мясорубку и варить 2 часа. Затем добавить сахар, соль и растительное масло. Перемешать и остудить полученную массу. Затем добавить 1 стакан пропущенного через мясорубку чеснока и уксус. Разложить аджику в стерилизованные банки и закатать.

Помидоры с сухими травами

На 3-литровую банку: помидоры, лук, чеснок;
для маринада: вода, 1 ст. ложка растительного масла,
1 ст. ложка 9%-ного уксуса, 4–5 горошин черного
перца, 2–3 лавровых листа, 1 гвоздика, 0,5 ч. ложки
смеси сухих трав (орегано, базилик, кинза), 0,25 ч.
ложки красного острого молотого перца, 2 ст. ложки
сахара, 2 ст. ложки соли.

Помидоры и лук нарезать крупными дольками, чеснок — пластинками. Уложить слоями в подготовленную банку, заполняя до самого верха. Помидоры залить кипятком, оставить на 15–20 минут.

Воду слить в кастрюлю, добавить пряности, травы, сахар, соль, масло и уксус. Кипятить в течение 10 минут.

Кипящим маринадом залить помидоры, закатать.

Помидоры с алычой и сельдереем

На 3-литровую банку: помидоры, 10–15 шт. алычи,
2 черешка сельдерея, 0,5 моркови, 1 сладкий перец,
1 луковица, 2–3 кружочка горького перца;
для рассола: вода, 6 ст. ложек сахара, 1 ст. ложка соли
(с верхом).

Черешки сельдерея нарезать дольками, морковь — кружочками, сладкий перец и лук — четвертинками. В стерилизованную банку положить подготовленные овощи, по-

мидоры, алычу, кружочки горького перца. Залить кипятком, выдержать 20 минут.

Воду слить в кастрюлю, добавить в нее соль и сахар, довести до кипения. Залить кипящим маринадом помидоры и закатать. Банку закатать в одеяло до остывания.

Алычу можно заменить виноградом или мелкой сливкой ткемали.

Помидоры «Потрясающий вкус»

**На 3-литровую банку: помидоры, уксус;
для заливки: на 2,5 л томатного сока-пюре:
2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 0,25 стакана
мелко нарезанного чеснока, 0,25 стакана тертого
хрена, 250 г сладкого перца.**

Помидоры средней спелости вымыть, уложить в банку.

Перезрелые помидоры вымыть, пропустить через мясорубку. В полученный сок-пюре положить соль и сахар, размешать и поставить на огонь. Довести до кипения и сразу же положить чеснок, хрен и пропущенный через мясорубку сладкий перец.

Горячей овощной смесью залить помидоры, влить 9%-ный уксус (на 3-литровую банку — 1 ст. ложка), накрыть банки крышками и оставить стерилизоваться на 20 минут. Затем сразу закатать.

Помидоры можно залить 2 раза кипятком, а третий — горячим томатным соком. Затем банки закатать и хорошо укутать до полного остывания.

Помидоры сладкие с базиликом

На 3-литровую банку: помидоры, 2 веточки фиолетового базилика, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 6,5 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки соли.

На дно стерилизованной банки положить веточку базилика, наполнить вымытыми помидорами. Всыпать сахар, соль, лимонную кислоту, накрыть помидоры веточкой базилика, залить кипятком.

Наполненную банку поставить в горячую воду для стерилизации. С момента закипания стерилизовать 10–15 минут.

Помидоры в оливковом масле

На 1,5 кг помидоров (сливки): рафинированное оливковое масло, 3–4 зубчика чеснока, 1 небольшой пучок орегано, 20 горошин черного перца, большая щепотка сухого базилика, соль.

В ступке растереть измельченный чеснок с орегано, горошинами перца, базиликом и щепоткой соли.

Помидоры разрезать пополам, удалить мякоть с семенами. Уложить в один слой разрезанной стороной вверх в глубокий противень. Сверху посыпать растертой смесью, залить оливковым маслом так, чтобы помидоры были погружены в масло на две трети. Запекать около 3 часов в духовке при 190 °С.

Затем уложить помидоры в банку, залить маслом, в котором они томились. Хранить в холодильнике.

Помидоры с баклажанами

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, чеснок, соль по вкусу.

Баклажаны очистить, разрезать вдоль на полоски, посолить, обжарить с одной стороны. Помидоры нарезать кружочками.

Положить их на поджаренные стороны баклажана и сложить пополам, чтобы помидор оказался внутри. Предварительно помидоры посолить, поперчить и положить мелкорубленный чеснок.

Поджарить баклажаны с помидорами с двух сторон, плотно сложить в банки, накрыть крышкой и стерилизовать 40–50 минут. Закатать. Хранить в прохладном месте.

Помидоры с виноградом и перцем

На 1 кг помидоров: 1 кисть винограда, 1 сладкий перец, 1 горький перец, 3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 5 листиков черной смородины, 4 листика вишни, 1 лист хрена, 4 горошины черного перца, зелень петрушки и укропа, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли.

В стерилизованную банку уложить чеснок и все пряности. Сверху выложить помидоры вперемежку с виноградом, нарезанным сладким и горьким перцем. Залить кипятком, оставить на 20 минут.

Затем воду слить, добавить сахар и соль, прокипятить, снова залить помидоры и закатать.

Томатный сок с мякотью, замороженный

Помидоры вымыть, нарезать произвольно, пропустить через мясорубку. Получившийся сок разлить в пакеты по 200–300 мл. Тщательно их завернуть и положить в морозилку. Перед использованием сок разморозить.

Использовать такой сок можно при варке щей и борща, овощных супов, при тушении картошки и других овощей, при приготовлении соусов для вторых блюд.

Помидоры в собственном соку с соусом табаско

**На литровую банку: 1,5 кг помидоров (сливки),
1 черешок сельдерея, по 5 веточек укропа и петрушки,
3–4 капли соуса табаско, 6 горошин черного перца,
1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли.**

Помидоры опустить в кипящую воду, затем откинуть на дуршлаг, снять кожицу. Часть помидоров выложить в банку, остальные разрезать пополам, удалить семена, мякоть мелко нарезать.

Нарезанную мякоть помидоров выложить в кастрюлю и, помешивая, довести до кипения. Добавить измельченный сельдерей, порубленную зелень, табаско, сахар, соль и горошины перца. Варить на слабом огне 10 минут. Горячую массу протереть через сито и еще раз довести до кипения.

Приготовленным соусом залить помидоры (если соуса мало, долить банки кипятком), накрыть крышкой, стерилизовать 15 минут. Затем закатать, охладить, убрать на хранение в прохладное место.

Помидоры в заливке с хреном

На 4 3-литровые банки: помидоры, 10 сладких перцев, 1–2 стручка горького перца, 1 корень хрена, 2 головки чеснока; для маринада: на 5 л воды: 400 г сахара, 400 г 9%-ного уксуса, 200 г соли.

Сладкий и горький перец, хрен и чеснок очистить, пропустить через мясорубку.

Приготовить маринад: вскипятить воду с сахаром, солью и уксусом. Добавить прокрученные овощи, варить 10 минут.

Пока кипит маринад, уложить в стерилизованные банки вымытые помидоры, дважды залить кипятком. Затем воду слить, залить маринадом, закатать.

Помидоры замороженные

Нарезанные помидоры выложить на разделочные доски, убрать в морозилку. После того как они «прихватаются» и не будут прилипать друг к другу, сложить их в пакет и поместить в морозилку.

Помидоры со смородиной и медом

3 кг помидоров, 20 г зелени мялисы, 20 г зелени эстрагона, 7 л кипяченой воды, 70 г натурального меда, 300 мл сока красной смородины, 40 г соли.

Отобрать небольшие, примерно одинаковые по размеру помидоры, помыть их и бланшировать в кипящей воде не менее 30 секунд.

Зелень эстрагона и мялисы промыть и дать стечь воде.

В подготовленные банки сложить овощи, чередуя слои помидоров со слоями зелени.

Для рассола в эмалированной емкости вскипятить воду, предварительно растворив в ней соль и мед.

В кипящую жидкость добавить сок красной смородины и еще раз довести до кипения под закрытой крышкой.

Затем готовым рассолом залить овощи в банках, накрыть стерильными крышками и дать постоять в течение 25–30 минут.

После этого осторожно слить всю жидкость обратно в кастрюлю и еще раз довести ее до кипения.

Когда рассол снова закипит, разлить его по банкам, дать постоять еще 25–30 минут и повторить операцию еще раз.

Когда помидоры будут залиты жидкостью в третий раз, крышки заменить стерильными, банки укупорить, перевернуть вверх дном, укрыть чем-нибудь теплым и оставить медленно остывать.

Убрать банки в прохладное место (погреб или холодильник).

Помидоры зеленые с начинкой

На 3-литровую банку: зеленые помидоры, 1 ч. ложка уксусной эссенции, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли; для начинки: хрен, зелень петрушки и укропа, чеснок.

Хрен очистить и пропустить через мясорубку. Чеснок измельчить. Зелень мелко порезать. Все соединить.

Помидоры надрезать до половины. В разрезы положить начинку.

На дно банок насыпать сахар и соль, уложить помидоры. Залить кипящей водой, накрыть крышками и стерилизовать 30 минут. Перед тем как закатать банки, влить уксусную эссенцию. Укрыть до полного остывания.

Помидоры с фаршированным перцем

На 3-литровую банку: 1,5 кг помидоров, 3 небольших сладких перца, 10–15 зубчиков чеснока, 1 корешок хрена, 1 горький перчик, зонтик укропа, несколько штук гвоздичек и душистого перца;

для заливки: 1,5 л воды, 2 ст. ложки соли с верхом, 4 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты, 1 ст. ложка водки.

Сладкий перец вымыть, удалить серединку с семенами, внутрь положить по 3–4 зубчика чеснока.

На дно подготовленной банки положить наструганный

корень хрена, горький перчик без семян, укроп, гвоздику и горошины душистого перца. Помидоры вымыть, наколоть вилкой у плодоножки, положить в банку на специи, между ними разместить начиненные чесноком перцы (отверстием вверх). Сверху положить зонтик укропа.

Залить банку 3 раза: первые 2 раза — кипятком, с выдержкой по 5—7 минут; затем в слитую воду добавить соль, сахар, лимонную кислоту, все довести до кипения, залить помидоры, под крышку влить ложку водки. Банки закатать, перевернуть, накрыть одеялом и оставить на 8—10 часов.

Помидоры со специями

**6 кг помидоров, 80 мл растительного масла,
550 г зелени укропа и петрушки, 350 г чеснока,
4 л кипяченой воды, 200 г соли, 350 г сахара,
25 г черного перца горошком, 6 шт. лаврового листа,
40 мл столового 9%-ного уксуса.**

Чеснок очистить, дольки нарезать небольшими кусочками.

Зелень укропа и петрушки тщательно помыть и нарезать.

Затем выложить на дно банок подготовленную зелень и чеснок, наполнить банки по плечики помидорами.

В эмалированной емкости растворить в воде соль и сахар.

Кастрюлю поместить на плиту и довести жидкость до кипения. После этого добавить специи, дать жидкости еще раз закипеть, влить уксус и снять с огня.

Подготовленные помидоры в банках залить горячим рассолом и добавить растительное масло. Оставить на 8–10 минут для впитывания жидкости в овощи.

Закрывать банки стерильными крышками и держать на водяной бане в течение 10–12 минут с момента закипания.

Помидоры с горьким перцем

2 кг помидоров, 50 г сладкого перца, 50 г зелени укропа, 3 г стручкового горького красного перца, 10 г зелени сельдерея и петрушки, 5 г листьев черной смородины, 100 г чеснока, 2–3 шт. лаврового листа, 3 л кипяченой воды, 150 г соли.

Отобрать незрелые розовые или бурые плоды небольших размеров и плотной консистенции.

Помидоры помыть, вырезать плодоножки и еще раз ополоснуть под холодной проточной водой.

Приготовленный обычным способом рассол отфильтровать через несколько слоев марли.

Овощи уложить по следующему принципу: на дно банки — треть зелени и специй; после этого примерно до половины — помидоры, затем еще один ряд специй, а на них — остальные помидоры.

Накрыть их оставшимися специями, залить готовым рассолом и закрыть банки стерильными крышками.

Хранить в прохладном месте.

Помидоры с чесноком

2 кг недозревших помидоров, 2 кг перца жгучего красного, 15 г семян укропа, 8 г чеснока, 5 г корня хрена, 6 г зелени эстрагона, 4 л кипяченой воды, 100 г соли.

Помидоры рассортировать и помыть.

На дно каждой банки выложить половину специй, затем наполнить ее подготовленными овощами.

Из холодной воды и соли приготовить рассол и залить им уложенные в банки помидоры.

Затем банки неплотно закрыть крышками и оставить для брожения на 4—5 дней.

После этого рассол осторожно слить, прокипятить и опять залить им овощи.

Через 6—7 минут остывшую жидкость снова слить, нагреть ее до кипения, еще раз залить в банки с помидорами, после чего укупорить их стерильными крышками и остудить.

Томатное пюре

8 кг спелых помидоров.

Отобрать самые спелые помидоры (можно использовать мятые), разрезать их на 2—4 части, сложить в эмалированную посуду, довести до кипения и варить на медленном огне до образования густой однородной массы.

Томатную массу в горячем виде протереть через сито, затем опять переложить в кастрюлю и варить до консистенции деревенской сметаны при постоянном помешивании.

Готовое пюре, не остужая, разложить по чистым поллитровым банкам и стерилизовать на водяной бане в течение 30 минут, затем укупорить.

Помидоры с петрушкой и укропом

3 кг помидоров, 30 г зелени петрушки, 14 г зелени укропа с семенами, 5 г черного перца горошком, 5–6 шт. лаврового листа, 70 г соли, 90 г сахара, 20 мл столового 9%-ного уксуса.

На дно подготовленных банок выложить зелень петрушки и укроп, затем вымытые помидоры.

В эмалированной посуде вскипятить воду и залить в банки с овощами так, чтобы она переливалась через края.

Банки накрыть стерильными крышками и выдерживать помидоры в кипятке примерно 15–17 минут.

После этого воду осторожно перелить обратно в кастрюлю, еще раз довести до кипения и добавить соль, сахар и специи.

В банки с овощами влить столовый уксус и кипящий рассол, укупорить стерильными крышками и поставить охлаждаться в перевернутом виде.

Остывшие банки убрать на постоянное хранение в погреб.

Томатный сок по-кубански

8 кг спелых помидоров.

Сок заготавливается без уваривания томатной массы.

Помидоры пропустить через мясорубку с насадкой для отжима сока. Затем полученную массу переложить в кастрюлю, довести до кипения и снять пену.

После того как перестанет образовываться пена, разлить сок по подготовленным банкам, накрыть стерильными крышками и держать на водяной бане: пол-литровые банки — 10–12 минут, литровые — 12–15 минут, трехлитровые — 18–20 минут.

Банки герметично укупорить.

Томатная паста с горчицей

3 кг помидоров, 250 репчатого лука, 100 г сахара, 80 г соли, 7 г зерен белой горчицы, 5 г черного перца горошком, 5 г душистого перца, 3 г гвоздики, 2 г красного молотого перца.

Зрелые помидоры помыть, разрезать на 2–4 части, сложить в эмалированную посуду, прогреть или обдать кипятком, затем протереть через мелкое или среднее сито.

В полученную томатную массу добавить семена горчицы и мелко нарезанный или измельченный на терке репчатый лук.

Смесь переложить обратно в кастрюлю и уварить на треть объема.

Всыпать в емкость сахар, соль и пряности, после чего кипятить еще в течение 10—12 минут под крышкой.

Полученную пасту разложить по подготовленным банкам, накрыть стерильными крышками и стерилизовать на водяной бане в течение 12—15 минут.

Банки укупорить, дать им остыть.

Томатный соус по-восточному

**3 кг томатной массы, 65 г соли, 140 г сахара,
60 мл столового 6%-ного уксуса, 3 г черного перца
горошком, 3 г душистого перца, 2 г корицы,
6 г гвоздики, 25 г чеснока.**

Готовую томатную массу надо уварить до трети первоначального объема.

Чеснок очистить и пропустить через чесночный пресс.

Добавить в кастрюлю сахар и чесночную массу.

Корицу, гвоздику, душистый и черный перец сложить в чистый мешочек из стерилизованной марли и опустить в кастрюлю на нитке. Варить еще 10 минут.

За 3 минуты до конца варки добавить в массу уксус и соль.

После этого снять кастрюлю с огня и извлечь из нее мешочек со специями.

Готовый томатный соус в горячем виде разлить по чистым сухим банкам и стерилизовать на водяной бане: поллитровые банки — 35—40 минут, литровые — 1 час.

Кетчуп домашний

4 кг помидоров, 1,5 кг репчатого лука, 1,5 кг яблок, 150 мл столового 9%-ного уксуса, 150 г сахара, 70 г соли, 5 г черного молотого перца, 5 г душистого молотого перца, 4 г молотой гвоздики, 4 г молотой корицы.

Помидоры помыть, разрезать на 4 части, выложить в эмалированную кастрюлю, нагреть на слабом огне до размягчения и протереть через сито.

В полученную томатную массу добавить измельченные лук и яблоки, все тщательно перемешать.

Овощную смесь варить на небольшом огне в течение 30 минут под крышкой. Затем добавить сахар, уксус и соль.

Через 18–20 минут в массу всыпать специи и варить еще 12–15 минут.

Кетчуп разлить по стерильным банкам и герметично закрыть крышками.

Помидоры в... помидорах

5 кг небольших помидоров, 6 кг крупных зрелых помидоров.

Помидоры помыть, разрезать на 4–6 частей и пропустить через мясорубку с насадкой для отжима сока.

Затем полученную массу переложить в эмалированную посуду, поставить на огонь, довести до кипения и варить до

тех пор, пока на поверхности не перестанет образовываться густая желтоватая пена.

Небольшие помидоры помыть, немного подсушить и уложить в подготовленные сухие и чистые банки (желательно литровые).

Залить помидоры в банках горячим томатным соком, накрыть стерильными крышками и держать на водяной бане в течение 12–14 минут, затем укупорить.

В томатный сок можно добавить зелень укропа, чеснок и соль из расчета 1 столовая ложка на 1 л жидкости.

Кетчуп пикантный

3 кг помидоров, 45 г соли, 50 г готовой горчицы, 4 г красного молотого перца, 2 г мускатного тертого ореха, 3,5 г гвоздики, 3 г корицы, 40 мл столового 3%-ного уксуса.

Спелые помидоры отсортировать и снять с них кожицу, затем нарезать небольшими ломтиками, посолить и варить в кастрюле с течение 30 минут.

Полученную массу протереть через сито.

В готовое томатное пюре добавить уксус и пряности, после этого варить в течение еще 35–45 минут на очень слабом огне без крышки.

Кетчуп разлить по стерильным банкам и герметично укупорить их крышками.

Томат-пюре

5 кг свежих помидоров, 200 г соли.

Зрелые помидоры промыть, разрезать на 2–3 части и, периодически помешивая, варить в собственном соку (30–40 минут). После этого протереть томаты через сито и уварить в 2 раза. Добавить мелкую соль, тщательно перемешать и варить еще 30 минут.

Томат-пюре разлить горячим в хорошо промытые, сухие и прогретые стеклянные банки. Чтобы томат не плесневел, залить его сверху растительным маслом, закрутить банки крышками и хранить в прохладном месте.

Помидоры в... пакетах

Хороший результат дает использование полиэтиленовых пакетов (лучше всего двухлитровых): плоды в них не портятся. Подготовленные плоды (зеленые, бурые или красные) укладывают в пакеты вместе со специями и заливают рассолом (70–80 г на 1 л воды). После заполнения пакета свободный конец его надо сильно сжать, чтобы вышел весь воздух, перегнуть конец пополам и туго завязать шпагатом. Если в пакетах останется воздух или же нарушится их герметичность, через 2 месяца в рассоле появится плесень. Поэтому для надежности свободные концы пакетов после заполнения можно оплавить горячим утюгом.

Кетчуп с чесноком

3 кг помидоров, 10 долек чеснока, 10 горошин черного перца, 15 гвоздичек, 15 палочек корицы, 6 ст. ложек сахара, 1 ст. ложка соли, 3 ст. ложки столового уксуса.

Помидоры помыть, прокрутить через мясорубку. Сок помидоров вылить в кастрюлю и варить на слабом огне. При варке положить в сок пряности и за 15 минут до готовности добавить уксус. Горячий кетчуп разложить в банки и закрутить.

Салат «Разноцветный»

Промыть и обсушить крепкие средние помидоры и небольшие огурцы. Очистить от семян сладкий перец (красный и желтый).

Для рассола растворить в 1 л воды 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложку сахара, положить измельченный лист хрена, горошки черного перца.

Банки (3 л) помыть, прокипятить. На донышко каждой положить порезанный укроп, вишневый лист, уложить красиво порезанные на четвертинки разноцветные перцы, помидоры, огурцы, по 1 ч. ложке семян кориандра, черного перца, 1 ст. ложку измельченного чеснока. Залить кипящим рассолом, закатать, перевернуть. Накрыть одеялом, оставить на сутки.

Салат «Зеленый остров»

5 кг зеленых помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 150 г столового уксуса (на 10 ст. ложек воды – 1 ст. ложка уксуса), 1 ст. ложка соли, чеснок, ⅓ стакана растительного масла, 2 стакана петрушки.

Помидоры помыть, нарезать кружками. Болгарский перец помыть, удалить семечки, нарезать соломкой. Лук очистить, порезать кольцами. Зелень порубить. Банки помыть и разложить в них овощи (на 3 часа). После этого накрыть банки крышками и стерилизовать 15–20 минут. Простерилизованные помидоры закрутить и поставить остывать.

Соус по-крымски

3,5 кг сладкого красного перца, 2,5 кг томатной массы, 300 г репчатого лука, 85 г соли, 150 г сахара, 170 г растительного масла, 300 мл столового 9%-ного уксуса, 5 г душистого перца, 4 г черного перца.

Сладкий перец помыть в холодной воде, удалить семена и плодоножки и бланшировать в кипящей воде в течение 6–8 минут.

После этого перец остудить в холодной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы вся вода стекла, и пропустить через мясорубку.

Репчатый лук очистить, помыть, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

В томатную массу добавить измельченный перец, поджаренный репчатый лук, смолотые на кофемолке пряности, растительное масло, соль, сахар и уксус. Все хорошо перемешать и довести соус до кипения.

Готовый соус в горячем виде разложить по чистым банкам, накрыть подготовленными крышками и поставить стерилизовать на водяную баню.

Затем банки укупорить, перевернуть горлышками вниз и охладить.

Салат из зеленых помидоров с овощами

По 1 кг зеленых помидоров, репчатого лука и моркови, 100 мл растительного масла, 100–150 мл столового уксуса.

Зеленые здоровые помидоры нарезать пластинками, лук очистить и нарезать кольцами. Помидоры и лук посолить отдельно и оставить на 2–3 часа, а потом отцедить сок. Морковь очистить и нарезать тонкими пластинками, посолить и распарить на растительном масле под крышкой. К моркови прибавить помидоры и лук, варить на слабом огне, пока овощи не размякнут. Добавить уксус, перемешать, довести до кипения и расфасовать. Стерилизовать пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20–25 минут.

Аджика по-кавказски

5 кг помидоров, по 1 кг моркови, яблок и сладкого болгарского перца, 7 стручков горького красного перца.

Овощи подготовить и пропустить через мясорубку и, смешав, варить 2,5 часа. Затем добавить 0,5 л подсолнечного масла, 250 г чеснока, посолить по вкусу и варить 10 минут, закатать.

Соус «Ростовский»

6 кг помидоров, 150 мл столового 6%-ного уксуса, 150 г сахара, 35 г чеснока, 100 г репчатого лука, 2 г горчичного порошка, 10 г черного перца горошком, 5 г душистого перца, 3 г корицы.

Отобрать спелые мясистые помидоры с небольшим количеством семян. Плоды помыть, бланшировать в горячей воде в течение 2 минут, после этого опустить в холодную и осторожно снять кожицу.

Подготовленные помидоры размять деревянной толкушкой.

В эмалированную емкость выложить половину томатной массы, добавить 75 г сахара и поставить на огонь. По мере того как смесь будет увариваться, надо добавлять новые порции размятых плодов и сахара.

В итоге объем томатной массы должен составлять половину своего первоначального объема. За 10 минут до конца

варки положить в соус измельченный чеснок и лук, соль, уксус и молотые пряности.

Готовый соус горячим разлить по банкам и простерилизовать. После этого герметично укупорить и перевернуть банки горлышками вниз.

Салат по-казачьи

2 кг зеленых или бурых помидоров, 500 г моркови, 500 г лука, 1 кг сладкого перца, 200 г кореньев петрушки, 30 г зелени петрушки, 0,15–0,3 л столового уксуса, 0,5 л растительного масла, 50–100 г соли, по 10 горошин душистого и черного перца, 10 бутонов гвоздики, 7–10 лавровых листьев.

Мясистые помидоры средней величины разрезать на 4–6 долек. Из перца вырезать семена, нарезать его кусочками размером 1 × 2 или 2 × 2 см.

Морковь и коренья петрушки очистить и нарезать соломкой или кубиками. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной не более 5 мм. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Растительное масло довести до кипения, кипятить 5–7 минут и охладить до 70 градусов. Банки подогреть, налить в них горячее масло и положить пряности. Подготовленные овощи смешать, добавив по вкусу соль и уксус, и плотно уложить в банки с растительным маслом. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 50 минут, литровые – 60 минут.

Аджика «Острые чувства»

5 кг помидоров, 1 кг красных яблок, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 200 г чеснока, 1–2 стручка красного горького перца, 0,5 л растительного масла.

Помидоры, яблоки, болгарский перец, морковь помыть. Из яблок и перца удалить сердцевину. Морковь и чеснок очистить. Все прокрутить через мясорубку. Добавить растительное масло и варить в алюминиевой посуде 0,5 часа. После этого аджику в горячем виде разложить в стерилизованные банки, закрутить, остудить.

Помидоры ломтиками в желатине

**Для заливки на 1 л воды: 1 ч. ложка желатина,
1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки сахара.**

На дно банки положить 1 лавровый лист. Помидоры нарезать ломтиками толщиной в 1 см, уложить в банки. Сверху положить 5–6 кружочков лука и перец горошком. Желатин заранее растворить в воде (40–60 минут), добавить соль, сахар и вскипятить. Залить помидоры горячей заливкой, добавить в банку 1 ч. ложку уксусной эссенции и стерилизовать: литровые банки — 20 минут, 2-литровые — 30 минут, 3-литровые — 40 минут. Закатать банки металлическими крышками.

Томатная паста

**10 кг помидоров средней величины, 1 кг свеклы,
1 кг моркови.**

Помидоры помыть, пропустить через соковыжималку. Дать настояться. После этого слить воду, а оставшуюся кашу варить на слабом огне до полного загустения (3—4 часа). Перед готовностью добавить в нее морковь и свеклу (овощи предварительно помыть и натереть на крупной терке). Готовую томатную пасту остудить, разложить в полиэтиленовые пакеты и положить в морозильную камеру.

Икра из зеленых и красных помидоров

**1 кг зеленых помидоров, 200 г красных помидоров,
200 г моркови, 30 г репчатого лука, 2 ст. ложки
растительного масла, соль, сахар и перец по вкусу.**

Зеленые помидоры нарезать на кусочки, положить в кастрюлю, влить 0,5 стакана воды и варить на слабом огне до размягчения. Перед концом варки прибавить красные помидоры, протереть все через крупное сито. Положить морковь, натертую на крупной терке, поджаренный лук, сахар, посолить и поперчить по вкусу и варить в духовке 2 часа. Готовую горячую икру разложить в подготовленные банки и закатать крышками. Перед употреблением икру перемешать и заправить растительным маслом.

Салат «Разносол»

По 2 кг белокочанной капусты, огурцов и помидоров, по 1 кг репчатого лука и моркови, 0,5 л растительного масла, перец, соль и сахар по вкусу.

Мелко нашинковать капусту, крепко посолить и перемешать до выделения сока. Нарезать огурцы и лук, морковь натереть на крупной терке. Все смешать и добавить растительное масло, специи по вкусу. Нарезать помидоры, аккуратно, стараясь не помять, смешать их со всей массой. Разложить в банки, накрыть крышками и стерилизовать: 0,5-литровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут, закатать.

Пикули (старинный рецепт)

Пикули – смесь мелких овощей: лук, чеснок, мелкие огурчики, помидорчики, гороховые и фасолевые стручки, красный перец, морковь, баклажаны или кабачки, цветная капуста (набор овощей может быть разнообразным).

Овощи слегка отварить (баклажаны и огурцы обдать кипятком) и сразу же выложить в холодную воду. Затем откинуть на сито, сложить в банку или эмалированную посуду с зеленью укропа и петрушки и залить крепким раствором (4%) уксуса, добавив по вкусу немного соли и сахара. Хранить в прохладном месте.

Икра из помидоров и моркови

3 кг помидоров, 2 кг моркови, 1 кг репчатого лука пропустить через мясорубку и перемешать. Добавить 700 г подсолнечного масла, 1 ч. ложку столового уксуса, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки соли, 1 ч. ложку черного молотого перца, 5 лавровых листьев. Все хорошо перемешать, поставить варить. После закипания варить на медленном огне 2,5 часа. Горячую икру разложить в стерильные банки и закатать.

Томатный соус (старинный рецепт)

2–3 кг протертой томатной массы, 200 г сахара, 50 г соли, 3 ч. ложки уксусной эссенции, 2 ч. ложки чесночного порошка, 5–6 горошин черного перца, 5–6 бутончиков гвоздики, молотая корица на кончике ножа.

Взять спелые томаты. Плоды нарезать дольками, уложить в кастрюлю и варить 5–10 минут, слегка помешивая. Внимательно следить за тем, чтобы масса не пригорела. Разваренную массу протереть через сито и уварить в два раза, добавив соль и сахар. Для аромата в массу положить марлевый мешочек с пряностями, который нужно удалить по окончании варки. Перед тем как разлить горячий соус по банкам, в него нужно добавить уксусную эссенцию. Стерилизовать 0,5-литровые банки — 25 минут, литровые — 40 минут.

Помидоры с хреном

1 кг помидоров, 300 г хрена, 100 г чеснока.

Подготовленные овощи пропустить через мясорубку, смешать и разложить по банкам, закрыв крышками. Хранить в холодном месте.

Соте

1 кг помидоров, 2 кг баклажанов, 0,5 кг репчатого лука, 0,7 кг моркови, 1 кг сладкого желтого или красного перца, 1 стакан растительного масла, 0,5 стакана сахара, 2 ст. ложки соли, 4 зубчика чеснока, 100 г зелени петрушки, 2 лавровых листа, 10 горошин черного перца.

Помидоры нарезать небольшими кусочками, баклажаны — мелкими кубиками, болгарский перец очистить от семян и нарезать кольцами. Морковь натереть на крупной терке. Лук нашинковать. Зелень петрушки порубить.

Помидоры соединить с болгарским перцем. Всыпать соль и сахар. Перемешать. Оставить на 2 часа. Затем влить растительное масло, добавить остальные компоненты, кроме чеснока.

Поставить на огонь и варить, время от времени помешивая, на слабом огне после закипания 40 минут. За 3 минуты до окончания варки положить пропущенный через пресс чеснок.

Разложить горячее сое в простерилизованные банки. Закатать, перевернуть и укутать. Держать до полного остывания.

Помидоры с овощами

**1 кг помидоров, 1 кг кабачков, 1 кг баклажанов,
300 г моркови, 4 луковицы, 2 головки чеснока,
1 стакан растительного масла, 3 ст. ложки 9%-ного
уксуса, 2 ст. ложки соли, 150 г томатной пасты,
5 горошин черного перца, молотый черный перец.**

Баклажаны разрезать вдоль пополам и замочить в соленой воде на 2 часа. Затем воду слить.

Пропустить через мясорубку половину баклажанов, половину кабачков, все помидоры. Оставшиеся кабачки и баклажаны нарезать небольшими кубиками.

Лук нашинковать. Морковь натереть, спассеровать на растительном масле, перемешать с томатной пастой, посолить и поставить на огонь. После закипания всыпать измельченные баклажаны и кабачки. Добавить перец, растительное масло и, помешивая, тушить 45 минут на маленьком огне. Затем влить уксус. Добавить рубленый чеснок. Варить еще 10 минут. Массу разложить в стерильные банки. Закатать и укутать чем-нибудь теплым, оставить до полного остывания.

Лечо

2 кг помидоров, 4 кг баклажанов, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 10 луковиц, 10 зубчиков чеснока, 2 стакана растительного масла, 1 стакан 5%-ного уксуса, 4 ст. ложки соли, 1 стакан сахара.

Помидоры пропустить через мясорубку. Баклажаны нарезать кубиками. Перец очистить от семян и нарезать полукольцами. Так же нарезать лук. Морковь натереть на средней терке. Чеснок мелко нарезать.

Все смешать, добавить соль, сахар, уксус, растительное масло. Поставить на небольшой огонь. После закипания варить 50 минут. Горячее лечо разложить в простерилизованные банки. Закатать.

Лечо по-майкопски

3 кг помидоров, 2 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1 стакан сахара, 1,5 стакана растительного масла, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка 70%-ной уксусной эссенции.

Овощи нарезать произвольно, перемешать. Добавить соль, сахар и оставить на 30 минут. После этого влить растительное масло и варить на небольшом огне в течение 40 минут. В конце варки влить уксус.

Разложить массу в простерилизованные банки. Закатать.

Помидоры с овощами в сладкой заливке

0,5 кг помидоров, 1 кг баклажанов, 1 кг болгарского перца, 0,5 кг репчатого лука;

для заливки: на 1 л воды: 250 г растительного масла, 200 г сахара, 100 г 5%-ного уксуса, 2 ст. ложки соли.

Нарезанные кубиками овощи засыпать в кипящую заливку и варить 20 минут. Затем разложить в простерилизованные банки. Закатать и закрыть. Оставить на несколько часов.

Салат из огурцов с овощами и яблоками

0,5 кг зеленых помидоров, 1 головка чеснока, 1 кг огурцов, 0,7 кг яблок, 0,5 кг кабачков, 100 г эстрагона, 100 г растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 100 г яблочного уксуса.

Огурцы, кабачки и помидоры нарезать тонкими кружочками. Удалить сердцевину у яблок и порезать их дольками. Чеснок и зелень эстрагона мелко нашинковать.

Все смешать, добавить соль, сахар, уксус и растительное масло, еще раз перемешать. Оставить до выделения сока. Затем поставить на огонь, довести до кипения и варить 10 минут.

Горячий салат разложить по простерилизованным банкам. Закатать.

Салат по-болгарски

1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука; для заливки: на 3,5 л воды: 200 г сахара, 5 ст. ложек соли, 2 ст. ложки 70%-ной уксусной эссенции, 1 ч. ложка черного перца горошком, 3 лавровых листа.

Перец очистить от семян и нарезать полосками, лук и огурцы — тонкими кольцами, помидоры — дольками.

Овощи слоями уложить в подготовленные банки: помидоры, огурцы, лук, перец. Залить кипящей заливкой. Стерилизовать 15 минут. Закатать.

Салат «Осенний этюд»

3 кг помидоров, 3 кг капусты, 2 кг свеклы, 0,5 кг моркови, 0,5 кг болгарского перца, 0,5 кг репчатого лука, 100 г соли, 2 ст. ложки сахара, специи, 1 стакан растительного масла.

Помидоры, очищенный от семян болгарский перец, лук, морковь, свеклу измельчить, затем смешать. Поставить на медленный огонь и тушить с растительным маслом, солью и сахаром после закипания 20 минут. Затем добавить нашинкованную капусту и специи. Варить еще в течение 20 минут.

Разложить горячий салат в простерилизованные банки и закатать.

Салат из помидоров с яблоками и овощами

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

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

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

Разложить салат в простерилизованные банки. Закатать.

Салат «Удалец»

2 кг зеленых помидоров, 4 кг грибов,
1,5 кг моркови, 1 кг красных помидоров,
4 кг капусты, 2 кг репчатого лука,
1 л растительного масла, 4 ст. ложки сахара,
2 ст. ложки 70%-ной уксусной эссенции,
4 ст. ложки соли.

Овощи и грибы нарезать произвольно. Смешать с остальными компонентами. Поставить на медленный огонь и варить 1 час. Салат горячим разложить в стерильные банки. Закатать.

Салат «Южный говор»

1 кг зеленых помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, зелень петрушки и укропа, 0,5 кг кабачков, 0,5 кг болгарского перца, 1 головка чеснока, 5 шт. лаврового листа, 3 ст. ложки соли, черный перец горошком, 1 стакан растительного масла, черный молотый перец по вкусу.

Помидоры нарезать небольшими кусочками. Слегка обжарить на растительном масле. Морковь натереть на средней терке. Отдельно обжарить на масле. Тоже по отдельности обжарить измельченные лук, кабачки и перец, очищенный от семян.

Соединить все компоненты. Добавить соль, приправы. Влить растительное масло и поставить на медленный огонь. Тушить в течение 20 минут. Разложить заготовку в простерилизованные банки, после чего закатать.

Салат-ассорти

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

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

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

Добавить сахар, соль, растительное масло и варить 45 минут с момента закипания.

Затем налить уксус, перемешать и сразу разложить в стерилизованные банки. Закатать.

Овощная закуска

1,5 кг огурцов, 2 кг помидоров, 0,5 кг вареных грибов, 1,5 кг моркови, 1,5 кг репчатого лука, 1,5 кг капусты, 1,5 кг болгарского перца, 1 л растительного масла, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка 70%-ной уксусной эссенции, 3 ст. ложки соли, 4 лавровых листа, черный молотый перец по вкусу.

Масло раскалить. Добавить нарезанную кружочками морковь и тушить в течение 5 минут. Затем добавить нашинкованную капусту, тушить еще 5 минут. После этого всыпать нарезанный полукольцами лук, снова тушить 5 минут. После добавления нарезанных кружочками огурцов продолжить тушение (столько же). Посолить, влить уксус, положить очищенный от семян болгарский перец, порезанный на 4 части, отваренные грибы, порезанные дольками помидоры, лавровый лист и молотый перец.

Помешивая, все вместе тушить на слабом огне 30 минут. Разложить горячую массу в простерилизованные банки. Закатать.

Салат-закуска

Помидоры, огурцы, болгарский перец, репчатый лук, растительное масло; для заливки: на 3,5 стакана воды: 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, 0,5 стакана 9%-ного уксуса.

Перец очистить от семян и вместе с другими овощами нарезать кольцами. Выложить овощи в литровые банки слоями. Влить в каждую банку по 1 ст. ложке растительного масла. Залить кипящей заливкой. Стерилизовать 20 минут, затем закатать.

Овощной салат «На бору»

0,5 кг помидоров, 1 кг грибов, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг моркови, 0,5 л растительного масла, 1 ст. ложка 30%-ного уксуса, соль, черный молотый перец, лавровый лист по вкусу.

Грибы почистить, отварить, произвольно нарезать. Морковь натереть на средней терке. Лук нашинковать и поджарить в масле вместе с морковью. Добавить нарезанные дольками помидоры.

Соединить грибы, лук с морковью и помидорами. Влить масло. Добавив соль, перец, лавровый лист, тушить все вместе на слабом огне в течение 45 минут. В конце варки влить уксус, перемешать.

В горячем виде разложить салат в простерилизованные банки. Закатать.

Томатная «Вкусняшка»

**1 кг помидоров, 1 кг сладких перцев,
5 стручков жгучего перца, 3 луковицы, 3 зубчика
чеснока, 60 г сахара, 60 г соли, 50 г растительного
масла, 10 г столового уксуса, 1 ч. ложка горчицы.**

Вымытые овощи сначала пропустить через мясорубку, потом тушить на масле, добавив сахар, уксус, соль, горчицу, до тех пор, пока не образуется кашеобразная масса. Разложить ее в маленькие баночки, закрыть крышками и перевернуть банки вверх дном.

Салат-солянка

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

Икра «Обжорка»

5 кг помидоров, 1 кг яблок, 1 кг сладкого перца, 500 г моркови, 500 г свеклы, 200 г перца, 1 стакан сахара, 1 л растительного масла.

Фрукты и овощи пропустить через мясорубку, сложить в кастрюлю, залить маслом, всыпать сахар и варить на слабом огне 2 часа. Солить по вкусу. Разложить по банкам в горячем виде и закатать.

Икра «Вкус осени»

2,5 кг зеленых помидоров, по 1 кг лука, моркови и сладкого перца, 1 яблоко, 1 стакан риса, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки растительного масла, 50 мл 9% -ного уксуса.

Рис промыть, отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг. Помидоры нарезать небольшими кубиками, лук нашинковать. Очищенное яблоко нарезать соломкой. Так же нарезать перец, у которого удалены семена. Морковь натереть на крупной терке. Все овощи сложить в кастрюлю, добавить масло, соль, сахар, варить на медленном огне 40 минут. Ввести рис и варить еще 30 минут. Влить уксус, после чего поварить еще 10 минут. Горячую массу разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть, укутать до полного остывания.

Салат «10 × 5»

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 «Донжуан»

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

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

Салат из зеленых помидоров с капустой

1 кг зеленых помидоров, 1,5 кг квашеной капусты, 1 кг лука; заливка: на 1 л воды: 30–40 г соли, 50 г сахара, 10–12 г черного перца, 3–4 лавровых листа, 3–4 горошины 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 заливкой и пастеризовать при температуре 85 градусов: пол-литровые банки — 15–20 минут, литровые — 25–30 минут.

Салат «Селяночка»

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

Масло прокалить, выложить в него нарезанный лук и жарить до золотистого цвета. Затем положить нарезанные помидоры, потушить с луком 45 минут. Добавить нарезан-

ный 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.

Икра из перца и зеленых помидоров

**500 г сладкого перца, 500 г зеленых помидоров,
1 луковица, 7 зубчиков чеснока, 50 г зелени петрушки,
5 ст. ложек растительного масла, 1 ст. ложка 9%-ного
уксуса, 1 ст. ложка соли.**

Перец и помидоры запечь в духовке. После этого перец очистить от кожицы и семян. Все мелко нарезать, растереть с солью, добавить зелень петрушки, растительное масло, уксус.

Разложить по банкам и закатать.

Пюре «Помидорка»

Зрелые помидоры разрезать, удалить семена, сложить в кастрюлю, вскипятить несколько раз без воды в их собственном соку, протереть через сито. Готовое пюре снова довести до кипения, добавив растительное масло. Варить до выпаривания лишней жидкости. Выложить пюре в чистые банки и закупорить.

Борщ «Просто открой банку»

1 кг красных помидоров, 2 кг капусты, 1 кг свеклы, 600 г моркови, 10 луковиц, 10 сладких перцев, 10 ч. ложек соли, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9%-ного уксуса, 8 горошин черного перца, 4 лавровых листа.

Морковь и свеклу натереть на средней терке. Смешать их и тушить с небольшим количеством растительного масла. Остальные овощи нашинковать и смешать с морковно-свекольной массой. Добавить специи. Влить масло и тушить в течение часа.

Горячую массу разложить в простерилизованные поллитровые банки. Укупорить и укрыть чем-то теплым. Держать до полного остывания.

Рагу из зеленых помидоров

1,5 кг зеленых помидоров, 750 г репчатого лука, 750 г моркови, 0,5 ст. ложки томатной пасты, 250 мл растительного масла, 1,5 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахарного песка.

Нарезанные овощи потушить в масле в течение часа. Горячее рагу разложить в стеклянные банки и закупорить. Хранить овощное рагу в прохладном месте.

Помидоры с гречкой

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

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

Томатная икра с морковью и перцем

3 кг помидоров прокрутить через мясорубку. Варить, помешивая, в течение полутора часов. После этого добавить 1 стакан рафинированного растительного масла, 1 стакан сахара, 4 ст. ложки (без горки) соли, 1 ст. ложку столового уксуса, пропущенные через пресс 3 головки чеснока, 1 измельченный стручок горького перца (без семян). Варить еще 10 минут. После этого добавить 1 кг прокрученного на мясорубке сладкого желтого или красного болгарского перца, 1,5 кг натертой на мелкой терке моркови. Варить еще 15 минут. Горячую икру разложить в простерилизованные банки и закатать.

Паприкаш

4,5 кг сладкого перца, 1,5 кг помидоров, 25–30 г петрушки; заливка: на 1 л томатного сока — 1 ст. ложка соли.

Перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть и нарезать кусочками размером 3–4 см. На 4 минуты опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной. Мелкоплодные помидоры вымыть и слоями вместе с перцем уложить в банки. Нарезанную зелень положить на дно.

Если нет мелких помидоров, можно взять крупные и, нарезав их дольками, положить на дно и поверх перца, залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать литровые банки 1 час.

Салат «Десятиминутка»

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

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

Борщ «Пригодится»

5 кг помидоров, 2,5 кг капусты, 2 кг репчатого лука, 2 кг болгарского перца, 2 кг свеклы, 2 кг моркови, 500 мл растительного масла, 180 мл 9%-ного уксуса, 1 стакан сахара, перец черный горошком, лавровый лист, укроп, петрушка.

Помидоры и лук пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Капусту мелко нашинковать. Свеклу и морковь натереть на крупной терке, перец нарезать соломкой.

Смешать в большой кастрюле подготовленные овощи, добавить сахар, растительное масло и варить на среднем огне в течение 1 часа. Добавить уксус, перец, лавровый лист, мелко нарезанные петрушку и укроп. Варить еще 5 минут. Борщ разлить по стерилизованным банкам, закатать.

Овощная смесь

10 шт. баклажанов, 10 сладких перцев, 10 помидоров, 10 луковиц, 10 зубчиков чеснока, 1 стручок горького перца, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, ⅓ стакана подсолнечного масла, 0,5 стакана 9%-ного уксуса.

Овощи крупно нарезать, перемешать в большой кастрюле с толстым дном. Поставить на огонь и варить 35–40 минут (10–15 минут после закипания) под крышкой. Закатать. Хранить не обязательно в прохладном месте.

Соленое ассорти

3 кг зеленых помидоров, 3 кг капусты, 4 кг сладкого перца, 3 кг моркови, 0,5 кг зелени петрушки и укропа; для рассола: на 10 л воды — 600 г соли.

Помидоры вымыть. Плоды сладкого перца вымыть и вилкой наколоть в нескольких местах у основания. Морковь вымыть и тщательно очистить. Капусту очистить от верхних листьев и разрезать на 4–8 частей. Огурцы тщательно вымыть и замочить на 3 часа. Подготовленные овощи уложить слоями в посуду с широким горлом, предварительно выложив на дно рубленую зелень. Сверху поместить деревянный кружок и гнет, залить все приготовленным холодным рассолом. Первые 3–4 дня держать при комнатной температуре, а когда начнется ферментация, перенести в холодное место. Через 20 дней овощи готовы. Хранить при температуре 0–1°C.

Салат «Закусочный»

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

Тщательно вымытые овощи измельчить, морковь и яблоки натереть на терке. Сложить в эмалированную посуду, добавить соль и сахар по вкусу, влить растительное масло. Все тщательно перемешать деревянной лопаточкой.

Разложить в пол-литровые и литровые баночки на 4 см ниже края. Прикрыть крышками и пастеризовать: 0,5 л — 20–25 минут, 1 л — 50 минут. Закатать, поставить вверх дном до охлаждения.

Томатно-чесочная приправа

1 кг помидоров, 300 г чеснока, 200 г корня хрена, по 100 г растительного масла и сахара, 1 ст. ложка без горки соли.

Помидоры вымыть, чеснок очистить и пропустить через мясорубку. Хрен натереть на крупной терке. В полученную смесь добавить соль, сахар, растительное масло и тщательно перемешать. Расфасовать по баночкам, закрыть и хранить в холодильнике.

Салат «Сборный»

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

Овощи нарезать, сложить в кастрюлю. Добавить остальные компоненты, перемешать и дать постоять час. Затем проварить 5 минут.

Разложить в стерилизованные банки, закатать, укутать.

Салат «Смак»

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

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

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

Горячий салат разложить в банки, закатать.

Салат-слоенка

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

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

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

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

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

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

Овощной «Ералаш»

0,5 кг огурцов, 0,5 кг помидоров, 2 зубчика чеснока, 2 луковицы, 3 моркови, 2 лавровых листа, 10 бутонов гвоздики, 2 листа хрена, 100 г укропа;
для маринада: на 1 л воды: 4 ст. ложки уксуса (6%-ного), 1,5 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли.

Приготовить рассол: растворить в воде сахар и соль. Вскипятить рассол (5 минут), процедить, охладить, затем добавить уксус.

Вымыть огурцы и помидоры. На дно банки положить лист хрена, нарезанную кружочками морковь, мелко нарубленный чеснок, помидоры. Добавить гвоздику, лавровый лист, укроп. Залить банку горячим маринадом, закрыть крышкой.

Стерилизовать: пол-литровые банки — 5 минут, литровые — 8 минут, трехлитровые — 12 минут.

Помидоры с овощами

По 10 средних помидоров, баклажанов, крупных болгарских перцев, средних луковиц, 1 горький перец без семян, 1 стакан растительного масла, 100 г 6%-ного уксуса, 1 ст. ложка с горкой соли.

Все овощи крупно нарезать, сложить в эмалированную кастрюлю, влить растительное масло и уксус, всыпать соль. Когда масса закипит, перемешать, варить 25 минут, затем разлить в стерилизованные банки.

Зеленый салат

3 кг зеленых помидоров нарезать маленькими дольками. 1,5 кг моркови натереть на крупной терке. 1,5 кг лука нарезать кольцами.

Все сложить в кастрюлю, добавить 100 г соли, оставить на 10–12 часов.

Маринад: вскипятить 1,5 стакана растительного масла, 1,5 стакана 9%-ного уксуса, 1,5 стакана сахара, 5–6 лавровых листьев и 5–6 горошин черного перца.

Слив лишнюю жидкость, овощи залить маринадом и варить 30 минут.

Горячий салат разложить в банки, закатать и укутать.

Аджика «Мамина»

2,5 кг помидоров, по 1 кг моркови, сладкого перца, яблок (желательно по кислее), 200 г чеснока, 1 стакан сахара, по 1 ст. ложке 9%-ного уксуса (можно меньше) и растительного масла, 100 г горького перца, 2 ст. ложки соли.

Перец очистить от семян. Пропустить овощи (кроме чеснока) и яблоки через мясорубку, переложить в кастрюлю и варить 1 час после закипания.

Когда аджика остынет, добавить пропущенный через мясорубку чеснок, уксус, масло, соль и сахар. Перемешать, разложить в стерилизованные банки. Хранить в прохладном месте.

Овощная икра

На 3 кг помидоров: 1 кг моркови, 1 свекла, 4 сладких перца, 1 жгучий перец, 2 головки репчатого лука, 1–2 головки чеснока, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара, соль.

Помидоры мелко нарезать. Морковь и свеклу натереть на терке, перец нарезать соломкой, лук — кольцами.

На сковороде нагреть часть масла, положить овощи, посолить, перемешать и тушить под крышкой до полного размягчения овощей. Смесь охладить, измельчить. Добавить сахар, оставшееся масло, жгучий перец, рубленый чеснок и прогреть под крышкой еще 15 минут. Икру разложить по банкам, закатать и охладить, перевернув вверх дном.

Соус «Душистый»

2 кг помидоров, 2 луковицы, 0,5 кг сладкого перца пропустить через мясорубку. Добавить 2 ч. ложки соли, 2 лавровых листа, 150 г сахара и варить 30 минут. Затем всыпать по 0,5 ч. ложки черного и красного перца, корицы, $\frac{1}{3}$ ч. ложки мускатного ореха, положить 4 бутона гвоздики и варить еще 30 минут. Влить 2 ст. ложки 9%-ного уксуса, варить 7 минут. Развести в воде 1,5 ст. ложки с верхом крахмала, ввести в массу, варить еще 3 минуты. Закатать.

Кетчуп «Луковка»

2 луковицы, 2 кг помидоров, 5 гвоздичек, по 0,5 ч. ложки черного и красного молотого перца, 2 ч. ложки соли, 2 ч. ложки корицы, 0,75 стакана сахара.

Помидоры и лук пропустить через мясорубку, тушить 20 минут; после чего протереть через сито. Добавить специи и варить 40–45 минут. В конце варки добавить 1 ч. ложку уксуса, размешать и выключить огонь. Сразу же расфасовать и закатать.

Салат-лечо

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

Помидоры нарезать дольками, огурцы — кружочками, очищенный перец и морковь — соломкой, лук — полукольцами. Выложить подготовленные овощи в таз, добавить растительное масло, уксус, сахар, соль и оставить на 1 час, чтобы выделился сок. Поставить таз на огонь, довести массу до кипения, варить 30 минут и разложить в банки.

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

Помидоры по-польски

Заливка: на 0,8 л воды: 0,2 л столового уксуса, 80 г сахара, 60 г соли, лук, чеснок, лавровый лист.

Помидоры средней величины, твердые, не перезрелые уложить в банки. Маринад довести до кипения, положить 2–3 мелкие луковицы, 2–3 зубчика чеснока. Залить маринадом помидоры в банках. Пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки — 15 минут, литровые и двухлитровые — 20–30 минут.

Помидоры по-молдавски

1 кг зеленых помидоров, 40 г чеснока, 150 г зелени сельдерея, 1 ст. ложка соли.

У зеленых помидоров небольшого размера, сделав срез, удалить мякоть с семенами. Зелень вымыть и измельчить, смешать с солью. Очистить чеснок. Внутрь каждого томата вставить 1–2 зубчика чеснока. Затем заполнить зеленью. Накрыть срезанной крышечкой. Помидоры выложить в большую кастрюлю, установить гнет. Через 5 дней переложить помидоры в банки. Выделившийся сок довести до кипения и залить им помидоры.

Для длительного хранения банки простерилизовать: пол-литровые — 5–7 минут, литровые — 8–10 минут, трехлитровые — 25 минут.

Салат с помидорами и кабачками

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

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

Помидоры зеленые маринованные

**На 1 л воды: 0,7 л столового уксуса, 200 г сахара,
60 г соли, 200 г сахара, на литровую банку: 2 лавровых
листа, по 10—15 горошин душистого и черного перца,
10 г молотого красного перца.**

Зеленые, но уже нормальных размеров помидоры вымыть и нарезать кружками толщиной 0,5—1 см. На 1 кг подготовленных таким образом помидоров взять 50—100 г мелко нарезанного лука. Помидоры и лук переложить в эмалированную посуду, залить холодным маринадом и оставить в холодном месте на 6—8 часов. После этого маринад слить, а овощи плотно уложить в банки по плечики. Маринад довести до кипения и залить им овощи в банках. Пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки — 10 минут, литровые и двухлитровые — 15—20 минут.

Помидоры по-донецки

Заливка: на 1 л воды: 60 г сахара, 60 г соли, чеснок, горький и сладкий перец, лавровый лист, 1 ст. ложка столового уксуса.

Подготовленные бурые плоды уложить в банки вместе со специями. Трижды залить кипящей заливкой, выдерживая по 10 минут. При третьей заливке добавить уксус и укупорить.

Помидоры с овощами по-болгарски

1 кг зеленых помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 1,7 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг огурцов, 250 г зелени петрушки, сельдерея и укропа; для рассола: на 1 л воды — 60 г соли.

Отобрать и вымыть мелкоплодные помидоры. Капусту очистить от верхних листьев и разрезать на 6—8 частей. Перцы вымыть и наколоть в нескольких местах (у плодоножки). Очистить и вымыть морковь. Небольшие огурцы вымочить в холодной воде.

На дно посуды насыпать крупно нарезанную зелень. Затем слоями уложить овощи, последним слоем должна быть зелень. Сверху положить гнет. Залить холодным рассолом. Выдержать помидоры 2—4 дня при комнатной температуре. После того как начнется брожение, перенести в холодное место. Помидоры будут готовы через 3 недели.

Помидоры в горчице

Сначала приготовить рассол. На ведро воды взять 2 стакана сахара, 1 стакан соли, 100 г сухой горчицы, 10 лавровых листьев, 1 ч. ложку размятых горошин душистого перца и столько же горького. Вскипятить. Дать отстояться.

Твердые, немного недозрелые помидоры, пересыпая листьями черной смородины, заложить в бочонок. Когда рассол станет прозрачным, залить им помидоры. Положить марлю, досочку, на нее — гнет.

Помидоры с алычой

На 3-литровую банку: 1,3 кг помидоров, 350 г алычи, 1 сладкий перец, зелень укропа и сельдерея, 5 листьев смородины, 5 листьев вишни; для заливки: 1,5 л воды, 50 г соли, 70 г сахара, лавровый лист, душистый перец горошком.

Отобрать одинаковые по размеру помидоры с твердой мякотью. Не очень плотно уложить их в стерилизованную банку, перекладывая веточками петрушки, сельдерея, листьями смородины и вишни. Залить помидоры кипящей водой. Через 5–10 минут слить воду обратно в кастрюлю, а банку прикрыть ошпаренной крышкой. Воду в кастрюле вновь вскипятить, добавить в нее соль, сахар, лавровый лист и душистый перец, вымытую алычу, проварить еще 5 минут и наполнить горячей заливкой банку. Стерилизо-

вать 5 минут, после чего закатать. Перевернуть, укутать и оставить до полного остывания.

Помидоры зеленые по-польски

**1 кг зеленых помидоров, 100 г лука, 50 г соли;
заливка: 0,8 л воды, 0,2 л столового уксуса, 50 г сахара,
лавровый лист.**

Помидоры нарезать ломтиками и уложить в керамическую посуду, пересыпать солью, переложить кружочками лука и оставить на сутки. Затем сок отделить на сите или дуршлаге. Помидоры и лук поместить на 3 минуты в горячий маринад и уложить в банки. Пастеризовать при 85 градусах: пол-литровые банки — 15 минут, литровые и двухлитровые — 20—30 минут.

Оглавление

Глава I. Консервируем сами: все делаем правильно	3
Глава II. Консервируем огурцы	19
Глава III. Консервируем помидоры	89



Популярное издание
Заготовки из огурцов и помидоров
Лучшие рецепты

Ответственный редактор Т. Чернышова
Технический редактор Е. Беляева
Верстка Ф. Хайдуков
Корректор Л. Зелексон

Фото на обложке А. Бреткина

Подписано в печать 7.06.2013. Формат 60×84/16
Усл. печ. л. 11,2. Тираж 18500 экз. Заказ 4349018

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 «Первая Образцовая типография» филиал «Нижполиграф»
603950, Нижний Новгород, ул. Варварская, 32

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. Шербо.
Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № 77-14485 от 20 января 2003 г.
Издание предназначено для лиц старше 16 лет. Учредитель и издатель ООО «Слог». Цена договорная

Эта книга содержит множество способов, помогающих сохранить отличный вкус, полезные свойства огурцов и помидоров. В ней вы найдете проверенные рецепты засолки и маринования этих полезных овощей, а также салатов и закусок из них.



ISBN 978-5-4346-0199-3



9 785434 601993

Scan: Gencik



4 620011 161895

13001

