

# КОНСЕРВИРОВАНИЕ

ЛУЧШИЕ  
РЕЦЕПТЫ  
ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ  
СОВЕТСКИХ  
РЕСПУБЛИК



РИПОЛ КЛАССИК

**М. Д. Башкуева**  
**Консервирование для всей  
семьи. Лучшие рецепты  
советских республик**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=297672](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=297672)*

*Консервирование для всей семьи. Лучшие рецепты советских республик /  
сост. М. Д. Башкуева.: РИПОЛ классик; Москва; 2007  
ISBN 978-5-386-00133-9*

### **Аннотация**

В этой книге описаны лучшие способы заготовок для зимнего хранения продуктов. Помимо рецептов консервирования, здесь дается информация о том, как приготовить в домашних условиях колбасу, закоптить мясо или рыбу и даже сделать вино. Множество рецептов может удовлетворить любой вкус. Их технология не слишком сложна и доступна для освоения практически любой хозяйке.

# Содержание

Введение	6
Россия	8
Овощи	8
Маринование, соление и квашение	8
Огурцы, маринованные с эстрагоном	8
Огурцы, маринованные с луком	9
Огурцы, маринованные в смородиновом соке	9
Огурцы, консервированные с водкой	10
Огурцы в яблочном соке	11
Огурцы, консервированные с яблоками	11
Соленые огурцы по-сельски	12
Малосольные огурцы	12
Помидоры, консервированные с хреном и зеленью	13
Помидоры, консервированные в томатном соке	14
Зеленые помидоры с луком и морковью	14
Соленые помидоры по-монастырски	15
Квашеная капуста	15
Капуста, маринованная с хреном	16
Капуста по-московски	17
Краснокочанная капуста со сливой	17

Капуста, засоленная в кадке	18
Молодые кабачки с зеленью	18
Патиссоны, маринованные с пряностями	19
Баклажаны в томатном соусе	19
Баклажаны, маринованные с зеленью петрушки и чесноком	20
Болгарский перец в томатном соке	20
Болгарский перец с луком	21
Молодая морковь в рассоле	21
Маринованная морковь	22
Свекла, маринованная с пряностями	22
Свекла, маринованная с хреном	23
Квашеная свекла	24
Консервированная стручковая фасоль	24
Мелкий маринованный лук	25
Чеснок, маринованный с укропом	25
Салаты, закуски, приправы и соусы	26
Овощной салат по-псковски	26
Салат из квашеной капусты с яблоками и морковью	27
Винегрет	27
Салат из огурцов и лука	28
Салат из капусты и соленых огурцов	28
Салат из черной редьки и моркови	29
Салат из капусты, черной редьки и лука	29
Салат из моркови, хрена и яблок	30

Салат из помидоров и огурцов	31
Закуска из помидоров и болгарского перца	31
Закуска из хрена	32
Закуска из хрена, свеклы и чеснока	32
Приправа из чеснока и красной рябины	33
Приправа для щей	33
Томатный соус с огуречным рассолом и чесноком	34
Томатный соус с яблоками и изюмом	35
Сушка и замораживание	35
Сушеная морковь	35
Замороженная морковь	36
Замороженный болгарский перец, фаршированный морковью	36
Конец ознакомительного фрагмента.	37

# **М. Д. Башкуева**

# **Консервирование**

# **для всей семьи**

## **Введение**

Для сохранения здоровья и работоспособности человека необходимо полноценно питаться. Пища должна быть не только вкусной, но и полезной. Большинство необходимых для организма веществ находится в овощах, фруктах, грибах и рыбе. Но, к сожалению, их изобилие кратковременно. Чтобы эти продукты были на столе в течение всего года в желаемом количестве, существует много способов заготовки и консервирования, благодаря которым продукты могут долго сохранять вкус и полезные свойства.

В каждой республике были свои рецепты домашнего консервирования. В России изготавливали моченые яблоки и бруснику, в Белоруссии – моченую клюкву и малосольные огурцы. На Украине солили сало и свинину, в Молдавии солили и мариновали фасоль и виноград. В Узбекистане по сей день солят барбарис и арбузы, варят компот из винограда, в Казахстане заготавливают сухофрукты, а в Таджикистане варят компот, варенье и сироп из персиков. В Туркменистане

маринуют дыню и айву. В Эстонии готовят сиропы из ягод и консервируют салаку. В Латвии заготавливают малосольную, соленую и вяленую рыбу, в Литве солят и маринуют грибы и рыбу. В Грузии готовят соте из баклажанов, а также варенье из винограда и зеленых грецких орехов. Армения славится вареньем из мандаринов и персиков, в Азербайджане коптят птицу и баранину, а в Киргизии варят варенье и компот из абрикосов.

От качества подготовки емкостей для хранения продуктов зависит длительность срока хранения. Стекланные банки нужно залить теплой водой на 20–30 минут, вымыть, ополоснуть горячей водой и простерилизовать. Тару, которая не закрывается герметически, следует промыть раствором пищевой соды с помощью щетки и несколько раз ополоснуть горячей водой. После этого емкости залить кипятком и накрыть крышкой. Крышки вымыть в теплом содовом растворе, затем ополоснуть и кипятить в течение 3–5 минут. Полиэтиленовые крышки вымачивать 6 часов, меняя воду, после этого кипятить 20 минут и закрыть ими банки.

# Россия

## Овощи

### Маринование, соление и квашение

#### Огурцы, маринованные с эстрагоном

##### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 400 мл столового уксуса, 2 пучка зелени эстрагона, чеснок и стручки острого перца по количеству банок, 15 г соли.

##### *Способ приготовления*

Зелень эстрагона и стручки перца вымыть. Чеснок очистить, вымыть. Огурцы вымыть, обдать кипятком, уложить рядами в банки. Каждый ряд огурцов переложить эстрагоном. В каждую банку добавить чеснок и стручок острого перца. Залить огурцы уксусом с солью, предварительно вскипятив и охладив его.

## **Огурцы, маринованные с луком**

### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 4 луковицы, 400 мл 3%-ного уксуса, 50 г сахара, гвоздика, зелень укропа, черный перец горошком, 50 г соли.

### *Способ приготовления*

Огурцы вымыть и плотно уложить в банки. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. В каждую банку добавить лук, зелень укропа, перец горошком и гвоздику. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, сахар и соль, кипятить 1 минуту. Огурцы залить горячим маринадом. Банки стерилизовать 5 минут и герметично закрыть.

## **Огурцы, маринованные в смородиновом соке**

### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 250 мл сока смородины, 20 г сахара, 2–3 бутона гвоздики, 1–2 зубчика чеснока, веточки укропа и мяты, 2–3 горошины черного перца, 50 г соли.

### *Способ приготовления*

Огурцы, укроп и мяту вымыть. Чеснок очистить, вымыть. На дно банок положить чеснок, укроп, мяту, гвоздику и пе-

рец горошком, затем положить огурцы. Для приготовления маринада 1 л воды смешать с соком, добавить соль и сахар, довести до кипения. Огурцы залить маринадом. Банки емкостью 1 л стерилизовать 8 минут и герметично закрыть.

## **Огурцы, консервированные с водкой**

### *Ингредиенты*

1 кг огурцов,  $\frac{1}{2}$  корня хрена, 1 лист хрена, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 веточки сельдерея, 2–3 листа черной смородины, 2–3 вишневых листа, 20 г семян укропа, 20–30 мл водки, 10–20 мл уксусной эссенции, 10 г молотого перца, 50 г соли.

### *Способ приготовления*

Огурцы, сельдерей, листья смородины, вишни и хрена вымыть. Корень хрена вымыть, очистить, крупно нарезать. Чеснок очистить, вымыть.

Лист и корень хрена выложить на дно банки, затем выложить огурцы, пересыпая их молотым перцем и семенами укропа. Сверху выложить листья смородины, вишни и веточки сельдерея, добавить чеснок.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, уксусную эссенцию и водку, кипятить 2 мин.

Огурцы залить горячим маринадом и оставить на 24 часа. Затем добавить маринад и закатать банку.

## **Огурцы в яблочном соке**

### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 л огуречного сока, 1 л яблочного сока, 100 г сахара, 100 г соли.

### *Способ приготовления*

Огурцы вымыть и погрузить на 2–3 минуты в кипящую воду, после чего уложить в банки и залить кипящей смесью из яблочного и огуречного соков с солью и сахаром.

Настаивать в течение 3 минут, затем слить сок в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить им огурцы.

Повторить еще 2 раза, после этого банки закатать.

## **Огурцы, консервированные с яблоками**

### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 кг яблок, 3–4 листа лимонника, 50 г сахара, 50 г соли.

### *Способ приготовления*

Огурцы и листья лимонника вымыть. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Огурцы и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки, добавить листья лимонника. 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить 2 мин. Приготовленным раствором залить огурцы, оставить на 3–4 минуты, раствор слить, довести до кипения, снова залить им огурцы. Повторить еще 3 раза,

банки закрыть полиэтиленовыми крышками, остудить, поставить на хранение в прохладное место.

## **Соленые огурцы по-сельски**

### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 пучок зелени укропа, 10 г корня хрена, 1 зубчик чеснока, 25 г листьев черной смородины, 10 г листьев дуба, 50–60 г соли.

### *Способ приготовления*

Огурцы вымыть, замочить на 5–6 часов в холодной воде. Зелень укропа вымыть, нарубить. Хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть. Листья дуба и смородины вымыть. Огурцы выложить в эмалированную кастрюлю, добавить чеснок, хрен, укроп, листья дуба и смородины.

Для приготовления рассола 1 л воды перемешать с солью, довести до кипения и охладить. Огурцы залить рассолом, накрыть марлей, положить сверху груз, оставить на 5 дней, затем поставить на хранение в прохладное место.

## **Малосольные огурцы**

### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, 10 г листьев хрена, 20 г листьев вишни,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки

молотого перца, 60 г соли.

### *Способ приготовления*

Огурцы вымыть, проткнуть вилкой. Чеснок очистить и вымыть. Листья хрена, зелень укропа и листья вишни вымыть. В банки выложить чеснок и часть зелени укропа, затем огурцы, листья вишни и хрена, оставшуюся зелень укропа. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль и перец, кипятить 2 минуты, остудить до 70 °С. Огурцы залить рассолом, накрыть марлей, оставить при комнатной температуре на 2–3 дня, затем банки закрыть крышками и поставить в прохладное место.

## **Помидоры, консервированные с хреном и зеленью**

### *Ингредиенты*

600 г помидоров, 1–2 зубчика чеснока,  $\frac{1}{2}$  корня хрена, 2 пучка зелени укропа и петрушки, 2 г лимонной кислоты, 15 г соли.

### *Способ приготовления*

Помидоры и зелень вымыть. Корень хрена вымыть, очистить, крупно нарезать. Чеснок очистить и вымыть. Корень хрена, чеснок и зелень выложить на дно банок, сверху выложить помидоры. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить лимонную кислоту и соль, кипятить 3 мин. Помидоры залить кипящим рассолом. Банки

простерилизовать и герметично закрыть.

## **Помидоры, консервированные в томатном соке**

### *Ингредиенты*

700 г помидоров, 320–340 мл томатного сока, 1,5 г лимонной кислоты, 10 г сахара, 20 г соли.

### *Способ приготовления*

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу. Томатный сок довести до кипения, добавить лимонную кислоту, сахар и соль, кипятить 2 минуты. Помидоры уложить в банки, залить кипящим соком. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

## **Зеленые помидоры с луком и морковью**

### *Ингредиенты*

1 кг зеленых помидоров, 4 луковицы, 4 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки и сельдерея, 30 г соли.

### *Способ приготовления*

Помидоры вымыть. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Зелень петрушки и сельдерея вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть. Лук и морковь выложить в кастрюлю, залить

растительным маслом, добавить соль, кипятить на слабом огне 5 минут, добавить помидоры, кипятить еще 10 мин. На дно банок положить чеснок и зелень, сверху выложить помидоры, затем лук и морковь. Банки простерилизовать, затем закатать.

## **Соленые помидоры по-монастырски**

### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 пучок зелени укропа, 1 зубчик чеснока, 5 листьев черной смородины, 5 листьев вишни, 1 пучок зелени сельдерея и петрушки, 1 чайная ложка красного молотого перца, 60 г соли.

### *Способ приготовления*

Помидоры, зелень, листья смородины и вишни вымыть. Чеснок очистить, вымыть. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить молотый перец и соль, кипятить 2 минуты. Помидоры, зелень, листья вишни и смородины и чеснок выложить в банки, залить рассолом. Банки накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 24–48 часов. Банки закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

## **Квашеная капуста**

### *Ингредиенты*

1 кг капусты, 20 г сахара, лавровый лист, 20 г соли.

### *Способ приготовления*

Капусту вымыть, очистить от верхних листьев и нашинковать. Добавить соль, сахар и лавровый лист, перемешать. Капусту разложить по банкам и утрамбовать. Сверху в каждую банку положить несколько целых листьев капусты. Через 5–6 дней капусту переложить в другие банки, простерилизовать их и герметично закрыть.

## **Капуста, маринованная с хреном**

### *Ингредиенты*

1 кг капусты, 1 корень хрена, 400 мл 6%-ного уксуса, 75 г соли.

### *Способ приготовления*

Небольшие кочаны капусты вымыть, очистить от верхних листьев и разрезать на 4 части таким образом, чтобы вилок не распался, а держался на кочерыжке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Надрезанные кочаны опустить в кипящую подсоленную (15 г) воду на 5 минут, затем вынуть и уложить в банки вперемешку с корнем хрена. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, оставшуюся соль, кипятить 3 минуты. Капусту залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

## **Капуста по-московски**

### *Ингредиенты*

1 кг капусты, 4 моркови, 20–30 г сахара, 20–30 г соли.

### *Способ приготовления*

Капусту вымыть и нашинковать. Морковь вымыть, очистить, мелко нарезать, смешать с капустой и выложить в банки. 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить 1 минуту. Капусту и морковь залить кипящим рассолом. Банки пастеризовать в течение 40–50 минут, герметично закрыть, остудить и поставить в прохладное место.

## **Краснокочанная капуста со сливой**

### *Ингредиенты*

1 кг краснокочанной капусты, 250 г слив, 150 мл 9%-ного уксуса, 50 г сахара, 5 бутонов гвоздики,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки корицы, перец черный горошком, 20 г соли.

### *Способ приготовления*

Капусту вымыть, нашинковать, опустить на 2 минуты в кипящую воду, откинуть на дуршлаг. Сливу вымыть, надрезать по бокам, опустить на 1 минуту в кипящую воду, откинуть на дуршлаг. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, соль, сахар, корицу, кипятить 2 минуты. Горячий маринад влить в банки, заполнив

их на  $\frac{1}{4}$ . Затем в банки положить перец, гвоздику, капусту и сливы. Стерилизовать в кипящей воде в течение 12–15 минут, закатать и поставить в прохладное место.

## **Капуста, засоленная в кадке**

### *Ингредиенты*

1 кг капусты, 20 г ржаной муки, 100 г ржаного хлеба, 30 г соли.

### *Способ приготовления*

Капусту вымыть, нашинковать, выложить в кадку, посыпанную мукой, посыпать солью, сверху выложить нарезанный небольшими кусочками хлеб. Кадку накрыть марлей и поставить в прохладное место на 1 месяц.

## **Молодые кабачки с зеленью**

### *Ингредиенты*

1 кг кабачков, 1 пучок зелени укропа, 2–3 листика мяты, 1 пучок зелени сельдерея, 1 пучок зелени петрушки, 1 стручок острого перца, 300 мл 6%-ного уксуса, 60–70 г соли.

### *Способ приготовления*

Кабачки, зелень, мяту и острый перец вымыть. На дно банки выложить зелень, мяту, острый перец, а затем кабачки. 1 л воды довести до кипения, добавить уксус и соль, кипятить 2 минуты. Кабачки залить горячим маринадом, бан-

ки стерилизовать 15 минут и закатать.

## **Патиссоны, маринованные с пряностями**

### *Ингредиенты*

1 кг патиссонов, 10 г корня хрена, 10 г корня сельдерея, 1 листик мяты, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, 2–3 зубчика чеснока, лавровый лист, 5–6 мл уксусной эссенции, 10–15 горошин черного перца, 7–10 г соли.

### *Способ приготовления*

Патиссоны вымыть. Корни хрена и сельдерея вымыть и очистить. Зелень укропа, петрушки и листик мяты вымыть. Чеснок очистить, вымыть. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, лавровый лист, мяту, уксусную эссенцию, кипятить 3 минуты. Патиссоны уложить в банки попеременно с зеленью, перцем, чесноком, корнем сельдерея и хреном, залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать и закатать.

## **Баклажаны в томатном соусе**

### *Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 800 мл томатного соуса, 50 мл растительного масла, 15 г соли.

### *Способ приготовления*

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, очистить от кожицы, обжарить в растительном масле. На дно банок налить го-

рячий томатный соус (50 мл), наполнить баклажанами, залить оставшимся горячим томатным соусом с солью, простерилизовать и закатать.

## **Баклажаны, маринованные с зеленью петрушки и чесноком**

### *Ингредиенты*

1 кг баклажанов, 200 г зелени петрушки, 100 г чеснока, 200 мл столового уксуса, 20 г соли.

### *Способ приготовления*

Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус и соль. Баклажаны вымыть, залить кипящей водой, варить 5 минут, остудить, надрезать в 3 местах, отжать и наполнить надрезы чесноком и зеленью петрушки. Баклажаны выложить в банки, залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

## **Болгарский перец в томатном соке**

### *Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 800 мл томатного сока, 80 г соли.

### *Способ приготовления*

Перец вымыть, удалить семена, посолить (30 г) бланширо-

вать в течение 2–4 минут, выложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить оставшуюся соль, кипятить 2 минуты, влить в банки, простерилизовать их и герметично закрыть.

## **Болгарский перец с луком**

### *Ингредиенты*

1 кг болгарского перца, 1,5 кг помидоров, 400 г репчатого лука, 2 пучка зелени петрушки и укропа, 200 мл растительного масла, 20 г сахара, 20 г соли.

### *Способ приготовления*

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в растительном масле (50 мл). Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обжарить в растительном масле (30 мл). Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, измельчить, довести до кипения, добавить соль, сахар и оставшееся растительное масло. Кипятить 3 минуты, добавить болгарский перец, лук и зелень, довести до кипения, разложить по банкам, простерилизовать их и герметично закрыть.

## **Молодая морковь в рассоле**

### *Ингредиенты*

1 кг молодой моркови, лавровый лист, 20 г соли.

### *Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, бланшировать в течение 3–5 минут, обсушить, уложить в банки. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, лавровый лист, кипятить 1 минуту, процедить, снова довести до кипения. Морковь залить кипящим рассолом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

## **Маринованная морковь**

### *Ингредиенты*

1 кг моркови, 40 г сахара, 60 мл 6%-ного уксуса, 30 г соли.

### *Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см, бланшировать в подсоленной (5 г) воде и положить в банки. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, оставшуюся соль и уксус, кипятить 2 минуты. Морковь залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и закатать.

## **Свекла, маринованная с пряностями**

### *Ингредиенты*

1 кг свеклы, 20 мл 9%-ного уксуса, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2–3 горошины черного перца, 3 бутона гвоздики, лавровый лист, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 пучок зелени эстрагона, базилика и сельдерея, 2 листа хрена, 5 г

семян горчицы, 50 г соли.

*Способ приготовления* Зелень и листья хрена вымыть. Чеснок и лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Свеклу вымыть, бланшировать в течение 20 минут, очистить от кожицы, нарезать крупными кубиками. В банки выложить зелень, листья хрена, чеснок, лук, свеклу. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, соль, горчицу, перец горошком, лавровый лист, гвоздику, кипятить 3 минуты, процедить, снова довести до кипения. Свеклу залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

## **Свекла, маринованная с хреном**

### *Ингредиенты*

1 кг свеклы, 100–150 г корня хрена, 100 мл растительного масла, 50–60 мл 9%-ного уксуса, 40 г сахара, молотый перец, 20 г соли.

### *Способ приготовления*

Свеклу вымыть, варить 30–45 минут, очистить от кожицы, нарезать соломкой. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать соломкой. Свеклу и хрен выложить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар, соль, молотый перец и кипящее растительное масло. Нагревать на слабом огне в течение 10 минут, разложить по банкам. В каждую банку влить уксус. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

## **Квашеная свекла**

### *Ингредиенты*

1 кг свеклы, 40 г соли.

### *Способ приготовления*

Свеклу вымыть, очистить, нарезать кусочками, плотно уложить в эмалированную емкость.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, перемешать, остудить.

Свеклу залить рассолом, накрыть марлей, сверху положить груз, оставить на 10–15 дней, переложить в банки, закрыть крышками и поставить в прохладное место.

## **Консервированная стручковая фасоль**

### *Ингредиенты*

1 кг стручковой фасоли, 10 г сахара, 10 г лимонной кислоты, 20 г соли.

### *Способ приготовления*

Фасоль вымыть, нарезать кусочками длиной 2–3 см, опустить на 3 минуты в кипящую подсоленную (5 г) воду, охладить, уложить в банки.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, лимонную кислоту и оставшуюся соль.

Фасоль залить рассолом. Банки пастеризовать в течение 1 часа при температуре 95 °С, затем закрыть. Через 48 часов

снова пастеризовать при той же температуре в течение 30–35 минут.

Банки закатать и поставить на хранение в прохладное место.

## **Мелкий маринованный лук**

### *Ингредиенты*

1 кг лука, лавровый лист, 2 бутона гвоздики, 50 г сахара, 200 мл 6%-ного уксуса,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки корицы, 2–3 горошины черного перца, 50 г соли.

### *Способ приготовления*

Лук очистить, вымыть, бланшировать 2–3 минуты, уложить в банки. Сверху выложить гвоздику, корицу, лавровый лист и перец горошком.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, соль и сахар, кипятить 1 минуту. Лук залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

## **Чеснок, маринованный с укропом**

### *Ингредиенты*

1 кг чеснока, 200 мл столового уксуса, 3 лавровых листа, 3 пучка зелени укропа, 60 г соли.

### *Способ приготовления*

Чеснок очистить, вымыть, бланшировать в течение 1 минуты. Зелень укропа вымыть, нарубить. Чеснок и зелень укропа выложить в банки. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, лавровый лист, соль, кипятить 2 минуты. Чеснок и зелень залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

## **Салаты, закуски, приправы и соусы**

### **Овощной салат по-псковски**

#### *Ингредиенты*

1 кг зеленых помидоров, 2 кг красных помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 100 мл растительного масла, 20 мл уксусной эссенции, 200 г сахара, 100 г соли.

#### *Способ приготовления*

Помидоры вымыть, крупно нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец, лук и морковь бланшировать в течение 3 минут, добавить помидоры, кипящее растительное масло, уксусную эссенцию, соль, сахар, нагревать в течение 20 минут, разложить по банкам. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

## **Салат из квашеной капусты с яблоками и морковью**

### *Ингредиенты*

1 кг квашеной капусты, 500 г моркови, 500 г яблок, 40 г сахара, 40 г соли.

### *Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой. Капусту смешать с морковью и яблоками, плотно уложить в банки. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить 1 минуту. Маринад влить в банки простерилизовать их и герметично закрыть.

## **Винегрет**

### *Ингредиенты*

2 свеклы, 3 моркови, 100 г квашеной капусты, 3 клубня картофеля, 2 луковицы, 20 мл столового уксуса, 25 г соли.

### *Способ приготовления*

Свеклу и морковь вымыть, отварить, остудить, очистить, нарезать кубиками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, бланшировать 5–6 минут, остудить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Свеклу, морковь, картофель, лук и капусту перемешать, выложить в банки. Для приготовления

маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль и уксус, кипятить 2 минуты. Овощную смесь залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

## **Салат из огурцов и лука**

### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 4 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 40 мл 6%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 2 горошины черного перца, 10 г соли.

### *Способ приготовления*

Огурцы вымыть и нарезать кружочками толщиной 0,5–1 см. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами шириной 0,5 см. Чеснок очистить, вымыть, разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Огурцы, лук, чеснок и зелень выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, перец и уксус, перемешать, выложить в банки, влить горячее растительное масло. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

## **Салат из капусты и соленых огурцов**

### *Ингредиенты*

1 кг капусты, 1 кг соленых огурцов, 30 г сахара, 10 г соли.

### *Способ приготовления*

Капусту вымыть, нашинковать. Огурцы вымыть холодной водой и натереть на крупной терке. Для приготовления рас-

сола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить 2 минуты. Капусту перемешать с огурцами, плотно уложить в банки, залить рассолом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

## **Салат из черной редьки и моркови**

### *Ингредиенты*

1 кг черной редьки, 4 моркови, 1 пучок зелени сельдерея, 1 пучок зелени петрушки, 3 зубчика чеснока, 40 мл 10 %-ного уксуса, 15 г сахара, 20 г соли.

### *Способ приготовления*

Редьку и морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Зелень вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить и вымыть. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль и уксус, кипятить 2 минуты. Редьку, морковь, зелень и чеснок перемешать, уложить в банки, залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

## **Салат из капусты, черной редьки и лука**

### *Ингредиенты*

500 г белокочанной капусты, 500 г черной редьки, 4 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 2 зубчика чеснока, 50 мл 9%-ного уксуса, 10 г сахара, 20 г соли.

### *Способ приготовления*

Капусту вымыть и нашинковать. Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень вымыть и мелко нарезать. Капусту, редьку и лук перемешать в эмалированной кастрюле. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. В банки налить уксус, положить зелень и чеснок. Сверху выложить овощную смесь, добавить сахар и соль, залить небольшим количеством кипятка. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

## **Салат из моркови, хрена и яблок**

### *Ингредиенты*

500 г моркови, 500 г яблок кислых сортов, 30 г корня хрена, 80–100 г сахара, 10 мл 6%-ного уксуса, 60–80 г соли.

### *Способ приготовления*

Морковь и хрен вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, уксус, кипятить 2 минуты. Морковь, хрен и яблоки перемешать, уложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

## **Салат из помидоров и огурцов**

### *Ингредиенты*

2,5 кг помидоров, 1 кг огурцов, 500 г болгарского перца, 20–30 мл столового уксуса, 2 г корицы, 2 бутона гвоздики, 4–6 горошин черного и душистого перца, лавровый лист, 10 г сахара, 20 г соли.

### *Способ приготовления*

Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, корицу, гвоздику, черный и душистый перец, лавровый лист, сахар и соль, кипятить 5 мин, процедить, снова довести до кипения. Помидоры, огурцы и болгарский перец перемешать, уложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и закрыть.

## **Закуска из помидоров и болгарского перца**

### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 200 г репчатого лука, 200 мл яблочного уксуса, 200 г сахара, 20 г сухой горчицы, молотая гвоздика на кончике ножа, 10 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 20 г соли.

### *Способ приготовления*

Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко наре-

зять. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, измельчить. Болгарский перец, помидоры и лук выложить в эмалированную кастрюлю, добавить уксус, тушить до выкипания жидкости, положить соль, сахар, горчицу, гвоздику, молотый перец. Тушить, помешивая, 10 минут, разложить по банкам и герметично закрыть.

## **Закуска из хрена**

### *Ингредиенты*

500 г корней хрена, 200 мл 9%-ного уксуса, 20 г сахара, 30 г соли.

### *Способ приготовления*

Корни хрена вымыть, очистить, измельчить. Для приготовления маринада 500 мл воды довести до кипения, добавить уксус, соль и сахар, кипятить 1 минуту. Хрен выложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

## **Закуска из хрена, свеклы и чеснока**

### *Ингредиенты*

500 г корней хрена, 500 г столовой свеклы, 4 зубчика чеснока, 200 мл 9%-ного уксуса, 20 г сахара, 30 г соли.

### *Способ приготовления*

Свеклу вымыть, варить в течение 20 мин, остудить, очи-

стить, натереть на мелкой терке. Корни хрена вымыть, очистить, пропустить через мясорубку. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Для приготовления маринада 400 мл воды довести до кипения, добавить уксус, сахар и соль, кипятить 2 минуты. Хрен смешать со свеклой и чесноком, выложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

## **Приправа из чеснока и красной рябины**

### *Ингредиенты*

20 зубчиков чеснока, 200 г красной рябины, 35 г сахара, 15 г соли.

### *Способ приготовления*

Чеснок очистить и вымыть. Ягоды рябины перебрать, вымыть и пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Добавить соль, сахар, перемешать, выложить в банку и плотно закрыть.

## **Приправа для щей**

### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 2 пучка зелени петрушки, 2 пучка зелени укропа, 4 корня петрушки, 300 г соли.

### *Способ приготовления*

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, мел-

ко нарезать. Морковь и корни петрушки вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень вымыть, нарубить. Овощи и зелень смешать с солью, выложить в стеклянные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в прохладное место.

## **Томатный соус с огуречным рассолом и чесноком**

### *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 200 мл огуречного рассола, 20 мл уксусной эссенции, 100 г сахара, 2–3 зубчика чеснока, 10 бутонов гвоздики, 1 г корицы, 7–8 горошин черного перца, 10–15 горошин душистого перца, 10 г соли.

### *Способ приготовления*

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Помидоры вымыть, крупно нарезать, выложить в кастрюлю, помешивая, варить 10 минут, протереть через сито. Томатное пюре выложить в кастрюлю, влить огуречный рассол, варить, помешивая, 10 минут, добавить чеснок, сахар, соль, уксусную эссенцию, гвоздику, корицу, перец горошком. Варить еще 5 минут, перелить в банки, простерилизовать и герметично закрыть.

# **Томатный соус с яблоками и изюмом**

## *Ингредиенты*

1 кг помидоров, 1 кг яблок, 500 г изюма, 500 г репчатого лука, 500 г болгарского перца, 50 г сахара, 300 мл столового уксуса, 60 г сухой горчицы, 20 г молотого имбиря, 50 г соли.

## *Способ приготовления*

Помидоры вымыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, измельчить. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке.

Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Помидоры, лук, яблоки и болгарский перец перемешать, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить предварительно замоченный изюм, соль, сахар, горчицу, уксус, имбирь.

Помешивая, варить в течение 15 минут, затем протереть через сито, довести до кипения, перелить в банки, простерилизовать, герметично закрыть.

## **Сушка и замораживание**

### **Сушеная морковь**

*Ингредиенты* 1 кг моркови.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, выложить на противень и оставить в сухом теплом месте на 4–5 дней, затем переложить в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.

## **Замороженная морковь**

*Ингредиенты* 1 кг моркови.

*Способ приготовления*

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, выложить в контейнеры для замораживания и положить в морозильную камеру.

## **Замороженный болгарский перец, фаршированный морковью**

*Ингредиенты*

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.