

# ВИКТОРИЯ РОШАЛЬ

**1000**  
РЕЦЕПТОВ  
КОНСЕРВИРОВАНИЯ



**ВАРЕНЬЕ, СОКИ, МАРИНАДЫ, СОЛЕНЬЯ**

Большая книга консервирования

Виктория Рошаль

**1000 рецептов консервирования**

«АСТ»

2016

УДК 641  
ББК 36.997

**Рошаль В. М.**

1000 рецептов консервирования / В. М. Рошаль — «АСТ»,  
2016 — (Большая книга консервирования)

ISBN 978-5-17-097879-3

В книге представлены самые интересные рецепты домашних разносолов. Это разнообразные соленья и маринады, квашеные овощи и моченые фрукты, острые приправы и диетические закуски, овощи натуральные и в подсолнечном масле, заготовки без соли и сахара и многое другое. Здесь же вы найдете информацию о том, как правильно засушить и заморозить дары природы, т. е. сохранить их полезные свойства по максимуму. Материал скомпонован по способам консервирования, а не по виду сырья, что очень удобно как для начинающих, так и опытных хозяек. Книга также издавалась под названием «Консервируем дома. Быстро, вкусно, надежно».

УДК 641  
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-097879-3

© Рошаль В. М., 2016  
© АСТ, 2016

## Содержание

Предисловие	6
Часть I. Классический способ теплового консервирования плодов и овощей: стерилизуем и закатываем	8
Компоты из ягод и фруктов	8
Сладкие компоты	8
Компоты без сахара	14
Фрукты и ягоды натуральные	16
Традиционные рецепты (с добавлением сахара)	16
Специально для гурманов	22
Деликатесы, от которых не полнеют (без сахара)	24
Фрукты и ягоды в маринаде: деликатесные приправы	31
Традиционные рецепты	32
К праздничному столу	34
Специально для гурманов	35
Консервированная зелень	37
Традиционные рецепты	37
Зелень без соли и уксуса	38
Маринованная зелень	39
Натуральные консервированные овощи	42
Традиционные рецепты	42
К праздничному столу	47
Любителям щегольнуть	51
Закуски из сырых овощей	53
Консервированные овощные закуски без уксуса	57
Традиционные рецепты	57
К праздничному столу	58
Диетические закуски (без уксуса, сахара и соли)	62
Умеренно острые овощные закуски (с добавлением уксуса)	66
Традиционные рецепты	66
К праздничному столу	68
Любителям щегольнуть	69
Маринованные овощи	72
Традиционные рецепты	72
Конец ознакомительного фрагмента.	76

# **Виктория Рошаль**

## **1000 рецептов консервирования**

© В.М. Рошаль, 2016

© ООО «Издательство АСТ», 2016

## Предисловие

Ни один, даже самый шикарный, магазин не в состоянии соперничать с волшебным миром домашних разносолов.

Где вы найдете такое разнообразие солений и маринадов, сияющих яркими летними красками и источающих ни с чем не сравнимые ароматы, где вы купите настоящую, «созревшую» квашеную капусту, тем более с клюквой, тмином, морковью, яблоками?! А где вы видели в продаже капусту, квашенную целыми кочанами или маленькими кочанчиками?! А знаете ли вы, что квасить можно не только капусту, но и свеклу, баклажаны и другие овощи?! А что делать с яблоками, если их уродилось много? Неужели все перерабатывать на варенье – с сахаром? Не лучше ли приготовить их мочеными, как и бруснику, и клюкву, и сливы? Это прекрасные приправы не только к мясу и дичи, но и вообще ко многим вторым блюдам, в том числе диетическим. А что вы делаете с красной смородиной – желе? Это, конечно, вкусно, но слишком сладко. Попробуйте ее замариновать, да не жалейте пол-литровых банок, и подавайте к столу каждый день – это замечательная приправа к любой еде, даже к бутербродам!

А зелень? Она хороша не только в качестве суповой заправки, но украсит любое блюдо, при даст ему пикантный вкус, а еще с нею можно приготовить среди зимы деликатесное «зеленое» масло. Прекрасным подспорьем в домашнем хозяйстве являются сушеные грибы, из которых по мимо супа готовят вкуснейшие соусы к мясным и другим блюдам.

Совсем неплохо также запастись на зиму сухофруктами. Из них даже без сахара получаются наваристые сладкие компоты, прекрасные начинки для пирогов и пирожков, в распаренном виде они служат оригинальным дополнением к кашам и блинчикам, а порошок из сушеных ягод или яблок – отличный компонент некоторых соусов.

В настоящей книге собраны самые интересные рецепты домашних заготовок, причем не экзотических, а таких, которые составят существенную часть рациона питания семьи. Это и сладкие заготовки, и совсем без сахара, острые и диетические (без соли и уксуса), натуральные и с подсолнечным маслом, в рассоле и в маринаде, моченые и сушеные... Для их приготовления годится все, что вы можете вырастить на своем участке или собрать в лесу.

Так что преимущества домашнего консервирования очевидны, хотя, бесспорно, дело это хлопотное. Предлагаемая книга поможет вам лучше ориентироваться в море рецептов и способах консервирования и тем самым сэкономит ваше время и придаст уверенности.

Что прежде всего заботит хозяйку, когда она еще только начинает обдумывать ассортимент заготовок на зиму? Конечно, способ консервирования. Одни способы (например, закатка с предварительной стерилизацией) требуют много усилий и времени, поэтому хозяйка, если она не располагает лишним временем или должна переработать большой объем сырья, старается воспользоваться другим, менее трудоемким, способом. Но при этом важно ознакомиться с его возможностями, посмотреть, что этот способ может предложить, и оценить, отвечают ли предлагаемые рецепты запросам семьи. Кроме того, бывает, что попадает интересный рецепт, но из него не понять – надо ли закатывать готовый продукт или нет, а если нет, то каким образом его укупоривать. И вообще всегда хочется четко знать заранее, что как делать и что получится в результате.

Эта книга как раз и ценна тем, что сразу позволяет выбрать приемлемый способ переработки и увидеть, что именно и как этим способом можно приготовить.

Каждая из частей посвящена одному, конкретному способу консервирования – независимо от вида сырья (фруктов, ягод, овощей). Часть XI отведена исключительно грибам. Грибы выделены в отдельную группу, так как по своим свойствам они существенно отличаются от прочих даров природы и при невыполнении определенных требований могут стать опасными для здоровья, а потому о них рассказано подробнее.

Даже опытная хозяйка, уже определившаяся со своими кулинарными предпочтениями и вкусами, найдет в этой книге что-нибудь такое, чем обязательно захочет порадовать своих домочадцев.

# Часть I. Классический способ теплового консервирования плодов и овощей: стерилизуем и закатываем

## Компоты из ягод и фруктов

### Сладкие компоты

#### 1. Компот из абрикосов

Заливка: на 1 л воды – 200–500 г сахара.

Крупные плоды консервировать половинками, мелкие – целиком. Подготовленными плодами заполнить банки по плечики. Приготовить сироп, слегка остудить и залить банки с плодами, затем пастеризовать или стерилизовать. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 15–18, трехлитровые – 30 минут, считая от момента закипания воды. Банки закатать и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

#### 2. Компот из брусники

Заливка: на 1 л воды – 0,4–1 кг сахара.

Зрелые, равномерно окрашенные ягоды брусники вымыть и засыпать в подготовленные банки по плечики. На дно и сверху ягод положить по 2–3 дольки нарезанного лимона. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при температуре 85 °С: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25, трехлитровые – 35–40 минут.

#### 3. Компот из брусники по-чешски

Заливка: на 350 мл воды – 400 г сахара, 1/2 чайной ложки лимонной кислоты.

Сварить сахарный сироп. В кипящий сироп партиями опускать мытые и обсушенные ягоды брусники и варить по 4 минуты, после чего засыпать в банки.

Когда будут подготовлены все ягоды, добавить в сироп лимонную кислоту и снять пенку. Сиропом залить ягоды в банках. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25–30 минут.

#### 4. Компот из вишни

Заливка: на 1 л воды – 0,5–1,2 кг сахара.

Плоды плотно уложить в банки по плечики. Залить сиропом, остуженным до температуры 60 °С.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 13–15, трехлитровые – 30 минут.

Компот из кислой вишни пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10–15 минут, литровые – 15 минут.

Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

## **5. Компот грушевый по-словацки**

Заливка: на 1 л воды – 400–500 г сахара, 1 лимон.

Крупные груши вымыть, очистить, разрезать на половинки или четвертинки и, удалив сердцевину, положить в подкисленную воду. Уложить груши в банки по плечики, в каждую банку положить по ломтику лимона, залить сиропом и стерилизовать (см. рецепт «Компот из зрелого крыжовника»).

## **6. Компот из клубники (способ 1)**

Заливка: на 1 л воды – 200–600 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Банки заполнить подготовленными ягодами по плечики и залить горячим сахарным сиропом.

Для сохранения цвета рекомендуется добавить лимонную кислоту. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут.

## **7. Компот из клубники (способ 2)**

Заливка: на 1 л воды – 1–1,2 кг сахара.

Подготовленные ягоды положить в банки по плечики и залить теплым (температура 50–55 °С) сахарным сиропом.

Выдержать 3–4 часа, затем сироп слить, довести до кипения, варить 10–12 минут и перелить в банки с ягодами. Укупорить и пастеризовать (см. предыдущий рецепт).

## **8. Компот из кизила**

Заливка: на 1 л воды – 1 кг сахара.

Зрелые, но еще твердые плоды кизила вымыть, бланшировать 2–3 минуты, охладить, засыпать в банки по плечики и залить горячим сиропом.

Затем стерилизовать 30 минут (литровые банки).

## **9. Компот клюквенный**

Заливка: на 1 л воды – 1 кг сахара.

Крупные зрелые ягоды уложить в банки по плечики, периодически встряхивая, чтобы ягоды плотнее заполнили банки. Залить ягоды горячим сахарным сиропом. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут.

Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10 и 15 минут.

## 10. Компот из зрелого крыжовника

Заливка: на 1 л воды – 400–700 г сахара.

Зрелые, но еще достаточно твердые ягоды (перезрелые легко развариваются) наколоть иголкой или специальным приспособлением. Можно опустить их на 3–5 минут в нагретую до температуры 70 °С воду. Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8 минут, литровые – 10–12, трехлитровые – 15 минут. Можно пастеризовать при температуре 90 °С соответственно 15, 20 и 30 минут.

## 11. Компот из недозрелых ягод крыжовника

Заливка: на 1 л воды – 500 г сахара.

Недозрелые, но достаточно выросшие ягоды наколоть, уложить в банки по плечики. Залить горячим сиропом и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 30 минут.

## 12. Компот из малины (способ 1)

Заливка: на 1 л воды – 300–700 г сахара.

Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 25–30 минут.

## 13. Компот из малины (способ 2)

Заливка: на 1 л воды – 700 г сахара.

Подготовленные ягоды залить холодным сахарным сиропом, поставить в холодное место на 6–8 часов, затем довести до кипения, разложить в банки и пастеризовать.

## 14. Компот из черноплодной рябины

Заливка: на 1 л воды – 400–700 г сахара.

Ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и замочить на 2–3 суток, периодически меняя воду. Затем переложить в банки и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 25 минут, трехлитровые банки – 45–50 минут. Компот можно также готовить методом горячего розлива.

## 15. Компот из сливы ренклюд

Заливка: на 1 л воды – 300–500 г сахара.

Сливу вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки и уложить в банки по плечики. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-лит-

ровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25 минут. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10–12 или 15–18 минут. Закатать.

## 16. Компот из сливы венгерка

Заливка: на 1 л воды – 300–500 г сахара.

Сливу вымыть, наколоть заостренной палочкой или вилкой, уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Консервировать, как компот из сливы ренклюд (см. предыдущий рецепт).

## 17. Компот из мирабели

Заливка: на 1 л воды – 670 г сахара.

Для консервирования используют как желтые, так и красные сорта мирабели. Плоды берут с твердой мякотью, спелые, но не перезрелые, сортируют, удаляют плодоножки, промывают в холодной воде и укладывают в литровые банки доверху.

Для того чтобы кожица слив не полопалась при дальнейшей обработке, рекомендуется прокалывать ее стальной иглой.

Плоды мирабели, подобно землянике и яблокам, содержат большое количество воздуха, из-за чего после стерилизации всплывают. Поэтому при укладке плодов необходимо непрерывно встряхивать банку. Уложенные плоды заливают горячим сиропом на 1,5–2 см ниже верхнего края банки. Из 1 л воды и 670 г сахара получают 1,4 кг сиропа. Таким количеством можно залить 5–6 литровых банок с плодами.

Стерилизовать компот в течение 15 минут, закатать и постепенно охладить.

## 18. Компот из синих слив

Заливка: на 1 л воды – 400 г сахара.

Отобрать спелые, но не перезрелые плоды с твердой мясистой мякотью, тщательно промыть в холодной воде, нарезать на половинки и удалить косточки. Подготовленные половинки плотно уложить в литровые банки и залить горячим сиропом на 1,5–2 см ниже верхнего края банки. Компот стерилизовать в течение 20 минут с момента закипания воды, затем банки закатать и охладить.

## 19. Компот из слив темных сортов

Заливка: на 1 л воды – 600 г сахара.

Сливы темных сортов можно консервировать целыми или разрезанными пополам. Плоды тщательно вымыть и дать стечь воде. Целые неочищенные сливы после мытья надо бланшировать 3–5 минут, чтобы кожица лопнула, образуя сетку. Затем плоды быстро охладить, уложить в банки, залить горячим сиропом, сразу стерилизовать 20 минут (литровые банки) и закатать.

Компот из целых очищенных слив нежнее. Чтобы очистить сливы, их кладут в кипяток, пока кожица не лопнет. Затем охлаждают, удаляют кожицу ножом, закладывают в банки и заливают сиропом. Компот из неочищенных половинок готовят в основном как полуфабрикат, который в дальнейшем используют для приготовления пирогов.

При приготовлении компота из очищенных половинок плоды очищают от кожицы, нарезают их пополам и удаляют косточки. В банки половинки закладывают разрезанной стороной вниз и сразу заливают сиропом.

## 20. Компот из красной смородины

Заливка: на 1 л воды – 800–900 г сахара.

Из-за множества косточек и толстой кожицы компот из смородины не пользуется особой популярностью, но он зато очень богат витамином С, который долго сохраняется. Смородину вымыть с кистями, чтобы из ягод излишне не вымывались ценные вещества. Затем отделить ягоды от кистей и плотно засыпать в банки, залить горячим сиропом, сразу стерилизовать (литровые банки – 25 минут) и закатать.

Чтобы добиться более насыщенного цвета сиропа и более выраженного вкуса и аромата, в красную смородину часто добавляют черную.

## 21. Компот из черной смородины (способ 1)

Заливка: на 1 л воды – 0,8–1,2 кг сахара.

Ягоды отделить от кистей, отобрать самые крупные, тщательно вымыть, подсушить.

Чтобы ягоды в компоте не смешивались и не всплывали, опустить их на 1–2 минуты в приготовленный заранее и охлажденный до температуры 60–70 °С сироп и только после этого уложить в банки.

Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Можно пастеризовать при температуре 90 °С соответственно 20 и 25 минут.

## 22. Компот из черной смородины (способ 2)

Заливка: на 1 л воды – 500–600 г сахара.

Приготовить сироп, растворив в 1 стакане воды 3 столовые ложки сахара.

Ягоды высыпать в эмалированную кастрюлю, залить сиропом, довести до кипения и оставить на 8–10 часов. Затем откинуть ягоды на дуршлаг и разложить по банкам. В сироп добавить оставшийся сахар, довести до кипения, фильтровать и вылить в банки с ягодами.

Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25 минут, трехлитровые – 35–40 минут.

Или пастеризовать при температуре 90 °С соответственно 20, 35–40 и 60 минут.

## 23. Компот из черники

Заливка: на 1 л воды – 800 г сахара.

Перебранные ягоды переложить в дуршлаг, прополоскать, опуская дуршлаг в холодную воду. Подготовленные ягоды высыпать в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом, не доливая 2 см до края горлышка. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25 минут.

## 24. Компот из яблок осенних и зимних сортов

Заливка: на 1 л воды – 250–550 г сахара.

Кислые и кисло-сладкие, не совсем созревшие, крупные яблоки тщательно вымыть, очистить от кожицы, разрезать на дольки и удалить сердцевину. Чтобы нарезанные яблоки не потемнели, сразу положить их в подкисленную или подсоленную воду.

Подготовленные яблоки опустить на 6–7 минут в горячую воду (примерно 85 °С), после чего сразу же охладить в холодной. Когда вода стечет, яблоки уложить в банки по плечики.

Воду после бланширования использовать для приготовления сахарного сиропа.

Уложенные плоды залить горячим (температура 90–95 °С) сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 20–25 минут, трехлитровые – 30–35 минут.

## **25. Компот из вишни и черноплодной рябины**

*1 кг вишни, 200 г черноплодной рябины.*

*Заливка: на 1 л воды – 0,4–1,2 кг сахара.*

Ягоды черноплодной рябины отделить от кистей, тщательно вымыть и 2–3 суток вымачивать в холодной воде для уменьшения горечи. Воду периодически менять.

У вишни отделить плодоножки, тоже тщательно вымыть, смешать с рябиной и уложить в банки, уплотняя. Залить сиропом и стерилизовать: пол-литровые банки — 10–15 минут, литровые – 15 минут. Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

## **26. Компот из голубики и вишни**

*Заливка: на 1 л воды – 1 кг сахара.*

Подготовленные вишни уложить слоем в 3 см на дно банки, затем – слой голубики, и так чередовать до заполнения банки по плечики (ягоды брать в равном количестве). Затем залить горячим сиропом и сразу стерилизовать в течение 20 минут (литровые банки).

## **27. Компот из голубики и малины**

*Заливка: на 1 л воды – 1,2 кг сахара.*

Подготовленные ягоды голубики и малины (в соотношении 1: 2) слоями уложить в банки по плечики и залить горячим сиропом.

Затем стерилизовать в течение 20 минут (литровые банки).

## **28. Компот из голубики и черной смородины**

*Заливка: на 1 л воды – 1,2 кг сахара.*

Подготовленные ягоды голубики и черной смородины (в соотношении 1: 1,5) уложить слоями в банки по плечики, залить горячим сиропом и выдержать 2–3 часа. Затем стерилизовать 20 минут (литровые банки).

## **29. Компот рябиново-яблочный**

*2,5 кг рябины, 2,5 кг яблок.*

*Заливка: на 1 л воды – 1 кг сахара.*

Яблоки разрезать на 4 части, вырезать сердцевину и очистить от кожицы. Ягоды рябины отделить от щитков, тщательно вымыть, опустить на 3–4 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде, уложить вместе с яблоками в банки, залить кипящим сахарным

сиропом. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 30, трехлитровые – 45–50 минут.

### **30. Компот из черноплодной рябины и малины**

*600–700 г ягод черноплодной рябины, 300–400 г ягод малины.*

*Заливка: на 1 л воды – 350–450 г сахара.*

Ягоды вымыть в холодной воде и бланшировать 1–3 минуты в кипящей воде, после чего охладить в холодной. Ягоды малины сортировать, удалить плодоножки, чашелистики и цветоложе, переложить в дуршлаг и вымыть, многократно погружая в холодную воду. Подготовленные ягоды послойно уложить в банки, периодически встряхивая для уплотнения.

Банки с ягодами залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25, трехлитровые – 45–50 минут. Компот можно также готовить методом горячего розлива.

### **31. Компот из яблок и черноплодной рябины**

*1 кг яблок, 400 г черноплодной рябины.*

*Заливка: на 1 л воды – 600–800 г сахара.*

Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину и плодоножки, опустить яблоки на 2–3 минуты в кипящую воду или в холодный 0,01 %-ный раствор лимонной кислоты. Тщательно вымытые ягоды черноплодной рябины уложить вместе с яблоками в банки по плечики и залить горячим сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 25 минут, трехлитровые – 45–50 минут.

## **Компоты без сахара**

### **32. Компот вишневый натуральный с пряностями**

Целыми или очищенными от косточек плодами заполнить банки на 2/3, все время уплотняя. Вскипятить воду, бросить в нее несколько бутонов гвоздики, горошки душистого перца или щепотку ванильного сахара и залить банки с плодами.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 13–15, трехлитровые – 30 минут.

Компот из кислой вишни пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10–15 минут, литровые – 15 минут.

Укупоренные банки охладить в кастрюле, доливая холодную воду.

### **33. Компот из голубики**

Свеже собранную голубику промыть, обсушить, засыпать в стерилизованные банки, залить кипящей водой без сахара, накрыть прокипяченными крышками. Поставить наполненные банки в кастрюлю с горячей водой, постелив на дно кастрюли тряпку (банки в кастрюле должны быть утоплены по плечики).

Стерилизовать: пол-литровые банки—25 минут, литровые – 40 минут. Закатать крышки, перевернуть банки вверх дном и оставить на сутки.

### **34. Компот из крыжовника**

Свеже собранный крыжовник рассортировать по величине и степени зрелости. Удалить гнилые и поврежденные ягоды. Обрезать плодоножки и сухие чашелистики. Ягоды промыть, обсушить. Подготовленные банки заполнить ягодами по плечики и залить кипящей водой без сахара. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8 минут, литровые – 10–12 минут, трехлитровые – 15 минут.

### **35. Компот из малины**

Подготовленные ягоды уложить в стерилизованные банки по плечики, залить свежеприготовленным соком из малины или других ягод, прикрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с холодной водой (вода в кастрюле должна быть на 1,5–2 см ниже края банки). Довести воду в кастрюле до 80 °С и пастеризовать при этой температуре: пол-литровые банки – 7–8 минут, литровые – 12–13 минут.

Крышки закатать, банки перевернуть вверх дном и оставить на 24 часа.

Молодой хозяйке

Переспелые и незрелые плоды и ягоды для компота не годятся. Подготовленные плоды и ягоды тотчас же плотно укладывают в прогретые стерилизованные банки или бутылки и немедленно заполняют кипящей заливкой. Заливку готовят непосредственно перед укладкой плодов и ягод в банки. Для приготовления заливки используется посуда из нержавеющей стали или неповрежденная эмалированная.

Тару наполняют плодами или ягодами на 2/3–3/4, можно наполнять по плечики, то есть до перехода в горлышко, а можно и доверху (на 2 см ниже края); плоды должны быть полностью покрыты заливкой.

### **36. Компот из черноплодной рябины на плодово-ягодном соке**

Ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и замочить на 2–3 суток, периодически меняя воду. Подготовленные ягоды черноплодной рябины уложить в банки и залить кипящим соком из красной, черной смородины или яблочным. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25, трехлитровые – 45–50 минут. Компот можно также готовить методом горячего розлива.

### **37. Компот из черной смородины в собственном соку (или в яблочном, или в малиновом)**

На 1 кг черной смородины: *700–800 мл черносмородинового, или яблочного, или малинового сока.*

Подготовленные ягоды уложить в стерилизованные банки по плечики, залить свежеприготовленным соком (яблочный сок делают из яблок летних сортов), прикрыть прокипяченными крышками.

Поставить заполненные банки в кастрюлю с холодной водой, довести до 80 °С и пастеризовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 14 минут. Банки вынуть, немедленно закатать крышки, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

## Фрукты и ягоды натуральные

### Традиционные рецепты (с добавлением сахара)

#### 38. Абрикосы в сахаре

*1 кг абрикосов, 300 г сахара.*

Зрелые абрикосы разрезать на половинки и удалить косточки. Половинки плотно уложить в банки, послойно пересыпая сахаром.

Заполненные банки поставить на ночь в холодное место, чтобы абрикосы пустили сок.

На следующий день дополнить их по плечики плодами с сахаром и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Сразу же закатать крышками, перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного остывания. Такие плоды использовать на десерт, для украшения кремов, тортов, приготовления желе, сока для напитков, коктейлей, компотов, киселей.

#### 39. Абрикосы в сахаре по-словацки (способ 1)

*1 кг половинок абрикосов, 200 г сахарного песка.*

Спелые твердые абрикосы вымыть, разрезать на половинки, косточки удалить. Половинки уложить в литровые банки разрезом вниз, засыпать сверху сахаром и залить холодной кипяченой водой. Стерилизовать 8 минут. Укупорить банки и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

#### 40. Абрикосы в сахаре по-словацки (способ 2)

*1 кг абрикосов, 400 г сахарной пудры.*

Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Положить абрикосы в эмалированную миску, пересыпать сахаром и оставить на 24 часа. Затем переложить абрикосы вместе с выделившимся соком в литровые банки и стерилизовать 10 минут. Закатать крышками и дать остыть банкам в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

#### 41. Брусника в собственном соку с яблоками

*1 кг брусники, 500 г яблок.*

*Заливка: на 1 л брусничного сока – 300 г сахара.*

Яблоки очистить от кожицы и, удалив сердцевину, нарезать дольками. Бланшировать в кипящей воде 2–3 минуты.

В варочный таз высыпать зрелые ягоды брусники, добавить яблоки и залить все брусничным соком.

Для получения сока ягоды залить 3 стаканами воды, довести до кипения и варить, пока ягоды не полопаются. Отжать сок и развести в нем сахар.

Нагреть массу в варочном тазу, не доводя до кипения, разлить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25 минут.

## 42. Брусника в собственном соку со сливами

Заливка: на 1 л брусничного сока – 300–400 г сахара.

Вымытые ягоды брусники и нарезанные на половинки сливы без косточек уложить вперемешку в банки. Приготовить сок-заливку (см. предыдущий рецепт). Банки с ягодами заполнить горячей заливкой.

Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15, трехлитровые – 25–30 минут. Или стерилизовать в кипящей воде соответственно 4, 8 и 15 минут.

## 43. Вишня в собственном соку с сахаром

1 кг вишни, 200 г сахара, 1/2 стакана воды.

Для приготовления заливки взять 1 стакан вишни, удалить из нее косточки, положить плоды в кастрюлю, засыпать сахаром (2–3 столовые ложки), добавить воду и подогреть на слабом огне, не доводя до кипения. Распаренные ягоды протереть через сито. В полученный сок положить оставшийся сахар, размешать и довести до кипения. Остальную вишню уложить в банки и залить горячей заливкой.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 13–15 минут, трехлитровые – 30 минут.

## 44. Голубика в собственном соку с сахаром

2 кг голубики, 1 кг сахара.

Перебранные и промытые ягоды голубики раздавить деревянной ложкой, добавить сахар, тщательно перемешать, нагреть до температуры 70 °С, разложить в банки, стерилизовать в течение 20 минут, закрыть и хранить в прохладном месте. Использовать как варенье.

## 45. Груша в сахаре

Зрелые и твердые груши очистить от кожицы, нарезать дольками и плотно уложить в банки по плечики. В каждую банку положить сахар и лимонную кислоту (из расчета 2 столовые ложки сахара и 4 г лимонной кислоты на литровую банку).

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20–25, двухлитровые – 35–40 минут.

## 46. Груши и яблоки в сахаре

Отобрать зрелые, здоровые плоды кисло-сладких груш и яблок, промыть, очистить от кожицы (если плоды нежные, их можно не чистить), нарезать ломтиками толщиной до 2 см, вырезать сердцевину и уложить их в банки. Пересыпать сахаром: на пол-литровую банку – 200 г сахара (если плоды кислые – до 300 г), на литровую – до 400 г. Накрыть подготовленными крышками. Стерилизовать 20–25 минут и закатать.

## 47. Клубника в сахаре

*1 кг клубники, 250 г сахара.*

Банки заполнить подготовленными ягодами, пересыпая их сахаром. Ягоды должны выступать над краями горлышка. Когда ягоды осядут и сравняются с краями горлышка, пастеризовать их при температуре 80 °С: литровые банки – 12–15 минут, трехлитровые – 15–30 минут. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 7 и 15 минут. Закатать.

## 48. Крыжовник в черничном соке

*1 кг крыжовника, 1 кг черники, 100 г сахара.*

Ягоды крыжовника и черники засыпать сахаром, добавить небольшое количество воды и подогреть под крышкой до полного размягчения.

Подогретую массу протереть через сито и сразу же перелить в банки с ягодами крыжовника.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут.

## 49. Крыжовник в пюре из крыжовника

*1 кг крыжовника, 200 г сахара.*

Около 2/3 отобранных зрелых ягод крыжовника наколоть и уложить в банки по плечики. Остальные ягоды перемешать с сахаром и подогреть под крышкой в кастрюле с небольшим количеством воды. Когда ягоды размягчатся, протереть их через сито. Полученным пюре залить ягоды в банках.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут. Банки закатать.

## 50. Малина в сахаре (способ 1)

*1 кг садовой или лесной малины, 200 г сахара для садовой малины или 300–400 г для лесной малины.*

Подготовленные ягоды уложить в банки, пересыпая сахаром. Периодически постукивать по банке, чтобы ягоды хорошо уплотнились.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 25, трехлитровые – 30 минут. Закатать.

## 51. Малина в сахаре (способ 2)

*1 кг малины, 1 кг сахара.*

Малину уложить в банки, пересыпая сахаром. Через 15–20 минут, когда ягоды осядут, дополнить банки малиной доверху, стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7–9 минут, литровые – 10–12 минут. Закатать.

## 52. Малина в собственном соку с сахаром

*1 кг малины, 1 кг сахара.*

Около 4/5 подготовленных ягод уложить в банки по плечики. Остальные ягоды смешать с сахаром и подогреть на слабом огне 8-10 минут, помешивая, пока сахар не растворится в выделившемся соке. Горячей заливкой заполнить банки с ягодами, не доливая 2 см до края горлышка. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать.

## 53. Малина дробленая с сахаром

*1 кг малины, 0,3–1 кг сахара.*

Ягоды размять, смешать с сахаром и подогреть на слабом огне до полного растворения сахара. Разложить горячую массу в банки.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 20–22 минуты, литровые – 30–35 минут. Закатать.

## 54. Облепиха в сахаре

*1 кг облепихи, 400–500 г сахара.*

Банки заполнить ягодами облепихи, переслаивая сахаром. Поставить в холодное место на 6–8 часов, затем дополнить банки ягодами с сахаром и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

## 55. Слива в сахаре (способ 1)

*1 кг сливы, 300–400 г сахара.*

Зрелые плоды разрезать на половинки, удалить косточки.

Подготовленную сливу уложить в банки, послойно пересыпать сахаром. Заполненные банки поставить на ночь в холодное место, чтобы слива пустила сок. На следующий день банки дополнить сливой с сахаром и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

## 56. Слива в сахаре (способ 2)

Отобрать зрелые, здоровые плоды. Промыть в холодной воде, дать ей стечь, нарезать сливы на половинки, удалить косточки, плотно уложить срезом вниз в банки до самых плечиков, чередуя слой плодов и слой сахара. На пол-литровые банки – 150–200 г сахара, на литровые – 250–350 г (в зависимости от кислоты плодов). Затем банки накрыть крышками, стерилизовать 15–25 минут и закатать.

## 57. Черешня в сахаре (способ 1)

*1 кг черешни, 2 столовые ложки сахара, 6 г лимонной кислоты.*

Ягоды отделить от плодоножек, тщательно вымыть и обсушить. Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики, пересыпая сахаром и лимонной кислотой, поставить на

несколько часов в холодное место. После этого банки заполнить ягодами с сахаром доверху. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15–20 минут, литровые – 20–25, трехлитровые – 45 минут. Закатать.

### **58. Черешня в сахаре (способ 2)**

*1 кг черешни, 300–400 г сахара, 6 г лимонной кислоты.*

Хорошо вызревшие ягоды вымыть, удалить косточки. Уложить ягоды в банки, пересыпая сахаром, уплотнить. Лимонную кислоту растворить в небольшом количестве кипяченой воды и добавить в банки с ягодами. Стерилизовать в кипящей воде (см. предыдущий рецепт). Закатать.

### **59. Черешня без косточек с сахаром**

*1 кг черешни, 1–2 столовые ложки сахара, 3 г лимонной кислоты.*

Ягоды отделить от плодоножек, тщательно вымыть, удалить косточки. Подготовленные ягоды положить в кастрюлю и уварить на слабом огне до половины объема. Добавить сахар по вкусу. Горячую массу переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 20–25 минут, двухлитровые – 30, трехлитровые – 45 минут. Закатать.

### **60. Черная смородина в сахаре**

*1 кг ягод черной смородины, 0,7–1 кг сахара.*

Перебранные и вымытые ягоды перемешать с сахаром и уложить в банки.

Поставить банки в холодное место на 10–12 часов, а затем дополнить их ягодами с сахаром.

Пастеризовать при температуре 80 °С: литровые – 30 минут, двухлитровые – 40 минут. Банки закатать.

### **61. Черная смородина в собственном соку с сахаром**

*1 кг ягод черной смородины, 200–300 г сахара.*

Примерно 2/3 ягод уложить в банки. Остальные ягоды положить в кастрюлю, засыпать сахаром и подогреть под крышкой до полного размягчения ягод и растворения сахара. Затем содержимое протереть через сито и полученным соком залить ягоды в банках.

Пастеризовать при температуре 90 °С: литровые банки – 20 минут, двухлитровые – 35, трехлитровые – 45 минут. Закатать.

### **62. Черника в собственном соку с сахаром**

*1 кг черники, 100–300 г сахара.*

Около 1/3 ягод положить в кастрюлю, добавить сахар, подогреть под крышкой до полного размягчения и тщательно размять.

Остальные ягоды высыпать в банки или бутылки и залить кипящим сахарным сиропом из раздавленных ягод. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7 минут, литровые – 10, трехлитровые – 20 минут. Закатать.

### **63. Черника в сахаре**

*1 кг черники, 300–400 г сахара.*

Перебранные и промытые ягоды подсушить, перемешать с сахаром и переложить в банки. Чтобы ягоды уплотнились, банки слегка постукивать о стол.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 25–30 минут. Закатать.

### **64. Черника с яблоками**

*800 г черники, 200 г яблок.*

*Заливка: на 1 л яблочного сока – 300 г сахара.*

Кислые яблоки нарезать дольками, вырезать сердцевину. На 2–3 минуты опустить яблоки в кипящую воду и охладить в холодной воде. Чернику смешать с подготовленными яблоками и переложить в банки.

Свеже отжатый яблочный сок нагреть до температуры 60–70 °С, растворить в нем сахар и горячей заливкой покрыть содержимое банок.

Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать.

### **65. Пектиновая заготовка из яблок (для желе, джема и т. п.)**

Пектиновая вытяжка из яблок содержит большое количество пектина. Ее используют в качестве добавки к плодам и ягодам с низким содержанием пектина, например, при получении мармелада, желе, джема.

Для приготовления пектиновой вытяжки используют кислые, незрелые яблоки, падалицу кислых сортов, а также очистки, то есть кожицу и семенные камеры, в которых пектина больше, чем в мякоти. Для этой же цели можно использовать и выжимки после прессования.

Целые яблоки измельчить ножом, на терке или в мясорубке.

Подготовленное сырье положить в кастрюлю, залить водой (1 л воды на 1 кг яблок или 1,5–2 л воды на 1 кг очисток или выжимок) и добавить 2 г лимонной кислоты на каждый литр воды.

Варить на слабом огне: яблоки – 40–50 минут, очистки и выжимки – 60–70 минут. После этого отцедить сок через сложенную вдвое марлю или плотное полотно и уварить до 1/4 объема. Для этого сок вылить в посуду с широким дном слоем не более 3 см и подогреть, не допуская кипения.

Когда пектиновая вытяжка уварится, использовать ее для добавки к другим плодово-ягодным консервам или убрать на хранение. Для этого вытяжку разлить в горячие бутылки или банки и пастеризовать при температуре 90 °С около 10 минут.

Закатать и сразу же охладить.

### **66. Пектиновая заготовка из крыжовника**

Зрелые ягоды высыпать в варочный тазик. На каждый килограмм ягод добавить 1 стакан воды. На слабом огне довести до кипения и варить до размягчения ягод. Протереть массу через сито.

Полученное пюре взвесить и на каждый килограмм добавить 2 стакана сахара. Поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения.

Разлить в горячем виде в подогретые банки. Дополнительно пастеризовать при температуре 85 °С (пол-литровые банки – 15 минут).

Сразу же герметически укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

## **67. Пектиновая заготовка из черной смородины**

*1 кг ягод черной смородины, 1–1,5 кг сахара, 1 стакан воды.*

Ягоды положить в кастрюлю, залить водой и распарить под крышкой до размягчения. До кипения не доводить. Горячую массу протереть через частое сито. В пюре добавить сахар, размешать и разлить в банки.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7 минут, литровые – 10, трехлитровые – 20 минут.

## **Специально для гурманов**

### **68. Абрикосы в яблочном пюре**

*1 кг абрикосов, 1 кг кислых яблок, 100–200 г сахара, 3–4 бутона гвоздики.*

Яблоки разрезать на дольки, удалив только плодоножки, положить в кастрюлю, добавить 2–3 столовые ложки воды, подогреть под крышкой до полного размягчения яблок. Протереть яблоки в горячем виде через густое сито. В полученном пюре растворить сахар, тщательно перемешивая, довести до кипения и добавить гвоздику. Абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Заполнить банки абрикосами по плечики, залить кипящим пюре из яблок.

Стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать крышками.

### **69. Приправа бруснично-яблочная**

*1 кг брусники, 1 кг яблок, 250 г сахара, 1 стакан воды, 3–4 бутона гвоздики, кусочек корицы.*

Яблоки очистить от кожицы и нарезать дольками, удалив сердцевину. Дольки высыпать в варочный тазик, залить водой и подогреть на слабом огне до размягчения. Протереть через сито.

Зрелые, ярко окрашенные ягоды брусники опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, затем выложить в варочный таз. Добавить яблочное пюре и сахар, варить 20–25 минут, постоянно помешивая.

Разложить в банки в горячем виде, стерилизовать, как бруснику в собственном соку с яблоками.

### **70. Груша в сливовом пюре**

*1 кг груш, 0,75–1 кг сливы сорта венгерка, 50–200 г сахара, 1 стакан воды.*

Удалить из сливы косточки, положить ее в кастрюлю, добавить воду и подогреть на слабом огне до полного размягчения. Распаренные сливы протереть через сито. Груши

нарезать дольками, опустить на 5–7 минут в кипящий 0,1 %-ный раствор лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды), после чего переложить в подготовленные банки. Сливовое пюре довести до кипения и залить им груши в банках. Стерилизовать, как грушевый компот.

### **71. Груша в алычовом пюре**

*1 кг груш, 0,75-1 кг алычи, 100 г сахара, 1 стакан воды.*

Готовить, как грушу в сливовом пюре (см. предыдущий рецепт).

### **72. Груша в крыжовенном пюре**

*1 кг груш, 0,75-1 кг крыжовника, 100–150 г сахара.*

Готовить, как грушу в сливовом пюре.

### **73. Груша в красносмородиновом пюре**

*1 кг груш, 0,75-1 кг красной смородины, 100–150 г сахара.*

Готовить, как грушу в сливовом пюре.

### **74. Груша в яблочном пюре**

*1 кг яблок, 1 кг груш, сахар, корица, лимонная кислота.*

Приготовить пюре из яблок (см. рецепт «Абрикосы в яблочном пюре»), заправить его по вкусу сахаром, корицей, натертой сухой лимонной корочкой. Горячим пюре наполовину заполнить банки. Груши очистить от кожицы, нарезать их на 2–4 части, удалить сердцевину. Подготовленные груши положить в пюре. Пюре должно покрывать груши, но не доходить до краев горлышка на 1–2 см. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 25–30 минут, литровые и двухлитровые – 35–40 минут.

### **75. Крыжовник в пюре из крыжовника**

*1 кг крыжовника, 200 г сахара.*

Около 2/3 отобранных зрелых ягод крыжовника наколоть и уложить в банки по плечики. Остальные ягоды перемешать с сахаром и подогреть под крышкой в кастрюле с небольшим количеством воды. Когда ягоды размягчатся, протереть их через сито. Полученным пюре залить ягоды в банках.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые— 20, трехлитровые – 30 минут. Банки закатать.

### **76. Крыжовник в яблочном пюре**

*1 кг крыжовника, 500 г яблок, 100–500 г сахара.*

Ягоды наколоть и уложить в банки по плечики. Яблоки нарезать дольками и разварить под крышкой в кастрюле, добавив несколько ложек воды. Протереть через сито, в полученное пюре добавить сахар, размешать и нагреть до кипения.

Сразу же перелить в банки с ягодами крыжовника и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут.

## 77. Слива в яблочном пюре

*1 кг яблок, 1 кг сливы, сахар, корица, лимонная корочка.*

Приготовить пюре из яблок, заправить его по вкусу сахаром, корицей, натертой сухой лимонной корочкой, довести до кипения.

Горячим пюре заполнить банки наполовину. Сливы тщательно вымыть, удалить косточки, разрезать плоды на четыре части и положить в пюре.

Пюре должно покрывать сливы и не доходить до краев горлышка на 1–2 см.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 25–30 минут, литровые и двух-литровые – 35–40 минут.

## Деликатесы, от которых не полнеют (без сахара)

### 78. Абрикосы в собственном соку цельные

Этим способом заготавливают мелкоплодные сорта абрикосов (диаметром не более 40 мм) с интенсивно окрашенной мякотью.

Плоды перебрать, вымыть, обсушить и, не бланшируя, уложить в сухие стерилизованные банки. Залить абрикосы соком с мякотью, нагретым до 90–95 °С. Банки поставить в кастрюлю с нагретой водой (около 70 °С). Стерилизовать: трехлитровые банки – 25 минут. Закатать банки крышками, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Молодой хозяйке

Чем отличаются натуральные консервы от компотов? Изготавливая компоты, банки заполняют фруктами или ягодами наполовину или на три четверти. При изготовлении натуральных консервов банки заполняют фруктами и ягодами почти доверху.

### 79. Брусника натуральная

Ягоды рассортировать по степени зрелости, удалить мягкие и поврежденные, очистить от чашелистиков. Затем не сколь ко раз про мыть в холодной воде, обсушить на полотенце. Заполнить ягодами стерилизованные банки, залить кипящей водой, прикрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой. Стерилизовать: пол-литровые банки – 9-10 минут, литровые – 10–12 минут.

Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

### 80. Вишня натуральная стерилизованная

*На трехлитровую банку идет около 800 г вишни.*

Вишню тщательно вымыть, дать стечь воде, затем плотно уложить в банки. Залить кипящей водой и стерилизовать, как указано в предыдущем рецепте.

Такую вишню используют для приготовления вареников, компота, киселя, варенья и др.

## **81. Голубика в собственном соку**

Голубику перебрать, удалить «хвостики», несколько раз промыть, отсушить на полотенце.

Примерно 1/5 часть ягод пропустить через соковыжималку или растолочь деревянным пестиком в эмалированной посуде. Из размятых ягод отжать сок.

Сухие стерилизованные банки заполнить по плечики цельными ягодами, залить полученным соком, накрыть прокипяченными крышками, поставить в кастрюлю с теплой водой и пастеризовать: нагреть до температуры 65 °С и при этой температуре пол-литровые банки выдержать 15 минут, литровые – 25 минут.

## **82. Ежевика натуральная**

Ягоды очистить от чашелистиков, рассортировать по степени зрелости (ягоды в каждой банке должны быть одинаковой степени зрелости), удаляя мягкие и поврежденные. Рассортированные ягоды промыть по отдельности в холодной воде, отсушить на полотенце, уложить в подготовленные банки, залить кипящей водой, прикрыть банки прокипяченными крышками.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 9-10 минут, литровые —10-12 минут.

Немедленно закатать крышки, перевернуть банки вверх дном и оставить на 24 часа.

## **83. Земляника (клубника) натуральная стерилизованная**

Ягоды (лесной земляники или мелкой садовой клубники) очистить от чашелистиков, рассортировать по степени зрелости, удаляя мягкие и поврежденные.

Хорошо промыть ягоды в холодной воде, отсушить на полотенце, уложить по плечики в стерилизованные банки, залить кипящей водой, накрыть прокипяченными крышками.

Стерилизовать: пол-литровые банки – 9-10 минут, литровые – 10-12 минут. Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

## **84. Клубника в собственном соку**

Подготовленные ягоды клубники разделить на две части. Половину ягод уложить в банки по плечики. Другую часть ягод подогреть в кастрюле под крышкой в течение 5-10 минут и в горячем виде протереть через волосяное сито. Полученное пюре довести до кипения и перелить в банки с ягодами. Пастеризовать при 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать.

## **85. Клюква в собственном соку (способ 1)**

Из мелких, неравномерно окрашенных ягод выделить сок и профильтровать. Крупные ягоды высыпать в кастрюлю и залить соком (на 7 частей ягод – 3 части сока).

Ягоды с соком подогреть, не доводя до кипения, и сразу же фасовать. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки —5-6 минут, литровые – 10, трехлитровые —20 минут. Закатать.

## **86. Клюква в собственном соку (способ 2)**

Зрелые, красные ягоды высыпать в кастрюлю, подогреть на слабом огне, чтобы ягоды пустили сок. Горячую массу переложить в банки.

Стерилизовать: пол-литровые банки – 7–9 минут, литровые – 9-10, трехлитровые – 20 минут. Сразу же закатать.

Молодой хозяйке

Для отсушивания фруктов, ягод, овощей после мытья очень удобно пользоваться специальными полотенцами из хлопчатобумажной ткани. Несколько таких полотенец надо держать в хозяйстве только для этих целей. Полотенце расстилают на столе в 2 слоя, на него выкладывают вымытые ягоды и осторожно разравнивают тонким слоем. Тогда ягоды быстро и надежно подсыхают.

## **87. Клюква натуральная стерилизованная**

Зрелые, красные ягоды плотно уложить в банки по плечики, залить кипящей водой. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые – 7–9 минут, литровые – 9-10, трехлитровые – 20 минут. Закатать.

## **88. Крыжовник в собственном соку**

Крупные, зрелые ягоды уложить в эмалированную посуду и подогревать на слабом огне, периодически потряхивая. Чтобы ягоды не подгорели, на 1 кг ягод добавить 1/2 стакана воды. Когда ягоды пустят сок, нагревание прекратить. Подготовленные банки плотно наполнить нагретыми ягодами (с соком), пастеризовать при 90 °С: пол-литровые – 20 минут, литровые – 25 минут. Сразу же закатать.

## **89. Крыжовник натуральный**

Ягоды рассортировать, вымыть в холодной воде. Бланшировать в небольшом количестве кипящей воды в течение 3–5 минут, сразу охладить в холодной воде и дать ей стечь. Плотно уложить ягоды в банки, залить кипящей водой, накрыть прокипяченными крышками.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8–9 минут, литровые – 10–12 минут. Немедленно укупорить, перевернуть, оставить на 24 часа.

## **90. Крыжовник с красной и черной смородиной**

*1 кг крыжовника, 500 г красной смородины, 500 г черной смородины.*

Ягоды очистить от плодоножек и завязи, удалить недозрелые, мятые, поврежденные. Промыть ягоды в холодной воде. Затем бланшировать их (крыжовник – отдельно) в небольшом количестве кипящей воды: крыжовник – 3–5 минут, красную и черную смородину (вместе) – 2–3 минуты (время отсчитывают с момента погружения в кипящую воду). Бланшированные ягоды немедленно охладить в воде (лучше в холодной кипяченой), дать ей стечь. Ягоды плотно уложить в подготовленные банки, залить крутым кипятком, накрыть прокипя-

ченными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8–9 минут, литровые – 10–12 минут. Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

### **91. Персики натуральные, половинками**

*На литровую банку консервов расходуется около 700 г персиков.*

Персики одинаковой зрелости и окраски очистить от плодоножек, вымыть в холодной воде, обсушить на полотенце. Разрезать по бороздкам на половинки, удалить косточки, плотно уложить в сухие стерилизованные банки.

Залить кипящей водой, накрыть подготовленными (прокипяченными) крышками. Поставить банки в кастрюлю с нагретой до 55–60 °С водой.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 9 минут, литровые – 10 минут. Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном и оставить на 24 часа.

### **92. Слива в собственном соку (способ 1)**

Зрелые сладкие плоды сливы с отделяющейся косточкой разрезать на половинки, косточки удалить, сливу плотно уложить разрезом вниз в банки по плечики и стерилизовать в кипящей воде: литровые и двухлитровые банки – 30 минут. Закатать.

### **93. Слива в собственном соку (способ 2)**

Зрелую сладкую сливу с не отделяющейся косточкой вымыть и опустить на 2–3 минуты в кипящую воду. Вынуть и сразу же уложить в банки.

Стерилизовать в кипящей воде: литровые и двухлитровые банки – 30 минут. Закатать.

### **94. Слива в собственном соку (способ 3)**

Зрелую сладкую сливу с отделяющейся косточкой разрезать на половинки и удалить косточки. Сливу положить в кастрюлю, добавить 1/2 стакана воды и подогреть на слабом огне, пока слива не пустит сок. Затем разложить сливу в банки и залить соком. Пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать, перевернуть вверх дном и оставить в таком положении на 24 часа.

### **95. Слива натуральная цельная**

*На литровую банку требуется около 700 г слив.*

Не вполне спелые, плотные сливы очистить, вымыть в холодной воде, затем бланшировать 2–3 секунды и немедленно переложить в холодную воду на 1–2 минуты (бланширование и быстрое охлаждение способствуют образованию сетки на кожице сливы, которая предупреждает появление трещин на плодах во время стерилизации).

Выложить сливы в подготовленные банки и залить кипящей водой, накрыть крышками, поставить в кастрюлю с подогретой водой.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 79 минут, литровые – 9–11, трехлитровые – 20 минут. Немедленно закатать крышки, банки перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

## 96. Слива натуральная, половинками

*На литровую банку требуется около 800 г слив.* Отобранные сливы вымыть, дать стечь воде, разрезать ножом по бороздке и удалить косточки. Половинки слив плотно уложить в подготовленные банки, залить горячей водой, накрыть крышками, поставить в кастрюлю с подогретой водой.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 910 минут, литровые —10–12, трехлитровые – 25 минут. Банки немедленно укупорить, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

## 97. Смородина красная натуральная

*На литровую банку требуется примерно 900 г свежих ягод.* Ягоды отсортировать, промыть, отсушить, снять с кистей, но можно и оставить на кистях. Подготовленные ягоды (россыпь или кисти) опустить на 3–5 минут в кипящую воду, сразу остудить в холодной, дать стечь воде и плотно уложить в стерилизованные банки. Залить крутым кипятком, прикрыть прокипяченными крышками. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8–9 минут, литровые —10–12 минут.

Немедленно закатать, перевернуть, оставить на сутки.

## 98. Смородина красная в собственном соку

Ягоды отделить от кистей, вымыть, обсушить и подогреть в кастрюле под крышкой, пока они не пустят сок. Горячие ягоды переложить в подогретые банки, уплотнить, чтобы они сверху были покрыты соком.

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

## 99. Черная или красная смородина натуральная

Отобрать крупные ягоды, вымыть и, отделив от веточек, заполнить ими банки по плечики. Наполненные банки залить кипящей водой и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут или пастеризовать при 90 °С соответственно 20 и 25 минут. Закатать.

Такую смородину используют зимой для приготовления компотов, киселей, джема, сладкой заливки, соуса и др.

## 100. Черника натуральная

Свеже собранные ягоды очистить от чашелистиков, удалить незрелые, мягкие и поврежденные. Промыть в холодной воде, отсушить на полотенце, уложить в стерилизованные банки.

Залить кипящей водой, прикрыть подготовленными крышками.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 910 минут, литровые – 10–12 минут.

Немедленно закатать, перевернуть банки вверх дном, оставить на сутки.

### **101. Черника в собственном соку пастеризованная**

Подготовленные и промытые ягоды положить в кастрюлю и подогреть под крышкой на слабом огне. Когда ягоды покроются соком, переложить их в подогретые банки и пастеризовать при 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и трехлитровые—20 минут. Закатать.

Молодой хозяйке

Мытые фрукты очень подвержены порче, поэтому моют такое их количество, которое можно переработать в тот же день. Если очищенные или нарезанные яблоки, груши, айва не могут быть переработаны сразу, их выдерживают в подкисленной холодной воде, чтобы не потемнела мякоть. Для этого в 1 л воды растворяют 3–5 г лимонной кислоты или 10–15 г поваренной соли.

### **102. Яблоки натуральные стерилизованные**

Целые или нарезанные дольками и очищенные яблоки на 3–5 минут опустить в горячую воду (температура 85–90 °С), затем охладить в холодной воде и уложить в банки по плечики.

Яблоки залить горячей водой и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки —20 минут, двухлитровые – 30, трехлитровые – 55 минут. Закатать.

### **103. Заготовка из сливы для пирогов (способ 1)**

Твердые, не совсем зрелые плоды погрузить на 3–4 секунды в кипящую воду, затем на 1–2 минуты – в холодную. Такая подготовка предупреждает появление сетки на плодах во время стерилизации. Сливу плотно уложить в банки по плечики и залить кипящей водой. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7 минут, литровые – 10, трехлитровые – 20 минут. Немедленно закатать.

### **104. Заготовка из сливы для пирогов (способ 2)**

Зрелые плоды разрезать на половинки, косточки удалить, половинки плотно уложить в банки разрезанной частью вниз и залить кипящей водой. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 7 минут, литровые – 10, трехлитровые – 20 минут. Закатать.

### **105. Крыжовник дробленый для пирогов**

Спелый крыжовник промыть, размять деревянной ложкой, залить горячей водой (на 1 кг ягод 1/4 стакана воды), поставить на огонь и, непрерывно помешивая, нагревать в течение 30 минут, но не доводить до кипения. Затем отжать сок, пока он не остыл, разлить в банки, простерилизовать и закатать.

В оставшуюся массу добавить по вкусу сахар (можно без сахара), снова подогреть почти до кипения, но не кипятить.

Сразу же переложить в банки и закатать.

Такой крыжовник – отличная начинка для пирогов, можно использовать его и для приготовления компотов и киселей.

### **106. Вишня натуральная садовая в бутылки**

Этот рецепт предназначен для тех, у кого есть свой вишневый сад или хотя бы одно, но урожайное вишневое деревце.

Собрать крепкие зрелые вишни, всыпать их сразу в чистые сухие бутылки, постоянно встряхивая, чтобы уплотнить ягоды.

Закупорить чистыми пробками, поставить закупоренные бутылки в высокую кастрюлю, выложив дно сеном или подставив деревянный поддон, влить в кастрюлю холодную воду, чтобы она закрывала бутылки до горлышка, и кипятить на маленьком огне в течение 1 часа (с момента закипания).

Затем отставить кастрюлю до полного остывания воды. Остывшие бутылки вынуть из кастрюли, засмолить, закопать в песок (если есть погреб) или хранить в холодном месте (температура не должна быть ниже 3 °С).

Из таких вишен зимой приготавливают компоты, делают вареники.

### **107. Малина натуральная в бутылки**

Свеже собранную, зрелую крепкую малину перебрать, тотчас ссыпать в сухие пропаренные бутылки, потряхивая. Закупорить прокипяченными пробками и поставить в кастрюлю с деревянным поддоном или толстой тряпкой на дне, залить холодной водой, варить 1 час. Когда вода остынет, вынуть бутылки, засмолить, закопать в песок или убрать на холод (но чтобы не замерзли). Из таких ягод приготавливают зимой компоты или мороженое.

Молодой хозяйке

Плодоножки вишен и черешен удаляют вручную, стараясь не вырвать с ними мякоть, чтобы предотвратить вытекание сока.

### **108. Черная смородина натуральная в бутылки**

Свеже собранные кисти ягод вымыть, обсушить, снять с веточек, высыпать в неокисляющуюся кастрюлю с небольшим количеством воды (слоем в 1–2 см) и кипятить, не закрывая крышкой, 2–3 минуты с момента закипания. Немедленно перелить смородину в горячую, сухую, стерилизованную бутылку, герметично закупорить прокипяченной и высушенной пробкой и залить расплавленным воском или сургучом. Хранить в прохладном месте.

## Фрукты и ягоды в маринаде: деликатесные приправы

Маринованные фрукты и ягоды по вкусу и методам приготовления очень близко стоят к компотам. Их употребляют как гарнир к блюдам из жареной дичи (утки, гуся, индейки).

1. В пастеризованные фруктовые маринады уксусная кислота добавляется лишь для вкуса, а не как консервирующее средство. Поэтому заливку готовят из расчета содержания в готовом маринаде уксусной кислоты не выше 0,6 %. При таком невысоком содержании уксусной кислоты фруктовые маринады надо герметично укупоривать и стерилизовать, в противном случае они будут портиться.

2. Наиболее распространено маринование яблок, груш, слив, вишни, черешни, винограда, кизила, крыжовника и смородины (черной, белой и красной). По вкусу к плодово-ягодным маринадам относится также маринад из дыни.

3. Подготовка плодов, укладка, заливка, укупорка и их стерилизация производятся так же, как и при изготовлении компотов из соответствующих плодов. Разница лишь в составе заливки и длительности стерилизации.

4. Яблоки и груши перед маринованием надо обязательно бланшировать. Длительность бланширования яблок в зависимости от сорта и степени зрелости составляет 1–3 минуты, груш – 1–2 минуты. Нежные сорта груш не бланшируют. Затем их надо сразу охладить в воде и уложить в банки. Все остальные плоды и ягоды не бланшируют, а после сортировки и очистки укладывают в банки.

5. Сначала на дно банки укладывают пряности – душистый перец, корицу и гвоздику. На литровую банку добавляют 7–10 зерен душистого перца, 1–2 небольших кусочка корицы, 5–8 бутонов гвоздики.

6. Отдельно готовят маринадную заливку. Так как каждый вид плодов и ягод отличается разной сладостью и кислотностью, для получения хороших маринадов нельзя одной и той же заливкой пользоваться при мариновании разных плодов.

7. Приготовить хорошую маринадную заливку – значит обеспечить успех маринования. Маринадная заливка для фруктов состоит из сахара, уксуса, пряностей и воды.

Для маринадной заливки применяют просеянный белый сахарный песок без посторонних запахов, чистые, с сильно выраженным ароматом и без каких-либо посторонних запахов пряности, 6- или 9 %-ный уксус и питьевую воду.

Заливку готовят в хорошей эмалированной посуде (миске, кастрюле). Для размешивания применяют ложки из нержавеющей стали, алюминия или дерева.

8. Общая рецептура маринадной заливки:

- для сладких плодов (черешня, груши, яблоки) на 1 л заливки берут 250 г сахара, 240 мл 6 %-го уксуса и 510 мл воды;

- для кислых плодов (вишня, слива, смородина, крыжовник) – 400 г сахара, 160 мл 6 %-го уксуса и 440 мл воды.

9. Кроме маринадов, состоящих из одного вида плодов и ягод, готовят также маринады-ассорти. Для приготовления их можно рекомендовать следующие составы фруктовой смеси (по весу в частях):

- очищенные груши – 1, слива или вишня – 1, кизил или виноград – 1;
- слива – 1, виноград или черная смородина – 1, вишня или кизил – 1;
- крыжовник – 1, вишня – 1, черная смородина – 1.

Иногда маринуют белую или красную смородину. Ее укладывают в банки с веточками, а на дно и по бокам помещают небольшие листочки смородины, которые, выделяясь на фоне ягод, придают готовому продукту весьма привлекательный вид.

**10.** Банки с маринадами укупоривают обязательно лакированными жестяными крышками и стерилизуют в кипящей воде 3 минуты с момента закипания воды. После стерилизации банки с маринадами надо сразу охладить, чтобы плоды не слишком размягчились.

## Традиционные рецепты

### 109. Маринованная брусника

*1 кг ягод, 500 г груш или яблок.*

*Заливка: 3 стакана воды, 8-10 столовых ложек сахара, 150 мл 9 %-го уксуса, корица, гвоздика, душистый перец, соль по вкусу.*

Бруснику и фрукты вымыть. Груши бланшировать 4 минуты, яблоки – 1–3 минуты, остудить в холодной воде, перемешать с брусникой и уложить в стерилизованные банки.

Приготовить сироп, охладить его до комнатной температуры и налить в банки с брусникой. Пастеризовать: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 30 минут. Крышки закатать, банки перевернуть и оставить на сутки.

### 110. Вишня маринованная

*Заливка: на 1 л воды – 700 г сахара, 2/3 стакана столового уксуса.*

*На литровую банку: 7-10 горошин душистого перца, кусочек корицы.*

Приготовить маринад: в воде растворить сахар, довести до кипения, добавить пряности и уксус. Зрелую вымытую вишню уложить в банки по плечики, залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде 3–5 минут.

### 111. Крыжовник маринованный

*Заливка: на 1 л воды – 400 г сахара, 5 столовых ложек 9 %-го уксуса.*

*На литровую банку: 1,5 г корицы, по 10 бутонов гвоздики и душистого перца.*

Зрелые, но достаточно твердые ягоды наколоть и плотно уложить в банки по плечики. Пряности положить на дно. Банки с ягодами залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8 минут, литровые – 10, трехлитровые – 15 минут.

### 112. Рябина маринованная

*Заливка: на 1 л воды – 600 г сахара, 100 мл 9 %-го уксуса. На литровую банку: 1 г корицы, 10 горошин душистого перца.*

Подмороженные ягоды рябины отделить от щитков, вымыть и опустить на 3–4 минуты в кипящую воду, затем охладить в холодной воде и разложить в банки. Пряности предварительно положить на дно банок.

Ягоды в банках залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 8 минут, литровые – 10, трехлитровые – 15 минут.

### 113. Черная смородина маринованная

*Заливка: на 1 л воды – 120–150 г столового уксуса, 750 г сахара.*

На литровую банку: *8-10 бутонов гвоздики, 5-8 горошин душистого перца, кусочек корицы.*

Банки заполнить по плечики крупными, зрелыми ягодами и залить горячим маринадом. Стерилизовать в кипящей воде (банки любой вместимости – 3 минуты). Маринованную смородину подают к мясным блюдам.

### **114. Смородина красная маринованная**

*Заливка: на 1 л воды – 120–150 мл столового уксуса, 750 г сахара.*

*На литровую банку: 8-10 шт. гвоздики и душистого перца, кусочек корицы.*

Для маринования отбирают самые крупные ягоды. Готовить, как черную смородину (см. предыдущий рецепт).

### **115. Черешня маринованная**

*400–500 г черешни, 4 горошины душистого перца, 4 бутона гвоздики, немного корицы.*

*Заливка: 400 мл воды, 200 г сахара, 1–2 столовые ложки 9 %-го столового уксуса.*

На дно литровой банки положить пряности, на них – черешню. Для заливки вскипятить воду с сахаром и уксусом. Черешню залить горячим маринадом, прикрыть банку крышкой и поставить в воду, нагретую до температуры 50 °С.

Пастеризовать банку в течение 15 минут при температуре 90 °С.

Маринованную черешню подают к мясным блюдам или добавляют в салат.

### **116. Слива маринованная**

*Заливка: на 1 л воды – 600–800 г сахара, 150–180 мл столового уксуса, 1–2 лавровых листа.*

*На литровую банку: по 5–8 горошин душистого и черного перца, 5–6 бутонов гвоздики.*

Для маринования берут сорта сливы с мелкими и средними плодами.

Зрелые, но достаточно твердые плоды опустить на 30–60 секунд в кипящую воду и охладить в холодной воде. Более крупную сливу наколоть иголкой, чтобы не лопалась. Положить сливу в банки по плечики и залить горячим маринадом. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20–25 минут.

### **117. Яблоки маринованные**

*Заливка: на 1 л воды – 600–800 г сахара, 60–70 мл столового уксуса.*

*На литровую банку: 0,3–0,6 г корицы, 5–8 бутонов гвоздики, по 5–8 горошин душистого и черного перца.*

Для маринования лучше брать сладкие сорта яблок. Кислые яблоки в маринаде легко развариваются.

Яблоки тщательно вымыть, очистить от кожицы и в зависимости от величины разрезать на 4–8 частей, удаляя сердцевину.

Нарезанные яблоки положить в подкисленную воду (3–5 г лимонной кислоты или 40–60 мл столового уксуса на 1 л воды). В этом же растворе бланшировать яблоки в течение 3–8 минут, а затем охладить в холодной воде и сразу уложить в банки.

Воду, в которой бланшировались яблоки, можно использовать для приготовления заливки (в этом случае количество уксуса нужно уменьшить вдвое).

Кипящей заливкой заполнить банки с яблоками и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20, трехлитровые – 30 минут.

## К праздничному столу

### 118. Смородина красная, маринованная в собственном соку

Заливка: *на 1 л сока красной смородины – 0,5 л воды, 4–5 столовых ложек уксуса, 1 кг сахара.*

На литровую банку: *по 8-10 шт. гвоздики и душистого перца, кусочек корицы.*

Из ягод красной смородины извлечь сок, смешать с водой, подогреть, добавить сахар, специи, довести до кипения, прибавить уксус, снова довести до кипения и охладить. Банки заполнить ягодами по плечики и залить холодным маринадом. Стерилизовать в кипящей воде 3 минуты. Закатать крышками и перевернуть вверх дном до остывания.

### 119. Вишня, маринованная в собственном соку

Заливка: *0,5 л воды, 0,5 л вишневого сока, 700 г сахара, 2/3 стакана уксуса.*

На литровую банку: *5–8 бутонов гвоздики, 7-10 горошин душистого перца, кусочек корицы.*

Сахар растворить в воде при нагревании, добавить вишневый сок, довести до кипения, добавить пряности и уксус. Банки наполнить вишней, залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде 3–5 минут.

### 120. Слива, маринованная по-польски

Заливка: *на 1 л воды – 1,5 кг сахара, 0,3 л столового уксуса, 12–15 бутонов гвоздики.*

Зрелую сливу сорта Венгерка вымыть, наколоть иголкой или заостренной палочкой, опустить в кипящую воду на 1–2 минуты и тут же переложить в кипящий сироп, приготовленный из воды, сахара и уксуса. Довести до кипения и отставить.

Когда маринад остынет, сливу отделить от сиропа, а сироп снова довести до кипения, опустить в него сливу и кипятить 2–3 минуты. После этого сливу вынуть, дать стечь сиропу и переложить в банки, бросив на дно гвоздику. Сироп довести до кипения и вылить в банки со сливами. Стерилизовать в кипящей воде банки любого размера 3 минуты.

### 121. Слива, маринованная с красной смородиной

*1 кг слив, 1 стакан воды, 200 г сахара, 0,1 л сока красной смородины, 1 столовая ложка столового уксуса, 3–4 бутона гвоздики, 2–3 горошины душистого перца, кусочек корицы.*

Зрелую, но достаточно твердую сливу наколоть иголкой или заостренной палочкой и уложить в банки.

Из воды, сахара, сока красной смородины и пряностей приготовить заливку, довести до кипения, охладить, добавить для запаха уксус и залить сливу в банках. Стерилизовать в кипящей воде банки любого размера 10 минут.

## 122. Райские яблоки маринованные

Заливка: на 1 л воды – 200 мл столового уксуса, 600–800 г сахара, 0,8 г корицы, 1 г гвоздики.

Отобрать здоровые, свежие и хорошо окрашенные яблоки, тщательно вымыть, обрезать плодоножки. Опустить яблоки на 2–4 минуты в кипящую воду и сразу охладить в холодной воде, после чего уложить в банки, залить кипящей заливкой и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 25, трехлитровые – 30 минут.

## Специально для гурманов

### 123. Груши маринованные

Заливка: на 1 л воды – 600–800 г сахара, 100 мл столового уксуса.

На литровую банку: 3–4 бутона гвоздики, по 3–4 горошины душистого и черного перца, кусочек корицы.

Отобрать зрелые, но достаточно твердые груши. Мелкие и средние мариновать целиком, крупные разрезать на 2–4 части и удалить сердцевину.

Груши с твердой и жесткой кожицей очистить и положить в холодную воду, подкисленную лимонной кислотой (5 г на 1 л воды). В таком же растворе бланшировать груши 3–8 минут, затем охладить в воде и уложить в подготовленные банки, предварительно положив в каждую пряности. Воду, в которой бланшировались груши, использовать для приготовления заливки.

Если в воду для бланширования груш добавлялась лимонная кислота, то уксуса в заливку надо добавить вдвое меньше. Вскипятить воду, растворить в ней сахар, добавить уксус и залить груши в банках. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 30, трехлитровые – 40–50 минут.

### 124. Крыжовник маринованный нежный

Маринад: на 1 л воды – 600–700 г сахара, 1/2 стакана 9 %-го уксуса, 10 г лимонной кислоты.

На литровую банку: 1 г корицы, по 10 бутонов гвоздики и душистого перца.

Крупные недозрелые ягоды наколоть, на 2–3 минуты опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной воде.

В воде для бланшировки предварительно растворить сахар (из расчета 100 г на 1 л воды) и лимонную кислоту. Крыжовник, бланшированный в таком растворе, потом не лопается. Эту же воду использовать и для приготовления маринада.

На дно банок положить пряности, затем ягоды по плечики и залить горячим маринадом. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и трехлитровые – 20–25 минут.

### 125. Слива, маринованная половинками

Заливка: на 1 л воды – 120–150 мл столового уксуса, 400 г сахара, 12–15 бутонов гвоздики.

Твердые зрелые плоды сливы разрезать на половинки и удалить косточки. Положить сливу в тазик, засыпать сахаром, поставить в холодное место на 3–4 часа. Затем сливу с сахаром переложить в банки и залить горячим маринадом.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые и двухлитровые – 15, трехлитровые – 25 минут.

## **126. Ассорти из яблок, слив и пастернака**

*1 кг яблок (Антоновки), 500 г слив (Венгерки), 500 г корней пастернака.*

*Заливка: на 1 л воды – 1 столовая ложка соли, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки 9 %-го уксуса.*

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать на дольки. Сливы разрезать пополам, удалить косточки. Пастернак нарезать тонкими ломтиками. Все вместе бланшировать 1 минуту, переложить в литровые банки и залить горячим маринадом. Стерилизовать в течение 5 минут. Закатать. Быстро охладить. Перевернуть вверх дном на 24 часа.

## **127. Яблоки, консервированные в томатном соке**

*2 кг яблок, 2 кг помидоров, 40 мл растительного масла, 3 г красного молотого перца, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли.*

Яблоки промыть в проточной холодной воде, нарезать дольками, очистить от сердцевины и кожицы. Помидоры нарезать дольками, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить небольшое количество воды, довести до кипения и протереть через сито.

В полученный томатный сок добавить сахар, соль, перец, растительное масло, все тщательно перемешать и еще раз довести до кипения. В пропаренные литровые банки разложить дольки яблок и залить приготовленным томатным соком. Банки пастеризовать 20–30 минут при температуре 95 °С, закатать крышки и перевернуть вверх дном на 24 часа.

## **128. Стахис маринованный**

*Ягоды, пряности.*

*Заливка: на 1 л воды – 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки соли, 100 мл столового уксуса.*

В простерилизованные банки уложить пряные травы – любисток, вишню, хрен, чеснок, лавровый лист, черный перец горошком, укроп. Вымытые плоды бланшировать в кипящей воде 1 минуту, остудить в холодной воде. Уложить плоды в банки.

Приготовить маринад и залить им ягоды. Стерилизовать литровые банки 12 минут.

## Консервированная зелень

### Традиционные рецепты

#### 129. Портулак консервированный

Заливка: на 1 л воды – 10 мл уксусной эссенции, 1–3 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка соли. Портулак тщательно промыть в воде, меняя ее несколько раз. Промытые побеги бланшировать в воде при температуре 90–100 °С в течение 30 минут, затем откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. На дно банок уложить лавровый лист и чеснок, очищенный и нарезанный ломтиками. Бланшированный портулак нарезать кусочками длиной 5–8 см, выложить в банки, утрамбовать рукой и влить заливку. Стерилизовать пол-литровые банки 20 минут и сразу закатать.

#### 130. Ревень консервированный

Черешки ревеня очистить от грубых волокон и нарезать кубиками, опустить в холодную кипяченую воду, чтобы не привяли. Приготовить сироп: на 1 л воды положить 300 г сахара. Уложить ревеня в стерилизованные банки, залить кипящим сиропом, прикрыть подготовленными крышками, стерилизовать в кипящей воде 10–15 минут и сразу закатать.

Этот ревеня – прекрасная начинка для блинчиков и пирогов. Его также можно подавать к чаю вместо варенья.

#### 131. Укроп консервированный

На литровую банку: 1 столовая ложка 9 %-го уксуса, 2 столовые ложки соли.

Молодой свежий укроп промыть, разрезать и уложить в банку. Залить уксусом, добавить соль и долить банки водой. Плотно закрыть, стерилизовать 3 минуты с момента закипания воды.

#### 132. Консервированные стрелки чеснока

Молодые стрелки чеснока, срезанные до начала разрыва обертки соцветий, промыть в воде, нарезать кусочками длиной около 2–3 см, уложить в чистые, промытые кипятком или прокаленные стеклянные банки, добавив в каждую литровую банку 10–12 г соли, 2,5 столовых ложки 9 %-го уксуса, 40 г сахара.

Заполненные банки залить по плечики кипящей водой, закрыть прокипяченными жестяными крышками и прогреть на водяной бане при температуре около 90 °С в течение 8–10 минут.

Затем крышки закатать, банки перевернуть вверх дном и оставить так до полного остывания.

#### 133. Заготовка для зеленых борщей

500 г щавеля, 500 г зеленого лука, 250 г укропа, 75–100 г соли.

Свежие листья щавеля перебрать, вымыть и измельчить. У зеленого лука обрезать корни, тщательно вымыть лук и нарезать кусочками длиной 1–2 см. Молодой укроп перебрать, вымыть и мелко нарезать. Все компоненты смешать и тщательно перетереть с солью, чтобы выделился сок, затем плотно уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут. Закатать.

Перед употреблением зелень промыть в проточной воде, чтобы удалить излишки соли.

### **134. Шпинат натуральный (способ 1)**

Листья шпината тщательно промыть и, удалив черешки, положить в кипящую подсоленную воду (25 г соли и 5 г лимонной кислоты на 1 л воды). Варить, помешивая, 5–7 минут, затем положить в горячие банки.

Залить водой, в которой варились листья, и пастеризовать при температуре 90 °С. Герметически укупорить.

### **135. Шпинат натуральный (способ 2)**

Заливка: на 1 л воды – 20 г соли.

Молодые, свежие, темно-зеленые листья и черешки, собранные до образования цветочных стеблей, мелко нарезать и плотно уложить в банки. Залить горячим рассолом, стерилизовать пол-литровые банки 30 минут и сразу же укупорить.

Эти консервы используют как холодную закуску. Перед употреблением отделяют от рассола и заправляют уксусом, толченым чесноком и укропом.

## **Зелень без соли и уксуса**

### **136. Щавель натуральный**

Свежие листья перебрать, вымыть и на 1–2 минуты опустить в кипящую воду. Плотно уложить их в горячие банки, залить горячей водой, в которой они бланшировались, и стерилизовать в кипящей воде 60 минут. Закатать.

### **137. Щавель-пюре**

Свежие и перебранные листья бланшировать в кипящей воде 3–4 минуты и в горячем виде протереть через протирочное сито или дважды пропустить через мясорубку. Полученное пюре подогреть в эмалированной кастрюле, не доводя до кипения, и разлить в горячие банки. Стерилизовать в кипящей воде 60 минут. Закатать. Перед употреблением тщательно взбалтывать. Использовать для приготовления первых блюд.

### **138. Щавель в собственном соку**

На дно кастрюли поставить решетку, а на нее – банки, наполненные листьями щавеля. В кастрюлю налить воду и поставить на огонь. Когда вода нагревается, щавель в банках оседает. Добавлять щавель еще и еще – до тех пор, пока зеленой массой, покрытой соком, банки не заполнятся до самого горлышка. Тогда достать их из кастрюли, плотно укупорить полиэтиленовыми крышками и убрать на хранение в прохладное место. Если крышек не

хватает, можно просто накрыть банки полиэтиленовой пленкой в 2 слоя и плотно завязать смоченной в воде бечевкой.

Ни соли, ни сахара добавлять не надо: щавель сберегает себя собственным кислым соком – щавелевой кислотой.

Зимой использовать для зеленых щей. Эта заготовка также хороша и в качестве начинки для пирогов. Кроме того, из нее можно приготовить оригинальный соус.

### **139. Щавель и шпинат натуральные**

*500 г листьев шпината, 250 г щавеля, 1 стакан воды.* Свеже собранные листья шпината и щавеля перебрать, вымыть, переложить в эмалированную кастрюлю. Добавить воду, на слабом огне довести до кипения. Варить 3 минуты и сразу же фасовать в горячие банки.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 35 минут.

### **140. Пюре из щавеля и шпината**

Свеже собранные листья щавеля и шпината (в равных количествах) перебрать, вымыть и бланшировать в кипящей воде 3–4 минуты. В горячем виде протереть листья через сито, пюре переложить в эмалированную кастрюлю, на слабом огне довести до кипения и варить 5–10 минут. Затем наполнить горячие пол-литровые или литровые банки и стерилизовать в кипящей воде 30–40 минут. Закатать.

Молодой хозяйке

Петрушку без соли и уксуса можно заготовить и в сыром виде, без тепловой обработки. Зелень петрушки тщательно промыть, отсушить на полотенце, затем мелко порубить, плотно уложить по плечики в небольшую (250–400 мл) сухую стерилизованную банку и залить доверху растительным маслом. Закрыть банку полиэтиленовой крышкой, хранить в холодильнике.

## **Маринованная зелень**

### **141. Лук зеленый, маринованный с укропом**

*1 кг зеленого лука, 200 г зелени укропа, 80 мл 6 %-го уксуса, 2 г семян укропа, 5–7 горошин душистого перца, 1/3 чайной ложки сахара.*

Свеже сорванные лук и укроп промыть, обсушить, крупно нарезать по отдельности (кусочки длиной 2–3 см).

Из воды и соли приготовить рассол (на 1 л воды – 120 г соли). Залить им лук и оставить на 2 суток. Затем рассол слить.

Укроп бланшировать в кипящей воде 2–3 минуты. Подготовленные лук и укроп выложить в стерильные банки.

В уксус добавить семена укропа, перец, сахар, довести до кипения и этим горячим маринадом залить банки. Стерилизовать и закатать крышками.

### **142. Петрушка (коренья) маринованная**

*Заливка: 4 стакана воды, 1 стакан 9 %-го уксуса, 40-100 г сахара, 2-4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 40-80 г соли.*

Подготовить свежие вызревшие корнеплоды петрушки: обрезать головку и корни, соскрести кожицу, коренья тщательно вымыть и нарезать кубиками.

Нарезанную петрушку на 2-3 минуты опустить в кипящую подсоленную воду (30 г соли и 3 г лимонной кислоты на 1 л воды). Затем сразу же перенести в холодную воду, вынуть, дать стечь воде и наполнить банки петрушкой по плечики.

Залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут. Закатать.

### **143. Коренья петрушки (сельдерея), маринованные с горчицей**

*1 кг корня петрушки (сельдерея).*

*Заливка: 500 мл воды, 500 мл уксуса, 10 г сахара, лавровый лист, гвоздика, семена горчицы, черный перец горошком, 10 г соли.*

Уксус развести водой, добавить соль, сахар, лавровый лист, гвоздику, семена горчицы, перец. Все тщательно перемешать и кипятить 1-3 минуты. Корень петрушки промыть, нарезать на кусочки, бланшировать, разложить в стеклянные банки и залить горячим маринадом.

Банки стерилизовать 10-15 минут в кипящей воде, закатать крышки. Хранить в темном месте.

### **144. Сельдерей (коренья) маринованный**

*Заливка: 4 стакана воды, 1 стакан 9 %-го уксуса, 3-4 бутона гвоздики и 3-4 горошины черного перца.*

Подготовить свежие вызревшие корнеплоды сельдерея: обрезать головку и корни, соскрести кожицу, коренья тщательно вымыть и нарезать на кубики.

Нарезанный сельдерей на 2-3 минуты опустить в кипящую подсоленную воду (30 г соли и 3 г лимонной кислоты на 1 л воды). Затем сразу же перенести в холодную воду, вынуть, дать стечь воде и наполнить банки сельдереем по плечики.

Залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут. Сразу закатать.

### **145. Сельдерей (листья) маринованный**

*Заливка: 4 стакана воды, 1 стакан 9 %-го уксуса, 40-100 г сахара, 40-80 г соли.*

*На литровую банку: 2-4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа.*

Свежие, здоровые листья сельдерея тщательно вымыть. На дно банок положить зубчики чеснока и лавровый лист, а затем подготовленные листья сельдерея.

Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде 20-25 минут. Закатать.

### **146. Сельдерей с растительным маслом**

*На 1 л маринада: 25 г соли, 45 г сахара, 250 мл 9 %-го уксуса, остальное – вода.*

Корни очищают, режут небольшими кусочками и варят почти до мягкости.

Затем нарезают кубиками или тонкими ломтиками, кладут в банки и заливают маринадом (перед этим в пол-литровые банки наливают по 1 чайной ложке растительного масла). Стерилизуют 25 минут при температуре 90 °С и закатывают крышками.

### **147. Спаржа маринованная**

*Заливка: на 1 л воды – 10 г лимонной кислоты, 30 г сахара, 25–30 г соли; лимонную кислоту можно заменить 9 %-ным уксусом – 100 мл, но добавить его нужно после кипячения заливки.*

Спаржу тщательно промыть в холодной воде, отрезать, сохраняя у каждого побега верхушки, куски длиной до 10–10,5 см и уложить вертикально в стеклянные банки. Побеги бланшировать 3–5 минут в горячей воде (температура 90–98 °С), затем остудить в холодной воде, после чего немедленно консервировать: заливку кипятить 3–5 минут и сразу влить в банки со спаржей.

Стерилизовать при слабом кипении: пол-литровые банки – 10–15 минут, литровые – 25 минут.

Готовые консервы можно использовать как гарнир с маслом или как салат с добавлением майонеза и сметаны.

### **148. Укроп маринованный**

*Заливка: 4 стакана воды, 1 стакан 9 %-го уксуса, 40–100 г сахара, 40–80 г соли.*

На литровую банку: 2–4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа. Приготовить, как и сельдерей (листья) маринованный.

## Натуральные консервированные овощи

### Традиционные рецепты

#### 149. Горошек зеленый натуральный (способ 1)

Заливка: на 1 л воды – по 1/2 чайной ложки сахара и соли.

Вылущенный из стручков горошек тщательно промыть, залить холодной водой, добавить соль и сахар, довести до кипения и варить 30 минут. Отделить горох на дуршлаге, плотно уложить его в банки.

Жидкость, в которой варился горох, процедить через несколько слоев марли, подогреть и разлить в банки с горохом. Стерилизовать в кипящей воде 30–40 минут. Закатать.

#### 150. Горошек зеленый натуральный (способ 2)

В кипящей воде растворить соль из расчета 1,5 столовых ложки на 1 л. Горошек молочной спелости опустить в дуршлаге в кипящую воду на 10 минут. Затем ложкой вычерпать горох, разложить его в стерильные банки, доверху залить кипящим рассолом и укупорить крышками с зажимом.

#### 151. Кабачки консервированные

Заливка: на 1 л воды – 1 столовая ложка соли, 100 мл 9 %-го уксуса.

Отобрать молодые, плотные, с неразвитыми семенами кабачки диаметром не более 4–5 см, тщательно промыть (кожицу у молодых кабачков можно не снимать), нарезать кружочками толщиной 1–1,2 см, положить в стерильные банки с пряностями (в таком же количестве, как и для огурцов). В воду добавить соль и уксус, довести ее до кипения, затем рассол охладить и залить кабачки.

Банки прикрыть стерильными крышками, поставить в кастрюлю с водой и простерилизовать в течение 30 минут с начала кипения воды в кастрюле. После стерилизации банки закатать, перевернуть вверх дном и охладить.

#### 152. Белокочанная капуста, пастеризованная по-московски

Заливка: на 1 л воды – 20–30 г сахара и 20–30 г соли. Капусту и морковь измельчить, смешать и плотно уложить в стеклянные банки (из расчета 800 г овощей на литровую банку). Соль и сахар растворить в кипящей воде и сразу же залить рассолом, содержимое банок пастеризовать при температуре 85–90 °С: литровые банки – 40 минут, двух- и трехлитровые – 50 минут.

#### 153. Капуста цветная пастеризованная

Заливка: на 1 л воды – 125 г сахара, 15 г лимонной кислоты.

Консервировать, как указано в рецепте «Капуста цветная маринованная».

Соль не употреблять – она вызывает потемнение капусты.

Пастеризовать 2 раза при температуре 90 °С.

Первый раз пол-литровые банки пастеризовать 40 минут, литровые – 60 минут; второй раз – через сутки, соответственно 25 и 30 минут.

### **154. Капуста цветная стерилизованная (способ 1)**

Самые крепкие, чисто-белые головки цветной капусты подержать в подсоленной холодной воде (2 столовые ложки соли на 1 л воды) 4–5 часов, чтобы внутри не осталось букашек, промыть в чистой воде. Разделить головки на соцветия, уложить в стерилизованные банки. Вскипятить заливку (на 1 л воды – 1 столовая ложка соли и на кончике ножа лимонной кислоты).

Залить банки с капустой кипящей заливкой и стерилизовать (литровые банки – 20 минут), закатать.

По мере надобности банки открывать, из заливки готовить суп, а головки обжаривать в сухариках на сливочном масле.

### **155. Капуста цветная стерилизованная (способ 2)**

Головки, разделенные на соцветия, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду (для сохранения цвета капусты на 1 л кипятка добавить 10 г соли и 0,5 г лимонной кислоты), затем капусту откинуть на сито, охладить холодной водой, уложить в банки, залить кипящим солевым раствором (2 чайные ложки соли на 1 л воды), добавить 9 %-ный уксус (1 столовая ложка на 1 л). Банки с капустой стерилизовать: пол-литровые – 15–20 минут, литровые – 20–35 минут. Закатать.

Перед употреблением капусту нагреть до кипения в эмалированной посуде и, слив рассол, выложить на тарелки, полить масляно-сухарным соусом и подать как самостоятельное блюдо или гарнир к мясу. Так же можно приготовить и брокколи.

### **156. Кольраби пастеризованная**

*Заливка: на 1 л воды – 2–3 г лимонной кислоты, 25 г соли.*

Для консервирования используют стеблеплоды ранних сортов (диаметром 5-10 см) и поздних сортов (диаметром 20 см). Мякоть должна быть белая, сочная, не волокнистая. Стеблеплоды тщательно вымыть, очистить и нарезать крупными кубиками (3–4 см). Кубики бланшировать 3–5 минут в кипящей воде, воду процедить, кольраби уложить в банки по плечики.

Горячей заливкой заполнить банки с капустой и пастеризовать при температуре 95 °С: пол-литровые банки – 30 минут, литровые – 40 минут. Через сутки пастеризацию повторить, сократив ее на 10 минут.

### **157. Морковь натуральная стерилизованная**

*Заливка: на 1 л воды – 20–30 г соли.*

Морковь вымыть и очистить. Корнеплоды диаметром 2–3 см консервировать целиком, более крупные – нарезать кружками или кубиками. Подготовленную морковь бланшировать 2–3 минуты в горячей воде при температуре 90 °С и сразу же охладить в холодной. Морковь уложить в банки, оставив 1–2 см до края горлышка, залить горячим рассолом и закрыть прижимными крышками. Стерилизовать при температуре 105 °С: пол-литровые банки – 30

минут, литровые – 40 минут. Чтобы достичь такой температуры, в стерилизационную ванну добавить соль (265 г на 1 л воды).

### **158. Огурцы соленые стерилизованные (способ 1)**

Огурцы стерилизуют, если нет условий для хранения их при оптимальной температуре – 0–1 °С. Соленые огурцы промыть и уложить в банки. Рассол процедить и залить им огурцы. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 2–3 минуты, литровые – 5–7, двухлитровые – 10–12, трехлитровые – 13–15 минут. Закатать.

### **159. Огурцы соленые стерилизованные (способ 2)**

*10 кг огурцов, 500 г корня хрена, 10–15 зубчиков чеснока, 5–7 лавровых листов, по 10 дубовых, вишневых и черносмородиновых листьев, 300–400 г укропа, 10–15 г зерен горчицы, 20–25 г семян и листьев укропа.*

*Заливка: на 1 л воды – 80 мл 9%-го уксуса, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки соли.*

Для засолки огурцов этим способом обычно берут банки со стеклянными или металлическими крышками с зажимами. В каждую банку положить по одному дубовому, вишневому и черносмородиновому листу, зелень укропа, очищенные, измельченные корни хрена, один зубчик чеснока. Уложить в банки огурцы, залить горячим рассолом, закрыть крышками с зажимами и оставить в теплом помещении на 3–4 дня, после чего поставить в холодное место.

Через 10–15 дней пастеризовать при температуре 85 °С: литровые банки – 20 минут, трехлитровые – 40 минут. Если на поверхности рассола появилась плесень, ее снимают, а рассол процеживают.

### **160. Огурцы малосольные пастеризованные (способ 1)**

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

Твердые огурцы вымочить в течение 2–4 часов, тщательно вымыть в теплой воде, обрезать с обоих концов для ускорения процесса брожения и плотно уложить в банки вместе со свежими приправами. Рассол фильтровать, кипятить 5–10 минут, охладить до температуры 70–80 °С и залить в банки с огурцами.

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

### **161. Огурцы малосольные пастеризованные (способ 2)**

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

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

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

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

Заливку со специями кипятят в эмалированной кастрюле, причем уксус добавляют в раствор, когда жидкость закипит.

## 162. Патиссоны консервированные

Патиссоны консервируют так же, как огурцы.

Молодые патиссоны диаметром не более 3 см тщательно промыть, освободить от плодоножки, уложить в подготовленные литровые банки с пряностями (в таком же количестве, как и для огурцов). В каждую банку налить 1 столовую ложку 9 %-го уксуса, банки до краев заполнить процеженным кипящим рассолом, плотно прикрыть стерильными крышками, простерилизовать, закатать, перевернуть вверх дном, охладить. Стерилизовать патиссоны не более 7-10 минут, иначе они станут дряблыми. Крупные патиссоны для консервирования нежелательны, так как они не имеют плотной и хрустящей консистенции, как молодые.

## 163. Перец сладкий консервированный

*Первый способ.* Крупный мясистый сладкий перец вымыть, освободить от плодоножек, перепонки и семян, положить в дуршлаг и опустить на 1 минуту в горячую воду, затем дать воде стечь, перец уложить в литровые банки, в каждую добавить 1 чайную ложку сахара, 1/3 чайной ложки лимонной кислоты, 1 бутон гвоздики, 1–2 горошины душистого перца, несколько горошин черного перца, лист и черешки сельдерея. Все залить кипящим рассолом (1 столовая ложка соли на 1 л воды) так, чтобы образовался выпуклый мениск. Банки покрыть стерильными крышками, закатать, простерилизовать 10–15 минут. После стерилизации банки перевернуть вверх дном, укрыть одеялом и оставить до охлаждения, убрать в холодную кладовку для хранения.

*Второй способ.* Вымытый мясистый перец освободить от плодоножек и семян, еще раз хорошо промыть, нашинковать кольцами (поперек), уложить в литровые банки, пересыпать очищенными дольками чеснока (на 1 банку – 1–2 головки чеснока), добавить чайную ложку сахара и 1/3 чайной ложки лимонной кислоты. Перцы залить горячим рассолом, сверху налить 1–2 столовые ложки растительного масла, банки закрыть стерильными крышками, закатать, поставить в кастрюлю с горячей водой и простерилизовать 7-10 минут.

## 164. Перец салатный

Заливка: на 1 л воды – 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной кислоты.

Из зрелого мясистого сладкого перца вырезать семена, вымыть перец, на 1–2 минуты опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной. Уложить плоды в подготовленные банки вертикально, широкой частью вниз. Перед этим сплющить их или вложить по несколько штук один в другой. Банки с перцем заполнить горячей заливкой и простерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 12-15 минут, двух- и трехлитровые – 20–25 минут.

### **165. Помидоры, консервированные целыми плодами**

*Заливка: на 1 л воды – 20–40 г сахара, 15–20 г соли, 2–3 г лимонной кислоты.*

Зрелые помидоры средней величины (лучше мелкоплодных сортов) тщательно вымыть и плотно уложить в банки по плечики.

Заполнить банки с помидорами кипящей заливкой и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 30 минут, литровые и двухлитровые – 35–40 минут.

### **166. Помидоры в собственном соку**

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

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

Крупные помидоры разрезать и разогреть в эмалированной кастрюле под крышкой, не доводя до кипения. Горячую массу протереть через редкое сито, растворить в ней соль и сахар и залить массой помидоры в банках так, чтобы уровень сока был на 2 см ниже краев банки. Пастеризовать при температуре 85 °С (литровые банки – 25–30 минут) или стерилизовать в кипящей воде (8–9 минут).

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

### **167. Свекла натуральная в рассоле**

*Заливка: на 1 л воды – 30 г соли.*

Свеклу тщательно вымыть, кипятить 15–20 минут, охладить, снять кожицу, нарезать кубиками, пластинками или ломтиками. Нарезанную свеклу уложить в банки, залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 40 минут, литровые – 50 минут. Использовать для приготовления винегретов, первых блюд, гарниров.

### **168. Фасоль натуральная по-молдавски**

*Заливка: на 1 л воды – 30 г соли.*

Стручки фасоли в стадии восковой зрелости обрезать с концов, удалить волокна и нарезать фасоль кусочками. Опустить фасоль на 3–4 минуты в горячий солевой раствор и сразу охладить в холодной воде. Дать стечь воде, затем неплотно уложить фасоль в банки по плечики.

Залить кипящим соевым раствором и стерилизовать при температуре 110 °С (пол-литровые банки – 55 минут). Для достижения такой температуры кипения на 1 л воды добавляют 400 г поваренной соли.

### **169. Фасоль, консервированная по-болгарски**

*Заливка: на 1 л воды – 20 г соли.*

Отобрать зеленые стручки фасоли с мясистыми створками и слаборазвитыми семенами. Стручки тщательно вымыть, обрезать с концов и нарезать небольшими кусочками. Бланшировать 2–4 минуты в кипящей воде и сразу же охладить в холодной.

Правильно подготовленная фасоль становится темно-зеленой и эластичной.

Фасоль уложить в банки по плечики, залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки – 70–80 минут), а затем охладить до температуры 40 °С в течение 25 минут.

### **170. Фасоль, консервированная по-польски**

Заливка: на 1 л воды – 200–225 г соли, 10 г сахара, 10 г лимонной кислоты.

Стручки молодой спаржевой фасоли вымыть, обрезать с концов и нарезать кусочками длиной 2–3 см.

Опустить фасоль на 3 минуты в кипящую подсоленную воду (20 г соли на 1 л воды) и охладить в холодной воде. Затем плотно уложить фасоль в банки по плечики и заполнить горячей заливкой, не доливая до краев 2 см. Пастеризовать при температуре 95 °С (литровые банки – около 100 минут). Укупорить. Через 2 суток повторно пастеризовать при той же температуре 30–35 минут.

## **К праздничному столу**

### **171. Кабачки консервированные**

1 кг кабачков, 25–30 г зелени укропа, 10–12 зубчиков чеснока, 1 стручок зеленого или красного горького перца, 3–4 горошины душистого перца.

Заливка: на 1 л воды – 75–90 г соли, 70–75 мл 9 %-го уксуса.

Свежие кабачки длиной до 15 см тщательно вымыть, отрезать плодоножку, нарезать кабачки кружочками толщиной 10–15 мм. Укроп нарезать кусочками длиной до 5 см. Стручковый перец нарезать вдоль на несколько частей. Чеснок также разрезать на несколько частей. Подготовленные таким образом зелень и специи уложить на дно стерилизованных банок, а сами банки плотно заполнить кабачками.

В кипящей воде растворить соль, добавить уксус и сразу же разлить раствор в банки с кабачками.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 89 минут, литровые – 12, трехлитровые – 14–15 минут.

### **172. Кабачки по-мелитопольски**

1 кг кабачков, 7–8 г листьев хрена, 20 г укропа, 7–10 г листьев петрушки или сельдерея, 1 г листьев мяты, 2–3 зубчика чеснока, 1 стручок горького перца.

Заливка: на 1 л воды – 25 г (2,5 чайных ложки) соли, 1/2 стакана 9 %-го уксуса.

Свежие молодые кабачки вымыть, обрезать концы, нарезать кабачки кружками толщиной 2–2,5 см. Подготовить зелень и пряности (см. предыдущий рецепт), половину их положить на дно банок. Заполнить банки нарезанными кабачками, сверху положить остальные приправы. Залить банки горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 5 минут, литровые – 6–8, трехлитровые – 12–15 минут.

### 173. Капуста цветная в томатном соке

*1 кг капусты, 750 г помидоров, 20 г сахара, 20 г соли.* Цветную капусту подготовить и уложить в банки, как указано в рецепте «Капуста цветная маринованная». Помидоры мелко нарезать, переложить в кастрюлю, подогреть на слабом огне до кипения и протереть через сито. В полученный сок добавить соль и сахар, довести до кипения и сразу же залить им банки с капустой. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 40 минут, литровые – 50–55 минут. Закатать. Хранить в прохладном темном месте.

### 174. Огурцы, консервированные с уксусом

Приправы на трехлитровую банку: *2 зубчика чеснока, кусочек свежего красного жгучего перца, 10 горошин душистого перца, 2 столовые ложки сухого укропа, 1 столовая ложка тертого корня хрена, 5 сушеных листьев черной смородины, 2–3 столовые ложки 9 %-го уксуса.* Заливка: *на 1 л воды – 2 столовые ложки крупной соли, 2 столовые ложки сахара (на трехлитровую банку требуется 1,5 л заливки).*

Свежие крепкие огурцы замочить на сутки в ведре с холодной водой. Затем промыть и уложить в трехлитровые банки вместе со всеми приправами, кроме уксуса. Залить банки с огурцами и специями крутым кипятком (без соли) и оставить, пока из огурцов не выйдут пузырьки воздуха. После этого слить воду из банок с огурцами в кастрюлю, на каждый литр добавить норму сахара и соли (по 2 столовых ложки), вскипятить. В каждую банку с огурцами влить по 2–3 столовых ложки 9 %-го уксуса и залить доверху кипящей заливкой. Прикрыть банки прокипяченными металлическими крышками и стерилизовать на слабом огне 5-10 минут (до закипания греть кастрюлю на сильном огне). Достав банки из воды, немедленно закатать их, обернуть бумагой, перевернуть, накрыть шубой и оставить так до полного остывания.

### 175. Огурцы соленые, консервированные с уксусом

*1 кг соленых огурцов, 30 г свежего укропа (или 10 г сухих семян укропа или тмина), 5 г зелени эстрагона, 2 зубчика чеснока, 5 г корня хрена, 1 г черного перца, 1 г красного острого перца, 5 г семян горчицы, 0,5 г душистого перца.* Заливка: *на 1 л рассола, в котором солились огурцы, – 60 мл столового уксуса.*

Твердые соленые огурцы тщательно вымыть и уложить в банки вместе со свежими приправами (укропом, чесноком, хреном, эстрагоном, перцем). Рассол, в котором солились огурцы, процедить, довести до кипения, добавить черный и душистый перец, горчицу, уксус и залить им огурцы в банках.

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

### 176. Консервированные патиссоны с мятой

На литровую банку: *500 г патиссонов, 6 г хрена, 6 г сельдерея, 1 г мяты, 10 г укропа, 3 г петрушки, 1 г чеснока, 10–15 горошин черного перца, 1/4 красного стручкового перца, 1 лавровый лист.*

Заливка: *500 мл воды, 1 чайная ложка уксуса, 1/2-1 чайная ложка соли.*

Бланшировать подготовленные патиссоны в кипящей воде 3–5 минут. Остудить, опустив на 5 минут в холодную воду. После охлаждения крупные патиссоны разрезать на части. Приготовить заливку из воды, соли, уксуса. Уложить на дно банки половину зелени и пряностей. Плотнo уложить патиссоны. Сверху выложить вторую половину зелени и пряностей.

Стерилизовать: литровые банки – 8-10 минут, трехлитровые – 20–25 минут. Банки закатать и остудить, поставив ненадолго сначала в теплую, а затем в холодную воду.

### **177. Перец в томатном соке по-болгарски**

Заливка: на 1 л томатного сока – 25–30 г соли.

Красный мясистый сладкий перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть. Опустить плоды в кипящую воду на 1–5 минут, после чего сразу охладить в холодной воде. Вставить перцы один в другой и плотно уложить в банки.

Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 30–35 минут, литровые – 35–40 минут.

### **178. Перец в томатном соке по-чешски**

10 кг сладкого перца, 100–150 г корня хрена, 150–200 г чеснока, 40–50 г зелени укропа.

Заливка: на 1 л томатного сока – 25–30 г соли. Подготовить перец (см. предыдущий рецепт). Корень хрена очистить и нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить, зелень нарезать. Приправы положить на дно банок и затем сверху.

Перец плотно уложить в банки, вкладывая один плод в другой. Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 30–40 минут, двух- и трехлитровые – 50–60 минут. Закатать.

### **179. Помидоры с мятой**

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

Отобрать и вымыть красные помидоры, лучше сорта «Дамские пальчики». Разложить по банкам. Зелень вымыть, нарезать, красный перец разрезать на несколько узких полосок, зубчики чеснока – на 3–4 части каждую. Приправы и специи вложить в банки поверх помидоров. Залить горячей заливкой.

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

### **180. Помидоры очищенные в собственном соку (способ 1)**

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

Мелкоплодные помидоры на 1–2 минуты опустить в кипящую воду, сразу же охладить в холодной, снять кожицу и уложить в банки по плечики.

Далее делать, как указано в рецепте «Помидоры в собственном соку».

### **181. Помидоры очищенные в собственном соку (способ 2)**

Спелые, но неповрежденные помидоры нарезать и пропустить через соковыжималку. Сок слить в эмалированную посуду, посолить (на 1 л жидкости – 1 столовая ложка соли) и довести до кипения.

Мелкие мясистые помидоры опустить в дуршлаг на 1–2 минуты в кипящую воду, быстро вынуть и погрузить в холодную воду.

Охлажденные помидоры очистить острым кончиком ножа, плотно уложить в простерилизованные банки и залить кипящим соком. Банки накрыть крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой для стерилизации.

Когда вода в кастрюле закипит, пол-литровые банки сразу вынуть и закатать, литровые выдержать в кипящей воде 4–5 минут, трехлитровые – 8–10 минут и затем закатать.

### **182. Помидоры очищенные консервированные**

*Заливка: на 1 л воды — 20–40 г сахара, 15–20 г соли, 2–3 г лимонной кислоты.*

Зрелые помидоры мелкоплодных сортов на 1–2 минуты опустить в кипящую воду, сразу охладить в холодной и снять кожицу.

Для улучшения вкуса готового продукта в каждую литровую банку влить 2 столовые ложки растительного масла.

Затем уложить очищенные помидоры, налить горячую заливку и пастеризовать (*см. рецепт «Помидоры в собственном соку»*).

### **183. Очищенные помидоры, консервированные дольками**

*Заливка: на 1 л воды – 20–40 г сахара, 15–20 г соли, 2–3 г лимонной кислоты.*

Для этих консервов пригодны только помидоры с мясистой мякотью.

Плоды опустить на 1–2 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и снять кожицу.

Очищенные помидоры разрезать на 2–4 части, уложить в банки, не уплотняя, и заполнить кипящей заливкой. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 30 минут, литровые и двухлитровые – 35–40 минут. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

### **184. Очищенные помидоры, консервированные дольками, в собственном соку**

*Заливка: на 1 л томатного сока – 10–30 г сахара, 5–7 г соли.*

Подготовленные помидоры уложить в банки (*см. предыдущий рецепт*).

Свежеприготовленный томатный сок довести до кипения, растворить в нем соль и сахар и вылить в банки. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 30 минут, литровые и двухлитровые – 35–40 минут.

### **185. Свекла, консервированная с луком**

*1 кг свеклы, 250 г репчатого лука, по 0,4 г черного и душистого перца, 2–3 лавровых листа, 180 г соли.*

*Заливка: на 1 л воды – 60 г соли.*

Свежую свеклу вымыть и варить 1,5–2 часа. Дать остыть, очистить и нарезать кубиками или пластинками толщиной 7–8 мм.

Лук очистить и нарезать кружочками толщиной 4–6 мм. Нарезанную свеклу уложить в банки, переложить луком и пряностями. Залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 40 минут, литровые – 50 минут. Использовать для приготовления салатов, винегретов, гарниров.

### **186. Фасоль в томатном соусе**

*1 кг молодой спаржевой фасоли, 750 г зрелых помидоров, 20 г сахара, 20 г соли.*

Стручки вымыть, обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см, опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу же охладить в холодной воде. Затем фасоль плотно уложить в банки.

Помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить под крышкой и протереть через сито.

В сок добавить по вкусу соль и сахар, довести до кипения и залить в банки с фасолью. Пастеризовать при температуре 90 °С (литровые банки – 50–55 минут).

## **Любителям щегольнуть**

### **187. Капуста белокочанная квашеная пастеризованная**

Квашеную капусту пастеризуют через 10–15 дней, когда процесс квашения уже закончится.

Отделить капусту от рассола, тщательно осмотреть и удалить зеленые части листьев, а также грубые куски кочерыжек и плотно уложить в банки. Рассол собрать в отдельную посуду, профильтровать и подогреть. Горячим рассолом залить капусту и пастеризовать при температуре 85–90 °С: пол-литровые банки – 8–10 минут, литровые – 10–12 минут.

При консервировании соотношение капусты и рассола должно быть не менее 3: 1. Поэтому сока надо взять больше или добавить к нему 2 %-ный раствор соли.

### **188. Огурцы соленые, консервированные по-московски**

*10 кг огурцов, 2,5 кг ягод красной смородины или 1,8–2 л красносмородинового сока, 1–2 головки чеснока, 300 г зелени укропа.*

*Рассол: на 10 л воды – 200–250 г соли.*

Свежие огурцы вымочить, вымыть и плотно уложить вместе с приправами в банки. Ягоды красной смородины, предварительно очищенные и промытые, уложить в промежутки между огурцами. Залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 3–5 минут, литровые – 8, трехлитровые – 12–15 минут.

## 189. Стерилизованные квашеные огурцы

*Свеже собранные огурцы (лучше длиной 8-12 см), черный перец горошком, душистый перец, лавровый лист, кружочки хрена, веточки молодого укропа, кружочки лука, вишневый лист.*

*Заливка: на 1 л воды – 50–60 г соли.*

Огурцы замочить на 1 час в холодной воде, затем хорошо промыть в нескольких водах, чтобы последняя вода осталась чистой. Огурцы обсушить, в нескольких местах проткнуть вилкой и сложить в банки (можно в керамическую или эмалированную удобную посуду), перекладывая веточками укропа, нарезанным луком, пряностями, кружочками хрена, вишневыми листьями. Сверху прижать огурцы хорошо промытой банкой, наполненной водой, или подготовленным камнем, залить холодной или горячей заливкой на 3 см выше уровня уложенных огурцов, посуду накрыть крышкой и оставить огурцы заквашиваться при температуре 15–20 °С.

Через 2–3 недели, когда огурцы заквасятся, их надо стерилизовать. Осторожно перелить рассол в чистую посуду так, чтобы в нее не попали ни пена, ни осадок. Огурцы быстро сполоснуть под проточной водой, переложить в банки для стерилизации, залить рассолом, который можно слегка подсластить или подкислить (или разбавить водой). К огурцам можно добавить пряности.

Банки объемом 0,7–0,9 л стерилизовать 30 минут, после чего немедленно закатать и быстро охладить.

## 190. Корнишоны соленые по-чешски

*10 кг огурцов, 60–70 г листьев черной смородины или винограда, 60 г листьев дуба или вишни, 60 г зелени укропа, 50 г корня хрена.*

*Заливка: на 10 л воды – 200–300 г сахара, 300–500 г соли, 15–20 г винной или лимонной кислоты.*

Свеже собранные корнишоны тщательно вымыть, наколоть в 8–10 местах и вымочить в течение 2–3 часов в холодной воде. Подготовленные плоды вертикально уложить в банки один к другому. Приправы положить на дно и затем сверху. Наверх положить кружок и гнет. Залить холодной заливкой и оставить на 1–3 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.

## 191. Квашеные огурцы с семенами горчицы

*3 кг мелких огурцов, специи, 1 чайная ложка семян горчицы. Заливка: 2 л воды, 20 г сахара, 60 г соли, винная кислота на кончике ножа.*

Огурцы вымыть, обрезать концы, замочить в холодной воде на 2 часа. Наколоть их вилкой с тонкими зубцами и плотно уложить в банку, перекладывая веточками укропа, вишневыми или виноградными листьями, горошинами перца и семенами горчицы.

Залить огурцы теплым раствором воды с сахаром, солью и винной кислотой. Накрыть банку полотняной тряпочкой, перевязать, поставить в помещение с температурой около 20 °С. После закисания огурцы перенести в более прохладное помещение. Периодически добавлять заливку и снимать образующуюся пену. Через 1–2 недели огурцы ополоснуть

водой и переложить в чистые банки, добавив заливку. Пастеризовать 30 минут при температуре 80 °С.

### **192. Перец сладкий в томатном пюре**

Спелые перцы промыть, освободить от плодоножек, перепонки и семян, еще раз хорошо промыть, уложить в стерильные банки, вложив один стручок в другой, чтобы плотнее заполнить пространство, банки залить горячим томатным пюре.

*Приготовление пюре.* Помидоры промыть, нарезать, пропустить через мясорубку, протереть через сито. Томатное пюре вылить в кастрюлю и проварить так, чтобы объем его уменьшился в 2–3 раза, после чего посолить (1 столовая ложка соли на 1 л пюре).

Банки прикрыть стерильными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой и простерилизовать 15 минут. Закатать.

### **193. Помидоры в яблочном пюре**

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

Яблоки кислых сортов промыть, нарезать дольками, распарить в кастрюле с небольшим количеством воды, протереть через сито, добавить соль, сахар, имбирь. Помидоры промыть, наколоть несколько раз, выложить в банки и залить приготовленным горячим яблочным пюре. Банки пастеризовать 25–30 минут при температуре 85–90 °С, закатать крышки и поставить в прохладное место на хранение.

## **Закуски из сырых овощей**

### **194. Закуска из квашеной капусты**

*1,5 кг квашеной капусты, 1 кг зеленых помидоров, 1 кг репчатого лука.*

*Заливка: на 1 л воды – 30–40 г соли, 50 г сахара, 3–4 лавровых листа, 10–12 горошин черного перца, 3–4 горошины душистого перца.*

Зеленые помидоры средней величины опустить на 1–3 минуты в кипящую воду, остудить в холодной воде и сразу снять кожицу. Нарезать помидоры тонкими пластинками. Лук очистить и нарезать кольцами. Из свежеприготовленной квашеной капусты слегка отжать сок. Подготовленные овощи уложить слоями в банки, заполнить горячей заливкой и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15–20 минут, литровые – 25–30 минут.

### **195. Салат из перца**

*Заливка: на 1 л воды – 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной кислоты.*

Перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть, на 2–3 минуты опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной.

Нарезать перец полосками шириной не более 5 мм и плотно уложить в банки по плечики. Заполнить кипящей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 12–15 минут, двух- и трехлитровые – 30–35 минут.

## 196. Салат из перца с помидорами

*Сладкие перцы (в расчете на 5 литровых банок), 5 луковиц, 1 морковь.*

*Заливка: 2 л сока свежих помидоров, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла, несколько горошин черного и душистого перца, 1 столовая ложка 9 %-го уксуса, соль по вкусу.*

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

*Приготовление заливки.* Натереть спелые помидоры на терке так, чтобы получилось 2 л сока, добавить сахар, масло, перец, уксус, соль. Вскипятить и залить подготовленные банки с овощами.

Стерилизовать 15–20 минут, закатать.

## 197. Салат из перца по-болгарски

*4 кг зеленых помидоров, 3,5 кг сладкого перца, 2,5 кг репчатого лука, 300 г зелени петрушки или сельдерея, по 150 г сахара и соли, 100–120 мл столового уксуса, 30 г молотого черного перца.*

Перец вымыть, 1–2 минуты бланшировать в кипящей воде, охладить в холодной и вырезать семена. Нарезать перец полосками шириной 5–8 мм. Помидоры вымыть и нарезать кружочками толщиной 3–5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 3–4 мм. Зелень измельчить.

Овощи смешать в тазу, заправить солью, сахаром, черным перцем и уксусом. Смесь плотно уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки – 20 минут).

## 198. Паприкаш

*9 кг сладкого перца, 3 кг помидоров, 50–60 г зелени петрушки.*

*Заливка: на 1 л томатного сока – 20 г соли (1 столовая ложка без горки).*

Перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть и нарезать кусочками размером 3×4 см. Бланшировать 3–4 минуты в кипящей воде и сразу же охладить в холодной. Мелко-плодные помидоры вымыть и слоями вместе с перцем уложить в банки.

Нарезанную зелень положить на дно. Если помидоры крупные, нарезать их дольками и положить на дно и поверх перца.

Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки – 50–60 минут). Закатать. Хранить в прохладном месте.

## 199. Салат из зеленых помидоров с квашеной капустой

*1 кг зеленых помидоров, 1,5 кг квашеной капусты, 1 кг репчатого лука.*

*Заливка: на 1 л воды – 50 г сахара, 30–40 г соли, 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 кожицу. Нарезать помидоры тонкими пластинками. Лук очистить и нарезать кольцами. Из свежеприготовленной квашеной капусты слегка отжать

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

## **200. Зеленые помидоры, фаршированные по-молдавски**

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

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

Подготовленные таким образом помидоры плотно уложить в посуду с широким горлом, покрыть деревянной крышкой или тарелкой и положить гнет. Сверху посуду накрыть марлей и поставить в холодное место.

Если нет условий для холодного хранения, помидоры лучше стерилизовать. Для этого через 4–5 дней слить сок, прокипятить и фильтровать.

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

Хранить в темном месте.

## **201. Зимний салат из помидоров (без соли)**

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

Зимой при подаче к столу салат посолить, добавить лук, чеснок, сметану или растительное масло. Этим салатом можно также заправлять супы.

## **202. Стерилизованная заготовка для овощного супа**

*800 г моркови, 400 г цветной капусты, 150 г петрушки (корня), 50 г сельдерея, 2–3 зубчика чеснока, 300 г салатного перца, лимонная кислота (или лимон), молотый черный перец, соль по вкусу.*

Нарезанные морковь, корень петрушки и сельдерея, салатный перец по отдельности бланшировать 3 минуты в кипящей воде, охладить в холодной.

В подготовленные банки уложить лук, морковь, петрушку, перец сладкий, зелень и цветную капусту, добавить в каждую банку по 1 чайной ложке соли, растертый чеснок и 1/4 лимона или 1 г лимонной кислоты.

Банки залить кипящей водой, оставшейся от бланшировки овощей, накрыть крышкой, поставить в кастрюлю с подогретой до температуры 50 °С водой, добавить на каждый литр воды 350 г кухонной соли и стерилизовать при температуре 100 °С пол-литровые банки 75 минут. Использовать для приготовления овощных супов, добавляя перед самым концом варки и кипятя еще 4–5 минут. Соль и молотый черный перец добавить по вкусу.

### **203. Фасоль стручковая острая**

*1 кг лопаток фасоли, 250 г очищенного чеснока, 3 стручка свежего острого перца, спелые помидоры, соль.*

Стручки фасоли молочно-восковой спелости с широкими (примерно в два пальца) лопатками очистить от «ниток» и зерен, положить в кипяток. Вынуть, как только вода начнет закипать, разложить на полотенце и подсушить. Чеснок и перец пропустить через мясорубку, посолить (50 г соли на 1 кг).

На дно эмалированной кастрюли положить слой перца с чесноком и солью, свежие резаные помидоры, слой фасолевых лопаток, снова смесь и т. д.

Сверху посуду накрыть чистой льняной тряпицей, положить гнет. Через неделю блюдо будет готово.

Для длительного хранения переложить смесь в стеклянные банки, простерилизовать: литровые банки – 20 минут. Закатать.

## Консервированные овощные закуски без уксуса

### Традиционные рецепты

#### 204. Приправа пряная

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

Зрелые красные помидоры вымыть, разрезать каждый на 4–6 частей, смешать с мелко нарезанным луком, солью, сахаром, молотым красным перцем, корицей и черным перцем. Смесь уваривать на слабом огне до тех пор, пока лук не станет мягким, затем протереть через дуршлаг, снова нагреть и кипятить 8–10 минут. Разлить в горячем виде в подготовленные банки и стерилизовать: пол-литровые банки – 30 минут, литровые – 40 минут. Использовать как соус к рыбным, мясным и овощным блюдам.

#### 205. Паста томатная пастеризованная

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

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

В томатный сок добавить измельченный сечкой лук и семена горчицы. Уварить до уменьшения объема на 1/3. Добавить соль, сахар, пряности и варить еще 10 минут, после чего разлить в банки и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 10–15 минут, литровые – 25 минут.

#### 206. Лютеница стерилизованная

*10 кг сладкого перца, 3 кг помидоров, 15 г молотого острого красного перца, 20–30 г чеснока, 35 г зелени сельдерея, 2,5 стакана растительного масла, 150–200 г сахара, 120 г соли.*

Зрелый мясистый сладкий перец вымыть, вырезать семена и мелко нарезать. Опустить перец в кипящую воду и варить до готовности, затем протереть через сито. Помидоры вымыть, нарезать дольками, по до греть до полного размягчения и тоже протереть через сито. Чеснок и зелень нарезать мелкими кусочками.

Пюре из помидоров и сладкого перца смешать и уварить до загустения, после чего растворить в нем соль, сахар, прибавить острый перец, чеснок, зелень и растительное масло. Разлить горячую смесь в банки и стерилизовать литровые банки 45–50 минут.

## К праздничному столу

### 207. Баклажаны, жаренные кружочками, с лимоном

*1 кг баклажанов, 1/2 лимона, 50 г петрушки, подсолнечное масло для жаренья, 2 столовые ложки соли.*

Баклажаны вымыть, дать стечь воде, нарезать кружочками, присыпать солью, выдержать 20 минут, чтобы удалить горечь, тщательно вымыть, дать стечь воде и обжарить в горячем масле с двух сторон.

Обжаренные кружочки баклажанов немного охладить и уложить в подготовленные банки, переложив тонко нарезанными пластинками свежего лимона (из расчета 1/4 лимона на пол-литровую банку) и зеленью петрушки (25 г петрушки на такую же банку).

Залить прокаленным и охлажденным до температуры 70 °С подсолнечным или оливковым маслом.

Банки наполнить на 2 см ниже горлышка. Наполненные банки накрыть подготовленными крышками и стерилизовать: пол-литровые – 90 минут, литровые – 110 минут. После стерилизации немедленно укупорить и охладить.

### 208. Баклажанная икра

*1 кг баклажанов, 2 моркови, 2 луковицы, 2–3 сладких болгарских перца, 2 красных спелых помидора, растительное масло, пряности и приправы, соль.*

Спелые крепкие баклажаны промыть, очистить от кожицы, нарезать кубиками, обжарить в растительном масле, положить в эмалированную чугунную посуду. Морковь, сладкий перец, репчатый лук и помидоры промыть, очистить, нарезать, морковь натереть на крупной терке.

Все овощи порознь обжарить в растительном масле, затем присоединить к обжаренным баклажанам. Посолить, добавить черный молотый или горошком перец, нарезанный и обжаренный в масле корень сельдерея и другие пряные добавки, закрыть крышкой и поставить в духовку на 15–20 минут.

Горячую баклажанную икру расфасовать в стерильные сухие банки, закатать стерильными крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой. Стерилизовать 25–30 минут, после чего банки извлечь, остудить.

Хранить в холодном сухом помещении.

### 209. Икра баклажанная с овощами

*На литровую банку: 1 кг баклажанов, 200 г репчатого лука, 350 г помидоров, 200 г моркови, 100 г подсолнечного масла, 200 г зелени петрушки, перец, сахар, соль по вкусу.*

Баклажаны вымыть, очистить от кожицы, нарезать соломкой, посолить, перемешать и дать полежать 30 минут. Затем отжать, переложить в глубокую посуду с растительным маслом и, помешивая, припустить до мягкости. Лук нарезать тонкой соломкой и спассеровать с тертой морковью, добавив молотый перец и зелень петрушки. Помидоры вымыть, ошпарить, очистить от кожицы, нарезать и в отдельной посуде припустить с маслом. После этого овощи смешать, посолить, поперчить, подсластить и варить 5 минут.

Горячую массу переложить в банки, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 20 минут. Закатать.

### **210. Икра из баклажанов с перцем**

На 14–15 пол-литровых банок: *5 кг баклажанов, 1,5 кг моркови, 2,5 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука, 4–5 кг помидоров, соль по вкусу.*

Синие баклажаны, перец и морковь очистить от кожуры, а у перца еще удалить семена; пропустить через мясорубку. Лук поджарить, томаты протереть. Если томат очень жидкий, уварить. Все смешать и тушить 30–40 минут. Расфасовка и стерилизация производятся, как указано в предыдущем рецепте.

Перед подачей на стол можно добавить чеснок.

### **211. Баклажаны или кабачки в томатном соусе с овощным фаршем**

На 10 пол-литровых банок: *5,5 кг кабачков или баклажанов. Для фарша: 450 г моркови, 100 г белого корня, 150 г репчатого лука, по 20 г петрушки и укропа, перец горький и душистый молотый по вкусу, 30 г соли.*

Заливка: *2 л воды, 800 г томатной пасты, 50 г сахара, 40 г соли.*

Баклажаны или кабачки вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см и обжарить в подсолнечном масле с двух сторон до золотистого цвета.

Отдельно приготовить фарш и заливку.

*Приготовление фарша.* Морковь и белый корень нарезать лапшой и потушить на сковороде. Отдельно обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета нарезанный кружочками лук. Тушеную морковь, белый корень и обжаренный лук смешать с зеленью петрушки и укропа. *Приготовление заливки.* Растворить в воде и прокипятить томатную пасту, сахар и соль.

В подготовленные банки влить горячий маринад, в каждую добавить по 1 столовой ложке разогретого подсолнечного масла, затем (заполнив каждую до половины) – баклажаны или кабачки, вслед за этим фарш, а сверху – баклажаны или кабачки (банка должна быть заполнена на 2 см ниже края). Накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 50 минут, литровые – 70 минут.

### **212. Икра из кабачков царская**

На 10 л икры: *7 кг очищенных кабачков, 2 кг очищенных помидоров, 1 кг баклажанов, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 2 шт. сладкого (болгарского) перца, 100 г корней петрушки, 1/2 стакана сахара, 1 чайная ложка молотого черного перца, 5 столовых ложек (с горкой) соли, растительное масло для жаренья.*

Отобрать незрелые ровные кабачки, очистить, нарезать толстыми кружками (3–4 см толщиной), обжарить на сковороде в кипящем масле. Баклажаны запечь в духовке, снять кожицу, измельчить и поджарить в масле вместе с нарезанными морковью, петрушкой, перцами и луком. Спелые помидоры ошпарить, снять кожицу, протереть через сито в кастрюлю, приправить молотым перцем и солью и уварить. Когда все овощи остынут, пропустить их через мясорубку, положить в большую кастрюлю с уваренной томатной пастой, посолить, добавить сахар, все хорошо вымешать и поставить на слабый огонь вариться. Готовность определяется по вкусу. Разложить икру в пол-литровые банки, накрыть прокипяченными жестяными крышками, стерилизовать 25 минут с момента закипания воды и закатать.

### **213. Перец в растительном масле по-болгарски**

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

Перец вымыть, вырезать семена, нарезать плоды кусочками размером 2×4 см и слегка поджарить 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, помешивая, добавить в помидоры соль, сахар и 400 г растительного масла. Когда соль и сахар растворятся, порциями положить перец, лук и зелень.

Довести смесь до кипения и сразу же разложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 40 минут.

### **214. Перец печеный**

*1 кг сладкого перца, 75-100 г растительного масла, 15 г соли.*

Зрелый мясистый перец натереть растительным маслом и испечь в духовке до мягкости. Горячий перец очистить от кожицы, вырезать семена, вставить один в другой и плотно уложить в банки, пересыпая солью. Растительное масло довести до кипения, кипятить несколько минут, охладить до температуры 70 °С и вылить в банки с перцем. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 45 минут, литровые – 60 минут.

### **215. Перец, фаршированный по-болгарски**

*4,3 кг сладкого перца, 2,8 кг помидоров, 600 г репчатого лука, 4 кг моркови, по 150 г корней пастернака, петрушки и сельдерея, по 50 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, по 100 г соли и сахара, 15 г молотого красного острого и 10 г молотого черного перца.*

Перец вымыть, вырезать семена, бланшировать плоды 2–3 минуты в кипящей воде и охладить в холодной. Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить, нарезать кольцами толщиной 3–4 мм или кубиками и поджарить по отдельности в растительном масле. Поджаренные коренья, лук и измельченную зелень смешать, пересыпать половиной нормы соли, хорошо перемешать. Полученным фаршем плотно заполнить перец.

Помидоры мелко нарезать и подогреть до кипения, затем добавить соль, сахар, молотый красный и черный перец. Томатную массу варить на слабом огне 5 минут, после чего залить ее в банки с уложенным в них фаршированным перцем.

Стерилизовать в кипящей воде литровые банки 60–70 минут.

### **216. Пюре из помидоров и перца**

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

У плодов перца удалить плодоножки и сердцевины, помидоры нарезать дольками, положить в эмалированную кастрюлю, сварить до готовности, охладить и протереть через сито или дуршлаг, посолить, снова варить до густоты. Готовое пюре уложить в простерилизованные банки, накрыть крышками, стерилизовать 15–20 минут и укупорить. Перед

употреблением заправить подсолнечным маслом, уксусом, растертым чесноком. Подавать в качестве гарнира к мясу, котлетам, шашлыкам.

### **217. Красные помидоры с перцем**

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

Перец вымыть, удалить семена, нарезать кусочками и слегка поджарить на растительном масле. Лук очистить, нарезать кольцами и тоже поджарить на растительном масле до золотистого цвета. Зелень измельчить. Помидоры вымыть, нарезать дольками и уварить до половины первоначального объема. Затем, помешивая, добавить в помидоры соль, сахар и 400 г растительного масла. Когда соль и сахар растворятся, порциями положить перец, лук и зелень. Довести смесь до кипения и сразу же разложить в банки. Стерилизовать литровые банки 40 минут.

### **218. Помидоры, фаршированные по-болгарски**

*6,5 кг помидоров, 4 кг моркови, 600 г репчатого лука, 250 г корней пастернака, 130 г корней петрушки, 130 г корней сельдерея, по 50 г зелени укропа, петрушки, сельдерея, 100 г соли, 100 г сахара, 15 г красного острого перца, 10 г черного перца.* Примерно 4 кг зрелых твердых помидоров отобрать для заполнения фаршем. Со стороны плодоножки помидоры надрезать ножом и с помощью чайной ложечки выбрать мякоть с семенами. Остальные помидоры нарезать дольками и вместе с выделенной мякотью подогреть в эмалированной кастрюле до кипения. Добавить сахар, соль, перец и варить еще 5 минут, непрерывно помешивая. Соус для заливки готов.

Лук очистить, нарезать полосками шириной 3–4 мм и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить и нарезать кольцами толщиной 3–4 мм или кубиками со стороной 7 мм. Обжарить их в растительном масле по отдельности. Зелень мелко нарезать. Овощи, приготовленные для фарша, смешать, добавив половину нормы соли, и фаршировать этой смесью помидоры. Отверстие с фаршем закрыть надрезанной частью помидора. Фаршированные помидоры уложить в банки, залить подогретым до температуры 85–90 °С соусом и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 60 минут.

### **219. Икра-ассорти (способ 1)**

*3 кг баклажанов, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1,5 кг помидоров, 750 г репчатого лука, 0,5 л растительного масла, соль по вкусу.*

Все овощи жарить по очереди, помидоры – последними. Затем все вместе переложить в кастрюлю и тушить 40 минут. Переложить икру в стерильные банки, стерилизовать, закатать.

### **220. Икра-ассорти (способ 2)**

На 1 кг готовой продукции: *950 г сладкого перца, 400 г моркови, 80 г репчатого лука, 85 г растительного масла, 25 г соли, томат-пюре.*

Перец вымыть, разрезать на части, удалить семена. Морковь и лук вымыть, очистить, мелко нарезать. Перец, лук и морковь обжарить в растительном масле. Когда морковь станет

мягкой, а лук желтым, добавить соль и томат-пюре. Охладить массу до температуры 60–70 °С, разложить в банки и стерилизовать.

## 221. Овощная закуска

*700 г сладкого перца (салатного), 600 г репчатого лука, 500 г баклажанов, 500 г моркови, 50 г зелени, 1 кг уваренной томатной массы, 5 стручков горького перца, 5 горошин душистого перца, 600 мл растительного масла, 200 г муки, 90 г соли.*

Спелые баклажаны фиолетовой окраски вымыть кипяченой водой, отрезать плодоножку и чашелистики и нарезать кружочками толщиной 20–30 мм по длине плода. Обвалять в муке и обжарить в масле.

Сладкий толстостенный перец вымыть в проточной воде, удалить плодоножки с семенами, сполоснуть и нарезать кусочками.

Морковь, лук и зелень вымыть в проточной воде, морковь и лук очистить и нарезать: морковь – соломкой, лук – кольцами. Обжарить в растительном масле. Оставшиеся после сортировки и мойки грубые стебли и листья мелко изрубить ножом.

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, разрезать на части, проварить в кастрюле до размягчения и протереть через дуршлаг для удаления кожицы и семян. Полученную томатную массу вылить в кастрюлю и уварить до половины первоначального объема, добавить все обжаренные овощи, зелень, соль, перец горький и душистый и тушить на слабом огне 60 минут.

Овощную заготовку горячей расфасовать в подогретые банки, стерилизовать: пол-литровые банки – 60 минут, литровые – 80 минут с начала закипания. Подавать к мясным блюдам.

## Диетические закуски (без уксуса, сахара и соли)

### 222. Печеные баклажаны с перцем

На 1 пол-литровую банку: *1–2 баклажана, 4–5 сладких перцев, 1 помидор средних размеров.*

На дно стерилизованной банки положить разрезанный на 4–6 частей помидор, затем – печеные баклажаны, а сверху – печеные перцы (перцы перед запеканием очистить от семян).

Уксус не добавлять. Банки наполнять плотно, без воздушных промежутков. Наполненные банки прикрыть подготовленными крышками, поставить в кастрюлю с подогретой водой и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 60–70 минут, литровые – 75 минут. Банки закатать, перевернуть вверх дном, оставить на сутки.

Эти консервы – прекрасная заготовка для икры: содержимое банки выложить на тарелку, измельчить ножом, добавить мелко нарезанный салатный репчатый лук, черный молотый перец, растительное масло.

### 223. Баклажаны с овощами

*2,5 кг баклажанов, 200 г моркови, 100 г репчатого лука, 100 г белых корней (петрушки и сельдерея), 400 г растительного масла, черный молотый перец по вкусу.* Баклажаны опустить на 5 минут в кипящую воду и, когда вода стечет, нарезать кружочками толщиной 2 см. Обжарить в растительном масле в течение 10 минут, дать стечь маслу, добавить черный

молотый перец, перемешать. Мелко нарезать морковь, лук, коренья и слегка припустить на растительном масле, смешать с баклажанами.

Разложить полученную массу в сухие стерилизованные пол-литровые банки и залить маслом, на котором все жарилось.

Стерилизовать 8 минут, закатать, оставить на сутки.

## **224. Баклажаны с овощами в томате**

*4 кг зрелых баклажанов средних размеров, 2 кг зрелых красных помидоров, 400 г сладкого перца, 250 г моркови, 250 г репчатого лука, по 25 г зелени петрушки и укропа, 10 горошин черного горького перца, 3 горошины душистого перца, растительное масло, пшеничная мука.*

Баклажаны вымыть, срезать концы, нарезать полукольцами толщиной 2–3 см, обвалить в муке и обжарить в масле до полуготовности.

Мясистый сладкий перец очистить от семян, нарезать квадратиками. Морковь очистить и нарезать соломкой. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Вымытую зелень мелко нарезать.

Помидоры нарезать тонкими ломтиками, разварить под крышкой, протереть через сито. Полученную массу уварить наполовину, часто помешивая. В уваренную томатную массу опустить обжаренные баклажаны и нарезанные овощи, добавить черный и душистый перец. Тушить на слабом огне под крышкой около 60 минут. В горячем виде разложить в подготовленные банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 60 минут, литровые – 80 минут.

## **225. Кабачки в томатном соусе**

*1,5 кг кабачков, 250 г моркови, 50 г репчатого лука, 30 г белых кореньев (петрушки, сельдерея, пастернака), 5 г зелени петрушки, 400 мл (2 стакана) томатного соуса, 100 г растительного масла.*

Кабачки вымыть, очистить от кожицы, нарезать кусочками толщиной 1,5–2 см. Морковь и белые коренья вымыть, очистить, снова вымыть и измельчить. Репчатый лук очистить, нарезать кольцами. Все овощи обжарить на растительном масле. Зелень вымыть, отсушить, мелко нарезать и смешать с обжаренными овощами. Приготовить и вскипятить томатный соус.

В горячие стерилизованные банки налить немного соуса, уложить по плечики подготовленные овощи, сверху залить кипящим томатным соком, прикрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 50 минут, литровые – 90 минут. Банки закатать крышками, перевернуть, оставить на сутки.

Молодой хозяйке

Овощные закуски из сладкого перца, баклажанов и кабачков лучше стерилизовать не в кипящей воде, температура кипения которой 100 °С, а в насыщенном растворе поваренной соли (400 г соли на 1 л воды) – температура его кипения около 180 °С, благодаря чему время стерилизации можно немного сократить

## 226. Перец в томатном соке

*1 кг подготовленного сладкого перца (около 1,3 кг свежего), 1 л томатного сока или протертых помидоров.*

Отобрать зрелые, здоровые, мясистые перцы, вымыть, вырезать плодоножки и семенники, бланшировать до полуготовности (5–9 минут) в небольшом количестве кипящей воды.

Дать воде стечь, выложить горячие перцы в подготовленные банки и залить кипящим томатным соком (или кипящими протертыми помидорами), накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 30–35 минут, литровые — 35–40 минут. Банки закатать, перевернуть вверх дном и оставить на сутки.

## 227. Помидорчики очищенные

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

Дефектные плоды (недозревшие, перезревшие, мягкие, вялые, ребристые и т. д.) можно использовать для приготовления томатного сока на заливку или же томатного пюре. Помидоры вымыть, положить в дуршлаг и опустить в горячую воду (95–98 °С) на 1–2 минуты, затем дуршлаг с помидорами быстро опустить в холодную воду тоже на 1–2 минуты. Поверхность помидоров покрывается трещинками, и тогда довольно легко снять с них кожицу – руками или с помощью ножа. Очищенные от кожицы помидоры плотно, без воздушных промежутков, уложить в стерилизованные банки.

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

Время стерилизации: пол-литровые банки – 35 минут, литровые – 40 минут. В двух- или трехлитровых банках консервировать очищенные помидоры не рекомендуется.

## 228. Помидорчики неочищенные

За основу берут предыдущий рецепт. Но помидоры, консервируемые вместе с кожицей, не бланшируют. Их накалывают в нескольких местах иглой или острым лезвием ножа и сразу укладывают в подготовленные банки – плотно, но без нажима, чтобы они не деформировались. Затем их заливают горячей протертой томатной массой и стерилизуют: пол-литровые банки – 35 минут, литровые – 40 минут, двух- и трехлитровые – 60 минут.

## 229. Зеленые помидоры с луком и морковью

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

Лук мелко нашинковать, помидоры нарезать дольками, морковь – кружочками, зелень тоже мелко нарезать.

Все это сложить в кастрюлю, залить растительным маслом и тушить 30 минут.

Добавить толченый чеснок, тушить еще 10 минут, переложить в стерилизованную литровую банку и стерилизовать в кипящей воде 15 минут. Банки закатать и перевернуть.

### 230. Зимние щи

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

У квашеной капусты удалить зеленые и грубые части листьев. Если капуста очень кислая, ее надо отжать или наполовину заменить свежей капустой. Морковь и белый корень (петрушку, сельдерей) вымыть, вырезать поврежденные части, срезать концы, варить 20–25 минут, потом охладить водой, очистить и нарезать соломкой. Лук, чеснок и зелень очистить, ополоснуть и мелко нашинковать. Сложить все овощи и зелень в кастрюлю, залить небольшим количеством горячей воды и кипятить 5–6 минут. Затем разложить смесь в подготовленные банки и стерилизовать: пол-литровые банки – 12–14 минут, литровые – 15–18 минут. Дальше как обычно: закатать, перевернуть, выдержать 24 часа.

## Умеренно острые овощные закуска (с добавлением уксуса)

### Традиционные рецепты

#### 231. Баклажаны жареные

*5 кг баклажанов, 250 мл 9 %-го уксуса, 250 г сладкого болгарского перца, 100 г чеснока, 100 г горького стручкового перца (сырого), 250 мл подсолнечного масла, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 1 пучок зелени петрушки, соль.* Баклажаны отварить в соленой воде до мягкости, вынуть и положить под гнет.

Через 5 часов разрезать на несколько частей и обжарить на подсолнечном масле.

*Приготовление соуса.* Сладкий и горький перец, а также чеснок пропустить через мясорубку, добавить 80-100 г соли, уксус, специи, остатки масла.

В банки уложить слоями баклажаны и соус. Стерилизовать пол-литровые банки 15–20 минут.

#### 232. Баклажаны тушеные

*1 кг баклажанов, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 9 %-го уксуса, 10 г соли.*

Спелые баклажаны вымыть, разрезать вдоль пополам и запечь в духовке до готовности (до полной мягкости). Готовые баклажаны очистить от кожицы (удобнее вынуть печеную массу ложкой), массу слегка обжарить на растительном масле, добавить уксус и соль и выложить в подготовленные банки. Простерилизовать и закатать. Эти баклажаны можно использовать для приготовления икры, овощного рагу, различных закусок.

#### 233. Икра из баклажанов

*На пол-литровую банку: 500 г баклажанов, 1 столовая ложка 9 %-го уксуса, 1 помидор, 4–5 шт. сладкого (болгарского) перца, 3/4 чайной ложки соли.*

Баклажаны испечь в духовке, очистить от кожицы, плодоножек и уложить горячими в подготовленные банки (не заполнять доверху – оставить примерно 1,5–2 см). Затем добавить соль, уксус и стерилизовать: пол-литровые банки – около 1 часа, литровые – 1 час 15 минут, немедленно закатать.

Можно добавить в баклажаны помидоры и печеный перец.

Из этого полуфабриката получается очень вкусная икра. Выложить содержимое банки на тарелку, измельчить ножом, добавить по вкусу мелко нарезанный лук, молотый черный горький перец и заправить 2 столовыми ложками подсолнечного масла.

### **234. Икра кабачковая (способ 1)**

*1 кг кабачков, 70 г репчатого лука, 60 г подсолнечного масла, 1 чайная ложка 9 %-го уксуса, 2–3 зубчика чеснока, по 2–3 стебля петрушки и укропа, по 1,5 г молотого черного и душистого перца.*

Свежие кабачки тщательно вымыть, обрезать с обоих концов. Нарезать кабачки кружками толщиной 1–1,5 см. Обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Лук также нарезать кольцами или пластинками и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Чеснок измельчить и растереть с солью. Зелень петрушки и укропа измельчить. Обжаренные кабачки пропустить через мясорубку и смешать с обжаренным луком и другими приправами. Полученную массу уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 75 минут, литровые – 90 минут.

### **235. Икра кабачковая (способ 2)**

*1 кг кабачков, 80 г репчатого лука, 40 г подсолнечного масла, 5 г сахара, 5 г соли, 1 чайная ложка 9 %-го уксуса, по 2–3 стебля петрушки и укропа, по 1,5 г молотого черного и душистого перца.*

Свежие тщательно вымытые кабачки обрезать с обоих концов и нарезать кружками толщиной 1–1,5 см. Нарезанные кабачки положить в кастрюлю и на слабом огне уварить, постоянно помешивая, до половины первоначального объема. Лук нарезать пластинками или кольцами и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Зелень петрушки и укропа мелко нарезать, чеснок растереть с солью. В уваренные кабачки добавить остальные компоненты, тщательно перемешать и уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 70 минут, литровые – 80 минут.

### **236. Икра из перца**

*2,5 кг сладкого перца, 150 г моркови, 200 г репчатого лука, 100 г помидоров, 15 г корней петрушки, по 15 г зелени укропа и петрушки, 1 стакан растительного масла, 25 г соли, 1 столовая ложка уксуса, по 2–3 г черного и душистого перца.*

Перец вымыть, обсушить, натереть растительным маслом и испечь в духовке до размягчения. Горячий перец очистить от кожицы и вырезать семена. Если плоды подгорели, промыть их сначала горячей водой, затем очистить. Очищенный перец пропустить через мясорубку с крупными отверстиями. Морковь и петрушку очистить, нарезать соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности. Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень мелко нарезать. Помидоры пропустить через мясорубку и уварить до половины первоначального объема.

В томатную массу положить предварительно подготовленные овощи, добавить соль, молотый перец, уксус и варить на слабом огне, помешивая, еще 10 минут.

Горячую массу переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 70 минут, литровые – 80 минут. Закатать.

## К праздничному столу

### 237. Закуска из баклажанов с помидорами и перцами

*1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 1 кг сладких перцев, 1 кг репчатого лука, 90 г соли и сахара, по 120 мл растительного масла и столового уксуса.*

Нарезать лук кольцами, помидоры, баклажаны, перцы – дольками, добавить сахар, соль, масло, уксус, все смешать. Варить на небольшом огне 20–25 минут, разложить в горячие простерилизованные банки.

Литровые банки стерилизовать 15–20 минут. Герметично укупорить.

### 238. Чесночная закуска из баклажанов и перца

*4 кг баклажанов, 1,5 кг сладкого перца, 400 г чеснока, по 100 г зелени петрушки и укропа, горький стручковый перец по вкусу, 500 г растительного масла.*

*Заливка: на 1200 мл воды – 150 г соли, 120 мл столового уксуса.*

Баклажаны промыть, очистить от кожицы, нарезать кубиками, посолить, перемешать и оставить на 30 минут. Отжать, положить баклажаны в глубокую посуду и обжарить на растительном масле.

Перец, чеснок, зелень укропа, петрушки, горький стручковый перец нашинковать и не перемешивать.

Остывшие баклажаны сложить слоями, перекладывая приправами, в эмалированную посуду, положить гнет и залить заливкой. Оставить на 20 часов (не более).

Затем все перемешать, сложить в подготовленные банки и стерилизовать пол-литровые банки 20 минут.

### 239. Морковная закуска

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

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

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

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

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

Подавать к мясным и рыбным блюдам.

## 240. Фасоль с овощами по-болгарски

*5 кг зеленой фасоли, 5 кг зеленых помидоров, по 1,3 кг репчатого лука и моркови, 200 г кореньев и 100 г зелени петрушки, 150 мл столового уксуса, 150 г сахара, 80 г соли, 20 г черного перца, растительное масло.*

Зеленую фасоль нарезать кусочками длиной 3–4 см, вымыть, на 3–4 минуты опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной. Лук нарезать кольцами и обжарить до золотистого цвета. Морковь и коренья петрушки очистить, нарезать кружочками толщиной 3–4 мм и также обжарить в растительном масле. Зелень петрушки измельчить.

Зрелые, здоровые помидоры нарезать на дольки и варить в тазу 15 минут. После этого влить уксус, посолить, добавить подготовленные овощи, довести до кипения, бросить в смесь зелень петрушки и снова довести до кипения. Черный перец положить на дно.

Разлить в горячем виде. Литровые банки стерилизовать в кипящей воде 40 минут.

## 241. Чесночная закуска из стручковой фасоли

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

Фасоль промыть, обрезать кончики, стручки разрезать пополам, длинные – на 3 части. Помидоры с чесноком пропустить через мясорубку. Перец и зелень мелко нарезать. В кастрюлю вылить помидоры с чесноком, масло, уксус, всыпать соль, сахар, опустить перец, зелень, размешать, дать вскипеть. Положить подготовленную фасоль. Хорошо перемешать, довести до кипения. Кипятить, помешивая, на среднем огне под крышкой туршевую фасоль 50 минут, спаржевую – 60 минут.

Расфасовать в горячем виде, стерилизовать 10–15 минут. Закатать.

## Любителям щегольнуть

## 242. Закуска из баклажанов с айвой

*2 кг баклажанов, 1 кг айвы, 1 кг сладкого перца, 2 кг помидоров, 60 г соли, 150 г сахара, 100 мл 6 %-го уксуса, 200 г чеснока, по 200 г зелени петрушки и укропа, горький перец по вкусу, 400 г растительного масла.*

Баклажаны, айву (без семечек, но с кожицей) и перец нарезать. Зелень измельчить. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку.

Приготовить заливку из уксуса, растительного масла, соли, сахара и специй.

В кипящую заливку опустить овощи. Кипятить 50–60 минут, сразу расфасовать. Литровые банки стерилизовать 15–25 минут.

## 243. Закуска из белокочанной капусты с помидорами

*1 кг белокочанной капусты, 1 кг помидоров, 150 г репчатого лука, 2 сладких перца, 100 г сахара, 30 г соли, 250–300 мл столового уксуса, по 5–7 горошин черного и душистого перца.*

Помидоры нарезать ломтиками, капусту мелко нашинковать, лук измельчить, из перца удалить семена и нарезать полосками шириной 2–3 см. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Смесь переложить в эмалированную кастрюлю, сверху положить гнет и оставить на 8–12 часов. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом.

Довести до кипения и варить 10 минут. Горячую смесь разложить в банки и стерилизовать: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 15–20 минут.

## 244. Перец фаршированный

*1 кг перца, 700 г помидоров, 250 г репчатого лука, 300 г моркови, 30 г корней петрушки, 10 г зелени петрушки, 1 стакан растительного масла, 20–25 г соли, 40–50 г сахара, 1–2 столовые ложки 9 %-го уксуса, 5–6 горошин душистого перца.*

Крупные плоды сладкого перца вымыть, вырезать семена, снова вымыть. Лук для фарша нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить и нарезать соломкой, потушить в растительном масле до полуготовности. Помидоры протереть через крупное сито или дуршлаг (кожицу удалить). Томатную массу довести до кипения, варить 15 минут, добавить соль, сахар, уксус, душистый перец и варить еще 10 минут. Зелень петрушки измельчить.

Растительное масло кипятить несколько минут (на водяной бане), охладить до температуры 70 °С и разлить в подготовленные банки из расчета 2 столовые ложки на литровую банку. Овощи, приготовленные для фарша, смешать, пересыпать солью и заполнить этой массой подготовленный перец.

Уложить фаршированный перец в банки с маслом и залить горячей томатной массой с приправами. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 55 минут, литровые – 65 минут.

## 245. Помидоры, фаршированные овощами

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

600 г зрелых помидоров протереть на крупной терке, кожицу удалить. Полученную массу кипятить до исчезновения пены, добавить соль, сахар, душистый перец, лавровые листья, уксус и кипятить еще 7–10 минут. *Приготовление овощного фарша.* Петрушку и морковь очистить, мелко нарезать и тушить до готовности. Очищенный лук нарезать кольцами и поджарить на растительном масле до золотистого цвета.

Свежие, зрелые, средней величины помидоры надрезать у плодоножки и чайной ложкой вырезать сердцевину. Тушеные коренья и поджаренный лук смешать с мелко измельченной зеленью петрушки и подогреть до температуры примерно 70 °С.

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

Банки должны быть заполнены так, чтобы до краев горлышка осталось еще 2–2,5 см. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 60 минут, литровые – 75 минут.

## 246. Свекольная закуска с айвой

*2 кг свеклы, 1 кг айвы, 500 г сладкого перца, 300 г растительного масла, 500 г красных помидоров, 200 г сахара, 50 мл 6 %-го уксуса, 30 г соли, 200 г чеснока, петрушка, укроп, горький перец по вкусу.*

Свеклу натереть на крупной терке, айву нарезать мелкими кусочками (без семян, но с кожицей), перец и зелень мелко нарезать, помидоры и чеснок пропустить через мясорубку. В помидоры с чесноком добавить соль, сахар, зелень, растительное масло, уксус, довести до кипения и опустить смешанные овощи.

Помешивая, кипятить 45 минут, затем сразу расфасовать в подготовленные банки.

Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 10–15 минут, литровые – 15–25, двухлитровые – 25–30 минут.

## Маринованные овощи

### Традиционные рецепты

#### 247. Горошек зеленый натуральный с добавлением уксуса

Заливка: на 1 л воды – 30–40 г соли, 15 г сахара, 200–250 мл 6 %-го уксуса.

Горошек молочной спелости вымыть в холодной воде, положить в эмалированную кастрюлю и залить холодной водой. На среднем огне довести до кипения и кипятить 15–20 минут.

Горячий горошек разложить в стерильные банки, залить приготовленной кипящей заливкой и укупорить. Хранить в холодильнике.

#### 248. Кабачки маринованные

Заливка: на 1 л воды – 1 стакан 9 %-го уксуса, 40–60 г поваренной соли, 350–700 г сахара.

На литровую банку: 1–2 лавровых листа, 5–8 бутонов гвоздики, кусочек красного острого перца размером 2–3 см<sup>2</sup>, кусочек корицы.

Отобрать молодые свежие кабачки с недозрелыми семенами. Очистить от кожицы, удалить мягкую волокнистую сердцевину с семенами, нарезать на кубики величиной 2–3 см.

Нарезанные кабачки бланшировать в кипящей воде от 4–5 до 7–8 минут (в зависимости от величины кубиков) и сразу охладить в холодной воде. Подготовленными кабачками заполнить банки и залить горячим маринадом. *Приготовление маринада.* В кипящей воде растворить сахар и соль, добавить пряности, а затем уксус и сразу снять с огня.

Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20 минут.

#### 249. Капуста белокочанная, маринованная с морковью

1 кг капусты, 50 г моркови, 5 г семян тмина или укропа, 50–100 г сахара, 25 г соли.

Заливка: на 1 л воды – 300–400 мл 9 %-го уксуса.

На литровую банку: по 5–8 горошин черного и душистого перца.

Капусту и морковь подготовить и нашинковать, как для квашения (см. рецепт «Капуста белокочанная квашеная (основной рецепт)»), затем капусту смешать с солью, сахаром, тмином или укропом и отставить на 2–3 часа. Приготовить заливку и заполнить ею банки на 1/4. В банки с заливкой уложить капусту с приправами, слегка уплотняя. Заливку не отливать. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки или бутылки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20–25 минут.

#### 250. Капуста белокочанная, маринованная с яблоками

1 кг капусты, 100 г яблок (антоновки), 5 г семян тмина или укропа, 50–100 г сахара, 25 г соли.

Заливка: на 1 л воды – 300–400 мл 9 %-го уксуса.

На литровую банку: по 5–8 горошин черного и душистого перца.

Капусту подготовить и нашинковать, как для квашения (см. рецепт «Капуста белокочанная квашеная (основной рецепт)»). Антоновку очистить от кожицы и сердцевины, нарезать соломкой или кубиками. Капусту смешать с нарезанными яблоками, добавить соль, сахар, перец и отставить на 2–3 часа.

Приготовить заливку и наполнить ею банки на 1/4, уложить в них капусту с яблоками и приправами, слегка уплотняя. Заливку не отливать. Пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки или бутылки – 20 минут, литровые и двухлитровые – 25 минут.

## **251. Капуста белокочанная, маринованная с морковью и яблоками**

*1 кг капусты, 100 г яблок (антоновки), 5 г семян тмина или укропа, 50–100 г сахара, 25 г соли.*

*Заливка: на 1 л воды – 300–400 мл 9 %-го уксуса.*

На литровую банку: по 5–8 горошин черного и душистого перца.

Капусту, морковь и яблоки подготовить и мариновать, как капусту, маринованную с яблоками (см. рецепт «Капуста белокочанная, маринованная с яблоками»).

## **252. Лук маринованный**

*Заливка: на 1 л воды – 40 г сахара, 3 столовые ложки 9 %-ного уксуса, 10–15 горошин черного перца, 40 г соли.*

Лук вымыть и на 2–3 минуты опустить в кипящую воду. Затем быстро охладить, очистить от наружных чешуй и уложить в банки по плечики.

Залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10–12 минут, литровые – 15–20 минут.

## **253. Морковь маринованная**

*Заливка: на 1 л воды – 60–90 г сахара, 1 столовая ложка уксусной эссенции (или 150 мл 9 %-го уксуса), 50 г соли.* На литровую банку: по 8–10 горошин душистого и черного перца, 5–7 бутонов гвоздики, 1–2 лавровых листа, кусочек корицы.

Молодые, нежные корнеплоды тщательно вымыть, очистить, опустить в кипящую подсоленную воду на 2–5 минут. Охладить морковь в холодной воде, нарезать кусочками одинаковой формы, уложить в банки по плечики, предварительно положив на дно банок пряности. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 12–15 минут, литровые – 20–25 минут. Закатать.

## **254. Огурцы маринованные (классический рецепт)**

Для маринования лучше всего брать средние по размерам плотные огурцы, без каких-либо повреждений. Наилучшие сорта – Нежинские, Вязниковские, Муромские. Перед маринованием огурцы нужно рассортировать по размерам, а затем каждую группу отдельно вымыть до полного удаления грязи.

Крупные огурцы с плотной мякотью и мелкими семенами можно разрезать поперек на кружки толщиной 15–20 мм или вдоль – на ломтики.

Перед укладкой огурцов в каждую пол-литровую банку положить небольшой лавровый лист, стручок красного перца, 5 бутонов гвоздики и по 3 горошины черного и душистого

перца. Огурцы плотно уложить в банки, лучше рядами, чтобы вошло побольше огурцов, и залить маринадной заливкой. В пол-литровую стеклянную банку входит 350 г огурцов и 150 мл маринадной заливки. Обычно для изготовления 1 л маринадной заливки берут 1 л воды, растворяют в нем при подогревании 50 г сахара и 60 г соли.

Раствор кипятят 5 минут, затем фильтруют через фланелевую ткань и охлаждают, после чего, в зависимости от того, какой готовится маринад (острый или слабокислый) и какой крепости уксусная кислота, к заливке прибавляют то или иное количество уксусной кислоты.

Для получения 1 л маринадной заливки *для острых маринадов* берут (в граммах): уксусной кислоты (80 %-ной) – 40, воды – 820, сахара – 80, соли поваренной – 35, хрена (корня) – 2, черносмородинового листа – 2, зелени петрушки – 4, эстрагона – 3, укропа – 3, лаврового листа – 2, чеснока – 7.

Все пряности укладывают в банку попеременно с огурцами, а сахар, соль и уксусную кислоту употребляют в виде заливки. Заливка обязательно должна покрывать огурцы. При изготовлении маринадной заливки *для слабокислых маринадов* количество уксусной кислоты уменьшается до 17 г и соответственно увеличивается количество воды. Пряности не обязательно выкладывать в банку, можно приготовить из пряностей настой и влить его в заливку. Огурцы, залитые доверху маринадной заливкой, укупоривают и стерилизуют в кипящей воде: пол-литровые и литровые банки – 5–7 минут, а трехлитровые банки – 20 минут. После стерилизации и закатки банки надо сразу охладить в холодной воде, чтобы огурцы не размягчились.

## 255. Огурцы, маринованные в трехлитровой банке

Специи (всего до 30 г на трехлитровую банку): *зелень петрушки, сельдерея, укропа, листья черной смородины, хрена, эстрагона, измельченный чеснок.*

Маринад (на трехлитровую банку): *1300 мл воды, по 68 горошин черного горького и душистого перца, 6 бутонов гвоздики, 5 лавровых листов, 60–100 мл 6 %-го уксуса, 80 г сахара, 60 г соли.*

Отобрать здоровые огурцы, одинаковые по размеру и спелости, промыть, вымочить 6–8 часов, уложить их вертикально в стерилизованную банку, перекладывая специями.

Все компоненты маринада, кроме уксуса, кипятить в эмалированной кастрюле под крышкой в течение 10–15 минут, затем влить уксус, дать закипеть и немедленно залить в банку с огурцами до самого верха.

Прикрыть стерилизованными жестяными крышками и стерилизовать в кипящей воде 10–15 минут.

## 256. Огурцы маринованные салатные

*10 кг огурцов, 300–500 г репчатого лука, 10–15 г семян укропа или тмина.*

Заливка: *на 6 л воды – 2 л столового уксуса, 0,5–1 кг сахара, 15–20 горошин черного перца, 100–150 г соли.*

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

Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

## 257. Салат из перезрелых огурцов

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

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

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

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

Залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С: литровые банки – 15–20 минут, трехлитровые – 30–35 минут.

## 258. Перец маринованный

*Заливка: на 1 л воды – 60–160 мл столового уксуса, 40–70 г соли, 50–80 г сахара, по 1 г черного и душистого перца, 2–3 лавровых листа.*

Сладкий красный или желтый перец вымыть, на 5 минут опустить в кипящую воду, сразу же охладить в холодной. Обрезать плоды с обоих концов и удалить семена. Стручки вставить один в другой, плотно уложить в банки, залить горячим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 20–30 минут.

## 259. Помидоры (томаты) маринованные (классический рецепт)

Для маринования употребляют в основном средние и мелкие помидоры.

Наиболее подходящими считаются Гумберт, Сан-Марцано и другие мелкоплодные сорта с плотной мякотью и толстой кожицей.

Для маринования годятся помидоры различной степени зрелости – бланжевые, розовые и красные. Перед маринованием томаты обязательно сортируют по размерам и степени зрелости. При сортировке одновременно отбраковывают перезревшие, мягкие, подмороженные, заболевшие плоды, а также очень крупные. Затем удаляют плодоножку, помидоры промывают в холодной воде и укладывают строго по окраске и размерам в стеклянные банки возможно плотнее.

При плотной укладке в литровую банку обычно входит 650 г мелких и средних томатов и 350 мл заливки. Заливку наливают таким образом, чтобы она покрывала томаты. Пряности добавляют или непосредственно в тару, в которой производится маринование, или в виде вытяжки в маринадную заливку.

## **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.