консервированные блюда

50 рецептов

Содержание:

Маринование

Пикули (маринованная смесь овощей и фруктов) 4
Маринованные помидоры 5
Патиссоны, консервированные с чесноком 6
Тыква маринованная 7
Фасоль маринованная пряная 8
Свекла, маринованная с черной смородиной 9
Маринованные дыни 10
Маринованный чеснок 11
Закуска из лука по-грузински 12
Закуска из баклажанов и лука 13
Краснокочанная капуста, маринованная в уксусе 14
Краснокочанная капуста с яблоками и луком 14
Капуста брюссельская, цветная и белокочанная 15
Кольраби 15
Салат из баклажанов и помидоров 16
Салат «Дунайский» 17
Салат из стручковой фасоли и моркови 18

Соление

Огурцы, посоленные в тыкве 19
Огурцы, посоленные с красной смородиной 20
Помидоры-черри, посоленные в ведре 21
Баклажаны фаршированные соленые 22
Соленые баклажаны с чесноком 23
Шампиньоны соленые 24
Засолка белых грибов, подберезовиков, подосиновиков, маслят и груздей 25

Квашение

Хрен с соком из красной столовой свеклы 26
Хрен в маринаде 26
Аджика домашняя 27
Капуста, квашенная на зиму 27
Квашеная краснокочанная капуста 28

Стерилизация/пастеризация

Кабачки, консервированные с помидорами 29
Икра баклажанная 30
Фасоль в томатном соусе 31
Рыжики жареные 32
Грибная икра 33

Соусы, приправы

Баклажаны фаршированные квашеные 34
Капуста, квашенная с морковью и сладким перцем 35
Капуста, квашенная с яблоками и морковью 36

Мочение

Яблоки, моченые в бочке с душистой мятой 37
Брусника моченая с яблоками 38
Моченые груши 38

Варенье, желе

Изумрудное варенье из крыжовника 39
Варенье из айвы 39
Варенье грушевое по-чешски 40
Варенье из абрикосов с лимоном 41
Варенье из апельсинов 42
Джем из земляники 43
Желе из красной смородины 44
Желе из облепихи 45

Сушка

Цукаты из тыквы с апельсином 46
Пастила из груш и из смородины 47

Пикули (маринованная смесь овощей и фруктов)

1. Овощи почистить, тщательно промыть, крупные – порезать (все овощи и фрукты, входящие в состав, должны быть приблизительно одинакового размера).

2. В кастрюлю налить воду, развести в ней соль. Довести до кипения, снять с огня, остудить.

3. Добавить в кастрюлю все овощи и фрукты, снова поставить на огонь и еще раз довести до кипения. Откинуть овощи на решето, дать им обсохнуть.

4. Яблочный уксус вскипятить и остудить. Разложить овощи в стеклянные банки, залить их уксусом, закрыть крышками и оставить настаиваться.

5. Спустя 3 недели, когда уксус станет мутным, слить его. Свежий уксус вскипятить с перцем и нарезанным мелко эстрагоном, остудить и разлить по банкам.

В «правильные» пикули обязательно входят: овощи, фрукты, корнеплоды, бобовые и бахчевые, цветная капуста, кукуруза, семена настурции. Но можно использовать для маринования любые доступные овощи и фрукты.

Состав:

6 кг молодой моркови и огурцов
20 стебельков молодого салата
1 кочан цветной капусты
5 початков молодой кукурузы
10 стручков семенной репы
1 ч. л. семян настурции
500 г неспелой дыни
500 г зеленых слив
300 г маленьких рыжиков
200 г спаржи
10 небольших луковиц
30 молодых стручков сахарного гороха и фасоли
Для бланширования: 200 г соли на 1 л воды

Маринад:

500 мл яблочного уксуса, 2–6 веточек эстрагона, горсть горошин черного перца

Оригинальный маринад, помимо обязательного уксуса, содержит красный перец, горчицу, и пряные травы, но состав специй также может варьироваться.

Время подготовки: 1,5 часа
Время приготовления: 20 мин
Количество порций: 50

Маринованные помидоры

Состав:
4 кг помидоров
20 зерен черного перца
пучок чабреца
эстрагон по вкусу

Маринад:
2 л воды
3 ст. л. 9%-ного уксуса
2 ст. л. соли
4 ст. л. сахара

1. На дно тщательно вымытых и ошпареных кипятком банок уложить часть зелени и черный перец.

2. Спелые помидоры вымыть, насухо протереть, наколоть вилкой в нескольких местах и сложить в банку, пересыпая каждый ряд оставшимися травами.

3. Приготовить маринад: в кипящую воду добавить соль и сахар, снять с огня и добавить уксус.

4. Горячим маринадом залить помидоры, прикрыть крышками и оставить на 15–20 мин.

5. Маринад слить обратно в кастрюлю и снова довести его до кипения.

6. Залить помидоры горячим маринадом во второй раз и закатать крышки.

7. Банки перевернуть и оставить до полного остывания. Убрать в холодное место.

Состав пряных трав можно дополнить смородиновым листом, листьями хрена. В качестве специй можно использовать также лавровый лист, душистый перец горошком, красный жгучий перец.

Время подготовки:
20 мин
Время приготовления:
30 мин
Количество порций:
20

Патиссоны, консервированные с чесноком

1. Молодые плоды перебрать, тщательно промыть. Удалить плодоножки с небольшой частью мякоти – не более 1 см.

2. На 1–2 мин опустить патиссоны в кипящую воду, затем – в холодную и оставить в ней до укладки в банки.

3. На дно банок уложить измельченную пряную зелень, чеснок, перец черный горький, лавровый лист.

4. Приготовить маринад: воду довести до кипения, растворить в ней соль, снять с огня, добавить уксусную эссенцию непосредственно перед заливкой в банки.

5. Уложить в банки патиссоны, влить горячий (90 °С) маринад.

6. Пастеризовать при 90 °С банки: пол-литровые – 5 мин, литровые – 8 мин, двухлитровые – 15 мин, трехлитровые – 20 мин.

Состав:
650 г патиссонов
10 г укропа
6 г листа сельдерея
6 г листа хрена
5 г зелени петрушки
0,5 г листа мяты
2–3 зубчика чеснока
5 зерен перца черного горького
1 лавровый лист

Маринад:
на 1 л воды: 50–60 г соли, 10 мл уксусной эссенции

Молодые патиссоны диаметром до 7 см консервируют в целом виде; более крупные, диаметром до 12 см, разрезают на части.

Время подготовки: 15 мин
Время приготовления: 25 мин
Количество порций: 3

УДК 641/642
ББК 36.997
П 99

Идея внутреннего макета *Татьяны Островерховой*,
преподавателя графического дизайна
в Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*

П 99 **50** рецептов. Консервированные блюда. — М. : Эксмо, 2012. — 48 с. : ил.

ISBN 978-5-699-50303-2

Перед вами книга из новой кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, блюда из птицы, рыбы, мяса, выпечка. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642
ББК 36.997

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ

Консервированные блюда

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *Н. Никонова*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *А. Григорьев*
Корректор *М. Ионова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Подписано в печать 01.06.2011. Формат 70×100 1/16.
Гарнитура «Таймс». Печать офсетная. Бум. офс. Усл. печ. л. 3,89.
Тираж экз. Заказ №

ISBN 978-5-699-50303-2

9 785699 503032 >

ISBN 978-5-699-50303-2

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2012