

♦ ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ ♦



ЗАМОРАЖИВАНИЕ

СУШКА

КВАСЕНИЕ

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

ВАРЕНИЕ



РЕЦЕПТЫ
И СЕРВИРОВКА

Екатерина Геннадьевна Горбачева

Домашние заготовки

Текст предоставлен издательством Вече
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=167692
Домашние заготовки: Вече; Москва; 2003
ISBN 5-94538-302-3

Аннотация

Вам хочется видеть на своем столе овощи и фрукты круглый год? Тогда эта книга для вас. В ней приводятся популярные рецепты домашних заготовок, ознакомившись с которыми можно выбрать для себя и своих близких наиболее приемлемые способы длительного хранения овощей и фруктов, а также грибов, мяса и рыбы.

Содержание

Введение	7
Глава 1. Замораживание овощей, грибов, фруктов и ягод	9
Баклажаны	10
Зеленый горошек	11
Цветная капуста	12
Кольраби	13
Огурцы	14
Помидоры	15
Ревень	16
Салат «Восточный»	17
Салат «Алычево-морковный»	18
Овощное рагу	19
Фарш из капусты и яиц	20
Грибы жареные	21
Фарш из кабачков	22
Фарш из редьки	23
Фарш из капусты и грибов	24
Грибы с вином	25
Арбузы	26
Дыня	27
Клубника	28
Абрикосы	29
Яблоки	30
Вишня	31
Малина с сахаром	32
Черника с сахаром	33
Виноград в сиропе	34
Персики в сиропе	35
Салат из дыни и груш	36
Сливовый фарш	37
Персиковый фарш	38
Глава 2. Сушка грибов, овощей и фруктов	39
Грибы	40
Баклажаны	41
Помидоры	42
Морковь	43
Зеленая фасоль	44
Перец	45
Яблоки	46
Груши	47
Вишни	48
Сливы	49
Шиповник	50
Малина, земляника, смородина и другие ягоды	51
Виноград	52
Черемуха	53

Глава 3. Квашение и мочение	54
Квашение капусты	55
Шинкованная капуста	56
Кислая капуста	56
Шинкованная кислая капуста	56
Рубленая кислая капуста	57
Капуста белокочанная, квашенная с морковью	57
Капуста белокочанная, квашенная с яблоками	57
Капуста белокочанная, квашенная с морковью и яблоками	57
Капуста краснокочанная квашеная	57
Капуста савойская квашеная	57
Капуста цветная квашеная	58
Квашение свеклы и моркови	59
Квашеная морковь	59
Свекла красная квашеная	59
Свекла молодая квашеная	60
Квашение прочих овощей	61
Огурцы в рассоле	61
Русские огурцы	61
Огурцы квашеные	61
Помидоры в рассоле	61
Помидоры в уксусе	62
Помидоры, квашенные сухим способом	62
Смешанное квашение	62
Баклажаны фаршированные	62
Златицкое квашение	63
Топинамбур квашеный	63
Квашеный чеснок	63
Мочение	64
Яблоки, моченные с медом и яблочным соком	64
Моченые яблоки, сливы или груши	64
Яблоки, моченные с черной смородиной	65
Виноград моченый	65
Брусника моченая	65
Груши, моченные с брусникой	65
Рябина моченая	65
Рябина, моченная с яблоками	66
Красная смородина моченая	66
Клюква моченая	66
Физалис моченый	66
Глава 4. Консервирование	67
Предварительная подготовка банок	68
Предварительное приготовление сырья	69
Последовательность консервирования	70
Соление и маринование овощей	71
Помидоры красные натуральные	71
Помидоры «Любительские»	71
Нестерилизованные помидоры	71
Помидоры маринованные	72

Помидоры очищенные, в собственном соку	72
Помидоры с чесноком	72
Помидоры фаршированные	72
Соленые зеленые помидоры	73
Зеленые помидоры в маринаде	73
Огурцы маринованные	73
Стерилизованные маринованные огурцы	74
Маринованные огурцы с соусом из смородины	74
Малосольные огурцы	74
Соленые баклажаны	75
Стерилизованные баклажаны	75
Баклажаны печеные стерилизованные	75
Баклажаны в растительном масле	75
Баклажаны в томатном соусе	76
Фаршированные баклажаны	76
Баклажаны, фаршированные рисом	76
Соленый болгарский перец	77
Болгарский перец для фарширования	77
Болгарский перец для гарнира	78
Жареный болгарский перец	78
Печеный болгарский перец	78
Болгарский перец в растительном масле	79
Болгарский перец, фаршированный капустой	79
Стерилизованные кабачки	79
Кабачки, консервированные без стерилизации	80
Фаршированные кабачки с томатным соком	80
Соление из кабачков	80
Кабачки, консервированные по-мелитопольски	81
Кабачки фаршированные	81
Маринованные кабачки по-украински	82
Соленые патиссоны	82
Маринованные патиссоны	82
Стерилизованная квашеная капуста	83
Стерилизованная маринованная капуста	83
Капуста с хреном	83
Стерилизованная цветная капуста	84
Стерилизованная маринованная цветная капуста	84
Голубцы, фаршированные овощами, в томатной заливке	84
Морковь натуральная	85
Морковь маринованная	85
Стерилизованная морковь	85
Жареная морковь в томатном соусе	85
Маринованная свекла	86
Свекла маринованная сладкая	86
Свекла в маринаде без стерилизации	86
Соление из чеснока	86
Стерилизованный маринованный чеснок	87
Чеснок, маринованный в свекольном соке	87
Консервированный зеленый горошек	87

Стерилизованный маринованный мелкий лук	88
Острый маринованный лук	88
Зеленый лук с солью	88
Засолка зелени (первый способ)	89
Засолка зелени (второй способ)	89
Маринование зелени	89
Засолка зелени с морковью и помидорами	89
Соление для борща	90
Щавель, засоленный со шпинатом	90
Щавель консервированный	90
Пюре из щавеля	90
Конец ознакомительного фрагмента.	91

Екатерина Геннадиевна Горбачева

Домашние заготовки

Введение

Все знают, что человек нуждается в полноценном питании, которое включало бы все необходимые организму витамины и минеральные вещества. И те и другие в большом количестве содержатся в овощах и фруктах. Поэтому очень важно, чтобы данные продукты присутствовали в меню на протяжении всего года. И хотя большинство овощей и фруктов не может оставаться свежими продолжительное время, людям со временем удалось придумать способы, как заготовить их впрок так, чтобы они сохранили имеющиеся в них питательные вещества. Конечно, в настоящее время овощи и фрукты продаются на рынках и зимой, но стоят они достаточно дорого, так что домашние заготовки по-прежнему остаются актуальными. Кроме того, у многих людей есть садовые участки и огороды, и им так или иначе приходится решать, как быть с тем, что они вырастили, потому что использовать в пищу все сразу не получается.

В данной книге рассказывается о различных способах заготовок овощей и ягод для зимнего хранения: замораживании, сушке, консервации и т. д. Отдельные страницы посвящены правилам длительного хранения мясных и рыбных продуктов и приготовлению из них консервов. Однако прежде чем приступить непосредственно к работе с тем или иным рецептом, следует усвоить несколько простых правил подготовки овощей и фруктов к переработке. Они таковы. Во-первых, овощи и фрукты должны быть свежими, равномерно окрашенными, без повреждений и пятен, однородными по размеру и степени зрелости. Для приготовления соков, пюре, повидла отбирают наиболее спелые плоды, для компотов и варенья – не полностью созревшие или созревшие, но с плотной мякотью, не раздавленные.

После этого овощи и фрукты моют, причем особенно аккуратно те из них, что имеют нежную мякоть, например клубнику, малину и др. После мытья удаляют несъедобные, поврежденные, малоценные или плохо усвояемые организмом части – кожицу, семена, семенную коробочку, косточки, плодоножки.

В некоторых случаях требуется бланширование – обработка в течение 1–5 минут продуктов горячей либо кипящей водой или паром с последующим охлаждением в холодной воде. В результате этого фрукты и овощи сохраняют свой естественный цвет и не трескаются при дальнейшей обработке.

Кроме того, иногда предварительная подготовка ингредиентов может включать и такие процессы, как обжаривание, пассерование, запекание, тушение. Конкретные рекомендации по технологии приготовления тех или иных консервированных продуктов приведены в рецептах.

Несколько слов необходимо сказать о посуде и различных приспособлениях, облегчающих заготовку овощей и фруктов. Так, снимать кожуру с плодов лучше всего специальным ножом с прорезью, параллельной лезвию, благодаря чему удастся срезать тонкую стружку. Это значительно снижает количество отходов. Удалять семенные коробочки из яблок, груш, айвы, а также сердцевин кабачков, баклажанов можно трубчатым ножом. Косточки из вишен и черешен вынимают специальной машинкой или обычной булавкой.

Каждая хозяйка должна иметь весы, а также какую-либо мерную посуду и достаточное количество стеклянных банок, бутылей и др. Для бланширования овощей и фруктов паром используют кастрюлю-пароварку или, за неимением ее, – дуршлаг.

Стеклянные банки готовят следующим образом: заливают теплой водой на 20–30 минут, моют содой, горчицей, мылом или другими моющими средствами, ополаскивают несколько раз горячей водой (60–70° С) и ставят вверх дном. Затем их стерилизуют. Удобнее всего это делать над паром, поместив банки вверх дном на чайник с кипящей водой; через 2–3 минуты посуду снимают и ставят горлышками на чистое полотенце.

Бочки и другую тару, не закрывающуюся герметически, моют раствором соды при помощи щетки, ополаскивают несколько раз горячей водой, затем заливают кипятком и накрывают крышкой. Иногда при этом, чтобы избавиться от посторонних запахов, кладут ароматическую траву (мяту, укроп, сельдерей и др.).

Для герметической укупорки банок употребляются различные крышки: жестяные, стеклянные, резиновые и капроновые. Некоторые продукты, содержащие кислоту, могут вызывать окисление оловянного покрытия на жестяных крышках. Поэтому для остро-кислых продуктов, в частности для маринадов, рекомендуется использовать крышки не белого, а желтого цвета, т. е. покрытые пищевым лаком. Отобранные крышки моют в теплом растворе соды (на 1 л воды – 1 ч. л. соды), ополаскивают и кипятят в течение 3–5 минут.

Капроновые крышки могут быть использованы лишь после специальной обработки: их вымачивают 5–6 часов, меняя воду, затем кипятят 20 минут и горячими надевают на горлышки банок.

Глава 1. Замораживание овощей, грибов, фруктов и ягод

Одним из наиболее распространенных способов заготовки продуктов является замораживание. Помимо простоты и удобства, этот способ хорош тем, что замороженные продукты сохраняют практически все полезные свойства. Современные модели морозильных камер имеют специальный режим, который позволяет замораживать продукты за считанные минуты, что немаловажно при заготовке ягод, фруктов или овощей.

Замороженные с соблюдением всех правил овощи, фрукты и ягоды хранятся в течение 5–6 месяцев.

Баклажаны

Баклажаны.

Баклажаны почистить и нарезать небольшими дольками. Затем погрузить в кипящую воду, быстро довести до кипения и кипятить в течение 8–10 минут. Отваренные баклажаны следует быстро охладить в холодной воде, откинуть на дуршлаг и, дав стечь воде, просушить. После этого овощи необходимо расфасовать и заморозить.

Зеленый горошек

Зеленый горошек.

Замораживать необходимо свежесобранный зеленый горошек в стадии молочной спелости (не позднее чем через сутки после сбора). Горошек следует очистить от стручков и пробланшировать в течение полуминуты в кипящей воде. Охладить и как можно быстрее заморозить россыпью, чтобы горошины не смерзлись в один комок. Замороженный горошек рассыпать по емкостям или разложив в полиэтиленовые пакеты и поместить в морозильную камеру на хранение.

Цветная капуста

1 кг цветной капусты, 1 л воды, 1/3 ч. л. лимонной кислоты, соль.

Цветную капусту следует сначала опустить на некоторое время в подсоленную воду, т. к. в ее соцветиях обычно поселяются различные насекомые. После того как они всплывут, капусту нужно промыть и опустить в кипящую воду, подсоленную и с добавлением лимонной кислоты. Варить капусту необходимо, в зависимости от величины плода, от 3 до 7 минут. Вареную капусту нужно обдать холодной водой и дать обсохнуть.

Замораживание цветной капусты следует проводить с соблюдением общих правил. Отличительной чертой является лишь то, что капусту, замораживаемую целым вилком, следует помещать в морозильную камеру без упаковки, а только замерзший кочан заворачивают в полиэтилен. Разделенную на соцветия капусту необходимо подморозить тонким слоем, затем поместить в тару (полиэтиленовый мешок или коробку) и заморозить окончательно.

Кольраби

Кольраби.

Для замораживания следует взять молодую капусту кольраби, очистить ее от кожицы, нарезать кружочками и отварить в небольшом количестве подсоленной воды. Охлажденную капусту плотно уложить в полиэтиленовый пакет и заморозить. Срок хранения – до 10 месяцев.

Огурцы

Огурцы.

Для замораживания лучше всего использовать молодые огурцы с нежной кожицей и мелкими семенами. Отобранные огурцы следует вымыть, без бланшировки нарезать кружочками толщиной не более 2–3 мм, плотно уложить в подходящие формы и заморозить. Замороженные огурцы сохраняют аромат, и из них можно готовить салаты и окрошки.

Помидоры

Помидоры.

Для замораживания следует использовать только что созревшие плотные помидоры с яркой окраской. Отобранные томаты необходимо тщательно вымыть, хорошо обсушить, разложить в один ряд на подносе и заморозить как можно быстрее. Подмороженные помидоры нужно разложить по полиэтиленовым пакетам, выжать из них воздух, плотно завязать и заморозить.

Ревень

Ревень.

Помыть ревень, удалить грубые волокна и нарезать небольшими кубиками, затем сложить в полиэтиленовый пакет так, чтобы в него не попал воздух, запаять и замораживать 22–24 часа. Срок хранения – до 10 месяцев.

Салат «Восточный»

2 свеклы, 2 небольшие айвы, 4 грецких ореха, 4 ст. л. майонеза.

Свеклу отварить, очистить и натереть на крупной терке. Айву хорошо промыть, очистить и нарезать соломкой. Перемешать свеклу с айвой, добавив измельченные ядра грецких орехов. Смесь переложить в пакет и заморозить. Срок хранения – до 10 месяцев.

Перед употреблением смесь разморозить в емкости с теплой водой, добавить майонез и перемешать.

Салат «Алычево-морковный»

500 г алычи, 1 морковь, 200 г белокочанной капусты, 2 ст. л. измельченного чабера, 4 ст. л. майонеза, молотый перец по вкусу.

Чтобы очистить алычу от кожицы, нужно обдать ее кипятком. Очищенную алычу нарезать ломтиками. Вымытую морковь натереть на крупной терке. Капусту нашинковать соломкой. Смешать все компоненты, добавив измельченный чабер. Смесь поместить в пакет и заморозить. Срок хранения – до 5 месяцев.

Для приготовления салата необходимо размороженную смесь поперчить, заправить майонезом и перемешать.

Овощное рагу

8 корней сельдерея, 2 головки репчатого лука, 50 мл растительного масла, 3 помидора.

Корни сельдерея промыть в нескольких водах, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Измельченный репчатый лук поджарить с сельдереем на растительном масле, добавить нарезанные помидоры. Смесь остудить, поместить в пакет и заморозить. Срок хранения – до 5 месяцев.

Для приготовления рагу выложить замороженную смесь в большую кастрюлю и тушить в течение 15–20 минут, периодически перемешивая.

Фарш из капусты и яиц

2 головки репчатого лука, 50 мл растительного масла, 500 г белокочанной капусты, 3 вареных яйца, измельченная зелень.

Капусту нашинковать. Лук нарезать и обжарить на растительном масле. На противень выложить слоями лук и капусту. Затем поставить противень в нагретую до 200 °С духовку и запекать в течение 20 минут, изредка перемешивая. Готовую капусту охладить и добавить нарезанные яйца, зелень, все перемешать, поместить в пакет и заморозить. Срок хранения – до 5 месяцев.

Перед приготовлениемпельменей фарш необходимо разморозить, поместив пакет в емкость с теплой водой.

Грибы жареные

1 кг грибов, масло, соль по вкусу.

Грибы следует хорошо промыть, очистить, удалить ножки и, откинув на дуршлаг, дать стечь воде. Положить грибы в разогретую сковороду с маслом, пересыпать солью и жарить не менее 15 минут на медленном огне, постоянно помешивая.

Прожаренные грибы необходимо остудить, сложить в эмалированную посуду и заморозить. Срок хранения – не более 3 месяцев.

Фарш из кабачков

400 г кабачков, 1 головка репчатого лука, 50 мл растительного масла, 100 мл молока.

Кабачки помыть, очистить от кожицы, удалить семена и волокнистую мякоть, нарезать.

Натереть подготовленные куски кабачков на терке с крупными отверстиями, долить молоко, перемешать, довести до кипения и охладить. Лук натереть на терке или мелко нарезать, обжарить в разогретом растительном масле, затем добавить кабачки и все тщательно перемешать.

Охладить на воздухе, поместить в полиэтиленовый пакет и запаять. Замораживать в течение 15–17 часов. Хранить полуфабрикат не более 5 месяцев.

Фарш из редьки

2 крупные редьки, 100 мл молока, 2 головки репчатого лука, 50 мл растительного масла.

Натереть редьку на крупной терке, добавить молоко и нагревать смесь в течение нескольких минут. Затем следует мелко нарезать или натереть лук, обжарить его в разогретом растительном масле, добавить редьку, все тщательно перемешать, снять с огня и охладить на воздухе.

После этого фарш выложить в полиэтиленовый пакет, герметично закрыть и замораживать в течение 15–17 часов. Хранить полуфабрикат не более 5 месяцев.

Фарш из капусты и грибов

500 г белокочанной капусты, 200 г белых грибов, 2 головки репчатого лука, 50 мл растительного масла, 50 г картофельного крахмала.

Грибы отварить и прокрутить вместе с капустой через мясорубку. Измельченный репчатый лук следует обжарить в небольшом количестве растительного масла, добавить капусту с грибами, крахмал, все перемешать, поставить фарш на огонь и прогревать 2–3 минуты. После этого охладить на воздухе.

Подготовленный таким образом фарш поместить в полиэтиленовый пакет, запаять и замораживать в течение 15–17 часов. Хранить полуфабрикат не более 5 месяцев.

Грибы с вином

1 кг грибов, 70 мл растительного масла, 30 мл белого сухого вина, 10 горошин черного перца, петрушка.

Тщательно промытые грибы следует очистить, еще раз промыть под проточной водой и нарезать. После этого грибы поместить в эмалированную посуду, добавить масло и тушить, помешивая, до размягчения. За 5 минут до снятия кастрюли с огня необходимо добавить вино, перец и нашинкованную петрушку. Охлажденные грибы поместить в пакет и заморозить. Срок хранения – до 3 месяцев. Перед применением разморозить при комнатной температуре, затем разогреть на медленном огне.

Арбузы

Арбузы.

Арбузы необходимо тщательно вымыть, нарезать вместе с коркой небольшими ломтиками, поместить в пакеты и положить в морозильную камеру, где их необходимо хранить при температуре -18°C и относительной влажности 90 %.

Дыня

1 кг мякоти дыни, 2 кг сахара, 200 мл воды.

Замораживанию подлежат созревшие дыни с плотной мякотью. Именно такие плоды лучше всего сохраняют вкусовую, ароматическую и энергетическую ценность.

Подготавливая дыню к замораживанию, следует удалить семена, очистить ее от кожуры, нарезать небольшими ломтиками. Из сахара и воды необходимо приготовить сироп, залить им дыню и сразу же поставить в морозильную камеру.

Клубника

Клубника.

Клубнику помыть, обсушить и очистить от чашелистиков. Плотную уложенную в пакет клубнику необходимо герметично закрыть и замораживать в течение 22–24 часов. Хранить ее рекомендуется не более 9 месяцев.

Абрикосы

Абрикосы.

Абрикосы тщательно промыть, разрезать пополам и удалить косточки. Уложить их в пакет, запаять и замораживать в течение 22–24 часов. Хранить фрукты рекомендуется не более 9 месяцев.

Яблоки

Яблоки, аскорбиновая кислота, соль.

Предназначенные для замораживания яблоки должны быть достаточно крупными, плотными и спелыми. Ни в коем случае нельзя использовать поврежденные плоды. Отобранные яблоки необходимо промыть, вырезать сердцевину и разрезать плоды на дольки. Подготовленные дольки следует опустить на 1 минуту в 0,1 %-ный раствор аскорбиновой кислоты, а затем – на 1 минуту в солевой раствор такой же концентрации. После этого яблочные дольки нужно пробланшировать в кипящей воде и, погрузив их на минуту в холодную воду, разложить в полиэтиленовые мешки.

Замороженные яблоки необходимо перенести в теплое помещение и после их оттаивания вновь заморозить. В этом случае фрукты будут мягкими.

Вишня

Вишня.

Вишню помыть, обсушить, желательно удалить косточки. Затем сложить ее в полиэтиленовый пакет, запаять и заморозить. Хранить рекомендуется не более 9 месяцев.

Малина с сахаром

300 г малины, 100 г сахара.

Малину охлаждать на средней полке холодильника в течение 3–4 часов, затем удалить плодоножки, ягоды помыть, затем поместить на верхнюю полку холодильника на 20 часов. После этого плотно уложить малину в полиэтиленовый пакет, засыпать сахаром, встряхнуть и запаять. Замораживать 20–24 часа. Хранить малину рекомендуется не более 10 месяцев.

Черника с сахаром

500 г черники, 150 г сахара.

Отобрать зрелую, неповрежденную чернику, промыть ее, положить в пакет, пересыпав сахаром, слегка встряхнуть, чтобы ягоды и сахар лучше распределить, и запаять так, чтобы не оставалось пустот. Замораживать следует 22–24 часа. Хранить чернику можно 8–9 месяцев.

Виноград в сиропе

600 г темного мускатного винограда, 400 мл воды, 150 г сахара.

Виноград тщательно промыть. Воду вскипятить, засыпать в нее сахар, растворить его, еще раз довести жидкость до кипения, постоянно помешивая. Затем сироп охладить.

Виноград разложить в два пакета и залить сиропом так, чтобы он полностью покрывал ягоды. Запаять и замораживать 20–22 часа. Хранить виноград рекомендуется не более 10 месяцев. За сутки до употребления переложить пакеты из морозильной камеры на среднюю полку холодильника.

Персики в сиропе

5 персиков с плотной мякотью, 1 л воды, 400 г сахара.

Персики помыть, разрезав на половинки, удалить косточки и нарезать мякоть небольшими кусочками. Приготовить сахарный сироп.

Переложить в пакет подготовленную мякоть персиков и заполнить сиропом, не доливая его до конца. Пакет запаять, положить в морозильную камеру и замораживать 22–24 часа. Хранить персики в сиропе можно около 4 месяцев. За 12 часов перед употреблением поместить пакет на нижнюю полку холодильника.

Салат из дыни и груш

1 небольшая дыня, 3 груши, 100 мл лимонного сока, корица на кончике ножа, 1/2 ч. л. ванильного сахара.

Дыню очистить, удалить семечки и нарезать мякоть небольшими кубиками. Груши очистить, разрезать на половинки, удалить сердцевину и разделить мякоть на небольшие дольки. Подготовленные фрукты следует аккуратно перемешать с пряностями, залить соком, переложить в пакет и запаять. Замораживать 22–24 часа.

Хранить фрукты в холодильнике рекомендуется не более 10 месяцев. За 12 часов до употребления пакет с фруктами переложить из морозильной камеры на нижнюю полку холодильника. Не до конца размороженные фрукты выложить в салатницу и подать к столу.

Сливовый фарш

500 г свежих слив, 2 ст. л. измельченных ядер грецких орехов.

Сливы помыть, обсушить, разрезать на половинки и удалить косточки. Ядра грецких орехов измельчить и аккуратно смешать с половинками слив. Переложить фарш в пакет и запаять. Замораживать 22–24 часа. Хранить полуфабрикат можно не более 10 месяцев.

Персиковый фарш

500 г свежих персиков, 3 ст. л. ядер миндаля, корица и ванилин на кончике ножа.

Ядра миндаля измельчить. Помыть и обсушить персики, удалить косточки, нарезать мякоть небольшими кусочками, добавить орехи, корицу, ванилин и аккуратно перемешать. Фарш плотно сложить в полиэтиленовый пакет и запаять. Замораживать 22–24 часа. Полуфабрикат рекомендуется хранить не более 2 месяцев.

Глава 2. Сушка грибов, овощей и фруктов

Сушка – один из способов сохранить грибы, фрукты и овощи на длительное время. Разделяют два вида сушки: в духовых отделениях плит и воздушно-солнечную (естественную). О последней стоит сказать несколько слов в отдельности.

Итак, сушка на солнце яблок и груш длится 3 дня; косточковых плодов – 1 день; клубники, малины, кизила и других ягод – 1 день. Перед сушкой плоды сортируют по величине, моют, с некоторых снимают кожицу, удаляют сердцевину, косточки, при необходимости нарезают кружочками или ломтиками.

Предварительно обработанные плоды раскладывают равномерным слоем на деревянных решетках или металлических сетках из неоокисляемого материала.

Высушенные фрукты и ягоды внимательно осматривают, отбирают негодные, а остальные сыпают в полотняные или бумажные мешочки, картонные коробки и держат в сухом проветриваемом месте.

Грибы

Грибы.

Свежие грибы необходимо нанизать на нитку и сушить на солнце или в духовке. Кроме того, грибы можно высушить на солнце, нарезав их предварительно кусочками и разложив на досках.

Баклажаны

Баклажаны, соль.

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать тонкими ломтиками и подсолить их. Оставить так на 15–20 минут, затем вымыть и опустить в кипящую воду на несколько минут. Подготовленные таким образом овощи высушить в духовке.

Помидоры

Помидоры.

Отобрать зрелые красные помидоры средней величины, вымыть их и разрезать на две или четыре части, но не до конца. Уложить разрезом вверх на фанеру или доски, выстланные бумагой, выставить на солнце и сушить в течение 3 дней. Готовые помидоры должны быть эластичными, не ломаться при сжатии и не слипаться в комок.

Хранить их нужно в полотняных мешочках.

Морковь

Морковь.

Здоровые корнеплоды моркови очистить и нарезать тонкими кружочками. Опустить их в холодную, а затем в кипящую воду на 2–3 минуты. Подготовленные таким образом овощи высушить на солнце или в духовке при температуре до 60 °С.

Перед употреблением морковь необходимо вымачивать в воде в течение 1 часа.

Зеленая фасоль

Фасоль.

Фасоль опустить в кипящую воду на 5 минут, затем высушить в тени.

Перец

Перец.

Стручки перца вымыть, удалить из них семена и нарезать кусочками. Варить в течение 3–4 минут, а затем высушить на солнце.

Яблоки

Яблоки.

Для сушки лучше всего подходят яблоки осенних и зимних сортов. Их следует очистить от кожицы с помощью ножа из нержавеющей стали и удалить сердцевину.

Плоды можно нарезать дольками или кружками, а затем высушить в духовке при температуре 80 °С. Готовые яблоки должны напоминать на ощупь кожу и не крошиться.

Груши

Груши.

Отобрать зрелые груши, вымыть их, разрезать на две или четыре части, разложить на решетках или досках и выставить на солнце. Мелкие груши можно сушить целыми, предварительно очистив их от кожицы и удалив сердцевину.

Вишни

Вишни.

Для сушки подходят темно-красные сочные вишни. Их нужно очистить от загнивших частей, удалить хвостики, вымыть в теплой воде, разложить в один ряд на противни или листы. Сушить на солнце. Готовые вишни хранить в полотняных мешочках.

Таким же способом можно заготавливать черешни и кизил.

СЛИВЫ

Сливы.

Возможна сушка двумя способами.

Для сушки на солнце нужно отобрать зрелые сливы, вымыть их, разрезать с одной стороны, чтобы удалить косточки. Подготовленные таким образом плоды разложить на противнях разрезом вверх и выставить на солнце.

В духовке сливы можно сушить с косточками.

Шиповник

Шиповник.

Отобрать слегка недозрелые, твердые плоды. Сушить на солнце шиповник не рекомендуется, т. к. в этом случае он теряет витамин С. Его следует сушить в духовке, поставив решетку с ягодами на железный лист.

Готовые плоды должны лопать, если их сжать пальцами, а недосушенные только мнутся.

Малина, земляника, смородина и другие ягоды

Ягоды.

Отобрать зрелые неиспорченные ягоды и вымыть их (за исключением земляники, малины, клубники и ежевики). Сушить в духовке: малину при температуре 60 °С, клубнику, землянику, смородину и крыжовник при 45 °С.

Виноград

Виноград, 1 л воды, 20 г пищевой соды.

Для сушки подходят редкие гроздья винограда. Их необходимо окунуть в раствор соды на несколько минут, а затем разложить на противни и выставить на солнце.

Черемуха

Черемуха.

Ягоды черемухи вместе с плодоножками разложить на листе фанеры, который следует выставить на солнце немного наклонив в южную сторону. Через 3–4 дня, когда ягоды подсухнут, удалить плодоножки.

Глава 3. Квашение и мочение

Квашеные и соленые овощи являются одним из распространенных продуктов питания. Такая популярность легко объяснима. Во-первых, с помощью квашения и соления легко заготовить овощи впрок, а во-вторых, вкусовые качества последних будут превосходными. Кроме того, при квашении и солении образуется молочная кислота, которая отсутствует в свежих овощах. Молочная кислота предохраняет овощи от порчи и в то же время имеет весьма важное питательное и вкусовое значение.

Заготовить впрок посредством квашения и соления можно все виды овощей. Большое значение для сохранения последних имеет соль, которая должна быть чистой, и уксус (натуральный или винный). Приправы берутся доброкачественные и свежие. Лучшими из них являются следующие: чеснок, хрен, семена горчицы, петрушка, сельдерей, укроп, черный перец и др.

Для соления и квашения используют бочки из различных пород дерева, кроме сосны. Лучшими являются дубовые бочки, т. к. они меньше впитывают влагу, очень прочные и при хорошем уходе могут прослужить очень долго. Перед употреблением бочки проверяют на течь, оправляют обручи, при необходимости замачивают и пропаривают горячей водой. В новых дубовых бочках нужно произвести выщелачивание дубильных веществ. Для этого бочки замачивают (периодически меняя воду) до тех пор, пока сливаемая вода не станет бесцветной. Емкости, бывшие в употреблении, моют мочалкой и горячим раствором соли (8 г на 1 л), после чего хорошо прополаскивают водой. Для дезинфекции бочки можно окуривать серой: горящую серу накрывают бочкой на 15–20 минут. Расходы серы: 7–8 г на 100-литровую емкость.

Кроме того, для квашения и соления подходит стеклянная, глиняная, не глазированная внутри посуда. В качестве гнета для бочек применяются деревянные кружки, на которые сверху кладется какая-либо тяжесть.

Лучшим местом для хранения квашеных овощей является чистый, сухой, проветриваемый подвал или погреб.

Заготовленные таким образом овощи нуждаются в правильном уходе. Так, первые 2–3 недели после закваски нужно регулярно сливать рассол, а затем снова заливать его в бочку. Если появляется плесень, то ее необходимо снимать. При помутнении жидкости, ее кипятят. Если квашеные овощи размякли, то следует приготовить новый рассол, остудить его и залить овощи.

Квашение капусты

Квашеная капуста – не только вкусный, но и полезный продукт. Витамин С, содержащийся в значительном количестве в капусте, при таком способе заготовки хорошо сохраняется. Общие правила квашения таковы. Для этого пригодны все поздние и среднеспелые сорта капусты, содержащие большое количество сахара. Кочаны капусты должны быть свежие, чистые, с белыми и негрубыми листьями. Чем белее и плотнее кочаны, чем больше они содержат сахара, тем лучшего качества получается квашеная капуста.

Кочаны очищают, удаляя верхние зеленые, грязные, вялые и поврежденные листья. Кочерыжку обрезают, а кочаны разрезают на две или четыре части вдоль кочерыжки, которую затем удаляют. Капусту шинкуют ножом или ручной шинковкой или рубят.

Шинкованную или рубленую капусту надо немедленно перемешать с солью и морковью и уложить в бочку. Дно устилают целыми листьями капусты. Соль должна быть чистая и мелкая. В капусту кладут 2,5 % соли (2,5 кг на 100 кг капусты). Морковь тщательно моют, чистят и режут кусочками или четырехугольными пластинками. В капусту можно положить лавровый лист или семена тмина и аниса (20–30 г на 100 кг капусты). Для улучшения вкуса кладут яблоки. Пряности и фрукты распределяют по мере заполнения бочки.

Укладывая капусту в бочку, каждый слой тщательно утрамбовывают деревянным пестом или руками. При этом удаляется воздух и лучше выделяется сок. Яблоки укладывают в лунки, чтобы не помять при трамбовке. Бочки можно заполнять выше бортов, т. к. при брожении капуста оседает. Верхний слой покрывают целыми листьями, затем дважды чистой марлей или тканью, поверх которой кладут деревянный круг и тщательно вымытый и ошпаренный груз. Вес его должен составлять приблизительно 10 % от веса капусты (10 кг на 100 кг капусты).

В качестве груза можно применять булыжник. Наилучшим гигиеническим грузом в домашних условиях являются стеклянные бутылки, наполненные водой. Известковые камни и песчаник, а также железный груз применять нельзя, т. к. они разъедаются молочной кислотой и портят квашеный продукт.

Под действием груза капуста постепенно оседает и через несколько часов покрывается рассолом. При отсутствии на поверхности капусты рассола груз нужно увеличить, т. к. без рассола капуста испортится.

Капусту можно заквасить целыми кочанами. При этом их очищают, укладывают в бочки, накрывают деревянным кругом, на который кладут груз, и заливают рассолом, приготовленным из расчета 600 г соли на 10 л воды. Брожение капусты начинается на второй или третий день. Наиболее благоприятная температура – около 20° С. При такой температуре брожение заканчивается за 9–12 суток. За это время в капусте образуются газы с неприятным запахом, для удаления которых ее необходимо через 3–4 дня проткнуть несколько раз заостренным деревянным колом, желательнее достать до дна бочки. Появившуюся на поверхности пену надо снимать, т. к. в ней имеются микроорганизмы, способствующие порче капусты. К концу брожения рассол становится светлым, теряет горечь и приобретает приятный солоноватый вкус.

Готовая капуста должна быть сочной, хрустящей при раскусывании, кисло-солоноватой на вкус, иметь приятный запах. Цвет ее светло-соломенный или с желтоватым оттенком.

Нужно следить, чтобы рассол все время покрывал капусту. Плесень, появляющуюся на поверхности, необходимо удалять, а круг и груз ошпаривать. Бочки с капустой хранят в подвалах, погребах, на ледниках при температуре от 0 до 6° С.

Весной, при наступлении теплой погоды, капуста, сохраняемая в погребах и подвалах, может быстро испортиться. Чтобы избежать этого, ее можно законсервировать в герметичной стеклянной таре. Для этого капусту извлекают из бочки и, отделив рассол, плотно укладывают в подготовленные стеклянные банки. Сок (рассол) нагревают в эмалированной кастрюле до кипения, появляющуюся при этом пену снимают шумовкой. Горячим рассолом заливают уложенную в банки капусту так, чтобы она была покрыта им. Если капустного сока недостаточно, можно добавить раствор соли, приготовленный из расчета 2 г соли на 1 л воды. Наполненные банки накрывают крышками, стерилизуют и укупоривают. Продолжительность стерилизации капусты в полулитровых банках – 20 минут, в литровых – 25 минут.

Шинкованная капуста

1 ведро шинкованной капусты, 1/2 стакана соли, черный перец, кусочки яблок или айвы, недозрелые ягоды винограда.

Здоровые, плотные вилки капусты нашинковать, растереть с солью, сложить в кадку или глиняный горшок слоями, помещая между ними зерна черного перца, кусочки яблок или айвы, ягоды винограда и приминая каждый слой рукой или деревянным пестом. Сверху капусту покрыть целыми капустными листьями и куском ткани, на которую положить деревянный кружок, а затем камень.

Выделяющийся сок спустя некоторое время должен покрыть и кружок, и камень. Если сока недостаточно, то следует подлить немного соленой воды, поставить капусту в теплое место на 3 недели, затем вынести в подвал или погреб. Во время брожения нужно часто осматривать заготовку, мыть камень, кружок и полотно. Через 6 недель капуста будет готова к употреблению.

Кислая капуста

100 вилок капусты, 3 кг соли.

Кочаны капусты очистить, в каждой головке вырезать кочерыжку, а в образовавшееся углубление насыпать соль. Подготовленные вилки сложить в кадки так, чтобы каждый из них лежал вверх отверстием, плотно прижатым к соседнему. Соль, которая осталась после наполнения каждой головки, насыпать поверх кочанов, уложить кружок, придавить его камнем, а затем залить тару водой.

Спустя одну неделю после засолки необходимо перемешать рассол. Делается это следующим образом: рассол нужно вылить в другую посуду, процедить его и снова залить им капусту. Такая процедура должна проводиться два раза в неделю до тех пор, пока капустный рассол не станет кислым.

Шинкованная кислая капуста

1 кг капусты, 50 г соли, 50 г кислого молока, листья капусты или винограда.

Нашинковать капусту, растереть с мелкой солью, выложить в кадку, дно которой застелить капустными или виноградными листьями, заливая каждый слой молоком, плотно утрамбовать. Накрыть капусту сверху чистой, прокипяченной тканью, положить кружок и камень, сверху накрыть сухим полотном и поставить в холодное место.

Каждую неделю нужно снимать образовавшуюся пену, мыть и кипятить ткань, кружок и камень.

Рубленая кислая капуста

1 кочан, 25 г соли, 1 г лимонной кислоты или 1 мелко нарезанный лимон.

Очистить кочаны, мелко порубить, пересыпать мелкой солью и лимонной кислотой. Получившуюся массу растереть руками и сложить в деревянную кадку, плотно утрамбовывая капусту. Выжатый сок сцедить, вместо него налить холодную воду, накрыть кадку полотном и положить кружок с гнетом.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью

10 кг капусты, 300–500 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Тщательно промытую морковь очистить и нарезать лапшой или измельчить на крупной терке. Смешать морковь с нашинкованной капустой, тмином и солью. Квасить обычным способом. Если образуется много сока, отлить его и хранить в холодильнике, а затем долить в готовую капусту.

Капуста белокочанная, квашенная с яблоками

10 кг капусты, 500 г яблок, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Зрелые здоровые кислые яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и смешать с нашинкованной капустой. Далее готовить как обычно. После того как вся капуста утрамбована и пустила сок, можно класть целые яблоки средней величины.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью и яблоками

10 кг капусты, 300 г моркови, 150 г яблок, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Измельченные морковь и яблоки перемешать с капустой. Квасить обычным способом.

Капуста краснокочанная квашеная

10 кг капусты, 2 кг яблок, 500 г лука, 25 г семян тмина или укропа, 200 г соли.

Твердые и кислые яблоки разрезать, удалить кожицу и сердцевину, нарезать соломкой. Лук очистить и нарезать полосками. Капусту нашинковать, руками перетереть с солью и смешать с яблоками, луком, тмином или укропом. Уложить в посуду, уплотняя. Сверху закрыть капустными листьями, тканью, положить кружок и камень.

Каждую неделю осматривать заготовку и перемешивать рассол.

Капуста савойская квашеная

10 кг капусты, 1 кг клюквы, 200 г зелени укропа, 200 г соли.

Капусту нашинковать, руками перетереть с солью. Клюкву перебрать, тщательно вымыть. Зелень укропа мелко нарезать. Все компоненты перемешать и плотно уложить в тару. Квасить обычным способом.

Капуста цветная квашеная

Цветная капуста.

Для заливки: 1 л воды, 50 г соли, 3 г лимонной кислоты.

Для бланширования: 1 л воды, 1 г лимонной кислоты или 10 г поваренной соли.

Головки цветной капусты тщательно вымыть, очистить от листьев, разрезать на соцветия 3–5 см в диаметре. Подготовленную капусту бланшировать 3–4 минуты в кипящей подкисленной или подсоленной воде и остудить в холодной. Плотно уложить капусту в подготовленную тару и залить холодным рассолом. Сверху накрыть холстом или марлей, положить деревянный кружок и гнет. Держать при комнатной температуре. Когда начнется брожение, перенести капусту в холодное место.

Квашение свеклы и моркови

Для квашения используют поздние сорта свеклы с темноокрашенными корнеплодами. Столовая свекла содержит достаточно сахара, чтобы обеспечить при квашении накопление большого количества молочной кислоты. Из квашеной свеклы готовят борщ, а рассол пьют как квас, разбавляя его равным количеством воды с добавлением сахара по вкусу. Кроме того, свекольный рассол вполне может заменить томатное пюре при изготовлении обеденных блюд, острых соусов.

У свеклы отрезают ботву и корни, хорошо промывают ее в холодной воде и, разрезав крупные корнеплоды, плотно укладывают в бочки или другую тару. Если свеклу квасят нарезанной, то ее очищают от кожицы. Свеклу заливают рассолом (на 10 л воды 400–500 г соли) так, чтобы уровень его был на 3–5 см выше верхнего слоя уложенных корнеплодов. Затем на нее кладут деревянный круг и груз.

Рассола требуется примерно 50 % от веса свеклы. Брожение при 20° С продолжается около 7–10 дней. Ежедневно надо удалять пену и, если требуется, мыть чистой водой круг и груз. После прекращения брожения свеклу помещают на хранение на ледник или в другое место с низкой температурой. Во время хранения 2–3 раза в месяц снимают пену и промывают кружок.

Для квашения моркови пригодны все ее столовые сорта. Корнеплоды должны быть сочными, с яркой окраской. Квашеная морковь может хорошо сохраняться в холодном помещении до нового урожая.

Квашеная морковь

Морковь, 1 л воды, 1/2 л уксуса, 5 г соли, сельдерей, петрушка, лавровый лист, зерна черного перца.

Очистить и помыть морковь, лучше всего мелкую, и сложить ее в посуду. Каждый ряд накрыть листьями сельдерея, зеленью петрушки, лавровыми листьями, добавить зерна черного перца. Залить кипящей водой с уксусом. Сверху прикрыть деревянным кругом с небольшим гнетом.

В первые дни брожения на поверхности появляется пена, ее следует снимать, а круг и гнет время от времени промывать свежим чистым раствором соли. Через 10–15 дней брожение заканчивается, тогда в бочки нужно долить рассол, закрыть и поставить на холод.

Свекла красная квашеная

Свекла.

Для рассола: 10 л воды, 300 г соли.

Мелкие и средние корнеплоды вымыть, обрезать корни и остатки листьев и уложить рядами в бочку или другую посуду с широким горлом. Залить рассолом, положить кружок и гнет и закрыть сверху марлей. При комнатной температуре процесс брожения продолжается 10–15 дней. Все время снимать пену. Когда брожение закончится, бочку перенести в холодное место.

Свекла молодая квашеная

5 кг черешков листьев молодой свеклы, 3–4 листа белокочанной капусты, 100 г соли.

Черешки молодой свеклы очистить от листовых пластинок, вымыть и мелко нарезать. Дно посуды с широким горлом выстлать капустными листьями. Затем плотно уложить измельченные черешки листьев и пересыпать солью. Сверху положить кружок или тарелку и гнет. Когда свекла пустит сок, посуду сверху обвязать плотной тканью и поставить в холодное место.

Квашение прочих овощей

Квашение огурцов, помидоров и прочих овощей также имеет свои особенности, о которых пойдет речь в нижеследующих рецептах.

Огурцы в рассоле

Огурцы, вишневые и виноградные листья, укроп, хрен, зерна полевой горчицы.

Для первого рассола: 1 л воды, 30 г соли.

Для второго рассола: 1 л воды, 50 г соли.

Огурцы помыть, сложить в посуду, залить первым холодным рассолом и оставить на ночь. На другой день огурцы сложить в бочонок слоями, перемежая с листьями, укропом, кореньями хрена и зернами горчицы, залить вторым холодным рассолом. Тару с огурцами накрыть тканью и оставить просаливать на две недели. Как только брожение прекратится, удалить образовавшуюся пену, положить на рассол кусок чистой ткани, кружок, гнет и лист пергаментной бумаги.

Русские огурцы

Огурцы, 8 л кипяченой воды, 400 г соли, 1,5 л уксуса, виноградные и вишневые листья, чеснок, стручки горького перца, укроп, хрен.

На дно глиняного или деревянного бочонка уложить листья, чеснок, укроп, стручки перца. Затем класть слоями огурцы, перемежая их с листьями и специями. Сверху огурцы закрыть укропом и хреном, залить кипяченым и остывшим рассолом, закрыть крышкой и положить гнет.

Огурцы квашеные

Огурцы, вишневые или виноградные листья, сельдерей, маленькие зеленые помидоры, стручки горького перца.

Для рассола: 8 л воды, 1 л уксуса, соль, зерна черного перца, сахар, лавровый лист.

Огурцы протереть тряпочкой, смоченной в соленой воде, сложить в бочонок слоями, перемежая с виноградными и вишневыми листьями, сельдереем, помидорами и стручками перца. Залить огурцы остывшим рассолом, сверху накрыть тканью, положить кружок и гнет.

Помидоры в рассоле

Помидоры.

Для рассола: 2 л воды, 100 г соли.

Помидоры вымыть и сложить в чистый глиняный горшок. Залить их холодным рассолом (они должны быть им полностью покрыты), закрыть фаянсовой тарелкой и поставить в холодное место.

Помидоры в уксусе

Помидоры, соль, уксус.

Помидоры вымыть, наколоть иголкой, поместить в глиняный горшок, пересыпать солью и оставить на 3 дня. Затем томаты вымыть, сложить в горшки, залить прокипяченным и остывшим винным уксусом так, чтобы он полностью покрывал помидоры. В горшки вставить по 1–2 прутика, предназначенные для предотвращения всплывания помидоров. Накрыть горшки пергаментной бумагой, завязать и хранить в холодном проветриваемом месте.

Помидоры, квашенные сухим способом

2 кг помидоров, 100 г сахара, 1 ст. л. соли, 50 г листьев вишни, 50 г зелени эстрагона, 50 г зелени сельдерея.

Помидоры вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить плотно рядами, переслаивая их листьями вишни, зеленью сельдерея и эстрагона, а также пересыпая сахаром и солью. Сверху накрыть чистой тканью и поместить гнет. Выдержать в теплом помещении до появления рассола, затем выставить на холод для хранения.

Смешанное квашение

Перец, зеленые томаты, морковь, листья сельдерея, кусочки капусты, молодые огурцы, виноградные и вишневые листья.

Для рассола: 20 л воды, 1 кг соли.

Перец перемыть, наколоть иголкой в 5–6 местах. Таким же образом подготовить томаты, морковь и огурцы. Все овощи уложить слоями в кадку, перемежая листьями, залить рассолом и положить гнет.

Баклажаны фаршированные

Баклажаны.

Для фарша (первый способ): 5 кг моркови, 3 кг корней петрушки, 1,5 кг корней сельдерея, 20 г зелени укропа и петрушки, 300 г шинкованного лука.

Для фарша (второй способ): 4 кг капусты шинкованной, 2 кг моркови, 1 кг корней петрушки, 1,5 кг болгарского перца, 1,3 кг корней сельдерея, 200 г чеснока.

Для рассола: 10 л воды, 700 г соли.

Для квашения пригодны поздние сорта баклажанов. У плодов срезать плодоножки, вымыть и затем проварить баклажаны в кипящей воде 5–6 минут до мягкости, после чего обдать холодной водой.

Разрезать плоды пополам вдоль, но не до конца (примерно на 3/4 всей длины), вложить фарш, соединить половинки и связать каждую штуку ошпаренными стеблями сельдерея. Баклажаны залить 7 %-ным рассолом и держать для предварительного брожения в течение суток при температуре около 18 °С. После этого бочки закрыть деревянными пробками и перенести в холодное место.

Готовые баклажаны имеют приятный солено-кислый вкус и запах специй. Мякоть плодов довольно плотная, нерасползающаяся. Рассол прозрачный или слегка мутный.

Златицкое квашение

Перец, баклажаны, зеленая фасоль, морковь, листья сельдерея, мелкие огурцы, кусочки красной капусты.

Для рассола: 2 л воды, 1 л уксуса, лавровый лист, зерна черного перца, соль.

Перец помыть, баклажаны нарезать дольками, фасоль подержать 2–3 минуты в кипятке. Все овощи выложить слоями, залить кипящим рассолом и положить гнет.

Топинамбур квашеный

Топинамбур.

Для заливки: 1 л воды, 2 ст. л. соли.

Сырые клубни нарезать тонкими дольками, уложить в стеклянную, эмалированную или деревянную посуду, залить подсоленной водой. После окончания брожения квашеный топинамбур можно добавлять в салаты, винегреты. Хранить в холодном месте.

Квашеный чеснок

2 кг чеснока, 1 ст. л. сока красной или белой смородины, 100 г меда или сахара, 70 г соли, 1 л воды, гвоздика, майоран, эстрагон.

Головки молодого чеснока промыть, очистить, удалить корни. Замочить в ледяной воде на 3 часа, опять промыть, уложить в чистую прокипяченную тару.

Сок смородины, мед или сахар, соль, гвоздику, майоран и эстрагон смешать с холодной кипяченой водой, залить этой смесью чеснок и поставить для квашения при комнатной температуре. Через 1,5–2 месяца продукт готов к употреблению.

Мочение

Мочение плодов и ягод мало чем отличается от квашения и соления овощей. Суть этого процесса заключается в том, что часть сахара плодов и ягод под влиянием молочнокислых бактерий и дрожжей превращается в молочную кислоту и спирт, что в основном консервирует замоченные плоды. Чем больше в них накапливается молочной кислоты и спирта, тем дольше и лучше они сохраняются.

При плохой обработке посуды и неправильном хранении моченые плоды и ягоды могут приобрести неприятный привкус с запахом уксусной кислоты или испорченного силоса. Чаще всего это происходит тогда, когда плоды заквашивают при высокой температуре – 30° С и выше. Для мочения обычно используют яблоки, иногда квасят груши, сливы, виноград, бруснику и др.

За мочеными плодами и ягодами необходимо ухаживать: периодически снимать пену и плесень, не реже одного раза в неделю промывать в горячей воде салфетку, подгнетный круг и груз.

Яблоки, моченные с медом и яблочным соком

Яблоки.

Для заливки: 2,5 л воды, 2,5 л яблочного сока, 500 г меда.

Яблоки вымыть, уложить в кадку плотными рядами плодоножками вверх. Воду довести до кипения, охладить и растворить в ней мед, после чего добавить яблочный сок и залить получившимся сиропом фрукты так, чтобы он покрывал их на 3–5 см. Яблоки накрыть чистой тканью, положить сверху кружок и груз, вынести заготовку в холодное место.

Моченые яблоки, сливы или груши

Яблоки, сливы или груши.

Для сусла: 10 л воды, 200 г ржаной муки, 60 г соли.

Для сладкой воды: 10 л воды, 400 г сахара или 600 г меда, 90 г соли.

Для мочения пригодны осенние и зимние кисло-сладкие сорта яблок с плотной мякотью; груши – кислые, с плотной мякотью; сливы – сорта из группы венгеров с плотной мякотью и умеренно кислые.

Дно и стенки бочки выстлать соломой, предварительно обваренной кипятком, или листьями черной смородины и вишни. Яблоки уложить рядами, перемежая их с листьями и соломой. Верхний слой плодов накрыть ржаной или пшеничной соломой либо листьями. Солома предохраняет яблоки от повреждений при укладке; кроме того, она придает плодам золотистый цвет и особый вкус. Сверху фрукты залить холодным суслом (муку смешать с кипятком и солью) или сладкой водой (соединить ингредиенты, прокипятить, остудить) и накрыть кружком. Бочку оставить на 8–12 дней в теплом месте, при этом каждый день нужно удалять появляющуюся пену и доливать свежее сусло или воду. После того как яблоки впитают жидкость, бочки закупорить деревянными пробками и хранить в погребе или подвале. Брожение заканчивается через 25–30 дней.

Яблоки, моченные с черной смородиной

10 кг яблок, 1 кг ягод черной смородины, 250 г листьев смородины.

Для заливки: 5 л воды, 500 г сахара, 80 г соли.

Яблоки, ягоды и листья черной смородины вымыть. Сложить яблоки в кадку плодоножками вверх, пересыпая ряды ягодами черной смородины. Воду вскипятить, растворить в ней сахар и соль. Поверх яблок и ягод смородины уложить листья, залить все это охлажденным раствором, накрыть чистой тканью, положить кружок, груз. Хранить заготовку в холодном месте.

Виноград моченый

1 кг винограда.

Для рассола: 1 л воды, 30 г сахара, 10 г соли, 10 г зерен горчицы.

Для мочения отобрать не совсем зрелый кисло-сладкий виноград. В большую посуду уложить целые грозди, в стеклянные банки – грозди, поделенные на части. Приготовить рассол, охладить его, залить им виноград, накрыть посуду льняной салфеткой, сверху положить груз. Через 25 дней виноград будет готов к употреблению. Хранить в холодном месте.

Брусника моченая

Брусника, яблоки, душистый перец, корица.

Для заливки: 1 л воды, 1–2 ст. л. соли, 2–3 ст. л. сахара.

Свежесобранные ягоды перебрать, вымыть в холодной воде и высыпать в подготовленную посуду. В воде растворить сахар и соль, довести до кипения, охладить и залить ягоды. Для улучшения вкуса можно добавить очищенные дольки ароматных яблок, душистый перец, корицу. Сверху накрыть льняной тканью, положить кружок и гнет. Выдерживать 6–7 дней при температуре 18° С или 8–9 дней при 12 °С, после чего посуду с брусникой перенести в холодное место. Через 25–30 дней брусника готова к употреблению.

Груши, моченные с брусникой

5 кг груши, 750 г брусники, 100 г листьев черной смородины.

Для рассола: 5 л воды, 5 ч. л. простокваши, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сухой горчицы.

Груши и бруснику вымыть в холодной воде и уложить в бочку слоями, перекладывая листьями черной смородины. Затем залить некипяченным рассолом, приготовленным заранее. Оставить на 8–10 дней в теплом месте, а затем вынести для хранения на холод.

Рябина моченая

Рябина.

Для заливки: 1 л воды, 30–50 г сахара, 5–7 звездочек гвоздики.

Подмороженные ягоды рябины снять с кисти, тщательно вымыть и высыпать в посуду. Сварить заливку, добавив сахар и пряности, охладить. Залить ею рябину. Сверху укрыть тканью, положить кружок и гнет и 6–7 дней выдержать при температуре 19–20 °С. Затем перенести в холодное место. Через 25–30 дней рябина готова к употреблению.

Рябина, моченная с яблоками

5 кг рябины, 5 кг яблок.

Для заливки: 500 г сахара, 100–200 г соли, 10 л воды.

Подготовленные яблоки и рябину уложить в бочку и залить охлажденной заливкой из воды, сахара и соли. Выдержать в прохладном месте 30 дней.

Красная смородина моченая

1 кг красной смородины.

Для рассола: 4 стакана воды, 2 стакана сахара, 4–6 звездочек гвоздики, корица.

Крупные ягоды красной смородины отделить от веточек, промыть под проточной водой и сложить в банку или глиняную посуду. В воду добавить сахар и пряности, вскипятить, охладить сироп и залить им смородину. Посуду накрыть тканью, обвязать и вынести на холод. Смородина будет готова через 2 недели.

Клюква моченая

Клюква.

Для заливки: 1 л воды, 4 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли, 3–4 горошины душистого перца, 3–4 звездочек гвоздики.

Перебранные и тщательно промытые ягоды всыпать в подготовленную посуду и залить охлажденной заливкой. Сверху накрыть ягоды салфеткой и положить гнет. Первые 6–7 дней держать при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место. Через 25–30 дней моченые ягоды готовы к употреблению.

Физалис моченый

Физалис.

Для рассола: 1 л воды, 35 г сахара, 10 г соли.

Плоды физалиса очистить от оболочки, протереть от налета и вымыть. Затем уложить их в чистые банки и залить рассолом. Сверху поместить гнет. Через 7–10 суток проверить вкус: если рассол кислый, то брожение прошло нормально. Гнет снять, банки закрыть пластмассовыми крышками и хранить при температуре 6 °С.

Глава 4. Консервирование

Консервирование издавна является одним из основных способов долгосрочного хранения овощей и фруктов. С течением времени появилось огромное множество рецептов соления и маринования плодов. При этом каждая хозяйка обычно использует свой собственный или полученный по наследству от бабушки рецепт приготовления консервов в домашних условиях. Предложенные в данной главе книги рецепты помогут начинающим освоить такой способ заготовки овощей и фруктов на зиму, как консервирование, а опытные хозяйки смогут пополнить запас уже имеющихся рецептов несколькими новыми.

Главной причиной порчи овощей и фруктов является воздействие на них различных микроорганизмов. Во избежание этого и для продления срока годности продуктов, используется такой способ, как консервирование. Для того чтобы правильно провести консервирование плодов, прежде всего нужно приготовить посуду: нож из нержавеющей стали, нож, предназначенный для очистки овощей и фруктов от кожицы, специальный кухонный инструмент для удаления косточек из ягод, кастрюля, снабженная сеткой и необходимая для предварительного бланширования плодов, щипцы для извлечения горячих простерилизованных крышек, весы, кастрюли, таз, дуршлаг, сито, марлевая или любая другая тонкая ткань, чайник, закаточная машинка, две кухонные доски, деревянная или металлическая решетка, термометр, соковыжималка и пресс.

Предварительная подготовка банок

Как правило, для хранения консервов домашнего приготовления используют стеклянные банки различной емкости. При этом применяемые для консервирования банки должны быть цельными, без каких-либо повреждений. Это легко можно проверить, постучав деревянной палочкой по стенке банки. Даже если имеется небольшая трещинка, звук будет глухим и дребезжащим. При предварительном осмотре необходимо также осмотреть горлышко банки: оно не должно иметь сколов и неровностей по краю.

Для того чтобы предотвратить развитие болезнетворных микробов внутри закрытой банки, тару нужно подготовить. Банки замочить в растворе кальцинированной соды, приготовленном из расчета на 1 л воды 1 ч. л. соды. Спустя 30 минут банки извлечь, сполоснуть под струей воды и затем тщательно вымыть хозяйственным мылом или содой. После этого банки тщательно ополоснуть водой и поставить для просушки горлышком вниз.

Прежде чем наполнять тару приготовленными овощами и фруктами, следует ее простерилизовать над паром. Время стерилизации зависит от емкости тары.

Предварительное приготовление сырья

В настоящее время известно несколько основных способов консервирования овощей и фруктов: соление, маринование, варка с сахаром и др. Маринованием принято называть консервирование овощей и фруктов с использованием уксусной кислоты. В современных торговых точках можно найти уксусную кислоту 5-, 6- и 9 %-ной, а также 70- и 80 %-ной концентрации. В том случае, если под рукой не оказалось уксусной эссенции 5 %-ной концентрации, но есть кислота 80 %-ной, можно использовать и ее, предварительно разбавив водой в нужном соотношении.

Свежие ягоды и фрукты консервируют в сахарных сиропах. При этом известно, что сахар только тогда обладает консервирующим действием, когда степень его концентрации в варенье достигает не менее 65 %, а в повидле – не менее 60 %.

Для того чтобы правильно провести консервирование важно не только простерилизовать посуду, но и приготовить сырье. К предварительным действиям можно отнести: мытье, бланширование и обжаривание (тушение, пассерование).

Мытье приготовленных плодов следует производить под струей проточной холодной воды. Некоторые виды овощей и фруктов требуют особенно тщательной подготовки. Для того чтобы полностью очистить от грязи, их лучше всего на некоторое время предварительно замочить в воде, а уже затем помыть. После этого нужно дать воде стечь, затем, при необходимости обсушить плоды с помощью чистой салфетки или полотенца.

Бланшированию в кипящей воде или над паром нужно подвергать овощи и фрукты, имеющие особенно толстую кожицу. Для бланширования лучше всего использовать эмалированную или алюминиевую кастрюлю с высокими стенками. Процесс такой обработки плодов может длиться от нескольких секунд до нескольких минут. При этом для бланширования 500 г плодов следует брать не менее 1 воды.

Обжаривание, пассерование и тушение обычно проводят при приготовлении овощных консервов. Обжаривают измельченные плоды в кипящем растительном или хлопковом рафинированном масле, пассеровать овощи нужно на жире, а тушить в собственном соку или с добавлением небольшого количества воды.

Последовательность консервирования

Процесс консервирования непосредственно заключается в фасовке, стерилизации, пастеризации, герметической укупорке, самостерилизации и охлаждении продуктов.

Перед тем как сложить приготовленные плоды, банку нужно вымыть и прогреть паром, после чего тщательно просушить в духовом шкафу. Заполнять мокрые банки не рекомендуется, поскольку через некоторое время на поверхности консервов может образоваться плесень.

При приготовлении компотов и маринадов заполненные банки необходимо залить горячим сахарным сиропом, маринадной или томатной заливками, температура которых не должна быть ниже 85–95° С.

При фасовке банки следует наполнять почти доверху. Слишком большой слой воздуха, оставшегося в верхней части тары может привести к порче продукта.

Стерилизацию заполненных банок проводят для того, чтобы уничтожить микроорганизмы, имеющиеся в овощах и фруктах. Заполненные банки нужно залить горячим сиропом, заливкой или маринадом, накрыть заранее вымытыми и прокипяченными крышками, после чего поместить на стерилизатор с кипящей водой.

При этом температура воды в стерилизаторе должна быть выше температуры в банке на 15–20 °С. Воду нужно наливать так, чтобы ее уровень находился ниже уровня горлышка банки на 3 см. Стерилизацию следует проводить на медленном огне, не допуская бурного кипения воды.

Пастеризация заключается в нагревании продуктов до 100 °С. Некоторые виды плодов и ягод не требуют специальной пастеризации, поскольку уже в процессе стерилизации нагреваются до температуры 85–90 °С. Необходимо заметить, что начало стерилизации нужно отмечать с момента закипания воды в стерилизаторе после погружения в него заполненных банок, а время пастеризации – с момента достижения водой определенной температуры.

После проведения стерилизации и пастеризации заполненные плодами и ягодами банки следует герметично закрыть. Банки нужно осторожно извлечь из стерилизатора и с помощью закаточной машинки закрутить крышками.

После укупоривания консервы нужно охладить. Для этого банки необходимо разместить на воздухе или в комнате. Размещать горячие консервы на сквозняке не рекомендуется. Хранить их следует при температуре не выше 20 °С. При хранении консервов необходимо предотвращать резкие перепады температур в том помещении, где они хранятся.

Соление и маринование овощей

Соление и маринование овощей давно уже стало традицией в жизни русского человека, живущего в многоэтажном доме и имеющего дающий обильный урожай земельный участок в 6 соток. Как сохранить помидоры, огурцы и другие плоды в домашних условиях, если в распоряжении имеется только погреб, холодильник да несколько десятков вместительных стеклянных банок? Наиболее распространенные рецепты приготовления соленых и маринованных овощей, представлены в данной главе.

Помидоры красные натуральные

600 г красных помидоров.

Для рассола: на 1 л воды 40 г соли.

Для консервирования следует отобрать плотные, правильной формы, одинаковые по размеру плоды. Выбранные помидоры нужно тщательно вымыть и осторожно уложить в банки, стараясь не повредить тонкую кожицу.

Приготовленный рассол довести до кипения и залить им помидоры. Подготовленные банки с помидорами стерилизовать в кипящей воде в зависимости от размера банок 10–15 или 20–25 минут. После этого сразу же их закрыть и охладить.

Помидоры «Любительские»

Помидоры (в зависимости от объема банки), 1–2 зубчика чеснока, 10 г зелени (укроп, петрушка, сельдерей, хрен, базилик).

Для рассола: на 1 л воды 15 г соли, 2–2,5 г лимонной кислоты.

В заранее подготовленные банки нужно положить коренья, пряности. Помидоры отобрать крепкие, ровные и без повреждений. Отобранные плоды следует уложить в банки с пряностями.

Приготовить рассол, довести его до кипения и залить им банки. Время стерилизации банок зависит от их объема: литровые банки – 10–15 минут, 3-литровые – 20–25 минут. После стерилизации банки следует герметично закрыть и охладить при комнатной температуре.

Нестерилизованные помидоры

1,5 кг помидоров (на литровую банку), 50 г зелени укропа, 2 зубчика чеснока, 3 стручка красного горького перца, 15 листьев черной смородины, 3 стручка зеленого сладкого перца, 2 лавровых листа.

Для рассола: на 1 л воды 50 г соли.

Прежде всего нужно выбрать помидоры средней спелости и тщательно их вымыть.

Все пряности хорошо промыть в проточной воде и одну треть их уложить в банки. На пряности уложить половину помидоров, сверху еще одну треть специй и на них – оставшиеся помидоры и специи.

Рассол прокипятить, отфильтровать и охладить. Кипящим рассолом залить наполненные банки, хорошо их закрыть заранее вымытыми и простерилизованными крышками.

Помидоры маринованные

Помидоры (в зависимости от емкости банки), укроп, чеснок, листья черной смородины и сельдерея, зеленый сладкий перец и лавровый лист.

Для маринада: на 1 л воды 10 г соли, 1 ст. л., уксусной эссенции, 50 г сахара.

Отобрать спелые, твердые помидоры, тщательно вымыть и уложить их в банки. Вымытую и нарезанную зелень разделить на две части и уложить в банки, в середине и сверху. Кипящим маринадом залить помидоры на 5–10 минут, затем его слить, снова довести до кипения и залить помидоры второй раз, после чего немедленно закрыть банки приготовленными крышками.

Помидоры очищенные, в собственном соку

700 г помидоров (на литровую банку).

Для маринада: 350 мл томатного сока, 20 г соли, 1,5 г лимонной кислоты, 10 г сахара.

Прежде всего нужно приготовить томатный сок. Для этого надо отобрать перезрелые помидоры, можно поврежденные, разрезать их, отделяя испорченные части мякоти. После этого следует сложить нарезанные помидоры в кастрюлю, поставить ее на слабый огонь и тушить плоды, постоянно помешивая, в течение 5–10 минут. Горячие помидоры нужно протереть через сито. Получившийся томатный сок вновь поставить на слабый огонь и довести до кипения.

Для того чтобы было легче очистить помидоры от кожицы, нужно поместить их в дуршлаг или марлевый мешок, опустить сначала в кипящую воду на 1–2 минуты, а затем на 3–5 минут – в холодную. Очищенные помидоры уложить в хорошо вымытые и простерилизованные банки, после чего залить кипящим томатным соком. Банки накрыть крышками, простерилизовать в течение 20 минут и закрыть.

Помидоры с чесноком

На 3-литровую банку: 2 кг бурых помидоров, 2 г стручкового перца, 15 г зелени укропа, 8 г чеснока, 5 г корня хрена, 6 г эстрагона.

Для рассола: на 1 л воды 25 г соли.

Помидоры перебрать, отобрать неповрежденные плоды, после чего их тщательно вымыть и просушить на салфетке или полотенце. Подготовленные таким образом помидоры выложить вперемешку с указанными в рецепте специями и залить рассолом. Банки накрыть крышками и оставить для брожения на 4–5 дней.

По истечении указанного времени рассол слить в отдельную посуду, поставить на огонь и довести до кипения, после чего вновь заполнить им банки с помидорами. Спустя 5–7 минут рассол вновь слить, еще раз прокипятить и залить им банки. Быстро герметично закрыть и охладить при комнатной температуре.

Помидоры фаршированные

На 10 банок емкостью 0,5 л: 3,2 кг помидоров, растительное масло для обжаривания.

Для фарша: 3,2 кг моркови, 135 г корня пастернака, 65 г корня сельдерея, 70 г корня петрушки, 430 г репчатого лука, 25 г зелени укропа, 0,5 г черного молотого перца, 0,5 г черного перца горошком.

Для томатного соуса: 1,1 кг помидоров, 100 г соли, 110 г сахара.

Морковь и корни очистить, промыть, нарезать мелкими кусочками и обжарить на растительном масле, добавив зелень и соль. Помидоры очистить от плодоножек и сердцевины, после чего заполнить овощной смесью.

Приготовить томатный соус. Для этого свежесобранные помидоры нарезать и пропустить через мясорубку. Полученную массу переложить в кастрюлю, поставить на огонь и довести до кипения, после чего, не охлаждая, протереть через сито. Кашицу выложить в кастрюлю, вновь поставить на огонь и кипятить до тех пор, пока масса не уварится на треть первоначального объема. В конце варки добавить соль, сахар и указанные в рецепте специи.

В простерилизованные банки налить небольшое количество приготовленного томатного соуса, положить помидоры и вновь залить соусом. Банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 10 минут, после чего герметично закрыть и охладить.

Соленые зеленые помидоры

1 кг помидоров, 200 г укропа, 80 г листьев хрена, 150 г листьев вишни и черной смородины, 150 г болгарского перца, стручок горького перца.

Для рассола: на 3 л воды 100 г соли.

Помидоры отобрать по размеру и качеству, вымыть, плотно уложить вместе с вымытыми и нарезанными листьями и зеленью в банки и залить прокипяченным и охлажденным рассолом. Через 2–3 дня рассол слить, прокипятить, вновь залить в банки и закрыть их полиэтиленовыми крышками.

Зеленые помидоры в маринаде

Зеленые помидоры, нарезанный репчатый лук, стручки мелкоплодного острого перца, укроп, листья смородины и хрен по вкусу.

Для маринада: на 3-литровую банку – 50 мл столового уксуса, 1 л воды, 100 г сахара, 50 г соли, 10 шт. пряной гвоздики, 10 горошин черного и душистого перца, 4 лавровых листа.

Для маринования следует отобрать гладкие бурого цвета небольшие помидоры, тщательно вымыть и уложить их в банки, чередуя слоями приправой, прижать все сверху деревянным кружком. Приготовленный маринад довести до кипения и залить им помидоры, банки хорошо закрыть и поставить на хранение в холодное место.

Огурцы маринованные

1 кг огурцов, 400 мл столового уксуса, 15 г соли, эстрагон, чеснок, стручок красного перца.

Для маринования подойдут некрупные крепкие огурцы. Тщательно вымытые огурцы сложить в дуршлаг, обдать крутым кипятком и уложить рядами в банки, чередуя с эстрагоном. В каждую банку добавить головку нарезанного чеснока и один стручок красного перца.

После этого огурцы нужно залить уксусом, предварительно прокипяченным и охлажденным. По мере впитывания уксуса огурцами нужно добавлять его в банки.

Хранить такие консервы необходимо закрытыми пергаментной бумагой, в прохладном месте.

Стерилизованные маринованные огурцы

Огурцы (на 3-литровую банку), черный перец горошком, укроп, репчатый лук.

Для маринада: 10 частей воды, 5 частей уксуса, 1 часть соли и 1 часть сахара.

Для приготовления маринованных стерилизованных огурцов хорошо использовать молодые огурчики длиной не более 9 см. Тщательно вымытые огурцы плотно уложить в банки, лучше всего емкостью 800 мл. В каждую банку добавить по вкусу горошины черного перца, гвоздику, укроп и по несколько кусочков репчатого лука. Затем огурцы следует залить маринадом и стерилизовать банки в течение 5 минут, после чего сразу же герметично закрыть приготовленными крышками.

Маринованные огурцы с соусом из смородины

Огурцы (на 3-литровую банку), 2–3 горошины черного перца и столько же гвоздики, 2 зубчика чеснока, веточка укропа, веточка мяты.

Для маринада: 1 л воды, 250 мл сока спелой смородины, 50 г соли, 20 г сахара.

Подобрать гладкие небольшие огурчики, хорошо промыть, срезать кончики. В хорошо вымытые и высушенные банки поместить специи и уложить вертикально огурцы. Приготовить маринад, довести его до кипения и залить огурцы.

Банки объемом 0,8 л стерилизовать 10 минут и герметично закрыть крышками.

Малосольные огурцы

На 5-литровую банку несколько зубчиков очищенного чеснока, 10 г хрена и несколько стручков мелкого жгучего красного перца, рассол на 1 л воды 50 г соли), лавровый лист, чеснок, корица, гвоздика.

Огурцы среднего размера (корнишоны) тщательно вымыть и выдержать в холодной воде 5–6 часов. Воду за это время следует поменять 2–3 раза. Затем огурцы плотно уложить в банки и залить прокипяченным и охлажденным рассолом. В огурцы добавить ароматные приправы (лавровый лист, чеснок, корицу, гвоздику) и закрыть банки марлей или другой тонкой тканью. В течение 4–5 дней выдержать огурцы в теплом помещении (18–20° С), когда рассол приобретет приятно-кислый вкус и его нужно слить.

После этого огурцы промыть в охлажденной кипяченой воде и поместить в вымытые заново и высушенные банки с зелеными приправами (петрушка, укроп, сельдерей и др.). Слитый с огурцов рассол довести до кипения, снять образовавшуюся пену и залить рассолом огурцы, не доливая 1,5 см до горлышка банки.

Стерилизовать заполненные банки в течение 10–12 минут и затем закрыть крышками. Во время хранения рассол может потемнеть. Беспокоиться по этому поводу не стоит – через некоторое время он вновь станет прозрачным.

Соленые баклажаны

Баклажаны, укроп, эстрагон, заливка или маринад.

Отобрать баклажаны одинаковой степени зрелости и величины, тщательно промыть под струей холодной проточной воды, сделать продольный разрез. Подготовленные баклажаны уложить рядами в банку или эмалированную кастрюлю, перекладывая укропом, эстрагоном или другой зеленью и посыпая небольшим количеством соли. Через некоторое время, когда баклажаны пустят сок, поместить на них гнет и оставить на 6–7 дней.

Просоленные баклажаны выложить на дно тщательно вымытых и простерилизованных банок, залить приготовленной заранее заливкой (вода, соль и специи по вкусу) или маринадом и закрыть крышками.

Стерилизованные баклажаны

Баклажаны, томатный сок, соль по вкусу.

Для консервирования необходимо взять нужное количество молодых плодов, тщательно их вымыть, очистить от плодоножек и нарезать кубиками (2–3 см). Для того чтобы баклажаны не горчили, их необходимо выдержать в 3 %-ном растворе соли (30 г соли на 1 л воды) в течение 30 минут. После этого кубики необходимо пробланшировать в подсоленной воде.

Бланшированные баклажаны следует разложить в банки, залить соленой водой или приготовленным заранее соленным томатным соком на 1–1,5 см ниже кромки банки и стерилизовать в течение 30–40 минут.

В зависимости от применяемых крышек следует правильно закрыть банки.

Баклажаны печеные стерилизованные

Баклажаны, соль, уксус.

Для этого рецепта подойдут баклажаны средних размеров. Их нужно вымыть и обсушить на чистой салфетке или полотенце. Уложив баклажаны на противень или большую сковороду, нужно запечь их в духовке до готовности. Печеные плоды станут мягкими, кожица сморщится и будет легко отслаиваться.

С охлажденных баклажанов следует удалить кожицу, обрезать плодоножки, сполоснуть в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Затем их нужно уложить как можно плотнее в заранее подготовленные банки, лучше всего в литровые. После укладки в каждую банку следует добавить по 2 ч. л. соли и по 2 ст. л., 6 %-ного уксуса.

Время стерилизации продукта зависит от объема банки. Например, полулитровую банку следует кипятить около 40 минут, а литровую – чуть больше часа.

Баклажаны в растительном масле

5 кг баклажанов, 200 г репчатого лука, 400 г моркови, 200 г сельдерея, 3 пучка петрушки, молотый перец, 800 мл растительного масла.

Молодые баклажаны нужно вымыть, отрезать плодоножки с частью плода и бланшировать плоды в кипящем растворе соли (50 г соли на 1 л воды). Бланшированные баклажаны подсушить, нарезать кружочками толщиной около 2 см и обжарить в течение 10 минут в большом количестве растительного масла.

Поджаренные кружочки нужно посыпать черным перцем и уложить в банки слоями, чередуя луком, морковью, сельдереем и измельченной зеленью петрушки.

Заполненные таким образом заранее приготовленные (хорошо вымытые и простерилизованные) банки нужно залить маслом, оставшимся от жарки баклажанов, герметично закупорить крышками и стерилизовать в течение 20 минут.

Баклажаны в томатном соусе

Баклажаны.

Для заливки: томатный соус.

Молодые, средних размеров баклажаны тщательно промыть, запечь до мягкого состояния и промыть холодной водой. Откинув плоды на дуршлаг, дать стечь воде, удалить кожицу и плодоножку. Очищенные баклажаны следует обжарить с обеих сторон до золотисто-желтого цвета.

Банки простерилизовать, в каждую налить по 50 мл томатного соуса и наполнить до плечиков баклажанами. Томатный соус довести до кипения, залить им овощи, накрыть крышками и стерилизовать в течение 40 минут (литровая банка). Простерилизованные банки сразу же герметично закрыть заранее приготовленными крышками.

Фаршированные баклажаны

Баклажаны.

Для фарша: морковь, сельдерей, петрушка, чеснок, черный перец горошком.

Отобрать примерно одинаковой величины, без внутренних пустот молодые баклажаны. Отрезать плодоножки с частью плода у основания и кончиком острого ножа сделать до его середины 3–4 разреза по длине. В разрезы засыпать немного соли для устранения горечи, а через 2 часа отцедить выделившийся горьковатый сок и промыть баклажаны в холодной воде.

Подготовленные таким образом овощи бланшировать 3 минуты в подсоленном по вкусу кипятке. Разрезы хорошо остывших баклажанов наполнить смесью из нашинкованной моркови, сельдерея, петрушки, измельченного чеснока, горошин черного перца.

Для того чтобы начинка не выступала наружу, разрезы следует хорошо прижать и завязать листьями сельдерея. Уложенные в банки баклажаны залить заранее вскипяченным и охлажденным маринадом, который готовится в следующем соотношении: на 3 л воды 3 л уксуса и 500 г соли.

Заполненные банки закрыть предварительно приготовленными пластмассовыми крышками.

Баклажаны, фаршированные рисом

На 10 банок емкостью 0,5 л 3,6 кг баклажанов, 350 г растительного масла.

Для фарша: 900 г моркови, 80 г белых кореньев, 260 г репчатого лука, 260 г риса, 30 г зелени петрушки и укропа, 90 г соли, 110 г сахара, 0,3 г черного молотого перца, 0,5 г черного перца горошком, 1,6 кг томатного соуса, 60 г растительного масла.

Свежесобранные баклажаны диаметром не более 70 см и длиной около 90 мм тщательно вымыть, срезать плодоножку и, сделав небольшой продольный разрез, обжарить на растительном масле до полуготовности, после чего охладить при комнатной температуре.

Перечисленные в списке ингредиентов овощи нашинковать, обжарить на растительном масле и охладить. Рис перебрать, хорошо промыть и бланшировать до разбухания, после чего рис смешать с приготовленной ранее овощной смесью, добавить растительное масло и тушить на медленном огне до готовности.

Баклажаны заполнить овощной смесью, выложить в подготовленные банки и залить горячим томатным соусом. Банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 120 минут. После этого их следует герметично закрыть и охладить, перевернув горлышком вниз.

Соленый болгарский перец

8 кг перца, 400 г соли, 500 г сахара, уксус, растительное масло, лавровый лист, черный перец (горошек).

Крупный перец тщательно вымыть, срезать плодоножки, очистить от семян, посолить изнутри и уложить в эмалированную кастрюлю отверстиями вверх в два ряда.

Через 10 часов слить выделившийся сок и добавить к нему равное по объему количество уксуса, а также сахар. Перец сложить в простерилизованные банки.

Проварить полученную смесь после охлаждения залить ею уложенные в банки плоды перца, добавив кусочки лаврового листа и горошины черного перца. Сверху налить тонким слоем растительное масло. Банки герметично закрыть крышками.

Болгарский перец для фарширования

Болгарский перец.

Для заливки: 1 л густого томатного сока, 1 кг подготовленного перца, 10 горошин черного перца, 5 шт. пряной гвоздики, корица, измельченный до порошкообразного состояния мускатный орех, соль по вкусу.

Необходимое количество широких и гладких стручков перца без видимых повреждений очистить от плодоножек и семян. Семена удаляются специальным устройством или кончиком ножа. Проведение этой операции требует определенной осторожности, т. к. отверстие желательно получить круглой формы и при этом не повредить стручок. Подготовленные стручки перца бланшировать в течение 2–4 минут в кипящем растворе соли (соль по вкусу) для придания им эластичности и избежания их последующего разрушения.

Стручки перца уложить в вымытые и подсушенные банки специальным образом: один вниз отверстием, другой вверх, что значительно повысит компактность укладки и, следовательно, эффективность использования объема банки.

Из спелых качественных помидоров приготовить томатный сок, прокипятить его, посолить в соотношении 2 ст. л., соли на 1 л томатного сока и залить им стручки перца. Уровень сока не должен доходить до верхнего края банки на 1,5 см. Банки простерилизовать 40 минут и герметично закрыть.

Приготовленный таким образом перец можно использовать для фарширования мясом, рисом или овощами.

Болгарский перец для гарнира

Болгарский перец.

Для заливки: 1 л густого томатного сока, 1 кг подготовленного перца, 10 горошин черного перца, 5 шт. пряной гвоздики, корица, измельченный до порошкообразного состояния мускатный орех, соль по вкусу.

Приготовленный по этому рецепту перец можно подавать как гарнир к мясным или рыбным блюдам.

Приготовить из спелых неповрежденных помидоров томатный сок: плоды измельчить на пластмассовой терке, протереть через пластмассовый или эмалированный дуршлаг или пропустить через мясорубку с конусной насадкой для отделения семян и кожицы и кипятить до тех пор, пока сок не сгустится наполовину от первоначального объема.

Перец перебрать, вымыть, очистить от плодоножек и семян и нарезать полосками шириной 5–6 мм. В сгустившийся томатный сок положить нашинкованный соломкой перец, черный перец, гвоздику, корицу на кончике ножа, мускатный орех и соль. Смесь варить на небольшом огне в течение 10 минут, разлить горячей в хорошо вымытые и высушенные банки, наполняя их доверху, и герметично закрыть. Банки поставить вверх дном и держать в таком положении до полного остывания содержимого.

Жареный болгарский перец

Болгарский перец, растительное масло, соль.

Отобрать мясистые перцы, очистить от плодоножек и семян, испечь при высокой температуре. Посолить и подержать некоторое время в той же емкости под крышкой. Снять кожицу, обжарить с обеих сторон до золотистого цвета в растительном масле.

Разложить в подготовленные банки, добавить немного растительного масла, в котором жарился перец. Время стерилизации – 90 минут. Банки герметично закрыть и охладить.

Печеный болгарский перец

Болгарский перец, соль.

Крупные мясистые плоды очистить от плодоножек и семян, промыть, испечь при высокой температуре до готовности, не давая сгореть мясистой части. Плоды не должны быть слишком мягкими. Печеный перец посолить и выдержать под крышкой. После этого кожицу снять легче. Плоды очистить, разложить по банкам и придавить. Выделяющийся сок постепенно вытеснит воздух. Стерилизовать банки с печеным перцем необходимо 80 минут, после чего герметично закрыть и охладить при комнатной температуре.

Консервированный печеный перец хорош для приготовления салатов, заправляемых уксусом или лимонным соком, растительным маслом с добавлением лука и чеснока.

Болгарский перец в растительном масле

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

Перец рассортировать, вымыть, удалить плодоножки и семена. Затем плоды нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в растительном масле. Нарезанный кольцами лук также обжарить до золотистого цвета. Петрушку и укроп вымыть и измельчить.

Чистые и нарезанные помидоры уварить до половины первоначального объема. При помешивании добавить соль, сахар и растительное масло. После растворения соли и сахара положить перец, лук и зелень. Довести смесь до кипения и разложить в банки.

Заполненные банки простерилизовать в кипящей воде в течение 40 минут и закрыть крышками.

Болгарский перец, фаршированный капустой

Болгарский перец, лавровый лист, черный перец горошком.

Для фарша: белокочанная капуста, соль (из расчета на 1 кг нашинкованной капусты 40 г соли), уксуса 5 %-ного концентрации (из расчета на 1 кг нашинкованной капусты 100 г эссенции), тмин.

Для маринада: на 1 л воды 30 г соли и 100 г 5 %-ного уксуса.

Свежесобранный перец тщательно вымыть, срезать плодоножку, удалить семена и бланшировать в течение 3–5 минут. После этого фаршировать перец капустной массой.

Для приготовления фарша капусту следует мелко нарезать, сложить в отдельную посуду, засыпать солью, залить уксусной кислотой и оставить на сутки. Спустя назначенное время маринованную капусту посыпать тмином и нафаршировать ею перцы.

На дно простерилизованной сухой банки положить лавровый лист (1 шт.), перец горошком (2 шт.) и фаршированный болгарский перец. Залить горячим маринадом, накрыть крышками и стерилизовать банки в течение 35–40 минут. После этого банки снять со стерилизатора и, перевернув горлышком вниз, охладить.

Стерилизованные кабачки

Кабачки.

Для маринада: 1 л воды, 60–70 г соли, 300 мл 6 %-ного уксуса, укроп, стручок жгучего перца, мята, сельдерей, петрушка.

Выбрать молодые свежие кабачки, рассортировать по величине и хорошо вымыть. Совсем маленькие можно консервировать целиком, а большие нарезать кубиками.

В подготовленные чистые банки положить зелень укропа, стручок сладкого или жгучего перца по вкусу, веточки мяты, сельдерея и петрушки. Кабачки укладывают так, чтобы они заняли около 70 % объема банки. Свободное пространство займет маринад.

Маринад приготовить из воды, соли и уксуса: сначала воду с солью довести до кипения, а затем добавить уксус и снова дать закипеть. Кабачки с приправами залить кипящим маринадом, простерилизовать 20 минут и герметично закрыть металлическими крышками.

Кабачки, консервированные без стерилизации

Кабачки.

Для маринада: 1 л воды, 2 ч. л. соли, 2 ч. л. 80 %-ного уксуса, укроп, жгучий перец, мята, сельдерей, петрушка.

Подготовительный этап для кабачков, приправ и банок такой же, как и в рецепте консервирования со стерилизацией. Уложенные в банки кабачки залить кипящей водой, дать постоять 5 минут и слить воду. В зависимости от объема банки стоит повторить операцию 3–4 раза. После этого добавить в банки соль, уксус, залить водой и герметично закрыть. Охлаждать банки лучше перевернутыми.

Фаршированные кабачки с томатным соком

Кабачки.

Для овощного фарша: 8 частей моркови, 1 часть корней петрушки, сельдерея, пастернака, 1 часть лука, зелень, соль по вкусу, растительное масло.

Для томатного сока: 1 л свежего томатного сока, 50 г сахара, 30 г соли, молотый черный перец.

Для приготовления консервов по этому рецепту использовать овощной фарш не обязательно, но заливать кабачки томатным соком необходимо, при этом его количество должно составлять 30–35 % от содержимого банки. Только в этом случае будет обеспечена необходимая кислотность консервов.

Овощи измельчить, лучше всего нарезать их кружочками толщиной не более 4–5 мм, чтобы при жарении они не подгорели и не изменили свой вкус. Измельченные овощи обжарить отдельно друг от друга, отцедить растительное масло и тщательно перемешать. По вкусу в эту смесь можно добавить мелко нарезанную зелень петрушки, сельдерея, укропа и соль по вкусу.

Для приготовления томатного сока отобрать спелые плоды, пропустить через мясорубку, добавить соль и сахар, прокипятить в течение 20 минут, в конце варки положить немного молотого черного перца.

Отобрать молодые кабачки, лучше без семян, очистить от кожуры, вымыть и нарезать кружочками толщиной около 3 см, обжарить во фритюре, уложить в банки, чередуя кабачки и овощной фарш. Залить томатным соком и стерилизовать 80 минут. После этого сразу герметично закрыть крышками.

Соление из кабачков

Кабачки, листья сельдерея, айвы, вишни, корень хрена.

Для маринада: 250 г соли на 5 л воды или 400 мл уксуса и 350 г соли на 5 л воды.

Отобрать свежие молодые кабачки без семян, срезать плодоножки и кусочек плода с другой стороны и уложить в банки или бочонок, перекладывая кабачки листьями сельдерея, вишни, айвы и кусочками корня хрена. После этого прижать овощи решеткой из тонких дощечек и залить маринадом. В первую неделю следует каждый день рассол с кабачков сливать и снова заливать.

Приготовленные таким образом кабачки раскладывают по банкам и стерилизуют. Соление можно хранить и без предварительной горячей обработки, в холодном погребе.

Кабачки, консервированные по-мелитопольски

На литровую банку: 700 г помидоров, 6 г листьев хрена, 15 г укропа, 2 г чеснока, 1 г листа мяты, 6 г сельдерея или петрушки, 0,5 г лаврового листа, 0,5 г стручкового горького перца, 15 г соли.

Для маринада: 300 г воды, 15 г соли, 80 г 6 %-ного раствора уксусной кислоты.

Отобрать неповрежденные плоды кабачков. Тщательно вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружками толщиной не более 2–3 см. Приготовленную зелень укропа, петрушки, сельдерея, хрена и мяты промыть под струей проточной воды, слегка просушить на чистой салфетке или полотенце и нарезать небольшими кусочками длиной до 4 см. Чеснок очистить от кожицы, мелкие зубчики разрезать пополам, а крупные – на 3–4 части. Стручковый перец промыть и разрезать вдоль на две части.

На дно простерилизованной банки уложить половину приготовленной зелени и специй, а сверху кружки кабачков. На них вновь выложить слой зелени, а затем оставшиеся кабачки. Заполненные таким образом банки залить горячим (прокипятить и остудить до температуры 70° С) маринадом. Банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 10–12 минут.

После стерилизации банки герметично закрыть, перевернуть горлышком вниз и охладить при комнатной температуре.

Кабачки фаршированные

1 кг кабачков.

Для фарша: 200 г репчатого лука, 100 г растительного масла, 140 г риса, 10 г зелени петрушки, 10 г соли, черный молотый перец.

Для соуса: 600 г помидоров, 24 г соли, 24 г сахарного песка, 60 г 5 %-ной уксусной кислоты, 0,5 г черного перца горошком, 2 шт. лаврового листа.

Свежесобранные кабачки длиной не более 15 см вымыть, срезать плодоножки и с помощью ножа счистить кожицу и вычистить сердцевину, после чего сложить плоды в большую посуду и посыпать солью из расчета 10 г на 1 кг кабачков.

Зелень петрушки вымыть, просушить на салфетке или полотенце и нарезать кусочками длиной около 0,5 см. Репчатый лук очистить от кожицы, нарезать кружками и обжарить на растительном масле до приобретения им золотистого цвета.

Рис перебрать, промыть, дать стечь воде, после чего смешать с поджаренным луком. Смесь поджарить еще раз и добавить два предварительно нашинкованных помидора и вновь все поджарить на медленном огне. После этого луково-рисовую массу залить кипяченой водой, положить зелень, молотый перец, соль и тушить до полуготовности риса. Готовой смесью заполнить кабачки.

Для того чтобы приготовить томатный соус, нужно очистить спелые помидоры от кожицы и протереть их через сито. Пюре поместить на медленный огонь и тушить в течение 15 минут, после чего добавить соль, сахар, уксусную кислоту, черный перец горошком и лавровый лист. Полученную смесь довести до кипения и варить, помешивая, 10 минут, затем ее залить предварительно уложенные в чистую кастрюлю кабачки.

После варки кабачки выложить в приготовленные банки. Банки залить горячим томатным соусом, накрыть крышками и стерилизовать в течение 70–80 минут. После этого банки герметично закрыть, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Маринованные кабачки по-украински

На литровую банку: 1,7 кг кабачков, 100–120 г растительного масла, 15 г чеснока, 7 г зелени петрушки и укропа, 10–12 г соли, 60 г 6 %-ного раствора уксуса.

Свежесобранные кабачки диаметром около 5–6 см тщательно вымыть под струей холодной воды, срезать плодоножки и нарезать кружками толщиной не более 2–2,5 см. Кабачки обжарить на растительном масле до приобретения ими золотистой корочки, после чего охладить. Чеснок очистить, нарезать и измельчить в ступке до получения кашицы. Зелень петрушки и укропа промыть, обсушить на салфетке или полотенце и нарезать кусочками длиной около 1,5–2 см.

В приготовленную банку налить растительное масло, уксус, насыпать соль, после чего положить нашинкованную зелень, чеснок, кабачки. Банки следует наполнять на 2–3 см ниже горлышка. Заполненные банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 40 минут. Обработанные таким образом банки герметично закрыть и, перевернув горлышком вниз, охладить при комнатной температуре.

Соленые патиссоны

На 10-литровую банку: патиссоны, 300 г укропа, 45 г корня хрена, 50 г листьев петрушки, сельдерея и черной смородины, 45 г эстрагона.

Для рассола: на 1 л воды 60–80 г соли.

Соленые патиссоны имеют достаточно высокие вкусовые и питательные свойства, хорошо сохраняются в соответствующих температурных условиях. Солятся патиссоны как в бочках, так и в стеклянных банках.

Выбрать молодые патиссоны с плотной мякотью, нежной кожурой и слабо развитыми семенами. Очень тщательно, пользуясь щеточкой, вымыть, а затем в нескольких местах проколоть деревянной палочкой и срезать верхушки в виде кружка диаметром 1–2 см. Подготовленные патиссоны уложить плотными рядами. На дно бочонка или банки, а также между рядами плодов поместить пряности. Большую часть специй положить сверху, чтобы патиссоны не могли всплыть.

Все залить рассолом, дать посоленным патиссонам закиснуть при температуре 18–20 °С в течение 4–5 дней. За это время пройдет основное брожение, и патиссоны приобретут приятный кисловатый вкус. После этого удалить с поверхности образовавшуюся пену и, в случае появления плесени, если нужно, долить емкости рассолом той же крепости и герметично закрыть.

Маринованные патиссоны

На литровую банку: 1 кг патиссонов, измельченные листья хрена – 6 г, сельдерея – 6 г, мяты – 1 г, 10 г укропа, 3 г зелени петрушки, 1 головка чеснока, 10–15 горошин черного перца, лавровый лист.

Для маринада: 1 л воды, 7–10 г соли, 5 мл уксусной эссенции.

Молодые неповрежденные патиссоны белого или желтого цвета тщательно промыть при помощи щетки. После этого отрезать плодоножки и небольшую часть плода возле нее. Патиссоны нужно бланшировать в течение 3–5 минут в воде и немедленно опустить в холодную воду. После этого крупные плоды разрезать на несколько частей. На дно каждой банки положить сухие пряности (черный перец, перец красный стручковый и лавровый лист). Уложить патиссоны в банки, добавляя измельченные пряности, придерживаясь указанных соотношений. Приготовить маринад и залить им патиссоны.

Время стерилизации: полулитровые и литровые банки – 10 минут, 3-литровые – 20–25 минут. После стерилизации банки герметично закрыть приготовленными заранее крышками.

Стерилизованная квашеная капуста

10 кг капусты, 170 г соли, 170 г сахара, лавровый лист.

Отобрать плотные кочаны, очистить от внешних листьев и нарезать соломкой. Нашинкованную капусту перемешать с солью, сахаром, добавить лавровый лист, разложить в банки как можно плотнее. В каждую банку на капусту положить несколько целых капустных листьев и деревянные кружочки так, чтобы они утонули в соке.

В течение 6 дней капуста закиснет, и ее следует переложить в банки, подготовленные к стерилизации. Банки должны быть полными. Время стерилизации – 30 минут. После этого банки нужно герметично закрыть крышками.

Стерилизованная маринованная капуста

10 кг капусты, 150 г соли, черный перец горошком, корица, гвоздика.

Для маринада: 600 мл воды, 200 мл 6 %-ного уксуса.

Крепкие кочаны капусты очистить от внешних листьев, нашинковать тонкой соломкой, посолить по вкусу и оставить на 2 часа. За это время капуста обмякнет. Приготовить маринад. В каждую банку положить по 3–4 горошины черного перца, по небольшому кусочку корицы и гвоздики. Банки плотно наполнить капустой, довести маринад до кипения и залить им капусту.

Банки стерилизовать в течение 20 минут и хорошо закрыть приготовленными заранее крышками.

Капуста с хреном

Капуста, коренья хрена, соль.

Для маринада: 1 часть воды, в которой варилась капуста, 1 часть 6 %-ного раствора уксуса, 50 г соли на 1 л смеси.

Плотные небольшие кочаны очистить от верхних листьев, разрезать на четыре части таким образом, чтобы вилок держался на кочерыжке. Надрезанные таким образом кочаны опустить в кипящую соленую воду не более чем на 5 минут. Кочаны откинуть на дуршлаг, дав стечь воде, а затем уложить в подготовленные банки, чередуя капусту и очищенные коренья хрена. Приготовить маринад, довести его до кипения и залить уложенные овощи. Банки простерилизовать 30 минут и герметично закрыть приготовленными крышками.

Стерилизованная цветная капуста

Цветная капуста, солевой раствор (1 л воды, 70 г соли).

Для маринада: 1 л воды, 2 ч. л. соли, 0,5 ч. л. лимонной кислоты.

Отобрать плотные белые большие головки, которые после удаления внешних листьев выдержать несколько часов в солевом растворе. Делается это для удаления насекомых и грязи. Затем тщательно промыть капусту, разделить на небольшие кочешки и плотно уложить в банки.

Залить разложенную в банки капусту горячим маринадом, стерилизовать 20 минут, после чего закрыть приготовленными крышками.

Стерилизованная маринованная цветная капуста

Цветная капуста, солевой раствор, лавровый лист, корица, черный перец горошком.

Для маринада: 1 л воды, 200 мл 8 %-ного раствора уксуса, 30 г соли, 50 г сахара.

Обработать капусту так же, как описано в предыдущем рецепте, уложить в банки, добавив в них по кусочку лаврового листа, корицы и 5–6 зерен черного душистого перца, залить горячим маринадом.

Банки с капустой стерилизовать 20 минут и герметично закрыть.

Голубцы, фаршированные овощами, в томатной заливке

На 10 банок емкостью 0,5 л: 3 кг белокочанной капусты.

Для фарша: 3,7 кг моркови, 350 г белых корней, 600 г репчатого лука, 50 г зелени, 40 г соли, 400 г растительного масла.

Для томатного соуса: 1,6 кг уваренной томатной пасты (или 2,5 кг свежих помидоров), 110 г сахара, 0,5 г черного молотого перца, 0,5 г черного перца горошком, 60 г соли.

Лук очистить от кожуры, промыть, нарезать кружками толщиной не более 4–5 мм и обжарить на растительном масле до приобретения им золотистого цвета. Морковь и корни очистить, вымыть, нарезать мелкой соломкой и обжарить на предварительно разогретом растительном масле.

Зелень перебрать, промыть, высушить на салфетке или полотенце и нашинковать. Полученную ранее овощную смесь смешать с рубленой зеленью, посыпать солью, все тщательно перемешать и затем небольшие порции фарша завернуть в предварительно подготовленные (промытые и пробланшированные) капустные листья.

Для того чтобы приготовить томатный соус, необходимо отобрать красные зрелые помидоры, удалить у них плодоножки и нарезать мелкими кусочками. Дольки помидоров пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю и довести пюре до кипения. Полученную кашку горячей протереть через сито и вновь прокипятить, добавив сахар, соль и специи. Соус нужно кипятить до тех пор, пока первоначальный объем массы не уменьшится втрое.

В простерилизованные банки влить небольшое количество томатного соуса, положить голубцы и вновь налить томатный соус, разогретый до температуры не ниже 90 °С. Заполненные банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 90 минут, после чего герметично закрыть и охладить при комнатной температуре.

Морковь натуральная

Морковь.

Для рассола: на 1 л воды 20 г соли.

Молодую сочную морковь тщательно вымыть, отрезать концы корня. Бланшировать подготовленную морковь в слегка кипящей воде в течение 3–5 минут. После этого очистить от кожицы, промыть в проточной воде и откинуть на дуршлаг. После того как вода стечет и морковь немного подсохнет, следует плотно уложить ее в чистые сухие банки.

Рассол прокипятить в течение 15 минут, профильтровать через марлю и вновь довести до кипения. Залить морковь кипящим рассолом и простерилизовать банки в зависимости от размера 40–50 минут. После этого герметично закрыть крышками.

Морковь маринованная

Морковь.

Для маринада: 10 л воды, 400 мл столового уксуса, 500 г сахара, 400 г соли, 5 г корицы, 4 г гвоздики, 10–12 горошин душистого перца, 5 шт. лаврового листа.

Рассортировать морковь по диаметру корней. Почистить, вымыть и пробланшировать в кипящей воде: корнеплоды диаметром около 2 см – 2–3 минуты, диаметром 3 см – 3–4 минуты, диаметром свыше 3,5 см – 10 минут. Бланшированную морковь охладить, нарезать кусочками любой формы, уложить в банки.

Приготовить маринад, довести до кипения, залить им морковь и герметично закрыть приготовленными заранее крышками.

Стерилизованная морковь

Морковь.

Для заливки: 1 л воды, 30 г соли, 40 г сахара и 60 мл 6 %-ного раствора уксуса.

Молодую свежую морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см. Кружочки моркови пробланшировать в подсоленной по вкусу воде и поместить в банки.

Залить морковь горячей заливкой. Затем стерилизовать в течение 20 минут и закрыть.

Жареная морковь в томатном соусе

2 кг моркови, 100 мл растительного масла, 1 л томатного сока, лук, петрушка, укроп, зелень, черный перец горошком, соль, сахар по вкусу.

Морковь хорошо вымыть, подсушить на чистой салфетке или полотенце, после чего нарезать мелкими кружками и обжарить в растительном масле для мягкости. Излишки масла слить.

Приготовить томатный сок из зрелых помидоров, довести до кипения и кипятить на слабом огне в течение 15–20 минут, добавить соль, сахар, жареный лук, черный перец горошком, лавровый лист, измельченную зелень укропа и петрушки.

Полученный томатный соус смешать с морковью таким образом, чтобы на три части моркови приходилось две части томатного соуса. Смесь довести до кипения и разлить по банкам. Банки простерилизовать в течение 40 минут и герметично закрыть крышками.

Маринованная свекла

Свекла.

Для заливки: на 1 л воды – 50 г соли, пряности, 20 мл 9 %-ного раствора уксуса, головка лука, зубчик чеснока, 2–3 горошины черного перца, гвоздика, лавровый лист, 15–20 г свежей зелени (укроп, эстрагон, базилик, хрен, петрушка, сельдерей), 5 г семян горчицы.

Выбрать неповрежденные корнеплоды, сортируя их по величине. Верхнюю часть и все мелкие корешки отрезать. Свеклу помыть, не очищая от кожицы, бланшировать: мелкие корнеплоды – 25–30 минут, крупные – 40–45 минут. После этого очистить корнеплоды от кожицы. Мелкие корнеплоды лучше мариновать целиком, более крупные нарезать полосками или кубиками.

На дно банки положить пряности, затем свеклу, одинаковую по размеру и форме резки, и залить горячим рассолом. Заполненные банки накрыть крышками и стерилизовать. Время стерилизации следующее: полулитровой банки – 6–8 минут, 3-литровой банки – 12–15 минут. После стерилизации банки следует сразу же герметично закрыть крышками.

Свекла маринованная сладкая

Свекла.

Для маринада: 1 л воды, 100 г сахара, 50 г соли, 2–3 г кусковой корицы, 6–8 штук гвоздики и перца горошком, 150 мл 10 %-ного раствора уксуса.

Подготовительный этап такой же, как в предыдущем рецепте. Сделать маринад и залить им уложенную в банки свеклу. Банки необходимо стерилизовать около 15 минут, после чего герметично закрыть крышками и охладить при комнатной температуре.

Свекла в маринаде без стерилизации

Свекла, 5 г корицы, 4–5 шт. гвоздики, 3 шт. душистого перца, 5 шт. лаврового листа.

Для заливки: 300 мл уксуса, 10 л воды, 500 г сахара, 400 г соли).

Выбрать примерно одинаковую по размеру свеклу, очистить от ботвы, помыть, обрезать верхнюю часть и варить в зависимости от размера 20–45 минут. Затем свеклу охладить и очистить от кожицы. Далее нарезать ее кусочками произвольной формы, уложить в банки и залить прокипяченным и охлажденным маринадом. Банки закрыть и хранить в прохладном месте.

Соление из чеснока

Чеснок.

Для заливки: на 1 л воды – 100 г соли.

Солить нужно чеснок, достигший стадии полного развития, когда головки уже достигли максимального размера. Чеснок помыть, снять с него покровные листья, корневую

мочку и ботву. При этом луковица должна остаться целой, не распасться на дольки. Еще раз чеснок промыть в холодной воде, уложить в банки и оставить на трое суток. Все это время воду менять 1–2 раза в сутки. Раствор соли прокипятить, отфильтровать и охладить. Слить воду, разложить чеснок по приготовленным банкам, залить рассолом и закрыть банки полиэтиленовыми крышками.

Стерилизованный маринованный чеснок

Чеснок.

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. л. уксусной кислоты, 60 г соли, 3 шт. лаврового листа, зелень укропа.

Для маринования подойдет молодой чеснок с зелеными хрупкими стеблями, отдельные зубки которого в головке полностью не оформились. Чеснок необходимо очистить от верхних листьев, срезать корневые бородачки и листья до места их разветвления, тщательно промыть в проточной воде и нарезать кусками длиной 3–4 см. Подготовленный чеснок бланшировать 1 минуту в кипящей воде и разложить в банки, перекладывая укропом и лавровыми листьями.

Приготовить маринад, поставить на медленный огонь и нагреть, но не доводить до кипения. Банки с чесноком залить маринадом и стерилизовать 15 минут, после чего герметично закрыть приготовленными заранее крышками.

Чеснок, маринованный в свекольном соке

Чеснок.

Для маринада: на 1 л воды – 50 г соли, 50 г сахара, 100 г 9 %-ного раствора уксуса, 100 мл свекольного сока.

Приготовить свекольный сок: натереть 1 кг свеклы на терке, добавить 500 мл воды, отжать через сито. Молодой чеснок очистить от корней, ботвы, верхней чешуи и бланшировать в кипящей воде 2–3 минуты. Вынуть чеснок из кипятка, охладить водой, уложить в банки, залить горячей заливкой и стерилизовать около 5 минут, после чего герметично закрыть крышками.

Консервированный зеленый горошек

Зеленый горошек для укладки в 2-литровую банку, 1 л воды, 1 ст. л., соли, 1 ст. л., сахара, 0,5 ч. л. лимонной кислоты.

Для консервирования следует использовать свежие стручки зеленого горошка с молодыми сахаристыми нежными зернами.

Обработку горошка производить не позднее чем через сутки после его уборки, т. к. в нем быстро происходят изменения, которые приводят к ухудшению качества. Стручки с очень крупными семенами желательно удалить, т. к. они содержат большое количество крахмала и дают белый осадок в консервах.

Извлечь зерна из стручков, удалить поврежденные. Зерна горошка ссыпать в дуршлаг, вымыть холодной водой, после чего погрузить дуршлаг с горошком на 3 минуты в кипящую воду с солью и сахаром. Более длительная бланшировка не рекомендуется, т. к. семена

сморщиваются, их оболочка лопается, а крахмал во время стерилизации переходит в рассол, который становится мутным и клейким.

Пробланшированный горошек в горячем виде расфасовать по банкам и залить горячей водой, оставшейся после бланшировки, с добавлением лимонной кислоты.

Банки наполнить, не доходя на 1 см до горлышка, и простерилизовать их в течение 80 минут при температуре не ниже 105–106 °С. После стерилизации банки немедленно закрыть приготовленными заранее крышками и охладить при комнатной температуре.

Стерилизованный маринованный мелкий лук

Лук для укладки в 3-литровую банку.

Для маринада: 1 л воды, 50 г соли, 50 г сахара, 200 мл 6 %-ного раствора уксуса), лавровый лист, черный перец горошком, гвоздика, корица.

Отобрать маленькие луковицы (диаметром около 3 см), очистить от верхней чешуи и срезать так называемые донце и шейку.

Предварительно вымытые луковицы 2–3 минуты бланшировать в кипящей воде и уложить в банку. На дно банки поместить приправы: лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, гвоздику, кусочек корицы.

Маринад нагреть до температуры около 70 °С и залить им уложенные в банку луковицы.

Банку стерилизовать 7–8 минут и закрыть. Более крупные головки лука можно приготовить так же, предварительно разрезав их на две части.

Острый маринованный лук

Лук для укладки в 3-литровую банку, 1 л воды, сок половины лимона, лавровый лист, щепотка семян горчицы, 2–3 горошины черного перца, зубчик чеснока, красный перец, нарезанный кольцами.

Для маринада: 1 л воды, 15–20 г соли, 1 ст. л. 9 %-ного раствора уксуса.

Отобрать самые мелкие, неповрежденные луковицы, очистить от шелухи, вымыть и залить водой с лимонным соком, довести до кипения. Вынутые из воды луковицы обсушить и сложить вместе со специями в банку. Залить горячим маринадом, стерилизовать 20–30 минут и герметично закрыть.

Зеленый лук с солью

1 кг зеленого лука, 200 г соли, растительное масло.

Зеленый лук очистить, вымыть. Дать воде стечь в решетчатом сосуде на наклонной плоскости. Обсохший лук нарезать кусочками длиной 1–2 см. В большом сосуде нарезанный лук перемешать с солью и плотно, нажимая деревянной ложкой для выделения сока, уложить в банки. При этом сок должен покрывать лук. Сверху поместить деревянные кружочки, которые должны быть погружены в сок на 2 см. Поверх сока налить растительное масло слоем 2 см, затем банки закрыть герметично и хранить в прохладном месте.

Засолка зелени (первый способ)

4 части готовой зелени, 1 часть соли.

Перед засолкой зелень необходимо тщательно перебрать, хорошо промыть проточной водой, разложить на хлопчатобумажной салфетке или встряхнуть, чтобы удалить остатки воды. Мелко нарезать ножом. Для шинкования зелени не рекомендуется использовать мясорубку или кухонный комбайн.

Полученную смесь расфасовать в подготовленные стеклянные банки так, чтобы выделился сок. При этом нужно следить, чтобы не было пустот. Дать полежать 2 суток и, когда зелень осядет, хорошо утрамбовать. Доложить и снова утрамбовать, и так до тех пор, пока банка не наполнится доверху.

Засолка зелени (второй способ)

На 4 части готовой зелени 1 часть соли.

Нашинкованную зелень можно сразу укладывать в банки. Каждый слой пересыпать солью, утрамбовать деревянным пестиком. По мере усадки докладывать до тех пор, пока банка не наполнится доверху. Наполненные банки плотно закрыть крышками и поставить в прохладное место.

Маринование зелени

Зелень и маринад (для его приготовления можно использовать любой из приведенных выше рецептов) в равных частях.

Для маринования лучше всего подходят сельдерей, петрушка и укроп.

Подготовленную зелень уложить в банки так, чтобы не было пустого пространства. Приготовить маринад (он должен содержать от 2 до 2,5 % уксусной эссенции) и залить им зелень.

Наполненные банки накрыть крышками, установить в посуду с водой и простерилизовать в течение 20–25 минут. Герметично закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Засолка зелени с морковью и помидорами

100 г петрушки, 100 г укропа, 50 г сельдерея, 100 г лука, 100 г моркови, 100 г помидоров, 50 г сельдерея, 100 г соли.

Зелень мелко шинковать, добавить соль, перемешать. Не очень крупно нарезать морковь, помидоры и лук.

Приготовленные овощи и зелень, чередуя слоями, плотно, до выделения сока, уложить в банки, чтобы верхним слоем оказалась зелень. Наполненные таким образом банки закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Соление для борща

На 10 банок емкостью 0,5 л: 2,2 кг листьев щавеля, 2,2 кг зеленого лука, 1–1,5 кг укропа, 80 г соли.

Щавель вымыть, перебрать, отрезать стебель, после чего измельчить, используя нож.

Зеленый лук вымыть, очистить, срезать корень и нарезать брусочками длиной 1–2 см. Укроп также измельчить.

Приготовленную таким образом зелень выложить на дно эмалированной кастрюли, пересыпать солью и тщательно перемешать до тех пор, пока на поверхности смеси не появится сок. После этого смесь переложить в заранее подготовленные банки. Накрыть их крышками и стерилизовать 20–30 минут.

После стерилизации банки нужно герметично закрыть крышками, перевернуть горлышком вниз и остудить при комнатной температуре.

Щавель, засоленный со шпинатом

Зелень щавеля и шпината.

Свежесобранные щавель и шпинат следует тщательно вымыть, перебрать и просушить на салфетке или полотенце. После этого нужно положить листья в приготовленную кастрюлю и добавить 250 г воды на 1 кг зеленой массы. Кастрюлю поместить на огонь и кипятить в течение 3 минут.

Горячую смесь разложить по банкам, накрыть крышками и простерилизовать, после чего герметично закрыть, перевернуть горлышком вниз и охладить.

Щавель консервированный

Листья щавеля.

Свежесобранные листья щавеля следует перебрать и бланшировать в кипящей воде в течение 1–2 минут. Горячий щавель плотно уложить в приготовленные банки, залить горячей водой, накрыть крышками и поставить в стерилизатор с водой, нагретой до температуры 60 °С. Стерилизовать банки объемом 0,5 л – 60 минут, 1 л – 90 минут.

Простерилизованные банки герметично закрыть, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Пюре из щавеля

Листья щавеля.

Листья щавеля следует перебрать и измельчить ножом или на мясорубке. Полученную массу выложить на дно эмалированной кастрюли и нагреть на слабом огне до температуры 85–90 °С. После этого банки накрыть крышками и простерилизовать, нагрев до 100 °С.

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.