



Гера Марковна Треер
Готовим быстро и вкусно каждый день
Серия «Бабушкины рецепты»

Издательский текст
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6686984
Готовим быстро и вкусно каждый день: РИПОЛ классик; М.; 2013
ISBN 978-5-386-06819-6

Аннотация

С каждым днем темп жизни становится быстрее, так что на приготовление себе пищи мы тратим все меньше времени.

С этой книгой вы узнаете о том, как готовить не только быстро, но и вкусно. На приготовление большинства представленных блюд понадобится всего 15–30 минут. Десерты, супы, салаты на скорую руку ничем не уступят блюдам трудоемким, зато сэкономят ваше время.

Содержание

Введение	6
Чем будем закусывать	7
Такая разная капуста	7
Салат «Капуста не пуста, сама летит в уста»	7
Салат «Сам бы ел, да денег мало»	7
Капуста по-гурийски «Без капусты на столе пусто»	7
Маринованная капуста «Плюс две морковки»	8
Капуста «Провинция Прованс»	8
Капуста по-чешски «Ни один рот без капусты не живет»	8
Маринованная красная капуста «Очень простая история»	8
Квашеная капуста «Потрясающая»	9
Маринованная капуста «Как молоды мы были»	9
Салаты и закуски нетрадиционной ориентации	10
Закуска «Шпроты по-особому»	10
Салат «Горбуша по-праздничному»	10
Рыбный рулет «Интересное предложение»	10
Рыбный рулет «Лососевые оттенки»	10
Рисовый салат «Смелое сочетание»	11
Салат с грибами и кукурузой «Сделаем это по-быстрому»	11
Капуста с сухариками «Сальвэ, Цезарь!»	11
Теплый салат из куриных желудков с опятами «Свежесть чувств»	11
Печеночный паштет с лимонной цедрой «Счастливы вместе»	12
Икра из чеснока «Дыхание любви»	12
Баклажаны или синенькие?	13
Овощной салат «Невозможно оторваться»	13
Баклажаны с сельдереем «Ничего невозможного нет»	13
Закуска «Баклажаны вместо грибов»	13
Маринованные баклажаны «Чудесные»	14
Баклажаны с кореньями «Суперлюкс»	14
Баклажаны с орехами «Великолепная семерка»	14
Баклажаны с чесноком и кинзой по-армянски «Ереванское чудо»	15
Теплый овощной салат по-грузински «Внештатная Джорджия»	15
Соте по-одесски «Рецепт мадам Стороженко»	15
Ее величество селедка	17
Сельдь «Шуба деликатесная»	17
Форшмак «Парламентский»	17
Селедочное масло «Для дам из высшего общества»	17
Селедочный паштет «Красная икорка»	18
Овощ товарищ не только овощу	19
Печеночный торт «Воспитание чувств»	19
Салат из печени «Шестое чувство»	19
Салат из печени с сыром и луком «Вершина блаженства»	19

Салат из молодых кабачков «12 стульев»	20
Кабачковый торт «Гости требуют добавки»	20
Морковные голубцы «Круглый год»	20
Овощи в лаваше «Бодрость духа»	20
Картофельный салат «Крестьянин торжествует»	21
Салат «Патиссон Патиссоныч»	21
Рыба в маринаде «Законы моря»	21
Сезон любви к заготовкам	22
Соленые огурцы с дубовыми листочками и чабрецом «Шестисоточные»	22
Соленые огурцы «Как на рынке бочковые. Холодный способ»	23
Соленые огурцы с корнем хрена и чесноком «От Надежды Васильевны»	24
Соленые огурцы с эстрагоном и настурцией	25
Малосольные огурцы с яблоками и чесноком «Здоровье каждого – богатство всех!»	26
Маринованные помидоры с чесноком, зеленью и пряностями «Отличники народного хозяйства»	27
Помидоры с укропом, гвоздикой и чесноком «Надеждинские»	28
Квашеная капуста «Потрясающая»	29
Маринованная капуста с морковью, свеклой, чесноком и красным перцем «По-гурийски»	30
Маринованная капуста с морковью, чесноком, черносливом и виноградом «Восхитительная»	31
Маринованная капуста с морковью, антоновскими яблоками, виноградом и черносливом «Провансальская»	32
Маринованная капуста с луком, хреном, лавровым листом и перцем «По-чешски и по-словацки»	33
Маринованная красная капуста «Очень простая история»	34
Маринованное ассорти из репы, редьки, сладкого перца, цветной капусты, патиссонов и кабачков «Не надо завидовать!»	35
Маринованное ассорти из тыквы, моркови, яблок, винограда и чеснока «Хрумчики»	36
Салат из маринованных огурцов с чесноком, горчицей и черным перцем «Для долгих зимних вечеров»	37
Салат из маринованных помидоров и лука «Дуэт»	38
Салат из зеленых помидоров, сладкого перца, лука и моркови «Победа в борьбе за урожай»	39
Маринованный чеснок с хмели-сунели «Конкурент рыночному»	40
Маринованный чеснок с корнем петрушки, корицей и гвоздикой «От Антонины Николаевны»	41
Соленая черемша «Витаминно-закусочная»	42
Черемша с сахаром «Изысканная»	43
Соленая черемша с родниковой водой «Холодный способ»	44
Маринованные кабачки с красным перцем и хреном «Тети Надины»	45
Кабачковая икра с помидорами, морковью, сладким перцем и луком «Давайте жить дружно!»	46

Икра из баклажанов с морковью, помидорами, сладким перцем и луком «Первый номер»	47
Маринованный сладкий перец с чесноком и лавровым листом «Победитель соцсоревнования»	48
Маринованный сладкий перец «Золотой медалист»	49
Соленые грибы с чесноком, укропом и листочками черной смородины «Рецепт тети Раи»	50
Маринад для грибов «Промышленные заготовки»	51
Яблоки с красной смородиной на веточках «Красота – это страшная сила»	52
Маринованные яблоки с корицей «Закуска плюс гарнир»	53
Яблочное варенье с коньяком «Карамельное»	54
Варенье из клюквы, яблок и грецких орехов «Генеральское»	55
Варенье из клубники с ревенем «Садово-огородное»	56
Салат из маринованных огурцов, лука и сладкого перца «Любимое блюдо семьи Копытиных»	57
Борщи международные	58
Борщ украинский без сала «С флагом на Майдане»	59
Борщ столичный «В Москве всем некогда»	60
Канадский борщ с фасолью «Украинский эмигрант»	61
Белорусский борщ «Красный-красный»	62
Борщ по-польски «Здоровье не купишь»	63
Борщ по-словацки «Грибы в черносливе»	64
Борщ по-венгерски «В Будапеште рыбный день»	65
Борщ по-литовски «Лаба дена! Добрый день!»	66
Молдавский борщ «Качество выше цены»	67
Холодный эстонский борщ «Таллин с нами»	68
Борщ «Нефранцузский луковый»	69
Борщ по-американски «Брайтон-бич зажигает»	70
Борщ с перловой крупой по-русски «Из Сибири с любовью»	71
Конец ознакомительного фрагмента.	72

Гера Марксовна Треер

Готовим быстро и вкусно каждый день

Введение

Уважаемые хозяйки – и хозяева, конечно, тоже! Вы и сами знаете, что не существует силы, способной не дать нам проявить мастерство, творческий азарт и упорство во всем, что бы мы ни делали. А это, в свою очередь, позволяет нам превратить исполнение неприятных (или кажущихся таковыми?) обязанностей во вдохновенный труд, нудную работу – в изумительное приключение. Серая жизнь вне зависимости от толщины кошелька начинается тогда, когда многое в ней становится тоскливым и однообразным. А ведь истинное наслаждение, не подвластное ни политической, ни экономической и ни какой-либо другой погоде, – радовать себя и близких приготовленными с душой домашними кушаньями. К тому же это, как ни странно, не требует особых затрат, разве что возвышенного человеческого желания доставлять удовольствие.

Если приготовление каких-либо блюд по рецептам из нашей книги покажется вам трудоемким, проявите военно-тактическую хитрость дважды. Во-первых, посетите кухню накануне подачи к столу выбранного блюда и *сделайте заготовки*: почистите, нашинкуйте, отварите, запеките, поджарьте, потомите, спассеруйте (и уберите в холодильник – до завтра). Во-вторых, смело увеличивайте норму продуктов, отложите половину готового кушанья и заморозьте: *замораживать можно абсолютно все готовые блюда*. Через некоторое время, легким движением руки вынув из морозильника результат вашего волшебства, вы вновь порадуете себя и близких необыкновенным вкусом, например, канадского борща, ассорти из субпродуктов или лимонного пирога.

Возможно, вы слышали рассказ замечательной актрисы Ларисы Голубкиной о том, как ее муж, блистательный актер и острослов Андрей Миронов, приходил домой после спектакля. Еще на пороге, часто в окружении таких же, как он, уставших актеров, Андрей Александрович просил: *«Порежь что-нибудь мелко!»* Пожалуй, это будет вашей третьей хитростью военной тактики в упоительном сражении с самим собой за сытную и разнообразную домашнюю еду.

Стратегическая хитрость – и вовсе не только кулинарная – стара как мир: украшайте и улучшайте все, что можете. Делайте заготовки, замораживайте, режьте мелко, творите и пробуйте, пробуйте – обязательно пробуйте! – и не только на перец, соль...

Чем будем закусывать

Такая разная капуста

Капуста представляет собой овощ, поддерживающий бодрость и веселое, спокойное настроение духа.

Пифагор

Салат «Капуста не пуста, сама летит в уста»

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ кочана капусты, сметана, перец, соль.

Способ приготовления

Капусту тонко нашинкуйте и перетрите с солью. Слейте излишнюю влагу, поперчите и заправьте сметаной.

Салат «Сам бы ел, да денег мало»

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ кочана капусты, $\frac{1}{3}$ стакана кураги, $\frac{1}{3}$ стакана чернослива, $\frac{1}{3}$ стакана изюма, майонез, соль.

Способ приготовления

Капусту тонко нашинкуйте, перетрите с солью и слейте излишнюю влагу. Размочите сухофрукты, откиньте на дуршлаг, курагу и чернослив порежьте. Смешайте изюм, курагу, чернослив с капустой и заправьте салат майонезом.

Капуста по-гурийски «Без капусты на столе пусто»

Ингредиенты

1 кочан капусты, 2–3 морковки, 1–2 свеклы, 4–5 зубчиков чеснока, молотый красный перец.

Для маринада (на 1 л воды): $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, 1 столовая ложка соли, 1 лавровый лист, по 10 горошин черного и душистого перца.

Способ приготовления

Капусту разрежьте на тонкие секторы вместе с кочерыжкой. Третью часть свеклы натрите на крупной терке. Чеснок порежьте. Морковь и оставшуюся свеклу нарежьте кружками. Нарезанные и натертые овощи уложите рядами, пересыпая их чесноком и перцем. Сверху положите свеклу и залейте все горячим маринадом.

Для маринада вскипятите воду, добавьте сахар, уксус, соль и специи. Капуста готова через сутки.

Маринованная капуста «Плюс две морковки»

Ингредиенты

3 кг капусты, 2 морковки, 1 головка чеснока.

По желанию: чернослив, виноград.

Для маринада (на 1 л воды): 1 стакан сахара, $\frac{1}{2}$ стакана подсолнечного масла, $\frac{3}{4}$ стакана уксуса, 2–3 лавровых листа, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Капусту крупно порежьте, морковь натрите на крупной терке, надрежьте каждый зубчик чеснока. Сложите все в кастрюлю (вместе с черносливом), залейте горячим маринадом и поставьте гнет. Когда все остынет, снимите гнет и храните капусту в холодильнике.

Для маринада вскипятите воду, добавьте сахар, соль, масло, уксус и лавровый лист.

Капуста «Провинция Прованс»

Ингредиенты

1 кг капусты, 1 морковь, 2 антоновских яблока, $\frac{1}{2}$ стакана чернослива, 1 стакан винограда, 3 лавровых листа, 1 стакан яблочного уксуса, 3 чайные ложки сахара, черный перец горошком.

Способ приготовления

Капусту крупно порежьте, добавьте сахар, натертую на крупной терке морковь, нарезанные мелкими дольками яблоки, виноград, размоченный чернослив, лавровый лист и перец. Сложите все в банку и залейте уксусом до краев. Сутки держите при комнатной температуре, затем заправьте маслом и храните в холодильнике.

Капуста по-чешски «Ни один рот без капусты не живет»

Ингредиенты

5 кг капусты, 3 луковицы, 200 г хрена, 2 стакана сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 750 мл уксуса, лавровый лист, черный и душистый перец горошком, соль.

Способ приготовления

Капусту натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте, хрен натрите и все перемешайте. Добавьте сахар, масло, уксус, пряности, соль. Тщательно перемешайте, плотно закройте и оставьте на сутки при комнатной температуре.

Маринованная красная капуста «Очень простая история»

Ингредиенты

1 кг красной капусты, 1 столовая ложка соли.

Для маринада: 1 стакан уксуса, 1 стакан сахара, 3 стакана воды, 4 лавровых листа, черный перец горошком.

Способ приготовления

Мелко порезанную капусту перетрите с солью, отожмите и залейте охлажденным маринадом. Банку накройте пергаментом и поставьте в холодильник. Капуста готова через 5–6 дней.

Для маринада прокипятите и охладите воду, уксус, сахар, перец и лавровый лист.

Квашеная капуста «Потрясающая»

Ингредиенты

8 кг капусты, 2 кг моркови, $\frac{1}{3}$ стакана соли, $\frac{2}{3}$ стакана сахара.

По желанию: антоновские яблоки.

Способ приготовления

Капусту нашинкуйте, морковь натрите на крупной терке (яблоки разрежьте на 8 частей). Смешайте соль и сахар. Уложите в эмалированную посуду слоями капусту и морковь (яблоки), плотно утрамбовывая и посыпая каждый слой смесью из сахара и соли. Сверху положите капустные листья, на них поместите гнет и держите капусту при комнатной температуре.

В процессе квашения снимайте пену, через 2–3 дня проткните капусту деревянной палочкой и выдержите еще 2–3 дня (обязательно пробуйте, готова ли капуста!). Готовую капусту храните в холодильнике.

Маринованная капуста «Как молоды мы были»

Ингредиенты

2 кг капусты, 3–4 морковки, 1 свекла, 2 столовые ложки соли.

Для маринада: 1 л воды, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, $\frac{3}{4}$ стакана уксуса, $\frac{3}{4}$ стакана подсолнечного масла.

Способ приготовления

Капусту и морковь нашинкуйте, посолите и отожмите. Свеклу натрите отдельно. Капусту и морковь без сока смешайте со свеклой и залейте кипящим маринадом.

Для маринада вскипятите воду, сахар, уксус и масло.

Салаты и закуски нетрадиционной ориентации

Ничто так не разделяет людей, как вкус, и не объединяет, как аппетит.
Борис Крутиер

Закуска «Шпроты по-особому»

Ингредиенты

1–2 банки шпротов, черный хлеб кирпичиком, зелень укропа и петрушки, майонез, сыр (любой), растительное масло.

Способ приготовления

Нарежьте хлеб ломтями и каждый ломоть разрежьте наискосок, чтобы получились треугольники. Обжарьте хлеб с обеих сторон и выложите на блюдо.

Измельчите зелень, добавьте чуть-чуть майонеза (чуть-чуть!) и немного сыра, натертого на мелкой терке. Сыр нужен для того, чтобы хлеб не впитывал майонез. Намажьте этой смесью хлеб и сверху положите по 1–2 шпротины.

Салат «Горбуша по-праздничному»

Ингредиенты

1–2 банки консервированной горбуши в собственном соку, 1–2 стакана вареного риса (лучше пропаренного), 1–1½ стакана пропущенных через мясорубку грецких орехов, майонез, соль.

Способ приготовления

Освободите горбушу от костей, разомните вилкой, смешайте с рисом и орехами, посолите и заправьте майонезом.

Рыбный рулет «Интересное предложение»

Ингредиенты

1–2 листа тонкого лаваша, 1–2 упаковки плавленого сыра, 1–2 стакана отварного риса, 1–2 банки рыбных консервов в собственном соку (или в томате), томатный соус.

По желанию: зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Разомните рыбу вилкой, предварительно удалив кости. Если рыба в собственном соку, добавьте томатный соус. Разрежьте лист лаваша пополам, смажьте сыром, равномерно выложите рыбу, затем рис, по желанию посыпьте зеленью и сверните в рулет. Каждый рулет заверните в фольгу и положите на ночь в холодильник.

Рыбный рулет «Лососевые оттенки»

Ингредиенты

1–2 листа тонкого лаваша, 1–2 банки лосося в собственном соку, 1–2 упаковки плавленого сыра «Коралл», 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления

Освободите рыбу от костей и разомните вилкой. Мелко порежьте укроп и петрушку. Разрежьте лист лаваша пополам, смажьте сыром, посыпьте зеленью, сверху равномерно выложите рыбу и сверните в рулет. Каждый рулет заверните в фольгу и положите на ночь в холодильник.

Рисовый салат «Смелое сочетание»

Ингредиенты

1–2 стакана вареного риса (лучше пропаренного), 1–2 упаковки крабовых палочек, 1–2 огурца, $\frac{1}{2}$ стакана маслин (без косточек), $\frac{3}{4}$ стакана нарезанных кубиками консервированных ананасов, майонез, соль.

Способ приготовления

Крабовые палочки мелко порежьте, огурцы порежьте тонкими полукружиями, маслины порежьте вдоль на 4 части, смешайте с рисом, обсушенными кусочками ананаса, посолите и заправьте майонезом.

Салат с грибами и кукурузой «Сделаем это по-быстрому»

Ингредиенты

1 банка консервированных шампиньонов (лучше резаных), 1–2 банки консервированной сладкой кукурузы, 2–3 луковицы, майонез, растительное масло, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Откиньте на дуршлаг отдельно шампиньоны и кукурузу. Лук порежьте полукольцами или соломкой и обжарьте. Незадолго до готовности лука добавьте к нему грибы и обжарьте их вместе с луком. Когда шампиньоны и лук остынут, смешайте их с кукурузой, заправьте майонезом, посолите и поперчите. Подавайте, посыпав мелко порезанным укропом.

Капуста с сухариками «Сальвэ, Цезарь!»

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ кочана капусты, 4–5 ломтей черного хлеба (лучше «Бородинского»), очищенные семечки, укус, подсолнечное масло, чеснок, перец, соль.

Способ приготовления

Капусту разберите на листья, варите 5–7 минут в подсоленной воде, порежьте соломкой и поперчите. Хлеб нарежьте кубиками, слегка обжарьте, снимите с огня и смешайте с пропущенным через пресс чесноком, растертым с солью. Выложите капусту, смешанную с семечками, на нее – сухарики и полейте заправкой из уксуса и масла.

Теплый салат из куриных желудков с опятами «Свежесть чувств»

Ингредиенты

300 г куриных желудков, 100 г опят (свежих), 1 сладкий перец, 2 столовые ложки растительного масла, 1 стакан макарон-спиралек, зелень петрушки, майонез, перец, соль.

Способ приготовления

Куриные желудки промойте, удалите желтые пленки и еще раз промойте. Каждый желудок разрежьте на 2–3 части. Макароны отварите в подсоленной воде и промойте. Перец целиком обжарьте со всех сторон, очистите от кожицы и семян и нарежьте тонкой соломкой.

Обжарьте желудки на масле, в котором жарился перец, посолите и поперчите. По окончании жарки добавьте 4 столовые ложки воды и томите под крышкой, пока не выпарится жидкость. Грибы обжарьте 20 минут на слабом огне с добавлением 1 столовой ложки растительного масла. Мелко нарежьте петрушку, смешайте макароны, желудки, грибы, перец, петрушку и заправьте майонезом.

Печеночный паштет с лимонной цедрой «Счастливы вместе»

Ингредиенты

1 банка печеночного паштета, 200 г ливерной колбасы, 10–12 маринованных грибов (любых), 2–3 сваренных вкрутую яйца, 3 ломтика черствого белого хлеба без корки, $\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ чайные ложки горчицы, $\frac{1}{4}$ чайной ложки тертой лимонной цедры, 3–4 столовые ложки майонеза, 1 сладкий красный перец, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Яичные белки мелко нарежьте, желтки разотрите. Ливерную колбасу, печеночный паштет, замоченный в молоке хлеб и яичные желтки пропустите через мясорубку, добавьте мелко нарезанные грибы, яичные белки и тщательно перемешайте. Добавьте горчицу, лимонную цедру, соль, перец и перемешайте до состояния однородной массы. Готовый паштет выложите в виде батона на блюдо, разрежьте на порционные ломтики, украсьте майонезом, зеленью и кружками сладкого перца.

Икра из чеснока «Дыхание любви»

Ингредиенты

1 головка чеснока, $\frac{1}{3}$ стакана грецких орехов, 1 кусок белого хлеба, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сока лимона, зелень (любая).

Способ приготовления

Истолките чеснок, добавьте измельченные ядра грецких орехов и снова все истолките. Замочите в воде хлеб, отожмите, смешайте с чесноком и орехами. Массу взбейте деревянной ложкой, постепенно подливая растительное масло до образования пюре. В конце взбивания добавьте сок лимона, выложите на тарелку, разровняйте поверхность ножом и украсьте зеленью.

Баклажаны или синенькие?

- Золушка, собирайся, а то на бал опоздаешь!
 - О, насчет бала! Можно мне на этот раз карету не из тыквы, а из баклажана сделать?
 - Это почему?!
 - Ну представляешь, подъезжаю я такая на фиолетовом «ламборджини», а то этот желтый джип меня уже достал...
- (С рекламного сайта)

Овощной салат «Невозможно оторваться»

Ингредиенты

2–3 баклажана, 3–4 помидора, 3–4 сладких перца, 1–2 луковицы, чеснок, укроп, петрушка, сельдерей, подсолнечное масло (лучше пахнущее семечками), уксус, сахар, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны испеките или отварите 20 минут в соленой воде, предварительно сделав в них прорезь. Проваренные баклажаны положите под пресс для удаления излишней влаги, очистите и нарежьте кубиками. Печеные баклажаны очистите и нарежьте.

Испеките перец в духовке или пожарьте в небольшом количестве масла под крышкой, очистите от семян и кожицы и нарежьте. Лук нарежьте соломкой (по желанию лук обжарьте), смешайте с баклажанами и перцем, добавьте рубленую зелень, пропущенный через пресс чеснок, заправьте уксусом, маслом, сахаром, черным перцем, солью и тщательно перемешайте.

Баклажаны с сельдереем «Ничего невозможного нет»

Ингредиенты

4–5 баклажанов, 1–2 луковицы, 1 пучок сельдерея, 5–6 зубчиков чеснока

Для маринада: вода, уксус, сахар, черный и душистый перец горошком, подсолнечное масло, вода, соль.

Способ приготовления

С баклажан удалите плодоножку, сделайте в каждом прорезь и варите 10 минут в соленой воде. Отваренные баклажаны положите под пресс, чтобы удалить горечь и излишнюю влагу. Разрежьте вдоль на 4 части, переложите сырым луком, сельдереем, нарезанным чесноком и залейте маринадом.

Для маринада вскипятите воду, добавьте уксус, сахар, соль и перец горошком. Остывшим маринадом залейте баклажаны и оставьте при комнатной температуре минимум на 6 часов. Готовые баклажаны выньте из маринада и полейте маслом.

Закуска «Баклажаны вместо грибов»

Ингредиенты

3–4 баклажана, 6–7 луковиц, растительное масло, соль, майонез.

Способ приготовления

Баклажаны очистите от кожицы, нарежьте кубиками, посолите и оставьте на 1 час, чтобы вышла горечь. Лук нашинкуйте и обжарьте. Баклажаны отожмите, добавьте к луку и жарьте до готовности. Остывшие баклажаны и лук посолите, если надо, и заправьте майонезом. Закуска должна напоминать по вкусу жареные грибы.

Маринованные баклажаны «Чудесные»

Ингредиенты

2 кг баклажанов, 3–4 луковицы, 1–2 головки чеснока, 4 столовые ложки соли.

Для маринада: $\frac{3}{4}$ стакана уксуса, $\frac{3}{4}$ стакана подсолнечного масла, 4 столовые ложки сахара, $\frac{1}{2}$ столовые ложки соли.

Способ приготовления

С баклажанов удалите плодоножку, каждый разрежьте на 8 частей, залейте водой, добавьте 4 столовые ложки соли, варите 15 минут и остудите. Лук порежьте полукольцами, чеснок пропустите через пресс и смешайте с баклажанами.

Для маринада (без воды!) растворите в уксусе соль и сахар, добавьте масло, вскипятите и остудите. Залейте маринадом баклажаны, лук и чеснок и поместите в холодильник. Через сутки блюдо готово.

Баклажаны с кореньями «Суперлюкс»

Ингредиенты

3–4 баклажана, 1 головка чеснока, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 3–4 помидора, растительное масло, кинза, укроп, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны очистите от кожицы, разрежьте пополам, ложкой выньте часть мякоти, положите на 10–15 минут в подсоленную воду, затем выньте и дайте стечь воде. Мякоть баклажанов порубите, добавьте измельченные чеснок, кинзу и укроп, посолите, поперчите и обжарьте, помешивая.

Баклажаны нафаршируйте этой смесью, сложите в один ряд разрезом вверх. На каждый баклажан положите разрезанный пополам помидор, влейте немного воды, масла и припустите на слабом огне под крышкой, пока баклажаны не станут мягкими.

Баклажаны с орехами «Великолепная семерка»

Ингредиенты

3–4 баклажана, 1 стакан очищенных грецких орехов, 1 головка чеснока, растительное масло, уксус, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны испеките до мягкости, положите на 30–40 минут под гнет между двумя досками, чтобы удалить горечь.

Орехи и чеснок истолките в ступке или пропустите через мясорубку и разотрите с баклажанами деревянной ложкой до состояния пастообразной массы. Посолите, поперчите, добавьте уксус и масло.

Баклажаны с чесноком и кинзой по-армянски «Ереванское чудо»

Ингредиенты

10 баклажанов (среднего размера), 3 пучка кинзы, 5 головок чеснока, растительное масло, соль.

Для маринада (на $\frac{1}{2}$ стакана горячей воды): 1 столовая ложка уксуса, 2–3 чайные ложки сахара.

Способ приготовления

Баклажаны нарежьте кружками толщиной 2 см, положите на 1 час в сильно соленую воду, затем отожмите. Баклажаны обжарьте с двух сторон. Кинзу мелко порежьте, чеснок пропустите через пресс, смешайте с кинзой и немного посолите. Уложите слоями баклажаны и смесь из чеснока и кинзы. Приготовьте маринад из воды, уксуса и сахара, залейте горячим маринадом баклажаны и оставьте на сутки при комнатной температуре. Готовое блюдо храните в холодильнике.

Теплый овощной салат по- грузински «Внештатная Джорджия»

Ингредиенты

1 баклажан, 1 сладкий красный перец, 1 сладкий желтый перец, $\frac{1}{4}$ луковицы, 2 столовые ложки тертого сыра сулугуни, растительное масло, белый винный уксус, соль.

Способ приготовления

Баклажан разрежьте вдоль на 3–4 части. Каждую часть порежьте наискосок брусочками, перемешайте с солью и оставьте на несколько минут. Перец нарежьте тонкими полосками, лук нашинкуйте соломкой. Баклажаны отожмите, слегка обжарьте до золотистой корочки и укутайте. Перец обжарьте до мягкости.

Смешайте обжаренные овощи, мелко нарезанный лук и сбрызните уксусом.

Сулугуни разомните вилкой или натрите на терке и посыпьте им салат.

Соте по-одесски «Рецепт мадам Стороженко»

Ингредиенты

3–4 баклажана, 5–6 луковиц, 5–6 помидоров, 2–3 морковки, 4–5 сладких перцев, 2 яблока (кислых), чеснок, зелень (укроп, петрушка), сахар, лимонная кислота, растительное масло, молотый черный перец, соль.

По желанию: 7–8 слив.

Способ приготовления

Баклажаны нарежьте кружками, посыпьте солью и оставьте на 1 час, чтобы удалить горечь. Обжарьте нашинкованные соломкой лук и морковь, баклажаны промойте и отожмите.

Слегка обжарьте их с двух сторон. Перец очистите от семян и нарежьте кольцами. Помидоры и яблоки натрите на крупной терке (сливы порежьте).

Уложите слоями подготовленные овощи, добавьте смесь из помидоров и яблок (слив), соль, сахар, лимонную кислоту, молотый перец и тушите до готовности. За несколько минут до окончания тушения всыпьте зелень, затем снимите с огня и по желанию добавьте немного пропущенного через пресс и растертого с солью чеснока. Блюдо можно подавать как в холодном, так и в горячем виде.

Ее величество селедка

- Что такое наивность?
- Предположение о том, что русского человека от выпивки удержит отсутствие закуски.
(Из популярного блога)

Сельдь «Шуба деликатесная»

Ингредиенты

2 сельди (филе), 4 картофелины, 1 свекла, 1–2 морковки, 3–4 соленых огурца, 1–2 луковичи, майонез.

По желанию: 2–3 банки сельди в винном соусе.

Способ приготовления

Филе сельди нарежьте кусочками (деликатесную сельдь выложите из банки), отварной картофель мелко нарежьте, морковь и свеклу натрите на крупной терке, лук и огурцы мелко нарубите.

Выложите и разровняйте слой свеклы. На него уложите слой сельди. Следом выложите морковь и присыпьте ее огурцами. На них выложите тонкий слой лука, на него – картофель. Последним слоем выложите свеклу. В процессе укладки каждый слой (за исключением слоя сельди) промажьте майонезом.

Форшмак «Парламентский»

Ингредиенты

2 сельди (филе), 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки уксуса, 2 чайные ложки сахара, $\frac{1}{4}$ стакана растительного масла, $\frac{1}{2}$ батона, 2 яблока (кислых), 2 луковичи, молоко и/или спитая чайная заварка, молотый душистый и черный перец.

Способ приготовления

Если сельдь сильно соленая, вымочите ее в молоке и/или в спитой чайной заварке. Затем в этой же жидкости замочите хлеб со срезанной коркой. Отделите белки от желтков. В желтки добавьте перец, горчицу, уксус, сахар, масло и тщательно разотрите.

Сельдь пропустите через мясорубку, смешайте с желтками, еще раз пропустите через мясорубку вместе с яблоками, луком, белками и отжатым хлебом. Тщательно перемешайте и выложите на селедочницу.

Селедочное масло «Для дам из высшего общества»

Ингредиенты

1 сельдь (филе), 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 плавленых сырка, 100 г сливочного масла, 1–2 ложки томатной пасты, маслины (для украшения).

Способ приготовления

Все ингредиенты смешайте в блендере, выложите на селедочницу и украсьте маслинами.

Селедочный паштет «Красная икорка»

Ингредиенты

1 сельдь (филе), 150 г сливочного масла, 2 плавленых сырка, 3 морковки.

Способ приготовления

Морковь сварите до готовности. Сельдь, морковь, масло, сырки пропустите через мясорубку и тщательно перемешайте.

Овощ товарищ не только овощу

Хоть на воде, лишь бы на сковороде.
(Поговорка)

Печеночный торт «Воспитание чувств»

Ингредиенты

700–800 г печени (говяжьей, индюшачьей), 1–2 яйца, 3–4 столовые ложки муки, растительное масло, майонез, перец, соль.

Для «крема»: 3–4 луковицы, 2–3 морковки, перец, соль.

Для украшения: 1 морковки (вареная), 2–3 яйца (сваренных вкрутую).

Способ приготовления

Печень пропустите через мясорубку, смешайте со взбитыми яйцами, мукой, посолите и поперчите. На разогретую сковороду с маслом выложите половником смесь для одного коржа, быстро разровняйте лопаткой и обжарьте с двух сторон. Каждый готовый слегка остуженный корж смажьте майонезом, выложите на него «крем» и соберите торт из 4–5 коржей.

Для «крема» сварите морковь и натрите на мелкой терке. Лук нашинкуйте соломкой, обжарьте, посолите и поперчите. На корж, смазанный майонезом, выложите слой моркови и разровняйте. Сверху выложите жареный лук и тоже разровняйте. Верхний корж и бока торта смажьте майонезом.

Для украшения отделите белки от желтков и натрите на мелкой терке. Вареную морковь тоже натрите на мелкой терке. В бока торта плоским ножом вдавите белки, верхний корж посыпьте желтками. Морковь равномерно выложите в центре и по краям торта в форме розочек.

Салат из печени «Шестое чувство»

Ингредиенты

150 г печени (вареной), 1 картофеля (вареная), 2 яйца, 1 соленый огурец, 4 столовые ложки майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Печень, яйца, картофель, соленый огурец и лук нарежьте соломкой, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Салат из печени с сыром и луком «Вершина блаженства»

Ингредиенты

200 г говяжьей печени (отваренной), 1 луковица, 100 г сыра (любого твердых сортов), майонез, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Нашинкованный лук спассеруйте. Печень нарежьте соломкой, смешайте с натертым на крупной терке сыром, луком, посолите, заправьте майонезом и выложите горкой.

Салат из молодых кабачков «12 стульев»

Ингредиенты

1 кабачок, 3 помидора, 1 зубчик чеснока, зелень (петрушка, сельдерей, укроп), кефир (для заправки), молотый перец, соль.

Способ приготовления

Кабачок очистите от кожицы и порежьте тонкими ломтиками. Помидоры разрежьте на половинки, удалите чайной ложкой семена и порежьте тонкими полосками. Зелень мелко нарубите, чеснок пропустите через пресс и все смешайте. Полейте салат кефиром, посолите, поперчите и перемешайте.

Кабачковый торт «Гости требуют добавки»

Ингредиенты

1 ¹/₂ кг кабачков, 2–3 яйца, 2–3 зубчика чеснока, мука, майонез, растительное масло, перец, соль.

По желанию: немного тертого сыра (любого) и рубленого укропа для украшения

Способ приготовления

Очищенные кабачки натрите на крупной терке, добавьте взбитые яйца, посолите, поперчите и, помешивая, всыпьте муку. Масса должна напоминать очень густую сметану. На разогретую сковороду налейте масло и половником выкладывайте массу, сразу равномерно распределяя ее. Обжаренный с двух сторон кабачковый корж (коржей должно получиться 4–5) выложите на блюдо, дайте немного остыть и смажьте майонезом, смешанным с пропущенным через пресс чесноком. Коржи укладывайте друг на друга. Верхний корж также смажьте майонезом с чесноком и по желанию посыпьте тертым сыром и рубленым укропом.

Морковные голубцы «Круглый год»

Ингредиенты

1 кочан капусты, 3–4 морковки, 1–2 зубчика чеснока.

Для маринада: 1 стакан холодной кипяченой воды, ¹/₂ стакана подсолнечного масла, ¹/₂ стакана уксуса, ¹/₂ стакана сахара, 2 столовые ложки соли, лавровый лист, черный перец горошком.

Способ приготовления

Разберите капусту на листья, слегка отварите, стебли листьев срежьте или отбейте. Каждый лист смажьте пропущенным через пресс чесноком и на смазанную сторону положите натертую на мелкой терке морковь. Заверните листья с начинкой конвертом и рядами уложите в кастрюлю, перекладывая лавровым листом и перцем.

Для маринада прокипятите воду, соль, сахар, уксус, масло, остудите, залейте маринадом голубцы и оставьте на сутки при комнатной температуре.

Овощи в лаваше «Бодрость духа»

Ингредиенты

1–2 листа тонкого лаваша, любые овощи (капуста, морковь, цветная капуста, сладкий перец), плавленый сыр («Дружба», «Волна»), зелень (любая), черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Отварите (или потушите) овощи до готовности, дайте стечь излишней влаге, измельчите, добавьте рубленую зелень, соль, перец и смешайте с измельченным плавленым сыром. Выложите смесь на половину листа лаваша, равномерно распределите и сверните в рулет. Каждый рулет заверните в фольгу и положите на ночь в холодильник.

Картофельный салат «Крестьянин торжествует»

Ингредиенты

5–6 картофелин (сваренных в мундире), 1–2 луковицы, растительное масло (лучше нерафинированное, пахнущее семечками), уксус, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель нарежьте маленькими брусочками или кубиками. Лук порежьте тонкой соломкой или полукольцами, перетрите с солью и сбрызните уксусом. Смешайте картофель с луком, поперчите, добавьте при необходимости соль и заправьте маслом.

Салат «Патиссон Патиссоныч»

Ингредиенты

1 банка консервированных патиссонов, 1–2 морковки, $\frac{1}{8}$ кочана капусты, 1–2 луковицы, майонез, клюква.

Способ приготовления

Морковь, капусту и лук нашинкуйте соломкой. Выньте патиссоны из рассола и нашинкуйте соломкой. Смешайте подготовленные овощи, заправьте солью и перцем, выложите в салатник, полейте майонезом и украсьте клюквой.

Рыба в маринаде «Законы моря»

Ингредиенты

2–2 $\frac{1}{2}$ кг филе рыбы (любой), мука, растительное масло, перец, соль.

Для маринада: 4–5 морковок, 9–10 луковиц, 1 стакан томатной пасты, 1–2 лавровых листа, $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, 1 стакан воды, растительное масло, сахар, соль.

Способ приготовления

Филе разрежьте на куски, посолите, поперчите, обваляйте в муке и обжарьте. Если рыба еще не готова, поставьте ее на несколько минут в духовку. Готовую рыбу выложите на блюдо и залейте маринадом.

Для маринада морковь натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте и жарьте, помешивая, на среднем огне. Когда овощи станут мягкими, добавьте томатную пасту, лавровый лист и продолжайте жарить еще несколько минут.

Затем влейте уксус, воду, доведите маринад до кипения и добавьте сахар, соль.

Сезон любви к заготовкам

Соленые огурцы с дубовыми листочками и чабрецом «Шестисоточные»

Ингредиенты

3–4 кг огурцов (сорта «либелле», «пасамонте»), чеснок, укроп, дубовые и вишневые листочки, листочки черной смородины, горький красный перец, лист хрена и чабрец.

На 1 л рассола: 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Огурцы залейте на 3 часа холодной водой, затем уложите в банки, на дно которых и между огурцами положите чеснок, укроп, дубовые и вишневые листочки, листочки черной смородины, горький красный перец, лист хрена и чабрец. Залейте банки кипящим рассолом и оставьте примерно на 3 дня при комнатной температуре до появления пены.

Затем рассол слейте, прокипятите его, вновь залейте огурцы до верха и закройте банки. Для рассола прокипятите воду, добавив в нее соль.

Соленые огурцы «Как на рынке бочковые. Холодный способ»

Ингредиенты

4–5 кг огурцов, укроп, листочки черной смородины, вишни, дуба, тархун, черный перец горошком, лавровый лист, чеснок и листья хрена.

На 1 л 500 мл рассола из родниковой воды: 2¹/₂ столовой ложки соли.

Способ приготовления

Огурцы замочите на 2–3 часа в холодной воде. Часть специй, кроме черного перца горошком, положите на дно банок, затем уложите огурцы и поверх них – оставшиеся специи. Залейте содержимое банок холодным рассолом и оставьте на 3 дня при комнатной температуре.

Затем рассол слейте и, не промывая огурцы, залейте их свежим холодным рассолом до верха банок, добавив черный перец горошком. Закройте банки пластмассовыми крышками и храните в прохладном месте. Для рассола в холодной родниковой воде растворите соль и тщательно перемешайте.

Соленые огурцы с корнем хрена и чесноком «От Надежды Васильевны»

Ингредиенты

4–5 кг огурцов.

На 3-литровую банку: 6 зубчиков чеснока, 8 листочков черной смородины, 8 листочков вишни, 2–3 кусочка корня хрена длиной 5 см, 4–5 веточек укропа с семенами (крупных).

На 1 л рассола: 2 столовые ложки соли крупного помола.

Способ приготовления

Огурцы замочите на 6 часов в холодной воде. На дно банок положите нарезанные на 5–6 частей 3 зубчика чеснока, нарезанный кружочками толщиной 1 ¹/₂–2 мм 1 кусочек корня хрена, 4 листочка смородины и 4 листочка вишни.

Банку наполовину заполните огурцами и положите оставшиеся специи.

Затем до верха банки уложите огурцы и поверх них положите укроп так, чтобы огурцы не всплывали. Залейте содержимое холодным рассолом, накройте марлей и оставьте на 3–4 дня при комнатной температуре для закисания. Когда на поверхности рассола появится слой пузырьков (пены) и рассол приобретет кислый вкус, удалите пену, слейте рассол и вскипятите его. Банки поставьте на полотенце, кипящим рассолом залейте до верха огурцы и закройте банки крышками. Для рассола вскипятите воду, добавив в нее соль. В 3-литровую банку с огурцами вмещается около 1 л 500 мл рассола.

Соленые огурцы с эстрагоном и настурцией

Ингредиенты

5–6 кг огурцов.

На 3-литровую банку: 1 головка чеснока, 5–6 листиков смородины, 5–6 листиков вишни, 1–2 веточки эстрагона, 1 крупный лист хрена, 5–6 семян настурции, 1 столовая ложка уксуса, укроп с семенами.

На 3 л рассола: 3 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Подготовленные огурцы, чеснок и специи разложите, чередуя, по банкам и залейте кипящим рассолом.

Через 5–7 минут рассол слейте, прокипятите и вновь залейте огурцы.

Повторите процедуру 3 раза, в последний раз добавив в банки перед закатыванием уксус. Для рассола прокипятите воду, добавив в нее соль.

Малосольные огурцы с яблоками и чесноком «Здоровье каждого – богатство всех!»

Ингредиенты

1 кг огурцов, 2 зеленых яблока, 1 головка чеснока, 8 листочков черной смородины, 2–3 листочка вишни, 10 горошин черного перца, зелень укропа и петрушки.

Для рассола: 1 л воды, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Огурцы, яблоки и зелень вымойте. У огурцов срежьте кончики, яблоки разрежьте на четыре части, не удаляя сердцевину. Чеснок разберите на зубчики и очистите. Огурцы и яблоки уложите в банку, перемежая их зеленью и зубчиками чеснока. Добавьте в банку черный перец горшком и залейте содержимое горячим рассолом.

Накройте банку тканью и оставьте на сутки при комнатной температуре. Спустя это время огурцы готовы к употреблению. Для рассола вскипятите воду, добавив соль.

Маринованные помидоры с чесноком, зеленью и пряностями «Отличники народного хозяйства»

Ингредиенты

4–5 кг помидоров.

На 3-литровую банку: 2 столовые ложки сахара, уксус (для заполнения банок до краев), 3 столовые ложки соли, чеснок, зелень петрушки, укропа, лавровый лист, черный и душистый перец горошком.

Способ приготовления

Помидоры положите в дуршлаг и дважды опустите его в кипящую воду. Подготовленные помидоры уложите в банки, добавив специи, влейте из чайника кипящую воду, оставив до верха 1 см. Оставшееся место до краев банок заполните уксусом и закройте банки крышками. Храните в прохладном месте.

Помидоры с укропом, гвоздикой и чесноком «Надеждинские»

Ингредиенты

4–5 кг помидоров.

На 3-литровую банку: 3 листочка черной смородины, 3 лавровых листа, 3 зубчика чеснока, 3 гвоздички, 3 горошины душистого перца, 3 горошины черного перца, 1 чайная ложка уксусной эссенции, 3 таблетки аспирина, 1 столовая ложка соли, укроп.

Способ приготовления

Укроп положите на дно банки, поверх него уложите помидоры, добавьте специи и залейте содержимое банок кипятком на 6 минут. Спустя это время воду слейте, вскипятите ее и вновь залейте содержимое на 3 минуты. Затем воду еще раз слейте, положите в банки соль, таблетки аспирина и влейте уксусную эссенцию. Воду третий раз вскипятите и влейте ее в банки. Быстро закатайте их и переверните крышками вниз.

Квашеная капуста «Потрясающая»

Ингредиенты

8 кг капусты, 2 кг моркови, $\frac{1}{3}$ стакана соли, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, антоновские яблоки (по желанию).

Способ приготовления

Капусту нашинкуйте, морковь натрите на крупной терке (яблоки разрежьте на 8 частей). Смешайте треть стакана соли и две трети стакана сахара. Уложите в эмалированную посуду слоями, чередуя, капусту и морковь (яблоки), плотно утрамбовывая и посыпая каждый слой смесью из сахара и соли.

Сверху положите капустные листья, на них поместите груз и накройте все хлопчатобумажной тканью. Оставьте капусту на 6–7 дней при комнатной температуре.

В процессе квашения снимайте пену. Через 3–4 дня проткните капусту деревянной палочкой и дайте постоять без груза 8–10 часов. Затем вновь положите капустные листья и поставьте груз. (Обязательно пробуйте, готова ли капуста!) Готовую капусту храните в холодильнике.

Маринованная капуста с морковью, свеклой, чесноком и красным перцем «По-гурийски»

Ингредиенты

1 кочан капусты, 2–3 морковки, 1–2 свеклы, 4–5 зубчиков чеснока, молотый красный перец.

Для маринада (на 1 л воды): $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, 1 лавровый лист, 10 горошин черного перца, 10 горошин душистого перца, 1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Капусту разрежьте на тонкие секторы вместе с кочерыжкой. Третью часть свеклы натрите на крупной терке. Чеснок нарежьте тонкими пластинками. Морковь и оставшуюся свеклу нарежьте кружками. Нарезанные и натертые овощи уложите слоями, чередуя и пересыпая их чесноком и перцем. Последним слоем положите кружки свеклы и залейте все горячим маринадом. Капуста готова через сутки. Готовую капусту храните в холодильнике.

Для маринада вскипятите воду, добавив сахар, уксус, соль и специи.

Маринованная капуста с морковью, чесноком, черносливом и виноградом «Восхитительная»

Ингредиенты

3 кг капусты, 2 морковки, 1 головка чеснока, чернослив и виноград.

Для маринада (на 1 л воды): 1 стакан сахара, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, $\frac{3}{4}$ стакана уксуса, 2–3 лавровых листа, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Капусту крупно нарежьте, морковь натрите на крупной терке, каждый зубчик чеснока надрежьте. Сложите все в кастрюлю вместе с черносливом и виноградом, залейте горячим маринадом и поставьте груз. Когда все остынет, снимите груз. Готовую капусту храните в холодильнике.

Для маринада вскипятите воду, добавив сахар, соль, растительное масло, уксус и лавровый лист.

Маринованная капуста с морковью, антоновскими яблоками, виноградом и черносливом «Провансальская»

Ингредиенты

1 кг капусты, 1 морковка, 2 антоновских яблока, $\frac{1}{2}$ стакана чернослива, 1 стакан винограда, 3 чайные ложки сахара, 3 лавровых листа, яблочный уксус, растительное масло, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Капусту крупно нарежьте, перетрите с солью, добавьте сахар, натертую на крупной терке морковь, нарезанные мелкими дольками яблоки, виноград, размоченный чернослив, лавровый лист и перец горошком. Сложите все в банку и залейте яблочным уксусом до краев. Оставьте на сутки при комнатной температуре, затем заправьте растительным маслом. Готовую капусту храните в холодильнике.

Маринованная капуста с луком, хреном, лавровым листом и перцем «По-чешски и по-словацки»

Ингредиенты

5 кг капусты, 3 луковицы, 200 г корня хрена, 2 стакана сахара, 1 стакан растительного масла, 750 мл уксуса, лавровый лист, черный и душистый перец горошком, соль.

Способ приготовления

Капусту и корень хрена натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте и все перемешайте. Добавьте сахар, растительное масло, уксус, лавровый лист, черный и душистый перец горошком, соль. Все тщательно перемешайте, плотно накройте и оставьте на сутки при комнатной температуре. Готовую капусту храните в холодильнике.

Маринованная красная капуста «Очень простая история»

Ингредиенты

1 кг красной капусты, 1 столовая ложка соли.

Для маринада: 1 стакан уксуса, 1 стакан сахара, 3 стакана воды, 4 лавровых листа, черный перец горошком.

Способ приготовления

Мелко нарезанную капусту перетрите с солью, отожмите и залейте охлажденным маринадом. Накройте пергаментом и поместите в холодильник. Капуста готова чрез 5–6 дней.

Для маринада вскипятите воду, добавив уксус, сахар, перец горошком и лавровый лист.

Маринованное ассорти из репы, редьки, сладкого перца, цветной капусты, патиссонов и кабачков «Не надо завидовать!»

Ингредиенты

500 г моркови, 500 г репы, 500 г редьки, 500 г огурцов, 500 г помидоров (мелких), 500 г лука, 500 г цветной капусты, 500 г сладкого перца (разного цвета), 500 г патиссонов, 500 г кабачков, 2–3 головки чеснока, стручки красного острого перца, корень и зелень петрушки.

На 1 л маринада: 3 лавровых листа, 7 гвоздичек, 6 горошин горького перца, 5 горошин душистого перца, 1 столовая ложка уксусной эссенции, 6 чайных ложек сахара, 4 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Морковь, репу, редьку нарежьте квадратиками со стороной 2 см и подержите 1–2 минуты в кипятке. Огурцы нарежьте кольцами толщиной 2 см, мелкие помидоры разрежьте пополам. Лук нарежьте кольцами толщиной 5 мм, чеснок разберите на зубчики и нарежьте пластинками, цветную капусту разберите на соцветия. Сладкий перец очистите от семян и нарежьте кольцами. Патиссоны и кабачки нарежьте квадратиками со стороной 2 см.

На дно стерилизованных сухих банок положите нарезанные корень и зелень петрушки, кусочек красного острого перца и уложите слоями, чередуя, подготовленные овощи. Залейте содержимое банок горячим маринадом до верха. Стерилизуйте 1-литровую банку 10 минут, 2-литровую банку – 20 минут и 3-литровую банку – 30 минут. Затем банки закатайте и переверните крышками вниз.

Для маринада в кипящую воду добавьте специи, уксусную эссенцию, сахар, соль и прокипятите 5 минут.

Маринованное ассорти из тыквы, моркови, яблок, винограда и чеснока «Хрумчики»

Ингредиенты

200 г кабачков, 200 г моркови, 200 г цветной капусты, 200 г яблок, 200 г тыквы, 200 г сладкого перца, 200 г винограда, чеснок.

Для маринада: 2 стакана уксуса, 1¹/₂ стакана сахара, 2 стакана воды, ³/₄ стакана растительного масла, 4 столовые ложки соли, лавровый лист, черный перец горошком.

Способ приготовления

Овощи и фрукты очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте одинаковыми ломтиками, виноградины снимите с веточек. Затем смешайте с нарезанным чесноком и залейте горячим маринадом.

Остывшую смесь поместите на 3 дня в холодильник.

Для маринада смешайте уксус, сахар, воду, растительное масло, соль. Смесь прокипятите, добавив лавровый лист и черный перец горошком.

Салат из маринованных огурцов с чесноком, горчицей и черным перцем «Для долгих зимних вечеров»

Ингредиенты

4 кг огурцов, 3 столовые ложки измельченного чеснока, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка горчичного порошка, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 2 чайные ложки молотого черного перца, 3 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Огурцы разрежьте вдоль в длину на 4–6 частей и смешайте с чесноком, сахаром, горчицей, растительным маслом, уксусом, перцем, солью. Полученную смесь оставьте на 3 часа при комнатной температуре.

Спустя это время плотно уложите в подготовленные банки, залейте до верха оставшимся рассолом и стерилизуйте 20 минут, прикрыв банки крышками. Затем банки закатайте, переверните крышками вниз и остудите.

Салат из маринованных помидоров и лука «Дуэт»

Ингредиенты

4–5 кг помидоров, 1 кг 500 г – 2 кг лука.

На 3 л маринада: 3 столовые ложки соли, 7 столовых ложек сахара, $\frac{1}{3}$ стакана уксуса.

Способ приготовления

Помидоры нарежьте кольцами, лук – кольцами толщиной 1–2 см и уложите, чередуя, слоями в банки. Залейте кипящим маринадом, выдержите 10 минут и слейте маринад. Вновь доведите его до кипения, влейте в банки и выдержите 2–3 минуты, пока не выйдут пузырьки.

Затем банки закатайте, переверните крышками вниз и остудите, не укутывая. Для маринада вскипятите воду, добавив в нее соль, сахар и уксус.

Салат из зеленых помидоров, сладкого перца, лука и моркови «Победа в борьбе за урожай»

Ингредиенты

3 кг зеленых помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, 1 кг моркови, 1 столовая ложка сахара, $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, 1 стакан растительного масла, 6 чайных ложек соли.

Способ приготовления

Помидоры, сладкий перец и лук нарежьте тонкими полукольцами, морковь натрите на крупной терке и все смешайте в большом тазу. Всыпьте, помешивая, сахар, соль. Затем влейте, помешивая, уксус и растительное масло.

Поместите таз на слабый огонь и доведите содержимое до кипения. После закипания поварите 20–30 минут, разложите по стерилизованным банкам, закатайте и укутайте.

Маринованный чеснок с хмели-сунели «Конкурент рыночному»

Ингредиенты

3–4 кг чеснока, черный перец горошком и хмели-сунели.

На 800-граммовую банку: 2¹/₂–3 столовые ложки соли, 2–3 столовые ложки уксуса.

Способ приготовления

Очищенный чеснок положите в дуршлаг, ошпарьте соленой водой и быстро охладите, опустив дуршлаг на 30 секунд в холодную воду. Стерилизованные банки на две трети заполните подготовленным чесноком, положите черный перец горошком, хмели-сунели, соль и влейте уксус.

Содержимое банок залейте до верха кипятком, закатайте и переверните крышками вниз.

Маринованный чеснок с корнем петрушки, корицей и гвоздикой «От Антонины Николаевны»

Ингредиенты

2–3 кг чеснока, лавровый лист, красный молотый перец, сушеный корень петрушки, черный перец горошком, корица, гвоздика.

На каждые 300 мл маринада: 200 мл 9 %-го уксуса, 50 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Головки чеснока вымочите 4–5 дней в холодной воде, 4–5 раз в день меняя воду. Затем уложите чеснок в банки, залейте горячим маринадом и выдержите сутки. Спустя это время маринад слейте, прокипятите, залейте им банки до верха и закройте крышками.

Для маринада прокипятите воду с сахаром, уксусом, добавив лавровый лист, красный молотый перец, сушеный корень петрушки, черный перец горошком, корицу и гвоздику.

Соленая черемша «Витаминно-закусочная»

Ингредиенты

2–3 кг стрелок чеснока.

На 1 л рассола: 50 г соли.

Способ приготовления

Стрелки чеснока нарежьте длиной 10 см и разложите по банкам. Залейте банки рассолом, в каждую банку поставьте гнет (бутылку с водой) и выдержите 10–15 дней при комнатной температуре. Затем добавьте в банки до верха рассол, закройте пластмассовыми крышками и поместите в прохладное место. Для рассола вскипятите воду, добавив в нее соль, и остудите.

Черемша с сахаром «Изысканная»

Ингредиенты

2–3 кг стрелок чеснока.

На 1 л рассола: 500 г сахара, 1 столовая ложка уксуса, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Стрелки чеснока нарежьте длиной 10 см, залейте кипятком и оставьте на 12–24 часа. Затем воду слейте и разложите подготовленную черемшу по банкам. Залейте банки горячим рассолом, накройте пластмассовыми крышками и остудите. Для рассола вскипятите воду, добавив в нее сахар, уксус, соль.

Соленая черемша с родниковой водой «Холодный способ»

Ингредиенты

2–3 кг стрелок чеснока.

На литровую банку, заполненную черемшой: 1 лавровый лист, 1–2 горошины черного перца, 1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Стрелки чеснока нарежьте длиной 10 см и уложите в банки, добавив лавровый лист, черный перец горошком, соль. Затем залейте родниковой водой и закройте пластмассовыми крышками. Храните в прохладном месте.

Маринованные кабачки с красным перцем и хреном «Тети Надины»

Ингредиенты

4–5 кг кабачков.

На 1 л 500 мл маринада: 300 мл 6 %-го или 250 мл 9 %-го уксуса, 130 г сахара, 100 г соли.

На литровую банку: 1 горошина горького черного перца, 1 горошина душистого перца, 1 лавровый лист, 1 смородиновый листочек, 1 лист хрена, 1 зубчик чеснока, 1 кусочек жгучего красного перца.

Способ приготовления

Кабачки крупно нарежьте и уложите в стерилизованные банки со специями. Залейте кипящим маринадом, накройте крышками и стерилизуйте на водяной бане: литровую банку – 7 минут, 3-литровую – 15–18 минут. Затем банки закатайте и переверните крышками вниз.

Кабачковая икра с помидорами, морковью, сладким перцем и луком «Давайте жить дружно!»

Ингредиенты

2 кг 500 г кабачков, 1 кг помидоров, 500 г моркови, 500 г лука, 1–2 сладких перцев, 1 стакан растительного масла, 4 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Кабачки, помидоры, морковь, сладкий перец и лук пропустите через мясорубку, добавьте сахар, соль, влейте растительное масло и поварите, постоянно помешивая, 3 часа 30 минут на слабом огне. Спустя это время полученную массу уложите в стерилизованные банки, закатайте и переверните крышками вниз. У вас должно получиться пять 700-граммовых банок.

Икра из баклажанов с морковью, помидорами, сладким перцем и луком «Первый номер»

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 1 кг моркови, 1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, чеснок, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Баклажаны очистите от кожицы и нарежьте небольшими кубиками. Сладкий перец очистите от плодоножек, семян и тоже нарежьте небольшими кубиками. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и измельчите. Морковь и лук натрите на мелкой терке.

Обжарьте на растительном масле смесь из помидоров, лука и перца. Отдельно обжарьте смесь из баклажанов и моркови. Овощи обжаривайте около 30 минут на среднем огне до получения однородной массы и испарения влаги.

Затем смешайте обжаренные овощи в разогретом казане и потушите, помешивая, на слабом огне 1 час 30 минут. Спустя 20 минут от начала тушения разомните овощи в пюре, положите пропущенный через пресс чеснок, посолите и тщательно перемешайте. Готовую икру положите в стерилизованные банки, закатайте и переверните крышками вниз.

Маринованный сладкий перец с чесноком и лавровым листом «Победитель соцсоревнования»

Ингредиенты

На литровую банку: 1 кг сладкого перца, 5–10 зубчиков чеснока, 2–3 лавровых листа.

Для маринада: 200 мл воды, 100 мл растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 100 мл уксуса, 1^{1/2} ч. ложки соли.

Способ приготовления

Перец разрежьте вдоль, очистите от семян, плодоножек и промойте. Подготовленный перец поварите 2 минуты в кипящем маринаде. Затем уложите в банки, утрамбуйте, добавьте чеснок и лавровый лист. Залейте все кипящим маринадом, закатайте банки и переверните их крышками вниз.

Для маринада вскипятите воду, добавив растительное масло, сахар, уксус, соль.

Маринованный сладкий перец «Золотой медалист»

Ингредиенты

3–4 кг сладкого перца (разного цвета).

Для маринада: 1 стакан сахара или меда, 1 стакан растительного масла, 1 стакан уксуса, 1 стакан воды, 1¹/₂ ст. ложки соли.

Способ приготовления

Перец очистите от плодоножек и семян, разрежьте на 4 части и на 3 минуты опустите в кипящий маринад. Плотно уложите в подготовленные банки и залейте маринадом, в котором перец кипел. Заполненные банки стерилизуйте 10 минут и закатайте.

Для маринада растворите в горячей воде соль, сахар (мед), добавьте уксус, растительное масло и прокипятите. В литровую банку вмещается около 1 кг перца. Такой маринованный перец долго хранится в холодильнике в эмалированной или стеклянной посуде.

Соленые грибы с чесноком, укропом и листочками черной смородины «Рецепт тети Раи»

Ингредиенты

3–4 кг грибов с ножками (любых), чеснок, укроп, лавровый лист, листочки черной смородины, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Грибы очистите, крупные нарежьте дольками вместе с ножками и тщательно промойте. Большую кастрюлю на треть залейте водой и, когда она закипит, положите грибы (без соли). Пока вода закипает, постоянно снимайте пену.

Как только вода станет прозрачной, грибы посолите, доведите до кипения и поварите 40–45 минут.

Спустя это время грибы откиньте на дуршлаг, промойте под проточной водой и переложите в миску. Чеснок мелко нарежьте, смешайте с грибами, посолите, если нужно, сверху положите укроп и поместите на 10–12 часов в холодильник.

На дно стерилизованных банок положите листочки черной смородины, часть укропа из грибов и поверх него – грибы. Затем залейте содержимое банок рассолом, сверху положите оставшийся укроп из грибов и тщательно утрамбуйте все ложкой.

Влейте рассол до верха банок и закройте их только пластмассовыми крышками.

Для рассола вскипятите воду с солью, перцем и лавровым листом.

Маринад для грибов «Промышленные заготовки»

Ингредиенты

1 л грибного отвара, 1¹/₂ столовые ложки соли, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки уксуса, гвоздика, лавровый лист, корица, черный перец горошком.

Способ приготовления

Смешайте грибной отвар, соль, сахар, уксус, специи и вскипятите. Полученным маринадом залейте вареные грибы. По желанию подготовленные грибы уложите в банки и, залив грибы маринадом, банки закатайте.

Яблоки с красной смородиной на веточках «Красота – это страшная сила»

Ингредиенты

1 кг 500 г мелких яблок, 500 г красной смородины на веточках, 2–3 листочка вишни, 2–3 листочка смородины.

Для заливки: 600 мл воды, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Яблоки вымойте и проколите деревянной зубочисткой в нескольких местах. Листочки смородины и вишни вымойте и обсушите. Смородину вымойте, не снимая с веточек.

Листочки смородины и вишни положите на дно стерилизованной банки.

Поверх них уложите смородину, яблоки, залейте горячей водой с сахаром, солью, закройте банки и поместите их в темное прохладное место. Для заливки прокипятите воду, добавив в нее соль, сахар, и тщательно перемешайте.

Маринованные яблоки с корицей «Закуска плюс гарнир»

Ингредиенты 3–4 кг яблок.

Для маринада: 500 мл воды, 250 г сахара, 160 мл 9 %-го уксуса, 5–6 гвоздичек, 5–6 горошин душистого перца, корица.

Способ приготовления

Яблоки разрежьте на 4 части и уложите в стерилизованные банки. Вскипятите воду с сахаром, добавив уксус, пряности, и залейте яблоки. Дайте постоять 10–15 минут, затем маринад слейте, вскипятите, снова залейте яблоки и закатайте банки. (На пять 800-граммовых банок нужно около 1 л 500 мл маринада.)

Яблочное варенье с коньяком «Карамельное»

Ингредиенты

2 кг антоновских яблок, 800 г сахара, 100 мл коньяка, сок 1 лимона.

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте кубиками. Подготовленные яблоки полейте лимонным соком. В трети стакана воды растворите 200 г сахара и поварите до тех пор, пока сахар не начнет желтеть. Снимите с огня, добавьте яблоки и перемешайте.

Всыпьте оставшийся сахар, все тщательно перемешайте и поставьте на слабый огонь. После того как варенье закипит, поварите его еще 40 минут.

В самом конце варки влейте коньяк, перемешайте, разложите варенье в стерилизованные банки и закройте их крышками.

Варенье из клюквы, яблок и грецких орехов «Генеральское»

Ингредиенты

1 кг клюквы, 1 кг яблок, 1 стакан очищенных грецких орехов, 2¹/₂ стакана сахара, 1¹/₂ стакана воды.

Способ приготовления

Клюкву переберите, промойте, положите в кастрюлю, влейте полстакана воды и поварите под крышкой до размягчения ягод. Затем протрите ягоды через сито. В таз для варки варенья влейте 1 стакан воды и всыпьте сахар. Сварите сироп, положите в него протертую клюкву, очищенные от кожуры, сердцевин и нарезанные дольками яблоки и грецкие орехи.

Поварите все около 1 часа.

Варенье из клубники с ревенем «Садово-огородное»

Ингредиенты

750 г клубники, 250 г ревеня, 1 кг сахара, 30 листочков перечной мяты.

Способ приготовления

Клубнику вымойте, разрежьте каждую ягоду на несколько кусочков и разомните в пюре.

Ревень вымойте, удалите грубые волокна, нарежьте кружками и смешайте с клубникой. Затем всыпьте сахар, перемешайте его с ягодами и оставьте все на 2 часа до образования сока.

Мяту вымойте и мелко нарубите.

Подготовленные ягоды и ревень, помешивая, доведите до кипения.

Снимите пенку и поварите, помешивая, 2 минуты на среднем огне до загустения массы. Затем добавьте мяту и снимите с огня.

Положите немного варенья на холодную тарелку. Если варенье не растекается, оно готово.

Обдайте банки кипятком, разлейте варенье и сразу закройте банки. По мере остывания через каждые 30 минут встряхивайте банки, чтобы кусочки плодов равномерно распределились.

Салат из маринованных огурцов, лука и сладкого перца «Любимое блюдо семьи Копытиных»

Ингредиенты

2–3 кг лука, 4–5 кг огурцов, 2–3 кг сладкого перца.

На 1 л маринада: 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка уксусной эссенции, 2 столовые ложки соли, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Сладкий перец очистите от семян и вместе с огурцами и луком нарежьте кольцами. В стерилизованные банки влейте по 2 столовые ложки растительного масла и уложите слоями, чередуя, подготовленные овощи. Первым слоем уложите лук, поверх него – огурцы (большим слоем), затем – сладкий перец.

В таком порядке заполните банки до верха и залейте маринадом так, чтобы он чуть-чуть выливался из банок. Стерилизуйте литровые банки 10 минут, затем закатайте и переверните крышками вниз.

Для маринада вскипятите воду с сахаром, солью, добавив уксусную эссенцию.

Борщи международные

Отлично обедали в Одессе не только иностранцы, вкус и запах малороссийского борща с салом долго дразнили одесситов еще со времен запорожцев Хаджибея.

Александр Дерибас. «Старая Одесса»

Борщ украинский без сала «С флагом на Майдане»

Ингредиенты

1–2 свеклы, 2 морковки, 1–2 луковицы, $\frac{1}{4}$ кочана капусты, 2–3 картофелины, 1–2 сладких перца, 1–2 зубчика чеснока, растительное масло, томатная паста и/или помидоры, уксус, сахар, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления

Свеклу и морковь натрите на крупной терке, лук нашинкуйте соломкой и обжарьте, сбрызнув уксусом. В конце жарки добавьте томатную пасту и перемешайте. Картофель крупно нарежьте и опустите в кипящую подсоленную воду. Через 5–6 минут добавьте нашинкованную капусту, нарезанный соломкой сладкий перец и обжаренные овощи. Добавьте по вкусу молотый перец, соль, сахар и томите на слабом огне до готовности. Выньте картофель, разомните вилкой и положите к овощам. Помидоры без кожицы натрите на крупной терке, влейте в борщ и доведите до готовности. Снимите с огня, добавьте пропущенный через пресс чеснок, растертый с солью, и дайте борщу настояться.

(Для борща с салом разотрите пропущенный через пресс чеснок с солью, мелко нарезанным салом и положите в снятый с огня борщ.)

Борщ столичный «В Москве всем некогда»

Ингредиенты

1–2 свеклы, 2 морковки, 1–2 луковицы, $\frac{1}{4}$ кочана капусты, 2–3 картофелины, 1–2 стакана томатного сока, $\frac{1}{4}$ лимона, растительное масло, уксус, сахар, перец, соль.

По желанию: 1–2 зубчика чеснока.

Способ приготовления

Свеклу и морковь натрите на крупной терке, лук нашинкуйте соломкой и все обжарьте, сбрызнув уксусом.

Картофель нарежьте брусочками и опустите в кипящую подсоленную воду. Через 5–6 минут добавьте нашинкованную капусту, обжаренные овощи и томатный сок. Добавьте по вкусу перец, соль, сахар, лимон с цедрой и томите на слабом огне до готовности.

Снимите с огня и удалите лимон. По желанию добавьте пропущенный через пресс чеснок, растертый с солью, и дайте борщу настояться.

Канадский борщ с фасолью «Украинский эмигрант»

Ингредиенты

1–2 свеклы, 2 морковки, 1–2 луковицы, $\frac{1}{4}$ кочана капусты, 2–3 картофелины, $\frac{1}{2}$ стакана фасоли, растительное масло, томатная паста, уксус, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Фасоль промойте и замочите в холодной воде на ночь. Свеклу и морковь натрите на крупной терке, лук нашинкуйте соломкой и все обжарьте, сбрызнув уксусом. В конце жарки добавьте томатную пасту и перемешайте. Фасоль сварите в той же воде, в какой она была замочена, почти до готовности, посолив воду к концу варки. Картофель нарежьте брусочками и добавьте к фасоли. Через 5–6 минут добавьте нашинкованную капусту и обжаренные овощи. Добавьте перец, сахар, соль и томите на слабом огне до готовности.

Белорусский борщ «Красный-красный»

Ингредиенты

1 свекла, 1 морковка, 1 луковица, $\frac{1}{4}$ кочана капусты, 2 картофелины, 1–2 столовые ложки томатной пасты, растительное масло, сметана, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Свеклу и морковь натрите на крупной терке, лук нашинкуйте соломкой и все обжарьте, в конце жарки добавив сметану. Картофель нарежьте брусочками и опустите в кипящую подсоленную воду. Через 5–6 минут положите нашинкованную капусту и обжаренные овощи. Добавьте перец, соль, сахар и томите на слабом огне до готовности. Борщ со сметанной заправкой быстро портится, поэтому варите небольшую кастрюлю.

Борщ по-польски «Здоровье не купишь»

Ингредиенты

1–2 свеклы, 2 морковки, 1–2 луковицы, $\frac{1}{4}$ кочана капусты, 2–3 картофелины, соль.

По желанию: 1–2 зубчика чеснока, томатная паста или помидоры, растительное масло, уксус, сахар, перец.

Способ приготовления

Свеклу, морковь, капусту, картофель крупно порежьте, залейте крутым кипятком и укутайте на 5–6 часов. Затем извлеките овощи, мелко нарежьте, доведите овощной бульон до кипения, посолите и варите овощи 3 минуты, добавив за это время по желанию обжаренный или сырой лук, томатную пасту или натертые на крупной терке помидоры без кожицы, уксус, сахар и перец. В снятый с огня борщ по желанию добавьте пропущенный через пресс чеснок.

Борщ по-словацки «Грибы в черносливе»

Ингредиенты

$\frac{3}{4}$ стакана чернослива, 1 стакан сушеных грибов (любых), 1 свекла, $\frac{1}{4}$ кочана капусты, 1 морковь, 1 луковица, растительное масло, зелень петрушки, томатная паста, сахар, уксус, сметана, лавровый лист, гвоздика, перец, соль.

По желанию: мука.

Способ приготовления

Сварите грибной бульон и извлеките из него грибы. Овощи нарежьте соломкой и обжарьте, в конце жарки добавив томатную пасту. Промытый чернослив положите в подсоленный грибной бульон вместе с овощами. Если вы готовите борщ в большом количестве, то для правильного распределения на порции чернослив сварите отдельно, а отвар влейте в борщ. Вареные грибы нашинкуйте, обжарьте, по желанию добавив к ним муку, вместе со специями положите в борщ и варите до готовности. Подавайте со сметаной и зеленью.

Борщ по-венгерски «В Будапеште рыбный день»

Ингредиенты

1 банка рыбных консервов, $\frac{1}{8}$ кочана капусты, 1 сладкий перец, 2–3 картофелины, $\frac{1}{4}$ стакана фасоли, 1 свекла, 1 луковица, 1 морковка, томатная паста, уксус, растительное масло, мука, зелень укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Фасоль замочите на ночь и сварите в небольшом количестве воды. Нашинкованные капусту и сладкий перец положите в кипящую воду и варите до полуготовности. Добавьте нарезанный дольками обжаренный картофель и вареную фасоль с отваром.

Свеклу, лук, морковь нарежьте соломкой, тушите с томатной пастой и уксусом и добавьте к капусте, перцу, картофелю и фасоли.

Спассеруйте муку и разведите ее водой. Рыбные консервы освободите от костей, разомните вилкой и вместе с мукой положите в борщ. Посолите, добавьте специи и доведите до готовности.

Борщ по-литовски «Лаба дена! Добрый день!»

Ингредиенты

2 свеклы, $\frac{1}{4}$ кочана капусты, $\frac{1}{2}$ стакана кислого молока, 1 луковица, 2 морковки, 1 картофеля, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка томатной пасты, 3–4 корня петрушки, 1 пучок укропа или петрушки, $1\frac{1}{2}$ л воды, лимонная кислота, соль.

Способ приготовления

Картофель разрежьте пополам, залейте 2 стаканами горячей подсоленной воды и отварите. Затем остудите и протрите вместе с отваром. Капусту, морковь, свеклу, лук, корень петрушки измельчите, положите в кастрюлю, добавьте томатную пасту, сахар, залейте картофельной смесью и протушите 20–25 минут.

Добавьте до нормы воду, доведите до кипения, снимите с огня, влейте растительное масло и разведенную в воде лимонную кислоту.

В тарелку с борщом налейте кислое молоко и посыпьте рубленым укропом или петрушкой.

Молдавский борщ «Качество выше цены»

Ингредиенты

100 г костей, 3–4 сосиски, 1 свекла, 1–2 картофелины, 1 морковика, 1 корень петрушки, 1 луковица, топленое масло, уксус, томатная паста, сахар, черный перец горошком, лавровый лист, зелень, соль.

Для свекольного кваса: 2 л воды, 2 свеклы (вареные), 100 г ржаных сухарей.

Способ приготовления

Свеклу сварите в кожуре в подсоленной воде с добавлением уксуса до полуготовности, очистите, нарежьте соломкой и тушите с томатной пастой 20–30 минут. В процеженный костный бульон положите нарезанный дольками картофель, доведите до кипения, добавьте подготовленную свеклу, слегка обжаренные нарезанные соломкой морковь, корень петрушки, лук.

Добавьте сахар, лавровый лист, перец горошком, соль и варите до готовности.

Дайте борщу настояться 30–40 минут и влейте свекольный квас. В тарелку положите мелко нарезанные отварные сосиски, сметану и посыпьте зеленью укропа.

Для свекольного кваса вареную свеклу нарежьте небольшими кусочками или натрите на крупной терке, залейте кипятком и оставьте в теплом месте на 1–2 часа. Охладите, опустите в отвар марлевый мешочек с кусочками ржаного хлеба и оставьте на 1 сутки для брожения. Затем извлеките хлеб.

Холодный эстонский борщ «Таллин с нами»

Ингредиенты

2–3 стакана кефира, 1 свекла (с ботвой), 1–2 стакана воды или свекольного отвара, 2–3 яйца (сваренных вкрутую), 2–3 картофелины, зеленый лук, укроп, сметана, соль.

Способ приготовления

В кефир добавьте соль и разбавьте его свекольным отваром. Сварите свеклу и картофель. Свеклу нарежьте соломкой и добавьте к кефиру. Туда же положите нарезанную ботву, зеленый лук и укроп. В тарелку положите половину сваренного вкрутую яйца и сметану. Отдельно подайте отварной картофель.

Борщ «Нефранцузский луковый»

Ингредиенты

6 луковиц, 1 морковь, 200 г квашеной капусты, 1 стакан кваса, 2 помидора, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 2 лавровых листа, 4 веточки петрушки или укропа, 2 горошины черного перца, соль.

Способ приготовления

Лук нарежьте кольцами и обжарьте в растительном масле до светло-золотистого цвета. Морковь нарежьте соломкой, квашеную капусту предварительно замочите в холодной воде, отожмите и нарежьте. Помидоры нарежьте дольками.

В 3 л кипящей воды положите обжаренный лук, морковь, капусту и помидоры. Посолите, добавьте перец и лавровый лист. Варите до готовности всех овощей.

В конце варки заправьте борщ квасом, добавьте сахар и доведите до кипения. Подавайте, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Борщ по-американски «Брайтон-бич зажигает»

Ингредиенты

150 г говяжьих костей, 1–2 свеклы, 1–2 картофелины, 1–2 репы, 1 луковица, 1 морковка, мука, томатная паста, уксус, специи (любые), сметана, соль.

Способ приготовления

Сварите бульон из костей, положите в него нарезанные картофель, репу и варите до готовности. Добавьте нашинкованную соломкой свеклу, предварительно отваренную в кожуре с добавлением уксуса, пассерованную муку, лук, морковь, соль, томатную пасту, варите еще 10–15 минут и добавьте специи. Подавайте со сметаной.

Борщ с перловой крупой по- русски «Из Сибири с любовью»

Ингредиенты

5 стаканов воды, 3 картофелины, $\frac{1}{4}$ кочана капусты, $\frac{1}{4}$ стакана перловой крупы, 1 морковь, 1 свекла, 1 луковица, 2 столовые ложки зеленого горошка, 3 столовые ложки томатного соуса, 3 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, растительное масло, коренья (любые), сушеная зелень, перец, соль.

Способ приготовления

В кипящую воду положите нарезанный кубиками картофель, нашинкованную капусту, перловую крупу и варите 25 минут.

Свеклу и морковь нарежьте тонкими брусочками и спассеруйте, постоянно помешивая. Добавьте мелко нарезанный лук, томатный соус, лавровый лист, коренья, зелень, посолите, поперчите, и положите в борщ. Варите еще 15 минут, добавив зеленый горошек. Готовый борщ снимите с огня, добавьте пропущенный через пресс чеснок и дайте настояться 30 минут.

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.