

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ДЛЯ ЛЕНТЯЕК



Маринование
Соление
Квашение
Сушка
Заморозка
Сладкие заготовки

Алина Викторовна Калинина

Консервирование для лентяек

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=658085
Консервирование для лентяек/ Алина Калинина: АСТ, Полиграфиздат; Москва; 2011
ISBN 978-5-17-073906-6, 978-5-4215-2251-5

Аннотация

Если вы решились на заготовку овощей и фруктов, то здесь вы найдете огромный выбор способов и рецептов, как это сделать. В книге вы найдете рецепты для суперлентяек, когда время приготовления блюда составляет около получаса, лентяек (вы затратите один час) и для тех, кому не лень приготовить вкуснятину на зиму. Добавьте наш рецепт в вашу коллекцию!

Содержание

Их нужно законсервировать!	7
Основные способы консервирования продуктов	8
Предотвращение порчи консервов	9
Маринование продуктов	10
Технология приготовления варенья, джема, повидла, желе	11
Сахарный сироп в консервировании	12
Инструменты и приспособления для консервирования	13
Тара для консервирования	14
Перевод объема продуктов в массу	15
Мойка и фасовка продуктов	16
Бланширование	17
Обжаривание, пассерование и тушение продуктов	18
Пастеризация	19
Самостерилизация и повторная стерилизация	20
Герметическая укупорка и охлаждение	21
Хранение консервов	22
Для суперлентяек. Рецепты консервирования овощей	23
Помидоры без хлопот	23
Помидоры в желе	24
Помидоры соленые	25
Томаты в яблочном соке	26
Томаты в соке черной смородины	27
Помидоры, соленные с красной смородиной	28
Томаты с виноградными листьями	29
Томаты с яблоками	30
Томаты с гроздьями рябины	31
Томаты с яблочным соком	32
Томаты деликатесные на зиму	33
Томаты с крыжовником	34
Томаты с чесноком	35
Томаты с луком	36
Помидоры измельченные	37
Помидоры, консервированные со сливами	38
Помидоры, консервированные без стерилизации	39
Помидоры, консервированные горячим способом	40
Помидоры продолговатые консервированные	41
Помидоры, консервированные с перцем	42
Помидоры, как свежие	43
Помидоры ароматные (1)	44
Помидоры ароматные (2)	45
Помидоры «со свечой»	46
Помидорчики «яблочные»	47
Помидоры быстрые (холодный способ)	48
Помидоры быстрые	49
Помидоры «Для гурмана»	50
Помидоры «Зимнее угощение»	51

Помидоры обжаренные	52
Помидоры в желе	53
Помидоры свежие на зиму	54
Помидоры зеленые	55
Помидоры соленые с горчицей	56
Огурцы консервированные	57
Огурцы консервированные без стерилизации	58
Огурцы пикантные	59
Огурцы «со свечой»	60
Огурцы ускоренного посола	61
Огурцы консервированные (быстрый способ)	62
Огурцы, засоленные горячим способом (1)	63
Огурцы, засоленные горячим способом (2)	64
Огурцы в огурцах	65
Огурцы в тыквах	66
Огурчики хрустящие	67
Сухая засолка огурцов «проще не бывает»	68
Огурцы, консервированные с соком смородины	69
Огурцы соленые по-польски	70
Огурцы консервированные кисло-сладкие	71
Баклажаны «На скорую руку»	72
Баклажаны «Вкуснятина»	73
Баклажаны по-московски	74
Баклажаны соленые (1)	75
Баклажаны соленые (2)	76
Баклажаны с чесноком	77
Баклажаны острые	78
Тыква, консервированная в яблочном соке	79
Тыква, консервированная в облепиховом соке	80
Капуста рубленая кислая	81
Капуста, квашенная с красной свеклой (1)	82
Капуста, квашенная со свеклой (2)	83
Капуста, квашенная с яблоками и ягодами	84
Капуста квашеная	85
Капуста маринованная быстрая	86
Капуста с перцем и медом	87
Капуста заварная	88
Кабачки соленые	89
Перец маринованный	90
Перец, маринованный с медом	91
Перец по-украински	92
Перец салатный соленый	93
Ратунда в масле	94
Перец маринованный	95
Лечо по-домашнему	96
Арбузы соленые	97
Арбузы, соленные в арбузной мякоти	98
Арбузы, соленные в капусте	99
Арбузы, соленные в песке	100

Арбузы, соленные с яблоками	101
Арбузы маринованные «вкуснятина»	102
Ботва свеклы маринованная	103
Виноград с хреном	104
Виноград маринованный	105
Овощи маринованные быстрые	106
Спаржевая фасоль маринованная	107
Салаты овощные	108
Салат из кабачков и помидоров	108
Салат Анко-Бенс	108
Салат из помидоров и перца	108
Салат с мятой	108
Салат из огурцов с плодами физалиса	108
Салат «Весенний»	109
Салат «Зимний»	109
Салат зимний из паприки	109
Салат кубанский	109
Салат из хрена, яблок и моркови	109
Салат из белокочанной капусты с солеными огурцами	110
Салат консервированный овощной	110
Перец, фаршированный красной капустой	110
Салат из сладкого перца с помидорами и кабачками	111
Капуста, маринованная по-грузински	111
Морковь в яблочном соке	111
Репа, маринованная с медом и мускатным орехом	111
Кабачки, морковь и яблоки в яблочном соке	112
Острый салат из баклажанов	112
Салат из зеленых помидоров (1)	112
Салат из зеленых помидоров (2)	112
Рагу из зеленых помидоров	112
Овощной салат без тепловой обработки	113
Салат из разноцветного перца «Закусочный»	113
Салат с фасолью	113
Баклажаны в аджике «Нарасхват»	113
Салат с баклажанами	114
Салат «Осенний»	114
Салат из зеленых (бурых) помидоров	114
Капуста цветная маринованная	114
Салат из кабачков и свеклы	115
Домашний салат	115
Салат «Щедрое лето»	115
Для лентяек. Рецепты консервирования овощей	116
Помидоры, консервированные в томатном соке	116
Помидоры, консервированные с арбузами	117
Помидоры в собственном соку	118
Помидоры резаные	119
Помидоры в желатине	120
Помидоры с зеленью	121
Помидоры, консервированные в томатном соке со специями	122

Томатный сок	123
Томатное пюре	124
Помидоры кисло-сладкие	125
Томаты, соленные в собственном соку	126
Томаты маринованные	127
Томаты соленые	128
Помидоры консервированные	129
Томаты с вишневым ароматом	130
Помидоры, консервированные без сахара	131
Огурцы консервированные домашние	132
Огурцы, консервированные без стерилизации	133
Огурцы пластинками, консервированные с горчицей	134
Огурцы по-польски	135
Огурцы с красной смородиной, консервированные по-московски	136
Огурцы, консервированные с сахаром по-чешски	137
Огурцы малосольные консервированные	138
Огурцы в щавелевой заливке	139
Кабачки консервированные по-мелитопольски	140
Кабачки кусочками	141
Патиссоны консервированные	142
Патиссоны в кислой заливке	143
Патиссоны с огурцами и помидорами	144
Патиссоны соленые	145
Конец ознакомительного фрагмента.	146

Алина Калинина

Консервирование для лентяек

Их нужно законсервировать!

Как известно, свежими фруктами и овощами со своего огорода или с рынка нам доводится лакомиться всего несколько месяцев в году. Поэтому так важно сохранить это фруктово-ягодно-овощное изобилие на более долгий период. Как это сделать? Ответ простой: их нужно ЗАКОНСЕРВИРОВАТЬ!

Консервировать, т. е. подвергать продукты специальной обработке и создавать условия для предохранения их от порчи, можно по-разному.

- Маринование
 - Соление
 - Квашение
 - Сушка
 - Заморозка
 - Заготовка варенья, джемов, повидла, желе
- все это способы консервирования!

Пользуясь рецептами из нашей книги, вы сможете обеспечить всю семью овощами и фруктами, заготовленными собственными руками. Теперь урожай не только убран, но и надежно сохранен!

Использование консервированных продуктов в зимнее время и весной позволяет разнообразить питание в этот период года, когда ассортимент свежих овощей и фруктов ограничен, что дает возможность обеспечить рациональное питание круглый год.

Если вы ищете новые рецепты приготовления консервов, то для вас огромный выбор способов приготовления самых разных заготовок из самых разных продуктов. Здесь есть рецепты для суперлентяек, когда время приготовления блюда составляет около получаса, лентяек (вы затратите один час) и для тех, кому не лень приготовить вкуснятину на зиму. Добавьте свой рецепт в коллекцию!

Основные способы консервирования продуктов

Существует несколько способов консервирования пищевых продуктов: сушка, соление, квашение, маринование, варка с сахаром, охлаждение, замораживание, стерилизация и др.

Сушка является одним из давно известных способов сохранения пищевых продуктов. Она заключается в почти полном удалении влаги из продукта.

Консервирование овощей методами соления и квашения основано на консервирующем действии молочной кислоты в присутствии поваренной соли. Последняя значительно снижает развитие и активность нежелательных бактерий и способствует жизнедеятельности молочнокислых бактерий, которые образуют молочную кислоту.

При мочении к продукту добавляют сахар, чтобы обеспечить быстрое накопление молочной кислоты. Соль в этом случае не кладут. Наиболее благоприятна для развития молочнокислых бактерий температура 15–22 °С.

Консервирование свежих плодов и овощей с применением уксусной кислоты называют маринованием.

Свежие ягоды и фрукты можно консервировать в высококонцентрированных растворах сахара (варенье, джем, повидло, желе и др.). Консервирующее действие сахара проявляется при концентрации его в варенье не менее 65 %, в повидле – не менее 60, в цукатах – не менее 75–80. Если концентрация сахара ниже, консервы следует стерилизовать или пастеризовать с последующей герметической укупоркой.

Охлаждение пищевых продуктов до температуры, близкой к 0 °С, обеспечивает их сохранность в течение длительного срока. Однако многие микроорганизмы стойки к действию даже более низких температур. Чтобы создать неблагоприятные для развития и жизнедеятельности микроорганизмов условия, приостановить активность ферментов, а следовательно, и физико-химические изменения в тканях пищевых продуктов, достаточно довести температуру консервируемого продукта до –18 °С. При такой температуре качество продуктов длительное время не изменяется.

Пищевая ценность замороженных плодов и овощей, т. е. содержание в них углеводов, белков и минеральных веществ, остается без изменений. Почти полностью сохраняются витамины. Даже наименее стойкий витамин С в быстрозамороженных плодах и овощах достаточно устойчив.

Предотвращение порчи консервов

Основной причиной порчи продуктов является развитие в них и действие различных нежелательных микроорганизмов, поэтому одно из условий обеспечения высокого качества консервов, изготовляемых в домашних условиях, – соблюдение чистоты.

Помещение, в котором перерабатываются продукты, посуда, тара, инструменты и приспособления, используемые при этом, должны быть чистыми.

Одним из основных требований, которые необходимо выполнять при консервировании продуктов, является точная дозировка составляющих рецептуры. Для удобства дозирования жидких и сыпучих компонентов можно воспользоваться данными таблицы. С помощью этой таблицы можно легко отмерить нужное количество по массе, используя стакан или столовую ложку, которые всегда есть под рукой.

Время, указанное в рецептах при проваривании, доваривании, стерилизации и пастеризации, отсчитывается с момента закипания воды.

Перед консервированием сырье нужно тщательно перебрать, отобрать по размерам, зрелости и цвету.

Для предотвращения порчи консервов необходимо:

тщательно мыть продукты перед консервированием;

строго соблюдать технологию консервирования, особенно время стерилизации или пастеризации;

обеспечивать герметичность укупорки;

соблюдать температурный режим при хранении.

В процессе приготовления многих консервов применяется прокаленное подсолнечное или хлопковое масло. Его получают в результате нагрева до появления белого дыма (температура около 160 °С).

Маринование продуктов

Консервирование свежих плодов и овощей с применением уксусной кислоты называют **маринованием**. Маринование является одним из основных способов консервирования.

Пищевая промышленность готовит уксусную кислоту 5-, 6- и 9 %-ной концентрации, а также уксусную эссенцию 70–80 %-ной концентрации.

Если имеется 5 %-ный раствор уксусной кислоты, а в рецепте указана эссенция 80 %-ной концентрации, то можно произвести перерасчет.

Пусть в рецепте потребность уксусной кислоты 80 %-ной концентрации составляет 30 г, тогда количество 5 %-ного раствора уксусной кислоты для замены указанного количества эссенции составит $30 \cdot 80 / 5 = 480$ г.

Технология приготовления варенья, джема, повидла, желе

Свежие ягоды и фрукты можно консервировать в высококонцентрированных растворах сахара (варенье, джем, повидло, желе и др.). Консервирующее действие сахара проявляется при концентрации его в варенье не менее 65 %, в повидле – не менее 60 %, в цукатах – не менее 75–80 %. Если концентрация сахара ниже, консервы следует стерилизовать или пастеризовать с последующей герметической укупоркой.

Варенье, джем, желе, повидло необходимо варить до полной готовности.

Готовность варенья можно определить по следующим признакам:

прекращается интенсивное пенообразование и при этой же силе огня масса начинает кипеть медленнее;

пенка собирается центре емкости, в которой варится варенье, и не расходится по краям, ягоды не всплывают, а равномерно распределяются в сиропе;

капля сиропа, опущенная на стекло или блюдце, при остывании не расплывается.

Температура кипения варенья в конце варки при последующей герметической укупорке должна быть около 105 °С, а при хранении без герметической укупорки – около 108 °С.

Готовность джема определяется небольшой пробой на блюдце. Если от уваренной пробы не отделяется сахарный сироп, джем готов для расфасовки.

Для определения готовности желе каплю кипящего продукта опускают в стакан с холодной водой. Если она не растворится, а опустится на дно, желе готово. Можно также опустить каплю желе на промокательную бумагу. Оно считается готовым, если на бумаге не образуется влажное пятно.

Готовность повидла определяют пробой на стекле или тарелке. Если уваренная масса не растекается, повидло готово.

Готовые варенье, джем, желе и повидло в большинстве случаев герметически укупоривают. Их можно хранить и без герметической укупорки, но время хранения при этом сокращается.

Сахарный сироп в консервировании

На 1 кг всех консервов из всех продуктов, кроме корок цитрусовых, готовят 1 л сахарного сиропа (дело в том, что килограмм цитрусовых корок не покрывается указанным количеством сиропа, поэтому для них на 1 кг готовят 1,5 л сиропа). Если корки цитрусовых порезать мелкими дольками, на 1 кг долек достаточно 1 л сиропа, но тогда теряется внешний вид консервов, особенно цукатов.

Сахарный сироп желательно готовить на воде, в которой бланшировались продукты, подлежащие консервированию.

Сахарный сироп должен быть чистым и прозрачным. Если после фильтрации он остается мутным, его осветляют. Для **осветления сахарного сиропа** его охлаждают до температуры 45–50 °С и добавляют хорошо взбитый яичный белок, тщательно перемешивают смесь и доводят до кипения.

Пену с поверхности сиропа снимают шумовкой, а горячий осветленный сироп фильтруют через 3–4 слоя марли. На 5 л сиропа требуется 1/4–1/5 ч. белка одного яйца.

Все консервы, приготовленные с сахаром, могут быть приготовлены и для больных диабетом, но при этом сахар заменяют сорбитом или ксилитом. Кроме того, **консервы для больных диабетом** нужно готовить из незрелых плодов, в которых содержится меньше сахаров. Концентрация сиропа для компотов должна быть 15–20 % (185 г сорбита или 250 г ксилита на 1 л воды).

Инструменты и приспособления для консервирования

В процессе консервирования обычно используются следующие посуда, инструменты и приспособления:

- нож из нержавеющей стали;
- нож для очистки плодов от кожицы;
- устройство для удаления косточек из вишен и черешен;
- кастрюля с сеткой для бланширования (можно использовать решетку соковарки);
- щипцы для извлечения банок из стерилизатора;
- щипцы из нержавеющей стали или никелированные для извлечения стерилизованных крышек;
- кухонные весы;
- эмалированные кастрюли и тазы;
- дуршлаг;
- сито (волосяное или из нержавеющей стали);
- марля;
- чайник;
- закаточная машинка (закаточный ключ);
- кухонные доски;
- деревянная или металлическая решетка, укладываемая на дно стерилизатора;
- термометр со шкалой до 150 °С;
- шумовка;
- соковыжималка или пресс;
- соковарка.

Необходимость того или иного инструмента определяется спецификой рецепта и особенностями продукта, который подлежит консервированию.

Тара для консервирования

Для консервирования плодов и овощей в домашних условиях обычно применяют стеклянную тару (банки). Отдельные продукты можно консервировать в бочках и бутылках, но в этом случае трудно обеспечить герметичность при укупорке.

Банки для консервирования бывают емкостью 0,5, 1, 1,5, 2 и 3 л. Наружный диаметр горлышка банки стандартный и равен 83 мм.

Стеклянная тара для консервирования должна быть целой, без трещин. **Целость тары определяется** легким постукиванием по ней палочкой или карандашом. При наличии даже незаметной трещины звук будет глухим и дребезжащим. Необходимо также следить, чтобы на горлышке стеклянной тары не было скола венчика или выступа.

Перед консервированием **банки тщательно моют**. Для этого их замачивают в растворе кальцинированной соды (на 1 л воды 1 чайная ложка соды) на 30 минут и более в зависимости от загрязнения. После этого банки ополаскивают холодной водой и моют мочалкой или волосяным ершом с мылом или с пищевой содой.

Вторично банки ополаскивают чистой (желательно горячей) водой и ставят горлышком вниз для стекания воды.

Перед наполнением подготовленными продуктами банки **стерилизуют паром**. Банки вместимостью 0,5–1 л удобно стерилизовать на чайнике с горлышком, диаметром чуть больше диаметра горлышка банки. Банки вместимостью 2–3 л удобнее стерилизовать на кофейнике. Также для стерилизации банок используется кастрюля со специальной крышкой для стерилизации, которая представляет собой круг с отверстием посередине.

Перевод объема продуктов в массу

В рецептах часто приводится масса продуктов, а кухонных весов нет. С помощью этой таблицы можно легко отмерить нужное количество по массе, используя стакан или столовую ложку, которые всегда есть под рукой.

Перевод объема продуктов в массу, г*

Продукт	Банка 1 л	Банка 0,5 л	Стакан граненый	Столовая ложка	Чайная ложка
Вода	1000	500	200	20	5

* Для сыпучих продуктов меры даны для посуды, наполненной верхом.

Продукт	Банка 1 л	Банка 0,5 л	Стакан граненый	Столовая ложка	Чайная ложка
Растительное масло	960	480	190	20	5
Сахар	800	400	180	25	10
Соль	1200	650	250	30	12
Рис	975	460	200	30	10
Мука	–	–	130	25	–
Молоко	–	–	200	18	–
Уксус	–	–	–	15	–
Соки	–	–	200	18	–
Сода	–	–	–	25	–
Лимонная кислота	–	–	–	–	3
Гвоздика молотая	–	–	–	–	3
Перец черный молотый	–	–	–	–	5

Примерное содержание пряностей в 1 г: черного горького перца – 30 горошин, душистого перца – 15 горошин, гвоздики – 12 шт., лаврового листа – 7 шт. Масса одного зубка чеснока средней величины составляет примерно 2 г.

Мойка и фасовка продуктов

Перед консервированием продукты тщательно моют проточной холодной водой. В некоторых случаях загрязненные продукты (например, корнеплоды) предварительно замачивают, а затем моют.

После мойки обязательно дают воде стечь, а в случае приготовления некоторых видов консервов вымытые продукты просушивают.

Перед фасовкой консервируемых продуктов банки необходимо хорошо вымыть горячей водой и обработать паром или кипятком. Если они будут наполняться вареньем, джемом или повидлом, то перед наполнением чистые банки следует хорошо просушить в духовке, не допуская их загрязнения. При фасовке продуктов в мокрые банки консервы могут заплесневеть.

Подготовленные продукты укладывают в тару насыпью или рядами. При приготовлении фруктовых смесей не следует укладывать плоды светлых тонов с плодами, дающими интенсивную окраску (вишни и яблоки, вишни и абрикосы и т. д.), поскольку такие консервы не будут иметь привлекательного вида.

Уложенные в банки фрукты и овощи в случае приготовления компотов или маринадов рекомендуется заливать горячими сахарным сиропом, маринадными и томатными заливками (температура 85–95 °С).

Тару при фасовке рекомендуется наполнять доверху (за исключением специально оговоренных в рецептуре случаев). Если не весь объем тары заполнен, то в ее верхней части остается слой воздуха, содержащий до 21 % кислорода, который пагубно действует на многие вещества, входящие в состав консервированного продукта (быстро окисляются и теряют ценные свойства). Поэтому укладка плодов должна быть плотной, но не чересчур, так как это может вызвать помятость плодов.

Бланширование

Бланширование (бланшировка) заключается в предварительной обработке плодов в горячей или кипящей воде с последующим охлаждением в холодной воде. Большинство плодов и овощей перед консервированием бланшируют.

*Сливы бланшируют в кипящей воде, чтобы на кожице образовались невидимые трещины (сетка), которые предохраняют плоды от разваривания и растрескивания.

*Патиссоны, белокочанную капусту бланшируют для придания им упругости и сохранения естественного цвета, баклажаны и перец – для удаления излишней горечи.

*При бланшировании яблок, груш, айвы размягчается ткань плодов, улучшается цвет и повышается качество консервов.

*Подготовленные продукты рекомендуется бланшировать в эмалированной или алюминиевой кастрюле, снабженной сеткой. При отсутствии сетки их помещают в дуршлаг и опускают в кастрюлю с небольшим количеством кипящей воды.

*Бланширование плодов в зависимости от их вида, степени зрелости и величины плодов длится от нескольких секунд до 1 часа с момента закипания воды.

*После бланширования продукты извлекают из кипящей воды и сразу охлаждают проточной водой. Такая обработка способствует укреплению ткани, вытеснению воздуха из продукта, в результате чего при дальнейшей термической обработке он не разваривается.

*Для бланширования на 500 г продуктов берется не менее 1 л воды. В рецептах обычно приводятся подробные рекомендации по бланшированию конкретных продуктов.

Обжаривание, пассерование и тушение продуктов

Обжаривание, пассерование и тушение применяются в процессе приготовления различных закусовых консервов, заготовок из овощей и других продуктов.

Подготовленные овощи (кабачки, баклажаны, лук, морковь, белые корни пастернака, сельдерея, петрушки) обжаривают на прокаленном до появления белого дыма подсолнечном или хлопковом рафинированном масле.

Целью обжаривания является удаление влаги, придание продуктам специфического вкуса и аромата, а также повышение калорийности за счет удаления влаги и поглощения овощами масла, на котором они обжаривались.

Пассеруют продукты с добавлением жира, а тушат в собственном соку, т. е. в жидкости, выделяющейся из сырья в процессе его назревания.

Продолжительность обжаривания зависит от вида и размеров кусочков нарезанных овощей, а также от температуры, при которой продукты обжаривают. Обычно в рецептах указывают рекомендуемые размеры кусочков, температуру и длительность обжаривания, пассерования или тушения.

Некоторые виды плодового сырья (яблоки, айва, баклажаны, перец) запекаются на интенсивном огне для придания им мягкости. Запекание плодов обычно производится в кастрюле с двойным дном, а овощей – на противне или сковороде.

Пастеризация

Пастеризация – это вид обработки консервов, который представляет собой уничтожение микроорганизмов посредством нагревания пищевых продуктов до температуры ниже 100 °С.

Некоторые виды консервов, изготавливаемые из ягод, плодов и овощей (компоты из абрикосов, винограда, маринованные или консервированные огурцы, патиссоны, мелкоплодные томаты и др.), во время стерилизации при 100 °С в течение даже короткого времени развариваются, их вкусовые качества снижаются.

Поэтому в процессе консервирования эти продукты подвергают пастеризации, которая проводится при температуре 85–90 °С. Время такой обработки больше времени стерилизации.

Время стерилизации отсчитывается с момента закипания воды при погружении в нее банок, а время пастеризации – с момента достижения заданной температуры воды.

При тепловой обработке консервов по способу пастеризации необходимо:
применять только свежие отсортированные и тщательно вымытые плоды или ягоды;
строго придерживаться температуры и времени пастеризации;

тару перед укладкой тщательно вымыть и подвергнуть кипячению. Стерилизация

Чтобы уничтожить микроорганизмы в консервируемых продуктах, последние стерилизуют. Подготовленные фрукты или овощи укладывают в стеклянную тару, заливают горячим сахарным сиропом, маринадной или томатной заливкой, накрывают прокипяченными металлическими крышками и устанавливают в стерилизатор с горячей водой.

В качестве **стерилизатора** можно использовать таз, кастрюлю, ведро. На дно стерилизатора укладывают деревянную или металлическую решетку соответствующего размера. Не рекомендуется заменять решетку куском ткани.

Температура воды в стерилизаторе должна быть на 15–20 °С выше температуры внутри стеклянной тары, а уровень воды в нем должен быть ниже верхнего края банки не более чем на 3 см. Между банками и стенкой емкости, в которой проводится обработка, должен быть зазор не менее 5–10 мм.

Во время стерилизации нельзя допускать бурного кипения воды. Банки, подлежащие стерилизации с последующей герметической укупоркой металлическими крышками, перед обработкой герметически укупоривать **нельзя**, так как в них в процессе нагревания образуется избыточное давление и крышки срываются.

Для некоторых продуктов проводится **повторная стерилизация**.

Стерилизация паром производится в той же посуде, что и при стерилизации консервов в кипящей воде. При этом количество воды в стерилизаторе не должно превышать высоты деревянной или металлической решетки.

При нагревании вода закипает и образующийся пар прогревает банки и содержимое в них. Чтобы пар не улетучился, стерилизатор плотно накрывают крышкой. Время стерилизации консервов паром почти вдвое больше времени стерилизации консервов в кипящей воде.

Самостерилизация и повторная стерилизация

Консервы, которые фасуют в горячем (кипящем) состоянии и сразу герметически укупоривают, следует перевернуть вниз горлышком и охладить. Такой вид консервирования называется **самостерилизацией**.

Чтобы гарантировать стерильность таких консервов, необходимо подготовку (прошпарку) тары, расфасовку продукта и укупорку банок производить быстро и тщательно.

Укупоренные консервы устанавливают в таком месте, где нет сквозняка, и накрывают плотной тканью (одеялом, полотенцами), чтобы дольше удержать тепло внутри банок.

Повторная (многократная) стерилизация от двух до трех раз одной и той же банки консервов производится при температуре кипения воды и применяется при стерилизации пищевых продуктов, содержащих в больших количествах белок (зеленый горошек, мясо, птица, рыба).

При первой стерилизации погибают плесени, дрожжи и микробы. За время суточной выдержки в консервах после первой стерилизации оставшиеся споровые формы микроорганизмов прорастают в вегетативные и при вторичной стерилизации уничтожаются. В некоторых случаях консервы вновь стерилизуются спустя сутки в третий раз.

Герметическая укупорка и охлаждение

Герметическая укупорка. По окончании стерилизации или пастеризации стеклянные банки осторожно, чтобы не приоткрыть крышку, извлекают из стерилизатора и немедленно герметически укупоривают при помощи закатной машинки.

Для извлечения банки из стерилизатора удобно пользоваться специальными щипцами. Если таковых нет под рукой, можно использовать чистое полотенце.

Охлаждение. После стерилизации или пастеризации и герметической укупорки банки обычно охлаждают на воздухе.

Некоторые виды консервов (компот из абрикосов, консервированные или маринованные огурцы, помидоры, белокочанная капуста, пюре из айвы и груш) после стерилизации и укупорки следует охлаждать как можно быстрее, чтобы продукты не размягчались и не теряли естественной окраски.

В этом случае банки ставят на открытом воздухе (во дворе) или в холодной кладовой, но **не на сквозняке**.

Можно после герметической укупорки установить банки горлышком вниз в емкость с горячей водой, где они стерилизовались, а затем в горячую воду постепенно добавлять холодную с тем, чтобы температура содержимого банок постепенно снизилась до 35–40 °С, после чего окончательно охладить консервы на воздухе.

Хранение консервов

Хранить консервы можно при температуре не выше + 20 °С. Нежелательно, чтобы готовые консервы испытывали резкие перепады температуры (от минусовой до плюсовой).

В случае резких перепадов температуры у консервов, приготовленных со значительным количеством сахара (варенье, джем, повидло), внутри банки конденсируется влага, в результате чего на поверхности продукта появляется плесень.

Крышки консервов, предназначенных для длительного хранения, рекомендуется смазать вазелином.

Консервы следует хранить в защищенном от прямых солнечных лучей помещении. Нельзя хранить их в сырых помещениях во избежание коррозии крышек.

Ягодные и фруктовые консервы с косточками не рекомендуется хранить больше одного года во избежание перехода в ягоды и сок вредных веществ, содержащихся в ядрах косточек.

Консервированные грибы также не рекомендуется хранить больше одного года.

Для суперлентяек. Рецепты консервирования овощей

Помидоры без хлопот

На 3-х литровую банку – 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка уксуса.

Помидоры заливают простым кипятком на 5–10 минут. Сливают воду в кастрюлю, в нее добавляют чеснок, укроп, 4–5 лавровых листа, хрен, перец. Все надо вскипятить, залить полученным маринадом и закатать.

Помидоры в желе

700 мл воды, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки желатина (растворенного в холодной воде) доводят до кипения. Заливают этим горячим раствором готовые баночки с помидорами, стерилизуют 5 минут и закатывают.

В помидоры предварительно кладут специи (смородиновый лист, укроп, чеснок, гвоздику, корицу, перец горошком).

Помидоры соленые

На 12 л воды 700–800 г соли. Кипятят воду с солью, помидоры раскладывают в банки вместе со специями и заливают теплым кипяченым рассолом. Хранят в прохладном месте.

Томаты в яблочном соке

2 кг томатов, 1,3 л яблочного сока, по 50 г сахара и веточек эстрагона, 70 г соли.

Томаты моют, накалывают вилкой, укладывают в банку, равномерно перекладывая веточками эстрагона. Растворяют в яблочном соке сахар и соль, нагревают раствор до кипения и производят трехкратную заливку. После третьей заливки банку закатывают.

Томаты в соке черной смородины

2 кг томатов, 300 г сока черной смородины, 1 л воды, 2–3 веточки черной смородины с листьями, 100 г сахара, 30 г соли.

Спелые томаты моют, накалывают вилкой со стороны плодоножки и укладывают в банку вместе с веточками черной смородины (длина веточек соответствует высоте банки).

Растворяют в воде сахар и соль, добавляют сок черной смородины, нагревают раствор до кипения и проводят трехкратную заливку томатов. Вместо веточек можно использовать одни только листья черной смородины. Банку закатывают.

Помидоры, соленные с красной смородиной

Помидоры перебирают, бланшируют 30 с, кладут в 3-литровые банки, добавляют по 30 г эстрагона, зелени мяты и трижды заливают рассолом (на 1 л воды – 300 г сока красной смородины, по 50 г соли и меда). Закатывают банки.

Томаты с виноградными листьями

2 кг томатов, 200 г листьев винограда, 300 мл воды, 100 г сахара, 70 г соли.

Томаты моют, накалывают вилкой со стороны плодоножки, укладывают в банку, переслаивая их виноградными листьями. Растворяют в воде сахар и соль, трехкратно заливают кипящим раствором. После третьей заливки банку закатывают.

Томаты с яблоками

По 1 кг томатов и яблок, 300 мл воды, 100 г сахара, 50 г соли.

Томаты и яблоки моют, укладывают в банку. Разводят в воде сахар и соль, доводят раствор до кипения и производят трехкратную заливку. Для этого рецепта лучше взять томаты бурой спелости. Банку закатывают крышкой.

Томаты с гроздьями рябины

2 кг томатов, 0,5 кг гроздьев рябины, 300 мл воды, 200 г сахара, 30 г соли.

Томаты моют, накалывают вилкой со стороны плодоножки, укладывают в банку вместе с промытыми гроздьями рябины. Растворяют в воде сахар и соль, кипящим раствором производят трехкратную заливку, банку закатывают.

Томаты с яблочным соком

Укладывают в трехлитровую банку томаты, 8–10 листьев лимонника, 3 раза заливают кипящим яблочным соком, на 1 л которого добавляем 30 г соли и 30 г сахара, после третьего залива закатывают. Томаты бланшируют полминуты.

Томаты деликатесные на зиму

Томаты бланшируют полминуты, укладывают в трехлитровую банку, добавляют эстрагон, листья мяты (по 30 г) и заливают трехкратно кипящей заливкой (на 1 л воды 300 г сока красной смородины, 50 г меда и 50 г соли). Закатывают.

Томаты с крыжовником

Накалывают крыжовник и пересыпают им полминуты бланшированные томаты, сложенные в трехлитровую банку. Трехкратно заливают кипящим раствором – на 1 л воды 50 г соли и 50 г сахара. Закатывают после третьего залива.

Томаты с чесноком

Томаты бланшируют полминуты, укладывают в трехлитровую банку, пересыпая чесноком (300 г). Трижды заливают кипящим раствором: 1 л яблочного сока, 50 г соли, 50 г сахара. Закатывают.

Томаты с луком

Бланшируют томаты полминуты, укладывают в банки, перекладывают луком, нарезанным кольцами, и заливают кипящим раствором: на 1 л яблочного сока 30 г сахара, 30 г соли. Закатывают.

Помидоры измельченные

Для 10 банок вместимостью 0,5 л требуется до 6 кг свежих помидоров.

Зрелые помидоры красного цвета моют проточной водой, удаляют плодоножки и еще раз ополаскивают проточной водой, нарезают на дольки и измельчают на мясорубке. Полученную массу помещают в эмалированную кастрюлю, кипятят 10–15 минут до полного исчезновения пены и сразу фасуют в сухие нагретые банки.

Наполненные доверху банки герметически укупоривают прокипяченными лакированными крышками, переворачивают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Помидоры, консервированные со сливами

Помидоры – 1 кг, сливы – 1 кг, вода – 1 л, соль – 15 г, сахар – 100 г, уксус яблочный – 50 мл.

Помидоры и сливы моют, накалывают вилкой со стороны плодоножек. Укладывают, распределив их равномерно по объему банки. Разводят в воде сахар, уксус и соль, кипятят раствор и производят трехкратную заливку, затем закатывают банку.

Помидоры, консервированные без стерилизации

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: помидоров – 1,6 кг, зелени укропа – 50 г, чеснока дольками – 2–3 шт., стручкового красного горького перца – 0,5–1 шт., листьев черной смородины, сельдерея, петрушки – 15 г, зеленого сладкого резаного перца – 0,5–1 шт., лаврового листа – 2 шт.

Для такого вида консервов рекомендуются помидоры розового, бурого или молочного цвета. Помидоры полной зрелости в этом случае не годятся, так как ткань плодов при длительном хранении размягчается и плоды теряют форму.

Консервировать томаты без стерилизации рекомендуется в банках вместимостью 2 и 3 л. Свежие томаты сортируют по размерам и степени зрелости, удаляют плодоножки и моют плоды холодной водой. На дно подготовленных банок укладывают 1/3 предусмотренных рецептурой специй, а затем до половины банки плотно укладывают томаты. Сверху добавляют еще третью часть специй, затем – томаты, на которые кладут остальные специи.

Наполненные банки заливают предварительно профильтрованным и охлажденным рассолом 5–6 %-ной концентрации (на 1 л воды 50–60 г соли).

После заливки рассолом банки герметически укупоривают прокипяченными крышками и устанавливают в прохладное место (кладовую, подвал).

Помидоры, консервированные горячим способом

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: помидоров – 1,6 кг, зелени укропа – 50 г, чеснока дольками – 2–3 шт., стручкового красного горького перца – 0,5–1 шт., листьев черной смородины, сельдерея, петрушки – 15 г, зеленого сладкого резаного перца – 0,5–1 шт., лаврового листа – 2 шт.

Можно консервировать помидоры любой степени зрелости, в том числе и красного цвета. Их сортируют по размерам и степени зрелости, удаляют плодоножки и моют плоды холодной водой. На дно подготовленных банок укладывают 1/3 предусмотренных рецептурой специй, а затем до половины банки плотно укладывают помидоры. Сверху добавляют еще третью часть специй, затем – помидоры, на которые кладут остальные специи.

Наполненные банки заливают горячей водой (40–50 °С), накрывают прокипяченными крышками, накрывают полотенцем и выдерживают 2–3 мин. После этого крышки снимают, сливают воду и вновь заливают банки горячей водой (60–70 °С), накрывают их крышками и обматывают полотенцем. Через 5 минут воду сливают таким же образом и сразу заливают банки под – готовленным горячим (температура 90–95 °С) рассолом 5–6 %-ной концентрации (на 1 л воды 50–60 г соли).

Залитые рассолом банки герметически укупоривают и по возможности быстро охлаждают.

Помидоры продолговатые консервированные

Консервировать лучше всего помидоры продолговатой формы – сливки. Моют их и обсушивают. На дно 3-литровой банки кладут хрен и чеснок, нарезанные мелкими кусочками, 3 лавровых листа, стебель сухого укропа с соцветием, на них – помидоры. Встряхивают банку для уплотнения, добавляют 2–3 сладких зеленых перца, еще один стебель укропа, свернутый кольцом, чтобы закрыл горлышко банки, и заливают маринадом, приготовленным из расчета: 1 ст. ложка соли на 1 л воды, добавляют 1 ст. ложку сахара и 1 ст. ложку 9 %-го уксуса.

Кипящий маринад наливают в нагретую банку до самого верха и тут же закатывают ее.

Помидоры, консервированные с перцем

На трехлитровую банку: 2,5 кг красно-бурых помидоров, стручок горького зеленого перца, стручок красного, 10 горошин черного перца, немного гвоздики, корень петрушки с зеленью, корень сельдерея.

Укладывают в простерилизованную трехлитровую банку помидоры, перец стручковый, сельдерей, петрушку (предварительно промытые в теплой кипяченой воде).

Заливают горячим рассолом (на 2 л воды: столовая ложка соли, неполная ложка уксуса, 2 ст. ложки сахарного песка) и дают постоять 5 минут. После этого осторожно сливают рассол в кастрюлю, вторично даем закипеть. Снова заливают овощи рассолом и тут же закатывают банку предварительно прокипяченной металлической крышкой.

Банку переворачивают вверх дном и ставят остужаться.

Помидоры, как свежие

В литровую банку кладут 6 зубков чеснока, 6 горошин черного перца, несколько колец лука.

Наполняют банку порезанными пополам помидорами, сверху кладут еще 6–8 колец лука, вливают 1–2 столовые ложки растительного масла (без запаха) и 1 чайную ложку 9 %-ного уксуса. Заливают маринадом и стерилизуют 10 минут, закатывают.

Маринад: на 2 литра воды – по 5 ст. ложек соли и сахара, прокипятить и горячим залить банки.

Помидоры ароматные (1)

Твердые зрелые помидоры без гнили и других повреждений очищают от плодоножек, тщательно моют. На дно банок кладут 2–3 болгарских перца (без зернышек, можно разрезать на дольки), 2–5 горошинок душистого перца, 2–5 шт. гвоздики, по веточке сельдерея и петрушки, лавровый лист. Укладывают помидоры.

Банки с помидорами заливают горячей водой, накрывают металлическими крышками (если помидоры сразу залить кипятком, на них могут появиться трещины).

Через 10 минут сливают воду, доводят до кипения, повторно заливают банки с помидорами, на этот раз кипятком, оставляют на 5 минут.

На третий раз заливают горячим маринадом, после чего закатывают банки с помидорами металлическими крышками и плотно укутывают до полного охлаждения.

Маринад: 5 л воды, 0,5 кг сахара, 0,5 л 9 %-ного уксуса, 3 ст. ложки соли.

Помидоры ароматные (2)

На 3-литровую банку: 2–3 зубчика чеснока, 3–4 горошины черного перца, разрезанный пополам стручок сладкого перца, листья смородины. Плотно укладывают на специи помидоры, затем кладут 1 столовую ложку соли, 2 столовые ложки сахара, 1 чайную ложку лимонной кислоты (без верха). Заливают кипящей водой, оставляют на 20–30 мин. Выливают рассол в кастрюлю, доводят до кипения и вновь заливают в банку. Закатывают, переворачивают вниз горлышком и укутывают. Не стерилизуют.

Помидоры «со свечой»

Помидоры плотные (2,5–3 кг), без изъянов не моют, протирают от пыли. В 3-литровую банку укладывают помидоры – от кромки оставляют 3 см.

Отрезают от восковой свечи 1 см. Помещают свечу в банку с помидорами, поджигают и быстро закатывают, не вращая банку. Дают выгореть кислороду – свеча гаснет. Банку убирают в кладовку.

Помидорчики «яблочные»

Рассол на 7 л воды: 7 ст. ложек соли, 0,5 кг сахара, 4 ст. ложки яблочного уксуса.

Приправы: хрен, горький перец, сладкий перец, черный горошек, лавровый лист, чеснок.

Помидоры укладывают в банки вместе со специями, заливают крутым кипятком, укутывают для самостерилизации. Когда остынут до комнатной температуры, сливают воду.

Перед этим готовят рассол в новой, чистой воде: в воду высыпают соль и сахар, доводят до кипения, затем в каждую банку наливают по 4 ст. ложки яблочного уксуса и заливают кипящим рассолом.

Помидоры укутывают до остывания.

Помидоры быстрые (холодный способ)

На 10 л воды: 500 г сахара, 300 г соли, 10 таблеток аспирина, 0,5 л уксуса 9 %-ного.

Сахар, соль, аспирин, уксус растворяют в холодной воде. В банки укладывают специи (по своему желанию), помидоры, заливают рассолом, закрывают капроновыми крышками и хранят в холодном месте.

Помидоры быстрые

Рассол на 1,5 литра воды: 2 ст. ложки соли, 3–4 ст. ложки уксуса, 6 ст. ложек сахара.

Помидоры нарезают на две части. Внутри кладут укроп, петрушку и чеснок. Можно добавить острый перец и душистый горошком. Складывают все в бутылку и заливают остывшим рассолом.

Оставляют на одни сутки постоять в тепле, а затем ставят в холодильник. Закрывают капроновой крышкой.

Помидоры «Для гурмана»

На 1 л воды: соли – 50 г, сахара – 40 г, уксуса – 40 мл.

Небольшие бурые молочной спелости помидоры кладут в подготовленные чистые банки, добавляют зелень укропа, половину стручка горького красного перца, заливают кипятком. Оставляют на 20 мин. Сливают воду в кастрюлю (через марлю или проколотую в нескольких местах капроновую крышку, чтобы специи остались в банке), кладут в воду сахар и соль. В банку кладут 3–4 зубчика чеснока и вливают уксус. Рассол доводят до кипения, заливают в банку, закатывают и укутывают потеплее на 1 сутки.

Помидоры «Зимнее угощение»

Спелые плоды цельными (очень крупные можно разрезать) загружают в 3-литровую банку, на дно которой кладут 2–3 лавровых листика, зелень укропа, нарезанные кружочками 2–3 луковицы, 1–2 моркови, нарезанные соломкой, 2 стручка сладкого перца.

Готовят заливку: на 4 л воды – 200 г сахара, 1 столовую ложку 9 %-ного уксуса. Смесь кипятят, после чего заливают банки с помидорами и специями. Закатывают. Зимой это одно из самых вкусных солений.

Помидоры обжаренные

Небольшие зеленые помидоры (желательно сливки) обжаривают на растительном масле. На дно литровых банок кладут по 1/2 чайной ложки измельченного чеснока. Плотно укладывают в банки обжаренные помидоры, заливают горячим маринадом. Закрывают металлическими крышками.

Маринад: 1 стакан воды, 1 стакан сахара, 0,5 стакана уксуса, 1,5 ст. ложки соли, перец (горошек) и лавровый лист – по вкусу. Все компоненты сложить вместе и перекипятить.

Помидоры в желе

Состав заливки: на 1 л воды – 70 г сахара, 40 г соли, 1 ч. ложка столового уксуса, 30 г желатина, перец черный, лавровый лист.

Желатин замачивают в теплой воде на 40 мин. Помидоры крупно нарезают и плотно укладывают в банки. Можно добавить сладкий перец. В кипящую заливку добавляют набухший желатин, опускают мелко нарезанную морковь и дают покипеть 3–4 мин. Горячей заливкой заливают банки с помидорами и стерилизуют (0,5 л банки – 5–7 мин.).

Помидоры свежие на зиму

В сентябре–октябре берут небольшие, без изъяна, зеленоватые или слегка бурые помидоры, моют их и хорошо обсушивают. В сухую трехлитровую банку насыпают 100 г сухой горчицы, накрывают ее салфеткой и аккуратно укладывают помидоры. После чего банку закатывают металлической крышкой. Хранят в холодильнике.

Помидоры зеленые

Помидоры моют, складывают в банки и заливают на 10 мин. кипятком.

Готовят маринад: на 3 л воды – 200 г сахара, 200 г уксуса, 100 г сахара.

Приправа: перемалывают в мясорубке морковь, сладкий перец, чеснок, горький перец.

Сливают кипяток из банок, кладут в них по одной столовой ложке молотой приправы, заливают маринадом и закатывают. Стерилизовать не нужно.

Помидоры соленые с горчицей

На ведро воды: сахар – 2 стакана, соль – 1 стакан, лавровый лист – 12–15 шт, сухая горчица – 100 г, перец горький и душистый – по 1 чайной ложке, листья черной смородины.

Твердые, чуть недозрелые помидоры хорошо промывают холодной водой, обсушивают, кладут в бочонок, ведро или кастрюлю, перекладывая свежими листьями черной смородины. Дно посуды тоже предварительно выстилают этими листьями.

Готовят рассол, добавляют в него сахар, соль, лавровый лист, размятые горошины душистого и горького перца, кипятят и, остудив, добавляют сухую горчицу. Все смешивают и дают отстояться. Когда рассол станет прозрачным, чуть желтоватым, заливают им помидоры. Сверху кладут полотняную тряпочку и гнет.

Огурцы консервированные

Свежесобранные огурцы замачивают в холодной воде на 2–3 ч, полежавшие – на 6–8 ч.

Готовят рассол: на 5 л воды – 1 стакан соли, 10 горошин черного перца, лавровый лист.

Вскипятить и заливать в банки с огурцами через марлю.

На дно банки кладут 4–5 кусочков хрена, 2–3 измельченных зубчика чеснока, 2–3 зонтика свежего укропа.

Дают постоять 2–3 мин, после чего рассол сливают, снова доводят до кипения и опять заливают огурцы, добавив в каждую банку по 2 ст. ложки уксуса. Закатывают, переворачивают банки и укутывают.

Огурцы консервированные без стерилизации

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: свежих огурцов – 1,4 кг, рассола – 1,3 л, мелкой столовой соли – 70 г, укропа – 50 г, листьев хрена – 20 г, зеленого сладкого резаного перца – 30 г, листьев мяты – 1–2 шт., долек чеснока – 3–4, листьев вишни – 6–8 шт., листьев винограда – 4 шт., листьев черной смородины – 6–8 шт., стручкового горького перца – 1/4 шт. и лаврового листа – 2 шт.

Для консервирования отбирают свежие зеленые, только что собранные огурцы небольших размеров и одинаковой удлиненной формы. Отобранные огурцы моют холодной водой и замачивают в ней на 4–6 ч. После замачивания еще раз моют проточной водой.

На дно банки укладывают 1/3 специй, а затем до половины банки – огурцы. После этого добавляют часть зелени и специй, снова огурцы, а сверху – остальное количество зелени и специй.

Наполненные банки заливают профильтрованным кипящим 5–6 %-ным раствором соли (50–60 г соли на 1 л воды).

Заливать банки кипящим рассолом следует осторожно, небольшими порциями, чтобы прогреть дно и стенки банки. При заливке банки устанавливают на сухую доску или на бумагу. Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают, охлаждают и хранят в прохладном месте (кладовая, подвал).

Огурцы пикантные

Небольшие по размеру крепкие огурчики замачивают на 6 ч в холодной воде.

В банку кладут: лавровый лист, горький перец, душистый перец (по 3–4 горошины), настроганный хрен, зелень укропа, 2–3 зубчика чеснока, 3–4 гвоздики, 1/3 ч. ложки молотой корицы.

У огурцов срезают кончики, раскладывают в банки.

Рассол: на 1 л воды – 50 г соли, 40 г сахара, 40 г уксуса.

Банки с огурцами заливают кипятком, оставляют на 5 мин. Затем выливают воду в кастрюлю, добавляют соль, сахар, дают закипеть, добавляют уксус и чеснок, снова заливают огурцы, закатывают, переворачивают горлышком вниз и укутывают теплее на 1 сутки.

Огурцы «со свечой»

3 литровая банка, свеча, огурцы.

3-литровую банку стерилизуют в течение 20 минут. Ставят в нее восковую свечу и помещают в нее огурцы. Огурцы должны быть только с грядки. Ни в коем случае их нельзя мыть, лишь протереть сухой тряпкой. Когда банка будет заполнена, зажигают свечу на 10 минут. Как только свеча сгорит, банку закрывают железной крышкой. Всю зиму у вас будут свежие огурцы.

Огурцы ускоренного посола

Огурцы моют в проточной воде, замачивают в холодной воде в течение 2–3 ч, отрезают концы и плотно укладывают в банки, на дно которых уложены пряности. Сверху на огурцы также помещают слой пряностей (укроп, сельдерей, горький стручковый перец, чеснок).

Наполненные банки заливают заранее приготовленным прокипяченным теплым (50–60 °С) рассолом (60 г соли на 1 л воды), накрывают крышками или завязывают марлей и ставят на солнце. Через 3–4 дня огурцы готовы к употреблению.

Огурцы консервированные (быстрый способ)

Приблизительно ведро небольших огурчиков, 3 литра воды (на 8 литровых банок), 250 г сахара, 4 ст. ложки соли (с горкой), 500 мл уксуса.

На дно банок кладут перец горошком, лавровый лист, укроп, петрушку, чеснок. В кипящий рассол кладем огурцы. Как только поменяют цвет (2–5 мин.), складывают в банки, закатывают и укутывают на сутки.

Огурцы, засоленные горячим способом (1)

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих огурцов – 3,3 кг, воды для рассола – 2 л, соли – 50–60 г, петрушки – 15 г, укропа – 50 г, сельдерея – 30 г, листьев хрена – 30 г, листьев мяты – 6–8 шт., чеснока – 15 г, красного стручкового горького перца – 5 шт., душистого перца в зернах – 30 шт., лаврового листа – 7 шт.

На дно банок укладывают зелень, специи и пряности, а затем – огурцы, придавая им вертикальное положение. Сверху 2–3 огурца укладывают горизонтально.

Наполненные банки осторожно заливают кипящей водой, накрывают прокипяченными крышками, а сверху – полотенцем и оставляют на 2–3 мин. Затем снимают полотенце и крышки и сливают воду. Банки вторично заливают кипящей водой, накрывают крышками, обматывают полотенцем и прогревают 5–6 мин.

Одновременно готовят солевой рассол из 2 л воды и 50–60 г соли. После вторичного прогрева воду сливают и сразу заливают банки кипящим рассолом.

Наполненные доверху банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Огурцы, засоленные горячим способом (2)

Огурцы и специи укладывают в банки так же, как и в первом случае, заливают рассолом, накрывают прокипяченными крышками и выдерживают 3–5 дней. Как только они приобретут вкус соленых огурцов, крышку снимают и сливают рассол в эмалированную кастрюлю. Рассол нагревают до кипения и заливают им огурцы.

Наполненные банки без стерилизации герметически укупоривают и охлаждают.

Огурцы в огурцах

Перезревшие огурцы натирают на терке, добавляют соль из расчета 1 ст. ложка соли с горкой на 1 л протертой массы. Если огурцы для засолки мелкие, то 1 л хватит для заливки трехлитровой банки.

На дно банки кладут листья черной смородины, хрена, укроп, лавровый лист, несколько долек чеснока и кусочек горького перца (можно добавить горошинки душистого перца, гвоздику и корицу), укладывают слой подготовленных огурцов, заливают огуречной массой, снова слой огурцов и снова слой массы – таким образом заполняют банку полностью. Сверху кладут листья смородины, вишни, хрена, доливают огуречную массу до горлышка банки и закрывают полиэтиленовой крышкой. Хранят в холодном месте.

Огурцы в тыквах

На литр воды: соль – 50 г, сахар – 25 г.

Вместо бочонков используют тыквы. С тыквы срезают верхушку, выдалбливают ее и наполняют огурцами, перекладывая каждый ряд травами (укроп, эстрагон, лист хрена, лист смородины или вишни), очищенными дольками чеснока, специями. Наполнив подобным образом несколько тыкв, укладывают их в бочонок и заливают холодным рассолом. Хранить лучше всего в погребе.

Для рассола: вода – 1 л, соль – 50 г, сахар – 25 г, специи – по вкусу.

Огурчики хрустящие

На каждую литровую банку: 1 десертная ложка соли без горки, 1 десертная ложка с горкой сахара, 1 ч. ложка уксуса 70 %-ного, 3–5 шт. черного горошка, 2–3 зубчика чеснока, 1/2 листа хрена, 1–2 веточки укропа (зонтиком), 1–2 лавровых листа. Огурцы 7–8 шт. на литровую банку.

На дно банки кладут лист хрена, укроп, чеснок, черный перец горошком, затем утрамбовывают по одному огурчики. Кипятят воду в большой кастрюле, заливают доверху подготовленные банки с огурцами, накрывают неплотно крышками и дают постоять 5 мин. Аккуратно выливают воду из огурцов в кастрюлю, кипятят заново, в каждую банку насыпают соль, сахар и вливают уксус, кладут лавровый лист. Заливают кипящей водой (рассолом), плотно закручивают, переворачивают крышками вниз, укутывают и держат минимум 12 часов в тепле (можно и 2–4 дня).

Сухая засолка огурцов «проще не бывает»

Огурцы – 1 кг, соль – 1 ст. ложка, укроп – 1 пучок, чеснок по вкусу.

Вечером моют огурцы и, не обсушивая, складывают в целлофановый пакет. Туда же засыпают соль и измельченные укроп с чесноком. Завязывают пакет и хорошенько встряхивают. Убирают на ночь в холодильник. К утру огурчики готовы. Хранят в холодильнике в том же пакете.

Огурцы, консервированные с соком смородины

Заливка: 1 л воды, 250 мл сока спелой смородины (красной или черной), 50 г соли, 20 г сахара.

С огурцов срезают кончики. На дно 3-литровой банки кладут 2–3 горошины черного перца, гвоздику, чеснок, укроп, мяту. Огурцы в банку ставят вертикально.

Готовят заливку, доводят ее до кипения и заливают огурцы. Банку сразу же закрывают крышкой и стерилизуют 8 минут. Закатывают.

Огурцы соленые по-польски

5 кг огурцов, 5 кг сладкого перца, 15–20 зубчиков чеснока, 150–200 г укропа с семенами, 15–20 зерен горького перца.

Рассол: 10 л воды, 300–600 г соли.

Огурцы с приправами укладывают в стеклянные банки или бочки и заливают горячим рассолом. Сверху кладут кружок, гнет, накрывают салфеткой и ставят в теплое место.

Через 2–3 дня добавляют сладкий перец. Чтобы он занимал меньше места, его очищают от семян, а стручки вкладывают один в другой.

Доливают рассол, кладут кружок и гнет и оставляют еще на 2–3 дня в теплом месте. После этого переносят в холодное место.

Следят, чтобы огурцы все время были покрыты рассолом. При необходимости доливают рассол (на 1 л воды 30–60 г соли). При появлении плесени салфетку и гнет тщательно моют, а плесень удаляют.

Огурцы консервированные кисло-сладкие

Заливка: 1 л воды, 50 г соли, 25 г сахара.

В банку укладывают свежую зелень: листья хрена, укроп, петрушку, сельдерей. Крупную зелень режут на 2–3 части. Очищают небольшие головки репчатого лука и зубки чеснока.

В литровую банку кладут 2 столовые ложки 9 %-ного уксуса, головку лука, зубок чеснока,

2–3 горошины черного перца, гвоздики, лавровый лист, 15–20 г свежей зелени и половину чайной ложки горчицы.

Укладывают огурцы и заливают горячей заливкой. Стерилизуют в кипящей воде литровые банки – 10 минут, 3-литровые – 15 минут.

Баклажаны «На скорую руку»

В кипящей соленой воде отваривают 7 минут мытые, обрезанные у хвостика баклажаны. Вынимают их, раскладывают в 3-литровые банки (ставить вертикально).

В банку с баклажанами кладут: 1 ст. ложку соли, 1 ст. ложку сахара, 7 ст. ложек уксуса (лучше винного). Заливают кипятком, закатывают, встряхивают банку несколько раз, переворачивают вниз горлышком, тепло укутывают.

Баклажаны «Вкуснятина»

300 г чеснока, 10 шт. сладкого перца, 5 шт. горького перца, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 6 % уксуса, 5 кг баклажанов.

Баклажаны режут кружочками, солят и оставляют на 2 часа. Потом отжимают и обжаривают в растительном масле с двух сторон. Складывают жареные баклажаны в стерильные банки слоями, чередуя с кашицей. Закрывают крышкой и укутывают.

Кашица: через мясорубку пропускают чеснок и перец, проваривают 3–5 минут, вливают масло. После закипания добавляют уксус. Вскипит – выключают. Можно добавить зелень петрушки.

Баклажаны по-московски

5 кг баклажанов, 1 стакан уксуса 6 %-ного, 1 стручок горького перца, 1 пучок петрушки, 1 головка чеснока, 2 стакана растительного масла, 1 пучок сельдерея, 2 ст. ложки соли.

Баклажаны режут кубиками, солят и отваривают в кипящей воде 5 минут. Воду сливают, баклажаны охлаждают. Зелень рубят, перец и чеснок пропускают через мясорубку. Все перемешивают с баклажанами, добавляют масло, соль, уксус, раскладывают в банки и закрывают капроновыми крышками. Хранят в холодильнике.

Баклажаны соленые (1)

На 5 кг баклажанов – 100 г соли, 200 г зелени укропа, эстрагона.

У баклажанов среднего размера удаляют плодоножку и надрезают вдоль на $\frac{3}{4}$ длины. Плоды плотно, рядами укладывают в тару для соления, пересыпая каждый ряд солью. Через каждые 2–3 ряда кладут слой зелени. Оставляют на 10–12 часов, чтобы плоды дали сок. Тогда баклажаны накрывают деревянным кругом, на который ставят груз массой 1 кг на 10 кг баклажанов. Выдерживают при комнатной температуре 1–2 недели до молочнокислого брожения, затем переносят на хранение в прохладное место. При солении баклажанов можно добавлять чеснок, хрен, кориандр, базилик, корицу, гвоздику.

Баклажаны соленые (2)

Рассол: на 10 л воды 500 г соли.

Берут баклажаны среднего размера, моют и надрезают вдоль на $\frac{2}{3}$ длины. Помещают баклажаны в банки, добавляют специи и заливают рассолом. Закрывают капроновыми крышками и выдерживают при комнатной температуре 2–3 дня. Затем хранят в холодном месте. Через 1–1,5 месяца баклажаны будут готовы.

Баклажаны с чесноком

5 кг баклажанов, 5 л воды, 5 столовых ложек (без верха) соли, душистый перец, лавровый лист, 0,5 стакана толченого чеснока, 1 бутылка подсолнечного масла, 1 бутылка столового уксуса.

Баклажаны моют, очищают от кожицы, нарезают кубиками. В воду кладут пряности, растворяют соль, кипятят, вливают бутылку уксуса, кладут баклажаны и варят 10 мин. Откидывают баклажаны на дуршлаг, чтобы стекла вода, маринад выливают. Кладут баклажаны в миску, вливают бутылку подсолнечного масла, кладут чеснок. Хорошо перемешивают, раскладывают баклажаны в литровые банки и тут же закатывают их. По вкусу эти баклажаны напоминают грибы.

Баклажаны острые

Баклажаны моют, удаляют плодоножки, нарезают кружочками, солят и на 2–3 ч выкладывают на доску. Затем отжимают их, поджаривают на растительном масле, укладывают в банку слоями, вместе с толченым чесноком, доверху, заливают горячим маринадом и сразу же закатывают.

Для приготовления маринада: на литровую банку 2 ст. ложки растительного масла и 2 ч. ложки 9 %-ного уксуса.

Тыква, консервированная в яблочном соке

Тыква – 2 кг, яблочный сок – 1 л, сахар – 200 г, кардамон или имбирь по вкусу.

Тыкву очищают от кожуры, удаляют семена, мякоть нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную кастрюлю. В отдельной посуде соединяют яблочный сок, сахар, кардамон или имбирь, доводят до кипения.

Кипящим соком заливают кусочки тыквы, остужают при комнатной температуре, ставят на огонь, доводят до кипения и варят в течение 20 минут.

Тыкву перекладывают в банки, заливают кипящим соком и закатывают прокипяченными крышками.

Тыква, консервированная в облепиховом соке

Тыква – 2 кг, облепиховый сок – 2 л, сахар – 2 кг, апельсиновая цедра по вкусу.

Цедру натирают на крупной терке. Тыкву очищают от кожуры, удаляют семена, мякоть нарезают небольшими кусочками, кладут в эмалированную кастрюлю, заливают облепиховым соком, добавляют сахар и варят на медленном огне до готовности.

Перед окончанием приготовления добавляют апельсиновую цедру. Тыкву в горячем виде раскладывают по пол-литровым стерилизованным банкам и закатывают крышками.

Капуста рубленая кислая

Капусту срезают до кочерыжек, рубят как можно мельче, ссыпают в большую кадку, дно которой посыпают ржаной мукой, кладут ломоть ржаного хлеба и, пересыпав солью из расчета 600 граммов на 20 килограммов подготовленной капусты, опускают в погреб, чтобы капуста во время сильных холодов не замерзла.

Недели через четыре капуста закиснет, то есть будет готова к употреблению. Перед употреблением верхний слой капусты желательно удалить.

Капуста, квашенная с красной свеклой (1)

Капуста – 8 кг, чеснок – 100 г, хрен – 100 г, зелень петрушки – 50–100 г, свекла – 300 г, перец – 3–4 стручка; для рассола: вода – 4 л, соль и сахар – по 200 г.

У капусты удаляют кочерыжки и нарезают ее на куски приблизительно по 200–300 г. Чеснок и петрушку мелко режут, хрен натирают на терке, свеклу режут крупными кубиками. Все овощи плотно укладывают в эмалированное ведро и заливают теплым рассолом, накрывают и кладут груз. Оставляют ведро на двое суток при температуре 18 °С, затем переносят в более прохладное место. Спустя неделю капуста будет готова. Получается она красивого малинового цвета (от свеклы). Хранят в прохладном месте.

Капуста, квашенная со свеклой (2)

На 8 кг капусты, 3 свеклы, 100 г хрена, 3 перца стручкового, чеснок по вкусу, 4 л воды, 200 г сахара, 200 г соли.

Капусту шинкуют дольками. Кипятят воду с сахаром и солью. Остужают и заливают капусту теплой водой. После каждого слоя капусты кладут специи и порезанную на кусочки свеклу. Кладут все в большую емкость, оставляют стоять 3 дня. Затем складывают в банки и заливают рассолом.

Капуста, квашенная с яблоками и ягодами

Капуста – 10 кг, соль – 6–7 столовых ложек, морковь – 400 г, яблоки – 1 кг.

Кочаны очищают, разрезают пополам или на четыре части и удаляют кочерыжку. Потом шинкуют. На дно бочки кладут несколько больших капустных листьев и слой нашинкованной капусты, смешанной с мелко нарезанной (или натертой) морковью, посыпают небольшим количеством соли. Выкладывают слоями яблоки (разрезанные и без семян), ягоды – клюкву, бруснику (без веточек и листочков), небольшие капустные кочаны, целые или половинки. Насыпают следующий слой капусты, уплотняют его. Заполнив посудину, кладут сверху капустные листья, накрывают все марлей или белой тканью и придавливают деревянным кругом (тарелкой, эмалированной крышкой) с грузом. На следующий день, когда капуста пустит сок, удаляют с поверхности пену и делают в капусте несколько глубоких проколов.

В первые дни капусту хранят при комнатной температуре, а через неделю убирают в прохладное место.

Капуста квашеная

Сначала капусту шинкуют ножом и складывают в эмалированную емкость, сверху посыпают тертой морковью и, по вкусу, семенами укропа. Смесь капусты со специями перемешивают, затем плотно набивают ею 3-литровые банки, заранее вымытые и простерилизованные. В каждую банку сверху насыпают 2 ст. ложки соли и подливают немного холодной воды. Банки стоят в комнате 3 дня, пока не потечет рассол. Поскольку капуста в банках дает усадку, добавляют ту же смесь и рассол и только затем закрывают капроновой крышкой и ставят емкость в холодное помещение. Капуста получается хрустящей, сочной, никогда не перекисает.

Капуста маринованная быстрая

На 3 литра воды 1 стакан сахарного песка, 3 ст. ложки соли (с горкой), 5 лавровых листов, 20 горошин перца, 3 ст. ложки уксусной эссенции.

Рассол вскипятить и добавить уксусную эссенцию, остудить. Капусту нашинковать соломкой, уложить в банки, но не утрамбовывать. Залить холодным рассолом и закрыть капроновыми крышками.

Капуста с перцем и медом

Шинкуют 3 кг капусты, 0,5 кг сладкого перца крупно режут. Перемешивают. Складывают в банку. Сверху кладут стручок горького перца. Смешивают 750 мл кипяченой воды (холодной) с 3 ст. ложками меда, заливают капусту и ставят в холодильник.

Капуста заварная

Шинкуют 2 кг капусты, натирают на крупной терке 2 моркови, кипятят 1 литр воды. В воду добавляют 2 ст. ложки соли без горки, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложку уксусной эссенции. Заливают этим горячим составом капусту, добавляют 2 крупных зубчика раздавленного чеснока, 1 стакан подсолнечного масла. Тщательно перемешивают. Складывают в банку, закрывают крышкой, ставят в холодное место. Капуста готова на следующий день.

Кабачки соленые

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: свежих кабачков – 1,8 кг, укропа – 90 г, зелени сельдерея – 30 г, листьев хрена – 15 г, горького красного перца – 1–2 шт., чеснока – 3–5 зубков.

Кабачки для засолки следует подбирать длиной не более 15 см с плотной тканью. Их тщательно моют, дают воде стечь, отрезают плодоножки.

На дно сухих и чистых бутылей укладывают третью часть необходимого количества специй, затем до половины банки плотно укладывают кабачки, кладут вторую треть специй, опять кабачки и сверху укладывают оставшиеся специи. Наполненные банки заливают рассолом (50–60 г соли на 1 л воды). Подготовленные таким образом кабачки выдерживают 8–10 суток, а затем добавляют рассол с тем, чтобы он доходил до верха горлышка, и хранят в прохладном месте без герметической укупорки.

Перец маринованный

Перец очищают от семян и плодоножек, опускают в кипящий рассол, кипятят 10–15 мин, затем еще горячим укладывают в стерильные банки, заливают кипящим рассолом доверху, закатывают и переворачивают дном вверх.

На 3-литровую банку нужно 3 кг перца, а для рассола: по 1 стакану уксуса, растительного масла и сахара, 5 стаканов воды и 3 ст. ложки соли.

Перец, маринованный с медом

2,5 кг сладкого перца моют, удаляют плодоножки и семена, нарезают кольцами. Из 100 мл 9 %-го уксуса, 50 г меда, 250 мл растительного масла и 1 ст. ложки соли готовят маринад, кипятят его 8–10 мин, добавляют нарезанный перец и варят до тех пор, пока он не побелеет. Затем кладут перец в пропаренные банки, заливают маринадом и сразу же закатывают.

Перец по-украински

Перец моют, удаляют плодоножки и семена, разрезают вдоль пополам, бланшируют 2–3 минут, затем откидывают на дуршлаг, после стекания жидкости плотно укладывают в пропаренные банки, заливают кипящим маринадом и сразу же закатывают.

Можно вареный перец пересыпать послойно толченым чесноком.

Для приготовления маринада: 0,5 л растительного масла, по 1 стакану 9 %-го уксуса и сахара, 1 ст. ложка соли.

Перец салатный соленый

Для засола пригоден мясистый толстостенный салатный перец. Его моют и удаляют плодоножку с семенником. Плоды перца укладывают один в другой, помещают в бочки, эмалированную, глиняную или стеклянную посуду, на дно которой уложены пряности (петрушка, сельдерей, укроп и др.).

Ряды перца послойно пересыпают солью. Соль добавляют из расчета 200–300 г на 10 кг подготовленного перца. При укладке ряды перца перекладывают пряными растениями, сверху также укладывают пряные растения, затем подгнетный щит и гнет.

По мере просаливания перец выделяет сок; если сока недостаточно, добавляют 2–3 %-ный рассол (20–30 г соли на 1 л воды).

Такой перец пригоден для изготовления фаршированного перца в зимний период. Перед употреблением перец хорошо промывают и вымачивают несколько часов в холодной воде.

Ратунда в масле

4 л воды, 1 стакан соли, 1 стакан сахара, 1 стакан уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, 50 шт. перца, желательного красного цвета.

Перец накалывают вилкой в нескольких местах, опускают на 3–5 мин в кипящий маринад. Раскладывают в банки, прикрывают прокипяченными крышками. Через некоторое время, когда перец осядет, перекладывают его бочком, вылившийся из него маринад сливают в кастрюлю, снова кипятят, заливают в банки и закатывают.

Выход: 9 литровых банок. Таким способом можно заготовить и обычный сладкий перец мясистых сортов. Вкус у него получается кисло-сладкий и очень приятный.

Перец маринованный

В кипящий маринад на 1–2 мин опускают предварительно вымытые плоды красного сладкого перца, затем вынимают, остужают и плотно укладывают в 3-литровые банки, перекладывая каждый ряд чесноком и крупно нарезанной зеленью сельдерея и петрушки. Залить маринадом. Банки закатать и поставить в холодное место.

Приготовление маринада. На 3-литровую банку берут 1,3 л воды, 80 г соли и столько же сахара, 6–7 зерен черного перца, 6 шт. гвоздики, 5 лавровых листочков. Маринад кипятят 10–15 мин в эмалированной кастрюле, затем добавляют 60–100 г 5 %-ного столового уксуса.

Лечо по-домашнему

На 3 кг сладкого перца разного цвета: 1,5 л воды, 1 стакан сахара, 1 стакан уксуса, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки соли, 10 горошин душистого перца.

Кипятят маринад. Нарезанный полосками перец варят в кипящем маринаде 5 мин. В банки кладут по 2 зубка чеснока, кладут перец. Маринад снова нужно вскипятить, залить перец, закатать, перевернуть банки и укутать, чтобы они медленно остывали.

Арбузы соленые

Для засола пригодны арбузы зрелые. Арбузы перезрелые и пораженные болезнями для засола не пригодны.

После сортировки арбузы тщательно моют, прокалывают кожицу в нескольких местах острой деревянной спицей и укладывают в бочки (кожицу прокалывают для ускорения процесса брожения).

При засолке арбузов специй не добавляют. Уложенные в бочки арбузы заливают рассолом, который готовят по следующей рецептуре: для крупных арбузов на 10 л воды 1000 г соли, для мелких – 800 г.

На арбузы кладут подгнетный щит и гнет и выдерживают в течение двух дней при температуре около 20 °С, а затем переносят в хранилище с низкой температурой. Процесс брожения длится от 15 до 30 дней в зависимости от температуры хранения. После окончания брожения рассол должен быть прозрачным или слегка помутневшим, без постороннего запаха.

Хорошо засоленные арбузы обладают сладким приятным вкусом.

Арбузы, соленные в арбузной мякоти

На дно подготовленной бочки укладывают съедобную часть арбузов слоем около 10 см, а затем – ряд хорошо промытых арбузов.

Пустоты между арбузами заполняют съедобной частью арбузов и пересыпают солью (60–70 г на 1 кг съедобной части арбуза). Таким образом заполняют весь бочонок до уровня, который на 10 см ниже верха бочонка, накрывают арбузы марлей и деревянным кружком, вверху кладут гнет. Хранят соленные арбузы в прохладном помещении.

Арбузы, соленные в капусте

Зрелые арбузы без повреждений, массой до 2 кг, моют холодной водой и укладывают рядами в бочку, чередуя с капустой.

На дно бочки сначала насыпают шинкованную подсоленную капусту слоем до 10 см, а затем укладывают арбузы на расстоянии около 2 см один от другого и от стенки бочонка.

Пустоты между арбузами и стенкой бочонка заполняют капустой, на последний слой арбузов также укладывают капусту таким образом, чтобы уровень ее был на 5–10 см ниже верха бочонка.

Наполненный капустой и арбузами бочонок накрывают марлей или холстом, а сверху кладут деревянный круг с гнетом и хранят в прохладном помещении.

Арбузы, соленные в песке

Для такого способа засолки арбузов берут мелкозернистый речной песок, промывают его холодной водой в корыте, мешая деревянной палкой.

После первой промывки воду сливают и отбрасывают посторонние примеси. Промывку повторяют 3–4 раза, пока не останется примесей земли и глины, а вода в корыте будет оставаться светлой.

Промытый песок слоем около 10 см насыпают на дно бочонка, на него укладывают слой арбузов с расстоянием между арбузами и стенками бочонка около 2 см.

Пустоты между арбузами и стенкой бочонка плотно заполняют промытым песком. Сверху насыпают слой песка толщиной 5 см, а затем укладывают следующий слой арбузов.

Так заполняют весь бочонок. Верхний слой арбузов засыпают слоем песка в 15–20 см.

Предварительно готовят солевой раствор из расчета 500–600 г соли на 10 л холодной воды.

Наполненный арбузами и песком бочонок заливают рассолом. Поскольку рассол медленно поглощается, то периодически бочонок следует доливать так, чтобы рассол покрывал песок. Одновременно с поглощением рассола песок уплотняется.

Если верхний слой арбузов откроется, необходимо добавить песок и рассол. Поглощение рассола песком может продолжаться несколько дней, поэтому следует иметь в запасе ведро с рассолом.

В период хранения арбузов, приготовленных этим способом, нужно следить, чтобы поверх песка обязательно был рассол слоем около 10 см. В противном случае арбузы заплесневеют.

Таким способом целесообразно солить толстокорые арбузы, поскольку при извлечении их из бочки для употребления тонкокорые арбузы могут прорваться, в них попадет песок и они окажутся непригодными к употреблению.

Арбузы, соленные с яблоками

Зрелые (но не перезревшие) арбузы без повреждений укладывают слоями в бочонок, заполняя пустоты между арбузами яблоками, а пустоты между арбузами, яблоками и стенками бочонка – промытым песком.

Перед засыпкой песком слои рекомендуется накрывать ошпаренной ржаной соломой, листьями вишни или черной смородины.

По мере наполнения бочонка арбузы с яблоками, засыпанные песком, заливают рассолом, приготовленным из расчета 700–800 г соли на 10 л воды.

Верхний слой арбузов засыпают песком слоем 3–5 см и заливают рассолом так, чтобы песок был покрыт слоем рассола толщиной не менее 10 см.

При уплотнении песка следует добавлять песок и рассол с тем, чтобы верхний слой арбузов не оголялся.

Хранят такие арбузы в погребе, подвале или в другом прохладном месте.

Арбузы маринованные «вкуснятина»

1,5 литра воды, 1,5 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, 80 г уксуса, арбуз.

Арбузы режут небольшими кусочками (чтобы свободно вошли в банки), сняв небольшой слой кожуры, и складывают в банки. Первый раз заливают кипятком на 10 минут, Второй раз – на 5 минут. Перед третьим разом в каждую банку наливают уксус, заливают третий раз сиропом и закатывают.

Сироп: воду вскипятить, добавить соль и сахар, а уксус налить только в банки.

Ботва свеклы маринованная

На 0,5-литровую банку – 250 г стеблей от свекольной ботвы или 150–200 г листьев без черешков, 1 ч. ложка соли, 0,5 ч. ложки сахара, 1 зубчик чеснока, кусочек хрена, укроп, 5–7 горошин душистого перца, 10–15 горошин черного перца, 1 мл 70 %-ного уксуса.

Вымытые стебли режут. Если стебли в дальнейшем планируется пустить на суп, то нужно резать помельче, а если на закуску, то подлиннее (можно длиной, равной высоте банки).

В подготовленные банки кладут по зубчику чеснока, порезанного на дольки, по маленькому кусочку корня хрена, по небольшому зонтику укропа и засыпают перец. До краев банки заполняют порезанными свекольными стеблями. Заливают кипятком. Дают постоять 1–2 минуты. Кипяток сливают в кастрюлю. Банки снова заливают кипятком (вторая заливка) и прикрывают крышками.

Кастрюлю с первой водой ставят на огонь. Всыпают туда соль и сахар и доливают немного воды.

Когда вода закипит, с банок сливают воду и заливают кипящим рассолом (третья заливка).

В банки вливают уксус и герметично укупуоривают. Банки укутывают в одеяло до остывания.

Виноград с хреном

8–10 кг темного, крупного, не перезревшего винограда, 4 л воды, 50 г соли, 500 г сахара, 1 стакан с верхом мелко порезанного хрена, 3 трехлитровых баллона.

Виноград состригают с основной ветки на маленькие веточки, чтобы удобно было доставать из баллона. Укладывают по баллонам. Сверху распределяют хрен на 3 баллона поровну. Из воды, сахара и соли готовят рассол, кипятят, остужают и разливают по баллонам под ободок. Закрывают плотными полиэтиленовыми крышками и – в холод.

Виноград маринованный

На 0,5-литровую банку – 300 г винограда, 3–5 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 1–2 бутона гвоздики, маленький кусочек корицы, 1 стакан воды, 1 ч. ложка сахара, 1/2–2/3 ч. ложки соли, 2 мл 70 %-ной уксусной кислоты.

Грозди винограда делят на кисточки, хорошо моют. Заливают кипятком на 1 минуту. Воду с солью и сахаром доводят до кипения. На дно банки кладут специи и плотно укладывают ошпаренный виноград.

Заливают кипящим рассолом, вливают уксус. Герметично укупоривают, хорошо укутывают и оставляют до остывания.

Овощи маринованные быстрые

Сладкий перец, зеленые соленые помидоры (по вкусу), луковица, 2–3 соленых огурца, капуста и морковь.

Заливка: 3 ст. ложки уксуса (слабого), 50 г сахара, перец и соль по вкусу.

Зеленый перец чистят, вырезают сердцевину, моют, шинкуют, кладут в большую кастрюлю. Добавляют зеленые мелко нарезанные помидоры, измельчают лук. Огурцы можно натереть на терке, как и морковь. Овощную смесь перемешивают, солят и дают ей постоять 15–20 минут. Готовят рассол: кипятят воду, уксус, сахар, перец и соль, заливают овощную смесь. Дают остыть, перекладывают в банки и ставят в холодильник. Через 2 дня **овощи** готовы к употреблению

Спаржевая фасоль маринованная

1 кг молодой спаржевой фасоли, 0,5 л воды, 10 г соли, 50 г сахара, 50 мл уксуса (9 %-ного), зелень укропа, чеснок.

Фасоль моют, обрезают концы, бросают в большое количество кипящей воды и варят 3–5 минут. Отцеживают, режут на куски (нарезать можно и до бланширования), складывают в банки. В каждую банку кладут веточку укропа и зубок чеснока. Из воды, соли, сахара и уксуса сварят маринад. Еще кипящим маринадом заливают фасоль. Закатывают крышками, укутывают банки и оставляют до остывания.

Салаты овощные

Салат из кабачков и помидоров

1 кг кабачков, 1,5 кг помидоров, 300 г чеснока, 500 г лука, 1/2 стручка горького перца, 40 г соли, 50 г сахара, 75 г масла.

Кабачки чистят, режут, кладут в кастрюлю с солью, сахаром и маслом и варят. Через 10 минут к ним добавляют нарезанные помидоры, еще через 10 минут – нарезанный чеснок и через 10 минут добавить нарезанный лук. После закипания все овощи варят еще 10 минут. Затем их раскладывают в стерилизованные банки.

Можно варить овощи не по очереди, а перемешать их сразу и варить 20 минут после закипания, затем разложить в банки.

Салат Анко-Бенс

2 кг кабачков, 5–7 помидор, 10 луковиц, 3 моркови, 5 болгарского перца, 350 г томатной пасты, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 2 ст. ложки соли.

Кабачки режут кубиками, помидоры режут как на салат. В 1 л холодной воды разводят томатную пасту, добавляют масло, сахар, соль и ставят на огонь. После закипания опускают кабачки на 10 минут, затем опускают перец на 10 минут, потом лук и морковь тоже на 10 минут. Как вся смесь закипит, кладут помидоры на 10 минут. Выключают и добавляют 1 ст. ложку уксуса.

Разливают горячим в банки и закрывают крышкой.

Салат из помидоров и перца

1 кг огурцов, 2,5 кг помидор, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука, 1 кг капусты, 2 кг болгарского перца, 100 г соли, 100 г сахара, 0,5 л пастеризованного подсолнечного масла, 0,75 мл уксуса.

Режут огурцы и лук кольцами, помидоры дольками, морковь трут на крупной терке, капусту тонко, перец полукольцами. Все перемешивают, чтобы выделился сок, и стерилизуют 5 минут – 0,5 л банки, 10 минут – литровые банки. Закатывают.

Салат с мятой

В полулитровую банку на дно кладут мяту (веточку), петрушку, зеленый укроп. Укладывают помидоры, нарезанные дольками (четвертинками). Сверху снова кладут мяту, петрушку, укроп. Сверху на зелень кладут 1 ч. ложку соли, 1 ч. ложку сахара, 0,5 ч. ложки уксусной эссенции. Заливают кипятком, стерилизуют 5 минут.

Салат из огурцов с плодами физалиса

Огурцы – 1 кг, физалис – 1 кг, морковь – 500 г, чеснок – 300 г, лук репчатый – 500 г, перец черный горошком – 10 шт., сахар – 100 г, соль – 40 г, уксус фруктовый – 100 мл.

Плоды физалиса обдают кипятком и обтирают каждой чистой тканью. Огурцы и морковь моют. Овощи нарезают кружками, лук – колечками, чеснок – мелкими дольками. Все смешивают, добавляют соль, сахар, черный перец горошком. После выделения из овощей

сока, кипятят 10 минут, разливают в стерильные банки, закатывают и переворачивают крышкой вниз.

Салат «Весенний»

По 1 кг капусты белокочанной, помидоров, свежих огурцов, перца болгарского, лука репчатого, моркови, 6 ст. ложек сахара, 11/2 стакана растительного масла, 1/2 стакана 6-процентного уксуса, петрушка, укроп, соль.

Кипятить салат 15 минут, в горячем виде разложить в горячие стерилизованные банки, не стерилизовать.

Салат «Зимний»

2 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг белокочанной капусты, 2 кг томатов (можно буроватых), 0,5 л растительного масла, 2 столовые ложки соли, 100 г сахара, 100 г уксуса.

Овощи режут произвольно (морковь лучше всего натереть на крупной терке), добавляют соль, сахар и уксус, складывают в эмалированную посуду и ставят на огонь. Кипятят 20 минут, не мешая. Затем перемешивают и варят еще 10 минут. Отставляют с огня, раскладывают в банки, закатывают, переворачивают и охлаждают.

Салат зимний из паприки

Перец сладкий – 3 кг, вода – 0,5 л, соль – 20 г, сахар – 20 г, уксус 8 %-ный – 1 л.

Зеленый и красный мясистый сладкий перец моют, чистят, шинкуют, солят, перемешивают и дают постоять несколько часов. Когда перец выделит сок, его отжимают и кладут в чистые банки. Воду, уксус, соль, сахар надо вскипятить и остывшим рассолом залить перец. Банки плотно закрывают и ставят в кастрюлю с решетчатым вкладышем. С момента закипания стерилизуют 5 минут. Банкам дают остыть.

Салат кубанский

В произвольном количестве берут красные твердые помидоры, нарезают их дольками, кружочками или на четыре части, красный сладкий перец режут на мелкие кусочки, добавляют один стручок горького перца из сладких сортов и свежие огурцы. Заполняют поллитровые банки, кладут соль по вкусу, заливают кипяченой водой, вливают чайную ложку столового уксуса, накрывают банки крышками, стерилизуют в кипящей воде 3 минут, закатывают и ставят вверх дном.

Салат из хрена, яблок и моркови

Расход подготовленных овощей на пол-литровую банку: моркови – 150 г, яблок – 150 г, хрена – 80 г.

Морковь и хрен моют, чистят, ополаскивают и строгают на крупной терке. Яблоки (кислые сорта) моют, чистят, удаляют сердцевину и также строгают на крупной терке. Подготовленные овощи и яблоки перемешивают, укладывают в банки и заливают горячим рассолом (1 л воды, 60–80 г соли, 80–100 г сахара и 200 мл 10 %-ного уксуса), после чего их прикрывают крышками и ставят на прогревание при слабом кипении воды: 0,5 л банки – 3–5 минут, 1 л – 8–9 минут. Затем их укупоривают и охлаждают.

Салат из белокочанной капусты с солеными огурцами

Расход подготовленных овощей на пол-литровую банку: капусты – 225 г, огурцов – 150 г, остальное рассол.

Капусту очищают от верхних листьев, режут каждый кочан на 4 части, вырезают кочерыжку и шинкуют. Огурцы соленые хорошего качества (без отделяющихся семян) промывают, режут на продольные пластины и шинкуют, как капусту, или строгают целыми на крупной терке. Овощи перемешивают, плотно укладывают в банки и заливают горячим рассолом (на 1 л во – ды – 60 г соли, 40 г сахара).

Банки накрывают крышками и ставят на прогревание в слабокипящую воду: пол-литровые – 3–5 минут, литровые – 8–10 минут. После подогрева их закатывают, несколько раз встряхивают и охлаждают.

При подаче на стол рассол сливают, салат заправляют прованским или подсолнечным маслом, украшают зеленью, ломтиками лимона или помидоров.

Салат консервированный овощной

Перец сладкий – 3 кг, баклажаны – 1 кг, помидоры – 3 кг, лук репчатый – 300 г, морковь – 200 г, масло растительное – 350 г, перец красный – 20 г, корни сельдерея – 2–3 шт.

В горячем растительном масле бланшируют до мягкости нарезанный полукольцами репчатый лук вместе с натертой на грубой терке морковью. Соединяют с ними очищенный от семян и нарезанный полосками шириной 2–3 см сладкий перец. Тушат все вместе, чтобы овощи немного обмякли. Добавляют к ним очищенные, нарезанные кубиками с ребром около 2 см и выдержанные два часа в подсоленной воде баклажаны (не забыв промыть их в холодной воде и отцедить горьковатый сок).

Смесь заправляют солью, красным молотым перцем и мелко нарезанными корнями сельдерея. После всех овощей кладут очищенные и натертые или пропущенные через мясорубку красные помидоры. После того, как смесь покипит на медленном огне 10–15 минут вместе с помидорами, всыпают измельченную зелень петрушки.

Горячую смесь разливают в банки, наполнив их доверху. Сразу закупоривают их и переворачивают вверх дном до полного охлаждения.

Этот консервированный салат готов к употреблению как самостоятельное блюдо, но может использоваться и как добавка к мясным или другим блюдам, а также как гарнир к жареному или печеному блюду.

Перец, фаршированный красной капустой

Перец сладкий – 800 г, капуста – 1 кг, соль – 50 г, сахар – 90 г, тмин – 10 г, вода – 750 мл, уксус 8 %-ный – 500 мл, перец черный горошком – 5 шт., перец душистый горошком – 5 шт., лист лавровый – 2 шт.

Зеленый мясистый перец моют, чистят, вырезают перепонки. Красную капусту очищают от верхних листьев, моют и тонко шинкуют. Добавляют 30 г соли, 50 г сахара и тмин. Все хорошо перемешивают и дают постоять. Воду, уксус, 20 г соли, 40 г сахара, черный и душистый перец, лавровый лист нужно немного прокипятить. Капусту слегка отжимают и наполняют ею перец. Укладывают в банки, заливают охлажденным рассолом, сверху можно налить 50 г растительного масла. Закрывают банки, дают им остыть и ставят в холодное место.

Салат из сладкого перца с помидорами и кабачками

Перец сладкий – 1,5 кг, кабачки – 500 г, помидоры – 1 кг, корень петрушки – 300 г, чеснок – 200 г, соль – 40 г, перец черный горошком – 10 шт., масло растительное – 100 г, сахар – 50 г, уксус фруктовый – 100 мл.

Перец, кабачки и помидоры моют и нарезают кружочками. Корень петрушки моют, чистят, нарезают кружками, чеснок – измельчают. Все соединяют, добавляют соль, сахар, перец, растительное масло и уксус.

После выделения сока из овощей смесь кипятят 10 минут, разливают кипящий салат в стерилизованные банки, закатывают, переворачивают крышкой вниз.

Капуста, маринованная по-грузински

Капуста – 1 кг, свекла – 200 г, сельдерей – 200 г, эстрагон, чабер, базилик, мята, укроп – 100 г, чеснок – 7 зубчиков, перец острый молотый – 5 г, перец черный горошком – 5 шт., на 0,5 литра воды – 30 г соли, уксуса винного или столового – 0,5 л.

Свежую белокочанную капусту нарезают вначале на 8 частей, затем на более мелкие части, перекладывают в кастрюлю и заливают кипятком, варят 2–3 минуты. Вынимают капусту и охлаждают в холодной воде. Свеклу чистят и нарезают тонкими пластинками.

Одновременно с приготовлением капусты в другую кастрюлю кладут очищенный и нарезанный сельдерей, зубчики чеснока, 1 чайную ложку соли, заливают водой и доводят до кипения. Вынимают и охлаждают.

В подготовленную глиняную или стеклянную посуду слоями кладут капусту, свеклу, сельдерей, чеснок, посыпают пряностями.

Готовят заливку; воду доводят до кипения, добавляют уксус, кипятят 2–3 минуты, затем охлаждают и заливают в посуду с овощами. Закрывают полиэтиленовой крышкой или завязывают пергаментной бумагой и оставляют в теплом помещении на 2 дня, после чего переносят на холод. Подают без свеклы.

Морковь в яблочном соке

Морковь – 1 кг, сок яблочный – 0,5 л, семена тмина – 1 ч. ложка, сахар – 100 г.

Морковь моют, очищают, нарезают кубиками, заливают яблочным соком, добавляют сахар и семена тмина. Смесь ставят на огонь, кипятят 5 минут, разливают в стерильные банки, закатывают.

Репа, маринованная с медом и мускатным орехом

Заливка: на 1 л воды – мед – 200 г, соль – 50 г, уксус яблочный – 100 мл, гвоздика – 3 шт., орех мускатный молотый – 1 ч. ложка.

Для этого рецепта следует взять неповрежденную, свежую репу. По этому же рецепту можно приготовить и брюкву, нарезав ее на кусочки. Репу хорошо моют, срезают у нее верхушку, а хвостик оставляют. Затем укладывают репу в тару и заливают охлажденным, предварительно прокипяченным раствором. Эту заготовку можно употреблять через неделю, а хранить нужно на холоде.

Кабачки, морковь и яблоки в яблочном соке

Кабачки – 1 кг, яблоки – 500 г, морковь – 500 г, сок яблочный – 1 л, листья лимонника – 5 шт., вода – 0,5 л, сахар – 50 г, соль – 50 г.

Кабачки моют, нарезают кружочками. Яблоки и морковь моют, нарезают красивыми дольками. Укладывают в трехлитровую банку подготовленные кабачки, морковь, яблоки и листья лимонника. Яблочный сок разводят водой, добавляют сахар и соль. Кипящим раствором проводят трехкратную заливку овощей и яблок. После третьей заливки банку закатывают.

Острый салат из баклажанов

Баклажаны – 10 кг, чеснок – 5 головок, перец чили острый – 5 стручков, уксус 9 %-ный – 1 л, вода – 1 л, соль – по вкусу.

Свежие баклажаны моют, обсушивают, нарезают колечками по 0,5 см толщиной и укладывают в большую посуду, посыпая каждый слой солью. Сверху придавливают не очень большим грузом и оставляют на три часа, пока не пустят сок.

Очищают чеснок, моют и очищают от семян перчик – все прокручивают через мясорубку и высыплют в глубокую посуду. Заливают стаканом раствора (уксус 9 %-ный размешивают с водой 1:1). По мере готовки подливают такой раствор, когда соус будет густеть. Затем отмывают баклажаны от соли и сока и обжаривают с обеих сторон на маленьком огне (готовый кусочек будет легко протыкаться вилкой), хорошенько прополаскивают в соусе, укладывают в банку, утрамбовывают (сверху должен выступить сок). Как только в банке кончится свободное место – закатывают.

Салат из зеленых помидоров (1)

Зеленые помидоры – 3 кг, морковь – 1 кг, лук – 1,5 кг, соль – 100 г, яблочный уксус – 1 стакан, сахар – 300 г, масло – 300 мл.

Зеленые помидоры режут дольками, а морковь трут, лук мелко режут, добавляют соль и оставляют все на ночь.

Утром массу процеживают и добавляют уксус, а также сахар и прокипяченное масло. Все хорошо перемешивают и ставят на огонь. Варят 30 минут. Сразу же горячим раскладывают в горячие стерильные банки и закатывают.

Салат из зеленых помидоров (2)

Зеленые помидоры – 5 кг, горький красный перец – 5–6 шт., очищенный чеснок – 1 горсть, сельдерей – 1 пучок, уксус – 50 мл, масло – 300 мл, соль по вкусу.

Помидоры нарезают на 6–8 частей. Перец, чеснок, сельдерей мелко секут и соединяют с помидорами. Солят по вкусу, добавляют уксус и растительное масло и перемешивают. Раскладывают в чистые сухие стеклянные банки, закрывают пласт – массовыми крышками. Хранят в холодильнике.

Рагу из зеленых помидоров

Овощи берут в следующей пропорции: на 6 помидоров – 3 луковицы, 3 морковки, 1 сладкий перец.

Помидоры нарезают кружочками, обваливают в муке и слегка обжаривают в растительном масле. Затем пассеруют на растительном масле мелко нарезанный лук. Морковь натирают на крупной терке, перец режут кольцами.

Укладывают все овощи в кастрюлю и тушат на слабом огне 10–15 минут с момента закипания. В конце добавляют 1 ч. ложку сахара и солят по вкусу.

В горячем виде раскладывают рагу по стерилизованным банкам и закатывают крышками.

Овощной салат без тепловой обработки

Свежая капуста – 1 кг, морковь – 1 кг, спелые помидоры – 2 кг, хрен – 100 г, чеснок – 100 г, уксусная эссенция – 2 ст. ложки, растительное масло – 150 мл, сахар – 6 ст. ложек (без верха), соль – 3 ст. ложки (без верха).

Капусту шинкуют, слегка мнут с солью. Хрен и чеснок натирают на мелкой терке, морковь – на крупной терке. Помидоры мелко нарезают, как для салата. Все хорошо перемешивают и раскладывают по банкам (неплотно). Закрывают полиэтиленовыми крышками.

Хранят в холодильнике или прохладном погребе.

Салат из разноцветного перца «Закусочный»

Маринад: на 1 л воды – 1 стакан уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара, 2–3 ст. ложки соли (варят 5–10 минут).

Зеленый, оранжевый, желтый, красный перец (5–6 кг) нарезают соломкой и укладывают в маринад. Раскладывают по стерилизованным банкам и закатывают.

Салат с фасолью

1 кг фасоли, 3 кг помидоров, 1 кг лука, 1 кг моркови, 0,5 кг сладкого перца, 1 ст. сахара, 3 ст. ложки соли, 1,5 стакана растительного масла, 2 ч л уксусной эссенции (70 %-ной).

Фасоль замачивают в воде на несколько часов. Помидоры пропускают через мясорубку. Лук режут полукольцами. Морковь натирают на крупной терке.

Все соединяют, варят после закипания 40 минут (до полной готовности фасоли). Раскладывают в стерильные банки, закатывают крышками. Укутывают до остывания.

Баклажаны в аджике «Нарасхват»

3 кг баклажан, 2,5 кг помидор, 1 кг болгарского перца, 2 головки чеснока, 2 шт. горького перца (среднего размера), 100 г соли, 100 г уксуса (9 %-ного), 2 стакана сахара, 1 стакан (на два пальца не доливать) растительного масла.

Помидоры, болгарский перец, горький перец пропускают через мясорубку. Чеснок перекручивают в отдельную посуду.

Добавляют соль, сахар, растительное масло. Доводят до кипения. В кипящую массу добавляют баклажаны, порезанные крупными брусочками. Варят на умеренном огне 10 минут. Добавляют чеснок, уксус и варят еще 5 минут. Закатывают в стерилизованные баночки.

Салат с баклажанами

10 баклажанов, 10 шт. моркови, 10 шт. болгарского перца, 10 головок лука, 10 помидор, подсолнечное масло, 2 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка 70 %-ного уксуса.

Баклажаны режут крупной соломкой. Готовят раствор из 1/2 стакана воды и 1 ч. ложки соли. Баклажаны хорошо перемешивают в соляном растворе, затем рассол сливают. Обжаривают по отдельности на подсолнечном масле: нашинкованные баклажаны; мелко порезанный лук; морковь тонкой соломкой; болгарский перец полукольцами или кубиками.

Помидоры ошпаривают, снимают кожицу и вырезают плодоножку. Можно порезать на несколько частей. Кладут в большую эмалированную кастрюлю и ставят на средний огонь. Когда помидоры начнут развариваться, их хорошо разминают толкушкой и добавляют все обжаренные овощи, 1,5 ст. ложки соли и сахар.

Кипятят 5 мин., вливают уксус, раскладывают в подготовленные банки и закатывают. Хорошо укутывают и оставляют до остывания.

Салат «Осенний»

Помидоры моют и вырезают плодоножки, пропускают через мясорубку и кипятят 15 минут до полного исчезновения пены. В полученный сок добавляют соль.

Перцы моют, вырезают плодоножки и семенники, кладут в кастрюлю с томатным соком и варят до мягкости. Вливают, уксус, раскладывают перцы в подготовленные банки, стараясь, чтобы перцев вошло как можно больше.

Закатывают и укутывают до полного остывания. В оставшийся сок можно положить следующую партию перцев.

Салат из зеленых (бурых) помидоров

3 кг помидоров, 3 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 100 г соли.

Маринад: 250 г подсолнечного масла, 200 г уксуса, 100 г сахара.

Помидоры, лук, перец режут тонкими полукольцами, морковь трут на крупной терке. Все складывают в таз слоями и пересыпают солью. Не перемешивать! Оставить на 6–8 часов (можно на ночь). Доводят до кипения, вливают кипящий маринад, кипятят 10–15 мин (в зависимости от спелости помидоров), закатывают в стерильные банки. Держат сутки укутанными вниз крышками.

Капуста цветная маринованная

Состав заливки: на 1 л воды – 160 мл уксуса 9 %-ного, 50 г сахара, 50 г соли.

На литровую банку – 5–8 горошин черного перца или полстручка красного горького перца, 5–8 бутонов гвоздики, кусочек корицы.

Головки цветной капусты тщательно моют и разрезают на отдельные соцветия. Подготовленную капусту бланшируют 2–3 мин в кипящей подкисленной (1 г лимонной кислоты на 1 л воды) или подсолненной воде (10 г соли на 1 л воды), после чего сразу же остужают в холодной воде и укладывают в банки соцветиями к стенкам. На дно банок кладут пряности. Заливают горячим маринадом и стерилизуют в кипящей воде: полулитровые банки – 5 мин., литровые – 7 мин.

Салат из кабачков и свеклы

2 кг свеклы (сварить и натереть на крупной терке), 4 кг очищенных кабачков (нарезать кубиками), 2 кг лука (нарезать кружочками), 2 стакана сахарного песка, 4 ст. ложки соли, 1 стакан растительного масла, 3 ст. ложки уксусной эссенции, корица, перец, гвоздика.

Подготовленные овощи смешивают с остальными ингредиентами и кипятят на медленном огне 20–30 мин. Сразу раскладывают в банки и пастеризуют в духовке 5 мин., закатывают и переворачивают банки верх дном.

Домашний салат

1,5 кг перца (красного и зеленого) болгарского, 2,5 кг помидор, 0,5 кг лука, 1 кг моркови, 3 ст. ложки соли, 200 г сахара, 1 ч. ложка уксусной эссенции, 300 г растительного масла.

Все режут. Морковь трут на терке для корейской моркови. Все аккуратно смешивают и ставят на маленький огонь. После закипания варят минут 10 и закатывают в стерилизованные банки. Укутывают в одеяло до полного остывания.

Салат «Щедрое лето»

На 5–5,5 л: 2 кг кабачков или баклажанов, 1,5 кг помидоров, 1 кг лука, 25 болгарских перцев, 0,5 стакана сахара, 50 мл уксуса, 4 ст. ложки соли без верха, 1 стакан подсолнечного масла.

Кабачки режут кубиками, помидоры – дольками, лук – кольцами, перец – соломкой. Овощи складывают в кастрюлю, добавляют все остальные продукты. Доводят до кипения и варят 20 минут. Раскладывают по банкам и закатывают.

Для лентяек. Рецепты консервирования овощей

Помидоры, консервированные в томатном соке

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: мелкоплодных помидоров – 3,3 кг, красных помидоров для сока – 2,3 кг, соли – 120 г.

Подбирают мелкоплодные помидоры с равномерной красной окраской сливовидной или округлой формы с плотной мясистой мякотью. У отобранных плодов удаляют плодоножки, тщательно моют и до укладки в банки хранят в чистой холодной воде.

Подготовленные помидоры плотно укладывают в банки и заливают горячим томатным соком (температура 95–97 °С). В процессе нагревания сока в него можно добавить соль (20–30 г на 1 л сока).

Заполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 80–85 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 8 мин., 1 л – 15 мин., 2 л – 20 мин. и 3 л – 30 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Помидоры, консервированные с арбузами

Помидоры, арбузы (можно недоспелые), соль, сахар, уксус.

В 3-литровую бутылку плотно укладывают рядами помидоры и арбузы. У арбузов нужно снять корку и порезать небольшими дольками (косточки по возможности убрать). На такую емкость идет примерно 1, 2 л воды.

Сварить рассол: на 1,2 л воды – 3 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки соли, 1 ст. ложка уксуса. Заливают кипящим рассолом и стерилизуют 15 минут. Закатывают, переворачивают и укутывают до полного остывания.

Помидоры в собственном соку

Помидоры заливают в любой посуде крутым кипятком на одну-две минуты. Затем воду сливают, заливают холодной водой (сырой), снимают кожуру, раскладывают в стерилизованные банки. Кипятят томатный сок, бросив в него, или сразу в банки, перец (на литр 5 штук). Заливают горячим томатным соком. Накрывают крышками, стерилизуют литровую банку 20 минут. Закатывают.

Помидоры резаные

Помидоры разрезать, уложить в литровые банки специи: укроп, перец горошком, чеснок и помидоры.

Маринад: на литровую банку воды – 1 ст. ложка соли, 1,5–2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка уксуса. Кипятят. Заливают горячим маринадом помидоры. Стерилизуют: 0,5 л банку 10 минут, литровую – 15 минут. Можно вместо чеснока положить лук, нарезанный кольцами, и лавровый лист.

Помидоры в желатине

Помидоры, чеснок, лук, желатин (4 ст. ложки), перец горошком, лавровый лист, 1 ст. ложка соли, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка уксуса, литровая банка.

Помидоры средней величины режут на 2 или 4 части, укладывают в банки, каждый слой пересыпают мелко нарезанным чесноком. Сверху кладут 2–3 кольца от больших луковиц. Желатин (4 ст. ложки на 1 литр воды) настаивают 1 час, затем нагревают и выливают в маринад.

Маринад: на 3 стакана воды 15 горошин перца, 6 лавровых листов, 1 ст. ложка соли, 3 ст. ложки сахара. Все это кипятят, процеживают и остужают. Добавляют желатин, 1 ст. ложку уксуса, заливают помидоры, стерилизуют 8–10 минут и закатывают.

Помидоры с зеленью

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: помидоров – 3,5 кг, листьев хрена – 30 г, укропа – 80 г, чеснока – 10–15 зубчиков, листья мяты – 5 шт., сельдерея или петрушки – 30 г, лаврового листа – 30 шт., стручкового перца – 2–3 шт., черного горького перца – по 1/4 ч. ложки в каждую банку, соли – 70 г, воды для маринада – 1,4 л, 6 %-ного уксуса – 400 г.

Берут свежие, упругие, некрупные помидоры круглой или сливовидной формы, красные или бурые, удаляют у них плодоножки и моют в холодной воде. Зелень моют в холодной проточной воде, стряхивают с нее остатки воды и нарезают на кусочки длиной 3–4 см. Чеснок очищают и режут (крупные дольки – на 3–4 части, мелкие – на 2). Стручковый перец моют и режут вдоль на половинки.

На дно подготовленных банок укладывают половину предусмотренного количества зелени и специй, затем – помидоры, а на них – оставшиеся специи. Наполненные банки заливают горячим (не ниже 70 °С) маринадом. Для приготовления маринада в эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль, доводят смесь до кипения, фильтруют через 3–4 слоя марли, нагревают до кипения и вливают в рассол уксус.

Банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 5 мин., 1 л – 10–12 мин., 3 л – 17–20 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Помидоры, консервированные в томатном соке со специями

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: красных некрупных помидоров – 3,3 кг, красных томатов для томатного сока – 2,3 кг, соли – 100–120 г, петрушки – 15 г, укропа – 50 г, листьев хрена – 20 г, чеснока – 10–20 зубчиков, красного горького перца – 3,5 г, лаврового листа – 1 г.

На дно банок укладывают 1/3 специй, затем до половины банки – помидоры, на них – еще 1/3 специй и опять помидоры, которые накрывают оставшимися специями и заливают горячим (температура 95–97 °С) томатным соком. В кипящий томатный сок добавляют соль (50–60 г на 1 л сока).

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 80–85 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 7–8 мин, 1 л – 10–12 мин, 2 л – 15–18 мин, 3 л – 20–25 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Томатный сок

Для приготовления 1 л томатного сока необходимо примерно 1,2 кг томатов.

Отбирают томаты равномерной окраски с плотной сочной мякотью и тонкой кожицей. Их промывают не менее двух раз и дают воде стечь. Промытые томаты нарезают ножом из нержавеющей стали на половинки и вырезают место прикрепления плодоножки, затем нарезают половинки на более мелкие части и пропускают через мясорубку.

Измельченные томаты помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до 95–97 °С (почти до кипения) и горячими протирают через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм, а затем через сито с отверстиями диаметром 0,5–0,7 мм для получения сока однородной консистенции. Протертую массу помещают в другую чистую эмалированную кастрюлю, ставят на огонь и кипятят 3–5 мин. до прекращения выделения пены. Кипящий уваренный сок разливают в сухие подогретые банки, наполняя их доверху, накрывают банки прокипяченными крышками и стерилизуют. Банки вместимостью 3 л не стерилизуют, банки вместимостью 0,5 л стерилизуют 20 мин., 1 л – 30 мин.

Потери витамина С в соке тем больше, чем выше температура, при которой он хранится, и чем больше осталось в банке воздуха. Для повышения содержания витамина С в томатном соке в него рекомендуется добавлять 15–25 % (по массе) пюре из красного сладкого перца.

Томатное пюре

Для приготовления 1 кг томата-пюре необходимо 3 кг свежих томатов.

Томатное пюре готовят из свежих красных томатов, которые промывают несколько раз проточной водой, нарезают на части и пропускают через мясорубку. Полученную массу помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения и протирают через сито с отверстиями диаметром не более 1,5 мм. Протертые томаты помещают в чистую эмалированную кастрюлю и уваривают при постоянном помешивании до уменьшения первоначального объема в 2,5 раза. Уваренное кипящее томат-пюре фасуют в сухие нагретые банки, накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Пюре лучше фасовать в банки вместимостью не более 1 л. Наполненные банки вместимостью 1 л не стерилизуют. Банки вместимостью 0,5 л стерилизуют при 100 °С 15–25 мин.

Помидоры кисло-сладкие

Спелые твердые помидоры небольших размеров моют, прокалывают иглой или булавкой возле плодоножки, плотно укладывают в литровые банки. В каждую банку кладут: 2 ст. ложки 9 %-ного уксуса, порезанную колечками луковицу, зубок чеснока, 3–4 горошины черного перца, лавровый лист, 15–20 г свежей зелени. Заливают горячей заливкой (на 1 л воды 50 г соли и 25 г сахара).

Литровые банки стерилизуют 10 минут, трехлитровые – 15 минут. Закатывают металлическими крышками.

Томаты, соленные в собственном соку

На 10 кг томатов расходуется 20 г горчицы и 360 г соли, причем половина соли и горчицы расходуется при укладке помидоров, а половина добавляется в томатную массу.

Для такого вида соленья подбирают бурые и розового цвета томаты. Их тщательно моют, удаляют плодоножки, еще раз промывают проточной водой и дают воде стечь.

На дно бочонка укладывают в два слоя листья черной смородины, а затем один слой томатов, которые слегка пересыпают солью и горчицей. Таким образом (последовательно) наполняют тару. Каждый слой томатов перекладывают слоем листьев черной смородины. Верхний слой томатов накрывают двумя-тремя слоями листьев черной смородины и заливают наполненную емкость томатной массой, полученной из томатов, измельченных на мясорубке.

Такой вид соленья рекомендуется хранить в прохладном месте (в подвале) при температуре не выше 5 °С.

Томаты маринованные

На 1 кг подготовленных томатов необходимо: мелко нарезанных листьев хрена – 1,8 г, зелени укропа – 50 г, листьев сельдерея и петрушки – 4 г, стручкового красного горького перца – 0,2 г, лаврового листа – 1 шт., чеснока – 4 г, сахара – 50 г, соли – 50 г, уксусной кислоты 80 %-ной концентрации – 15 г или 5 %-ного столового уксуса – 225 г.

Для маринования можно использовать томаты любой степени зрелости, округлой или сливовидной формы, любого цвета. Томаты диаметром до 65–70 мм маринуют целыми, а крупные – половинками.

Свежие без повреждений томаты сортируют по степени зрелости, удаляют плодоножки, тщательно моют холодной водой и укладывают в подготовленные банки.

Одновременно готовят маринад. На одну банку вместимостью 0,5 л необходимо 215–220 г маринада.

Маринад готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, нагревают, добавляют соль и сахар. Смесь кипятят 10–15 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли, сливают в другую эмалированную кастрюлю, доводят до кипения, а затем добавляют уксусную кислоту.

На дно подготовленных чистых банок укладывают зелень и пряности, а затем – томаты.

Наполненные банки заливают горячим (температура 80 °С) маринадом, накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 5 мин., 1 л – 8 мин., 3 л – 15 мин. После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают в прохладном месте (для предохранения томатов от размягчения), но не на сквозняке.

Томаты соленые

На 1 кг томатов рекомендуется добавлять следующие специи: укроп, петрушка и сельдерей – 25–30 г, листья хрена – 12–15 г, листья мяты – 3–5 г, стручковый горький перец – 2–3 г, чеснок – 10–15 г, листья вишни – 3–4 шт., листья винограда – 2–3 шт., листья черной смородины – 3–4 шт.

Для засолки берут свежие томаты без повреждений с глад – кой поверхностью и упругой мякотью. Отобранные томаты тщательно моют, удаляют плодоножки и плотно укладывают в подготовленные банки или бочонки любой вместимости, но не более 50 кг, так как томаты могут деформироваться и потрескаться. Томаты разной степени зрелости следует солить в разной таре. Засолку можно осуществлять как со специями, так и без них.

На дно стеклянной банки или бочонка укладывают половину положенных по рецептуре специй, а затем плотно укладывают до половины емкости томаты, поскольку вкусовые качества готового продукта при одной и той же концентрации рассола зависят от плотности укладки томатов. Неплотно уложенные томаты могут получиться пересоленными. В середину емкостей укладывают вторую часть специй, а затем – томаты. Сверху помещают оставшиеся специи.

Одновременно готовят 5–6 %-ный солевой раствор (на 1 л воды 50–60 г соли) для томатов бурого, розового и зеленого цветов и 7 %-ный (на 1 л воды 70 г соли) – для красных.

Наполненные томатами и специями емкости заливают профильтрованным рассолом и выдерживают при температуре около 20 °С в течение 8–10 суток без герметической укупорки. После окончания брожения крышки снимают, кипятят, а в банки доливают рассол так, чтобы смыть образовавшуюся плесень, герметически укупоривают прокипяченными крышками и хранят в прохладном месте (при температуре от –1 до +1 °С).

Помидоры консервированные

На 3-литровую банку берут 1,5–1,7 л воды, 2 ст. ложки соли, 0,3 стакана сахара, 5 лавровых листков, 10 горошин черного перца, по 7 листков черной смородины и вишни. Все кипятят в течение 7–8 мин., после чего добавляют 0,25 стакана 9 %-ного уксуса и 3 зубка чеснока.

Уложенные в банку помидоры заливают кипящим маринадом, через 2–3 мин. сливают его в кастрюлю, доводят до кипения и снова вливают в банку. Закатывают крышками.

Томаты с вишневым ароматом

Для приготовления на зиму томатов с вишневым ароматом берут 2 кг томатов, 5 штук веточек вишни с листьями, 1,3 л воды, 100 г сахара, 70 г соли, 3 г лимонной кислоты.

Спелые томаты моют, накалывают вилкой со стороны плодоножки и укладывают в банку вместе с вишневыми веточками (веточки для консервов берут длиной примерно 10 см).

Чтобы консервы имели более привлекательный вид, веточки надо уложить вертикально по стенке банки, прижимая их томатами.

Сахар, лимонную кислоту и соль растворяют в воде и кипящим раствором трижды заливают томаты. Банку закатывают крышкой.

Помидоры, консервированные без сахара

Состав заливки: на 1 л воды – 20 г соли. Специи: перец горошком, эстрагон, чеснок.

Мелкоплодные помидоры на 1–2 минуты опускают в кипящую воду. Сразу же охлаждают в холодной воде. Снимают кожицу и укладывают в банки по плечики. Заливают горячим рассолом.

Стерилизуют литровые банки 8–10 минут. Закатывают крышками.

Огурцы консервированные домашние

На дно каждой банки кладут только укроп. Подготовленные огурцы укладывают в банки и заливают маринадом.

Для маринада: на 8 л воды – 3 стопки (100-граммовые) соли, 1 1/2 стакана сахара, душистый перец, лавровый лист. Все это надо прокипятить, отставить и влить бутылку уксуса.

Стерилизуют 5–10 мин. Закатывают, переворачивают, тепло укутывают.

Огурцы, консервированные без стерилизации

На дно 3-литровой банки кладут укроп, петрушку, сельдерей, лист хрена, листья черной смородины, мяту (по 10–15 г), на них – помытые огурцы, сверху веточки укропа с соцветиями, после чего осторожно заливают кипятком, накрывают горячей крышкой и выдерживают 2–3 мин. Затем воду сливают, а банку немедленно заливают новым кипятком.

Теперь кладут в банку 3–5 зубков чеснока, 10 г хрена, а вместо воды заливают огурцы горячим маринадом, приготовленным на воде, слитой от первой заливки (добавляют в нее 90 г соли, 35 г сахара, кипятят все 2–3 минуты и в конце в кипящую заправку вливают 100–120 мл уксуса). Заливают банки маринадом до самого верха, сразу закатывают и переворачивают вверх дном для охлаждения.

Огурцы пластинками, консервированные с горчицей

На 4 кг огурцов потребуется: одна головка чеснока, 2 чайные ложки горчичного порошка,

одна столовая ложка черного молотого перца, 1 стакан сахара, 1 стакан 9 % уксуса, 3 ст. ложки соли, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени (любой, кроме лука).

Огурцы хорошо моют, нарезают вдоль тонкими полосками (чем тоньше, тем лучше). Добавляют все оставшиеся ингредиенты (чеснок выдавить или мелко нарубить) и дают постоять 1 час. Затем плотно раскладывают по банкам и заливают выделившимся соком. Стерилизуют 0,5 л – 10 минут, 1 л – 25 минут.

Огурцы по-польски

4 кг огурцов порезать дольками, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки соли, 2 ст. ложки давленого чеснока, 2 ст. ложки черного молотого перца.

Все перемешивают и оставляют на 3 часа, регулярно помешивая. Раскладывают в 0,5 л банки и стерилизуют 10 минут.

Огурцы с красной смородиной, консервированные по-московски

10 кг огурцов, 2,5 кг ягод красной смородины, 1–2 головки чеснока, 300 г зелени укропа.

Состав рассола: 10 л воды, 200–250 г соли.

Свежие огурцы вымачивают и плотно укладывают вместе с приправами в банки.

Ягоды красной смородины, предварительно очищенные и промытые, укладывают в промежутки между огурцами.

Заливают горячим рассолом и стерилизуют в кипящей воде: поллитровые банки – 3–5 минут, литровые – 8 мин., трехлитровые – 12–15 минут.

Огурцы, консервированные с сахаром по-чешски

10 кг огурцов, 100–150 г зелени укропа, 20 молодых корнеплодов моркови, 100–150 г корня хрена, 5–7 луковиц.

Заливка: 10 л воды, 2 л столового уксуса, 200 г соли, 300–700 г сахара (по вкусу), 8–10 лавровых листьев, по 25–30 горошин черного и душистого перца, 10–15 г семян горчицы.

Морковь, хрен, лук чистят и мелко режут. Огурцы плотно укладывают в банки, пересыпая смесью нарезанных овощей.

Готовят заливку и в горячем виде заливают ее в банки с огурцами. Стерилизуют в кипящей воде литровые банки – 35–40 минут, двух- и трехлитровые банки – 50–60 минут.

Закатывают.

Огурцы малосольные консервированные

На 3-литровую банку: 2 кг отборных огурцов, по 50 г укропа, эстрагона, базилика, чабера, 10 г хрена, 1/5 часть стручкового горького перца (без семян), 2 зубка чеснока, *60 соли*.

В 3-литровые банки закладывают зелень, красный горький перец, чеснок и хорошо вымытые огурцы. Затем в банки наливают остуженный рассол (на 1 л воды 60 г соли), накрывают их марлей и выдерживают 2–3 дня при комнатной температуре. За это время огурцы становятся малосольными.

Марлю с банок снимают, накрывают жестяными крышками и ставят в ведро, доводят до 100°C, при слабом кипении выдерживают 20–25 минут, затем банки закатывают и охлаждают.

Огурцы в щавелевой заливке

Огурцы – 600 г, щавель – 100 г, вода – 150 мл, соль – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка.

Переросшие огурцы очищают от кожицы, нарезают вдоль на 4 части, удаляют семена, затем нарезают небольшими кусочками и укладывают в банки.

Для щавелевой заливки кастрюлю до половины наполняют водой и кладут столько щавеля, чтобы его объем составлял $\frac{2}{3}$ объема кастрюли, варят 2 минуты. Щавель вместе с жидкостью измельчают блендером или пропускают через мясорубку. Полученную массу перекладывают в кастрюлю, добавляют соль и сахар, доводят до кипения.

Огурцы заливают кипящей заливкой, накрывают крышкой и стерилизуют. Банки закатывают, тепло укутывают до остывания.

Кабачки консервированные по-мелитопольски

На одну банку вместимостью 1 л необходимо: свежих кабачков – 700 г, листа хрена – 6 г, укропа – 15 г, чеснока – 2–3 зубчика, листа мяты – 1/2 шт., сельдерея или петрушки – 6 г, лаврового листа – 3–4 шт., стручкового перца – 1/4 шт., черного горького перца – 5–6 горошин, соли – 15 г и 6 %-ного раствора уксусной кислоты – 70–80 г.

Кабачки тщательно моют в холодной воде щеткой, ополаскивают в проточной воде, обрезают плодоножки и нарезают кружками толщиной 2–2,5 см.

Зелень петрушки, сельдерея, укропа, хрена и мяты моют в проточной воде, стряхивают с них воду и режут на кусочки длиной 3–4 см. Чеснок чистят, крупные дольки нарезают на 3–4 части, а мелкие – на 2. Перец стручковый моют и нарезают вдоль пополам.

На дно чистой и сухой банки укладывают половину необходимого количества зелени и специй, а затем – нарезанные кабачки. Сверху укладывают оставшуюся зелень и специи.

Наполненные банки заливают горячим маринадом (температура не ниже 70 °С).

Для банки вместимостью 1 л маринад готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают 300 мл воды, добавляют 15 г соли, нагревают до полного растворения соли, кипятят 5 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли, ставят на огонь, нагревают до кипения и вливают 80 г 6 %-ного раствора уксусной кислоты.

Залитые маринадом банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до 65–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 8–10 мин., 1 л – 10–12 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Кабачки кусочками

На 6 литровых банок: 2 л воды, 200 г сахара, 100 г соли, 1 стопка (100 г) уксуса. Специи: зелень петрушки, лавровый лист, чеснок, горький перец.

В воде растворяют соль и сахар. Когда закипит, вливают уксус.

В подготовленные банки кладут специи, плотно укладывают кусочки кабачков, заливают маринадом и стерилизуют 10 минут. Закатывают, переворачивают горлышком вниз и тепло укутывают.

Патиссоны консервированные

На литровую банку: 610 г патиссонов, 12 г укропа, 1 стручок перца горького, 3 зубка чеснока, лавровый лист, немного листьев хрена, сельдерея, петрушки и вишни.

Для маринада: 400 мл воды, 30 г соли, 30 г 5 %-ного уксуса.

Патиссоны диаметром до 8 см моют, удаляют плодоножки, 3–5 минут бланшируют и охлаждают.

В банку кладут нарезанную зелень, патиссоны и заливают горячим маринадом. Накрывают банки крышками, стерилизуют 10 мин., закатывают и охлаждают.

Патиссоны в кислой заливке

Для рассола: 3 л воды, 200 г соли, 250 г сахарного песка, 200 г 9%-ного уксуса, специи.

Патиссоны режут (мелкие оставить целыми), складывают в банки, сверху кладут 2–3 сладких перца и специи – 5 горошин душистого, 10 горошин черного, стручок горького перца, 2–3 лавровых листа, несколько веточек укропа.

Рассол следует вскипятить, остудить до теплого. Залить содержимое банки (с верхом) и стерилизовать 20–25 мин.

Вода для стерилизации вначале должна быть той же температуры, что и рассол в банке, иначе от неравномерного нагрева банка может лопнуть.

Патиссоны с огурцами и помидорами

Для рассола: 1 л воды, 35 г соли, 50 г сахарного песка, 1 ч. ложка уксуса.

На дно трехлитровой ошпаренной банки кладут 2–3 гвоздики, немного корицы, 3 лавровых листика, 3 горошины черного перца, 1/4 чайной ложки лимонной кислоты, 4 огурчика. Затем треть банки заполняют молодыми крепкими патиссонами (диаметром не более 7 см) вперемешку со стручками сладкого перца, укропом, чесноком, листьями черной смородины, дуба, вишни. Сверху укладывают розовые, небольшие по размеру томаты.

Все это заливают горячим рассолом, банки стерилизуют 25 мин. и закатывают.

Патиссоны соленые

Для рассола: 3 л воды, 120 г соли, 150 г сахарного песка, 400 г 9%-ного уксуса, специи.

Маленькие патиссоны можно солить целыми, крупные нарезать. В банки кладут 2–5 сладких перцев, 5 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца, стручок горького перца, 2–3 лавровых листочка, несколько веточек укропа, вымытого и просушенного.

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.