

Татьяна БОРЩ

Лучший АСТРОЛОГ РОССИИ



ЛУЧШИЕ
РЕЦЕПТЫ
ЗАГОТОВОК

ЛУННЫЙ ПОСЕВНОЙ
КАЛЕНДАРЬ

2017

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Татьяна Борщ

**Консервирование. Лунный
посевной календарь на 2017 год
+ лучшие рецепты заготовок**

«АСТ»

2016

УДК 1/14
ББК 86.4

Борщ Т.

Консервирование. Лунный посевной календарь на 2017 год +
лучшие рецепты заготовок / Т. Борщ — «АСТ», 2016

ISBN 978-5-17-097512-9

Фазы Луны оказывают колоссальное влияние на рост и посадку растений, поэтому лунный посевной календарь от Татьяны Борщ – ваш незаменимый помощник при работах в саду или на огороде. По простым и понятным таблицам вы сможете распознать, когда и как сажать, окучивать, удобрять и собирать урожай с вашего участка. А рецепты заготовок помогут вам лучшим образом сохранить результаты своей работы, чтобы холодными зимними вечерами можно было угощаться вкусными домашними перчиками или ароматным вареньем.

УДК 1/14
ББК 86.4

ISBN 978-5-17-097512-9

© Борщ Т., 2016
© АСТ, 2016

Содержание

Заготовки для зимовки. Вкусно и просто	5
Главные правила сбора и хранения урожая в соответствии с лунными ритмами	5
Полезные советы	6
Подготовка плодов	6
Подготовка банок и крышек	6
Укладка и наполнение банок	7
Стерилизация	7
Заготовки из баклажанов	8
Баклажаны жареные консервированные	8
Баклажаны соленые	8
Баклажаны для икры	9
Икра из баклажанов	9
Икра из баклажанов с яблоками по-украински	10
Заготовки из винограда	11
Виноградные листья соленые	11
Заготовки из грибов	12
Грибная вытяжка	12
Грибы квашеные	12
Маринованные лисички	13
Грибы натуральные	13
Заготовки из зелени	15
Засолка зелени с морковью и томатами	15
Зелень крепкого посола	15
Сельдерей маринованный	15
Заготовки из кабачков	16
Икра из кабачков	16
Салат из кабачков в мультиварке	17
Заготовки из капусты	18
Капуста острая, по-корейски	18
Капуста острая, по-дунгански	18
Красная капуста по-грузински	18
Капуста со свеклой	19
Капуста, квашенная с ягодами	19
Капуста, квашенная по-армянски	19
Цветная капуста маринованная	20
Заготовки из лука репчатого	21
Лук маринованный	21
Икра луковая по-украински	21
Заготовки из моркови	22
Морковь консервированная	22
Конец ознакомительного фрагмента.	23

Татьяна Борщ

Консервирование. Лунный посевной календарь на 2017 год + лучшие рецепты заготовок

Заготовки для зимовки. Вкусно и просто

Главные правила сбора и хранения урожая в соответствии с лунными ритмами

Категорически не рекомендуется убирать урожай и закладывать его на хранение:

- под знаками **Рака, Девы и Рыб** при **молодой или ущербной Луне**
в Полнолуние.

Не рекомендуется при молодой Луне, но не в знаках Овна, Рыб, Стрельца.

При несоблюдении этих рекомендаций увеличивается возможность загнивания или появления плесени, продукт приобретает плохой привкус или неприятный запах.

Если вы все-таки собрали урожай в эти дни, необходимо немедленно его использовать.

Нельзя закладывать на хранение, консервировать в дни, когда Луна в любой фазе находится в знаке Девы.

Нельзя солить капусту в дни Льва. Она высыхает.

Рекомендуется собирать урожай и делать заготовки под знаками Овна, Льва, в дни Стрельца при ущербной Луне.

Можно сушить, замораживать, варить варенье, мариновать, консервировать при ущербной Луне, но не в дни Рака, Девы или Рыб. В дни убывающей Луны вредоносные микробы слабы и быстро погибают.

В знаках Овна, Льва, Стрельца при молодой Луне – нейтрально.

Очень хорошо сохраняется урожай овощей, картофеля и зерновых, собранный и заготовленный под знаком Овна.

Полезные советы

Подготовка плодов

Овощи, фрукты, ягоды и зелень, предназначенные для заготовок, должны быть абсолютно чистыми. Перед переработкой их необходимо тщательно вымыть. Сильно загрязненные овощи и фрукты нужно предварительно отмачивать.

Нежные ягоды рекомендуется мыть не под сильной струей воды, а под «тихим» душем или несколько раз погружая их в теплую воду.

Особенно тщательно, с обязательным полным погружением в воду, надо промывать используемую в заготовках зелень, так как на ней кроме грязи могут находиться слизи.

Овощи и зелень моют только в холодной воде.

Очищенные и измельченные овощи и фрукты надо сразу же перерабатывать, чтобы они не окислялись и не изменяли свой цвет. Для предохранения от окисления их можно залить водой не более чем на 30 минут, чтобы не вымылись полезные вещества.

Чтобы легко снять кожицу с некоторых плодов или овощей (например, на сливах и помидорах), их надо предварительно ошпарить.

Подготовка банок и крышек

Банки надо проверить на предмет сколов и трещин, затем тщательно вымыть горячей водой с добавлением пищевой соды. Простерилизовать в кипящей воде в течение 20 минут. Банки при кипячении должны быть полностью погружены в воду.

Можно подготовить банки в СВЧ. В банку налить воды (примерно 1 см), поставить в микроволновку на 3–5 минут при мощности 700–800 Вт. Если ставите несколько банок, время стерилизации надо увеличить.

Очень удобный способ подготовки банок – прокаливание в духовом шкафу. После мытья мокрые банки ставят в духовку, предварительно включив ее на 160 градусов. Нагревать банки надо до тех пор, пока капли полностью не высохнут.

Также необходимо проверить крышки: если это закручивающиеся крышки, желательно, чтобы они были новыми. Не используйте старые крышки. Винтовые крышки, даже немного деформированные или поцарапанные изнутри, будут способствовать порче.

Если вы пользуетесь закручивающимися крышками, их нужно просто прокипятить в воде 3–5 минут сразу перед тем, как закрыть банку. Прокипяченные крышки нужно брать аккуратно с помощью прокипяченного пинцета.

Если у вас банки со стеклянными крышками и железными хомутами, крышки можно подготовить вместе с банками, а уплотнители прокипятить и установить на крышку чистым пинцетом перед закаткой.

Металлические крышки надо стерилизовать отдельно от банок. Если кипятить их вместе с банками, то на банках может появиться налет, который ухудшит внешний вид ваших заготовок.

Укладка и наполнение банок

Подготовленные плоды или овощи укладывают плотно рядами или насыпью в горячие банки. Не стоит смешивать в одной банке светлые плоды с плодами, дающими интенсивную окраску, например, черноплодную рябину с яблоками или вишню с абрикосами. Подобные заготовки будут выглядеть непривлекательно.

Банки с уложенным в них продуктом заполняют горячей заливкой (маринадом, рассолом, сиропом). Полулитровые и литровые заполняют так, чтобы до верха оставалось 1,5–2 сантиметра, а у трехлитровых – 5–6 сантиметров.

При расфасовке соков, пюре, изготовленных методом горячего розлива, тара заполняется под верхний край горлышка.

После наполнения банки надо стерилизовать не позднее чем через 30 минут.

Стерилизация

Самый ответственный момент в процессе заготовки! Если не выдержать необходимый режим стерилизации (температура и продолжительность прогрева), то в приготовленных консервах могут остаться микробы или споры, которые впоследствии вызовут порчу заготовок.

Наполненные банки прикрыть крышками, но не закатывать. Затем поставить банки на дно кастрюли (стерилизатора) с подогретой водой (до 50–60 градусов) на деревянную подставку или металлическую решетку так, чтобы вода не доходила до крышек на 2,5–3 см. Не рекомендуется вместо деревянной подставки или металлической решетки использовать полотенце или тканевую салфетку, так как при этом уменьшается теплоотдача, а банки могут треснуть.

Стерилизатор накрыть крышкой и довести воду при интенсивном подогреве до кипения. Медленный подогрев воды приведет к развариванию продукта, но и бурного кипения допускать не надо.

Время стерилизации отсчитываем с момента начала кипения воды. Стерилизуем 20–25 минут. Извлекаем банки из кастрюли с помощью специального захвата или полотенца, стараясь не сдвинуть крышки с банок, ставим на стол и сразу закатываем. Закатанные банки надо перевернуть крышками вниз и охладить.

Заготовки из баклажанов

Баклажаны жареные консервированные

13 баклажанов – около 4 кг, 1–2 сладких перца, 2 крупных помидора, 1 большая долька чеснока, 1 головка лука, 0,5 большого стакана соли, черный молотый перец, перец горошком, подсолнечное масло.

Для расчета: на 1 среднюю банку 300 г готового продукта.

1. Баклажаны вымыть, обрезать концы и замочить в холодной воде на 30 минут.
2. Нарезать на ломтики толщиной 1 см, посыпать солью, сложить в кастрюлю.
3. Спустя 1 час отжать ломтики и упарить на сковородке с каждой стороны по 5–6 минут.
4. Томаты залить кипятком, через 1 минуту слить и обдать холодной водой, чтобы потрескалась кожица. Очистить томаты и порубить.
5. Перцы и морковь вымыть. Морковь очистить, ополоснуть и порезать. У перцев срезать верхушку, очистить от семян, ополоснуть и порезать.
6. Лук вымыть, очистить, ополоснуть и порезать кольцами.
7. Смешать подготовленные помидоры, морковь, лук, перец. Пожарить.
8. Чеснок вымыть, очистить, ополоснуть, мелко порубить, растереть с солью и перемешать с массой. Добавить черный молотый перец.
9. Подготовленную массу перемешать с подготовленными баклажанами.
10. На дно горячей банки положить 3–5 горошин перца, уложить баклажаны по плечики и поставить на деревянную или металлическую решетку в большую кастрюлю с подогретой водой, довести до кипения. Кипятить 20 минут на слабом огне.
11. Закатать банки. Поставить крышками вниз под «шубу».

Баклажаны соленые

3 кг баклажанов, 2–3 лавровых листа, сельдерей, 1 ст. ложка соли для варки баклажанов, 0,5 ст. ложки соли в чеснок.

Для рассола: на 1 л воды – 2,5 ст. ложки соли.

1. Небольшие баклажаны темно-фиолетового цвета вымыть, дать стечь воде, удалить плодоножки.
2. Ножом сделать на баклажанах сквозные прорезы (по длине).
3. Варить баклажаны в подсоленной воде (2 ст. ложки на 1 л воды) 20 минут, пока не станут мягкими.
4. Выложить на чистую, наклонно установленную доску, прижать грузом, дать стечь лишней воде и охладить.
5. Чеснок вымыть, очистить, нарезать пластинками, добавить соль, растереть на кухонной доске. С помощью чайной ложки вложить растертую чесночную массу в сделанные на баклажанах прорезы.
6. На дно подготовленных банок положить лавровый лист и листья сельдерея, потом положить фаршированные чесноком баклажаны.
7. Приготовить маринад. Охладить.
8. Налить охлажденный маринад в банки, закрыть крышками и поставить для брожения на 5 дней в помещение с температурой 18–25 градусов.

9. Спустя 5 дней вынести банки в холодное помещение с температурой не выше 8 градусов тепла.

Баклажаны для икры

0,5 кг баклажанов, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка 9 %-ного столового уксуса.

1. Отобранные крепкие баклажаны тщательно вымыть и запечь в посуде с плотно закрытой крышкой.

2. Горячие баклажаны очистить, удалить плодоножки.

3. Очищенные баклажаны уложить в банки, пересыпая солью. Добавить уксус и накрыть крышками.

4. Поставить банки в кастрюлю с подогретой водой и стерилизовать на слабом огне: полулитровые банки – 1 час, литровые – 1 час 30 минут.

5. Вынуть банки из кастрюли, закатать и поставить в прохладное место для длительного хранения.

Икра из баклажанов

1,5 кг баклажанов, 150 г болгарского перца, 150 г репчатого лука, 150 г красных спелых томатов, ⁴ /5 стакана подсолнечного масла, соль, зелень укропа и петрушки, молотый перец, душистый перец, уксус столовый.

1. Баклажаны темно-фиолетового цвета вымыть, дать стечь воде.

2. Смазать подсолнечным маслом, запечь в духовке, постепенно переворачивая.

3. Горячие баклажаны очистить от кожицы, удалить плодоножки, положить на кухонную доску, установленную наклонно, чтобы стекала жидкость. Порубить ножом.

4. Болгарский перец вымыть, дать стечь воде, удалить плодоножки и семена, порезать на кусочки.

5. Бланшировать в кипящей воде 3–5 минут, после чего охладить в холодной воде и пропустить через мясорубку.

6. Лук вымыть, очистить, ополоснуть, нарезать кольцами и обжарить на сковороде в подсолнечном масле до золотистого цвета.

7. Томаты вымыть, очистить, дать стечь воде и протереть на терке или пропустить через мясорубку.

8. Укроп и петрушку вымыть, дать стечь воде и нарезать.

9. Измельченные баклажаны, перец, протертые томаты, обжаренный лук с маслом и зелень выложить в эмалированную кастрюлю, добавить 1 ст. ложку соли, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки молотого душистого перца, 1–2 ст. ложки 5 %-ного столового уксуса. Все перемешать.

10. Полученную массу подогреть до кипения, постоянно помешивая.

11. Горячую икру разложить в подогретые банки, накрыть подготовленными крышками.

12. Банки поставить в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой. Стерилизовать в кипящей воде на медленном огне: полулитровые банки – 70 минут, литровые – 80 минут.

13. Вынуть банки из кастрюли и немедленно закатать крышки. Проверить герметичность. Поставить крышками вниз для охлаждения.

Икра из баклажанов с яблоками по-украински

На 1 кг баклажанов: 200 г яблок, 7 ст. ложек подсолнечного масла, 0,5 ст. ложек 9 %-ного столового уксуса, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка сахара, соль, перец по вкусу.

1. Баклажаны вымыть, обсушить, испечь в духовке до мягкости.
2. Положить под гнет, чтобы удалить избыток сока.
3. Очистить от кожицы, поджарить на подсолнечном масле, охладить.
4. Лук вымыть, очистить, ополоснуть. Одну головку лука порезать и пассеровать, вторую натереть на мелкой терке.
5. Яблоки вымыть, измельчить.
6. Баклажаны смешать с луком, пропустить через мясорубку, добавить очищенные измельченные яблоки, сахар, соль, перец, уксус, подсолнечное масло. Все хорошо перемешать.
7. Прокипятить 8—10 минут на слабом огне.
8. Разложить в горячем виде в подготовленные банки, накрыть крышками.
9. Стерилизовать: полулитровые банки – 60 минут, литровые – 80 минут. Закатать. Поставить крышками вниз и охладить.

Заготовки из винограда

Виноградные листья соленые

1 кг виноградных листьев, 4 ст. ложки соли.

Для рассола: на 1,5 л воды – 2 ст. ложки соли.

1. Сортировать и вымыть большие листья без крупных прожилок, положить на некоторое время в холодную воду, ополоснуть в проточной воде.
2. Подготовленные виноградные листья бланшировать в кипящей воде 3–4 минуты. Вынуть и охладить.
3. Уложить листья рядами в простерилизованные банки, утрамбовывая и пересыпая солью.
4. Приготовить и прокипятить рассол, профильтровать, залить банки с листьями. Сверху положить груз.
5. Наполненные банки оставить в теплом помещении на 12–15 дней, периодически добавляя рассол.
6. Затем поставить на хранение в прохладное, хорошо проветриваемое место.

Заготовки из грибов

Грибная вытяжка

Грибы на выбор: белые, подберезовики, подосиновики, лисички, рыжики, моховики; вода, соль, лимонная кислота

1. Свежие грибы сортировать, очистить от листьев, земли, мха. Поврежденные места вырезать. Вымыть, дать стечь воде, нарезать.
 2. В эмалированную кастрюлю налить 0,5 стакана воды, добавить 1 ч. ложку соли и 2 г лимонной кислоты (из расчета на 1 кг грибов).
 3. Поставить кастрюлю на огонь, довести воду до кипения, положить подготовленные грибы и варить на слабом огне 30 минут, добавляя небольшими порциями еще полстакана воды. В процессе варки снимать пену шумовкой.
 4. Грибы из кастрюли вынуть с помощью дуршлага. Дать стечь жидкости и пропустить через мясорубку, а потом поставить под пресс.
 5. Собранный после варки и прессовки сок смешать, профильтровать через фланелевую салфетку, слить в эмалированную кастрюлю и, постоянно помешивая, уварить до половины исходного объема.
 6. Уваренную горячую массу разложить в маленькие баночки емкостью около 200 г, накрыть подготовленными крышками.
 7. Баночки поставить в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и стерилизовать при слабом кипении 30 минут. После стерилизации немедленно закатать, проверить герметичность закрутки, поставить крышками вниз для охлаждения.
- Грибную вытяжку можно использовать для приготовления вегетарианских супов, борщей, а также как гарнир. Если будете подавать как гарнир, добавьте проваренный с пряностями 5 %-ный столовый уксус: У часть от общего объема взятой вытяжки.

Грибы квашеные

3 кг молодых твердых грибов (это могут быть белые грибы, лисички, подосиновики, подберезовики, маслята, опята, рыжики, волнушки). Каждый вид грибов квасят отдельно.

Для варки грибов: на 3 л воды – 1 ч. ложка лимонной кислоты, 3 ст. ложки соли.

Для заливки: на 1 л воды – 3 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка свежей сыворотки.

1. Грибы сортировать, очистить, отделить шляпки и ножки, обрезать корни, удалить поврежденные места. Большие грибы разрезать на части.
2. Подготовленные грибы промыть в холодной воде и дать ей стечь.
3. В эмалированную кастрюлю налить 3 л воды, добавить 3 ст. ложки соли и 10 г лимонной кислоты.
4. Поставить кастрюлю на огонь, довести воду до кипения, положить в нее подготовленные грибы и варить на слабом огне до готовности. В процессе варки собирать пену шумовкой. (Готовые грибы оседают на дно.)
5. Вынуть грибы из кастрюли с помощью дуршлага, промыть в холодной воде, дать ей стечь.
6. Приготовление рассола:

В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль и сахар. Поставить кастрюлю на огонь, довести рассол до кипения и охладить до 40 градусов. Добавить свежую сыворотку.

7. Положить грибы в банки, залить теплым рассолом.

8. Закрывать банки с грибами подготовленными крышками, поставить в теплое помещение. Сверху на банки положить груз. Банки держат в тепле в течение трех суток, потом выносят на холод. Через месяц квашения грибы готовы.

9. Чтобы сохранить квашенные грибы как можно дольше, их стерилизуют. Для этого грибы надо выложить в дуршлаг и дать рассолу стечь. Потом промыть грибы холодной водой, которой также дать стечь.

10. Слитый рассол профильтровать и прокипятить, снимая пену шумовкой.

11. Грибы разложить в подготовленные банки (ниже горлышка на 1,5 см) и залить горячим рассолом. (Если рассола недостаточно, в него можно долить кипятка.)

12. Накрывать банки подготовленными крышками, поставить в кастрюлю с подогретой до 50 градусов водой и стерилизовать на слабом огне: полулитровые банки – 40 минут, литровые – 50 минут.

13. По окончании стерилизации банки немедленно закатать, проверить герметичность закатки, поставить крышками вниз для охлаждения.

Маринованные лисички

1 кг лисичек, 0,5 стакана воды, 4 ст. ложки 9 %-ного столового уксуса, 1,5 ст. ложки соли, 0,5 ст. ложки сахара, 2 лавровых листа, 4–5 шт. черного перца горошком, 2 бутона гвоздики.

1. Грибы перебрать, почистить и промыть в нескольких водах. Крупные грибы порезать.
2. Положить в эмалированную кастрюлю, залить водой, довести до кипения.
3. Варить 10 минут, снимая пену шумовкой.
4. Добавить специи, соль и сахар, варить 15 минут, продолжая снимать пену.
5. Выложить в подготовленные стерильные банки, накрыть крышками.
6. Стерилизовать, закатать. Поставить крышками вниз для охлаждения.

Грибы натуральные

3 кг молодых твердых грибов (это могут быть белые грибы, лисички, подосиновики, подберезовики, моховики, лисички, опята, рыжики, волнушки). Можно готовить отдельно или смешивать в любом соотношении.

Для варки грибов: на 1 л воды – 1 ч. ложка соли, 2 г лимонной кислоты.

Для заливки: на 1 л воды – 3 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка свежей сыворотки.

1. Грибы сортировать, очистить, отделить шляпки и ножки, обрезать корни, удалить поврежденные места. Большие грибы разрезать на части. Ножки больших размеров режут поперечно на небольшие кусочки и консервируют отдельно.

2. Срезы некоторых видов грибов темнеют на воздухе. Чтобы этого не произошло, их погрузить в холодную воду (на 1 л воды добавить 1 ч. ложку соли и 2 г лимонной кислоты). Затем грибы промыть в холодной воде и дать ей стечь.

3. Варить грибы в подсоленной и подкисленной воде, снимая пену шумовкой. Когда грибы осядут на дно, убрать кастрюлю с огня.

4. Вынуть сваренные грибы из кастрюли с помощью дуршлага, дать воде стечь.

5. Разложить грибы в подготовленные банки и залить горячей профильтрованной жидкостью, полученной во время варки, или горячим раствором, который готовят, добавляя на 1 литр 1 ч. ложку соли и 0,5 ч. ложки лимонной кислоты.

6. Банки накрыть подготовленными крышками, поставить в кастрюлю с подогретой до 50 градусов водой и стерилизовать при слабом кипении воды: полулитровые банки – 70 минут, литровые – 90 минут.

7. По окончании стерилизации вынуть банки и немедленно закатать.

Заготовки из зелени

Засолка зелени с морковью и томатами

Петрушка – 200 г, укроп – 200 г, лук – 200 г, морковь – 200 г, томаты – 200 г, сельдерей – 100 г, соль – 200 г.

1. Зелень вымыть и обсушить. Мелко нашинковать, добавить соль, перемешать.
2. Тщательно вымыть морковь, томаты и лук. Все порезать.
3. Приготовленные овощи и зелень слоями плотно уложить в банки, до выделения сока. Сверху положить зелень.
4. Наполненные банки закрыть крышками, убрать на хранение в прохладное место.

Зелень крепкого посола

Укроп, петрушка, сельдерей, кинза, базилик – на глаз, соль – по вкусу.

1. Зелень отсортировать, тщательно вымыть в проточной воде, нашинковать, добавить соль (на 4 части зелени – 1 часть соли), хорошо перемешать.
2. Полученную смесь разложить в подготовленные банки, так чтобы выделился сок, хорошо утрамбовать деревянным пестиком и оставить в помещении при комнатной температуре на двое суток.
3. Плотно наполненные банки закрыть крышками и поставить в прохладное помещение.

Сельдерей маринованный

На 0,5 кг листьев сельдерея: 5–6 горошин перца, 3–4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа. Для маринада: 4 стакана воды, 1 стакан 9 %-ного уксуса, четверть стакана соли, пол-стакана сахара.

1. Листья сельдерея вымыть и перебрать.
 2. На дно банки положить лавровый лист и чеснок.
 3. Положить и утрамбовать сельдерей.
 4. Приготовить маринад и залить сельдерей горячим маринадом.
 5. Стерилизовать банки в кипящей воде 15–20 минут. Закатать.
- Зимой использовать как пряность к мясным блюдам.*

Заготовки из кабачков

Икра из кабачков

3,5 кг молодых кабачков длиной до 15 см, 250 г репчатого лука, 1 стакан подсолнечного масла, 5 %-ный уксус, зелень укропа и петрушки, соль, сахар, перец черный молотый, перец душистый.

Вариант 1

1. Кабачки тщательно вымыть, дать стечь воде. Отрезать плодоножки. Нарезать на кружочки толщиной 1–1,5 см.
2. Кружочки обжарить на сковороде в подсолнечном масле до золотистого цвета. Охладить.
3. Лук вымыть, очистить, нарезать кольцам, обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета.
4. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить, нарезать.
5. Чеснок вымыть, очистить, ополоснуть, мелко нарезать и растереть с солью.
6. Охлажденные обжаренные кабачки пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук, укроп, петрушку, чеснок, 1 ст. ложку сахара, 1 ст. ложку соли, 5 ст. ложек столового 5 %-ного уксуса, 5 г душистого перца. Все перемешать.
7. Полученную смесь разложить в подготовленные банки, накрыть прокипяченными крышками.
8. Банки с икрой поставить в кастрюлю с подогретой водой (до 60 градусов).
9. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 75 минут, литровые – 90 минут.
10. После стерилизации банки немедленно закатать и поставить охлаждаться крышками вниз.

Вариант 2

4,5 кг молодых кабачков длиной до 15 см, 350 г репчатого лука, 1,5 стакана подсолнечного масла, 9 %-ный уксус, чеснок, зелень укропа и петрушки, соль, сахар, перец черный молотый, перец душистый.

1. Молодые кабачки тщательно вымыть, дать стечь воде, отрезать плодоножки. Нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см.
2. Нарезанные кабачки уложить в кастрюлю с толстым дном или в казан. Уварить, помешивая, до половины исходного объема.
3. Лук вымыть, отрезать корневую мочку, очистить, ополоснуть, нарезать кольцами и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета.
4. Укроп и петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать.
5. Чеснок вымыть, очистить от покровных оболочек, ополоснуть, обсушить, мелко нарезать и растереть с 1 ч. ложкой соли.
6. К уваренным кабачкам добавить обжаренный лук вместе с маслом, 1 ст. ложку соли, 1 ст. ложку сахара, нарезанную зелень укропа и петрушки, толченый чеснок, 1 ч. ложку молотого черного перца, 3 ст. ложки 9 %-ного уксуса. Все перемешать.

7. Полученную массу разложить в подготовленные банки (на 2 см ниже горлышка). Накрыть прокипяченными крышками.

8. Банки поставить в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и стерилизовать в кипящей воде на слабом огне: полулитровые банки – 70 минут, литровые – 80 минут.

9. По окончании стерилизации банки немедленно закатать и проверить на герметичность. Поставить крышками вниз для охлаждения.

Салат из кабачков в мультиварке

1,5 кг кабачков, 250 г моркови, 250 г репчатого лука, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана столового 5 %-ного уксуса, 0,5 стакана сахара, 1,5 ст. ложки соли, 1 головка чеснока, перец молотый по вкусу.

1. Кабачки и морковь вымыть, натереть на терке для корейских салатов.

2. Вымыть, очистить лук. Ополоснуть холодной водой. Мелко порезать.

3. Чеснок вымыть, очистить, ополоснуть холодной водой и мелко порезать

4. Все смешать, добавить соль, сахар, перец, уксус и масло. Хорошо перемешать полученную смесь, дать настояться около 3 часов.

5. Спустя три часа еще раз перемешать массу, разложить в банки, накрыть крышками.

6. На дно чаши мультиварки положить силиконовый коврик или тканевую салфетку, поставить банки с салатом, налить воды по плечики банки.

7. Стерилизовать 10 минут, используя программу «Мультиповар», при температуре 110 градусов (на маломощных моделях), в моделях с хорошей мощностью при температуре 95 градусов.

8. Вынуть банки с салатом из мультиварки, закатать крышки. Поставить охлаждаться, перевернув банки крышкой вниз.

9. Выход продукта около 2,5 литра.

В мультиварке можно также стерилизовать банки и крышки, используя режим «Варка на пару».

Заготовки из капусты

Маленький секрет!

Соль должна составлять примерно 2 % от общего веса капусты. Если соли будет больше, то процесс брожения замедлится, а капуста получится чересчур соленой.

Если соли будет меньше, то капуста получится мягкой и недосоленной.

Морковь придает капусте красивый золотистый оттенок и делает рассол приятным и сладковатым на вкус.

Капуста острая, по-корейски

(Готовится без шинкования)

Для маринада: на 1 л воды понадобится 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 головка чеснока, 0,5 ч. ложки красного перца, 0,5 ч. ложки кинзы.

1. Приготовить маринад.
2. Кочаны капусты разрезать на 6–8 частей, залить кипятком. Дать остыть.
3. Остывшую воду слить и залить капусту холодным маринадом.
4. Положить под гнет. Через несколько дней капуста по-корейски готова.

Капуста острая, по-дунгански

Капуста, морковь, чеснок, горький перец, лавровый лист, укроп, петрушка, соль, вода.

Для рассола: 2–2,5 стакана соли на ведро воды.

1. Капусту вымыть. Снять верхние листья.
2. Кочаны разрезать пополам, крупные – на 4 части. Сложить в эмалированную кастрюлю или бочонок.
3. Залить рассолом. Капуста будет кваситься 6–7 дней.
4. Приготовить приправу:
Вымыть, очистить и натереть морковь. Пропустить через мясорубку несколько головок вымытого и очищенного чеснока и несколько штук вымытого горького перца. Все смешать.
5. Вынуть капусту из рассола и обильно натереть ее приправой.
6. Слить рассол в кастрюлю, добавить укроп, лавровый лист, петрушку. Прокипятить, снять пробу. Если соли мало, то добавить по вкусу.
7. Снять рассол с огня, охладить. Снова залить им капусту с приправой. Сверху положить небольшой груз, чтобы капуста была полностью покрыта соком. Через 2 дня капуста готова к употреблению.

Красная капуста по-грузински

1 кочан белокочанной капусты (около 2 кг), 1 большая свекла, головка чеснока, острый красный перец, зелень по вкусу.

Для рассола: на 1,5 л воды – 2 ст. ложки соли, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана 9 %-ного столового уксуса.

1. Вымыть капусту. Кочаны порезать на несколько частей вместе с кочерыжкой.

2. Выложить капусту слоями в эмалированную кастрюлю, между слоями положить нарезанные дольки отварной свеклы, дольки чеснока, петрушку, красный острый перец.
3. Приготовить рассол: вскипятить воду, добавить соль, сахар, уксус.
4. Кипящим маринадом залить капусту. Поставьте под гнет на 3 дня в прохладное место.

Капуста со свеклой

Капуста, свекла, зелень петрушки, стручки острого перца, соль, пряности по вкусу, вода.

1. Кочаны капусты вымыть, снять верхние листья, порезать на несколько частей.
 2. Положить порезанную капусту в эмалированную кастрюлю.
 3. Вымыть, очистить, нашинковать свеклу.
 4. Вымыть зелень петрушки и острый перец, нарезать. Добавить разных пряностей по вкусу, все перемешать.
 5. Подготовленную смесь пряностей заправить солью, из расчета на 5 литров воды – 250 г соли. Добавить нашинкованную свеклу.
 6. Смесь пряностей со свеклой перемешать с подготовленной капустой.
 7. Залить все это горячей кипяченой водой.
- Капуста будет готова к употреблению через 7–8 дней.

Капуста, квашенная с ягодами

10 кг белокочанной капусты, 6–7 ст. ложек соли, 350 г моркови, клюква и брусника по вкусу.

1. Капусту вымыть, удалить кочерыжку, снять несколько верхних листьев и отложить их в сторону
2. Разрезать кочаны на 4 части, нашинковать или порубить.
3. Морковь вымыть, очистить, ополоснуть и натереть на крупной терке.
4. Нашинкованную капусту смешать с натертой морковью и уложить слоями в тщательно промытую и ошпаренную эмалированную кастрюлю, устланную капустными листьями. Слои пересыпать солью, добавляя клюкву и бруснику. Поверх капусты положить капустные листья и поставить под гнет.
5. Появившуюся на поверхности капусты пену снимать шумовкой. Ежедневно протыкать капусту деревянной палочкой, чтобы дать выход скопившимся газам.
6. При комнатной температуре готовую капусту можно хранить не более недели, а затем вынести в прохладное место.

Капуста, квашенная по-армянски

Капуста – 60 кг, чеснок – 1 кг, морковь – 5,5 кг, перец – 25 стручков, свекла – 1 кг, перец душистый горошком – 1 г, лавровый лист – 10–15 шт., корица – 1,5 г, соль – 1,4–1,6 кг,

Для маринада: вода – 30 л, душистый перец – по вкусу, лавровый лист – по вкусу, корица – по вкусу.

1. Разрезать на 4 части подготовленные крепкие кочаны капусты (очень крупные кочаны можно разрезать на большее количество частей).

2. Приготовить маринад, хорошо прокипятить, профильтровать через марлю, сложенную в несколько слоев, и медленно остудить.

3. Подготовить овощи: вымытую морковь очистить, нарезать тонкими кружками; очистить предварительно замоченный в теплой воде чеснок; перец промыть, удалить плодоножки и семена; вымыть, очистить и нарезать тонкими кружками свеклу; нашинковать зелень.

4. В ошпаренную кипятком, хорошо высушенную и устланную капустными листьями деревянную бочку или кадку поместить капусту, равномерно перекладывая подготовленными овощами, сверху накрыть капустными листьями, а затем полотняной салфеткой, придавить грузом, а затем аккуратно по краям залить профильтрованным маринадом и поставить в прохладное место на 1,5–2 месяца, после чего капуста готова.

Цветная капуста маринованная

На одну двухлитровую банку понадобится: 1 кг цветной капусты, 2 моркови, 1 среднее яблоко, 1 болгарский перец.

Для маринада: 2,5 стакана воды, 3 ч. ложки соли, 1,5 стакана сахара, 1 стакан 9 %-ного уксуса, горький перец, лавровый лист и душистый перец по вкусу.

1. Вымыть все плоды.

2. Разделить капусту на соцветия.

3. Нарезать морковь, яблоко и болгарский перец.

4. Приготовить маринад (маринад для цветной капусты делается более сладким, чем для белокочанной): налить в кастрюлю воду, поставить на огонь, довести до кипения. Добавить соль, сахар, уксус и все специи.

5. Еще раз довести до кипения.

6. Пока маринад закипает, уложить нарезанные овощи слоями в двухлитровую банку. Залить горячим маринадом.

7. Оставить мариноваться при комнатной температуре. Через 4 дня капуста готова. Хранить в холодном месте.

Заготовки из лука репчатого

Лук маринованный

Острый или сладкий мелкий лук («сеянка» или «выборка») размером до 3 см, лавровый лист.

Для маринада: 2,5 стакана воды, 3 ч. ложки соли, 1,5 стакана сахара, 1 стакан 9 %-ного уксуса, горький перец, лавровый лист и душистый перец по вкусу.

1. Лук вымыть, очистить, бланшировать в кипящей воде 2–3 минуты. Вынуть и охладить в холодной воде.
 2. В подготовленные банки положить лавровый лист, затем лук.
 3. Приготовление маринада: в эмалированную кастрюлю налить 1 л воды, насыпать 2 ст. ложки сахара без горки, столько же соли, добавить 1 стакан 5 %-ного столового уксуса. Поставить кастрюлю на огонь, вскипятить.
 4. Залить лук кипящим маринадом. Накрыть банки подготовленными крышками и стерилизовать: полулитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.
 5. Немедленно закатать. Поставить для охлаждения крышками вниз.
- Заготовка используется как гарнир к мясным блюдам.

Икра луковая по-украински

На 1 кг репчатого лука: 300–400 г томатов, 60 г подсолнечного масла, 40 г зелени укропа, соль по вкусу.

1. Лук и томаты вымыть, очистить, ополоснуть. Лук нарезать кольцами, томаты дольками.
2. Томаты протереть через дуршлаг.
3. Половину нарезанного лука обжарить до золотисто-желтого цвета. Другую половину лука обдать кипятком.
4. Обжаренный и бланшированный лук пропустить через мясорубку.
5. Измельченную массу поместить в эмалированную кастрюлю, добавить томаты и подсолнечное масло. Посолить и все хорошо перемешать.
6. Смесь кипятить на слабом огне при частом помешивании 20–25 минут, пока она не станет густой. В конце уваривания в массу добавить свежий, мелко нарезанный укроп и перемешать.
7. Готовую кипящую икру разложить в ошпаренные горячие банки, накрыть прокипяченными крышками.
8. Поставить банки в кастрюлю с нагретой до 70–80 градусов водой и стерилизовать: полулитровые – 40 минут, литровые – 50 минут.
9. Немедленно закатать, поставить крышками вниз и охладить.

Заготовки из моркови

Морковь консервированная

Для заливки: на 1 литр воды – 1 ст. ложка соли без горки, 1 ст. ложка сахара без горки, 0,5 стакана 5 %-ного столового уксуса.

1. Молодую морковь сортировать, вымыть, очистить, ополоснуть и дать стечь воде.
2. Нарезать кружочками, бланшировать в кипящей воде 5 минут, добавив на каждый литр воды 20 г соли.
3. Приготовить маринад: налить в эмалированную кастрюлю воду, добавить сахар и соль, дать закипеть. Влить уксус и снова довести до кипения.
4. Бланшированную морковь уложить в подготовленные банки и залить кипящим маринадом. Накрыть подготовленными крышками.
5. Поставить наполненные горячей заливкой банки в кастрюлю с подогретой до 60 градусов водой и стерилизовать: полулитровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.