

КОНСЕРВИРУЕМ

салаты • лечо • икру
• соте • аджику •

Домашние
разносоля



Что летом родится —
зимой пригодится!

Ольга Александровна Кузьмина
Консервируем салаты,
лечо, икру, соте, аджику
Серия «Домашние разносолы»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=11298353

Консервируем салаты, лечо, икру, соте, аджику / [сост. О. А. Кузьмина]: ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»; Белгород; 2015

ISBN 978-966-14-9216-4, 978-5-9910-3241-4, 978-966-14-9130-3, 978-966-14-9217-1

Аннотация

Кроме традиционных солений и маринадов, салатов, закусок, соусов и заправок, вы найдете в книге много новых и необычных рецептов: огурцы в виноградных листьях, помидоры в желе, помидоры с мятой, кетчуп из слив, аджика из груш и другие. Приготовьте аппетитные домашние разносолы, которыми будете наслаждаться зимой!

Содержание

Введение	5
Маринады, соленья, квашения	7
Конец ознакомительного фрагмента.	66

Консервируем салаты, лечо, икру, соте, аджику (сост. О. А. Кузьмина)

© DepositPhotos.com / benjaminlion, PiXXart, marilook_rus, Joan88799, обложка, 2015

© Shutterstock.com / o_lesyk, обложка, 2015

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2015

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2015

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2015

* * *

Введение

В эту книгу вошли рецепты различных заготовок из овощей, которыми щедро поделились читатели Украины и России. В ежегодном конкурсе рецептов приняли участие сотни членов Клуба. Надеемся, их рецепты придутся по вкусу вам и вашей семье. Изменив пропорции продуктов или добавив специи по своему вкусу, вы сможете приготовить уникальные домашние разносолы, которыми будете наслаждаться зимой!

Для того чтобы домашняя консервация хранилась долго, следует соблюдать правила, известные каждой опытной хозяйке. Прежде всего необходимо тщательно подготовить тару. Банки нужно хорошо вымыть (для этого можно использовать раствор пищевой соды: 1 ч. л. соды на 1 л воды) и предварительно простерилизовать паром или сухим теплом в духовке. Крышки для укупоривания банок необходимо стерилизовать в кипятке не менее 15 мин. Многие домашние консервы рекомендуется простерилизовать повторно, заполнив банки. В книге приводятся рекомендации для стерилизации банок объемом 500 мл, 1 л, 3 л. При использовании, например, банки емкостью 750 мл рекомендуется увеличить время стерилизации на 3–4 мин по сравнению с банкой объемом 500 мл. Стерилизовать заполненную тару можно в духовке или в емкости с кипятком. На дно емкости необходимо поместить сложенное в несколько раз полотенце, установить банки и налить столько воды, чтобы она доходила до плечиков банок. Вода должна быть той же температуры, что и заготовки, иначе банки могут лопнуть. Затем следует довести воду до кипения и выдержать нужное количество времени. После укупоривания банки рекомендуется укутать для самостерилизации. Хранить готовую консервацию лучше в темном прохладном месте.

Овощи для заготовок следует хорошо вымыть, удалить поврежденные участки, при необходимости очистить; особенно тщательно нужно очищать корни. Для маринования желательно использовать овощи одинакового размера, чтобы они равномерно пропитались специями.

В предлагаемых рецептах используется 5, 6 и 9 %-й уксус. Если вы предпочитаете использовать концентрированную 70 %-ю уксусную кислоту, рассчитайте ее количество самостоятельно (50 мл 9 %-го уксуса можно заменить 6 мл 70 %-й эссенции). Однако помните о мерах безопасности: избегайте вдыхания паров кислоты и попадания ее на кожу.

Количество соли и сахара в рецептах указано в столовых и чайных ложках. Если вам удобно измерять граммами, учитывайте, что в 1 ст. л. содержится 30 г соли и 25 г сахара, а в 1 ч. л. – 12 г соли и 10 г сахара.

Приятного вам приготовления!



Маринады, соленья, квашения

Помидоры в сладком маринаде

Ингредиенты:

1,7–2 кг помидоров, 1 луковица, 3–4 зубчика чеснока, небольшой кусочек корня петрушки, зонтик укропа, по 3–4 листа смородины и вишни, 1 лавровый лист, 2–3 бутона гвоздики, 5–6 горошин душистого перца

Для маринада: 1 л воды, 6–7 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 60 мл 9 %-го уксуса



На дно стерилизованных банок положить лук, чеснок, корень петрушки, укроп, листья смородины и вишни, лавровый лист, гвоздику, душистый перец. Помидоры тщательно вымыть, плотно уложить в банки, залить кипятком. Затем воду слить; процедуру повторить дважды. Для приготовления маринада в горячей воде растворить сахар, соль, добавить уксус, перемешать. Горячий маринад влить в банки и закатать их.

Помидоры в томатном маринаде

Ингредиенты:

2,5–3 кг помидоров

Для маринада: 3 л томатного сока, 2–3 ч. л. измельченного чеснока, ¼ ч. л. корицы, 5 бутонов гвоздики, 5 горошин душистого перца, 1 стакан сахара, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. 9 %-го уксуса

Для консервирования подойдут небольшие круглые помидоры или помидоры-сливки. Помидоры вымыть, проколоть зубочисткой, уложить в сухие стерилизованные банки. Для приготовления маринада томатный сок довести до кипения, всыпать сахар и соль. Специи положить в марлевый мешочек и опустить в томатный сок. Варить смесь на медленном огне около 30 мин, помешивая. Специи вынуть, в маринад добавить пропущенный через пресс чеснок, влить уксус, довести до кипения и снять с огня. Разлить горячий томатный маринад в банки с помидорами, накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать 40 мин. Затем банки закатать, перевернуть вверх дном и накрыть одеялом до остывания. Хранить при комнатной температуре.

Помидоры в томатном соке без стерилизации

Ингредиенты:

1,8 кг небольших помидоров, 1 стручок острого перца, 3 веточки укропа, 4 горошины черного перца, 4 горошины душистого перца

Для заливки: 1,5 кг крупных или перезревших помидоров, 1–2 средних болгарских перца, 1 ст. л. измельченного чеснока, 1 ст. л. тертого хрена, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

Помидоры вымыть, проколоть зубочисткой, уложить в стерилизованную банку объемом 3 л, добавив перец и укроп. Залить кипятком на 15 мин, после чего воду слить и повторить процедуру. Для заливки крупные или перезревшие помидоры крупно нарезать, проварить до мягкости, затем протереть через сито. Добавить пропущенный через мясорубку болгарский перец, соль, сахар, довести до кипения, варить 10 мин, снимая пену и помешивая. Положить чеснок, хрен, довести до кипения и варить 5 мин. Горячую заливку влить в банку с помидорами, закатать крышкой и укутать до остывания.

Помидоры в собственном соку

Ингредиенты:

2 кг небольших помидоров

Для маринада: 1,5 кг крупных некондиционных помидоров, 2 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли

Небольшие помидоры проколоть в нескольких местах зубочисткой и уложить в банки объемом 1 л. Для маринада крупные некондиционные помидоры разрезать на несколько частей, прогреть, не доводя до кипения. Горячую томатную массу протереть через сито, добавить соль и сахар. Маринад влить в банки, стерилизовать 20 мин и закатать крышками. При этом способе консервирования помидоры сохраняют свой естественный вкус.

Помидоры в яблочном соке

Ингредиенты:

1,2–1,5 кг помидоров, чеснок, зелень базилика и укропа

Для маринада: 1 л яблочного сока, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли



Помидоры проколоть зубочисткой у плодоножки, уложить в банки, пересыпая чесноком и зеленью. Залить кипятком на 10 мин, после чего воду слить и повторить процедуру. Для маринада яблочный сок вскипятить, добавить соль и сахар. Залить помидоры кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть, укутать до остывания.

Помидоры с мятой

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 1 пучок мяты, 3–4 зубчика чеснока, 1 зонтик укропа,
1 ч. л. семян кориандра, 3–4 бутона гвоздики, 5–6 горошин душистого перца

Для маринада: 1,2–1,5 л воды, 130 мл 9 %-го уксуса, ½ стакана сахара,
2,5 ст. л. соли

На дно стерилизованной банки объемом 3 л положить зонтик укропа, чеснок и специи. Плотно заполнить банку помидорами, пересыпая их листьями мяты. Залить кипятком на 10 мин. Воду слить, добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Залить помидоры горячим маринадом. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры в масляной заливке

Ингредиенты:

1,5–1,8 кг небольших плотных помидоров, 3–4 луковицы, ½ стакана растительного масла

Для маринада: 1 л воды, лавровый лист, гвоздика, черный перец горошком, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 3 ст. л. 9 %-го уксуса



Небольшие плотные помидоры вымыть, разрезать пополам. Лук нарезать кольцами. На дно банок объемом 1 л уложить слой помидоров срезом вниз, сверху выложить слой лука и так, чередуя, заполнить банки доверху. По желанию можно положить в банки чеснок, лавровый лист и перец горошком. Для приготовления маринада в кипящую воду всыпать сахар и соль, добавить гвоздику, лавровый лист, перец горошком по вкусу, варить 2 мин. Снять с огня, влить уксус. Помидоры залить маринадом, банки накрыть крышками, поставить на водяную баню и выдержать 10–15 мин. Затем в банки влить растительное масло слоем 2–3 мм, чтобы помидоры были полностью им покрыты. Закатать банки крышками и поставить на хранение.

Помидоры половинками

Ингредиенты:

1,5 кг помидоров, зелень укропа и петрушки, 2 лавровых листа, 2–3 бутона гвоздики, 4–6 горошин душистого перца

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. 9 %-го уксуса

Для маринада в кипящую воду добавить сахар, соль, растительное масло, варить 15 мин. Снять с огня, влить уксус. На дно стерилизованных банок положить зелень, лавровый лист, гвоздику, перец горошком. Помидоры разрезать половинками, выложить в банки, залить маринадом. Банки стерилизовать 10 мин, закатать крышками, укутать до остывания.



Помидоры половинками пикантные

Ингредиенты:

1,5–1,8 кг помидоров, 1 головка чеснока, 2 ч. л. растительного масла, 2 ст. л. 6 %-го уксуса, 2 ч. л. молотого красного перца

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли

Спелые плотные помидоры надрезать вдоль почти до основания. Одну половинку посыпать измельченным чесноком, вторую – молотым перцем, соединить вместе. На дно подготовленных банок объемом 1 л влить по 1 ч. л. растительного масла, уложить помидоры. Для рассола в воду добавить соль, довести до кипения. Помидоры залить горячим рассолом,

сверху в каждую банку влить по 1 ст. л. уксуса. Банки закатать крышками, укутать до полного остывания.

Помидоры с медом без уксуса

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 1 головка чеснока, 2–3 зонтика укропа, 3–4 листа хрена, 6 листьев смородины, 2–3 лавровых листа

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. меда, 2 бутона гвоздики, 4 горошины черного перца, 4 горошины душистого перца, 1 ст. л. соли

Чеснок очистить, зубчики разрезать вдоль на несколько частей. В помидорах сделать надрезы, нашпиговать чесноком. На дно стерилизованных банок положить укроп, листья хрена и смородины, лавровый лист. Сверху выложить помидоры. Для маринада в воду добавить мед, соль, перец, гвоздику, вскипятить. Помидоры залить горячим маринадом на 5 мин, затем маринад слить, снова довести до кипения. Процедуру повторить 3 раза, после чего банки закатать крышками, перевернуть и укутать одеялом до полного остывания. Помидоры готовы к употреблению уже через 2–3 дня, такие консервы не подлежат слишком длительному хранению.

Помидоры половинками с петрушкой

Ингредиенты:

2 кг помидоров, зелень петрушки

Для маринада: 1 л воды, 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 3–4 ст. л. 9 %-го уксуса

Для данного способа консервации лучше использовать помидоры сорта «дамские пальчики». Помидоры вымыть, удалить плодоножки и разрезать пополам. Уложить в подготовленные банки, перекладывая промытой зеленью петрушки (на банку объемом 1 л понадобится 1 средний пучок зелени). Для маринада в воду добавить сахар, соль, довести до кипения, снять с огня и влить уксус. Помидоры залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, стерилизовать 5–10 мин. Затем закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

Помидоры «под снегом»

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 2 ст. л. чеснока

Для маринада: 1,5 л воды, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1–2 ст. л. 9 %-го уксуса

Небольшие помидоры вымыть, уложить в чистые стерилизованные банки. Залить кипятком, накрыть крышками и оставить на 10 мин. Воду слить, добавить сахар, соль, довести до кипения, снять с огня и влить уксус. В банки с помидорами положить тертый или пропущенный через пресс чеснок, залить кипящим маринадом. Банки закатать крышками и укутать до полного остывания.

Помидоры отличные

Ингредиенты:

600–800 г помидоров, небольшой кусочек острого перца, 3–6 зубчиков чеснока, кусочек корня хрена около 3 см, 1 лист хрена, 1–2 зонтика укропа, 2–3 листа вишни, 2–3 листа черной смородины, 3–4 бутона гвоздики, 3–5 горошин душистого перца, 5 горошин черного перца, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. 9 %-го уксуса

Помидоры вымыть, уложить в банку объемом 1 л, перекладывая листьями, кореньями, специями, чесноком и зеленью. Добавить небольшой кусочек острого перца. Банку доверху залить кипятком, оставить на 15–20 мин. Затем воду слить, довести до кипения, добавить соль, уксус. Помидоры залить горячим маринадом. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до полного остывания.



Маринованные помидоры с морковной ботвой

Ингредиенты:

1,5–1,8 кг помидоров, 6–8 веточек морковной ботвы

Для маринада: 1,5 л воды, 8–10 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 40 мл 9 %-го уксуса

На дно стерилизованной банки уложить промытую морковную ботву. Спелые красные помидоры проколоть зубочисткой, уложить сверху. Банку доверху залить кипятком, оставить

на 10–15 мин. Затем воду слить, довести до кипения, добавить сахар, соль и уксус. Помидоры залить кипящим маринадом. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до полного остывания. Кроме морковной ботвы, к помидорам не рекомендуется добавлять никаких специй.

Маринованные помидоры с баклажанами

Ингредиенты:

1,5 кг помидоров, 1 кг баклажанов, 2–3 зубчика чеснока, по пучку зелени мяты, петрушки и укропа, 3 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, 1 ст. л. соли

Для маринада: 1 л воды, 100–150 мл 9 %-го уксуса, 2–3 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли

Ингредиенты рассчитаны на банку объемом 3 л. Баклажаны очистить от кожуры, разрезать поперек на части толщиной 3–4 см, засыпать солью и оставить на 3–4 ч. Затем бланшировать в кипящей воде 3 мин. Остудить, аккуратно вырезать часть мякоти, начинить мелко нарубленной зеленью. На дно подготовленной банки положить лавровый лист, перец, чеснок. Выложить небольшие помидоры, заполнив банку примерно до половины. Сверху уложить баклажаны. Для маринада воду довести до кипения, добавить уксус, сахар, соль, снять с огня. Овощи залить маринадом. Банку стерилизовать 35–40 мин, закатать крышкой и укутать до полного остывания.

Маринованные помидоры с рябиной

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 500 г свежих ягод рябины

Для маринада: 1 л воды, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 50 мл яблочного уксуса

На дно банки уложить промытые ягоды рябины. Помидоры проколоть зубочисткой, выложить сверху. Банку доверху залить кипятком, оставить на 20 мин. Затем воду слить, довести до кипения, добавить сахар, соль, снять с огня и влить уксус. Помидоры залить горячим маринадом. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до полного остывания. При консервировании помидоров с рябиной, как правило, не добавляют другие специи и приправы.

Маринованные помидоры со свеклой

Ингредиенты:

1,5 кг помидоров среднего размера, 1 небольшая свекла, 2 болгарских перца, 1 среднее яблоко, 1 небольшая луковица, 1 пучок укропа и петрушки, листья вишни и черной смородины, 8–10 горошин душистого перца

Для маринада: 1,5 л воды, 4 ст. л. 9 %-го уксуса, 5 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

Помидоры вымыть, проколоть зубочисткой. Свеклу нарезать кружочками, перец – полосками, лук – кольцами. Яблоко нарезать дольками, удалить сердцевину. На дно банок положить зелень, листья вишни и смородины, перец. Сверху выложить подготовленные

помидоры, перекладывая их нарезанными овощами. Банки доверху залить кипятком, оставить на 15 мин. Воду слить, вскипятить и снова залить банки на 15 мин. Затем воду слить, довести до кипения, добавить соль, сахар, снять с огня и влить уксус. Овощи залить горячим маринадом. Банки закатать крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

Маринованные помидоры с арбузом

Ингредиенты:

1,5 кг помидоров, 2–3 ломтика арбуза, 5–7 зубчиков чеснока, 3–5 веточек сельдерея

Для маринада: 2,5 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. лимонной кислоты

На дно подготовленной банки объемом 3 л положить очищенные зубчики чеснока и часть сельдерея. Затем выложить слоями помидоры, перекладывая крупными ломтиками арбуза, очищенного от корки. Сверху уложить оставшийся сельдерей. Банку доверху залить кипятком, оставить на 10 мин. Воду слить, вскипятить и снова залить банку на 10 мин. Затем воду слить, довести до кипения, добавить сахар, соль, лимонную кислоту. Помидоры с арбузом залить горячим маринадом. Банки закатать крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

Соленые помидоры без уксуса

Ингредиенты:

Помидоры, соль, пряные травы и специи по вкусу

Помидоры уложить в подготовленные банки. Добавить пряные травы и специи по вкусу. Всыпать соль: в банку объемом 3 л – 1,5 ст. л., объемом 2 л – 1 ст. л., объемом 1 л – 1 неполную столовую ложку. Банки доверху залить охлажденной кипяченой водой и стерилизовать: банки объемом 3 л – 50 мин, объемом 2 л – 40 мин, объемом 1 л – 30 мин. Затем закатать крышками, перевернуть и дать остыть. Употреблять такие помидоры можно не раньше, чем через месяц.



Соленые помидоры с горчицей

Ингредиенты:

1,8–2 кг помидоров, 3–4 зубчика чеснока, небольшой кусочек корня хрена, 1 большая веточка свежего укропа, 1 ст. л. горчичного порошка, 4–6 лавровых листьев, 7–10 горошин черного перца, 5–7 горошин душистого перца

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли

На дно подготовленной банки объемом 3 л положить чеснок, корень хрена, укроп, лавровый лист и перец. Помидоры вымыть, проколоть в нескольких местах вилкой, плотно уложить в банку. Для рассола воду довести до кипения, всыпать соль, остудить до комнатной температуры, залить помидоры. Сверху на помидоры положить стерильную белую хлопчатобумажную ткань и насыпать на нее горчичный порошок – это предохранит от образования плесени. Банку, не закрывая крышкой, оставить при комнатной температуре на 1–2 недели. Затем закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в холодильник или погреб для окончательного дозревания. Помидоры будут готовы через 2–4 недели.

Квашеные помидоры с горчицей

Ингредиенты:

1,6–1,8 кг помидоров, 3–4 зубчика чеснока, зонтик укропа, 1–2 листа хрена, 4 листа черной смородины, 4 листа вишни, 3–4 горошины черного перца

Для заливки: 1,2–1,5 л воды, 1,5–2 ст. л. горчицы, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Ингредиенты рассчитаны на банку объемом 3 л. На дно банки положить чеснок, зелень, листья, перец. Сверху плотно уложить помидоры. Всыпать горчицу, сахар, соль и залить доверху охлажденной кипяченой водой. Закрывать банку капроновой крышкой и хорошо взболтать, чтобы соль и сахар равномерно распределились. Банку поставить в теплое место на 3 дня, прикрыв крышкой. Затем плотно закрыть крышкой и поставить в погреб или холодильник. Помидоры будут готовы через 3 недели.



Соленые помидоры (быстрый способ)

Ингредиенты:

1,5–2 кг небольших помидоров, 1 острый перец, 4–5 зубчиков чеснока, зелень укропа

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 2–3 лавровых листа, 6–8 бутонов гвоздики, 4–5 горошин душистого перца



На дно вымытой банки объемом 3 л положить укроп, очищенные зубчики чеснока, нарезанный кольцами острый перец. Помидоры вымыть, проколоть вилкой, плотно уложить в банку. Для приготовления рассола в воду добавить соль, сахар, лавровый лист, гвоздику и перец, довести до кипения. Помидоры залить горячим рассолом. Банку накрыть крышкой, оставить в теплом месте. Помидоры будут готовы через 3–4 дня.

Зеленые помидоры пикантные

Ингредиенты:

1 кг зеленых помидоров, ½ стручка острого перца, лавровый лист, 10 горошин черного перца, 6 горошин душистого перца

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 4 ст. л. 6 %-го уксуса

На дно ошпаренной кипятком банки объемом 1,5 л положить острый перец, лавровый лист, черный и душистый перец. Сверху выложить зеленые помидоры. Банку доверху залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить, добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Помидоры залить горячим маринадом. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до полного остывания.

Зеленые помидоры с яблоками

Ингредиенты:

1 кг зеленых помидоров, 2 болгарских перца, 1 морковь, 2 яблока, 2 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, листья черной смородины и хрена, кориандр, перец горошком

Для маринада: 1 л воды, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 100 мл яблочного уксуса

Зеленые помидоры разрезать на 4 части, немного посолить и оставить на 2 ч, чтобы пустили сок. Перец, морковь, яблоки и лук очистить, нарезать. На дно подготовленных банок положить чеснок, листья черной смородины и хрена, кориандр, перец горошком. Затем выложить помидоры, овощи и яблоки. Для приготовления маринада в воду добавить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить яблочный уксус. Залить помидоры горячим маринадом. Банки стерилизовать 10 мин, закатать крышками и оставить до полного остывания.

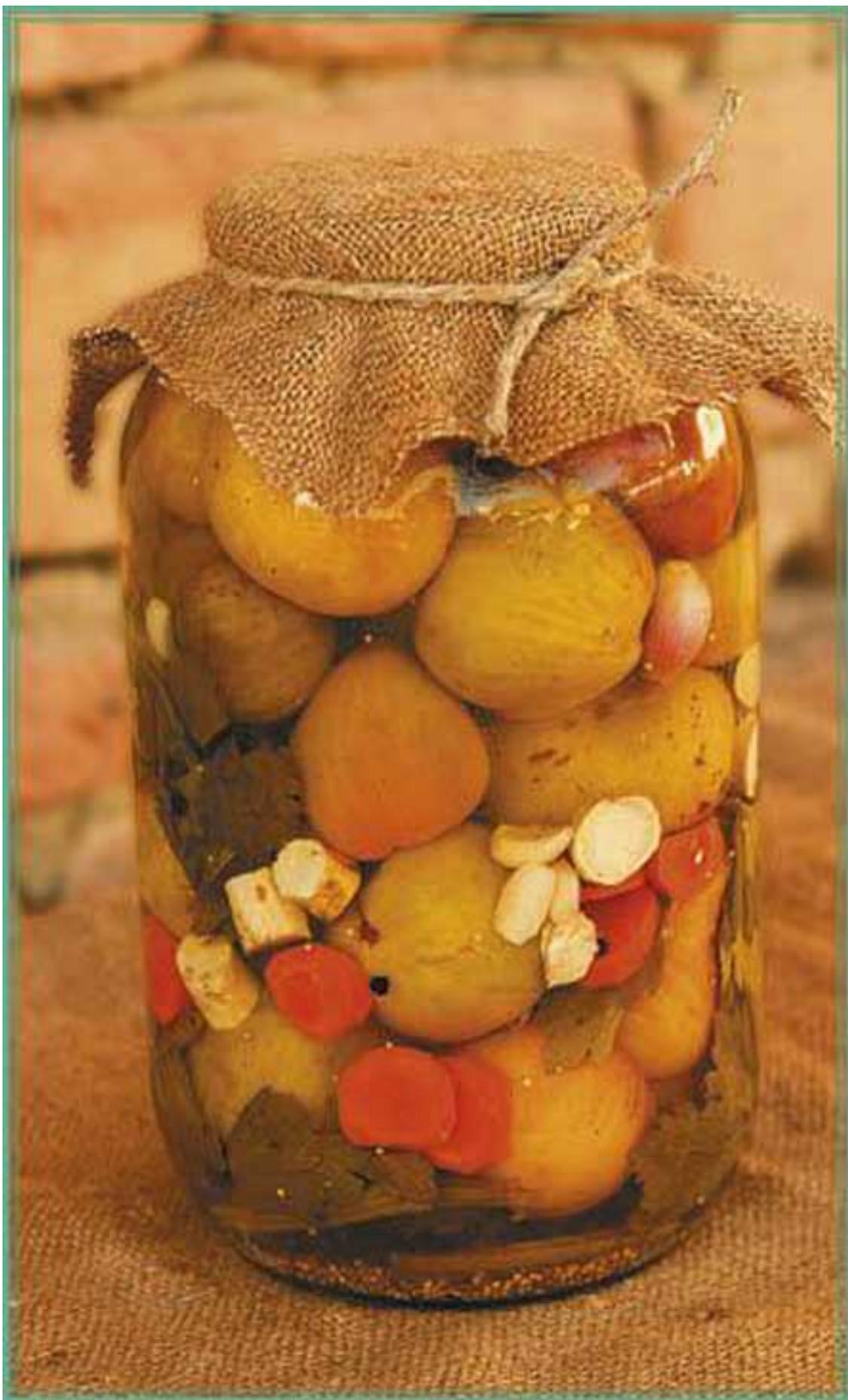
Зеленые помидоры «Пьяные» с болгарским перцем

Ингредиенты:

2 кг зеленых помидоров, 1 крупный болгарский перец, 3–4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 2 бутона гвоздики, 4–5 горошин душистого перца

Для маринада: 1 л воды, 50 мл водки, 50 мл уксуса, ½ ч. л. паприки, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Зеленые помидоры хорошо вымыть. На дно банок положить душистый перец, гвоздику, лавровый лист. Сверху плотно уложить помидоры, перекладывая полосками болгарского перца и ломтиками чеснока. Банку доверху залить кипятком, оставить на 10–15 мин. Затем воду слить, добавить сахар, соль, паприку, довести до кипения. Слегка остудить, влить уксус и водку, перемешать. Помидоры залить маринадом. Банки простерилизовать, закатать крышками, перевернуть, укутать, выдержать 12 ч. Хранить в прохладном месте.



Зеленые помидоры «Пьяные»

Ингредиенты:

2–2,5 кг зеленых помидоров, 2 зубчика чеснока

Для маринада: 1,5 л воды, 4 ст. л. сахара, 2–3 ст. л. соли, 2 ст. л. водки, 2 ст. л. 9 %-го уксуса, 3 лавровых листа, 5 бутонов гвоздики, 5 горошин душистого перца, 5 горошин черного перца, щепотка острого красного перца

Зеленые помидоры вымыть, уложить в банки, добавить чеснок. Для приготовления маринада в воду добавить соль, сахар, лавровый лист, гвоздику и перец, довести до кипения. Снять с огня, слегка остудить, влить уксус и водку. Помидоры залить маринадом. Банки накрыть крышками, стерилизовать 15–20 мин, закатать и укутать до полного остывания.

Малосольные помидоры

Ингредиенты:

1 кг помидоров, 6 зубчиков чеснока, небольшой кусочек корня хрена, 2–3 веточки укропа

Для рассола: 2 л воды, 2 лавровых листа, ½ ч. л. молотой гвоздики, ½ ст. л. душистого перца, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 25 мл уксуса

На дно подготовленной емкости положить чеснок, корень хрена и укроп. Помидоры вымыть, обсушить, проколоть вилкой, выложить сверху. Для приготовления рассола в воду добавить сахар, соль, лавровый лист, гвоздику и душистый перец, довести до кипения. Остудить, влить уксус. Помидоры залить охлажденным рассолом, сверху поместить небольшой груз. Емкость поставить в прохладное место. Помидоры будут готовы через 2 дня.



Помидоры со сливами и миндалем

Ингредиенты:

300 г помидоров, 300 г твердых слив, 30 г миндаля, 1 зубчик чеснока, 2 колечка острого перца, 1 пучок укропа, 3 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца

Для маринада: 500 мл воды, 1,5 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. 6 %-го уксуса

Ингредиенты рассчитаны на банку объемом 1 л. На дно подготовленной банки положить зелень укропа, очищенный зубчик чеснока, душистый перец, лавровый лист. Сверху выложить вымытые помидоры. Сливы вымыть, аккуратно вынуть косточку, вместо нее вложить миндальный орех. Заполнить банку сливами, сверху положить острый перец. Влить кипяток, оставить на 5 мин. Затем воду слить, добавить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Банку залить маринадом, простерилизовать, закатать крышкой и укутать до полного остывания.

Помидоры в желе

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 2 луковицы, 6 зубчиков чеснока, 1 пучок укропа, 3 бутона гвоздики, 5–6 горошин черного перца

Для желе: 1 л воды, 3 ст. л. желатина, 100 мл 9 %-го уксуса, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

Желатин залить небольшим количеством воды, оставить на 2 ч. В оставшуюся воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, слегка остудить, влить уксус и желатиновый раствор. Перемешать, чтобы желатин полностью растворился. На дно подготовленных банок положить перец, гвоздику, укроп, чеснок. Лук очистить, нарезать кольцами. Помидоры нарезать ломтиками, выложить в банки, перекладывая кольцами лука. Залить подготовленным маринадом с желатином. Банки накрыть крышками, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 5 мин, объемом 1 л – 10 мин), закатать и дать остыть.



Помидоры с виноградом

Ингредиенты:

1,6–1,8 кг помидоров, 300 г кисло-сладкого винограда, 1 болгарский перец, 1 острый перец, 3 зубчика чеснока, 3 зонтика укропа, 3 листа хрена, по 3–4 листа черной смородины и вишни, 3 лавровых листа, 9 горошин черного перца

Для заливки: 1,5 л воды, 3 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара

Ингредиенты рассчитаны на 3 банки объемом 1 л. На дно подготовленных банок положить нарезанный острый перец, чеснок, укроп, листья хрена, смородины и вишни, лавровый лист и черный перец. Виноград перебрать, промыть. Болгарский перец нарезать. Помидоры вымыть, выложить в банки, перекладывая виноградом и ломтиками болгарского перца. В каждую банку всыпать по 1 ст. л. соли и сахара, влить кипяток, накрыть крышкой и оставить на 10 мин. Затем воду слить, довести до кипения и снова залить помидоры; процедуру повторить еще раз. После этого банки закатать крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

Помидоры в соке крыжовника

Ингредиенты:

4 кг помидоров, корень хрена по вкусу

Для маринада: 2 л воды, 600 мл сока крыжовника, 200 г сахара, 2 ст. л. соли

Помидоры проколоть зубочисткой со стороны плодоножки. Корень хрена очистить, нарезать кусочками. Помидоры выложить в подготовленные банки, перекладывая кусочками хрена. Для приготовления маринада в воду добавить соль, сахар, влить сок крыжовника, довести до кипения. Маринад влить в банки с помидорами, оставить на 10–15 мин. Затем маринад слить, довести до кипения и снова залить помидоры; процедуру повторить еще раз. После третьей заливки банки закатать крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

Помидоры в красном вине

Ингредиенты:

2 кг помидоров

Для маринада: 700 мл красного сухого вина, 500 мл воды, 4–5 ст. л. меда, 1–2 ст. л. соли

Помидоры хорошо вымыть, проколоть вилкой, уложить в стерилизованную банку объемом 3 л. Залить кипятком на 20 мин. Затем воду слить, вскипятить, снова залить помидоры. Процедуру повторить трижды. Для приготовления маринада соединить вино и воду, добавить мед, соль и довести до кипения. Банку залить маринадом, закатать крышкой и укутать до полного остывания.

Маринованные перезревшие огурцы

Ингредиенты:

2 кг больших перезревших огурцов, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок укропа, 100 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ч. л. черного молотого перца

Огурцы вымыть, очистить от кожуры, разрезать на части, выложить в емкость. Чеснок пропустить через пресс, укроп мелко нарезать, добавить растительное масло, уксус, сахар, соль, перец, хорошо перемешать. Смесь выложить к огурцам, аккуратно перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 3 ч. Затем огурцы плотно уложить в стерилизованные банки, залить образовавшимся маринадом, накрыть крышками. Стерилизовать заготовки, пока огурцы слегка не потемнеют. Банки закатать крышками, перевернуть вверх дном, укутать и оставить на сутки.

Огурцы с мятой, луком и морковью

Ингредиенты:

2 кг огурцов, 1 средняя морковь, 1 луковица, 1 головка чеснока, 3 веточки свежей мяты, зонтик укропа, 4 листа хрена, 4 листа вишни, 4 листа черной смородины

Для маринада: 1,2 л воды, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. яблочного уксуса



Огурцы вымыть, срезать кончики, замочить на 5–6 ч. На дно подготовленных банок положить нарезанную кружочками морковь, чеснок, мяту, листья хрена, вишни и смородины. Плотнo уложить огурцы, сверху выложить нарезанный кольцами лук и зонтик укропа. Для маринада растворить в воде соль и сахар, довести до кипения. Залить маринадом

огурцы, оставить на 15–20 мин. Затем маринад слить, вскипятить и снова залить огурцы; процедуру повторить еще раз. После третьей заливки маринад довести до кипения, снять с огня, добавить уксус, залить огурцы. Банки закатать крышками и укутать до остывания.

Огурцы с барбарисом

Ингредиенты:

2 кг огурцов, 300 г ягод барбариса, 1 ст. л. тмина

Для рассола: 1 л воды, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Огурцы вымыть, ошпарить кипятком, затем обдать холодной водой. Подготовленные огурцы уложить в банку, пересыпая тмином и вымытыми ягодами барбариса. В банку влить кипяток, оставить на 10–15 мин. Затем воду слить, вскипятить и снова залить огурцы на 10–15 мин. После этого воду слить, вскипятить, добавить сахар и соль. Огурцы залить кипящим рассолом. Банку закатать крышкой и укутать до полного остывания.

Маринованные корнишоны с корицей

Ингредиенты:

1,6–1,8 кг корнишонов, 3–4 зубчика чеснока, 1 небольшой стручок горького перца

Для маринада: 1,2–1,4 л воды, 120 мл 9 %-го уксуса, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 6 лавровых листьев, 15 бутонов гвоздики, 1 ч. л. молотой корицы, черный и душистый перец горошком по вкусу

У корнишонов срезать кончики, замочить на 6 ч. Затем уложить в стерилизованную банку объемом 3 л, пересыпая чесноком и нарезанным кольцами перцем. Залить кипятком, оставить на 20 мин. Затем воду слить, вскипятить и снова залить корнишоны на 20 мин. После этого воду слить, добавить сахар, соль, лавровый лист, гвоздику, корицу, перец горошком, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Корнишоны залить приготовленным маринадом. Банку закатать крышкой и укутать до полного остывания.



Хрустящие огурцы по-польски

Ингредиенты:

3–3,5 кг огурцов, 1 головка чеснока, 4 зонтика укропа, листья хрена

Для маринада: 2 л воды, 250 мл 6 %-го уксуса, 3,5 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 8–10 горошин черного перца, сухая горчица в зернах

Небольшие огурцы вымыть, залить холодной водой на 4 ч (благодаря этому огурцы получатся хрустящими). Срезать кончики. На дно подготовленных банок положить укроп, чеснок и листья хрена. Затем уложить огурцы, залить кипятком, накрыть банки металлическими крышками и оставить на 8–10 ч. После этого воду слить, добавить сахар, соль, перец, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. В каждую банку положить зерна сухой горчицы на кончике ножа (чтобы огурцы получились хрустящими). Залить огурцы горячим маринадом. Банки закатать крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.



Огурцы с морковью и луком

Ингредиенты:

1,8–2,4 кг огурцов, 4 средние моркови, 4 средние луковицы, 4–8 зубчиков чеснока, 8 зонтиков укропа, листья хрена, 8 горошин душистого перца, острый перец по вкусу

Для маринада: 2 л воды, 180 мл 9 %-го уксуса, 7 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли

Огурцы замочить в холодной воде на ночь. Затем промыть, срезать кончики. Морковь очистить, нарезать брусочками, лук нарезать кольцами. На дно подготовленных банок положить чеснок, укроп, листья хрена, острый и душистый перец. Затем выложить огурцы, перекладывая морковью и луком. Овощи залить кипятком, оставить на 10 мин, затем воду слить. Процедуру повторить еще дважды. Для приготовления маринада в воде растворить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Овощи залить горячим маринадом. Банки закатать крышками, перевернуть, укутать и оставить на 5–6 часов.



Огурцы маринованные «Ностальгия»

Ингредиенты:

2 кг огурцов, 3–4 зубчика чеснока, 2 зонтика укропа, по 5–6 листьев вишни и черной смородины, 2 ч. л. зерен горчицы, 4–5 горошин душистого перца

Для маринада: 1,2 л воды, 250 мл 9 %-го уксуса, 4 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли



Огурцы замочить в холодной воде на несколько часов. На дно подготовленных банок положить чеснок, укроп, листья вишни и черной смородины, зерна горчицы, перец. Затем выложить огурцы. Для приготовления маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Огурцы залить маринадом. Банки стерилизовать 15 мин, закатать крышками и укутать до полного остывания.

Огурцы маринованные «Болгарские»

Ингредиенты:

4 кг некрупных огурцов, 10–12 зубчиков чеснока, зонтики укропа, 7–8 листьев хрена, 7–8 листьев черной смородины

Для маринада: 2 л воды, 1 стакан сахара, 3 ст. л. соли, 350 мл 9 %-го уксуса

Огурцы предварительно замочить, затем промыть, срезать кончики. В большую кастрюлю влить воду, растворить сахар и соль, добавить уксус. Огурцы опустить в кипящий маринад и выдержать под крышкой 5–7 мин (ориентироваться на изменение цвета, чтобы не переварить). На дно подготовленных банок положить чеснок, укроп, листья хрена и черной смородины. Затем выложить горячие огурцы, залить горячим маринадом. Банки закатать крышками и укутать до полного остывания.

Огурцы маринованные (1 вариант)

Ингредиенты:

2 кг огурцов, 4–5 зубчиков чеснока, 2 зонтика укропа, листья и корень хрена, 4–6 листьев черной смородины, 2 лавровых листа, 8 бутонов гвоздики, по 6 горошин черного и душистого перца

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 3 ст. л. 9%-го уксуса

Огурцы замочить в холодной воде на 3–4 ч, затем вымыть, срезать кончики. На дно стерилизованной банки объемом 3 л положить чеснок, укроп, хрен, листья черной смородины, лавровый лист, гвоздику и перец. Заполнить банку огурцами. Для приготовления маринада в воду добавить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Огурцы залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, стерилизовать 20–25 мин, затем закатать и укутать до полного остывания.



Огурцы маринованные (2 вариант)

Ингредиенты:

2 кг огурцов, 4–5 зубчиков чеснока, листья черной смородины и вишни, 2 лавровых листа, 4 бутона гвоздики, 6–7 горошин черного перца

Для маринада: 1,2–1,5 л воды, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 50 мл 9 %-го уксуса

Огурцы вымыть, срезать кончики. На дно банки объемом 3 л положить листья вишни и смородины, сверху плотно уложить огурцы. Залить кипятком, через 10 мин воду слить. Процедуру повторить. Для приготовления маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. В банки с огурцами положить чеснок, лавровый лист, гвоздику и перец, залить горячим маринадом. Банки закатать крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

Огурцы в огурцах

Ингредиенты:

1,4–1,5 кг небольших огурцов, 1–1,2 кг перезревших огурцов, 1 ст. л. соли

Огурцы тщательно вымыть. Перезревшие огурцы натереть на крупной терке, добавить соль, хорошо перемешать. В банку объемом 3 л влить немного огуречной массы, затем выложить слой огурцов. Заполнить банку доверху, выкладывая огурцы и поливая огуречной массой. Банку плотно закрыть капроновой крышкой, хранить в прохладном месте.



Маринованные огурцы с ароматом хвои

Ингредиенты:

1,4–1,6 кг огурцов, 5–6 молодых веточек ели или сосны, 1 зубчик чеснока, листья хрена, смородины и вишни, 10 горошин черного перца

Для маринада: 1,2–1,5 л воды, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 80–90 мл 9 %-го уксуса

На дно стерилизованной банки объемом 3 л положить веточки ели или сосны, чеснок, листья хрена, смородины и вишни, перец. Выложить огурцы, залить кипятком, оставить на 7 мин. Затем воду слить; процедуру повторить еще дважды. Для приготовления маринада в воду добавить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Залить огурцы горячим маринадом. Банку закатать крышкой и укутать до полного остывания.

Маринованные огурцы с яблочным уксусом и хвоей

Ингредиенты:

1,5–1,6 кг огурцов, 5–6 молодых веточек сосны (длиной 5–7 см)

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 3–4 ст. л. яблочного уксуса

Огурцы вымыть, срезать кончики. Огурцы и хвою обдать кипятком и сразу же опустить в ледяную воду. На дно банки объемом 3 л выложить 3 сосновые веточки. Затем плотно уложить огурцы, перекладывая их оставшимися веточками. Для приготовления маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Горячим маринадом залить огурцы, оставить на 15–20 мин. Затем жидкость слить, снова довести до кипения, снять с огня и добавить яблочный уксус. Горячий маринад влить в банку с огурцами. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до полного остывания.



Малосольные огурцы

Ингредиенты:

1,5 кг огурцов, 6–7 зубчиков чеснока, 1 ч. л. семян укропа, корень хрена, эстрагон, лавровый лист, 8–10 горошин душистого перца

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли, ½ ст. л. сахара

Огурцы замочить на несколько часов, затем промыть, срезать кончики. Огурцы уложить в банку, добавить чеснок, семена укропа, корень хрена, эстрагон, лавровый лист и перец. Для рассола в кипящей воде растворить соль, сахар. Залить огурцы горячим рассолом. Банку с огурцами накрыть крышкой, поставить на поднос или в миску, оставить на стуки. Готовые огурцы хранить в холодильнике.



Огурцы консервированные

Ингредиенты:

600–800 г огурцов, 2–3 зубчика чеснока, листья и корень хрена, листья вишни, лавровый лист, зонтики укропа, небольшой кусочек острого перца

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. 9 %-го уксуса

Огурцы замочить в холодной воде на 6–8 ч. В банки объемом 1 л положить чеснок, листья и корень хрена, листья вишни, лавровый лист, зонтики укропа, небольшой кусочек острого перца. Сверху выложить огурцы. Для приготовления маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Горячим маринадом залить огурцы доверху, чтобы жидкость чуть выплеснулась через края банки. Банки закатать стерилизованными крышками, перевернуть вверх дном, укутать. Обязательно хранить в холодильнике или другом прохладном месте.

Огурцы с дубовой корой

Ингредиенты:

600–800 г огурцов, 2 зубчика чеснока, 1 зонтик укропа, $\frac{1}{3}$ ч. л. дубовой коры, $\frac{1}{2}$ листа хрена, 2 листа вишни, 1 лист черной смородины, $\frac{1}{2}$ стручка перца чили, по 3–4 горошины черного и душистого перца

Для маринада: 400–500 мл воды, 1,5 ч. л. соли, 1,5 ч. л. сахара, 30 мл 9 %-го уксуса



Ингредиенты рассчитаны на банку объемом 1 л. Замочить огурцы в холодной воде на 5–6 ч. На дно подготовленной банки положить чеснок, укроп, дубовую кору, лист хрена, листья вишни и смородины, перец. Выложить огурцы, залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить; процедуру повторить еще дважды. Слитую воду использовать для приготовления маринада. Добавить в нее соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Огурцы залить маринадом. Банку закатать крышкой и укутать до полного остывания.

Огурцы соленые

Ингредиенты:

1,5–1,8 кг огурцов, 4 зубчика чеснока, 2 зонтика укропа, по 4 листа черной смородины и вишни, эстрагон, листья хрена, небольшой кусочек корня хрена

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли

Огурцы вымыть, срезать кончики. На дно банки объемом 3 л положить чеснок, укроп, листья черной смородины и вишни, эстрагон, листья и корень хрена. Выложить огурцы. Для приготовления рассола в воду добавить соль, довести до кипения, снять с огня, остудить. Залить огурцы холодным рассолом. Банку накрыть крышкой или сложенной в несколько слоев марлей и поставить на 2–3 дня в теплое место. Периодически снимать образующуюся пену. Через 3 дня огурцы перестанут бродить и изменят цвет. Рассол слить. Огурцы залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить; процедуру повторить еще раз. Ранее слитый рассол довести до кипения, залить огурцы кипящим рассолом. Банку закатать стерилизованной крышкой, перевернуть и укутать до остывания.



Огурцы, консервированные с красной смородиной

Ингредиенты:

600–700 г небольших огурцов, $\frac{1}{2}$ стакана красной смородины, 1 луковица, 1–2 зубчика чеснока, по веточке укропа и мяты, 2–3 бутона гвоздики, 2–3 горошины черного перца

Для маринада: 200 мл воды, 200 мл сока красной смородины, 2,5 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара

Огурцы тщательно вымыть. Смородину очистить от веточек, перебрать и промыть. На дно банки объемом 1 л положить лук, чеснок, укроп, мяту, гвоздику и перец. Выложить огурцы, перекладывая ягодами смородины. Для маринада воду соединить с соком красной смородины, добавить соль, сахар, довести до кипения. Огурцы залить маринадом. Банки накрыть крышками, стерилизовать 8–10 мин, затем закатать и укутать до полного остывания.

Огурцы в соке красной смородины

Ингредиенты:

1,8–2 кг огурцов, 10–15 листьев черной смородины, специи по вкусу

Для маринада: 700 мл воды, 600 мл сока красной смородины, 2 ст. л. соли, 1,5 ст. л. сахара

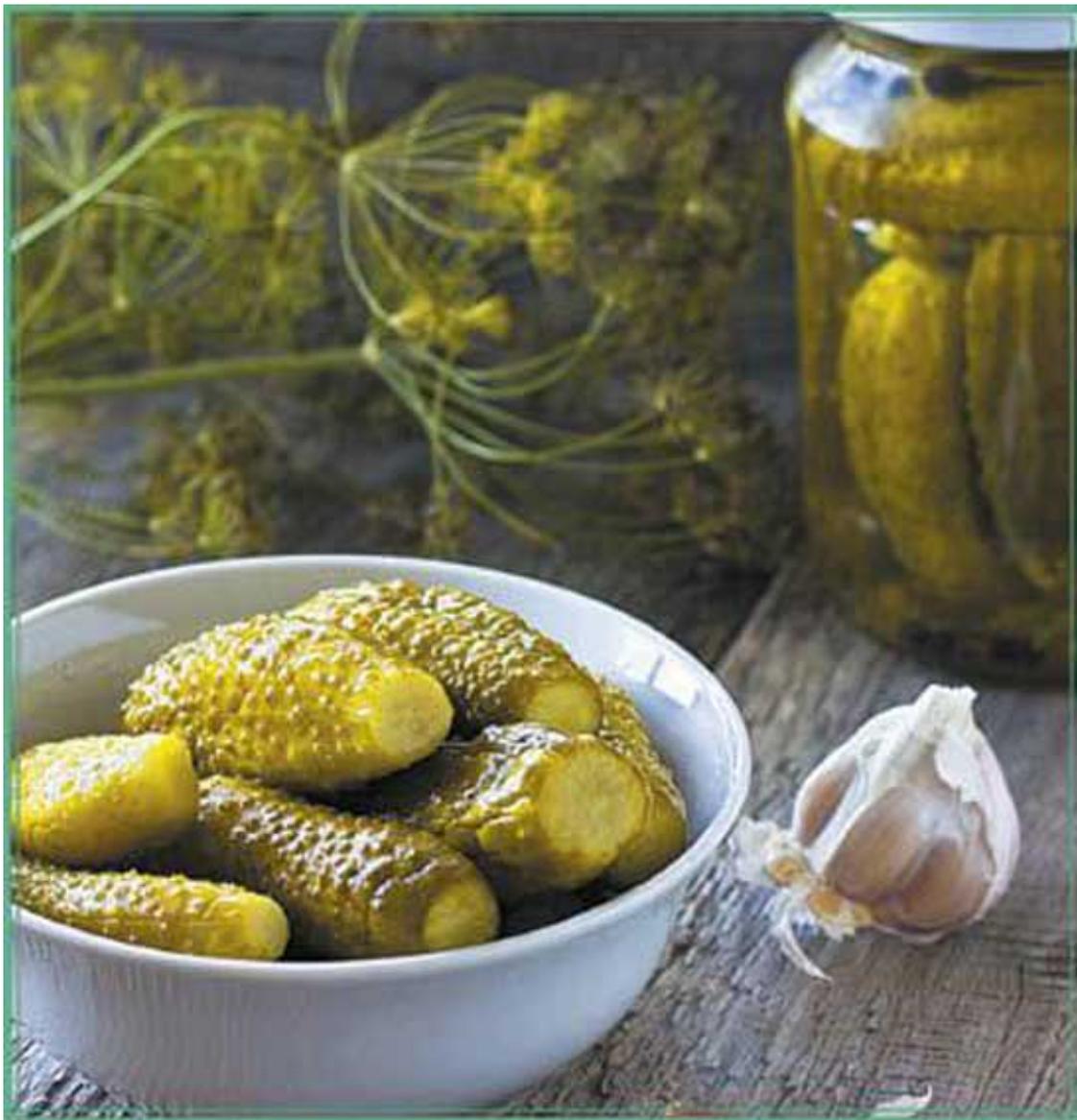
Огурцы вымыть, выложить в подготовленную банку объемом 3 л, перекладывая листьями черной смородины, добавить специи по вкусу. Залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить; процедуру повторить дважды. Для маринада воду соединить с соком красной смородины, добавить соль, сахар, довести до кипения. Огурцы залить горячим маринадом. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до полного остывания.

Огурцы, маринованные с лимонной кислотой и водкой

Ингредиенты:

1,5–1,8 кг огурцов, 2–4 зубчика чеснока, 2 зонтика укропа, листья и корень хрена, по 5 листьев вишни и черной смородины, ½ стручка острого перца, 8 горошин черного перца

Для маринада: 1,5 л воды, 50 мл водки, 1 ч. л. лимонной кислоты, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара



Огурцы залить холодной водой, оставить на несколько часов. На дно подготовленной банки объемом 3 л положить чеснок, укроп, листья и корень хрена, листья вишни и смородины, перец. Выложить огурцы, залить кипятком, оставить на 5 мин. Затем воду слить; процедуру повторить дважды. Для маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, добавить лимонную кислоту и водку. Огурцы залить горячим маринадом. Банку закатать стерилизованной крышкой и укутать до полного остывания.

Огурцы с виноградными листьями в яблочном соке

Ингредиенты:

1,8–2 кг огурцов, 20–40 виноградных листьев (по 1–2 листа на огурец)

Для маринада: 1 л воды, 300 мл яблочного сока, 2 ст. л. сахара, 1,5 ст. л.

соли

Огурцы и виноградные листья вымыть, ошпарить кипятком и сразу же опустить в холодную воду. Каждый огурец плотно завернуть в листья винограда и уложить в банку. Залить кипятком доверху, оставить на 10 мин. Затем воду слить; процедуру повторить два-

жды. Для маринада воду соединить с яблочным соком, добавить сахар, соль, довести до кипения. Огурцы залить горячим маринадом. Банку закатать стерилизованной крышкой и укутать до полного остывания.

Огурцы в виноградных листьях

Ингредиенты:

1,8–2 кг огурцов, 20–40 виноградных листьев, 2–4 зубчика чеснока, 2 зонтика укропа, 1 лавровый лист, 4 горошины душистого перца

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли, 50 мл 9 %-го уксуса

Огурцы замочить в холодной воде на 4–6 ч, срезать кончики. Виноградные листья ошпарить. На дно банки объемом 3 л положить чеснок, укроп, лавровый лист и перец. Каждый огурец завернуть в виноградные листья (по 1–2 листа на огурец в зависимости от размера), уложить в банку. Залить кипятком доверху, оставить на 10 мин. Затем воду слить; процедуру повторить дважды. Для маринада в воду добавить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Огурцы залить горячим маринадом. Банку закатать стерилизованной крышкой и укутать до полного остывания.

Огурцы в яблочном соке

Ингредиенты:

600–800 г огурцов, зонтик укропа, веточка мяты, 1 лист черной смородины, 2 бутона гвоздики, 2 горошины черного перца

Для маринада: 1 л яблочного сока, 1 ст. л. соли

Огурцы ошпарить кипятком, срезать кончики. На дно подготовленной банки объемом 1 л положить укроп, мяту, лист смородины, гвоздику и перец. Выложить огурцы. Для маринада яблочный сок довести до кипения, добавить соль. Огурцы залить горячим маринадом. Банку стерилизовать 12 мин (время указано для банки объемом 1 л), закатать стерилизованной крышкой и укутать до полного остывания.



Огурцы в огуречно-яблочной заливке

Ингредиенты:

1,6–1,8 кг огурцов

Для заливки: 1 л огуречного сока, 1 л яблочного сока, 4 ст. л. сахара,
3 ст. л. соли

В этом рецепте не используются пряности и зелень, благодаря чему огурцы сохраняют свой естественный вкус. Количество сахара можно уменьшить, если яблочный сок имеет выраженный сладкий вкус. Огурцы вымыть, срезать кончики, уложить в банки. Смешать

яблочный и огуречный сок (его можно отжать из переспевших, но не горьких огурцов), добавить сахар, соль, довести до кипения. Залить огурцы горячим соком, оставить на 10 мин. Затем жидкость слить, довести до кипения и снова влить в банки с огурцами. Процедуру повторить дважды. После этого банки закатать стерилизованными крышками и укутать до остывания.

Огурцы в горчичной заливке

Ингредиенты:

4 кг огурцов

Для заливки: 3 ст. л. рубленого чеснока, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9 %-го уксуса, 1 стакан сахара, 3 ст. л. соли, 1 ст. л. сухой горчицы, 2 ч. л. молотого черного перца

Огурцы вымыть, разрезать на 6–8 частей. Посыпать солью, перемешать, подождать, пока пустят сок. Добавить чеснок, масло, уксус, сахар, горчицу, перец; перемешать, оставить на 2–3 ч. Время от времени перемешивать. Затем выложить огурцы в стерилизованные банки, залить получившейся заливкой. Банки простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10–15 мин, объемом 1 л – 20 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Огурцы четвертинками

Ингредиенты:

4 кг огурцов, 20 зубчиков чеснока, 4 веточки укропа, 4 веточки петрушки, душистый перец горошком

Для маринада: 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9 %-го уксуса, 1 стакан сахара, 3 ст. л. соли

Ингредиенты рассчитаны на 4 банки объемом 1 л. Для маринада растительное масло перемешать с уксусом, сахаром и солью. Огурцы разрезать на четвертинки, залить маринадом, оставить на 3 ч в прохладном месте, чтобы пустили сок. На дно каждой стерилизованной банки положить по веточке укропа и петрушки, 5 зубчиков чеснока, 8–10 горошин душистого перца. Затем выложить огурцы и залить образовавшимся маринадом. Банки простерилизовать 15–20 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Огурцы в томатном соке «Кровавая Мэри»

Ингредиенты:

3 кг огурцов, 2 болгарских перца, 2 стручка острого перца, 1 головка чеснока, зонтики укропа, листья и корень хрена

Для заливки: 2 л томатного сока, 3 ст. л. соли

В стерилизованные банки объемом 1 л положить листья и корень хрена, зонтики укропа, по 2–3 зубчика чеснока и нарезанный кольцами острый перец. Выложить тщательно вымытые огурцы, перекладывая полосками болгарского перца. Томатный сок довести до кипения, добавить соль, залить огурцы. Банки накрыть крышками, стерилизовать 25 мин. Затем закатать, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

Огурцы, консервированные с кетчупом чили

Ингредиенты:

2,5–3 кг огурцов, 8 зубчиков чеснока, 4 веточки укропа, 8 листьев черной смородины, 4 лавровых листа, черный перец горошком

Для маринада: 1 л воды, 1 стакан 9 %-го уксуса, 300 г кетчупа чили, 1 стакан сахара, 2 ст. л. соли

Ингредиенты рассчитаны на 4 банки объемом 1 л. На дно подготовленных банок положить по веточке укропа, 2 зубчика чеснока, 1 лавровому листу, 2 листа черной смородины и 8 горошин перца. Огурцы вымыть, разрезать на 4 части, плотно уложить в банки. Для маринада в воду добавить соль, сахар, кетчуп, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Огурцы залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, простерилизовать 10 мин, после чего закатать и укутать до остывания.

Огурцы в тыквенно-яблочном соке

Ингредиенты:

2 кг огурцов, листья хрена и черной смородины

Для маринада: 1 л тыквенного сока, 300 мл яблочного сока, 1 ст. л. соли, 1–2 ч. л. сахара

Огурцы вымыть, ошпарить кипятком и сразу же опустить в холодную воду. Затем выложить в стерилизованную банку объемом 3 л, перекладывая листьями хрена и смородины. Для маринада смешать тыквенный и яблочный сок, довести до кипения, всыпать соль и сахар (если сок сладкий, сахар можно не добавлять). Огурцы залить горячим маринадом, оставить на 10 мин. Затем маринад слить, довести до кипения и снова влить в банку. После третьей заливки маринад не сливать, банку закатать крышкой и укутать до остывания.

Огурцы, консервированные с патиссонами

Ингредиенты:

1,2 кг огурцов, 450 г патиссонов, 6 зубчиков чеснока, 3 зонтика укропа, 3 лавровых листа, 9 горошин черного перца

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли

Небольшие огурцы (до 10 см) и патиссоны вымыть. На дно подготовленных банок положить чеснок, укроп, лавровый лист и перец. Выложить огурцы и патиссоны. Для рассола в воду добавить соль, довести до кипения. Заполненные банки залить приготовленным рассолом, накрыть крышками и простерилизовать в кипящей воде (банки объемом 3 л – 20 мин, объемом 1 л – 10 мин, объемом 0,5 л – 5 мин). Затем банки закатать крышками и укутать до остывания.

Огурцы в щавелевом пюре без уксуса

Ингредиенты:

700 г огурцов

Для маринада: 300 г свежего щавеля, 1 л воды, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

Огурцы вымыть, замочить на 3 ч. Для маринада листья щавеля залить кипятком, варить 5 мин. Затем вместе с отваром протереть через сито, добавить сахар, соль. Смесь довести до кипения, варить на среднем огне 2 мин, помешивая. Огурцы плотно уложить в банки, залить горячим маринадом, оставить на 3–4 мин. Затем маринад слить, довести до кипения и снова влить в банки. Процедуру повторить еще раз. После последней заливки банки закатать крышками и укутать до остывания.

Ассорти из огурцов и помидоров

Ингредиенты:

800 г огурцов, 500 г помидоров, 1 морковь, 1 головка чеснока, зонтик укропа, зелень петрушки, листья вишни и смородины, небольшой кусочек корня хрена

Для маринада: 1,2 л воды, 2–3 ст. л. 9 %-го уксуса, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара

Овощи вымыть. У огурцов срезать кончики. Морковь очистить, нарезать тонкими кружочками. На дно стерилизованной банки объемом 3 л положить листья вишни и смородины, корень хрена, чеснок и кружочки моркови. Затем выложить огурцы с помидорами, перекладывая укропом и петрушкой. Овощи залить кипятком, оставить на 5–10 мин. Затем воду слить, вскипятить и снова влить в банки; процедуру повторить еще раз. Слитую воду использовать для приготовления маринада. Добавить в нее соль, сахар, довести до кипения. Затем снять с огня и влить уксус. Овощи залить горячим маринадом. Банку закатать крышкой, после чего перевернуть и укутать до остывания.



Ассорти из огурцов, помидоров и патиссонов

Ингредиенты:

800 г огурцов, 700 г помидоров, 400 г патиссонов, 5–6 зубчиков чеснока, зонтик укропа, небольшой кусочек корня хрена

Для маринада: 1,2 л воды, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 50 мл 9 %-го уксуса, лавровый лист, 3–4 бутона гвоздики, по 4–5 горошин черного и душистого перца

Овощи вымыть. У огурцов срезать кончики, помидоры проколоть, патиссоны крупно нарезать. На дно подготовленной банки объемом 3 л положить укроп, корень хрена и чеснок. Выложить овощи, залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить; процедуру повторить еще дважды. Для маринада в воду добавить сахар, соль, лавровый лист, гвоздику и перец, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Овощи залить горячим маринадом. Банку закатать крышкой и укутать до полного остывания.



Кабачки маринованные хрустящие

Ингредиенты:

5 кг кабачков, 3 головки чеснока, 8 зонтиков укропа, листья хрена и черной смородины, 8 лавровых листьев, 40 горошин черного перца

Для маринада: 3,5 л воды, 6 ст. л. соли, 5 ст. л. сахара, 250 мл 9 %-го уксуса

Ингредиенты рассчитаны на 8 банок объемом 1 л. На дно подготовленных банок положить по зонтику укропа, листья хрена и смородины, 2–3 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца. Кабачки тщательно вымыть, нарезать кружочками толщиной 1,5 см, выложить в банки. Для маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Кабачки залить горячим маринадом. Банки простерилизовать 10 мин (указано время для банок объемом 1 л), закатать крышками, перевернуть и укутать до остывания.

Кабачки маринованные пряные

Ингредиенты:

600–700 г кабачков, 1–2 лавровых листа, $\frac{1}{4}$ ч. л. корицы, 5–8 бутонов гвоздики, небольшой кусочек острого перца

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 100 мл 6 %-го уксуса

Кабачки нарезать кубиками или кружочками, бланшировать в кипящей воде 1 мин. Откинуть на дуршлаг, сразу же опустить в холодную воду. Затем выложить в банку, добавить лавровый лист, корицу, гвоздику и перец. Для маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Кабачки залить горячим маринадом. Банку накрыть крышкой, стерилизовать 10 мин, закатать и укутать до полного остывания.

Кабачки в томатной заливке

Ингредиенты:

3 кг молодых кабачков, чеснок и укроп по вкусу

Для маринада: 1 л воды, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9 %-го уксуса, 1 стакан томатного соуса или кетчупа, 1 стакан сахара, 3 ст. л. соли

Кабачки нарезать кружочками толщиной 1 см. Смешать ингредиенты для маринада (вместо томатного соуса можно взять уваренный томатный сок) и довести до кипения. Положить в кипящий маринад нарезанные кабачки, кипятить 10 мин. Добавить нарезанный чеснок и зелень укропа, варить еще 3–5 мин. Горячие кабачки с маринадом разложить в подготовленные банки и закатать.

Кабачки с чесноком в яблочном маринаде

Ингредиенты:

1,5 кг кабачков, 3–4 головки чеснока

Для маринада: 1 стакан воды, 1 стакан яблочного сока, 1 стакан растительного масла, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

Молодые кабачки вымыть, нарезать кружочками. Уложить в банки, пересыпая измельченным чесноком. Для маринада смешать воду и яблочный сок, добавить растительное масло, сахар, соль, довести до кипения. Кабачки залить горячим маринадом. Банки простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10–15 мин, объемом 1 л – 15–20 мин), закатать крышками и укутать до полного остывания.

Кабачки с морковью в яблочном соке

Ингредиенты:

2 кг кабачков, 500 г моркови, 500 г яблок

Для маринада: 500 мл воды, 500 мл яблочного сока, 1,5 ст. л. меда, 1 ст. л. соли, 20 листьев лимонника

Кабачки очистить от кожуры и крупных семян, нарезать кружочками. Морковь очистить, нарезать кружочками. У яблок удалить сердцевину, нарезать дольками. Кабачки, морковь и яблоки выложить в стерилизованные банки, залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить; процедуру повторить дважды. Для маринада смешать воду и яблочный сок, добавить мед, соль, листья лимонника, довести до кипения. Кабачки залить кипящим маринадом. Банки закатать крышками и укутать до остывания.

Кабачки по-мелитопольски

Ингредиенты:

1 кг кабачков, 1 стручок острого перца, 2–3 зубчика чеснока, 2–3 листика мяты, 2 зонтика укропа, пучок петрушки и сельдерея, листья хрена

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. л. соли, ½ стакана 9 %-го уксуса

Молодые кабачки разрезать вдоль на половинки, очистить от семян, нарезать кусочками толщиной 2,5 см. На дно банок положить половину подготовленной зелени. Затем выложить кабачки, перекладывая колечками острого перца и чесноком. Сверху выложить оставшуюся зелень. Для маринада в воду добавить соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Кабачки залить горячим маринадом. Банки простерилизовать в кипящей воде (банки объемом 0,5 л – 5 мин, объемом 1 л – 6–8 мин, объемом 2 л – 12–15 мин), закатать крышками и укутать до остывания.

Полуфабрикат из баклажанов

Ингредиенты:

2,8–3 кг баклажанов, 3 ст. л. 9 %-го уксуса, соль, черный и душистый перец горошком

Некрупные баклажаны вымыть, отварить 5–7 мин в подсоленной воде с добавлением перца. Готовность определить прокалыванием: если спичка легко входит в баклажан, он готов. Выложить горячие баклажаны в стерилизованные банки объемом 1 л, залить водой, в которой они варились, добавить по 1 ст. л. уксуса. Банки закатать крышками и укутать до остывания. Консервированные баклажаны можно использовать для приготовления салатов и других постных блюд.

Маринованные патиссоны с острым перцем

Ингредиенты:

1,8 кг патиссонов, 2 стручка острого перца, 5–7 зубчиков чеснока, 2–4 веточки укропа

Для маринада: 1,3 л воды, 3 ст. л. соли, 100 мл 5 %-го уксуса

На дно подготовленных банок объемом 1 л положить нарезанную зелень укропа, чеснок и острый перец. Выложить нарезанные патиссоны. Для маринада в воду добавить соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Патиссоны залить горячим маринадом. Банки простерилизовать 10–15 мин, закатать крышками и укутать до остывания.

Маринованные патиссоны с мятой

Ингредиенты:

800 г мелких патиссонов, 2–3 веточки мяты, 3–4 веточки укропа, 2–3 веточки сельдерея, 1 лист хрена, 1 лавровый лист, 4–5 горошин душистого перца

Для маринада: 1 л воды, 1 ч. л. соли, 20 мл 9 %-го уксуса

Патиссоны бланшировать в кипящей воде 5–7 мин и сразу же опустить в ледяную воду. На дно стерилизованной банки положить мяту, зелень укропа и сельдерея, лист хрена, лавровый лист и перец. Заполнить банку патиссонами. Для маринада в воду добавить соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Патиссоны залить горячим маринадом. Банку простерилизовать 15–20 мин (время указано для банки объемом 1 л), закатать крышкой, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

Консервированные патиссоны

Ингредиенты:

3 кг патиссонов, 1 головка чеснока, по крупному пучку зелени петрушки, сельдерея и укропа, 6–8 лавровых листьев, листья хрена

Для маринада: 2 л воды, 4 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 300 мл уксуса

Патиссоны вымыть, крупные разрезать на части. Бланшировать в кипящей воде 2–3 мин, откинуть на дуршлаг, сразу же опустить в холодную воду. На дно банок положить зелень петрушки, сельдерея и укропа, листья хрена, лавровый лист, зубчики чеснока. Выложить патиссоны. Для маринада в воду добавить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Патиссоны залить горячим маринадом. Банки простерилизовать в кипящей воде (банки объемом 1 л – 8–10 мин, объемом 3 л – 20 мин), закатать крышками и укутать до остывания.



Маринованные патиссоны

Ингредиенты:

1 кг мелких патиссонов, 4–5 зубчиков чеснока, зонтики укропа, листья хрена, 4 лавровых листа, 4 бутона гвоздики, 10–15 горошин черного перца

Для маринада: 1 л воды, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. 9 %-го уксуса

Патиссоны вымыть, бланшировать в кипящей воде 5 мин, откинуть на дуршлаг и сразу же опустить в ледяную воду. На дно подготовленных банок положить чеснок, укроп, листья хрена, лавровый лист, гвоздику и перец. Выложить патиссоны, залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить; процедуру повторить дважды. Слитую воду использовать для приготовления маринада. Добавить в нее соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Патиссоны залить горячим маринадом. Банки закатать крышками и укутать до остывания.



Квашеная капуста

Ингредиенты:

2–2,3 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 3–4 лавровых листа,
несколько горошин черного или душистого перца

Для рассола: 1,5 л воды, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара



Капусту нашинковать. Морковь натереть на крупной терке, смешать с капустой. Добавить лавровый лист и перец. Овощи выложить в емкость, слегка утрамбовывая. Для рассола в воду добавить соль, сахар, довести до кипения, остудить. Капусту залить рассолом, чтобы она была полностью им покрыта. Банку неплотно прикрыть крышкой или накрыть марлевой салфеткой, оставить при комнатной температуре на 2–3 суток. Периодически протыкать деревянной палочкой до дна, чтобы выходил газ. Через 2–3 дня капуста будет готова. Хранить в холодильнике.

Квашеная капуста с яблоками

Ингредиенты:

2 кг белокочанной капусты, 2 моркови, 2–3 яблока, 5 ч. л. соли

Яблоки очистить от сердцевин, натереть на крупной терке. Капусту и морковь шинковать, перемешать с яблоками. Добавить соль, слегка перетереть руками. Выложить капусту в эмалированную или стеклянную емкость, сверху положить груз. Оставить на 3–4 дня при комнатной температуре. Каждый день капусту протыкать до дна деревянной палочкой. Готовую капусту хранить в холодильнике или погребе.

Квашеная капуста с овощами

Ингредиенты:

2 кг белокочанной капусты, 1 кабачок, 3 крупные моркови, 3 средних помидора, 2 болгарских перца, 1–2 головки чеснока, по 1 пучку петрушки и укропа

Для рассола: 500 мл воды, 1 ст. л. соли

Кочан капусты разрезать вместе с кочерыжкой на 4 части, бланшировать в кипящей воде 2–3 мин. Кабачок и морковь нарезать кружочками. Помидоры и болгарский перец разрезать на 4 части. Чеснок и зелень измельчить. Для рассола в кипящей воде растворить соль, охладить. Овощи выложить в емкость, пересыпая чесноком и зеленью. Залить охлажденным рассолом, сверху поставить груз. Оставить на 3 дня при комнатной температуре. Хранить в прохладном месте.

Квашеная капуста с тыквой и клюквой

Ингредиенты:

1 кг белокочанной капусты, 100 г моркови, 200 г тыквы, 3 ст. л. клюквы, 3 ст. л. соли, 500 мл воды

Капусту шинковать. Морковь и тыкву натереть на крупной терке, соединить с капустой. Добавить соль, слегка перетереть руками. Добавить клюкву, аккуратно перемешать. Выложить капусту в емкость для квашения, залить охлажденной кипяченой водой, сверху поставить груз. Оставить при комнатной температуре на 4–5 дней. Каждый день капусту протыкать до дна деревянной палочкой. Готовую капусту хранить в холодильнике или погребе.

Квашеная капуста по-армянски

Ингредиенты:

2 кг белокочанной капусты, 1 небольшая свекла, 2 средние моркови, 100 г корня петрушки, 2 стручка красного острого перца, 1 зубчик чеснока, 20 г зелени кинзы

Для рассола: 3 л воды, 5 ст. л. соли, ½ палочки корицы, 2–3 лавровых листа, 8–10 горошин черного перца

Для рассола воду довести до кипения, добавить соль, корицу, лавровый лист, перец, охладить. Каждый кочан капусты разрезать на 4 части. Свеклу нарезать тонкими пластинками, морковь и корень петрушки – кружочками, острый перец – полосками. Чеснок и зелень измельчить. Капусту выложить в емкость для квашения, перекладывая овощами, перцем,

чесноком и зеленью. Залить охлажденным рассолом, сверху положить груз. Оставить при комнатной температуре на 4–5 суток, затем хранить в прохладном месте.

Капуста по-корейски

Ингредиенты:

1 кочан капусты, 2 свеклы, 3 моркови, 1–2 головки чеснока

Для маринада: 250 мл воды, 100 мл яблочного уксуса, 100 мл растительного масла, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 стручок острого перца

Капусту нарезать квадратами среднего размера. Свеклу и морковь натереть на терке. Чеснок очистить, нарубить. Для приготовления маринада в воду добавить растительное масло, соль, сахар и острый перец, довести до кипения. Снять огня, влить уксус. Овощи выложить в емкость, залить маринадом, оставить на 2–3 дня при комнатной температуре. После этого капуста готова к употреблению. Хранить в холодильнике.

Цветная капуста с перцем в маринаде

Ингредиенты:

1 кг цветной капусты, 1 кг перца, 100 г зелени петрушки, специи по вкусу

Для маринада: 1 л воды, 4 ст. л. соли, 150 мл 9 %-го уксуса

Цветную капусту разобрать на соцветия. Перец очистить от семян, разрезать на четверти. Капусту и перец выложить в банку, перекладывая зеленью, добавить специи по вкусу. Для приготовления маринада в кипящую воду всыпать соль, перемешать, снять с огня и влить уксус. Овощи залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, простерилизовать 10–15 мин (время указано для банок объемом 1 л) и закатать.

Маринованная цветная капуста

Ингредиенты:

2 кг цветной капусты, 2 моркови, 2 красных болгарских перца, 1 луковица, 2 головки чеснока, зонтики укропа, листья хрена, вишни и смородины, лавровый лист, гвоздика, острый перец, душистый перец

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 80 мл 9 %-го уксуса

Цветную капусту разобрать на соцветия, хорошо промыть. Болгарский перец нарезать кубиками, морковь – кружочками, лук – кольцами. На дно банок объемом 1 л положить по 2 зубчика чеснока, укроп, лист хрена, по 2 листа смородины и вишни, лавровый лист, 2–3 бутона гвоздики, острый перец, 3–4 горошины душистого перца. Сверху плотно уложить капусту, перекладывая морковью, луком и болгарским перцем. Залить банки кипятком, накрыть крышкой, оставить на 3 мин. Воду слить; процедуру повторить дважды. Слитую воду использовать для приготовления маринада. Добавить в нее соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Залить кипящим маринадом овощи. Банки закатать крышками, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованная капуста со сливами

Ингредиенты:

1 кг капусты, 500 г болгарского перца, 200 г слив, 1 ст. л. тмина, острый перец по вкусу

Для маринада: 1 л воды, 5 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 250 мл 9 %-го уксуса

Капусту тонко нашинковать, бланшировать порциями в кипящей воде 1 мин. Затем откинуть на дуршлаг и облить холодной водой. Перец очистить от семян, нарезать соломкой. Из слив удалить косточки, нарезать ломтиками. Для приготовления маринада вскипятить воду с сахаром и солью, снять с огня, добавить уксус, перемешать. Капусту выложить в банку, перекладывая сливами, перцем и посыпая тмином и острым перцем. Хорошо утрамбовать, залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, простерилизовать 15 мин (время указано для банок объемом 1 л) и закатать. Хранить в прохладном месте.

Перец в томатном маринаде

Ингредиенты:

5 кг болгарского перца, 2 головки чеснока, 50–70 г корня хрена, пучок укропа и петрушки

Для маринада: 1,5 кг помидоров, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 5 горошин душистого перца

У перца удалить плодоножки и семена, бланшировать в кипящей воде 3 мин, откинуть на дуршлаг и опустить в холодную воду. Очищенный корень хрена и чеснок нарезать, зелень измельчить. Для маринада помидоры пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар и душистый перец, кипятить 15 мин. На дно подготовленных банок положить хрен, чеснок и зелень, затем плотно уложить перец (можно складывать один в другой). Залить кипящим томатным маринадом и накрыть крышкой. Стерилизовать банки объемом 1 л 20 мин, объемом 3 л – 40 мин. Затем закатать крышками и укутать.



Перец, маринованный с медом

Ингредиенты:

5 кг болгарского перца, 2 головки чеснока

Для маринада: 360 мл растительного масла, 1 л 6 %-го уксуса, 1 стакан меда или 1,5 стакана сахара, 2 ч. л. соли, 1,5 ч. л. молотой корицы, 10–

12 бутонов гвоздики, 8–9 горошин душистого перца, 10–12 горошин черного перца

Для приготовления выбрать спелый мясистый перец, лучше красного цвета, очистить от семян, разрезать на 2–4 части. Для маринада смешать растительное масло, уксус, мед (сахар), соль и все специи, довести до кипения, варить 5 мин. Опустить в маринад перец и бланшировать 5 мин. На дно подготовленных банок объемом 1 л положить по 1–2 зубчика чеснока. Сверху плотно выложить перец, залить кипящим маринадом и закатать крышками. Если в процессе раскладывания перец в банках успел остыть – банки перед закупориванием простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 7 мин, объемом 1 л – 12 минут).



Маринованный перец с чесноком по-армянски

Ингредиенты:

6 кг красного болгарского перца, 300 г чеснока, 1 пучок зелени сельдерея, 1 пучок зелени петрушки

Для маринада: 1 л воды, 500 мл растительного масла, 100 мл 9 %-го уксуса, 3 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, лавровый лист, черный перец горошком по вкусу

У перца удалить плодоножки и семена. Крупный перец разрезать на половинки, небольшой оставить целым. Зелень и чеснок измельчить. В широкой емкости соединить продукты для маринада, довести до кипения. В кипящем маринаде бланшировать перец порциями по 2–3 мин. Горячий перец уложить в банки объемом 1 л, пересыпая зеленью и чесноком, залить кипящим маринадом. Банки стерилизовать 15–20 мин и закатать крышками.

Перец в сладком маринаде

Ингредиенты:

1,5–2 кг болгарского перца, 2 бутона гвоздики, по 5–7 горошин душистого и черного перца

Для маринада: 1 л воды, 200 мл 9 %-го уксуса, 3–4 ст. л. растительного масла, 6–8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

Перец очистить от семян, плотно уложить в банки объемом 1 л, добавить специи. Смешать составляющие для маринада, кроме уксуса, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Перец залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, стерилизовать 10 мин, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованный перец для фарширования

Ингредиенты:

10–12 болгарских перцев, 3 зубчика чеснока, 3 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. 9 %-го уксуса



Перец вымыть, аккуратно удалить плодоножки и семена. Выложить в банку объемом 3 л, добавить чеснок, гвоздику и душистый перец. Залить кипятком, оставить на 20 мин. Затем воду слить, довести до кипения и снова влить в банку на 20 мин. Воду слить, добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Перец залить горячим маринадом. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованный зеленый горошек

Ингредиенты:

350 г зеленого горошка

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, $\frac{1}{2}$ ч. л. лимонной кислоты

Молодой зеленый горошек отварить 5 мин в слегка подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, выложить в банку объемом 0,5 л. Для маринада в воду добавить сахар, соль и лимонную кислоту, довести до кипения. Горошек залить горячим маринадом. Банку накрыть крышкой, простерилизовать 50 мин и закатать.

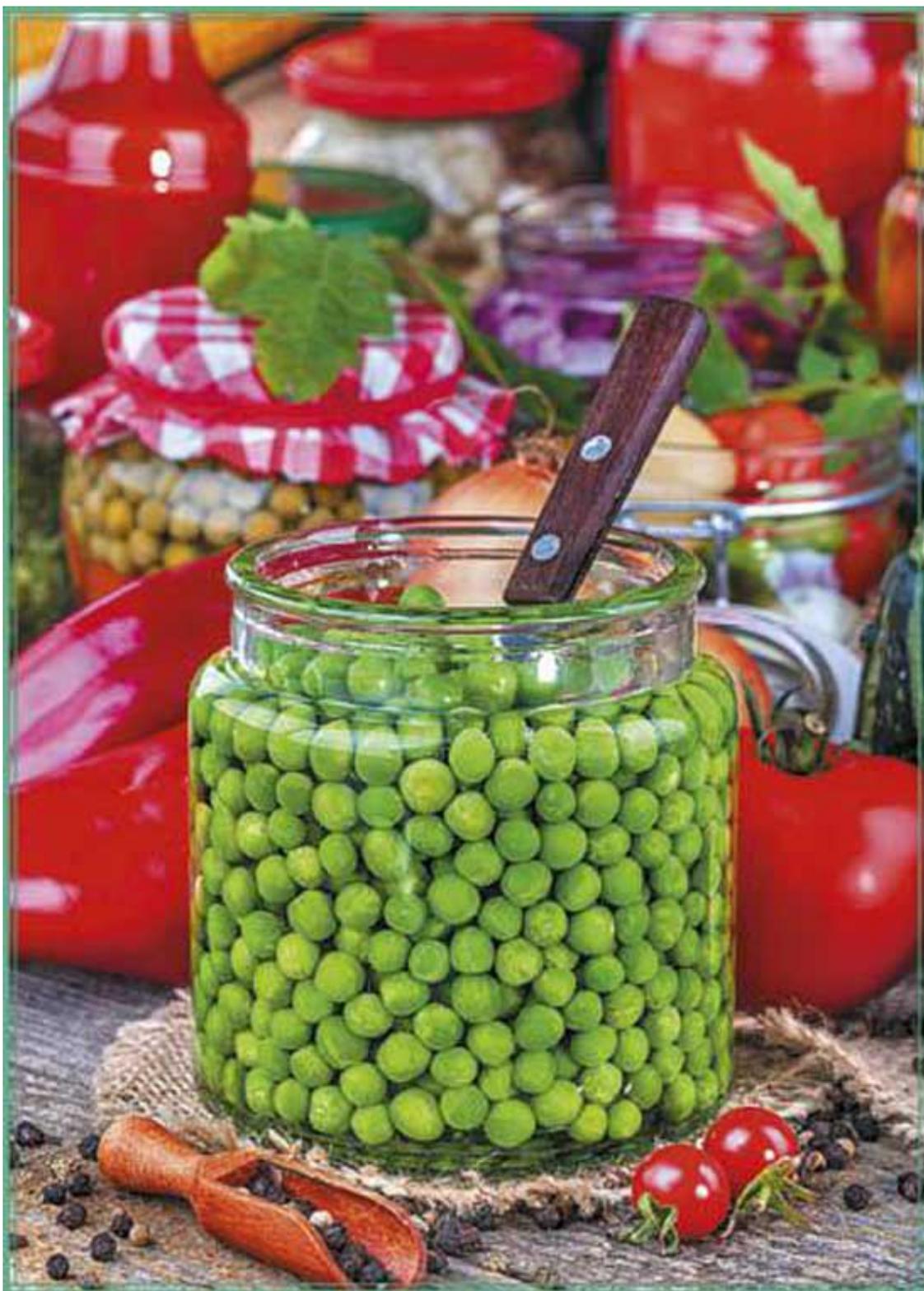
Консервированный зеленый горошек (1 вариант)

Ингредиенты:

1–1,5 кг зеленого горошка

Для маринада: 1 л воды, 3 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты

Горошек хорошо промыть. Для маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Положить горошек, варить 15 мин. В конце варки добавить лимонную кислоту. Шумовкой переложить горошек в подготовленные банки, залить кипящим маринадом. Банки закатать крышками, хранить в холодильнике или другом прохладном месте.



Консервированный зеленый горошек (2 вариант)

Ингредиенты:

1–1,5 кг зеленого горошка

Для маринада: 1 л воды, 1,5 ст. л. соли, 1,5 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. 9 %-го уксуса, 1 ч. л. лимонной кислоты

Для маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Всыпать горошек, варить 10 мин. Добавить лимонную кислоту, варить еще 30–45 мин. Снять с огня, влить уксус. Разложить горошек в банки объемом 0,5 л, залить маринадом. Банки стерилизовать 1 ч, закатать крышками и укутать до остывания.

Консервированный зеленый горошек «Брестский»

Ингредиенты:

1–1,5 кг зеленого горошка

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 120 мл уксуса

Для маринада в воду добавить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Горошек бланшировать в кипящей воде 5 мин, откинуть на дуршлаг. Сразу же выложить в банки объемом 0,5 л, залить горячим маринадом. Банки простерилизовать 40–50 мин, закатать крышками и укутать до полного остывания.

Консервированная кукуруза

Ингредиенты:

700 г зерен кукурузы

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. л. соли, $\frac{2}{3}$ ст. л. сахара



Для рассола в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Опустить в кипящий рассол зерна кукурузы, варить 10 мин. Шумовкой выложить кукурузу в стерилизованные банки, залить кипящим рассолом. Банки накрыть крышками, стерилизовать 3 ч, закатать и укутать до остывания.

Шампиньоны в маринаде

Ингредиенты:

1,5 кг шампиньонов, 1 ч. л. лимонной кислоты

Для маринада: 1 л воды, 1 небольшая морковь, 1 луковица, 2–2,5 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 5 ст. л. уксуса, 2 лавровых листа, 1–2 бутона гвоздики, 10 горошин черного перца, 3 горошины душистого перца

Шампиньоны небольшого размера тщательно вымыть, положить в кастрюлю, залить достаточным для варки количеством горячей воды и добавить лимонную кислоту. Довести до кипения, варить 5 мин. Откинуть на дуршлаг, слить жидкость. Разложить шампиньоны в подготовленные банки. Для маринада лук и морковь нашинковать, положить в кипящую воду, добавить сахар, соль, лавровый лист, гвоздику, перец, кипятить 7–10 мин. В конце добавить уксус. Шампиньоны залить горячим маринадом. Банки простерилизовать, закатать крышками и укутать до полного остывания.

Маринованные шампиньоны с овощами

Ингредиенты:

1 кг шампиньонов

Для маринада: 500 мл воды, 1–2 болгарских перца, 1 крупная луковица, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. рубленой зелени укропа, 1 ст. л. соли, ½ ст. л. сахара, 2 ст. л. 6 %-го уксуса, 5 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, щепотка кориандра, 4 горошины черного перца, 5 горошин душистого перца

Для маринада в воду положить соль, сахар, лавровый лист, кориандр, черный и душистый перец, довести до кипения. Снять с огня, добавить нашинкованные морковь, перец, лук, измельченный чеснок и зелень, влить уксус и масло. Шампиньоны вымыть, отварить в кипящей воде 5–6 мин, откинуть на дуршлаг. Переложить горячими в маринад, накрыть крышкой и настаивать, пока не остынут. Остывшие грибы разложить в подготовленные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

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.