

ЭТО РЕАЛЬНО НЕРЕАЛЬНО **ВКУСНО!**

ПРОВЕРЕННЫЕ
ГОДАМИ И
ПОКОЛЕНИЯМИ
**РЕЦЕПТЫ
ЗАГОТОВОК**
ОТ КЛАССИЧЕСКИХ
ДО ЭКЗОТИЧЕСКИХ



КУЛИНАРНАЯ КОНСЕРВАТОРИЯ



ИННА
МЕТЕЛЬСКАЯ-ШЕРЕМЕТЬЕВА

Кулинарное открытие (Эксмо)

Инна Метельская-Шереметьева

Кулинарная КОНСЕРВАТория.

**Проверенные годами и
поколениями рецепты заготовок
от классических до экзотических**

«ЭКСМО»

2018

УДК 641.55
ББК 36.91

Метельская-Шереметьева И.

Кулинарная КОНСЕРВАтория. Проверенные годами и поколениями рецепты заготовок от классических до экзотических
/ И. Метельская-Шереметьева — «Эксмо», 2018 — (Кулинарное открытие (Эксмо))

ISBN 978-5-04-100798-0

Новая книга известного блогера и кулинара Инны Метельской-Шереметьевой – настоящий подарок для вас, если вы – рачительная хозяйка, любящая угощать свою семью и друзей всю зиму теми дарами, которыми щедро делится с нами лето! Яркие, вкусные, полные витаминов (да-да, автор настаивает, что в правильно приготовленных консервах содержится масса полезного для нашего здоровья!), простые в приготовлении, эти заготовки наверняка покорят ваше сердце, а некоторые рецепты определенно войдут в копилку любимых семейных, и когда-нибудь по ним будут готовить ваши дочки и внушки.

УДК 641.55
ББК 36.91

ISBN 978-5-04-100798-0

© Метельская-Шереметьева И., 2018
© Эксмо, 2018

Содержание

Введение	5
Любимые овощные заготовки	10
Огурцы соленые деревенские	11
Огурцы фирменные, «Метельские»	12
Камышинские огурчики	13
Огурцы с красной смородиной	14
Огурцы с красной смородиной (вариант моей подруги)	15
Огурцы в томате по-лигурийски	16
Французские огурцы для всего	17
Огурчики с чесноком «Монастырские»	18
Огурчики в водочном маринаде	19
Огурчики «Заводские болгарские»	20
Маринованные огурцы с перцем	21
Маринованные огурчики «Без хлопот»	22
Огурцы по-чешски со сладким перцем	23
Огурчики или кабачки хрустящие	24
Салат на зиму «Луховицкий»	25
Салат «Нежинский»	26
Салат «Нежинский» (вариант моей подруги)	27
Помидоры наши с мамой фирменные	28
Помидоры от Бенедикт	29
Соленые помидоры «Бабушкины пустые»	30
Маринованные помидоры сладко-острые	31
Самые вкусные помидоры-«сливки»	32
Помидоры с вкусным рассолом «Соседкины»	33
Помидоры, консервированные половинками	34
Помидоры «Страна Советов»	35
«Заначка»	36
Помидоры по-корейски	37
Помидоры десертные чесночные	38
Помидоры в яблочном соке	39
Помидоры, консервированные с виноградом	40
Помидоры в яблочно-виноградном соке	41
Конец ознакомительного фрагмента.	42

Инна Метельская-Шереметьева

Кулинарная КОНСЕРВАтория.

Проверенные годами и поколениями рецепты заготовок от классических до экзотических

Автор выражает сердечную признательность и от всей души благодарит: Сусанну Аникитину-Юнгблюд, Светлану Ащеулову, Анастасию Бавылкину, Надежду Кузнецову-Заворотнюк, Елену Деркачеву, Светлану Печенкину, Августа Ландмессера и Виталия Лифар.

Введение

Каждая приличная книга должна начинаться с введения. Зачем? Ну как же! А как иначе вы поймете, что не зря потратили свои деньги и приобрели то, что принесет пользу вам, вашим близким, вашим детям, а то и внукам с правнуками.

Я постараюсь написать эту книгу так, чтобы вам не было стыдно за потраченные в книжном магазине средства.

Агитировать кого-то запастись летом свежие овощи и фрукты, наверное, нынче не модно, да и не актуально. Это в период молодости наших мам и бабушек мы жили по принципу «как летом потопаешь, так зимой полопаешь». Сегодня же в супермаркетах круглый год есть свежие огурчики и помидоры, хрустящие яблоки и диковинные (в мороз-то) ежевика и малина.

И тем не менее даже жители тех стран, где лето круглый год, запасают дары природы впрок. Зачем? Ну, во-первых, это очень вкусно. А во-вторых, в нашем климате существует такое понятие как «сезонность» овощей и фруктов. То есть существует период, когда они наиболее вкусны, натуральны, богаты всевозможными витаминами и приносят нам не только вкусовое удовольствие, но и реальную пользу.

Сейчас я коротенько перечислю вам всю ту красоту, которая содержится в сезонных плодах и напрочь отсутствует в урожае «дозревающим», парафиново-глянцевом, картинно красивом, но при этом картонно-безвкусном. А выводы вы сделаете сами. Надеюсь, убеждать вас в пользе витаминов мне не нужно? Сегодня все у нас чудесно образованы и медицински подкованы.

Готовы? Поехали!

Количество витаминов буду указывать в миллиграммах на 100 граммов продукта.

Баклажаны: витамин С – 15 мг

Брюква: витамин С – 30 мг

Горошек зеленый: каротин – 1 мг, витамин С – 25 мг

Кабачки: витамин С – 15 мг

Капуста белокочанная: витамины В₁ – 0,06 мг, В₂ – 0,05 мг, С – 30 мг

Капуста краснокочанная: витамин С – 50 мг

Капуста цветная: витамин С – 70 мг

Лук зеленый (перо): каротин – 6 мг, витамин С – 10 мг

Морковь: каротин – 9 мг, витамины В₁ – 0,6 мг, В₂ – 0,6 мг, С – 5 мг,
РР – 0,4 мг

Перец сладкий (красного цвета): каротин – 10 мг, витамин С – 250 мг

Петрушка (зелень): каротин – 10 мг, витамин С – 150 мг

Помидоры красные: каротин – 2 мг, витамин С – 40 мг

Свекла красная: витамин С – 10 мг

Укроп (зелень): витамин С – 140 мг

Хрен (корень): витамин С – 200 мг

Шпинат: каротин 5 мг, витамин С – 50 мг

Абрикосы: каротин – 2 мг, витамин С – 7 мг

Виноград: витамин С – 3 мг

Вишня: каротин – 0,3 мг, витамин С – 15 мг

Груша: витамин С – 4 мг

Клубника: витамин С – 60 мг

Кизил: витамин С – 50 мг

Клюква: витамин С – 10 мг

Крыжовник: каротин – 0,4 мг, витамин С – 40 мг

Малина: каротин – 0,3 мг, витамин С – 30 мг

Орех грецкий зеленый: витамин С – 1200 мг

Персики: каротин – 8 мг, витамин С – 50 мг

Слива: каротин – 0,1 мг, витамин С – 5 мг

Смородина красная: витамин С – 30 мг

Смородина черная: витамин С – 300 мг

Яблоки летние: витамин С – 7 мг

Яблоки антоновка: витамин С – 30 мг

Все эти данные я взяла из «Таблиц химического состава и питательной ценности пищевых продуктов», Медгиз, М., 1954 г. Совершенно не случайно.

Меня действительно больше всего волновали (среди прочих) единицы каротина и витамина С, то есть те полезные «стройматериалы», без которых наш организм засбоит, а то и вовсе сдаст. И они, как это часто бывает, как раз и содержатся в овощах и фруктах больше, чем в любом ином пищевом продукте.

Вот их-то мы и должны бережно сохранить, законсервировав на зиму.

Современная медицина считает, что витамины (особенно витамин С) разрушаются при консервации. Неправда! Если вы не станете хранить очищенные и нарезанные овощи дольше 30 минут до термообработки, не будете пользоваться медной или поврежденной эмалированной посудой, не станете «томить» вашу консервацию часами, то от 60 до 95 % витаминов прямым ходом отправятся в банку, а потом к вам на стол, целенькими и невредимыми! Просто нужно все продумывать заранее, а работать споро, примерно так, как управлялись на кухнях наши бабушки!

Кстати, вы обратили внимание на то, какие фрукты и овощи содержат максимальное количество витамина С? Обязательно вводите их в свой рацион, не игнорируйте резкий привкус хрена или забористый дух укропа. Это, безусловно, не самые «деликатные» добавки, но зато какие полезные!

Теперь пару слов о том, как добиться того, чтобы ваши консервы радовали глаз, вкусовые рецепторы и чувство собственной значимости (хорошо знакомое каждой домовитой хозяйке) не только в процессе приготовления, когда мы выставаем баночки в ряд, фотографируем их с чувством глубокого удовлетворения и выкладываем картинки в социальных сетях, но и зимой, когда мы эти баночки с полоч достаем...

Конечно же, нужно просто соблюдать правила гигиены. И не какие-то там хирургически-стерильные, а обычные, которые под силу любой из нас.

Бабушка научила меня давным-давно, что тару для консервирования нужно мыть исключительно питьевой содой (при сильном загрязнении – пару раз) и обваривать кипятком. Сверхбдительная мама открыла для себя «баунти» – СВЧ-печь – и теперь, промыв банки с содой и ополоснув их кипятком, она еще и ставит их в микроволновку на пару минут. Я, признаюсь честно, обхожусь или одним, или другим способом: или сода с кипятком, или кипяток с СВЧ-печкой. Просто в моей семье мы консервируем много, часто, а времени на все не хватает... Но еще ни разу (тьфу-тьфу-тьфу) не было такого, чтобы банки взорвались или содержимое испортилось. Мне кажется более важным тщательно промыть все овощи и фрукты, и уж, конечно, я не использую никаких (точнее, НИКАКИХ) синтетических моющих средств вроде обезжиривателей или даже хозяйственного мыла.

Алгоритм моей работы на кухне при консервировании предельно прост.

Всю посуду (тару) вместе с крышками замачиваю в горячей воде в тазу или в чистой воде в ванне. Тридцати минут достаточно.

Каждую банку и крышку промываю с содой и ополаскиваю сначала водой, потом кипятком.

Банки ставлю горлышком вниз на чистую пеленку или полотенце.

Крышки (на всякий случай) еще дополнительно кипячу пару минут в ковшике.

Все! Можно работать. Только подготовьте для тары какое-то такое место на кухне, где бы она спокойно сохла и не мешала вам. Ну и вы в процессе подготовки фруктов-овощей не хватали бы ее, отодвигая, грязными руками.

Забыла упомянуть еще один момент... Если у вас банки стоят у кондиционера или просто на сквозняке, то перед наполнением их кипящим рассолом или вареньем обдайте банку снаружи кипятком. В противном случае она может лопнуть от перепада температур. Чего там греха таить, пару раз в моей жизни подобные казусы приключались. Ну и, с той же целью, никогда не держите банку просто руками, на весу. Поставьте ее в какую-нибудь миску, на тряпочку или на бумажную салфетку: даже если банка лопнет, вы не обожжетесь.

Теперь буквально пару слов о подготовке сырья к консервированию.

Как я уже говорила, все мы сейчас чрезвычайно занятые люди. Помимо дома и работы (что было в жизни и наших бабушек тоже), у нас появились, точнее, вычеркнулись из жизни долгие минуты и часы пребывания в общественном транспорте. Для жителей мегаполисов это проблема сверхактуальна. А еще в нашей жизни возникли интернет и интересное телевидение (что для середины прошлого века было совсем не характерно). Да и почитать нам хочется, и уроки с детьми сделать, и в развивающую студию ребенка отвести... Так как тут выкроить время еще и на консервирование?

Не волнуйтесь! Всё успеем. Секретов тут немного, но они есть.

Убегая на работу, просто замочите все продукты, которые собираетесь законсервировать, в большом объеме холодной воды. Мало того, что для многих из них такая «ванна» показана рецептурно (для тех же огурцов, например), так вы еще сократите время на их последующую мойку. Ну, и выглядеть зелень, или ягоды, или плоды, принявшие в течение 6–8 часов ледяную купель, будут аппетитнее. Этот способ не подходит только для перезрелых мягких ягод (клубники или малины), но, честно говоря, перезрелую клубнику я вообще стараюсь не покупать и не готовить...

После «принятия ванны» ваши овощи и фрукты будут готовы к вторичной и спорой мойке в тазу или ведре. Кстати, тогда же произойдет и их отбраковка и сортировка. Заранее я ничего не сортирую. Это лишняя процедура, которая просто отнимает время. Но сортировать плоды нужно! Ведь если вы не являетесь счастливым обладателем сада-огорода на шести

сотках, то, скорее всего, покупаете летом все на рынках и в супермаркетах, если цена подходящая? А как выкладывает товар продавец? Правильно – красоту наверх, остальное поглубже. Вот и может оказаться так, что, принеся домой пару ящиков клубники или абрикосов, вы обнаружите сверху «патронташ» из отборнейших плодов, а внутри – переспелые или, наоборот, совершенно зеленые «профнепригодные» образцы. Но не отчаивайтесь! На самом деле пригодно почти всё, просто для разных целей. Из перезрелых мы сделаем джем, из зеленых сварим компот, ну, а самые отборные пойдут для классического образцово-показательного варенья.

Теперь нам предстоит самый ответственный этап, к которому я стараюсь привлечь всю семью. Он называется «очистка и измельчение». Почему? Да потому, что, как я сказала выше, наши «кладовые витаминов» нужно обработать максимально быстро. Неуютно им при контакте со свежим воздухом без защитной одежды, да еще и нарезанными на кусочки (поверхность соприкосновения с кислородом и окисления увеличивается многократно)! Поэтому работаем быстро и не жадничаем! Обрезаем все малоценные листочки, плодоножки, чашелистики; удаляем косточки, зерна; вырезаем любые подозрительные, мятые или потемневшие места. Кстати, тем, кто ленится, кто считает, что с косточками вкуснее, могу сказать, что те же абрикосы или сливы без косточек существенно экономят нам тару, а значит, и место в кладовой. Нынче не царские времена, подвалов по 100 квадратных метров в современных домах не предусмотрено.

Как правильно и экономно очистить фрукты? Айву, яблоки и груши чистим, разрезаем на половинки или четвертинки и удаляем семенники. Если требуется более мелкая нарезка – режем на четвертинки. Все нарезанные плоды тут же опускаем в кастрюлю или эмалированное ведро с холодной водой. Сливы и вишню, а также (в некоторых случаях) абрикосы и персики можно на пару минут после удаления косточек опустить в кипящую воду в дуршлаге. Наша задача – добиться получения микросетки на кожуре, которая не даст коже грубо повредиться при последующей варке варенья или компота. Кстати, я частенько бланширую и яблоки, и груши, и, конечно, айву. Но цель в этом случае у меня иная – уменьшение объема плодовой массы: я могу использовать тазик меньшего литража, да и количество сахара рассчитать правильнее. Айва и яблоки бланшируются чуть дольше слив: от 2 до 10 минут.

Кстати, таким же нехитрым способом, как бланширование фруктов, служит обжарка овощей. Я давно взяла себе за правило обжаривать все ингредиенты для овощных рагу, икры и ассорти. Лишняя влага при этом удаляется, водянистый привкус исчезает, а овощи наполняются исключительно собственным соком и ароматным растительным маслом.

Те, кто привержен ЗОЖ или просто не имеет времени или желания обрабатывать овощи обжаркой, могут их запечь. Идеально запекаются из фруктов яблоки и айва, а из овощей – лук, баклажаны, сладкий перец. Время запекания составляет 10–15 минут. Баклажаны можно поддержать в духовке и дольше, но, чтобы не сжечь плоды, я всегдаставляю таймер духовки именно на 15 минут.

Устали? Потерпите еще несколько минут, и мы с вами доберемся до самой сути, до тех вожаделенных рецептов, которые самый обычный огурец превращают в хрустящее лакомство, а болотную беглянку – клюкву – делают королевой французских ягодных соусов. Сейчас мы с вами рассмотрим еще один момент консервирования, который был неременным условием в рецептурах бабушек и который терпеть не могут их внуки. Речь идет о стерилизации банок.

Это, соглашусь, какой-то странный процесс для современной женщины. Вроде ты уже все приготовил, вроде уже красота, а вот, поди ж ты, сиди и жди у моря погоды: выкладывай кастрюльку полотенцем, ставь туда банку с консервами и по полчаса карауль...

Секрет мне открыла еще в детстве моя еврейская соседка Анна Ароновна (ей и ее волшебным блюдам посвящена моя книга «Рецепты еврейской мамы»). Анна Ароновна при стерилизации добавляла в воду соль. Температура кипения воды повышалась, а время сокращалось! Запоминайте: если в 1 литр воды добавить 70 граммов поваренной соли, то кипеть наша

вода будет уже не при 100, а при 101 °С; если добавить 250 граммов соли на литр, то вода будет кипеть при 105 °С, а если бухнуть полукилограммовую пачку соли на литр воды, то уже при 110 °С!!! Это значит, что стерилизовать банку мы будем уже не 40 минут, а 10 (как в автоклаве). Ну и, кроме всего прочего, сможем спокойно консервировать тот же молодой горошек, который, как известно, требует именно автоклавной температуры в 110 градусов, иначе может взорваться сам и «обстрелять шрапнелью» все ваши банки на соседних полках.

Итак, запомнили? Наливаем в кастрюлю почти горячую воду (30–40 °С). Ставим в кастрюлю на полотенце банку (или банки) – уровень воды чуть ниже горлышка, – доводим воду до кипения, всыпаем соль и доводим до повторного кипения. Банки при этом у нас прикрыты крышками, но не укупорены. Стерилизуем в соленой воде 3-литровую банку максимум 10 минут с момента повторного закипания соленой воды и укупориваем. Все!

Ну, и последний – для введения – секрет совсем прост: любые домашние консервы требуют бережного остывания. А посему, даже если это не указано в рецептуре, при горячем консервировании все банки после укупоривания аккуратно переворачиваем горлышком вниз, накрываем теплой попонкой и оставляем спокойно остывать на 12–24 часа!

Ну, а теперь вперед! К вершинам кулинарной «консерватории»! Спасибо, что доверили мне свою зиму!

Любимые овощные заготовки

Дорогие друзья! Как вы уже догадались по введению, это не совсем та книга, к которым вы у меня привыкли. Это скорее рукопись, рабочая тетрадь, коих у наших мам и бабушек было превеликое множество. Но каждый год незаметно наступает лето, потом оно так же быстро проходит, и мы, презрев все живописные ахи и охи, начинаем обзванивать подруг в поисках самых проверенных и заветных рецептов. И читаем их на бегу, прикидывая, что созрело у нас на огороде, что нужно купить в супермаркете, а без чего мы будем вынуждены обойтись, ибо хлопотно или накладно. Обещаю, что когда-нибудь я обязательно напишу и книгу с красивостями, изысками и «завитушками», которую вы будете читать вприкуску с теми вкусами, которые успеете заготовить на зиму по этим, проверенным десятилетиями, рецептам.

Особых инструкций здесь нет. В рецептах все понятно.

Единственное, что я не устану напоминать (и буду делать это не только во введении, а и в каждой главе):

- все тщательно моем;
- если нет особого указания, то все закрутки-закатки в конце готовки переворачиваем верху дном и укутываем самым толстым одеялом до полного остывания;
- в рецептах могут случаться разночтения по уксусу. Эссенцию я не использую принципиально, а вот 6 %-й и 9 %-й уксус в рецептах может «гулять» (кстати, в рецептах времен СССР присутствовал исключительно 5 %-й уксус). В этой связи вливайте половину нормы, пробуйте (особенно в салатах) и добавляйте согласно рецепту. Но 9 %-й уксус у меня встречается редко (так что проблем не должно быть);
- во многих рецептах точное количество ингредиентов не указывается, потому что у вас может быть совершенно разное количество сырья, которое вы хотите законсервировать. Но из текста рецепта вам все будет понятно;
- я перечислила здесь те рецепты, которые в нашей семье проверены годами. Вполне вероятно, что вас интересует еще что-то, что я просто могла упустить из виду. Задавайте вопросы, пишите в редакцию, так как, повторяю, сюда я отобрала только то, что постоянно готовлю сама.

Внимание: Во всех последующих рецептах все стерилизованные или просто закатанные банки ставим вверх дном, крышкой вниз, укутываем одеялом и выдерживаем сутки до полного остывания!

Огурцы соленые деревенские

Ингредиенты:

- *«засолочный букет» из зелени*
- *огурцы*
- *вода*
- *соль*
- *сухая горчица*

Для этого зимнего рецепта нам понадобится большая кастрюля. На дно кладем засолочный букет из зелени и плотно укладываем подготовленные огурчики. Количество плодов должно не доходить до края посуды на 10 см.

В другой кастрюле делаем рассол. В обычную холодную воду добавляем поваренную, не очень мелкого помола и не йодированную, соль. Количество соли зависит от количества воды, а не от массы огурцов. На 1 литр воды нужно взять 1 ст. л. соли с небольшой горкой. Эту процедуру удобнее всего делать при помощи литровой тары: непосредственно в ней разводить соль и заливать. Никогда не ошибетесь с пропорцией.

Накрываем сверху тяжелой тарелкой и оставляем на 3 дня кваситься.

На четвертый день в чистые, стерилизованные банки укладываем квашенные огурцы уже без зелени. Удаляем зелень из рассола и кипятим его. В каждую банку с огурчиками насыпаем 1 ст. л. сухой горчицы без горки и заливаем кипящим рассолом. Накрываем обычными капроновыми крышками. Готово.

Горчица служит антисептиком, поэтому заготовка прекрасно хранится всю зиму.

Огурцы фирменные, «Метельские»

Мои фирменные огурцы делать просто и стерилизовать не надо. Они получаются не маринованные, а соленые, такие в магазине не купишь. Рецепт проверен даже не годами – десятилетиями.

Главное даже не сами огурцы, а «приклад». Обязательно чеснок, укроп зонтиками, лист или веточки черной смородины, листья вишни и листья дуба. Хорошо бы еще корень хрена или хоть листья. Красный перец можно, только осторожно!

Ингредиенты:

- *зонтики укропа*
- *листья или веточки черной смородины*
- *листья вишни*
- *листья дуба*
- *корень или лист хрена (по желанию)*
- *чеснок*
- *огурцы*
- *вода*
- *крупная каменная соль*
- *водка*
- *острый красный перец (по желанию)*

Всю зелень моем, чеснок чистим и крупно нарезаем. На дно банки укладываем пучок зелени, затем плотно набиваем банку огурчиками, засыпаем горсть чеснока и сверху опять слой зелени. Если банка большая, трехлитровая, то в середину банки кладем еще пучок зелени. Переборщить невозможно, зелени никогда не бывает много.

Когда банки наполнены, заливаем кипящим рассолом (на 1 литр воды 1 ст. л. с горкой крупной каменной соли).

Прикрываем банки крышками (именно прикрываем, а не закупориваем) и оставляем на 3–5 дней. Срок зависит от температуры, если очень жарко, то может и за пару дней пройти. Готово, когда сверху появляется пена, а рассол мутнеет и становится кисленьким.

Мы этот рассол сливаем в кастрюлю, доводим до кипения, быстренько заливаем обратно в банки и споро закручиваем их. А перед заливкой рассола в каждую банку наливаем столовую ложку водки (можно две). И никакого уксуса!

Банки я раньше закрывала пластмассовыми крышками, но они не совсем герметичны, поэтому в процессе хранения огурцы потихоньку «дозревали». Если закрывать закручивающимися, то огурчики до последнего своего часа остаются практически малосольными, хрустящими, ароматными.

А с острым перцем – отдельная песня. В некоторые баночки я его кладу от души, специально для любителей, которые мои огурчики называют термоядерными. Но это не для всех, и в остальные банки, особенно для детворы, его лучше вообще не класть, очень легко промахнуться.

Камышинские огурчики

Ингредиенты:

- *чеснок*
- *хрен*
- *сладкий перец*
- *горький перец*
- 2 лавровых листа*
- 2 смородиновых листа*
- *огурцы*
- *соль*
- *вода*

На дно банки кладем чеснок, хрен, сладкий и горький перец, лавровый и смородиновый лист.

Сверху плотно укладываем огурцы и заливаем холодным рассолом из расчета 1 ст. л. соли на 1 литр воды.

Огурцы солятся 4–5 суток, затем рассол выливаем из банки, огурцы промываем 2–3 раза водой из колодца (можно очень холодной водой из-под крана), но так, чтобы приправа не выпала. Промытые огурцы заливаем доверху холодным рассолом, закатываем. СТЕРИЛИЗОВАТЬ НЕ НАДО!

Хранить в любом месте.

Огурцы с красной смородиной

Ингредиенты (на банку объемом 1 л):

600 г огурцов

2–3 листа смородины

3–4 листа вишни

1 лист хрена

1 зонтик укропа

3–4 зубчика чеснока

• *около 150 г ягод или сока красной смородины*

Для заливки (на 1 л воды):

1,5 ст. л. соли для мелких огурцов или 2 ст. л. для крупных

1 ч. л. сахара

Огурцы замачиваем в воде на 6 часов, чтобы восстановить их свежесть. Если мы только что собрали урожай с собственной грядки на даче, эту операцию можно опустить.

В стерильные банки на дно кладем листья смородины, вишни, хрена, зонтики укропа, чеснок. Огурцы вставляем вертикально, пустоты заполняем красной смородиной.

В кастрюле готовим рассол: кладем в воду сахар и соль, доводим до кипения. Огурцы заливаем горячим рассолом и через 5 минут сливаем рассол снова в кастрюлю. Операцию повторяем еще 2 раза, каждый раз оставляя огурцы в рассоле на 5 минут. Перед каждой заливкой доводим рассол до кипения.

Заливаем рассол в последний раз, перелив через край. Закатываем банки стерильными металлическими, закручивающимися или стеклянными крышками.

Для самостерилизации ставим банки вверх дном и накрываем теплым одеялом. Оставляем на сутки до полного остывания.

Огурцы с красной смородиной (вариант моей подруги)

Мой рецепт с ее вкусовыми изменениями.

Ингредиенты (на 4 банки объемом 1 л):

1,6 кг огурцов (по 400 г на банку)

4 листа смородины

2 листа хрена

8 листьев вишни

4 зонтика укропа

4 зубчика чеснока

4 кусочка острого красного перца

20 горошин черного перца

2 стакана с горкой красной смородины (чуть больше, чем полстакана на банку)

• *вода*

1,5 ст. л. соли

2 ст. л. сахара

Банки простерилизовать, на дно положить зелень и специи, уложить огурчики, пересыпать красной смородиной.

Залить огурцы кипятком из чайника на 10–15 минут. Воду слить в кастрюльку, добавить еще 150 мл воды (огурцы усядут), соль и сахар. Довести до кипения, залить маринад в банки, закатать и перевернуть, оставив остывать.

Подруга не укутывала, чтобы огурцы не сморщились.

Огурцы в томате по-лигурийски

Для такой заготовки подойдут как маленькие огурцы, так и размером побольше. Нестандартные можно разрезать на кусочки. Вкус своеобразный, деликатесный, съедается все, включая заправку.

Ингредиенты:

- *огурцы*
- *соль*
- *молотый черный перец*
- *лук (по желанию)*
- *чеснок (по желанию)*

Для томатной заливки:

- *переспелые помидоры*
- *вода*

Для этой заготовки сначала требуется сделать сок из помидоров. Можно просто проварить переспелые томаты, добавив немного воды, и протереть через дуршлаг. Или прокрутить помидоры через мясорубку, добавить немного воды и довести до кипения. Так мы получим томатную заливку.

В большую кастрюлю складываем огурчики. Солим и перчим по вкусу, как на салат (на 3 кг огурцов примерно 2 ст. л. соли и 1 ст. л. молотого перца). Заливаем подготовленным соком. Жидкости нужно на треть больше, чем огурцов, то есть на 3 кг огурцов примерно 4 литра. Добавляем нарезанный кольцами лук и чеснок по вкусу, но можно и не добавлять.

Ставим все на огонь и варим 10–20 минут. Кипящим раскладываем по литровым баночкам (самый удобный объем) и закрываем металлическими крышками. Переворачиваем вверх дном.

Французские огурцы для всего

Французские хозяйки тем и отличаются от нас, что у них любое блюдо, соус и т. п. готовится за секунды. Но это видимость. Они просто используют множество вспомогательных «запчастей», которые уже или готовы, или как минимум нарезаны.

Этот рецепт я подсмотрела у моей подруги Бенедикт, у нее же попробовала, но сама пока не готовила, ибо просто не успела. Хотя многократно об этом жалела. Моя подруга суперэкономна, а потому на рынке она часто покупает за копейчку некондиционный, переросший товар, но всегда знает, что с ним делать.

Вот и в этом случае нам потребуются большущие огурцы, которые мы или выкидываем, или вообще не покупаем. А зря...

Ингредиенты:

2 кг больших огурцов

300 г (8 шт.) мелких луковиц

8 крупных зубчиков чеснока

7 ст. л. сахара

2 ст. л. с горкой крупной соли без йода и прочих добавок

80 мл столового уксуса

100 мл растительного масла

Огурцы чистим овощечисткой, разрезаем вдоль пополам и ложечкой выгребаем грубые семена. Далее нарезаем их кубиками, как на оливье.

Лук режем четвертинками колец (у Бенедикт в доме всегда есть несортной мелкий лук, типа нашего лука-севка, она его просто режет на 4 части, но в рецепте указан обычный мелкий).

Чеснок пропускаем через пресс или мелко режем.

Все ингредиенты смешиваем в одной кастрюле и отправляем ее на ночь в холодильник. Утром кусочки огурцов будут плавать в рассоле.

Кастрюлю ставим на огонь и доводим до кипения. Прямо из кастрюли раскладываем смесь по мелким баночкам.

Эти огурцы используются в соусах, салатах, супах для пикантности, и удобнее использовать одну маленькую баночку, чем потом думать, как сохранить большую. У Бенедикт это баночки из-под детского питания внучки.

Бенедикт ничего не стерилизовала (кроме посуды). Просто раскладывала по баночкам, закрывала крышкой, накрывала пледом и оставляла на сутки. Хранится в кладовке.

Огурчики с чесноком «Монастырские»

Ингредиенты:

4 кг огурцов

Для маринада:

200 г уксуса 9 %

200 г растительного масла

2 ст. л. с горкой мелко нарезанного чеснока

1–2 ст. л. черного молотого перца

200 г сахара

2 ст. л. соли

Все ингредиенты маринада перемешиваем до полного растворения сахара и соли.

Берем огурцы среднего размера, режем на 4 части (хоть вдоль, хоть поперек), кладем в миску.

Заливаем огурцы этим маринадом и оставляем на 1 час, каждые 15 минут перемешивая, чтобы огурцы пустили сок.

В сухие подготовленные полулитровые банки плотно укладываем огурцы и заливаем тем же маринадом, в котором они лежали (если его не хватит, можно долить холодной кипяченой водой).

Стерилизуем 15 минут.

Огурчики в водочном маринаде

По такому же рецепту я делала маленькие, как шампиньоны, патиссончики и кабачки, нарезанные кружочками. Получаетсяпряно и хрустяще.

Ингредиенты (на банку объемом 3 л):

- *листья хрена*
- *листья смородины*
- *листья грецкого ореха*
- *стебли укропа с зонтиками*
- *чеснок*
- *душистый перец горошком*
- *лавровый лист*
- *тмин*

2 кг небольших крепеньких огурчиков

Для маринада:

2 ст. л. крупной соли

2 ст. л. сахара

100 мл уксуса 6 %

1,5 л воды

50 мл (1 стопка) водки

Листья хрена, смородины, грецкого ореха, чеснок, стебли укропа с зонтиками, горошины душистого перца, лаврушку и тмин кладем на дно банки. Зелени может быть много. Все по вкусу.

Огурчики моем, кладем в таз с холодной водой часа на 3. Хвостики не отрезаем.

В кастрюле соединяем все ингредиенты маринада, кроме водки. Как закипит, погружаем огурчики на пару секунд партиями, достаем и плотно укладываем в банки. Заливаем кипящим маринадом, прикрываем крышкой, оставляем на 5 минут.

Жидкость сливаем в кастрюльку, даем закипеть, вливаем в банку повторно, прикрываем и оставляем на 5 минут. Сливаем в последний раз, доводим до кипения, заливаем в банки, добавляем водку и закатываем.

Огурчики «Заводские болгарские»

Рецепт этих огурцов я отыскала в какой-то местной газете еще во времена СССР, в Запорожье. В первый раз попробовала сделать только две баночки. Потом об этом сильно пожалела, так вкусно получилось. Все домашние одобрили.

Ингредиенты (на банку объемом 1 л):

- *огурцы (лучше корнишоны)*

1 маленькая луковица

1 зубчик чеснока

5 горошин душистого перца

5 лавровых листиков

Для рассола:

500 мл воды

4 ст. л. уксуса 9 %

4 ч. л. сахара

2 ч. л. соли

Небольшие огурцы (идеально корнишоны) уложить в банку вместе с указанными в списке дополнительными ингредиентами.

Довести до кипения все ингредиенты рассола. Залить огурчики кипящим рассолом и стерилизовать 10 минут. Закатать.

Чтобы огурцы не потеряли хрустящие свойства, банки после стерилизации нужно быстро охладить. Например, в тазике с холодной водой. Но сразу ледяную воду не наливайте, чтобы раскаленные банки не треснули. И не используйте большие банки. В маленьких баночках эти огурцы получаются в два раза вкуснее.

Маринованные огурцы с перцем

Рецептом поделилась моя школьная учительница. Старый украинский рецепт. Очень вкусная штучка!

Ингредиенты:

1 кг огурцов

0,5 стакана сахара

0,5 стакана подсолнечного масла

0,5 стакана уксуса 9 %

2 ст. л. соли

1 ч. л. молотого черного перца

1 ч. л. давленого чеснока

Огурцы нарезать толстенькими кружочками. В тазик сложить огурцы и добавить к ним сахар, подсолнечное масло, уксус, соль, молотый черный перец и чеснок. Оставить огурцы в рассоле на 3 часа.

Затем плотно уложить огурчики в банки, залить рассолом, в котором они лежали, и стерилизовать 10 минут. Закатать – и под одеяло до остывания.

Маринованные огурчики «Без хлопот»

Очень быстро делается: разложили, залили, закрыли. Мы любим готовить в литровых банках – открыл и сразу же съел. Поэтому количество ингредиентов приводится в двух вариантах.

Ингредиенты (на банку объемом 3 л):

- *огурцы*
- 3 ст. л. с небольшой горкой сахара*
- 2 ст. л. соли*
- 1 стопка (50 мл) столового уксуса*

Ингредиенты (на банку объемом 1 л):

- *огурцы*
- 1 ст. л. с небольшой горкой сахара*
- 2 неполная ст. л. соли*
- 2 ст. л. столового уксуса*

Дополнительные ингредиенты (по вкусу):

- *черный перец горошком*
- *гвоздика*
- *лавровый лист*
- *чеснок*
- *укроп*
- *листья смородины*

Раскладываем в чистые банки специи (можете добавить любимые на свой вкус), укладываем огурчики.

Доводим до кипения воду и кипящей водой заливаем наши разложенные огурчики. Накрываем железными крышками и оставляем на 20 минут.

Тем временем снова ставим кипятиться воду. Через 20 минут сливаем воду из банок.

Прямо в банки на огурцы кладем сахар и соль, заливаем кипящей водой и сверху, уже почти в полную банку, добавляем уксус. Желательно, чтобы вода чуть перелилась через горлышко. Все.

Осталось только закрутить теми крышками, которыми накрывали огурцы (их можно чуть прокипятить, но у меня получалось и без стерилизации крышек).

Накрываем теплым и ждем, пока баночки остынут. Можно ставить в погребок и зимой наслаждаться хрустящими огурчиками. Рецепт никогда не подводил.

Огурцы по-чешки со сладким перцем

Маринованные огурцы со сладким перцем на зиму – отличная овощная закуска. При желании маринованные овощи можно нарезать, заправить растительным маслом – получится вкусный зимний овощной салат.

Ингредиенты (на 4 банки):

2 кг маленьких огурцов
800 г сладкого перца
4 листа хрена
8 листьев черной смородины
8 листьев вишни
8 зонтиков укропа
2 л воды
2 головки чеснока
2 ст. л. соли
0,6 стакана сахара
2 ч. л. лимонной кислоты

Свежие огурцы замочите в холодной воде на 3 часа. Затем хорошо их промойте и срежьте кончики с двух сторон.

Перец помойте, удалите семена вместе с плодоножкой, разрежьте вдоль на четыре части.

Вымойте и высушите банки. В каждую банку положите лист хрена, по 2 листа смородины, вишни, 2 зонтика укропа и несколько кусочков сладкого перца.

Далее заполняйте банки огурцами. Так как они маленького размера, то укладывайте их лежа. Выкладывайте слой огурцов, сверху – слой сладкого перца, до тех пор, пока не заполните банку доверху.

Заполненные банки с овощами залейте заранее подготовленным кипятком и дайте постоять 20 минут.

Очистите чеснок и нарежьте тонкими пластинками.

Воду с огурцов слейте в кастрюлю и добавьте в банки подготовленный чеснок.

Слитую с овощей воду доведите до кипения, добавьте соль, сахар и дайте минуты 2 интенсивно покипеть. Снимите с маринада пену, выключите огонь, добавьте лимонную кислоту и перемешайте.

Залейте овощи в банках маринадом, накройте крышками и закатайте.

Укутайте одеялом на 24 часа.

Храните маринованные огурцы с перцем в обычной кладовой.

Огурчики или кабачки хрустящие

По этому рецепту одинаково хорошо получаются и огурцы и кабачки. Это украинский рецепт.

Ингредиенты:

1 кг огурцов или кабачков

10 зубчиков чеснока

1 стручок острого перца

30 г (маленький пучок) укропа

5 горошин душистого перца

Для заливки (на 1 л воды):

80–90 г соли

0,3 стакана уксуса 9 %

Огурцы или кабачки моем и нарезаем кружочками. Чеснок чистим и режем пластинками, острый перец режем кружочками.

На дно банок кладем укроп, острый перец и чеснок, плотно заполняем банки кружочками овощей.

Готовим заливку: в кипящей воде растворяем соль, добавляем уксус. Заливку разливаем по банкам с огурцами/кабачками.

Стерилизуем в кипящей воде: полулитровые банки 7–9 минут, литровые – 12 минут, трехлитровые – 15 минут.

Остужаем под одеялом.

Остывшие банки храним без холодильника.

Салат на зиму «Луховицкий»

Этот салат хорошо хранится, имеет приятный, нежный вкус.

Ингредиенты:

5 кг свежих огурцов

300 г зелени укропа

200 г зелени сельдерея, петрушки или кинзы (или всего понемногу)

1 кг репчатого лука

500 мл растительного масла

0,5–1 стакан уксуса 9 %

2 ст. л. соли

5 ст. л. сахара

- *черный перец горошком*
- *лавровый лист*

Огурцы замачиваем, моем со щеткой. Сначала разрезаем вдоль, а затем половинки нарезаем поперек на ломтики. Зелень ошпариваем кипятком и измельчаем. Лук нарезаем тонкими кольцами.

Все овощи перемешиваем и оставляем на полчаса. Затем в большую посуду (кастрюлю, таз) вливаем масло, уксус, добавляем соль, сахар, перец и лаврушку, кладем смесь овощей и зелени. Перемешиваем и ставим на огонь.

Постоянно помешивая, доводим до кипения. Как только огурцы начнут изменять свой цвет, снимаем с огня и в горячем виде быстро расфасовываем салат (вместе с соком) в сухие стерильные полулитровые баночки, заполняя их доверху так, чтобы сок покрывал овощи. Закатываем прокипяченными металлическими крышками.

Не стерилизуем! Переворачиваем вверх дном, накрываем чем-то теплым, так и оставляем остывать.

Салат «Нежинский»

Вкусный салатик, ароматный, приятно открывать баночки зимой – летом пахнет.

Ингредиенты:

3 кг огурцов

700 г репчатого лука

100 г молодого укропа

3 ч. л. сахара

2 ст. л. соли

200 мл уксуса 9 %

1 стакан растительного масла

Огурцы и лук нарезать кружочками, укроп нарубить. Все продукты перемешать и оставить на 30 минут, чтобы выделился сок.

Салат плотно уложить в банки (по 500 мл, 1 л максимум) и поставить стерилизоваться на 15 минут. У меня получилось 6 банок по 700 мл.

Салат «Нежинский» (вариант моей подруги)

Подруга запоминала рецепт по телефону, поэтому у нее получился свой вариант. Мне нравятся оба. Зимой просто радуют.

Ингредиенты:

2 кг огурчиков

250–300 г репчатого лука

• *укроп по вкусу*

2 ст. л. соли

2 ст. л. сахара

9 ст. л. столового уксуса

10 ст. л. подсолнечного масла

Огурчики нарезать половинками кружочков, лук тоже, укроп нарубить.

Все сложить в кастрюлю, добавить соль, сахар, уксус, масло. Дать выстояться 30 минут.

Разложить по банкам до плечиков (получается примерно 4 банки по 600 мл), прикрыть крышками и стерилизовать, пока огурчики не поменяют цвет на оливковый (минут 10–15). И закатать.

Помидоры наши с мамой фирменные

Вы никогда ничего не перепутаете и никогда ничего не забудете! И всегда все будет получаться, потому что иначе и быть не может.

Ингредиенты:

- *помидоры*
- *сладкий перец*
- *острый перец*
- *чеснок*
- *душистый перец*
- *черный перец горошком*
- *лавровый лист*
- *листья смородины*
- *листья хрена*
- *укроп*
- *сельдерей*

Для заливки (на 1 банку объемом 3 л):

- *вода*
- 5 ч. л. без горки соли*
- 5 ч. л. без горки сахара*
- 5 ч. л. столового уксуса*

Покупаем помидоры – сколько хватает денег. Помидоры берем круглые, маленькие, но не «сливки». Покупаем сладкий перец – треть веса от помидоров. Покупаем острый перец по числу трехлитровых банок. Если останется, не пропадет. Еще нам понадобится чеснок (по 5 зубчиков на банку), душистый перец и перец горошком (по 5 зерен того и другого на банку), лаврушка (по 1 листочку на банку), укроп, смородиновый лист, листья хрена, сельдерей. Вся зелень, кроме укропа, по желанию.

Помидоры моем. Перец моем и удаляем семена. Можно перец оставить целым, но я режу на четвертинки.

Закладываем в банки помидоры, перец сладкий и острый, чеснок, лавровый лист и всю остальную красоту. Порядок неважен, просто стараемся, чтобы получилось красиво.

Заливаем банки по горлышко кипятком, выдерживаем 10 минут, сливаем воду в кастрюлю. Снова доводим воду до кипения и заливаем помидоры. Держим еще 5 минут, сливаем воду в кастрюлю, доливаем в нее еще немножко воды (часть мы пролили, часть «украли» помидоры).

Теперь внимание: в каждую банку сыплем соль и сахар, наливаем уксус. Заливаем поочередно каждую банку нашим многострадальным кипятком, закатываем и относим в тихое место, где укутываем банки, поставленные на попа, одеялом. Так поступаем с каждой банкой и не тревожим их сутки.

Помидоры от Бенедикт

Мне было интересно всегда, делают ли и едят ли французы наши традиционные заготовки? Делают, но мало, особенно в городах. Бенедикт готовит летом, в основном баночки с помидорами, которые потом относит в подарок соседям на Рождество или передает внукам. Помидоры мне понравились. И хотя я сама их так и не удосужилась сделать, рецепт записала.

Ингредиенты:

2 кг помидоров, средних и сладких

• *несколько красивых веточек петрушки*

300 г сладкого перца

200 г яблок

1 ст. л. соли

5 ст. л. сахара

50 мл белого винного уксуса

• *около 3 л воды*

Помидоры помыть, петрушку и сладкий перец также тщательно промыть под струей воды и дать ей стечь. Яблоки помыть, разрезать на четыре части и удалить сердцевину с семечками.

В предварительно стерилизованные банки положить помидоры и яблоки. Сбоку в каждую банку для аромата красиво уложить длинную веточку петрушки и ломтики сладкого перца.

Залить каждую банку кипятком и через 10 минут слить его в кастрюлю. Повторить процедуру 2 раза для надежности.

Перелить воду из банок обратно в кастрюлю, добавить соль и сахар, довести до кипения. Этот раствор залить в банки. Влить прямо в банки уксус и закрутить крышками.

Банки аккуратно завернуть во что-нибудь теплое, перевернуть и оставить их остывать на ночь.

Соленые помидоры «Бабушкины пустые»

Это действительно самый простой, «пустой», но удивительно вкусный рецепт. Наверное, потому, что в нем помидорам никто и ничто не мешает... Зимой эти помидоры гости съедают первыми. Они как из бочки!

Ингредиенты (на банку объемом 3 л):

- *крепенькие круглые помидоры, сколько войдет*

Для рассола:

1 ст. л. с горкой каменной соли

6 ст. л. без горки сахара

1 ч. л. с горкой лимонной кислоты

Выложить в банку помидоры, сколько войдет. Не добавлять ничего: ни специй, ни зелени. Один раз залить кипятком на 5 минут. Слить в кастрюлю.

Приготовить рассол: в слитую в кастрюлю воду добавить каменную соль, сахар (его отмеряем, аккуратно выравнивая в ложке ножом) и лимонную кислоту. Добавить 2 ст. л. воды, довести до кипения и подержать на огне 3 минуты.

Второй раз залить помидоры кипящим рассолом. Закатать.

Маринованные помидоры сладко-острые

Ингредиенты:

- душистый перец горошком
- бутончики гвоздики
- 2–3 зубчика чеснока
- 1 сладкий перец
- 1 красный острый перец
- 2 кг свежих помидоров, спелых и упругих
- сахар
- соль
- уксус 9 %

Для маринада (на 1 л воды):

- 4 ст. л. сахара
- 2 ст. л. соли
- 2 ст. л. столового уксуса

В чистые банки уложить по 3–5 горошин душистого перца, 3–5 гвоздичек, по 1 зубчику чеснока, нарезанного ломтиками, 1/4 сладкого перца, нарезанного кусочками, и по небольшому кусочку острого перца.

Помидоры вымыть и обсушить. Уложить в банки. Залить кипятком и дать постоять 20–30 минут. Воду слить в кастрюлю.

Добавить в воду соль и сахар. Довести до кипения и залить в банки.

Влить в каждую литровую банку по 1 ст. л. уксуса. Закатать банки и перевернуть. Дать остыть укутанными.

Самые вкусные помидоры-«сливки»

Мы закрывали раньше около 30 таких литровых банок – улетали за зиму все. Вкусно до невозможности. Никаких пряностей, укропов и чесноков не класть!!!

Ингредиенты (на 2 л воды):

1 сладкий перец

• *сливовидные помидоры*

Для рассола:

150 г сахара

2 ст. л. соли

2 ст. л. яблочного уксуса 5 %

На дно стерильной банки кладем сладкий перец, разрезанный на 4–6 частей и освобожденный от семечек.

Ставим на плиту кастрюлю примерно с 2 литрами воды. Как закипит, опускаем в нее помидоры (я всегда для этого рецепта беру сливовидные помидоры) на пару секунд, вытаскиваем и плотно укладываем в банку.

Заполненную банку заливаем доверху той водой, в которой мы бланшировали помидоры. Прикрываем крышкой.

Через 20 минут воду выливаем в кастрюльку, добавляем к ней сахар, соль и яблочный уксус. Как вскипит, вливаем в банку и закатываем.

Помидоры с вкусным рассолом «Соседкины»

Сама ни разу не делала, руки не доходили, но два года подряд с удовольствием угощалась. Цитирую автора.

Ингредиенты (на 5 банок объемом 3 л):

- помидоры
- 4 сладких перца
- 4 моркови
- 4 головки чеснока
- 2 стручка острого перца
- 6 л воды
- 200 г соли
- 300 г сахара
- лавровый лист
- душистый перец
- 500 мл уксуса 6 %

У помидоров надрезать крестом верхушки, уложить в банки, залить кипятком, укутать на 30 минут, затем воду слить.

В это время пропустить через мясорубку сладкий перец, морковь, чеснок и острый перец.

Налить в кастрюлю 6 литров воды, довести до кипения, положить пропущенные через мясорубку овощи, добавить соль, сахар, лавровый лист и душистый перец по вкусу.

Перед тем как влить рассол, в каждую банку добавить по 100 мл уксуса.

Закатать банки и укутать.

Помидоры, консервированные половинками

Ингредиенты:

- *помидоры*
- *зелень укропа*
- *перец горошком*
- *лавровый лист*
- *репчатый лук*
- *чеснок*
- *растительное масло*

Для рассола:

- 3 л воды*
- 3 ст. л. соли*
- 7 ст. л. сахара*
- 1 ст. л. уксуса 9 %*

Для начала выбираем тугие красные помидоры. Разрезаем их пополам.

На дно каждой банки (я использовала литровые), укладываем измельченный укроп, 4–5 горошин черного перца, лавровый лист, 1 небольшую луковицу, нарезанную колечками, 2 измельченных зубчика чеснока и вливаем 1 ст. л. растительного масла.

Готовим рассол из указанных в списке ингредиентов. Остужаем до теплого состояния.

Теперь укладываем в банки половинки помидоров срезом вниз. Как только баночка заполнится, заливаем помидоры теплым рассолом.

Затем ставим наши баночки на подставку в кастрюлю с водой и стерилизуем 10 минут с момента закипания.

Затем плотно закупориваем крышками и, перевернув вверх дном, укутываем до утра.

Помидоры «Страна Советов»

Ингредиенты:

- помидоры
- чеснок
- сельдерей или петрушка
- сладкий перец

Для маринада (на 2 л воды):

2 ст. л. соли

8 ст. л. сахара

100 мл уксуса 9 %

Берете помидоры, вырезаете место плодоножки и кладете туда половинку зубчика чеснока (можно и целый положить).

На дно трехлитровой стерилизованной банки кладете сельдерей или петрушку, затем слой помидоров, затем нарезанный на части перец, слой помидоров, слой перца... Сверху – оставшаяся зелень.

Делаете маринад из воды с солью и сахаром.

Заливаете горячим маринадом помидорчики, ждете 10–15 минут.

Слиivate маринад, доводите его до кипения, добавляете к маринаду уксус, заливаете помидорчики и закатываете.

Приятного аппетита!

«Заначка»

Это не рецепт, а скорее совет. Когда в «Магнитах» и «Пятерочках» пойдут овощные распродажи, купите помидоры, сладкий перец, много укропа, петрушки и сельдерея.

Ингредиенты:

- *помидоры*
- *сладкий перец*
- *укроп*
- *петрушка*
- *сельдерей*

Помидоры и перец моем, перец чистим, все режем дольками, как на салат. Зелень мелко крошим.

На пищевую пленку выкладываем овощи и зелень, заворачиваем брусочками и замораживаем.

Зимой это все пойдет и в супы, и в борщи, и в подливки, и в мясо с птицей. Только не кладите зеленый лук. Он дает ужасный привкус. А вот помидоры, даже с распродажи, после такой «консервации» вкус улучшают многократно!

Помидоры по-корейски

Быстро, вкусно, малосол!

Ингредиенты:

2 кг помидоров

4 сладких перца

2 головки чеснока

2 стручка острого перца (по желанию)

• *зелень по вкусу*

Для заправки:

100 мл столового уксуса

100 г растительного масла

100 г сахара

2 ст. л. соли

Помидоры разрезать пополам. Перец и чеснок (я еще добавляла острый перец) перекрутить на мясорубке. Перемешать. Зелень нарезать.

Укладывать слоями в трехлитровую банку помидоры, затем смесь из овощей, зелень.

Банку закрыть крышкой и поставить в холодильник в перевернутом виде. Это для того, чтобы через 8 часов уже было готово к употреблению. Вечером сделала, утром уже готово! А после можно держать банку в обычном положении. На следующий день и потом эти помидоры еще вкуснее!

Помидоры десертные чесночные

Маринад сладкий и очень вкусный, весь выпивается.

Ингредиенты (на банку объемом 3 л):

1 лавровый лист
10 горошин черного перца
3 горошины душистого перца
1 веточка листового сельдерея
• зонтики и стебли укропа
3 головки чеснока
• помидоры
0,5 острого красного перца

Для маринада:

2 ст. л. без горки (60 г) соли
6 ст. л. (150 г) сахара
50 мл столового уксуса

В трехлитровую банку на дно положить лавровый лист, черный и душистый перец горошком, ветку листового, зонтики и стебли зрелого укропа и... 3 (три!!!) головки чеснока, разобранного на зубчики.

Сверху выложить помидоры, половинку красного острого перца без семян и еще один зонтик укропа.

Один раз содержимое банки залить кипятком на 10–15 минут, слить в кастрюлю, добавить специи и прокипятить маринад. Добавить в него уксус, залить содержимое банок кипящим маринадом, закатать и перевернуть банки до остывания. Потом скажете спасибо!

Помидоры в яблочном соке

Для консервации лучше брать сливовидные помидоры – они не расползаются и сильно не лопаются. Если таковых нет, то берем небольшие круглые помидоры, прокалываем их у плодоножки. Яблочный сок можно брать покупной, который продается в трехлитровых банках, но лучше, конечно, домашний, приготовленный в соковарке. Очень хорошо использовать сок из летней антоновки – в ней много пектина, и помидорки получаются как бы в желе.

Ингредиенты:

- помидоры

Для заливки:

3 л яблочного сока

2 ст. л. соли

4 ст. л. сахара

Моем помидоры, прокалываем, раскладываем по банкам достаточно плотно.

Заливаем помидоры кипящей водой и даем постоять 5–10 минут, затем сливаем воду обратно в кастрюлю, вновь доводим до кипения и еще раз заливаем помидоры, даем постоять 5–10 минут. Эта вода нам больше не понадобится.

Доводим до кипения яблочный сок, добавляем соль и сахар, кипящим соком заливаем помидоры. Сразу закатываем.

Банки переворачиваем, укутываем и оставляем до полного остывания. Стерилизовать не надо.

Помидоры, консервированные с виноградом

Моя память о Крыме. Незабываемый вкус...

Эти помидоры самые любимые у моего отчима.

Ингредиенты (на 1 банку объемом 3 л):

- *темный виноград*

- *помидоры*

3 зубчика чеснока

10 горошин черного перца

5 бутончиков гвоздики

Для рассола (на 1 л воды):

1 ст. л. с горкой соли

3 ст. л. сахара

1 неполная стопка (около 30 мл) столового уксуса

На дно стерилизованной банки кладем темный виноград (от четверти до трети объема банки), затем помидоры, чеснок, перец горошком и гвоздику, заливаем кипятком и даем постоять 15 минут.

Воду сливаем и делаем на этой воде рассол согласно пропорциям, указанным в списке ингредиентов.

Кипящим рассолом заливаем наши помидорки, в каждую банку добавляем одну неполную стопку столового уксуса и закатываем крышками. Переворачиваем до остывания.

Помидоры в яблочно-виноградном соке

В этом рецепте объединены вкусы двух предыдущих. Без уксуса! Без сахара! Приятный кисло-сладкий вкус и потрясающий аромат! Я люблю вариант с острым перчиком, травами и чесноком.

Сок можно брать чистый яблочный, а можно виноградно-яблочный или даже чистый виноградный. Прошлым летом я брала покупной винограднояблочный сок. Но вы смотрите сами. Вкусно в любом случае. Если у вас свои яблоки и виноград, то запросто можно использовать домашний сок. Сахар не нужен тоже, потому что сок, даже из очень кислых яблок, его уже содержит.

Ингредиенты:

- помидоры
- веточки укропа
- зелень сельдерея
- лист хрена
- лавровый лист
- чеснок

Для маринада:

1 л сока

1 ст. л. с горкой соли

Банки и крышки простерилизовать. Помидоры и зелень помыть.

На дно банки укладываем лавровый лист, веточки укропа, зелень сельдерея, лист хрена. В том, что касается пропорций, ориентируйтесь на свой вкус. Сверху не очень плотно укладываем помидорки.

Первый раз заливаем кипятком и оставляем на 15–20 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.