От матушки сербского монастыря Рукумия

Православная трапеза

Атанасия Рашич

# Заготовки

— на вашем столе —

Дизайн серии *Виктории Давлетбаевой*

**Рашич, Атанасия.**

Р28 Заготовки на вашем столе / Атанасия Рашич ; [пер. с серб.]. – Москва : Издательство «Э», 2017. – 32 с. – (Кулинария. Православная трапеза).

Засолка, квашение, заморозка, сушка грибов, овощей, трав – замечательные рецепты от матушки Атанасии в серии «Кулинария. Православная трапеза».

**УДК 641.55**
**ББК 36.997**

**ISBN 978-5-699-91812-6**

**© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2017**

*Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.*

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ПРАВОСЛАВНАЯ ТРАПЕЗА

**Рашич Атанасия**

**ЗАГОТОВКИ НА ВАШЕМ СТОЛЕ**

Ответственный редактор *Е. Левашева.* Художественный редактор *В. Давлетбаева*
Компьютерная верстка *С. Чорненького.* Корректор *Н. Арацкая*

В оформлении обложки использованы фотографии:
Yoko Design, alart, ArtMari / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.
Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86.
Тауар белгісі: «Э»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 20.02.2017. Формат 60x84 1/16.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,87.
Тираж экз. Заказ

Знак информационной продукции согласно Федеральному закону от 29.12.2010 г. № 436-ФЗ
16+

ISBN 978-5-699-91812-6
9 785699 918126 >

BOOK24.RU
ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН
ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН
BOOK24.RU

В электронном виде книги издательства вы можете купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книг

# Содержание

**Рекомендации по консервированию грибов** ..... 2
Засолка грибов ..... 2
Замораживание грибов ..... 3
Стерилизация грибов ..... 4
Грибы в масле ..... 4
Сушка грибов ..... 5
Грибной экстракт ..... 5
Маринованные грибы ..... 6
Капуста, квашенная целиком ..... 7
Шинкованная капуста на зиму ..... 8
Зеленая стручковая фасоль в рассоле ..... 9
Заправка из овощей и зелени ..... 10
Петрушка на зиму ..... 11
Квашеные огурцы ..... 12
Огурцы в уксусе ..... 13
Заготовка крупных огурцов ..... 14
Салат из резаных огурцов, моркови и лука ..... 15
Заготовка зрелых помидоров ..... 16
Густой томатный сок (томатный соус) ..... 16
Консервированные помидоры с баклажанами (для заправки джувеча) ..... 17
Консервация зрелых тыкв ..... 18
Сушеный баклажан ..... 19
Ассорти с маринованными болгарскими перцами по старинному рецепту ..... 20
Красные болгарские перцы на зиму ..... 21
Зеленые болгарские перцы с тертым хреном ..... 22
Болгарские перцы, фаршированные белокочанной капустой ..... 24
Болгарские перцы в томатном соке ..... 25
Печеные болгарские перцы ..... 26
Айвар из мясистых болгарских перцев ..... 27
Айвар из зеленых помидоров ..... 28
Консервированные зеленые помидоры в банках ..... 29
Сливы в уксусе и красном вине ..... 30

# Рекомендации по консервированию грибов

Самый рациональный способ заготовки грибов — это сушка, самый выгодный — засолка, а самый легкий — заморозка.

## Засолка грибов

*Для рассола (на 1 л воды):*

- *50 г соли*
- *20 г сахара*
- *1 ст. ложка обезжиренного молока*

1. Очищенные и вымытые грибы предварительно отварите в 2 %-м солевом растворе. Затем их следует отцедить и сложить в посуду для квашения капусты.

2. Выложенные грибы залейте рассолом. Грибы должны быть погружены в жидкость, как капуста при квашении. Их следует прикрыть деревянным кругом и придавить камнем.

3. Время приготовления может колебаться от 20 до 30 дней. Оптимальная температура 20 °С.

*Приготовленные таким образом грибы являются полезными и питательными, потому что в процессе молочно-кислого брожения многие важные для здоровья компоненты приумножаются. Перед употреблением в пищу соленые грибы рекомендуют вымочить в холодной воде, чтобы избавиться от избытка соли. Или подавать их в качестве дополнения к несоленым блюдам.*

## Замораживание грибов

Грибы можно замораживать целыми и нарезанными. Чаще всего замораживают сырые грибы, которые потом обливают горячей водой и сразу готовят, не давая им почернеть. Лисички и рыжики надо перед замораживанием прокипятить, чтобы избавиться от горечи.

# Стерилизация грибов

1. Очищенные, вымытые и нарезанные на пластины грибы тушите при умеренной температуре, пока они не начнут выделять сок.

2. Затем охладите их и выложите в банки.

3. Герметично закройте и стерилизуйте (нагрейте в воде или духовке до 95 °С). Приготовленные таким образом грибы очень вкусны и могут храниться до 1 года.

# Грибы в масле

- *грибы*
- *растительное масло*
- *вода*
- *столовый уксус*
- *соль*
- *лавровый лист*
- *розмарин*
- *черный перец горошком*

1. Вам потребуется большое количество растительного масла. Очищенные и вымытые грибы нарежьте и отварите в растворе: 3 части воды, 1 часть столового уксуса и немного соли.

2. Охлажденные грибы отцедите, выложите в банки и залейте маслом, чтобы оно вытеснило весь воздух

из банок. Сверху положите лавровые листья, розмарин, черный перец горошком и плотно закройте. У вас получится прекрасная закуска. Особенно вкусна она из белых грибов.

## Сушка грибов

1. Высушенные грибы могут храниться до 2 лет, а размолотые в порошок — до нескольких лет. Грибы нарезают на тонкие пластины и сушат в тени или в специальных сушилках. Можно сушить на большой решетке над плитой, используя твердое топливо.

2. Сушка продолжается, пока кусочки не станут хрупкими, легкими, ломкими. Хранить их следует в герметично закрытых банках или пластиковых контейнерах.

## Грибной экстракт

- *грибы*
- *соль*

1. Мелко нарезанные грибы потушите на слабом огне, пока они не начнут выделять жидкость.

2. Жидкость слейте в отдельную посуду, вместо нее влейте воду и тушите еще 15 минут. Еще раз слейте жидкость через сито.

3. Посолите (на 1 л жидкости 2 ч. ложки соли), размешайте жидкость. Продолжайте варить жидкость, пока она не станет по густоте как сироп.

4. Охладите и разлейте в стерильные бутыли, закройте их герметически. Хорошо простерилизуйте и храните в прохладном месте до 4 месяцев. Употребляйте в качестве приправы к основным блюдам (лучше готовить из ароматных грибов).

## Маринованные грибы

- *грибы*
- *1,1 л воды*
- *400 мл 5 %-го уксуса*
- *2–3 головки лука*
- *3 ч. ложки соли*
- *1 ч. ложку перца горошком*
- *лавровый лист*

1. Грибы варят около 5 минут в соленой воде, затем их нужно откинуть на дуршлаг.

2. В раствор из воды и уксуса помещают головки лука, соль, перец горошком, несколько лавровых листьев. Все это нужно прокипятить, добавить