

Г.А.КИЗИМА
А.В.КАЛИНИНА

Заготовки **НА ЗИМУ**



*Лучшие рецепты для тех,
кто ценит свое время*

Консервирование и заготовки

Галина Кизима

**Заготовки на зиму.
Лучшие рецепты для тех,
кто ценит свое время**

«АСТ»

2016

УДК 641.4
ББК 36.91

Кизима Г. А.

Заготовки на зиму. Лучшие рецепты для тех, кто ценит свое время / Г. А. Кизима — «АСТ», 2016 — (Консервирование и заготовки)

ISBN 978-5-17-103217-3

Вы собрали хороший урожай? Ура! Но расслабляться рано. Нужно все это богатство еще умудриться сохранить. Из всего многообразия рецептов заготовок на зиму выбирайте те, которые будут не только вкусные, но и не займут много времени. Ведь лето скоротечно – нужно успеть еще и отдохнуть. Галина Александровна Кизима – популярный автор и известный садовод с 55-летним стажем – собрала целую коллекцию таких рецептов и опробовала их сама. Кому, как не ей, призывающей всех дачников стать разумно ленивыми садоводами и огородниками, научить хозяев экономии сил и времени в период «горячей поры» консервирования.

УДК 641.4
ББК 36.91

ISBN 978-5-17-103217-3

© Кизима Г. А., 2016
© АСТ, 2016

Содержание

Их нужно законсервировать!	7
Основные способы консервирования продуктов	9
Предотвращение порчи консервов	10
Маринование продуктов	11
Инструменты и приспособления для консервирования	12
Тара для консервирования	13
Перевод объема продуктов в массу	14
Мойка и фасовка продуктов	15
Бланширование	16
Обжаривание, пассерование и тушение продуктов	17
Пастеризация	18
Стерилизация	19
Самостерилизация и повторная стерилизация	20
Герметическая укупорка и охлаждение	21
Хранение консервов	22
Для суперлентяек. Рецепты консервирования овощей	23
Помидоры без хлопот	24
Томаты в соке черной смородины	25
Помидоры в желе	26
Помидоры в яблочном соке	27
Помидоры с крыжовником	28
Помидоры с чесноком	29
Помидоры с виноградными листьями	30
Помидоры с яблоками	31
Помидоры с гроздьями рябины	32
Помидоры, консервированные со сливами	33
Помидоры соленные с красной смородиной	34
Помидоры измельченные	35
Помидоры, консервированные без стерилизации	36
Помидоры, консервированные горячим способом	38
Помидоры ароматные (1)	39
Помидоры ароматные (2)	40
Помидоры быстрые (холодный способ)	41
Помидоры быстрые	42
Помидоры, консервированные в томатном соке	43
Помидоры свежие на зиму	44
Помидоры резаные	45
Помидоры, консервированные в томатном соке со специями	46
Томатный сок	47
Помидоры зеленые	48
Помидоры кисло-сладкие	49
Помидоры маринованные	50
Помидоры консервированные	51
Томатное пюре	52
Помидоры соленные	53
Огурцы ускоренного посола	54

Огурцы «со свечой»	55
Огурцы консервированные	56
Огурцы консервированные без стерилизации	57
Огурцы консервированные (быстрый способ)	58
Огурцы, засоленные горячим способом (1)	59
Огурцы, засоленные горячим способом (2)	60
Огурчики хрустящие	61
Сухая засолка огурцов «Проще не бывает»	62
Огурцы, консервированные без стерилизации	63
Огурцы консервированные домашние	64
Огурцы пластинками, консервированные с горчицей	65
Огурцы по-польски	66
Огурцы с красной смородиной, консервированные по-московски	67
Огурцы соленые	68
Огурцы малосольные консервированные	69
Огурцы в щавелевой заливке	70
Огурцы квашеные стерилизованные	71
Баклажаны «Вкуснятина»	72
Баклажаны острые	73
Баклажаны закусочные	74
Баклажаны «На скорую руку»	75
Баклажаны маринованные	76
Баклажаны по-донецки	77
Баклажаны «10×10»	78
Баклажаны в томатном соусе	79
Капуста рубленая кислая	80
Капуста, квашенная с красной свеклой	81
Капуста, квашенная с яблоками и ягодами	82
Капуста квашеная	83
Капуста маринованная быстрая	84
Капуста, заквашенная в кадке	85
Капуста «Заквасим в полчаса»	86
Капуста квашеная шинкованная	87
Капуста брюссельская маринованная	88
Кабачки консервированные	89
Кабачки кусочками	90
Кабачки соленые	91
Патиссоны консервированные	92
Патиссоны соленые	93
Патиссоны маринованные	94
Патиссоны с огурцами и помидорами	95
Перец маринованный	96
Лечо по-домашнему	97
Лечо по-домашнему	98
Перец салатный соленый	99
Перец закусочный	100
Перец маринованный	101
Фасоль консервированная (1)	102

Фасоль консервированная (2)	103
Фасоль консервированная (3)	104
Фасоль в томатном соусе	105
Овощи консервированные	106
Овощи маринованные быстрые	107
Мелкие маринованные овощи	108
Ревень, консервированный с садовой земляникой	109
Морковь маринованная	110
Для тех, кому не лень. Консервирование овощей	111
Огурцы консервированные	112
Огурцы, засоленные в бочке	113
Кабачковая икра	114
Кабачки резаные с фаршем в томатном соусе	115
Кабачки маринованные	116
Икра из печеных баклажанов	117
Баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе	118
Баклажаны по-болгарски	119
Баклажаны, нарезанные кружками, жареные	120
Баклажаны, фаршированные овощами и рисом	121
Конец ознакомительного фрагмента.	122

Галина Кизима, Алина Калинина

Заготовки на зиму. Лучшие рецепты для тех, кто ценит свое время

Их нужно законсервировать!



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

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

- # Маринование
- # Соление
- # Квашение
- # Сушка
- # Заморозка

— все это способы консервирования.

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

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

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

Основные способы консервирования продуктов



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

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

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

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

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

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

Предотвращение порчи консервов

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

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

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

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

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

Для предотвращения порчи консервов необходимо:

- # тщательно мыть продукты перед консервированием;
- # строго соблюдать технологию консервирования, особенно время стерилизации или пастеризации;
- # обеспечивать герметичность укупорки;
- # соблюдать температурный режим при хранении.

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

Маринование продуктов

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

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

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

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

Инструменты и приспособления для консервирования

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

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

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

Тара для консервирования

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

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

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

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

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

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

Перевод объема продуктов в массу

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

Перевод объема продуктов в массу, г*

Продукт	Банка 1 л	Банка 0,5 л	Стакан грапный	Столовая ложка	Чайная ложка
Вода	1000	500	200	20	5
Продукт	Банка 1 л	Банка 0,5 л	Стакан грапный	Столовая ложка	Чайная ложка
Растительное масло	960	480	190	20	5
Сахар	800	400	180	25	10
Соль	1200	650	250	30	12
Рис	975	460	200	30	10
Мука	—	—	130	25	—
Молоко	—	—	200	18	—
Уксус	—	—	—	15	—

Вода	1000	500	200	20	5
Продукт	Банка 1 л	Банка 0,5 л	Стакан грапный	Столовая ложка	Чайная ложка
Соки	—	—	200	18	—
Сода	—	—	—	25	—
Лимонная кислота	—	—	—	—	3
Гвоздика молотая	—	—	—	—	3
Перец черный молотый	—	—	—	—	5

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

Мойка и фасовка продуктов

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

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

Перед фасовкой консервируемых продуктов банки необходимо хорошо вымыть горячей водой и обработать паром или кипятком.

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

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

Бланширование

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

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

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

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

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

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

Обжаривание, пассерование и тушение продуктов

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

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

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

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

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

Пастеризация

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

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

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

При тепловой обработке консервов по способу пастеризации необходимо:

- # применять только свежие, отсортированные и тщательно вымытые плоды или ягоды;
- # строго придерживаться температуры и времени пастеризации;
- # тару перед укладкой тщательно вымыть и подвергнуть кипячению.

Стерилизация

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

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

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

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

Для некоторых продуктов проводится **повторная стерилизация**.

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

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

Самостерилизация и повторная стерилизация

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

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

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

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

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

Герметическая укупорка и охлаждение

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

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

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

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

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

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

Хранение консервов

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

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

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

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

Консервированные грибы также не рекомендуется хранить больше одного года.

Для суперлентяек. Рецепты консервирования овощей



Помидоры без хлопот



На 3-литровую банку – 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка уксуса. Помидоры заливают простым кипятком на 5–10 мин. Сливают воду в кастрюлю, в нее добавляют чеснок, укроп, 4–5 лавровых листа, хрен, перец. Все надо вскипятить, залить полученным маринадом и закатать.

Томаты в соке черной смородины



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

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

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

Помидоры в желе

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

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

Помидоры в яблочном соке



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

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



Помидоры соленые

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

Помидоры с крыжовником

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

Помидоры с чесноком

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

Помидоры с виноградными листьями



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

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

Помидоры с яблоками



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

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

Помидоры с гроздьями рябины



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

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

Помидоры, консервированные со сливами



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

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

Помидоры соленные с красной смородиной

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

Помидоры измельченные



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

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

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

Помидоры, консервированные без стерилизации



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

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

Консервировать томаты без стерилизации рекомендуется в банках вместимостью 2 и 3 л. Свежие томаты сортируют по размерам и степени зрелости, удаляют плодоножки и моют плоды холодной водой.

На дно подготовленных банок укладывают $\frac{1}{3}$ предусмотренных рецептурой специй, а затем до половины банки плотно укладывают томаты. Сверху добавляют еще третью часть специй, затем – томаты, на которые кладут остальные специи.

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

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



Помидоры деликатесные на зиму

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

Помидоры, консервированные горячим способом



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

Можно консервировать помидоры любой степени зрелости, в том числе и красного цвета. Их сортируют по размерам и степени зрелости, удаляют плодоножки и моют плоды холодной водой.

На дно подготовленных банок укладывают $\frac{1}{3}$ предусмотренных рецептурой специй, а затем до половины банки плотно укладывают помидоры. Сверху добавляют еще третью часть специй, затем – помидоры, на которые кладут остальные специи.

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

Залитые рассолом банки герметически укупоривают и по возможности быстро охлаждают.



Томаты с луком

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

Помидоры ароматные (1)



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

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

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

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

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

Помидоры ароматные (2)



На 3-литровую банку: 2–3 зубчика чеснока, 3–4 горошины черного перца, разрезанный пополам стручок сладкого перца, листья смородины.

Плотно укладывают на специи помидоры, затем кладут 1 ст. ложку соли, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложку лимонной кислоты (без верха). Заливают кипящей водой, оставляют на 20–30 мин. Выливают рассол в кастрюлю, доводят до кипения и вновь заливают в банку. Закатывают, переворачивают вниз горлышком и укутывают. Не стерилизуют.

Помидоры быстрые (холодный способ)



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

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

Помидоры быстрые



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

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

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

Помидоры, консервированные в томатном соке



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

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

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

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

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

Помидоры свежие на зиму

В сентябре – октябре берут небольшие, без изъяна, зеленоватые или слегка бурые помидоры, моют их и хорошо обсушивают. В сухую 3-литровую банку насыпают 100 г сухой горчицы, накрывают ее салфеткой и аккуратно укладывают помидоры. После чего банку закатывают металлической крышкой. Хранят в холодильнике.



Помидоры «со свечой»

Помидоры плотные (2,5–3 кг), без изъянов не моют, протирают от пыли. В 3-литровую банку укладывают помидоры — от кромки оставляют 3 см. Отрезают от восковой свечи 1 см. Помещают свечу в банку с помидорами, поджигают и быстро закатывают, не вращая банку. Дают выгореть кислороду — свеча гаснет. Банку убирают в кладовку.

Помидоры резанные

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

Маринад: на литровую банку воды – 1 ст. ложка соли, 1½–2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка уксуса. Кипятят.

Заливают горячим маринадом помидоры. Стерилизуют: 0,5-л банку 10 мин., литровую – 15 мин.

Можно вместо чеснока положить лук, нарезанный кольцами, и лавровый лист.

Помидоры, консервированные в томатном соке со специями



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

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

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

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

Томатный сок



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

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

Измельченные помидоры помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до 95–97 °С (почти до кипения) и горячими протирают через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм, а затем через сито с отверстиями диаметром 0,5–0,7 мм для получения сока однородной консистенции.

Протертую массу помещают в другую чистую эмалированную кастрюлю, ставят на огонь и кипятят 3–5 мин. до прекращения выделения пены.

Кипящий уваренный сок разливают в сухие подогретые банки, наполняя их доверху, накрывают банки прокипяченными крышками и стерилизуют. Банки вместимостью 3 л не стерилизуют, банки вместимостью 0,5 л стерилизуют 20 мин., 1 л – 30 мин.

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

Помидоры зеленые

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

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

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

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

Помидоры кисло-сладкие

Спелые твердые помидоры небольших размеров моют, прокалывают иглой или булавкой возле плодоножки, плотно укладывают в литровые банки.

В каждую банку кладут: 2 ст. ложки 9 %-ного уксуса, порезанную колечками луковичу, зубок чеснока, 3–4 горошины черного перца, лавровый лист, 15–20 г свежей зелени. Заливают горячей заливкой (на 1 л воды 50 г соли и 25 г сахара).

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

Помидоры маринованные



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

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

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

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

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

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

Наполненные банки заливают горячим (температура 80 °С) маринадом, накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 5 мин., 1 л – 8 мин., 3 л – 15 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают в прохладном месте (для предохранения томатов от размягчения), но не на сквозняке.

Помидоры консервированные

На 3-литровую банку берут 1,5–1,7 л воды, 2 ст. ложки соли, 1/3 стакана сахара, 5 лавровых листьев, 10 горошин черного перца, по 7 листьев черной смородины и вишни. Все кипятят в течение 7–8 мин., после чего добавляют 1/4 стакана 9 %-ного уксуса и 3 зубчика чеснока.

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

Томатное пюре



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

Томатное пюре готовят из свежих красных помидоров, которые промывают несколько раз проточной водой, нарезают на части и пропускают через мясорубку. Полученную массу помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения и протирают через сито с отверстиями диаметром не более 1,5 мм.

Протертые томаты помещают в чистую эмалированную кастрюлю и уваривают при постоянном помешивании до уменьшения первоначального объема в 2,5 раза.

Уваренное кипящее томат-пюре фасуют в сухие нагретые банки, накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

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

Помидоры соленые



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

Для засолки берут свежие помидоры без повреждений с гладкой поверхностью и упругой мякотью.

Отобранные плоды тщательно моют, удаляют плодоножки и плотно укладывают в подготовленные банки или бочонки любой вместимости, но не более 50 кг, так как томаты могут деформироваться и потрескаться. Томаты разной степени зрелости следует солить в разной таре.

Засолку можно осуществлять как со специями, так и без них.

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

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

Наполненные помидорами и специями емкости заливают профильтрованным рассолом и выдерживают при температуре около 20 °С в течение 8–10 суток без герметической укупорки.

После окончания брожения крышки снимают, кипятят, а в банки доливают рассол так, чтобы смыть образовавшуюся плесень, герметически укупоривают прокипяченными крышками и хранят в прохладном месте (при температуре от –1 до +1 °С).

Огурцы ускоренного посола



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

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

Огурцы «со свечой»



3-литровая банка, свеча, огурцы.

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

Огурцы консервированные

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

Готовят рассол: на 5 л воды – 1 стакан соли, 10 горошин черного перца, лавровый лист. Вскипятить и заливать в банки с огурцами через марлю.

На дно банки кладут 4–5 кусочков хрена, 2–3 измельченных зубчика чеснока, 2–3 зонтика свежего укропа. Дают постоять 2–3 мин., после чего рассол сливают, снова доводят до кипения и опять заливают огурцы, добавив в каждую банку по 2 ст. ложки уксуса. Закатывают, переворачивают банки и укутывают.

Огурцы консервированные без стерилизации



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

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

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

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

Заливать банки кипящим рассолом следует осторожно, небольшими порциями, чтобы прогреть дно и стенки банки. При заливке банки устанавливают на сухую доску или на бумагу.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают, охлаждают и хранят в прохладном месте (кладовая, подвал).

Огурцы консервированные (быстрый способ)

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

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

Огурцы, засоленные горячим способом (1)



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

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

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

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

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

Огурцы, засоленные горячим способом (2)

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

Наполненные банки без стерилизации герметически укупоривают и охлаждают.

Огурчики хрустящие



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

На дно банки кладут лист хрена, укроп, чеснок, черный перец горошком, затем утрамбовывают по одному огурчики.

Кипятят воду в большой кастрюле, заливают доверху подготовленные банки с огурцами, накрывают неплотно крышками и дают постоять 5 мин. Аккуратно выливают воду из огурцов в кастрюлю, кипятят заново, в каждую банку насыпают соль, сахар и вливают уксус, кладут лавровый лист. Заливают кипящей водой (рассолом), плотно закручивают, переворачивают крышками вниз, укутывают и держат минимум 12 ч в тепле (можно и 2–4 дня).

Сухая засолка огурцов «Проще не бывает»



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

Вечером моют огурцы и, не обсушивая, складывают в целлофановый пакет. Туда же засыпают соль и измельченные укроп с чесноком. Завязывают пакет и хорошенько встряхивают. Убирают на ночь в холодильник.

К утру огурчики готовы. Хранят в холодильнике в том же пакете.

Огурцы, консервированные без стерилизации

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

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

Огурцы консервированные домашние

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

Для маринада: на 8 л воды – 3 стопки (100-граммовые) соли, 1½ стакана сахара, душистый перец, лавровый лист. Все это надо прокипятить, отставить и влить бутылку уксуса.

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

Огурцы пластинками, консервированные с горчицей

На 4 кг огурцов потребуется: одна головка чеснока, 2 ч ложки горчичного порошка, 1 ст. ложка черного молотого перца, 1 стакан сахара, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 3 ст. ложки соли, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени (любой, кроме лука).

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

Огурцы по-польски



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

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

Огурцы с красной смородиной, консервированные по-московски



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

Рассол: 10 л воды, 200–250 г соли.

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

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

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

Огурцы соленые



Закладка на 10 кг огурцов бочкового засола: укропа – 300 г, хрена – 50 г, стручкового красного горького перца – 3–5 шт., чеснока – 10–20 зубков.

Для засолки отбирают огурцы небольших размеров (9–14 см), имеющие тонкую темно-зеленую кожицу и слегка ребристую, бугорчатую поверхность. Мякоть огурцов должна быть плотной, семенная камера – небольшой, с недозрелыми семенами. Пожелтевшие огурцы для засолки непригодны.

Огурцы сортируют по размерам, отбраковывают мятые, поврежденные и перезрелые, затем моют в проточной воде, замачивают в холодной воде в течение 2–3 ч и укладывают плотно в бочки или другую тару. На дно кладут пряности, затем ряд огурцов, после чего опять пряности и так до наполнения тары; сверху также помещают слой пряностей. Из пряностей используют укроп, корень хрена, горький стручковый перец (свежий или сушеный), чеснок. Для улучшения вкуса и консистенции соленых огурцов рекомендуется добавлять черносмородиновые или вишневые листья, эстрагон, листья петрушки и сельдерея.

Количество пряностей на 10 кг огурцов не должно превышать 500 г, в том числе чеснока – 10–20 зубчиков.

Для приготовления рассола на 10 л воды добавляют 700–800 г соли; когда соль растворится, полученный рассол фильтруют. Чем крупнее огурцы, тем выше должна быть концентрация рассола.

При засолке огурцов в открытой бочке сверху на огурцы укладывают холст, подгнетный щит и гнет, после чего заливают рассолом.

Через 14–18 дней процесс брожения заканчивается и огурцы готовы к употреблению.

Для того чтобы сохранить их на длительный период, бочку с огурцами рекомендуется хранить в погребе при температуре не ниже 0 °С и не выше 4 °С. Когда бочка открыта, на поверхности рассола иногда появляется плесень, которая придает огурцам специфический, неприятный запах. Поэтому нужно следить за появлением плесени и периодически удалять ее.

Огурцы малосольные консервированные



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

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

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

Огурцы в щавелевой заливке



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

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

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

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

Огурцы квашеные стерилизованные



На банку вместимостью 3 л необходимо: огурцов – 2 кг, укропа – 30–40 г, чеснока – 6 зубков.

Свежие небольшие огурцы моют холодной водой и замачивают в чистой холодной воде на 6 ч. После вымачивания их промывают проточной водой.

Наполненные огурцами банки заливают рассолом (на 1 л воды 60 г соли), накрывают прокипяченными крышками и выдерживают при комнатной температуре 3–5 дней до молочнокислого брожения. После этого рассол сливают в эмалированную кастрюлю и кипятят 5 мин., а огурцы промывают горячей водой, укладывают в банки, заливают кипящим рассолом, накрывают прокипяченными крышками и стерилизуют при 100 °С 12–15 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны «Вкуснятина»



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

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

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

Баклажаны острые

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

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

Баклажаны закусочные



На 2 кг баклажанов: помидоры – 0,5 кг, перец сладкий – 1 кг, чеснок – 1 головка, растительное масло – $\frac{1}{2}$ стакана, соль – 1 ст. ложка, сахар – $\frac{1}{2}$ стакана, уксус 9 %-ный – $\frac{1}{2}$ стакана.

Помидоры, перец и чеснок пропускают через мясорубку, добавляют соль, сахар, масло и проваривают. Баклажаны чистят и помещают на 5 мин. в кипящую соленую воду, откидывают на дуршлаг, остужают и режут дольками. Кладут баклажаны в кастрюлю с кипящей помидорной массой и варят 30 мин., периодически помешивая, в конце добавляют уксус. Раскладывают в стерильные банки и закатывают. Переворачивают банки вверх дном, укутывают и оставляют до полного остывания.



Баклажаны печеные

Баклажаны моют и, не удаляя плодоножек, пекут в духовке. После остывания снимают с баклажанов кожицу, плотно укладывают их в чистые банки с 2–3 зубчиками чеснока, солят, заливают маринадом, накрывают крышкой и стерилизуют литровую банку – 20 мин.

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

Баклажаны «На скорую руку»

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

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

Баклажаны маринованные

5 кг баклажанов моют, удаляют плодоножки, нарезают кружочками толщиной 5 мм, солят, оставляют на 2 ч, затем отжимают и поджаривают на растительном масле.

Пропускают через мясорубку 300 г чеснока, 10 стручков сладкого перца, 6 стручков горького перца, добавляют по 1 стакану растительного масла и уксуса. Все вместе варят 5 мин.

Макают в полученную смесь поджаренные кружочки баклажанов, складывают в пропаренные банки, сразу закатывают их и хранят в прохладном месте.

Баклажаны по-донецки

Баклажаны чистят, удаляют плодоножки, бланшируют в подсоленной воде 5 мин., затем режут кружочками толщиной 8–10 мм, обжаривают с двух сторон до образования коричневой корочки.

Обжаренные кусочки перекладывают в чистые прокипяченные банки, заливают горячим маринадом и ставят в теплую воду для стерилизации: банки емкостью 1 л – 30 мин., а 0,5 л – 20 мин.

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

Баклажаны «10×10»



Баклажаны – 10 шт., томаты (буроватые) – 10 шт., лук репчатый (среднего размера) – 10 шт., перец сладкий – 10 шт., перец стручковый горький – 1 шт., лавровый лист, 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка сахара, 10 г уксуса.

Баклажаны режут довольно толстыми ломтиками, солят, чтобы удалить горечь, смывают соль через полчаса холодной водой. Если же овощи все почти одинакового небольшого размера, лучше их не резать совсем. Но можно и нарезать: лук – на 4 части, перец – пополам, помидоры – тоже на 4 дольки. Добавляют чеснок (10–15 зубчиков), все складывают в большую емкость (эмалированную), вначале – помидоры, лук, баклажаны, добавляют соль, сахар,вливают подсолнечное масло, уксус и тушат 45 мин. Раскладывают в прогретые чистые банки и стерилизуют: литровые банки – 15 мин. Закатывают, охлаждают.

Баклажаны в томатном соусе



На 5 литровых банок: 4,8 кг баклажанов, 170 г лука, 2 кг помидоров для соуса, 120 г сахара, 90 г соли, 80 г зелени петрушки, сельдерея, по 10 горошин черного и душистого перца, 200 г растительного масла.

Баклажаны режут кружками, кладут в дуршлаг и посыпают солью, оставляют на 20 мин. Затем обжаривают на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Из помидоров делают соус, кипятят его со специями. В банку укладывают баклажаны, добавляют соус, накрывают крышками и стерилизуют литровые банки 2 ч, 0,5 л – 1,5 ч.

Капуста рубленая кислая



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

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

Капуста, квашенная с красной свеклой



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

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

Капуста, квашенная с яблоками и ягодами



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

Кочаны очищают, разрезают пополам или на четыре части и удаляют кочерыжку. Потом шинкуют. На дно бочки кладут несколько больших капустных листьев и слой нашинкованной капусты, смешанной с мелко нарезанной (или натертой) морковью, посыпают небольшим количеством соли. Выкладывают слоями яблоки (разрезанные и без семян), ягоды – клюкву, бруснику (без веточек и листочков), небольшие капустные кочаны, целые или половинки. Насыпают следующий слой капусты, уплотняют его.

Заполнив посудину, кладут сверху капустные листья, накрывают все марлей или белой тканью и придавливают деревянным кругом (тарелкой, эмалированной крышкой) с грузом. На следующий день, когда капуста пустит сок, удаляют с поверхности пену и делают в капусте несколько глубоких проколов.

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

Капуста квашеная

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

Капуста маринованная быстрая



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

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

Капуста, заквашенная в кадке

Капусту квасят в прочных деревянных кадках. Небольшое количество (5–10 кг) можно квасить в стеклянных банках или глиняных горшках.

Отобрать здоровые, без зеленых листьев кочаны капусты, изрубить их или нашинковать и смешать с солью (примерно 250 г соли на 10 кг капусты).

Дно чисто вымытой кадки посыпать тонким слоем ржаной муки, покрыть целыми капустными листьями, плотно набить рубленой капустой и прикрыть ее капустными листьями. Для улучшения вкуса можно добавить целые или нарезанные кружочками морковь и антоновские яблоки, а также бруснику и клюкву. Накрыть капусту деревянным кружком. Сверху положить груз (вымытый камень).

Через несколько дней капуста начнет закисать и на ее поверхности появится пена. Количество ее вначале будет увеличиваться, но постепенно сойдет на нет. Когда пена исчезнет, капуста готова. Во время закисания капусту надо несколько раз проткнуть чистым березовым колом, чтобы дать выход образовавшимся газам. В случае появления на поверхности рассола плесени ее следует осторожно снять, а деревянный кружок, ткань и груз вымыть и обдать кипятком.

Капуста «Заквасим в полчаса»



На 8 кг капусты: 100 г чеснока, 50 г хрена, зелень петрушки, красная свекла – 300 г, морковь – 500 г.

Рассол: на 4 л воды – 200 г крупной соли, 100–200 г сахара, немного укропа, лаврового листа и перца горошком.

Овощи моют, чистят, у капусты удаляют кочерыжку, нарезают на дольки по 200–250 г, мелко нарезают очищенный чеснок, режут дольками хрен, морковь натирают на крупной терке, свеклу режут кубиками. Плотно укладывают капусту в ведро, перекладывая каждый ряд морковью, чесноком, свеклой, хреном. Дают рассолу вскипеть, немного остыть и теплым заливают капусту. Сверху кладут груз, закрывают крышкой и оставляют на 48 ч при температуре 18 °С. Затем раскладывают в банки и убирают в холодильник или погреб. Через 5 дней капуста готова.

Капуста квашеная шинкованная

Для квашения по этому рецепту используют свежие, крепкие, зрелые и тугие кочаны всех среднеранних и поздних сортов.

Капусту освобождают от покровных зеленых, а также загрязненных, поврежденных и дефектных листьев, моют проточной водой, разрезают и удаляют кочерыжку. Затем шинкуют ножом из нержавеющей стали или шинковкой и смешивают с поваренной солью (на 10 кг шинкованной капусты 250–300 г соли), тщательно сминая, чтобы она выделила достаточно сока. Подготовленную таким образом капусту утрамбовывают в соответствующей таре. Если сока мало (он должен покрывать капусту слоем 4–5 см), тогда доливают рассол (на 10 л воды 500 г соли). Капусту накрывают промытыми листьями (или вываренным в воде куском холста), сверху кладут деревянную подгнетную крестовину или деревянную решетку, на которую помещают груз (гнет) – тщательно вымытый камень.

Чтобы капуста побыстрее сквасилась, рекомендуется готовить ее в небольших банках. Капуста должна бродить при комнатной температуре. перебродившую капусту следует хранить в прохладном помещении при постоянной температуре.

Рассол для доливки готовят из расчета: на литр воды 25 г поваренной соли.

Капуста брюссельская маринованная



Состав заливки: на 1 л воды – 0,3 л уксуса 9 %-ного, 60 г сахара, 40–70 г соли, 0,5 г черного перца горошком.

Брюссельскую капусту чистят от листьев, отрезают стебельки. Разрезают капусту на четыре части. Можно нашинковать. Подготовленную капусту плотно укладывают в банки по плечики, заливают горячим маринадом и пастеризуют при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 20 мин., литровые и двухлитровые – 25 мин.

Кабачки консервированные



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

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

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

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

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

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

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

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Кабачки кусочками



На 6 литровых банок: 2 л воды, 200 г сахара, 100 г соли, 1 стопка (100 г) уксуса.

Специи: зелень петрушки, лавровый лист, чеснок, горький перец.

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

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

Кабачки соленые

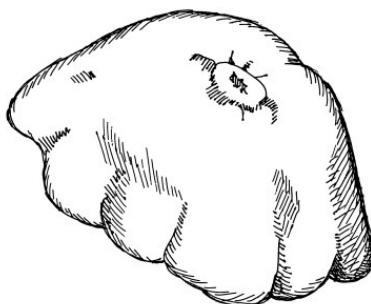


На одну банку вместимостью 3 л необходимо: свежих кабачков – 1,8 кг, укропа – 90 г, зелени сельдерея – 30 г, листьев хрена – 15 г, горького красного перца – 1–2 шт., чеснока – 3–5 зубчиков.

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

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

Патиссоны консервированные



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

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

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

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

Патиссоны соленые



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

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

Рассол доводят до кипения, остужают. Заливают им содержимое банки с верхом и стерилизуют 25 мин. Вода для стерилизации вначале должна быть той же температуры, что и рассол в банке, иначе банка может лопнуть.

Патиссоны маринованные



На литровую банку маринада – 500–600 г патиссонов, 10–15 г укропа, один стручок красного перца, мелко порезанный, 4–5 зубчиков чеснока.

Для маринадной заливки на 10 литровых банок патиссонов потребуются 3,5 л воды, 300 г соли, 0,5–0,6 л уксуса (6 %-ного).

Годятся только здоровые, некрупные плоды с нежной кожицей, подобранные по размеру. Их моют мягкой щеткой, отрезают плодоножку с частью мякоти (не больше одного сантиметра), погружают на 5 мин. в кипящую воду и быстро охлаждают в холодной проточной воде. Укладывают в банки: мелкие – целиком, крупные – разрезав на равные доли. На дно банки и поверх плодов выкладывают мелко нарезанную зелень петрушки, мяты, сельдерея, хрена, а дольки патиссонов пересыпают укропом, чесноком, стручковым красным перцем.

Стерилизуют литровые банки с патиссонами 10–15 мин.

Патиссоны с огурцами и помидорами



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

На дно трехлитровой ошпаренной банки кладут 2–3 гвоздики, немного корицы, 3 лавровых листика, 3 горошины черного перца, $\frac{1}{4}$ ч. ложки лимонной кислоты, 4 огурчика. Затем треть банки заполняют молодыми крепкими патиссонами (диаметром не более 7 см) вперемешку со стручками сладкого перца, укропом, чесноком, листьями черной смородины, дуба, вишни. Сверху укладывают розовые, небольшие по размеру томаты. Все это заливают горячим рассолом, банки стерилизуют 25 мин. и закатывают.

Перец маринованный



На 3-литровую банку – 3 кг перца.

Для рассола: по 1 стакану уксуса, растительного масла и сахара, 5 стаканов воды и 3 ст. ложки соли.

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

Лечо по-домашнему



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

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

Лечо по-домашнему



На 1 кг томатного пюре: перец нарезанный – 1 кг, сахар – 50 г (2 ст. ложки), соль – 30 г (1 ст. ложка).

Стручки свежего сладкого перца очищают от плодоножек и нарезают вдоль на полоски шириной 2 см.

Отдельно готовят томатное пюре. Для этого используют зрелые, неиспорченные томаты. Их моют, нарезают на части, кладут в кастрюлю и нагревают до кипения. После этого сразу же протирают через дуршлаг или сито. Полученную массу уваривают до уменьшения первоначального объема в 3 раза.

В процессе кипения томат обычно вспенивается, поэтому кастрюлю наполняют томатной массой не до самого верха. Уваривание нужно вести на сильном огне, чтобы не потерять значительное количество витаминов.

Для приготовления лечо можно использовать и готовую томатную пасту, только разбавляют ее равным или двойным количеством воды.

В кипящее томатное пюре засыпают нарезанный перец, соль и сахар и кипятят 10 мин.

Горячую массу большой (лучше деревянной) ложкой раскладывают в промытые и ошпаренные банки, следя за тем, чтобы дольки перца были полностью покрыты томатом. Затем лечо стерилизуют в кипящей воде (литровые банки – 15 мин.), закатывают банки, переворачивают и охлаждают.

Перец салатный соленый

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

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

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

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

Перец закусочный



2 кг перца ратунда желтого цвета моют, срезают хвостики, очищают от семян. Проваривают в подсоленной воде 1–2 мин. и сразу же на 1 мин. кладут в холодную воду.

Готовят маринад: на 1,5 л воды берут $\frac{1}{2}$ стакана соли, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана уксуса. Добавляют зелень укропа и петрушки (можно сухую), несколько горошин черного перца.

После того как маринад закипит, наливают его в подготовленные, наполненные перцем банки через марлю, чтобы в банки не попала зелень. На дно банки кладут 3 зубчика чеснока.

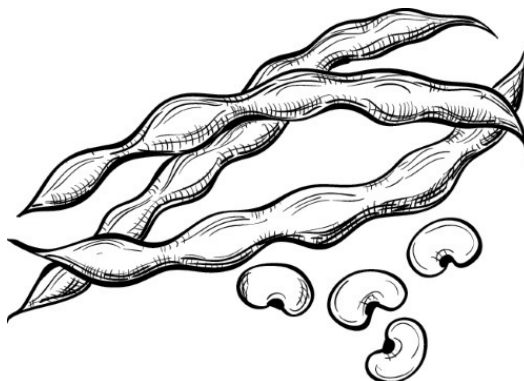
Стерилизуют (литровые банки – 15 мин.), закатывают, переворачивают и охлаждают.

Перец маринованный

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

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

Фасоль консервированная (1)



Фасоль – 600 г, рассол – 400 мл.

Зеленые стручки фасоли с мясистыми створками и слаборазвитыми семенами хорошо моют, обрезают концы, нарезают кусочками длиной 3–4 см, на 2–3 мин. опускают в кипящую воду, откидывают на дуршлаг, остужают холодной проточной водой, дают ей стечь.

Нарезанную фасоль плотно укладывают в банки, заливают горячим (95–98 °С) рассолом (980 мл воды, 20 г соли). Стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 60 мин., 1 л – 75 мин.

Фасоль консервированная (2)



Фасоль – 600 г, заливка – 400 мл.

Зеленые стручки фасоли подготавливают так же, как в первом способе, плотно укладывают в банки и заливают горячей (95–98 °С) заливкой (955 мл воды, 25 г соли, 10 г сахара, 10 г лимонной кислоты). Стерилизуют при 95 °С: банки вместимостью 0,5 л – 60 мин., 1 л – 75 мин.

Фасоль консервированная (3)



Фасоль – 600 г, заливка – 400 мл.

Стручки фасоли в стадии восковой зрелости моют, обрезают концы, удаляют волокна, нарезают кусочками длиной 3–4 см, на 3 мин. опускают в кипящую подсоленную воду (970 мл воды, 30 г соли), откидывают на дуршлаг, остуживают холодной проточной водой, дают ей стечь.

Фасоль укладывают в банки как можно плотнее, заливают горячим (90–95 °С) рассолом (970 мл воды, 30 г соли). Стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 50 мин., 1 л – 70 мин.

Фасоль в томатном соусе



Фасоль – 600 г, томатный соус – 400 г.

Зеленые стручки спаржевой фасоли моют, обрезают концы, нарезают кусочками длиной 3–4 см, опускают на 2–3 мин. в кипящую подсоленную воду (970 мл воды, 30 г соли), откидывают на дуршлаг, остужают проточной холодной водой, дают ей стечь, плотно укладывают в банки.

Красные зрелые томаты моют, удаляют плодоножки, нарезают дольками, распаривают в кастрюле под крышкой, в горячем виде протирают через сито.

К протертой массе добавляют по вкусу соль и сахар, хорошо размешивают до полного их растворения и доводят до кипения. Горячим (95–98 °С) томатным соусом заливают фасоль. Стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 30 мин., 1 л – 45 мин.

Овощи консервированные



Для 10 литровых банок потребуется на 2 л воды по 120 г соли и сахара, 200 г 9%-ного уксуса. На каждый стакан маринада 3 ст. ложки сухого желатина.

Банки простерилизовать. На дно каждой положить лавровый лист, нарезанный кольцами репчатый лук, гвоздику, черный перец горошком. Помидоры и огурцы нарезать кружками, сладкий перец – кольцами.

В банке все овощи укладывать послойно плотно. Замоченный предварительно в небольшом количестве воды желатин растворить в маринаде и довести до кипения, но не кипятить. Банки залить маринадом, накрыть их прокипяченными крышками, поставить стерилизовать на 1 ч. Затем банки закатать и перевернуть для охлаждения.

Овощи маринованные быстрые



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

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

Зеленый перец чистят, вырезают сердцевину, моют, шинкуют, кладут в большую кастрюлю. Добавляют зеленые мелко нарезанные помидоры, измельчают лук. Огурцы можно натереть на терке, как и морковь.

Овощную смесь перемешивают, солят и дают ей постоять 15–20 мин. Готовят рассол: кипятят воду, уксус, сахар, перец и соль, заливают овощную смесь. Дают остыть, перекладывают в банки и ставят в холодильник.

Через 2 дня овощи готовы к употреблению.

Мелкие маринованные овощи

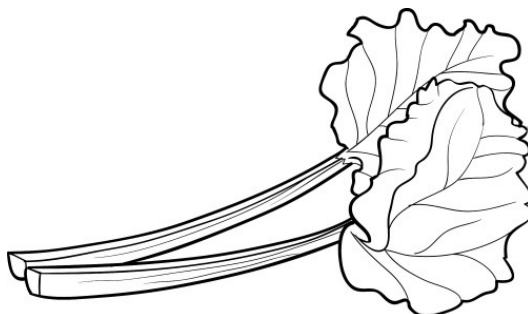


1 кг белокочанной капусты, 1 кг огурцов, 1 кг зеленых помидоров, 1 кг сладкого перца, 200 г репчатого лука.

Заливка: на 1 л воды – 100 г соли, 0,4 л уксуса 9 %-ного, 200 г сахара, веточки укропа, 5 лавровых листьев.

Капусту нашинковать, зеленые помидоры нарезать кружочками. Сладкий перец опустить на 5 мин. в кипящую воду, затем мелко нарезать. Огурцы нарезать кружочками, мелко нарезать лук. Все овощи смешать, горячей заливкой наполнить банки на четверть, в каждую банку положить овощную смесь так, чтобы она была покрыта жидкостью. Пастеризовать овощную смесь 15–20 мин. и закатать.

Ревень, консервированный с садовой земляникой

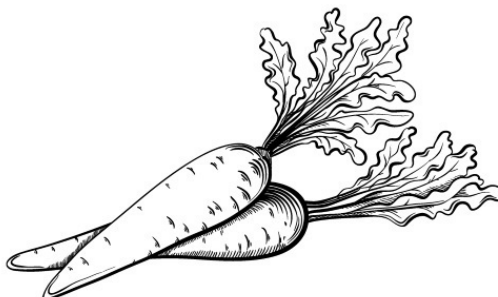


500 г черешков ревеня, 200 г земляники, 300 мл сахарного сиропа.

Черешки ревеня перебирают, не очищая от кожицы, моют, нарезают на кусочки длиной 1,5–2 см. Ягоды садовой земляники (клубники) перебирают, выкладывают в дуршлаг, трижды опускают в ведро с водой, дают ей стечь.

В банки послойно укладывают кусочки ревеня и ягоды земляники, заливают горячим (75–80 °С) 25 %-ным сахарным сиропом (250 г сахара, 750 мл воды). Стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 8 мин., 1 л – 12 мин.

Морковь маринованная



500–550 г моркови, 200 мл подсолнечного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 6 г чеснока, 90–140 мл заливки.

Морковь готовят так же, как в первом способе. Головку чеснока разделяют на зубчики, очищают от покровной чешуи.

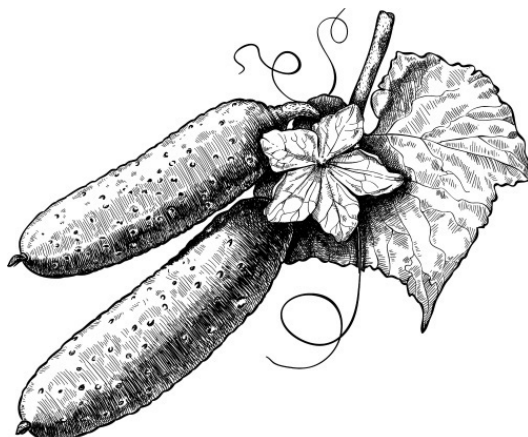
В банки кладут чеснок, вливают уксус, прокаленное и остуженное растительное масло, затем плотно укладывают морковь и заливают горячей (90–95 °С) заливкой (1 л воды, 60 г сахара, 30 г соли).

Стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 15 мин., 1 л – 25 мин.

Для тех, кому не лень. Консервирование овощей



Огурцы консервированные



 На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих огурцов (корнишонов) – 3,3 кг, петрушки – 15 г, укропа – 50 г, сельдерея – 30 г, листьев хрена – 30 г, листьев мяты – $\frac{1}{2}$ шт., чеснока – 3–4 зубчика, красного стручкового горького перца – 1 шт., душистого перца в зернах – 30 шт., лаврового листа – 7 шт., воды для маринада – 2 л, соли – 100–120 г, уксусной кислоты 80 %-ной концентрации – 25 мл или 5 %-ного уксуса – 400 мл.

Отобранные огурцы моют и замачивают в холодной воде на 6–8 ч. За это время 2–3 раза меняют воду. Зелень перед укладкой в банки тщательно моют, затем нарезают на кусочки длиной 4–6 см.

На дно банки укладывают третью часть специй, которые необходимы для одной банки, затем вертикально укладывают огурцы до половины высоты банки. На огурцы первого ряда укладывают вторую часть специй и снова огурцы, но горизонтально, сверху выкладывают оставшееся количество специй.

Для банок вместимостью 2–3 л первый ряд огурцов также укладывают вертикально, а остальные – горизонтально.

Наполненные банки заливают горячим (температура 80 °С) маринадом, приготовленным следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль (50–60 г на 1 л воды), нагревают до полного растворения соли и фильтруют смесь через 3–4 слоя марли, добавляют уксусную кислоту.

Маринад кипятят около 2 мин, заливают им наполненные банки, накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 °С для банок вместимостью 0,5 л – 10 мин., 1 л – 15 мин., 3 л – 25 мин. Температура воды в кастрюле не должна превышать 90 °С, так как в противном случае огурцы размякнут.

По окончании пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают в прохладном месте.

Огурцы, засоленные в бочке



Огурцы – 50 кг, укроп – 1,5 кг, листья хрена – 250 г, корень хрена – 50 г, чеснок – 150 г, перец горький стручковый – 50 г, специи – 2,5–3 кг.

Лучшие сорта для такой засолки – Нежинские, Вязниковские, Успех 221.

Солить огурцы нужно в день сбора.

Огурцы собрать, отсортировать и разделить на три группы – крупные, средние и мелкие. Затем тщательно промыть холодной водой и уложить в бочку. Для удаления возможной горечи залить их крутым кипятком и накрыть брезентом. Через 20 мин. воду слить и, когда огурцы остынут, приступить к засолке.

Для этого берут свежий укроп, листья хрена, чеснок, горький стручковый перец, измельченный корень хрена, а также листья черной смородины, петрушки, пастернака, эстрагон, майоран, чабер, базилик – всего 2,5–3 кг.

На дно бочки положить третью часть подготовленных специй, до половины заполнить ее огурцами, потом добавить еще третью часть специй, после чего доверху уложить огурцы. При наполнении бочки ее надо время от времени встряхивать, чтобы огурцы хорошо уплотнились. Поверх огурцов положить оставшиеся специи, немедленно укупорить и через шпунтовое отверстие (втулку) влить процеженный отстоявшийся рассол. Шпунтовое отверстие слегка прикрыть пробкой.

Бочку на два-три дня оставить в теплом месте, затем поставить в холодный погреб, а лучше даже на лед. Здесь бочку надо окончательно укупорить, забить шпунтовое отверстие пробкой, под которую положить чистый кусочек полотна или мешковины.

Если огурцы в дальнейшем будут храниться в простых подвалах, то бочку надо поместить туда сразу после заливки рассола. В таком случае брожение заканчивается примерно через месяц, после чего температуру можно снизить до 0 °С.

Надо иметь в виду, что при брожении масса огурцов уменьшается на 4–7 %. Правильно засоленные огурцы должны быть буровато-темно-зеленого, слегка блеклого цвета, крепкими, хрустящими, приятного солоновато-кислого вкуса, с ароматом специй.

Кабачковая икра



Кабачки моют щеткой или мочалкой в холодной воде, а затем промывают проточной водой. Затем срезают плодоножки и остатки завязи с прилегающей частью плода. Подготовленные кабачки очищают от кожицы. Молодые кабачки с нежной кожицей можно не очищать.

Икру можно приготовить двумя способами.

Первый способ

Для получения икры на одну банку вместимостью 1 л расходуется 1,8 кг свежих кабачков, 100 г растительного масла, 130 г лука, 3–4 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки – по вкусу и 60 г столового уксуса 5 %-ной концентрации.

Кабачки нарезают кружками толщиной 1,5 см, обжаривают на сковороде в растительном масле до золотистого цвета с коричневым оттенком. Обжаренные и охлажденные до 70 °С кабачки пропускают через мясорубку.

Репчатый лук чистят, нарезают кружочками и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета.

Одновременно готовят специи. Молодой укроп и петрушку моют, дают воде стечь, встряхивают зелень и нарезают кусочками длиной 0,5 см. Чеснок очищают, моют холодной водой, дают ей стечь, нарезают кусочками и растирают в ступке с солью.

В пропущенные через мясорубку кабачки добавляют обжаренный лук, измельченную зелень, чеснок, сахар и соль. Сахар и соль добавляют из расчета соответственно 10 и 13 г на 1 кг измельченных кабачков. Вместо уксуса можно добавить резаные томаты, а еще лучше – томатный соус (150–200 г на 1 кг массы).

Для улучшения вкуса икры и повышения содержания витаминов в томатный соус добавляют пюре из красного перца (15 % от массы соуса).

Все составляющие икры тщательно перемешивают и расфасовывают смесь в сухие чистые банки. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 75 мин., 1 л – 90 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают и охлаждают.

Кабачки резанные с фаршем в томатном соусе



На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих кабачков – 2 кг, моркови – 2,8 кг, белых кореньев (пастернака, петрушки, сельдерея) – 150 г, репчатого лука – 500 г, зелени – 15 г, столовой мелкой соли – 80 г, растительного масла – 300 г, сахара – 90 г, томатов для соуса – 2,5 кг, черного горького молотого перца и душистого молотого перца – по вкусу.

Промытые щеткой кабачки очищают, режут на кусочки (длина грани 25–30 мм), бланшируют в кипящей воде 3–5 мин. и охлаждают в холодной воде.

Морковь, лук, белые коренья, зелень режут и все, кроме зелени, обжаривают в растительном масле.

При укладке овощей в банки вместимостью 0,5 л следует придерживаться такого соотношения: бланшированных кабачков – 175 г, овощного фарша – 150 г, томатного соуса – 175 г.

В сухие подогретые банки наливают немного горячего томатного соуса (температура 80–85 °С), затем укладывают подогретую смесь овощей и заливают наполненные банки оставшимся томатным соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в емкость с водой, подогретой до 70–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 50 мин., 1 л – 90 мин. В процессе обработки нельзя допускать бурного кипения воды.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Кабачки маринованные

Необходимые продукты: кабачки, соль, сахар, уксус и пряности. Из пряностей используют корицу, гвоздику, перец душистый, перец горький (красный или черный), лавровый лист. В случае отсутствия перечисленных пряностей их можно заменить укропом, корнем хрена, листом сельдерея или петрушки, перцем стручковым, красным (горьким), чесноком, эстрагоном.

Свежие молодые кабачки диаметром 4–5 см тщательно моют щеткой, ополаскивают в холодной воде, обрезают плодоножку и нарезают кусками толщиной 2–2,5 см.

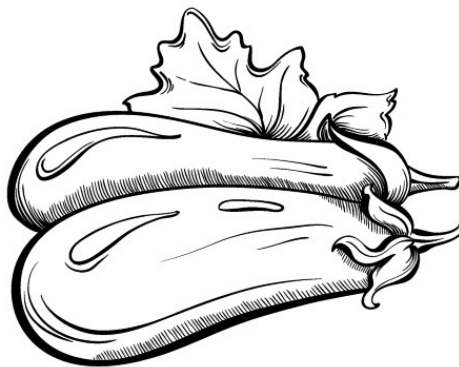
Лавровый лист сортируют, отбирают желтые и испорченные листья и моют. Гвоздику, перец душистый и горький перебирают, удаляя посторонние примеси.

От зелени укропа, петрушки, сельдерея и эстрагона отбирают пожелтевшие и поврежденные листья, затем зелень моют в проточной воде, стряхивают с листиков воду и режут кусочками длиной 2–3 см.

Чеснок очищают от оболочки и моют. Крупные дольки разрезают на 3–4 части. Перец стручковый моют и разрезают вдоль стручка пополам. Корень хрена очищают от кожицы, моют и нарезают кусочками размером 1,5–2 см.

На дно подготовленных банок укладывают пряности, а затем кабачки и заливают горячей, не ниже 70 °С, маринадной заливкой.

Икра из печеных баклажанов



Для получения 1 кг икры необходимо: свежих баклажанов – 1,8 кг, салатного перца – 150 г, красных томатов – 150 г, лука – 150 г, растительного масла – 200 г, укропа и петрушки – 10 г, соли – 25 г, горького черного молотого перца – 5 г, душистого молотого перца – 5 г, 5 %-ного уксуса – 20–40 г.

Отбирают баклажаны темно-фиолетового цвета, моют их холодной водой, дают воде стечь, смазывают плоды растительным (подсолнечным) маслом и пекут в духовке, поворачивая их несколько раз. Горячие запеченные баклажаны очищают от кожицы, удаляют плодоножку, укладывают на кухонную доску, установленную наклонно (для стекания жидкости) и измельчают ножом или секачом.

Лук чистят, моют в холодной воде, нарезают кружками толщиной не более 2–3 мм и обжаривают в прокаленном растительном масле до золотистого цвета.

Салатный перец моют, дают воде стечь, удаляют у перца плодоножку и семенные гнезда, режут, бланшируют в кипящей воде 3–5 мин. и охлаждают в холодной воде, после чего перец пропускают через мясорубку или измельчают на кухонной доске.

Спелые красные томаты очищают от плодоножек, моют, дают воде стечь, разрезают на 2–4 части и пропускают через мясорубку. Измельченные томаты можно протереть, отделив кожуру и семена.

Свежие укроп и петрушку моют, дают воде стечь и нарезают зелень кусочками длиной 5 мм.

Измельченные овощи и зелень выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, перец и уксус, смесь хорошо перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании и в горячем состоянии фасуют в сухие подогретые банки.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 70 мин, 1 л – 80 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе



На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов – 5,5 кг, репчатого лука – 160 г, петрушки и укропа – 20 г, соли – 100 г, сахара – 110 г, томатной уваренной массы – 1,8 кг или свежих красных томатов – 3,7 кг, растительного масла – 750 г, горького и душистого молодого перца – по вкусу.

Все овощи и зелень подготавливают так же, как и в случае приготовления консервов с фаршем. Баклажаны режут на кружки и обжаривают. Лук после чистки и резки также обжаривают.

Томатный соус готовят следующим образом. Томаты моют, режут на части и пропускают через мясорубку. Полученную массу подогревают в эмалированной кастрюле, протирают через сито и уваривают до уменьшения объема на $\frac{1}{3}$.

К уваренной массе добавляют сахар, обжаренный лук, горький черный молотый перец, душистый молотый перец и резаную зелень. В конце уваривания томатного соуса необходимо добавить в него соль.

Для улучшения цвета и вкуса, а также для повышения содержания витаминов в готовых консервах в томатный соус рекомендуется добавлять пюре из сладкого красного перца (до 25 % по массе) за счет соответствующего уменьшения количества томатной массы.

В чистые подогретые банки наливают немного горячего соуса (температура 80–85 °С), затем укладывают баклажаны, которые сверху вновь заливают томатным соусом, наполняя банки доверху.

Накрывают банки прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 50 мин., 1 л – 90 мин. Бурное кипение воды не допускается.

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

Баклажаны по-болгарски



На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов – 6 кг, красных томатов – 1,6 кг, репчатого лука – 1,9 кг, чеснока – 120 г, зелени петрушки – 100 г, растительного масла – 900 г, соли – 150 г, черного горького молотого перца и душистого молотого перца – по вкусу.

Баклажаны одинаковой цилиндрической формы моют, удаляют плодоножки, нарезают на кружки толщиной 15–20 мм. Кружки помещают не более чем на 5 мин. в раствор соли 12 %-ной концентрации (на 1 л воды 120 г соли), после чего их вынимают, дают рассолу стечь и обжаривают кружки до равномерной золотисто-желтой окраски в прокаленном до появления белого дыма растительном масле. После обжарки баклажаны охлаждают.

Лук очищают, промывают, режут на пластинки толщиной не более 3 мм, обжаривают до желтовато-коричневой окраски в прокаленном растительном масле.

Красные томаты промывают холодной водой, удаляют плодоножки, режут на дольки или пропускают через мясорубку, нагревают до кипения и протирают через сито. Протертую массу уваривают до уменьшения объема на $\frac{1}{3}$.

Чеснок замачивают на 1,5–2 ч в холодной воде, затем очищают дольки от покровной пленки и пропускают через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 2,5–3 мм. Зелень моют и мелко режут.

Перемешивают все составляющие, помещают фарш в эмалированную кастрюлю и нагревают до кипения, постоянно помешивая.

В сухие подогретые банки помещают небольшой слой фарша, затем слой обжаренных баклажанов и так чередуют слои до заполнения банки. Сверху должен быть слой фарша.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 50 мин., 1 л – 90 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны, нарезанные кружками, жареные



На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов – 4 кг, растительного масла – 500 г, лимона – 2½ шт., зелени петрушки – 250 г.

Свежие баклажаны темно-фиолетового цвета моют холодной водой, дают воде стечь, нарезают кружками толщиной 15–20 мм. Кружки баклажанов должны иметь ровную плоскость среза, так как при обжарке выступающие неровности обгорают. Нарезанные кружки солят из расчета 60 г на 1 кг баклажанов и выдерживают в течение 15–20 мин. для удаления горечи, после чего тщательно моют, дают воде стечь и обжаривают кружки с двух сторон в прокаленном до появления белого дыма растительном (хлопковом или подсолнечном) масле.

Обжаренные кружки охлаждают до 40 °С и укладывают в чистые сухие банки, перемежая их слоями тонко нарезанных пластинок свежего лимона и зелени петрушки.

Наполненные банки заливают прокаленным и охлажденным до 70 °С растительным маслом так, чтобы уровень его был на 2 см ниже верха горлышка, накрывают банки прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50 °С, для стерилизации. Бурное кипение воды не допускается. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 90 мин., 1 л – 110 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны, фаршированные овощами и рисом



На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов – 3,6 кг, моркови – 900 г, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) – 80 г, репчатого лука – 260 г, риса – 260 г, петрушки и укропа – 30 г, соли – 90 г, сахара – 110 г, черного молотого перца и душистого перца – по вкусу, томатной массы – 1,6 кг или свежих томатов – 2,5 кг, растительного масла – 500 г.

Для фарширования отбирают баклажаны диаметром не более 70 мм и длиной до 90 мм. Их моют щеткой в холодной воде, дают воде стечь, обрезают плодоножки и чашелистики с прилегающей частью плода. Кожицу не очищают. Для лучшего прожаривания баклажанов необходимо сделать на них продольный разрез.

Подготовленные баклажаны обжаривают на прокаленном до появления белого дыма подсолнечном или хлопковом масле до тех пор, пока они не приобретут коричневую окраску с золотистым оттенком. Обжаренные баклажаны охлаждают до температуры 30–40 °С.

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.