



как законсервировать кабачки на зиму








Загрузок: 2867 Скорость: 1.43 Мб/с

СКАЧАТЬ

Рейтинг: ★★★★★
Автор: Clopper

Безопасно! Вирусов нет 

 196  100  Твитнуть  50  95

 161 комментариев 



Саша
Благодарочка за все!
1 минуту назад



Ангелина
Побольше бы таких сайтов.
1 минуту назад



Гриша
Первый раз тут, скорость загрузки радует, наличие файлов тоже!
1 минуту назад



Марина
Всем советую, качает быстро.
1 минуту назад



Леша
не поверил глазам, есть все. спасибо!
1 минуту назад



Оксана
Глупости говорят, что незаменимых не бывает, без этого сайта я бы пропала.
1 минуту назад

Два проверенных рецепта консервированных кабачков на зиму со стерилизацией и без стерилизации. Как консервировать кабачки, чтобы они получились хрустящие? Кабачки на зиму относятся к самым популярным заготовкам. Кабачки, цуккини, патиссоны – знойные, летние овощи. И, конечно, их можно и нужно консервировать на зиму! Тем более, что консервирование кабачков разнообразно и несложно. Подробней о кабачках на зиму и салатах из кабачков на зиму ... Как думаете, пора делать запасы на зиму? Я уже начала. Готовлю овощное рагу на зиму, рецепт с баклажанами и кабачками мне особенно нравится. Домашние заготовки на зиму из кабачков В кабачковый сезон все мы занимаемся зимними заготовками, и не смотря на то, что время диктует нам моду на замороженные продукты, а консервацию многие относят к пережиткам пост советского прошлого, заготовки овощей и фруктов в «формате консервирования» по прежнему актуальны. Зимними холодными вечерами так приятно открыть баночку с кабачковым салатом, или просто намазать на хлеб кабачковую икру ... Читайте также: Заготовки из кабачков: лучшие рецепты в вашу копилку ! История консервации кабачков Человечество уже научилось правильно консервировать, мариновать, вялить и коптить, квасить, солить, сушить, замачивать разнообразные продукты. Овладеть искусством консервации раньше мечтала каждая хозяйка, ведь такая сохранность продуктов хотя и уменьшала количество полезных веществ в консервах, но позволяла частично обеспечить семью едой в холодное время года. При этом разные народы имеют свои методы консервирования. В консервированном виде кабачки не менее вкусны, чем в жареном или тушеном. Если ты уже заморозила кабачки на зиму, то сейчас пришло время их консервировать. Приготовление: Кабачки нарезать кубиками, переложить в большую миску. Добавить сахар, томатную пасту, чеснок, уксус и масло. Перемешать и поставить под гнет на ночь. Варить в тазу в течение 30 минут после закипания, разложить в стерилизованные банки и закатать. Консервация кабачков – рецепты с фото от Поварёнок.ру Домашнее консервирование: Консервация кабачков Из кабачков можно делать много самых разных вкусных заготовок: их солят, маринуют, квасят и т.д. В этой статье мы расскажем о том, как солить и мариновать кабачки. Как готовить из кабачков вкуснейшую закуску – кабачковую икру, мы уже рассказывали, говорили и о приготовлении салатов-заготовок на зиму. Не менее популярны по сравнению с икрой и салатами из этого овоща и маринованные, соленые кабачки, также показывающие себя как замечательная закуска на повседневном и праздничном столе. Кабачки на зиму: обыкновенная вкуснятина! (оригинальные и традиционные рецепты) На вопрос, какой из овощей самый простой и самый универсальный, большинство, не задумываясь, ответит: кабачок. Такой ответ отчасти будет правильным. Универсальность кабачка обыкновенного огородного доказана временем и практикой: из него пекут оладьи, жарят кольцами, консервируют в различных интерпретациях и даже варят варенье (очень вкусное и оригинальное).