

Дарья

Любимые

Новинка!

Заготовки

№6 ИЮНЬ 2017

варенья • компоты • соленья • квашености • маринады

тема номера

Aх, клубничка!

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС 24474

100

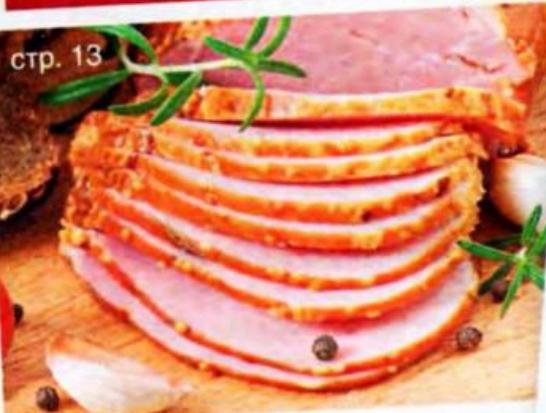
новых
рецептов



С грядки – прямо в банку!



**Салатик
с помидорками**
Всем понравится!



**Пикантная
ветчина**
Готовим сами



**Варенье
из ревеня**
Королевский рецепт

стр. 24

Солим, квасим, маринуем

Самый
экономный



Огуречный салат

На дачу мы приезжаем обычно раз-два в неделю. Поэтому зачастую огурчики перерастают. Многие хозяйки пускают такие огурчики на семена или сразу выбрасывают. Я же предлагаю замечательный способ приготовления «переростков», потому что мне жалко утилизировать урожай. Получается огромная экономия и продуктов, и труда. В итоге вместо выброшенных огурцов у вас получится прекрасная закуска.

Готовлю я так. Беру 4 кг огурцов, мою их хорошенько. Замачиваю их в воде на 2 ч. Срезаю концы и нарезаю кружками толщиной в палец.

Мою с содой 5-6 литровых банок. На дно кладу лаврушку, пару горошин душистого и черного перца, 1-2 зубчика очищенного чеснока, кусок перца чили, зонтик укропа, по листочку вишни и черной смородины. Сверху плотно закладываю кружки огурчиков до верха. Наливаю в кастрюлю 2 л воды, добавляю 3 ст. л. томат-

ной пасты, 1 стакан сахара, 3 ст. л. соли, 250 мл уксуса, желательно яблочного.

Как закипит, заливаю банки, накрываю (не закатываю!) крышками и ставлю в кастрюлю с кипятком стерилизоваться на 15 мин. Вода должна доходить до 2/3 банок. Закатываю горячие банки, переворачиваю и оставляю, пока те не остынут. Храню закатки в погребе или в кладовке.

■ Альбина МУСЛИМОВА,
г. Санкт-Петербург



Лечо «Традиция»

Данный рецепт – настоящая семейная ценность. По нему готовили еще моя бабушка, мама, а теперь и я, и моя дочь. Недавно даже позвонила внучка и тоже спросила рецепт. Не могу не написать в любимый журнал, чтобы не рассказать секрет «семейного» лечо.

Чищу 4 большие моркови, шинкую их на крупной терке. Мою 4 кг помидоров, удаляю плодоножки, перекручиваю на мясорубке. Ставлю тушиться морковь и томаты на 20 мин. За это время чищу 2 кг болгарского перца, нарезаю на 4 части и добавляю его к помидорам и моркови. Туда же сыплю 100 г сахара, 1,5 ст. л. соли, добавляю

Перцы в чесночной заливке

Я каждый раз стараюсь приготовить что-то новенькое, потому что считаю, что нужно помимо проверенных годами рецептов обязательно пробовать и другие. Например, вот эти перчики моей семьи очень понравились. Убеждена, что и вы полюбите их!

Понадобится: сладкий перец красный – 1 кг, сладкий перец желтый – 1 кг, чеснок – 700 г, соль – 4 ст. л., яблочный уксус – 2 ст. л., сахар – 300 г, лавровый лист – 6 шт., черный перец горошком – 15 шт., вода – 2 л.

Вскипятить воду с сахаром, в конце влить уксус. Маринад остудить. Чистый перец запечь в духовке до полуготовности, охладить в воде и очистить от кожицы и семян.

Чеснок очистить, нарезать пластинками и перемешать с солью. Перец нарезать полукольцами, уложить в чистые сухие банки, переслаивая чесноком и добавляя лавровый лист и перец горошком. Банки залить маринадом, сразу же закатать прокипяченными крышками и опустить в подвал.

■ Валентина РОДЧЕНКО, г. Витебск



1 ч. л. уксусной эссенции, 100 мл подсолнечного масла. Тушу это 20 мин. На выходе получается 5 литровых баночек готового продукта. Заливаю лечо в стерилизованные банки, закатываю, даю остыть и убираю на хранение в холодильник.

■ Любовь ВЕСЕЛОВА,
г. Великие Луки



Свекла «Остренькая»

Рецепт этой острой свеколки придется по вкусу ценителям острых блюд. Особенность ее в том, что сладковатая свекла дарит ароматное послевкусие, однако первое впечатление производит все-таки чеснок!

На 1 л свекольного отвара потребуется: 2-3 ч. л. сахара (все зависит от того, насколько сладкая сама свекла), 1/3 ч. л. лимонной кислоты, 1 бутон гвоздики, 2 горошины душистого перчика, 4 крупных зубка чеснока.

Свеклу (5 шт.) нужно хорошо помыть. Обратите внимание, что кожицу с корнеплодов сразу снимать не нужно, а сварить до готовности. Отвар следует

пропустить через марлю, сложенную минимум в четыре слоя. Он должен быть светлым. Затем свеклу следует очистить, нарезать на куски или натереть и разложить в подготовленные баночки. Вариант стерилизации каждый выбирает для себя сам. Далее свеклу нужно залить горячим маринадом (для него соединить все ингредиенты и вскипятить). Простерилизовать банку со свеклой 20 мин., после чего закатать.

■ Светлана ЕРИЛОВА, г. Тюмень

Волнушки «Сказка»

Понадобится: грибы волнушки – 1 кг, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 2-3 зубчика, уксус – 1 ст. л., соль – 2 ст. л., сахар – 1 ст. л., гвоздика – 4 шт., черный перец горошком – 7 шт., лавровый лист – 2 шт.

Грибы промыть и очистить. Переложить грибы в кипящую соленую воду (1 ст. л. соли на 1 л воды) и варить 20-25 мин., снимая пенку. Откинуть волнушки на дуршлаг. Нарезать лук колечками, морковь – кружочками.

Для приготовления маринада в 1 л воды добавить лук, морковь, чеснок, соль, сахар, гвоздику, лавровый лист и черный перец. После закипания маринада налить уксус и высыпать грибы, варить 10-15 мин. Выложить грибы с овощами и специями в стерилизованные банки, залить маринадом, закатать крышками.

■ Маргарита ЕГОРОВА, г. Волгоград



Консервированный лимон

Консервированный лимон – универсальная закуска, мякоть и кожуру которой я использую для аперитивов, а рассол – в качестве заправки для салатов, рыбных, мясных и сырных блюд.

Зубчик измельченного чеснока соединяю с 1 ч. л. сахара, 5 горошинами душистого перца, 1 стручком перебруленного чили. Лимоны мою, нарезаю дольками, натираю смесью специй, убираю в сторону на 30 мин. Лимоны раскладываю по стерильным банкам, утрамбовываю, сверху укладываю лаврушку и тимьян, закатываю крышками. Троек суток держу закуску в тепле, периодически встряхивая, затем убираю на хранение.

■ Анна ЗАЙЦЕВА, г. Омск



Кабачковая икра с грибами

В прошлом году мы с мужем собрали урожай кабачков, и только собрались сделать из них икру, как друзья позвали в лес по грибы. Когда привезли 5 корзин отборных боровиков, я прям за голову схватилась – что же с ними делать?

И тут в голову пришла гениальная идея! Все ингредиенты – кабачки, боровики, морковь, лук, помидоры взяла по 2 кг. Все вымыла, вычистила и пропустила через мясорубку (кроме помидоров – из них выжала сок). Все сложила в казан, добавила 500 мл растительного масла. Протушила 1 ч. Взбила все блендером, добавила 15 шт. черного перца, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара и тушила еще полчаса. Икру разложила и закатала.

■ Полина МАРФИНА, Новгородская обл.



Баклажанная икра

Баклажаны – 3 кг, морковь – 300 г, спелые помидоры – 1 кг, лук – 1 кг, болгарский перец – 300 г, горький красный перец – 1/2 стручка, подсолнечное масло не рафинированное – 600 г, чеснок – 1 головка, соль – 90 г, сахар – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, уксус (5%) – 1,5 ст. л.

Баклажаны, помидоры, болгарский перец, морковь, зелень перемыть. Очистить лук и чеснок. Баклажаны, не удаляя кожицы, нарезать кубиками. Так же крупно нарезать помидоры, лук, морковь и болгарский перец. Измельчить зелень петрушки.

Поставить на огонь глубокую сковороду, налить раститель-

ное масло. Обжарить лук до золотистого цвета. Потом засыпать морковь и после недолгой прожарки – болгарский перец и баклажаны.

Все вместе выдержать на огне 10 мин., постоянно помешивая. Посолить, поперчить, добавить сахар, помидоры и горький перец. Тушить на медленном огне около получаса.

Чеснок пропустить через пресс и добавить его за 5 мин. до окончания тушения, засыпать зелень и влить уксус.

Подготовить банки (выдержать над паром 10 мин.) и разложить по ним горячую икру. Закатать крышками.

■ Зоя ТРЕЧИХИНА,
г. Железногорск



Ассорти «Богатство выбора»

Морковь – 1,2 кг, цветная капуста – 500 г, белая или краснокочанная капуста – 600 г, свекла – 200 г, помидоры – 1 кг, лук – 200 г, сладкий перец – 2-3 шт., чеснок – 2 зубчика, петрушка – 1 пучок, растительное масло, уксус (10%) – по 1 стакану, соль – 1,5 ст. л., сахар – 1 ст. л., лавровый лист – 2-3 шт., специи.

Вымыть все овощи. Свеклу и морковь нарезать ломтиками, сладкий перец и лук мелко нарезать, нашин-

ковать петрушку и капусту. Чеснок пропустить через пресс. Помидоры нарезать кольцами, цветную капусту разделить на соцветия. Смешать все ингредиенты, посолить и дать настояться 1 ч. Затем добавить масло, уксус, сахар, лаврушку, специи, дать постоять 40 мин. Овощную смесь разложить по банкам и пастеризовать около 20 мин. Перевернуть, укутать теплой тканью, дать остить. Переставить на хранение в прохладное место.

■ Екатерина ЧИКОВА, г. Уфа

Салат «Похрустим?»

Отварите на гарнир картошечки, положите в каждую порционную тарелку этот салатик, и пусть родные хрустят на здоровье!

Для салата нужно: морковь – 2 кг, помидоры – 1 кг, болгарский перец – 1 кг, лук – 1 кг, растительное масло – 1/2 стакана, сахар – 50 г, соль – 1 ст. л., черный молотый перец – 1/4 ч. л., лавровый лист – 3 шт., уксус – 3 ст. л.

Морковку вымыть, почистить, натереть на крупной терке. Лук нарезать кольцами, сладкий перец промыть, удалить семена, измельчить. Помидоры промыть, пропустить через мя-

сорубку. В кастрюлю с толстым дном добавить растительное масло, лук, морковку, болгарский перец, сахар, соль, лавровый лист, черный перец, жарить на сильном огне 5 мин., затем томить на медленном 1 ч. За 10 мин. до готовности влить в кастрюлю уксус. Помидорную массу протушить 5 мин. в отдельной кастрюльке. Горячий салат слоями разложить в стерильные банки, чередуя морковь с помидорами, и закатать крышками.

■ Кира ТВЕРДОХЛЕБ,
г. Калуга



Маринованные боровички

Сейчас на полках магазинов большое разнообразие различных грибных продуктов. Но, наверное, каждый согласится со мной, что домашние маринованные грибочки – это просто чудо!

Боровички перебираю, хорошо мою, крупные нарезаю на части и ставлю варить. Учитываю, что при варке грибы уменьшаются в размере. Отвариваю грибы в подсоленной воде 20 мин., сливаю, заливаю свежую воду и снова варю 20 мин., отбрасываю на дуршлаг. Готовлю маринад для залывки боровиков. На 1 л воды беру 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 2-3 листика лавровки, 7-8 горошин душистого пер-

ца, 5 шт. гвоздики, 1 ст. л. горчицы, 2 ч. л. семян укропа и 70 мл 9%-ного уксуса. Кипячу маринад и заливаю им отваренные грибочки, ставлю на огонь, варю 10 мин., затем снимаю с огня и оставляю грибы в маринаде на ночь. Утром довожу их до кипения и раскладываю по стерилизованным банкам, укупориваю, накрываю одеялом до остывания.

■ Алена НИЗОВЦЕВА, г. Шелехов



Перчики «Совершенные»

В моей семье все от мала до велика (начиная от бабушки с дедушкой и заканчивая пятилетним племянником) просто обожают острый консервированный перчик. По этому рецепту я консервирую его уже много лет – он получается не очень разваристый, слегка хрустящий, а благодаря пряностям еще и душистый. Вот именно поэтому вся моя семья влюблена в остренький пряный перчик!

Готовить я начинаю так. Надеваю резиновые перчатки, потом 1 кг **острого перца** промываю в холодной воде, обрезаю у каждого кончика, обдаю кипятком, укладываю в заранее подготовленную банку, на дно которой кладу 4-5 горошков **черного перца**, 3 листочка **смородины**, парочку сухих зонтиков **укропа** и 2 зубчика **чеснока**.

В кастрюле довожу до кипения 1 л **воды** с разведенными 4 ст. л. **соли** и 3 ст. л. **сахара**, заливаю кипящим маринадом перец в банке, прикрываю крышкой, остав-

ляю на 5 мин., затем сливаю маринад обратно в кастрюлю и снова довожу до кипения, снова заливаю в банку. Повторяю процедуру еще два раза, затем вливаю в банку 1 ч. л. 9%-ного **уксуса** и сразу закатываю банку крышкой.

Убираю банки на хранение в погреб или подвал. Кстати, заготовка очень хорошо хранится и при комнатной температуре. Попробуйте подавать перчик к мясу, рыбе или крепким напиткам. Очень вкусно получается!

■ Александра ПУТИЛОВА,
г. Петрозаводск

Помидорки «Из погребка»

1 кг средних крепких **помидоров** (без повреждений) положить в сухую чистую стерильную банку, на дне которой выложены: 3 зонтика **укропа**, 3 зубчика **чеснока**, немного **гвоздики**. Залить банку кипятком так, чтобы все помидоры были покрыты водой, прикрыть крышкой, оставить на 5 мин. По истечении этого времени **воду** слить в глубокую посуду и сделать из нее маринад: добавить **лимонную кислоту** (буквально на кончике ножа), 1 ст. л. **соли** и несколько горошин **черного перца**. Довести воду до кипения. Далее остается только залить маринадом помидоры, закрыть банку простерилизованной крышкой и поставить вверх дном, укутав одеялом. После полного остывания убрать банку в темное прохладное место.

■ Татьяна КАЛИМОНОВА,
г. Краснодар



Ждем ваших писем!



А как вы делаете заготовки? Напишите нам! Поделитесь своим опытом, откройте свои секреты и получите 500 рублей за каждое опубликованное письмо с красочной фотографией. Наш адрес: 198095, г. Санкт-Петербург, а/я 32, «Любимые заготовки», e-mail: zagotovki@p-c.ru.



Сладкий соус в мультиварке

Мультиварка – мой незаменимый помощник на кухне! Со временем научилась делать в ней практически все. Даже мой любимый соус теперь можно приготовить без лишних усилий и траты времени.

Я готовлю его так. Промываю 1,5 кг помидоров, делаю на каждом крестообразный надрез у сердцевины и опускаю на пару минут в горячую воду. Обдаю томаты холодной водой, очищаю их от кожуры, вырезаю плодоножку и режу на средние кусочки. Пропускаю их через мясорубку и выливаю в чашу мультиварки.

Туда же добавляю мелко нарезанную луковицу, измельченные 4 зубчика чеснока, 1,5 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. 9%-ного уксуса, 3 ст. л. растительного масла, 100 г томатной пасты, 3 лав-

ровых листа, 1 ч. л. орегано, 2 ч. л. сухого базилика (можно использовать и свежую зелень), черный молотый перец по вкусу. Все тщательно перемешиваю.

Ставлю режим «Тушение» на 3 ч. По окончании программы готовый соус разливаю по стерилизованным банкам и закручиваю крышками. Переворачиваю банки вверх дном, накрываю полотенцем, остужаю.

■ Наталья СЕМЕНОВА,
г. Гомель



Патиссоны «Летающие тарелки»

Мы берем: небольшие патиссоны – 1 кг, чеснок – 5 зубчиков, острый красный перец – 2 стручка, хрень – 1 корешок, петрушка – 1 корешок, уксус – 2 ст. л., сахар – 1 ст. л., соль – 1 ст. л., специи – по вкусу.

Патиссоны перебираем, промываем и варим в течение 5 мин. Чистим петрушку, чеснок и хрень, нарезаем. Острый перец моем, нарезаем крупными кусками.

Банки стерилизуем заранее. В них кладем сначала часть подготовленных специй и кореньев, затем патиссоны, сверху добавляем оставшиеся специи.

Для маринада в подогретую воду добавляем уксус, соль и сахар, доводим до кипения и сразу же заливаем им патиссоны в банках – кипяток даст дополнительную стерилизацию. Закатываем банки крышками. Для подстражовки можно еще раз стерилизовать на водяной бане уже полные банки.

Закуска будет готова к употреблению уже на следующий день!

■ Семья ЛИСОВСКИХ, г. Белгород



Овощной салат «На раз, два, три!»

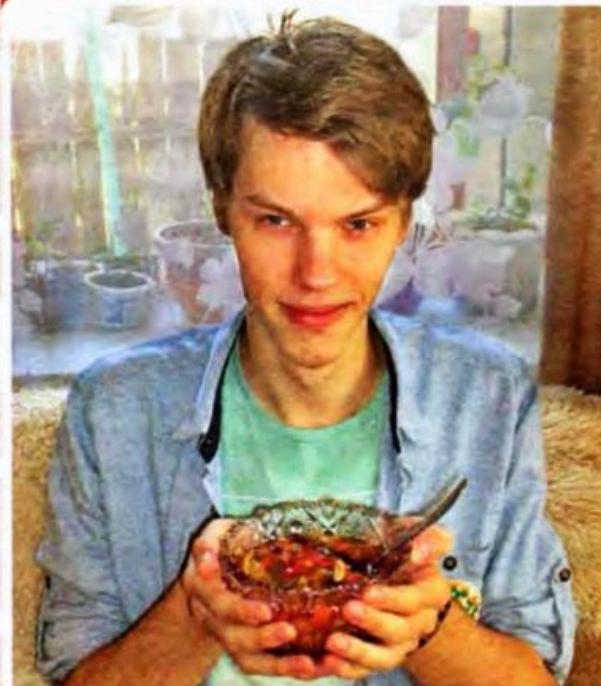
С этим рецептом у нас связаны особые воспоминания. Чтобы законсервировать на зиму, мы закупали много овощей: баклажаны, помидоры, сладкий перец и др. Но мой муж – главный «консерватор» в семье – уехал в командировку. Пришлось ему консультировать нас с сыном по телефону!

Баклажаны (2 кг) мы под руководством мужа нарезали толстыми кольцами, помидоры (2 кг) – дольками, сладкий болгарский перец (1 кг) и чеснок (1 головка) – пластинками. Морковь, лук (по 1 кг) и острый перец (1 шт.) – колечками, петрушку и сельдерей (по 1 пучку) – мелко порубили, сложили в большую кастрюлю и поставили на огонь на 20 мин. Овощи тушили до тех пор, пока объем не

уменьшился в 1,5 раза, добавили растительное масло (1 стакан), сахар (7 ст. л.), соль (3 ст. л.), уксус (7 ст. л.), 2 стакана воды, перемешали и кипятили еще 10 мин.

Горячий салат разлили по стерильным банкам, закрутили крышками, перевернули вверх дном и поставили в теплое место на ночь.

■ Прасковья КОЛЬЦОВА,
г. Великие Луки



Огурцы в томате

Огурцы – 1,5 кг, помидоры – 1 кг, чеснок – 6 зубчиков, укроп – 4 зонтика, соль – 1,5 ст. л., сахар – 1 ст. л., уксус (9%) – 3-4 ч. л.



Помидоры помыть, нарезать небольшими кусочками и положить в кастрюлю. Поставить кастрюлю на медленный огонь. Добавить соль, сахар и, постоянно помешивая, варить в течение 5 мин.

Снять с огня и протереть помидорную массу через сито. Полученную массу поставить на огонь и варить в течение 20 мин.

Подготовить небольшие банки, выдержав их в духовке при 100° 10 мин.

Зонтики укропа промыть и положить по 1 шт. на дно каждой банки. Огурцы перемыть, нарезать кружочками и разложить по банкам до «плечиков».

Чеснок очистить и тоже разложить по банкам. Влить в каждую банку по 1 ч. л. уксуса.

Залить подготовленные банки горячей томатной заливкой. Закатать прокипяченными крышками и накрыть одеялом, выдержав до полного остывания.

■ Евгения ПИСКУНОВА, г. Самара

Икра «Для подружки»

Есть у меня подруга, которая не любит кабачковую икру. Видите ли, там много масла, а она за фигурой следит. Поэтому специально для нее я готовлю необычную икру! В ней совсем чуть-чуть жира, совсем нет сахара, а все остальное – только овощи!

Я беру: кабачки – 3 кг, черешковый сельдерей – 5 шт., яблоки Антоновка – 3 шт., растительное масло – 1 ст. л., перчик чили – 2 шт., чеснок – 1 головка, базилик, петрушка, розмарин, эстрагон – по 5 веточек, смесь перцев горошком – 1 ч. л., соль – 1 ст. л.

Кабачок, сельдерей и яблоки мою, чищу, нарезаю примерно одинаковыми кубиками. Травы и чили тоже мою, чеснок чищу, все измельчаю. Нагреваю сковороду, наливаю немного масла, поджари-

ваю часть овощей с яблоками в течение 5-7 мин., выкладывая в глубокую форму для запекания. Пережариваю таким образом все овощи.

В форме для запекания смещаю жареные овощи с травами, чесноком и перцем чили, солю, добавляю смесь перцев, перемешиваю, ставлю в духовой шкаф, выставив температуру 180°, на 45 мин. Готовую икру горячей раскладываю по стерильным банкам и закатываю железными крышками.

■ Юлия ВОРГАН, г. Череповец



Полезно знать



Секреты вкусных заготовок

К нам поступает столько писем от читателей, что мы уже задумываемся выпустить несколько томов народной мудрости о заготовках! Давайте познакомимся с премудростями Маргариты Павленко из г. Киева.

• Я считаю, что аспирин в заготовки добавлять не стоит. Всегда это лекарство, а у него всегда есть побочные эффекты. Поэтому я использую уксусную или лимонную кислоту. Но иногда вместо них добавляю сок яблок или смородины (в пропорции на 3-литровую банку – по 1 стакану сока). Только при добавлении сока обязательно стерилизую консервы.

• Давно заметила, что сухая горчица не даст огурчикам заплесневеть. При засолке огурцов я насыпаю в 3-литровую банку 3 ст. л. соли, заливаю холодной водой, сверху всыпаю 1 ст. л. горчицы и не добавляю уксус! А если добавить 1 ч. л. зерновой горчицы в любые соленья, то банки почти гарантированно не взорвутся.

• В заготовки, куда входит болгарский перец (ассорти, лечо), я обязательно добавляю гвоздику. Она хорошо оттеняет вкус и придает хруст перчикам.

• Воду для засолок и маринадов я стараюсь всегда отставивать в большом ведре. Я заметила, что если вода немного постоит, заготовки практически не взрываются!

• Листья смородины, мяты, дуба я никогда не измельчаю, а кладу в соленья целиком. То же самое касается и чеснока. Очищенный цельный чесночек лучше всего пропитает маринад!

• Спустя годы я вывела идеальную формулу соли для маринада. На 1 л воды кладу 50-60 г соли (это примерно 2-2,5 ст. л.). Еще ни разу не прогадала!

• Секрет вкусных груздей и других пластинчатых грибов в долгом вымачивании. Сыроежки, волнушки я замачиваю где-то на сутки. Грузди – на трое, периодически меняя воду.

Солим, квасим, маринуем

Любимые помидорки

Сложно представить себе погребок с закромами без соленых помидорок! Совсем скоро любимые овощи начнут поспевать, только успевай их заготавливать! Как раз для этого мы собрали самые лучшие и самые вкусные рецепты, чтобы ваша кладовка пополнялась отменными закрутками!



Пряный соус

4-5 кг помидоров, 7 ст. л. сахара (или по вкусу), 3 ст. л. соли, 20 шт. гвоздики, 1/2 ч. л. молотой корицы, 25 зерен душистого перца, 1/2 острого перца, 1 ч. л. мускатного ореха, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. паприки, 3 ст. л. уксуса (9%).

Помидоры лучше взять переспелые. Вымыть их, прокрутить через мясорубку и уварить массу примерно в 2 раза, чтобы получилось около 2,5-3 л сока. Добавить сахар. Все пряности и чеснок поместить в марлевый мешочек, опустить в помидорную массу и проварить 10 мин. Добавить уксус, соль и прокипятить еще 5 мин. По окончании варки пряности вынуть. Соус горячим разлить в стерилизованные банки, закатать, укутать.

■ *Дарина РАДОВА,
г. Мелитополь*



Кетчуп «Идеальный»

В нашей семье любителей кетчуpa какие только соусы мы не пробовали. И вот спустя много лет экспериментов я для своих домашних выверила идеальный вкус! Продукт получается чем-то средним между томатным кетчупом и сливовым соусом ткемали.

Я промываю 2 кг желтых помидоров, заливаю их кипятком, снимаю кожицу, нарезаю на куски, складываю в миску, туда же бросаю 1 нашинкованную луковицу. Затем беру 1 кг слив, 2 яблока, 4 шт. болгарского перца, 2 шт. чили, все промываю, удаляю кожицу, косточки, нарезаю кубиками, прибавляю к помидорам, измельчаю блендером. Варю соус на медленном огне 1,5 ч. За 10 мин. до готовности добавляю 1 головку мелко нарезанного чеснока, 1,5 ст. л. соли, 1,5 стакана сахара, 100 мл уксуса, 100 мл растительного масла, снова накрываю крышкой. Кетчуп разливаю по стерильным банкам и закатываю крышками.

■ *Нина БОГАТЫРЕВА, г. Краснодар*

Салат «Незаменимый»

Помидоры – 400 кг, сладкий перец – 5 шт., чеснок – 2 зубчика, репчатый лук – 2 шт., зелень петрушки – по вкусу, лавровый лист (на каждую банку) – 1 шт., перец черный горошком (на каждую банку) – 5 шт., сахар (на 1 л) – 5 ст. л., соль (на 1 л) – 2 ст. л., уксус столовый (на 1 л) – 400 мл.

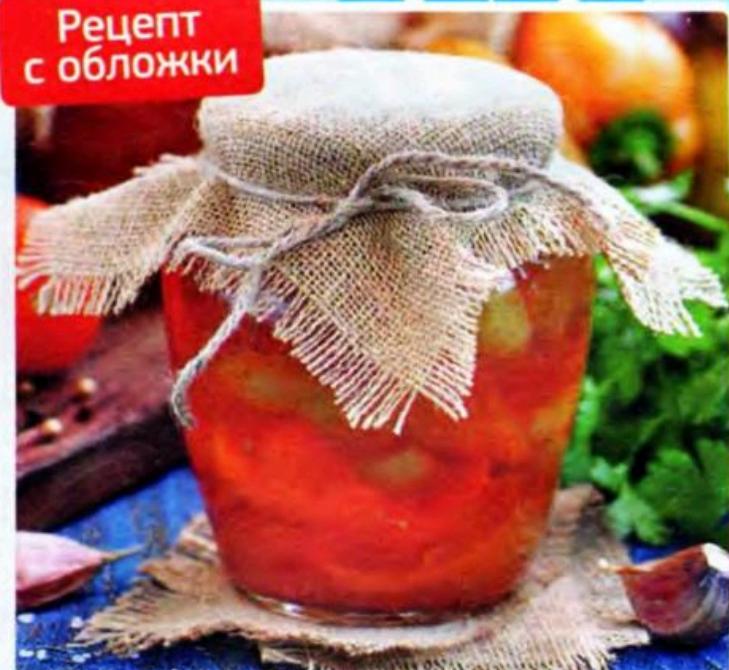
Промыть перцы, удалить плодоножку, очистить от семян и нарезать. Лук и чеснок очистить, мелко нарезать. Помидоры и зелень промыть и нарезать.

На дно каждой стерильной банки положить лавровый лист, петрушку и горошины перца. Поочередно поместить в банки лук, чеснок, помидоры и перцы. Овощи залить кипятком, прикрыть жестяными крышками и оставить до остывания. Воду слить в кастрюлю, добавить сахар и соль, поставить на огонь.

Как только маринад закипит, добавить уксус. Залить маринадом овощи и закатать прокипяченными крышками.

■ *Татьяна КУДРЯВЦЕВА,
г. Тамбов*

Рецепт
с обложки



«Сеньор помидор»

Давно доказано, что помидоры гораздо полезнее для организма после тепловой обработки. Вот и я, кроме салатика из свежих помидоров, своих родных потчую различными томатными вкусностями, которые готовлю сама.

Крупные спелые **помидоры** пропускаю через мясорубку и всыпаю в полученную массу **соль**: на каждые 0,5 л сока – 2 ч. л. соли, иногда добавляю измельченный и очищенный **чеснок** по вкусу. Укладываю в литровые стерилизованные банки мелкие спелые помидоры, наколотые в 2-3 местах зубочисткой. Заливаю помидоры томатным соком и ставлю стерилизовать. Банки с помидорами должны пропастеризоваться в кипящей воде 10 мин.

Затем закатываю крышками, переворачиваю и укутываю.

Иногда делаю по-другому. Заливаю мелкие помидоры в банках горячей водой 2 раза, а в 3-й раз уже кипящим томатным соком. Такие помидоры уже не стерилизую, просто укупориваю, накрываю их одеялом и оставляю остывать. Пробуем помидорки уже через месяц.

■ *Мария ВОРОБЬЕВА,
г. Новосибирск*



Ассорти «Чемпион»

Помидоры – 2,5 кг, корнишоны – 2,5 кг, патиссоны – 1,5 кг, морковь – 4 шт., перец болгарский – 2 шт., 10 зонтиков укропа, чеснок – 10 зубчиков, гвоздика – 6 шт., черный перец горошком – 10 шт., лавровый лист – 10 шт., соль – 2,5 ст. л., сахар – 2,5 ст. л., уксус (9%) – 250 мл.

Овощи промыть, очистить. Морковь нарезать кружочками, перец – ломтиками. Простерилизовать банки и крышки. Выложить в банки овощи слоями, залить кипятком на 5 мин. Слить воду в кастрюлю, добавить соль, сахар, уксус, гвоздику, перец, лавровый лист. Прокипятить и залить маринадом банки, закатать.

■ *Анна ШЕСТКОВА,
г. Ростов-на-Дону*

Сальса с яблочком

Мой соус всегда на ура расходится с шашлыком! В меру остренький, пряный и ароматный. Достаю из погреба баночку и зову всех друзей на природу, на пикник!

А чтобы приготовить соус, 1 **болгарский перец**, 1 **яблоко**, перец **чили** и **луковицу** очищаю, где нужно – удаляю семена, нарезаю кубиками, добавляю к ним 500 г мелко нарезанных **помидоров** без кожицы, 5-6 веточек **рубленной петрушки**, 3 зубчика **чеснока** (пропустить через пресс) и измельченный **корень хрена** по вкусу. Все перемешиваю, добавляю по вкусу **соли** и **перца**, 2 ч. л. **сахара**. Заливаю получившуюся массу 1 ч. л. **сока лимона**. Провариваю массу 20 мин., затем перекладываю соус в стерильную банку, добавив в нее 1 ч. л. **уксуса** (9%). Закатываю крышкой.

■ *Наталья ВОДОЛЪЯНОВА, г. Щелково*



«Жгучее воспоминание»

Для приготовления я беру **помидоры**, 2,5-3 кг. Мою их, измельчаю в мясорубке. Ставлю сок увариваться до густоты. Выкладываю 3-4 шт. **сладкого перчика** на противень и отправляю в духовку вялиться при температуре 100-120° на 1-1,5 ч. В томатную пасту добавляю очищенный измельченный

чеснок (6-7 зубчиков), 1 ст. л. **соли**, 2 ст. л. **сахара**, 50 мл **яблочного уксуса**, 100 мл **подсолнечного масла**. Очищаю перец от кожицы, мелко нарезаю. Отправляю измельченный **острый перец** в соус, перемешиваю. Разливаю по стерилизованным банкам.

■ *Анастасия МАЙСКАЯ, г. Курск*





Бабагануш с маринованными баклажанами

Бабагануш – это вариант закуски из баклажанов. Готовят ее по-разному, я же предлагаю свой вариант!

Понадобится: маринованные баклажаны – 1 л, кунжутная паста тахини – 2 ст. л., чеснок – 3 зубчика, лимон – 1 шт., соль – 2 ч. л., оливковое масло – 2 ст. л.

Баклажаны замариновать так: целые баклажаны, помидоры, болгарский перец и лук (по 10 шт.) сложить в кастрюлю, добавить 1/2 стручка горького перца, залить маринадом (2 стакана воды,

по 1 стакану 9%-ного уксуса и подсолнечного масла, 2 ст. л. сахара и 1 ст. л. соли), тушить 40 мин. Закатать. **Маринованные баклажаны** подавить вилкой в пюре. **Лимон** разрезать пополам и выжать сок в баклажанную массу. Добавить **кунжутную пасту и оливковое масло**. Очистить **чеснок**, пропустить через пресс и тоже добавить в бабагануш. **Посолить** и перемешать.

■ Михаил ТИТОВ, г. Тамбов

Тыквенный суп-пюре

Такой супчик впервые мы приготовили вместе с мамой, когда нам было еще около семи лет. Сейчас мы тоже его частенько подаем на стол, только чуть-чуть усовершенствовали рецепт.

Нарезаем мякоть **тыквы** (400 г) и очищенный **картофель** (400 г) кубиками, 1 **луковицу** – полукольцами, 1 **морковку** и 3 **соленых огурца** измельчаем на терке. Пользуясь случаем, хочется заодно и рассказать рецепт огурчиков. В банку (3 л) с огурцами, зонтиком укропа и зубчиками чеснока засыпать 3 ст. л. соли и 1 ст. л. сахара, залить горячей водой, встряхнуть и поставить в темное место на 10 ч.

Ставим на огонь любой **бульон** (1,5 л), варили в нем картофель. Пассеруем на сковороде с **растительным маслом** лук, морковь и тыкву до размягчения. Перекладываем все в бульон и варили 7 мин. Добавляем по вкусу **соль, перец и чили**. Достаем овощи из бульона и пюрируем в блендере, переливаем все обратно в бульон и подаем.

■ Сестры ПОКАЛЯЕВЫ, г. Орел



Овощное рагу «Румба»

У моего папы был юбилей. Я долго думала, что бы такое подать на гарнир, чтобы было и вкусно, и просто, и с мясом хорошо сочеталось... И вот что я придумала!

Понадобится: болгарский перец – 3 шт., перец чили – по вкусу, фасоль в томатном соусе – 80 г, баклажан – 400 г, маринованный чеснок – 3-4 зубчика, лук – 1 шт., помидоры – 2 шт., морковь – 2 шт., зеленый лук – для подачи, специи – по вкусу, растительное масло.

Овощи промыть, очистить. Лук нарезать полукольцами. Морковь и сладкий перец нарезать соломкой. Баклажаны нарезать кусочками.

Овощи обжарить на масле. Помидоры нарезать, добавить к луку, моркови, баклажанам и перцу. Добавить фасоль с томатным соусом. Посолить и добавить специи. Тушить 5 мин. Перец чили и чеснок (чеснок – 1 кг, уксус (9%) – 200 мл, вода – 200 мл, сахар – 50 г, соль – 30 г, острый перец – 1 шт.) мелко нарезать и добавить в рагу за 2 мин. до готовности. Украсить блюдо нарезанным зеленым луком.

■ Елена МИРНОВА, г. Киров



Рулет «Изумруд»

Вот такой легкий (во всех смыслах) и красивый рулет читатели могут приготовить, воспользовавшись следующим рецептом.

Джем из киви. 6-7 киви очистить, разрезать на кусочки, с 1 лимона снять цедру и выжать сок. Взбить киви и лимон. Выложить смесь в кастрюльку, добавить 150 мл сахара и варить примерно 7 мин., помешивая.

Бисквит. Приготовление бисквита – пожалуй, самая ответственная часть в создании рулета. 160 г муки смешайте с 10 г разрыхлителя. Затем добавьте 2 яйца и стакан сгущенного молока. Обратите внимание на содержание в нем жира. Его массовая доля должна составлять не менее 8,5%!

Выпекайте бисквит в предварительно разогретом духовом шкафу. Когда корж будет готов, дайте ему немного остить и покройте слоем джема из киви и суфле.

Суфле сделайте так. 2 ст. л. желатина залейте 9 ст. л. холодной кипяченой воды и поставьте набухать. Смесь немного подогрейте, но ни в коем случае не кипятите! Затем взбейте белки 5 яиц и 1,5 стакана сахара. Также добавьте 1 ч. л. лимонной кислоты и начните вводить желатин.

■ Виктория МАЛЬЦЕВА,
г. Тюмень



Пирог «Золотой»

В пасмурный день хочется чего-то, что напоминало бы о солнце, правда? В такие дни я стараюсь испечь пирог из тыквенного теста с абрикосовым вареньем. Он словно солнышко золотое!

Для теста нужно приготовить пюре из **тыквы**. Не всегда свежая тыква есть под рукой, поэтому частенько я использую пюре, замороженное слоем 1 см (в пакете): его я заготавливаю, когда разрезаю очередную оранжевую красавицу. Тыкву чищу, нарезаю брусками или кубиками, отвариваю до мягкости. Сливаю воду и превращаю в пюре блендером или обычной толкушкой.

Тыквенное тесто готовить совсем несложно: все, что нужно, – это добавить пюре из вареной тыквы в **муку**

вместе с другими жидкими ингредиентами (стакан пюре на стакан яиц и **молока**) и приготовить тесто так, как вы любите.

Готовое тесто раскатываю, выкладываю в форму для выпечки и слегка подрумяниваю в печке. Наколов вилкой несколько раз, щедро смазываю лепешку **абрикосовым вареньем** и снова ставлю в духовку до готовности. Варенье делаю простое – варю 1,5 кг абрикосов с 1 кг сахара в 3 приема и закатываю.

■ Юлия НУРМИНСКАЯ, г. Иркутск

Куриный паприкаш

Паприкаш – это традиционное венгерское блюдо, вроде бы и суп, вроде бы и второе. Впервые с паприкашем я познакомилась в гостях у подруги. С тех пор моя симпатия к этому блюду превратилась в большую любовь!

Чтобы приготовить паприкаш, я мою **куриную грудку**, нарезаю кусочками. Разогреваю в сковороде 2 ст. л. **растительного масла** и обжариваю куричку до золотистого цвета.

Затем чищу головку **лука**, мелко рублю и добавляю в сковородку, оставляю на огне еще на 3 мин. Потом добавляю к мясу с луком 1 баночку **томатного ле-cho** с болгарским перцем.

Его, кстати, готовлю так: 5 кг помидорок пропускаю через мясорубку, ва-

рю 20 мин., потом добавляю нарезанный болгарский перец (3 кг), 2 моркови, 200 мл растительного масла, по 100 г соли и сахара. Варю еще 10 мин. и закатываю.

Всыпаю в сковородку 2 ст. л. **муки**, **специи** и **соль** по вкусу. Нарезаю 1 маленькое **яблочко** и тоже отправляю в сковородку. Накрываю крышкой, тушу 5 мин., после чего добавляю 1 ст. л. **сметаны**, перемешиваю и даю настояться еще минут 5-7.

■ Юлия ВЛАСОВА,
г. Новокузнецк



Кому добавки?

«Мне! Мне!» – эти слова как бальзам на душу для любой хозяйки! Ведь протянутые тарелки для второй порции – это ли не лучшая похвала кулинарному мастерству? А с нашей подборкой изумительных домашних деликатесов добавки будут просить не раз и не два! Проверено!



Куриные сосиски «Пикник»

Для нашей семьи куриные сосиски – просто незаменимое блюдо! Часть приготовленного «сырья» мы замораживаем и отвариваем по мере необходимости. Или берем с собой домашние сосиски на пикник и жарим на гриле. Вкусно!

Что нам для сосисок нужно: куриное мясо – 500-600 г, лук – 1 шт., яйцо – 1 шт., молоко – 100 мл, соль, перец, карри, специи – по вкусу.

Куриное мясо моем, лук чистим. Все нарезаем на кусочки и вместе перемалываем блендером или в мясорубке в однородную массу. Вливаем молоко и еще раз хорошо перемешиваем блендером. Выкладываем массу в миску, добавляем яйцо, карри, специи, соль и перец. Даем фаршу немного постоять и можно формовать сосиски.

Для этого нам понадобится обычная пищевая пленка. На край пленки выкладываем 2 ст. л. фарша и аккуратно начинаем скручивать трубочкой, придавая форму сосиски. Затем отрезаем пленку и туго завязываем края, нужно стараться выпустить весь воздух. Готовые сосисочки отвариваем минут 5-7 в кипящей подсоленной воде или жарим на гриле. Немного остужаем и освобождаем от пленки.

■ Семья УДАЛОВЫХ, Нижегородская обл.

Бекон по-итальянски

Любой итальянец вам скажет, что ни один завтрак, обед, ужин, а тем более застолье, у него не обходится без бекона. Почему бы не последовать примеру итальянца и не запастись деликатесом?

Для этого понадобится: свинина (цельный кусок брюшины) – 1,5 кг, перец чили – 1 стручок, чеснок – 2 зубчика, черный перец горошком – 10 шт., красный молотый перец, хмели-сунели, сущеный тимьян – по 1/2 ч. л., лавровый лист – 3 шт., соль – 2 ст. л.

Свинину вымыть, обтереть бумажным полотенцем, сделать несколько продольных надрезов. Чеснок очистить, пропустить через пресс. Чи-

ли порубить. Лаврушку раскрошить, соединить со специями, чили, солью и чесноком. Мясо натереть пряной смесью, убрать пропитываться в прохладное помещение на ночь.

Мясную заготовку упаковать в кулинарный рукав, отправить в нагретую до 180° духовку на 50 мин. Готовый бекон освободить от пакета, остудить при комнатной температуре, нарезать порционными ломтиками, подать к столу.

■ Екатерина КОСТЫРЕВА,
г. Воронеж



Закуска с лососем и сливочным сыром

Сливочный сыр я добавляю во многие блюда, уж очень я его люблю. Однажды я купила копченого лосося в упаковке. И тут меня посетило вдохновение! Я приготовила изумительную закуску!

У меня была упаковка **копченого лосося** (150 г). Блендером измельчила рыбку.

Потом промыла **укроп**, мелко его нарезала и тоже отправила в чашу блендера. Следом добавила **сливочный сыр** (200 г) и жирные **сливки** (30 мл). Если хотите, можете добавить пару колечек мелко нарезанного **огурца** (но я делала без него). Включила блендер и перемешала все до однородной массы. С тостами из белого хлеба – просто объедение!

■ Алла БОРИСОВА, г. Тосно



Рыбка «Успей поймать»

Не знаю, как у вас, а у нас ни одно гулянье не обходится без соленой красной рыбки! Нежное филе прекрасно идет на закусочные бутерброды, рулетики и роллы из лаваша.

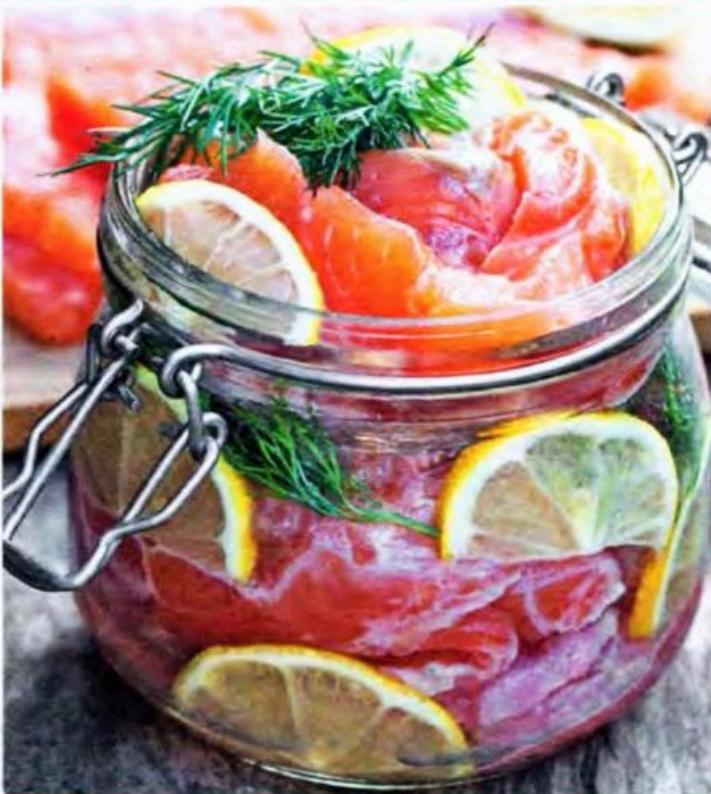
Для приготовления понадобится: 600 г филе семги или форели, пучок укропа, 2 лимона, соль и молотый белый перец, растительное масло.

Для начала нужно вымыть и промокнуть салфетками филе. Разрезать вдоль на две половины и каждую – на одинаковые куски толщиной до 1,5 см. Мытый лимон нарезать на дольки.

Укроп вымыть, просушить и нарезать на 3 части. Второй лимон опустить прямо в кожуре в кипяток на 10 сек. Разрезать пополам и

выжать сок в миску. Я солю рыбку в банке, никаких там пластиковых боксов, и именно в стекле всегда получаю отменный результат. Рыбу нужно пересыпать солью и перцем. Уложить в банку слой рыбы, дольки лимона и укроп, так сделать до верха. Сок лимона разбавить водой 1:1 и влить туда 2 ст. л. масла. Залить рыбку маринадом и убрать в холод на 13-18 ч. Готовую рыбку использовать для закусок, в салаты или просто съесть с молодым картофелем – тут уж как душа пожелает!

■ Зоя БАРИНОВА, г. Тюмень



Шпроты «Как раньше»

Эх, не те сейчас шпроты в магазине, не те! То ли дело раньше – ешь и еще хочется! Я давно перестал покупать консервы, приловчился делать их сам. Вкус – такой же, как в детстве.

Я беру: мелкую рыбешку (салаку, мойву, кильку, хамсу) – 1 кг, луковую шелуху – 2 горсти, соль – 1 ст. л., сахар – 1 ч. л., растительное масло – 3/4 стакана, крепкую чайную заварку без добавок – 1 стакан, лавровый лист – 6 шт., черный или душистый перец – всего 6-7 горошин.

Рыбу мою, чищу, отрезаю ножницами хвост, плавники и голову. Луковую шелуху промываю в холодной воде.

На дно кастрюли (или мультиварки) кладу лавро-

вый лист, перец, шелуху. Слоями укладываю рыбу. В стакане с заваркой растворяю соль и сахар, соединяю с маслом. Заливаю смесью рыбу. Ставлю кастрюлю на плиту (или включаю режим «Суп»), довожу до кипения, а потом тушу 1,5 ч., плотно закрыв крышкой. Я считаю, что особый шик рыба приобретает, когда косточки становятся мягкими и их можно есть сразу с мясом. Остужаю рыбу в кастрюле, раскладываю по стерильным банкам или сразу подаю к столу.

■ Валентин МОЖАЙКО,
г. Чернигов

Ветчина «Пикантная»

Мясо свинины – 1,5 кг, соль – 7 ч. л., сахарный песок – 4 ч. л., специи (молотый перец, душистый перец горошком, гвоздика) – по вкусу.

Для соуса: сливочное масло – 40 г, мед – 20 г, горчица – 10-20 г, сахар – 1 щепотка.

Для маринада: соль, сахар и специи всыпать в кастрюлю и залить водой. Отправить на огонь, довести до кипения, а затем снять с огня и дать настояться. Мясо вымыть и обсушить.

Поместить мясо в емкость и залить маринадом. Накрыть крышкой. Отправить

в холодильник на 36 ч. За это время нужно периодически доставать мясо и переворачивать, чтобы оно равномерно пропитывалось маринадом. Вынуть мясо из маринада, обсушить, убрав остатки специй.

Отправить в коптильню. Можно предварительно нарезать мясо кусочками, а можно коптить и целиком. Для соуса смешать размягченное сливочное масло, мед, горчицу и щепотку сахара.

Мясо периодически поливать сливочным соусом в процессе приготовления.

■ Дмитрий ОЛЕШКО,
г. Ярославль





Сок «На здоровье!»

Когда ко мне в гости приходят внуки, они прямо с порога говорят: «Бабушка, твоего сока хотим!» Я сразу бегу в кладовочку, чтобы налить по стаканчику сока внучатам!

А чтобы его заготовить, в сезон ягод тщательно промываю 2 кг **красной смородины**, очищаю от веточек и листочков, убираю порченые ягоды. Смородину, кстати, промываю в большом тазу, несколько раз меняя воду. Кладу ягоды в кастрюлю, заливаю водой, накрываю крышкой и пропариваю, пока кожица не станет мягкой. Процеживаю, отжимаю гущу. Полученный сок переливаю в чистую кастрюлю, добавляю стакан сахара, 0,5 л **воды**, несколько ли-

сточков **мяты**. Довожу до кипения, выключаю и кладу 3 ст. л. жидкого **меда**, быстро размешиваю. Разливаю сок по стерилизованным банкам, закатываю, остужаю и убираю в кладовочку. Сок получается довольно терпким. Если вы хотите, чтобы напиток получился более сладким, добавьте больше сахара перед консервацией или непосредственно перед употреблением.

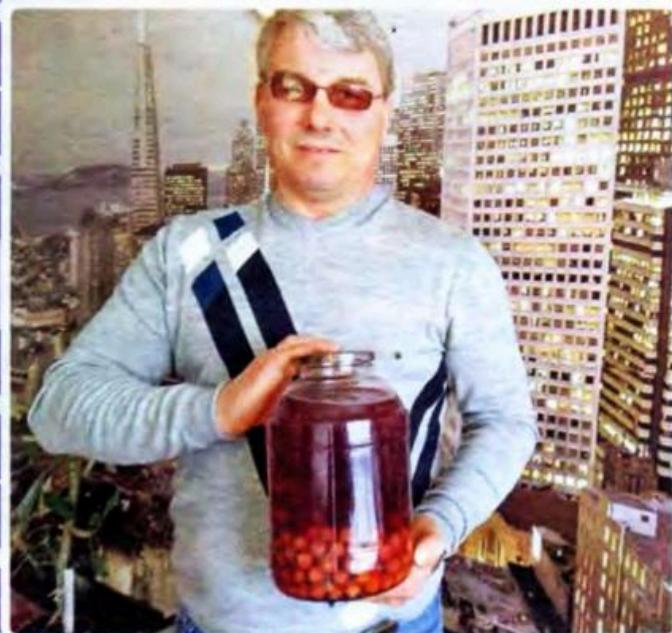
■ Валентина НАГОРНАЯ,
г. Екатеринбург

Вишневый компот «Классика»

В нашем саду растет много видов вишни. Темная, крупная, кислая и очень сладкая. Каждая хороша по-своему. Из одной варим варенье, из другой – джем, из третьей готовим начинку для вареников. Но больше всего моя семья любит вишневый компот. Я варю его из всех сортов, получается очень вкусно!

Промываю **вишню**, очищаю от листочек. В стерилизованную банку засыпаю вишню так, чтобы ягода составляла чуть более 1/3 от объема банки. Заливаю **кипятком** выше плечиков, оставляю на 5 мин. Затем сливаю воду в кастрюлю, добавляю 2 стакана **сахара**, кипячу, заливаю обратно в банку и закатываю. Переворачиваю, накрываю полотенцем и, как только компот остывает, убираю в кладовку.

■ Александр ПАРАМОНОВ, г. Омск



Компот из смородины в мультиварке

Смородина (черная или красная) – 2 стакана, сахарный песок – 150 г, сок лимона – 20 мл, вода – 2 л, листики мяты или мелиссы – по вкусу.

Наливаю в чашу мультиварки чистую воду, довожу ее до кипения.

В это время ягоды смородины промываю, обсушиваю, отделяю все ягодки от кисточек и выкладывают в чашу мультиварки. Варю в режиме «Суп» примерно 10-12 мин.

Затем добавляю листочки мяты или мелиссы

(по желанию), вливаю сок лимона. Затем аккуратно всыпаю сахарный песок. Его количество зависит от личных вкусовых предпочтений и сладости самой ягоды. Варю компот еще 5-6 мин., чтобы сахар полностью растворился.

После выключаю мультиварку, крышку не открываю и даю настояться. В это время стерилизую стеклянные баночки около 5 мин., металлические крышки кипячу примерно минуты 3. Готовый компот выливаю в стерильные баночки, закатываю крышками. Полностью остужаю под одеялом, а потом убираю в подвал.

■ Елена ВЕЛИЧКИНА, г. Сузdal'





«Сладкая парочка»

Я где-то слышала о теории, из которой следует, что нужно сочетать в одном блюде продукты одного цвета. Говорят, что это очень полезно. И как-то так увлекла меня эта продуктова «цветотерапия», что я и салатики готовлю, исходя из этого принципа, и супчики варю, и компоты. Как этот, например.

Я беру: сливы – 1 кг, черешню – 1 кг, сахар – 700 г, воду – 3 л.

Сливы и черешню перебираю, удаляю черенки и листочки, хорошо промываю под проточной водой, удаляю из фруктов косточки. Сливу нарезаю на дольки, черешню оставляю целенькой. Стерилизую банки и крышки, заполняю их ягодами на 2/3. Тем време-

нем варю сироп: в кастрюлю вливаю воду, добавляю сахар, помешивая, довожу до кипения. Горячим сиропом заливаю банки с фруктами, затем закатываю их крышками, переворачиваю вверх дном, укутываю одеялом, после чего убираю компот на хранение в темное, прохладное место.

■ Маргарита СЕМЕНОВА,
г. Торжок

Лимонад «Прохлада»

Вам понадобится: клубника – 0,5 кг, лимон – 6 шт., мята – 3 веточки, вода – 2,5 л, сахар – по вкусу.

Лимоны вымойте и выжмите из них сок (следите, чтобы в него не попали косточки). Цедру нарежьте и смешайте с соком и водой. Сварите сироп и вылейте в воду с лимоном.

Клубнику промойте, удалите плодоножки. Измельчите блендером и добавьте пюре к лимону. По желанию добавьте мяту. Если вы любите напитки с мякотью, то лимонад уже можно разливать по пастеризованным банкам. Если же вам по нраву прозрачные напитки, то лимонад следует процедить и только тогда разливать. После закатки банки следуют перевернуть вверх дном на несколько часов.

■ Елена МИЛРОФАН, г. Калуга



Компот-ассорти

Чтобы сварить чудесный компот-ассорти, для начала нужно вымыть гранат. Из разрезанного плода извлечь зерна, положить их в эмалированную посуду. Потом 200 г клубники промыть, удалить плодоножки и разрезать каждую ягодку пополам, положить к гранатовым зернам.

Апельсин и половину лайма очистить, нарезать на дольки величиной примерно 1 см, также положить к клубнике с гранатом, засыпать пряностями по вкусу.

В 3 л воды засыпать 1 стакан сахарного песка, поставить на огонь, довести до кипения и, помешивая, сварить сироп (до растворения сахара).

Кипящим сиропом залить гранат с клубникой и цитрусами, поставить на средний огонь и варить 5-7 мин. после закипания жидкости. Дать слегка настояться и разлить по чистым сухим престериллизованным банкам. Укутать банки одеялом до полного остывания.

■ Вероника МЮБЧЕНКО,
г. Черновцы



КАКИЕ ЗАГОТОВКИ ЛЮБИТЕ ВЫ?



Расскажите об этом! Авторы самых оригинальных и интересных рецептов, снаженных яркими фотографиями, где изображена ваша семья с данным блюдом, получат полезные подарки от торговой марки Phibo (компания «Бытпласт»)!

Пишите по адресу: 198095, г. Санкт-Петербург, а/я 32, «Любимые заготовки» или zagotovki@p-c.ru.



40 мин.

Ассорти «Сказки леса»

Клубника – 500 г, малина – 800 г, ежевика – 200 г, сахарный песок – 650-700 г, ванилин или ванильный сахар – 1 пакетик, пектин – 10 г (1 пакетик).

Все ягоды перебрать. Клубнику вымыть, удалить листочки. Малину и ежевику достаточно просто перебрать, при необходимости сполоснуть. Выложить ягоды на полотенце, дать немногого просушиться. Клубнику при желании измельчить.

Положить все ягоды в кастрюлю, засыпать сахаром и оставить на 8-10 ч. Когда ягоды дадут сок, поставить кастрюлю на огонь и довес-

ти массу до кипения, непрерывно помешивая.

Всыпать в варенье ванилин или ванильный сахар, размешать и сразу же убрать с огня.

Пектин смешать с небольшим количеством сахара (чтобы не образовались комки в процессе варки), добавить смесь в варенье и довести до кипения еще раз. Оставить массу на огне на 2 мин. и снять с плиты.

Небольшие баночки прстерилизовать любым удобным способом, крышки прокипятить. Разлить варенье в стерильную тару, закатать и убрать на хранение.

■ Виолетта ЯЩЕНКО,
г. Бровары



14.

Конфитюр «Джульетта»

Клубника спелая, крупная – 500-600 г, сахарный песок – 500 г, вода – 300 мл, лимоны – 2 шт., корица – 2 палочки, ядра грецких орехов – 20-25 г.

Клубнику тщательно перебрать, затем промыть вместе с лимонами, обсушить на тканом полотенце. Клубнику очистить от хвостиков.

Из лимонов выжать сок, очистить, лимонную цедру натереть на терке. Сварить сироп. Клубнику выложить в емкость с сиропом, добавить измельченные ядра грецких орехов и оставить ингредиенты в сиропе на 6-8 ч.

Стерилизовать стеклянные баночки примерно 4-5 мин., металлические крышки – 2-3 мин. Затем довести клубнику в сиропе до кипения, снять с огня, дать полностью остить и затем опять варить на среднем огне 12-15 мин., периодически снимая появляющуюся пену.

Добавить корицу и лимонную цедру. В готовое варенье добавить лимонный сок. Распределить конфитюр по горячим стерилизованным баночкам. Укутать банки плотной тканью, перевернуть, дать постепенно остить. Хранить конфитюр в темном прохладном месте.

■ Юлия КОРЯКИНА,
г. Муром



—45 мин.—

Джем «Пьяная клубничка»

Свежая или замороженная клубника – 0,5–1 кг, сахарная пудра – 0,5 кг на 0,5 кг ягод, ликер с любым вкусом – 2 ст. л.

Замороженную клубнику разморозить в микроволновой печи, но не в коем случае не перегревать, иначе джем получится слегка горьковатый и неароматный.

Свежую ягоду промыть и убрать хвостики. Сразу же переложить ягоды в емкость для варки.

Засыпать ягоды сахарной пудрой из расчета 0,5 кг пудры на 0,5 кг ягод. Все тщательно перемешать и оставить на час для образования сока.

Варить клубнику нужно на медленном огне. Обязательно снять образовавшуюся пенку. Далее взять некрупное сито и перетереть ягоды до однородной массы, которую еще раз довести до кипения.

Для большей густоты уваривать джем 7–10 мин. В завершение добавить в джем ликер. Клубничное пюре можно рассматривать и как десерт, который охлаждают и сразу подают к чаю, и как вариант заготовки, которую в горячем виде можно закатать в стерильные банки.

■ Наталья ВАСЕНЕВА,
г. Брянск



—30 мин.—

Пюре «Ривьера»

Клубника – 500 г, слива – 500 г, сахар – 500 г, лимонная кислота – 1 ч. л., пектин – 1 пакетик (10 г).

Клубнику перебрать, очистить от зеленых хвостиков, высыпать в дуршлаг, хорошенько промыть под проточной водой, нарезать небольшими кусочками. Сливу вымыть, обдать кипятком, слегка остудить, очистить от кожуры и косточек, разделить на четвертинки.

Сливу и клубнику соединить в чаше для блендера, измельчить до однородной консистенции. Ягодно-фруктовое пюре выложить в кастрюлю, добавить лимонную кислоту и пектин, перемешать, поставить на плиту, на медленном огне довести до кипения.

Стеклянные банки с крышками тщательно вымыть с содой, отправить в духовку, стерилизовать при температуре 180°.

В массу постепенно ввести сахар, при постоянном помешивании варить 3 мин., снять с огня, разложить по банкам, герметично закрыть крышками, перевернуть вверх дном, укутать одеялом, после полного остывания отправить на хранение в прохладное темное место.

■ Розалия
ВОЗНЕСЕНСКАЯ,
г. Тюмень



«Вишневый шелк»

Однажды ради эксперимента я добавила ягодкишелковицы в почти готовое варенье. Неожиданно для себя я открыла совершенно изумительный вкус и необыкновенный аромат! Попробуйте раскрыть секрет приготовления.

Нужно: вишня – 1 кг, клубника – 1 кг, ягодышелковицы – 1 кг, сахар – 3 кг, ванильный сахар – 1 пачка.

Вишню промыть, отделить от косточек, сложить в таз и засыпать 1,5 кг сахара. Дать постоять 5-6 ч. и поставить варить. После закипания таз отставить на 10-12 ч.

В вишню высыпать чистые ягоды клубники ишелковицы, добавить оставший-

ся сахар, перемешать и поставить на огонь. Варить до готовности, постоянно помешивая и снимая пенку. В конце готовки добавить ванильный сахар (по желанию можно всыпать щепотку молотой корицы и тщательно перемешать).

Банки прокалить в духовке и разлить в них готовое варенье. Закрыть крышками и поставить остывать.

■ Ирина КИШИНА,
г. Саратов



Сладкий соус «Универсал»

Вы спросите меня, почему я так назвала свое блюдо? Ответ прост. Моя заготовка идеально подходит практически ко всем блюдам! Гостям особенно нравятся куриные крылышки, запеченные на решетке и политые соусом. А шашлычок с такой подливкой вообще обалденный! Ну а с чаем соус просто изумительный!

Для заготовки беру 0,5 кг **брусники** и 0,5 кг **клубники**, высыпаю ягоды в эмалированную кастрюлю, предварительно вымыв и перебрав ягоды. Пару **луковиц** очищаю, мелко нарезаю и добавляю к ягоде. Выливаю 2 стакана **воды**, перемешиваю и ставлю варить на среднем огне. После закипания уменьшаю огонь до минимума и готовлю 10-15 мин. Сваренную массу измельчаю блендером, добавляю 0,6-0,7 кг **сахара**,

1 стакан **яблочного уксуса**, 1 ч. л. **молотой корицы**, 1 ч. л. **кориандра**, по 1 ч. л. молотого **черного** и **душистого перца** и 2 зубчика измельченного **чеснока**. Массу аккуратно перемешиваю и снова варю в течение примерно 30 мин., пока соус не загустеет. В духовке 20 мин. прогреваю банки и в них разливаю готовый соус, закрываю крышками и оставляю остывать.

■ Мария ДУБРОВИНА, г. Пермь



Конфитюр с апельсином и тыквой

Вместо тыквы для конфитюра можно взять груши, с ними консистенция лакомства получится более упругой. Но я лично предпочитаю именно тыкву. Ее необычное сочетание с апельсином меня приводит в неописуемый восторг!

Я беру: апельсины – 3-4 шт., персики – 8 шт., тыква – 150 г, лимон – 1 шт., сахарный песок – 3 стакана, вода – 120 мл.

Сначала промываю все фрукты. В емкость для варенья тру цедру лимона, наливаю воду. Очищаю апельсины от кожуры и семян, разделяю на дольки, выкладывая к цедре. Поливаю соком половинки лимона. У персиков просто срезаю шкурку. Нарезаю мякоть персиков дольками, выклады-

ваю к апельсинам. Засыпаю фрукты сахаром, ставлю на огонь и довожу до кипения. Добавляю в кипящее варенье очищенную и нарезанную кубиками тыкву. Варю 15 мин. Снимаю с огня, чуть разминаю. Снова ставлю на огонь, варю еще 5 мин. Затем раскладываю варенье по стерилизованным банкам (крышки заранее кипятят 7 мин.). Закатываю крышками баночки, даю остывать, храню в прохладном месте.

■ Ольга МИЛОНЬЯ,
г. Ташкент



Пюре из персиков и яблок

Вымойте и очистите яблоки. Вырежьте семена, нарежьте дольками, положите в эмалированную кастрюлю. Влейте немного воды и тушите около 5-7 мин. после закипания, до мягкости.

Чуть-чуть остудите массу и перетрите ее через мелкое сито. Так же поступите и с **персиками**. Потом соедините обе массы в одной кастрюле. Всыпьте сахар.

Пропорции **сахара** и пюре должны быть одинаковые. Если яблочки у вас кислые, то добавляйте песка немножко больше. На этом этапе можно добавить в пюре разные спе-

ции. Например, бадьян, кардамон или корицу. Доведите массу до кипения, помешивая, иначе пюре быстро пригорит.

Заранее простерилизуйте небольшую тару на водяной бане. Просто поставьте банку на носик кипящего чайника и оставьте так минут на пять. Отдельно прокипятите крышки.

Разлейте пюре в стерильную тару и закройте крышками. Перед разливом не забудьте вынуть специи, если вы их добавляли, иначе готовое лакомство приобретет слишком приторный, а то и прогорклый привкус.

■ Алевтина СТОЛЯНОВА,
г. Тернополь



«Сказки Шахерезады»

Айва – 3 кг, вода – 1,5 л, сахар – 2,5 кг, апельсин – 1 шт., корица – 1 палочка.

Айву очистить от кожуры и сердцевинок, положить их в кастрюлю, залить водой, поставить на огонь. После того как вода закипит, варить их 20 мин., после чего залить получившимся сиропом саму айву, нарезанную на дольки. Варить 10 мин., после чего воду слить и поставить на огонь в отдельной посуде. Довести воду до кипения, добавив сахар и коричную палочку, залить этим сиропом

айву, оставить на 10-12 ч. По истечении этого времени возвратить айву на огонь, довести до кипения, добавить апельсин, нарезанный дольками (можно прямо с кожурой), помешивая, варить около 40 мин. на слабом огне.

Когда масса приобретет консистенцию варенья и яркий цвет, разлить его по стерилизованным банкам и закатать стерилизованными крышками. Убрать в темное место до полного остывания.

■ Лариса САМОЙЛОВА,
г. Харьков

Варенье из смородины и сливы «Южная ночь»

Совсем недавно увидела на прилавке «Заготовки» и очень пожалела, что не замечала журнал раньше! Столько разных рецептов я даже не знала, хотя у меня достаточно большая кулинарная коллекция! Пока я буду наверстывать упущенное, вышлю вам свой замечательный рецепт варенья.

Для него нужно: черная смородина – 1 кг, сливы крупные – 500 г, сахар – 600 г, кардамон – 1 шт.

Смородину залить водой, тщательно промыть, убрать веточки, листочки и порченые ягоды. Сливы также промыть и отделить мякоть от косточки. Смородину и сливы выложить в таз, насыпать сахар, добавить кардамон для придания десерту восточных ноток. Варить на медленном огне, постоянно помешивая и убирая пенку. Как только варенье загустеет (капните на блюдце и убедитесь, что оно не растекается), снимите с огня, дайте настояться несколько минут и расфасуйте по чистым, стерилизованным баночкам. Закатайте и уберите в прохладное место.

■ Вероника СЕДОВА, г. Кемерово



Варенья, джемы, конфитюры



«Огни Парижа»

Луковый мармелад придумали французы. Ну а мы решили обскакать парижских поваров и сварили лакомство еще и с черной смородиной. И не прогадали! Он отлично подходит к сыру, паштетам и холодному мясу.

Мы взяли: сладкий красный лук – 1 кг, сливочное масло – 60 г, сахар – 3 ст. л., черная смородина – 1 стакан, ликер чернослиновый – 350 мл, красный винный уксус – 6 ст. л., соль, перец – по вкусу.

Вымытые ягоды залили ликером на полчаса. Лук почистили и нарезали полукольцами. На большой сковороде растопили масло, выложили лук и сахар, перемешали, прикрыли крышкой и нагревали на сред-

нем огне (регулярно перемешивая) 15-20 мин., до начала образования карамели. Вылили в массу уксус, ликер со смородиной и, не переставая мешать, довели до кипения. Уменьшили огонь и продолжали нагрев еще 15 мин., до окончания выпаривания лишней жидкости.

Готовый мармелад посолили, поперчили и в остывшем состоянии разложить по сухим престерилизованным баночкам. Хранили в холодильнике.

■ Виктория и Алексей КАРДАМОНОВЫ, г. Братск

Конфитюр «Вернисаж»

Кумкваты – 300 г, апельсин – 1 шт., сахар – 2 стакана, сок лайма – 20-30 мл.

Промываем кумквата и апельсин. Каждую штучку кумквата обрезаем с обеих сторон и нарезаем на четвертинки. Вытаскиваем толстую прожилку, что в середине, и косточки. У апельсина очищаем дольки от перепонок. Складываем все полученное в блендер, выливаем сок лайма и перемалываем. Затем смешиваем с сахаром. Переливаем все полученное пюре в глубокую, высокую миску и от-

правляем в микроволновку на 6 мин. Через 6 мин. достаем, перемешиваем и отправляем еще на 2 мин. В это время стерилизуем стеклянную баночку и крышку к ней. Достаем наш конфитюр и даем остить при комнатной температуре. Он к тому времени загустеет. Переливаем в стерилизованную баночку, плотно закатываем металлической крышкой и убираем в холодильник. Храниться конфитюр в холодильнике может до 6 месяцев.

■ Ирина ПОНОМАРЕВА, г. Красноярск



Варенье «Посиделки»

Заглянула ко мне на огонек давняя знакомая. Как назло, к чаю у меня ничего особенного не было, зато были несколько баночек варенья. За беседой с чаем и печеньшками мы так увлеклись, что и не заметили, как слопали целую банку лакомства!

Мы посмеялись, что мы такие сладкоежки. Да и немудрено! Невозможно съесть мое варенье, просто ограничившись одной ложкой. Думаю, оно вполне достойно поучаствовать в конкурсе. Я его очень просто варю. Мою

1 кг темных **слив**, разрезаю на половинки и вынимаю из них косточки. Кладу плоды в мультиварку, засыпаю 1 кг **сахара**. Ставлю режим «Выпечка», закрываю мультивар-

ку крышкой и жду, пока варенье закипит. А пока чищу 6 шт. **киви**, нарезаю мелкими кубиками и отправляю к сливам, когда они закипят.Добавляю еще небольшую щепотку молотой **корицы**.

Оставляю в том же режиме еще на 5 мин., а потом закатываю по стерилизованным банкам.

■ Анастасия КЕРСКАЯ, г. Санкт-Петербург



Конфитюр «Ах, восток!»

Пару лет назад я впервые сварила конфитюр из инжира. Помню, попробовав его, моя дочь, девяти лет от роду, сощурив глаза от удовольствия, произнесла: «Ах, восток, восток, дело вкусное!» С той поры восточное варенье у нас обязательно к заготовке!

Для этого я беру 1 кг **инжира**, промываю его, нарезаю маленькими кусочками, складываю в миску, засыпаю туда же 1 кг **сахара**, оставляю на 1 ч. Затем выливаю плоды в сиропе в чашу мультиварки, туда же кладу палочку **корицы**, несколько бутонов **гвоздики**, добавляю **сок 1 лимона** и ставлю режим «Тушение» на 30 мин. За 5 мин. до готовности добавляю в

чашу плитку измельченного горького **шоколада**, размешиваю. Готовое варенье измельчаю блендером, предварительно удалив из него гвоздику и палочку корицы, затем раскладываю его по заранее стерилизованным баночкам, закатываю крышками.

■ **Марина КУРИЛКИНА,**
г. Челябинск



Мармелад с клюквой и смородиной

Есть у меня на участке один куст красной смородины, ягоды на нем чуть не до октября висят! Как-то раз я решила сделать на пробу мармелад из клюквы и этой самой смородины.

Взяла по 2,5 кг **клюквы и смородины**. Ягоды ополоснула и пропустила через соковыжималку. Поставила массу на маленький огонь на 1,5 ч. упариваться. После этого добавила 6 кг **сахара**, перемешала. Когда начала образовываться пена, я ее полностью сняла и проварила еще 15 мин. Разлила горячий мармелад по стерильным банкам. Благодаря смородине у мармелада получилась очень плотная желейная масса, никакого желатина дополнительного не понадобилось! Хранила в прохладном месте.

■ **Марина ЧУТЧНОВА,**
г. Краснознаменск



«Восхитительная композиция»

Понадобится: абрикосы – 2 кг, лимон – 1 шт., сахар – 1 кг, корица – 2 палочки, вода – 1 стакан.

Абрикосы вымыть, извлечь косточки. Засыпать сахаром, убрать в холодильник на ночь. Лимон вымыть, снять цедру. Сок отжать в отдельную миску.

Абрикосы выложить в кастрюлю, добавить лимонную цедру и корицу, залить водой, довести массу до кипения, ввести лимонный сок, убавить огонь, варить 50 мин. до загустения. Стеклянные банки и крышки промыть, простерилизовать. Горячее варенье распределить по банкам, закрутить крышками, обернуть пледом, убрать на хранение в темную прохладную кладовку.

■ **Евгения ПОДШИВАЛОВА,**
г. Новороссийск



№11
ноябрь 2017

Дача

моя прекрасная

+16 страниц в подарок!

Самое главное о томатах

Наши помощники
Подружитесь с ежиком!

Перцы
Наш любимый Винни-Пух

Огурцы
Плети на пленке

Картофель
Посадка с «подливкой»

Чеснок
Пересмотрите сроки посадки

Подпишитесь «открытыми»
1000 рублей за каждое опубликованное письмо!

РАБОТАЕМ
ВНИМАТЕЛЬНО
И БЕЗОШИБОК!

Лунный календарь садовода-огородника

Дорогие друзья!

«Моя прекрасная дача» прибавит вам знаний и поможет повысить урожай!

Как уменьшить затраты денег, времени и сил, и получать при этом урожай в два раза больше? Об этом вы узнаете много нового!

Внимание!
Журнал стал толще!
Теперь в каждом номере тематическая вкладка – 16 страниц дополнительно!



Варенье «Душевное»

Нужно: айва – 1 кг, яблоки – 500 г, лимон – 1 шт., сахар – 500 г.

Яблоки вымыть, очистить от сердцевины и нарезать маленькими кубиками. Айву промыть, очистить от косточек и разрезать на небольшие дольки. Яблоки смешать с айвой, засыпать сахаром и перемешать. Оставить приблизительно на полчаса до образования сока. Поставить на огонь, влить 200 мл воды и перемешать.

Из лимона выжать сок и процедить его через сито в миску с вареньем. Еще раз перемешать и довести до кипения. Варить примерно полтора часа до загустения на небольшом огне, помешивая. Горячее варенье разлить по стерилизованным банкам и закатать. Перевернуть банки вверх дном и оставить остывать в таком положении на несколько часов. Затем убрать в холодильник.

■ Александра ТЕРПУТОВА, г. Новороссийск



Варенье «Хитренъкое»

Однажды нам с семьей посчастливилось набрести на густые заросли ежевики. Собрали мы тогда, наверное, ведра четыре этих спелых, отливающих синевой, сочных ягод. К тому же наелись так, что потом долго смеялись друг над другом: наши губы и языки были ярко-синего цвета.

Как обходиться с этой ягодой, мы не знали, поэтому решили, что сварим варенье. Поначалу готовили так, как обычное варенье: 1 кг **ежевики** с 1 кг **сахара**. Но получилось кисловато. Поэтому было решено увеличить дозу сахара еще на 0,5 кг.

Но и на этом наш эксперимент не закончился. Папа решил добавить в чудо-варенье «изюминку». Вернее, «хитринку». Рассудил так:

ежевика и **малина** внешне очень похожи, но отличаются цветом. При этом малина – сладче.

В итоге мы сварили отдельно еще и малину, но как обычно – в пропорции 1 кг ягод на 1 кг сахара, а потом оба этих варенья смешали между собой. Результат был просто поразительным – сочетание кисловатого и сладкого варенья!

■ Оксана КУЗНЕЦОВА, г. Киров



«Сладости и радости»

В прошлом году у меня почти не уродилась клубника. Она была, конечно, но совсем немного. Чтобы семья не осталась без клубничного джема, я сделала немного иначе – сварила ассорти из клубники и красной смородины!

Перебрала 1 кг **клубники**, на этом этапе добавила красную смородину, проварила ассорти 20 мин. За время варки простерилизовала мелкие банки и ошпарила новые пластиковые крышки. Горячий джем разлила по банкам и закрыла крышками. Получился отличный густой джем, я с ним даже открыты пироги пекла.

■ Наталия ВАРЕНОВА, Липецкая обл.



Крыжовник с медом

Потребуется: крыжовник красных сортов – 1 кг, мед – 0,5 кг, вода – 0,5 стакана.

Крыжовник помыть, очистить от косточек и плодоножек. Мед (следует брать жидкий – лучше липовый или гречишный) разбавить теплой (не горячей!) водой так, чтобы его хватило только покрыть ягоды.

Варить на медленном огне, все время помешивая, пока конфитюр не загустеет, а ягоды не станут совсем мягкими.

Банки стерилизовать в духовке или на водяной бане. Наполнить их готовым конфитюром и закатать крышками. Поставить банки в прохладное место.

■ Оксана МИРОШНИЧЕНКО,
г. Курск

Самый экономный



«Лимонная черничка»

Можно сказать, что я выросла на чернике: каждое лето в наших лесах всей семьей собирали и ели свежие ягоды, а зимой лакомились маминым вареньем с сырниками, блинами или мороженым.

Помню, мама называла это варенье еще и «Экономное», потому что особых трат для лакомства не нужно было. Да почему «не нужно было»? И сейчас не нужно!

Чернику (1 кг) мы перебираем, промываем и бланшируем 5 мин. в кипящей **воде** (300 мл). Ягоды откладываем на дуршлаг, отвар процеживаем и смешиваем с **сахаром** (1,5 кг). Доводим сироп до кипения, полностью растворяя сахар, добавляем чернику, нарезанную ломтиками цедру и выжатый сок **лимина** (1 шт.), варим 2 мин. Выключаем огонь, даем остить, снова доводим до кипения, провариваем 5 мин. и разливаем горячее варенье по стерилизованным банкам. Храним в подвале.

■ Екатерина СОЛОВЬЕВА, г. Рыбинск

«Гранатовый остров»

Родственники прислали нам посылку с гранатами. Они были такими сочными и сладкими, что я решила сделать хотя бы пару баночек желе. Получилось чрезвычайно вкусно!

Я взяла: гранаты – 3 кг, сахар – 0,6 кг, желирующую смесь (можно заменить желатином) – 2 пакетика, лайм – 1 шт.

Гранаты я вымыла, разрезала пополам и выжала сок. Один гранат оставила целым для извлечения зернышек. Сок процедила и вылила в кастрюльку. Сахар смешала с желирующей смесью и высыпала в сок. Добавила сок лайма. Массу довела до кипения и варила

5 мин., помешивая. Смесь сняла с огня и дала настояться 1-2 мин.

В чистые баночки разложила зернышки граната, затем разлила желе и закатала.

■ Надежда ЛАРИНА,
г. Тайшет



Полезно знать



Варенье без сахара

Сложно представить себе варенье, в котором совсем нет сахара. Сразу же возникает куча вопросов: а как же тогда лакомство будет храниться? Каков будет вкус? Чем же все-таки заменить сахар? Давайте разберемся по порядку.

• Сейчас в свободной продаже имеются сахарин, ксилит и сорбит. Это известные заменители сахара, которые могут использоваться не только в повседневном употреблении, но и в заготовках.

• Несмотря на высокую стоимость, расход заменителей сахара будет гораздо меньше. А это, по сути, может даже сэкономить бюджет. Например, на 2 л протертой яблочной массы требуется всего 1 г сахарина. На 1 кг ягод понадобится 320 г ксилита.

• Сахарин нужно добавлять в конце приготовления, ксилит и сорбит – как написано в рецепте.

• Варенье с сахарозаменителями практически не теряет во вкусе, разве что становится не таким приторным. Плюс ко всему – калорийность готового продукта снижается чуть ли не втрое.

• В принципе, варенье можно приготовить совсем без использования сахара. Как в случае с сахарозаменителями, так и вообще без них, подготовленные плоды или ягоды нужно будет уварить до нужной консистенции, расфасовать по чистым горячим банкам, а затем тщательно простерилизовать на водяной бане.

• Хранить варенье, приготовленное без сахара (или с заменителями сахара), нужно только в холодильнике.

• Вместо сахара можно использовать натуральный мед. Пропорции – это дело вкуса. Хранить медовое варенье можно даже в комнате.

• Помните, что употребление сахарозаменителей обязательно должно быть под контролем врача. Он поможет вам рассчитать нужную дозу именно для вашего организма.

Варенья из ревеня

Сейчас по всему миру бушует правильное питание. Мы поддерживаем новую кулинарную моду и предлагаем вам вкусные и полезные рецепты из любимого ревеня! Пока он совсем молоденький, нужно скорее закрутить его в баночки, чтобы лакомиться и ни в чем себе не отказывать!



«По-соседски»

Положа руку на сердце, я всегда относилась к ревеню как к сорняку. Никогда с ним ничего не пекла и не варила. Соседка, увидев мое отношение к ревеню, подсказала мне один рецепт. Мол, один раз попробуешь, так за ревенем потом ухаживать, как за королем, будешь!

Я, конечно, посмеялась, но таки решила попробовать. По совету соседки я очистила от кожицы 0,5 кг ревеня, нарезала кубиками, засыпала сахаром (300 г). Оставила на час. Клубнику (400 г) очистила от хвостиков, вымыла. Засыпала стаканом сахара и так же оставила на полчаса. Поставила кастрюльку с ревенем на огонь, помешивала, пока сахар не растворился. Варила 20 мин. Добавила клубнику и варила еще 30 мин. Простерилизовала банки, разлила в них варенье. Что ж, соседка была права! Теперь я ухаживаю за ревенем, как за настоящим культурным растением, а с соседкой пью чай с ароматным вареньем!

■ Виктория СИЛНИКОВА,
г. Новосибирск

«Фитнес-лакомство»

А вы знали, что ревень – один из самых низкокалорийных продуктов? Всего 20 ккал в 100 г! Именно поэтому я предлагаю вам приготовить отличное фитнес-варенье, в котором сочетаются максимум пользы и минимум лишней сладости. А это значит, что кушать лакомство можно без ущерба для фигуры!

Нужно: яблоки – 2 кг, черешки ревеня – 0,7 кг, сахар – 0,3 кг, мята – 3-4 листика.

Очищенные черешки ревеня сполоснуть, нарезать на кусочки, добавить мяту и сложить в мультиварку, пересыпая сахаром. Включить режим «Тушение» на 20 мин. Размягченный ревень (предварительно удалив мяту) протереть через сито и сложить в миску. Яблоки очистить от кожу-

ры и семян, нарезать кусочками и измельчить блендером. Массу сложить в чашу мультиварки, закрыть крышку и включить «Тушение» на 20 мин. Добавить пюре из ревеня и перемешать. Снова «Тушение» на 20 мин. Опять перемешать массу и включить мультиварку последний раз на 10 мин. Горячее пюре сразу же разложить в прогретые банки и закрыть крышками.

■ Валерия ТИТОВА,
г. Комсомольск-на-Амуре



Мармелад из ревеня

Черешки ревеня – 2 кг, лимон – 1 шт., сахар – 1 кг, ром – 1 ст. л.

Черешки ревеня хорошо вымыть, очистить от кожицы, порубить небольшими кубиками, выложить в кастрюлю, варить на среднем огне до загустения.

Лимон вымыть, с помощью терки или специального ножа снять цедру, сок выжать в отдельную емкость.

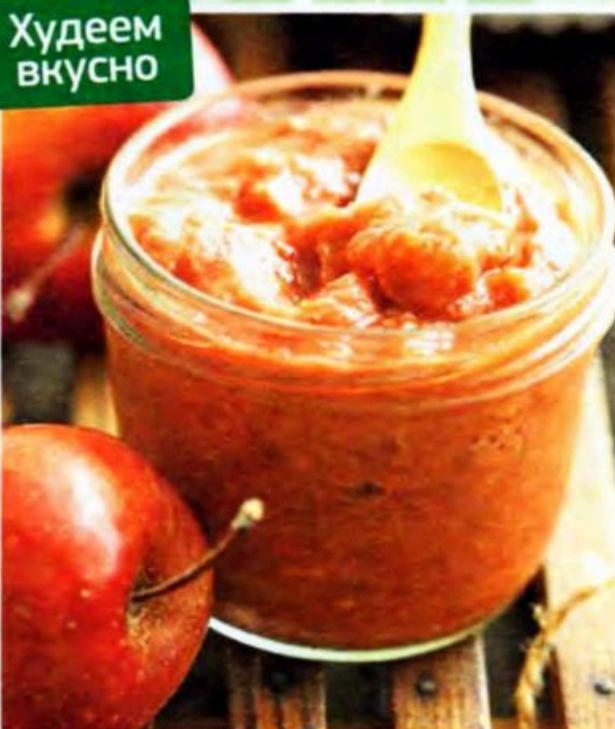
В ревеневую массу ввести лимонный сок, цедру и сахар, варить при постоянном помешивании до уменьшения объема на 1/3.

Стеклянные банки и крышки вымыть, поместить в духовку, стерилизовать при 180° 15 мин.

Готовый мармелад разложить по банкам, в каждую ввести несколько капель рома, закатать крышками, после остывания убрать на хранение в темное прохладное место.

■ Татьяна ВЕРИШНИНА,
г. Краснодар

Худеем вкусно



Конфитюр «Из детства»

Как-то папа посадил под окнами дома ревень. Говорил, это растение ему детство напоминает. Мол, мама и бабушка такие с ним пироги пекли, м-м-м!

Мне захотелось папу порадовать и вернуть его в детство. Я почистила стебли **ревеня**, нарезала короткими брусками и поставила тушиться под крышкой. На 1,5 кг ревеня налила 1 стакан **воды**. Пока ревень тушился, мне пришла в голову идея смешать его с **крыжовником** и сварить конфитюр. Поэтому рецепт я выдумывала сама, на ходу.

Крыжовника получилось побольше – 3 кг, т.е. в итоге соотношение 1:2. Я его тоже помыла, отделила все чешки, засыпала 5 кг **сахара**, добав-

вила 1 стакан воды и поставила на огонь. После закипания проварила 20 мин.

Поскольку мне хотелось, чтобы конфитюр был нежным, однородным, я соединила крыжовник с тушеным ревенем и измельчила массу с помощью блендера. Довела все до кипения и разлила по стерильным банкам. Конфитюр получился нежный и очень ароматный. Как сказал папа: «Пряником из детства!»

■ Варвара БЕРЕЗИНА,
г. Магнитогорск



«Фигаро»

Я готовлю это варенье давно, оно прочно «прописалось» у нас в семье. А название его произошло от того, что варенье можно и с чаем кушать, и в пироги класть, и десерты с ним делать. Поэтому «Фигаро» тут, «Фигаро» там!

Для варенья я беру 1,5 кг **ревеня**, промываю его, нарезаю на кусочки, складываю в кастрюлю. Туда же добавляю 0,5 кг нарезанных промытых **слив** без косточек. Засыпаю 2 кг **сахара**, оставляю на ночь. Утром ставлю кастрюлю на огонь, довожу до кипения, варю 5 мин., остужаю, затем снова ставлю на огонь, варю еще 5 мин. После того как варенье снова остыло, ставлю его на огонь в третий раз, добавляю в него **палочку корицы**, несколько бутончиков **гвоздики**, немного **имбиря** и кипячу еще 5 мин. Готовый продукт чуть остужаю, извлекаю из него специи, разливаю его в стерильные баночки и закатываю крышками.

■ Талина МЕЛЬНИКОВА, г. Архангельск

«Ванильное небо»

Совсем недавно мы с мужем купили дачу. И так как мы еще молодые садоводы, особо у нас ничего не выросло. Зато ревеня – пруд пруди! Мы его и в салаты добавляли, и суп с ним варили, недавно решились даже варенье закатать! Пробу сняли, получилось вкусно. Поэтому решили рецептом с любимыми «Заготовками» поделиться.

Для варенья необходимо: ревень – 1 кг, сахар – 2 стакана, вода – 1 стакан, мята – несколько веточек, ванилин по вкусу.

Стебли ревеня помыть, очистить и нарезать небольшими кусочками. Сложить в кастрюлю и засыпать сахаром, после чего поставить в духовку до тех пор, пока ревень не размягчится (внимательно следите, чтобы он не подгорел). Достать кастрюлю из духовки, остудить и измельчить ревень с помощью блендера или мясорубки до состояния однородной ка-

шицы. Далее варить полученное пюре до тех пор, пока его густота не станет, как у сметаны. По ходу варки добавить ванилин.

Как только пюре будет готово, разложить его в подготовленные банки и закатать крышками. Банки поставить на водяную баню примерно на полчаса, после чего убрать в прохладное место.

Пюре из ревеня отлично подойдет и как десерт, и как начинка для пирогов. Подавать его можно, украсив веточками мяты.

■ Людмила САПЕТИНА,
г. Калининград





Цветные рулетики «Радуга»

Наши друзья вернулись с отдыха за границей и привезли в подарок набор восточных сладостей. Среди них были знаменитые сладкие рулетики. Уж не знаю, как готовят заграничные кулинары, но у меня есть свой собственный рецепт такого же лакомства, который ничуть не уступает оригиналу!

Любое **фруктовое пюре** помещаю в кастрюлю, добавляю сахар и помещаю на плиту. Довожу до кипения и добавляю в нее **желатин**. Варю еще 5 мин. и добавляю **сироп и ванилин**. Постоянно помешивая, хорошо увариваю массу. Как правило, на этот процесс уходит пара часов. Пропорции я делаю на глазок, примерно получается так: на 300 г пюре – 1 пакетик желатина, 1 стакан сахарного сиропа и ванилин по вкусу. Отдельно на-

ливаю воду (1/2 стакана), высыпаю желатин и растворяю по инструкции. Затем **маршмеллоу** (150 г) рву кусочками и отправляю в раствор. Перемешиваю до полного растворения зефира. Две формы смазываю маслом и выливаю в них обе массы. Отправляю на 1 ч. в холодильник. Отделяю от формы, кладу белую и цветную массу друг на друга и скатываю в рулетик. Нарезаю кусочками.

■ Анна АЛЕКОВА, г. Уфа



Мини-шоколадки с фисташками

На день рождения доченьки Тани я приготовила вот эти замечательные мини-шоколадки. Друзья Танюшки вмиг сели со стола угощению и незамедлительно попросили добавки! Потом я еще делала такое же лакомство просто к чаю. Все домашние теперь просто жить не могут без мини-шоколадок! А я и рада, что меня просят приготовить их вновь и вновь. Ведь это – лучшая похвала для любой хозяйки. Тем более для самих шоколадок нужно не так уж и много.

Всего-то: молочный шоколад – 200 г, белый шоколад – 200 г, фисташки – 100 г.

Белый шоколад разломать, растопить, выложить в застеленную пекарской бумагой форму, выпить шоколадную массу, разровнять, отправить в холодильник на 30 мин. Затвердевшую заготовку достать из холодиль-

Лакомства «Для себя любимой»

Обожаю восточные сладости! Море орехов, пряностей, мед... Жаль, не всегда можно найти настоящие, такие, чтобы голова от аромата кружилась. Вот я и готовлю для себя домашние сладости с «восточным акцентом»!

Беру 2 стакана **кунжута**, 2 стакана обжаренного **арахиса**, 2 стакана очищенных **фишашек**, 0,5 кг **фиников**, 5 ст. л. **меда**. Освобождаю финики от косточек, измельчаю кунжут с арахисом, добавляю мед и все перемешиваю до однородности, получая прекрасную халву.

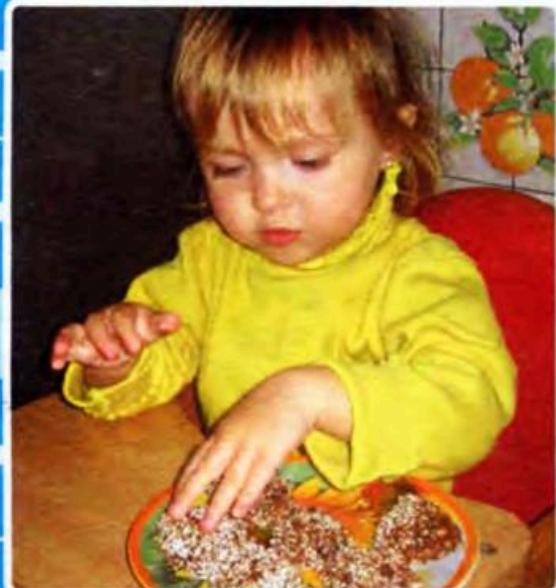
1 стакан **муки** смешиваю с 1 стаканом **сахара**, добавляю 1 ст. л. молотой **корицы**, вбиваю 2 **яйца** и вымешиваю липкое тесто. Раскладывая его тонким слоем на противень, обильно посыпаю кунжутом. Ставлю в разогретую до 180° духовку на 10 мин. Вынимаю и быстро, пока корж горячий, смазываю не посыпанную сторону халвой, на нее укладываю фисташки и сворачиваю рулетом. Нарезаю его на трубочки. Храню в плотно закрытой банке.

■ Елена ЗЕЛЕНУХА, Пермский край



ника. Фисташки очистить от скорлупы, крупно порубить ножом. Молочный шоколад растопить на водяной бане, равномерно распределить по белому слою, посыпать орехами, снова отправить в холод на 30 мин. Готовое лакомство нарезать небольшими порционными дольками.

■ Елизавета КОРОБЕЙНИКОВА, г. Тула



Конфеты «Овсяные шарики»

Попробуйте приготовить вкусные конфетки из овсяных хлопьев! Все ингредиенты натуральные и полезные, поэтому ими без опасения можно угощать деток! Моя дочь Полинка (на фото) с удовольствием лакомится домашними конфетками! Что говорить, и взрослые вряд ли останутся равнодушными от «Овсяных шариков»!

Необходимо: 150 г овсяных хлопьев, 100 г мягкого сливочного масла, 75 г сахара, 2 ст. л. воды, 2 ст. л. какао, изюм, кокосовая стружка – по вкусу.

Изюм залить кипятком. Оставить на 15 мин. Затем тщательно промыть, что-

бы не осталось мелкой грязи. Обсушить изюм на полотенце. Смешать овсянку, сахар, масло, какао, добавить воду, запаренный изюм. С готовой массы скатать небольшие шарики и обвалять их в кокосовой стружке. Поставить в холодильник на 2 ч.

■ Оксана ФЕДЧИК, г. Кривой Рог

Мармелад «Семейный»

В нашей семье все сладкоежки. Но при этом мы стараемся поменьше есть конфет или торты. Поэтому на каждодневное чаепитие мы решили готовить в основном полезные вкусности, например наш любимый разноцветный мармелад.

Готовим мы его так. Прежде всего, конечно же, определяем, из каких фруктов или ягод нам понадобится **пюре**. Это могут быть как малина, черника, ежевика и слива, так и персики, апельсины и киви. В кастрюлю кладем пюре, всыпаем немножко **сахара**, доводим смесь до кипения и добавляем в нее **пектин**. Потом варим еще 5 мин. и добавляем **глюкозный сироп**. Оставляем вариться еще часа на 1,5, периодически помешивая массу. Чтобы мармелад не был приторно сладким, добавляем в него еще щепотку **лимонной кислоты**.

Когда смесь уварится, выкладываем ее в специальные формы, застеленные пекарской бумагой. И, наконец, остужаем и разрезаем на равные части фигурным ножом.

■ Семья КОЛЛАКОВЫХ, г. Брянск



Халва «В таблеточках»

Сладкие «пилюльки» – скорая помощь при плохом настроении!!

Для них понадобится: 1,5 стакана муки, 2 стакана семечек, 150 мл подсолнечного масла, 1 стакан сахара, 1/3 стакана воды, 100 г орехов.

Вымойте семечки, просушите, а затем пропустите через мясорубку. Муку обжарьте, пока она не ста-

нет темно-желтого цвета. Смешайте муку и семечки, еще раз пропустите через мясорубку. Орешки измельчите в муку.

Сварите сироп, влейте масло и добавьте смесь муки и семечек. Все быстро перемешайте и разложите по формочкам.

■ Олеся СИДОРЕНКО, г. Чернигов

Дорогие друзья!

Вкусная еда – ни с чем не сравнимое удовольствие! Интересные идеи для завтрака, обеда и ужина никогда не иссякнут, если вы добавите в друзья журнал «1000 рецептов»! С ним даже обычная картошка превратится в праздничное блюдо!

Свежие салаты, ароматные супы, разнообразные вторые блюда, румяная выпечка – все это на страницах нового яркого кулинарного журнала, который нельзя не полюбить!

Откройте для себя
наш журнал!

ПЛЮС: 10 шашлыков на любой вкус
салаты • супы • горячее • выпечка • десерты 1000 рецептов

1000 рецептов
для всей семьи!

Новинка!

Блинные пироги

Солим сало

Пирожки с курагой

Летние салаты

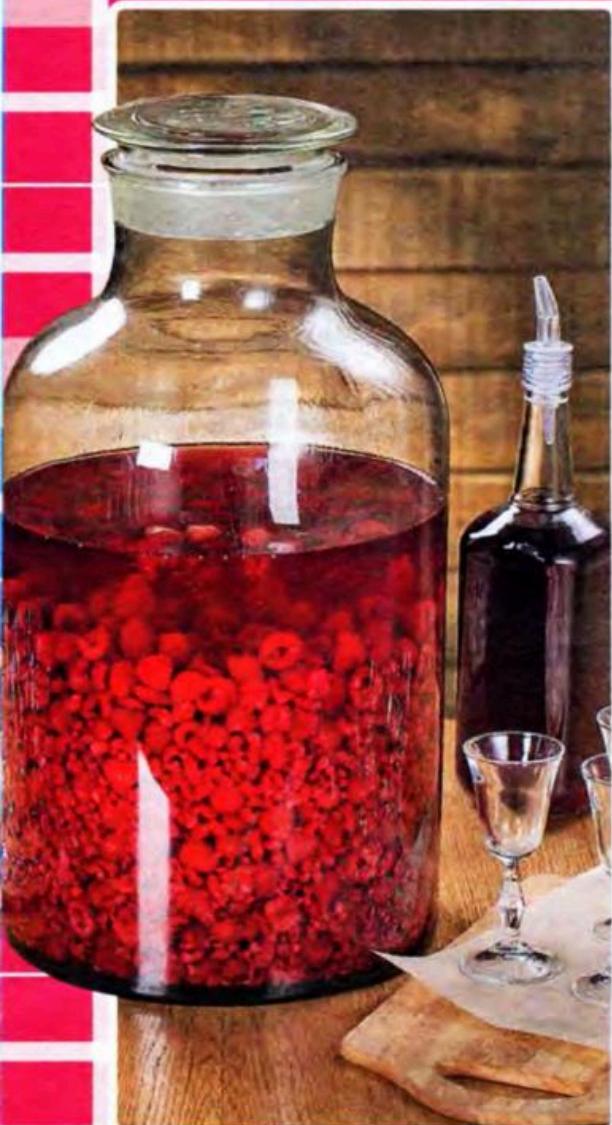
8 сладких тортиков с шоколадом и фруктами

Острые закуски Для тех, кто любит погорячее!

Реклама 16+

Выпьем за...

Любовь, счастье, здоровье – перечислять можно бесконечно! Чего бы вы ни пожелали от всей души, знайте, все хорошее обязательно сбудется! А если «закрепить» тост домашними алкогольными напитками, желания исполняются тотчас!



Вино «Дачник»

Как только начинают созревать ягоды, я сразу же готовлю все необходимое для приготовления вина! У меня на даче даже специальная комната для этого выделена. Я ставлю вино на разном сырье, но больше всего мне нравится ассорти. И вот рецепт.

Понадобится: 5 кг малины, 5 кг черной смородины, 3 кг сахара, 7 л воды.

Малину перебрать, не мыть. Положить сырье в бутыль, всыпать 1/3 от всего сахара. Закрутить крышкой и убрать в теплое месточко на 6 дней. Смородину размять и добавить к малине, всыпать 1/3 сахара, влить воду и потрясти. Надеть резиновую перчатку, проколов в ней дырочку. Через 13–15 дней всыпать оставшийся сахар и ждать, пока перчатка сдуется. Вино процедить, оставить еще на неделю-две. Перелить напиток в бутылки без осадка. Настаивать несколько месяцев.

■ Евгений ЛОСЕВ, г. Брянск



Вино «Десертное»

Иногда я позволяю себе выпить бокальчик вина за обедом или ужином. Считаю, что алкоголь в малых дозах зачастую лучше профессионального массажиста! Тело расслабляется, мысли приходят в порядок... Поэтому для таких случаев у меня всегда в запасе бутылочка домашнего вина, которое я делаю из своего винограда.

Виноград я беру зеленый и черный, в равных количествах, общим весом 10 кг.

Ягоды отделяю от веток, перебираю. Никогда не мою, иначе вино просто не получится, потому что на поверхности ягод «живут» бактерии, которые играют роль естественных природных дрожжей.

Кладу виноград в большой таз и тщательно разминаю, чтобы было много сока. Вот его я процеживаю в емкость, где будет настаиваться вино (у меня это большая стеклянная бутыль). На такое количество винограда у меня уходит 20 л воды и 5 кг сахара. Все это я добавляю к соку, натягиша резиновую перчатку с проколотым пальцем и «забываю» про вино на несколько месяцев. Кстати, оно у меня стоит в кладовке, где темно и тепло. Перчатка упала – значит, вино почти готово. Я его аккуратно переливаю в бутылки таким образом, чтобы не затронуть осадка. Для этого у меня есть специальная трубочка, но можно приловчиться и переливать без нее. Получившийся напиток храню в тепле еще пару месяцев.

■ Лариса МИСКИНА, г. Краснодар

Лимончелло

Наконец-то я узнала рецепт настоящего лимончелло!

Нужно: 2 кг лимонов, 1 л водки, 600 г сахара, 300 мл воды.

Лимоны тщательно вымыть, обсушить и снять с них цедру. Смешать цедру с водкой и убрать смесь в темное прохладное место на 2 недели. Ежедневно встряхивать содержимое. Сварить густой сироп из воды и сахара. Настойку процедить в чистую емкость, добавить сироп. Емкость закрыть крышкой и убрать в темное прохладное место на неделю.

■ Татьяна ЛАВРОВА,
г. Иркутск



«Черная ночь»

Возьмите: 1 кг черники, 1 л водки, 0,5 кг сахара, 250 мл воды, 1 лимон.

Чернику переберите и растолките толкушкой. Переложите ее в большую банку.

Лимон вымойте, снимите с него цедру и добавьте ее к чернике. Добавьте водку, закройте крышкой и оставьте в прохладном месте на 15 дней.

Черничную настойку процедите. Сварите сахарный сироп. Добавьте его к настойке, перемешайте и оставьте все еще на неделю настаиваться.

■ Тамара ЗАЙЦ, г. Ровно



Настойка «Черноплодочка»

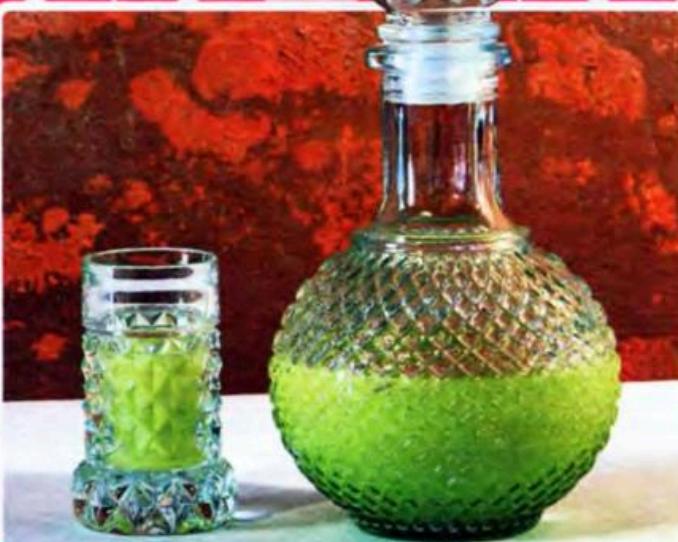
Мужчины редко питают слабость к слабоалкогольным напиткам, им что покрепче подавай! Но моя «Черноплодочка» завоевала сердца всех моих мужчин: мужа, коллег и даже сотрудников супруга! Уверена, и ваши представители сильного пола не устоят!

Для настойки нужно: черноплодная рябина – 500 г, водка – 700 мл, вода – 1 л, сахар – 500 г, вишневые листья – 50 шт., лимон – 2 шт.

Черноплодную рябину (аронию) лучше всего собирать после заморозков, или просто ее предварительно заморозить. Сыре перебрать: все ягодки должны быть спелыми. Ягоды промыть, расто-

лочь. Добавить воду, вишневые листья и оставить на полчаса. Нагреть массу где-то до 70° (когда будет казаться, что жидкость вот-вот закипит), но не кипятить! Отвар остудить, на сутки поставить в холодильник, а затем процедить. Сок лимонов выжать и вместе с сахаром добавить в кастрюлю. Напиток довести до кипения и остудить, а потом влить водку.

■ Алия МУШАРИЛОВА, г. Новоуральск



«Кисленъкий привет»

0,5 л водки, 5 лаймов, 400 г сахарного песка, 200 мл воды.

Лаймы вымыть, срезать с них цедру. Залить ее водкой и убрать в холодильник на неделю. Настойку процедить. Сварить сироп (сединить сахар и воду, прокипятить 5-7 мин.), остудить. Влить сироп в настойку, выжать туда сок 2-3 лаймов. Все тщательно перемешать и убрать настойку в холодильник еще на 2-3 недели.

■ Михаил ВОЛКОВ, Московская обл.

Полезно знать



Самое необычное вино

Каких только вин не бывает на этом свете! Некоторые (а может, и все) идеи придутся вам по вкусу, поэтому обязательно возмите их на заметку! А если вы уже имеете подобный опыт, тогда срочно присылайте фотографии и рецепты ваших трудов!

■ **Апельсиновое вино.** Несмотря на название, сам напиток готовится из винограда. Но с одним условием. В оригинале бочку для настаивания выстилают апельсиновой цедрой. В домашних условиях этот опыт можно повторить, добавив кожуру в напиток, и готовить вино по рецепту.

■ **Вино из помидоров.** По сути дела, весь процесс приготовления вина почти такой же, как обычный. Помидоры так же отбираются, мнутся и настаиваются. Вино из помидоров можно сделать сухим или «бархатным», регулируя количество сахара.

■ **«Жгучее» вино.** Напиток делают из жгучего перца – особых сортов красного или халапеньо. Чтобы вино забродило, в него добавляют изюм или лимонный сок. Вообще, острое вино считается лекарством, с ним делают компрессы.

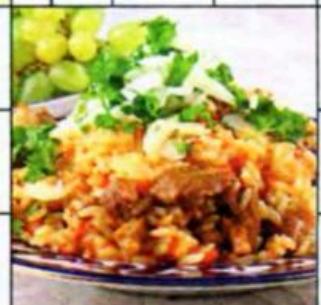
■ **Вино из чеснока** готовится из самого чеснока, полыни и горячего вина. В странах Европы такой напиток пьют в качестве противовирусного средства.

■ **Тыквенное вино.** В основе вина должна быть мускатная тыква (она отличается повышенным количеством сахара, что очень важно для виноделия) и изюм. Вино понравится всем любителям необычных вкусов.

■ **Вино из терна.** Сам терн особой популярностью не пользуется, но вино из него получается изумительным. По вкусу напиток будет чем-то напоминать знаменитую «Изабеллу».

■ **Рисовое вино.** Если сырье для домашнего вина не уродилось, смело ставьте вино на рисе. Вода, рис, изюм, сахар и дрожжи – все, что нужно для напитка!

Сканворд

						Болот- ная птица	"600-я" ино- марка						
Спортив- ная игра с мячом			"В гра- нит одетая" река			Очарование		Боль- шая кость		Туше- ные овощи			
			Требу- ет ответа		Глубокое похме- лье					Хру- щев			
Поль- ский поп		Ма- дьяр	Ст- рик	Полуост- ров на сев. Рос- сии					Блюдо из ка- бачков	Пол- ный болван			
						Крылья вразлет		Индей- цы Пе- ру				Худож- ник-конст- руктор	
Мифи- ческая змея		Он же Штир- лиц		Голубая мечта Остапа					Заго- гулина				Сло- весное "фото"
"Снеж- ный" леопард					Мечта россий- ского ба- зара		Вотчина стар- шины				Друг зайцев		Под- руга кота
			Не- вер- ность						Район в Бу- ратии				
Столи- ца То- го	Франц. писатель Прозпер						Боро- ВИК		Брэ- гадзе				
			"Мир- ная" частица	Корка снега									
Нет чувств прекрас- ного	Блю- ститель гарема			Замес муки	Англ. шах- матист			Проис- хож- дение		Теат- ральная галерка			
	Спло- чен- ность		Коровий показа- тель							Бег "по Евро- пам"		До- машнее кино	
							Вест- ница Зевса		2/3 маши- ны	Склад- ка		Кельт	
Пара- гвай- ский чай				Площад- ка для роликов					Полезный коэффи- циент				Кол- довская фиалка
			Век- тор							Цвет краски			
"Куренье на- носит ... здо- ровью"			Дес- ПОТ	Не- ров- ность			"Прогла- тывае- мая" мера длины		Рабо- чий "в законе"	Фиат на россий- ский лад			
			Газ, гало- ген						Тело убитого зверя		Индий- ская приправа		
				Лучше уж в тесноте, чем "в ней"		Детс- кий лагерь							
							Ледяная крошка в воде						
				"Кошка в тель- няшке"		Пьер де Фей, комик							
Место для лет- него отдыха						Декор окна							



Компот из... кабачков?

Друзья! Подскажите, пожалуйста, можно ли сделать из кабачка какие-нибудь сладкие заготовки, помимо варенья или джема? Уже очень хочется попробовать!

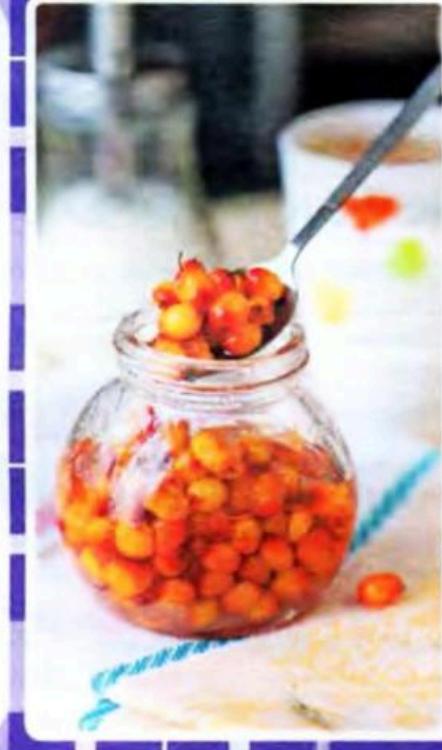
■ Маргарита ТАРАСЕНКО, Харьковская обл.

Мало кто знает, но кабачок идеально подходит для приготовления компота! Для этого понадобится: **кабачок** – около 600 г, **сахар** – 0,5 кг, **апельсин** – 2 шт., **лимон** – 1 шт., **вода** – 4,5 л, **гвоздика** – 3 шт. Кабачок вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками. Апельсины вымыть, снять цедру (она еще понадобится). Дольки нарезать кусочками, вынув косточки. С лимона снять цедру, отло-

жить ее в сторонку, выжать сок. По стерилизованным банкам распределить кабачки, апельсины, цедру лимона и апельсина. Воду вскипятить, залить ею банки и дать постоять с полчаса. Затем воду перелить обратно в кастрюлю, добавить к ней сахар, лимонный сок и гвоздику. Проварить все вместе 3-5 мин., залить банки, закатать, укутать одеялом до полного остывания.

■ Ольга АРЕФЬЕВА, г. Дмитров

**ОТВЕТ
НА СКАНВОРД ИЗ №5**



«Фарья. Любимые заготовки» №6(28). 16+
Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору
в сфере связи, информационных технологий
и массовых коммуникаций (Роскомнадзор).
Регистрационный номер ПИ №ПС77-63151 от 01.10.2015
Учредитель и издатель – ООО «ИД «Пресс-Курьер».
Главный редактор Елена Никитина.
Выпускающий редактор Лилия Кириллова.
Редакция: Анна Суздалцева.
Адрес редакции и издателя: 198095, Санкт-Петербург,
Промышленная ул., 42.

Адрес для писем: 198095, г. Санкт-Петербург, а/я 32,
«Дарья. Любимые заготовки», e-mail: zagotovki@p-c.ru
Рекламный отдел: reklama@p-c.ru.
Отдел распространения: comptmerce@p-c.ru.
Отпечатано в типографии SEVEROTISK s.r.o.,
Чешская Республика, 400 11 Усти над Лабем, ул. Мезни, 3312/7.
Подписано к печати 11.05.2017.
Время подписания номера: по графику 23.00, фактически 23.00.
Выход в свет 29 мая. Установочный тираж 100 000 экз.
Цена свободная.

Помидорки с капустой

В моем детстве бабушка как-то солила помидоры вместе с капустой. Помню, в банке были целые томаты и нашинкованный кочан. До сих пор помню этот непередаваемый вкус! Жаль, рецепта не знаю! Есть хотя бы подобные рецепты?

■ Галина ЗНАМЕНСКАЯ, г. Ровно

Несмотря на простой рецепт без стерилизации, мои помидорки очень хорошо хранятся и не взрываются. **Помидоры** мою и слегка просушиваю на полотенце. **Капусту** шинкую на терке. Помидоры кладу в стерильную 3-литровую банку, насыпаю 1 ст. л. **соли**, 2 ст. л. **сахара**, вливаю 50 мл 9%-ного **уксуса**. Полностью заливаю банку кипятком, сверху кидаю 2 таблетки **аспирин**. Вот и все! Быстро, просто и очень вкусно. По желанию в банку можно добавить специи по вкусу, но я люблю готовить именно так.

■ Ірина ПРИСТУПА, г. Скадовск



Купчиха-облепиха

Рядом с моей дачей есть заброшенный участок. Хозяева туда не наведываются. Там растет большое деревце облепихи. Ягоды там, как на картинке! В прошлом году я постеснялась их нарвать, но в этом году не дам добру пропасть! Подскажите, как лучше заготовить ягоду.

■ Юлия СОРОЧКА, г. Новосибирск

Помимо джемов, я делаю из облепихи «сырое» варенье. Я, кстати, где-то читала, что так делали пару веков назад купцы и продавали эти баночки за бешеные деньги. Не могу поспорить! Как купчиха из прошлого, я мою **ягоды** и полностью их высушиваю на салфетке. Смешиваю облепиху с равным количеством (по весу) **сахара**. Кладу смесь в стерильные банки на 3/4 объема. Сверху засыпаю еще сахара до самого края банки и закручиваю стерильной крышкой. Убираю на холода. Заготовка у меня стояла ровно год и не испортилась.

■ Лариса КРЕМЕНЕВА, г. Архангельск

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции. Литературная обработка писем осуществляется редакционным коллективом. Рукописи не возвращаются и не рецензируются. Юридическую поддержку издания осуществляет Адвокатский Кабинет «VIALEX». Все права защищены.
При подготовке номера использованы фотографии агентств ТАСС, «РИА», «Лори», «PhotoXPress», «Persona Stars», Shutterstock.
ЗВОНИТЕ НАМ: если вам не доставили газету по подписке, вы нашли ошибки или опечатки или обнаружили типографский брак – по телефону горячей линии 8(812)786-27-50 (с 10:00 до 19:00 по московскому времени).



Тыква превращается...

Недавно увидела в продаже тыквенный порошок и очень удивилась. Скажите, для чего его применяют? Можно ли добавлять его в блюда? Как приготовить такой порошок?

■ Каина РОГОВА, г. Ижевск

Я добавляю тыквенный порошок в супы или второе, блюдо приобретает легкий аромат тыковки. Если соединить порошок с молоком или водой, получится отличная каша. В итоге – это своеобразное «порошковое» питание, только намного полезнее магазинных аналогов в пакетиках! Вообще, тыквенный порошок стоит очень дорого, и это совсем не оправданно! Я готовлю его сама, чем экономлю кучу денег.

Тыкву (в произвольных количествах) я мою, чищу от кожицы, удаляю семена и нарезаю кусочками. Варю от 20 до 30 мин., пока тыква не размягчится. Перетираю массу через сито, раскладываю на застеленном противне и сушу несколько минут при 140°. Получившийся порошок фасую по баночкам или кладу в ручную мельницу, как для перца.

■ Евгения СТАРОВОЙТОВА, г. Липецк

Сало в мультиварке!

В «Заготовках» был опубликован рецепт рыбы, «копченной» в луковой шелухе. Меня интересует, а можно ли таким же способом приготовить сало? И можно ли для этого использовать мультиварку?

■ Александра ОСИЛОВА, г. Иркутск

Интересный способ приготовления сала я узнала от своей сестры. Сало получается очень вкусным, от копченого не отличишь! Итак, понадобится 1 кг сала (а лучше грудинки), 200 г соли, 5 лавровых листьев, 2 горсти луковой шелухи, 1 л воды, 2 ст. л. сахара, черный молотый перец, чеснок, специи – по вкусу. Луковую шелуху замочить минут на 15, затем промыть. Положить в мультиварку половину шелухи, положить промытое и обсущенное сало. На него – лавровый лист и оставшуюся шелуху. Воду вскипятить и растворить сахар и соль, залить сало с шелухой. Включить «Тушение» на 1 ч., после сигнала оставить сало на 8–10 ч. Затем сало нужно вынуть, обсушить, натереть чесноком, пропущенным через пресс, перцем, специями. Положить в морозилку на несколько часов, а потом – наслаждаться!

■ Екатерина ЗВАДСКАЯ, г. Киев



Соленые баклажаны

Все чаще встречаю рецепты маринованных баклажанов или икры из них. Но я бы хотела приготовить именно соленые баклажаны. Буду очень приятельна, если кто-нибудь из читателей поделится рецептом. Заранее спасибо!

■ Жанна ЯРОВАЯ, Полтавская обл.

Соленые баклажанчики – отличная закуска ко всему! Для их приготовления потребуется: 2,5 кг баклажанов, 0,5 кг моркови, 3 шт. лука, 2 головки чеснока, 50 мл растительного масла, 80 г соли на 1 л воды, сельдерей – по вкусу.

У баклажанов срезать плодоножки и надрезать посередине вдоль (как булочку для хот-дога). Опустить в подсоленную воду и проварить минут 15. Затем воду слить и положить баклажа-

ны под пресс на 3 ч. Это делается для того, чтобы они не горчили. Лук и морковь почистить, измельчить. Сельдерей нарезать, чеснок очистить и пропустить через пресс.

Все смешать и натереть этой смесью баклажаны, положить ее внутрь разреза. Вскипятить воду с солью, остудить, залить рассолом баклажаны и поставить сверху гнет. Блюдо готово через 4 дня.

■ Нина ЖАРКОВА, г. Кемерово



**Внимание! Открыта подписка на 2-е полугодие 2017 года!
Подписной индекс по «Каталогу российской прессы» – 24474**