

Еда

СУШИМ И МОРОЗИМ ПО ПРАВИЛАМ

ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ

№ 7, июль 2018

★ Незабываемые дуэты

С чем сочетать огурцы и помидоры

★ Летнее ассорти

Пикули на любой вкус

★ Овощные фантазии

Консервируем цветную капусту, фасоль и горошек

★ Сладкая жизнь

Фруктовые десерты на зиму

ЭКОНОМЬТЕ
С ПОЛЬЗОЙ!
Подписной индекс
60001

Всего 6,50 грн/мес
по подписке!

Лучшие огурчики

Scan by Tetyanka_ & TTT22

Консервирование и маринование разных овощей, ассорти из них, рецепты варенья, джемов, ароматных нектаров, сиропов, компотов и морсов, а также правильная сушка и заморозка фруктов и ягод.

МАРИНАДЫ > СОЛЕНЬЯ > ОВОЩНОЕ АССОРТИ > ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМЫ > ПОВИДЛО > КОМПОТЫ И МОРСЫ > СИРОПЫ И НЕКТАРЫ

Викторина для любителей украинской кухни!

Ваш реальный шанс
получить

450 000 ГРИВЕН!

ПОШТОВИЙ КЛУБ

инских блюд и напитков
и впишите правильные
ответы в пустые ячейки.
Из букв в выделенных цветом
клетках составьте ключевое
слово и сразу сообщите
его оператору по указанному
телефону.

ЗАДАНИЕ:
разгадайте
названия 7 укра-

Р	О	Г	П	И
В	С	А	К	
С	Е	Л	Ь	К
У	З	Р	А	В
Л	Е	Ш	К	У
Р	И	К	Ш	К
В	А	Р	К	И
Е	Н	И		

					1
		2			
					3
4					
				5	
	6				
					7



PK7_CC_DOMZAGOTOVKI_100718

Успейте стать Главным победителем и получить 450 000 гривен!

СОСТАВИЛИ КЛЮЧЕВОЕ СЛОВО?

**ПРОСТО ПОЗВОНИТЕ НАМ И УЗНАЙТЕ,
КАК ПОЛУЧИТЬ ВЫИГРЫШ!**

Если Вы правильно назовете ключевое
слово в течение 10 дней, Вы получите
мультиварку и большую книгу рецептов
В ПОДАРОК!

*Подразумевается регистрация участия в акции. **Акция проводится с 14.12.2017 г. по 27.12.2018 г. на всей территории Украины. Розыгрыш состоится 27.12.2018 г. в г. Киеве. Призовой фонд акции составляет 450 000 гривен. Данная маркетинговая акция не является лотереей, игрой (в том числе азартной или иным мероприятием, основанным на риске), конкурсом или публичным обещанием награды без объявления конкурса в понимании главы 78 Гражданского кодекса Украины. Детально об условиях акции и месте проведения розыгрыша Вы узнаете из отдельного письма. Указанное рекламное объявление является формой опроса и не является рекламой стимулирующего мероприятия либо предложением по приобретению товаров по сниженной цене или оказанию каких-либо услуг. Объявление размещено с целью определения интереса потенциальных потребителей в отношении таких товаров и услуг, а также определения лиц, потенциально желающих участвовать в различных маркетинговых акциях и иных мероприятиях. 10-дневный срок - ориентировочный срок получения клиентом товарного каталога и набора документов информационного характера для дальнейшего участия в акции. Отвечая на эту акцию, клиент дает согласие на дальнейшее использование информации, предоставленной им, и партнером его персональной информации. Телефон для справок: (044) 379-16-83 (стоимость услуги согласно тарифам ЧАО «Укртелеком»). ТОЛЬКО ДЛЯ СОВЕРШЕННОЛЕТНИХ.

© ООО «ПЛАНЕТА ПРИЗОВ», а/я № 44, г. Киев, 03300. 2018 г.

0(800)505598

Звонки БЕСПЛАТНЫ со стационарных и мобильных телефонов в пределах Украины (понедельник - суббота с 08:00 до 20:00, воскресенье с 09:00 до 19:00)

КОД АКЦИИ: 19566

**ЗВОНИТЕ
СЕЙЧАС!**

РЕКЛАМА

**НАСТОЛЬНАЯ
ИГРА ЗОРКИЙ
ГЛАЗ**

ХИТ!

В КАРТОНЕ
СКАЗКИ
РЕКОМЕНДУЕТ

№ 4

**РАЗВИВАЕМ
память и внимание**

**21
КАРТА**

Весёлая игра для всей семьи

**«ЗОРКИЙ
ГЛАЗ»**

Увлекательная карточная
игра для детей и их родителей.
Это отличный тренажер для
развития ВНИМАНИЯ, ПАМЯТИ и
БЫСТРОТЫ РЕАКЦИИ!
Веселые картинки, простые
правила и море азарта.



В НОМЕРЕ:**ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ**

4-5 Заготовки на любой вкус

ЛУЧШИЕ МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ**Кабачки и цукини**

6 Цукини в остром соусе

7 Кабачковые «язычки»

7 Рулетики «Зимняя фантазия»

Огурцы

8 Огурцы с кетчупом «Чили»

8 Огурцы в виноградных листьях

9 Огурцы «Суперхрустящие»

9 Огурцы со стерилизацией

Помидоры

10 Помидоры в заливке из овощей

10 Маринованные томаты со свеклой

11 Помидоры «Царские»

11 Помидоры по-корейски

НЕЗАБЫВАЕМЫЕ ДУЗТЫ

12 «Яблочное настроение»

13 «Вкусная парочка»

13 «Лимонный вкус»

14 «Красное лето»

14 «Сливовая фантазия»

15 «Салатный микс»

ЛЕТНЕЕ АССОРТИ

16 Пикули с пряностями

17 «Огородный микс»

17 Овощи в огуречном соке

18 «Зимняя закусочка»

18 «Фруктово-овощная дружба»

19 Овощи в собственном соку

ОВОЩНЫЕ ФАНТАЗИИ**Цветная капуста**

20 «Томатный вкус»

21 «Бордовый закат»

21 «Ароматный твикс»

22 «Яркий огонек»

ФАСОЛЬ, ЗЕЛЕНЬ ГОРОШЕК

23 «Спаржа» в томате

23 Маринованная фасоль

23 Консервированный зеленый горошек

ФРУКТОВЫЕ ДЕСЕРТЫ

24 Абрикосовое повидло с маком

25 Варенье с грецкими орехами

25 Конфитюр «Медовые персики»

26 Сливовая смоква

26 Сливовый джем с изюмом

27 Повидло «Кислинка»

27 Варенье из нектаринов с кофе

НАПИТКИ НА ЛЮБОЙ ВКУС

28 Яблочно-сливовый морс

28 Фруктовый морс с миндалем

29 Нектар «Наслаждение»

29 Компот из слив с пряностями

СУШИМ И МОРОЗИМ

30 Вяленые яблоки

31 «Сладкая витаминка»

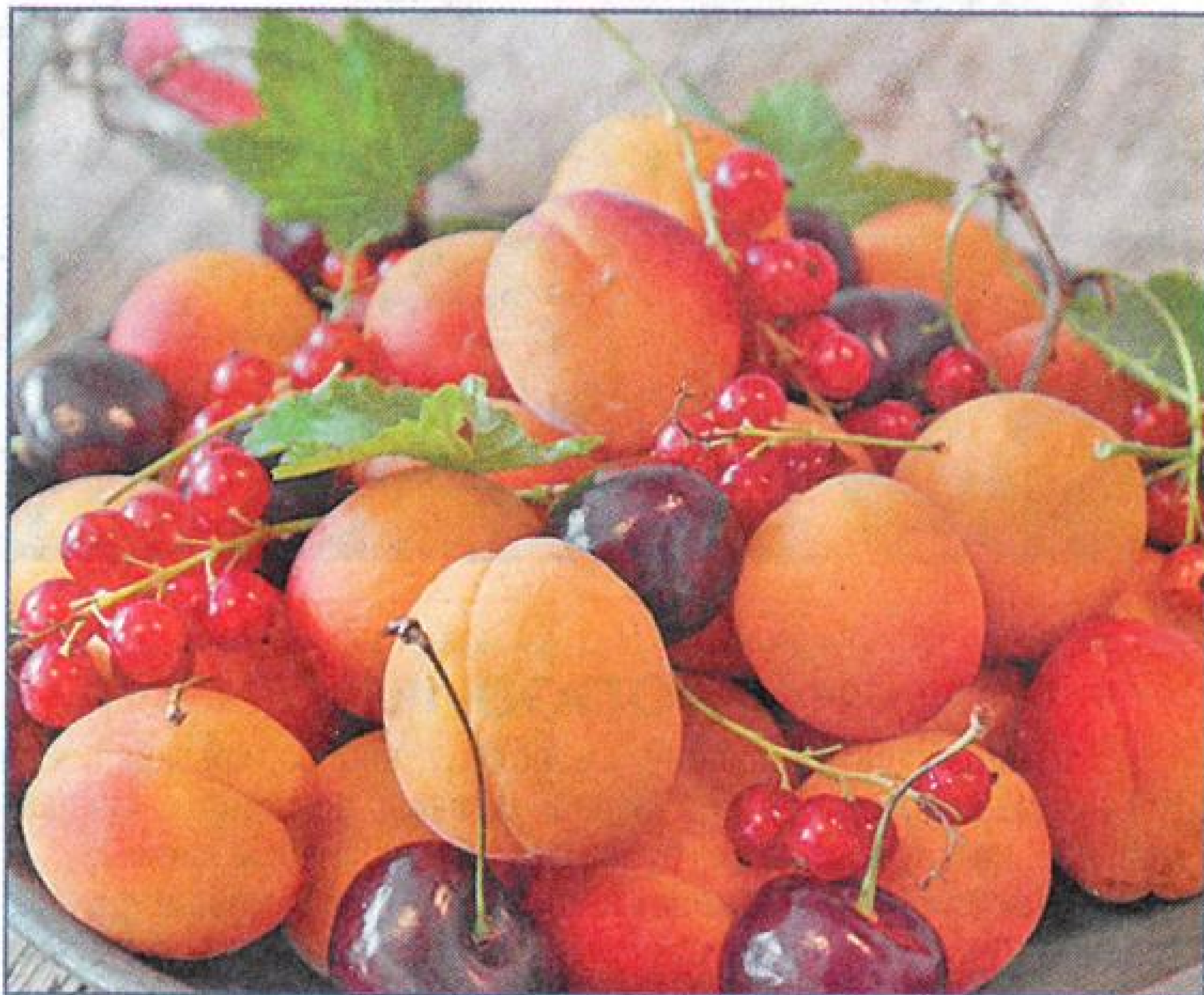
31 Груши «Медовые»

31 Сушеные персики

Дорогие читатели!

Лето в разгаре, балует нас фруктовыми и овощным разнообразием. И каждая хозяйка задается вопросом: как же сохранить летнее изобилие? Сейчас популярны разные способы заготовки: консервирование, квашение и мочение, сушка и вяление, заморозка. Каждая хозяйка выбирает способ на свой вкус и возможности, но проявляет при этом фантазию и кулинарную выдумку. В результате получаются вкусные маринованные закуски, ароматные десерты и напитки, витаминные замороженные наборы овощей, ягод и фруктов, полезная сушка. Такие запасы, несомненно, разнообразят зимнее меню, порадуют близких и сэкономят семейный бюджет.

Так что делайте заготовки на зиму: это современно, вкусно, полезно и экономно!

**На заметку****Лунный календарь заготовок на июль 2018****Благоприятный период****Для консервирования, квашения, засолки:**

5, 6, 7, 14, 15, 20, 25

Для заготовки компотов, соков, морсов:

10, 11, 12, 13, 19, 20

Для варки варенья, джемов, повидла и конфитюров:

8, 9, 24, 25, 26

Для сушки, вяления и заморозки:

16, 17, 18, 27, 28

Неблагоприятный период

1, 2, 3, 4, 21, 22, 23, 29, 30

Дорогие хозяйюшки!

У каждой из вас есть фирменные семейные рецепты заготовок, которые зимой вызывают восторг у друзей и близких. Поделитесь ими с читателями на страницах нашего издания.

Ждем ваших рецептов с фото по e-mail: zagotovki@pressa.com.ru. Мы их опубликуем в ближайших номерах, и ваши рецепты найдут новых почитателей.

Редакция

ЗАГОТОВКИ НА ЛЮБОЙ ВКУС



Лето в разгаре, а потому мы вдоволь отъедаемся овощами и фруктами, насыщая свой организм витаминами и микроэлементами. Но ведь стоит баловать себя полезностями круглый год. А правильно заготовленные дары лета не только украсят холодные зимние вечера, но и помогут поддержать иммунитет в сезон простуд.

Морозим

Что замораживать? Малину, смородину, вишню, крыжовник, спаржевую фасоль, болгарский перец, щавель, помидоры, баклажаны, морковь, цветную капусту, груши, персики, абрикосы, сливы.

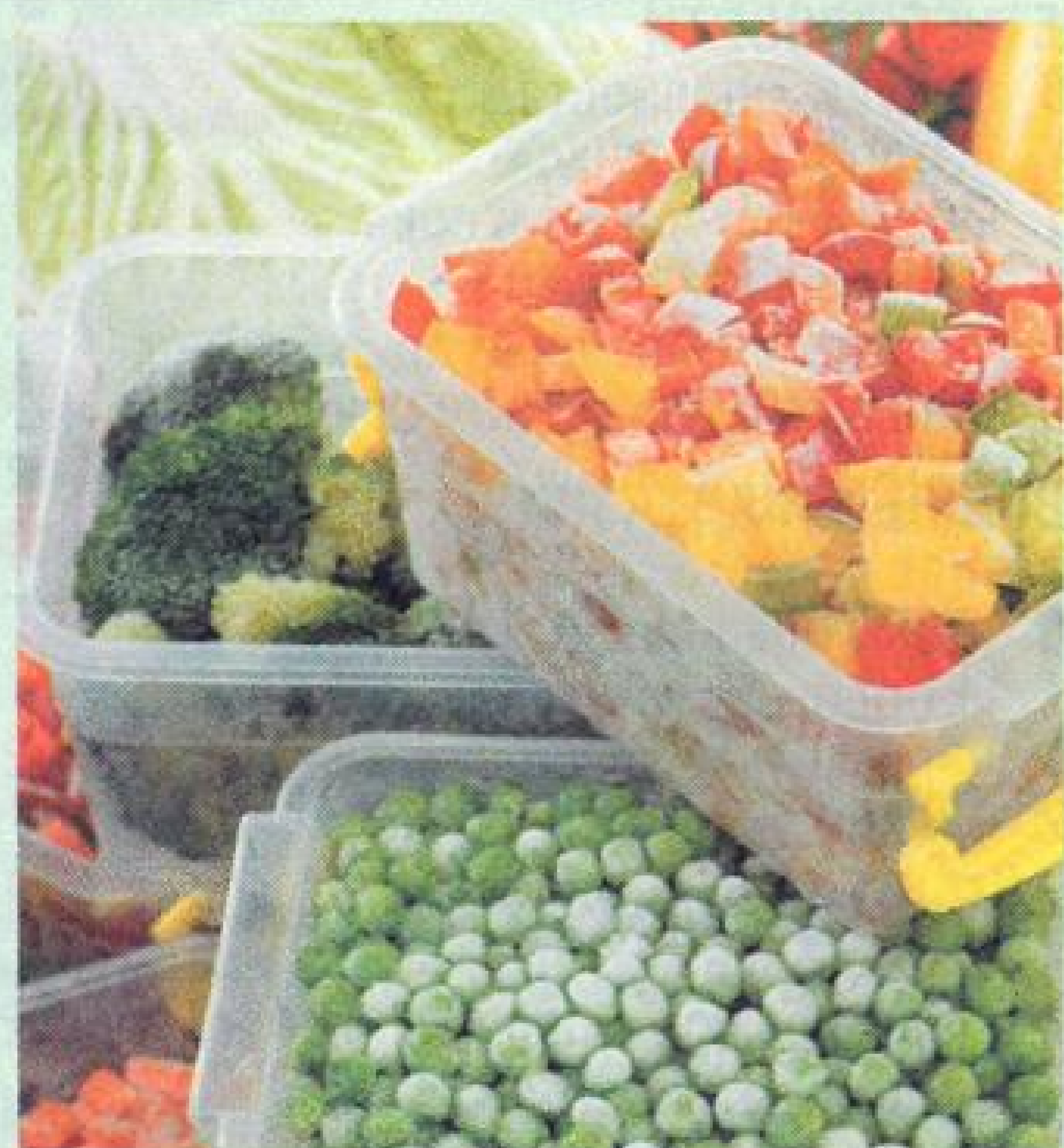
Как замораживать? Замораживать нужно при температуре -20°C в среднем 2 ч. Когда плоды замерзнут, их можно вынуть, пересыпать в полиэтиленовые пакеты и вернуть в морозильник.

Что сохраняется? Витамины – на 70–90%, микроэлементы – на 90–100%.

Сколько хранится? До 8–10 месяцев.

Плюсы. Это самый быстрый способ заготовки продуктов на зиму, который, кроме того, является и самым щадящим по отношению ко всем полезным веществам, содержащимся во фруктах и овощах.

Минусы. Главный враг замороженных продуктов – разморозка. Повторно замораживать оттаявшие фрукты-овощи нельзя: так они теряют полезные свойства.



Сушим

Что сушить? Яблоки, груши, сливы, абрикосы, вишню, виноград, грибы.

Как сушить? Сушить фрукты, ягоды и овощи можно на открытом воздухе и в духовке. Если вы хотите, чтобы продукт сохранил свой натуральный цвет, нужно поместить кусочки в емкость с ананасовым или цитрусовым соком, через 5 мин вынуть, дать соку стечь. Когда плоды высохнут, обязательно завернуть сушку в непроницаемые бумажные или плотняные пакеты или положить в емкости с тугими крышками.

Что сохраняется? Витамины – на 20–30%, микроэлементы – на 80–90%.

Сколько хранится? До 1 года.

Плюсы. При сушке не только сохраняется, но и возрастает полезность пищевых волокон, которые служат средой для развития нужных кишечных микроорганизмов и способствуют выработке в кишечнике половины суточной нормы витаминов группы В.

Минусы. За сушеными продуктами необходим тщательный контроль: их любят пищевая моль и влага. Поэтому нужно периодически проводить ревизию сухофруктам.



Квасим

Что квасить? Капусту, яблоки, огурцы, помидоры, перец, баклажаны, арбузы.

Как квасить? Сначала приготовить рассол: всыпать в кипяченую воду поваренную соль (1 кг на 10 л) и размешать ее до полного растворения. На дно бочонка или бутyli положить листья хрена,



черной смородины и вишни, сверху поместить продукты, залить рассолом и закрыть крышкой. Хранить заготовку при температуре 18–20 °С. Брожение начинается на второй или третий день и длится 9–12 суток. К концу процесса рассол должен стать светлым и потерять горечь.

Что сохраняется? Витамины – на 70–80%, микроэлементы – на 80–90%.

Сколько хранится? До 2 лет.

Плюсы. Квашеные продукты богаты молочнокислыми бактериями, которые улучшают пищеварение. Кроме того, квашение активирует клетчатку, повышая ее способность связывать и выводить из кишечника разнообразные токсины.

Минусы. Быстрое брожение ухудшает вкусовые качества продуктов, медленное – при температуре ниже 15 °С – придает горечь. Кроме того, нужно снимать пену на поверхности бочки, она показывает, что размножаются вредные микробы.

Консервируем

Что консервировать? Черную смородину, вишню, крыжовник, бруснику, рябину, щавель, помидоры, яблоки, груши, персики, абрикосы, огурцы, морковь, свеклу, грибы и пр.

Как консервировать? Нужно выбрать безупречные фрукты и ягоды: свежие и целые. Лопнувшие и помятые плоды можно переработать в сок, пюре или сварить из них варенье, мармелад или джем. Консервировать можно двумя способами: заливая продукты в банки кипятком или стерилизуя банки (время стерилизации – 10 мин на каждый литр емкости).

Что сохраняется? Витамины и микроэлементы – на 10–20%.

Сколько хранится? До 3 лет.

Плюсы. Консервированные продукты хороши тем, что не требуют последующей обработки, их можно сразу подавать к столу.

Минусы. Маринад содержит агрессивную уксусную кислоту, плохо влияющую на слизистые желудка и кишечника, из-за чего подобные продукты не рекомендуются людям, страдающим заболеваниями органов ЖКТ. Несоблюдение правил стерилизации приводит к размножению микроорганизмов, которые выделяют опасные для здоровья и жизни токсины.



Перетираем

Что перетирать? Все ягоды.

Как перетирать? Ягоды перебрать, тщательно промыть, выложить на чистую хлопчатобумажную ткань в один слой и дать полностью высохнуть. Затем перетереть ягоды блендером, в кухонном комбайне или в мясорубке, пересыпая их сахаром. Разложить по банкам и закрыть капроновыми крышками. Хранить в холодильнике или морозильной камере.

Что сохраняется? Витамины и микроэлементы – на 60–70%.

Сколько хранится? До 8–10 месяцев.

Плюсы. Такую сладкую ягодную смесь можно использовать не только как самостоятельный десерт, но и в качестве начинки для пирогов.

Минусы. Чтобы такие плоды хорошо сохранялись, количество сахара должно быть не меньше 60%. Поэтому, сохраняя витамины, мы получаем слишком сладкий и калорийный продукт.



ЛУЧШИЕ МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ



На зимнем столе практически в каждой семье появляются маринованные овощи. Хрустящие огурчики, ароматные помидорчики, пикантные цукини разнообразят меню, добавляют изюминки гарнирам и закускам. Поэтому каждая хозяйка стремится приготовить вкусные и оригинальные маринады и соленья, чтобы порадовать близких и удивить гостей.

Кабачки и цукини

Цукини в остром соусе

Колесниченко Надежда

3 кг цукини ■ 1 стручок острого перца
■ 3 моркови ■ 100 г чеснока ■ 1 стакан
9%-ного уксуса ■ 1 стакан растительного
масла ■ 2 ст. л. соли

1. Цукини тщательно помыть и, не очищая от кожуры, нарезать на кружочки толщиной 1,5–2 см.
2. Морковь, острый перец и чеснок очистить, ополоснуть и пропустить через мясорубку.
3. В кастрюлю с толстыми стенками влить растительное масло и уксус, всыпать сахар и соль, размешать. Поставить кастрюлю на средний огонь и довести до кипения, проварить в течение 2–3 мин.
4. Выложить в маринад овощи, пропущенные через мясорубку, размешать и варить в течение 5–7 мин.
5. Поместить нарезанные цукини, довести до кипения, варить на минимальном огне под крышкой в течение 25–30 мин.
6. Разложить цукини вместе с маринадом в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.



✓ Кабачки отлично сочетаются с укропом, петрушкой, хреном, базиликом. Можно также использовать молодые листья черной смородины. Обязательно для придания аромата стоит добавить горошины душистого перца или гвоздики и лавровые листья.

Кабачковые «язычки»

Сокол Алина



5 кабачков ■ 0,8 л воды ■ 4 ст. л. 9%-ного уксуса

1. Кабачки помыть, обсушить, удалить хвостики.
2. Подготовленные кабачки нарезать тонкими полосками (слайсами) с помощью овощечистки.
3. Полоски свернуть и плотно уложить в простерилизованные банки.
4. В каждую банку объемом 1 л влить по 1 ст. л. уксуса.
5. Воду довести до кипения. Кипящей водой залить банки с кабачками, накрыть емкости прокипяченными крышками.
6. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 7 мин с момента закипания воды.
7. Банки укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.

✓ Слайсы получаются мягкие. Зимой для приготовления вкусного блюда достаточно «язычки» выложить на дуршлаг, затем завернуть в них начинку и обжарить или запечь в соусе.

Кабачки с овощами «Нежность»

Жукова Марина

На банку объемом 1 л: 1 луковица ■ 1 сладкий перец ■ 1 помидор ■ 1-2 зубка чеснока ■ 2-3 веточки укропа ■ 1-3 кабачка. Для маринада на 2,2 л воды: 1,5 стакана 6%-ного уксуса ■ 1,5 стакана растительного масла ■ 1 стакан сахара ■ 3 ст. л. соли

1. Овощи очистить, ополоснуть. Кабачки нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см, сладкий перец – соломкой, помидор – дольками, лук – полукольцами.
2. На дно простерилизованных банок выложить промытые и обсушенные веточки укропа, нарезанные зубки чеснока.
3. Затем заполнить банки овощами, выкладывая их слоями: кабачки, перец, помидоры, лук.
4. Для маринада в воду влить уксус и растительное масло, добавить сахар и соль, размешать, довести до кипения и проварить до полного растворения кристаллов.
5. Овощи в банках залить кипящим маринадом, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 25 мин с момента закипания воды.
6. Банки укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.



Рулетики «Зимняя фантазия»

Водопьянова Елена

0,6 кг цукини ■ 1 пучок укропа ■ 1 пучок петрушки ■ 1 головка чеснока. Для маринада на 1 л воды: 40 г соли ■ 30 мл 9%-ного уксуса



Советы опытной хозяйки

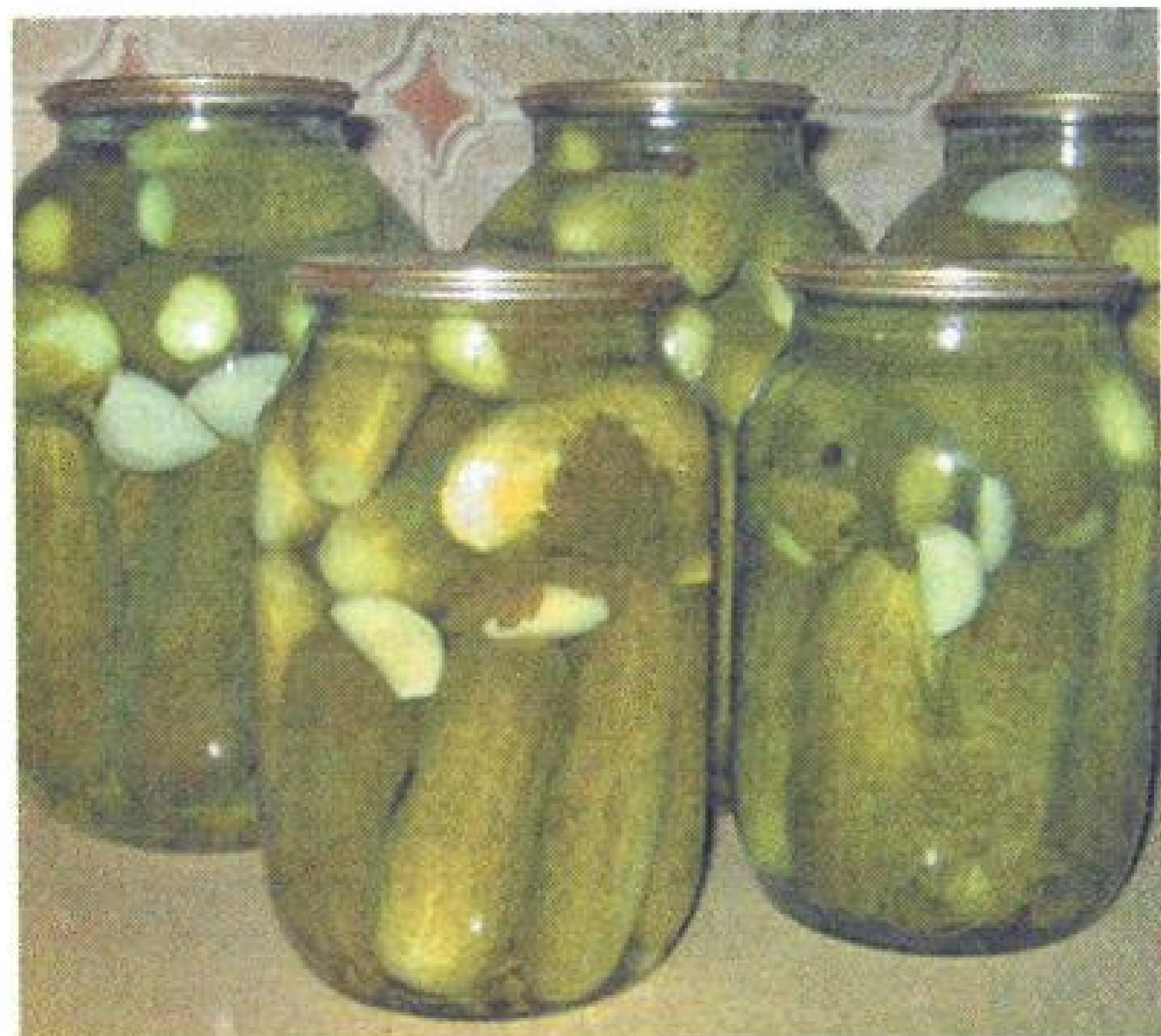
«Половину рулетиков можно делать с зеленью, вторую половину – с морковкой по-корейски. Для этого морковь помыть, очистить, измельчить на специальной терке. Чеснок очистить и пропустить через пресс, добавить к моркови, всыпать специи по вкусу, тщательно перемешать и оставить мариноваться на 30 мин».

1. Цукини тщательно помыть, нарезать тонкими полосками.
2. Зелень укропа и петрушки промыть, обсушить и мелко нашинковать.
3. Чеснок очистить, пропустить через пресс и смешать с зеленью.
4. На край каждой полоски цукини выложить по 1 ч. л. начинки и свернуть рулетиком.
5. Подготовленные рулетики плотно уложить в простерилизованные банки.
6. В воде размешать соль, довести до кипения, проварить 2–3 мин. Затем влить уксус, размешать и снять с огня.
7. Кипящим маринадом заполнить банки с рулетиками, укупорить прокипяченными крышками, укутать и оставить до полного остывания.

огурцы

«Злодейские» огурцы

Неяченко Ирина



На банку объемом 3 л: 1,8–2 кг огурцов ■ 1,5 л воды ■ 2 ст. л. соли ■ 2 ст. л. сахара ■ 10 г лимонной кислоты ■ 2–3 зубка чеснока ■ 3–4 горошины черного перца ■ зонтики укропа ■ листья смородины, вишни по вкусу ■ 50 г водки

1. Огурцы помыть, замочить в холодной воде на 6–8 ч.
2. На дно простерилизованных банок выложить зонтики укропа, листья смородины и вишни, горошины перца, очищенный и нарезанный чеснок.
3. Сверху на приправы плотно уложить подготовленные огурцы.
4. Воду довести до кипения, заполнить кипятком банки с огурцами, накрыть прокипяченными крышками и оставить на 20 мин.
5. Воду из банок слить в кастрюлю, добавить соль, сахар, лимонную кислоту и проварить в течение 3–5 мин.
6. В каждую банку влить водку, затем заполнить кипящим маринадом, укупорить прокипяченными крышками, перевернуть, укутать до полного остывания.

Огурцы с кетчупом «Чили»

Кисель Инна

На банку объемом 1 л: 0,6–0,7 кг огурцов ■ 1 лавровый лист ■ 4–5 горошин черного перца. **На 1 л воды:** 1 стакан сахара ■ 2 ст. л. соли ■ 250 г острого кетчупа ■ 1 стакан 9%-ного уксуса

1. Огурцы тщательно помыть, залить холодной водой и оставить на 4–6 ч.
2. На дно простерилизованных банок поместить лавровый лист, горошины перца, затем плотно уложить огурцы.
3. В воде развести кетчуп, добавить соль и сахар, проварить в течение 5 мин. Затем влить уксус, размешать и снять с огня.
4. Горячим маринадом заполнить банки с огурцами, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать банки объемом 1 л в течение 15 мин с момента закипания воды.
5. Затем банки укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.



✓ **Маринада хватает на 4 банки объемом 1 л.**

Огурцы в виноградных листьях

Татаринова Ольга



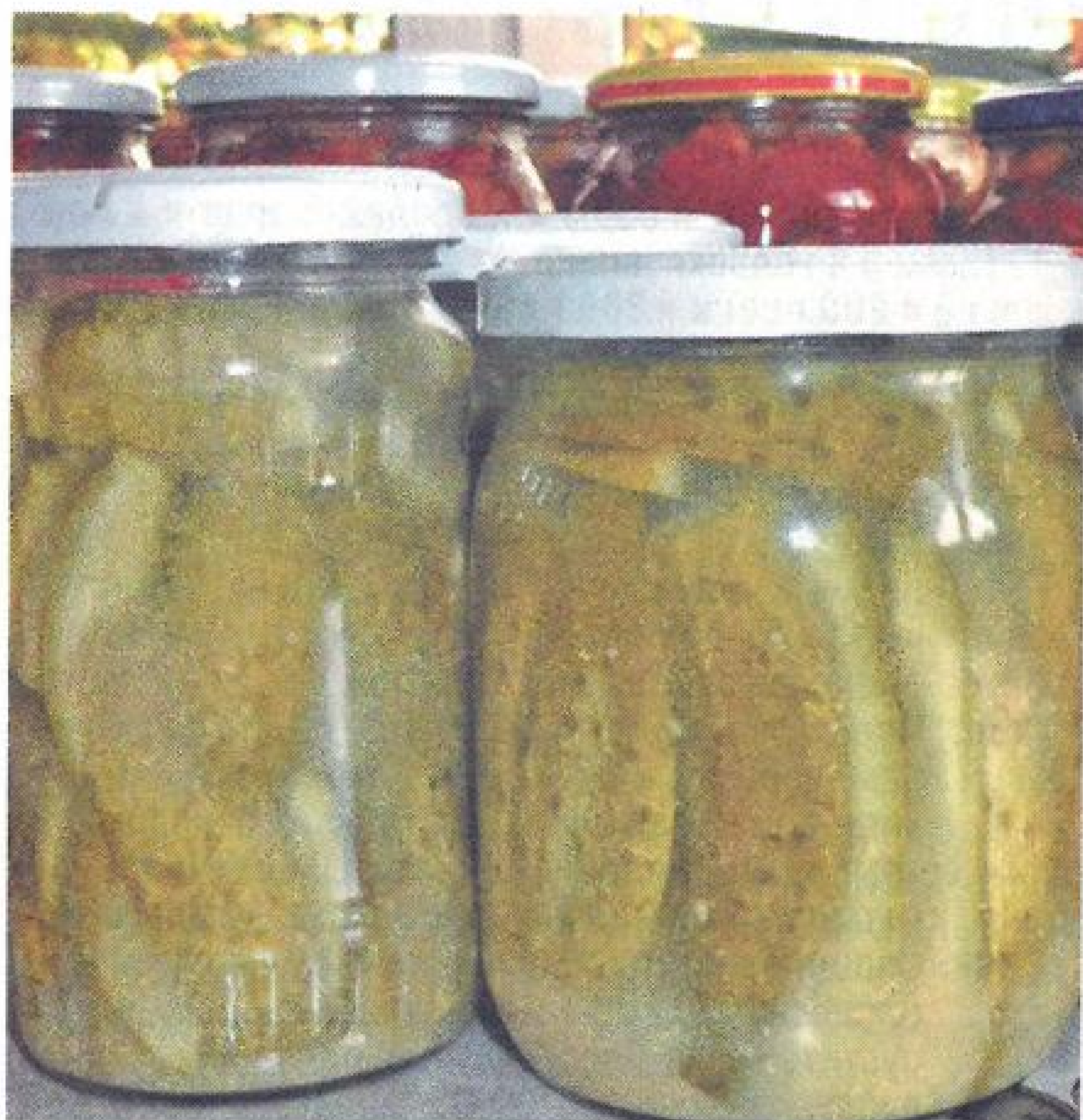
Огурцы ■ виноградные листья. На 1 л воды: 300 мл яблочного или виноградного сока ■ 50 г сахара ■ 50 г соли

1. Огурцы тщательно помыть, замочить в холодной воде на 4–7 ч.
2. Виноградные листья хорошо промыть под проточной водой, затем обсушить.
3. Огурцы обернуть виноградными листьями и плотно уложить в простерилизованные банки.
4. В воду влить яблочный или виноградный сок, добавить соль и сахар, размешать и проварить в течение 3–5 мин.
5. Кипящим рассолом залить банки с огурцами, накрыть прокипяченными крышками и оставить на 20 мин.
6. Такую процедуру повторить еще 2 раза. При последней заливке банки укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.

✓ **Вместо виноградных можно использовать капустные листья, которые предварительно нужно бланшировать в кипящей воде в течение 5 мин.**

Огурцы «Суперхрустящие»

Ясенова Кира



На 4 кг огурцов: 1/2 стакана сахара ■ 1 стакан 9%-ного уксуса ■ 1 стакан растительного масла ■ 1 ч. л. молотого душистого перца ■ 4 зубка чеснока ■ 2 ст. л. сухой горчицы ■ 1 ст. л. соли

1. Огурцы помыть, замочить в холодной воде на 4–6 ч.
2. Огурцы обсушить, разрезать вдоль на 6–8 частей.
3. Смешать растительное масло с уксусом, добавить чеснок, пропущенный через пресс, душистый перец, сухую горчицу и соль. Маринад хорошо перемешать.
4. В глубокую миску выложить огурцы, залить маринадом, перемешать и оставить на 2 ч.
5. Огурцы вместе с маринадом разложить в простерилизованные банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать емкости объемом 1 л – 15 мин с момента закипания воды.
6. Банки укупорить, перевернуть и оставить до полного остывания.

✓ К таким огурцам можно добавить немного репчатого лука и мелко нарезанной зелени.

✓ Огурцы получатся как малосольные, если положить на дно банки по 2 веточки эстрагона (тархуна) и базилика.

Огурцы со стерилизацией

Быстрова София

5 кг огурцов ■ 2 моркови ■ 3 луковицы ■ 1 головка чеснока ■ лавровый лист ■ горошины черного и душистого перца ■ зонтики укропа по вкусу. Для маринада на 2,5 л воды: 1,5 стакана 6%-ного уксуса ■ 1,5 стакана сахара ■ 3 ст. л. соли

1. Огурцы помыть, залить холодной водой и оставить на 3–4 ч.
2. Морковь и лук очистить, нарезать кусочками.
3. На дно простерилизованных банок выложить лавровый лист, зонтики укропа, горошины перца, зубки чеснока, а также кусочки моркови и лука.
4. Затем в банки плотно уложить огурцы.
5. В воде растворить соль и сахар, довести до кипения, влить уксус, размешать и снять с огня.
6. Горячим маринадом заполнить банки с огурцами, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать банки объемом 1 л – 15 мин, 2 л – 20 мин, 3 л – 25 мин с момента закипания воды.
7. Банки укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.

✓ Любителям острого нужно добавить в рассол на банку объемом 3 л – 3 стручка острого перца и 30 г корня хрена.

✓ Для вкуса, как у корнишонов, в банку нужно добавить 5 веточек морковной ботвы.



Секреты выбора

● Из самых лучших засолочных огурцов наиболее известны сорта «нежинский», «муромский», «конкурент» и «фаворит». Не менее любимы сорта «эра», «нежинка», «этап» и «носовский». Отличны в засолке «авангард», «береговой», «вязниковский 37» и «каскад».

● Наиболее предпочтительны огурцы короткоплодные, размером от 5 до 12–13 см.

● Огурцы для засолки имеют бугорчатую кожуру. Шипы на бугорках – черные и колючие. Кожура должна быть довольно толстой – ноготь может протыкать ее с усилием.

помидоры

Помидоры в заливке из овощей

Крайнова Владислава



Помидоры ■ 6 л воды ■ 4 сладких перца ■ 4 моркови ■ 4 головки чеснока ■ 2 стручка острого перца ■ 200 г соли ■ 300 г сахара ■ 2 лавровых листа ■ 4-5 горошин душистого перца. **На банку объемом 3 л: 100 мл 9%-ного уксуса**

- ✓ **Лучше всего для такой консервации подходят мелкие и средние помидоры. Отдавайте предпочтение плодам средней степени зрелости, которые не будут лопаться.**
- ✓ **Помидоры можно консервировать с кожицей и без нее. Помидоры предварительно бланшировать 2 мин, переложить в холодную воду, затем снять кожицу.**

1. Помидоры помыть, зубочисткой наколоть у плодоножки, выложить в простерилизованные банки.
2. Подготовленные помидоры залить кипятком, накрыть крышками и оставить на 30 мин.
3. Овощи очистить, ополоснуть и пропустить через мясорубку.
4. В кастрюлю налить 6 л воды, добавить измельченные овощи, соль, сахар, лавровый лист, горошины душистого перца, размешать и довести до кипения. Проварить маринад в течение 5-7 мин.
5. Воду из банок вылить, в банки с помидорами влить уксус, сверху заполнить кипящим маринадом.
6. Банки укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.

Маринованные томаты со свеклой

Кравец Маргарита

1,2 кг помидоров ■ 3-4 веточки петрушки ■ 1-3 стручка острого перца ■ 4 зубка чеснока ■ 2 небольшие свеклы ■ 1 морковь. **Для маринада на 1 л воды: 1 ст. л. соли ■ 2 ст. л. сахара ■ 1 ч. л. уксусной эссенции**

1. Помидоры вымыть, сделать по 2 прокола у плодоножки. Залить помидоры кипятком и дать постоять 10 мин, после чего слить воду.
2. Зелень помыть, обсушить. Не измельчая, положить вместе с острым перцем и очищенными зубчиками чеснока на дно простерилизованной банки.
3. Свеклу и морковь очистить, нарезать тонкими кружочками.
4. В банку выложить помидоры, перекладывая их свеклой и морковью.
5. Для маринада воду довести до кипения, добавить соль, сахар и уксусную эссенцию, размешать.
6. Кипящим маринадом залить банки с помидорами, укупорить прокипяченными крышками, укутать до полного остывания.



✓ **Для любителей мягких помидоров, чтобы таяли, на дно банки объемом 3 л нужно положить луковицу, нарезанную кольцами, и 15 горошин белого перца.**

Необычный вкус

- Более сладкий – всыпать сахара в 3 раза больше, чем требуется по рецепту;
- вкус вяленых помидоров – выложить в банку объемом 3 л – 3 веточки базилика и 1 ст. л. бальзамического уксуса;
- винный вкус – на дно банки поместить кисть темного винограда;

- кисло-сладкий вкус (как у маринованных черри) – выложить в банку объемом 3 л – 200 г слив и 2 веточки сельдерея;
- ментоловый запах придаст мята, лимонный – мелисса. Несколько веточек тимьяна или розмарина сделают аромат более насыщенным.

Помидоры «Царские»

Дудник Мария



На банку объемом 3 л: 1,5–1,6 кг помидоров ■ 1/4 сладкого перца ■ 2 зонтика укропа ■ 2 горошины душистого перца ■ 1/2 стручка острого перца ■ 1–2 лавровых листа ■ 1–2 зубка чеснока. Для маринада: 1 ст. л. соли ■ 1,5 стакана сахара ■ 1 ст. л. 9%-ного уксуса

1. Помидоры вымыть, наколоть зубочисткой.
2. На дно простерилизованной банки выложить кусочки сладкого и острого перца, укроп, душистый перец, лавровый лист. Сверху плотно поместить помидоры.
3. Банки с помидорами заполнить кипятком, накрыть прокипяченными крышками и оставить на 20 мин.
4. Затем воду слить в кастрюлю, в банки выложить чеснок.
5. В слитую воду добавить соль, сахар, довести до кипения, проварить до растворения кристаллов. Затем добавить уксус, перемешать.
6. Кипящим маринадом заполнить банки с помидорами, укупорить прокипяченными крышками, перевернуть и укутать до остывания.

✓ Помидоры приобретут неожиданный вкус и твердую кожицу, если на дно банки положить кружочек свежего ананаса.

Помидоры по-корейски

Евдокимова Татьяна

2 кг помидоров ■ 4 моркови ■ 5 сладких перцев ■ 100 мл 9%-ного уксуса ■ 100 мл растительного масла ■ 5 зубков чеснока ■ 1 ст. л. молотого перца чили ■ 2 ст. л. соли ■ 100 г сахара ■ зелень петрушки, укропа, кинзы по вкусу

1. Овощи помыть, очистить. Морковь, сладкий перец и чеснок измельчить блендером или пропустить через мясорубку.
2. В полученную смесь из овощей добавить сахар, соль, молотый перец чили, растительное масло, уксус и тщательно перемешать до полного растворения сахара и соли.
3. Помидоры разрезать на две части. Зелень тщательно промыть, обсушить, мелко нашинковать.
4. Половинки помидоров выложить в простерилизованные банки, чередуя с измельченными овощами и зеленью.
5. Емкости накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать банки объемом 0,5 л – 10 мин, 1 л – 15 мин, 2 л – 25 мин с момента закипания воды.
6. Банки укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.



Помидоры с начинкой

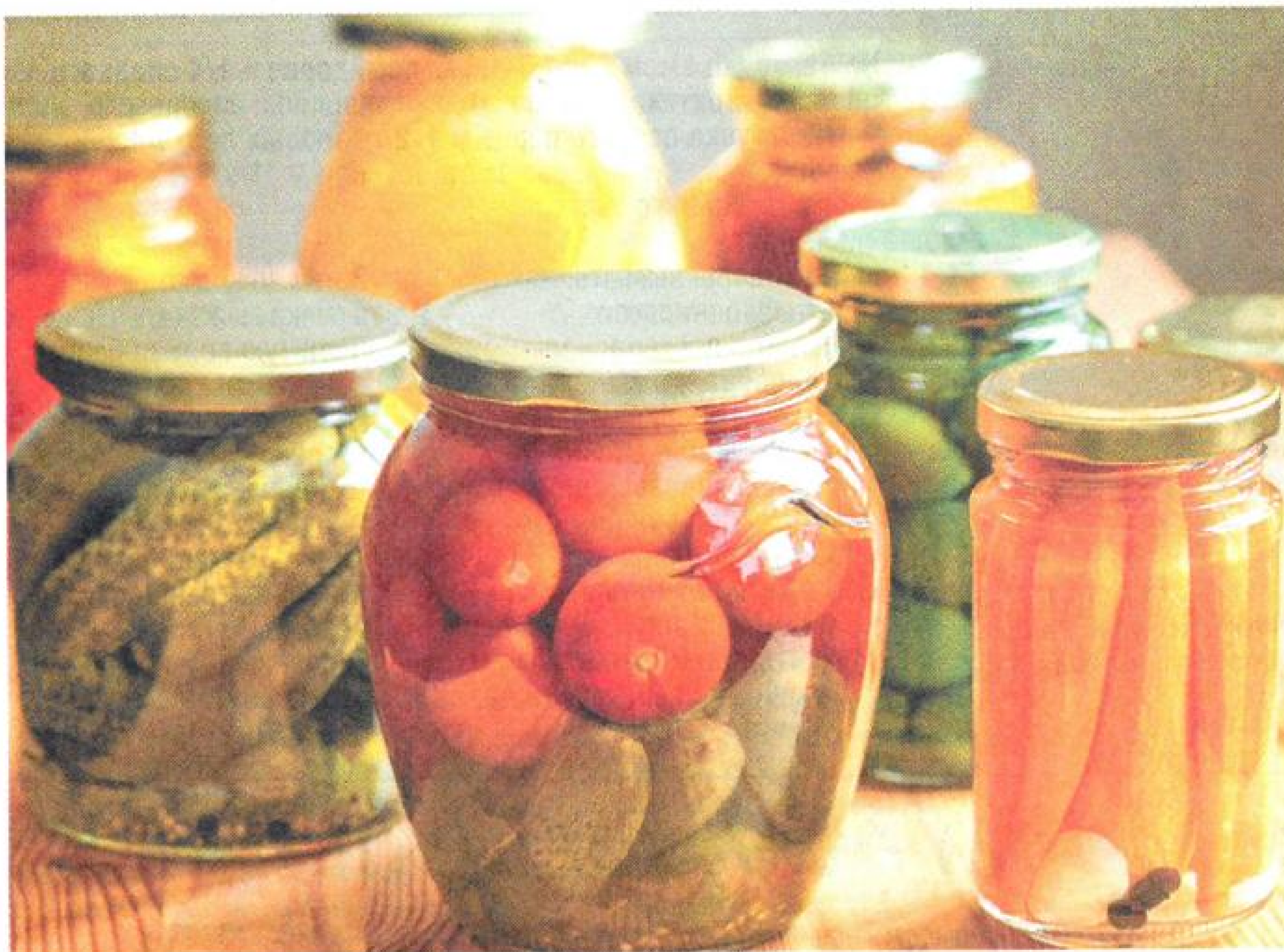
Федотова Мария

Помидоры ■ чеснок ■ веточки петрушки ■ острый перец. Для маринада на 1 л воды: 2 ст. л. соли ■ 1,5 ст. л. меда



1. Помидоры помыть, вырезать серединку.
2. Чеснок очистить, при необходимости зубки разрезать пополам, вставить в серединку помидора.
3. На дно простерилизованных банок поместить веточки петрушки, острый перец по вкусу, затем плотно уложить подготовленные помидоры.
4. Для маринада воду довести до кипения, добавить соль и мед, размешать.
5. Кипящим маринадом заполнить банки с помидорами, накрыть крышками и оставить на 10–15 мин.
6. Затем маринад слить в кастрюлю, довести до кипения, вновь залить в банки, укупорить прокипяченными крышками, перевернуть и укутать до остывания.

НЕЗАБЫВАЕМЫЕ ДУЭТЫ



Лето радует богатым урожаем. Но ведь надо успеть сделать заготовки на зиму, засолить, замариновать и т. д. Поскольку многие овощи, ягоды, да и фрукты часто созревают вместе, то в зимних заготовках они выступают великолепными дуэтами. Такие заготовки отличаются необыкновенным ароматом, пикантным вкусом и дарят настоящее наслаждение.

«Яблочное настроение»

Желябова Ольга

На банку объемом 1 л: 0,5–0,6 кг огурцов ■ 1/2 яблока ■ 1–2 зубка чеснока ■ 1 соцветие укропа ■ 2 горошины душистого перца ■ 1 бутон гвоздики ■ 1 лавровый лист ■ 1,5 ч. л. сахара ■ 1 ч. л. соли ■ 1/2 ст. л. 9%-ного уксуса ■ листья вишни и смородины по вкусу ■ 1 ч. л. зерен горчицы

1. Огурцы помыть и залить холодной водой на 5–6 ч.
2. Яблоки помыть, очистить, разрезать на 4–6 частей, удалить сердцевину с семенами.
3. В сухие простерилизованные банки на дно выложить укроп, листья вишни и смородины, нарезанный ломтиками чеснок, горошины перца, бутоны гвоздики, лавровый лист, зерна горчицы. Затем поместить огурцы, перемежая их дольками яблок.
4. Подготовленные банки наполнить кипящей водой, на-
- крыть крышками и дать постоять 15–20 мин.
5. Затем воду слить в кастрюлю, добавить сахар и соль и довести маринад до кипения. Кипящим маринадом наполнить банки, накрыть крышками и дать постоять 10 мин.
6. Слить воду в кастрюлю и вновь довести до кипения. В банки влить уксус и сразу же залить кипящим маринадом до самого верха.
7. Банки укупорить прокипяченными крышками, перевернуть, укутать и оставить до полного остывания.



✓ Если вы не любите пряные соленья, то следует добавить веточки черной смородины вместе с листиками и листья китайского лимонника вместо чеснока, душистого перца, лаврового листа, укропа и гвоздики.

«Вкусная парочка»

Кулибина София



Помидоры ■ огурцы. На банку объемом 3 л: 1/2 небольшой моркови ■ 2-3 зубка чеснока ■ 5-6 горошин черного перца ■ 2 горошины душистого перца ■ 1-2 бутона гвоздики ■ 1-2 лавровых листа ■ 4 ст. л. соли ■ 3 ст. л. сахара ■ 3 ст. л. 9%-ного уксуса

1. На дно простерилизованных банок выложить горошины перца, бутоны гвоздики, лавровый лист, очищенные зубки чеснока и морковь, нарезанную кружочками.
2. Сверху на пряности плотно поместить помидоры, наколотые зубочисткой у плодоножки, и огурцы, предварительно выдержанные в холодной воде в течение 3-4 ч.
3. Банки с подготовленными овощами залить кипятком, накрыть крышками и оставить на 20 мин.
4. Воду из банок слить в кастрюлю, а в каждую банку добавить уксус.
5. В слитую воду всыпать сахар и соль, размешать и довести до кипения.
6. Кипящим маринадом заполнить банки, укупорить прокипяченными крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

«Лимонный вкус»

Нестерова Виктория

На банку объемом 1 л: 0,5-0,6 кг огурцов ■ 2 кружка лимона ■ 2 зубка чеснока ■ 5-6 горошин черного перца ■ 1 лавровый лист ■ 1 ч. л. зерен горчицы. Для маринада на 1 л воды: 150 г сахара ■ 40 г соли ■ 0,5 ч. л. лимонной кислоты

1. Огурцы помыть, залить холодной водой и оставить на 4-6 ч.
2. На дно простерилизованных банок выложить горошины перца, лавровый лист, зерна горчицы, затем поместить кружочки лимона и огурцы.
3. Банки с подготовленными овощами заполнить кипятком, накрыть прокипяченными крышками и оставить на 20 мин.
4. Затем воду слить в кастрюлю, довести до кипения, добавить сахар, соль, в конце лимонную кислоту.
5. Кипящим маринадом заполнить банки, сразу же укупорить прокипяченными крышками, перевернуть и дать остыть, не укутывая.

✓ У таких огурцов получается очень вкусный маринад. Подать закуску лучше всего с жареным или запеченным картофелем.



«Зеленая полянка»

Любавина Елена

На банку объемом 1 л: 0,5-0,6 кг огурцов ■ 1 зонтик укропа ■ 2-3 лавровых листа ■ 3 горошины черного перца ■ 2 горошины душистого перца ■ 3-5 листьев смородины и вишни ■ 12-15 ягод крыжовника ■ 1 ч. л. соли ■ 2 ч. л. сахара ■ 0,5 ч. л. лимонной кислоты

1. Огурцы помыть, замочить в холодной воде на 2-3 ч. Ягоды крыжовника промыть, обсушить.
2. На дно простерилизованной банки поместить зонтик укропа, лавровый лист, горошины перца и листья смородины и вишни. Затем на специи выложить огурцы, чередуя их с крыжовником.
3. Банки наполнить кипятком, накрыть прокипяченной крышкой и оставить на 10-15 мин. Воду слить, добавить соль, сахар, довести до кипения и проварить 2-3 мин.
4. В банки с огурцами и крыжовником влить уксус, затем заполнить их кипящим маринадом, укупорить, перевернуть и дать остыть, не укутывая.



«Красное лето»

Сотникова Мария



На банку объемом 3 л: 1,6–1,7 кг огурцов ■ 2 стакана красной смородины ■ 5–6 листьев черной смородины ■ 3–5 зубков чеснока ■ 3 бутона гвоздики ■ 5–6 горошин черного перца ■ 2–3 горошины душистого перца. **Для маринада на 1 л:** 1 ст. л. соли ■ 2,5 ст. л. сахара

1. Огурцы хорошо помыть, залить холодной водой и оставить на 3–4 ч.
2. На дно простерилизованной банки выложить листья черной смородины, нарезанный чеснок, горошины перца и бутоны гвоздики. Затем в банки поместить огурцы, перемежая веточками красной смородины.
3. Залить в банки кипятком, накрыть прокипяченными крышками и оставить на 10–15 мин.
4. Затем воду из банки слить в кастрюлю, довести до кипения, добавить соль, сахар и проварить в течение 3–5 мин.
5. Кипящий маринад разлить по банкам, сразу же укупорить прокипяченными крышками, перевернуть и дать остыть, не укутывая.

«Сливовая фантазия»

Голикова Надежда

Помидоры ■ сливы. На банку объемом 3 л: 3 лавровых листа ■ 5 бутонов гвоздики ■ 4 зубка чеснока ■ 2 ст. л. соли ■ 100 г сахара ■ 2 ст. л. 9%-ного уксуса

1. На дно простерилизованных банок поместить лавровый лист, бутоны гвоздики и чеснок, нарезанный дольками.
2. Затем в банки выложить помидоры и сливы, наколотые зубочистками.
3. Банки залить кипятком, накрыть прокипяченными крышками и оставить на 10 мин.
4. Воду слить в кастрюлю, снова вскипятить и залить банки, накрыть крышками и оставить на 10 мин.
5. Вновь слить воду в кастрюлю, добавить соль и сахар, размешать и проварить в течение 2–3 мин.
6. В банки с помидорами и сливами влить уксус, затем добавить кипящий маринад, укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.



- ✓ Сливы можно использовать любого сорта.
- ✓ Кроме томатов и слив, в заготовку добавляют лук, чеснок, перец сладкий и острый, всевозможные специи.

«Пикантные половинки»

Кузькина Наталья



На банку объемом 1 л: 0,6 кг помидоров ■ 1 луковица ■ 2 зубка чеснока ■ 2–3 горошины черного перца ■ 2 лавровых листа ■ 1 ст. л. растительного масла. **Для маринада на 1 л воды:** 1,5 ст. л. соли ■ 3 ст. л. сахара ■ 1 ст. л. 9%-ного уксуса

1. Помидоры помыть, разрезать пополам. Лук очистить и нарезать полукольцами.
2. На дно простерилизованной банки выложить лавровый лист, горошины перца, очищенный чеснок.
3. Затем аккуратно поместить половинки помидоров, перекладывая каждый слой луком.
4. Для маринада воду довести до кипения, всыпать соль и сахар, размешать и проварить 2–3 мин.
5. Горячим маринадом залить помидоры, накрыть крышкой и стерилизовать 5 мин с момента закипания воды.
6. Затем в банки влить растительное масло и уксус, укупорить, перевернуть и укутать до остывания.

«Салатный микс»

Найденова Валерия



На 1 банку объемом 1 л: 300–400 г огурцов ■ 150–200 г зеленого горошка ■ 2 зубка чеснока ■ 1 зонтик укропа ■ 3–4 листа черной смородины и вишни ■ горошины черного и душистого перца по вкусу. Для маринада на 350 мл воды: 1 ст. л. соли ■ 2 ст. л. сахара ■ 1 ст. л. 9%-ного уксуса

1. Огурцы помыть, замочить в холодной воде на 5–6 ч. Зеленый горошек отварить в течение 15 мин, затем промыть под проточной водой, откинуть на дуршлаг.
2. На дно простерилизованных банок поместить нарезанный ломтиками чеснок, укроп, листья смородины и вишни, горошины перца, сверху выложить огурцы, пересыпая их зеленым горошком.
3. Залить овощи кипятком, накрыть банки прокипяченными крышками и оставить на 15 мин.
4. Затем воду слить, в банки вновь налить кипяток, накрыть крышками и оставить еще на 15 мин. Воду слить в кастрюлю, добавить соль и сахар, довести до кипения.
5. В банки влить уксус, затем заполнить кипящим маринадом, сразу же укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.

✓ Зимой баночка этого маринада выручит при приготовлении знаменитого салата оливье.

«Виноградный бум»

Гладкова Вероника

Помидоры ■ виноград. На банку объемом 3 л: 1 веточка базилика ■ 1 веточка мяты ■ 1 луковица ■ 3–4 зубка чеснока ■ 3–4 бутона гвоздики ■ 4–5 горошин душистого перца ■ 2–3 листа смородины или вишни ■ 2 ст. л. соли ■ 4 ст. л. сахара ■ 1,5 ст. л. 9%-ного уксуса

1. Помидоры и виноград помыть, обсушить.
2. На дно простерилизованной банки поместить базилик, мяту, очищенный и тонко нарезанный полукольцами лук, чеснок, бутоны гвоздики, горошины душистого перца, листья смородины или вишни. Сверху плотно выложить помидоры, чередуя их с виноградом.
3. Подготовленные банки залить кипятком и оставить на 10 мин.
4. Затем воду слить в кастрюлю, довести до кипения, наполнить банки и оставить на 10 мин.
5. Воду вновь слить в кастрюлю, добавить соль и сахар, довести до кипения.
6. В каждую банку влить уксус и залить кипящим маринадом. Сразу же укупорить прокипяченными крышками, укутать одеялом и оставить до полного остывания.



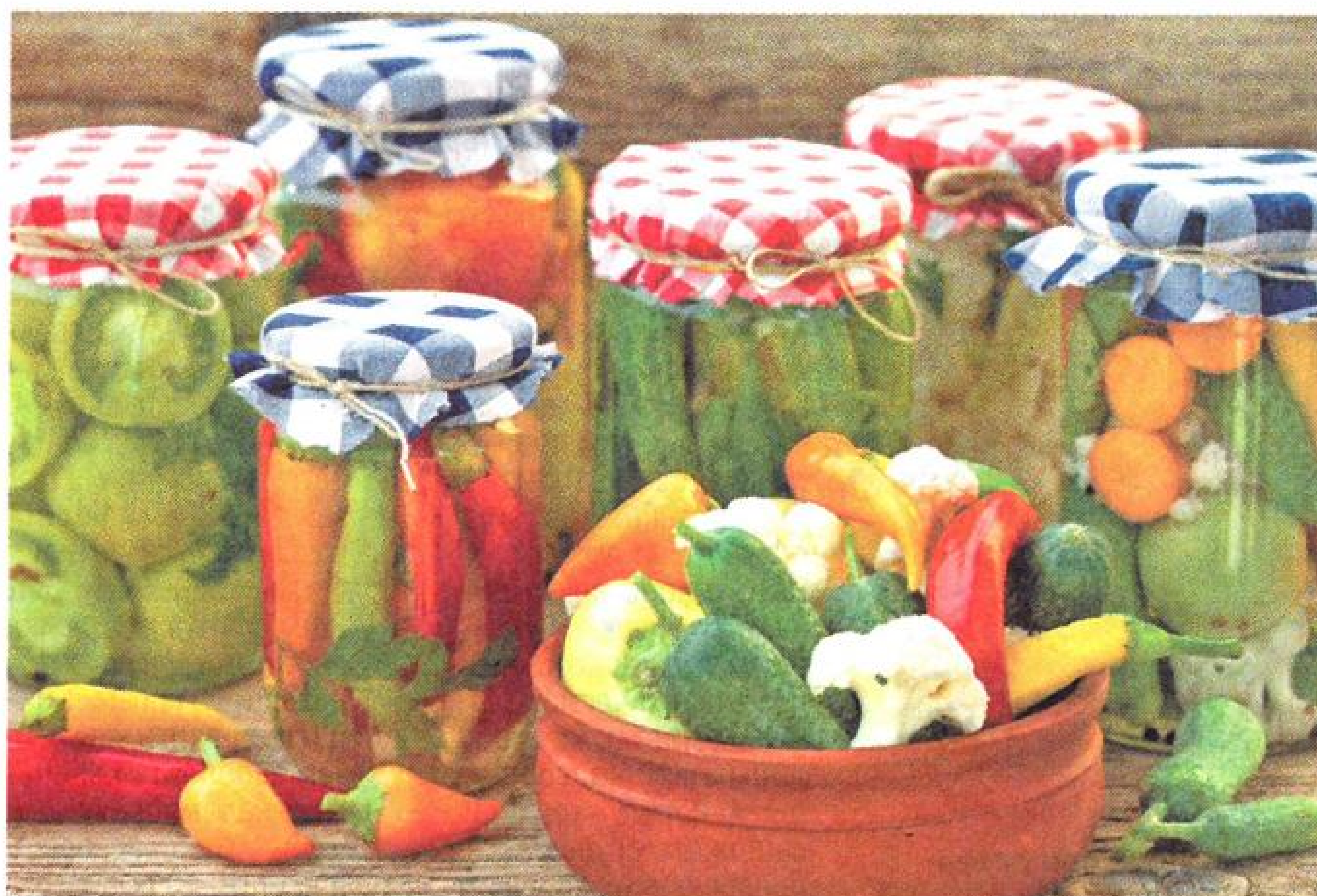
✓ Для этой закуски лучше использовать небольшие и плотные помидоры. Виноград может быть разных сортов. Ягоды можно отделить от веточек, а можно укладывать в банки прямо с веточками.
✓ В такую закуску можно добавить лук, сладкий перец, зелень сельдерея.

Самое важное условие консервирования помидоров – это их сортировка. Не следует смешивать в одной банке помидоры разных сортов и степени созревания – например, красные с зелеными, розовые с бурыми. Перед консервированием переберите помидоры и разделите их на

спелые, зеленые и бурые, а также отсортируйте их по размерам – большие, мелкие и средние.

Лучше всего для консервации подходят мелкие и средние помидоры, которые обладают отличными вкусовыми и визуальными качествами.

ЛЕТНЕЕ АССОРТИ



Согласитесь, что намного приятнее на вид мариновать не отдельные овощи, а их ассорти. Несколько контрастных по цвету овощей (например, помидоры желтые и красные, патиссоны, огурцы и др.) прекрасно смотрятся как в банке, так и на зимнем столе. Необычные блюда смогут насытить витаминами, разнообразить меню, стать праздничной закуской.

Из писем
в редакцию

«В последнее время мне нравится заготавливать на зиму пикули – овощное ассорти с пряностями, маринованное в уксусе. Можно использовать самые различные овощи и фрукты, лучше всего мелких сортов (корнишоны, небольшие помидоры, лук, райские яблочки, алычу). Если берете крупные овощи, то их нужно нарезать порционными дольками или кружочками (морковь, перец, кабачки или патиссоны, цветная капуста). Некоторые овощи, такие как стручковая фасоль и кукуруза, надо пробланшировать несколько минут в кипящей воде».

Пикули с пряностями

Кузьмина Валентина

Огурцы ■ помидоры ■ морковь ■ лук ■ цветная капуста ■ кабачки ■ стручковая фасоль ■ сладкий перец ■ кукуруза. **На банку объемом 3 л:** 2 зонтика укропа ■ 1 лист хрена ■ 2-3 листа черной смородины и вишни ■ небольшой кусочек хрена. **Для маринада на 1 л воды:** 4 ч. л. соли ■ 6 ч. л. сахара ■ 1 ст. л. уксусной эссенции ■ 1-2 лавровых листа ■ 4-6 горошин душистого перца ■ 8-10 горошин черного перца

1. На дно простерилизованных банок выложить зонтики укропа, листья хрена, смородины, вишни, очищенный и нарезанный корень хрена.
2. Сверху на пряности выложить овощи. Кукурузу и стручковую фасоль нарезать и бланшировать в кипятке в течение 5 мин. Кабачок, сладкий перец, лук и морковь нарезать кусочками, цветную капусту разделить на соцветия.
3. Для маринада воду довести до кипения, добавить

соль, сахар, лавровый лист, горошины перца и проварить в течение 5-7 мин. Снять с огня, влить уксусную эссенцию, перемешать.

4. Овощи, разложенные в банки, залить горячим маринадом, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать банки объемом 3 л в течение 30 мин с момента закипания воды.
5. Банки укупорить, перевернуть, укутать до остывания.



«Огородный микс»

Морозова Дарья



Лук ■ сладкий перец ■ помидоры ■ кабачки ■ цветная капуста ■ морковь. На банку объемом 1 л: 2 лавровых листа ■ 3–4 горошины черного перца ■ 2 зубка чеснока ■ 3 ст. л. сахара ■ 1,5 ч. л. с горкой соли ■ 3 ст. л. 9%-ного уксуса ■ 2 ст. л. растительного масла ■ зелень петрушки или сельдерея по вкусу

1. Лук и сладкий перец помыть, очистить и нарезать крупными кусочками.
2. Помидоры нарезать дольками, кабачки – кружочками, цветную капусту разделить на соцветия, морковь натереть на крупной терке или нашинковать соломкой.
3. На дно простерилизованных банок выложить лавровый лист, горошины перца, чеснок, нарезанный пластинками, зелень по вкусу.
4. Сверху на специи слоями уложить подготовленные овощи: лук, сладкий перец, кабачки, помидоры, цветную капусту, морковь.
5. В каждую банку налить уксус, растительное масло, всыпать сахар и соль, затем влить кипяток, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать банки емкостью 1 л – 20 мин с момента закипания воды.
6. Банки укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.

Овощи в огуречном соке

Светлова Екатерина

Огурцы (небольшие и переросшие) ■ помидоры (желтые и красные) ■ сладкий перец. На банку объемом 3 л: 1/2 луковицы ■ 2–3 зубка чеснока ■ 2 зонтика укропа ■ 2 ст. л. соли ■ 2 ст. л. сахара ■ 3 ст. л. 9%-ного уксуса

1. Небольшие огурцы помыть, залить холодной водой и оставить на 3–4 ч.
2. Помидоры помыть, наколоть зубочисткой у плодоножки, сладкий перец, лук и чеснок очистить, перец нарезать небольшими полосками, лук – полукольцами, чеснок – пластинками.
3. На дно простерилизованных банок выложить зонтики укропа, лук и чеснок, затем поместить небольшие огурцы, помидоры и сладкий перец.
5. Банки с подготовленными овощами заполнить кипятком, накрыть прокипяченными крышками и оставить на 15 мин.
6. Переросшие огурцы помыть, отжать сок при помощи соковыжималки. Сок довести до кипения, снять пенку и проварить в течение 1–2 мин.
6. Воду из банок вылить, в каждую емкость добавить сахар, соль и уксус, заполнить кипящим огуречным соком, укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.



Примерные наборы для ассорти

- 2 кг огурцов, 1 кг цветной капусты, 1 кг репчатого лука мелкими головками, 300 г моркови, зелень укропа, зелень сельдерея, кусочек корня хрена, чеснок.
- 2–3 кг мелких огурцов, 1 кг патиссонов, 0,5 кг фенхеля, зелень сельдерея, укроп, чеснок.

- 1 кг огурцов, 2 кг помидоров черри, сладкий перец, чеснок, пряная зелень, гвоздика.
- 1 кг огурцов, 1 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг стручковой фасоли, чеснок, зелень, пряности по вкусу.

«Зимняя закусочка»

Казакова Валентина



Огурцы ■ помидоры ■ цветная капуста ■ сладкий перец. На банку объемом 1,5 л: 1 зонтик укропа ■ 2 зубка чеснока ■ 1 веточка петрушки ■ 3-4 горошины черного перца ■ 2 ст. л. 9%-ного уксуса. Для маринада на 1 л воды: 1,5 ст. л. соли ■ 5 ст. л. сахара

1. Овощи помыть, очистить. Огурцы залить холодной водой и оставить на 2–3 ч. Помидоры наколоть зубочисткой у плодоножки. Сладкий перец нарезать тонкими полосками. Цветную капусту разобрать на небольшие соцветия.
2. На дно простерилизованных банок поместить зонтик укропа, нарезанный чеснок, веточку петрушки, горошины перца. Сверху уложить поочередно помидоры, цветную капусту, огурцы и сладкий перец.
3. Банки с подготовленными овощами залить кипятком, накрыть крышками и оставить на 20 мин.
4. Затем воду слить в кастрюлю, довести до кипения, вновь заполнить банки с овощами, накрыть крышками и оставить еще на 20 мин.
5. Воду из банок слить в кастрюлю, добавить соль и сахар, довести до кипения.
6. В каждую банку влить уксус, затем заполнить кипящим маринадом, сразу же укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.

Отлично смотрятся в банке овощи, разные по окраске и форме, поэтому сочетать можно все овощи, какие возможно. Ассорти из помидоров и огурцов или из патиссонов можно заготавливать путем горячей заливки без стерилизации. Для этого овощи разложить в

подготовленные банки и залить один раз кипятком, выдержать 3–4 минуты, воду слить. Вскипятить и вновь залить банки, слить. В третий раз залить овощи маринадом для ассорти и укупорить. Перевернуть и оставить до полного остывания.

«Фруктово-овощная дружба»

Полянская Марта

Огурцы ■ помидоры ■ сладкий перец ■ красный лук ■ виноград ■ яблоки. На банку объемом 1 л: 1 зубок чеснока ■ 1-2 веточки петрушки ■ небольшой кусочек корня хрена. Для маринада на 2 л воды: 3 ст. л. соли ■ 5 ст. л. сахара ■ 2 ч. л. лимонной кислоты ■ 3 бутона гвоздики

1. Небольшие огурцы и помидоры помыть, огурцы замочить в холодной воде на 2–3 ч, помидоры наколоть зубочисткой у плодоножки.
2. Сладкий перец и яблоки очистить от сердцевины с семенами, разрезать на 4–8 частей, лук также очистить и разрезать на 4–6 частей. Ягоды винограда снять с веточек.
3. На дно простерилизованных банок поместить петрушку, нарезанный чеснок, очищенный и измель-
4. Сверху на приправы выложить подготовленные овощи и фрукты.
5. Для маринада воду довести до кипения, добавить соль, сахар, лимонную кислоту и бутоны гвоздики, проварить в течение 3–5 мин.
6. Маринадом заполнить банки, накрыть крышками и стерилизовать емкости объемом 1 л в течение 20–25 мин.
7. Банки укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.



«Деревенский огород»

Зуйко Наталья



На банку объемом 2 л: 4–6 помидоров ■ 3–4 огурца ■ 5 небольших соцветий цветной капусты ■ 1 сладкий перец ■ 1 луковица ■ 1/2 моркови ■ 1/2 кабачка ■ 1–2 зонтика укропа ■ 3 зубка чеснока ■ 60 мл 9%-ного уксуса. **Для маринада на 5 стаканов воды:** 1 ст. л. соли ■ 2 ст. л. сахара

1. Овощи помыть, очистить. Сладкий перец нарезать ломтиками, кабачки – кружочками, лук – четвертинками, помидоры наколоть у плодоножки, огурцы обрезать с двух сторон.
2. Подготовленными овощами наполнить простерилизованные банки, сверху выложить зонтики укропа.
3. Для маринада воду довести до кипения, всыпать соль и сахар, размешать.
4. Кипящим маринадом залить банки с овощами, накрыть прокипяченными крышками и оставить на 10 мин.
5. Затем маринад слить в кастрюлю, вскипятить и вновь залить банки с овощами, оставить на 15 мин.
6. Маринад слить, довести до кипения. В каждую банку добавить уксус, залить кипящим маринадом, укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.

✓ **Вкус овощного ассорти выходит действительно отменным, так как в приготовлении задействуется крайне большое количество самых вкусных и свежих летних овощей. Такое ассорти отлично подходит для любого праздничного стола.**

Овощи в собственном соку

Смеякова Светлана

1 кг огурцов ■ 1 кг помидоров ■ 0,5 кг сладкого перца ■ 0,5 кг лука ■ 1 головка чеснока ■ зелень петрушки ■ укропа по вкусу ■ 1/2 стакана растительного масла ■ 3 ст. л. 9%-ного уксуса ■ 1,5 ст. л. соли ■ горошины черного перца

1. Лук и сладкий перец очистить от шелухи и семян, нарезать кольцами.
2. Помидоры и огурцы помыть и нарезать кружочками по 1 см.
3. В большой миске смешать лук, перец, помидоры и огурцы, оставить на 20–30 мин.
4. Затем добавить уксус, растительное масло, перемешать.
5. На дно простерилизованных банок выложить горошины черного перца, измельченный чеснок и зелень петрушки или укропа.
6. Затем поместить салат, уплотнить, залить полученным соком и стерилизовать банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 25 мин.
7. Банки укупорить, перевернуть и оставить до полного остывания.



Как выбрать овощи для ассорти

- **Огурцы** предпочтительно берут среднего размера, с выступающими пупырышками; если продукты приобретены в магазине, то их выдерживают в холодной воде 2 часа;
- **помидоры** приобретают мясистые, с толстой кожей, красного цвета и среднего размера;
- **луковицы** используют небольшого размера, золотистого цвета, спелые;

- **сладкий перец** из всех овощей при закатывании на зиму сохраняет наибольшее количество витаминов, поэтому его берут спелым, ярким и с равномерным цветом;
- **цветную капусту** выбирают без желтизны;
- **кабачки** нужны молодые, без внутренних семян, с зеленой или золотистой кожицей, плотные и небольшого размера.

ОВОЩНЫЕ ФАНТАЗИИ



У настоящих хозяек летние заготовки не ограничиваются маринованными огурцами и помидорами. Хочется припасти на долгую зиму много вкусных и полезных консервов. Поэтому хозяйки открывают для маринования множество других овощей: цветную капусту, стручковую и спаржевую фасоль, зеленый горошек. Тем более что такие заготовки пригодятся зимой для приготовления различных закусок и гарниров.

Цветная капуста

«Томатный вкус»

Прокина Станислава

3 кг цветной капусты ■ 1,5 кг помидоров ■ 1 кг сладкого перца
■ 200 г петрушки ■ 2 головки чеснока ■ 1 стакан растительного масла ■ 100 мл 9%-ного уксуса ■ 4 ст. л. сахара ■ 2 ст. л. соли

1. Цветную капусту помыть, разобрать на небольшие соцветия и отварить в подсоленной воде в течение 5 мин. Выложить на дуршлаг, остудить.
2. Помидоры помыть, залить кипятком на 3–5 мин, затем переложить в холодную воду и аккуратно снять кожицу. Сладкий перец очистить от плодоножки с семенами.
3. Пропустить через мясорубку помидоры, сладкий перец, очищенный чеснок и промытую зелень.
4. В эту смесь добавить растительное масло, уксус, сахар и соль, хорошо перемешать.
5. Смесь довести до кипения, уменьшить нагрев и выложить цветную капусту, проварить, помешивая, 10–15 мин.
6. Горячую цветную капусту с соусом разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками, перевернуть, укутать и оставить на сутки.

✓ Для маринования используют только соцветия. Чтобы аккуратно отделить их от плотного ствола, промытый кочан переворачивают кочерыжкой вверх и разрезают пополам строго посередине ствола. Узким тонким ножом по одному срезают соцветия, стараясь поделить их на более мелкие. Остатки ствола отрезают от соцветий почти полностью, оставляя лишь «кудрявую» их часть.



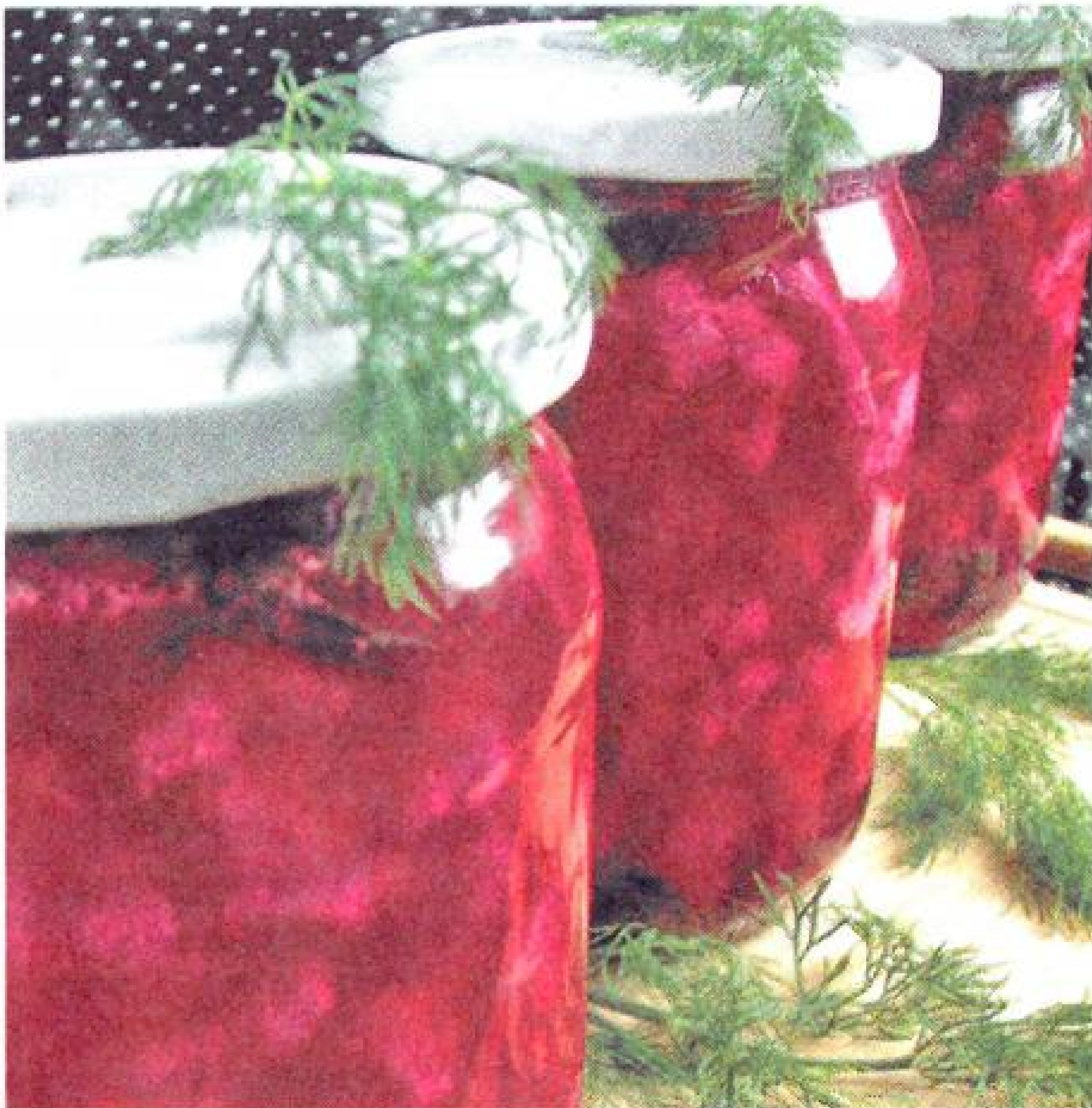
«Бордовый закат»

Комарова Елена

1 кг цветной капусты ■ 1 свекла ■ 1 лавровый лист ■ 0,5 ч. л. семян кориандра ■ 4-5 горошин черного перца ■ 1 ст. л. соли ■ 1 ст. л. сахара ■ 2 ст. л. 9%-ного уксуса

1. Капусту помыть, залить холодной водой и оставить на 20 мин. Затем разобрать на соцветия, ошпарить кипятком, сразу же переложить в ледяную воду.
2. Свеклу помыть, очистить от кожуры, нарезать соломкой.
3. На дно простерилизованной банки выложить лавровый лист, горошины перца и семена кориандра, затем слоями поместить цветную капусту и свеклу.
4. В каждую банку всыпать соль, сахар, влить уксус и долить до верха кипятком.
5. Банки накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать емкости объемом 0,5 л – 5-7 мин, объемом 1 л – 10-12 мин с момента закипания воды.
6. Банки укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.

✓ Такая консервированная капуста получается в меру соленой, очень ароматной, а маринад – пикантным и вкусным.



«Ароматный твикс»

Климович Светлана

Цветная капуста ■ сладкий перец разного цвета ■ чеснок ■ лавровый лист горошины черного и душистого перца. Для маринада на 3,5 стакана воды: 3,5 ст. л. сахара ■ 1 ст. л. соли ■ 80 мл 9%-ного уксуса

1. Цветную капусту помыть, разделить на соцветия и опустить на 2-3 мин в кипящую, слегка подкисленную воду (1 г лимонной кислоты на 1 л воды).
2. Затем капусту остудить в холодной воде, откинуть на дуршлаг.
3. Сладкий перец очистить от сердцевин с семенами, нарезать кусочками.
4. На дно простерилизованных банок выложить лавровый лист, горошины перца и очищенный чеснок, затем поместить сладкий перец и цветную капусту.
5. Для маринада воду довести до кипения, добавить соль, сахар, проварить 2-3 мин, затем влить уксус, перемешать и снять с огня.
6. Банки с подготовленными овощами залить маринадом, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать емкости объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин с момента закипания воды.
7. Банки укупорить, перевернуть и оставить до полного остывания.



✓ Приправы и специи для маринада можно подбирать по вкусу.

Капуста по-корейски

Цветную капусту (2 кг) разобрать на соцветия, отварить в течение 5 мин. Сладкий перец (5 шт.) нарезать соломкой, морковь (2 шт.) натереть на крупной терке, чеснок (2 головки) пропустить через пресс. Смешать морковь, перец, чеснок с молотым кориандром (3 ст. л.), молотым черным перцем по вкусу. Добавить капусту, размешать руками и разложить в простерилизован-

ные банки. Для маринада 1 л воды довести до кипения, добавить 2 ст. л. соли, 1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла и 1 стакан 9%-ного уксуса. Кипящим маринадом заполнить банки и стерилизовать емкости объемом 1 л в течение 15 мин с момента закипания воды. Банки укупорить, перевернуть и укутать до остывания.

«Хрустящие овощи»

Прянова Владислава

На банку объемом 0,5 л: 200–300 г цветной капусты ■ 1 лавровый лист ■ 2–3 горошины душистого перца ■ 2–3 веточки укропа ■ 1–2 зубка чеснока. Для маринада на 1,5 стакана воды: 1 ч. л. соли ■ 1,5 ч. л. сахара ■ 15 мл 9%-ного уксуса

1. Цветную капусту вымыть, разделить на соцветия и отварить в течение 2–3 мин. Затем откинуть на дуршлаг и остудить.
2. Морковь очистить и нарезать кружочками. Укроп помыть и обсушить.
3. В простерилизованные банки выложить лавровый лист, укроп, цветную капусту, морковь и чеснок.
4. Для маринада в кипящую воду всыпать соль и сахар, проварить 2–3 мин до их растворения, влить уксус, размешать и сразу же снять с плиты.
5. Кипящим маринадом залить овощи, накрыть банки прокипяченными крышками и хорошо укутать до полного остывания.

✓ В маринад можно добавить ягоды можжевельника, семена горчицы, бутоны гвоздики или любые другие специи по вкусу.



Как заморозить цветную капусту

Очистить цветную капусту от верхних листьев, тщательно промыть под проточной водой, разделить на соцветия. Довести до кипения подсоленную воду в большой кастрюле. Опустить соцветия в кипяток на 2–3 мин. Вынуть шумовкой и сразу же обдать ледяной водой. Дать цветной капусте хорошо обсохнуть, выложив на дуршлаг.

После этого упаковать в полиэтиленовые пакеты или сложить в контейнеры и поместить в морозильную камеру.

Замороженные овощи следует плотно складывать в контейнеры с крышками или в полиэтиленовые пакеты. Чем плотнее будут уложены продукты, тем меньше из них испарится влаги при хранении.

«Яркий огонек»

Анокина Марина

Цветная капуста ■ чеснок. На банку объемом 1 л: 1–2 стручка острого перца ■ 1 зонтик укропа ■ листья черной смородины и вишни ■ 2–3 горошины душистого перца ■ 5–6 горошин черного перца ■ 2 бутона гвоздики ■ 1 лавровый лист ■ 1 ст. л. 9%-ного уксуса. Для маринада на 1 л воды: 2 ст. л. соли ■ 1 ч. л. сахара

1. Цветную капусту помыть, залить холодной водой и оставить на 20 мин, затем разделить на соцветия. Острый перец аккуратно очистить от семян, оставив целым.
2. На дно простерилизованных банок выложить зонтик укропа, листья смородины и вишни, горошины перца, бутоны гвоздики и лавровый лист.
3. На специи плотно уложить цветную капусту и острый перец.
4. Подготовленные банки залить кипятком, накрыть прокипяченными крышками и оставить на 5 мин. Затем воду из банок слить, в каждую емкость влить уксус.
5. Для маринада воду довести до кипения, всыпать сахар и соль, размешать и проварить в течение 2–3 мин.
6. Кипящим маринадом заполнить банки, укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.



фасоль, горошек

«Спаржа» в томате

Гуляева Зинаида



0,6 кг спаржевой фасоли ■ 1 луковица ■ 1 морковь ■ 400 мл томатного сока ■ 1 ст. л. сахара ■ 1,5 ч. л. соли ■ 2 зубка чеснока ■ 2 лавровых листа ■ 5–6 горошин черного перца ■ 2 ст. л. 9%-ного уксуса ■ зелень петрушки по вкусу ■ растительное масло для жарки

1. Фасоль помыть, обсушить, нарезать кусочками. Лук освободить от шелухи, ополоснуть и мелко нашинковать. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Зелень промыть, обсушить и мелко нашинковать.
2. В глубоком сотейнике разогреть растительное масло, обжарить лук и морковь, помешивая, в течение 3–5 мин.
3. Влить томатный сок, добавить сахар, соль, мелко нашинкованный чеснок, лавровый лист и горошины перца, размешать и довести до кипения.
4. В этот соус выложить подготовленную фасоль и тушить, периодически помешивая, на минимальном огне в течение 35 мин.
5. Затем всыпать зелень, влить уксус, тщательно перемешать и готовить еще 10 мин.
6. Фасоль выложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками, укутать.

Маринованная фасоль

Касаткина Елизавета

1 кг стручковой фасоли ■ 4 зубка чеснока. Для маринада на 1 л воды: 100 мл 9%-ного уксуса ■ 3 ст. л. соли ■ 5 ст. л. сахара

1. Стручки фасоли помыть, выложить в дуршлаг и 2–3 раза погрузить поочередно в кипяток и холодную воду.
2. На дно простерилизованных банок выложить очищенный чеснок, сверху плотно поместить стручковую фасоль.
3. Приготовить маринад. В воду добавить соль и сахар, довести до кипения и проварить 3–5 мин. Затем влить уксус, размешать.
4. Кипящим маринадом наполнить банки, укупорить прокипяченными крышками, перевернуть и хорошо укутать.

✓ Таковую фасоль можно использовать как основной гарнир или же добавлять в первые блюда, например супы.



Консервированный зеленый горошек

Петрова София

На банку объемом 0,5 л: 300 г очищенного зеленого горошка. Для маринада на 0,5 л воды: 1/2 ст. л. соли ■ 1/2 ст. л. сахара ■ 1 ст. л. 9%-ного уксуса



✓ Горошек нужно тщательно перебрать. Треснувшие горошины лучше отбраковать, так как при варке они полопаются и маринад получится мутным.

1. Очищенный зеленый горошек выложить в кастрюлю и залить кипятком. Воды нужно взять столько, чтобы горох покрыло приблизительно на 2 см.
2. Варить горошек на среднем огне, помешивая, пока не изменит цвет — в течение 10 мин. Горошек должен стать темно-зеленым.
3. Воду слить, горошек выложить в простерилизованные банки по плечики.
4. Для маринада в воду добавить соль, сахар и довести до кипения. Влить уксус, перемешать и снять с огня.
5. Кипящим маринадом залить горошек, накрыть банки прокипяченными крышками и стерилизовать в течение 10 мин с момента закипания воды.
6. Банки укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.

ФРУКТОВЫЕ ДЕСЕРТЫ



Варенье, джемы, повидло – любимые с детства лакомства. Такие десерты можно приготовить из самых разных фруктов, добавляя специи и пряности, комбинируя их по своему вкусу. Также варенье может быть жидким и густым, очень сладким или с намеком на сладость, приготовленным с сахаром или с медом и т. д. В общем, все зависит от имеющихся фруктов и вашей фантазии.

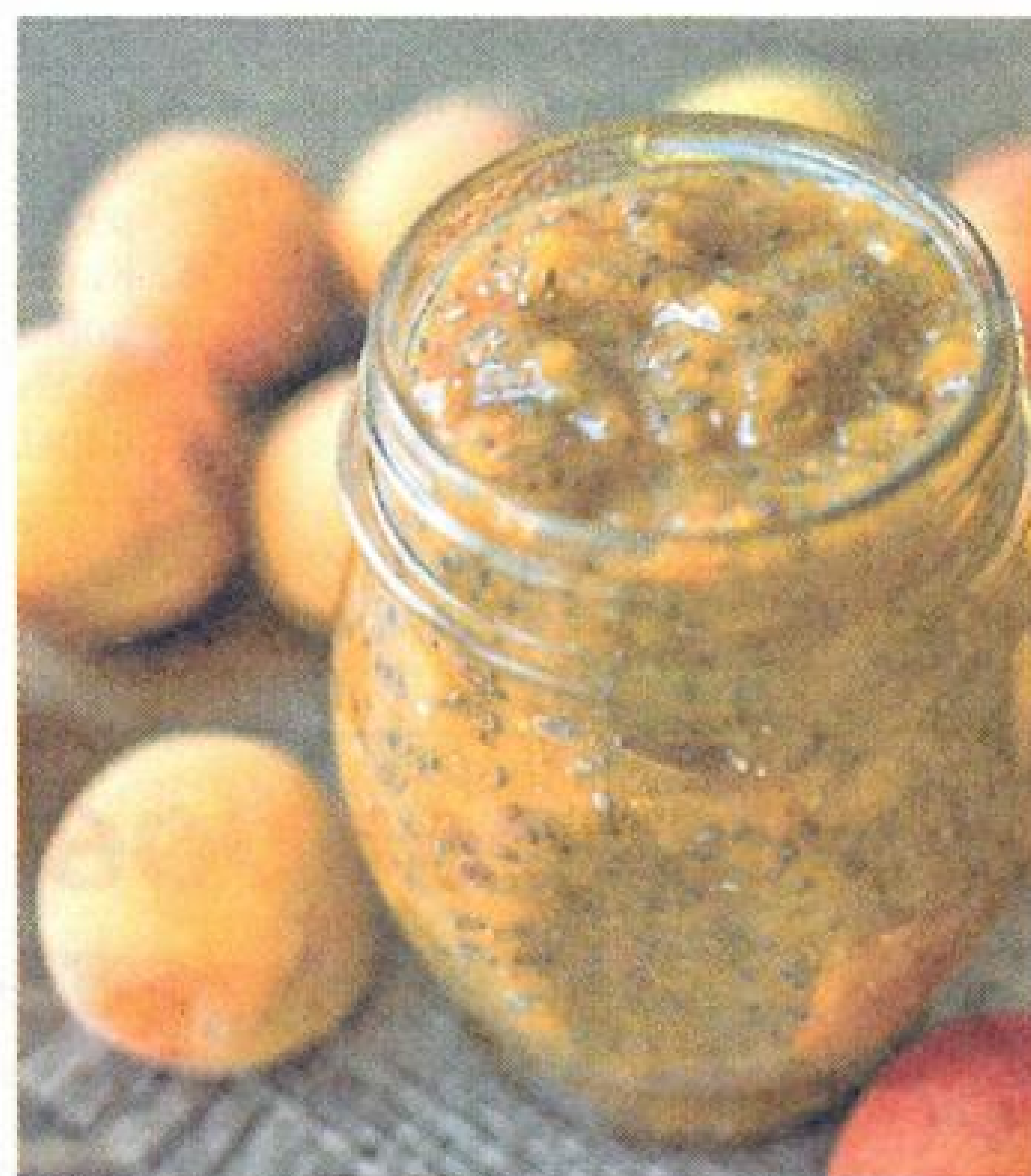
Абрикосовое повидло с маком

Веденеева София

0,8 кг абрикосов ■ 0,6 кг сахара ■ 100 г мака ■ 0,5 ч. л. лимонной кислоты

1. Абрикосы помыть, очистить от косточек, выложить половинки фруктов в емкость для варки варенья.
2. Добавить к абрикосам сахар и лимонную кислоту, перемешать и оставить на 1–2 ч.
3. Затем абрикосовую массу довести до кипения, нагрев уменьшить и варить на минимальном огне, помешивая, в течение 15 мин.
4. Массу снять с огня, остудить и протереть через сито или дурш-
5. лаг, всыпать мак, размешать и вновь довести до кипения. Варить на минимальном огне в течение 5–7 мин.
6. Снять повидло с огня, остудить в течение 40 мин – 1 ч, затем опять довести до кипения и проварить в течение 5–7 мин.
7. Горячее повидло разложить в простерилизованные банки и укупорить прокипяченными крышками.

✓ Такое повидло можно подать к оладьям, блинам, а также использовать как начинку для пирогов и фруктовую прослойку для тортов.



Добавки в абрикосовое варенье

- С абрикосами хорошо сочетаются ваниль и корица.
- Добавление небольшого корня имбиря придаст варенью острый пикантный вкус: такое варенье очень хорошо использовать для приготовления соусов к индейке или дичи.
- Добавление лимонного сока или же лимонной или апельсиновой цедры придает варенью особенный аромат и свежий вкус.
- Иногда в абрикосовое варенье или джем кладут пару ложек крепкого ароматного алкоголя – например

коньяка или рома. Такая добавка не только усиливает вкус варенья, но и увеличивает срок его хранения.

- Еще одна популярная добавка к абрикосам – различные орехи: фундук, миндаль, кешью и грецкие. Иногда вместо орехов используются ядрышки абрикосовых косточек.

- Можно добавлять и другие фрукты, например яблоки, груши, сливы и персики. Вкус и аромат такого варенья-ассорти сильно меняются в зависимости от того, какие фрукты и в каких пропорциях используются.

Варенье с грецкими орехами

Долгих Людмила



1 кг абрикосов ■ 300 г очищенных грецких орехов ■ 0,6 кг сахара

1. Абрикосы помыть, удалить косточки.
2. Фрукты выложить в таз, засыпать сахаром и дать постоять в течение нескольких часов.
3. Затем довести до кипения и проварить на медленном огне в течение 10–15 мин. Снять с огня и оставить на 5–6 ч. Такую варку нужно повторить еще 2 раза.
4. В четвертый раз довести до кипения, всыпать нарезанные грецкие орехи, перемешать и варить на минимальном огне, помешивая, в течение 20 мин.
5. Варенье разлить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками.

✓ Сразу употреблять варенье не рекомендуется, оно должно постоять, чтобы грецкие орехи хорошо пропитались абрикосовым сиропом.

Конфитюр «Медовые персики»

Олейникова Анна

1 кг персиков ■ 0,6 кг меда ■ 1,5 стакана воды

1. Персики тщательно помыть, обдать кипятком, переложить в холодную воду, после этого аккуратно очистить кожицу. Плоды разрезать пополам, удалить косточки.
2. Вскипятить воду, опустить в нее персики, уменьшить нагрев до среднего и варить в течение 3 мин.
3. Персики снять с огня, залить медом и оставить на 6–8 ч.
4. Затем, помешивая, довести до кипения, но не кипятить. Снять с огня и оставить до полного остывания.
5. Вновь довести до кипения, но не кипятить, и снова выдержать до полного остывания.
6. В третий раз довести до кипения, прогреть в течение 3–5 мин, разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками.

✓ Конфитюр можно ароматизировать, добавив миндальное масло, лимонную, апельсиновую или цедру грейпфрута, натертые на мелкой терке или измельченные в блендере.



Яблочное повидло с медом

Тимофеева Дарья

1 кг яблок ■ 200 мл воды ■ 400 г сахара ■ 200 г меда

1. Яблоки помыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать небольшими дольками.
2. К нарезанным яблокам добавить воды и проварить, помешивая, на медленном огне до размягчения.
3. Дать массе остыть, пропустить через мясорубку или пюрировать в блендере. В пюре добавить сахар, мед и варить на медленном огне, помешивая, в течение 20–30 мин.
4. Горячее повидло разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками.

✓ Варенье на меду имеет более нежный вкус и аромат. Для консервирования лучше использовать светлые сорта меда.



Сливовый джем «Пряные нотки»

Якименко Валентина



1,2–1,3 кг слив ■ 1 кг сахара ■ 1 ч. л. молотой корицы
■ 0,5 ч. л. молотого имбиря ■ 0,5 ч. л. молотой гвоздики

1. Сливы перебрать, помыть, обдать кипятком и переложить в холодную воду. Затем снять кожицу и удалить косточки.
2. Подготовленные сливы мелко нарезать и выложить в емкость для варки варенья, добавить сахар, корицу, имбирь и гвоздику, перемешать и оставить на 2–3 ч.
3. Заготовку довести до кипения, уменьшить нагрев и варить на медленном огне, постоянно помешивая, в течение 30 мин.
4. Снять с плиты и дать полностью остыть.
5. Вновь вернуть на плиту и, помешивая, варить на медленном огне еще 30–40 мин. Отставить заготовку до полного остывания.
6. В третий раз довести до кипения и варить, обязательно помешивая, на медленном огне до загустения – около 40 мин.
7. Горячий джем разложить в сухие простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками.

✓ Чтобы джем проварился равномерно, лучше всего над горелкой установить рассекающий пламени.

Сливовая смоква

Гладкова Елена

1 кг слив ■ 1/2 стакана сахара

1. Сливы вымыть, разрезать пополам и вынуть косточки. Выложить половинки плодов на противень, застеленный пергаментом, и отправить в предварительно разогретую до 170–180 °С духовку на 20 мин.
2. Остывшие сливы пюрировать блендером, добавить сахар, перемешать.
3. Противень выставить пергаментом или силиконовым коврик и распределить по нему лопаткой сливовое пюре ровным слоем толщиной примерно 5 мм.
4. Поставить противень в духовку, разогретую до 60–70 °С, на 6–8 ч – пока фруктовый корж полностью не просохнет и не станет гладким.
5. Аккуратно снять полотно с пергамент, нарезать полосками и скрутить в плотные рулетики.



✓ Для длительного хранения сложить сливовую смокву в банку и плотно закрыть. Хранить в сухом темном месте.
✓ Смоквой называют не только инжир, но и уваренное фруктовое пюре с сахаром, выложенное тонким слоем на противень и подсушенное в духовке или на солнце. В Армении такое блюдо известно также как фруктовый лаваш.

Сливовый джем с изюмом

Родионова Светлана

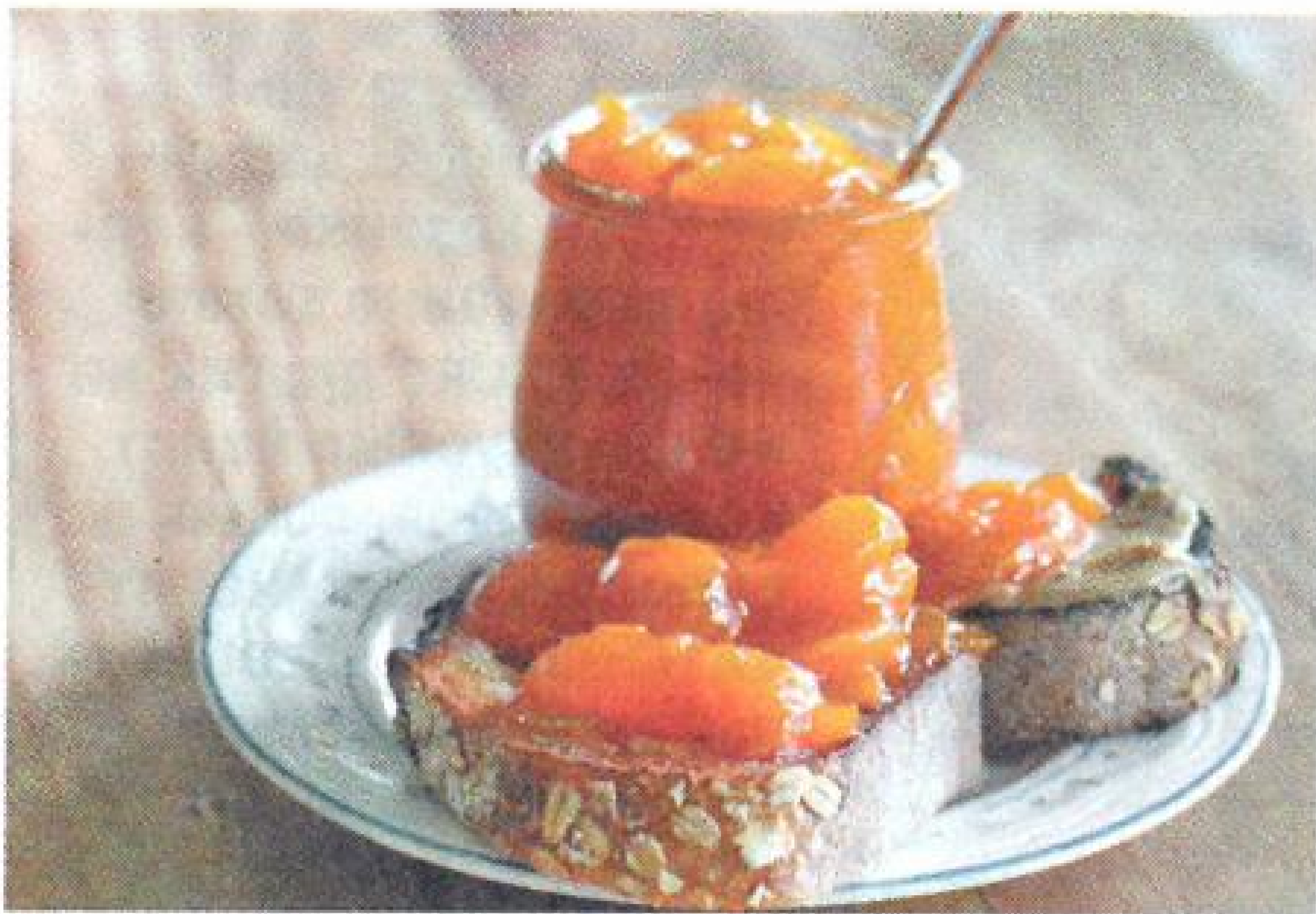
1 кг слив ■ 250 г изюма ■ 1 апельсин ■ 1/2 лимона ■ 1 кг сахара



1. Вымыть сливы, обсушить и очистить от косточек. Замочить изюм в теплой воде, обсушить.
2. Цитрусы помыть, обсушить и нарезать тонкими ломтиками.
3. В кастрюлю выложить сливы, апельсин и лимон, добавить изюм и сахар.
4. Массу перемешать, довести до кипения. Затем снять пенку, нагрев уменьшить и варить джем, помешивая, на минимальном огне в течение 1,5 ч.
5. Готовый джем разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками.

Джем «Неженка»

Возняк Екатерина



1,2 кг абрикосов ■ 0,5 кг сахара ■ 200 г сахарной пудры
■ 100 мл воды + для разведения лимонной кислоты ■ 40 г сухо-
го пектина ■ 4 г лимонной кислоты

1. Абрикосы очистить от косточек, засыпать сахаром и перемешать.
2. Затем влить немного воды, довести массу до кипения и проварить на протяжении 5–10 мин, после чего снять с огня и оставить на 10–12 ч.
3. Довести абрикосы до кипения, добавить смешанный с сахарной пудрой пектин и разведенную в небольшом количестве воды лимонную кислоту и проварить на небольшом огне в течение 3–5 мин.
4. Горячий джем разложить в простерилизованные банки, укупорить, перевернуть, укутать и оставить до полного остывания.

Вместо пектина можно использовать быстрорастворимый желатин. Для этого 1,2 кг абрикосов помыть, очистить от косточек. В кастрюлю или таз выложить подготовленные абрикосы, пересыпая их 2 стаканами сахара и 30 г желатина. Накрыть крышкой и оставить на 24 ч. Затем на медленном огне довести до кипения,

проварить в течение 3–5 мин, разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками и хранить в прохладном месте.

Если, на ваш взгляд, желе не застыло, то перед употреблением нужно поставить его на 20 мин в холодильник.

Повидло «Кислинка»

Климова Мария

2 кг алычи ■ 1,5 кг сахара ■ 200 мл воды

1. В эмалированную емкость всыпать промытые и обсушенные ягоды алычи, влить кипящую воду, накрыть крышкой и, помешивая, проварить до размягчения.
2. Ягоды протереть через мелкое сито, пюре выложить в кастрюлю или таз, довести до кипения и, постоянно помешивая, проварить 10 мин.
3. Затем всыпать сахар, перемешать и проварить полученную смесь в течение 15 мин с момента закипания.
4. Повидло разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками.

✓ Для приготовления повидла можно использовать как желтую, так и синюю алычу. Учтите, что в желтых плодах больше аскорбиновой кислоты, а в синих – пектина и дубильных веществ. Поэтому повидло из синей алычи быстро густеет и требует меньше сахара.



Варенье из нектаринов с кофе

Костюченко Марина

1 кг нектаринов ■ 400 г сахара ■ 1 стручок ванили ■ 2 ст. л. молотого кофе



1. Нектарины освободить от косточек, нарезать ломтиками. Выложить в кастрюлю, пересыпать сахаром, перемешать и оставить на 3 ч.
2. Кофе всыпать в марлевый мешочек, поместить его во фруктовую смесь, добавить разрезанный пополам вдоль стручок ванили, перемешать, довести до кипения и проварить 5 мин. Затем снять с огня, удалить мешочек с кофе и стручок ванили, оставить до полного остывания.
3. Остывшее варенье снова довести до кипения, проварить в течение 10 мин, затем разложить в простерилизованные банки, укупорить прокипяченными крышками.

НАПИТКИ НА ЛЮБОЙ ВКУС



Одно из важных летних заданий каждой хозяйки – консервирование компотов, а также других не менее вкусных напитков – морсов, соков, сиропов. Такие напитки намного полезнее и выгоднее магазинных. Они насыщены витаминами и микроэлементами и зимой порадуют вас душистым ароматом и несравненным вкусом.

Яблочно-сливовый морс

Бабенко Ксения

0,5 кг яблок ■ 0,6 кг слив ■ 100 г сахара ■ 1 л воды

1. Сливы и яблоки нарезать, удалив косточки и сердцевину.
2. Из фруктов с помощью соковыжималки отжать сок и поставить в холодильник.
3. Жмых залить водой, довести до кипения, дать остыть и процедить через сито.
4. Полученный отвар смешать с соком, добавить сахар, довести до кипения и проварить 5–7 мин.
5. Готовый напиток разлить в простерилизованные банки или бутылки, укупорить, перевернуть и укутать до остывания.

✓ Чтобы сливы отдали больше сока, их можно перед приготовлением обдать кипятком.



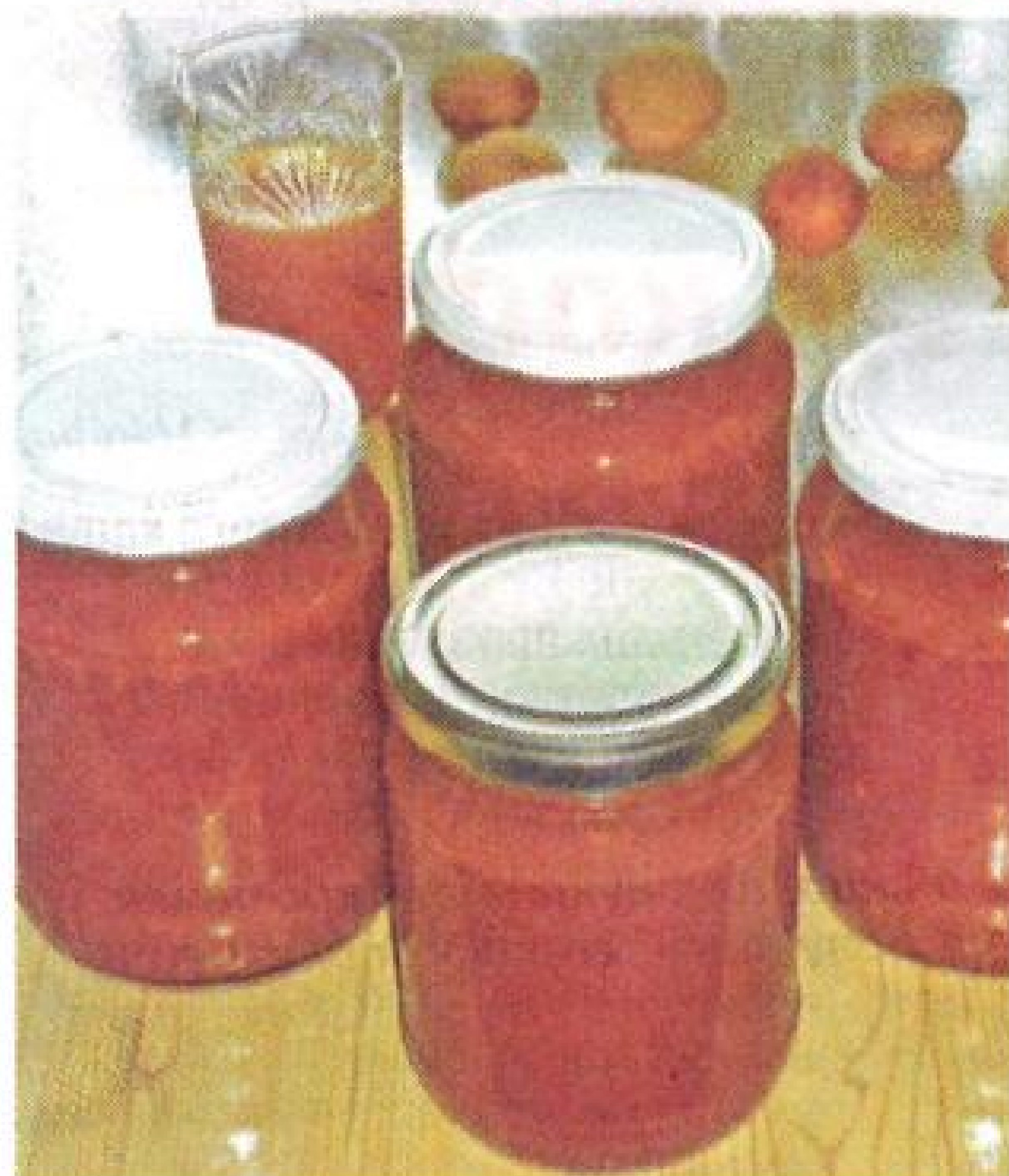
Фруктовый морс с миндалем

Комарова Евгения

1 кг абрикосов или персиков ■ 1 кг сахара ■ 1/2 стакана миндаля ■ 1 л воды

1. Миндаль залить кипятком, через 5–7 мин воду слить, миндаль обсушить и очистить от кожицы.
2. Очищенный миндаль вместе с 1 стаканом сахара измельчить блендером до однородности, переложить в стеклянную или эмалированную посуду, закрыть крышкой и поставить в холодильник.
3. Абрикосы тщательно помыть, удалить косточки и отжать сок. Абрикосовый сок вылить в миндально-сахарную массу и хранить в холодильнике.
4. Жмых, оставшийся после получения сока, залить водой, проварить 2–3 мин, затем остудить, процедить и соединить с миндальной массой, хорошо размешать и оставить на 1 ч при комнатной температуре.
5. Довести морс до кипения, разлить в простерилизованные банки и укупорить.

✓ Не допускается приготовление напитков из поврежденных фруктов и ягод. Также не годятся переспелые и незрелые плоды и ягоды.



Нектар «Наслаждение»

Атаманец Анна



2 кг абрикосов ■ 1 кг персиков ■ 1,5 кг сахара ■ 1 л воды

1. Абрикосы и персики помыть, разрезать пополам и извлечь косточки.
2. Подготовленные плоды залить 1 стаканом воды, довести до кипения и готовить под закрытой крышкой до размягчения плодов. Полученную массу охладить и протереть через мелкое сито.
3. Сахар смешать с оставшейся водой, сироп довести до кипения и варить на слабом огне в течение 5–7 мин.
4. Затем добавить пюре из абрикосов и персиков, перемешать, снова довести до кипения и проварить, помешивая, на сильном огне в течение 10 мин.
5. Горячий напиток разлить в простерилизованные банки или бутылки, укупорить прокипяченными крышками, перевернуть и укутать.

✓ Для придания аромата и пикантного вкуса в такой напиток можно добавить молотые специи: ванилин, корицу, кардамон или бадьян.

Нектарины в собственном соку

Кузьменко Виктория

Нектарины. На банку объемом 1 л: 2–3 ст. л. сахара ■ 2–3 ст. л. воды

1. Нектарины помыть, залить кипятком на 1 мин, затем обдать холодной водой и снять кожицу. Плоды разделить на половинки и очистить от косточек.
2. Подготовленные половинки нектаринов выложить в простерилизованные банки, всыпать сахар и влить воду.
3. Банки накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать в течение 25–30 мин с момента закипания воды.
4. Банки укупорить, перевернуть и укутать до полного остывания.

✓ Такой напиток можно использовать как основу для безалкогольных и алкогольных коктейлей. Консервированными нектаринами хорошо украшать десерты, добавлять в кремы и т. д.



Компот из слив с пряностями

Бубнова Лидия

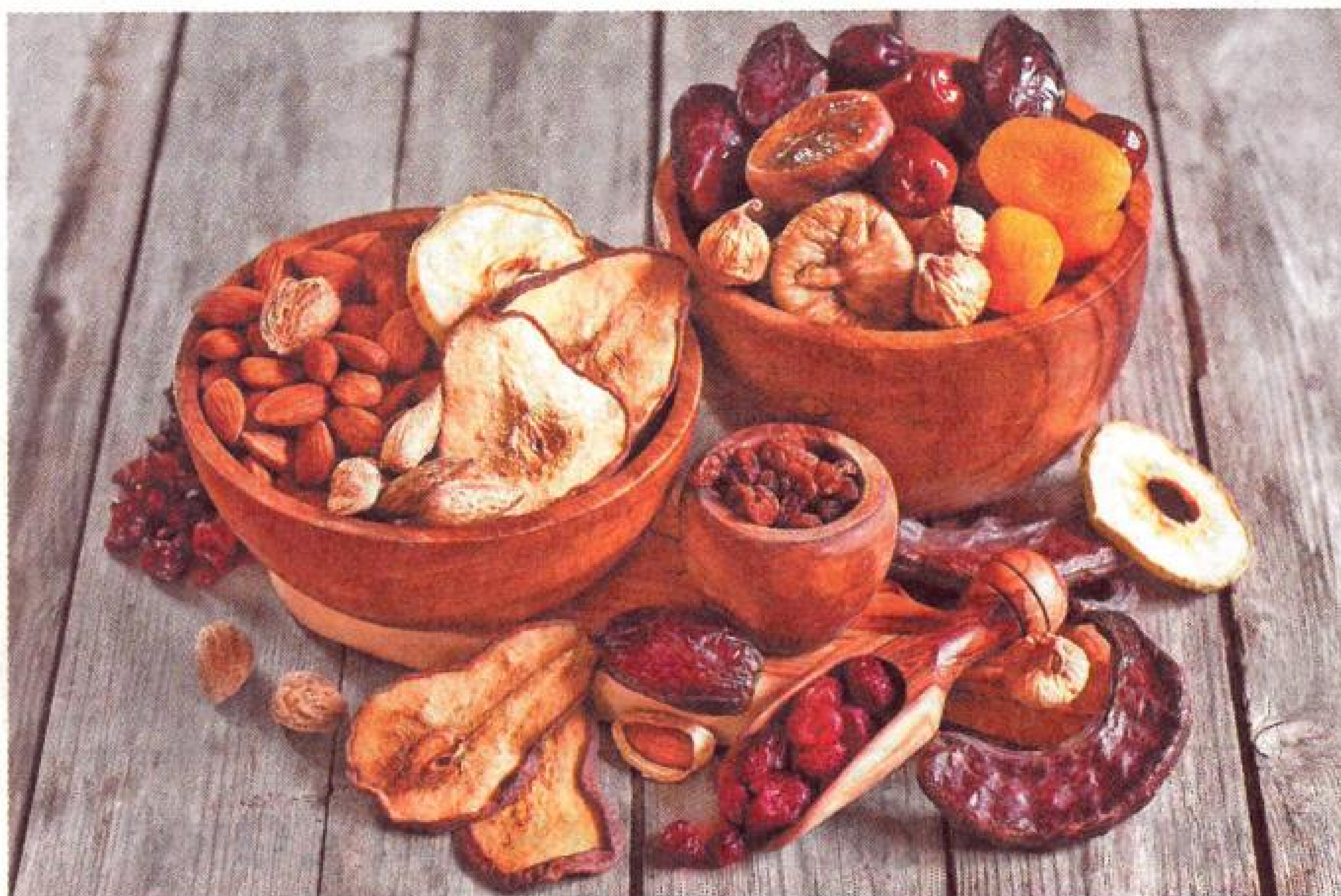
1 кг слив ■ 0,5 кг сахара ■ 0,5 ч. л. молотой корицы ■ 0,25 ч. л. тертого имбиря ■ 0,25 ч. л. молотого кардамона ■ 2 бутона гвоздики

1. Сливы промыть, разделить на половинки, выложить в простерилизованные банки, залить кипятком и оставить на 15–20 мин.
2. Затем воду из банок слить в кастрюлю, всыпать сахар и, непрерывно помешивая, прогреть на среднем огне.
3. В сироп добавить кардамон, имбирь, гвоздику и корицу, довести до кипения и залить в емкости со сливами.
4. Банки укупорить прокипяченными крышками, перевернуть, укутать и оставить до полного остывания.

✓ Рекомендуется не лениться и очищать фрукты от косточек. Без них консервированный компот получится гораздо полезнее и сможет дольше храниться. Тогда как в компоте с косточками уже через год хранения образуется синильная кислота, опасная для человека.



СУШИМ И МОРОЗИМ ПО ПРАВИЛАМ



Для любителей витаминных компотов настоящей находкой является домашняя сушка и заморозка фруктов и ягод. Соблюдая нехитрые правила, вы сами сможете засушить и заморозить различные плоды. А потом использовать в течение всего года абсолютно натуральные, а потому полезные и, конечно, вкусные фрукты и ягоды.

Вяленые яблоки

Ермолова Наталья

1 кг яблок ■ 1 стакан сахара

1. Твердые спелые яблоки промыть под проточной водой и обсушить бумажными полотенцами. Разрезать плоды пополам и удалить из каждого сердцевину с семечками. Оставшуюся часть яблок нарезать ломтиками толщиной 2 см.
2. Выложить фрукты в глубокую кастрюлю, засыпать сахаром. Накрыть яблоки (не кастрюлю!) крышкой меньшего диаметра, чем ободок емкости, и установить сверху гнет (банку с водой или тяжелый камень). Убрать в холодильник на 12 ч.
3. Извлечь заготовку из холодильника, гнет снять и слить выделившийся сок.
4. Дольки яблок поместить на застеленный пергаментом противень, поставить в разогретую до 65 °С духовку на 2,5 ч.
5. По истечении указанного времени вынуть противень с яблоками из духовки, переложить заготовки на чистую фольгу и отставить на 3–5 ч.



✓ Зимой это блюдо отлично заменит конфеты, а если вяленые яблоки залить кипятком, то получится вкусный и полезный компот.

Сушеные ягоды и фрукты

Естественная сушка. Для этого очищенные и нарезанные фрукты или целые ягоды без косточек (вишня, черешня) нужно разложить на листах фанеры, решетках или ситах. Сначала подвялить их в тени на ветру, а потом вынести на открытое солнце (но под навес). В процессе плоды регулярно перемешивать, чтобы они высыхали равномерно.

Искусственная сушка. Для ускорения процесса можно поместить подготовленные фрукты или ягоды в духовой

шкаф, печь или специальную сушилку. В этом случае обработка займет 7–12 ч. Каждый вид ягод или фруктов требует индивидуального температурного режима.

Плоды можно считать готовыми, если при сдавливании в ладони они не выделяют сок и не слипаются. При этом они не должны терять эластичности.

Хранить такие заготовки необходимо в мешочках из марли, развесив их в сухом, хорошо проветриваемом помещении.

«Сладкая витаминка»

Уколова Ольга



Смесь любых мелких ягод ■ сахар по вкусу

1. Мелкие ягоды промыть, обсушить.
2. Приготовить сироп. Небольшое количество воды вскипятить, всыпать сахар по вкусу, перемешать до растворения, снова довести до кипения. Процедить сироп через двойной слой марли. Остудить.
3. Формочки для льда наполнить ягодами, залить холодным сиропом и поставить в морозильную камеру для застывания.
4. Готовые ягодные кубики извлечь из формочек, сложить в пластиковый контейнер и отправить в морозильную камеру на длительное хранение.

Груши «Медовые»

Маркова Виолетта

4 кг свежих груш ■ 3 л очищенной воды ■ сахар по вкусу

1. Груши промыть под проточной водой, разрезать пополам, очистить от кожуры и сердцевин с семенами.
2. Поставить на огонь кастрюлю с очищенной водой, добавить сахар по вкусу, проварить до его полного растворения.
3. Потом уменьшить огонь до среднего, аккуратно опустить в сироп груши и проварить их в течение 15 мин до мягкости. Извлечь плоды шумовкой, переложить в глубокий сотейник и дать стечь.
4. Остывшие груши разложить на полотенце, обсушить, после чего нарезать тонкими ломтиками.
5. Выложить фрукты на застеленный пергаментом противень в один слой, поставить в духовку, разогретую до 60 °С, на 2 ч. Затем увеличить температуру до 80 °С и продолжать сушку, периодически помешивая плоды, в течение 8–10 ч.

✓ Из готовых груш при надавливании деревянной лопаткой не должен выделяться сок.

✓ Для сушки лучше всего подойдут груши с плотной мякотью, например «лесная красавица», «виктория», «ильинка», «любимица Клаппа».



Сушеные персики

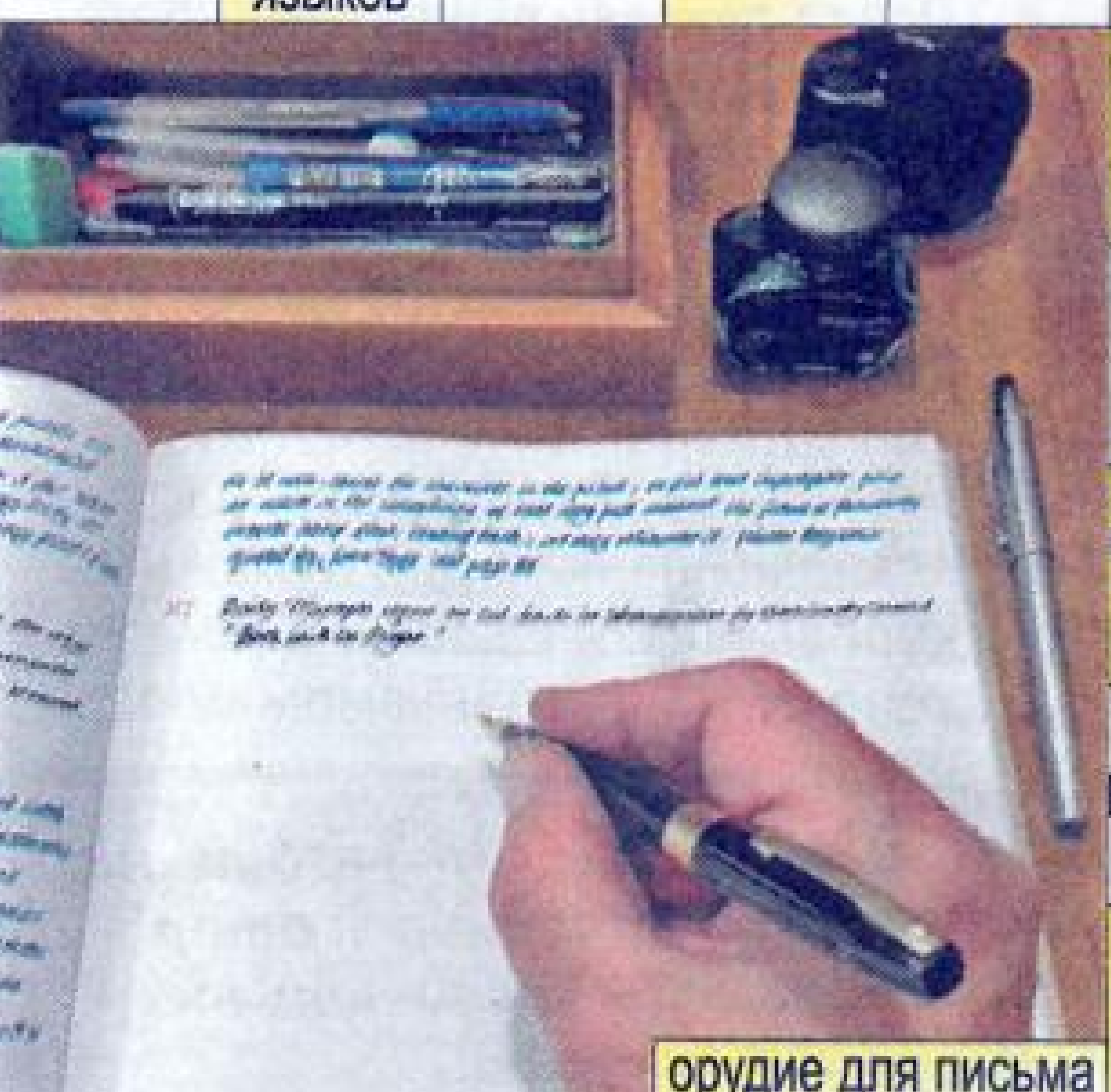
Безкоровая Ирина



Персики

1. Спелые плотные плоды помыть, разрезать на половинки, удалить косточки.
2. Духовой шкаф разогреть до 65 °С.
3. Противень застелить бумагой для выпечки, выложить на него подготовленные фрукты, поставить в духовку и выдержать в течение 30 мин, переворачивая плоды каждые 10 мин.
4. Далее духовку выключить, оставить в ней персики на 1 ч.
5. После этого снова разогреть духовку и вернуть в нее фрукты. Повторять процедуру до тех пор, пока персики не дойдут до полной готовности.
6. Разложить сухофрукты по стеклянным банкам или бумажным коробочкам и хранить в темном, хорошо проветриваемом месте.

✓ Подобным образом можно сушить и абрикосы. Разрезать на половинки, удалить косточки, разместить на противне и отправить в духовку, разогретую до 50 °С, а через 2–3 ч увеличить температуру до 70–75 °С и довести плоды до готовности.

		бог войны у греков		"шея" вулкана	силос на блоху					микроособенность
					корнеплод для борща		имя Райкина-старшего	перчатки, подросшие до локтей		сказочный "сапожник"
		древесная лягушка						театральный артист		
					завитые локоны	спесь				
	рыба с мужским именем	глубокий "нырок" самолета		Fe + Ni, сплав				певец ... Костюшкин		
	чувашская похлебка	напиток из Парагвая	волнение моря без ветра	птица из журавлей	отпетый транжир					
			исчезают в полдень в сериале							
	ненаглаженные брюки	бронемашина пехоты		проводное колесо	... Руставели, груз. поэт	игуменья-католичка				
				верхушка рангоутного дерева						
	пошивочная фирма	крепость на берегу Темзы	большой пассажирский самолет		и нимфа, и судно Кусто	режиссер ... Кончаловский				
	атрибут таракана в детской песенке			букет от гейши						развлекательный квартал Лондона
	лишение свободы	национальный ... характера	пустыня на юго-западе Африки	чесночный майонез	жердь для поднятия тяжестей		устаревшая единица яркости	составная часть плуга		
					аппарат для розыгрышей					
	склад, нужный бойцу			"клеенка" на полу				подшефный пионера	штат США	загонщик в лузу
	"... непуганых идиотов"	защита от девятых валов		солдат-монгол	небольшой водоем (разг.)					
				летучая группа				поселок кочевого типа	"Воды слонам!", имя актрисы	
	один из африканских языков	лото для американца			лаконичное "Да здравствует!"	автор "Питера Пэна"				
		колоски на ниве	южный мохоке-вельник	выпечка с изюмом						Mercedes или BMW
					цепи, оковы					
		оттуда отвечает армянское радио				королева Англии	старший товарищ пионера			
					Доминик ..., фр. писательница		гимнастические штаны			
	орудие для письма	умелец				Оля в Зазеркалье				

кабачки всмятку	рас- путный римский монарх	жидкое тесто для рыбы	кавале- рист в венгерке	в костях при не- погоде	ткань на пальто	 город-порт США						
прави- тель- деспот					язык Зем- ли обето- ванной							
	кухня в избе крестья- нина	"седина" на дере- ве	фран- цузский фарс									
сборище, скопле- ние	органи- ческое соедине- ние	керами- ческая японская чаша	... и Джерри	дочь раз- бойника у Линдгрена	король вальса из Вены							
Акопян, сын Ару- тюна	их вождь – Винне- ту (х/ф)	река в Па- лестине			часть платежа	страсть, картежни- ка обуяв- шая	"верете- но" турбины					
отложе- ния в па- ровых котлах	искусст- венное озерцо		растение сем. зон- тичных	... веса в спортза- ле	польский фантаст ... Лем	триллер ... грехов"	шар с шипами у ниндзя	резиден- ция языка				
			футбо- лист Ди- дье ...	наемная публика								
		сторона свитка с текстом			челнок НАСА							
музыка речи	нечто удиви- тельное		сундук – муку хранить			горная индейка- азиатка	смешно до слез	сердце Эквато- риальной Гвинеи	выход из строга ме- ханизма			
		удобре- ние из птичьего помета			парфю- мерная изюминка от кита			пре- зидент Венгрии Янош ...	монголо- китайская пустыня			
 земля при доме			аферист (разг.)									
					родной город Пикассо							
			поэтесса Серебря- ного века	воплъ стоящего на стре- ме	мать Исава и Иакова (библ.)							
					собака королей и президен- тов	"малыш" по- английски						
		благо- верная Зевса										
малыш – колючий клубочек	деньги в Читта- гонге	столпо- творение на трассе	город в Крыму	паничес- кое бегство	мускус- ная свинья	 птица с длинным загнутым клювом						
		жили до нас										
			рак, при- знанный матросами									
		обезьяна с берегов Амазонки										
глиняный сосуд на Кавказе			священ- ный бык (егип.)									

ЕСТЬ ВОПРОС!



При ведении домашнего хозяйства всегда много забот и приятных хлопот. Накормить семью вкусными, полезными, а главное – разнообразными блюдами, при этом приготовить быстро, не допустить промахов и ошибок. Вот и возникают вопросы у каждой, даже самой опытной хозяйки.

Почему при варке варенья снимают пенку?

В процессе варки самые легкие фракции продуктов, из которых состоит варенье, устремляются вверх и соединяются друг с другом, образуя плотную пену. Среди этих легких фракций – остатки грязи и соринки с ягод, сахара и воды, эфирные масла, а также самые первые белки, которые сворачиваются еще при 40 °С и подвержены крайне быстрому скисанию.

Поэтому если снять пенку, то варенье будет дольше храниться, не скиснет и не переварится. Кроме того, лакомство приобретет естественный, свойственный ягодам и фруктам цвет и прозрачную структуру, а также натуральный вкус и аромат, не утрачиваемый со временем.

Секреты маринада

Опытные хозяйки добавляют в банки листья черной смородины, мяты, дуба и вишни, душистый, черный и красный перец, чеснок, хрен, сельдерей, веточки укропа, цветы бархатцев, анис, тмин, гвоздику, кориандр и лавровый лист. Пряности и специи придают пикантность домашним заготовкам, усиливают их аромат, делают цвет ярким и насыщенным, вносят новые нотки в привычный вкус продуктов. Некоторые добавки обладают консервирующим действием, а хрен делает огурцы хрустящими и придает рассолу особенный вкус. Однако старайтесь не переборщить – пряности и травы не должны превышать 6% от общей массы всех продуктов.

Общие правила для качественного маринада:

- ♦ вода должна быть фильтрованной и лишённой посторонних запахов;
- ♦ вместо обычного сахара можно добавить коричневый (тростниковый);
- ♦ кроме обычного столового, попробуйте добавить яблочный, винный или настоящий на травах уксус;
- ♦ выбирайте соль без добавок, крупного или среднего помола.

Когда банки закатаны, их следует перевернуть, чтобы крышки дольше оставались горячими. Это необходимо для дополнительной стерилизации и обнаружения мелких щелей. Далее рекомендуется укутать банки одеялом на 2 дня, а после остывания хранить их в сухом прохладном и темном месте.

Ответы на сканворд на стр. 32–33



- Ой, соль рассыпалась – это к ссоре...
- А может, обойдется?!
- Нет, дорогой... Я уже настроилась!



С кулинарного сайта:
- За это время приготовим начинку. Собираем все, что есть в холодильнике. У меня в этот раз были: ветчина, брынза, перец болгарский и зелень.
- А у меня там мазь Вишневского, огурцы и коробка новокаина! И что теперь делать?!



Разговор хозяина и гостя:
- Может, положить грибочков?
- Спасибо, но не стоит. Грибы я только собирать люблю!
- Ну как скажете, можно и по полу раскидать...

УНИКАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ! НЕ ПРОПУСТИТЕ!

КОМПЛЕКТЫ АРХИВНЫХ НОМЕРОВ ЛЮБИМЫХ
ДЕТСКИХ ИЗДАНИЙ. СРАЗУ 12 НОМЕРОВ ЗА 2017 ГОД
ПО ВЫГОДНОЙ ЦЕНЕ.



- 97810** В ГОСТЯХ У СКАЗКИ – 182,06 грн (за 12 номеров)
- 97811** В ГОСТЯХ У КАЗКИ – 182,06 грн (за 12 номеров)
- 97813** КАРАМЕЛЬКИ (на рус. языке) – 201,21 грн (за 12 номеров)
- 97812** КАРАМЕЛЬКИ (на укр. языке) – 201,21 грн (за 12 номеров)
- 37891** НАСТОЛЬНАЯ ИГРА – 101,15 грн (за 5 номеров)

Приобрести архив можно двумя способами – оформить подписку в любом отделении
«Укрпочты» или заказать у производителя по тел.: (063) 208-54-45, (094) 132-49-05, (050) 244-27-05.

**ВЫ ПРОПУСТИЛИ НОМЕР? НЕ СМОГЛИ КУПИТЬ? НЕ ЗНАЕТЕ, ЧТО
ПОДАРИТЬ ПОДРУГЕ? ГОТОВКА – ЭТО ВАША ИЗВЕЧНАЯ ПРОБЛЕМА?**

Лучшее решение – подписка на архивный комплект «Золотой коллекции рецептов»
от «Вкусно и просто». Более тысячи рецептов сразу по оптимальной цене!

ПО ПРОСЬБАМ ЧИТАТЕЛЕЙ ТЕПЕРЬ В ПОДПИСКЕ!

Оформляйте подписку на комплект из 10 архивных номеров всего за 120 грн или закажите
у производителя по телефонам: (063) 208-54-45, (094) 132-49-05, (050) 244-27-05.



Готовить с нами – одно удовольствие!

«Еда. Домашние заготовки»
№ 7, июль 2018 г.

Учредитель – Лобачев А. В.
Издатель – ООО «Издательский дом
«Кузя».
Редактор – Лач Т. В.

Свидетельство о регистрации
КВ №22323-12223Р от 10.10.2016 г.,

Юридический адрес: г. Мариуполь,
ул. Итальянская, 136а, оф. 418.

Тел. редакции: (044) 224-90-63.
Отдел реализации:
(063) 208-54-45.
Отдел подписки и призов:
(094) 132-49-05.
Отдел рекламы: (044) 224-90-63.

Адрес для писем:
03164, г. Киев, а/я №80.

Отпечатано согласно предоставленному
оригинал-макету в типографии
«Фактор-Друк». 61030, г. Харьков,
ул. Саратовская, 51. Заказ № 5537.
Цена договорная. Тираж 35 000.
Номер подписан в печать 26.06.2018 г.

Ответственность за достоверность информации несут
авторы. Мнение редакции может не совпадать с мнением
авторов. Перепечатка материалов допускается только

перепику только на страницах издания. Пересылая
тексты, фотографии и другие графические изображения,
отправитель выражает тем самым свое согласие на их
использование в наших изданиях. Присланные материалы,
фотографии и другие графические изображения не воз-
вращаются и не рецензируются.

Р Материалы, отмеченные этим знаком или словом
«Реклама», а также размещенные во вкладке (в
виде листа, конверта и т. д.), публикуются на правах
рекламы. Ответственность за содержание рекламных
материалов несет рекламодатель.
О собственных акциях и конкурсах редакция сообщает

**В МИРЕ САМОГО
ВАЖНОГО И ИНТЕРЕСНОГО**

Неделя

Хороший друг
на всю неделю! **и люди**

32 страницы еженедельно!

- Новости • беседы со знаменитостями
• откровения звезд • кумиры прошлого
• истории о нечистой силе
• советы из писем читателей
• кулинарные рецепты • сканворд
• гороскоп на неделю.

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС 97760

Подписку можно оформить в любом
почтовом отделении Украины!

Подписные индексы: 97760, 97761 (загальний)

ВИКТОР ПАВЛИК:
«В шоу-бизнесе
я дружу со всеми» Стр. 13

**ИГРУШКИ
90-х:**
ОТ DENDY
ДО ТАМАГОЧИ Стр. 23

**МАРИНА
ЛАДЫНИНА:**
советская
Грета Гарбо Стр. 19

Неделя
№25 19 - 25 июня
2018 года **и люди**
новости политика шоу-бизнес криминал история сканворд

ПОСЛЕДНИЕ ОЦЕНКИ

На ВНО в этом году лучше всего сдали биологию,
а вот с украинским и математикой дела обстоят хуже. Стр. 3

**КАК ГОТОВИТЬ
КАПЛУНА?** Стр. 20

**СКАЗКА
БРАТЬЕВ
ГРИММ** Стр. 9

**КОНЕЦ
ЭПОХИ
НЕФТИ** Стр. 6

ЮРИЙ ВИЗБОР:
БАРД, АКТЕР
И ЖУРНАЛИСТ Стр. 11

**НЕ БОГИ
СПУТНИКИ
ЗАПУСКАЮТ** Стр. 4

**КАКОВО БЫТЬ
ВУНДЕРКИНДОМ** Стр. 19

**ЧТО ТАКОЕ
ГИПЕРЛУП** Стр. 3

**БОГДАН И МОТРОНА –
ЛЮБОВЬ И ВОЙНА** Стр. 8

АЛЕКСЕЙ СУХАНОВ:
«Гримеры делали из меня демона,
хотя все знают: я – ангел» Стр. 23

**АЛКОГОЛИКИ И ТРЕЗВЕННИКИ
БОЛЕЮТ ОДИНАКОВО** Стр. 7

ЗАГАДКИ И ТАЙНЫ

**2 РАЗА В МЕСЯЦ
ПО 32 СТРАНИЦЫ**

Подписной индекс
89488

Огромное разнообразие необъяс-
нимых явлений и интереснейших
тайн со всего мира, мистические
происшествия, а также захватыва-
ющие исторические события и кри-
минал, расследования и приключе-
ния, уфология и невероятные
факты об известных личностях.

**ПРИОТКРОЙТЕ ЗАВЕСУ
НЕПОЗНАННОГО ВМЕСТЕ
С «ЗАГАДКАМИ И ТАЙНАМИ»!**

**ЭКЗОРЦИЗМ
XXI ВЕКА**
Насколько возможно изгнать
дьявола по интернету стр. 12

**ПОЛЬ ГОГЕН:
В ПОИСКАХ
РАЯ** стр. 28

ЗАГАДКИ И ТАЙНЫ
Мистика • Парадоксы • Непознанное
Выходит 2 РАЗА
В МЕСЯЦ

**НЕЛОВКИЙ
ЖЕСТ – И ТЫ
В ТЮРЬМЕ**
Как одно движение
может привести
к проблемам
с законом стр. 23

**МИССИЯ MARS ONE
И НА МАРСЕ РАСТЕТ КАРТОШКА** стр. 9

**ВОТ ТЕБЕ И РАЗ –
ДУРНОЙ ГЛАЗ**
Как обезопасить себя
от воздействия со стороны стр. 11

**ПРЕДСКАЗАНИЯ
СМЕРТИ**
Сбудутся ли мрачные прогнозы
«точного предвидения современности» стр. 17

**ЧЕРТОВ КОГОТЬ
И СЛЕЗЫ АПАЧЕЙ**
Уникальные свойства
удивительного обсидиана стр. 17

Подписной индекс 89488. Оформляйте подписку на 2-е полугодие 2018 г. и выигрывайте призы!