

**ЖЕНСКИЙ
КАЛЕНДАРЬ**

№2/2018

СЕЗОН ЗАГОТОВОК: РЕЦЕПТЫ НА «БЫСТРО»!

Scan by Tetyanka_&TTT22



02

4 820103 850014

Важные секреты домашней консервации

Домашние соленья – огурчики, маринованный красный перец и прочие овощи – в любое время года являются настоящей находкой для любой хозяйки. Особенно если это заготовки с вашей грядки. Лето – идеальное время для закатки!

Сейчас на полках магазинов представлен большой ассортимент консервированных овощей, поэтому современные хозяйки незаслуженно забыли про соление в домашних условиях. Но вспомните, какие необыкновенные огурчики готовила ваша бабушка. Они наверняка получались хрустящими и невероятно вкусными. Такие же можно приготовить самим.

Помидоры

Для консервации помидоров на длительный срок подходят плоды поздних сортов разной степени зрелости: красные, розовые и зеленые.

Для приготовления сока подойдут хорошо созревшие и не слишком мясистые сорта, а для маринования и солений лучше выбирать крепкие, мясистые, плотные и не слишком крупные помидоры.

К помидорам подходят такие специи и пряности, как петрушка, хрень, чеснок, стручковый красный перец, укроп, черный перец горошком.

Перец красный сладкий или острый

По сравнению с другими овощами при засолке и консервировании в перце сохраняются от 50% до 80% витаминов. Потому ценность этого пищевого продукта в зимний период и ранней весной возрастает.

Для маринования выбирайте перец более яркой окраски, а для фаршировки подойдут слегка перезревшие плоды. Острый сорт использует в качестве приправы.

К перцу можно добавлять петрушку, чеснок, гвоздику, черный перец горошком.

ОСНОВНЫЕ СОВЕТЫ для домашней заготовки:

Соль для консервации выбирайте сухую, белого цвета, без добавок. Чаще всего рецепты рассчитаны на крупную или среднего помола соль. Морская соль также прекрасно подходит для этих целей.

Посуду для консервирования используют только чистую и стерилизованную. Для мытья овощей используйте специальную щетку. Пряную зелень моют под проточной водой и желательно около 5-8 минут.

Дубовые, вишневые и смородиновые листья помогают продлить срок хранения консервированных продуктов и улучшают их вкус, а если их перекладывать между овощами, то это поможет сберечь их плотную консистенцию.



Для домашнего консервирования подходит столовый уксус. В зависимости от рецептов его концентрация может быть 5%, 6%, 8%, 9%.

НЕОБХОДИМЫЙ ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ДОМАШНЕГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ:

- Объемные емкости, кастрюли миски, для пастеризации и стерилизации.
- Со-тейник, сито, дуршлаг.
- Острые ножи, ложки.
- Терка, овощечистка (блендер).
- Чеснокодавилка, деревянная толкушка.
- Сковорода, мерная посуда, стеклянные банки.
- Укупорочный ключ или закаточная машинка, крышки металлические (полиэтиленовые) для консервации.
- Также могут пригодиться марля, бочки, бочонки и кадки.

И. Парфенюк.



Какие же секреты необходимо знать, чтобы соленья получились, как у бабушки в селе?

Огурцы

Выбирайте огурцы для соления с черными пупырышками, а с белыми используйте в свежем виде. Огурцы желательно сортировать по сорту и величине.

Огурцы, снятые с грядки утром, лучше всего подходят для консервации. Их можно просто промыть хорошенко и не нужно вымачивать.

Плоды с тонкой кожицеей и небольшого размера получаются наиболее вкусными.

Если огурцы были сняты с грядки больше 24 часов назад, тогда их лучше замочить в холодной воде на 3-4 часа. Так они восстановят потерянную влагу и свой объем.

Укладывать в посуду их нужно бочок к бочку, плотно, но нельзя утрамбовывать, иначе это может повлиять на хрустящий эффект.

Температура заливки при консервации огурцов не должна превышать 90 градусов, а то потом они могут стать мягкими и рыхлыми.

В зависимости от рецепта, кроме соли, в рассол для огурцов добавляют дополнительные компоненты: хрень, чеснок, укроп, листья черной смородины, дуба, вишни, черный перец. Специй не должно быть больше 6% от общей массы.

Патиссоны

Патиссоны для солений нужны небольшие, с нежной тонкой кожицеей, желательно одинакового размера и только здоровые.

Мыть их следует мягкой щеткой. Плодоножку нужно отрезать вместе с мякотью, но не больше 1 см.

Более крупные плоды можно разрезать на части, а мелкие использовать целиком. К патиссонам добавляют мяту, сельдерей, петрушку, хрень, а нарезанные части можно пересыпать измельченным чесноком, стручковым красным перцем, укропом.

Цветная капуста

Для солений выбирайте плотную цветную капусту белого цвета, так как желтоватая капуста может быть уже переросшей, тогда соцветия будут рыхлыми, а в серединке ножки – жесткими.

От зеленых листьев следует избавиться, затем разобрать капусту на соцветия, но не слишком мелкие.

Чтобы цветная капуста сохранила свой цвет, нужно ее подержать в кипятке с солью и лимонной кислотой 1-2 мин.

Для цветной капусты подходят такие пряности и специи: гвоздика, перец черный и душистый горошком, эстрагон, корица, лавровый лист.

5 принципов безопасного консервирования!

Крутить банки – хобби бабушек? Не скажите! По вкусу домашние витаминные заготовки с магазинными не сравнишь. Как и по цене. А если действовать правильно, времени это займет совсем немного!

Соль и компании

Для засолки лучше брать крупную соль: овощи получаются хрустящими. Но после приготовления рассола его обязательно нужно процедить через марлю.

Никогда не используйте при консервировании овощей аспирин – он создает в рассоле вредные соединения, которые негативно влияют на печень и почки. Для лучшей сохранности домашних консервов в них многие добавляют уксус.

Полезнее добавлять натуральный яблочный уксус или сок красной смородины или клюквы (на литр рассола 200 мл сока) – да и консервы получаются мягче на вкус. Можно использовать и лимонную кислоту (половину чайной ложки на литр воды).

В соленья желательно добавлять мелко нарезанные листья или кусочки корня хрена – рассол останется прозрачным. И еще один нюанс: травами перекладывают овощи в банке, а вот перец горошком, лаврушку обязательно нужно прокипятить в рассоле.

И последнее. Водопроводную воду для приготовления рассолов и маринадов обязательно нужно пропустить через фильтр.

Без опасности

Сохранность домашних консервов зависит от правильно подготовленной тары. После мытья банки стерилизуют: можно обработать их паром из носика кипящего чайника.

Но времени это займет немало: 11/2 литровую придется держать 15 минут, литровую – 5. Самый простой способ – поста-

вить вымытые банки в духовку. А вот стерилизовать посуду в микроволновке нет смысла – значительная часть бактерий не уничтожается. Крышки надо промыть и прокипятить 3-5 минут.

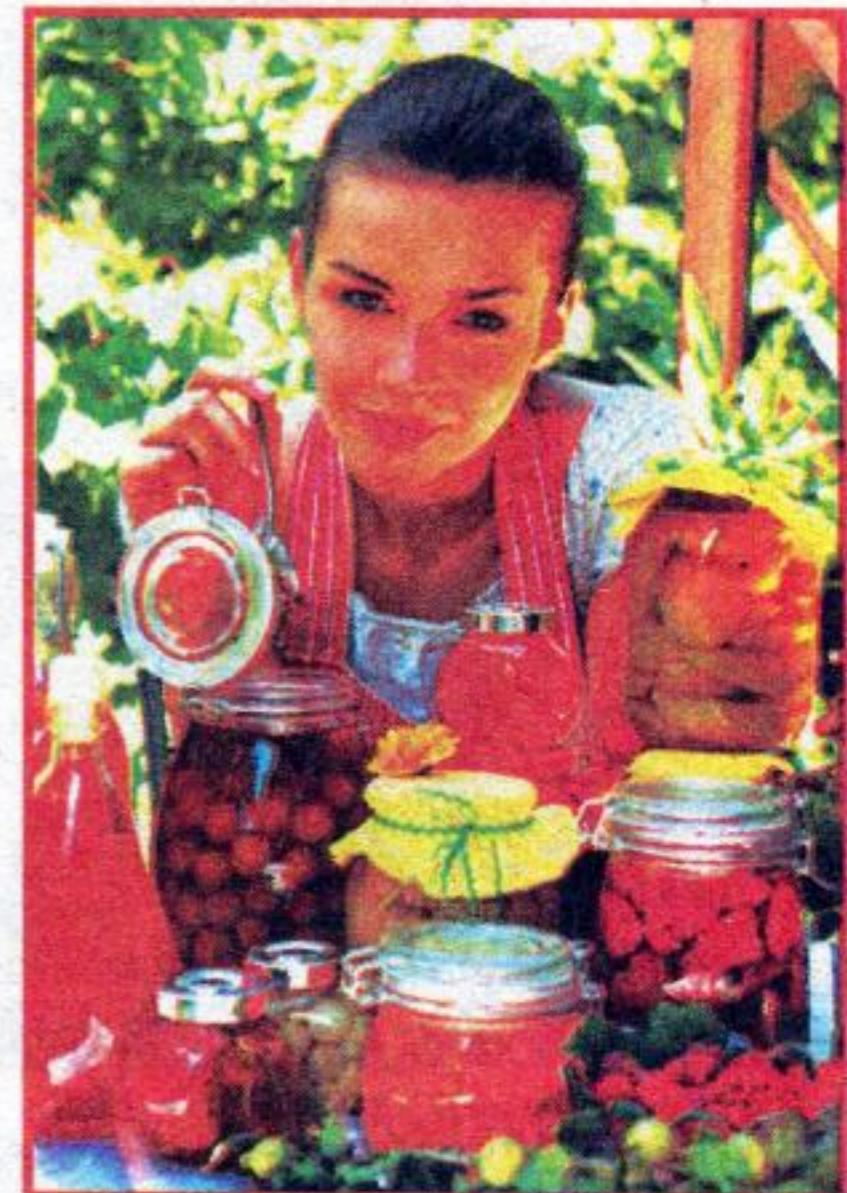
Для солений и маринадов подходят только желтые лакированные крышки: они не окисляются. А вообще самое практическое – использовать крышки и банки твист-офф: они с резьбой, так что мучиться с закаточной машинкой не придется.

5 секретов

- Самым полезным для здоровья специалисты считают квашение и соление овощей: получаются продукты молочнокислого брожения, помогающие поддерживать здоровую микрофлору кишечника.

- Расстояние между крышкой и содержимым банки не должно превышать 1,5 см – чем меньше останется воздуха, тем меньше окисления и потеря витаминов.

- Бланшировать овощи нужно



только в закрытой посуде, чтобы уменьшить потери витамина С.

- Нарезанные овощи не храните дольше 30 минут, сразу ставьте варить, чтобы сберечь максимум витаминов.

- Если вы готовите икру из баклажанов или кабачков, обжаренные овощи пропускайте через комбайн горячими.

О. Коваль.

Чтобы сохранились заготовки: некоторые секреты консервирования!

Умение сохранить заготовки очень важно для любой хозяйки. Ведь не секрет, что в банках с вареньем очень часто заводится плесень, а маринованные огурцы могут взорваться. Избежать подобных неприятностей неопытным хозяюшкам поможет знание следующих нюансов:

- Одним из самых главных правил домашних заготовок является запрет на удобренение культур позже, чем за 2 недели до сбора урожая. Полезные вещества из подкормок сразу же накапляются в плодах, и в результате их переизбытка овощи и фрукты начнут быстро портиться.

- Если вы готовите консервы из мяса и рыбы, то для консервирования в домашних условиях лучше всего использовать домашний автоклав «Консерватор».

- Перед консервацией овощи и фрукты рекомендуется на 5 часов погрузить в холодную воду. Благодаря такой простой процедуре они будут более упругими и не закиснут при хранении.

- Банки для консервирования очень важно тщательно вымыть. Особое внимание рекомендуется уделить венчикам на верхушках тары. В этих местах обычно скапливается больше всего бактерий. Если проигнорировать их, банка наверняка взорвется. После мытья тару следует обязательно прокипятить.

- Если по рецепту в маринад нужно добавлять уксус, лучше не лить его отдельно в каждую банку. Чтобы это вещество распределилось в маринаде равномерно, необходимо предварительно снять с огня заготовку после её закипания, подождать пару минут, затем влить в неё уксус и хорошо перемешать. Только после этого маринад можно разливать по банкам.

- Закаткам необходимо обеспечить медленное остывание. Для этого рекомендуется перевернуть их крышками вниз, чтобы сразу увидеть брак, если таковой имеется (из-под крышки, которая лежит не слишком плотно к горлышку, будет подтекать жидкость). Хорошие банки следует утеплить одеялом. Остывать консервы должны не меньше суток, желательно, не менее 2 дней.



7 способов приготовления

Наряду с капустой и брусникой в заготовку можно



1) Капуста квашеная хрустящая сухого посола

Ингредиенты:

- 1 крупный кочан капусты весом примерно 3 кг;
- 3 крупные моркови;
- 2 столовые ложки без горки соли.

Приготовление:

Чем крупнее кочан, тем вкуснее получается квашеная капуста. Лучше взять половинку громадного кочана, чем нацинковать два миниатюрных. С капусты снимите верхние листья, шинкуют, обходя кочерыжку. Очищенную морковь натирают на крупной терке, смешивают с капустой.

Самый ответственный момент – перетирание с солью. Для засолки не берут соль мелкого помола или йодированную. Капусту солят и разминают руками до появления сока. Если затянуть этот процесс, сока получится слишком много, а капуста станет мягкой. Банка должна быть сухой и стерилизованной.

Если используют керамические или дубовые бочонки, то их ополаскивают кипятком. Капусту укладывают, утрамбовывая с максимальной плотностью. В результате этих усилий на поверхности появляется слой капустного сока.

Банку ставят в глубокую тарелку, накрывают однослоевой марлей. При заквашивании капуста будет «бурлить», и часть жидкости перельется через край банки.

Капусту оставляют в теплом помещении на 4 дня, ежедневно снимают пену и «просверливают» толстой деревянной шпажкой отверстия до самого дна банки. Эти «тунNELи» в капустной массе способствуют движению газов. Через 4 дня капуста считается готовой, ее накрывают пластмассовой крышкой и ставят в холодильник.

2) Квашеная капуста по рецептам наших бабушек

Ингредиенты:

- кочан капусты примерно 2 кг весом;
- 1 большая морковка или 2 средние;
- 2 столовые ложки соли;
- 1 чайная ложка сахара;
- 15 горошин черного перца;
- 8 лавровых листов;
- 1 столовая ложка тмина – по желанию.

Приготовление:

Удалите верхние листья у капусты, кочан вымойте и мелко нацинкуйте. Я шинкую специальным ножом. Нарезка не идеальная, но на вкус это никак не влияет. Морковь натрите на крупной терке. Нацинкованную капусту выложите на стол не горкой, а длинным прямоугольником, как бы делая дорожку из капусты, поверх выложите тертую морковь, равномерно посолите все это и добавьте сахар.

Капусту аккуратно перетряхните (не перетирайте), слегка сдавливая руками, чтобы капуста хорошо перемешалась с морковью, а соль и сахар равномерно распределились по массе капусты. После этого нацинкованная капуста начинает выделять влагу (сок).

Слоями выложите ее в высокую кастрюлю, ни в коем случае не в алюминиевую, с широким дном. Каждый слой капусты хорошо, но не



3) Капуста квашеная хрустящая быстрого приготовления

На приготовление быстрой квашеной капусты по этому методу понадобится 2–3 дня. Для ускорения процесса брожения используется очень простой метод. Капуста получается на удивление вкусной и, конечно же, хрустящей.

Ингредиенты:

- 1 кочан капусты средних размеров весом от 1,5 до 2 кг;
- 2 крупные сочные моркови;
- 800 мл питьевой воды;
- 1 столовая ложка с горкой соли;
- 1 столовая ложка сахара.

Приготовление:

Капусту мелко нацинкуйте. Морковь нужно также нарезать соломкой, а не натереть на терке. Затем просто смешайте измельченную капусту с морковью и уложите в стеклянную банку как можно плотнее.

Для рассола вскипятите воду, размешайте в ней соль и сахар до полного растворения и залейте капусту. Чтобы банка не лопнула, лейте кипяток медленно или на столовую ложку. Запомните главный момент: рассол должен полностью покрывать капусту.

Если у вас капусты оказалось больше, сделайте вторую порцию рассола. Банку с капустой нужно поставить в тазик или глубокую тарелку, чтобы в процессе брожения рассол случайно не вытек на стол. Оставьте капусту кваситься при комнатной температуре.

На следующий день она уже начнет бродить – на поверхности появятся пузырьки газа. Этот газ необходимо «отжимать» – время от времени давить капусту вилкой. Давите усердно и не ленясь до тех пор, пока не перестанут выделяться пузырьки. Именно благодаря такому «отжиму» и ускоряется процесс брожения.

Примерно через пару дней газообразование прекратится. Тогда поставьте банку с квашеной капустой в холодильник и на следующий день можете есть.

4) Рецепт хрустящей квашеной капусты с яблоками

Ингредиенты:

- 1 большой кочан капусты весом около 2,5 кг;
- 1 морковь средних размеров;
- 1 большое яблоко, лучше кислое;
- 65 граммов обычной соли.

Приготовление:

Хрустящей квашеной капусты!

добавить яблоки. И получится не просто вкусно, а изумительно!

Очистите капусту от верхних кроющих листьев, вымойте и нацинкуйте острым ножом. Почистите и натрите на крупной терке морковь. Удалите из яблок сердцевину и нарежьте их дольками. Смешайте в одной посуде нацинкованные овощи.

После добавления соли перетрите их руками – должен появиться сок. Добавьте к овощной массе яблоки и перемешайте. Хорошо уплотните все продукты в емкости и положите сверху груз. Оставьте на сутки в комнате, после чего перенесите в прохладное место на 3–6 дней. Благодаря яблочной кислоте заготовка отлично хранится.

5) Рецепт хрустящей квашеной капусты с клювой

Ингредиенты:

- примерно 3 кг белокочанной капусты поздних сортов;
- 2 средние морковки;
- 5 штук лаврового листа;
- 15–20 горошин черного или душистого перца;
- 200 граммов клюквы, можно замороженной.

Рассол:

- 1 литр воды;
- 2 столовые ложки соли (не йодированной);
- 1 столовая ложка меда.

Приготовление:

Приготовьте рассол, растворив в теплой кипяченой воде соль и мед. Охладите этот раствор. Капусту очистите от верхних листиков, разрежьте на несколько частей и тонко нацинкуйте ножом, на терке или в комбайне, у кого что есть. Морковь натрите на крупной терке.

Смешайте измельченную капусту с морковью и клюквой. Переложите эту смесь в чистую банку, хорошо утрамбовывая. Между слоями положите лавровые листки и перец горошком.

Залейте в банку рассол так, чтобы он полностью покрыл капусту. Банку неплотно прикройте крышкой или накройте сложенной в несколько раз чистой марлей. Поставьте емкость с квашеной капустой в глубокую тарелку, так как при брожении жидкость может выходить из банки, затем переместите ее в теплое место.

Капуста будет бродить при комнатной температуре 3 дня. Все это время надо будет освобождать ее от образовавшегося газа – сероводорода. Запах, конечно, не из приятных, но терпимо, главное – не оставлять его в капусте.

Для этого надо будет протыкать ее до дна деревянной палочкой или длинным ножом – как выходит газ, вы увидите и почувствуете. В первый день его будет немного, во второй больше, а к вечеру третьего дня активный процесс брожения обычно заканчивается. Прокалывать капусту надо 3–5 раз за день.

Когда квашеная капуста с клюкой будет готова, поставьте ее в холодильник.

6) Хрустящая квашеная капуста с водкой

Идеальная закуска, мужчины такую капустку очень даже уважают!

Ингредиенты:

- 1 кг белокочанной капусты;
- 1 столовая ложка соли;
- треть столовой ложки сахара;
- 1 чайная ложка семян горчицы;



- семена укропа, перец черный горошком по вкусу;
- 1 крупная морковка;
- 1 столовая ложка водки.

Приготовление:

Как обычно, вымойте капусту и снимите верхние кроющие листья. Нацинкуйте ее помельче, добавьте очищенную морковь, тертую с помощью корейской терки. Перемешайте в глубокой миске или прямо на столе с добавлением сахара, соли и специй.

Сложите капусту с морковью в банку, хорошо утрамбовывая содержимое. Поставьте на поддон, чтобы сок, которого в процессе закваски будет много, вытекал на него, а не прямо на стол.

Оставьте банку с заготовкой при комнатной температуре. Через 3 дня влейте водку и вынесите банку в прохладное место. Спустя сутки хрустящая капуста будет готова.

7) Хрустящая квашеная капуста с брусникой на зиму в банках

Наряду с капустой и брусникой в эту заготовку добавляют яблоки. Лучше использовать сорт Антоновка. И получается не просто вкусно – изумительно!

Ингредиенты:

- 7 кг капусты белокочанной;
- полкило моркови;
- 400 граммов брусники свежей;
- 1 кг яблок;
- 300 граммов соли.

По желанию вы можете взять чуть меньше капусты, увеличив на это же самое количество вес подготовленных для закваски яблок. Заготовку можно делать не только в банках – кастрюля или бочонок – вполне подходящая тара для этого. Для добавления в капусту можно использовать замороженную бруснику. Яблоки подходят только кислых сортов, в идеале – Антоновка.

Приготовление:

Вымойте овощи и яблоки, предназначенные для переработки. Бруснику переберите, промойте, выложив на дуршлаг. Если ягоды замороженные из пакетика, просто разморозьте их. Нацинкуйте капусту острым ножом, очищенную морковь и яблоки натрите на крупной терке. Смешайте все это с брусникой в большой чистой миске. Приготовьте большую кастрюлю, объемом не менее 5 л. Дно кастрюли выстелите капустными листами. Уложите соленую капусту в кастрюлю по частям. Положите сначала примерно третью часть от всего объема нацинкованной капусты. Уплотните капусту, с силой нажимая на нее кулаками.

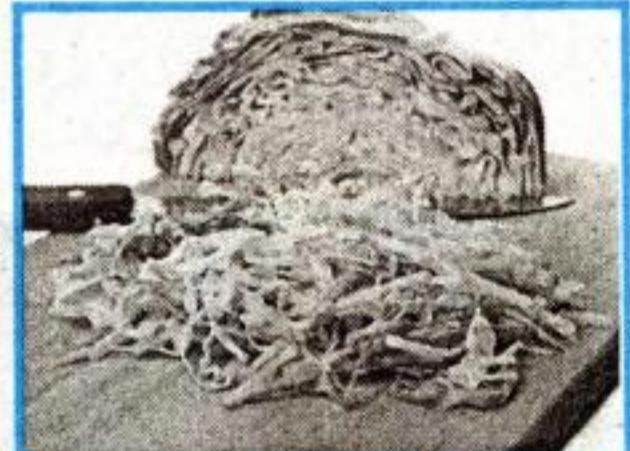
Капуста выделит сок. Затем положите вторую часть капусты и снова уплотните, затем третью. И в последний раз уплотните капусту. Помните, оставшийся в капусте воздух будет способствовать не брожению, а гниению капусты, поэтому не поленитесь и очень плотно уложите капусту. Уложенную плотно капусту закройте сверху чисто вымытыми зелеными капустными листьями, которые вы сняли с кочанов. Накройте капусту плоской тарелкой. Поставьте на тарелку какой-нибудь гнет.

Для брожения капусту нужно поместить в прохладное место. При температуре 16–18 градусов брожение происходит за 8–10 дней. А вот при комнатной температуре брожение произойдет значительно быстрее, но капуста в итоге получится мягкой.

А прелесть квашеной капусты как раз и состоит в том, что она хрустит. Так что постарайтесь найти для квашения прохладное место, например, утепленную лоджию. Во время брожения на поверхности капусты появится пена, которую нужно будет удалять. Не забывайте ежедневно протыкать заготовку деревянной палочкой до дна, чтобы выходил образовавшийся углекислый газ.

Когда прекратится выделение газов, появится светлый рассол и вкус станет кисловато-соленым, а не горьким, значит, брожение закончилось. Снимите гнет и переложите квашенную капусту в банку, плотно ее утрамбовав. Готовая капуста получается упругой, хрустящей и сочной.

А. Корниенко.



Как солить помидоры в банках на зиму холодным и



Засолка помидоров на зиму: «томатные» тонкости

Помидоры, в отличие от некоторых овощей, например, огурцов или кабачков, имеют свой неповторимый букет вкуса.

Чтобы не заглушить вкус и аромат томатов, при их засолке нужно использовать примерно в два раза меньше пряностей, чем при консервации тех же огурцов. Качественная засолка томатов требует соблюдения четырех правил.

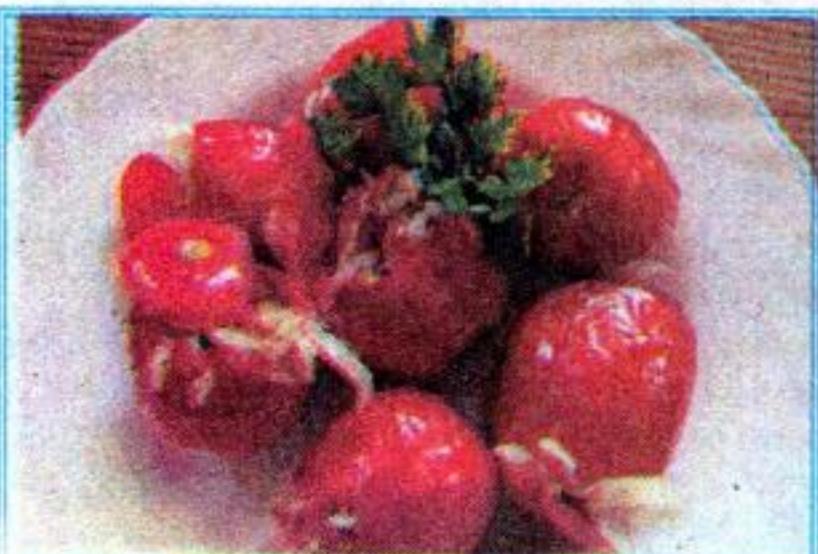
Не использовать большую тару. Твердые огурцы можно засаливать в больших емкостях, даже в бочке. Для помидоров желательно использовать посуду меньшего размера – емкости на 1–10 л. Так как под собственной тяжестью они деформируются.

Делать более крепкий рассол. Концентрация сахара в томатах выше, чем в огурцах, поэтому для консервации нужно больше соли. Традиционно рассол для зеленых плодов делают, соблюдая соотношение 300–400 г на 5 л воды, а для спелых – 250–350 г.

Правильно рассчитывать соотношение. Обычно количество плодов и рассола занимают по половине объема посуды: в трехлитровую емкость помещается 1,5 кг плодов и 1,5 л рассола.

Допускается отступление от этого показателя на 100 г (или 100 мл) при увеличении или уменьшении плотности кладки.

Учитывать длительность процесса брожения. Брожение длится примерно

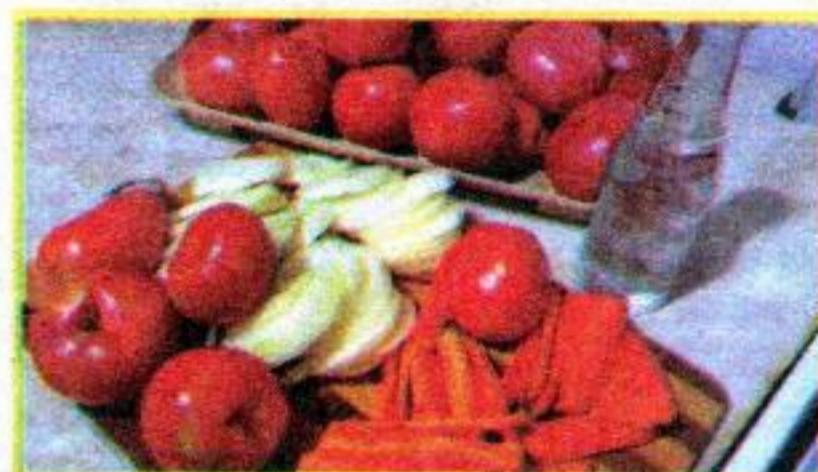


Засаливание — распространенный способ консервации, благодаря которому рост и размножение микроорганизмов, провоцирующих гниение. Однако томаты требуют особого подхода. Какие рецепты засолки помидоров?

Сложно поверить, что еще каких-то пару веков назад этот овощ считали несъедобной и бесполезной заморской «диковиной». Даже существовало ошибочное мнение о ядовитости плодов. Зато сегодня агрокультура насчитывает более 2 тыс. видов. Как же разобраться в таком многообразии и выбрать «правильные» помидоры? Ведь при засолке так важно сохранить форму и сочность овоща.

две недели при температуре 15–20°C (при холодном способе). Это связано с тем, что в томатах, особенно неспелых, аккумулируется ядовитое вещество – соланин.

Хранить соленья рекомендуется при температуре 0–2°C.



Выбираем «пузатый» овощ...

Выбирая «материал» для будущей заготовки, внимательно осматривайте плоды. В ход должны идти неиспорченные, кожица которых не имеет повреждений. Стоит обратить внимание еще на два нюанса.

Предпочтение сливовидной форме. Такие плоды покрыты плотной кожурой, которая не позволяет им деформироваться при консервации, и в то же время они сочные и мясистые внутри.

Прекрасно подойдут для

засолки такие сорта помидоров:

- «Гумберт»,
- «Маяк»,
- «Грибовский»,
- «Факел»,
- «Новинка»,
- «Де Баро»,
- «Титан»,
- «Ермак»,
- «Бизон».



Степень зрелости. Прекрасно держат форму зеленые томаты, а также средней степени спелости. Однако засаливать можно и зрелые, красные плоды, правда, обращаться с ними нужно осторожнее.

Томаты лучше просолятся, если класть в одну банку плоды одного сорта и примерно одинакового размера.

... и другие ингредиенты

Помимо томатов, для засаливания нужны вода и соль. Обычная поваренная, йодированную использовать нельзя. Оригинальность заготовки достигается за счет пряностей. С помидорами прекрасно сочетаются:

- укроп;



Таблица – Особенности методов засолки

Метод	Особенности
Холодный	- Плоды не деформируются; - длительный процесс брожения (6–14 дней); - не требуется стерилизация банок; - в овощах сохраняется больше полезных веществ.
Горячий	- Томаты могут деформироваться и потрескаться; - метод больше подходит для зеленых плодов; - часть питательных веществ утрачивается; - нужна стерилизация банок; - отсутствует процесс брожения.
Без рассола	- Необходима стерилизация банок; - заготовка получается сочной; - способ отлично подходит, если много треснувших и переспевших плодов.



горячим способом и почему томат «любит» морковь?

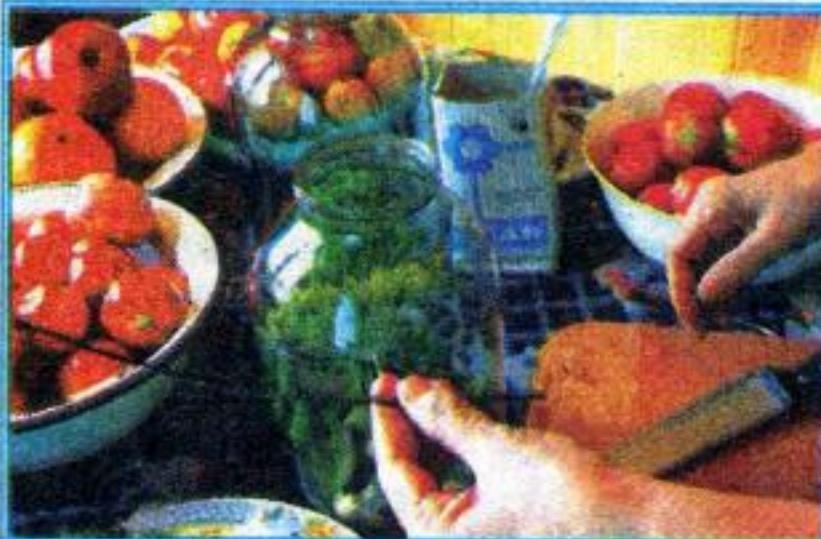
торому можно есть овощи вплоть до самой весны. Хлорид натрия блокирует технология такого метода практически одинакова для всех овощей, доров на зиму выбрать и как сделать вкус заготовки незабываемым?

- перец красный;
- петрушка;
- сельдерей;
- чеснок;
- эстрагон.

Чтобы томаты остались крепкими и упругими, в емкость с солением кидают листья дуба и вишни, в которых содержится большое количество дубильных веществ.

Технология: 3 способа

Прежде чем приступать к засолке, необходимо провести подготовительные мероприятия. Перед тем как солить помидоры в банках на зиму, томаты нужно тщательно вымыть, не повреждая кожуры, разложить на полотенца и дождаться высыхания, а затем аккуратно удалить плодоножки. Все остальные овощи из выбранного рецепта, зелень и



листья также тщательно промываются и освобождаются от лишней воды. Засолочную тару и крышки необходимо вымыть с хозяйственным мылом либо содой, простерилизовать. Если овощи засаливаются холодным методом, стерилизация емкостей необязательна.

Есть три способа засолки:

- **холодный** – используется рассол комнатной температуры;
- **горячий** – используется кипящий рассол;
- **без рассола** – целые плоды засаливаются в томатном пюре.

Каждый из этих методов имеет свою специфику, которая отражена в таблице ниже.

3 холодных метода...

В предложенных ниже рецептах, кроме последнего, рассол готовится одинаково. Соль для лучшего растворения заливается половиной стакана горячей воды, разбавляется оставшимся по рецепту объемом холодной. Рассол отстаи-

вается и отфильтровывается через сложенную в несколько слоев марлю.

Аутентичный

Особенности. Этот «бабушкин» рецепт остается неизменным уже несколько поколений. Главное правило – помидоры и ничего, кроме них. Ну разве что пара-тройка специй для аромата.

Ингредиенты:

- основной ингредиент – 1,5 кг;
- вода – 1,5 л;
- соль – 150 г;
- перец острый – один стручок;
- укроп – 50 г;
- петрушка, эстрагон и сельдерей – 15 г;
- смородиновые листья – две штуки.

Технология:

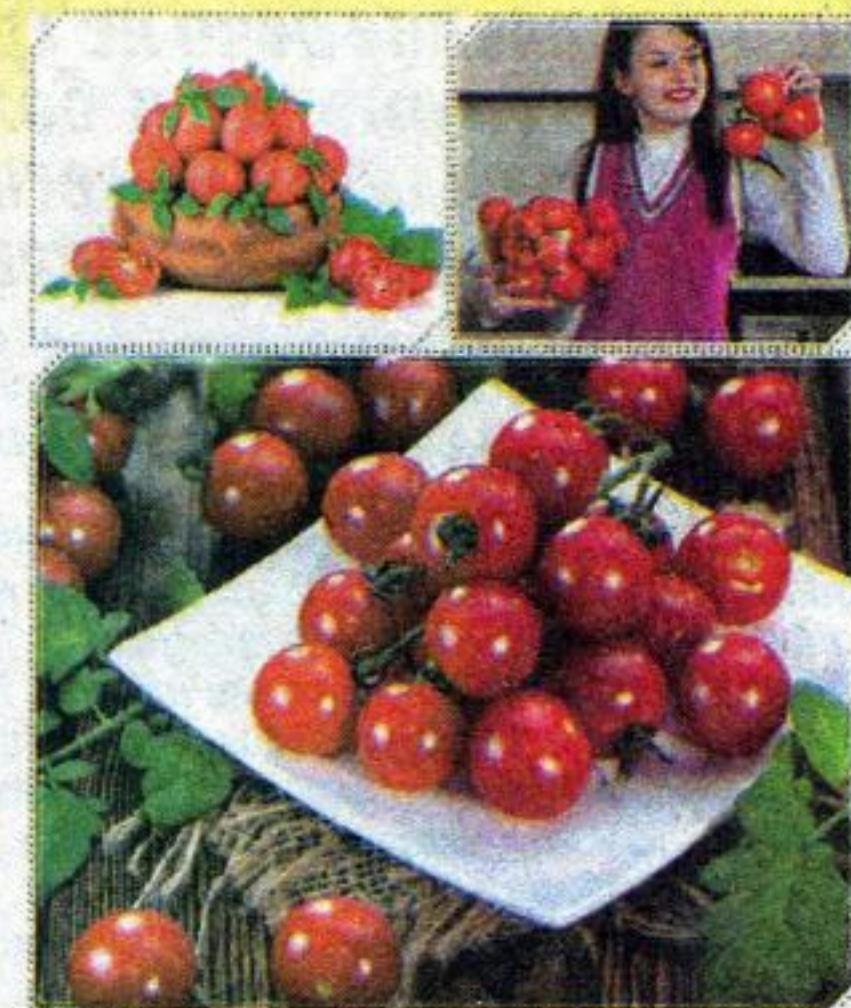
Сделать рассол. Треть всей зелени сложить в банку. Выложить томаты, чередуя их с зеленью. Влить рассол. Закрыть крышками и две недели держать при 15–20°C: рассол должен помутнеть за это время. Очистить поверхность томатов от пены и плесени, долить в емкость свежий рассол. Закатать и поместить в прохладу на хранение. В соление можно добавить нарезанный кольцами лук.

С болгарским перцем

Особенности. Любые пряности в этом рецепте, как и в любом другом, можно менять на свой вкус, а вот концентрацию соли корректировать нельзя.

Ингредиенты:

- основной ингредиент – 10 кг;
- вода – 8 л;
- соль – 0,5 кг;
- перец сладкий – 250 г;
- перец острый – по одному стручку на каждую банку;
- чеснок – 30 г;
- укроп – 150 г.



Технология:

Подготовить рассол. Перец сладкий освободить от семян и плодоножек, порезать соломкой, с каждого зубчика чеснока удалить кожицу. Поместить в банки основной ингредиент, чередуя со слоями зелени, болгарским перцем и чесноком. В каждую емкость при желании положить стручок острого перца. Залить рассолом и закрыть. Выдержать 10–12 суток при 15–20°C. Томаты очистить от плесени и пены, в емкости долить свежий рассол. Закатать.

С хреном и чесноком

Особенности. Такую консервацию можно сделать более острой, если удвоить количество хrena, а острый перец разрезать перед тем, как положить в банку. При этом нужно добавить 200 г укропа, а соли взять не 400, а 600 г.



Ингредиенты:

- основной ингредиент – 10 кг;
- вода – 8 л;
- соль – 400 г;
- чеснок – 150 г;
- корень хрена – 20 г;
- эстрагон – 25 г;
- перец острый – по стручку на каждую банку.

Технология:

Сделать рассол. С хрена снять кожуру, нарезать крупными кусочками, зубчики чеснока освободить от шелухи и порезать пополам. Томаты выложить в банки, чередуя с зеленью и приправами. В каждую емкость при желании положить перец острый. Залить рассолом и оставить в теплом помещении на 12 суток. Очистить помидоры, долить свежий рассол, закатать и поместить в прохладу.

Е.Будниченко.

Как сделать вкусное лечо:

Приготовление лечо не требует особых навыков, а результат порадует даже грунтовых томатов и болгарского перца. Из этих овощей можно сделать рованных салатов. И сегодня мы предлагаем вам заняться приготовлением уже давно прочно обосновалось на наших столах и стала прекрасным

● Берите для приготовления лечо только спелые и качественные томаты, использование некондиционных (второсортных) плодов негативно скажется на конечном результате.

Не стоит слишком долго варить лечо. Перец должен оставаться жестковатым, тогда вы получите действительно вкусный продукт.

Добавляя в лечо ароматные травы, помните, что с томатами и с болгарским перцем идеально сочетаются петрушка, базилик, кинза, майоран и тимьян. Причем лучше всего продукт хранится, если использовать не свежую, а сушеную зелень. Класть ее надо вместе с перцем.

Лечо простое

Лечо, приготовленное по этому рецепту, прекрасно хранится 1,5-2 года, хотя в его состав не входят какие-либо особые консерванты.

Ингредиенты:

- Томаты спелые – 4 кг,
- Перец болгарский (зеленый или разноцветный) – 4 кг,
- Сахар – 1 стакан,
- Соль – 2 ст. ложки.

Приготовление:

Томаты помойте, обсушите полотенцем, нарежьте на произвольные кусочки и пропустите через мясорубку. Вылейте получившуюся массу в эмалированную кастрюлю и поставьте вариться, дайте закипеть, убавьте огонь до минимума и готовьте 15 минут.

Болгарский перец очистите от плодоножек и семян, промойте, тоже слегка подсушите полотенцем и нарежьте средними полосками.

Положите в проварившуюся томатную массу,правьте солью, всыпьте



сахар, на среднем огне доведите до кипения, убавьте жар и варите лечо 30-35 минут, периодически помешивая. Перец должен остаться чуть жестковатым.

Готовое горячее лечо перелейте в заранее подготовленные и простерилизованные банки. Закройте завинчивающимися крышками или закатайте машинкой. Переверните емкости, накройте полотенцем и дайте остывать. Храните в холодильнике.

Лечо с уксусом и томатной пастой

Этот рецепт подойдет тем, кто любит уксусные закуски, а также тем, кто предпочитает хранить домашние заготовки (консервы) вне холодильника. Пригодится он вам и в том случае, если у вас есть перец, но по каким-то причинам нет томатов.

Ингредиенты:

- Перец болгарский – 3 кг,
- Томатная паста – 2 стакана,
- Вода – 3 стакана,
- Уксус (6%) – 1/2 стакана,
- Сахар – 1 стакан,
- Соль – 1 ст. ложка (с горкой).

Приготовление:

Болгарский перец очистите от плодоножек и семян, промойте и нарежьте некрупными полосками. Томатную пасту смешайте с водой, сахаром, солью и доведите до кипения. Влейте уксус, массу еще раз нагрейте, добавьте перец, дайте закипеть и варите на среднем огне в течение 30 минут, периодически помешивая.

Разложите готовое лечо по стерилизованным банкам и закройте завинчивающимися крышками. Переверните, остудите и храните в темном прохладном месте.

Вариант рецепта: при желании в лечо вместе с уксусом можно добавить 30-40 горошин черного перца.

Лечо тушеное

Это лечо больше подходит в качестве горячей или холодной закуски, но и зака-

лите их в кастрюлю за 5 минут до готовности лечо и тогда же вливайте уксус.

Чем мясистее будут томаты, тем вкуснее получится лечо. Перец же можно брать и зеленый тонкостенный, это добавит конечному продукту пикантности.

В оригинальном базовом рецепте венгерского лечо обязательно присутствуют три продукта – томаты, болгарский перец и репчатый лук. Но на самом деле без лука вполне можно обойтись, особенно если вы готовите не гарнir к мясу и не блюдо с колбасками, а закуску, которую будете закрывать на зиму.

тать на зиму его тоже можно.

Ингредиенты:

- Перец болгарский (красный толстостенный) – 1 кг,
- Томаты спелые – 1 кг,
- Вода – 150 мл,
- Сахар – 1/4 стакана,
- Соль – 1 ч. ложка.

Приготовление:

Болгарский перец очистите, промойте и нарежьте некрупными полосками, выложите в кастрюлю или в глубокую сковороду, залейте водой и бланшируйте в течение 15 минут. За это время ошпарьте кипятком томаты, снимите с них кожицу, нарежьте на маленькие кусочки.

Добавьте к перцу томаты, соль и сахар, постоянно помешивая, доведите до кипения и тушите на медленном огне 20-25 минут. Помидоры должны полностью развариться.

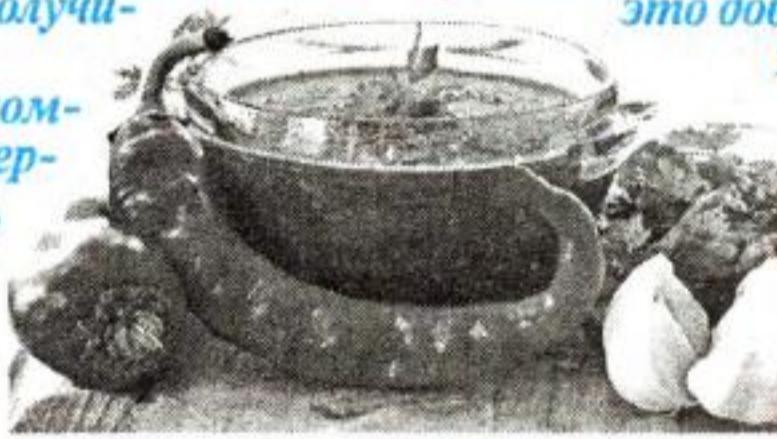
Совет: если вы собираетесь подавать лечо сразу, то за 5 минут до готовности можете добавить пучок рубленой петрушки, несколько зубчиков чеснока, пропущенного через пресс, и приправить блюдо подсолнечным или оливковым маслом.

Лечо с травами

Пряное, ароматное лечо, которое в горячем виде прекрасно дополнит жареное на гриле мясо, а зимой станет напоминанием о знойном лете.

Ингредиенты:

- Томаты спелые – 2 кг,
- Перец болгарский – 2 кг,
- Сахар – 1/2 стакана,
- Соль – 1 ст. ложка,
- Уксус (9%) – 50 мл,
- Петрушка сушеная – 4 ч. ложки (с горкой),
- Базилик сушеный – 2 ч. ложки,
- Корица молотая – на кончике ножа,
- Перец черный горошком – 15 шт.,
- Гвоздика – 3-4 шт.



секреты и лучшие рецепты!

самого искушенного гурмана. Наступает сезон огромное количество вкусных блюд и консервиро-лечно – традиционная венгерская закуска, которая дополнением как летнего, так и зимнего рациона!

Приготовление:

Помидоры бланшируйте, удалите с них кожицу, нарежьте плоды произвольными кусочками и пропустите через мясорубку. Выложите в кастрюлю и проварите 10 минут на медленном огне.

Перец очистите от семян, промойте и нарежьте полосками, добавьте к томатам вместе с сахаром, солью, уксусом, перемешайте, дайте закипеть и положите петрушку, базилик, черный перец горошком и гвоздику. Минут через 15 приправьте лечо корицей. Готовьте блюдо еще 15-20 минут, периодически помешивая.

При необходимости разлейте лечо в подготовленные банки, закройте завинчивающимися крышками или закатайте, переверните, дайте остыть и уберите в прохладное место.

Лечо с чесноком

Лечо с чесноком – простое и ароматное блюдо. Для его приготовления не нужны какие-либо особые приспособления, кроме плиты, так что оно подойдет тем, кто занимается консервированием на не очень хорошо оборудованной дачной кухне.

Ингредиенты:

- Томаты – 2 кг,
- Перец болгарский – 1,5 кг,
- Сахар – 2/3 стакана,
- Соль – 1 ст. ложка,
- Чеснок – 10 зубчиков,
- Базилик свежий (можно заменить петрушкой) – 1 пучок,
- Уксус (9%) – 40 мл.

Приготовление:

Томаты помойте и нарежьте на небольшие кусочки, выложите в кастрюлю и вари-



те на медленном огне 20 минут. Перец очистите от семян, промойте, нарежьте тонкими полосками, чеснок измельчите.

Отправьте овощи к помидорам, приправьте солью, всыпьте сахар. Перемешайте, доведите до кипения и готовьте еще 20 минут. Потом положите нарубленную зелень (базилик или петрушку) и влейте уксус. Помешивая, проварите 5 минут.

Готовое лечо разлейте по престериллизованным банкам, закройте крышками, переверните, дайте остыть и храните в прохладном месте.

Совет: для приготовления этого лечо можно использовать и мясорубку, в этом случае пропустите через нее томаты и чеснок, в остальном действуйте так, как указано в основном рецепте, только время варки помидоров уменьшите до 10 минут.

Лечо ост्रое

Этот рецепт – специально для тех, кто любит острые закуски. Блюдо отлично подойдет под крепкие напитки, жареное мясо, колбаски-гриль. Ну и, естественно, его можно заготовить на зиму. Кроме того, вы можете использовать его для приготовления домашней пиццы.

Ингредиенты:

- Перец болгарский – 1,5 кг,
- Перец чили – 3 шт.,
- Томаты спелые – 2 кг,
- Перец черный горошком – 20 шт.,
- Лук репчатый (крупный) – 2 шт.,
- Сахар – 1/2 стакана,
- Соль – 1 ст. ложка,



- Уксус (9%) – 50 мл,
- Кинза сушена – 4 ч. ложки (с горкой).

Приготовление:

Томаты пропустите через мясорубку вместе с репчатым луком. Болгарский перец и чили очистите от семян и нарежьте тонкими «перьями». Переложите все овощи в эмалированную кастрюлю и поставьте варить. Доведите смесь до кипения, постоянно помешивая. Добавьте сахар, соль, уксус, черный перец горошком и сушёную кинзу. Еще раз перемешайте, убавьте огонь до минимума и готовьте 20 минут, не забывая периодически мешать, чтобы не пригорело.

Лечо можно подавать сразу или разлить по стерилизованным банкам, закупорить крышками и хранить в прохладном месте.

Лечо с хреном

Если вы любите блюда с хреном, то его тоже можно использовать для приготовления лечо.

Ингредиенты:

- Томаты спелые – 1 кг,
- Перец болгарский – 1 кг,
- Корень хрена (свежий) – 50 г,
- Сахар – 1/3 стакана,
- Соль – 1 ст. ложка,
- Уксус (6%) – 100 мл.

Приготовление:

Томаты и хрен пропустите через мясорубку, выложите в кастрюлю, дайте закипеть и варите в течение 10 минут. Добавьте очищенный от семян и нарезанный тонкой соломкой перец, сахар, соль и уксус. Перемешайте и готовьте 15 минут на медленном огне, постоянно помешивая. Подавайте сразу (горячим или остывшим) или разложите по стерилизованным банкам и храните в прохладном месте.

Совет: Если вам покажется, что 50 г хрена мало для отчетливой остроты, то можете положить еще несколько зубчиков чеснока или добавить пару перчиков чили. Кроме того, можно приправить лечо кинзой или тимьяном.

Лечо – изумительное летнее и зимнее блюдо. Его приготовление не требует каких-либо особых навыков и экзотических продуктов, а результат, как правило, оказывается выше всяких похвал и радует даже самых искушенных гурманов. Попробуйте, надеемся, что и вам понравится изобретение древних мадьяр.

О. Тарасенко.



Сладкий перец – несомненно, один из лучших подарков Природы человечеству. Солнечный, напитанный живой энергией солнца и лета, он каждый раз неизменно становится украшением любого летнего и осеннего стола. Пока еще огородные грядки радуют дачников урожаем, самое время подумать о заготовках перца на зиму.



Не секрет, что мы всегда будем стремиться и шедевр приготовить, и времени да средств затратить по минимуму. И это правильно в нашей стремительной, полной стрессов жизни. Поэтому из тысяч разных способов и рецептов в сегодняшнюю подборку попали именно такие... ну, чтобы и быстро, и «шедеврально».

Перец в заморозке

Очень удобная форма заготовки на зиму. Свежий замороженный перец сохраняет свой аромат, что для зимних блюд – просто находка: в февральский день запах свежего перчика будет сродни празднику). Замораживают перец с разными целями, а от целей зависит и способ подготовки. Какие возможны варианты?

Для зимней фаршировки

Выбирают более-менее одинаковые по размеру и форме плоды, срезают «крышечки» с плодоножкой, убирают семечки, опускают в кипящую воду на 20–30 секунд (не дольше!).

Затем перцы вкладывают, как матрешки, один в другой своеобразным «паровозиком», упаковывают в пакет, заворачивают пластик в последнюю перчиковую полость – и партия перцев готова к заморозке.

Бланшированные перцы становятся не столь хрупкими и не ломаются, когда их вкладывают один в другой. А крышки, если вы любите при фаршировке закрывать перцы, сложите вместе с заготовками в морозильник.

Как заправку (супы, пюре, рагу)

Здесь вообще просто: очищаете перцы от семян и режете как только придумаете – колечками, соломкой, кубиками, ломтиками... склады-

ваете по порциям или все вместе, засыпаете в пакет – и отправляете в морозильную камеру.

Как готовый полуфабрикат

Запечь перцы на противне в духовке при температуре +180 °С на протяжении получаса. С остывших плодов снять кожице и убрать семена, а очищенные печёные перцы сложить партиями в пакет или контейнеры и отправить в заморозку.

Зимой, разморозив такие полуфабрикаты, достаточно добавить по вкусу перца, чеснока, масла или лимонного сока – и вы получаете неимоверно вкусный и красивый салат.

Перец для фаршировки

Весьма востребованная и выгодная заготовка. Фаршированный перец для многих стал любимым блюдом, поэтому такие рецепты всегда актуальны. Представляем два самых простых варианта.

Рецепт 1:

Не очень крупный перец промыть, убрать плодоножки и семена, отварить в подсоленной воде 3 минуты, следя, чтобы перец не потерял упругости.

Разложить в 2 или 3-литровые банки, залить до верха рассолом, в котором перец варился, добавить столовый 9% уксус: на 2-литровую банку – 2 ст. ложки, на 3-литровую – 3 ст. ложки – и закатать.

Рецепт 2:

1. Приготовить заливку из расчета:

Вода – 1 л

Сахар – 70 г

Соль – 35 г

Кислота лимонная – 8 г

2. Очищенные от плодоножек и семян перцы опустить на 2 минуты в кипяток и сразу охладить в холодной воде.

Именно перец благодаря своим вкусовым качествам и красивой зеленой, желтой и красной расцветке плодов имеет наибольший шанс при правильном подходе стать хитом зимних праздничных столов.

Как сделать болгарский

Вложить их один в другой и уложить в банку или, сплющивая, уложить перцы боком один на другой.

3. Готовые заготовки залить кипящей заливкой, стерилизовать:

литровые банки – 10–15 мин,

2-литровые – 20 мин,

3-литровые – 25 мин.

4. Сразу закатать.

Зимой достаточно открыть такую банку – и можно сразу же фаршировать перчики! Удобно, быстро и вкусно!



Лечо

Чрезвычайно интересное блюдо, пришедшее к нам из Венгрии. Классически это тушеные овощные смеси, сдобренные специями. Характерная особенность традиционного лечо – обязательное наличие 3 компонентов: сладкого перца, томатов и репчатого лука.

Но, как это часто происходит с полюбившимися народу блюдами, каждая хозяйка стала интерпретировать его по-своему, в результате чего на сегодняшний день лечо – это разнообразнейшие варианты сочетания болгарского перца, помидоров, моркови, жареного лука, копченого мяса и копченой свиной колбасы и... даже уже всего того, что вы придумаете туда добавить.

Рецепт почти классического лечо

Вам понадобится:

■ Перец болгарский – 2 кг





- Помидоры – 2 кг
- Лук репчатый – 1 кг
- Масло растительное – 150 г
- Уксус 9% – 3 ст. ложки
- Сахар – 4 ст. ложки
- Соль – 2 ч. ложки
- Перец черный горошок – 1 ч. ложка
- Перец душистый – 4 шт.
- Лавровый лист – 2 шт.

Приготовление:

Помидоры промыть, раз-



- Чеснок – 350 г
- Сахар – 300 г
- Соль – 100 г
- Уксус 9% – 250 мл
- Масло растительное – 1 ст. (250 мл)

Приготовление:

Перец, помидоры и морковь измельчить в мясорубке или блендером, поставить на огонь и после закипания тушить смесь на маленьком огне в течение 45–60 минут.

шением любого стола.

Красные, желтые и зеленые остро-сладкие ломтики великолепно смотрятся среди закусок и покоряют пряным запахом и отличным вкусом.

Правильно приготовленная заготовка – всегда беспроигрышный вариант: маринованные перцы бесподобны и на вкус, и на вид!



перец хитом зимнего стола?

мелчить на мясорубке (блендером) или пропустить через соковыжималку, лук нарезать полукольцами, перец нарезать соломкой.

Все сложить в таз или кастрюлю, добавить сахар, соль, перец, лавровый лист и масло и всю массу тушить на маленьком огне в течение часа. В конце добавить уксус, разлить готовое лечо по банкам и закатать.

Перевернуть на крышки и поставить остывать в теплое место.

Лечо можно использовать как отдельное блюдо, и как гарнир, а зимой будет в радость и то, и другое.

Аджика

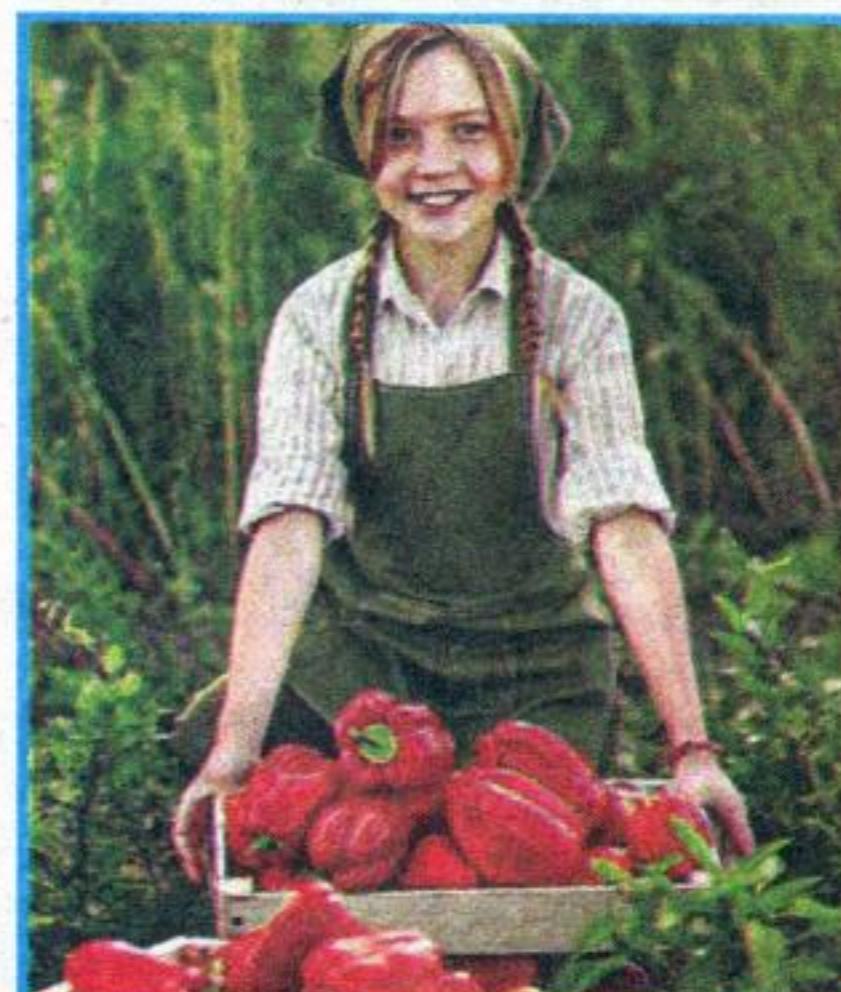
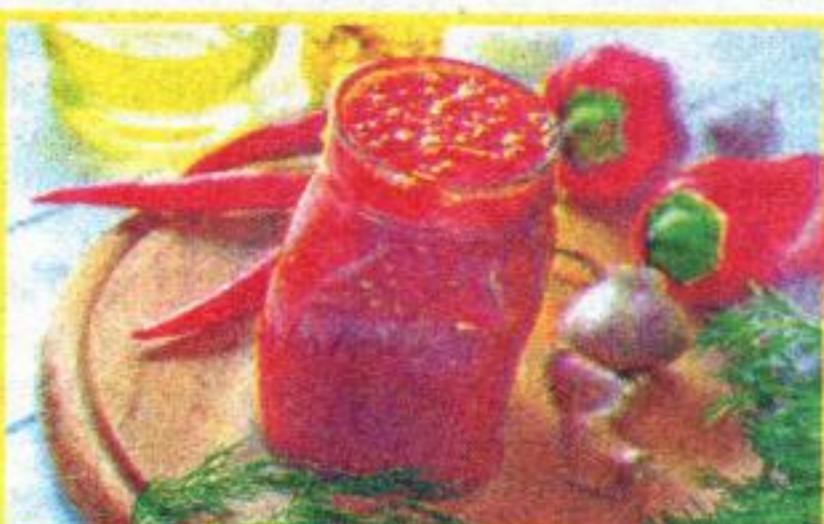
Острые приправы всегда были в чести у народа, и аджика – одна из них. В классическом варианте аджика – это тщательно перетертые с солью красный острый перец, чеснок и пряные травы. Но так уж случилось, что границы рецепта стали постепенно расширяться, включая то, чего, по определению, там и быть не должно – помидоры, морковь и даже яблоки.

Согласитесь, на сегодняшний день практически любой острый соус, содержащий горький перец и чеснок, называют аджикой. Не будем и мы отходить от сложившейся традиции и рассмотрим 2 рецепта замечательных соусов под этим традиционным названием.

Оригинальная неострая аджика

Вам понадобится:

- Болгарский перец – 1,5 кг
- Помидоры – 5 кг
- Морковь 1 кг



Затем добавить соль, сахар и масло и продолжить тушить еще 30 минут. По истечении этого времени влить уксус, еще через 10 минут добавить измельченный чеснок.

После этого через 15 минут разложить готовую аджику в подготовленные баночки и закатать.

Аджика грузинская

Вам понадобится:

- Болгарский перец – 5 кг
- Перец горький – 500 г
- Томатная паста – 500 г
- Помидоры – 1,5 кг
- Морковь – 1 кг
- Лук репчатый – 2,5 кг
- Чеснок – 5–6 шт.
- Петрушка – 1 пучок
- Кинза свежая и сухая – 1 + 1 пучок
- Соль – по вкусу

Приготовление:

Все ингредиенты размельчить в мясорубке (блендере), смесь поставить на огонь, варить 5–10 минут. Разложить в подогретые баночки и закатать.

Как видите, оба рецепта просты в исполнении, но различны по вкусу, хотя и оба – «аджики»

Перец в маринаде

Маринованный перец становится укра-

Рецепт маринованного перца

Вам понадобится:

- Перец болгарский – 8 кг
- Сахар – 400 г
- Соль – 4 ст. ложки
- Уксус 9% – 400 г
- Масло подсолнечное – 400 г
- Лавровый лист – 4–5 штук
- Гвоздика – 4–5 шт.
- Перец черный горошок – 12 шт.
- Перец душистый – 4–5 шт.
- Вода – 2 л

Приготовление:

Перец освободить от семян и порезать на четвертинки. Для заготовок лучше выбирать недлинные более-менее одинаковые плоды, тогда ломтики будут одинаковые.

Но если перчики разные, не беда, тогда можно разрезать длинные на большее количество ломтиков. Красиво будет, если сами плоды перца разные по цвету – зеленые, красные, желтые.

Подготовить маринад – в воду добавить сахар, соль, масло и специи, прокипятить 4–5 минут, потом влить уксус.

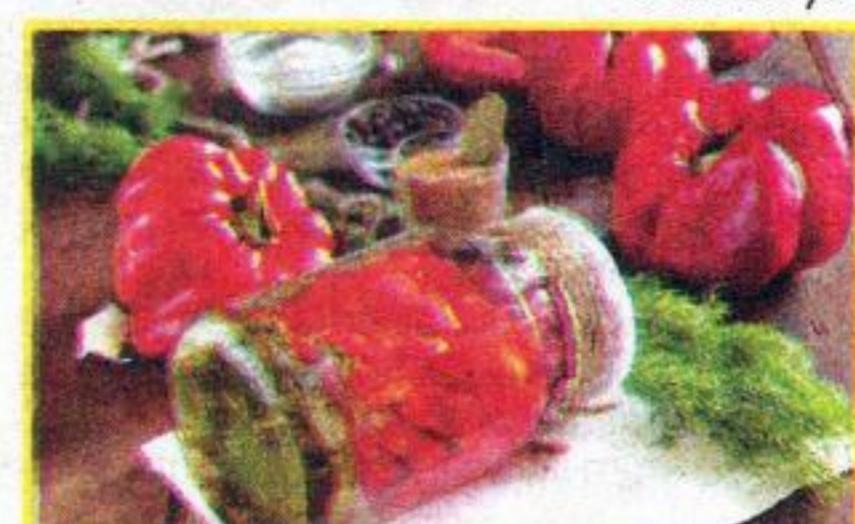
Заготовленные ломтики бланшировать в кипящей воде 1,5–2 минуты и сразу переместить (шумовкой или дуршлагом) в кипящий маринад.

На маленьком огне перец в маринаде держать 4–5 минут (больше ради профилактики не стоит) и быстро переложить в заготовленные банки. Как только банка наполнилась, закатать.

Совет мимоходом

Если у вас нет аллергии на мед, то его можно ввести в рецепт вместо сахара, вкус готового перца даже выиграет.

М. Шевчук.



Икру из баклажанов на зиму готовить желаете? А секреты этих заготовок знаете?

Люблю я делать разные овощные блюда, тем более, когда осень на дворе и урожай лежит везде. Вот и сегодня у меня осталось не израсходовано много «синеньких» и я подумала, а не сообразить ли мне домашнюю икру. Да такую, чтобы она напоминала вкус магазинной пастообразной. Итак, готовим сегодня икру из баклажанов. Запакуем ее в баночки — и в погреб, а потом зимой достанем и будем угощать всех, например, сделаем классные бутерброды или будем кушать ее как отдельную закуску, а также она будет легко сочетаться с любыми вторыми блюдами.

Простой рецепт на зиму классической икры из баклажанов

Как говорится, классику любят все, ведь именно с таких вариантов и начинаются кулинарные творения. А уж потом мы видоизменяем и находим различные другие интерпретации.

Этот вариант довольно простой, он несложный, но в то же время очень вкусный и аппетитный. Та самая баклажанная икра получается такой, как будто вы попали в фильм «Иван Васильевич меняет профессию».

Лично я именно там впервые услышала выражение «икра заморская», так вот хочу сказать, она и вправду получается такой.

Поэтому предлагаю обязательно воспользоваться именно этим рецептом приготовления, тем более, если вы готовите впервые это блюдо.

Помните только об одном, что на рабочем месте всегда должен быть порядок — и тогда все непременно получится.

Нам понадобится:

- баклажаны – 800 г
- помидоры сочные крупные – 0,5 кг
- морковь – 2-3 шт.
- перец болгарский сладкий – 3 шт.
- лук репчатый – 2 шт.
- чеснок – 2 головки
- соль и перец по вкусу
- растительное масло – 100 мл



Способ приготовления:

1. Очистите кожуру с баклажан, чтобы они не выделили горчинку в процессе варки. Нарежьте кухонным ножом, чтобы получились кубики.

Важно! Если вы любите своеобразную горчинку от баклажанов, то шкурку можно не удалять, ориентируйтесь на свой вкус.

С репчатого лука и чеснока уберите шелу-

ху и мелко порежьте на кусочки. Морковь тоже рубится на кусочки ножиком.

Важно! Режьте все описанные ингредиенты одинакового размера, чтобы кубики были одинаковыми (примерно 1 см x 1 см), чтобы в последствии все тушилось равномерно.

Важно!

Чеснока можно взять одну головку и даже меньше, не всем всем таки нравится чесночный вкус.

Болгарский перец аккуратно распотрошите, удалите сердцевинку и семечки, а также прожилки, которые также могут дать горчинку в готовом блюде. Тщательно промойте внутри и снаружи холодной водой. У помидоров уберите плодоножку, как мой сынок говорит «полку».

2. Возьмите сковороду с толстым дном или чугунок, или кастрюлю, чтобы в процессе тушения ничего не пригорало.

Важно! Если у вас посуда с антипригарным покрытием, то ни в коем случае не используйте металлическую или деревянную лопатку, приобретите силиконовую мягкую. С ней микроцарапины никогда не образуются и таким образом срок службы сковороды увеличится.

Налейте в сковородку растительное подсолнечное масло, добавьте лук и морковь.

Важно!

Все ингредиенты должны тушиться на огне, а не обжариваться, тем более сильно. Так как могут возникнуть зажарки, которые потом не превратятся в нужную консистенцию. Поэтому огонь сделайте небольшой.

Сразу же к луку и моркови добавьте мелко порубленные баклажаны. Сверху немного подсолите, накройте крышкой и тушите на среднем огне под крышкой. Не жарим, а тушим!

3. Чеснок перемелите в кашицу, используя блендер. Затем болгарский перец и помидоры поместите в чашу блендера к чесноку и тоже перемелите.

Важно!

Никогда не кладите больше половины продуктов в чашку блендера, так все плохо перемелется, электроприбор может не справиться с такой работой. Лучше делайте в несколько этапов,



4. Проверьте в сковороде овощи, если сока, жидкости стало мало, то добавьте воды, чтобы все хорошо тушилось.

5. Получившуюся красную массу из блендера добавьте к баклажанам и продолжайте тушить до полной мягкости моркови на маленьком огне. Перемешайте. Добавьте соль и перец по вкусу.

Подсказка!

Тушите примерно 40 минут. Морковка должна быть мягкая, если вы ее возьмете в руки, то она легко раздавится пальцем.

Выключите плиту и дайте этой овощной смеси постоять и остывть до комнатной температуры.

6. Остывшую массу поместите в чашу и перемелите блендером до состояния пасты. Вот какая густая прелесть получилась. Настоящая баклажанная икра, по цвету такая прям как в магазине, если еще не лучше. Холодную икру уже можно есть, намазав на батон или хлеб.

Интересно!

Конечно, чтобы сделать самую вкусную икру из баклажан, нужно все овощи выбирать правильно.

Репчатый лук не должен быть сильно горьким, морковь должна быть свежей и сладкой. Ну и помидоры с болгарским перцем соответственно. Поэтому прежде, чем готовить, проверьте их на качество и вкус.

7. Законсервируйте икру в баночки. Для этого простерилизуйте банки и крышки удобным способом, к которому вы привыкли.

Готовую икру заново доведите до кипения, а потом уже разлейте по стерильным банкам. Закройте под закручивающиеся металлические крышки с покрытием. Накройте одеялом и дайте остывть до комнатной температуры.

Дополнительной стерилизации банок с готовой заготовкой не требуется. Кушайте на здоровье и радуйте такой вкусной жареной на сковороде закуской и заготовкой на зиму! Приятного аппетита!

О. Мироненко.

Свекла по-корейски отличной закуской может стать: расскажем, как ее готовить и с чем на стол подавать!

• Мы предложим несколько очень вкусных рецептов зимних заготовок из свеклы, которые непременно вас порадуют и удивят.

Свекла по-корейски с морковью на зиму

Рецепт вкусной свеклы по-корейски на зиму с чесноком, приправами и морковкой. Свекла по-корейски с морковью получается очень ароматной, пикантной, сытной, полезной и вкусной. Подаваться может такая закуска как к различным блюдам, так и отдельно с кусочком черного или белого хлеба.

Итак, готовим салатик на зиму из свеклы по-корейски с морковью. Рецепт вкусной свеклы по-корейски на зиму с морковью и чесноком по шагам.

Для приготовления такой закуски берем:

- Свеклу – 500 г. (2-3 штуки);
- Морковку – 500 г. (3-4 штучки);
- Приправу для моркови по-корейски

Информация на заметку!

Чтобы получились закуски из свеклы насыщенного бордового цвета, рекомендуем использовать при приготовлении блюд сочную свеклу самых темных сортов, например, Либеро (ранний сорт), Бордо или Детройт (среднеспелый), Цилиндра, Матрона Седек (поздние сорта) или другие подобные.

(купить в магазине) – 1 упаковка (15 г.);

- Чеснок по вкусу (примерно 4-5 зубчиков, чем больше, тем блюдо острее);
- 1 лож. столов. уксуса столового (девяносто процентный);
- 400 мл. без запаха масла растительного;
- сахар и соль, как нравится, по собственному вкусу.

Как делается свекла по-корейски?

Шаг 1. Овощи тщательно вымыть под горячей водой, почистить от листьев и кожицы (если морковь молодая, достаточно просто помыть и срезать кончики).

Шаг 2. Потереть и морковь, и свеклу на терке по-корейски, делая не слишком длинные полоски.

Шаг 3. Добавить к тертым овощам соль, приправу магазинную по-корейски, щепотку сахара, перемешать аккуратно руками или специальной деревянной лопаткой (ложечкой).

Шаг 4. Влить в салат из свеклы по-корейски с морковью приготовленный уксус (не переборщите с количеством), масло подсолнечное, перемешать и попробовать

блюдо на вкус. Если нужно, можно салат еще немного подсолить или подсладить.

Шаг 5. Рубим ножом мелко-мелко или продавливаем через чесночницу чесночные зубчики, добавляем их в наш салат, снова аккуратно перемешиваем.

Шаг 6. Ставим блюдо на час в холодильник, а пока оно настаивается, подготавливаем небольшие пол-литровые или меньше баночки (можно использовать банки с закручивающимися крышками).

Внимание!

Банки и крышки для салата из свеклы и моркови, готовящегося на зиму, следует стерилизовать.

Шаг 7. Раскладываем салат по банкам, плотно закручиваем крышки или закатываем, в случае, если вы делаете закатки. Вкусная свекла по-корейски с морковью на зиму готова! В данном случае блюдо становится вкуснее, если оно дольше постоит.

Кушать салатик из свеклы по-корейски с морковью, чесноком и уксусом можно спустя пару часов после его приготовления. Срок годности закатанного на зиму продукта составляет 5-7 месяцев при правильном хранении, то есть в холодильнике.

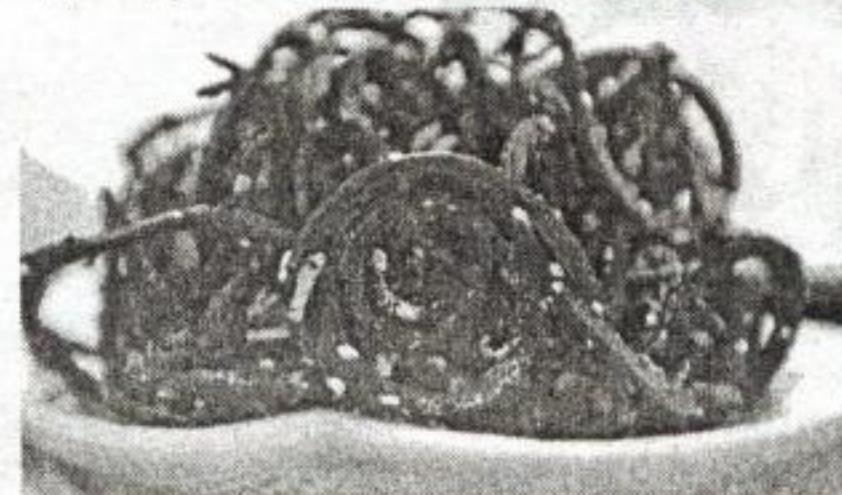
Свекла по-корейски с белокочанной капустой на зиму

Рецепт вкусной свеклы по-корейски на зиму с белокочанной капустой. Капуста со свеклой по-корейски имеет кисло-сладкий пикантный маринованный вкус, может подаваться отдельно или как дополнение к мясным, рыбным и другим блюдам. Получается такой салатик очень красивым и вкусным. Хранится в холодильнике 6 месяцев.

Итак, капуста со свеклой по-корейски!

Для приготовления салата берем:

- Свеклу (темного сорта, сладкую) – 4 клубня среднего размера (на 600-700 г.);
- Белокочанную капусту – 1 кочан (среднего размера, весом до 1 кг, примерно 600-800 г.);
- Чесночные зубчики – 4-6, на свой вкус (можно взять больше, будет салат острее);
- Лук сладкий белый или классический – одна крупная луковица или 2 средние.



Свекла по-корейски с капустой делается в маринаде.

Для приготовления маринада необходимо:

- 1,2 литра воды;
- 125-150 г. сахара (полстакана примерно, добавляя, пробуем на свой вкус);
- немного соли по собственному вкусу;
- 9%-ный уксус – 50 мл;
- 2-4 листика лаврушки;
- 6 горошинок черного перца.

Как делается свекла по-корейски на зиму с белокочанной капустой?

Шаг 1. Помыть капусту, если нужно, снять верхние листы, нарезать овощ квадратами небольшими или соломкой.

Внимание! Если капусту будете шинковать квадратиками, то примерно такими, как для обычного овощного салата, то есть небольшими. В такой нарезке капуста в салате со свеклой смотрится более красиво и при мариновании становится невероятно хрустящей.

Шаг 2. Свеклу моем, чистим, натираем по-корейски, то есть тонкой соломкой.

Шаг 3. Чеснок чистим, нарезаем на тоненькие кружочки или полоски.

Шаг 4. Лук чистим, режем мелко кубиками или четвертями колец (обязательно тонко).

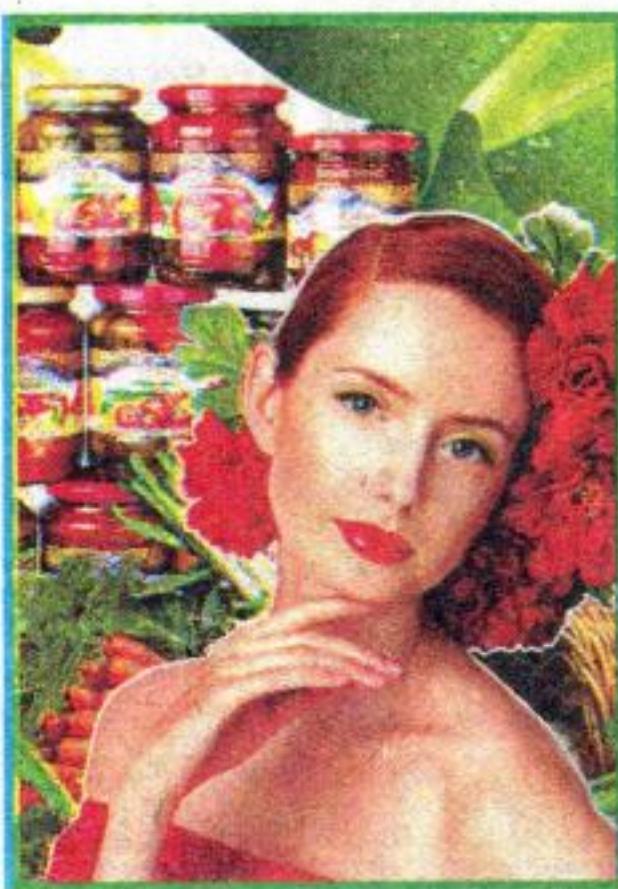
Шаг 5. Смешиваем в миске все продукты руками, отставляем и переходим к готовке маринада.

Шаг 6. Все продукты, приготовленные для маринада, кроме уксуса, поместить в сотейник, довести до кипения и поварить 7 минут. Сыпучие продукты должны быть полностью растворены, лавровый лист и перец должны дать аромат.

Шаг 7. Заливаем к концу варки, где-то за минуту, уксус в маринад, перемешиваем и выключаем огонь.

Шаг 8. Подготовленные капусту и свеклу своим горячим, снятым прямо с огня маринадом, оставить в комнате мариноваться на 5 часов, затем еще на 5 убрать в холод, капуста со свеклой по-корейски готова, ее можно подавать к столу, а можно разложить по стерильным баночкам, плотно закрыть капроновыми или закручивающимися крышками и отправить в холодильник на хранение.

П. Сансоненко.



Домашний рецепт консервированного борща



Список продуктов:

- капуста – 2 кг
- свекла – 1,5 кг
- морковка – 400 г
- репчатый лук – 300 г
- корни петрушки и сельдерея – 200 г
- зелень сельдерея и петрушки – 100 г
- паста томатная – 100 г
- сахар-песок – 100 г
- соль – 100-150 г
- чеснок – 50 г
- вода – 0,8 л
- уксус (9-процентный) – 150-200 мл
- душистый перец горошком – 20 шт.
- горький перец горошком – 20 шт.
- лавровый лист – 10 шт.

Процесс приготовления:

Свекла, морковка, корни сельдерея и петрушки вымываются и отвариваются (свеклу следует отваривать в течение тридцати-сорока минут, морковку и коренья сельдерея и петрушки – двадцать – двадцать пять минут).

Отваренные ингредиенты потом перекладываются в холодную водичку и выдерживаются в ней до остывания.

Затем их надобно очистить от кожицы и нарезать кусочками произвольной формы либо же соломкой.

Кочан капусты освобождается от верхних листьев и разрезается на четыре части. Далее из него удаляется кочережка.

После этого капусту нашинковать.

Необычные заготовки: традиционное меню

Хорошему, как известно, предела нет! Так и с домашними заготовками. Существует немало классических, экзотических, такого, что, появившись на обеденном столе, вызовет не только слова одобрения, но и изменения, а то и новое. В результате получаются настоящие кулинарные

Чеснок и репчатый лук очищаются от шелухи, вымываются и измельчаются.

Зелень петрушки и сельдерея измельчается и мелко нарезается.

В указанном количестве кипящей воды растворяются соль, сахар-песок и томатная паста. Дальше жидкость снова доводится до кипения, чтобы получился маринад.

Измельченная зелень и нарезанные овощи выкладываются в кастрюлю большого размера и заливаются сваренным маринадом (причем количество жидкости в емкости должно соответствовать приблизительно тридцати процентам от общего объема заготовки).

Все необходимо прокипятить на слабом огне пятнадцать-двадцать минут.

В обработанные паром чистые баночки нужно влить по пятнадцать-двадцать миллилитров уксуса, положить по три-четыре горошинки перца да по одному лавровому листочку.

Дальше баночки заполняются горячей овощной массой, накрываются крышечками и стерилизуются при слабом кипении воды пятнадцать-шестнадцать минут.

Простерилизованные заготовки с борщем закатываются, укутываются и охлаждаются.

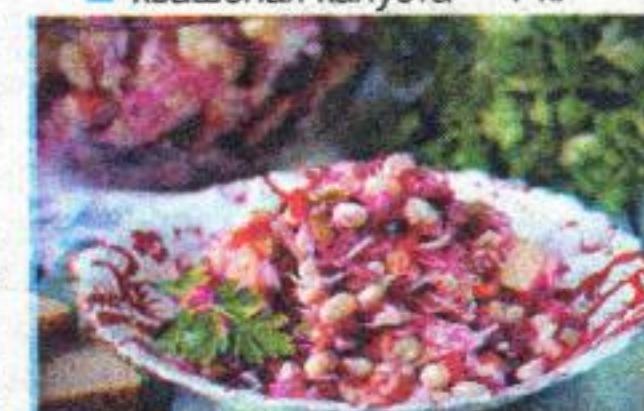
Примечание:

Можно в ходе приготовления консервированного борща использовать и квашенную капусту, однако при этом в маринад надо добавлять меньше соли, то есть всего лишь пятьдесят граммов, и исключить уксус вообще. В остальном же технология консервирования борща идентична той, что предложена в рецепте.

Домашний рецепт консервированного винегрета

Список продуктов:

- свекла – 1,3 кг
- квашенная капуста – 1 кг



- морковка – 0,6 кг
- картофель – 0,6 кг
- лук репчатый – 250 г
- соль – 50 г

- вода – 2 л
- уксус (9-процентный) – 200 мл.

Процесс приготовления:

Морковка и свекла тщательно вымываются и отвариваются по отдельности (свекла – в течение тридцати-сорока минут, морковка – двадцати-двадцати пяти).

Сваренные корнеплоды сразу же нужно опустить в холодную воду, а затем освободить от кожицы и нарезать в виде кубиков.

Вымытые клубни картофеля очищаются от кожуры, нарезаются кусочками, которые затем промываются в воде.

Подготовленные кусочки погружаются на пять-шесть минуток в кипяток, откапываются на дуршлаг и перекладываются в холодную воду.

Квашенную капусту следует отделить от рассола. Если имеются крупные кусочки, то их непременно надобно измельчить.

Лук репчатый очищается, вымывается и нашинковывается.

Свекла, морковка, картофель, квашеная капуста и репчатый лук перемешиваются.

Получившуюся овощную смесь надо разложить в стеклянные полилитровые банки.

Для приготовления рассола для заливки заготовки в указанном количестве кипящей воды растворяется соль. После рассол требуется размешать.

В каждую пол-литровую баночку, наполненную овощной смесью, вливается по двадцать миллилитров 9-процентного уксуса, а также вливается кипящий рассол в таком количестве, дабы он покрыл содержимое емкостей.

Баночки накрываются крышками и стерилизуются в течение восемнадцати-двадцати минуток.

Простерилизованные заготовки с винегретом закатываются и встрихиваются. Далее их надлежит немножечко покатать с боку на бок.

Банки с консервированным винегретом охлаждаются и ставятся для хранения в прохладном помещении.

Примечание:

При подаче к столу в консервированный винегрет необходимо будет обязательно добавить масло растительное по вкусу.

Домашний рецепт баклажанов, фаршированных морковью да чесноком



Список продуктов:

- баклажаны – 2 кг
- морковка – 2 шт.
- душистый перец горошком – 6 шт.
- лавровый лист – 3 шт.
- чеснок – 2-3 гол.
- вода – 2 л
- соль – 2,5 ст.л.
- измельченная зелень петрушки либо укропа – берется по вкусу.

Процесс приготовления:

Вымытые очищенные морковки натираются на крупной терке.

Головки чеснока разделяются на зубчики, которые затем очищаются от шелухи и пропускаются через пресс.

Натертая морковка и подавленный чеснок соединяются.

Баклажаны отвариваются в подсоленной воде в течение пяти-семи минут, а потом охлаждаются и разрезаются вдоль, однако не до самого конца.

В образовавшиеся разрезы необходимо поместить морковно-чесночную начинку.

Потом плоды складываются слоями в глубокую емкость и пересыпаются измельченной зеленью петрушки либо же укропа.

Для приготовления маринада надобно вскипятить воду, всыпать в нее соль, бросить лавровые листочки и горошинки душистого перца и выдержать затем жидкость на огне десять-пятнадцать минут.

Фаршированные баклажаны заливаются приготовленным горячим маринадом и придавливаются сверху гнетом.

Фаршированные баклажаны оставляются в теплом месте на трое суток, а после ставятся в холодильник еще на денька два-три.

Примечание:

При желании для длительного хранения фаршированные баклажаны, сделанные по данному рецепту, можно и законсервировать:

обновляем – родных и близких вкусными блюдами удивляем!

ческих и неоднократно проверенных рецептов. Но всегда хочется чего-нибудь необычного, по-особому вкусного, и, что греха таить, но и возгласы восхищения ваших родных и близких. Именно поэтому опытные хозяйки постоянно экспериментируют с рецептами шедевры – блюда, которые справедливо можно назвать необычными заготовками. Их рецепты мы предлагаем вашему вниманию!

после этапа проквашивания в тепле, длящегося двое суток, плоды следует разложить по баночкам, залить маринадом горячим, простерилизовать десять минут да закатать.

Хранится заготовка такого типа в прохладном месте.

Домашний рецепт топинамбура в облепиховом соке

Список продуктов:

- топинамбур – 1 кг
- сахар-песок – 200 г

- вода – 400 мл
- облепиховый сок – 200 мл.

Процесс приготовления:

Топинамбур тщательным образом вымывается, очищается и нарезается кусочками.

Затем кусочки топинамбура заливаются облепиховым соком да водой, а еще к ним добавляется сахар-песок.

Далее все доводится до состояния кипения.

Кусочки земляной груши, то есть топинамбура, укладываются

в пол-литровые прокипяченные баночки и сразу заливаются оставшимся отваром.

Емкости прикрываются крышками.

Потом топинамбур в облепиховом соке пастеризуются в кипящей воде пятнадцать минуток и быстренько закатываются.

Примечание:

Топинамбур в облепиховом соке по технологии, предложенной в данном рецепте, можно



сделать и без использования сахара-песка.

Н. Паличенко.

Консервируем по-новому: топ-3 необычных рецепта!

Сейчас модно готовить джем из арбузных корочек и сушить помидоры!

Но маленькую часть лета можно сохранить и для зимы – «закатав» его в банку. Сейчас все популярнее становятся заморозка ягод и необычные способы консервации. Наши хозяйки перенимают опыт у иностранных и уже, как в Италии, вместо консервированных помидоров готовят вяленые, а вместо обычного варенья – американские джемы.

Рецепт №1:

Сушеные помидоры



Вяленые и сушеные помидоры «пришли» к нам с Италии, там такой необычный метод сохранения помидоров к зиме практикуют уже давно. Пикантные помидорчики идеально подойдут для начинки пирогов и пиццы, а также как закуска к праздничному столу. А готовить их довольно просто:

■ Нужно взять 1 кг помидоров, несколько зубков чеснока, базилик, оливковое масло и соль с перцем. Помидоры разрезаем пополам, а базилик ополаскиваем, нарезаем и смешиваем с маслом, солью, перцем. В этой смеси обваливаем помидоры.

Выкладываем помидоры на противень срезом вверх и ставим в духовку сушиться на 3 ч. при температуре 100°C. Затем ду-

ховку выключаем, а помидоры оставляем в ней еще на 8 ч или на ночь. В банки выкладываем нарезанный дольками чеснок, по 1 листику базилика и помидоры, заливаем все оливковым маслом. Банки укупориваем крышками, и пикантная закуска готова!

Рецепт №2:

Борщи и супы

Заправку для борща на зиму консервируют многие хозяйки, но нововведение этого лета – консервация рассольника. Первопроходцы и создательницы этого рецепта уверяют, что такая консервация – просто спасение для кухни. Открыл – и обед готов.



■ Чтобы закатать рассольник в банки, нужно 2 стакана перловки, 3 кг огурцов, 1 кг морковки, 1 кг лука, 150 г сахара, 4 столовые ложки соли, 200 мл растительного масла, 100 мл уксуса, лавровый лист и зелень.

Перловку замачиваем на ночь, затем промываем, заливаем водой и доводим до кипе-

ния. Воду сливаем, а перловку промываем, вновь заливаем водой и отвариваем до готовности. Овощи ополаскиваем, морковь очищаем от кожицы, лук – от шелухи. Морковь натираем на крупной терке, лук крупно шинкуем, огурцы нарезаем крупными кусочками.

Овощи выкладываем в кастрюлю, добавляем соль, сахар, масло, тщательно перемешиваем, ставим на огонь, доводим до кипения и продолжаем готовить около 50 мин. Добавляем к овощам перловку, лавровый лист, перец горошком, зелень и провариваем еще 5 мин.

Вливаем к рассольнику уксус, перемешиваем и снимаем кастрюлю с огня. Рассольник раскладываем по стерилизованным банкам, закатываем, ставим крышкой вниз, накрываем одеялом и оставляем до полного остывания.

Кстати, рецепт консервирования отличной заправки для борща на зиму можно прочесть здесь.

Рецепт №3:

Необычное варенье

Арбузное варенье и варенье из арбузных корок позволяет сделать практически безотходным процесс консервации. Да и на зимнем столе яркие арбузные эксперименты смотрятся очень необычно, а главное – вкусно.

Арбузное, тыквенное и даже варенье из свеклы давно потеснили привычное для нас варенье из яблок или малины. Да и готовить арбузное варенье совсем не сложно.

■ На 400 г арбуза нужно взять 800 г сахара, стакан воды и парочку лимонов. Арбуз очищаем от корочек, мякоть нарезаем небольшими кусочками, выкладываем в кастрюлю, добавляем немного воды и варим до размягчения. Добавляем к пюре 400 г сахара и тщательно перемешиваем. С лимонов срезаем цедру и выдавливаем сок.



Лимонную цедру измельчаем. Остальной сахар смешиваем с соком лимона, стаканом воды и готовим сироп. Добавляем к арбузу лимонную цедру, сироп и варим варенье на среднем огне до загустения. Готовое варенье выкладываем в стерилизованные банки и закатываем.

Кстати, многие хозяйки не выбрасывают арбузные корки, а готовят из них варенье. Правда, оно больше похоже на конфитюр. Для этого достаточно помыть и порезать корочки, залить их сахарным сиропом и варить, пока они не станут прозрачными.

В. Устименко.



Дело в шляпке, или Как правильно заготавливать грибы?

Грибной сезон недолг, поэтому любители «тихой охоты» вовсю делают запасы на зиму и наслаждаются жареными и тушенными грибочками!

• К сожалению, обилием витаминов грибы похвастаться не могут. Но кое-какие полезные вещества в них все-таки есть. Например, по содержанию витаминов группы В дары леса не уступают хлебобулочным изделиям. Однако главное богатство грибов – вещества под названием бета-глюканы. Они положительно влияют на иммунную систему человека. Кроме того, в грибах много клетчатки, которая способствует снижению уровня вредного холестерина в крови.

Но стоит помнить о том, что все эти вещества распределены в грибах неравномерно. Шляпки намного полезнее ножек, да и усваиваются они лучше. Дело в том, что в ножках слишком много грубых пищевых волокон, которые не только делают эту часть гриба жесткой, но и могут вызвать расстройства пищеварения.

На заметку

Белые грибы. Хороши практически в любом виде. Их можно класть в суп, жарить, солить и мариновать. **Подберезовики.** Эту разновидность грибов лучше всего использовать для жарки. **Опята.** Хороши в соленом и маринованном виде. Их часто используют как начинку к пирогам и мясным рулетам. **Грузди.** Из этих грибов получаются лучшие соленья и маринады. Осторожно!

Грибные кушанья тяжело перевариваются, и для того чтобы избежать проблем с желудком, здоровому человеку можно съесть не более 300 г отварных или жареных грибов. Любителям домашних заготовок тоже не стоит чрезмерно увлекаться любимым блюдом. Без вреда для здоровья в день можно съесть лишь 100 г маринованных или соленых грибов.

А детям от 6 до 13 лет вареных или тушеных грибов следует давать в половину меньше. Малышей младше двух лет грибами кормить вообще не следует, детям от двух до шести лет давайте не более 2 столовых ложек грибов за один раз: их желудок еще не умеет переваривать тяжелую пищу. Эту «работу» организм ребенка научится выполнить лишь к 6–7 годам.

Сушить или мариновать?

Хороший способ запасти грибы – сушка. При этом способе заготовки грибы сохраняют все свои полезные свойства. Чтобы засушить грибы, их нанизывают на нитку и развешивают в темном сухом месте. Через

несколько дней грибы можно снять. Нормально засушенный гриб не крошится, слегка гнется, а если приложить усилие – ломается.

Сушёные грибы

Как их готовить и для чего можно использовать. Хранить сушёные грибы нужно при температуре от 7 до 10 °C в сухом месте, иначе грибы могут заплесневеть. И учтите: сухие грибы хорошо впитывают посторонние запахи, так что постарайтесь положить их подальше от резко пахнущих продуктов.

Однако сушить можно далеко не все грибы. Лучше всего для этой цели подходят белые, подберезовики, подосиновики, маслята.

Еще один способ сохранить витамины и микроэлементы – приготовить моченые грибы. При этом способе консервирования грибы засаливают без предварительного отваривания. Но, увы, этот способ тоже не универсален. Он подходит лишь для иску-



ственного выращенных грибов – вешенок или шампиньонов. А вот лесные грибы перед приготовлением необходимо предварительно замочить в подсоленной воде на 30–60 минут, после чего обязательно отварить, чтобы обезопасить себя от отравления.

Рецепты Маринованные грибы

Грибы перебрать и промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, хорошо посолить и довести до кипения. Дать покипеть 5–10 минут и слить воду. Снова залить грибы чистой холодной водой и поставить на плиту. Дать покипеть 20–30 минут, после чего откинуть грибы на дуршлаг.

Не уверен – не бери! Эксперт о том, как правильно выбирать грибы. Для приготовления маринада влить в кастрюлю воду, добавить соль и сахар из расчета 1 ст. ложка соли и 1 ст. ложка сахара на 1 литр воды. Положить в маринад лавровый лист, гвоздику и несколько долек чеснока.

После того как вода закипит, добавить 1 ст. ложку уксуса. Высыпать в кипящий маринад вареные грибы. Дать им покипеть в течение 5 минут. Снять кастрюлю с плиты и разложить грибы по престериллизованным банкам. Сразу же залить их почти до краев горячим маринадом. Под конец налить в каждую банку немного растительного масла. Банки закрыть крышками и остудить.

Моченые вешенки

Посыпать дно стеклянной или керамической посуды солью и уложить шляпки грибов пластинками вверх, пересыпая каждый ряд солью (на 1 кг грибов потребуется 100 г соли). Добавить по 1 дубовому и вишневому листочку. Последний слой посыпать более толстым слоем соли, покрыть чистой тканью, сверху положить гнет.

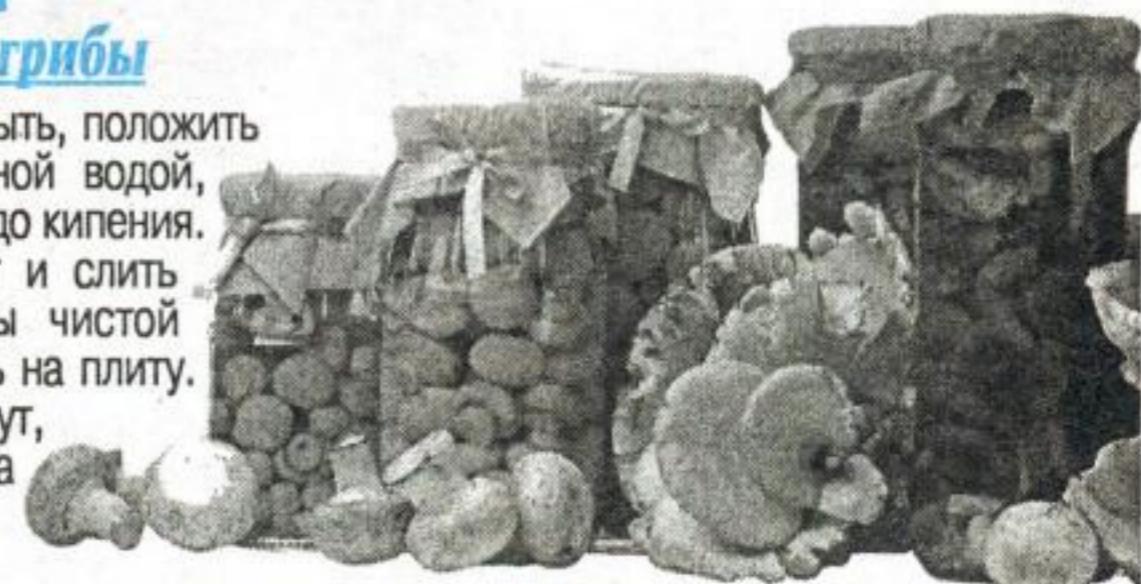
По мере уменьшения объема грибов в посуде можно добавлять новые порции шляпок с солью. Грибы выдержать при комнатной температуре в течение 4–5 дней, затем убирать в холодильник или погреб. Грибы будут готовы к употреблению через 30–40 дней.

Грибная икра

500 г грибов очистить, мелко нарезать и отварить в подсоленной воде в течение часа. Мелко нарезать 3 головки лука и 1 морковь, обжарить овощи на растительном масле. Отваренные грибы остудить, 2 раза пропустить через мясорубку.

Соединить грибную массу с луком и морковью, поперчить, посолить, влить 1 ст. ложку уксуса и 1 ст. ложку растительного масла, разложить по стериллизованным банкам и закрыть крышками.

Е. Гончарук.



5 рецептов впрок или как заготовить чеснок?

● Ароматный и жгучий, чеснок — желанный гость на любом столе как в свежем виде, так и в качестве всевозможных заправок, приправ и заготовок. Если вы заядлый дачник, старающийся всеми известными способами заготовить всё то, что вы вырастили за лето, данное повествование для вас. Особенно если природа одарила вас невиданным урожаем чеснока. Самый простой вариант, как сохранить чеснок на зиму, следующий: собранный урожай чеснока тщательно высушите, сложите в капроновые колготки и подвесьте в сухом месте. Или можно использовать старый, испытанный рецепт наших бабушек: высушить чеснок, не обрезая стебли, а затем



сплести вместе с помощью шпагата в косу или венок. Такую красоту и на кухне повесить не стыдно.

Можно сохранить высушенные неочищенные головки чеснока в стеклянных банках, накрыв капроновыми крышками, или в холщовых мешочках, а можно и в ящиках. А можно заготовить чеснок на зиму иными способами: засушить, заморозить, замариновать, засолить, законсервировать в масле, добавить в различные соленья или приготовить всевозможные заготовки на зиму, имеющие в своём составе чеснок. Способов много, главное — не лениться и заготовить вкусный и полезный чеснок на зиму, воспользовавшись нашими рецептами и рекомендациями.

Маринованный чеснок «Быстро и просто»

Ингредиенты:

- 10 головок чеснока,
- 5 сухих красных перчиков чили,
- зонтики укропа,
- листья чёрной смородины и вишни,
- горошины чёрного перца.

Для маринада:

- 4 ч. л. сахара,
- 4 ч. л. соли,
- 2 л воды,
- 5 ст. л. 9%-го уксуса.

Приготовление:

Головки чеснока разделите на зубчики, очистите от кожицы, сложите в отдельную миску, залейте кипятком на несколько минут, затем откиньте на дуршлаг и остудите. В стерилизованные банки на дно уложите зонтики укропа, смородиновые и вишневые листья, бросьте горошины чёрного перца, затем на всё это уложите подготовленные зубчики чеснока, а сверху бросьте по 1 перчику чили.

Для маринада вскипятите в кастрюле воду, всыпьте сахар и соль и дайте покипеть, чтобы соль и сахар растворились. Кипящим раствором залейте заполненные банки, накройте их стерилизованными крышками и оставьте на 10 минут.

Когда время выйдет, слейте маринад обратно в кастрюлю, поставьте на средний огонь и кипятите 5 минут. В конце аккуратно добавьте уксус. Вторично залейте маринадом чеснок со специями и закатайте крышками.

Банки переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания, а после отправьте на хранение в прохладное место.

Чеснок солёный (заправка)

Ингредиенты:

- 2 кг чеснока,
- 600 г крупной соли.

Приготовление:

Головки чеснока очистите, разделите на зубчики, затем мелко-мелко нарежьте или

пропустите через пресс или мясорубку, хорошо перемешайте с солью и очень плотно уложите в подготовленные чистые сухие банки. Закройте их плотно капроновыми крышками и храните в холодильнике или любом другом холодном месте. Соль и фитонциды чеснока не дадут появиться плесени.

Чеснок в растительном масле

Собранный урожай чеснока сначала тщательно высушите, отберите нужное вам количество и разберите чесночные головки на зубчики. Очистите зубочки, уложите в стеклянные банки ёмкостью не более 0,5 л и залейте растительным маслом. Храните чеснок в растительном масле при температуре немного выше нуля градусов.

Только в таких условиях заготовка будет храниться долго.

Израсходовав по назначению весь чеснок, ни в коем случае не выливайте растительное масло. Оно впитает в себя чесночный аромат и его пикантный вкус, поэтому добавляйте его в салаты, винегреты,

используйте при приготовлении рыбы, мяса, овощных рагу.

Можете проделать всю ту же процедуру, но, залив чеснок маслом, стерилизовать банки 15-20 минут и закатать прокипячёными металлическими крышками.

Малосольный чеснок

Ингредиенты:

- чеснок — сколько пожелаете.

Для рассола (на 1 л воды):

- 80 г соли,
- листья чёрной смородины, вишни, хрена, свежая зелень укропа.

Приготовление:

Разберите собранные и высушенные головки чеснока на зубчики, очистите их и выложите в подготовленные, заранее стерилизованные и высушенные банки. К чесноку добавьте вымытые и высушенные листья смородины, хрена, вишни и зелень укропа.

Из воды и соли приготовьте рассол, просто размешав соль в воде, не кипятя, и залейте им чеснок с зеленью. Горлышко



банок накройте марлей, обвязите нитками и в таком виде оставьте банки с содержимым при комнатной температуре на 5 дней.

Когда время выйдет, перенесите банки с малосольным чесноком в прохладное место, например, в погребок или подвал. Если приготовленного малосольного чеснока мало, то можно разместить 1-2 банки и в холодильнике.

В случае если хранить кастрюлю негде, просто не позволяют условия, а попробовать чеснока в свекольном соке очень хочется, следующий вариант как раз для вас.

Чеснок, маринованный в яблочном уксусе

Ингредиенты:

- молодой чеснок — количество по желанию.

Для маринада (на 1 л воды):

- 2 ст. л. сахара,
- 2 ст. л. соли,
- 5 ст. л. яблочного уксуса.

Приготовление:

Молодые головки чеснока разберите на зубчики, не снимая покровный слой. Промойте их и бланшируйте в кипящей воде в течение 2 минут, затем остудите в холодной. Воду вскипятите с сахаром и солью и добавьте яблочный уксус. Переложите подготовленные зубчики чеснока в чистые, сухие, предварительно стерилизованные полулитровые банки. Залейте их содержимое маринадом и стерилизуйте в течение 5-7 минут, после чего сразу же закатайте крышками.

М. Обиченко.

Конец лета и начало осени – самая жаркая пора консервирования. Ленивые дачники могут сказать: «Зачем столько забот? В магазинах же все есть!» Но несмотря на то, что многое нынче действительно можно купить, есть смысл сделать хотя бы несколько банок в запас самостоятельно.

Огурцы

Как солить и мариновать огурцы, знают, пожалуй, все хозяйки. Так трудно придумать что-то новенькое... Но мы постарались!



Огурцы в горчичном маринаде

Состав: огурцы мелкие – 1 кг.

Для маринада: вода – 1 л, горчица столовая – 4 ст. л., 1 большая луковица, укроп – 1 пучок, молотый перец – 1 чл., сахар – 3 ст. л., соль – 1 ст. л., уксус 9%-ный – 1 ст. л., лавровый лист – по вкусу.

Приготовление. Огурцы вымыть, вытереть насухо. Лук нарезать полукольцами, укроп – мелко. Приготовить маринад из всех перечисленных компонентов, прокипятить в нем огурцы в течение 5 минут и вместе с кипящим рассолом быстро закатать в стерильные банки.

Огуречный салат

Состав: крупные перезревшие огурцы – 1 кг, семена горчицы – 50 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 головка.

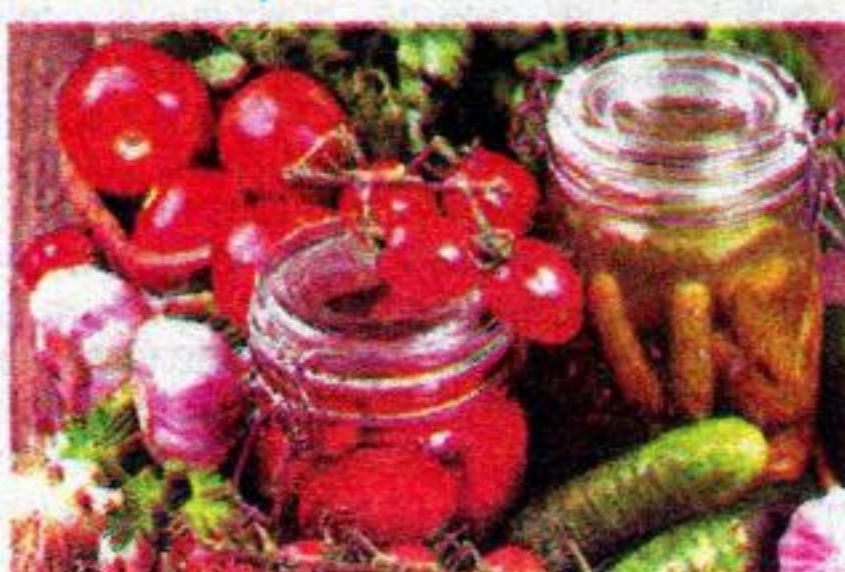
Для маринада: вода – 500 мл, уксус столовый 9%-ный – 500 мл, соль – 20–30 г, сахар – 100 г.

Приготовление. Огурцы очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками и залить кипящей водой с уксусом. Оставить на час. Слив, добавить соль и сахар и сварить маринад.

Разложить огурцы в банки, пересыпая горчицей и нарезанными луком и чесноком. Маринад процедить, вскипятить и залить огурцы. Пастеризовать при 90°C (полулитровые банки 10 минут, большие – 15 минут), закатать.

Помидоры

«Синьор Помидор» – участник множества вкусных блюд. Рецептов его заготовки море – как из зрелых плодов, так и из зеленых. Выбирайте!



Новые идеи заготовок, которые

Урожай собран – теперь дело за тем, чтобы его со-



• Во-первых, это значительно дешевле, во-вторых, можно приготовить что-нибудь необычное, чего в магазинах заведомо не найдешь! Для таких случаев мы снова приготовили подборку новых интересных рецептов. В этом нам помогли и наши читатели!

Приготовление. Помидоры надсечь кончиком ножа и сложить вместе с приправами в емкость подходящего размера. Сверху положить кружок (тарелку) и груз. Залить горячим (75°C) рассолом так, чтобы он слегка покрыл тарелку.

Накрыть емкость чистой тканью или марлей и выдержать примерно 5 дней при температуре 18–20°C для брожения. Затем рассол слить, процедить и прокипятить 1–2 мин. Помидоры и пряности промыть в горячей кипяченой воде и сложить в банки по плечики. Залить банки кипящим рассолом, оставить на 5 мин.

Слив рассол, снова вскипятить и залить банки. Через 10 мин повторить заливку еще раз, после чего укупорить банки и перевернуть вверх

дном до полного остывания.

Зимой после открытия каждой банки рассол необходимо слить, вместо него налить холодной кипяченой воды и оставить в холодильнике на 2 суток. Вместе с излишком соли уйдет и часть горечи. При подаче на стол томаты порезать кружочками или дольками, добавить побольше репчатого лука и полить растительным маслом.

Перец, баклажаны

Получить хороший урожай этих «южан» удается лишь самым продвинутым огородникам. Но зато в сезон они недороги – для заготовок можно позволить себе и закупиться на рынке. А как вкусны зимой!



Перец горький маринованный

Состав: перец жгучий, желательно мелкий – 1 кг, вода – 1 л, соль – 50 г, сахар – 40 г, уксус 9%-ный – 0,5 л, вода – 0,5 л, семена горчицы – 1 ст. л., перец душистый горошком – 1 ч. л., лавровый лист – 2 шт., кардамон – 1 шт.

Приготовление. Перец тщательно вымыть, разложить в стерильные банки. Вскипятить воду с пряностями на малом огне 5–6 мин, добавить уксус и довести до кипения. Кипящим маринадом залить перец, закатать и убрать под одеяло.

Баклажаны печенные

Состав: на литровую банку: баклажаны – 800 г, чеснок – 3–4 зубка, растительное масло – 2 ст. л., столовый уксус 9%-ный – 2 ст. л.

Приготовление. Баклажаны испечь в духовке

идут на «Ура!». Сейчас делать их наступает пора! хранить! И не просто сохранить, а превратить во вкусные и полезные блюда!

или, что гораздо удобнее, на сковороде без масла и крышки. Очистить от кожицы и разложить в банки, перекладывая чесноком. Влить масло и уксус, прикрыть крышками и стерилизовать 20 минут. Закатать.

Перец соленый в томатной мякоти

Состав: в расчете на трехлитровую банку: укроп – 4 зонтика, лист хрена 15–20 см длиной, лавровый лист – 2–3 шт., гвоздика – 4–5 шт., перец черный горошком – 10–12 шт., душистый перец 5–6 горошин, вишневый и смородиновый лист – по 5–6 шт., чеснок – 4 зубчика, веточка тархуна с семенами. На 1 л томатной заливки – 40 г соли.

Приготовление. Сладкий перец разрезать вдоль на четвертинки и бланшировать в кипящей воде 2–3 мин. Красные помидоры ошпарить, очистить от кожицы и измельчить (например, в процессоре). Томатную массу подогреть до 75–80 °C, добавив соль.

В банки уложить пряности и налить 5–6 см томатной мякоти.

Не уплотняя, заполнить их перцем до плечиков. Добавить заливку, не доливая до верха горлышка 3 см. Пастеризовать при 90 °C литровые банки 25 мин, трехлитровые – 35 мин. Укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Кабачки

Знаете ли вы, что можно сделать из кабачков? Икру? «Тещин язык»? А еще? Урожая этой благодатной культуры хватит на любые эксперименты!



Кабачки в огуречной мякоти

Состав: на 1 кг молодых кабачков – 1,1–1,2 кг огурцов. Соль – 30–35 г на каждый килограмм овощей, пряности по вкусу – как при засолке огурцов.

Приготовление. Кабачки порезать на колечки толщиной 1 см. Огурцы измельчить на крупной терке и смешать с солью. В подготовленную тару выложить на дно часть пряностей и небольшой слой измельченных огурцов.

Далее колечки кабачков и опять небольшой слой измельченных огурцов. Продолжить заполнять тару послойно, завершающим слоем должны быть огурцы и оставшиеся пряности. Сверху положить кружок (тарелку) и гнет, оставить при температуре 20 °C на несколько дней для ферментации.

Чтобы закатать овощи в банки на зиму, лучше снова послойно разобрать их из емкости в отдельные миски. Пряности можно выбросить. Огуречную мякоть слегка отжать руками.

Рассол слить, процедить через марлю и кипятить 1–2 мин, снимая пену. В подготовленные банки налить немного горячего рассола, затем заполнить их слоями овощей до плечиков, периодически добавляя рассол (он должен не доходить до верха горлышка банки на 2 см) и поставить сте-

рилизовать. Литровые банки – 5–7 мин, трехлитровые – 13–15 мин. Укупорить прокипяченными крышками и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Удивительно то, что в этом рецепте овощи сохраняют свой индивидуальный вкус.

Разное

Что сделать, если у вас есть несколько огурчиков, пара перцев, патиссон, горсть фасоли? Конечно, ассорти! Такие заготовки не только вкусны, но и очень красивы. И какой простор для творчества!



Ассорти

Состав: овощи (на трехлитровую банку): томаты – 40% от объема банки, огурцы – 5–6 шт., цветная капуста – 3–4 маленьких соцветия, кабачки и патиссоны – столько же, сколько огурцов (по объему), перец сладкий – 3–5 шт., чеснок – 5–6 зубчиков, мелкий лук – 3 луковицы, спаржевая фасоль – 3 стручка, молодые початки кукурузы – 3 шт.

Приправы: укроп – 3–4 зонтика, лист хрена длиной 20 см, гвоздика – 4 шт., душистый перец – 5–6 горошин, перец черный – 10–12 горошин, вишневый лист – 5–6 шт., смородиновый лист – 5–6 шт., эстрагон (тархун) – 1 маленькая веточка, лавровый лист – 2–3 шт.

Заливки для ассорти

На 1 л воды – 50 г соли, 50 г сахара. В каждую 3 литровую банку – 17 ч.л. яблочного уксуса (лучше из антоновских яблок) либо 1 ч.л. уксусной эссенции.

На 1 л воды – 40–50 г соли, 40–50 г сахара. В каждую трехлитровую банку – 0,5 л ягод красной смородины (можно с веточками) или зеленых ягод крыжовника.

Заливка измельченной томатной мякотью (из спелых томатов): на 1 л томатной мякоти 60 г соли, 100 г сахара. В каждую 3-литровую банку – 17 ч.л. яблочного уксуса либо 1 ч.л. уксусной эссенции.

Приготовление. Овощи уложить в банки (капусту, фасоль, кукурузу, перец, лук и морковь предварительно бланшировать), добавить заливку, накрыть банки крышками и пастеризовать в воде при 90 °C 25–30 мин. Перед укупориванием выдержать банки при комнатной температуре несколько минут для понижения уровня рассола.

Добавить кипящий заливки, банки укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Квасим!

Открывать сезон квашеной капусты еще, пожалуй, рановато. Но ведь таким способом можно приготовить не только ее. Вот например:

Помидоры, квашенные в капусте

Состав: капуста – 2 кг, помидоры спелые плотные – 1 кг, соль – 75 г, листья смородины, сельдерея, вишни, горький перец – по вкусу.

Приготовление. Помидоры наколоть вилкой со стороны плодоножки. Капусту нашинковать и перетереть с солью. Укладывать в тару капусту по-переменно с помидорами, добавляя зелень.

Положить сверху кружок и гнет. Если капуста даст мало сока, долить рассолом: на 1 л воды 50 г соли и 2 ст.л. сахара. Накрыть емкость чистой тканью и далее готовить, как обычную квашенную капусту.

«Экзотика»

Ну и, наконец, самые необычные рецепты. Удивите своих близких!

Мармелад из лепестков розы

Состав: лепестки розы – 1 стакан, сахар – 2 стакана, лимонная кислота – 0,5 ч.л. или 1/2 лимона.

Приготовление. Существуют два способа.

1. Лепестки пересыпать сахаром в эмалированной посуде и поставить в темное сухое место на сутки, пока они не пустят сок. После этого деревянной ложкой или пестиком растереть их до однородной массы, добавив кислоту.

2. Лепестки с сахаром и лимоном сразу пропустить через мясорубку.

Первый способ более трудоемок, зато сахар при растирании растворяется быстрее и образуется почти гладкая масса.

Во втором случае масса получается с крупинками сахара, которые долго не растворяются. Добавка кислоты или сока лимона необходима не только для цвета и вкуса, но и для того, чтобы мармелад при хранении не засахарился в сплошной монолит с твердостью камня. Кипятить этот мармелад не нужно: роль консерванта играет сахар.

Веточки винограда

После летней и осенней обрезки винограда остается большое количество срезанных молодых побегов. Их можно заготовить.

Срежьте кончики побегов (они должны быть совсем мягкими, молодыми, с 2–3 листиками), промойте, залейте небольшим количеством слегка подсоленной воды и прокипятите 10–15 минут, после чего сразу разложите в стерильные банки и закатайте. Накройте одеялом.

Зимой эти веточки подают с растолченными орехами и зеленью, заправив растительным маслом без запаха и уксусом. Можно использовать их и для приготовления зеленого супа.

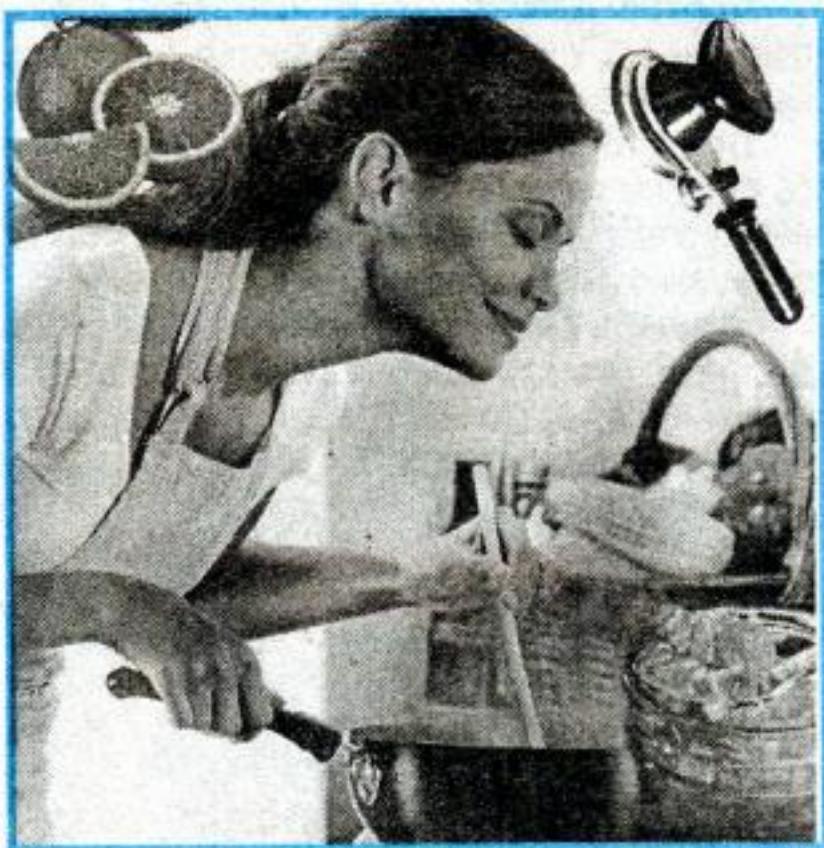
Ю. Романец.



Нечасто я балую знакомых интересными рецептами, но кабачковое варенье с апельсином – особый случай. Часто даже мои подруги, пробуя эту замечательную заготовку, не верили, что она из кабачка.



Кабачковое варенье с апельсином: ПОЛЕЗНО И ВКУСНО!



А кстати, какой вы хотите результат? Варенье кабачковое с апельсиновыми нотками – очень густое, с ярким цитрусовым вкусом и волшебным апельсиновым ароматом, не меняющимся даже при длительной варке.

Никакого намека на «не вполне благородное происхождение». Впрочем, если вам часто приходится иметь дело с заготовкой кабачков на зиму, это их свойство перенимать свойства доминантных плодов, впитывать запахи и легко окрашиваться вы должны знать. Как и то, что сам по себе кабачок практически не имеет вкуса.

Ингредиенты:

- 1 кг молодых кабачков с нежной кожей;
- 700 граммов сахарного песка,
- 2 крупных спелых апельсина.

Приготовление:

Если вам достались уже зрелые кабачки, то кожице с них придется срезать, поскольку она твердая и невкусная, за счет чего может испортить все блюдо. Также перезревшие плоды придется очистить от семян. Но лучше, конечно, использовать для приготовления молоденькие плоды. С ними и делать ничего не нужно. Достаточно их вымыть и нарезать кубиками. Кусочки кабачков могут быть произвольного размера (но не слишком крупные, иначе внутри они рискуют остаться сырыми).

Также старательно вымойте цитрусовые. Их кожца также пойдет в варенье, поэтому ее нужно очень тщательно отмыть



● Одной упрямице я даже предложила присутствовать при варке и подарила ей пару баночек варенья из кабачков с апельсинами. А вашим читателям очень хочу показать весь процесс от начала до конца. Чтобы получился достоверный рецепт, которым можно смело пользоваться в надежде на превосходный результат.

от всех загрязнений горячей водой. Кое-кто советуют дополнительно сполоснуть плоды крепким содовым раствором для удаления химических веществ с их поверхности.

Вы же знаете, что на складах фрукты часто опрыскивают специальными растворами для лучшего хранения. Вот этим растворы и нужно удалить. После обработки апельсины нарежьте кубиками, внимательно удаляя косточки.

Пересыпьте все в большую кастрюлю, а сверху насыпьте сахар. Пусть кусочки плодов пустят сок. Когда сахар полностью растворится, и овощи будут плавать в сладком сиропе – а это произойдет не раньше, чем через 5–6 часов – кастрюлю можно отправлять на плиту.

Варите кабачковую заготовку с апельсином по 15–20 минут в течение 2–3 дней. В общем сложности варенье должно подвергаться термообработке около полутора часов, а еще можно выявить такую закономерность – чем дольше будете варить, тем гуще получится готовый продукт.

Во время заключительного этапа варки тщательно вымойте банки, сначала теплой водой, а затем горячей. Стерилизовать их не обязательно, ведь длительное уваривание кабачков и апельсинов с сахаром обеспечит отличное хранение плодов.

Переложите в банки варенье, пока оно еще горячее. Закатайте с помощью ключа. Можно использовать и банки с винтовыми крышками, только в этом случае строго следите за тем, чтобы заворачивать крышки до упора. Если герметичность тары будет нарушена, варенье из кабачков может забродить в процессе хранения.

При заготовке под капроновую крышку посуду для хранения непременно надо подвергнуть стерилизации, а сам продукт хранить в холодильнике не более 2 недель, набирая необходимое количество чистой ложкой. Закупоренные банки с апельсиново-кабачковым вареньем вынесите в прохладное место, где они будут храниться всю зиму. Если, конечно, вы не съедите это удивительное лакомство гораздо раньше.

О. Ефименко.

15 полезных советов при консервации овощей

1. При охлаждении закатанных банок не ставьте их на сквозняк, банка может лопнуть.
2. Не забывайте на каждой банке ставить дату и учтывайте, что оптимальный срок хранения заготовок – от 3 месяцев до года.
3. Чтобы домашние соленые получились вкусными, используйте каменную соль крупного помола (без добавок в виде йода, фтора и других микроэлементов).
4. При заготовке овощей лучше отдать предпочтение недозрелым экземплярам. Это касается всех видов кроме овощной икры.
5. Овощные салаты для заготовки на зиму лучше всего готовить в широких и невысоких эмалированных кастрюлях. В них овощная масса прогревается равномернее.
6. Замариновать на зиму можно не только огурцы, помидоры и кабачки, но и груши, яблоки, сливы, барбарис, смородину, абрикосы, персики, крыжовник, грибы, цветную капусту, чеснок, лук, фасоль и щавель.
7. При использовании эмалированной посуды для приготовления заготовок нужно следить, чтобы эмаль была целая.
8. При заготовке грибов (икра, салаты, маринованные грибы) нельзя злоупотреб-
- лять пряностями и специями, так как они могут заглушить неповторимый грибной вкус.
9. Чтобы легче было очистить чеснок, его нужно замочить в теплой воде на 1–2 часа.
10. Не рекомендуется при консервировании овощей добавлять аспирин. Это может быть небезопасно для здоровья.
11. Соленые огурцы не заплесневеют в открытой посуде, если на них положить мелкую стружку корня хрена. Вкус улучшится!
12. Сухая горчица предохраняет огурцы от плесени. При засолке возьмите на 3-литровую банку 3 ст. л. соли, сложите огурцы, залейте холодной водой и засыпьте горчичным порошком (1 ст. л. на банку).
13. Избегайте жесткой воды – приготовленные на ней салаты и маринованные овощи будут иметь металлический привкус.
14. Перед тем, как солить огурчики, обдайте их кипятком. Тогда даже соленными они сохранят свой яркий зеленый цвет.
15. К соленым рекомендуется добавлять вишневые, смородиновые или дубовые листья, а также чеснок, красный и черный горький перец, эстрагон, базилик и стебли сельдерея.

Н. Безуглая.



Как зеленый горошек в банки закатать, чтобы зимой замечательный гарнир из кладовки достать?

Купить зеленый горошек в магазине – не проблема. В том смысле, что банками с горошком от разных производителей уставлены полки. Проблема состоит в другом – как определить, что тот продукт, который вы приобретете, действительно соответствует заявленному качеству. Хорошо, если банки стеклянные, хоть как-то можно оценить прозрачность, увидеть, есть ли мутноватый осадок, не желтоваты ли горошины.

Не очень хороший горошек способен испортить праздничный салат, поэтому такие сомнения – они вполне обоснованы.

- Для того, чтобы не мучиться в магазине, лучше закатать горошек собственными руками, тем более, что это ведь несложно: горошек вымываем из стручков, перебираем, промываем; в эмалированной кастрюле горошек кипятим от 5 до 10 минут – смотря по спелости.

К этому времени уже просушенены заблаговременно простерилизованные банки, горошек в них размещаем и заливаем специальной заливкой (или маринадом) в кипящем состоянии. Это все – осталось простерилизовать и закатать.

Конечно, это – классический рецепт, от него отталкиваясь, можно придумать различные варианты и особенности. Как правило, это касается заливки, но не только. Приготовить собственный консервированный горошек очень соблазнительно. Это и дешевле, и Вы будете точно знать, чем кормите семью. Ведь горошек идет не только на пресловутый «Оливье». Запросто можно подать классический завтрак – сосиски с зеленым горошком, или использовать горошек как гарнир ко второму блюду – мясу или рыбе, или приготовить суп, или включить в различные салаты.

Короче говоря – заготавливаем на зиму горошек. Тем более, что сейчас – самое время. На рынке появилось много молодого горошка в стручках. Надо выбирать горошек мозговых сортов, молодой. Постаревший горошек не годится для заготовок: вкус у него не тот, да и мутный осадок в банках появится. Итак, выбрали горошек, привезли домой и занялись вымыванием. Попутно моются и стерилизуются банки, ставятся сушиться.

У нас лучшие рецепты. Итак, выбираем...

Как мы знаем, замораживание продуктов позволяет максимально сохранить его полезные вещества. Горошек тоже можно подвергнуть заморозке.

Заморозка зеленого горошка

Бланшированный горошек (1,5 мин) охлаждаем, погрузив в холодную воду, даже в ледянную, с кубиками льда – это лучше. Раскладываем его для просушки, затем распределяем по картонным коробкам или пакетам из полиэтилена. Замораживаем.

Для того, чтобы использовать его зимой, надо в замороженном состоянии опустить его в кипяток и поварить 6-8 минут.

Зеленый горошек для «Оливье»

Ингредиенты

- горошек из стручков
- вода, 1 л
- соль, 1,5 ч л
- кислота лимонная, 3 г

1. Пока вымывшийся горошек отмокает в холодной воде, готовим рассол – варим соль в воде.

2. Горошек извлекаем, сцеживаем воду и засыпаем его в кипящий рассол на 10-15 минут.

3. Расфасовав его по банкам вместе с рассолом, в каждую баночку кладем причитающуюся ей часть лимонной кислоты. Для определения частей руководствуемся рецептом и сохраняем указанное соотношение.

4. Стерилизация продлится 189; часа. Закатываем банки и укутываем их до полного остывания. Храним на холода.

Зеленый горошек натуральный на зиму

Ингредиенты

- горошек, спелость молочная
- вода, 1 л
- сахар, 15 г
- соль, 30-40 г
- уксус 9%, 100 мл

Горох варим 11/2 часа и откidyvаем для сцеживания на дуршлаг. Перекладываем в банки и заливаем рассолом, соотношение которого задано в рецепте. Рассол должен быть горячим при заливании в банки.

Хранится такой горошек незакатанным, его накрывают капроновыми крышечками и хранят на холода.

Зеленый горошек маринованный (1-й способ)

Ингредиенты

- горошек
- вода, 1 л
- соль, 1 ст л
- уксус столовый, 100 мл

Бланшируем горошек 3 минуты, охлаждаем и даем воде стечь. Варим маринад, кипятим заливаем в банки с подготовленным горошком. Стерилизуем (литровые – 1 час, пол-литровые – 0,5 часа). Закатываем.

Зеленый горошек маринованный (2-й способ)

Ингредиенты

- горошек
- вода, 1 л
- соль, 20 г
- уксус 70%, 1 ст л – неполная

Горошек бланшируем, подсолив воду (соотношение в рецепте задано). Вместе с водой распределяем по баночкам. Стерилизуем 30-40 минут. Заливаем уксус в каждую

баночку и закатываем. Переворачиваем. Этот горошек расходуйте первым, он хранится не особенно долго.

В продолжение маринадной темы – маринованные стручки. Каждый небось помнит, как в детстве увлекался подобными стручками, они такие нежные и сладкие. Вот хороший способ вспомнить детство.

Маринованные стручки зеленого горошка

Ингредиенты

- стручки горошка, чистые и молоденькие
- перец, по 2 горошины на банку
- гвоздика, по 1 бутончику в баночку
- кислота лимонная, в каждую баночку – на кончике ножа

маринад готовим в соотношении

- вода, 1 л
- сахар, 40 г
- уксус 9%, 3 ст л

Стручки замачиваем на 2 часа в холодную воду, потом бланшируем (1-2 мин) с добавлением кислоты лимонной. Стручки извлекаем и распределяем по банкам. В каждую баночку помещаем все, что указано в рецепте на этот счет. Варим маринад, сверяясь с рецептом, и заливаем стручки. Стерилизуем (15-30 минут) и закатываем.

Зеленый горошек консервированный

Ингредиенты

- горошек молочной спелости
- вода, 1 л
- сахар, 1 ч л, с горкой
- соль, 1 десертная л, с горкой
- уксус 6%, заливаем по 1 десертной л – в каждую банку

1. Горошек, залитый водой так, чтобы она его только слегка покрывала, ставим на огонь. Варим минут 15-20, вода за это время почти выкипит. Немедленно размещаем горошек по банкам, оставляя от верхнего края 1 см.

2. Заливаем в банки горячий рассол (соотношение и набор продуктов для него заданы в рецепте) и наливаем уксус.

3. Банки вместо крышек плотно упаковываем целлофаном и укутываем. После полного охлаждения храним на холода.

Кстати, раскупив баночки, проверьте состояние пленки: если вы все сделали правильно и воздух в банку не поступает, пленка окажется втянутой внутрь банки.

О. Василенко.





Консервированные огурцы — лучше

Лето — прекрасная и удивительная пора. А мне оно дает многих поколений женщин, живущих в Украине. Ведь как лив». Кто же откажется себе в удовольствии в зимние теплые упругими, хрустящими, зелеными солеными огурчи-

Малосольные огурцы «Мгновение»

Ингредиенты: свежие огурцы, чеснок, свежий укроп, соль, лимонная кислота, черный молотый перец.

Способ приготовления: огурцы можете порезать так, как вам нравится. Добавить давленый чеснок, укроп, соль, черный перец (все по вкусу), на кончике ножа — лимонную кислоту. Все тщательно перемешайте. Через 10–15 мин. можете кушать. С лимонной кислотой аккуратно, а то могут огурцы быть очень кислыми.

Консервированные огурцы с овощами

Ингредиенты: огурцы — 1,2 кг, морковь — 200 г, перец сладкий — 200 г, лук репчатый — 200 г, чеснок — 1 головка, соль — 25 г, лимонная кислота — 5 г.

Способ приготовления: перезревшие огурцы очищают от кожицы и семян и нарезают тонкой соломкой. Морковь, перец и лук тонко нарезают. Овощи соединяют, добавляют зелень укропа, соль и лимонную кислоту. Оставляют на час до выделения сока. Далее, овощи вместе с соком кипятят 15 мин, раскладывают в банки и закатывают. При подаче на стол сливают лишний сок и заправляют растительным маслом.

Огурцы, маринованные в СВЧ

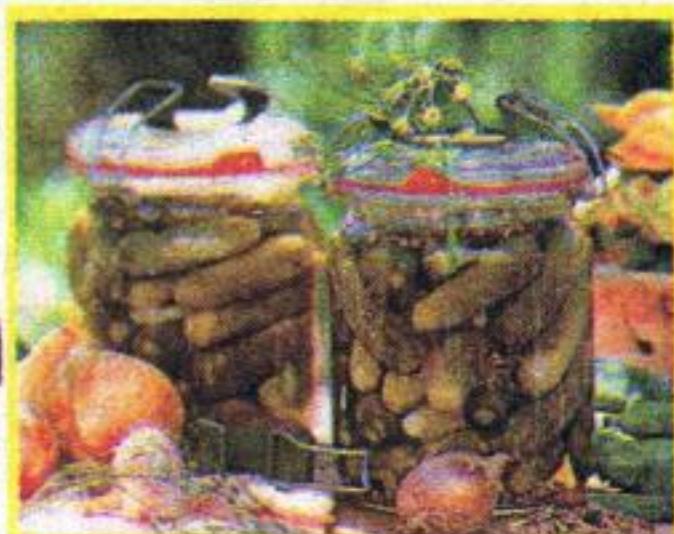
Ингредиенты: огурцы (лучше мелкие), 100 г уксус 5%, чеснок 4–5 зубчиков, укроп (хорошо бы и листик хрена), соль 2 ст. л., сахар 1 ст. л., перец и специи по вкусу.

Способ приготовления: моем огурцы и обрезаем кончики. На дно банки (2 литра) помещаем зелень. Затем укладываем огурцы.

Рассол: в небольшую кастрюльку помещаем 1 столовую ложку сахара, 2 столовые ложки соли, перец по вкусу и 0,25 литр кипятка. Размешиваем и добавляем 0,5 стакана уксуса. Все это заливаем в банку. Если рассол не накрыл огурцы, надо добавить воду. Накрываем банку, но не плотно, и помещаем в микрогаль на 50% мощности 15 минут. За это время чистим чеснок и режем зубчики на 2 части. По истечении 15 минут вытаскиваем банку, бросаем нарезанный чеснок и плотно накрываем крышкой. После этого заворачиваем на 7–10 часов в одеяло (например, на ночь).

Огурцы из-под крана

Способ приготовления: покупаем огурчики маленькие и средние, пупырчатые. В стеклянные банки на дно раскладываем соцветие укропа, порезанный лист хрена, порезанный на



закуски нет! Откроем заготовок главный секрет!

возможность заняться любимой национальной забавой гласит старинная пословица: «Кто запаслив, тот и счастлив в вечера за праздничным столом поразить домашних и гостей, с любовью и старанием заготовленными летом!»

половинки 2–3 зубчика чеснока, черный перец-горошек, листик смородины, красный стручковый перчик (на любителя остренького). Хорошо помытые огурцы (кончики не обрезать!) уложить плотно-плотно до верха.

Внимание! В чуть-чуть теплой воде разводим соль 100 граммов на 1 литр воды и этим раствором заливаем огурцы до верха банки, затем сверху посыпаем половинкой чайной ложки сухой горчицы. Банки накрываем неплотно легкими крышками. Ставим банки в емкости, чтобы рассол во время брожения не разливался. Огурчики солятся 4–5 дней (в холодное место не нужно ставить).

Мы следим за тем, когда «процесс брожения-соления» подойдет к концу – сначала брожения мутный рассол становится более прозрачным и на огурчиках образовался некий осадок – значит, пора готовить огурчики к закатке.

Берем банку с огурцами, накрываем ладошкой или крышкой с дырочками и переворачиваем вверх дном. Наша задача – ее вымыть дочиста. Наливаем из-под крана холодной воды и повторяем процедуру до полной чистоты содержимого в банке. Затем ставим банку под кран с холодной водой (чтобы между огурчиками не было никаких пузырьков). Закатываем крышку. И все. Переворачивать банки не нужно. На несколько дней оставьте под контролем баночки.

Маринованные огурцы «Ностальгия»

Ингредиенты: уксус (столовый) – 250 мл, вода – 5 ст., сахар – 0,5 ст., соль – 1 ст. л., огурец (свежий), перец душистый (горошком), чеснок, лист смородиновый, лист вишневый, укроп (зонтик), лавровый лист – 1 шт., горчица (зерна) – 6 шт.

Способ приготовления: каждый огурчик моем щеточкой, потом отрезаем кончики огурчика, совсем чуть-чуть. В чистую баночку укладываем на дно: укроп, дольку чеснока, пару листиков вишни и черной смородины, лавровый лист, пару горошин душистого перца, горошин 6 горчицы, затем плотненько укладываем огурчики.

Теперь необходимо сделать маринад: ставим кастрюльку с водой, солью, сахаром на огонь, когда вода за-



кипит, добавляем уксус. Маринад закипел, заливаем им огурчики и стерилизуем минут 15, закрываем банки, переворачиваем, укутываем.

Огуречные кружочки

Ингредиенты: огурец (свежие), морковь (кружочки) – 5–6 шт., чеснок (зубки) – 1–2 зуб., укроп (свежий, веточки) – 1–2 шт., сахар – 2 ч. л., соль – 1 ч. л., уксус (9 %) – 1 ст. л., масло растительное (без запаха) – 1,5 ст. л.



Способ приготовления: сначала подготовим банки. Огурцы заливаем холодной водой, моем, обрезаем хвостики. Морковку чистим и нарезаем кружочками. На дно подготовленной баночки кладем пару веточек укропа. 5–6 кружочков морковки, пару зубчиков чеснока. Остальное пространство заполняем кружочками огурцов.

Внимание! В каждую банку кладем по 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. уксуса. Заливаем по плечики холодной кипяченой водой. Сверху заливаем растительное масло – 1,5 ст. л. Закрываем крышками и стерилизуем 15 минут (с момента закипания). Закатываем. Переворачиваем и оставляем до полного охлаждения. Не укутываем. Стоят очень хорошо.

Огурчики «Все просят рецепт!»

Ингредиенты: огурцы, хрен (лист), чеснок – 2–3 зуб., перец черный (горошком) – 4–5 шт., укроп (зонтик), соль – 1,5 ст. л., сахар – 1 ст. л., вода – 1,5 л, уксусная эссенция (70%) – 1 ст. л.

Способ приготовления: замачиваем огурчики на 2–3 часа. В чистую 3-литровую банку уложить специи и затем огурчики. Первый раз заливаем все кипятком и оставляем на 10 мин., воду сливаем, снова кипятим и опять же заливаем... Ну, а на третий раз воду сливаем и добавляем соль и сахар. Маринад закипел, заливаем банки, добавив уксус... Закатываем, банки переворачиваем и укутываем. Все... Огурчики бесподобные, попробуйте!

Огурчики в томате

Ингредиенты: огурец (некрупные) – 4 кг, лук репчатый – 5 шт., перец черный (горошком), перец душистый, лавровый лист – 5 шт., лист вишневый, укроп (зонтик), сахар (маринад) – 200 г, соль (маринад) – 2,5 ст. л., уксус (маринад) – 200 г, томатная паста (маринад) – 200 г, вода (маринад) – 1,5 л.

Способ приготовления: рецепт на 5 литровых баночек. Сначала почистим лук, помоем укроп и вишневый лист. Каждую луковицу разрежем на 4 части. На дно подготовленных банок положим лук, укроп, лист вишни, перец и лавровый листик. Уложим сверху подготовленные (хорошо помытые) огурчики плотно.

Окончание на стр. 24–25.

Консервированные огурцы — лучше закуски нет! Откроем заготовок секрет!

Окончание. Начало на стр. 22–23.

Из предложенных ингредиентов приготовим маринад, поставим на огонь и прокипятим минут 5, чтобы соль и сахар растворились. Горячим маринадом зальем огурчики и поставим стерилизоваться. После закипания воды стерилизуем 15 мин. Баночки закатываем, переворачиваем и укутываем до остывания.

Маринованные резаные огурцы «Кристина»

Ингредиенты: вода (для маринада) — 1100 мл, уксус (столовый 9% для маринада, стакан 250 мл) — 1,5 ст., сахар (для маринада) — 50 г, соль (для маринада) — 1,5 ст. л., карри (порошок, для маринада) — 2 ст. л., огурец, лук репчатый (маленькие головки) — 4–5 шт., горчица (в зернах, можно молотую) — 1 ч. л., зелень (веточки сельдерея, укропа или петрушки) — 2–3 шт.

Способ приготовления: вымыли баночки, огурчики, подготовили все ингредиенты. Варим маринад: все ингредиенты для маринада помещаем в кастрюлю и даем закипеть. Маринад готов. Маринад нам понадобится остывшим. Пока маринад остывает, приступаем к заполнению баночек. На дно банки кладем лук, насыпаем горчицу. Кладем сельдерей, укроп. Нарезаем огурцы. Помещаем нарезанные огурцы в банки. К этому моменту наш маринад остыл, теперь мы можем им залить огурчики. Если у вас остался маринад, его можно хранить в закрытой баночке до следующей партии огурчиков. Теперь осталась стерилизация. Стерилизуем 5 минут, закатываем крышки, укутываем и даем нашим баночкам с огурчиками отдохнуть и остыть.

Огурцы наивкуснейшие

Ингредиенты: огурец (свежий) — 1,2 кг, лук репчатый (средний) — 750 г, перец черный (горошком), укроп, лавровый лист, соль, сахар, уксус (5%).

Способ приготовления: огурцы помыть. Нарезать кружочками (приблизительно 3–4 мм толщиной). Сложить в миску. Лук очистить. Нарезать полукольцами тонко. Сложить в отдельную посуду. Укроп помыть, нарезать мелко. Банки тщательно вымыть содой. Прожарить в духовке. Крышку обдать кипятком. На дно каждой банки бросить 3–4 горошины черного перца. Далее выкладываем послойно: слой порезанных огурцов, слой лука, посыпать слегка (!) укропом. Слои чередовать до самого верха банки. Самый верх посыпать укропом и положить листочек лаврового листа.

В каждую подготовленную банку объемом 0,5 л с огурцами добавляем: 3/4 ч. л. соли, 1/2 ч. л. сахара, 2 стол. лож. уксуса 5% (9% уксус разводится почти пополам). Залить банки с огурцами и специями кипятком. Немного не доливаем до края. Банки с содержимым сложить в глубокую большую



кастрюлю, застеленную полотенцем внутри. Заливаем теплой водой таким образом, чтобы она прикрыла банки до плечиков. Стерилизуем банки 10 минут от начала закипания воды. Вытаскиваем банки из кастрюли по очереди и закатываем. Переворачиваем и ставим на крышку под одеяло на пару дней.

Огурчики хрустящие «3, 5, 7»

Ингредиенты: огурец, соль, сахар, уксус (столовый) — 7 ст. л., перец черный (горошком) — 5 шт., гвоздика — 3 шт., лист вишневый, укроп, хрена (листья), чеснок — 3 зуб.

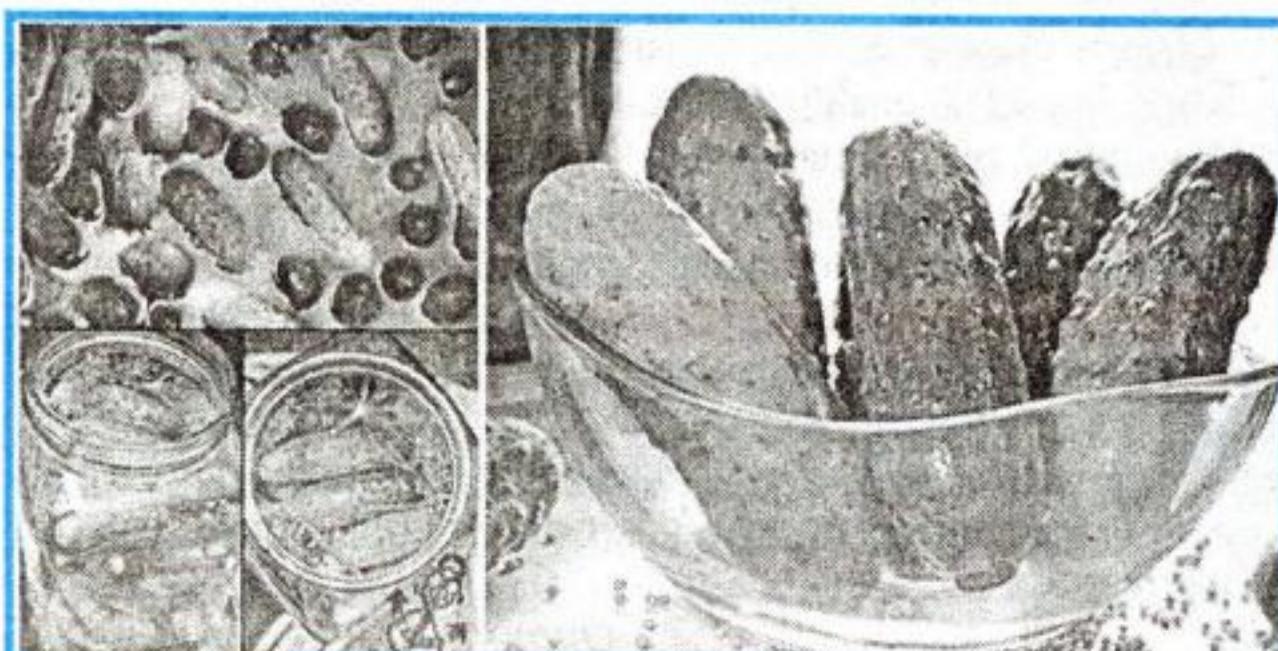


Способ приготовления: огурцы замачиваем в холодной воде на 2–3 часа. Хорошенько моем. В 3-литровую банку на дно кладем ветку укропа, 3–4 листа смородины, 4–5 листьев вишни, 3–4 зубчика чеснока (банка предварительно простерилизована). Складываем в нее огурцы и заливаем до верху кипятком. Когда вода остынет до теплой, сливаем в кастрюлю и добавляем в воду 3 столовые ложки соли, 5 столовых ложек сахара. Доводим до кипения и заливаем огурцы еще раз, предварительно положив в банку перец, гвоздику и лист хрена сверху. Даем постоять 5–8 минут. Еще раз сливаем, кипятим раствор. Когда закипит, наливаем в банку так, чтобы влить 7 столовых ложек уксуса или, если кто пользуется эссенцией, 1 столовую ложку уксусной 70% эссенции. Маринад наливать до краев банки. Накрываем прокипяченной крышкой и закатываем. Пока остынет, переворачиваем вверх дном.

Лентяйские огурчики

Ингредиенты: огурцы, укроп, соль, уксус 9%, водка, черный перец горошком, горький стручковый перец, чеснок.

Способ приготовления: огурцы хорошенько моем (щеточкой или губочкой) и замачиваем в холодной воде на 6–12 часов. Банки хорошо моем, поласкаем. Ставим в холодную духовку и включаем ее. Нагреваем до максимальной температуры, выключаем и даем остыть минут 10–15. Крышки кипятим минуты 3–4. Перец моем, «зонтики» укропа тоже. Чеснок чистим. Банки вынимаем из духовки, прикрываем крышками. В каждую банку (литровую) кладем зонтик укропа, 5–6 зубков чеснока (средних), 7–8 горошин черного перца, кусочек стручкового перца (около 1, 5–2 см) и плотно заполняем огурчиками. Чем они мельче, тем вкуснее получится. И еще. Страйтесь в одну банку класть огурчики примерно одного размера.



Заливаем банки кипятком до верха, прикрываем крышкой и оставляем минут на 15–20. Сливаем воду и заливаем еще раз кипятком. Оставляем еще минут на 20. После этого сливаем воду и в каждую банку добавляем по 1 ст. л. соли (мелкой, не йодированной), 2 ст. л. уксуса (кто любит кислинку, можно и 3) и 1 ст. л. водки. Заливаем кипятком и закатываем. Банки ставим на крышку и хорошенько укутываем. Оставляем на 2–3 дня.

Огурцы с красной смородиной

Ингредиенты: огурец – 1 кг, смородина красная – 250 г, чеснок (средняя головка) – 1 шт., укроп (зонтик) – 3–4 шт., вода (сколько уйдет), соль (на 1 литр воды) – 20–25 г, водка (на 1 литр воды) – 20 мл.

Способ приготовления: в чистую банку уложить зонтики укропа и чеснок. После уложить огурцы (естественно, предварительно помытые) и смородину. И делаем 3-кратную заливку (чтобы не стерилизовать). Воду (предварительно отмерять) слить, снова довести до кипения и залить огурцы, довести до кипения и залить банку с огурцами, оставить на 5–10 минут. После воды слить в кастрюлю, довести до кипения и залить огурцы на 5–10 минут. После сливаем снова, теперь добавляем в воду соль, доводим до кипения. Поэтому добавляем прямо в банку 20 мл водки. После залить закипевшим рассолом, банку закатать, перевернуть и дать остуть.

Огурцы «от Шефа»

Ингредиенты: огурцы (лучше небольшие), специи по вкусу (зонтики укропа, листья хрена, листья черной смородины, листья вишни, лавровый лист, перец черный горошком и душистый, семена горчицы, лук, чеснок, базилик), лук репчатый.

На 3-литровую банку: уксусная эссенция – 3 ст. л., сахар – 6 ст. л., соль (крупная) – 2 ст. л., вода (кипяченая горячая).

Способ приготовления: стерилизуем банки. Затем раскладываем зелень и пряности, зубчики чеснока, кольца лука и сами огурчики. Заливаем кипятком и даем отстояться, пока не остывают (где-то минут 15–20). Сливаем кипяток в кастрюлю, добавляю сахар, соль. Доводим до кипения и кипятим в течение 3-х минут. Выключаем огонь и добавляем эссенцию. Заливаем маринадом и укупориваем банки.

«Бродячие» огурцы

Ингредиенты: огурец – 1,8 кг, хрен (корень) – 1 шт., лист вишневый – 5 шт., лист смородиновый (черной смородины) – 5 шт., эстрагон (1 ветка), укроп – 2 шт., чеснок – 2 зуб., перец чили – 0,5 шт., вода (для маринада) – 1 л, соль – 60 г.



Способ приготовления: огурцы замочить в холодной воде на 5–6 часов (пару раз воду менять), промыть под проточной водой, приправу хорошо промыть и нарезать укроп, эстрагон, корень хрена и чеснок.

На дно банки положить 1/3 приправ и слой огурцов, еще приправы, огурцы и сверху остаток приправ, залить из чайника кипятком, накрыть капроновой крышкой и оставить на 30 минут, воду слить в кастрюлю, закипятить и процедуру повторить, опять слить воду, положить соль и добавить 100 г воды (на испарение), подождать, пока рассол закипит и сразу залить огурцы, закатать, банки поставить на крышки и укутать, держать в таком виде до полного остывания. Банки и крышки обязательно простерилизовать.

Огурчики сладкие



Ингредиенты: огурец, перец болгарский, чеснок – 3 зуб., лук репчатый – 3 шт., морковь – 2 шт., лист смородиновый – 1 шт., лист хрена – 1 шт., укроп – 1 шт., сахар – 10 ч. л., соль – 5 ч. л., уксус (9%) – 100 г, кориандр (семена) – 3 шт.

Способ приготовления: на дно простерилизованной банки уложить укроп, нарезанный крупно лист хрена, пряности. Затем в банку укладывать хорошо промытые огурцы, перекладывая нарезанным перцем, разрезанными пополам луковками, морковкой, положить лист смородины – все, что предусмотрено по рецепту. Заполненную банку залить кипятком, прикрыть крышкой и оставить на 15 минут, затем воду слить, а в банку залить свежий кипяток на 10 минут. Через 10 минут воду слить в кастрюлю, добавить 10 чайных ложек сахара, 5 чайных ложек соли, дать закипеть, залить в банку, добавить 100 г 9% уксуса, закатать. Получаются очень вкусные, ароматные огурчики.

Надежный способ закатки огурцов

Ингредиенты: укроп зонтики – 3–4 шт., чеснок – 5 кусочек, листья черной смородины – 3 шт., хрен листья – по вкусу, листья дуба – 2 шт., огурец – 20 шт., перец черный горошком – 5 шт., лавровый лист – 3 шт., соль – 3 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, уксус – 100 г.

Способ приготовления: в чисто вымытые банки кладут по 3–4 зонтика укропа, 5 зубчиков чеснока, 3 смородиновых листа, порезанный лист хрена, 2 дубовых листика. Обрезают кончики огурцов и ставят их вертикально (примерно 20 шт.). Заливают кипятком все банки, и пусть они стоят, пока не закипят вторая вода (минут 7–10). Заливают банки второй раз. Ставят на плиту чистую воду для третьего залива и в банку кладут: 5 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 3 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 100 г уксуса. Заливают третьей чистой кипящей водой, закатывают, переворачивают банки вверх дном и закрывают одеялами до утра.

А. Череедниченко.

Салат из огурцов с луком на зиму: лучшая закуска!

Салат из огурцов с луком на зиму — превосходная закуска, приготовить которую очень легко. Тем более что теперь у вас есть не один или два, а целое море рецептов! Я заботливо выбрала их, отсортировав по времени приготовления. Как хозяйке со стажем, мне подлинно известно, что время — это самый главный капитал, которым располагаем мы, женщины.

Любящие мамы и кулинары для своей семьи! Не заставляйте мужа и детей довольствоваться магазинной консервацией, а просто возьмите и приготовьте любой салат из моей подборки. Гарантирую, что легкостью приготовления и вкусом заготовки останетесь очень довольны.

Салат из огурцов и репчатого лука с маслом на зиму



Ингредиенты:
6 кг огурцов (не вялых);
2 кг репчатого лука;
2 стакана растительного масла;
100 граммов соли (но лучше по вкусу);
3 чайные ложки обычного столового уксуса;
перец горошком по вкусу.

Приготовление:

Помойте огурцы холодной проточной водой в тазу. Залейте водой на 3 часа, также обязательно холодной. Можно не из-под крана, а колодезной, например. После того нарежьте не очень толстыми кружочками, а очищенный репчатый лук нашинкуйте аккуратными полукольцами. Сложите измельченные овощи снова в таз, послойно пересыпая поваренной солью.

Обратите внимание, что ароматизированную или йодированную соль брать нельзя. Лучше всего подходит самая обычная, в серой пачке. Оставьте заготовку для огуречного салата на 15 минут, затем снова перемешайте руками, слейте излишки сока в стакан. Параллельно с этим помойте и обработайте над паром банки.



Вскипятите в подходящего размера кастрюльке растительное масло, затем в каждую банку (стерильную к тому времени) налейте по 2 столовые ложки горячего масла. Плотно уложите овощи в эти емкости, надавливая для выделения сока.

Смешайте сцеженный с огурцов заранее сок с небольшим количеством уксуса, эту заливку равномерно распределите по банкам. Снова постарайтесь утрамбовать овощную массу, чтобы выделилось больше сока и жидкости стало достаточно.

Накройте баночки стерильными крышками, но пока не закатывайте. Понадобится 20-минутная (для пол-литровых) или полу-часовая (для литровых) баночек стерилизация. После этого огуречно-луковый салат можно смело закатать. Очень вкусно, попробуйте!

Салат из переросших огурцов с луком

Если у вас есть проблема, куда применить крупные или непривычные огурцы, то предлагаю приготовить из них салат на зиму. Пара лет назад я попробовала такой салат. По вкусу он напомнил мне тот, который когда-то закрывала моя бабушка.

Того рецепта у меня, к сожалению, не сохранилось, а этот понравился и прижился. В этом сезоне урожай огурцов хороший, поэтому решила я и салат закрыть тоже. Знаете, очень понравилось. Рекомендую и вам.

Ингредиенты:

2 кг огурцов;
2 крупных луковицы;
большой пучок укропа;
2 столовые ложки соли без горки;
3 столовые ложки сахара;



12 столовых ложек растительного масла;
8 столовых ложек уксуса;
1 небольшая головка чеснока;
1 кусочек горького перца до 2 см;
перец горошком по вкусу.



Приготовление:

Тщательно вымойте огурцы и зелень проточной водой. Лук и чеснок очистите. Нарежьте огурцы кружочками, а лук — полукольцами, мелко нарубите укроп. Смешайте овощи с зеленью в тазу, добавьте измельченный чеснок, масло, уксус, соль и сахар.

Перемешайте как следует, добавьте перец (горошком и чили). Снова перемешайте и оставьте для выделения сока на 4 часа. По истечении положенного времени перемешайте еще раз, поставьте на небольшой огонь и нагрейте до кипения. После чего варите примерно 7-8 минут (до изменения цвета огурцов).

Горячий салат разложите в заранее стерилизованные банки, залейте жидкостью, в которой они варились, закатайте. Будьте внимательны при расчете пропорций. Уксус берите обычный столовый 9% в том количестве, в каком я указала. Если возьмете меньше, огуречный салат может взорваться. Если больше — есть его из-за кислоты будет невозможно.

Н. Харитоненко.



Как побаловать себя зимой хрустящими маринованными огурчиками?

Вот и наступила долгожданная пора закруток. Все хозяйки что-то закручивают, только успевай вертеться возле плиты, да и деньжат чтобы хватило.

Наверняка рецептов закрутки огурцов существует великое множество. А тот, который вы узнаете сегодня, пусть дополнит эту коллекцию. И если он станет лидером в коллекции всевозможных закруток, что ж... так тому и быть! По крайней мере, у всех моих знакомых и у всех знакомых моих знакомых этот рецепт стал самым главным и самым «вкусным» из «закруточных» архивов.

Итак, приступим. Маринованные огурчики. Да не простые, а зелененькие и хрустящие. Именно такими они должны быть на выходе. Количество продуктов и специй я привожу из расчета на трехлитровую банку. Хотя можно делать и в меньшей посуде. Но тогда вы должны будете очень точно сами вычислить нужное количество ингредиентов.

Для начала нам нужно заготовить сами огурцы. Непременное условие – они должны быть очень свежими и маленькими, не более 10 сантиметров в длину. Почему так? Потому что именно маленькие огурчики дадут то «хрумканье», которое мы и желаем иметь. И варить их придется практически пару минут. Но не буду забегать вперед!

Давайте по порядку. Так как я имею кусочек земли возле дома, то для такого дела огурчики выращиваю сама. И собираю их ранним утром, когда дневная июльская жара их не «расплавила» и они имеют самый свежий, налитой вид. Если же вам предстоит покупать огурцы, то делайте это с самого утра (тот же самый аргумент для свежести). Рекомендую их закрывать как можно скорее в тот же день.

Огурцов на трехлитровую банку понадобится примерно 1,8 кг. О зелени также стоит позаботиться, чтобы она была только свежей и юной. Нам понадобятся: 2 зонтика укропа, 1 средний лист хрена, 1 головка чеснока, 6–7 горошин черного перца, 2 листочка смородины или вишни (на выбор).

Огурцы и зелень тщательно вымойте под проточной холодной водой. Желательно использовать тряпочку, чтобы более качественно вымыть впадины в огурцах. Далее в уже подготовленные банки укладываем на дно всю зелень. Можно разделить на две части – на дно банки и на вверх. Как вам понравится. Зубчики чеснока разрезаем на маленькие кусочки.

Не забываем о горошинах перца. Укладываем плотно огурцы, буквально трамбуем их в банку. Если вы делили зелень, то до-

бавляем после огурцов почти в самом верху банки. Можно ее прижать одним-двумя огурцами побольше. Обязательно оставьте местечко возле горлышка банки для добавления соли и сахара.

Когда вся зелень и огурцы благополучно будут «себя чувствовать» в банке, добавляем 3

• Зато зимой... Но так как до зимы еще далеково, вернемся в лето и приготовим сани. Вы, надеюсь, помните поварку о санях, которые надо готовить летом? Предложу-ка я вам сегодня, мой дорогой читатель, один рецептк один овоща, который абсолютно все знают. Речь пойдет об огурцах.

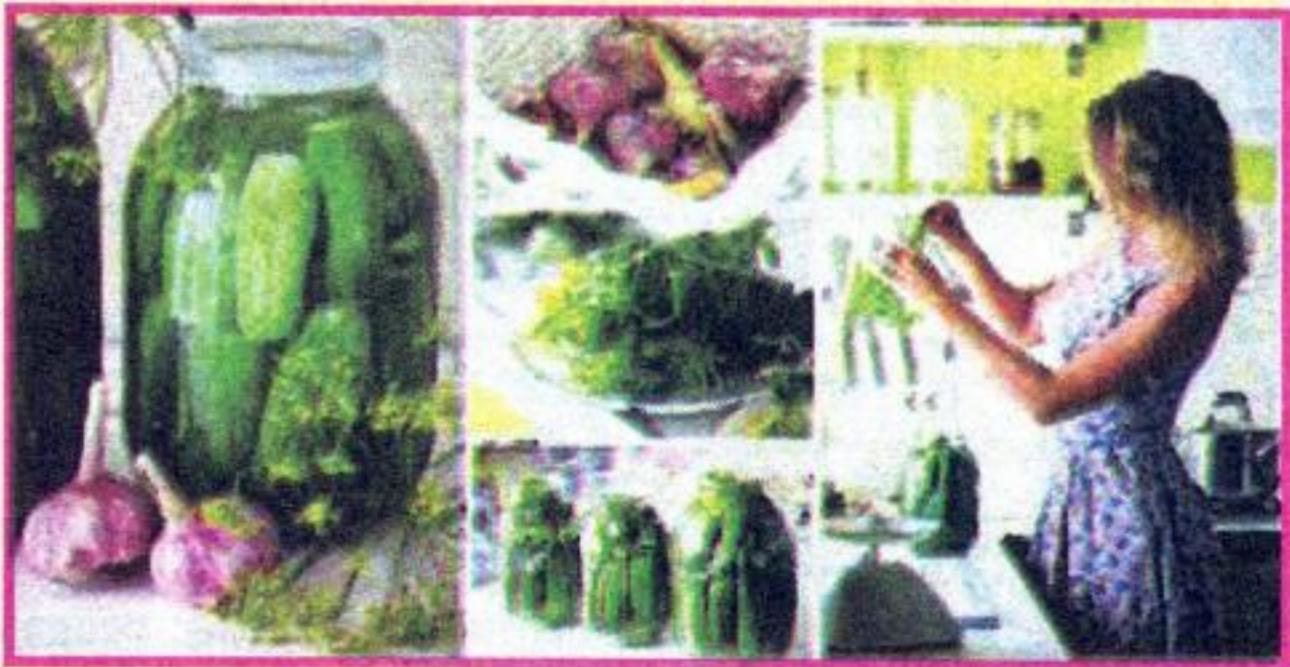
подогреваний! Можно даже из-под крана, если вы уверены в качестве воды. В любом случае, какую бы воду вы ни брали, она должна быть только холодной.

Ставим банки с огурцами, наполненные водой, в кастрюлю также с совершенно холодной водой и на медленном огне доводим до кипения. Я не могу вам указать точное время, так как у каждой хозяйки будут свои кастрюли разных размеров.

Но один момент всегда помните: огурцы должны оставаться зелеными, когда вы будете вынимать банку и закатывать. Поэтому буквально 2–3 минуты они покипят – и снимайте для закатки. Не бойтесь, что они мало кипели.

Это все делается для «хруста» и цвета огурцов. Когда вы закатали банку, переверните ее, поставьте в укромное место горлышком вниз, накройте каким-нибудь одеялом, и пусть огурчики «доходят». Вот, собственно, и все премудрости закрутки.

Если все сделаете, как было рекомендовано, зимой ваши гости не перестанут восхищаться цветом и вкусом ваших замечательных аппетитных хрустящих огурчиков. Вам надоест давать рецепт всем желающим! Уж поверьте мне на слово. Не первый десяток лет «балуюсь» закатыванием огурцов!



Ах, да! Забыла вам открыть тайну: рецептк этот приехал из Германии в послевоенные годы. Были наши люди там не по своей воле во время войны, но попали на работу к добрым немцам, которые и поделились этим опытом закрутки огурцов. Вот теперь и мы можем побаловать себя такой вкуснятиной зимой. Побольше вам зелененьких хрустящих огурчиков на столе! Наслаждайтесь и вкушайте с радостью!

М. Еременко.





Соленые рыжики

Рыжики для начала нужно промыть. Некоторые грибники настаивают, что нужно их просто отряхнуть от песка и грязи, а если и прилипли где-то еловые иголки, то это лишь придаст грибам «лесной дух». Возможно. Итак, очистили-помыли грибы, срезали землю с ножек, если есть.

Для засолки понадобится большая эмалированная кастрюля или ведро. Примерно такого объема, чтобы рыжики поместились в сыром виде. Да-да. Классический способ засолки этих грибов – в сыром виде. Без кипячения, уксуса и даже без кучи пряностей и трав. Сам гриб – очень ароматный и сочный. Поэтому даже вода не нужна, грибы сами сок дадут.

Итак, выкладываем рыжики целиком, шляпками вниз, в кастрюлю слоями. Каждый слой нужно пересыпать солью. Можно добавить немного чеснока, зубчики просто разрезать пополам и выкладывать на грибы. Еще можно добавить чуть-чуть укропа. И все. Сверху грибы можно накрыть листьями хрена – от плесени. Положить тарелку или крышку и придавить прессом (камнем или просто банкой с водой).

Подождать, пока грибы выпустят сок, попробовать получившийся рассол и досолить, если понадобится. Грибы будут готовы к дегустации примерно через неделю. Можно хранить рыжики в кастрюле, в подвале или в холодильнике. И можно переложить в банки, нужно только следить, чтобы рассол их покрывал полностью, вне зависимости от тары.



Соленые грузди

Состав: грибы, чеснок, пряности.

Приготовление: собранные грибы перебрать, тщательно вымыть и замочить в тазу на трое суток, как можно чаще меняя воду. На дно чистого ведра уложить листья черной смородины и хрена, на них выложить слой груздей (очень крупные грибы можно порезать), посолить, затем опять положить сверху листья смородины и хрена,



укроп, несколько долек чеснока и горошин душистого перца.

Уложить следующий слой грибов и продолжать выкладывать специи и грузди слоями, пока ведро не будет заполнено почти до верхней кромки. Прикрыть листьями, затем сложенной в несколько слоев марлей или куском сургучной ткани, накрыть перевернутой тарелкой и поставить на нее груз.

Ведро оставить в прохладном месте примерно на 30 дней. Периодически снимать и тщательно промывать марлю или ткань, чтобы удалить образовавшуюся плесень. Готовые грузди разложить по трехлитровым банкам, доверху залить растительным маслом и не герметично закрыть пластиковыми крышками.

Конец августа и сентябрь – самое гриб-

Рыжики, опята и зимой таким за-

За моим домом, метрах в трехстах, начинается немного правее – там несколько елок, а под ясь в лес. Это вообще любимое место всех пап что соленые рыжики – это самая лучшая

Белые

Самый желанный гриб для «тихого охотника». И самый универсальный. Белые отлично выступают и в соленом, и в маринованном виде. Из них получается самый лучший в мире суп, а пожарить их – одно удовольствие. Если говорить о заготовках, то белые можно как сушить, так и морозить.

Последнее лучше проделывать со свежими, не отваренными белыми. Просто нарезать их на кубики, чтобы занимали не очень много места в морозилке. И зимой размораживать и готовить все что угодно. Эти грибы почти не теряют во вкусе и в упругости после морозилки.

Маринованные белые

Свежие белые грибы

Для маринада (расчет на 1 литр воды):

2 ст.л. сахара
4 ч.л. соли
3 ч.л. 9% уксуса
3 зуб. чеснока

Гвоздика, черный и душистый перец горошком, лавровый лист

Грибы почистить и промыть. Крупные нарезать, средние разрезать пополам, мелкие оставить целиком.

Залить первой водой и начать варить. Довести до кипения. Потом воду слить.

Промыть грибы и залить второй водой. Кипятить 20 минут, пену снять. Опять слить, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.

Приготовить маринад: довести воду до кипения, добавить сахар, соль и пряности.

Положить в маринад грибы и довести до кипения. Покипятить 5 минут. Потом влить уксус и снять с огня.

Грибы разложить по стерилизованным банкам очень плотно. Залить маринадом, чтобы не образовывалось пустот. Закатать. И остужать очень медленно, под одеялом.



ное время. А значит, у любителей соленых грибов настала горячая пора!

белые: грибной триумвират – кускам каждый будет очень рад!

лес: выходишь, ручей перепрыгнул, в горку поднялся – и вот. А как пройдешь опушку, ними рыжики. Именно на это место первым делом наведывается мой папа, направляясь из нашего села. Тех, конечно, кто любит ходить за грибами, а потом солить их. Потому что закуска, которую только можно придумать. Даже соленым белым за ними не угнаться!

Лисички

Очень хрустящие и веселые грибы. Идеальны для засолки. Также очень неплохо замораживаются ввареном виде. Вот только после разморозки становятся чуть мягче и водянистее. Что, впрочем, их не сильно портит.

Простой способ засолки лисичек



Понадобится довольно много соли и головка чеснока. И, конечно, лисички. Их нужно почистить, помыть, крупные разрезать и все грибы отварить в подсоленной воде. Кипятить грибы нужно 20 минут.

Потом воду слить, промыть грибы в проточной воде.

В эмалированную кастрюлю выложить лисички слоями шляпками вниз, пересыпая слои солью довольно щедро. На дно кастрюли также насыпать соль. На последний слой грибов выложить очищенные и разрезанные пополам дольки чеснока. Поставить грибы под гнет.

Если через неделю грибы не выделят много сока, то гнет нужно увеличить. Грибы должны просаливаться примерно месяц, пока они стоят под гнетом, нужно периодически мыть крышку или тарелку, которой они придавлены.

Опята

Классика жанра. Самый главный гриб осени – и самый «массовый». Если уж пошли опята, то можно не сомневаться, из леса надо будет выносить их мешками. Тут уж придется запастись терпением и солить, солить, солить... Или мариновать.

Маринованные опята

1 ведро грибов
2-3 зонтика укропа
2 ч.л. душистого перца горошком

Несколько лавровых листьев
2 ч.л. семян горчицы
Для маринада на 1 литр воды:

1 зонтик укропа
2 лавровых листика
2 ст.л. сахара
1 ст.л. соли
5 ст.л. 9% уксуса

Опята почистить и промыть в холодной воде, потом ошпарить кипятком.

Положить в большую кастрюлю и за-

лить холодной водой. Поставить на огонь. Добавить 1 ст.л. соли.

Совет: Если в свежем виде опята в кастрюлю не влезают, то можно положить часть, довести до кипения и потихоньку добавлять грибы в кастрюлю. Они уварятся, и все влезет. Только не увлекайтесь, так как долго варить грибы не рекомендуется.

Варить полчаса с момента закипания на среднем огне, снимая пену.

Выключить, положить перец, укроп, лавровый лист и семена горчицы. Оставить остывать.

Когда опята остынут, надо откинуть их на дуршлаг и промыть кипяченой водой.

Грибы разложить по стерilizedанным банкам.

В кастрюлю налить воду и довести до кипения. Добавить соль, сахар, перец, лавровый лист и укроп. Кипятить 5 минут.

Снять маринад с огня и добавить уксус. Залить маринадом грибы в банках, так, чтобы он полностью покрывал грибы. Закрыть крышками и убрать в холодное место.



Маслята

Они считаются большим деликатесом в соленом виде. С этим можно согласиться, учитывая, что по-хорошему, традиционно, маслята перед засолкой нужно очистить от слюнявой кожицы на шляпке. На нее налипает слишком много грязи, и при отваривании она будет не очень вкусной. А то, что достается с таким трудом – всегда ценится выше. Хотя очень многие хозяйки не чистят маслята, а только моют, но очень тщательно. Получается – не хуже, чем почищенные. Так что выбор за вами.

Маслята соленые с хрена

1 кг маслят

5-7 горошин черного перца

1/2 корня хрена

4-5 зонтиков укропа

3-4 зуб. чеснока

1 ст.л. соли

5-6 листьев смородины

Грибы почистить, помыть. Отваривать в соленой воде 20 минут при слабом кипении.

Корень хрена почистить и нарезать кружочками. Чеснок почистить и нарезать ломтиками.

Хрен, чеснок, укроп и листья смородины положить в банку.



Грибы охладить до 40°C и выложить в банку, оставляя до горлышка 1 см. Поставить под гнет.

Грибы просолятся через пару недель. Тогда их можно закатать в банки. Предварительно прогрев и сделав новый рассол из воды, столовой ложки соли, черного перца и лаврового листа.

Меры безопасности

К сожалению, домашние соленые и маринованные грибы часто становятся причиной страшной инфекционной болезни – ботулизма. Чтобы предотвратить заражение, нужно создать такие условия, чтобы бактерии – носительницы инфекции не могли размножаться. А это...

- Кислая среда (то есть грибы с лимонным соком или уксусом)
- Кислород (бактерии размножаются под плотно закатанными крышками)
- Стерилизация (обязательно все банки и крышки надо кипятить).
- Можно стерилизовать и уже открытые банки хотя бы полчаса. Перед закаткой грибы также желательно стерилизовать. Можно это делать уже после закатки. Кстати, если добавить в воду побольше соли, то температура кипения повысится – а это дополнительная защита от ботулизма.
- Холодное хранение (температура должна быть не выше 10°C).
- Кроме того, собирая грибы, обязательно срезайте их, а не вырывайте из земли, так как возбудители ботулизма находятся по большей части в земле. Если все же земля на грибах осталась, нужно ее срезать, а не смыть.

О. Юрченко.



Консервированная кукуруза отличается универсальной сочетаемостью с овощами свежими и вареными, мясом, морепродуктами и рыбой и даже фруктами. Ее можно использовать в качестве салатного ингредиента, как вкусный гарнир, и для украшения блюд. Поэтому иметь в своих запасах достаточный запас кукурузы, консервированной в домашних условиях, будет практичным решением.

Также хочется отметить, что калорийность консервированной кукурузы составляет всего 118 калорий на 100 г зерен. Этот факт позволяет употреблять ее в пищу без опасений набрать лишние килограммы. Кукуруза не теряет своих полезных свойств в процессе долгой термической обработки, улучшает обмен веществ, помогает преодолевать стрессы и дает энергию. Поэтому сколько калорий в консервированной кукурузе – не так уж и важно, если диетологи часто включают ее в рацион для похудения.

Рецепты консервированной кукурузы – просты и очень легки в реализации. Результат – всегда превосходный! Один раз попробовав консервировать любимый продукт дома – и вы уже не станете покупать консервы в магазине. Очень чувствуется разница и во вкусе, и в безопасности. Давайте выбирать рецепт!

Рецепт с лимонной кислотой



Ингредиенты

Кукурузные початки – сколько есть; **маринад на пол-литровую банку**; **сахар** – 1 ст. л.; **соль** – половина ч. л.; **лимонная кислота** – треть ч. л.

Секреты консервированной кукурузы в домашних условиях

Опытные кулинары даже не останавливаются у прилавков с продукцией производителей продуктов питания – они знают настоящую цену этих товаров!

● Практически любой продукт можно приготовить в домашних условиях, потому рецепты консервированной кукурузы вас непременно заинтересуют. Салаты с этими желто-оранжевыми сочными зернами пользуются непреходящей популярностью в нашем меню – как в будни, так и в праздники.

Приготовление

Початки отвариваем в подсоленной (1 ст. л. на 10 л воды) воде 40–50 минут. Вынимаем их и оставляем остывать. Кукурузный отвар оставляем для заливки.

С остывших початков срезаем зерна и ссыпаем их в стерильные банки до плечиков банки. В каждую банку кладем 1 ст. л. сахарного песка, половинку ч. ложечки поваренной соли и треть ч. л. лимонной кислоты.

Отвар доводим до кипения и заливаем содержимое банок кипящим маринадным раствором. Прикрываем каждую банку крышечкой и ставим в стерилизатор на 15–20 минут.

Закатываем крышки с помощью приспособления для консервирования, ставим банки вниз крышками на ровную поверхность и укутываем чем-то теплым для пастеризации. Остывшие консервы переносим в место хранения.

Рецепт с уксусом

Кукурузные початки – сколько есть; **состав: 1 л маринада; соль поваренная – 1 ст. л. с горошком; сахар – 1 ст. л. без горошки; уксус 9 % (на 1 банку 0,5 л) – 2 ч. л.**



Приготовление

Початки опускаем в кипящую воду на 5 минут (бланшируем), вынимаем и охлаждаем под холодной струей воды – так мы сохраним ее насыщенный цвет.

Ножом срезаем зерна с початка, стараясь сохранить их целостность. Засыпаем зерна в стерильную стеклянную тару, оставляя свободное пространство при-

мерно 1 см до краев. Заливаем кипятком, прикрываем крышками и ждем 5 минут.

Отдельно готовим маринад на основе соли и сахара (уксус не добавляем) и доводим его до кипения.

Сливаем воду с банок с зернами кукурузы, в каждую влияем по 2 ч. л. уксуса и заливаем кипящим маринадом до самого горлышка.

Стерилизуем в течение 15 минут, но можно и пропустить этот этап, просто завернув банки (вниз крышкой) теплым пледом для пастеризации. После остывания переносим нашу вкусняшку в место хранения.

Рецепт с овощами

Кукурузные початки – сколько есть; **морковь; кабачки; перец болгарский красный; соль; сахар; яблочный уксус; петрушка; укроп.**



Приготовление

Провариваем кукурузные початки в воде (желательно отфильтрованной) в течение 20 минут. Отвар не сливаем – мы будем его использовать для маринада.

От остыших початков отделяем зерна и ссыпаем их в объемную емкость.

Морковь, сладкий красный перец и кабачки нарезаем маленькими кубиками, сопоставимыми по размеру с кукурузными зернами. Отправляем в емкость к нашим желтым зернам и перемешиваем. Получаем очень «веселое» ассорти. Пропорции вы

выбирайте сами: или равное количество компонентов, или часть кукурузки и по полчасти овощей.

На дно каждой пол-литровой банки кладем веточку петрушки, наполняем их полученным ассорти по «плечики».

Готовим маринад: в 1,5 л отвара, в котором мы варили кукурузку, всыпаем 1,5 ст. л. соли и 2 ст. л. сахара. Доводим маринад до активного кипения и добавляем в маринад 2 ст. л. яблочного уксуса, опять ждем закипания.

Заливаем наше овощное ассорти в банках кипящим маринадом до краев, накрываем крышками и пастеризуем при температурном режиме 85–90 градусов 40 минут. Удивительное консервированное чудо у нас получилось!

Секреты консервированной кукурузы в домашних условиях

Для одной пол-литровой банки консервированной кукурузы нужно примерно 5 початков.

Кукуруза – культура капризная! Консервироваться не любит! Это связано с полным отсутствием в ней кислот. В ней есть много сахара и крахмала, а натуральных консервантов – минимальное количество. Поэтому ее обязательно нужно закладывать в качественно пропастеризованные банки, накрывать стерильными крышками, пастеризовать в воде и под теплым пледом. Тогда консервы не взорвутся!

Пропорции соли и сахара можно изменить под ваш вкус – если качественно пропастеризуете консерву, то она не подведет вас!

Кукуруза консервированная, рецепты которой мы подробно рассмотрели, получается вкусной, сочной и абсолютно безопасной для здоровья. Имея достаточный запас собственного производства, ваше меню будет блестеть необычными салатами и красивым солнечным декором! Приятного аппетита!

И. Авдеенко.

Что приготовить на зиму из абрикосов: у меня есть

Варенье из абрикосов неповторимо. И на вкус – непохожий на

Увы, сезон этих потрясающе красивых и вкусных фруктов всегда очень короток. Успеть бы только заготовить, ведь уже на полочках дожидаются зимы варенья из малины, вишневое, из смородины, черешни. Потому я, как только на дереве появляется первый урожай, спешу снять его и прежде всего сложить на зиму! Если что, докупаю потом на рынке.

А из абрикосов, сочных и приятнейших, получается много чего. Компот, дольки замороженные, варенье, джем, сок, винцо, абрикос в собственном соку и много еще чего. Лишь бы было, из чего готовить, ведь правда? Потому, раз вы читаете эти строки, то вас тоже ждет не менее ведра этих нежных, а потому так быстро портящихся плодов. Потому не затягиваем и сделаем сегодня все максимально!

Варим вкуснейший компот из абрикосов

Безусловно, замороженные дольки – суперский вариант. Но это в том случае, если морозилка вместительная. Очистите от косточек, а половинки сложите друг в друга – компактно и, конечно, полезно – в этаком абрикосе больше витаминчиков сберегается. Потом сложите в удобную емкость и – до зимы!

Я не заготавливалась в этом году в таком виде абрикос, потому что морозилка почти забита, да и много чего из него и так сделала. Скажем, компот. Словами не передать, каким ароматным и вкусным он получился! Кроме того, есть несколько способов закрутки.

Расскажу те, что сама испробовала. Вначале я убираю косточку и засыпаю дольки сахаром. Надо помнить о том, что в этом деле пропорция очень важна. Если плоды очень сладкие, то и сахарку кладем поменьше, то есть чуть больше, чем обычно кладем в компот, сваренный



• Как правило, оно всегда первым исчезает с полок, где хранятся зимние заготовки. А как же – ароматное и солнечное, его нельзя не намазать на хлебушек, разбавить кипятком и пить, как чаек, или начинить пирожки, вареники, пеки пироги, делать роскошные запеканки. Да мало ли чего можно приготовить с абрикосами.

и из абрикосов. Если кислые, сахару чуть больше. Главное – пробовать, когда сахар кладете.

Засыпаем перебранные абрикосы сахаром. Когда фрукт пустит сок, я довожу массу до кипения и вливаю сюда параллельно вскипяченную воду. Это все кипит несколько минут (твердые плоды – дольше в два раза). Заполняю банку массой (густота зависит от ваших предпочтений – хотите вы больше жидкости или ягод).

Стерилизую минут пять в кастрюле с водой и закрываем крышками. Дальше – все, как обычно (опрокидываем вниз крышками, остужаем в таком виде и только потом на полки). У меня компот получился примерно таким, как на фото – то есть абрикос превратился как бы в пюре, в итоге получился очень насыщенный абрикосовым вкусом и ароматом компот.

Ароматный и вкусный компот

Есть другие способы приготовления компота. Скажем, в сиропе. В банки стерилизованные кладем дольки абрикос (можете и с косточкой варить, так даже интереснее). По густоте – ваше усмотрение.

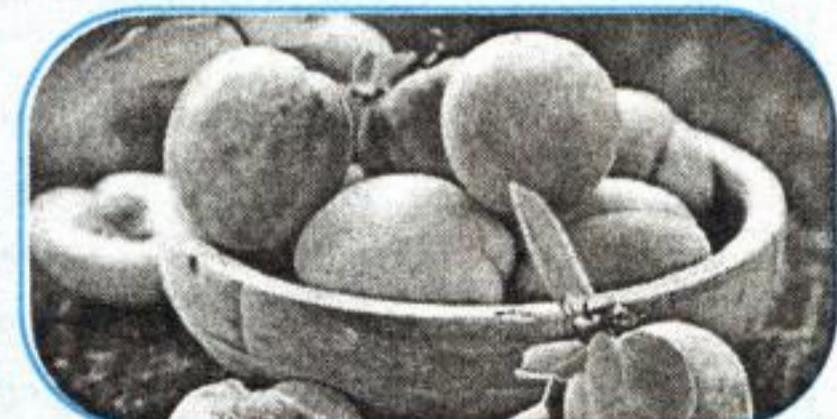
Нальем кипяток и выдержим минут 10. Затем эту же воду закипятим, добавим в нее сахар (по вкусу), вскипятим и, залив в банку, закрутим крышкой. Остынет точно так, как и в предыдущем рецепте.

Можно заливать точно так, но трижды (только держим в кипятке каждую заливку уже по 2–3 мин.), а укупорить после заливки сиропом (на пол-литра воды 200 г сахара). Желательно, чтобы плоды были тугими.

Закрываем и храним, как обычно. Можно залить (на литр воды 900 г сахара) сиропом плоды со снятой кожицеей, но тут надо стерилизовать минут 8. Можно залить килограмм абрикосов половиной стакана воды, варить, пока сок не пойдет. Стерилизуем пол-литровые банки минут 10, а литровые 15. И вот такая красота в вашем зимнем рационе есть часто!

Другой способ приготовления компота из абрикосов

Конечно же, рецептов компотом намного больше. Ведь к абрикосам можно добавлять самые разные, поспевшие к этому моменту, плоды. Ну, а нам предстоит еще работа. Приготовим абрикосы в собственном соку, я его еще называю вареньем-пятиминуткой. Зачем нам эта заготовка?



Тут несколько моментов. Во-первых, это можно есть просто так ложкой, положить на печенинку, запивая соком, оставшимся с плодов.

Во-вторых, можно использовать в качестве начинки для пирожков, вареников, всяких сырников и других вкусных блюд, которые будут украшены этим изумительным вкусом.

Можно сварить быстро компот, если вы не закрыли его на зиму. Словом, все быстро и просто.

Почистим переспевшие плоды. Засыпаем их сахаром, да покрепче (примерно на килограмм абрикосов граммов 400, если кислые плоды – больше). Пускай пускает сок. Как только он появится,



несколько ответов на этот вопрос!

другие, и на цвет — изумительно янтарный!

варим минут 5 и закрываем в сухие банки.

Джем и мармелад абрикосовый — аппетитный десерт на вашем столе!

Чтобы приготовить абрикосовый джем (из 1 кг), разделим их на половинки, отправим в кастрюлю и распарим под крышкой. Теперь надо измельчить. Чем? Можно блендером, можно мясорубкой, толкушкой, кому как нравится. В эту массу отправим килограмм сахара. Варим недолго, четверть часа.



В конце, по желанию, можно положить несколько крупинок лимонной кислоты или капель лимонного сока. Джем раскладываем горячим в сухие банки. На мармелад понадобится 1 кг переспелых абрикосов.

Очистив их от косточек, разделим на половинки, нальем в кастрюлю стакан воды и варим, пока абрикосы не станут мягкими. Остудим. Протрем через сито. Добавим граммов 600 сахарку и варим до готовности. Цвет будет красивейший! Можно тоже лимонной кислоты кристаллик добавить. Массу складываем еще горячей в сухую тару.

Джем абрикосовый

Вот мы и подошли к коронному, всеми любимому блюду. Тут такое раздолье рецептов! Ведь сколько людей, точнее — хозяшек, столько и вкусов, предпочтений. Есть просто настоящие шедевры типа половинок абрикосов в нежном сиропе — они ну прям как цукаты! Но тут придется крепко повозиться. Есть варенье царское! Тут тоже не без усилий и терпения.

С килограмма тугих плодов вынем косточки (можно, раздробив, вернуть в варенье) и снимем кожице. В другой посудине сварим сироп из стакана воды и килограмма сахара. Варим до его растворения, постоянно помешивая, чтобы не подгорело.



Как только закипит, зальем им половинки абрикосов. Дадим остить. Сироп сольем и закипятим, сразу выльем на абрикосы. То есть эту операцию повторим раза три-четыре еще, кроме этих двух — чем больше, тем варенье будет более насыщенным. Варенье отправим в сухую банку в горячем виде и сразу закроем крышкой, отправим в холод.

Варенье царское

А есть рецепты попроще. Ими мы и продолжим. Это когда варенье и с чаем бесподобно, и в разных пирогах и шанежках прекрасно или с шариком с мороженого полакомиться, бличники умасить, оладушки. Словом, много чего, ведь приготовленное своими руками всегда вкуснее.

Вот еще один такой рецепт. Побланшируем с минуту очищенные половинки абрикосов (1 кг), зальем сиропом (2 стакана воды вскипятим с 1,2 кг сахара). Потом остудим, пусть часов 5 постоит, настоится. После 3-го раза делаем так: доводим до кипения и через 5 минут выключим, оставим на 8 часов. Если хотите, можно лимонной кислоты положить буквально кристаллик! Закрываем крышками и укупориваем.



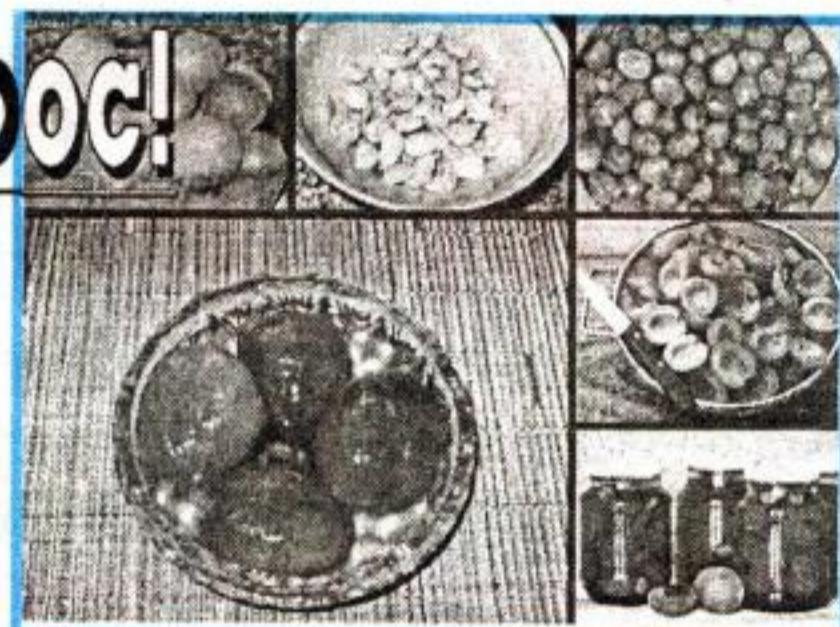
Обычное абрикосовое варенье

Есть и такой вариант. Почистим абрикоски (1 кг). Приготовим сироп из килограмма сахара и двух стаканов воды. Уварим его хорошенко на хорошем огне. Вот туда-то и отправим половинки абрикосиков. Варим до тех пор, пока варенье не станет прозрачным. Тут важно, чтобы сироп был густым. Если что, то лучше слить и уварить до нужной густоты. И только потом абрикосы в нем кипятить. Когда варенье остывает, его можно разложить по сухим стерильным банкам.

В результате получается более прозрачное варенье.

Повидло абрикосовое — делаем нежное лакомство на зиму!

Рецепт абрикосового повидла



очень прост. Достаточно помыть и отчищенные от косточек абрикосы засыпать сахаром (пропорция — один к одному) и оставить так в миске, тщательно все перемешав. Я обычно ставлю на всю ночь, причем отправляю в холод, иначе мошка — тут как тут или закиснут абрикосы, ведь их желательно перемешивать.

Утром, когда абрикосы уже вовсю плавают в своем соку, поставим на плиту. Варим час. Не жалеем, что половинки утратят форму — так или иначе, это случится. Повидло тогда готово, когда станет приставать к стенке казанка или в чем вы будете варить.

Разложив по сухим чистым банкам, накроем их крышкам. Повидло хранят даже при комнатной температуре. Но я всегда ставлю в холод.

Консервируем сок абрикосовый на зиму

Мы не будем сейчас вдаваться в подробности виноделия, хотя тут есть своя технология, которую я не пробовала сама. Самый простой способ — залить переспевшие ягоды водкой, ликером и готовить, как настойку и пр. А еще из килограмма этого фрукта и 200 г сахара можно сделать маринованные абрикосы.

Из них шикарные выходят цукаты и другие вкусности. Но очень желанным становится этот дивного цвета и вкуса сок!

Я, желая ничего не выбрасывать из этих полезных плодов, делаю сок с мякотью. Помоем 1,2 кг абрикосов, побланшируем в пол-литра воды. Остудим массу и протрим через сито. Воду от бланширования смешаем с 80 г сахара и соединим с протертой массой. Минут 5 кипятим и укупориваем в банки. Вкусно как!

М. Ильяшенко.

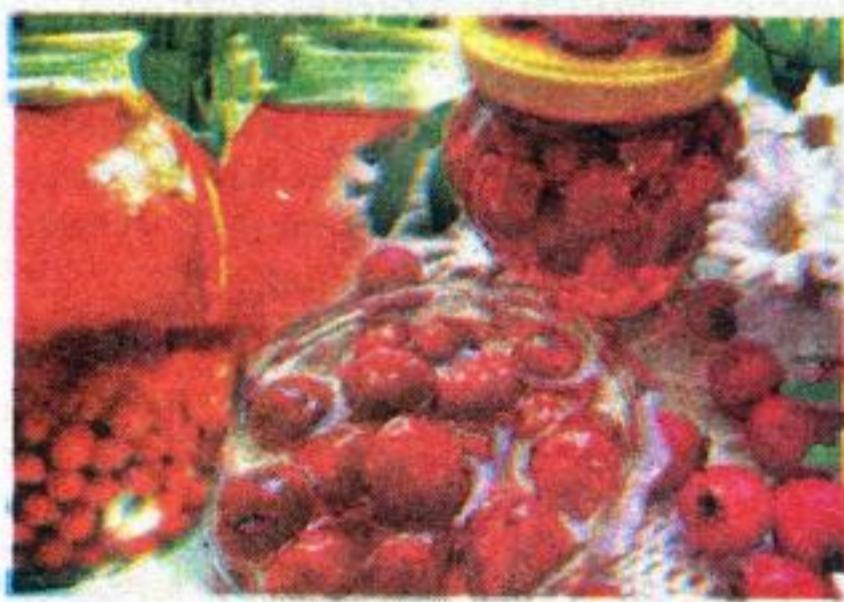


Что приготовить из боярышника на зиму?

Плоды боярышника отличаются своими свойствами от других плодов и ягод, и имеет целенаправленное действие на сосуды, заболевания сердца и повышенное артериальное давление.

● Варенье можно подать к чаю, а джем без косточек использовать для приготовления сладких пирогов и как прослойку в торты. Конечно, чаще всего боярышник сушат и в таком виде он хорошо и долго и долго храниться как обычные сухофрукты в тканевых мешочках, защищающих его от вредителей. Ради разнообразия советуем приготовить из боярышника вкусные и не содержащие много сахара варенье и компоты.

Компот из боярышника



Отличная заготовка из боярышника, если вы приготовите из него компот, зимой можно употреблять и вкусные ягоды, и настоявшийся сироп. Для приготовления компота плоды надо перебрать, помыть уложить в банки не досыпая до края 3-4 см.

Затем приготовить сахарный сироп из расчета 300 г сахара на литр воды, причем часть сахара можно заменить медом. Горячим сиропом залить банки и стерилизовать пол литровые 20 минут, укупорить и перевернуть до остывания.

Компот из боярышника имеет приятный вкус и красивый цвет.



Компот из боярышника с лимоном на зиму

Приготовить плоды, разложить по баночкам, сварить заливку из расчета на литр воды 300-400 г сахара. Залить баночки с боярышником сиропом.

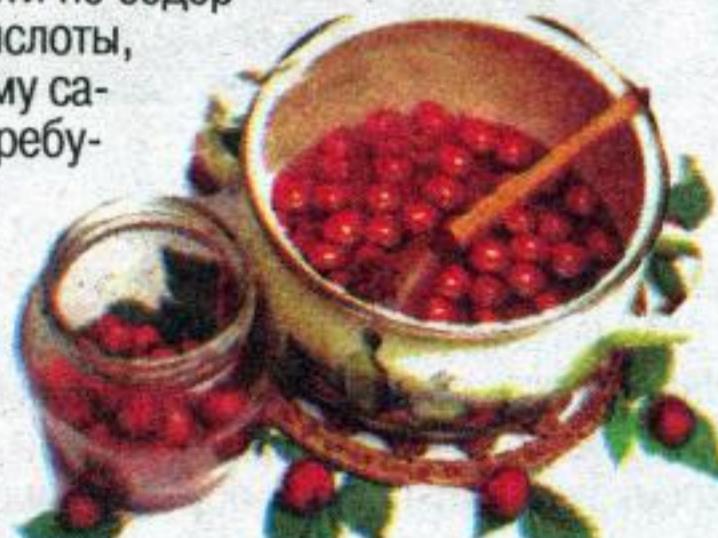
В каждую баночку сверху положить по ломтику лимона, закрыть крышками и стерилизовать. Укупорить.

Компот из боярышника, быстрый

Приготовим компот из боярышника методом горячего разлива. Это значительно ускорит процесс, но качество не испортит. В кастрюлю положить подготовленные плоды, залить водой и добавить сахар из расчета на литр воды 350 г. Довести до кипения и варить 10 минут. Подготовить банки и крышки. Горячий, кипящий компот разлить по баночкам, распределяя равномерно ягоды и заливку, сразу укупорить. Банки перевернуть на крышки и укутать.

Варенье из боярышника

Отличительная особенность приготовления варенья из боярышника, в том, что он почти не содержит кислоты, поэтому сахара требуется мало.



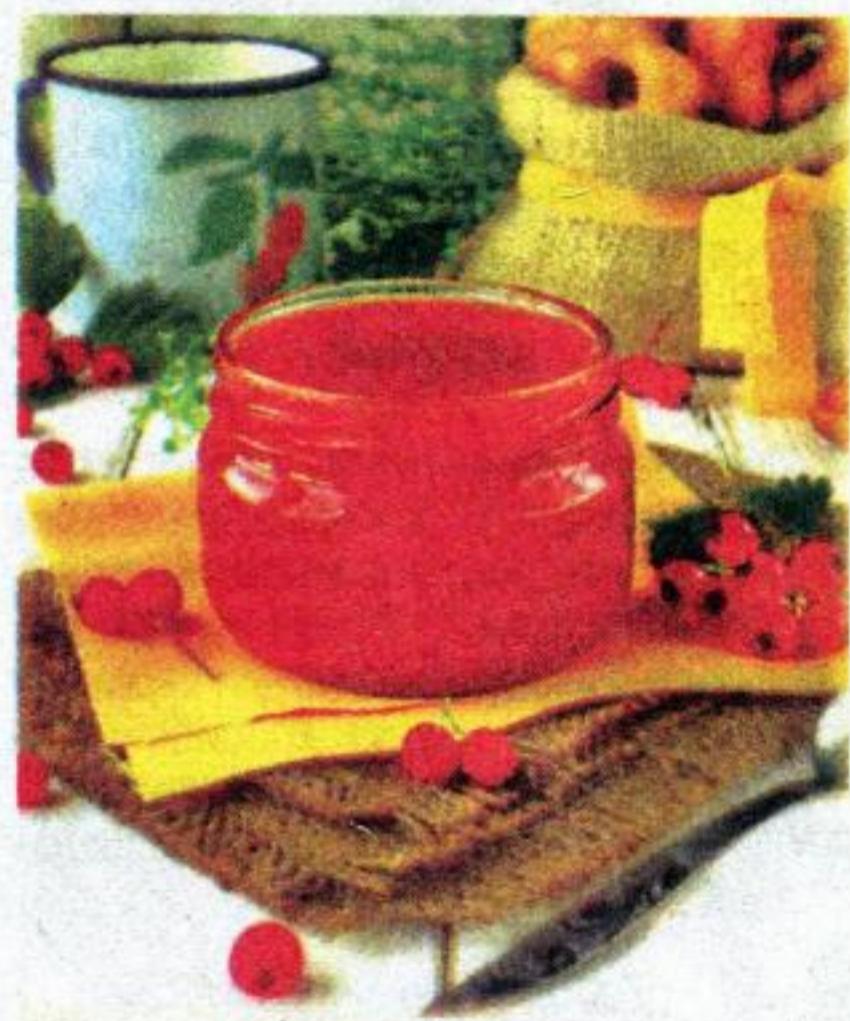
Для приготовления плоды протереть руками, чтобы осыпались чашелистики. Затем помыть и поместить в посуду для варки варенья.

Сварить сахарный сироп из расчета на килограмм ягод 500 г сахара и горячим сиропом залить плоды. Дать постоять 2 часа, а затем варить варенье в один прием.

Для придания приятного вкуса и аромата в конце варки добавим в вар-

еное немного тертой цедры лимона.

Джем из боярышника без косточек



Как известно косточки у боярышника отделить очень трудно, но мы и тут нашли способ сделать это. Плоды сложить в кастрюлю, залить водой, так чтобы она только их покрывала. Отварить боярышник до размягчения. Затем откинуть на сито и протереть.

В полученное пюре влить отвар боярышника, хорошо перемешать и вновь протереть сквозь сито. Получится однородная масса без косточек и кожицы боярышника. Теперь добавим сахар. Сахар можно положить по вкусу, ведь боярышник не отличается особой кислотой. Но в среднем можно в джем добавить 400 г на килограмм боярышникового пюре.

Поставить пюре на огонь и варить до состояния густой сметаны. Горячий джем разложить по баночкам и укупорить.

И. Сергиенко.

Заговоры для удачного консервирования

Вырастить урожай – это еще не все, важно его сохранить и удачно законсервировать овощи и фрукты. И для этого существуют особые правила. Есть «засольные» приметы и присловья. Вот некоторые из них.

- Когда будете солить огурцы, вспомните, какого числа была Пасха, именно в это число и солите. Ни одна банка у вас не взорвется.
- Не солите поклеванные овощи, иначе будут болеть у вас и у ваших домочадцев зубы.
- Не делайте заготовки в свои критические дни.
- В день, когда будете делать заготовки, не ходите на кладбище и в церковь.
- Не поминайте нечистую силу, когда будете солить огурцы, квасить капусту или варить варенье. В противном случае эти заготовки будут потом издавать неприятный запах.
- Когда начинаете делать заготовки, обойдите вокруг стола с Евангелием в руках и скажите такие слова:

«Награди, Господи, нас едой. Не дай моим огурцам взяться водой. Благослови, Боже, мою капусту (перечислите то, что собираетесь готовить). Во имя Отца и Сына и Святого Духа. Ныне и присно и во веки веков. Аминь».

ЗАГОВОРЫ ДЛЯ ВАРЕНЬЯ

Ягоды земляники, малины, смородины, крыжовника в свежем виде долго не хранятся. Для того чтобы варенья и компоты из них получились удачными, сделайте так.

Повяжите на голову белый платок, трижды перекреститесь и, поставив на стол заранее вымытые и просушенные ягоды, читайте заговор 3 раза:

«Матушка Богородица, удачей меня, рабу Божью (имя), округи, словом благослови. Варись, варенье, густое, ароматное, всем вкусное и приятное, а я фартуком подвяжуся, удачей опояшусь, пусть сладким и вкусным для всех будет мое угощенье во веки веков, навсегда. Аминь».

ЗАГОВОР ПРИ КОНСЕРВАЦИИ ОВОЩЕЙ

Чтобы хорошо заквасить, засолить овощи, надо знать, что делать это следует только на

растущий месяц. Утром, стоя лицом к восходящему солнцу, перекреститесь и трижды скажите заговор:

«Матушка Богородица и сам Христос! Я, раба Божья (имя), прошу благословенья для моего соленья, для моего квашенья. Пусть вкусно оно будет для всякого. Слово мое крепко, к делу цепко. Аминь, аминь, аминь».

ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ

Очень важно, чтобы овощи (картофель, лук, капуста), предназначенные для длительного хранения, не начали гнить и преждевременно прорастать.

Перед закладкой их на зиму возьмите сухие веточки можжевельника и шалфея, три раза прочитайте «Отче наш» и, окуривая помещение, обходите его по часовой стрелке, говоря:

«Как иголка не идет за ниткой, как речка вспять не побежит, как солнце на западе не взойдет, так не будет у меня потерь. Что кладу, все сохраню, мышь не поест, мороз не побьет, гниль не погубит. Именем Иисуса Христа, силою Святого Духа, волею Отца ставлю я, раба Божью (имя), щит, который от беды оборонит Аминь».

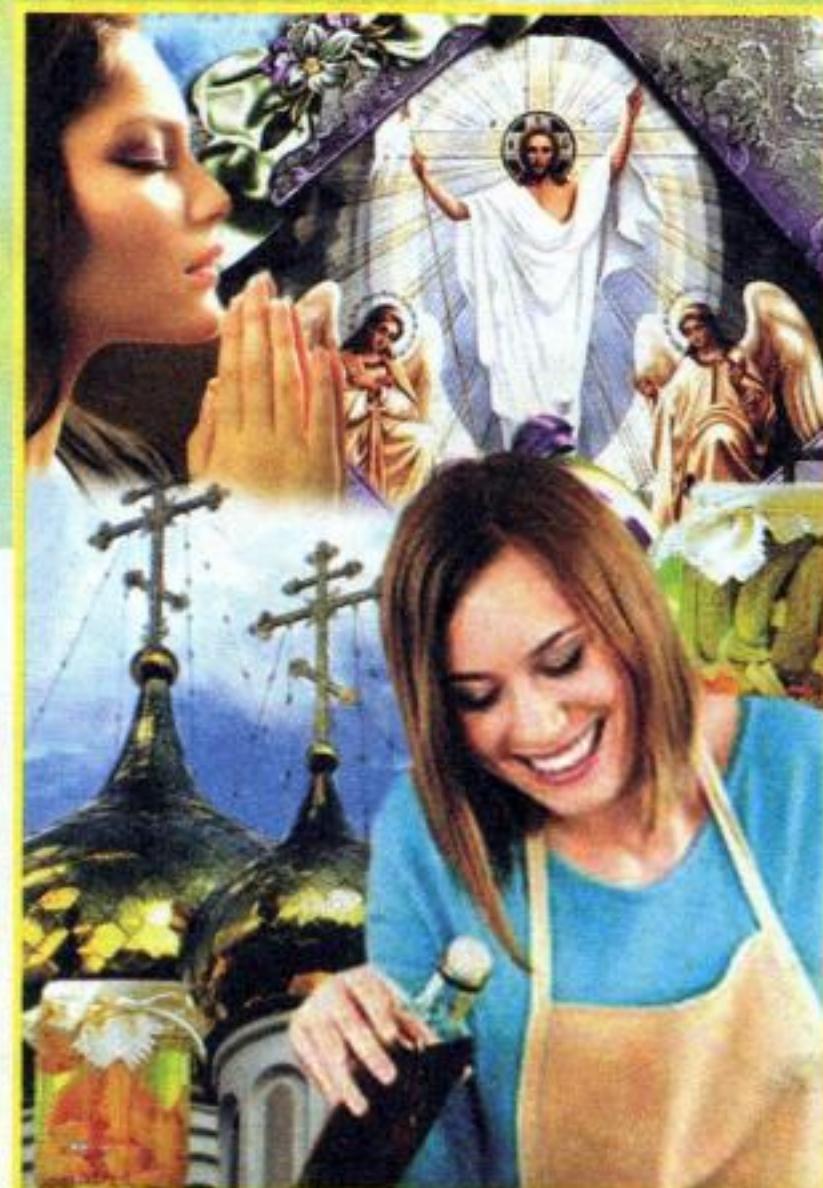
Лучше это делать в четверг в полдень.

ЗАГОВОР ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ЧЕСНОКА

На праздник Св. Петра и Павла положено убирать чеснок. Выкопав его из земли, хорошенько просушите, сплите в венок и подвесьте в сарае на жердочке.

Приступая к укладке чеснока на хранение, прочтите заговор три раза, это поможет вам сохранить его в идеальном состоянии:

«Во имя Отца и Сына и Святого Духа. Святые Петр и Павел, как вы заступились перед Господом за грешного человека, так помогите и сохраните мой урожай, чтобы не портился, не гнил, а крепким и здоровым был, яро кусался, щипал и все болезни уничтожал. Будь, чеснок, силен, мне на здоровье, болезням – на убыль. Аминь».



ОТ СГЛАЗА ЗАГОТОВОК

Позаботьтесь о том, чтобы не сглазили ваши заготовки на зиму.

Не хвастайтесь, меньше говорите о том, сколько вы законсервировали. И уже совсем не допустимо говорить о времени работы знакомым. Ведь сглазить в этот момент совсем не трудно. В результате овощи начинают гнить, быстро вянут.

Консервы, словно по волшебству, сбрасывают крышки.

Если с вами происходят подобные метаморфозы, немедленно принимайтесь за дело.

Станьте посредине кухни, поставьте на стол церковную свечу, зажгите ее, перекреститесь, прочтите «Отче наш» и поставьте в каждом углу взятую из новой пачки соль, насыпанную в маленькие тарелочки. Оставьте все на три дня. Затем ссыпьте соль на сковородку и поместите ее на огонь. Жарьте ее, помешивая, и читайте:

«Как ты, соль, на огне горишь, так сгорает порча порченная, по злобе сделанная. Откуда пришла, туда и уходи, кто сотворил, тот забери».

Затем соль закопайте в землю там, где никто не ходит. Придя домой, окропите помещение святой водой по часовой стрелке, говоря:

«Во имя Отца и Сына и Святого Духа. Господи, помоги! Святой водой окропляю, оберег-ограду ставлю, злая ведьма не придет, вреда не принесет ныне, и присно, и во веки веков. Аминь».

Свечи пусть прогорят полностью. Лучше всего это делать в четверг, так как четверг – день очищения.

И. Пахальченко.

Вышел из печати и поступил в продажу журнал



Спрашивайте на раскладках и в киосках «Пресса»!

© Женский календарь № 2/2018. Выпуск «Сезон заготовок: рецепты на «Бис!» Журнал зарегистрирован Государственным комитетом информационной политики, телевидения и радиовещания Украины. Рег. КВ № 4626 от 20.10.2000 г. Учредитель ЧП «Медиа-Трейд». Цена договорная.
Подписано в печать 20.07.2018 г. Адрес для писем: 01019, Киев-19, а/я 112. Переписка с читателями только через а/я. Перепечатка материалов не допускается. Все авторские права защищены.