



Фирменные заготовки читателей № 1 2014

# БАНОЧКА -САМОБРАНОЧКА



ISSN 2227-135X



9 772227 135001

12+

## СОДЕРЖАНИЕ

### Любители-заготовители 3-5

Лечо «Домик в деревне»  
Заправка «К макаронам и не только»  
Мармелад из яблок, груш и персиков  
Клубника в коньяке  
Заготовка для супов, борщей и щей «Для души»  
Салат из помидоров с перцем по-польски  
Вино клубничное

### Домашняя кладовая 6-7

Универсальная смесь  
Смесь для бульона и курицы  
Французская смесь  
Ереванская приправа  
Немецкая смесь  
Хмели-сунели

### Мои заготовки 8-11

Абрикосы в собственном соку по-словацки  
Салат «Ленивая хозяйка»  
Желе из красной смородины  
Помидоры с чесноком  
Консервированный ревень клубникой  
Варенье «Вкусняшка»  
Мармелад «Помидорный»  
Перец с чесноком  
Баклажаны «Для всех»  
Салат «Усадьба»  
Конфитюр из переросших огурцов  
Перец с кабачками в яблочном соке  
Салат «Ветер с запада»

### Рекомендуем 12-13

Икра «Летний презент»  
Огурцы «Засол с горчицей»  
Помидорно-сливовая приправа  
Заправка «Зеленое ассорти»  
Икра из зеленых и красных помидоров  
Компот «Яблоки и вишни»

### Готовимся к зиме 14-15

Овощное ассорти, маринованное в уксусе с пряностями  
Варенье «Экзотика»  
Пикантный салат из огурцов  
Варенье из малины

### Фирменные припасы 16-19

Ароматный ягодный ликер  
Вишневая водка  
Малина в собственном соку «Наслаждение»  
Варенье «Искушение»  
Свекла с перцем по-алма-атински  
Цветная капуста в моркови  
Ассорти «Ваш огород»  
Пикантные помидоры  
Салат «Жан Баклажан»



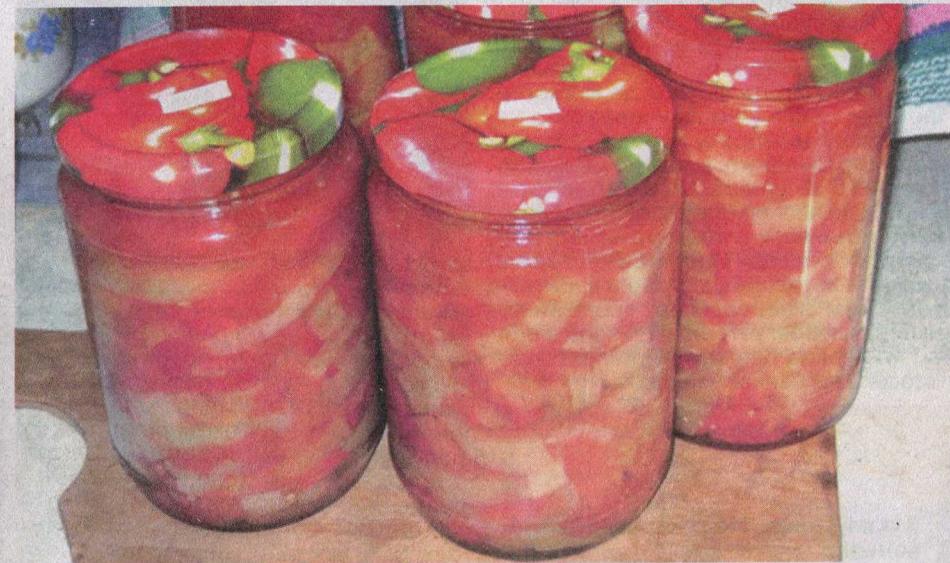
Баночка-самобраночка

## ЛЮБИТЕЛИ-ЗАГОТОВИТЕЛИ

### Лечо «Домик в деревне»

5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 350 г чеснока, 300 г укропа, 300 г петрушки, 0,5 л прокаленного растительного масла, соль.  
Все овощи и зелень пропустить через мясорубку по отдельности. Помидоры варить 2 часа. Затем раскалить масло и вылить в помидоры. Добавить перец, варить еще 45 минут. Добавить зелень, варить еще 10-15 минут. В конце варки добавить чеснок. Когда закипит, сразу закатать в банки.

Наталья Клименко, г. Алексеевка Белгородской области



### Заправка «К макаронам и не только»

3 кг помидоров пропустить через мясорубку, 7-10 штук красного сладкого перца мелко нарезать. Смешать, добавить 1 столовую ложку соли, 1 столовую ложку сахара, перемешать и варить 40 минут, помешивая. За 10 минут до конца варки добавить 6-7 зубчиков давленого чеснока. Кипящий разливать заправку в банки и закрывать.

Людмила Мельникова,  
г. Самара



Баночка-самобраночка

## ЛЮБИТЕЛИ-ЗАГОТОВИТЕЛИ

### Мармелад из яблок, груш и персиков

0,5 кг яблок, 0,5 кг груш, 0,5 кг персиков, 0,5 кг черной смородины, 1,5 кг сахара.

Фрукты вымыть. Яблоки и груши разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Персики разрезать пополам, вынуть косточки. Нарезать все фрукты дольками. Сложить фрукты в кастрюлю, влить несколько столовых ложек воды, накрыть крышкой, поставить на небольшой огонь и распарить фрукты до мягкости. Протереть горячую массу через сито.

Смородину перебрать, вымыть, размят пестиком. Выложить в чистую кастрюлю, добавить 500 г сахара, поставить на огонь и варить до полного растворения сахара. Протереть массу через сито и соединить с пюре из фруктов. Вернуть в кастрюлю, добавить оставшийся сахар и варить на маленьком огне, время от времени помешивая, до загустения, 1,5 часа. Горячий мармелад разложить по престериллизованным банкам, закрыть.

### Клубника в коньяке

3 кг клубники, 1 кг сахара, 250 мл коньяка.

Банку тщательно вымыть, обдать кипятком и насухо вытереть. Ягоды перебрать. Выложить в емкость с водой и аккуратно промыть. Только после этого удалить плодоножки с листиками.

Клубнику укладывать в банку слоями, пересыпая каждый слой сахаром. На верхний слой сахара вылить коньяк. Прикрыть банку листом пергамента и отставить на 8 дней.

Разложить клубнику по маленьким престериллизованным баночкам и герметично закрыть.



«Школа гастронома. Коллекция рецептов»

Баночка-самобраночка

## ЛЮБИТЕЛИ-ЗАГОТОВИТЕЛИ

### Заготовка для супов, борщей и щей «Для души»

3,5-4 кг моркови, 2,5 кг кореньев петрушки, 2 кг лука, 1,3 кг зелени сельдерея, 500 г зеленого лука, соль.

Заливка: 1 л воды, 1 г лимонной кислоты, 400-500 г соли.

Овощи вымыть, очистить, измельчить, смешать с солью (150-200 г на 1 кг овощной смеси). Уложить в банки. Залить горячей заливкой. Укупорить крышками.

Наталья Клименко, г. Алексеевка  
Белгородской области



### Салат из помидоров с перцем по-польски

2 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 2 зубчика чеснока, 3-4 семян укропа.

Заливка: на 1 л воды – 30 г соли, 20 г сахара, 50 мл столового уксуса.

Перец нарезать на 3-5 частей, удалить семена. Твердые, зрелые помидоры вымыть, можно снять кожице, но не обязательно. Помидоры и перец уложить слоями в банки, пересыпая измельченным чесноком и семенами укропа. Залить горячим маринадом и пастеризовать при 90 градусах: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут.

Наталья Анисимова, г. Челябинск

### Вино клубничное

1 кг клубники, 1 кг сахара, 0,5 л горячей воды, 0,5 л водки.

У ягод удалить плодоножки. Сложить клубнику в широкую посуду, несколько раз промыть, выложить на бумажные салфетки и дать обсохнуть. Измельчить ягоды в блендере или протереть через сито вместе с сахаром, переложить в большую емкость, желательно с широким горлышком, влить горячую кипяченую воду и оставить в теплом месте.

Через 4-5 дней снять с забродившей клубники пену. Жидкость процедить через мелкое сито. В вино влить водку. Взболтать, разлить по бутылкам и поставить в холодное место. Через 1-2 дня вино будет готово к употреблению.



Баночка-самобраночка

**Травы-приправы****Букеты из пряных растений**

На зиму прянные растения обычно сушат. Впрок можно заготавливать листья петрушки, сельдерея, укропа, любистока, эстрагона, базилика, мелиссы, котовника, монарды, змееголовника, мяты, чабера, душицы, салатной горчицы, кress-салата, иссопа, редиса, дайкона, репы, шнитт-лука, шалота.

В качестве специй используют семена петрушки, укропа, сельдерея и кoriандра. В сушеные смеси можно добавить молотые плоды барбариса, сладкого и острого перца, черный перец горошком, лавровый лист, корень хрина.

Хранить прянные травы желательно в стеклянных банках, закрытых крышками. Перед употреблением высушенные растения измельчают в кофемолке или руками. В этом случае лучше сохраняется их аромат.

**Универсальная смесь**

Взять по 1 части сушеных листьев мелиссы и эстрагона, семена тмина, по 2 части семян и листьев петрушки и укропа, листьев базилика и шнитт-лука, семян кoriандра, 4 части мяты.

Для остроты можно добавить 0,5 части красного (черного) перца, молотых стручков сладкого перца, сухого чеснока и корня хрена. Однако такую острую смесь лучше готовить отдельно, так как она подходит не для всех блюд.

Обязательно записывайте в тетрадку состав смесей и соотношение взятых частей, чтобы в дальнейшем улучшать смесь по своему вкусу, включая другие растения и исключая те, что не понравились.

**Баночка-самобраночка****Для бульона и курицы**

Смесь составляют из 4 частей любистока и чабера (можно и без последнего), 2 частей базилика, 1 части душицы и 0,5 части красного (черного) молотого перца.

**Ереванская приправа**

Эту смесь готовят из 2 частей зеленого лука, листьев эстрагона, укропа, 1 части листьев базилика, кoriандра, чабера, петрушки, чеснока, черного (красного) молотого перца и 3 частей мяты.



Зелень моют, чтобы она подсохла. Сушат прянные травы на свежем воздухе - связывают их в небольшие пучки, которые развешивают в затененном месте.

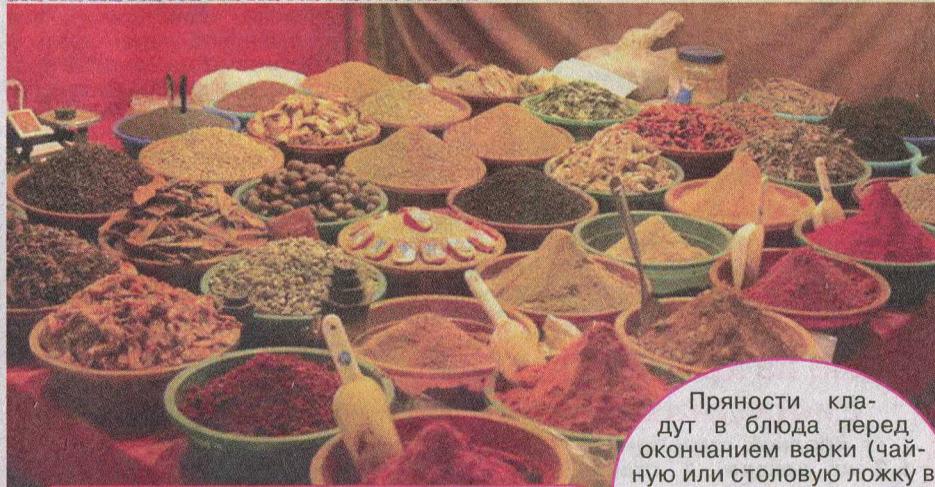
Зелень можно нарезать, удалив грубые стебли, разложить на бумаге и в жаркую погоду сушить на чердаке или на веранде. Во время сушки ее часто и осторожно переворачивают.

**Французская смесь**

Взять по 1 части листьев и корня петрушки, лаврового листа, по 2 части кервеля, укропа и 0,5 части красного (черного) молотого перца. Такая смесь хороша для супа.

**Немецкая смесь**

Букет состоит из 2 частей сушеной зелени укропа и петрушки, 0,5 части кoriандра. Такую приправу используют обычно для первых блюд.

**Хмели-сунели**

Для этой смеси берут 3 части мяты, по 1 части базилика, кoriандра, чабера, лаврового листа и 0,5 части красного молотого перца.

Пряности кладут в блюда перед окончанием варки (чайную или столовую ложку в зависимости от объема кастрюли) и закрывают посуду крышкой, или непосредственно в тарелку.

Можно не придерживаться количества взятой зелени и семян, а составить «букеты» по своему вкусу. Неопытным кулинарам лучше начать с простых смесей, состоящих из трех-четырех компонентов, взятых в равных количествах. Например:

укроп, петрушка, шнитт-лук, чеснок; листья дайкона, петрушки, любистока, зеленый лук; листья редиса, зеленый лук, укроп.

Потом можно перейти к составлению более сложных смесей.

**Баночка-самобраночка**

## МОИ ЗАГОТОВКИ

### Абрикосы в собственном соку по-словацки

**На 1 кг половинок абрикосов – 300 г сахара.** Спелые твердые абрикосы вымыть, разрезать на половинки, косточки удалить. Абрикосы уложить в стерилизованные литровые банки разрезом вниз, засыпать сверху сахаром и залить холодной кипяченой водой. Стерилизовать 8 минут. Закатать банки и охладить в кастрюле с холодной водой, подливая холодную воду.

Юлия Неверова, г. Пермь



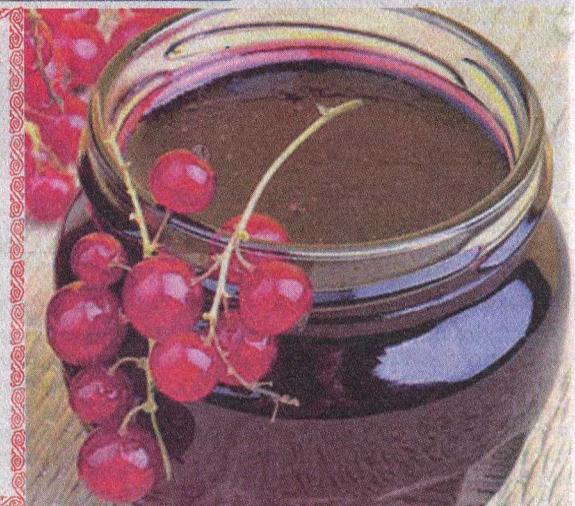
### Желе из красной смородины

**1 кг красной смородины, 1,2 кг сахара, 1 стакан воды.**

Перебрать и вымыть ягоды, потолочь, добавить воду, нагреть до закипания. Затем остудить и отжать через марлю. В полученную жидкость добавить сахар и варить 40 минут, постоянно помешивая. Разлить в баночки, хранить в холодильнике.

Елена Зайцева,  
г. Майкоп,  
Республика Адыгея

Баночка-самобраночка



### Салат «Ленивая хозяйка»

**2 кг свежих огурцов, 100 г моркови, 100 греческого лука, 100 мл 9% уксуса, 100 мл растительного масла, 20 г соли, 40 г сахара.**

Свежие огурцы нарезать кружочками, морковь натереть на мелкой терке, репчатый лук нашинковать. Подготовленные продукты смешать, добавить уксус, растительное масло, соль, сахар, все тщательно перемешать и поставить на 24 часа в прохладное место. Затем готовый салат разложить в банки и стерилизовать 15-20 минут. После этого крышки закатать. Банки поставить крышками вниз до охлаждения.

Любовь Ткач, г. Тольятти Самарской области

## МОИ ЗАГОТОВКИ

**Виктор Крылов,  
г. Сосновый Бор  
Ленинградской области**

### Помидоры с чесноком

**Налитровую банку – горсть очищенных долек чеснока, красные, крупные, сладкие, хорошо вызревшие помидоры.** Для заливки: 2-3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка 9-процентного уксуса на 1 л воды.

Подготовленные литровые банки заполнить нарезанными на четвертинки помидорами. В нарезанном виде они плотнее заполняют объем, кроме того, достигается наилучший консервирующий эффект. Помидоры пересыпать дольками чеснока, залить кипящей процеженной заливкой, стерилизовать 10 минут.



Фото автора: «Мои припасы»

### Консервированный ревень с клубникой

**На 500 г черешков ревеня – 100 г клубники, для заливки – 300 г сахара на 1 л воды.**

Черешки ревеня вымойте и нарежьте кусочками по 1-2 см. Клубнику вымойте и дайте стечь воде. Заложите ягоды и ревень в подготовленные банки, залейте горячим сиропом и стерилизуйте 8-10 минут. После чего банки закатайте, укройте и оставьте до полного охлаждения.

### Варенье «Вкусняшка»

**На 500 г клюквы – 500 г антоновских яблок, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 1,5 кг меда или 1,25 кг сахара, 1/2 стакана воды.**

Заранее перебранную и промытую клюкву проварите в кастрюле до размягчения, добавив при этом полстакана воды. Затем протрите ягоды через сито. Яблоки очистите от середины и нарежьте дольками. В тазу для варенья вскипятите мед, добавьте в него клюкву, яблоки и орехи и варите на слабом огне до готовности.

Баночка-самобраночка

### Мармелад «Помидорный»

**Вымыть 2 кг спелых помидоров, нарезать их на четвертинки, отварить в кастрюле под крышкой. Процедить через густое сите, чтобы в мармелад не попали зернышки и кожица. Соус снова варить, пока не останется 2-3 стакана массы. Добавить 1 стакан сахарного песка, снова варить, пока масса не станет густой. Разложить на доску, остудить, разрезать на кусочки.**

**Перец с чесноком**

Перец очистить от семян, обжарить в подсолнечном масле (чтобы сок остался внутри стручка). На дно литровой банки положить 2 чайные ложки чеснока, пропущенного через пресс, 2 столовые ложки сахара, 1 чайную ложку соли, 1,5 чайной ложки уксусной эссенции. Затем сложить перец в банки, влить по 1 столовой ложке масла, в котором жарился перец. Стерилизовать 20-30 минут.

Кристина Попова, г. Самара

**Салат «Усадьба»**

Рассол: на 4 л воды - 20 г сахара, 50 г соли.

Нарезать чеснок, лук, болгарский перец, помидоры, огурцы (пропорции - по вкусу). Выложить в подготовленные банки. Залить банки с овощами кипящим рассолом и стерилизовать: пол-литровые - 15 минут, литровые - 20 минут. Закатать.

Валерия Быкова, г. Волгоград

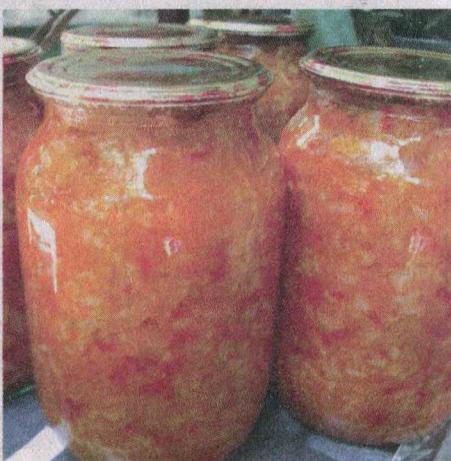
**Баночка-самобраночка**

**Баклажаны «Для всех»**

По 10 баклажанов, помидоров, сладких перцев, 20 луковиц, 1 стакан растительного масла, 1/2 стакана столового уксуса, 10-12 горошин черного перца, по 1 столовой ложке сахара и соли.

Перец очистить от плодоножек и семян. Баклажаны нарезать кружочками, помидоры - дольками, перец - соломкой, лук - кольцами. Сложить в жаровню слоями: помидоры, перец, баклажаны, лук. Залить растительным маслом и уксусом, посолить, добавить сахар, черный перец, довести до кипения. Тушить на огне под крышкой 30 минут. Овощи горячими разложить в банки, закатать.

Наталья Клименко, г. Алексеевка Белгородской области

**Конфитюр из переросших огурцов**

На 1 кг огурцов (без кожицы и семян) - 1 кг сахара, 100 г сока из облепихи или красной смородины, чуть ванилина.

Огурцы с плотной мякотью нарезать кубиками, засыпать сахаром, обвязать посуду марлей на 5-6 часов. Слить сок и сварить сироп, убирая пену. В конце влить сок кислых ягод и добавить ванилин. Горячим сиропом залить огурцы, дать пропитаться сиропом 5-6 часов. Затем варить на слабом огне до готовности, чтобы кубики были прозрачными.

Марина Терёшкина, г. Кемерово

**Перец с кабачками в яблочном соке**

На 1 л: кабачки, сладкий перец, 1 стакан воды, 1 стакан яблочного сока, 200 г меда.

Перец вымыть, очистить и нарезать кольцами. Молодые кабачки вымыть и нарезать кружочками. Подготовленные продукты бланшировать 3-5 минут в кипящем растворе воды, меда и яблочного сока. Уложить все в подготовленные банки. Раствор еще раз довести до кипения, залить банки и сразу закрутить.

Наталья Клименко, г. Алексеевка Белгородской области

**Салат «Ветер с запада»**

800 г свежих огурцов, 2 головки репчатого лука, 60 мл растительного масла, 30 г зелени, 20 мл 9% уксуса, перец, 2 зубчика чеснока, 10 г соли (на литровую банку).

Свежие огурцы промыть, обрезать хвостики и нарезать нетолстыми кружочками. Чеснок нарезать на 2-4 части, репчатый лук - колечками. Зелень укропа, петрушки вымыть, измельчить.

Подготовленные продукты смешать в эмалированной кастрюле, добавить уксус, соль, перец, тщательно перемешать и разложить в банки.

В каждую банку влить растительное масло и накрыть крышкой. Стерилизовать при 100 градусах пол-литровые банки 12-16 минут, литровые - 20-25 минут. После этого закатать, банки поставить крышками вниз до охлаждения.

Любовь Ткач, г. Тольятти Самарской области

**Баночка-самобраночка**

**Икра «Летний презент»**

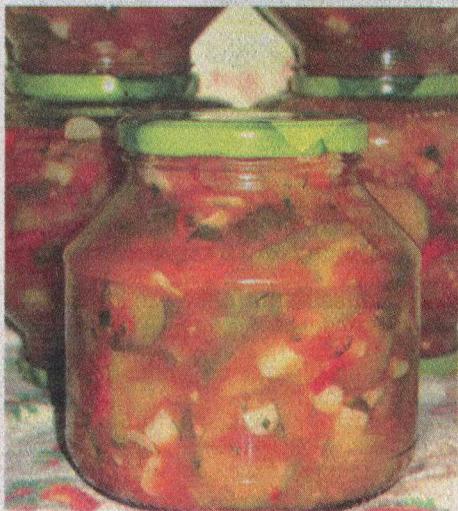
**1,5 кг очищенных кабачков, 2,5 кг отваренной моркови, 1,5 кг репчатого лука, 1 кг красных помидоров, 0,5 кг сладкого болгарского перца, 1 стакан растительного масла, 1 столовая ложка 70-процентной уксусной эссенции, черный молотый перец, соль и сахар по вкусу.**

Кабачки, морковь, лук, помидоры и сладкий перец без семян пропустить по отдельности через мясорубку.

Смесь из кабачков и перца положить в кастрюлю и тушить на слабом огне почти до полного исчезновения жидкости. После этого добавить помидоры и продолжить тушение с той же целью – избавиться от жидкости.

Морковь и лук по отдельности обжарить на растительном масле.

К кабачкам, перцу и помидорам с выпаренной жидкостью выложить обжаренные морковь и лук. Посолить, поперчить, добавить сахар и растительное масло. Тушить на слабом огне 1,5-2 часа. В конце тушения добавить уксусную эссенцию. Сразу же разложить икру по стерилизованным банкам и закатать.



Баночка-самобраночка

**Заправка****«Зеленое ассорти»**

**На 1 кг массы – 250 г соли.**

Соотношение зелени и овощей – произвольное.

**Зелень петрушки, сельдерея и укропа** вымыть и мелко нарезать. **Коренья петрушки, лук-порей и морковь** вымыть, очистить и нарезать колечками. На 1 кг полученной смеси добавить **4 стручка сладкого перца и 1 стручок острого перца**, очищенных от семян и тонко нарезанных.

Овощную смесь хорошо перемешать с солью, разложить в чистые баночки, закрыть.

Удобная добавка к супу. Только следует учитывать, что заправка очень соленая.

**Икра из зеленых и красных помидоров**

**1 кг зеленых помидоров, 0,5 кг красных помидоров, 350 г моркови, 150 г репчатого лука, пучок укропа, 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка сахара, 100 мл растительного масла.**

Помидоры пропустить через мясорубку и уварить. Лук мелко нарезать, морковь натереть на мелкой терке. Поджарить лук с морковью на растительном масле.

Все перемешать, добавить измельченный укроп, соль и сахар. Смесь тушить при слабом кипении 20 минут. В горячем виде разложить по стерилизованным банкам и закатать стерильными крышками.

**Компот  
«Яблоки  
и вишни»**

**Вишня следует брать в два раза меньше, чем яблок.**

**Сироп: на 1 л воды – 400 г сахара.**

Яблоки освободить от сердцевины. Нарезать на четвертинки. Уложить в приемную с вишнями в подготовленные банки.

Приготовить сироп: в кастрюлю налить воду, добавить сахар, кипятить до растворения сахара.

Залить кипящим сиропом содержимое банок. Стерилизовать литровые банки в течение 15 минут. Банки закатать, перевернуть вниз горлышком и оставить до остывания.



Баночка-самобраночка



### Овощное ассорти, маринованное в уксусе с пряностями

Взять мелкие овощи по вкусу (огурцы, помидоры, лук, яблочки, алыча).

Если крупные - нарезать на порционные долеки или кружки (морковь, перец, кабачки, цветная капуста).

**Маринад:** на 1 л воды - 4 чайные ложки соли, 6 чайных ложек сахара, 1 столовая ложка уксусной эссенции, 1-2 лавровых листа, 4-6 горошин душистого перца, 8-10 горошин черного перца.

Ингредиенты для маринада, кроме уксуса, вскипятить. Уксусную эссенцию влить в уже выключенный маринад (осторожно - может сильно пениться). Дать маринаду настояться 15 минут.

По банкам разложить укроп, хрен, листья вишни и черной смородины. Далее слоями выложить овощи и залить процеженным маринадом. Стерилизовать 3-литровые банки 30 минут, закатать.

### Варенье «Экзотика»

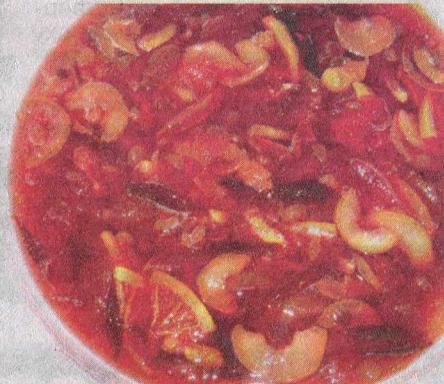
1 кг слив, 2 груши, 2 яблока, по половине лимона и апельсина, 300 г винограда без косточек, 2 кг сахара, вода (по необходимости).

У яблок и груш удалить сердцевину, нарезать их на кружочки толщиной 0,5 см, сложить в кастрюлю, залить кипятком, довести до кипения и снять с огня. Слить отвар, но не выливать, он пригодится. Лимон и апельсин нарезать вместе с кожурой на полукольца или на четвертинки, удалить косточки. Залить водой, довести до кипения, снять с огня. Отвар слить и оставить для сиропа.

Приготовить сироп. В кастрюлю всыпать сахар, добавить 1 стакан яблочно-грушевого отвара и 1 стакан лимонно-апельсинового. Сварить сироп до готовности, он должен быть прозрачным.

В готовый сироп всыпать яблоки, груши, апельсин, лимон и виноград. Виноград лучше разрезать на половинки, так он лучше напитается сиропом. Если же виноград с косточками, то их необходимо удалить. Добавить в варенье нарезанные на половинки сливы (косточки убрать). Варить, помешивая и снимая пену, до готовности. Фрукты должны стать прозрачными, а варенье увариться и загустеть.

Варенье разложить в чистые сухие банки, закрыть крышками. Хорошо хранится в квартире.

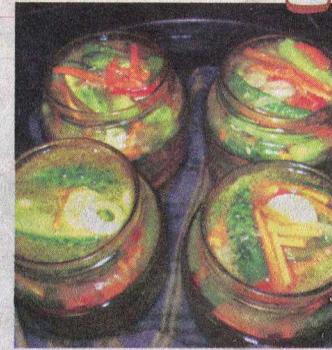


Баночка-самобраночка

### Пикантный салат из огурцов

4-5 кг огурцов, 1 кг лука, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 2 штуки красного жгучего перца, 2 столовые ложки мелко нарезанного чеснока, 200 г сахара, 4 столовые ложки крупной соли, 200 мл растительного масла, 200 мл 9-процентного уксуса.

Нарезать огурцы в длину на четыре части. Морковь и перец нарезать тонкими полосками, острый перчик - мелкими кусочками, лук - кольцами. Положить чеснок, сахар, соль, уксус и масло. Смешать всё и оставить на 2 часа. Затем сложить салат в банки и стерилизоваться 15 минут с момента закипания воды. Банки закатать.



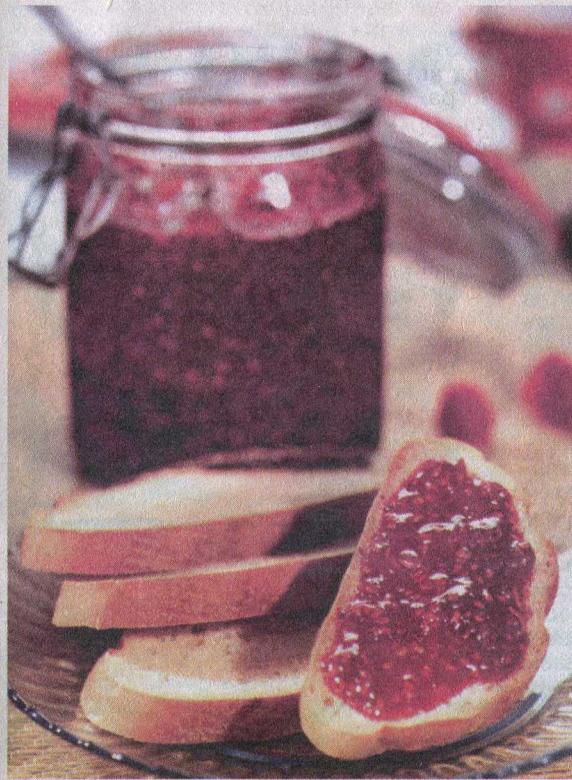
### Варенье из малины

1 кг малины, 2 кг сахара, 2 л воды, 2 чайные ложки соли, 2 чайные ложки лимонной кислоты.

Из сахара и 1 л воды сварить сироп. Остудить до комнатной температуры.

Малину перебрать, поместить в дуршлаг и осторожно промыть под душем. Удалить плодоножки. Развести соль в оставшейся воде. Порциями выкладывать ягоды в дуршлаг и погружать на 10 минут в подсоленную воду, после чего ополоскать холодной водой. Делается это для того, чтобы избавиться от насекомых в ягодах. На вкус варенья эта процедура не влияет. Малину обсушить, выложить на бумажные полотенца. Добавить малину в остывший сахарный сироп и дать настояться 1 час.

Поставить на огонь и варить до необходимой густоты. За 3-4 минуты до готовности варенья добавить лимонную кислоту. Разложить по прогретым простерилизованным банкам.



Баночка-самобраночка

## Заготовки «под градусом»

Алексей Синельников,  
г. Оренбург

### Ароматный ягодный ликер

#### Первый способ

**1 стакан ягод (вишня, клубника, смородина, клюква), 1 стакан сахара, 0,5 л спирта.**

Ягоды засыпаем сахаром, даем им 2-3 часа постоять, после чего заливаем спиртом. Накрываем крышкой, ставим в холодильник и оставляем там минимум на 2 недели. После этого процеживаем и добавляем кипяченой воды до желаемых градусов.

#### Второй способ

На две трети объема сосуда засыпаем **ягоды**, а затем доверху заливаем спиртом. Через месяц (в крайнем случае - через неделю-полторы) спирт сливаем, а фрукты отжимаем. Варим сироп: берем воды и сахара столько, чтобы в конечном счете ликер получался от 25 до 30 градусов крепости и содержал от **150 до 300 г сахара на литр**. Сироп готов, когда не стекает с деревянной палочки (спички). Затем очень осторожно, на медленном огне, тонкой струйкой, непрерывно помешивая, влияем спирт, доводим до кипения, снимая пену. Как только жидкость закипит - немедленно снимаем с огня, даем остыть. Выдерживаем 2-3 месяца. Особо нетерпеливые могут выпить сразу.



### Вишневая водка

Бутыль наполняем на три четверти спелыми **вишнями** (половина - без косточек), заливаем **водкой** и ставим в погреб на полтора месяца.

Когда нужное время пройдет, водку сливаем, а вишни отжимаем через холст. Даем отстояться.

Через сутки сок смешиваем с водкой. Разливаем по бутылкам, закупориваем. И запасаемся терпением, поскольку водка будет «зреть» в течение года.



Баночка-самобраночка

### И наслаждение, и искушение!

#### Малина в собственном соку «Наслаждение»

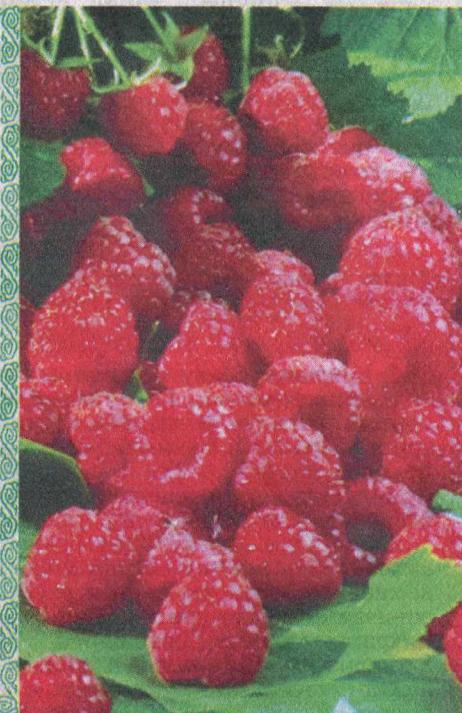
**1 кг малины, 1 кг сахара.**

Малину положите в эмалированную посуду, засыпьте сахаром. После того как из малины под воздействием сахара выделится сироп, разложите ее в банки. Стерилизуйте 15 минут. Закрутите и поставьте в прохладное место.

#### Варенье «Искушение»

Дыни разрежьте, удалите семечки, очистите кожуру и нарежьте дольками, засыпьте сахаром (**на 1 кг дыни - 1 кг сахара**). Поставьте на 4 часа. После этого варите на слабом огне 7 минут, снимите, остудите. Через 3 часа снова поставьте варить на 8 минут, при этом постоянно помешивая. После охлаждения варите последний раз до полной готовности. Затем разложите варенье в банки и закройте крышками.

Любовь Ткач, г. Тольятти  
Самарской области



### Свекла с перцем по-алма-атински

**4 кг свеклы, 2 кг сладкого перца, 2 кг репчатого лука, 2 кг красных помидоров, 50 г горького перца, соль по вкусу, подсолнечное масло.**

Лук и сладкий перец нарезать соломкой, обжарить в подсолнечном масле до полуготовности. Вынимать шумовкой (без масла).

Помидоры, пропущенные через мясорубку, и свеклу, натертую на крупной терке, тушить в кастрюле час, помешивая. Затем добавить лук и сладкий перец, горький перец, пропущенный через мясорубку, соль по вкусу. Тушить 10 минут. В горячем виде разложить в стерильные банки и закатать.

#### Цветная капуста в моркови

Цветную капусту разделать на кочанчики и 30 минут держать в соленой воде, затем бланшировать 5 минут. **Морковь** нарезать кусочками и 5 минут бланшировать в рассоле (**1 л воды + 1,5 столовой ложки соли**). В банку выложить цветную капусту, а сверху морковь. Все залить кипящим рассолом. Банки стерилизовать 15-20 минут.

Использовать зимой в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам.

Елизавета Подгорнова, г. Волгоград

Баночка-самобраночка

## ФИРМЕННЫЕ ПРИПАСЫ

### Ассорти «Ваш огород»

1 зонтикукропа, 1 стручок горького перца, 2 зубка чеснока, 1 кочан капусты, 1 луковица, 1 сладкий перец, огурцы, кабачки и патиссоны, помидоры, цветная капуста.

**Маринад:** 100 г соли, 50 г сахара, 0,5 стакана уксуса.

На дно 3-литровых банок положить укроп, горький перец и чеснок. Затем уложить нарезанный ломтиками кочан капусты, луковицу, сладкий перец, разрезанный пополам, нарезанные огурцы, кабачки и патиссоны, помидоры, бланшированную цветную капусту. Залить все это кипятком, выдержать 5 минут. Воду слить, довести ее до кипения и вновь залить на 5 минут. Снова слить и на этом отваре приготовить маринад. Всыпать в него соль, сахар, влить уксус. Залить кипящим маринадом овощи, закатать, перевернуть, укупить.

Наталья Клименко, г. Алексеевка Белгородской области

### Пикантные помидоры

На 3-литровую банку: помидоры спелые и переспелые, 1/4 стакана измельченного чеснока, 1/4 стакана тертого хрена, 3 штуки сладкого перца, соль, сахар.

Помидоры средней спелости вымыть и уложить в 3-литровую банку. Перезрелые помидоры вымыть, положить в кастрюлю и поставить на огонь, довести до кипения. Когда помидоры станут совсем мягкими, протереть через сито. В полученное пюре добавить (на 2,5 л) 2 столовые ложки соли, 4 столовые ложки сахара. Смесь размешать и поставить на огонь. Когда сок закипит, сразу же положить мелко нарезанный чеснок, хрень, перец, пропущенный через мясорубку. Горячим залить банки с помидорами и стерилизовать 3-литровые банки 20 минут (литровые – 15 минут).

Анна Лапшина, г. Бузулук  
Оренбургской области



### БАНОЧКА-САМОБРАНОЧКА № 1 2014

Регистрационное свидетельство ПИ № ФС77-23258 от 09.02.2006 г.  
выдано Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства  
в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.

Подписной индекс - 12415 (каталог «Почта России»).

Редактор и учредитель Ирина Котельникова

Адрес для писем: 460000, г. Оренбург, главпочтamt, а/я 2976, Котельниковой И.Л.  
e-mail:irlena@esoo.ru

Служба распространения: (3532) 27-07-77. Выходит два раза в год. Перепечатка  
возможна только с письменного разрешения редакции. Цена свободная

Номер отпечатан в  
ООО «Медиасервис»,  
г. Дзержинск,  
пр-т. Чкалова, д. 47а.

Объем 2 п.л.

Подписано в печать  
30.05.2014  
Заказ №2460  
Тираж 24820 экз.

## ФИРМЕННЫЕ ПРИПАСЫ

### Салат «Жан Баклажан»

На 1 кг баклажанов – 1 кг помидоров, по 0,5 кг моркови, сладкого перца и лука, соль и молотый перец по вкусу.

Лук, морковь и сладкий перец нашинковать и пережарить по отдельности на **растительном масле**. Баклажаны за это время нарезать, посолить и оставить минут на 20. Все выложить в кастрюлю, добавить нарезанные помидоры, посолить, поперчить, перемешать и тушить 20-30 минут.

Горячую массу разложить в банки, укупорить, перевернуть и укутать чем-нибудь типа одеяла.

Быстро, легко, вкусно!

Людмила Мельникова, г. Самара



Баночка-самобраночка