

# БЫСТРЫЕ РЕЦЕПТЫ ЗАГОТОВОВОК ИЗ ОГУРЦОВ И ПОМИДОРОВ

1001 совет  
и секрет

№7



ISSN 2225-3327



18007

9 772225 332006

12+

# Рецепт номера



## Пестова Вера: **Помидоры «Прямо как с грядки»**

**Помидоры.**

На 1 л банку: 1 ст. л. растит. масла, 1 луковица.

**Маринад:** на 1 л воды - 1 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 1,5 ч. л. 9% уксуса, 15 горошин черного перца, 5 гвоздичек, 3 лавровых листа.

Влейте в стерилизованную банку 1 ст. л. масла и заполните банку наре-

занными кружочками помидорами. Лук нарежьте кольцами и положите сверху помидоров. Залейте все кипящим маринадом и стерилизуйте 20 мин. Затем закатайте, переверните, укутайте и дайте постепенно остить.

Для маринада: в воде растворить соль, специи, добавить сахар, уксус и лавровый лист.

г. Дзержинск

Быстрые рецепты №7, июль 2018 г.

Учредитель - физическое лицо.

Гл. редактор: Булатов А. А.

Номер подписан в печать 28.06.2018.

Дата выхода в свет: 01.07.2018.

Тираж: 16700 экз. Заказ №2864.

Вид печати - офсетная.

Цена свободная.

12+

Адрес редакции, издателя: 606037,

г. Дзержинск, ул. Петрищева, 35-12.

Адрес для писем: 606007,

Нижегородская обл., г. Дзержинск, а/я 13.

Адрес типографии:

г. Дзержинск, ул. Петрищева, 35.

Подписной индекс в каталоге "Почта

России": 11016

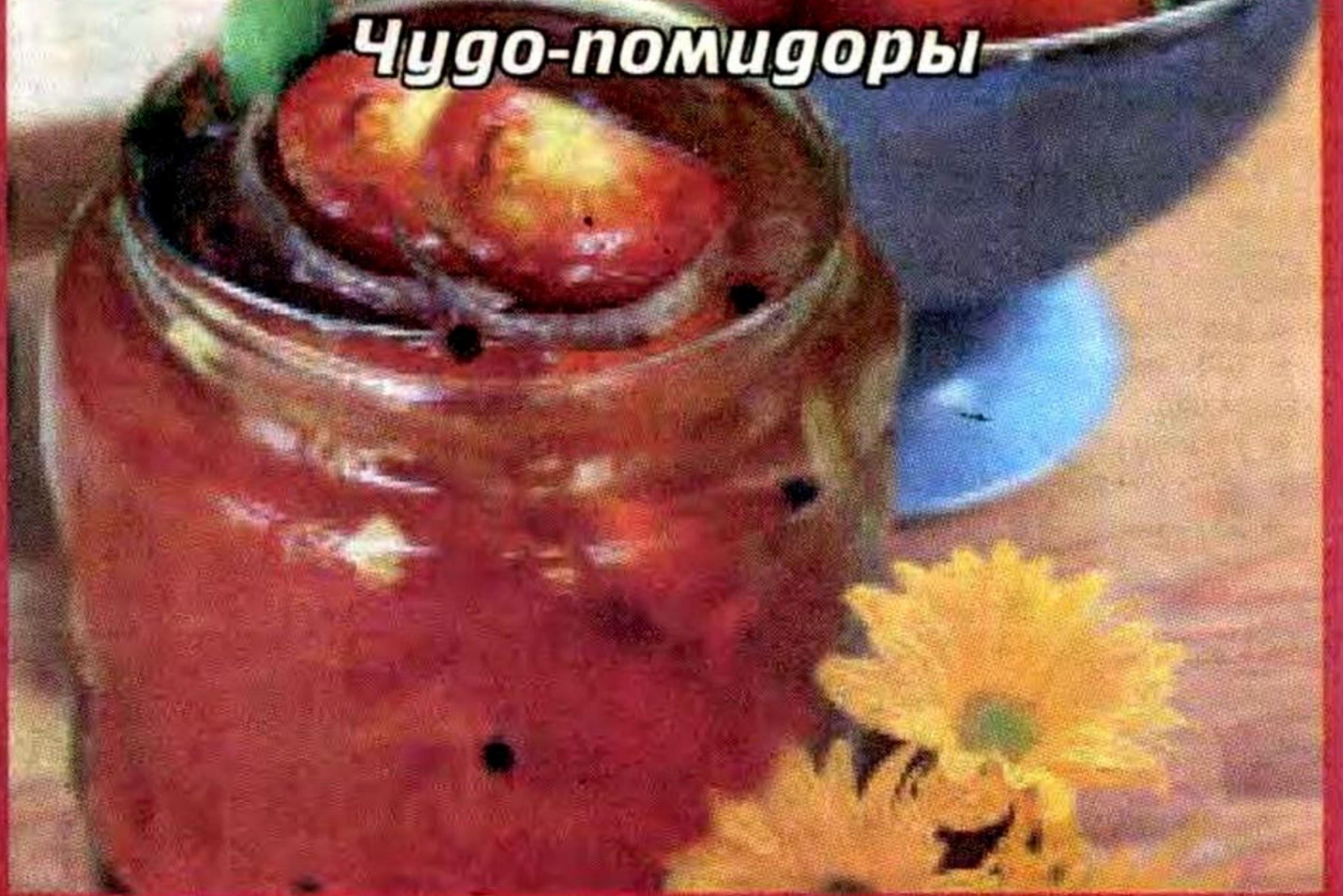
Издание зарегистрировано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор).

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС77-59775 от 7 ноября 2014 г.

Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикации.

Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации.

## Чудо-помидоры



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Томаты,
- зелень укропа,
- чеснок.
- Рассол:
- на 1 л воды –
- 1 ч. л. 70%
- уксуса,
- 1,5 ст. л. соли,
- 4 ст. л. сахара,
- 1 ч. л. желатина.

30 мин. желатин, довести до кипения, но не кипятить.

## Томаты в желатине

На дно 1 л банки положить пучок укропа (можно зонтик), 2-3 зубчика чеснока. Сверху плотно уложить нарезанные пополам или на 4 части помидоры.

Залить маринадом, стерилизовать 10-15 мин. и закатать.

Для маринада: в воду добавить уксус, соль, сахар, предварительно замоченный на

Макарова Наталья, г. Люберцы

## Помидоры с огоньком

Выложите помидоры в чистую сухую банку, залейте водкой, как следует встряхните и подожгите спирт спичкой. Как только спирт выгорит (пламя потухнет), банки сразу же закатайте и поставьте в прохладное место. Такой вот способ заготовки свежих помидоров, чтобы они так свежими и оставались.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг помидоров,
- 2 ст. л. водки.

Семенова Светлана, г. Ростов-на-Дону

## Томаты с виноградными листьями

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг томатов,
- 200 г листьев винограда,
- 1 л воды,
- 100 г сахара,
- 50 г соли.

Томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в банку, переставляя их виноградными листьями. Развести в воде сахар и соль, произвести трехкратную заливку кипящим раствором. После третьей заливки банку закатать.

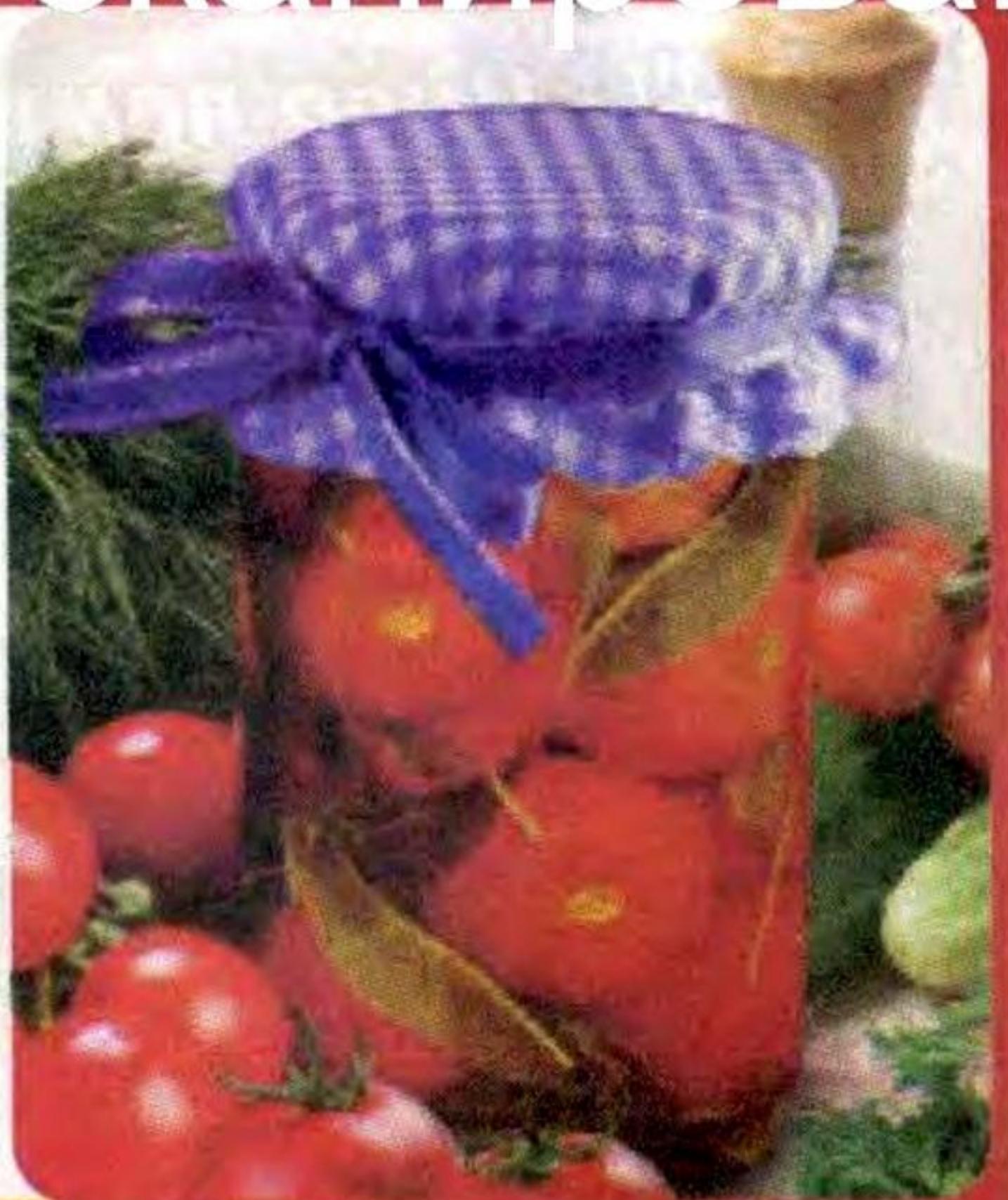
## Томаты, маринованные с луком и сельдересом

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Томаты,
  - лук,
  - сельдерей.
- Маринад:**
- на 1 л воды - 50 г соли,
  - 100 г сахара,
  - 50 г фруктового уксуса.

Томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в баночки, перекладывая репчатым луком и сельдересом. Все залить кипящим маринадом, стерилизовать 1 л банки 20 мин., 3 л – 40 мин. и сразу закатать.

Петрова Арина, г. Пятигорск



## Помидоры с морковью

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг помидоров,
- 200 г тертой моркови,
- горький красный перец,

- укроп,
- чеснок,
- лавровый лист.

### Рассол:

- на 1 л воды - 70 г соли.

Помидоры промыть, удалить плодоножки, уложить в посуду слоями, перекладывая тертой морковью, стручковым красным перцем, укропом, чесноком, лавровым листом, и залить рассолом. Пастеризовать при 85°C 1 л банки 25-30 мин. или стерилизовать в кипящей воде 8-9 мин. Закатать.

Новикова Алла, г. Орел

## Помидоры в кисло-сладком маринаде

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- На 1 л банку:
- 10 помидоров,
- 1,5 ст. воды,
- 1/2 ст. 9% уксуса,
- 1 ст. л. сахара,
- 1 ст. л. соли,
- 2 веточки укропа,
- 1 горький перец,
- 2 зубчика чеснока.

В подготовленные 1 л банки уложить веточки укропа, стручок перца, зубчик чеснока.

Уложить рядами помидоры, залить маринадом.

Банки накрыть металлической крышкой, стерилизовать 15-20 мин. и закатать.

Кузнецова Анна, г. Ярославль

## Салат из томатов с овощами

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг помидоров,
- 1 кг соленых огурцов,
- 1 кг моркови,
- 1 кг лука,
- 1 кг яблок,
- 100 г сахара,
- 60 г соли,
- растит. масло,
- лавровый лист,
- душистый перец.

Помидоры, огурцы, лук нарезать мелкими кусочками, морковь и яблоки протереть на терке с крупными отверстиями. Компоненты смешать, уложить в банки и стерилизовать 1 л банки 25 мин.

Лыткина Мария, г. Ижевск

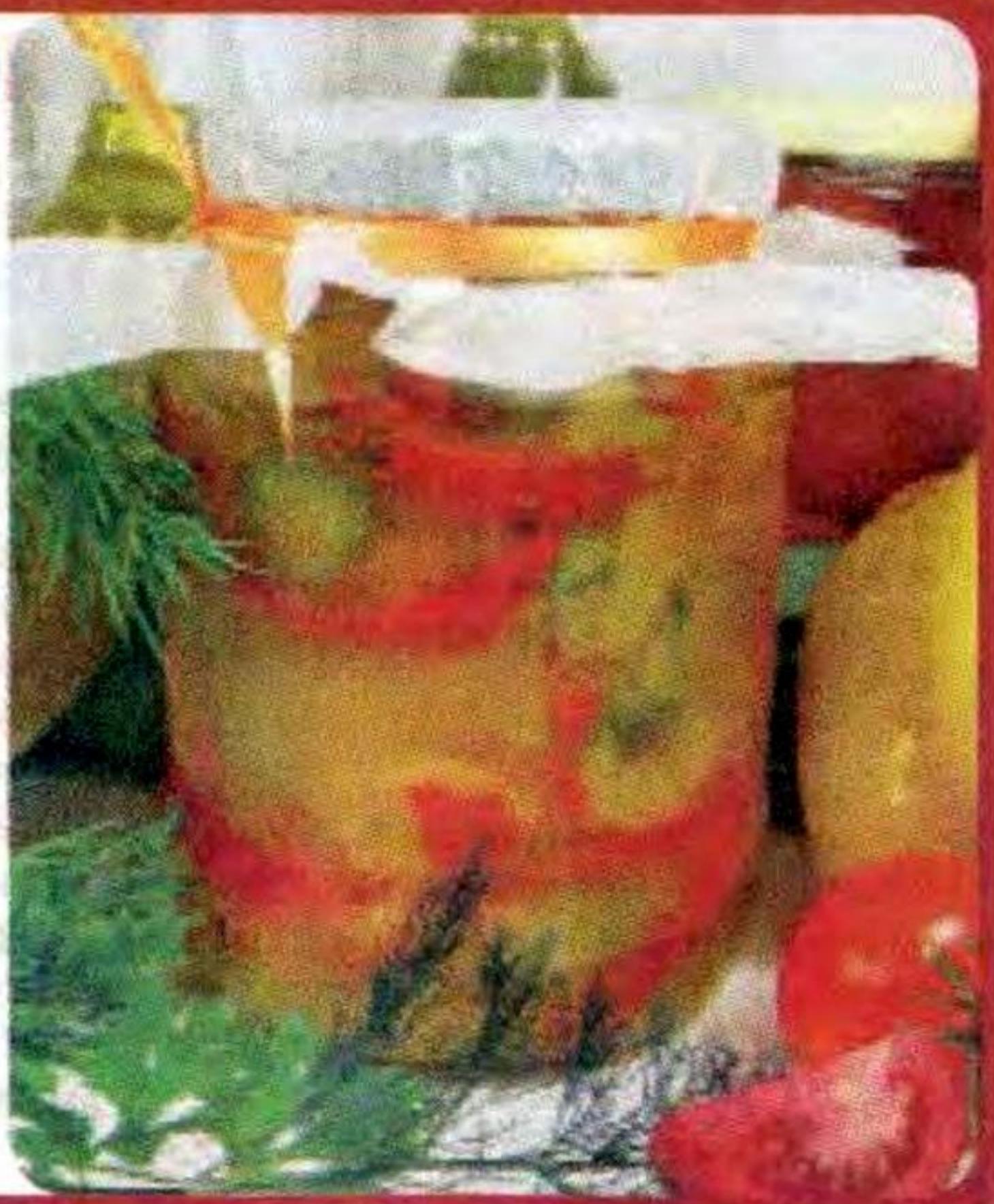
## Соус томатный

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг помидоров,
- 200 г лука,
- 500 г зеленого укропа,
- 40 г соли,
- 50 г сахара,
- 80 г растит. масла,
- 2 г черного перца.

Помидоры нарезать мелкими кусочками. Лук очистить и мелко измельчить. Варить 20-30 мин. с растит. маслом. Молодую зелень укропа тщательно промыть, обрезать корни, перебрать и мелко измельчить. Зелень укропа добавить небольшими порциями в томатную массу, добавить сахар, соль, перец и уваривать около 30 мин. Расфасовать в горячем виде в полулитровые банки и пастеризовать при 85°C 30 мин.

Алексеева Ирина, г. Владимир



## Помидоры с луком в маринаде

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг помидоров,
- 200 г лука.

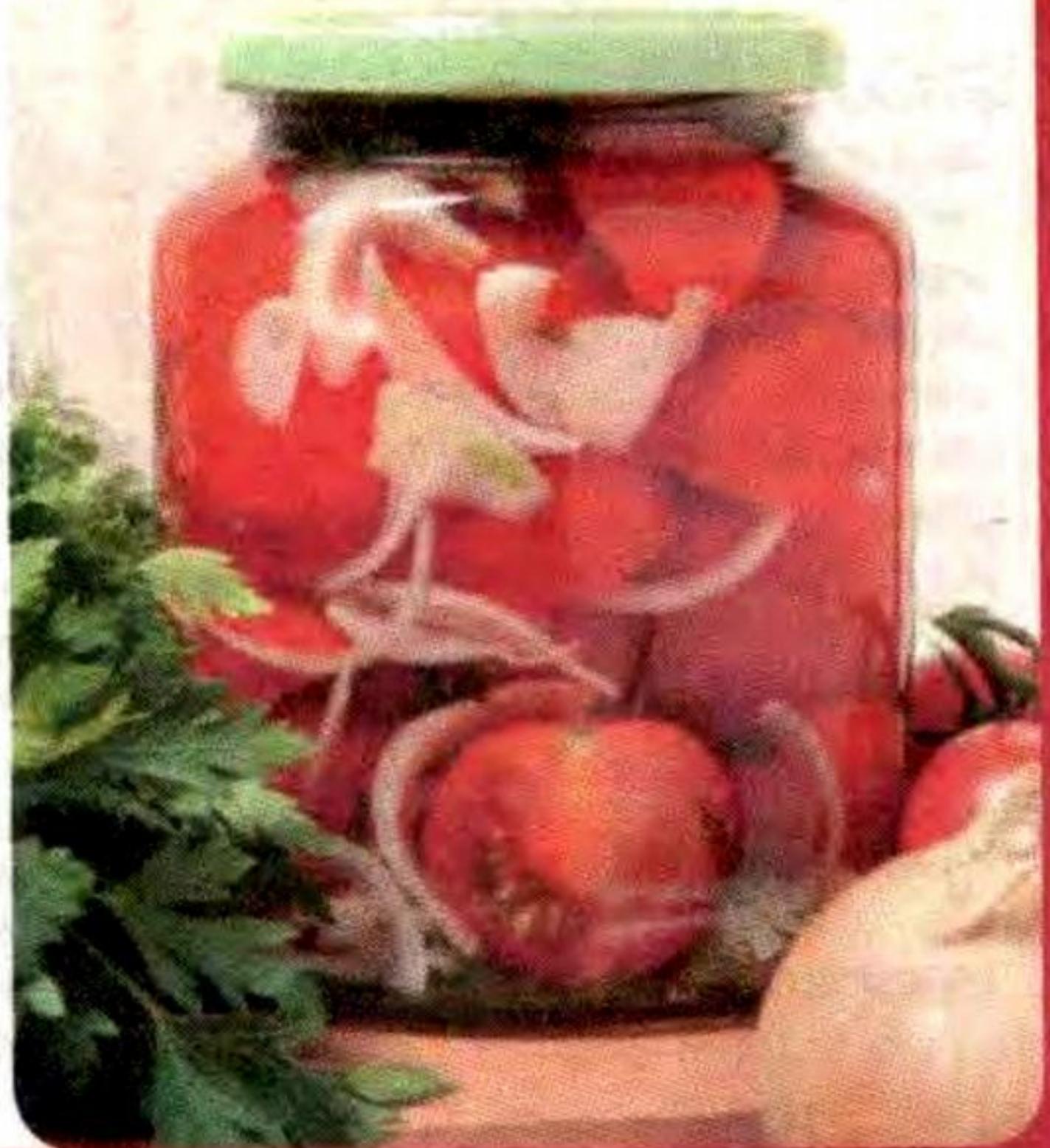
### Маринад:

- на 1 л воды -
- 50 г соли,
- 100 г меда,
- 50 г яблочного уксуса.

Лук очистить, нарезать кольцами. Помидоры наколоть зубочисткой, уложить плотно в стерилизованные банки, пересыпая кольцами лука. Подготовленные овощи залить кипящим маринадом.

Стерилизовать 1 л банки 20 мин., 3 л – 40 мин. и закатать.

Волкова Валентина, г. Мытищи



## Помидоры по-армянски

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 кг бурых помидоров,
- 2 горьких перца,
- 1 головка чеснока,
- 6 лавровых листиков,

- немного зелени петрушки, кинзы, базилика.

### Рассол:

- на 1 л воды –
- 20 г соли,
- 30 г сахара.

Помидоры слегка надрезать сверху, в разрез вложить перец, мелко нарезанный чеснок, зелень. Затем помидоры сложить в кастрюлю вверх надрезом, залить рассолом, положить гнет. Готовы помидоры через 3-4 дня.

Комарова Елена, г. Вологда

## Помидоры в собственном соку

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 кг мелких помидоров,
- 80 г соли,

- 2 кг крупных помидоров,
- 50 г сахара.

Мелкоплодные помидоры вымыть, наколоть в нескольких местах и плотно уложить в банки «по плечики». Крупные помидоры разрезать и разогреть в эмалированной кастрюле, не доводя до кипения. Горячую массу протереть через сито, растворить в ней соль и сахар и залить этой массой помидоры в банках так, чтобы уровень сока был на 3 см ниже краев банки. Пастеризовать при 85°C 1 л банки 25-30 мин. или стерилизовать в кипящей воде 8-9 мин. Закатать.

Морозова Наталья, г. Сергач

## Айвар из томатов

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг помидоров,
- 1 кг сладкого перца,
- 500 г репчатого лука,
- 5 острых перцев,
- 15 г чеснока,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 10 г горчицы,
- 1 ст. л. 9% уксуса,
- 60 г сахара,
- 60 г соли.

Овощи вымыть и очистить, затем измельчить и смешать с солью, сахаром, уксусом, растит. маслом и горчицей. Смесь туширь до загустения, в конце добавить измельченный чеснок. Готовую массу разложить по стерилизованным банкам и закатать крышкой.

Михайлова Валерия,  
г. Сергиев Посад

## Закуска «Русская»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг помидоров,
- 1 кг моркови,
- 1 кг репчатого лука,
- 0,5 л растит. масла,
- 1 ст. сахара,
- соль,
- 5-7 сладких перцев.

Помидоры, перец и лук мелко нарезать. Морковь натереть на крупной терке. Смешать, влить растит. масло, посолить по вкусу и добавить сахар. Варить в кастрюле, помешивая, 2 ч. Уложить горячие овощи в подготовленные стерилизованные банки и закатать.

Яковлева Евгения, г. Воронеж

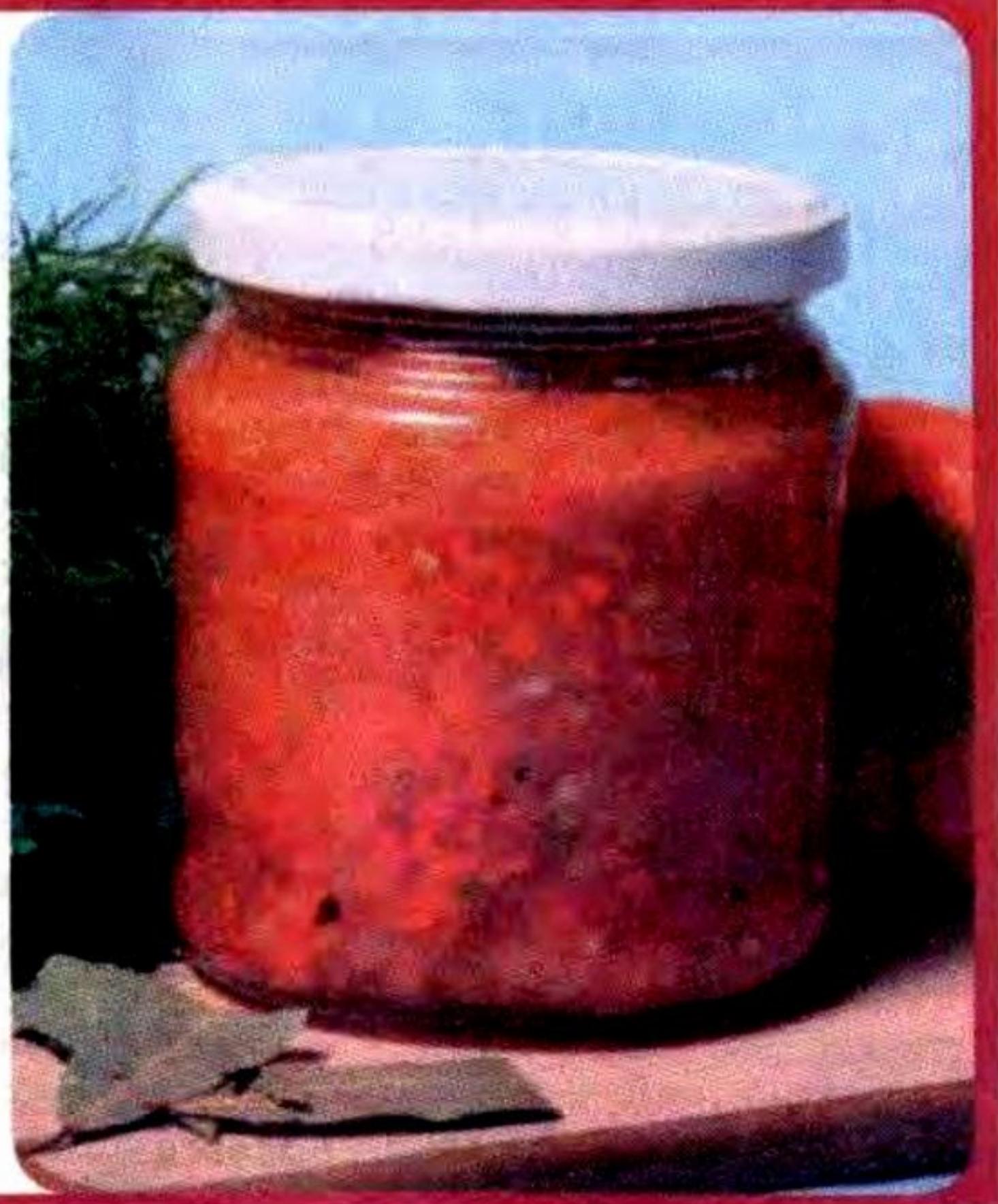
## Томаты с вишневым ароматом

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг томатов,
- 5 вишневых веточек с листьями, длиной 10 см,
- 1 л воды,
- 100 г сахара,
- 50 г соли,
- 3 г лимонной кислоты.

Спелые томаты наколоть вилкой со стороны плодоножки и уложить в банку вместе с вишневыми веточками. Чтобы консервы имели более привлекательный вид, веточки надо уложить вертикально по стенке банки, прижимая их томатами. Сахар, лимонную кислоту и соль растворить в воде и кипящим маринадом залить томаты. Стерилизовать 10 мин. Банку закатать.

Воробьева Анастасия, г. Казань



## Томаты в соке черной смородины

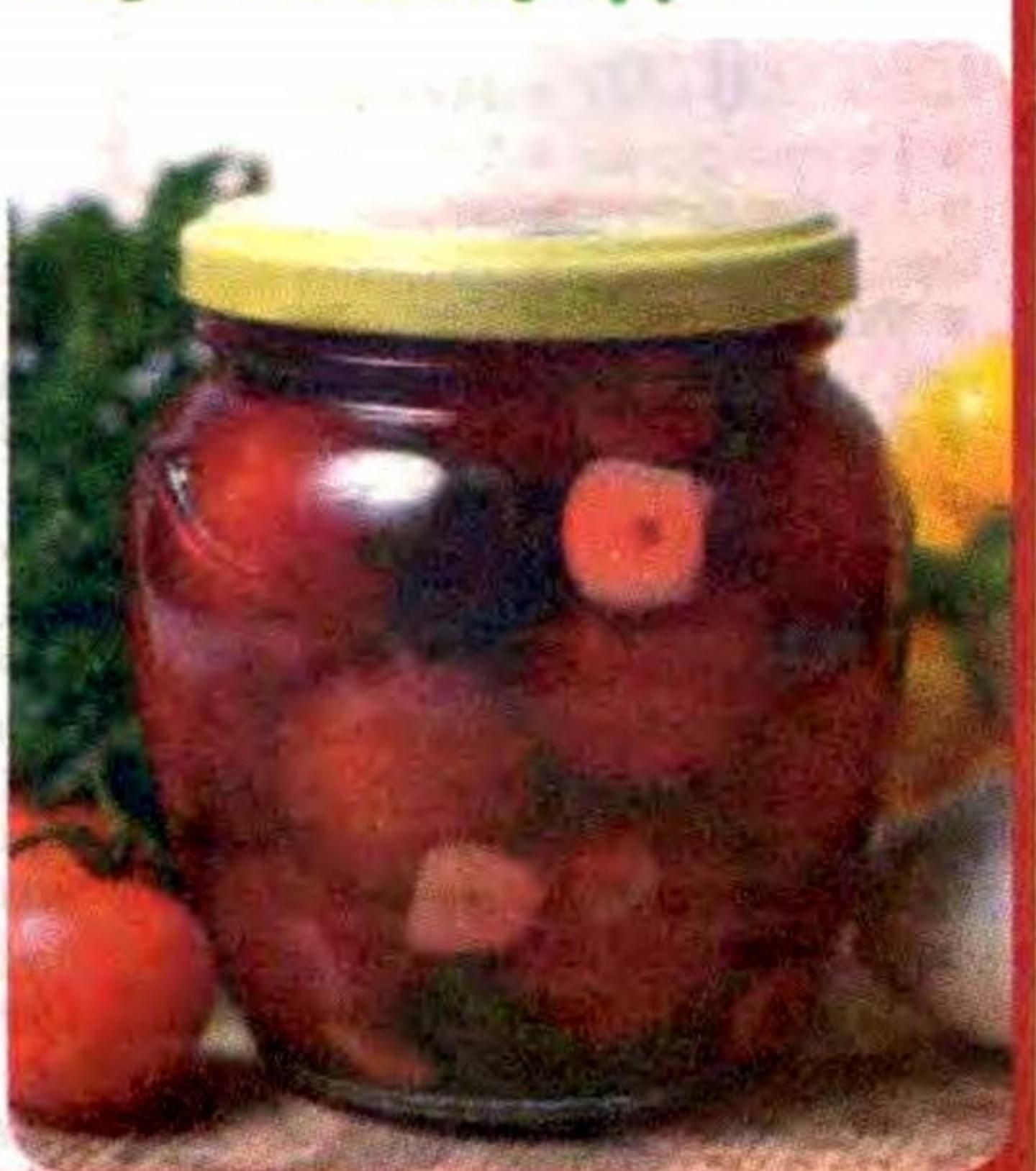
### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг томатов,
- 300 г сока черной смородины,
- 2 веточки с листьями черной смородины,
- 1 л воды,
- 100 г сахара,
- 30 г соли.

Томаты на-  
колоть вилкой  
со стороны  
плодоножки  
и уложить в  
банку вместе  
с веточками  
черной смородины (их  
длина должна  
соответство-  
вать высоте  
банки). Раство-

рить в воде сахар и соль, добавить сок  
черной смородины (вместо сока можно  
положить ягоды черной смородины),  
нагреть раствор до кипения и провести  
трехкратную заливку томатов или па-  
стеризовать 10 мин. и закатать.

Титова Анастасия, г. Ярославль



## Помидоры в сладком маринаде

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1,5 кг зрелых помидоров,
- 1/2 кг абрикосов,
- 1 ст. л. молотой корицы,

- 1 ст. л. семян аниса,
- 2 ст. рисового уксуса,
- 1 ч. л. соли,
- 3 ст. л. сахара,
- 2 ст. воды.

Помидоры и абрикосы вымыть, разло-  
жить по банкам. Из уксуса, соли, сахара,  
пряностей и воды приготовить маринад,  
остудить его и залить им банки, закрыть их  
полиэтиленовыми крышками и поставить в  
холодильник. Через 4-6 дней помидоры с  
абрикосами готовы к употреблению.

Григорьева Оксана, г. Саранск

## Помидоры в красном вине «Шик»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг мелких красных помидоров,
- 0,5 л воды,

- 0,7 л красного вина,
- 1,5 ст. л. соли с горкой,
- 1 ст. меда.

Помидоры промыть и обсушить сал-  
феткой. В районе плодоножки сделать  
проколы зубочисткой. Уложить в стерили-  
зованные банки. Вскипятить воду, влить  
вино, добавить соль, мед, довести до  
кипения. Залить кипящим маринадом, за-  
катать.

Николаева Елена, г. Семенов

## Овощная смесь «Отличное настроение»

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 1 кг кабачков,
- 500 г помидоров,
- 200 г петрушки
- (кореньев и зелени),
- 200 г репчатого лука,
- соль.

Овощи вымыть, очистить и нарезать мелкими кусочками. Все уложить в эмалированную кастрюлю, посолить, добавить 1 ст. воды. Поставить на огонь и кипятить 40 мин. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Журавлева Анна, г. Кронштадт

## Помидоры «Розовый вечер»

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 1 ст. л.
- 2 луковицы, соли с горкой,
- 1 яблоко, ■ 3/4 ст.
- свекла, сахара,
- помидоры, ■ 1/3 ст. 9%
- 1,5 л воды, уксуса.

В стерилизованную 3 л банку уложить лук, нарезанный кольцами, несколько яблочных долек, 3 ломтика сырой свеклы, заполнить сверху банку, залить кипятком. Затем воду слить в кастрюлю, добавить соль, сахар и уксус. Довести до кипения. Кипящим рассолом залить помидоры, закатать, укутать до полного остывания.

Никитина Оксана, г. Киров

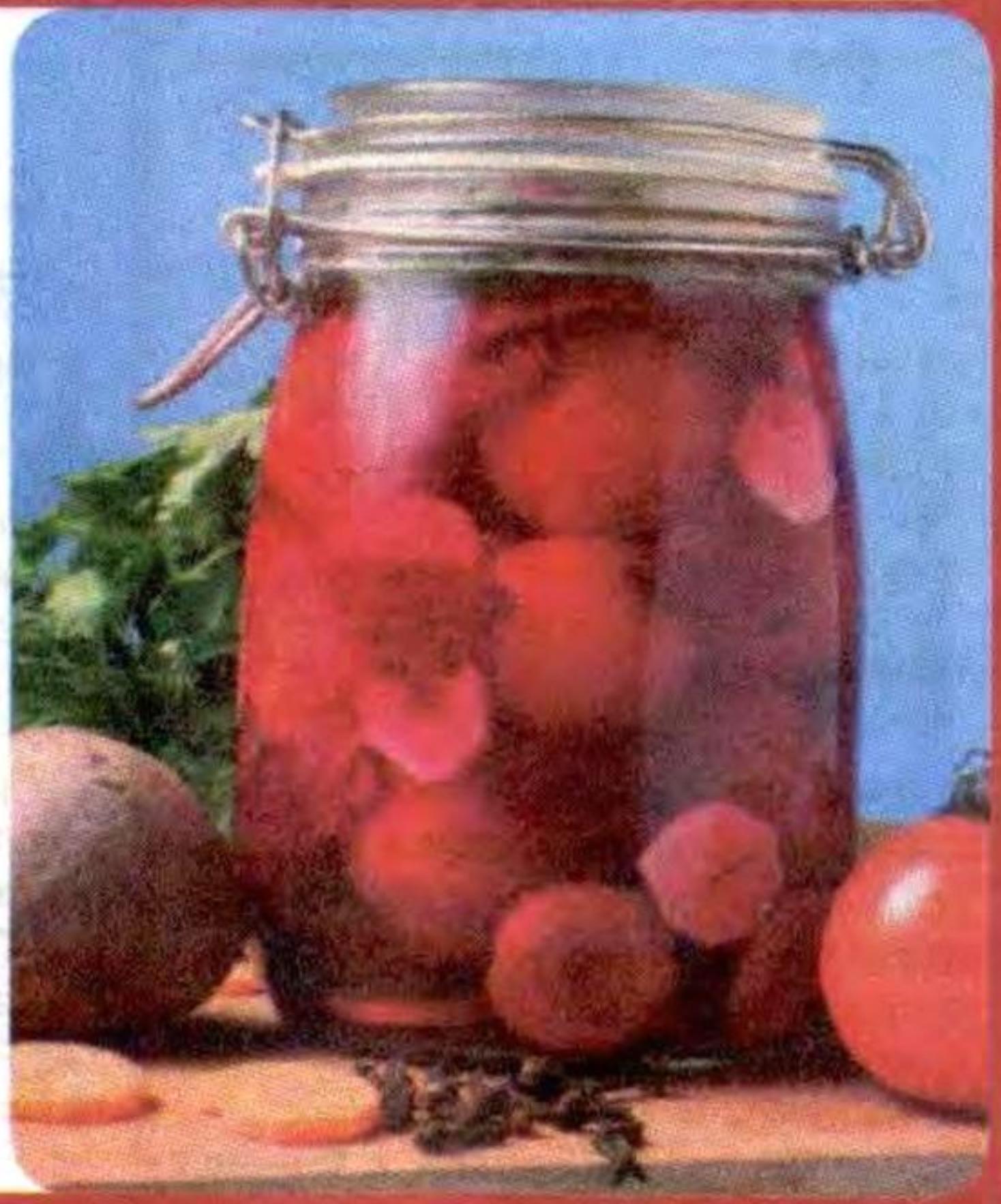
## Паста из помидоров и перца

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 1 кг сладкого
- 1 кг помидоров, перца,
- 1 кг лука,
- соль, сахар.

Зрелые помидоры нарезать дольками, лук измельчить. Перец очистить от семян и нарезать мелкими кусочками. Все овощи смешать и распарить в эмалированной посуде под крышкой. Потом крышку снять и варить овощи на слабом огне 35 мин. Добавить по вкусу соль и сахар и варить до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию повидла. Разложить ее в стерилизованные банки в горячем виде и сразу же укупорить.

Полякова Анна, г. Выкса



## Томаты «Тещины»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 кг помидоров,
- 200 г зелени,
- 1 головка чеснока,
- 100 г репчатого лука.

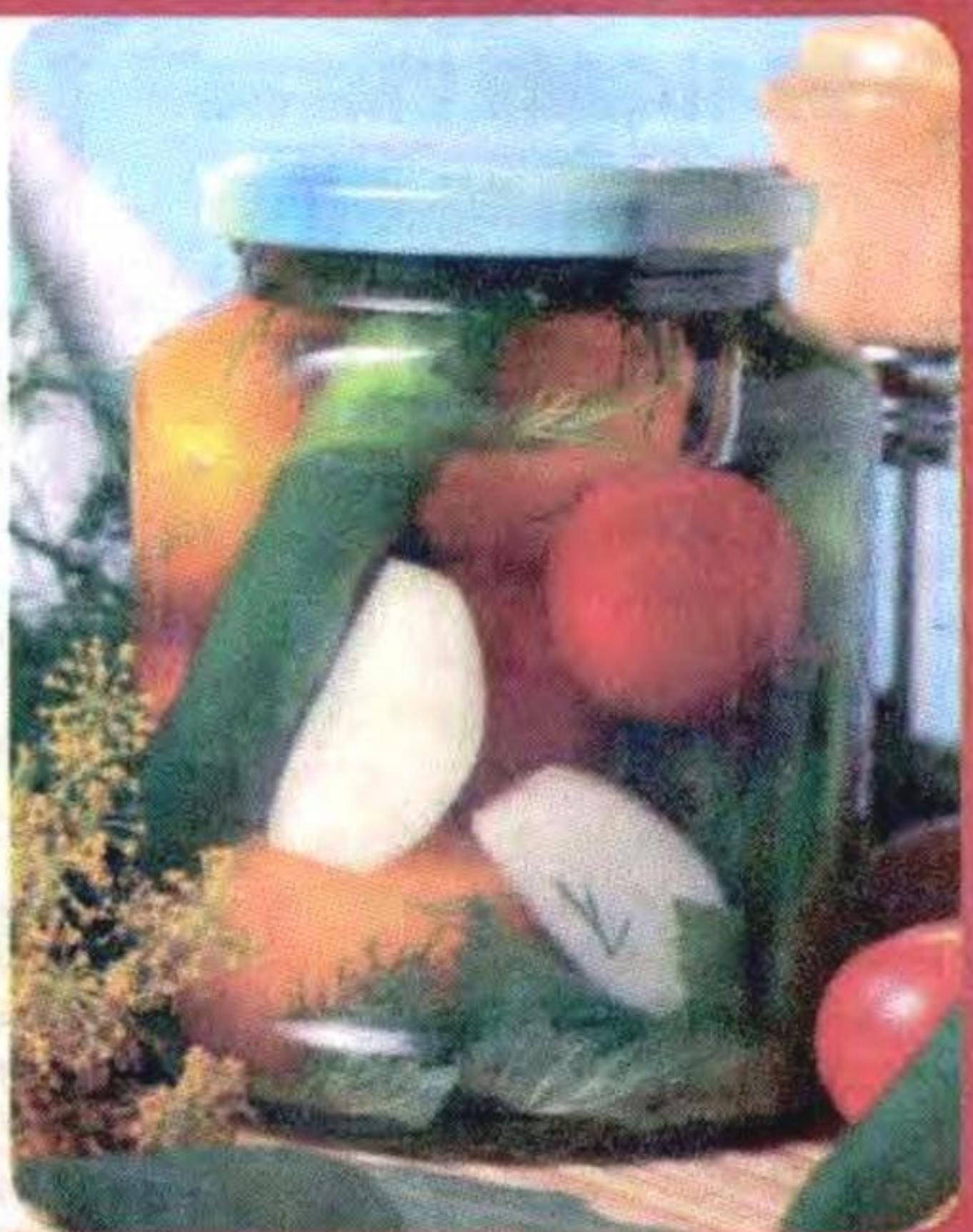
### Маринад:

- На 3 л воды -  
 ■ 2 ст. л. соли,  
 ■ 9 ст. л. сахара,  
 ■ 3 лавр. листа,  
 ■ 3 горошины перца,  
 ■ 1 ст. 9% уксуса.

рассолом, перцем, лавровым листом, влить уксус. Не очень горячим маринадом залить помидоры и стерилизовать 15 мин. Банки закатать.

Иванова Софья, г. Стерлитамак

Томаты вымыть. Банку пропарить, на дно положить рубленую зелень, чеснок, влить 3 ст. л. растит. масла, затем уложить помидоры, на них - кольца лука. Для маринада: вскипятить воду с солью, саха-



## Паста томатно-яблочная

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 ст. изюма,
- 2 ст. мелко нарезанных яблок,
- 1 ст. нацинкованного лука,
- 0,25 ст. соли,
- 6 томатов,
- 3/4 ст. сахара,
- 3 ст. 9% уксуса,
- 60 г сухой горчицы,
- 2 ст. л. молотого имбиря,
- 3 стручка очищенного от семян сладкого перца.

Подготовленные изюм, яблоки, лук, соль, томаты без кожицы, разрезанные на 4 части, сахар, уксус, горчицу, имбирь, сладкий перец положить в кастрюлю и, часто помешивая, варить на слабом огне около 2 ч. Готовую приправу охладить, разложить в банки и хранить в темном прохладном месте.

Блохина Валентина, г. Иваново

## Помидоры в яблочном соку

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- На 3 л банку -
- 1 ст. л. соли,
- 2 ст. л. сахара,
- листья вишни и смородины.

Яблоки натрите на терке, измельчите в миксере или воспользуйтесь соковыжималкой. В первых двух случаях отожмите яблочный сок через сложенную в несколько слоев марлю. Дайте соку настояться 30-40 мин. Помидоры проколите спичкой у плодоножки и плотно уложите в стерилизованные банки. Добавьте в каждую банку вишневые и смородиновые листья. Сок вскипятите и растворите в нем соль и сахар. Залейте кипящим соком помидоры, дайте остить, затем снова вскипятите и залейте. Банки закатайте крышками.

Зайцева Любовь, г. Волгоград

## Помидоры с корицей

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 5 кг помидоров,
- 10 лавровых листьев,

■ 1/2 ч. л. молотой корицы.

### Рассол:

- на 1 л воды - 2 ст. л. соли.

Помидоры плотно уложите в стерилизованные банки, залейте кипятком и оставьте на 20 мин. Воду слейте и опять на 20 мин. залейте помидоры кипятком. Повторите еще раз. После третьей заливки воду слейте, доведите до кипения, добавьте соль, лавровый лист и корицу. Кипятите на среднем огне 5-7 мин. Залейте помидоры кипящим рассолом и закатайте. Банки переверните вверх дном, укутайте и оставьте до полного остывания.

Фокина Анастасия, г. Люберцы

## Томаты с базиликом

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Томаты,
- базилик.

### Маринад:

- на 1 л воды -

■ 50 г соли,

■ 100 г сахара или меда,

■ 50 г яблочного уксуса.

Томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в стерилизованную банку, перекладывая их веточками свежего базилика. Залить кипящим маринадом, пастеризовать и закатать.

Если у вас есть ароматизированный уксус на базилике, воспользуйтесь им.

Федорова Вера, г. Пермь

## Кетчуп из свежих томатов

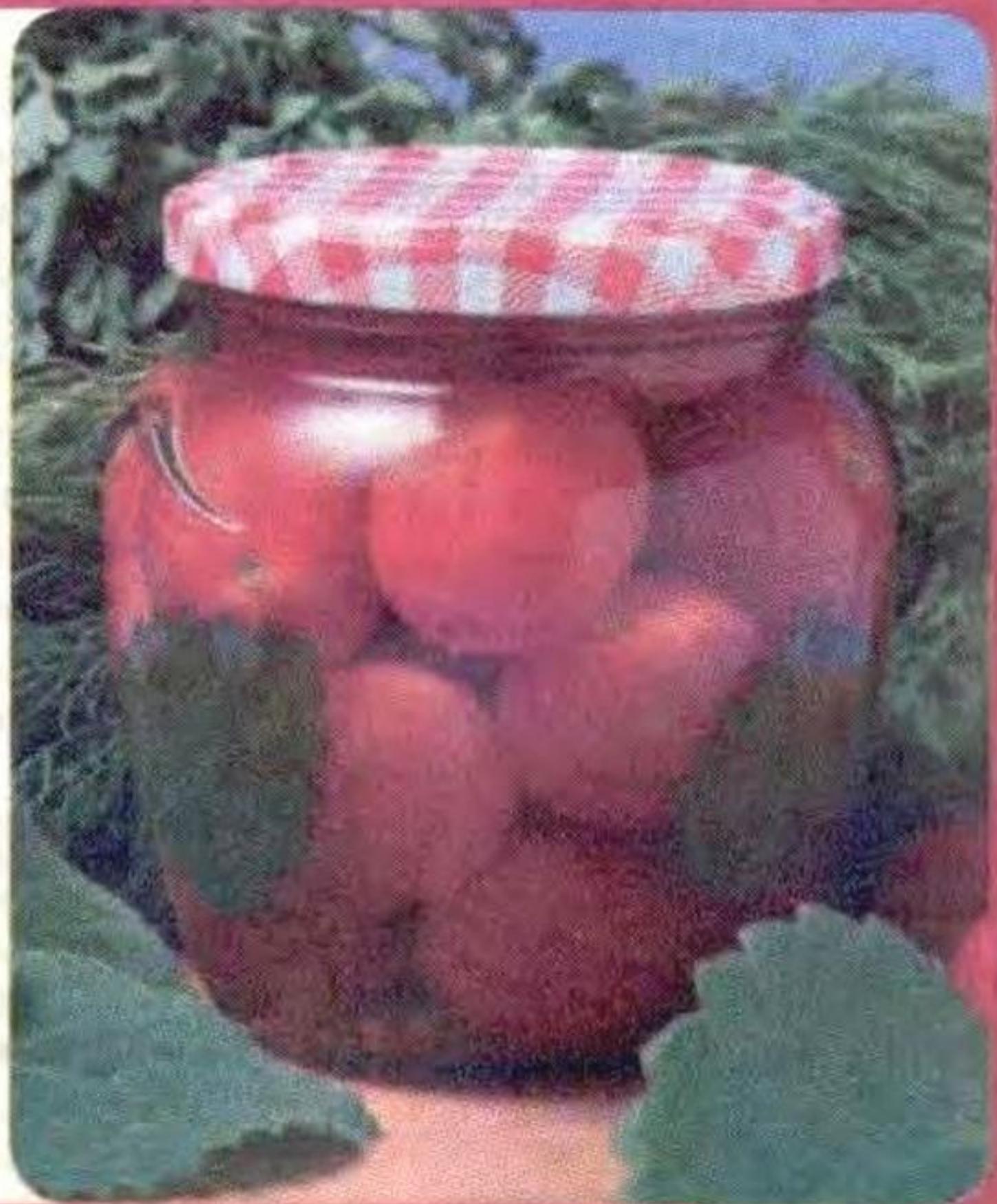
### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 5 л томатного сока,
- 1 ст. л. соли,
- 4 ст. л. сахара,

- 4 болгарских перца,
- лавровый лист,
- перец горошком.

Со спелых помидоров снять кожице, измельчить блендером. Поставить его на сутки отстаиваться. После чего слить верхний водянистый слой и поставить в кастрюле на огонь. Болгарский перец очистить, пропустить через мясорубку и добавить к томатам. Добавить к смеси оставшиеся ингредиенты, варить на слабом огне около 2 ч., пока масса не станет консистенции кетчупа. Разложить по чистым банкам, закатать и охладить.

Козлова Екатерина, г. Тамбов



## Помидорырезаные с луком

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Помидоры,
- лук.

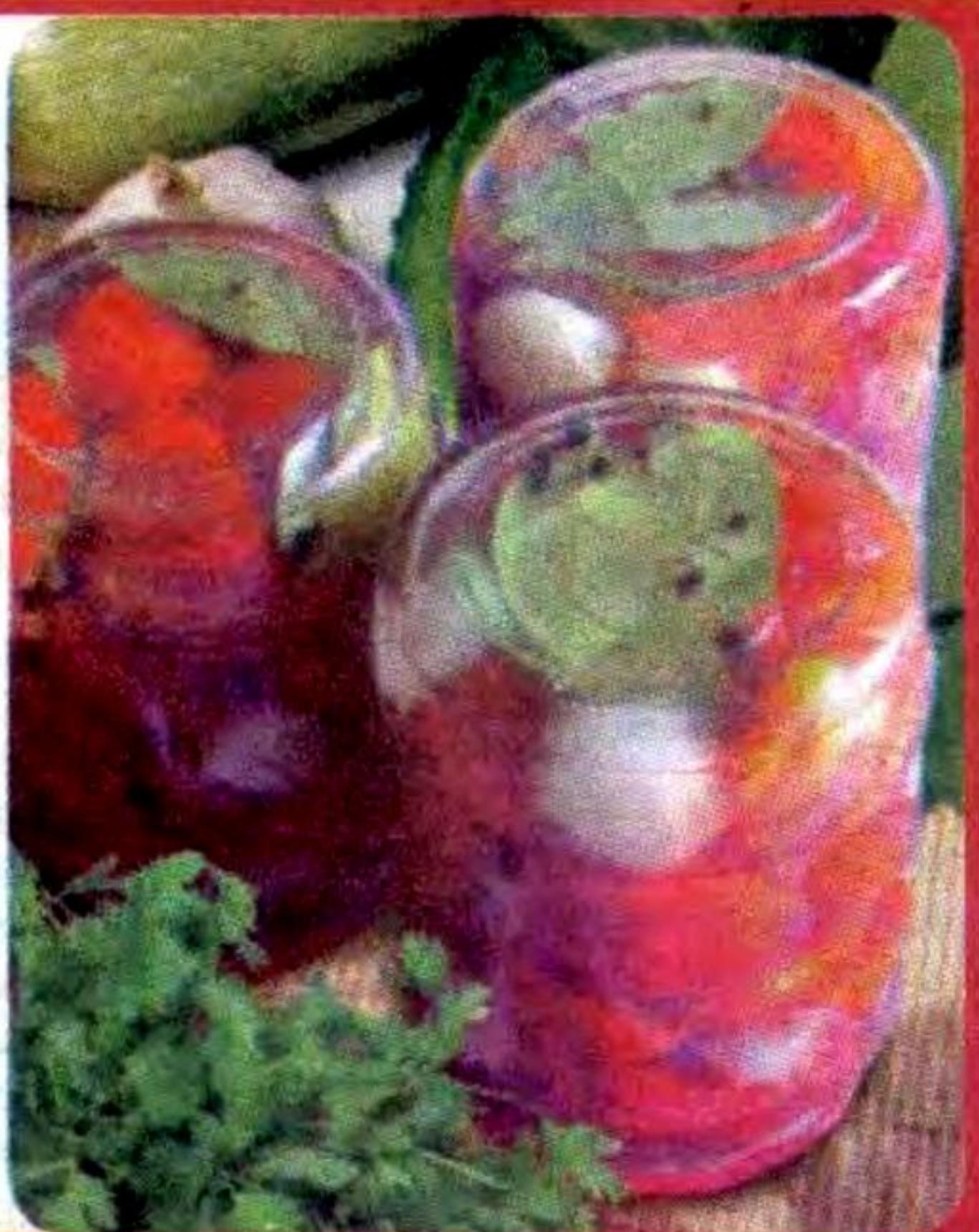
### Рассол:

- на 1 л воды -
- 1 ст. л. соли,
- 2 ст. л. сахара,
- 2 горошины черного перца,
- 1 лавровый лист,
- 1 ч. л. 70% уксуса.

Крепкие зрелые томаты порезать в зависимости от размера на 2 или 4 части, уложить в 1 л стерилизованные банки слоями вместе с нарезанным кольцами луком. Рассол прокипятить, в конце добавить 1 ч. л. 70%

уксуса. Залить овощи рассолом и стерилизовать банки 15 мин., затем укупорить.

Рябова Дарья, г. Санкт-Петербург



## Закуска из алычи с помидорами

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг алычи,
- 1 кг помидоров,
- 2 головки чеснока,
- 100 г укропа,
- 100 г петрушки,

- лавровый лист,
- специи,
- 1 л воды,
- 30 г сахара,
- 25 г соли,
- 1 ст. растит. масла.

Фрукты разрезать на половинки и убрать косточки. Помидоры нарезать кружочками (если совсем маленькие, то просто разрежьте пополам).

По предварительно ошпаренным кипятком банкам разложить лавровый лист, можно насыпать специй для консервирования (подойдут те, которые добавляют при мариновании огурцов).

Затем в банки слоями положить алычу и помидоры, каждый слой посыпая мелко нарезанным чесноком и рубленой зеленью.

Из воды, соли и сахара приготовить рассол, прокипятить, залить им алычу с помидорами. Накрыть крышками, стерилизовать 10-12 мин. (зависит от банок, рекомендовано использовать объемом не более 1 л), после чего банки закупорить и поставить вверх дном охлаждаться.

Силина Екатерина, г. Торжок

**Важным условием для получения качественных солений является тщательная подготовка посуды. Банки и крышки необходимо промыть теплым раствором соды (на 1 л воды берут 1 ч. л. соды), после этого ошпарить кипятком и просушить.**

## Помидоры с кольраби и кинзой

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг помидоров,
- 1 кг кольраби,
- 2 пучка кинзы,
- 2 ст. л. солодового уксуса,
- 1 лавровый лист,
- 6 бутона гвоздики,
- 2 ст. л. соли,
- 1 ч. л. сахара.

Из уксуса, лаврового листа, гвоздики, соли и сахара приготовить маринад.

Помидоры вымыть, наколоть вилкой, бланшировать в кипятке 30 сек., остудить в холодной воде, откинуть на дуршлаг и снять кожицу.

Разрезать помидоры на дольки. Кольраби очистить, вымыть, нарезать соломкой, варить 4-5 мин., откинуть на дуршлаг, остудить. Кинзу порубить.

Помидоры, кольраби и кинзу аккуратно перемешать и разложить по стерилизованным банкам, влить горячий маринад.

Закрыть банки полиэтиленовыми крышками и оставить в теплом месте на 5-6 ч. Затем убрать банки в холодильник.

Через 10-12 дней помидоры будут готовы к употреблению.

Гусева Ольга, г. Зеленодольск

- Часто непастеризованные и не стерилизованные домашние соленья и заготовки в банках портятся. При укупоривании домашних консервов положите под крышку толстым слоем тертый хрен. Можно также использовать порошок из сухих листьев хрена.
- Хранить заготовки нужно в сухом прохладном месте.

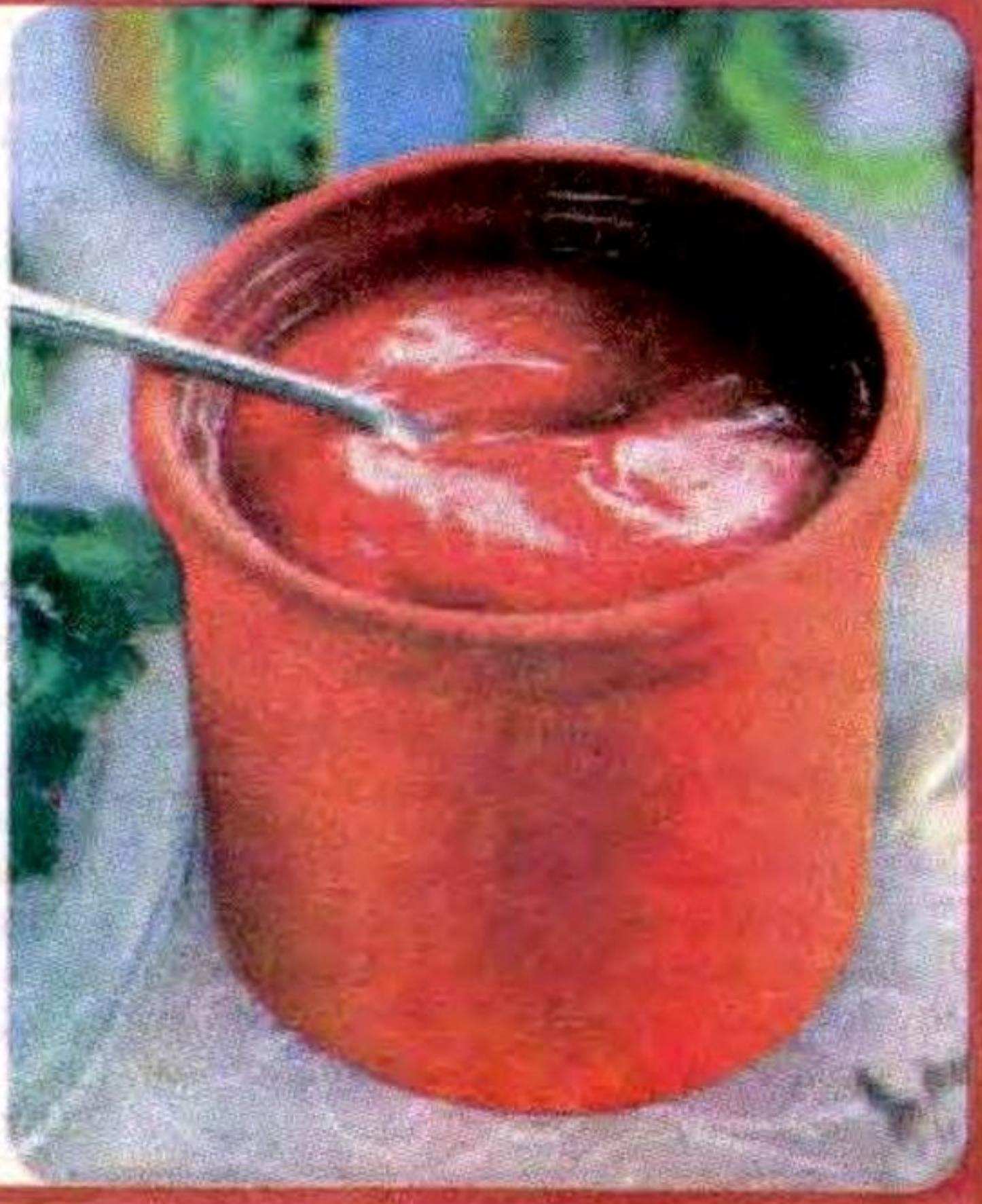
## Кетчуп «Помидорка»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг красных помидоров,
- 2 антоновских яблока,
- 2 луковицы,
- 5 ст. л. 9% уксуса,
- 1/2 ч. л. черного перца,
- 1,5 ст. л. сахара,
- 3 ст. л. соли,
- 1/2 ч. л. молотой кориццы,
- 1/2 ч. л. душистого перца горошком.

Все овощи и специи пропустить через мясорубку и тушить 20-30 мин. до готовности. Разложить кетчуп в стерилизованные банки, закатать и оставить под одеялом на 24 ч. Хранить в темном прохладном месте.

Виноградова Анна, г. Тверь



## Заправка суповая

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

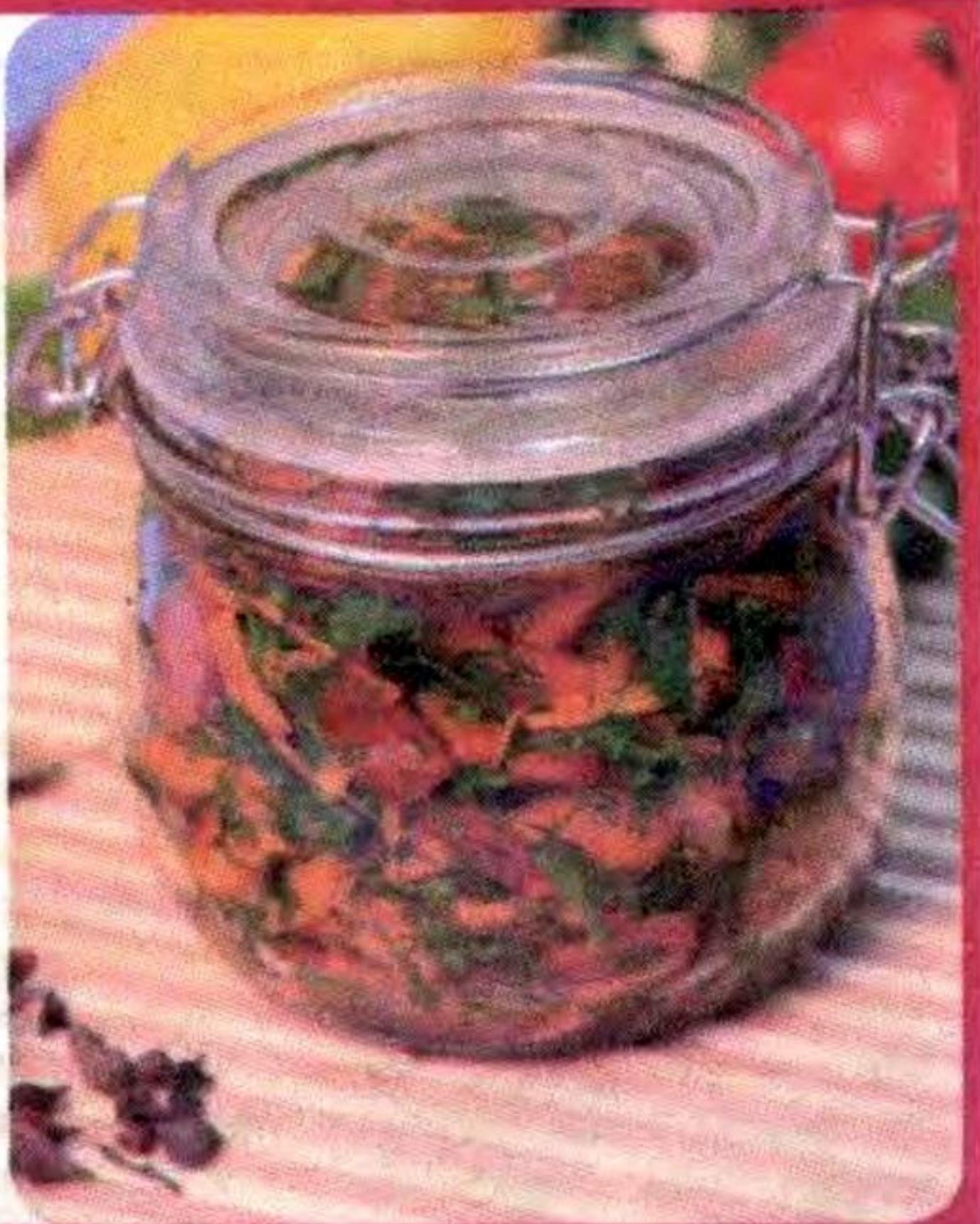
- 1 кг помидоров,
- 1 кг моркови,
- 1 кг лука,
- 600 г сладкого перца,
- 300 г укропа,
- 300 г петрушки (зелень и корень),
- 800 г соли.

Морковь и корень петрушки натереть на крупной терке.  
Остальные овощи мелко нарезать.

Все смешать, посолить, плотно уложить в банки и укупорить.

Хранить в холодильнике.

Степанова Ирина,  
г. Нижний Новгород



## Помидоры с цветной капустой и морковью

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг помидоров,
- 1 кочан цветной капусты,
- 2 пучка укропа,
- 2 моркови,
- 1-2 ч. л. лимонного сока,
- 1 ст. красного винного уксуса,

- 2 лавровых листа,
- 6 горошин душистого перца,
- 5 бутонов гвоздики,
- 1 ч. л. имбиря,
- 1 ч. л. семян укропа,
- 2 ч. л. соли,
- 1 ч. л. сахара.

Для маринада: смешать уксус, лавровый лист, душистый перец, гвоздику,

имбирь, семена укропа, соль и сахар.

Зелень укропа порубить, морковь нарезать кружочками и перемешать с укропом. Цветную капусту разобрать на соцветия и варить в подкисленной лимонным соком воде 3-4 мин.

Воду слить, залить капусту на 5 мин. холодной водой.

Затем откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.

Добавить смесь моркови и укропа, перемешать. Все овощи выложить в эмалированную кастрюлю, влить горячий маринад.

Закрыть кастрюлю крышкой, оставить в теплом месте на 5-6 ч.

Затем поставить кастрюлю в холодильник.

Через 6-7 дней помидоры будут готовы к употреблению.

Медведева Олеся, г. Новосибирск

## Помидоры с жареным перцем

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- На 3 л банку - 1 морковь, .
- 900 г помидо- ■ 2 луковицы,
- ров, ■ кусочек свежего
- 500 г сладкого горького перца,
- перца, ■ 3 ст. л. растит.
- 5 долек чес- масла,
- нока, ■ 2 ст. л. соли,
- 1,6 л воды.

Для укладки в банки берут помидоры среднего размера 4-5 см диаметром. Отсортированные плоды очищают от плодоножек и промывают.

Перцы моют в холодной воде, протирают чистой салфеткой, слегка обжаривают со всех сторон на растит. масле и, не освобож-

дая от семян, режут вдоль пополам.

Чеснок, морковь, лук моют, очищают, затем чеснок мелко нарезают, морковь нарезают кружочками, лук - кольцами.

Далее все компоненты укладывают в банки слоями и заливают подсоленной водой. Наполненные банки (1,5-2 см ниже верха горлышка), накрытые чистой салфеткой, выдерживают в течение суток.

Выдержаные таким образом банки накрывают подготовленными крышками и стерилизуют при 60°C 1 л банки 12 мин., 3 л - 20 мин.

Закатывают и охлаждают при комнатной температуре.

Дмитриева Вера, г. Черняховск

**Зажимы или обоймы не снимаются до полного охлаждения банок (после стерилизации) во избежание срыва крышек и возможного ожога.**

## Острая закуска «Хреновина»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

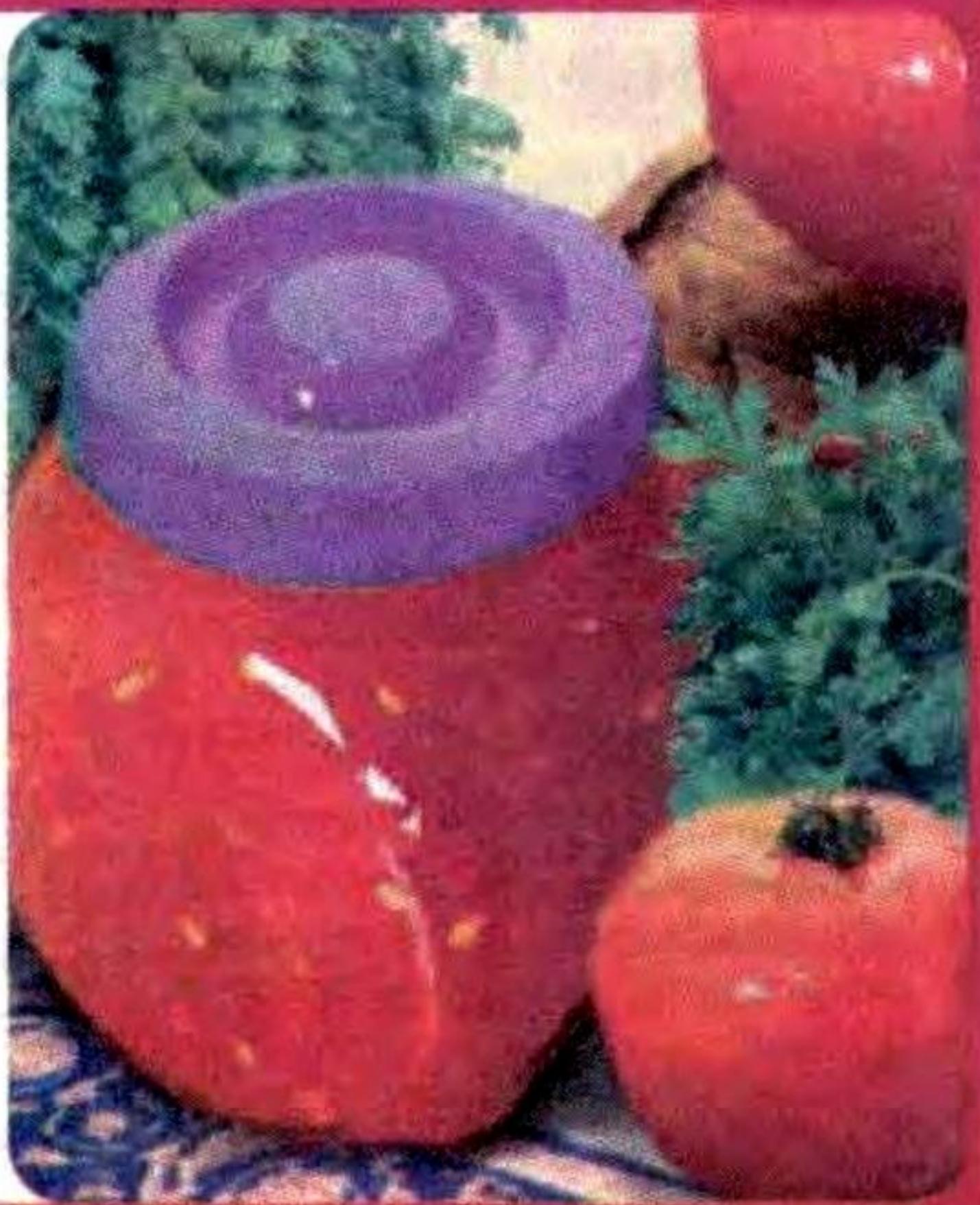
- 1 кг поми- нока,
- доров, ■ 1-2 ч. л.
- 100 г корня соли,
- хrena, ■ 1 ч. л.
- 100 г чес- сахара.

Корень хрена очистите и промойте.

Помидоры и корень хрена пропустите через мясорубку, добавьте пропущенный через пресс чеснок, соль, сахар и хорошо перемешайте.

Разложите готовую закуску в стерилезованные банки и закатайте.

Кузьмина Анна, г. Кирово-Чепецк



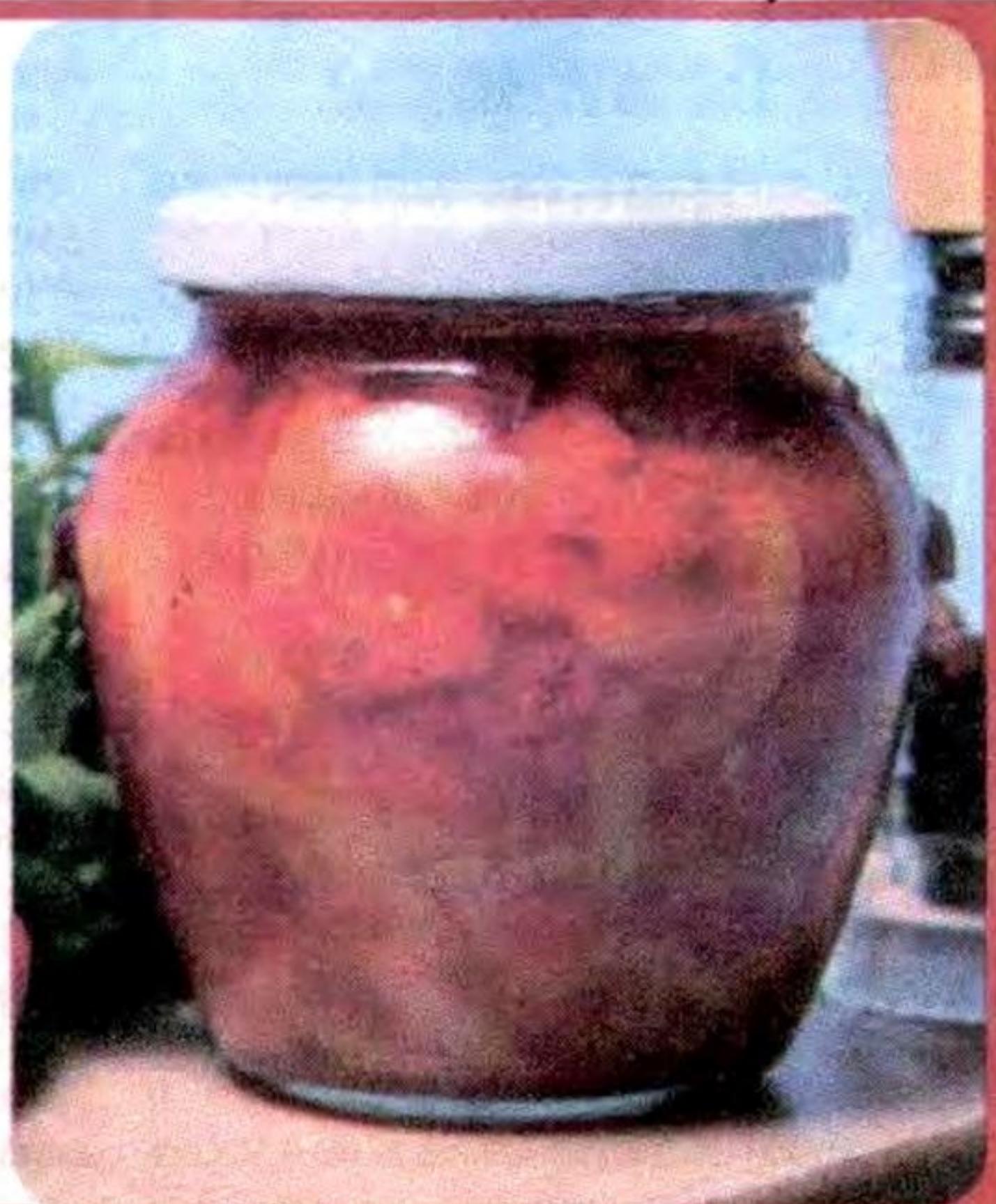
## Лечо без масла

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 кг помидоров,
- 1,5 кг сладкого перца,
- 7 крупных зубчиков чеснока,
- 1 ст. сахара,
- 1 ст. л. с верхом соли.

Половину помидоров нарежьте и варите 10-15 мин. Добавьте очищенный и нарезанный соломкой сладкий перец, измельченный чеснок, остальные нарезанные помидоры, соль, сахар и варите 40 мин. Затем разложите лечо в стерилизованные банки и закатайте.

Кудрявцева Софья, г. Пермь



## Томаты, фаршированные овощами

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг бурых томатов,
- 1 кг спелых томатов,
- 300 г репчатого лука,
- 2 кг моркови,
- по 100 г корневого сельдерея, корней петрушки

- и пастернака,
- зелень петрушки, сельдерея и укропа,
- 1 красный жгучий перец,
- 5 г молотого черного перца,
- 5 ч. л. соли,
- 2 ст. л. сахара.

У бурых помидоров отрезать нижнюю часть вместе с плодоножкой и выбрать мякоть.

Из спелых помидоров и выбранной части мякоти приготовить соус, добавить в него соль, сахар и перец.

Морковь, лук и коренья очистить, морковь натереть на терке, коренья и лук мелко порубить и обжарить по отдельности на растительном масле.

Затем все соединить, добавить мелко нарезанную зелень.

Помидоры заполнить фаршем, прикрыть отрезанной частью и уложить в банки.

Соус довести до кипения и залить им помидоры.

Стерилизовать 0,5 л банки 35-40 мин., 1 л - 50-60 мин., закатать.

Захарова Инга, г. Новочебоксарск

## Зеленые помидоры по-словацки

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг зеленых помидоров,
- 1 кг сахара,
- 1 ст. 9% уксуса,
- 1 лимон,
- 2 гвоздики,
- 3 ст. л. рома.

Зеленые помидоры нарезать ломтиками.

Взять 4 ст. л. воды, добавить половину сахара, довести до кипения, добавить уксус.

В кипящий сироп небольшими порциями поочередно опустить помидоры и варить.

Все сваренные помидоры опустить в сироп и оставить на сутки.

Затем сироп отделить, добавить в него остальной сахар, нарезанные ломтики лимона (без семян), гвоздику, довести до кипения.

Опустить в сироп помидоры и варить до тех пор, пока они не станут прозрачными. Остудить, добавить ром и расфасовать.

Закрыть полиэтиленовыми крышками или двойным слоем целлофана и хранить в прохладном месте.

Анисимова Валентина, г. Муром

**При засолке огурцов в качестве гнета можно использовать любой груз, например, кирпич, гантеля, но чтобы не было контакта с выделившимся соком, положите груз на высокий деревянный брускок.**

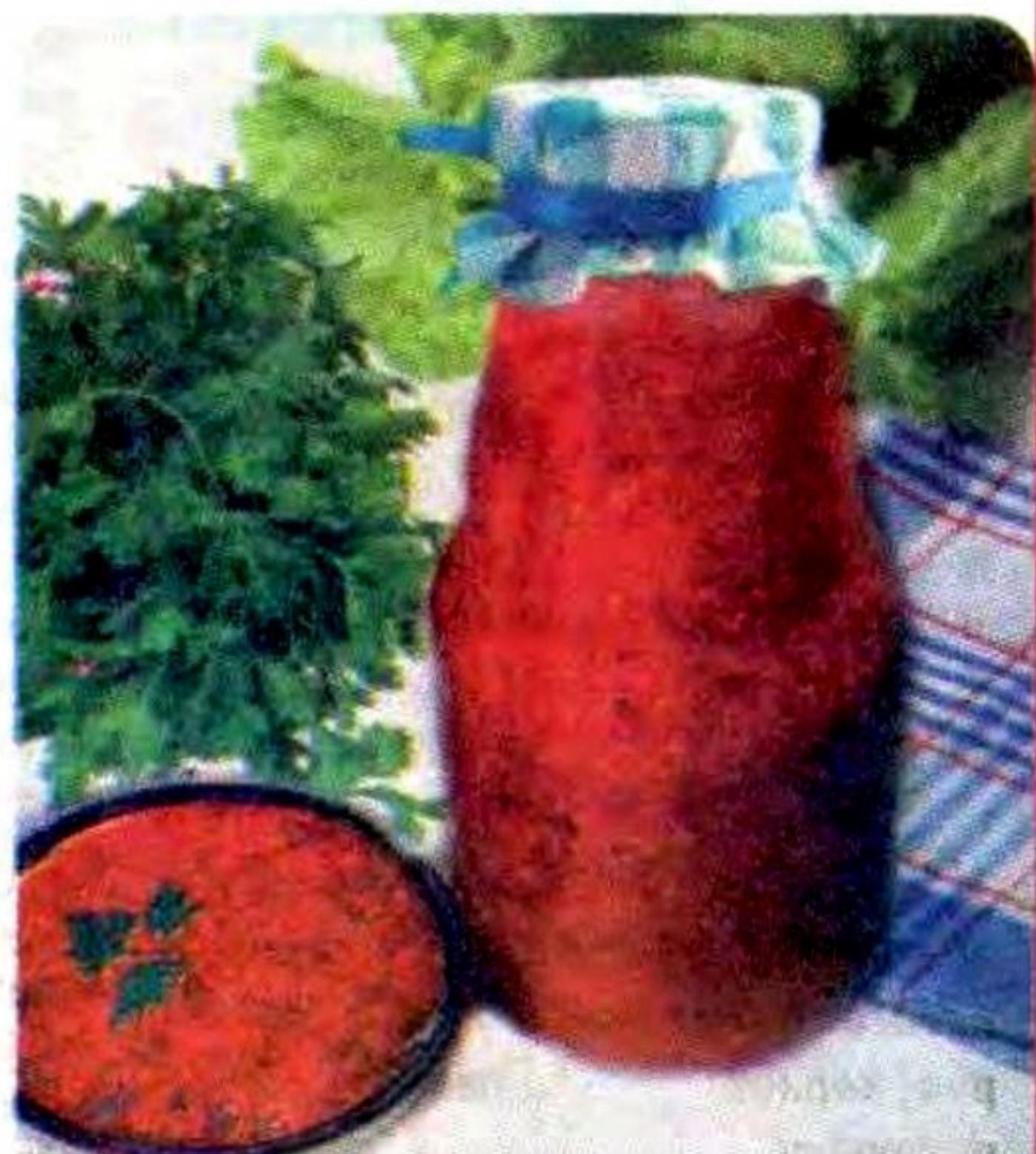
## Помидорное пюре с хрена

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг помидоров,
- 1 ст. л. сахара,
- 1/2 небольшого корешка хрена,
- 1 ст. л. соли.

Хрен натереть на мелкой терке. Помидоры пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Вылить помидорную массу в кастрюлю, довести до кипения, добавить соль, сахар, варить 7-10 мин. За минуту до готовности добавить хрен, перемешать, еще раз довести до кипения. Пюре остудить, перелить в пластмассовые контейнеры, плотно закрыть крышками, поставить в холодильник, охладить, затем поставить в морозильную камеру. Использовать в качестве добавок к супам, рагу и соусам.

Герасимова Ксения, г. Ижевск



## Помидоры в сухом вине

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мелкие помидоры,
- 1 л сухого красного вина,
- 200 г меда,
- 30 г соли.

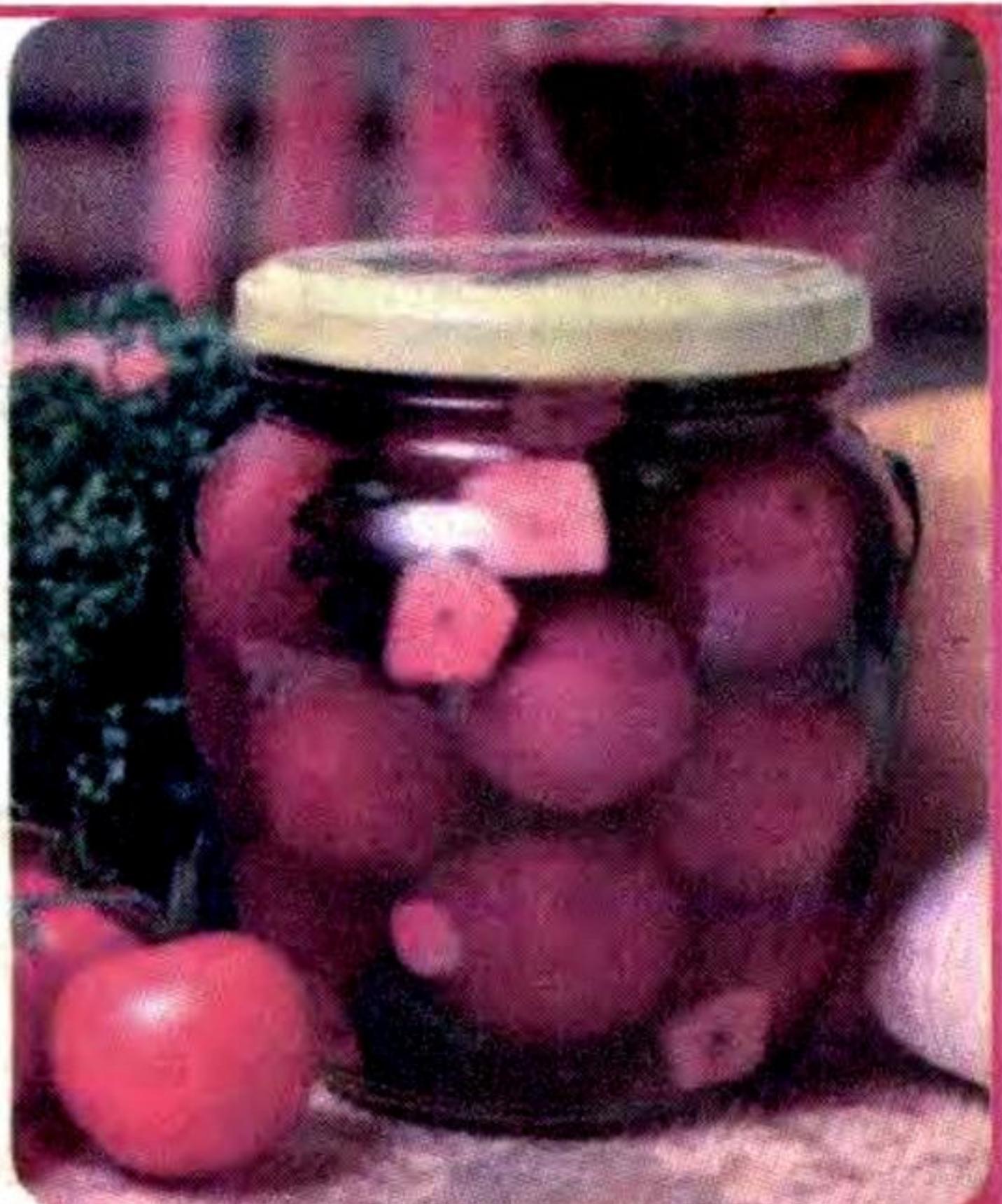
Помидоры тщательно вымойте, нарежьте вилкой со стороны плодоножки и уложите в банку.

Для заливки: соедините вино, мед и соль, доведите до кипения.

Кипящей смесью залейте помидоры.

Банку пастеризуйте 10 мин. и закатайте.

Куликова Олеся, г. Иваново



## Помидорчики, как из бочки

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Помидоры,
- репчатый лук,
- листья вишни, смородины, хрена,
- зонтики укропа,
- 3 зубчика чеснока,
- 2 лавровых листа,

### ■ 4 перца черного горошком,

- аспирин.

### Маринад:

- на 1 л воды - 1 ст. л. крупной соли,
- 1 ст. л. сахара,
- 1 ст. л. 9% уксуса.

Помидоры (лучше брать мясистые), лавровый лист, листья вишни и смородины, укроп, лук, чеснок тщательно помыть и обсушить.

Затем в сухие подготовленные банки уложить листья вишни и смородины, чеснок, лук, укроп, лаврушку, перец и помидоры, сколько поместится.

Для маринада: вскипятить воду с солью, сахаром, уксусом.

Залить подготовленные банки с помидорами маринадом.

Положить аспирин (на 1 л банку - 1 таблетка, на 2 л банку - 2 таблетки, на 3 л банку - 4 таблетки), закатать крышками и перевернуть вверх дном банки и оставить до полного остывания.

Соловьева Евгения, г. Ставрополь

Если огурцы солят в бочках с двойным дном, то его вставляют после заполнения бочки, а рассол заливают через шпунтовое отверстие. При засоле в открытых бочках огурцы накрывают сверху полотняной салфеткой, кладут деревянный кружок и гнет.

**Аппетитный перец****ИНГРЕДИЕНТЫ:**

■ Болгарский перец.

Приправа:

■ 3 сладких перца,

■ 1 горький перец,

■ 1 головка чеснока,

■ 1/2 ст. 9% уксуса,

■ растит. масло,

■ зелень.

приправы разлить по банкам, закрыть крышками и закатать.

**Болгарский перец с острой приправой**

Перец, не очищая, обжарить в растит. масле до коричневого цвета.

Для приправы: горький перец и чеснок пропустить через мясорубку и залить уксусом. Обмакивая обжаренный перец в приправу, укладывать его в банки слоями, пересыпая зеленью. Остатки

Денисова Анастасия, г. Ярославль

**Печенный перец**

Перцы смажьте растит. маслом и испеките в духовке до мягкости. Горячий перец очистите от кожицы и семян, вставьте один в другой и плотно уложите в банки, пересыпая солью.

Затем залейте уксусом и стерилизуйте 0,5 л банки 30 мин., 1 л - 35 мин. Закатайте.

Федотова Елена, г. Кстово

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

■ 1 кг сладкого перца,

■ 6% уксус,

■ растит. масло.

## Печесный перец с брынзой

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 500 г брынзы,
- 5 кг болгарского перца,
- 1,5 ст. растит. масла.

Перец испечь, очистить от семян и от кожицы и пропустить через мясорубку.

К полученному пюре добавить измельченную брынзу и растит. масло.

Смесь хорошо перемешать (можно миксером), разложить в небольшие банки и стерилизовать 0,5 л банки 20 мин.

Шестакова Людмила,  
г. Новочебоксарск



## Перец с цветной капустой и виноградом

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- Сладкий перец,
  - цветная капуста,
  - виноград,
  - морковь,
  - сельдерей,
  - ломтики хрена.
- Маринад:**
- на 1 л воды –
  - 1 л 6% уксуса,
  - 1/2 ст. соли.

Сладкий красный перец вымыть и осторожно удалить семена так, чтобы перец можно было нафаршировать.

Подготовленные плоды опустить на 1 мин. в подсоленную воду.

В каждый перец положить по одному

соцветию цветной капусты и смесь из мелко нарезанного корня сельдерея и зелени петрушки.

Уложить в банку отверстиями вверх, между ними поместить небольшие гроздья винограда (с 10-12 ягодами), морковь и сельдерей, нарезанные соломкой или в виде спирали, а также тонкие ломтики хрена.

Залить прокипяченным маринадом, придавить решеткой из тонких дощечек, чтобы овощи погрузились в маринад на 5-6 см. Посуду накрыть и хранить в холодном помещении.

Щербакова Валерия, г. Ижевск

Качество соленых огурцов иногда ухудшается и из-за неправильного подбора сырья. Мелкие огурцы не приобретают соответствующего вкуса и быстро размягчаются. Быстрее размягчаются и начинаяющие желтеть крупные огурцы с развитыми семенами.

## Перец фаршированный «Смак»

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** Количество продуктов на ваше усмотрение.

■ Болгарский перец.

**Начинка:**

■ белокочанная капуста,  
■ морковь,  
■ репчатый лук,  
■ чеснок,  
■ зелень петрушки.

**Маринад:**

■ на 1 л воды –  
■ 1 ст. сахара,  
■ 1 ст. 9% уксуса,  
■ 1 ст. растит. масла,  
■ 3 ст. л. меда,  
■ 1 ст. л. соли.

У перцев удалить сердцевину, положить в кастрюлю, залить водой, вскипятить.

Для начинки: капусту мелко нашинковать, морковь натереть на терке, лук и чеснок порубить ножом, добавить измельченную петрушку, посолить по вкусу. Насыпать перцы, уложить в 1 л банки. Залить банки с перцем кипящим маринадом и стерилизовать 7-10 мин. Закатать.

Для маринада: в воду добавить сахар, уксус, растит. масло, мед, соль и прокипятить.

Абрамова Татьяна, г. Курган

Любые сорта помидоров, любой формы, размеров, разной степени зрелости, можно солить без ограничения. Существуют некоторые тонкости при засолке красных томатов, поскольку они имеют свойство при засолке размягчаться, то лучше всего для их засолки использовать трехлитровые стеклянные банки.

## Перец «Для гурмана»

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

■ 4 кг сладкого перца,  
■ 4 головки чеснока,  
■ 500 г зелени (укроп, петрушка, сельдерей).

**Маринад:**

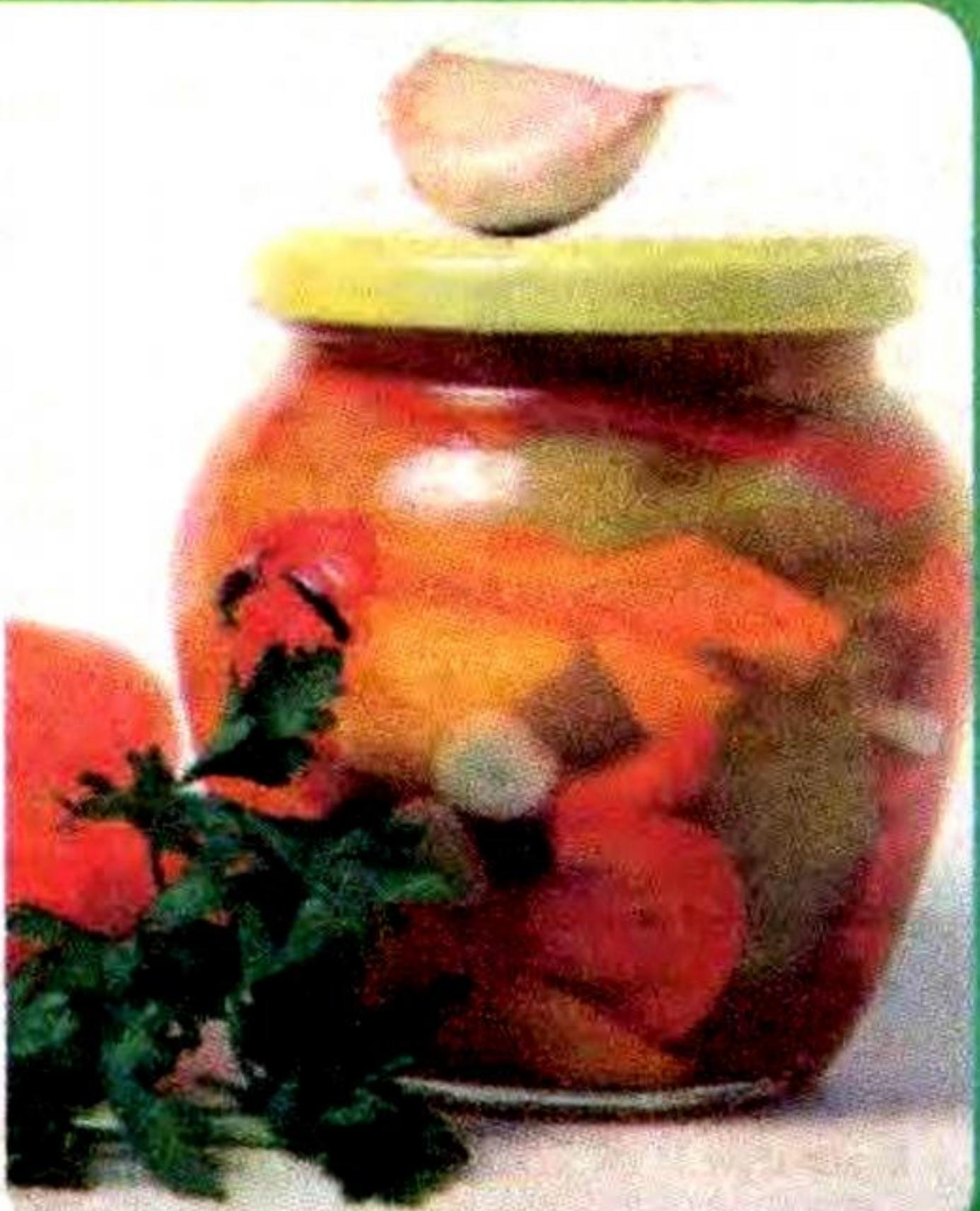
■ на 1 л воды –  
■ 2 ст. л. соли,  
■ 2 ст. сахара,  
■ 1/2 ст. растит. масла,  
■ 1/2 ст. 6% уксуса.

Каждый зубчик разрезать пополам. Зелень измельчить.

Перец нарезать полосками, пересыпать приправами, залить маринадом и варить 5 мин.

Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Власова Нина, г. Рубцовск



## Маринованный перец «Сладенький»

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг болгарского перца,
- 1/2 ст. сахара,
- 1 ст. л. соли,
- 1/2 ст. растит. масла,
- 1/2 ст. 9% уксуса,
- 1 л воды.

Перец вымыть и разрезать вдоль на 4 части. В воду добавить сахар, соль, масло, уксус и вскипятить.

Перец варить в маринаде 7 мин. В стерилизованные банки уложить перец, залить маринадом и закатать.

Отличная зимняя закуска!

Панфилова Алла, г. Кострома



## Перец «Кураж»

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4,5 кг сладкого перца,
- 6 ст. л. соли,
- 2 ст. белого винного уксуса,
- 25 горошин черного перца,

- 15 зубчиков чеснока,
- 4 л воды,
- 5 веточек укропа,
- 5 лавровых листьев.

Соль растворить в кипящей воде, снять с плиты и добавить уксус.

Перец разрезать вдоль, удалить плодоножку и семена и нарезать полосками толщиной 1,5 см.

В 5 стерилизованных 1 л банок положить по 5 семян перца, 6 половинок чеснока, по веточке укропа и одному лавровому листу.

Банки наполнить перцем и залить подготовленным маринадом, 1,5 см не доливая до края. Банки накрыть крышками и стерилизовать. Охладить. Хранить в прохладном месте.

Употреблять можно минимум через 2 недели. Консервированный красный сладкий перец хорош как закуска или гарнир к какому-нибудь блюду. Подают в холодном виде.

Ефимова Нина, г. Среднеуральск

Огурчики, засоленные в начале лета, можно сохранить до будущей весны, если их засолить в жестяной банке и запаять крышку. Запечатанные огурцы стерилизовать в кипятке, залить холодной водой, поставить на огонь и с момента закипания кипятить еще 30 мин. Хранить огурцы в холодном погребе.

## Перец (Праздничный)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 5 кг болгарского перца,
- чеснок.
- Маринад:**
- на 1 л воды - 0,5 л растит. масла,
- 1 ст. 9% уксуса,
- 1 ст. сахара,
- 1/2 ст. соли,

- 1 горький перец.

### Начинка:

- морковь,
- лук,
- сладкий перец,
- зелень петрушки и укропа, сельдерея, пастернака.

ти. масле тертую морковь, мелко нарезанный репчатый лук и болгарский перец.

Затем все смешать, добавить нарезанную зелень петрушки, укропа, сельдерея, пастернака, перемешать. Перец наполнить фаршем, уложить в банки, залить маринадом, оставшимся от варки перца. Стерилизовать 1 л банки 30 мин.

Чеснок положить перед концом варки в разогретый маринад, затем добавлять его в каждый перец.

Казакова Евгения, г. Томск

**Зрелые, годные к употреблению помидоры складываем в посуду и заливаем раствором из 8 частей воды, 1 части соли, 1 части уксуса. Сверху заливаем растительным маслом на 1 см.**

**Так можно сохранить помидоры на довольно долгий срок.**

## Перец «Прага»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Перец.

### Рассол:

- на 1 л воды -

- 4 ст. л. соли,
- 1 ст. л. сахара.

Сладкий мясистый перец моют, вырезают семена, еще раз моют, плотно укладывают в банки. Сверху кладут кружок и гнет, заливают холодным рассолом, накрывают салфеткой и оставляют в теплом месте на 10-12 дней, затем ставят в холодильник.

Полякова Анна, г. Выкса

**Полусозревшие помидоры следует разложить в холодном светлом месте, где они медленно доспевают.**



## Салат «Экспресс»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сладкий перец.
- Заливка:
  - на 1 л воды -
  - 3 ст. л. сахара,
  - 1,5 ст. л. соли,
  - 1,5 ч. л. лимонной кислоты.

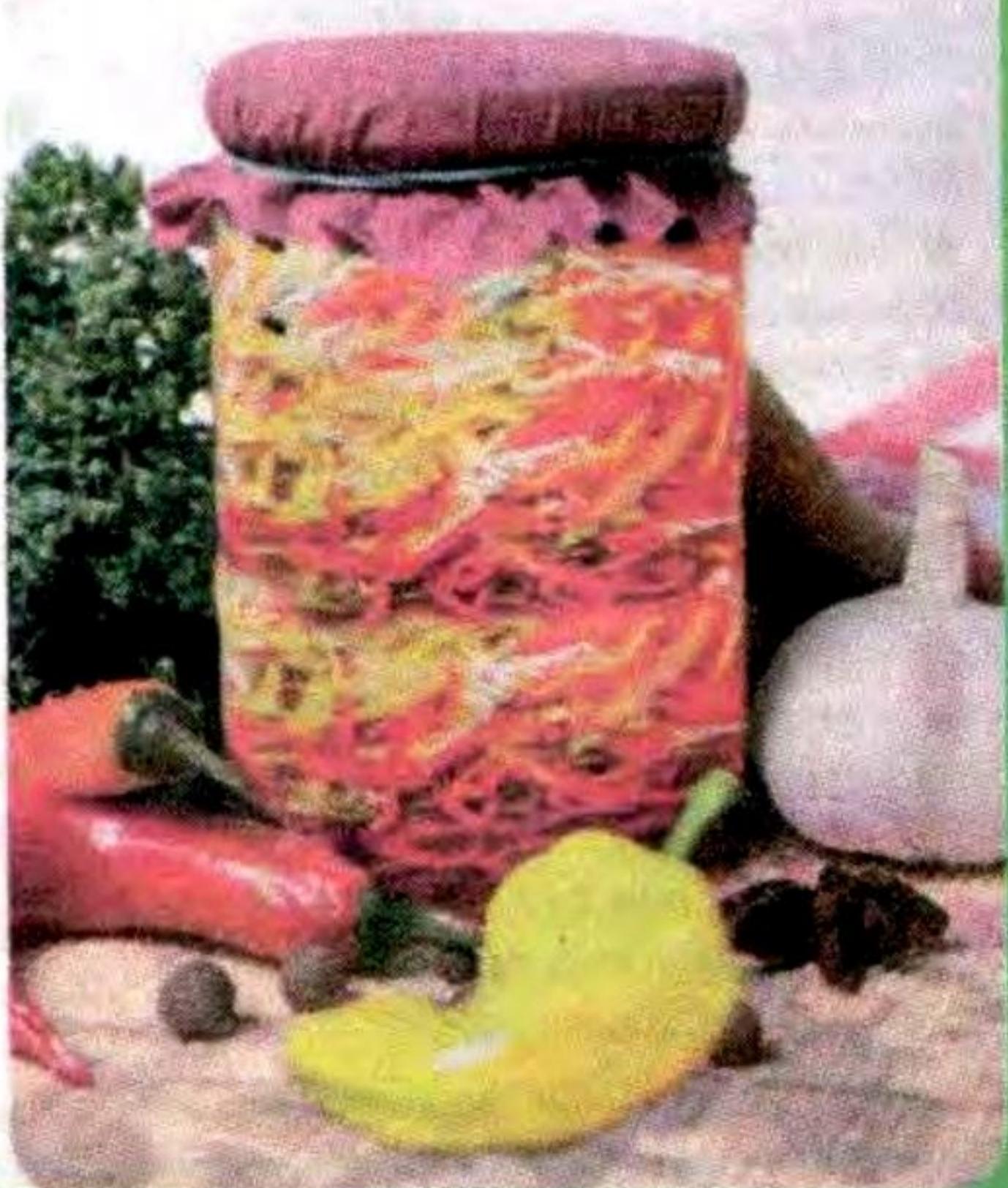
Перец моют, вырезают семена, снова моют, на 2-3 мин. опускают в кипящую воду и сразу же охлаждают в холодной.

Нарезают перец полосками шириной не более 5 мм и плотно укладывают в бан-

ки по плечики.

Заполняют кипящей заливкой, стерилизуют в кипящей воде: 0,5 л банки 12-15 мин., 2 и 3 л - 30-35 мин. и закатывают.

Веселова Анастасия, г. Тюмень



## Закуска «Два перца»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Перец,
- 2 кг помидоров,
- 250 г перца чили,
- красный перец,
- 1 ст. сахара,
- 2 ст. 9% уксуса,
- 2 ст. растит. масла,
- соль по вкусу,
- 2 головки чеснока,
- 2 пучка петрушки.

Перец очистить от плодоножек, семян и кожицы, нашинковать соломкой шириной 2 см.

Отдельно нарезать очищенные от кожицы помидоры, положить в кастрюлю, довести до кипения и варить 20 мин.

Затем к ним добавить слабожгучий

длинностручковый перец, нарезанный крупными кусками, через 5 мин. добавить испеченный и нарезанный красный перец.

В смесь добавить сахар, уксус, растит. масло, соль по вкусу.

После того как все вместе покипит 20 мин., добавить чеснок и нарезанную петрушку. Получившуюся смесь разлить кипящей в стерилезованные банки, наполнив их доверху, закупорить и перевернуть вверх дном, держать так до полного остывания.

Ефимова Нина, г. Среднеуральск

Разное соотношение компонентов способствует получению огурцов с различными вкусовыми качествами. По желанию можно менять набор пряностей, но не следует их брать более 5-6 процентов от массы огурцов.

## Соус «Овощной»

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 250 г сладкого перца,
- 250 г помидоров,
- 150 г баклажанов,
- 50 г стручковой фасоли,
- 1,5 ст. томатного сока.

Перец нарезать небольшими кусочками, на 2-3 мин. опустить в кипящую воду, охладить.

Баклажаны нарезать кружочками (1-1,5 см), выдержать в подсоленной воде (1 л воды, 1,5 ст. л. соли) 20-30 мин. для удаления горечи, отделить от рассола. Зелень (петрушку и сельдерей) измельчить. Фасоль нарезать кусочками 2-3 см, опустить на 2-3 мин. в кипящую воду, откинуть на

дуршлаг, охладить. Помидоры разделить по размеру. Крупные разрезать на 4-6 частей, мелкие - на 2, уложить в эмалированную посуду, на умеренном огне нагреть до кипения, варить 5 мин., затем в горячем виде протереть через сито или густой дуршлаг.

К протертой массе добавить соль и довести до кипения, затем положить подготовленные перец, баклажаны, зеленую фасоль и на слабом огне, помешивая, уваривать 25-30 мин. В прогретые банки уложить зелень, сверху - нарезанные помидоры, на них - слой овощей с томатной заливкой. Чередовать слои до полного наполнения банок. Верхний ряд овощей должен быть покрыт заливкой. Стерилизовать 0,5 л банки 20 мин., 1 л - 30 мин.

Карпова Валерия, г. Самара

## Перец «Зимой нафаршируем»

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

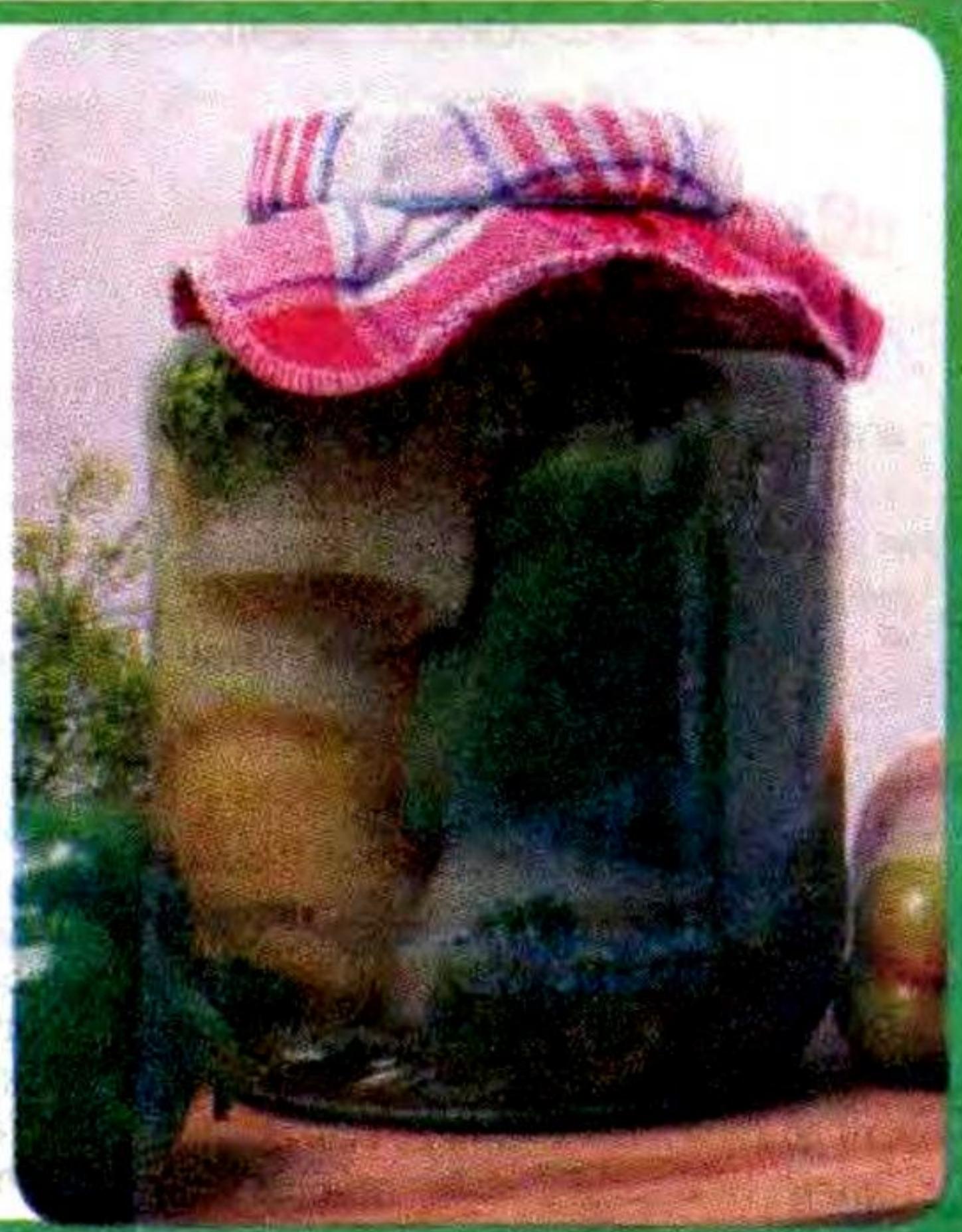
- Сладкий перец.
- Рассол:
- на 1 л воды - 2 ст. л. соли, 2 ч. л. 9% уксуса.

Перец осторожно очистить, как для фарширования, ошпарить.

Плотно уложить в стерилизованные банки, вставляя стручки друг в друга, залить горячим рассолом, прикрыть крышкой и стерилизовать 2 л банки 10 мин.

Затем закатать и хранить в холодном месте.

Щербакова Валерия,  
г. Ижевск



## Сладкое лечо

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 30 сладких перцев,
- 1 кг помидоров,
- 1/2 ст. сахара,
- 1 ст. л. соли,
- 1 ч. л. 70% уксуса.

Перец нарезать соломкой.

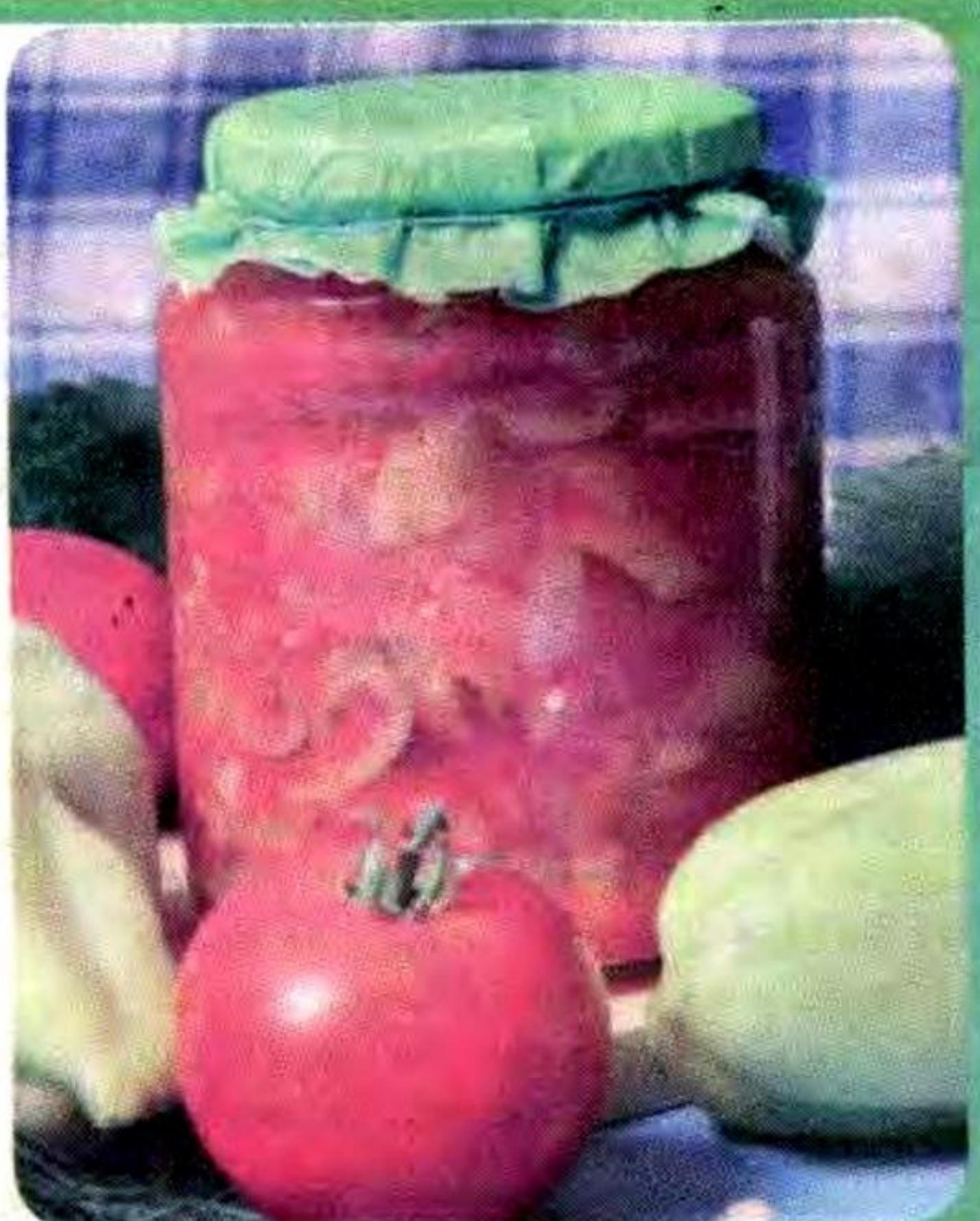
Помидоры обдать кипятком, потом холодной водой и очистить от кожицы.

Добавить сахар, соль и варить с момента закипания 40 мин.

В конце варки добавить уксус, горячим разлить в заранее приготовленные стерилизованные банки и закатать.

**Афанасьева Анна, г. Абакан**

**Сырые овощи сохраняются свежими несколько дней, если завернуть их в мокре полотенце.**



## Икра «Сладкий перчик»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2,5 кг сладкого перца,
- 200 г помидоров,
- 1 корень петрушки,
- 1 корень пастернака,
- 250 г репчатого лука,
- 1 ст. растит. масла,
- 150 г моркови,
- 2 ст. л. 9% уксуса,
- 1 ч. л. черного горького перца,
- 1 ч. л. душистого перца,
- 1 ст. л. соли.

Перцы испечь в духовке или обжарить на масле, удалить семена и кожицу, пропустить через мясорубку. Морковь, корни петрушки, пастернака очистить, нарезать

и обжарить на масле до золотистого цвета.

Помидоры мелко нарезать и в эмалированной кастрюле уварить до половины объема. Укроп мелко нарезать. Все смешать, добавить уксус, горький и душистый перец, соль и тушить 10 мин. Горячую смесь расфасовать в стерилизованные банки, стерилизовать, закатать и охладить.

**Никифорова Жанна, г. Вологда**

● Правильно приготовленные огурцы светло-зеленого или желто-зеленого цвета, твердые, хрустящие; они легко ломаются пополам, а на разломе не имеют пустот; у них приятный кисло-соленый вкус и запах приправ.

● Для соления следует брать только огурцы засолочных сортов, ни в коем случае не салатные или огурцы, предназначенные для консервирования.

## Лечо «Балтийское»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 кг помидоров,
- 3 кг моркови,
- 3 кг красного болгарского перца,
- 2 кг кабачков (или 1 кг кабачков и 1 кг баклажанов),
- 2 пучка петрушки,
- 1 ст. растит. масла,
- 3/4 ст. 9% уксуса,
- 3 ст. л. крупной соли,
- 2 ст. сахара.

Помидоры пропустить через мясорубку, морковь нарезать тоненькой соломкой или натереть на крупной терке, перец также нарезать тонкой соломкой, кабачки - кружочками, петрушку мелко порубить.

Добавить растит. масло, уксус, соль, сахар.

Все, кроме петрушки, положить в большую кастрюлю, поставить на огонь и варить 30-40 мин.

За 5 мин. до окончания варки добавить петрушку.

Разложить по стерилизованным банкам и сразу же закатать.

**Давыдова Татьяна, г. Оренбург**

- Если вы солите помидоры в банках, то необходимо дать им выстояться десять дней для брожения в незакрытом виде. После того как процесс брожения закончится, банки можно закатывать жестяными крышками.
- Во избежание развития плесневых и гнилостных микробов консервированные продукты должны храниться при пониженных температурах в подвале, погребе, леднике.

## Лечо с рисом

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг перца,
- 3 кг помидоров,
- 1 кг моркови,
- 1 кг репчатого лука,
- 1 ст риса,
- 250 г сахара,
- 3 ст. л соли,
- 0,5 растит. масла,
- 1/2 ст. 9% уксуса.

Нашинкуйте перец, натрите на крупной терке морковь, помидоры пропустите через мясорубку.

Смешайте в кастрюле рис, овощи, масло, соль и сахар. Доведите до кипения и варите 50 мин.

В конце добавьте уксус и разложите в стерилизованные банки и закатайте.

**Абрамова Татьяна, г. Курган**



## Аджика перцевая

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг болгарского перца,
- 200 г чеснока,
- 150 г красного горького перца,
- 2 ст. л. соли,
- 8 ст. л. сахара,
- 1/2 ст. 6% уксуса,
- кинза.

Болгарский перец, чеснок, красный горький перец пропустить через мясорубку, посолить, добавить сахар и перемешать. В адзику добавить мелко нарезанную кинзу и перемешать. Разложить по чистым банкам, закрыть крышками. Хранить на холоде.

Карпова Валерия, г. Самара



Болгарский перец, чеснок, красный горький перец пропустить через мясорубку, посолить, добавить сахар и перемешать. В адзику добавить мелко нарезанную кинзу и перемешать. Разложить по чистым банкам, закрыть крышками. Хранить на холоде.

## Маринованный перец «Пикантный»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 5 кг красного болгарского перца,
- 2,5 кг помидоров,
- 0,5 л 6% уксуса,
- 300 г чеснока,

- 1,5 ст. растит. масла,
- 1 ст. сахара,
- 1/2 ст. соли,
- острый перец,
- зелень петрушки по вкусу.

Болгарский перец очистить от плодоножек и семян, разрезать вдоль на 4 части.

Помидоры разрезать пополам, варить 10-15 мин. и протереть через сито.

В эмалированной посуде смешать протертые помидоры, соль, сахар, добавить

измельченный чеснок, растит. масло, острый перец и мелкорубленую зелень петрушки.

Довести до кипения, опустить туда болгарский перец и мешать до тех пор, пока он весь не покроется маринадом.

Довести до кипения и варить 10-15 мин. За это время перемешать его 5-6 раз. Затем разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Блинова Римма, г. Кострома

● Консервированные томаты используются для салатов и как гарнир к рыбным блюдам, а заливка - для приготовления борщей и супов.

● Срок пригодности в пищу консервированных баклажанов при холодном хранении - от 5 до 6 месяцев.

● Огурцы для засола также следует брать одинакового размера. Так они будут лучше выглядеть в банке.

## Перец с хреном

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг красного сладкого перца,
- 1/2 ч. л. 70% уксуса,
- 250 г корня хрена,

- щепотка соли,
- пучок зелени петрушки,
- листья сельдерея,
- растит. масло.

Сладкий перец очистить от семян и слегка поджарить на разогретом масле, не допуская при этом, чтобы на кожице появились трещины.

Затем перец опустить горячим в холодный раствор уксуса с солью и держать в нем, пока не будет готова следующая порция перца, после чего переложить его в

другую посуду. Когда перец остынет, уложить его в банки, пересыпая мелко нарезанной зеленью петрушки и тертым хреном, сверху покрыть листьями сельдерея и залить маслом, оставшимся после жарки. Слой масла, покрывающий овощи, должен быть толщиной не менее 1-2 см. Затем накрыть банки влажным двойным целлофаном и обвязать ниткой. Хранить в холодном месте.

Маслова Анна, г. Павлово

Для улучшения вкусовых качеств соленых помидоров в емкости для засолки добавляются листья хрена, укроп, листья черной смородины.

Огурцы для консервирования должны быть свежими, здоровыми, плотными, зеленой окраски, с недоразвитыми семенами, длиной от 6 до 12 см.

## Перец «Оксанка»

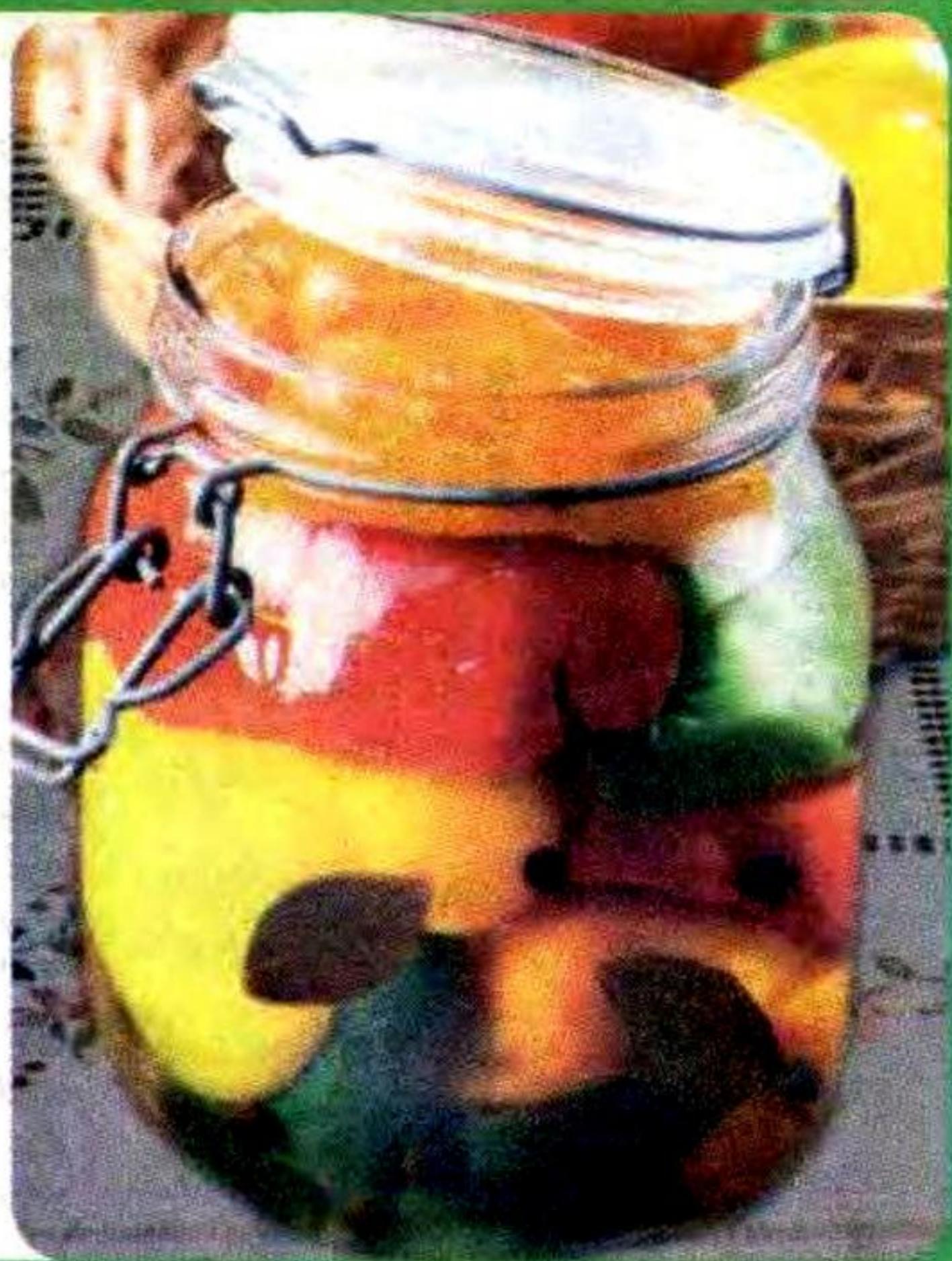
### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Перец.  
Заливка:  
■ на 1 л воды -  
■ 1/4 ст. соли,

- 1/2 ч. л. лимонной кислоты,
- растит. масло.

Разноцветный перец (зеленый, желтый, красный) моют, обрезают с обоих концов, удаляют семена, вставляют плоды один в другой по 2-3 шт. Плотно укладывают перец в банки, заливают кипящей заливкой почти до краев горлышка. Сверху подливают растит. масло, укупоривают, оставляют на сутки при комнатной температуре, затем хранят в холодном месте.

Рябова Дарья,  
г. Санкт-Петербург



## Перец «Остренький»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг сладкого перца.

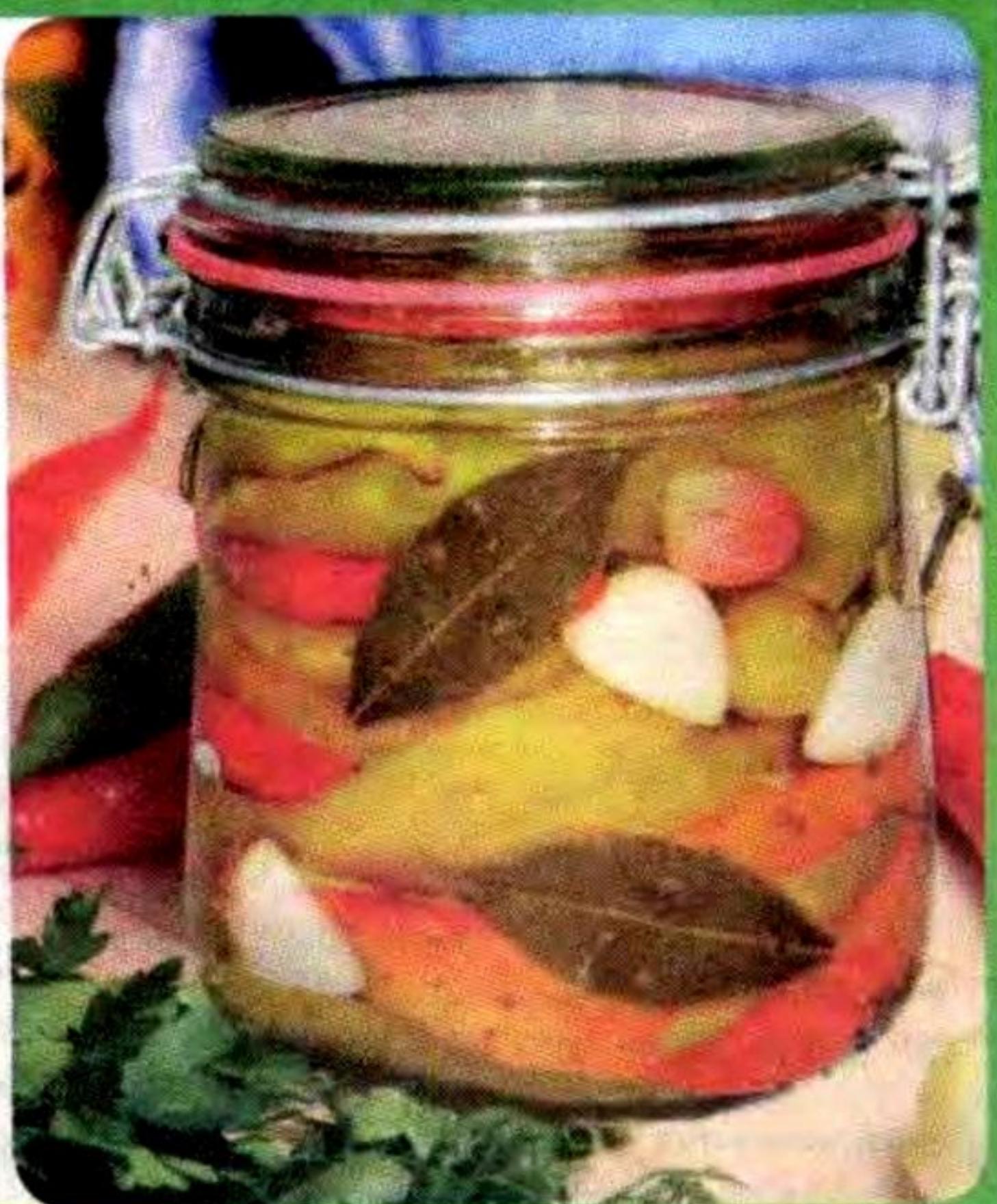
#### Маринад:

- на 3/4 ст. воды -
- 1 ст. л. соли без верха,
- 2 ст. л. 6% уксуса.
- 1 ст. соли.

Очистить перец от плодоножек и семян и прокипятить 10 мин.

Уложить перец в подготовленные стерилизованные банки и залить кипящим маринадом на 2 см ниже горлышка. Накрыть крышками и стерилизовать 0,5 л 35 мин., 1 л - 40 мин., закатать.

Горбунова Инна, г. Пенза



## Перец «Пряный аромат»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 10 болгарских перцев,
- 2/3 ст. растит. масла,
- 12 зубчиков чеснока,

- 1/2 ст. рубленого имбиря,
- 3 апельсина,
- 3 ст. л. сахара,
- 2 ч. л. молотого черного перца,
- 2 гвоздички.

Перец очистить от семян, нарезать соломкой.

Чеснок очистить, измельчить и обжарить на масле вместе с имбирем на небольшом огне 5 мин.

Добавить перец и тщательно перемешать. С апельсинов стереть цедру, выжать сок и добавить все это в перечную смесь.

Всыпать сахар, добавить черный перец и гвоздику. Тщательно перемешать и готовить на маленьком огне под крышкой 20-25 мин., пока перец не станет мягким.

Открыть крышку и продолжать готовить на очень маленьком огне, пока не выпарится вся жидкость.

Переложить в стерилизованную банку, стерилизовать и закатать.

Коновалова Светлана, г. Глазов

● Зеленые и бурые помидоры не являются такими нежными. Поэтому для их засолки можно использовать более крупные емкости, например бочки.

● Укупоренные банки укладывают горлышком вниз на сухое полотенце или бумагу, отделив их одну от другой, и в таком положении оставляют до охлаждения.

## Приправа «Острая»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г красного горького перца,
- 500 г сладкого перца,
- 300 г чеснока,
- 3/4 ст. соли,

- 500 г помидоров,
- 50 г хмели-сунели,
- 3/4 ст. растит. масла.

Перец очистить от семян, нафаршировать очищенными дольками чеснока, пропустить через мясорубку (так делается для того, чтобы внутренние стенки перца впитали эфирные масла чеснока).

Красный горький перец без плодоножек и спелые помидоры также пропустить через мясорубку.

Добавить смесь душистых трав (хмели-сунели), еще раз пропустить через мясо-

рубку.

Посолить, тщательно перемешать, добавить растительное масло, по желанию - толченые грецкие орехи.

Хранить в стеклянных банках с плотно закрытой крышкой в холодильнике.

**Фролова Ангелина, г. Тамбов**

**Горький перец помогает при выработке эндорфинов, которые, как известно, заглушают боль и уменьшают стресс.**

**Они же ускоряют кровообращение, то есть исключительно положительно влияют на кровеносную систему, предотвращая атеросклероз и развитие тромбов.**

**В небольших количествах горький перец способствует улучшению пищеварения, повышает аппетит.**

## Лечо «Скорое»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 кг сладкого перца,
- 500 г готового томатного соуса,
- 2 ст. воды,
- 1 ст. л. соли,

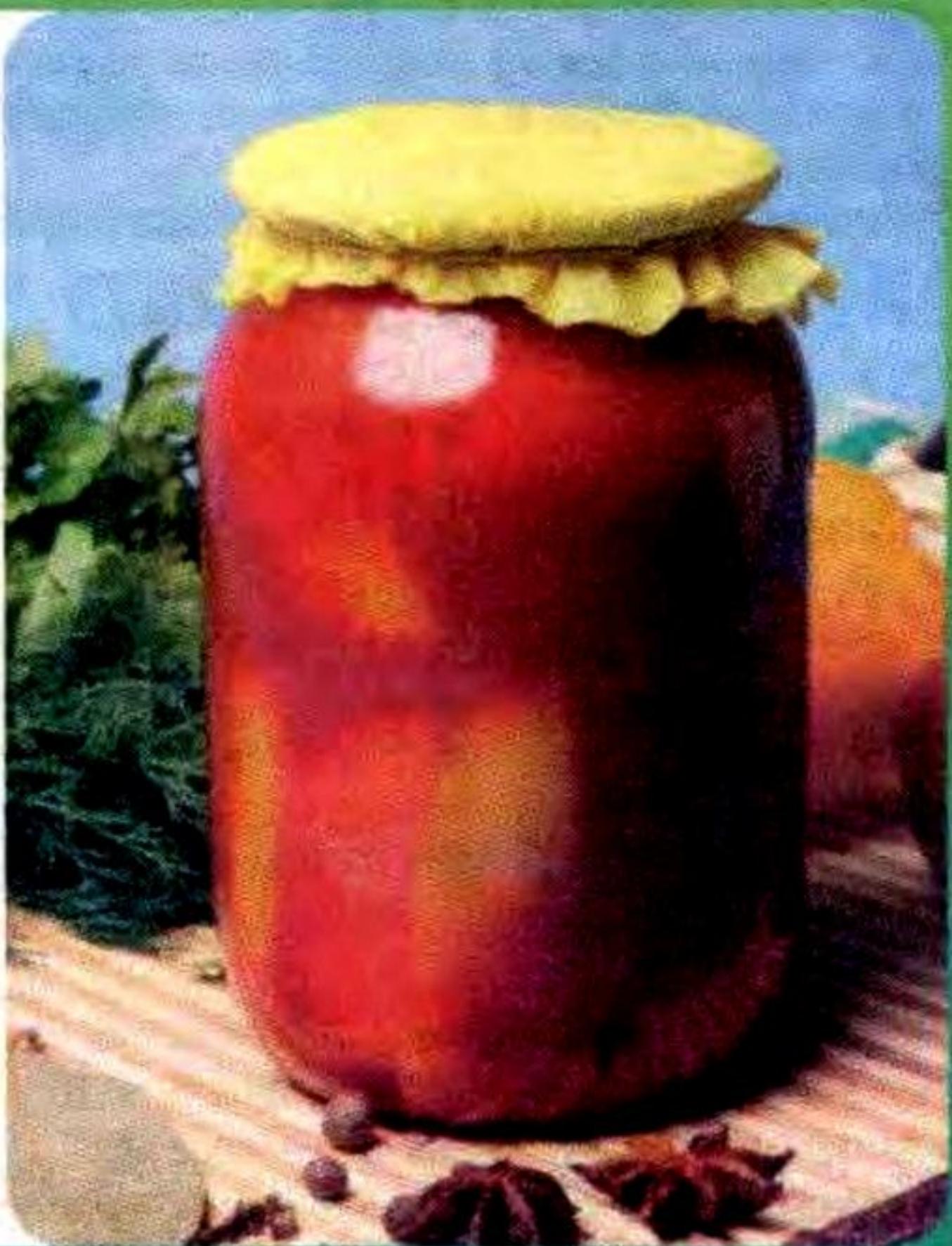
- 1/2 ст. растит. масла,
- 1/2 ст. сахара,
- 1/2 ст. 9% уксуса.

Измельчить перец и добавить томатный соус, воду, соль, сахар, растит. масло и кипятить 20 мин.

Добавить уксус, снять с огня, разложить в горячие стерилизованные банки и закатать.

Хранить в темном сухом месте.

**Кудряшова Вероника, г. Тольятти**



## Перчено-томатная добавка

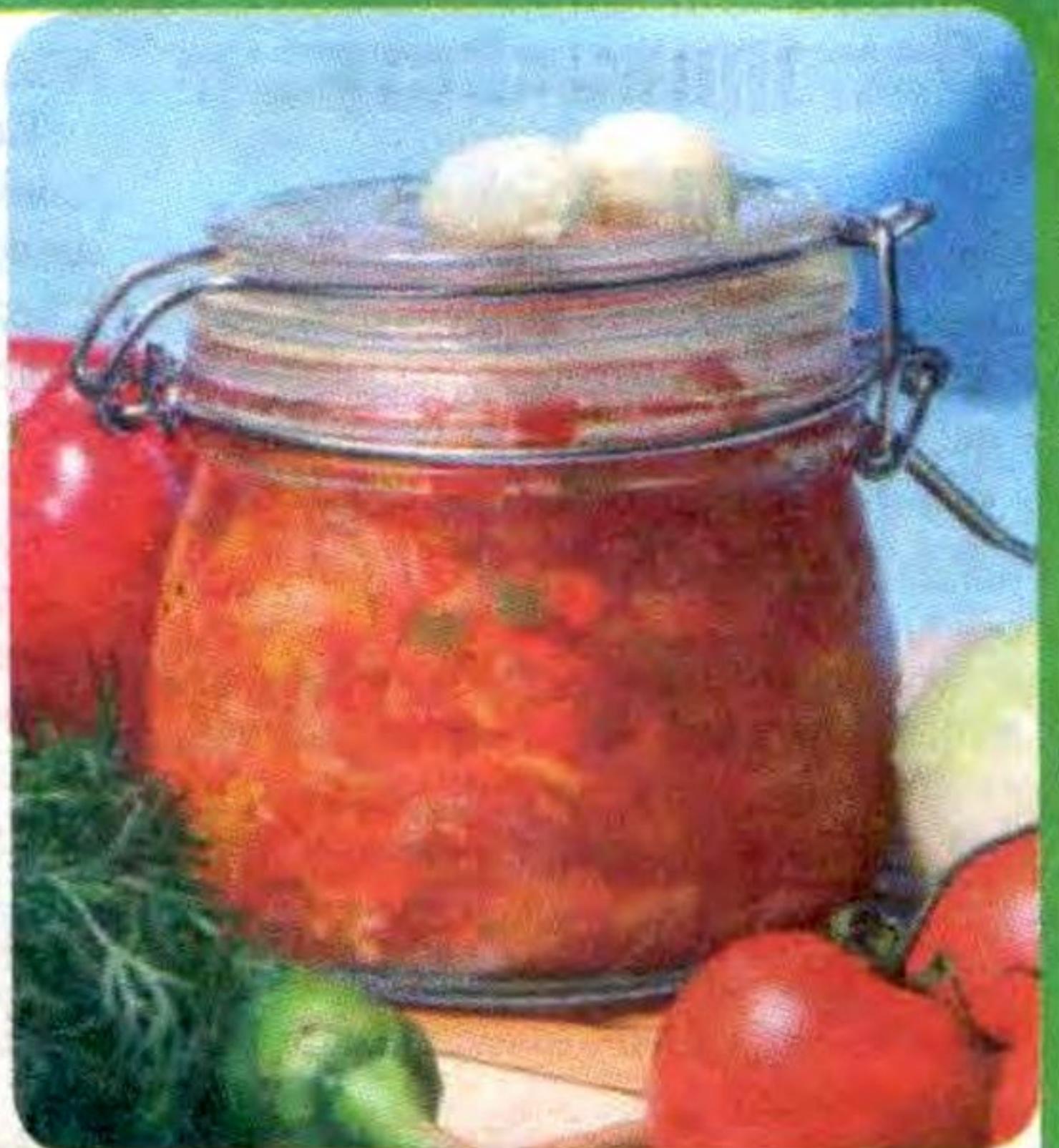
### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг сладкого перца,
- 1 кг помидоров,
- 3 луковицы,
- петрушка,
- укроп,
- соль.

Перец очистить от семян, сложить в кастрюлю, добавить лук, зелень и поставить на слабый огонь. Посолить, довести до кипения, варить еще 30 мин. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Можно хранить как в холодильнике, так и вне его (в прохладном месте).

Быкова Диана, г. Кузнецк



По содержанию витамина С болгарский перец уступает только шиповнику и черной смородине, а среди овощей – он абсолютный чемпион.

К тому же в перце есть довольно редкий витамин Р, который помогает усвоению аскорбинки и делает перец незаменимым помощником нашего сердца и сосудов.

## Икра «Эксперимент»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2,5 кг перца,
- 200 г помидоров,
- 150 г моркови,
- 1 корень петрушки,
- 1 корень пастернака,
- 1 ст. л. соли,
- 250 г репчатого лука,
- 1 ст. растит. масла,
- 2 ст. л. 9% уксуса,
- 1 ч. л. черного горького и душистого перца.

Перцы испечь в духовке или обжарить на масле, удалить семена и желательно кожуру, пропустить через мясорубку.

Морковь и корни петрушки, пастернака

нарезать и обжарить на масле до золотистого цвета. Помидоры мелко нарезать и в эмалированной кастрюле уварить до половины объема. Укроп вымыть, мелко нарезать. Все смешать, добавить уксус, горький и душистый перец, соль и тушить 10 мин. Горячую смесь расфасовать в стерилизованные банки, стерилизовать, закатать и охладить.

Жукова Елизавета, г. Семенов

**В** перце есть витамины группы В (улучшают настроение, сон и состояние кожи и волос), калий, железо (улучшает состав крови), кремний (для густых волос и крепких ногтей), йод (normalизует обмен веществ и отвечает за высокий интеллект).

## Приправа «Кладезь»

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг красного острого перца,
- 2 кг красного сладкого перца,
- 500 г чеснока,
- 8 пучков зелени кинзы,
- 1 ст. соли,
- 100 г хмели-сунели.

Сладкий перец очистить от семян и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, затем пропустить кинзу и в последнюю очередь - очищенный от семян острый перец одновременно с чесноком.

В полученную смесь добавить соль, хмели-сунели и хорошо перемешать деревянной ложкой.

Смесь оставить на 6 ч., затем еще раз хорошо перемешать и разложить по маленьким баночкам, закрыв пергаментной бумагой. Хранить в холодильнике.

Перед употреблением можно добавить толченые грецкие орехи и растительное масло по вкусу.

Данилова Галина, г. Кузнецк

**Сладкий перец – близкий родственник и жгучего чили, и черного перца. И тот, и другой содержат вещество под названием капсоцин – именно он придает перцу остроту и горчинку.**

Правда, в сладком перце капсаицина совсем мало. Но даже в малом количестве он способен улучшать аппетит и запускать процесс пищеварения, поэтому лучшего начала обеда, чем тарелка свежего перца, не придумаешь.

## Перец «Адольф»

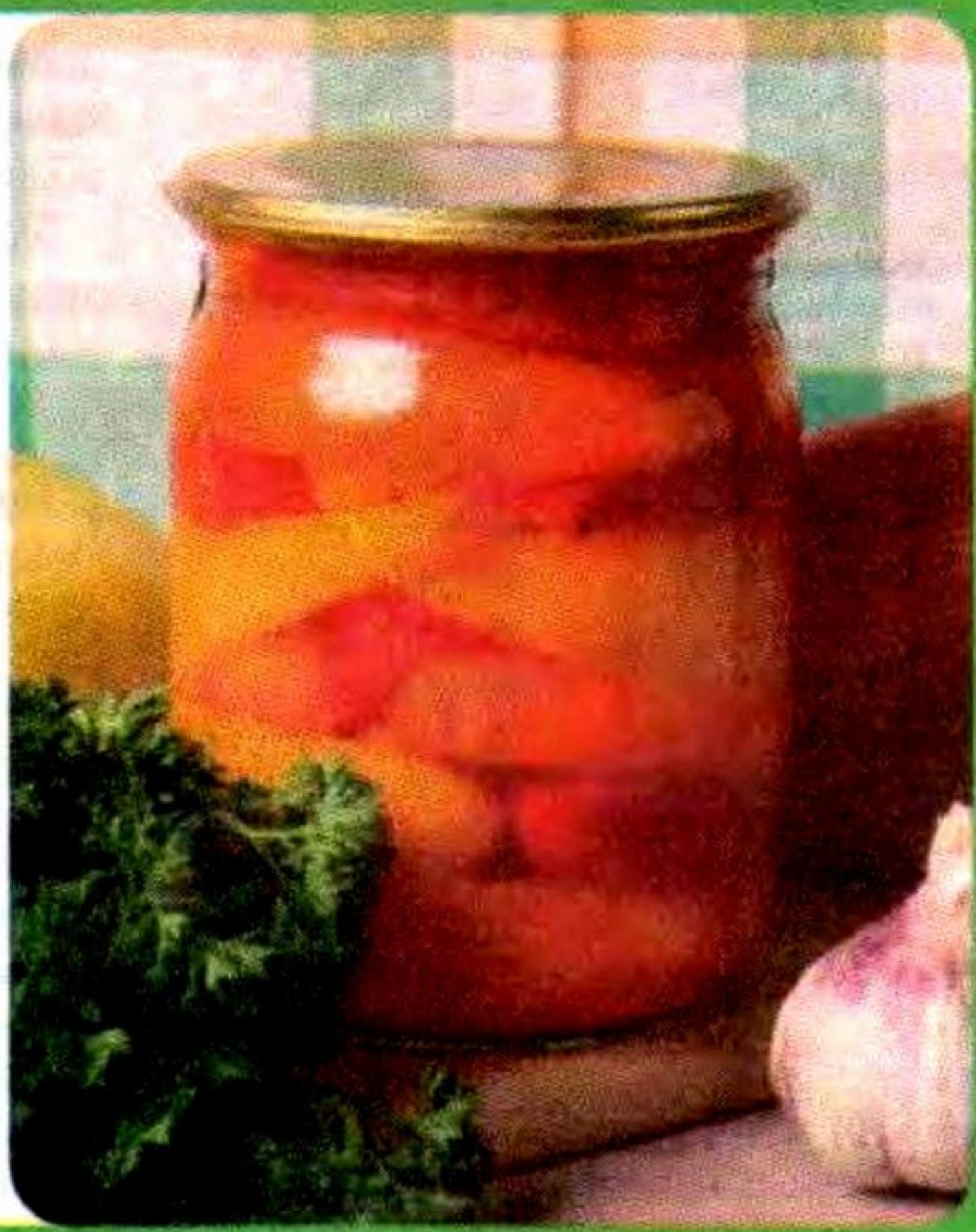
## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- |                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| ■ Перец.        | ■ 1 ст. 9% уксуса, |
| <u>Заливка:</u> | ■ 6 ст. л. рас-    |
| ■ на 1 л воды-  | тит. масла.        |
| ■ 1 кг меда,    |                    |

Зрелый мясистый сладкий перец моют, на 3-4 мин. опускают в кипящую воду, охлаждают в холодной, снимают кожицу, удаляют семена, нарезают полосками шириной 5-8 мм и плотно укладывают в стерилизованные банки.

Для маринада: в кипящей воде растворяют мед, добавляют уксус и заливают перец в банках. Сверху наливают немного масла. Пастеризуют при 90°C 1 л банки 15-20 мин., 2 л - 30 мин. и закатывают.

Калинина Наталья, г. Павлово



## Икра «Овощной Бум»

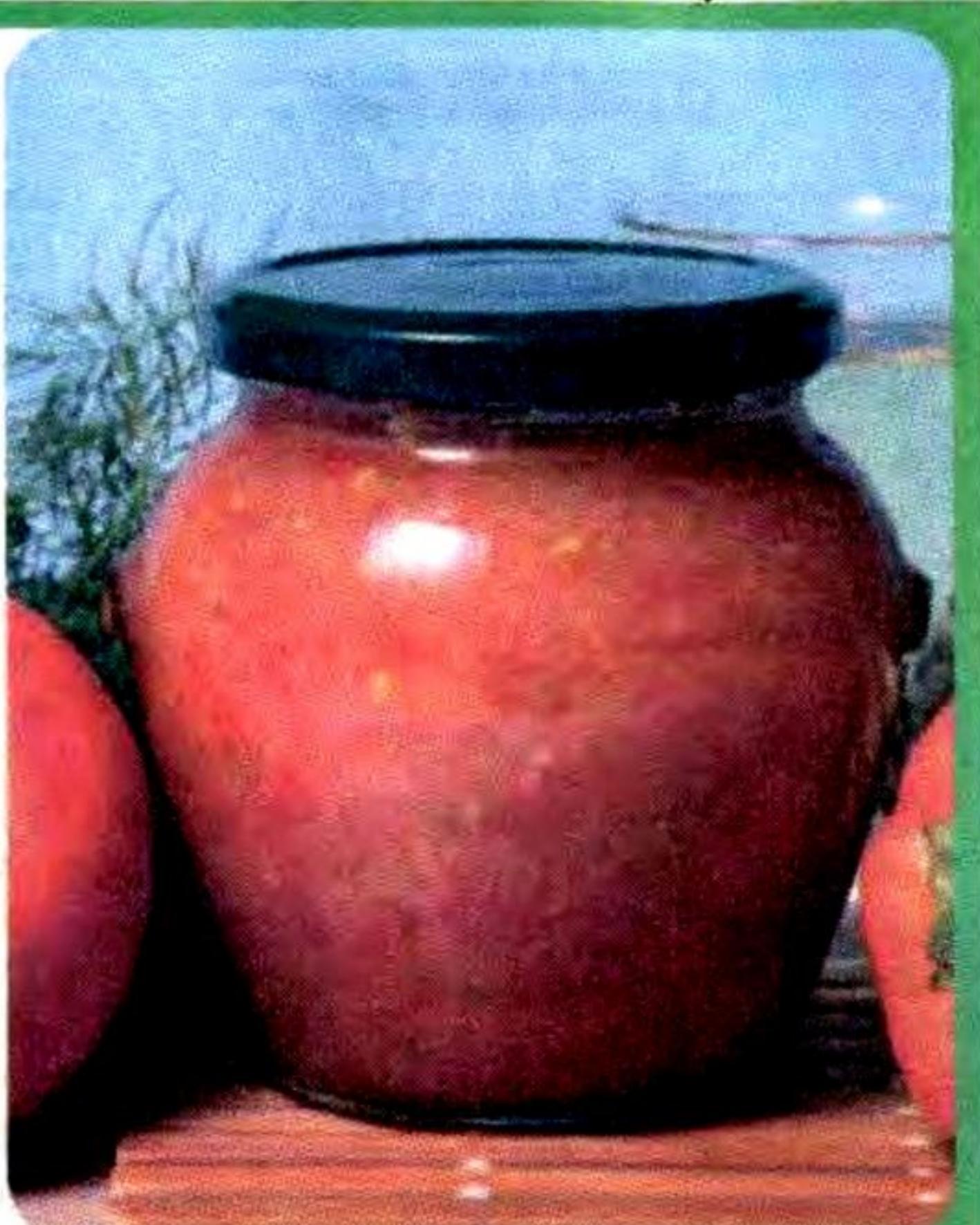
**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 35 болгарских перцев,
- 1 кг помидоров,
- 1 кг репчатого лука,
- 1 ст. растит. масла,
- 1 горький перец,
- 1 пучок зелени.

Болгарский и горький перец, помидоры пропустить через мясорубку.

Лук обжарить до золотистого цвета, соединить с остальными овощами и тушить около часа, пока не выкипит вся вода. За 10 мин. до готовности добавить зелень и посолить. Разложить в горячем виде по банкам и закатать.

**Кудряшова Вероника, г. Тольятти**



## Салат из перца «Пражский»

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 3 кг сладкого красного перца,
  - 1 крупный корень сельдерея,
  - 15 мелких луковиц,
  - 5 горошин черного перца,
  - 5 горошин душистого перца,
  - 1 ч. л. семян горчицы,
  - 1 ч. л. лимонной кислоты.
- Маринад:**
- на 1 л воды -
  - 1 ст. 9% уксуса,
  - 1 ст. л. сахара,
  - 1/2 ст. л. соли.

Из перца вырезают семена, моют и нарезают полосками.

Сельдерей моют, очищают и тоже нарезают полосками шириной 10 мм.

Готовят заливку, доводят до кипения,

добавляют сельдерей и варят до размягчения. Сельдерей укладывают в банки вместе с перцем, луком и пряностями.

Заливают горячим маринадом, стерилизуют 1 л банки 30 мин., 2 и 3 л - 50 мин. и закатывают.

**Петухова Анна, г. Казань**

**Не так давно итальянские ученые обнаружили в сладком перце вещества, способные снизить риск возникновения злокачественных опухолей. Особенно много таких веществ в зеленых плодах. Именно поэтому ученые рекомендуют ежедневно съедать хотя бы по одному зеленому перчику.**

**Причем главными любительницами перца должны стать женщины – хотя этот овощ защищает от рака любой локализации, особенно эффективно он предотвращает опухоли молочной железы.**

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

**■ Перец.****Заливка:****на 1 л воды -****■ 3 ст. л. сахара,****■ 1,5 ст. л. соли,****■ 1,5 ч. л. лимонной кислоты.**

## Салат из перца «Щеголь»

Перец моют, вырезают семена, снова моют, опускают на 2-3 мин. в кипящую воду и сразу же охлаждают в холодной. Нарезают перец полосками шириной не более 5 мм и плотно укладывают в банки по плечики. Заполняют кипящей заливкой, стерилизуют в кипящей воде 0,5 л банки 12-15 мин., 2 и 3 л - 30-35 мин. и закатывают.

Анисимова Валентина, г. Муром

## Лечо «На скорую руку»

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

**■ 1,3 кг сладкого перца,****■ 1 кг помидоров,****■ 250 г репчатого лука,****■ 1 ст. л. соли,****■ 2-3 ст. л. воды,****■ перец.**

Перец вымыть, очистить и нарезать полосками шириной 5-8 мм. Помидоры нарезать ломтиками, лук мелко порубить.

Овощи смешать, добавить соль и черный молотый перец.

Переложить в емкость для тушения, добавить воду и тушить под крышкой 10 мин.

Плотно заполнить 1 л банки овощной массой и стерилизовать 45 мин.

Савельева Татьяна, г. Кузнецк



• Свежий перец может храниться в холодильнике примерно неделю. Это не так уж много, поэтому попробуйте продлить ему жизнь. Например, замаринуйте. Это позволит сохранить от 60 до 80% витаминов. Однако помните, что сердечникам и гипертоникам лучше не злоупотреблять соленьями и маринадами. В них слишком много соли, а это может привести к повышению артериального давления. Острые закуски, такие как лечо, маринованные помидоры и перец, противопоказаны людям, страдающим гастритом и язвенной болезнью.



## Салат «Разгар лета»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3,5 кг сладкого перца,
- 4 кг зеленых помидоров,
- 2,5 кг репчатого лука,
- 300 г зелени

- петрушки или сельдерея,
- 3/4 ст. сахара,
- 150 г соли,
- 3/4 ст. 9% уксуса,
- 1,5 ст. л. черного молотого перца.

Перец вымыть, 1-2 мин. бланшировать в кипящей воде, охладить в холодной и вырезать семена. Нарезать перец полосками шириной 5-8 мм. Помидоры вымыть и нарезать кольцами толщиной 3-4 мм.

Зелень измельчить. Овощи смешать, заправить солью, сахаром, черным перцем и уксусом. Смесь плотно уложить в 1 л банки и стерилизовать 20 мин. Хранить в прохладном месте.

Рыбакова Арина, г. Златоуст

## Лечо «Яркое»

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 5 кг очищенного болгарского перца.

**Маринад:**  
на 8 ст. воды -

- 2 ст. 6% уксуса,
- 1 ст. сахара,
- 1 ст. растит. масла,
- 2 ст. л. меда,
- 2 ст. л. соли.

В кипящий маринад положить перец, очищенный и разрезанный на 4-8 частей (дольками), проварить с момента закипания 5 мин.

Разложить перец по стерилизованным банкам, залить маринадом и закатать.

Для маринада: вскипятить воду, добавить уксус, сахар, растит. масло, мед и соль.

Воронова Анастасия,  
г. Екатеринбург

## ПОДПИСКА

### 1001 совет женщинам



40 страниц.  
Выходит  
ежемесячно.



Подписной  
индекс:

**11016**

### + ПРИЛОЖЕНИЕ

“Готовим с 1001 совет и секрет”

и “Быстрые рецепты вкусных блюд”