

АЗБУКА ДОМАШНЕГО

КОНСЕРВИРОВАНИЯ

# Заготовки из кабачков и патиссонов

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО



32



наклейки  
на банки  
внутри



Ксения Любомирова

# Заготовки из кабачков и патиссонов

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО



РИПОЛ  
КЛАССИК

Москва, 2014

УДК 641/642  
ББК 36.991  
Л93

**Любомирова, Ксения**

Л93 Заготовки из кабачков и патиссонов / Ксения Любомирова. М. РИПОЛ классик, 2014. 32 с. ил. (Азбука домашнего консервирования).

ISBN 978-5-386-06976-6

В этой замечательной кулинарной книге Вы сможете найти как популярные, так и оригинальные рецепты самых разнообразных блюд. Объединяет их одно – все очень вкусные и, безусловно, полезные. Вы сможете узнать, как быстро приготовить простое блюдо и, наоборот – изысканное, для которого потребуются применить свои кулинарные таланты, а также познакомитесь с различными способами консервирования, соленья и маринования.

**УДК 641.642**  
**ББК 36.991**

© ООО Группа Компаний  
«РИПОЛ классик», 2014

ISBN 978-5-386-06976-6

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3	Постная кабачковая икра	18
Кабачки «по-корейски»	4	Заготовка из кабачков и перца	19
Патиссоны «Бабушкины»	5	Заготовка из кабачков «по-фински»	20
Молодые кабачки в кисло-сладком маринаде	6	Кабачки в лимонном масле	21
Кабачки маринованные с орегано	7	Икра из патиссонов	22
Кабачки маринованные «по-болгарски»	8	Салат из патиссонов со сладким перцем и помидорами	23
Кабачковая икра «Классическая»	9	Цельные патиссоны с чесноком	24
Икра из кабачка «по-молдавски»	10	Тушеная закуска из патиссонов	25
Варенье из кабачков и яблок	11	Сладкий суп из патиссонов, груш и алычи	26
Кабачковое повидло «под ананас»	12	Патиссоны маринованные	27
Лечо из кабачков	13	Сушеные кабачки	28
Ассорти «Деревенское»	14	Консервированные патиссоны «по-армянски»	29
Кабачки соленые «по-монастырски»	15	Салат из кабачков и баклажанов	30
Рулетики из кабачков и баклажан	16	Аджика из кабачков	31
Конфитюр из цуккини	17		

## ВВЕДЕНИЕ

Всем известен факт – консервирование, соленье и маринование позволяют увеличить срок хранения продуктов и круглый год иметь на столе вкусные, ароматные и самое главное – полезные блюда. Поэтому нет ничего странного в том, что данные процедуры настолько популярны среди домохозяек.

Для того чтобы приступить к консервированию продуктов, необходимо большое количество стеклянных банок. Основным условием использования тары является ее стерильность. Этот вопрос решается довольно просто: вымытые банки ставятся в духовку на десять минут при температуре 120°C, что позволяет высушить и простерилизовать их. После выключения духовки не стоит сразу доставать банки – им необходимо остыть прямо внутри печи. После того, как в стерильную тару помещены продукты, необходимо сразу же герметично закрыть их, чтобы исключить проникновение воздуха. А при приготовлении солений можно даже обойтись и без крышки! Для этого, заполнив стеклянную банку продуктом почти полностью, необходимо вылить сверху расплавленный воск или хотя бы оливковое масло. Его слой должен равняться примерно 2 см, что исключит возникновение воздушной прослойки. Сверху горлышко банки накрывается бумагой и обвязывается веревкой. Прямо как у бабушек!

Следует отметить, что для маринования применяют не только свежие овощи, но и соленые, содержащие некоторое количество кислоты, образовавшейся при брожении. Приготовленные таким образом маринады расфасовывают в бочки или стеклянные бутылки. В таком виде они будут хорошо храниться без стерилизации. Вкус таких маринадов будет кислым и острым. Они так и называются – острые маринады. Для получения слабокислых маринадов добавляют в 2-3 раза меньше уксусной кислоты, чем в крепкие острые маринады.

### ЗНАЧЕНИЕ ПИКТОГРАММ

-  время приготовления
-  консервирование
-  простое в приготовлении
-  среднее по сложности
-  сложное в приготовлении

Консервирование и соленье – отличный способ сохранить пользу кабачков и патиссонов на долгое время. А польза их неоценима. Диетологи давно снимают перед кабачком шляпу. Мало того, что в нем много калия (до 238 мг на 100 г), есть натрий, кальций, магний, фосфор, медь и железо, набор органических кислот – витаминов С, В1, В2, так еще и пропорции натрия и калия выдержаны практически идеально (1:100). Если же говорить о килокалориях, то в 100 граммах свежих кабачков их всего лишь 27. Благодаря всему этому кабачок, обосновавшись в рационе здоровых людей, помогает оставаться такими надолго. Это и пополнение запасов витамина С, и профилактика малокровия с атеросклерозом, и улучшение работы всего желудочно-кишечного тракта. А для тех, кто с врачами знаком не понаслышке, кабачок и вообще – ценнейший диетический продукт. Он рекомендован при болезнях желудка, желчного пузыря, двенадцатиперстной кишки, гипертонии, ожирении, малокровии и сердечно-сосудистых заболеваниях.

**Ингредиенты:**

- 1 кг кабачков
- 50 г соли
- 1 ст. л. 80% уксусной кислоты
- Перец чили по вкусу
- Перец черный по вкусу
- Лавровый лист по вкусу
- Чеснок по вкусу

1,5  
часа



## КАБАЧКИ «ПО-КОРЕЙСКИ»

**1** На дно банки уложить пряности и чеснок, затем кабачки: мелкие плоды — целыми, крупные — разрезать на кружки или дольки. Содержимое банки залить горячим рассолом, приготовленным из соли, уксуса и воды.

**2** Накрыв крышками, поместить их в емкость с температурой воды не ниже 40°C и стерилизовать при 100°C в течение 12-15 минут



## ПАТИССОНЫ «БАБУШКИНЫ»

**1** Отобрать патиссоны диаметром не более 7 см. Более крупные плоды можно разрезать на части. Бланшировать патиссоны в кипящей воде в течение 3-5 минут в зависимости от их размера, затем охладить в холодной воде.

**2** Уложить плоды в банки. Добавить нарезанный кольцами лук, чеснок и пряности. Из воды, соли, сахара и уксуса приготовить маринад. Залить им патиссоны.

**3** Пастеризовать банки при 90°C: пол-литровые — 8-9 минут, литровые — 8-10 минут, трехлитровые — 12-15 минут

**Ингредиенты:**

- 1 кг патиссон
- 1 головка лука
- 1 зубчик чеснока
- 50 г соли
- 50 г сахара
- 2 ст. л. 9% уксуса
- Черный перец по вкусу
- Гвоздика по вкусу
- Лавровый лист по вкусу

1  
час



**Ингредиенты:**

2 кг кабачков  
4 л воды  
10 ст. л. сахара  
7 ст. л. соли  
400 г уксуса  
1 головка чеснока  
Лавровый лист по вкусу  
Петрушка по вкусу



## МОЛОДЫЕ КАБАЧКИ В КИСЛО-СЛАДКОМ МАРИНАДЕ

- 1 Приготовить рассол: воду закипятить, добавить соль, сахар. Уксус добавить в последнюю очередь. Отобрать совсем молодые кабачки диаметром не более 2 см, почистить их и порезать их на кусочки вдоль.
- 2 В приготовленные стерильные банки разложить зелень петрушки и лавровые листья, порезанный чеснок, сверху выложить кабачки.
- 3 Банки залить рассолом и стерилизовать в течение 15 минут. По истечении этого времени банки закатать.



## КАБАЧКИ МАРИНОВАННЫЕ С ОРЕГАНО

**Ингредиенты:**

500 г кабачков  
0,5 ч. л. соли  
100 мл оливкового масла  
3 ст. л. 5% уксуса  
2 ч. л. меда  
2-3 зубчика чеснока  
Орегано по вкусу  
Сухая или свежая зелень по вкусу

- 1 Кабачки помыть и срезать кожуру. Если кабачки молодые, то можно готовить их вместе с кожицей. Нарезать кабачки на кусочки, сложить в миску, посолить и оставить на 30 минут.
- 2 Чеснок пропустить через пресс, смешать с орегано, мелко порезанной зеленью, оливковым маслом, перцем, медом и уксусом. Воду не добавлять!
- 3 С кабачков слить жидкость, отжать руками. Залить маринадом, перемешать. Убрать до утра в холодильник. Затем переложить в банки и закатать.



**Ингредиенты:**

3 кг кабачков  
 10 ст. воды  
 1 ст. сахара  
 3 ст. л. соли  
 250 г 9% уксуса  
 4 зубчика чеснока  
 Зелень по вкусу



## КАБАЧКИ МАРИНОВАННЫЕ «ПО-БОЛГАРСКИ»

- 1 Кабачки вымыть и нарезать кусочками, оставить их в холодной воде на ночь. В большую кастрюлю налить воду. Всыпать сахар и соль. Довести до кипения. Добавить уксус.
- 2 Опустить в кипящий маринад кабачки, накрыть крышкой и держать на огне 5-7 минут помешивая.
- 3 В горячие стерильные банки разложить зелень, чеснок и осторожно ложкой выложить горячие кабачки. Залить маринадом и закупорить стерильными крышками.



## КАБАЧКОВАЯ ИКРА «КЛАССИЧЕСКАЯ»

- 1 Кабачки разрезать на кружки и обжарить в масле, затем мелко порубить. Отдельно обжарить мелко нарезанный лук и нашинкованные помидоры.
- 2 Обжаренные овощи тщательно перемешать, добавить соль и горький молотый перец по вкусу. Смесь нагреть в кастрюле до кипения.
- 3 Расфасовать в горячем виде по банкам и стерилизовать: пол-литровые 75 минут литровые 100 минут

**Ингредиенты:**

500 г кабачков  
 300 г помидоров  
 200 г лука репчатого  
 Соль, перец по вкусу



**Ингредиенты:**

- 350 г кабачков
- 240 г моркови
- 150 г лука
- 150 г томатной пасты
- 50 г свежей зелени
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. сахара
- Пряности по вкусу



## ИКРА ИЗ КАБАЧКА «ПО-МОЛДАВСКИ»

- 1** Кабачки вымыть, очистить от семян и плодоножек. Разрезать на кружки толщиной 1,5-2 см, обжарить в растительном масле. Пропустить через мясорубку.
- 2** Подготовленные и нарезанные морковь и лук обжарить в растительном масле и пропустить через мясорубку.
- 3** Добавить свежую мелко нарезанную зелень, соль, сахар, перец черный, душистый горошек и томатную пасту.
- 4** Перемешать до получения однородной массы. Массу подогреть и наполнить ею подготовленные банки на 1,5-2 см ниже верха горлышка. Стерилизовать в кипящей воде 50-70 минут



## ВАРЕНЬЕ ИЗ КАБАЧКОВ И ЯБЛОК

**Ингредиенты:**

- 500 г яблок
- 500 г кабачков
- 300 г сахара
- 100 г воды
- 1 большой лимон
- Мята или мелисса по вкусу

- 1** Очистить от сердцевин яблоки, порезать их кубиками и выложить в посуду, в которой будет вариться варенье.
- 2** Кабачки очистить от семян и кожи, тоже порезать. Добавить сок одного лимона, его цедру и воду. Всыпать сахар.
- 3** Варить 15 минут иногда помешивая, и добавить мяту или мелиссу с листиками. Варить еще 10 минут. Закатать в банки.



**Ингредиенты:**

1,5 кг кабачков  
1,2 кг сахара  
0,5 ч. л. лимонной кислоты  
150 г консервированных ананасов

3  
часа

\*\*

## КАБАЧКОВОЕ ПОВИДЛО «ПОД АНАНАС»

- 1 Кабачки очистить и удалить семена. Мелко порубить, прокрутить через мясорубку или измельчить в блендере. Слить из ананасов сок и на нем приготовить сахарный сироп.
- 2 Подогреть сироп и горячим сиропом залить кабачки, посыпать лимонной кислотой, хорошо помешать. Оставить на час.
- 3 Слить с кабачков сироп, подогреть и снова залить кабачки. Дать постоять 1 час. Затем кабачковое повидло поставить на огонь, нагреть до кипения. Дать остыть. Повторить 2-3 раза, после чего разлить в подготовленные стерилизованные банки.



## ЛЕЧО ИЗ КАБАЧКОВ

- 1 Кабачки и перец нарезать кусочками, лук — полукольцами, помидоры пропустить через мясорубку.
- 2 Приготовить маринад из растительного масла, сахара, соли и уксуса. Поставить на огонь, довести до кипения. В кипящий маринад положить кабачки, поварить 15 минут, затем добавить лук — проварить 5 минут, положить перец — 5 минут и помидоры — 5-10 минут.
- 3 Разложить лечо из кабачков по стерилизованным банкам и сразу закатать.

**Ингредиенты:**

1,5 кг кабачков  
6 сладких перцев  
6 луковиц  
1 кг помидоров  
150 г масла растительного  
130 г сахара  
2 ст. л. соли  
125 г 9% уксуса

1  
час

\*



**Ингредиенты:**

- 300 г патиссонов
- 200 г огурцов
- 200 г помидоров
- Зонтики укропа
- Сельдерей
- Лавровый лист
- Чеснок
- 2 ст. л. соли
- 3 ст. л. сахара
- 3 ст. л. 9% уксуса
- Душистый перец горошком по вкусу
- Листья хрена по вкусу

2 часа  \*

## АССОРТИ «ДЕРЕВЕНСКОЕ»

- 1** Огурцы залить холодной водой на один час. Вымыть губкой. Помидоры и патиссоны тщательно вымыть губкой. В большой кастрюле поставить воду и довести ее до кипения.
- 2** На дно простерилизованной банки уложить в следующем порядке: укроп, сельдерей, лавровый лист, чеснок, перец, хрен, огурцы, патиссоны, помидоры.
- 3** Залить ассорти кипятком. Дать настояться 5 минут, слить воду обратно в кастрюлю. Добавить в маринад соль, сахар.
- 4** Маринад снова довести до кипения, после добавить уксус и выключить. Залить им ассорти и закатать.



## КАБАЧКИ СОЛЕННЫЕ «ПО-МОНАСТЫРСКИ»

**Ингредиенты:**

- 10 кг кабачков
- 320 г укропа
- 60 г корня хрена
- 2 красного перца чили
- 2-3 зубчика чеснока
- 80 г соли
- 200 г укропа
- 100 г эстрагона
- 200 г листьев вишни и черной смородины

- 1** Вымытые кабачки нарезать полукольцами и уложить в банки плотно ровными рядами.
- 2** Добавить зелень, листья и мелко нарубленные корень хрена и острый перец. 2-3 раза банки заливать кипящей водой без соли с трех-четырехминутной выдержкой.
- 3** Воду слить, добавить в нее соль, прокипятить. После этого залить горячим рассолом кабачки, укупорить их стерильными крышками. Хранить в темном, прохладном месте.

1 час  \*



**Ингредиенты:**

1 кг кабачков  
 2 кг баклажан  
 700 г моркови  
 300 г сладкого перца  
 2 головки чеснока  
 5 зерен черного перца  
 300 мл уксуса  
 3 л воды  
 Соль, сахар по вкусу  
 Лавровый лист специи по вкусу  
 Кунжут по вкусу

2  
часа

\*\*

## РУЛЕТКИ ИЗ КАБАЧКОВ И БАКЛАЖАН

**1** Кабачки и баклажаны вымыть, нарезать вдоль тонкими пластинами. Свернуть рулетики как на фото. Посолить, поперчить, добавить кунжут и оставить на полчаса.

**2** Приготовить маринад: воду закипятить, добавить соль и сахар. Уксус добавить в последнюю очередь. Морковь, перец и чеснок измельчить в блендере.

**3** В подготовленные стерильные банки разложить специи и овощи, сверху выложить рулетики. Залить все маринадом и стерилизовать в течение 10-12 минут. Закатать.







## КОНФИТЮР ИЗ ЦУККИНИ

- 1** В кастрюле смешать сахар и воду. Тщательно перемешать сироп. Опустить в него нарезанные кабачки и поставить кастрюлю на медленный огонь.
- 2** Добавить к кабачкам лимонную цедру и лимонный сок. Оставить кипеть на медленном огне около 45-50 минут. В конце варки добавить пектин. Разлить по банкам и закрыть.

### Ингредиенты:

1,5 кг кабачков  
800 г сахара  
2 ст. л. воды  
2 лимона  
0,5 ч. л. пектина

1,5  
часа



**Ингредиенты:**

500 г кабачков  
150 г моркови  
2 зубчика чеснока  
150 г помидор  
1 ст. воды  
Соль по вкусу

40  
МИН

## ПОСТНАЯ КАБАЧКОВАЯ ИКРА

**1** Очистить кабачки от кожуры и семечек, измельчить. Измельчить морковь. Выложить все в форму для тушения и залить стаканом воды. Прикрыть крышкой, поставить на огонь.

**2** Когда кабачки станут мягкими, добавить мелко нарезанные помидоры, подсолнечное масло и соль, перемешать. Открыть крышку и тушить до готовности. В конце добавить измельченный чеснок. Переложить икру в банки горячей и закатать.



## ЗАГОТОВКА ИЗ КАБАЧКОВ И ПЕРЦА

**1** Кабачки вымыть. Нарезать кольцами толщиной 5 мм. Смешать уксус и воду, посолить, довести до кипения. Кабачки выложить в маринад, кипятить 2-3 минуты, вынуть и обсушить.

**2** Отваренные кабачки обжарить в масле до золотистого цвета, добавив к ним нарезанный перчик чили. Нарезать лимон, сладкий перец и базилик.

**3** Обжаренные кабачки разложить по банкам, пересыпая смесь лимона, сладкого перца и базилика. Залить оливковым маслом, укупорить.

**Ингредиенты:**

1 кг молодых кабачков  
2 ст. яблочного уксуса  
4 ст. воды  
1 ст. л. соли  
1 лимон  
1 сладкий красный перец  
1 пучок базилика  
500 мл оливкового масла  
1 перчик чили

25  
МИН

**Ингредиенты:**

3 кг кабачков  
 500 г помидоров  
 300 г моркови  
 1 кг цветной капусты  
 8 зубчиков чеснока  
 1 ст. подсолнечного масла  
 200 г 9% уксуса  
 200 г сахара  
 2 ст. л. соли  
 Специи для моркови по-корейски по вкусу  
 Зелень по вкусу



## ЗАГОТОВКА ИЗ КАБАЧКОВ «ПО-ФИНСКИ»

**1** Морковь очистить и натереть на терке. Помидоры нарезать кольцами. Кабачки очистить и нарезать крупно. Чеснок очистить и пропустить через пресс, цветную капусту разделить на соцветия, зелень измельчить.

**2** Смешать масло, уксус, сахар, соль и специи. Овощи разложить в банки вниз кабачки и помидоры, вверх цветную капусту. Залить овощи маринадом, дать настояться в прохладном месте 3-4 часа.

**3** Разложить все по стерильным банкам, добавить мелко нарезанную зелень. Накрыть крышками, стерилизовать 20-30 минут закатать.



## КАБАЧКИ В ЛИМОННОМ МАСЛЕ

**1** Кабачки вымыть и нарезать кружочками. Смешать воду с уксусом, добавить соль, довести до кипения.

**2** В маринад опустить кабачки, варить 2 минуты. Вынуть кабачки из маринада, обжарить до золотистой корочки.

**3** Кабачки выложить в отдельную посуду, добавить измельченный горький перец, мелко нарезанные укроп, петрушку и базилик, лимонную цедру.

**4** Перемешать. Выложить заготовку в стерильные банки, залить растительным маслом, укупорить.

**Ингредиенты:**

1 кг молодых кабачков  
 1 лимон  
 1 горький перец  
 3 ст. воды  
 1,5 ст. яблочного уксуса  
 1 ст. л. соли  
 Укроп по вкусу  
 Петрушка по вкусу  
 Базилик по вкусу  
 Растительное масло по вкусу  
 Черный молотый перец по вкусу



**Ингредиенты:**

4,5 кг патиссонов  
 1 кг моркови  
 500 г лука  
 500 г помидоров  
 500 г сладкого перца  
 80 г сахара  
 70 г соли  
 70 г 9% уксуса  
 Растительное масло  
 по вкусу

2  
часа

## ИКРА ИЗ ПАТИССОНОВ

- 1 Подготовленные патиссоны измельчить и поставить тушиться на растительном масле в глубокой кастрюле на 1 час.
- 2 Обжарить на растительном масле измельченные лук и морковь до золотистого цвета. Добавить к патиссонам морковь и лук, измельченные перец и помидоры, соль и сахар.
- 3 Тушить, непрерывно помешивая, 45 минут. Влить уксус, перемешать и разложить по банкам. Закатать.



## САЛАТ ИЗ ПАТИССОНОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ

- 1 Мелко нарезать патиссоны, помидоры и сладкий перец, чеснок пропустить через пресс. Все перемешать.
- 2 В стерилизованные банки уложить пряности, на них овощную массу. В каждую банку влить по 1 ч. л. уксуса и залить овощи горячим рассолом, приготовленным из воды, сахара и соли. Стерилизовать 30 минут. Закатать.

**Ингредиенты:**

2 кг патиссонов  
 1 кг сладкого перца  
 1 кг помидоров  
 50 г чеснока  
 1 л воды  
 35 г соли  
 50 г сахара  
 3 г лимонной кислоты  
 Гвоздика, корица, лавровый лист, черный перец горошком, душистый перец, листья вишни и смородины по вкусу  
 100 мл уксуса 9%

1,5  
часа

**Ингредиенты:**

- 4 кг патиссонов
- 2 головки чеснока
- 1 перчик чили
- 100 г соли
- 100 г сахара
- 100 г растительного масла
- 100 г 9% уксуса
- 1 пучок петрушки по желанию

30 МИН  \*

## ЦЕЛЬНЫЕ ПАТИССОНЫ С ЧЕСНОКОМ

**1** Мелкие патиссоны хорошо промыть, чеснок и перчик мелко нарезать. Добавить измельченную петрушку, соль, сахар, растительное масло, уксус. Перемешать и разложить по стерилизованным банкам.

**2** Стерилизовать с открытой крышкой 20 минут. Закатать. Хранить в темном, прохладном месте.



## ТУШЕНАЯ ЗАКУСКА ИЗ ПАТИССОНОВ

**1** Нарезать овощи, зелень и чеснок мелкими кусочками или измельчить их в блендере. Сложить в кастрюлю, добавить воду и тушить 40 минут с момента закипания.

**2** Влить растительное масло, посолить, добавить уксус и проварить еще 5 минут. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

**Ингредиенты:**

- 1 кг патиссонов
- 500 г помидоров
- 200 г петрушки
- 200 г лука
- 2 зубчика чеснока
- 200 мл воды
- Растительное масло по вкусу
- 1 ст. л. уксуса
- Соль по вкусу

1,5 ЧАСА  \*

**Ингредиенты:**

1 кг патиссонов  
500 г алычи  
500 г сладких груш  
2 ст. сахара

30  
МИН

\*

## СЛАДКИЙ СУП ИЗ ПАТИССОНОВ, ГРУШ И АЛЫЧИ

**1** Патиссоны очистить и нарезать. Груши порезать на 4 части, очистить от семян, алычу порезать. Разложить овощи и фрукты по банкам, заполняя их на две трети. Всыпать сахар, залить кипятком. Стерилизовать 20 минут. Закатать.



## ПАТИССОНЫ МАРИНОВАННЫЕ

- 1** Бланшировать патиссоны в течение 5 минут в кипятке, затем опустить в ледяную воду. Приготовить маринад из сахара, соли и уксуса. Закипятить его.
- 2** В стерилизованные банки уложить специи и патиссоны. Залить горячим маринадом и закатать.

**Ингредиенты:**

1 кг мелких патиссонов  
15 горошин черного перца  
4 лавровых листа  
4 гвоздики  
5 зубчика чеснока  
1 л воды  
50 г соли  
25 г сахара  
1 ч. л. 70% уксуса  
Листья хрена по вкусу  
Зонтики укропа

15  
МИН

\*

**Ингредиенты:**

Кабачки

1  
час

\*

**СУШЕННЫЕ КАБАЧКИ**

**1** Кабачки помыть и очистить, нарезать кольцами. Уложить на листы и поставить сушить в печь при открытой дверце.

**2** Когда кабачки подвялятся, дверцу закрыть и продолжить сушку при температуре 40–50° С. Сушеные кабачки поместить в банки и укупорить. Хранить в прохладном темном месте или в холодильнике.

**КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПАТИССОНЫ «ПО-АРМЯНСКИ»****Ингредиенты:**

600 г патиссонов  
400 мл воды  
30 г соли  
5 горошин душистого перца  
4 зубчика чеснока  
3 бутона гвоздики  
1/2 стручка горького перца  
1/2 ч. л. 70% уксуса  
Пара веточек укропа

**1** Молодые патиссоны вымыть, удалить плодоножки и завязь и бланшировать 3–5 минут в кипящей воде. Вынуть патиссоны из кастрюли, быстро охладить их в холодной воде.

**2** Взять стерильную банку, уложить на дно чеснок и мелко нарубленный укроп, наполнить банку патиссонами.

**3** Воду с солью, пряностями и уксусом довести до кипения, залить кипящим маринадом патиссоны.

**4** Прикрыть банку стерильной крышкой, стерилизовать в течение 10 минут. Закатать крышку, перевернуть и оставить до остывания.

1  
час

\*\*

**Ингредиенты:**

1 кг кабачков  
 1 кг баклажанов  
 300 г репчатого лука  
 1 головка чеснока  
 2 ч. л. соли  
 2 ст. л. уксуса 70%  
 Лавровый лист  
 Душистый перец

13  
ЧАСОВ

\*\*

## САЛАТ ИЗ КАБАЧКОВ И БАКЛАЖАНОВ

**1** Кабачки очистить от кожуры, если они перезревшие, то вынуть сердцевину с семечками. Нарезать небольшими кубиками. Баклажаны нарезать кубиками, мельче, чем кабачки.

**2** Репчатый лук очистить и мелко нашинковать. Чеснок пропустить через пресс. Все продукты тушить в глубокой сковороде в течение часа с добавлением соли, душистого перца и лаврового листа.

**3** За 5 минут до готовности вынуть лавровый лист и добавить уксус. Закатать готовый салат в стерилизованные банки и укутать одеялом на 12 часов.



## АДЖИКА ИЗ КАБАЧКОВ

**1** Перебрать и подготовить все овощи для приготовления аджики. Помидоры, очищенные от кожи кабачки, очищенный сладкий перец и морковь пропустить через мясорубку.

**2** Выдавить чеснок или измельчить в ступке. Все овощи объединить. Добавить соль, сахар, масло.

**3** Варить аджику на среднем огне, периодически помешивая, 40 минут. Затем добавить красный перец и проварить еще 10 минут.

**4** Переложить аджику в стерильные теплые банки и закатать. Перевернуть вверх дном и укутать.

**Ингредиенты:**

3 кг кабачков  
 500 г моркови  
 500 г сладкого перца  
 5 головок чеснока  
 1,5 кг помидоров  
 2,5 ст. л. красного молотого перца  
 100 г сахара  
 2 ст. л. соли  
 200 г растительного масла

2  
ЧАСА

\*\*