

ПРОСТЫЕ ПОШАГОВЫЕ ФОТОРЕЦЕПТЫ ИЗ ДОСТУПНЫХ ПРОДУКТОВ

ПЕРВЫЕ ЗАГОТОВКИ

СПЕЦВЫПУСК №6
25 ЗОЛОТЫХ
РЕЦЕПТОВ

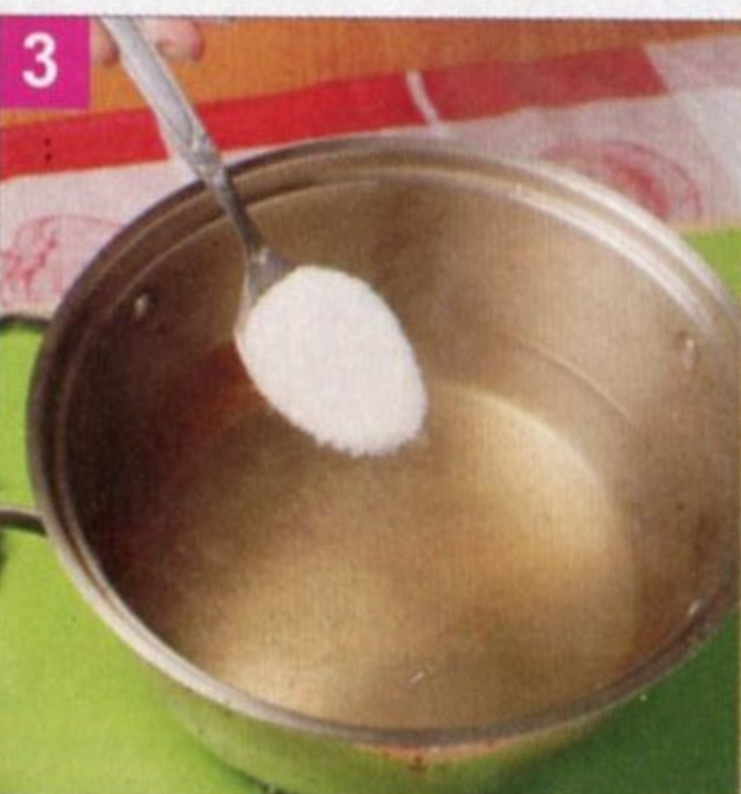
№6



Клубнично-черешневый компот

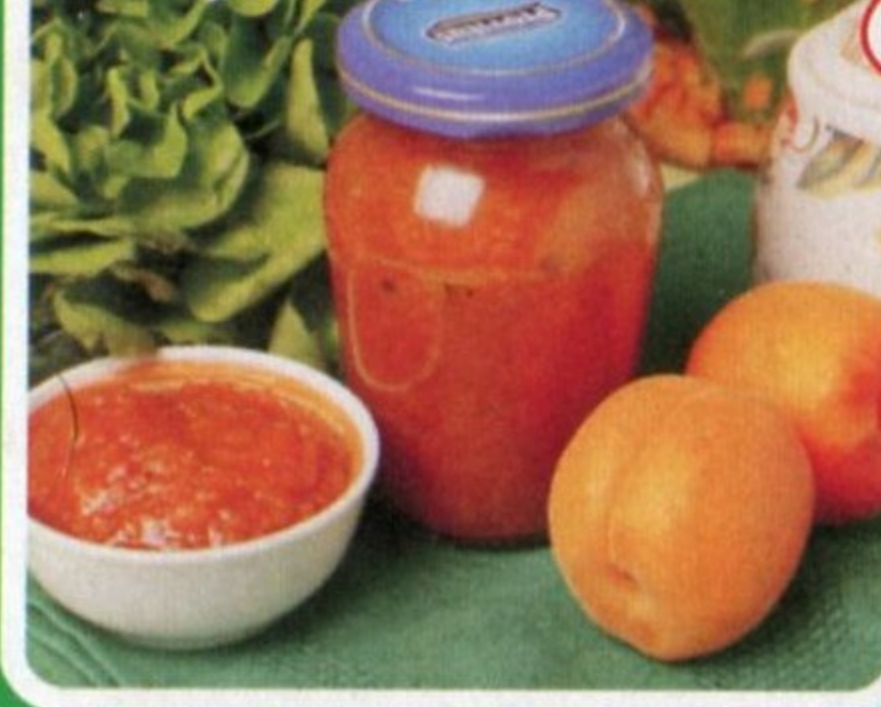
1,5 кг клубники, 1,5 кг черешни, 1,5 л воды, 700 г сахара.

Спелую, но крепкую клубнику быстро промыть, перебрать. Черешню также промыть и очистить от плодоножек. В подготовленные банки уложить слоями, чередуя слой клубники со слоем черешни, залить охлажденным сахарным сиропом. Стерилизовать 6 мин. или пастеризовать 25 мин. при температуре 80°C.

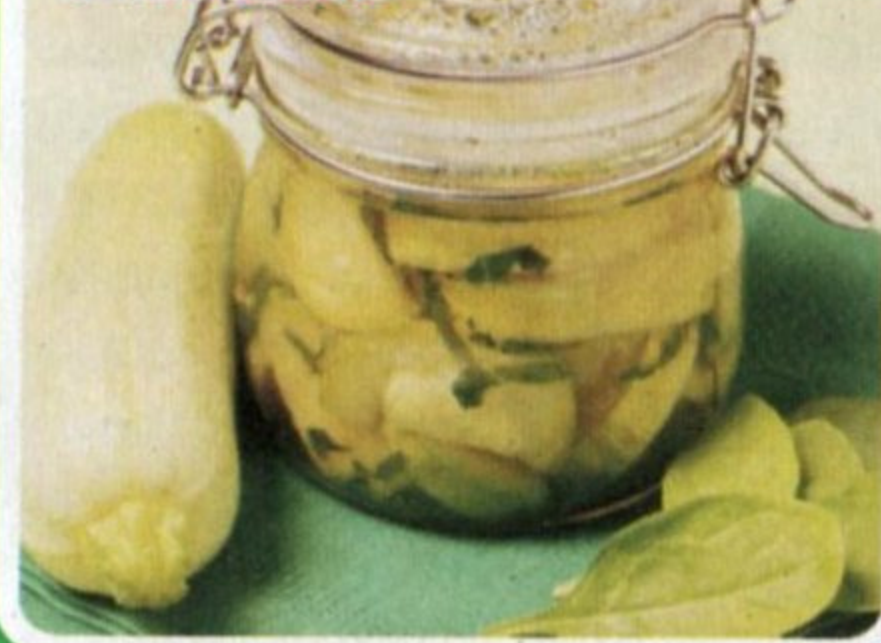


Кетчуп "Абрикосовый"

12+



Заправка из щавеля и кабачков



Огурцы "Просто и вкусно"

Икра "Два в одном"



Клубнично-ананасовый конфитюр

ISSN 2077-0944
15106
9 772077 094008



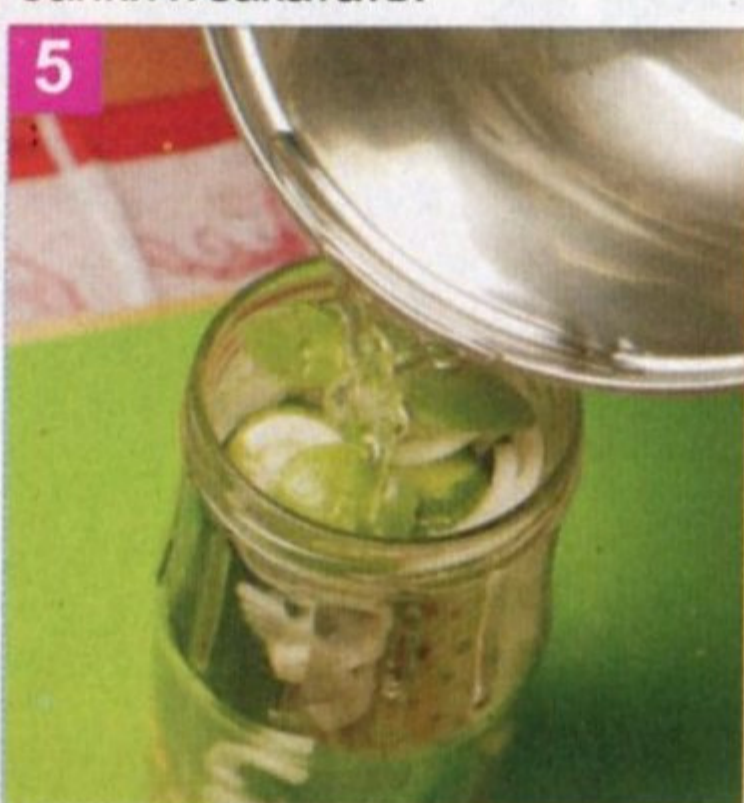
Огурцы с мятой

1,5-2 кг огурцов, 1 морковь, 1 луковица.

Маринад: 1,5 л воды, 3 ст. л. 6% фруктового уксуса, 2 ст. л. сахара, 3 ч. л. соли.

Пряности: 2-3 веточки мяты, по 3-4 листа вишни, смородины и хрена, 1 веточка укропа.

Огурцы помыть, срезать кончики, замочить на 5-6 часов. На дно банки уложить мелко нарезанную морковь и пряные травы. Плотно уложить огурцы, сверху положить нарезанный кольцами лук и веточку мяты. В воде развести соль и сахар, вскипятить, процедить и залить огурцы кипящим маринадом. Влить уксус непосредственно в банку. Закрывать банки полиэтиленовыми крышками, охладить и поставить в темное прохладное место на 2-3 дня. Затем маринад слить, прокипятить, залить снова в банки и закатать.



ПОДПИСКА
по каталогу "Почта России" **ПОЧТА РОССИИ**

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ
20 страниц.
Выходит ежемесячно.

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

РЕЦЕПТОВ
Заготовки

РЕЦЕПТОВ
Заготовки

Подписной индекс: 11759

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
специальный и брошюра
"Золотой сборник рецептов"



Салат из перца по-болгарски

3,5 кг сладкого перца, 4 кг зеленых помидоров, 2,5 кг лука, 300 г зелени петрушки или сельдерея, 150 г сахара, 150 г соли, 100-120 мл 9% уксуса, 1,5 ст. л. черного молотого перца.

Перец вымыть, 1-2 минуты 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 в тазу, заправить солью, сахаром, черным перцем и уксусом. Смесь плотно уложить в банки, стерилизовать литровые банки 20 мин., закатать и укутать до остывания.



Перец жареный соленый

5 кг обжаренного перца, 100-150 г соли.

Для этого вида консервов отбирают толстостенные плоды зеленого, желтого или красного цвета. Перец подготавливают так же, как для фаршированного перца. Затем обжаривают на растительном масле до светло-коричневого цвета и в горячем состоянии очищают от кожицы. Перед закладкой перца и специй в бочку или банку ее натирают измельченным чесноком. На дно укладывают специи, а затем - подготовленный перец, который послойно солят. Сверху на перец укладывают слой пряностей, на него - холст, подгнетный круг, гнет и выдерживают 10-15 дней при комнатной температуре. После этого соленый перец хранят в прохладном месте (температура - 5-10°C). Для более длительного хранения соленый перец плотно укладывают в стеклянные банки и заливают выделившимся при солении соком вместе с подсолнечным маслом. Стерилизуют: банки 0,5 л - 50 мин., 1 л - 70 мин. и закатывают.

Кабачки "Пряные"

1,2 кг кабачков, 1-2 листа хрена, 1 пучок укропа, по 1/2 пучка сельдерея и петрушки, 4 листа мяты, 10 зубчиков чеснока, 1/2 шт. перца горького стручкового, 10 шт. перца черного, 10 шт. лаврового листа.

Рассол: 1 л воды, 1 ст. 9% уксуса, 1 ст. л. соли, 1,5 ст. л. сахара.

Кабачки моют, очищают, нарезают вдоль на части. Свежую зелень тщательно моют, дают стечь воде. Удаляют желтые грубые части и нарезают. Зелень и пряности укладывают на дно банок, а сверху - дольки кабачков. Рассол заливают в банки и пастеризуют при 90°C: 0,5 л - 8 мин., 1 л - 10 мин. После пастеризации банки укупоривают и охлаждают.

Кабачки по-мелитопольски

На 1 л банку: 700 г кабачков, 3 листа хрена, укроп, 1 зубчик чеснока, 2 ч. л. соли, листья петрушки, лавровый лист, стручковый и черный горький перец, 1/3 ст. 6% уксуса.

Кабачки очистить и нарезать кружочками в 2 см, зелень - кусочками 4 см, дольки чеснока разрезать на 4 части. На дно банки уложить половину зелени и специи, затем нарезанные кабачки, сверху оставшуюся зелень и специи. Для маринада: смешать 1,5 ст. воды, соль, кипятить 5 мин., влить уксус. Банки залить горячим маринадом, накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать: 0,5 л банки - 10 мин., 1 л - 10-12 мин. Укупорить, перевернуть, охладить.



Закуска "Майсан"



3 кг кабачков, 2 кг стручковой фасоли, 500 г болгарского перца, 1,5 л воды, 0,5 л 6% уксуса, 3 головки чеснока, 3/4 ст. соли, 1 ст. сахара, 2 ст. растит. масла, 4 пучка петрушки, острый перец по желанию.

На стручках фасоли обрезать кончики, убрать прожилки, длинные стручки разрезать пополам. Кабачки и перец нарезать небольшими кусочками. Приготовить маринад, довести до кипения, опустить приготовленные овощи, хорошо перемешать, кипятить 35 мин., осторожно помешивая 4 раза. Разложить овощи по банкам, маринад вскипятить, залить в банки и закатать.



Пикули по-польски

1 кг крупных огурцов, 200 г сладкого перца, 5-6 горошин черного перца, 6-7 лавровых листов, 200 мл 9% уксуса, 100 г сахара, 100 г соли.

Огурцы вымыть, разрезать на 8 частей, удалить семена. Перец очистить от семян и нарезать небольшими кусочками. Каждый кусок огурца разрезать еще пополам и бланшировать вместе с перцем в кипящей воде 10 сек., остудить в холодной воде и обсушить. Уложить перец с огурцами в банки. Воду, оставшуюся от бланширования, со специями, солью и сахаром вскипятить, влить уксус и залить маринадом банки с огурцами. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками и оставить при комнатной температуре на 2-3 дня.

Для длительного хранения банки стерилизовать 15 мин. и закатать.



Приправа из зеленых помидоров

1,5 кг зеленых помидоров, 200 г яблок, 300 г репчатого лука, 1 ст. чернослива, 3/4 ст. сахара, 1 ч. л. желтых горчичных семян, по 1 ч. л. молотого черного и душистого перца, 1/2 ст. 9% уксуса.

Помидоры нарезать кусочками, яблоки и лук очистить и нарезать, а затем все вместе пропустить через мясорубку. Смесь посолить и оставить на ночь. Чернослив замочить в холодной воде и тоже оставить на ночь. На следующий день слить жидкость из помидорной смеси и воду с чернослива. У чернослива удалить косточки, а мякоть мелко нарезать и добавить к помидорной смеси. Затем добавить сахар, уксус и пряности, завязанные в марлю. Варить смесь на слабом огне при периодическом помешивании, пока не загустеет. Пряности в марле вынуть. Кипящей приправой заполнить подготовленные банки до краев, закатать, перевернуть и накрыть до полного остывания.

Помидоры зеленые с луком и морковью

5-6 крупных зеленых томатов, 2 луковицы, 2 моркови, 3 ст. л. растит. масла, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки и сельдерея.

В кастрюлю положить мелко нарезанный репчатый лук, нарезанные дольками зеленые томаты, нарезанную кружочками морковь, зелень. Все это залить растительным маслом и тушить 30 минут.

Когда помидоры станут мягкими, добавить толченый чеснок. Разложить в пол-литровые банки и стерилизовать в течение 15 минут в кипящей воде, закатать.

“Соленье - объеденье”

1 кг зеленого и красного болгарского перца, 1 кг огурцов средней величины, 50 г укропа (стебли с зеленью и семенами), 4 лавровых листа, 3 зубчика чеснока.

Заливка: 1 л воды, 1 ст. л. соли.

Перец разрезать пополам, удалить плодоножки и семена. Огурцы одинаковой величины наколоть каждый вилкой в нескольких местах. Чеснок очистить, разрезать каждый зубчик на 4 части. Укроп нарезать кусочками длиной 5 см. На дно сухих чистых банок положить укроп, чеснок и лавровый лист. Уложить сверху половинки перца и огурцы.

Приготовить рассол, дать отстояться, процедить, довести до кипения на слабом огне.

Перец и огурцы залить горячим рассолом, оставить на 10 мин. Рассол слить, снова довести до кипения, процедить. Снова залить горячим рассолом овощи таким



образом, чтобы он немного перелился через края банок. Укупорить банки, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания. Хранить в темном прохладном месте.

Перец салатный

Заливка: 1 л воды, 3 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли, 8 г лимонной кислоты.

Из зрелого мясистого сладкого перца вырезают семена, моют перец, на 1-2 мин. опускают в кипящую воду и сразу же охлаждают в холодной.

Укладывают плоды в подготовленные банки вертикально, широкой частью вниз. Перед этим сплющивают их или вкладывают по несколько штук один в другой.

Банки с перцем заполняют горячей заливкой и стерилизуют в кипящей воде: банки 1 л - 12-15 мин., 2 и 3 л - 20-25 мин. и закатывают.



Огурцы “Просто и вкусно”

На 3 л банку: огурцы, 1 ст. соли, 100 г сахара, 4 ст. л. 9% уксуса, пряные травы и специи по вкусу.

В 3 л банку всыпать 1 ст. крупной соли. Заполнить огурцами, добавить укроп, хрен, листья вишни, смородины, чеснок. Залить холодной (можно колодезной) водой. Оставить на сутки в комнате. Слить рассол, залить огурцы на 10 мин. кипятком, вылить. Затем залить кипящим рассолом, добавив в воду сахар и уксус. Закатать.





Кабачки "Слоеные"

5 кг кабачков, растит. масло.
 Приправа: 1 кг помидоров, 2 кг сладкого перца, 8 луковиц, 5 головок чеснока, 3 корешка хрена, 2 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара.

Маринад: 0,5 л воды, 0,5 л 6% уксуса.
 Кабачки очистить и нарезать кубиками, посолив, обжарить на растит. масле. Пропустить через мясорубку сладкий перец, помидоры, чеснок, хрен и лук, смешать с солью и сахаром. Вскипятить маринад. Уложить в стерилизованные банки слой кабачков, затем слой приправы и так до полного заполнения банки. Залить горячим маринадом и стерилизовать литровые банки 10 мин. Закатать и укутать до остывания.



Икра "Два в одном"

500 г сладкого перца, 500 г зеленых помидоров, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 4 ст. л. растит. масла, соль по вкусу.

Зеленые помидоры, перец и лук нарезать кусочками и измельчить с помощью кухонного комбайна. Добавить растительное масло, соль по вкусу, перемешать и тушить 40 мин., не накрывая крышкой, чтобы выпарилась часть влаги и икра стала гуще. Горячую икру разложить по банкам и закатать.

Если перец и помидоры предварительно испечь в духовке или микроволновке, то время приготовления икры сократится до 10 мин.



Перец соленый с огурцами

5 кг сладкого перца, 15-20 огурцов, 1-2 головки чеснока, 50-100 г укропа с семенами.

Заливка: 5 л воды, 100-200 г соли.

Сладкий перец моют, обрезают с обоих концов и удаляют семена. Один плод оставляют с семенами и разрезают пополам. Огурцы средней величины моют и накалывают вилкой в нескольких местах. Укроп моют и нарезают кусками длиной 10-15 см. Подготовленные овощи и приправы плотно укладывают в посуду с широким горлом, накрывают кружком, кладут гнет и заливают горячим рассолом. Оставляют при комнатной температуре на 2-3 дня, затем переносят в холодное место.

Закуска "Просто и вкусно"

3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука.

Заливка: 300 мл растит. масла, 300 г сахара, 2 ст. л. с горкой соли, 150 мл 6% уксуса.

Все нарезать кольцами, а морковь натереть на крупной терке. Уложить в таз слоями и оставить на 6 часов. После этого залить содержимое заливкой. Тщательно перемешать до однородной массы. Вновь оставить на 6 ч. Затем все снова перемешать и поставить на огонь. После закипания варить 20 мин.

Горячую смесь разложить в банки и укупорить (можно полиэтиленовыми крышками).



Салат со сладким перцем

5 луковиц, 4 стручка красного сладкого перца, 1 баклажан, 2 яблока, 2 зубчика чеснока, 200 г изюма, 75 г жженого сахара, 1 ст. л. карри, 3 стручка жгучего перца, 375 мл уксуса, соль по вкусу.

2 луковицы нарезать, потушить 5 мин. в 125 мл уксуса на медленном огне. Стручки красного сладкого перца разрезать на 4 части, удалить зерна и перепонки, нарезать соломкой. Яблоки и баклажан нарезать кубиками 1 см.

Чеснок мелко порубить. Оставшийся лук мелко нарезать и вместе с изюмом, сахаром, карри, жгучим перцем, оставшимся уксусом довести до кипения, приправить солью, добавить овощи, фрукты и чеснок, тушить, помешивая, 30-40 мин. в кастрюле, не закрывая крышкой, до полного выпаривания жидкости.

Расфасовать в соусные банки или бутылочки, закрыть, закатать.



Заправка из щавеля и кабачков

1 кг щавеля, 1 кг кабачков, соль.

Щавель тщательно промыть и нарезать. Кабачки вымыть, очистить, нарезать ломтиками. Если кабачки молодые, не перезревшие, с нежной кожицей, то их можно не чистить. Измельченные кабачки и щавель пересыпать солью (по вкусу), выдержать до выделения сока, добавить 1 ст. воды и довести все до кипения. Кипящую смесь разлить в стерильные банки и закатать крышками.

Заправка пригодится для приготовления супов, рагу и жаркого.





Баклажаны "Закусочные"

На 5 пол-литровых банок: 800 г баклажанов, 800 г сладкого красного перца, 400 г сладкого зеленого перца, 300 г лука, 1 кг помидоров, 1/2 ст. л. соли, 1/2 ст. л. сахара, 5 лавровых листов, 1 ст. растит. масла.

Баклажаны, сладкий перец, лук нарезать кусочками, обжарить на масле. Уложить все овощи в банки и залить кипящим томатным соком. Сверху в каждую банку положить лавровый лист и несколько горошин душистого перца. Стерилизовать 0,5 л банки 1 ч. и закатать.



Кетчуп "Абрикосовый"

1 кг абрикосов, 500 г лука, 2 кг помидоров, 4 сладких перца, 2 стручка острого перца, 10 горошин черного перца, соль по вкусу.

Абрикосы и овощи очистить и пропустить через мясорубку.

Поместить полученную массу в эмалированную кастрюлю. Поставить ее на огонь и варить, помешивая, на медленном огне, пока не загустеет.

Можно посолить по вкусу, а затем приправить свежемолотым перцем. Готовый кипящий соус разлить по стерилизованным пол-литровым банкам и закатать.

Такой кетчуп - отличная замена китайскому кисло-сладкому соусу.

Кабачки по-польски

Кабачки, 1 л воды, 2 ч. л. соли, 1 ч. л. лимонной кислоты, 4 зерна черного перца.

Кабачки вымыть, снять кожицу, разрезать пополам, удалить семенные гнезда. Нарезать столбиками на длину банки и уставить вертикально. Кипящую заливку влить в банки и пастеризовать при 95°C: 0,5 л банки - 15 мин., 1 л - 25 мин. Перед употреблением быстро подогреть в заливке с добавлением молока, полить маслом и посыпать тертой булкой.

Салат "Весенний"

5 кг кабачков, 500 г лука, 500 г моркови, 1 пучок петрушки, 3 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. 9% уксуса, 1 ст. л. растит. масла, 3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, гвоздика, перец горошком.

Количество продуктов рассчитано на две 3 л банки. Овощи режут соломкой, кладут в большую миску, тщательно перемешивают и добавляют соль и сахар, уксус и масло. На дно пропаренной и высушенной банки кладут чеснок, лавровый лист, гвоздику и перец горошком. Всю смесь 40 мин. стерилизуют.

Паприкаш

3 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, зелень петрушки.

Заливка: 1 л томатного сока, 1 ст. л. соли.

Перец моют, вырезают семена, снова моют и нарезают кусочками размером 3x4 см. Бланшируют 3-4 мин. в кипящей воде и сразу же охлаждают в холодной. Мелкоплодные помидоры моют и слоями вместе с перцем укладывают в банки. Нарезанную зелень кладут на дно. Если есть только крупные помидоры, нарезают дольками и кладут на дно и поверх перца. Заливают кипящим томатным соком с солью, стерилизуют в кипящей воде банки 1 л 50-60 мин. и закатывают.



Баклажаны с зеленью и чесноком

1 кг баклажанов, 1 пучок зелени (петрушка, укроп), 1 головка чеснока, 2 ст. л. 9% уксуса, 1 ст. л. соли, 1 л воды.

Вымойте овощи, очистите чеснок, у баклажанов удалите плодоножку и сделайте боковой надрез. Бланшируйте баклажаны в кипящей воды 20-25 минут, затем промойте холодной водой и отожмите вручную или под прессом. Оставьте на 10-15 минут. Мелко нарежьте зелень (1-2 см), порубите чеснок, смешайте с солью и аккуратно начините этой массой баклажаны. Плотнo уложите их в чистые банки, залейте уксусом и стерилизуйте: 0,5 л - 15 мин., 1 л - 25 мин., 3 л - 35 мин. Закатайте крышками.



Клубничные "кубики"

1 кг клубники, 300 г сахара.

Подготовленные ягоды выложить в эмалированную посуду, пересыпать сахаром и поставить в нижнее отделение холодильника до отделения сока. Затем ягоды выложить в формочки для замораживания, залить выделившимся соком и заморозить.

Для длительного хранения формочка должна быть герметично закрыта, но можно пересыпать кубики в один слой в пакет и хранить в пакете (лучше использовать герметично закрывающиеся пакеты с «молнией»).

Такие «кубики» хороши для украшения коктейлей, пирожных, тортов и просто как вкусное лакомство для детей и взрослых.



Клубнично-ананасовый конфитюр

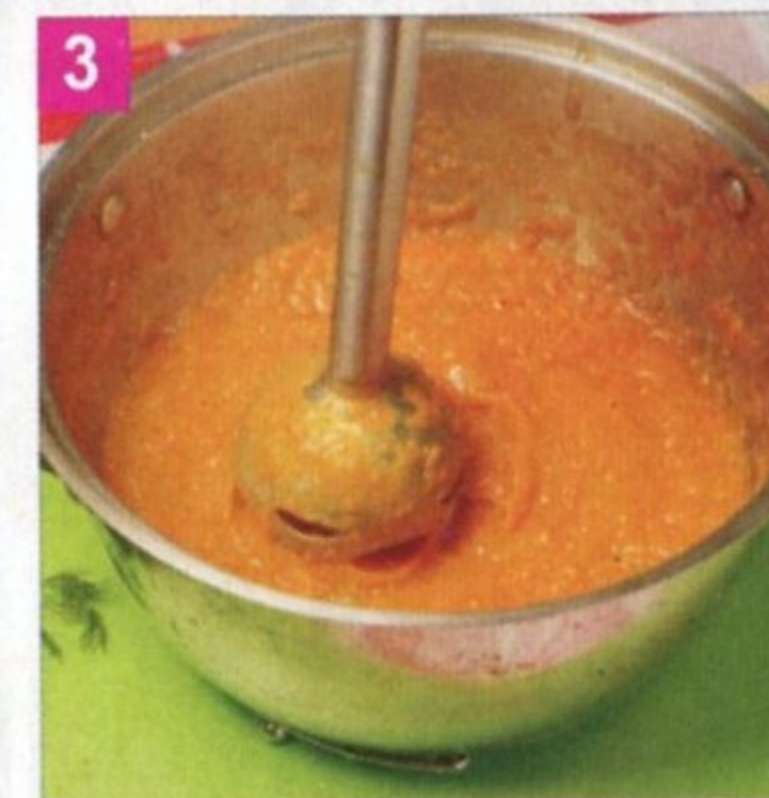
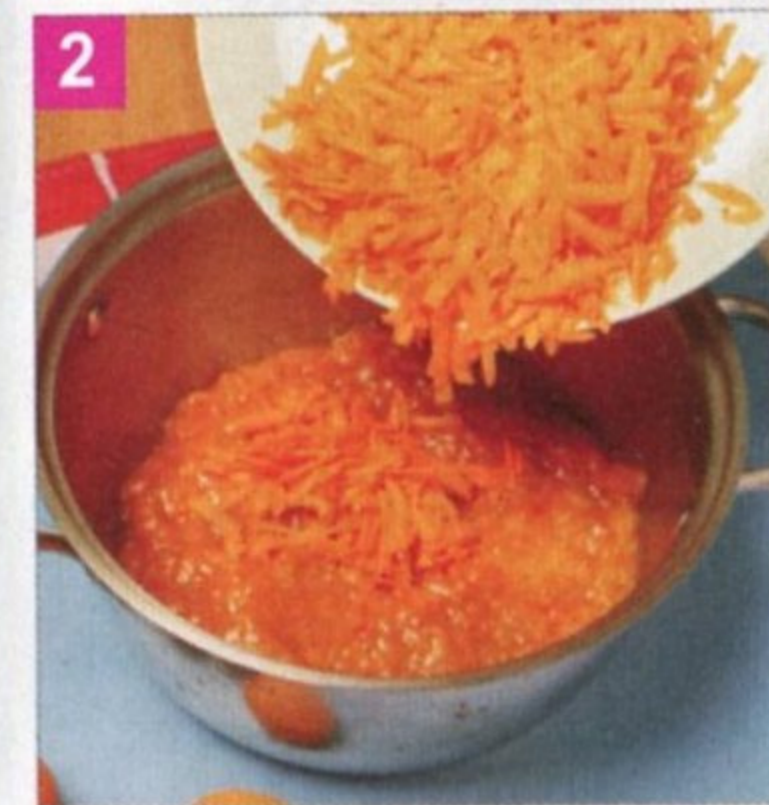
800 г клубники, 1 ананас (400 г мякоти), 1-2 лимона, 1 ст. л. апельсинового или грейпфрутового ликера (можно любого другого по вкусу, а также коньяка или бренди), 500 г сахара.

Клубнику вымыть, удалить плодоножки. Ананас очистить, разрезать вдоль пополам и вырезать жесткую сердцевину. Мякоть ананаса и клубнику нарезать кусочками. Фрукты смешать в кастрюле с сахаром и лимонным соком, довести смесь до кипения. При постоянном помешивании варить конфитюр на сильном огне 5-6 мин. В конце добавить ликер. Снять кастрюлю с огня. Удалить с конфитюра пену, разлить его в стерилизованные банки и сразу закрыть их крышками.

Если конфитюр будут есть и дети, вместо рома возьмите 1/2 ст. апельсинового сока.



Джем "Чешский"



1,5 кг абрикосового пюре, 500 г моркови, 1 кг сахара.

Приготовить пюре из абрикосов, измельчив их в блендере или пропустив через мясорубку. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Добавить морковь в горячее абрикосовое пюре и варить до мягкости. Еще раз измельчить все блендером или размять толкушкой и варить до загустения. Добавить сахар и при постоянном помешивании варить до готовности. Готовый джем разложить по банкам и закатать.