

745 РЕЦЕПТОВ БЫСТРОГО И ЛЕГКОГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ

У каждой хозяйки есть свои фирменные рецепты консервации: у кого-то на славу удаются маринованные огурчики, у кого-то — соленые грибы или роскошные аджики, есть настоящие волшебницы по части варений и джемов. С этой книгой у вас будет получаться все! Из нее вы узнаете множество традиционных и новых способов посола, закваски, маринования, сушки и вяления овощей и фруктов, заготовки заправок для первых блюд. Вам больше не нужно тратить уйму времени и усилий на консервирование. 745 простых и быстрых рецептов сэкономят ваше время и позволят обеспечить семью самым необходимым, вкусным и полезным на год вперед.



www.ksdbook.ru

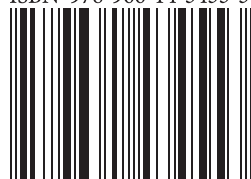
ISBN 978-5-9910-1963-7



9 785991 019637

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-3455-3



9 789661 434553



745 РЕЦЕПТОВ БЫСТРОГО И ЛЕГКОГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ



И. А. Сокол

745 РЕЦЕПТОВ БЫСТРОГО И ЛЕГКОГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ХОЗЯЮШКИ



- Соления
- Маринады
- Аджики • Лечо
- Заправки для борща
- Квашеные овощи
- Моченые фрукты
- Сушеные и вяленые фрукты и ягоды
- Зимние салаты
- Варенья





- **Соления**
- **Маринады**
- **Аджики • Лечо**
- **Заправки для борща**
- **Квашеные овощи**
- **Моченые фрукты**
- **Сушеные и вяленые
фрукты и ягоды**
- **Зимние салаты**
- **Варенья**



И. А. Сокол

745

рецептов

быстрого и легкого

консервирования

Энциклопедия хозяйюшки



ИЗДАТЕЛЬСТВО

КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

Харьков Белгород

2012

УДК 641/642
ББК 36.991
С59

Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки Алена Позднякова

ISBN 978-966-14-3455-3 (Украина)
ISBN 978-5-9910-1963-7 (Россия)

- © DepositPhotos.com/
Roman Ivaschenko, Igor
Negovellov, Konstanttin,
Anna Kucherova, Artem
Gorohov, Tatiana Melni-
kova, Наталья Перед-
нянкина, обложка, 2012
- © Книжный Клуб «Клуб
Семейного Досуга», из-
дание на русском языке,
2012
- © Книжный Клуб «Клуб
Семейного Досуга», ху-
дожественное оформ-
ление, 2012
- © ООО «Книжный клуб
“Клуб семейного досу-
га”», г. Белгород, 2012

От автора

Кто сказал, что на консервирование уходит слишком много времени и сил? Тот, кто сам никогда не консервировал! Взавшись за это благородное дело с умом, можно не только горы свернуть, но и, расфасовав их в банки, законсервировать ко всеобщему удивлению и удовольствию. Разумеется, если это горы сырья: овощей, фруктов или ягод. Не стану отрицать, что полномасштабный заготовительный процесс — одно из сложнейших хозяйственных мероприятий, уступающее разве что переезду, который, в свою очередь, приравнивается к половине пожара. Пожалуй, не самое удачное сравнение, ведь, слава богу, переезды, не говоря уже о пожарах, случаются в нашей жизни крайне редко. Но ведь консервируем-то мы каждый год! А с другой стороны, что может сравниться с азартом, из года в год буквально поглощающим каждого хоть раз вкусившего восхитительный плод признания окружающими его заготовительного таланта? А как же иначе? Ведь консервирование — это тебе не рутинная каждодневная готовка. Это высокое искусство из чего-то сделать нечто и хотя бы на миг приблизить к вечности, подарив ему новое предназначение. Впрочем, я слегка отклонилась от темы, но, уверяю тебя, зашла не настолько далеко, чтобы вовремя не вернуться. Время — вот ключевое слово к раскрытию темы этой книги. Как часто на вопрос «Занимаешься ли ты консервированием?» слышишь ответ: «Мне на это не хватает времени!» На самом ли деле время, вернее его отсутствие, может

помешать нам с головой окунуться в интереснейший процесс созидания новых необыкновенно вкусных заготовок? А что, если я попытаюсь доказать тебе обратное? Может, вовсе и не время наш главный враг? Да и враг ли вообще?! Есть много способов обмануть время, но это может обидеть его, и мы даже не будем пытаться идти по такому заведомо ложному пути. Позволь мне объяснить тебе, как договориться со временем и, заполучив его в союзники, научиться консервировать и быстро, и легко, и, что, пожалуй, важнее всего, качественно. Ведь наша с тобой цель — получить вкусные качественные консервы, хранящиеся долго и без лишних хлопот. Итак, перед нами стоят два вопроса: «Как консервировать быстро и не получить в результате ни на что не годные заготовки?» и «Как заготовить консервы отличного качества и не свалиться от усталости?». Ответ на них один: надо все правильно организовать.

Начнем с быстрого консервирования. Реально ли провести нашу заготовительную кампанию как своеобразный блицкриг — военную операцию типа «пришел, увидел, победил»? Вполне, если организовать весь процесс консервирования по законам проведения военных действий. У военных это называется «стратегия» и «тактика». Наша стратегия — умение организовать процесс консервирования в соответствии с технологическими особенностями выбранного способа консервирования. Наша тактика — знание правил, способных обеспечить нам успешный результат. Это ведь только кажется, что быстрое консервирование — это раз, два и готово! Есть вещи, ход которых мы не в силах изменить. Есть правила, которые мы не можем нарушить. Консервировать быстро не значит делать это, не соблю-

дая технологии и пренебрегая правилами. Наоборот, и скрупулезное следование правилам, и стремление сделать все как можно качественнее несколько не удлиняют твой путь к цели, они упрощают его, напрочь исключая вероятность того, что в конце что-то придется переделывать. Очевидно и то, что, как и любая другая военная кампания, наш консервный блиц должен быть оснащен самым передовым вооружением. В этом качестве ты можешь смело использовать всю свою умную и умелую кухонную бытовую технику и разнообразные полезные приспособления (кухонные гаджеты). Теперь, когда мы готовы ринуться в бой, остается только назначить время и место решающей битвы. Смею тебя заверить, победа будет быстрой и легкой.

Впрочем, легко — это не всегда быстро. Но ведь как бы далеко ни находилась от нас желаемая цель, в нашей власти выбрать путь, по которому мы дойдем к ней с наименьшими потерями. И самым верным союзником на этом пути, каким бы странным это тебе ни показалось, будет время. Разумеется, когда увлеченный человек занимается своим любимым делом, время как бы утрачивает свои реальные очертания. Но нам с тобой такой вариант не подходит. Наша цель более материальна — законсервировать побольше, а устать при этом поменьше. И это вполне реально, если договориться со временем. Поможет тебе в этом одна хитрость. Если перед тем, как приступить к какому-то утомительному делу, ты спланируешь свои действия и будешь следовать этому плану, время непременно отблагодарит тебя, создав некую параллельную реальность. И тогда невероятное станет очевидным: за одно и то же время ты сможешь сделать и то, что запланировано, и еще несколько других дел. Хочешь узнать, как это сделать?

Итак, тебе понадобятся бумага, ручка и таймер. Перед тем как приступить к консервированию по длительной технологии, составь план своих действий на протяжении всего процесса консервирования с указанием точного времени выполнения тех или иных операций. Скажу сразу, не все рецепты подходят под эту методику, а только те, которые предусматривают либо длительный нагрев при невысоких температурах (многочасовые сушка и вяление в духовке), либо кратковременные варки с длительными, не менее 8—10 ч, перерывами для охлаждения (классическая варка варенья в несколько приемов и тому подобное), либо рецепты, в которых пересыпанное солью (для салатов) или сахаром (для варенья) сырье оставляют для выделения сока на те же 8—10 ч. Прочитав нужный рецепт и составив в соответствии с ним расписание, в назначенный час ты можешь начинать свое движение к цели. Кстати, выбор времени начала консервирования имеет решающее значение. Так, в случае сушки (вяления) в духовке тебе придется пожертвовать выходным днем и спланировать его таким образом, чтобы не пришлось покидать дом. В остальном — полная свобода действий, разумеется, с учетом составленного тобой расписания: ты можешь отдыхать, принимать косметические процедуры или заниматься домашними делами. Да мало ли чем можно занять себя в выходной день?! Получится что-то вроде детской игры в проводника поезда. Условия игры такие: ты находишься в поезде, везущем тебя к намеченной цели, и сойти с поезда ты не можешь, но делать (или не делать) можешь все, что угодно. И только на остановках тебе придется выполнять то, что предусмотрено правилами игры: в нашем случае подойти к духовке и проверить, все ли в порядке. Глав-

ное — перед отправлением в путь не забудь включить таймер, сначала выставив время первой остановки, а затем устанавливая промежутки до последующих. Еще проще обстоит дело с такими заготовками, как варенье. Вечером, засыпав ягоды сахаром, ты можешь спокойно ложиться спать. Утром подогрей пустившие сок ягоды до кипения. Это займет у тебя не более 15 мин. Вечером, придя с работы, ты можешь повторить свой трудовой подвиг и снова оставить таз с ягодами до утра. И так далее до победного конца — разумеется, в соответствии с рецептом. Таким образом, почти незаметно для себя и окружающих ты можешь и сварить варенье, и заготовить жутко модные в гастрономических кругах вяленые помидоры. И в этом нет ничего сверхъестественного. Такая методика называется тайм-менеджмент, что примерно значит «разумное планирование времени». Она известна и крайне популярна во всем мире, причем уже не столько в деловых кругах, сколько среди домохозяек, стремящихся вести и хозяйство, и насыщенную, красивую и здоровую жизнь.

Видишь, как все просто и легко? А чтобы тебе было еще легче и проще, я собрала в этой книге рецепты самых быстрых и простых заготовок из овощей, фруктов, ягод и прочего сырья, которое чаще всего заготавливают на зиму. Кроме того, ты найдешь здесь рецепты, которые на первый взгляд могут показаться тебе слишком сложными или продолжительными по времени. Но ведь ты уже знаешь, что на самом деле это не так?! Поверь мне, ни одного сложного рецепта здесь нет, а с теми, которые якобы занимают много времени, ты уже сможешь справиться не просто легко, а играючи. Помогут тебе разобраться во всем этом и мои советы. Чтобы тебе удобнее было ими пользоваться и понятнее,

какого свойства каждый совет, я их выделила специальным образом. Выглядят они так.

Обрати внимание! Так я пометила все самое важное. Это советы, касающиеся особо ответственных технологических процессов того или иного способа консервирования: предупреждения о возможной опасности и советы, как ее избежать, а также очень важная информация о сырье и его обработке.

Кстати, таким выделением помечены все советы, касающиеся возможных вариантов конкретного рецепта, а также случаи, когда сырье, о котором идет речь в рецепте, можно законсервировать и как-нибудь иначе.

Между прочим, советы о возможном использовании остатков сырья или отходов после его консервирования для приготовления лечебных или косметических средств помечены мной именно так. Но очень тебя прошу: все рекомендации, касающиеся более или менее серьезных проблем со здоровьем, не воспринимай как команду к действию. Сначала посоветуйся со своим лечащим врачом, а уже после этого что-то предпринимай.

И мой тебе совет! Очень бы хотелось, чтобы эта рубрика всегда привлекала твое внимание, поскольку это советы, основанные на моем личном опыте. Возможно, они не столь совершенны, как хотелось бы, но даю я их тебе от всей души. Кроме того, воспринимай их как предложение покреативить, а в результате еще и получить бонус — классную кулинарную фишку.

Так что выбери себе цель и быстро иди к ней по самому легкому пути, а остальное все приложится — засушится, заморозится, заквасится, засолится и, конечно же, законсервируется. Тебе хорошо — и мне приятно! Быстрых успехов тебе и легких побед во всем!

Рациональная организация процесса домашнего консервирования — залог твоего успеха

Как сделать подготовку к консервированию более эффективной

От того, насколько эффективно будет проведена подготовка, зависит успех твоего консервного блицкрига. В нашем деле как на войне — стратегия и тактика само собой, но без должного оснащения и обеспечения всем самым необходимым победы тебе не видать. Поэтому, перед тем как объявить об открытии заготовительного сезона, позаботься о главном: запасись самым необходимым и подбери надежных помощников.

ЗАПАСАЕМСЯ САМЫМ НЕОБХОДИМЫМ

Какая посуда и кухонная утварь понадобятся тебе в первую очередь. Даже если ты причисляешь себя к начинающим консерваторам, в твоём кухонном арсенале должно найтись почти все необходимое для нашего консервного марш-броска. Главное обнаружить все это зара-

нее, а не тратить время на поиски, находясь уже в самом разгаре процесса консервирования. Кроме того, возможно, что-то придется докупить, а что-нибудь другое — починить или очистить. Дело, как говорится, житейское, но на все это, опять же, потребуется время. Поэтому не откладывая в долгий ящик предлагаю тебе ознакомиться со списком самых необходимых для быстрого консервирования вещей и одновременно с этим расскажу, для чего тебе будет нужен каждый из этих предметов. Итак, *из кухонной посуды тебе обязательно понадобятся:*

- эмалированное или пластиковое ведро и такие же миски — для замачивания и мытья сырья;
- эмалированные миски и кастрюли разных размеров, включая самую большую для стерилизации или пастеризации банок с консервами, — для смешивания ингредиентов и варки, а также как тара для засолки, квашения и мочения;
- стеклянные и другие кастрюли для СВЧ-печей объемом не менее 1,5 л — для варки сладких заготовок. *Из кухонной утвари тебе обязательно понадобятся:*
- большой дуршлаг из металлической сетки — для промывания сырья и бланширования его в кипятке, а также для процеживания и протираания;
- частое сито и марля — для процеживания, протираания и отжимания сока вручную;
- острые кухонные ножи, фигурные ножи — для очистки плодов и нарезания;
- деревянная толкушка или такой же пестик — для разминания ягод и утрамбовки шинкованной капусты;
- терка, ручная шинковка, мясорубка и чесночный пресс — для измельчения сырья;
- металлические и деревянные ложки, шумовка и разливная ложка — для варки и расфасовки в банки.

Кроме того, тебе обязательно понадобятся: мерная кружка, пара стаканов (из тонкого стекла и граненый), столовая и чайная ложки для отмеривания ингредиентов; несколько кухонных хлопковых или льняных полотенец и салфеток для обсушивания пустых стерилизованных банок и укутывания наполненных; бумажные полотенца для обсушивания вымытого сырья, а также плотная белая ткань (или марля в несколько сложений) для процеживания заливок и накрывания солений. И самое главное — тебе обязательно понадобится множество стеклянных банок и крышек.

Какие банки и крышки лучше всего подойдут для твоих заготовок. Само собой разумеется, тара для хранения заготовок должна быть надежной, а самыми надежными уже не одно десятилетие считаются новые или бывшие в употреблении стандартные стеклянные банки емкостью 0,25; 0,35; 0,5; 0,7; 1,0; 2,0; 3,0; 5,0; 10,0 л с внешним диаметром горлышка 83 мм. Такими банками пользовались еще наши прабабушки, а возможно, будут пользоваться и наши правнучки. Чаще всего в семьях, где принято консервировать, из года в год используют одни и те же банки, меняя лишь их крышки. Лучшими крышками для стандартных стеклянных банок считаются лакированные крышки желтого цвета, изготовленные из луженой жести. Каждая такая крышка имеет специальный паз, в который вставляется резиновое кольцо — оно служит уплотнителем между горлышком банки и крышкой и обеспечивает герметичность укупорки. Покупая крышки, обращай внимание на наличие этих колец и поверхность самих крышек. Если крышка желтая и покрыта лаком — все в порядке. Если же тебе попались крышки из белой нелакированной жести, лучше их не брать вовсе — их использование ограничено.

Обрати внимание! Белые нелакированные крышки непригодны для маринадов и консервирования кислых плодов, а также заготовки плодов и ягод интенсивной окраски в виде компотов, поскольку кислоты и красящие вещества, содержащиеся в этих плодах, окисляют олово, которым они покрыты. Растворяясь, олово придает компотам неприятный привкус и фиолетово-чернильный цвет.

Впрочем, в последние годы в продаже появились стандартные банки с закручивающимися (винтовыми) металлическими крышками с мягким покрытием внутренней части. Эти банки как нельзя лучше подходят для быстрого консервирования — закрутить крышку намного легче и быстрее, чем закатывать. Единственное НО: использовать эти крышки для герметичного укупоривания желательно один раз, а отдельно от банок они, увы, не продаются. Внешне использованная крышка может выглядеть как новая, но герметично ее уже вряд ли закроешь. Разумеется, выбрасывать использованные винтовые крышки не стоит — ты можешь повторно закрывать ими банки с заготовками, которые не нуждаются в абсолютно герметичной укупорке, такими как конфитюр, джем, повидло, а также всеми теми, что хранятся в холодильнике. Точно так же можно использовать маленькие баночки, которые постоянно остаются из-под съеденных консервов, джемов, майонезов, приобретенных в магазине, кроме того, в них удобно хранить сушеные травы, ягоды и корни.

Обрати внимание! Категорически нельзя использовать бывшие в употреблении винтовые крышки для укупорки консервированных салатов, сое, рагу, икры и других консервов, в которых при нарушении герметизации могут развиваться болезнетворные организмы.

И мой тебе совет! Если ты все же собираешься использовать бывшую в употреблении банку с винтовой крышкой во второй раз (не более!), попробуй закрыть ее вот таким необычным способом. Тщательно вымытую и простерилизованную крышку переверни, налей в нее капельку спирта и подожги его, затем быстро накрой крышкой наполненную банку и закрути. Я вычитала этот совет в Интернете. Не каждый отважится на такой экстремальный способ закрывания банок, разве что тот, кто захочет почувствовать себя факиром. Впрочем, думаю, все и у тебя получится, ведь это не тот случай, о котором говорят: фокус не удался — факир был пьян.

Очень практичными, я бы даже сказала, идеальными, можно считать вакуумные крышки, которыми укупоривают банки с помощью специального вакуумного насоса. Преимущество этих крышек в том, что подходят они как к стандартным банкам, так и к банкам с винтовой нарезкой на горлышке. К сожалению, эти чудо-крышки для большей части консервирующей публики — нечто из области фантастики. Лично я видела их только на мониторе при просмотре рекламного ролика в Интернете. Надеюсь, очень скоро все мы будем иметь возможность укупоривать свои консервы этими замечательными инновационными крышками.

С другой стороны, рассматривая занятие консервированием не с сугубо практической, а с эстетической точки зрения, можно сказать, что самыми симпатичными твои заготовки будут выглядеть в пузатеньких стеклянных баночках со стеклянными крышками, снабженными металлическими зажимами-защелками (такие сплошь и рядом украшают страницы кулинарных журналов). Без сомнения, эти баночки замечательны, но довольно дороги, к тому же у них есть существенный

недостаток: резиновое кольцо-уплотнитель на их крышках быстро приходит в негодность, и тогда их использование становится таким же ограниченным, как и банок с винтовыми крышками. Хотя, если заниматься консервированием в умеренных количествах, и закручивающиеся, и стеклянные крышки намного удобнее традиционных, ведь возможность использовать все эти замечательные приспособления намного облегчает процесс консервирования, поскольку исключает изнурительное закручивание крышек закатывающей машинкой. Это огромный плюс, но все же далеко не всегда стоит пренебрегать традициями, особенно там, где речь идет о таких важных вещах, как безопасность для здоровья. Ведь только классическая стеклянная тара с металлическими крышками может гарантировать тебе добротную укупорку, которая предотвращает порчу консервов и продлевает срок их хранения. Из этих же соображений нецелесообразно использование полиэтиленовых крышек: они не обеспечивают полной герметичности. Однако такие крышки вполне пригодны для укупоривания банок с отдельными видами варенья и джемов, а также с соленьями, хранящимися в холодном месте.

Обрати внимание! Перед началом консервирования обязательно проверь банки. Какими бы они ни были, они должны быть целыми, без щербин на горлышке и трещин, поскольку банка с трещиной может лопнуть при стерилизации или заполнении ее горячей массой, а банку с надбитым горлышком невозможно герметически укупорить.

О дальнейшей судьбе выбранных тобой банок ты узнаешь из раздела «Выбираем самый надежный и быстрый способ стерилизации банок и крышек».

Содержание

От автора 5

**Рациональная организация процесса
домашнего консервирования — залог
твоего успеха** 11

**Как сделать подготовку к консервированию
более эффективной** 11

Запасаемся самым необходимым 11

Подбираем надежных помощников 19

Какими правилами не стоит пренебрегать 24

Подготовим сырье быстро и качественно 24

Выбираем самый надежный и быстрый способ
стерилизации банок и крышек 31

Готовим качественные заливки 39

Укупориваем быстро и надежно 43

**Что еще надо знать, чтобы процесс
консервирования прошел быстро и успешно** 45

Делаем перерасчет уксусной кислоты
различной крепости 45

Взвешиваем без весов 47

**Три самых нетрудоемких способа
делать заготовки в домашних условиях** 50

**Что и как можно сушить и вялить на воздухе,
в духовке, СВЧ-печи и аэрогриле** 50

Сушим зелень, цветы, листья и пряные травы 54

Сушим корни, корнеплоды и клубни 63

Сушим и вялим овощи, фрукты и бахчевые 68

Сушим ягоды 77

| | |
|--|-----|
| Что и как можно заморозить в морозилке бытового холодильника | 81 |
| Морозим зелень, корнеплоды и овощи | 85 |
| Морозим фрукты, ягоды, бахчевые и цитрусовые | 92 |
| Морозим полуфабрикаты и готовые блюда из овощей, фруктов и ягод | 100 |
| Что и как можно сохранить с помощью соли, сахара и холодильника | 108 |
| Заготавливаем приправки и заправки способом сухого консервирования солью | 108 |
| Пересыпаем ягоды и фрукты сахаром | 117 |
| Консервируем сырые острые приправы | 122 |
| | |
| Три самых простых способа делать вкусные и одновременно с этим полезные заготовки | 134 |
| Что и как можно засолить и заквасить | 139 |
| Квасим и солим капусту | 139 |
| Солим и квасим огурцы и помидоры | 157 |
| Солим и квасим овощи, клубни, фрукты, ягоды, бахчевые, цитрусовые, побеги и листья | 176 |
| Как мочить фрукты и ягоды | 185 |
| Мочим фрукты | 186 |
| Мочим ягоды | 192 |
| | |
| Три самых неумтомительных способа делать сладкие заготовки | 199 |
| Как приготовить варенье, джем, конфитюр и желе без термической обработки | 199 |
| Готовим сырые варенья и джемы | 199 |
| Делаем сырые желе | 213 |
| Как быстро сварить варенье, джем, конфитюр и желе обычным способом | 218 |
| Варенье | 221 |

| | |
|--|------------|
| Джемы и конфитюры | 240 |
| Желе | 252 |
| Как сварить варенье, джем, конфитюр и желе еще быстрее и проще | 258 |
| Используем специальные желирующие средства | 258 |
| Готовим в микроволновке | 270 |
| Пользуемся услугами хлебопечки и аэрогриля | 277 |
| Три самых надежных способа консервирования по-быстрому в герметично укупленной таре | 280 |
| Как консервировать способом стерилизации (пастеризации) в таре | 280 |
| Выбираем свой способ стерилизации (пастеризации) | 281 |
| Компоты | 289 |
| Натуральные консервы из овощей, фруктов и ягод | 296 |
| Маринады | 304 |
| Салаты и закуски | 315 |
| Как упростить процесс консервирования, пользуясь способом горячих заливок | 321 |
| Компоты | 323 |
| Маринады | 329 |
| Консервированные овощи в заливках, приготовленных без уксуса | 338 |
| Как консервировать способом горячего рóзлива | 352 |
| Натуральные консервы | 354 |
| Салаты и закуски | 358 |
| Как еще можно упростить и ускорить процесс консервирования | 365 |
| Упрощаем, консервируя с помощью пара | 365 |
| Ускоряемся, консервируя с помощью скороварки, микроволновки и аэрогриля | 370 |

| | |
|--|-----|
| Глоссарий наиболее пригодных для быстрого консервирования овощей, фруктов, ягод и прочего сырья | 380 |
| Абрикосы | 381 |
| Арбуз | 384 |
| Баклажаны | 387 |
| Виноград | 392 |
| Вишни | 396 |
| Груши | 398 |
| Земляника и клубника | 400 |
| Кабачки, цукини, патиссоны | 403 |
| Капуста | 407 |
| Крыжовник | 419 |
| Лук | 423 |
| Малина | 426 |
| Морковь | 428 |
| Облепиха | 431 |
| Огурцы | 435 |
| Перец сладкий и острый | 445 |
| Помидоры | 450 |
| Пикули | 460 |
| Свекла | 463 |
| Сливы | 469 |
| Смородина черная, красная и белая | 475 |
| Черника | 477 |
| Чеснок | 479 |
| Хрен | 482 |
| Яблоки | 484 |
| Послесловие | 489 |

Видання для організації дозвілля

СОКОЛ Ірина Олексіївна
745 рецептів швидкого та легкого консервування.
Енциклопедія господарочки
(російською мовою)

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *І. Г. Близнюкова*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *А. Г. Верьовкін*

Підписано до друку 13.04.2012. Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 26,04. Наклад 35 000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: corp@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
у ПАТ «Білоцерківська книжкова фабрика»
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4
впроваджена система управління якістю
згідно з міжнародним стандартом DIN EN ISO 9001:2000

Издание для досуга

СОКОЛ Ирина Алексеевна
745 рецептов быстрого и легкого консервирования.
Энциклопедия хозяйюшки

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *И. Г. Близнюкова*
Художественный редактор *С. В. Мисяк*
Технический редактор *А. Г. Веревкин*

Подписано в печать 13.04.2012. Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion». Усл. печ. л. 26,04. Тираж 35 000 экз. Зак. №

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ПАО «Белоцерковская книжная фабрика»
09117, г. Белая Церковь, ул. Леся Курбаса, 4
внедрена система управления качеством
согласно международному стандарту DIN EN ISO 9001:2000

Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
www.trade.bookclub.ua

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москау АО

129110, г. Москва, пр. Мира, 68, стр. 1-А
тел. +7 (495) 688-52-29
+7 (495) 984-35-23
e-mail: office@bmm.ru
www.bmm.ru

ХАРЬКОВ

ДП с иностранными инвестициями

**«Книжный Клуб
«Клуб Семейного Досуга»»**
61140, г. Харьков-140, пр. Гагарина, 20-А
тел/факс +38 (057) 703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

КИЕВ

ЧП «Букс Медиа Тойс»

04655, г. Киев, пр. Московский, 10-Б, оф. 33
тел. +38 (044) 351-14-39,
+38 (067) 572-63-34,
e-mail: booksmt@rambler.ru

ЛЬВОВ

ООО «Книгообрій»

79035, г. Львов, ул. Бузковая, 2
тел. +38 (032) 245-00-25
e-mail: machaon@lviv.farlep.net

ДОНЕЦК

ООО «ИКЦ «Кредо»»

83096, г. Донецк, ул. Куйбышева, 131-Г
тел. +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92,
+38 (062) 348-37-86
e-mail: fenix@kredo.net.ua
www.kredo.net.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:

тел. +38 (057) 783-88-88
e-mail: support@bookclub.ua
Интернет-магазин: www.bookclub.ua
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

РОССИЯ

служба работы с клиентами:

тел. +7 (4722) 22-25-25
e-mail: order@flc-bookclub.ru
Интернет-магазин: www.ksdbook.ru
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Из цієї книгою ви забудете, що овочі та фрукти бувають сезонними! Насолоджуйтеся їхнім неповторним смаком цілий рік, витративши мінімум часу й сил на домашні заготовки. Хрусткі огірочки та соковиті помідорчики, квашена капуста й зимові салати, ароматні лечо та гострі аджики, сушені ягоди й усялякі варення, мочені яблука та вітамінні компоти — наповніть свою кулінарну скарбничку перевіреними рецептами!

Сокол И. А.

С59 745 рецептов быстрого и легкого консервирования. Энциклопедия хозяйшки / И. А. Сокол. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2012. — 496 с.

ISBN 978-966-14-3455-3 (Украина)

ISBN 978-5-9910-1963-7 (Россия)

С этой книгой вы забудете, что овощи и фрукты бывают сезонными! Наслаждайтесь их неповторимым вкусом круглый год, потратив минимум времени и сил на домашние заготовки. Хрустящие огурчики и сочные помидорчики, квашеная капуста и зимние салаты, ароматные лечо и острые аджики, сушеные ягоды и всевозможные варенья, моченые яблоки и витаминные компоты — наполните свою кулинарную копилку проверенными рецептами!

УДК 641/642

ББК 36.991