

# ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ *БЕЗ ХЛОПОТ КРУГЛЫЙ ГОД*

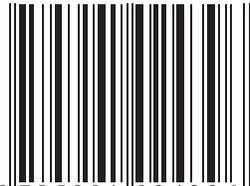
Консервированием можно заниматься в течение всего года. Все сезоны дарят нам продукты, которые можно закатать в банки и в любое время наслаждаться вкусными, ароматными и хрустящими домашними заготовками.

В книге вы найдете информацию о различных способах консервирования салатов, закусок, приправ и соусов, компотов, варенья, джемов, а также замечательных десертов — цукатов и пастилы. Вы узнаете, как мариновать, квасить, засаливать и замачивать овощи и фрукты, замораживать и сушить ягоды и травы, делать целебные настойки и ликеры. Также в книге раскрываются секреты соления, вяления и других способов консервации мясных продуктов и их хранения. Отдельный раздел посвящен использованию заготовок в кулинарии. Простые и подробные рецепты помогут вам получить идеальный результат без лишних хлопот.



[www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

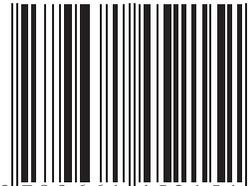
ISBN 978-5-9910-2439-6



9 785991 024396

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-966-14-5215-1



9 789661 452151

БЕЗ ХЛОПОТ  
КРУГЛЫЙ ГОД



ДОМАШНИЕ  
ЗАГОТОВКИ

И. А. СОКОЛ



И. А. СОКОЛ

# ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ

*БЕЗ ХЛОПОТ  
КРУГЛЫЙ ГОД*



*Соления и маринады  
Варенья и компоты  
Настойки и ликеры  
Квашение и мочение  
Сушка  
и замораживание  
Вяление и засол*

**+40 наклеек**



КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА



*Соления и маринады*  
*Варенья. Компоты.*  
*Настойки. Ликеры*  
*Квашение и мочение*  
*Сушка и замораживание*  
*Вяление и засол*



И. А. Сокол

# ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ



*без хлопот  
круглый год*



ХАРЬКОВ  
БЕЛГОРОД  
2013



КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

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 *Владимир Гладкий*

ISBN 978-966-14-5215-1 (Украина)  
ISBN 978-5-9910-2439-6 (Россия)

- © DepositPhotos.com / Dmitrijs  
Dmitrijevs, Monticello, Olga  
Demchishina, Vladimir Voronin,  
STANCA SANDA, обложка, 2013
- © Книжный Клуб «Клуб Семейно-  
го Досуга», издание на русском  
языке, 2013
- © Книжный Клуб «Клуб Семейно-  
го Досуга», художественное  
оформление, 2013
- © ООО «Книжный клуб “Клуб се-  
мейного досуга”», г. Белгород,  
2013



## ОТ АВТОРА

Ровно пять лет назад вышла в свет моя книга «Домашние заготовки круглый год». И вот теперь я снова вернулась к этой теме. Не скрою, я ждала этой возможности. Ведь так сложно вместить в одну среднего объема книгу все рецепты, которыми хочется поделиться. А их у меня превеликое множество! Подозреваю, что у тебя может возникнуть вполне резонный вопрос: «Как это можно заниматься заготовками круглый год?» И у меня на него есть еще более резонный ответ: «Легко!» Наш с тобой заготовительный сезон начнется с появлением первой весенней зелени и закончится вместе с последними зимними холодами — в самый разгар сезона цитрусовых. Собственно говоря, конец нашего заготовительного сезона каждую весну будет плавно перетекать в начало следующего. Нет-нет, я не буду даже пытаться убедить тебя запрячься, подобно ослику, и бегать по кругу. Когда и что заготавливать — дело твое. Мне просто хочется поделиться с тобой своими знаниями, а как и когда их применить, ты наверняка разберешься и без меня. Уверена, часть рецептов покажется тебе знакомой, но тем более уверена, что это будет меньшая часть. И надеюсь, тебе будет удобно путешествовать по этой книге, ведь все в ней расположено так, как это обычно происходит в природе. На ее страницах я разместила своеобразный календарь, где для каждого времени расписан план заготовок. С его помощью ты сможешь легко определить, что, когда и как можно заготовить, что надо заготавливать обязательно, а что лучше и не пытаться. Рецепты, помещенные здесь, я собирала много лет. Часть из них уже была опубликована в первой книге, о которой я упоминала выше,



еще часть, оставшись невостребованной пять лет назад, наконец-то дождалась своего часа. Что-то за эти годы было мной переосмыслено и перепроверено, что-то новое найдено, что-то старое отброшено. Так бывает! Это жизнь, и она требует от нас перемен. Я постаралась, чтобы они были к лучшему. Это не то лучшее, которое враг хорошего. И не то, которое лучше меньше, да лучше. У меня вышло больше, но надеюсь, что все-таки лучше. Объясню. В конце книги тебя ждут сразу два бонуса. Это две главы, тема которых не всегда ассоциируется с темой заготовок. Во-первых, это глава о том, какие блюда можно приготовить из заготовок, рецепты которых помещены в книгу. Мне показалось, что тебе это будет интересно. Во-вторых, это глава, в которой я научу тебя, как надо и как не надо заготавливать мясо и сало и когда это делать лучше всего. Но самое главное, для чего я трудилась над этой книгой, — это не полные закрома в твоём доме или квартире. Да, это, безусловно, ценно, но я имею в виду не материальные, а совсем иные ценности. Я очень надеюсь, что эта книга поможет тебе в создании самого важного — семейных ценностей. В копилку семейных ценностей ты сможешь положить полюбившийся твоей семье рецепт хрустящих огурчиков или вкуснейшего вишневого варенья, которое со временем твои дети и внуки будут с гордостью называть «мамулиным», «бабулиным» или «дедулиным». А еще более яркий след в истории своей семьи ты сможешь оставить, если введешь в традицию фирменную упаковку своих заготовок. Представляешь, как здорово будут смотреться твои заготовочки в красивых баночках, снабженных яркими наклейками, нарисованными твоими же домочадцами и размноженными на домашнем принтере! Рецепты для своих будущих семейных ценностей ты смело можешь брать здесь, в этой книге. Более того, ты можешь воспользоваться и моими советами, которые в изобилии разбросаны по всем главам. А чтобы тебе было понятнее, какого свойства совет для тебя приготовлен, я придумала специальные выделения-рубрики в тексте. Вот смотри.

**Обрати внимание!** Так я пометила советы, касающиеся особо важных технологических моментов того или иного способа заготовки, а также особо опасных моментов во время приготовления заготовок.



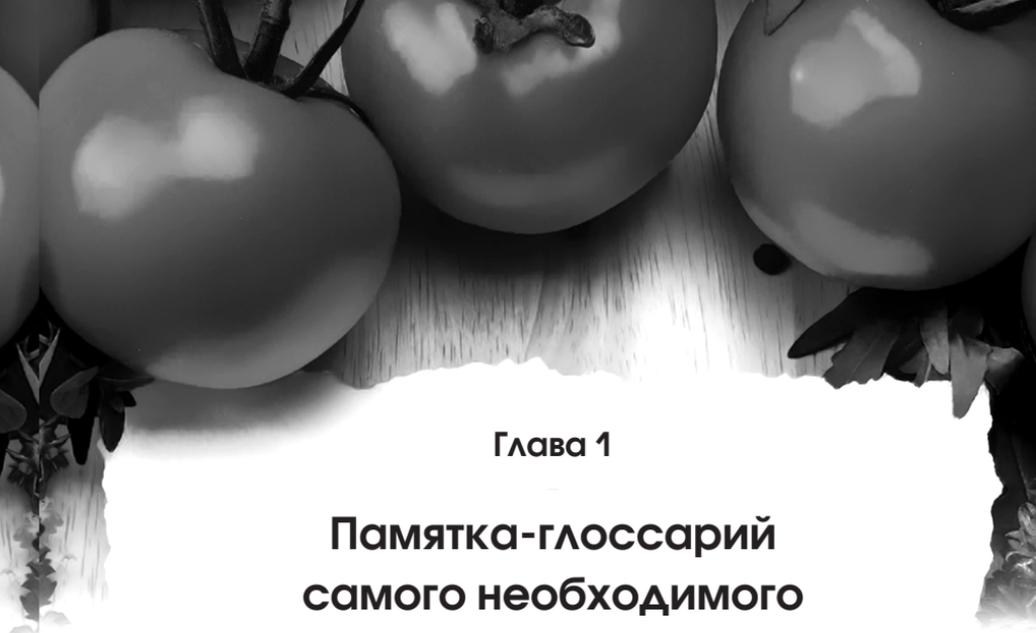
**Кстати**, таким выделением помечены все советы, касающиеся возможных вариантов конкретного рецепта.

**Между прочим**, советы о возможном применении тех или иных овощей, фруктов или ягод и прочего сырья для заготовок для приготовления лечебных или косметических средств, помечены мной именно так.

**И мой тебе совет!** Очень бы хотелось, чтобы эта рубрика всегда привлекала твое внимание. Это советы, основанные на моем личном опыте. Возможно, они не столь совершенны, как хотелось бы, но даю я их тебе от всей души.

Пользуйся всем этим на здоровье! Кстати, как вовремя я вспомнила о здоровье... Собственно говоря, здоровье — одна из основных тем этой книги. С моей стороны было бы лицемерием убеждать тебя в том, что все заготовки, сделанные тобой под моим руководством, полезны для здоровья. Вот я и попыталась по мере возможности, следуя заповеди Гиппократова, которая гласит, что пища должна быть лекарством, а лекарство — пищей, дать тебе как можно больше рецептов и рекомендаций, которые, как минимум, не нанесут твоему здоровью большого вреда. Но я все же надеюсь, что, как максимум, большинство из них будут тебе только на пользу. Впрочем, не увлекайся. Некоторые заготовки, особенно маринады и копчености, полезными не назовешь. Поэтому будь осторожнее и соблюдай меру. Меру во всем, даже в том, что件озуно. Так что давай сразу договоримся, что советы и рецепты чудодейственных средств (обычно я помещаю их между рецептами традиционных заготовок) не будут восприняты тобой как команда к действию. Очень тебя прошу, посоветуйся со своим лечащим врачом! А мне остается только пожелать тебе успехов и приятного аппетита!





## Глава 1

# Памятка-гlossарий самого необходимого для начинающего заготовителя

---

### Инвентарь первой необходимости

#### КАКАЯ ПОСУДА И КУХОННАЯ УТВАРЬ ПОНАДОБЯТСЯ ТЕБЕ В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ

Даже если ты только планируешь завести себе такое полезное хобби, как консервирование, в твоём кухонном арсенале должно найтись почти все необходимое для подобных занятий. Давай прямо сейчас заглянем на кухню, пошуруем по полкам и шкафчикам, поскребем по сусекам, сверяясь со списком самого необходимого, который я для тебе подготовила. А чтобы тебе не было скучно, попутно я расскажу, для чего будет нужен каждый из этих предметов.

*Посуда, которая тебе обязательно понадобится:*

- 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.  
*Кухонная утварь, которая тебе обязательно понадобится:*
- 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 по банкам.

*Мелочи, без которых тебе будет сложно обойтись:* 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 слоев) для процеживания заливок и накрывания солений. И самое главное — тебе обязательно понадобится много стеклянных банок разных объемов и различных крышек (подробнее об этом читай ниже в разделе «Тара для домашних заготовок»), в которых ты и будешь хранить большую часть своих заготовок.

## КАКИЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ТЕБЕ ПОНАДОБЯТСЯ, А КАКИЕ МОГУТ ПРИГОДИТЬСЯ

Прежде всего речь пойдет о приспособлениях, специально предназначенных для нужд консервирования, говоря современным языком — полезных консервных гаджетах. Если ты собираешься заготовить компот, сварить варенье или законсервировать



## Послесловие

Вот и закончена моя очередная книга. А не отметить ли мне ее окончание мини-банкетом в свою честь? Сейчас быстренько набросаю меню и за дело. Нет, лучше я буду делать все одновременно. Сначала загружу в чашу блендера ингредиенты для пирога: по стакану варенья, молока и сахара, яйцо, муку и соду, погашенную уксусом, — короче, все по рецепту «Пирог-экспресс “Гости на пороге”» из третьей главы. Пусть блендер трудится, а я включу духовку и достану силиконовую форму. Вот и тесто готово. Вылью его в форму и поставлю в духовку. Теперь у меня есть целых 40 мин на подготовку к моему банкету. Приготовлю-ка я один из своих любимых салатов. Благо, в холодильнике со вчерашнего дня лежит кусок ароматной телятинки, отваренной с сушеным корнем любистка. Самое сложное, что мне предстоит, — замариновать лук. Как раз осталась у меня в холодильнике половинка большой красной луковицы. Нарежу ее тоненькими полукольцами, положу их в мисочку, добавлю ложечку сырого джема из хеномелеса (ты же помнишь, что так называется японская айва?), перемешаю и накрою блюдечком. А пока лучок с айвой договариваются (на это уйдет где-то минут 15), я очищу дайкон и выну мясо из холодильника. Дайкон нарежу то-о-оненькими ломтиками, а мяско ма-а-аленькими кубиками. И ломтики, и кубики, и лучок с хеномелесом я смешаю в салатнице, чуть-чуть посолю и сбрызну оливковым маслом. Пока суть да дело, и пирог пора вынимать из духовки. Теперь осталось только налить в рюмочки черносмородиновой настоечки и позвать к столу любимого мужа. Да, чуть не забыла: надо пи-



рог чем-нибудь смазать. Что у меня там в холодильнике? Красносмородиновое желе, одуванчиковый мед, облепиховый мед, сырой клюквенный джем, сырой лимонный джем... Так я еще долго буду выбирать! Посыплю я лучше еще теплый пирог ароматной засахаренной апельсиновой цедрой. Он согреет ее своим теплом, а она разомлеет и запахнет еще сильнее. И этот божественный запах наполнит собой не только кухню, но и всю квартиру. Чем не сигнал к столу?! Вот и муж на запах пожаловал. Сейчас только чайник поставлю, и попируем. Всего какой-то часик — и мой импровизированный мини-банкет уже готов. Как здорово, что у меня всегда под рукой такие чудесные заготовочки!





## Литература и другие источники

1. *Молоховецъ Е.* Подарок молодым хозяйкамъ или средство къ уменьшению расходовъ в домашнемъ хозяйстве. — С.-Петербург, 1901.
2. 300 полезных советов по домоводству. — Брянск: Брянский рабочий, 1959.
3. *Домашнее консервирование.* — К.: Государственное издательство технической литературы УССР, 1962.
4. *Українська кухня.* — К.: Техніка, 1970.
5. *Рыбные блюда.* — М.: Пищевая промышленность, 1973.
6. *Кравцов И.* Домашнее консервирование и хранение пищевых продуктов. — Одесса, 1974.
7. *Технологія домашнього консервування.* — К.: Техніка, 1976.
8. *Цвек Д.* Для сім'ї і гостей. — К.: Реклама, 1980.
9. *Охлебкин В. В.* Тайны хорошей кухни. — М.: Молодая гвардия, 1985.
10. *Смык Г. К., Гурьянов Б. М.* Целебные растения в нашей жизни. — К., 1988.
11. *О продуктах и культуре потребления.* — М.: Экономика, 1988.
12. *Цвек Д.* Домашне печиво. — Львів: Каменяр, 1989.
13. *Лойко Р. Э.* Консервируем сами. — М.: Агропромиздат, 1989.
14. *Ланска Д.* Из леса и огорода — от весны до зимы. — М.: Профиздат, 1989.
15. *Саралиев П.* Мужчина на кухне. — София: Земиздат, 1989.
16. *Смольницкая С.* Закуски и холодные блюда. — София: Медицина и физкультура, 1990.
17. *Зубков О. И.* Аптека на вашем столе. — К., 1989.
18. *Дунаевский Г. А., Попик С. Я.* Овощи и фрукты в питании здорового и больного человека. — К.: Здоровье, 1990.
19. *Для дома, для семьи.* — С.-Петербург: Лениздат; СКФ «Человек», 1990.
20. *Энциклопедия кулинарных рецептов и секретов поваров русских царей, а также шеф-поваров лучших ресторанов Москвы, Парижа, Лондона и Рима.* — М., 1990.
21. *Атаян С. С.* Заготавливаем впрок. — Кишинев: Тимпул, 1990.
22. *Петренко П. И.* Консервы домашнего приготовления. — К.: Техніка, 1990.
23. *Тинькова Г.* По рецептам прабабушек. — М.: Московская правда, 1990.
24. 900 полезных советов. — Х., 1990.
25. *Закарпатські народні страви.* — Ужгород: Карпати, 1990.
26. *Литовская кухня.* — Минск: Ураджай, 1991.
27. *Натуральная индийская косметика для европейских женщин.* — «Сантана», 1991.
28. *Клиновецка З.* Страви й напитки на Україні. — К.: Час, 1991.
29. *Забутые рецепты.* — Х.: Простор, 1991.
30. *Клявнина А.* Обед на каждый день. — М.: Агропромиздат, 1991.
31. *Литовская кухня.* — Минск: Ураджай, 1991.
32. *Санда Марин.* Кулинарное искусство и румынская кухня. — Кишинев: CONE-VELES, 1992.



33. Рыбак Г. М. К зимнему столу. — К.: Довіра, 1992.
34. Домашние заготовки. — К.: РИМП «София», 1992.
35. Библиотечка лекарственных растений. — С.-Петербург: АО «Дорваль», 1992.
36. Ждем гостей. — Х.: Прапор, 1993.
37. Решетняк В. В., Цигура И. В. Травник. — Х.: Прапор, 1993.
38. 1000 полезных советов по домоводству. — Х.: Прапор, 1995.
39. Домашние разносолы. — Х.: Прапор, 1995.
40. Брунnek Н. И. Рачительным хозяевам. — М.: Издательский дом МСП, 1996.
41. Лавров Ю. А. Магия пряностей и соусов. — К., 1995.
42. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження. — К: Наукова думка, 1977.
43. Материалы журналов «Работница», «Крестьянка», «Наука и жизнь», «Студенческий меридиан» прошлых лет.
44. Журналы «Самый вкус», № 1, 1995; «Самый вкус» Экстра, № 2, 1996.
45. Материалы газет и журналов «Кухня», «Кухонька», «Обжора», «Здоровый образ жизни в Украине», «Кулинарные советы», «Наша кухня».
- <http://www.kuking.net>  
<http://www.povarenok.ru>  
<http://conservirovanie.ru>  
<http://www.slavno.ru>  
<http://www.interfax.by>  
<http://povareshki.net>  
<http://supercook.ru>  
<http://www.foodclub.ru>  
<http://www.sovetday.ru/zagotov>  
<http://konservatsiya.org.ua>  
<http://forum.gotovim.ru>  
<http://www.eka-mama.ru>  
<http://tetkam.net>  
<http://www.kyxapka.com>  
<http://conservirovanie.ru>
- <http://cooking.niv.ru>  
<http://www.good-cook.ru>  
<http://www.bankreceptov.ru>  
<http://lib.rus.ec>  
<http://cooking.wild-mistress.ru>  
<http://smak.ua>  
<http://www.cooktogether.ru>  
<http://lady.marketgid.com>  
<http://www.u-mama.ru>  
<http://dom.sibmama.ru>  
<http://saechka.ru>  
<http://www.gastronom.ru>  
<http://zakatki.com>  
<http://www.appetitno.com/>  
<http://kuking.net/my/viewtopic.php?t=44362&start=0>  
<http://chadeyka.livejournal.com/219903.html>  
<http://www.telecafe.ru/recipes/612>  
<http://kashewar.com/recipes/morocco>  
<http://tajine.ru/page-21.html>  
<http://www.prosto-vkusno.ru>  
<http://retsepty.x-news.ru/sousy/469-sous-pesto-s-krasnym-bazilikom-i-vyalenymi-pomidorami.html>  
[http://recipes-w.blogspot.com/2010/11/blog-post\\_1659.html](http://recipes-w.blogspot.com/2010/11/blog-post_1659.html)  
[http://www.talerka.ru/recept/italy/pasta\\_col\\_pesto\\_rosso/](http://www.talerka.ru/recept/italy/pasta_col_pesto_rosso/)  
<http://www.say7.info/cook/recipe/490-Pechene-na-rassole.html>  
<http://zefira.net/pechene-na-ogurechnom-rassole/>  
<http://www.pechenuka.ru/news/pechene-na-rassole-recept/>  
<http://tajine.ru/page-21.html>  
<http://vkusnoe.info/zagotovki-iz-myasapnicy-ryby-gribov/>  
<http://fermer02.ru/rezept/zagotovki/5236-ikra-kabachkovaya.html>  
<http://sabyna.ru/shipovnik-poleznye-svoystva.html>  
[www.Eda-server.ru](http://www.Eda-server.ru)  
<http://karavai-ru.livejournal.com/13618.html>  
<http://www.koolinar.ru/recipe/view/91662>  
<http://laperla-foto.livejournal.com/54641.html>  
[www.interfax.by](http://www.interfax.by)



## Содержание

От автора .....	5
<b>Глава 1. Памятка-гlossарий самого необходимого для начинающего заготовителя .....</b>	<b>8</b>
Инвентарь первой необходимости .....	8
Какая посуда и кухонная утварь понадобятся тебе в первую очередь .....	8
Какие специальные приспособления тебе понадобятся, а какие могут пригодиться .....	9
Запасы первой необходимости, их назначение и грамотное применение .....	12
Какие продукты всегда должны быть в запасе у заготовителя .....	12
Как правильно использовать соль, сахар, уксус и пряности при приготовлении заливок .....	20
Сырье для твоих заготовок .....	24
Как правильно обработать сырье перед консервированием .....	25
Как удалить все лишнее и несъедобное .....	27
Как и зачем надо накалывать и бланшировать плоды .....	29
Как избавить приготовленное для консервирования сырье от нитратов .....	30
Тара для домашних заготовок .....	31
Какие банки и крышки лучше всего подойдут для твоих заготовок .....	32
Какими способами можно стерилизовать банки и крышки .....	35
Термическая обработка и укупорка домашних заготовок .....	39
Как стерилизовать и пастеризовать домашние заготовки .....	40
Как правильно укупоривать банки .....	45



Технический прогресс в домашнем консервировании . . . . .	47
Как сушить зелень, корни, фрукты, овощи и ягоды в микроволновке и аэрогриле . . . . .	48
Как стерилизовать пустые банки с помощью микроволновки, пароварки, посудомоечной машины и аэрогриля . . . . .	50
Как консервировать с помощью скороварки, микроволновки и аэрогриля . . . . .	52
Как варить варенье или джем в микроволновке, хлебопечке и аэрогриле . . . . .	56
<b>Глава 2. Календарь перманентной заготовительной кампании для истинных любителей и искренних фанатов этого увлекательного дела . . . . .</b>	<b>59</b>
Разомнись на весенних цветах и травах, или Азбука заготовителя весенних вкусов и пользы . . . . .	60
Заготовим первую весеннюю зелень . . . . .	61
Не забудем запастись первоцветами . . . . .	84
Обратимся за помощью к деревьям и кустарникам . . . . .	94
Оторвись по полной на летнем изобилии, или Азбука заготовителя летних вкусов и пользы . . . . .	102
Пойди на поводу у щедрости осени, или Азбука заготовителя осенних вкусов и пользы . . . . .	223
Расслабься и получи удовольствие от недаром прожитых весны, лета и осени, или Азбука заготовителя зимних вкусов и пользы . . . . .	333
Сделаем заготовки из цитрусовых . . . . .	334
Проверим и реанимируем припасы . . . . .	348
<b>Глава 3. Что припасешь, то и на стол понесешь, или Кулинарная книга настоящего заготовителя . . . . .</b>	<b>355</b>
Несколько полезных советов, как приготовить нечто вкусненькое, используя самые привычные заготовки непривычным способом . . . . .	356
Совет № 1. Совмещай несовместимое . . . . .	356
Совет № 2. Подменяй понятия . . . . .	359
И в будни, и в праздники готовим вкусно и разнообразно . . . . .	367
Закуски и салаты . . . . .	367
Борщи и супы . . . . .	383
Основные блюда и гарниры повседневной и праздничной кухни . . . . .	392
Соусы . . . . .	406



## Домашние заготовки без хлопот круглый год

Хлеб, пироги и другая выпечка . . . . .	413
Сладкие блюда, десерты и напитки . . . . .	420
<b>Глава 4. Народный календарь домашних заготовок</b>	
<b>из мяса и сала . . . . .</b>	<b>425</b>
Выбираем сырье для твоих мясных заготовок . . . . .	427
Как определить доброкачественность свинины, говядины и телятины . . . . .	428
Как не ошибиться при выборе свежей птицы и кроликов . . . . .	430
Как выбрать самое лучшее сало для посола и копчения . . . . .	431
Как подобрать качественные составляющие для посолочной смеси . . . . .	434
Солим, вялим и сушим . . . . .	436
Как солить сало . . . . .	436
Как сушить и вялить мясо . . . . .	443
Коптим . . . . .	446
Главные секреты копчения в домашних условиях . . . . .	447
Как коптить сало и мясо . . . . .	449
Как коптить домашнюю птицу и кроликов . . . . .	460
Заготавливаем домашние мясные консервы . . . . .	466
Главные секреты заготовки и хранения мясных консервов в домашних условиях . . . . .	467
Рецепты мясных консервов для домашнего изготовления . . . . .	470
Делаем домашние колбасы . . . . .	474
Главные секреты изготовления домашних колбас . . . . .	474
Как правильно обработать, подготовить и хранить кишки . . . . .	477
Рецепты колбас для домашнего изготовления . . . . .	481
<b>Послесловие . . . . .</b>	<b>488</b>
<b>Литература и другие источники . . . . .</b>	<b>490</b>

Видання для організації дозвілля

**СОКОЛ Ірина Олексіївна**  
**Домашні заготівлі без клопоту цілий рік**  
(російською мовою)

Головний редактор *С. С. Скляр*  
Завідувач редакції *К. В. Новак*  
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*  
Редактор *Н. С. Дорохіна*  
Художній редактор *С. В. Місяк*  
Технічний редактор *І. О. Гнідая*

Підписано до друку 05.04.2013. Формат 84x108/32. Друк офсетний.  
Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 26,04. Наклад 30 000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [cop@bookclub.ua](mailto:cop@bookclub.ua)

Віддруковано з готових діапозитивів  
у друкарні «Фактор-Друк»  
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51.  
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Издание для досуга

**СОКОЛ Ирина Алексеевна**  
**Домашние заготовки без хлопот круглый год**

Главный редактор *С. С. Скляр*  
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*  
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*  
Редактор *Н. С. Дорохина*  
Художественный редактор *С. В. Мисяк*  
Технический редактор *И. А. Гнедая*

Подписано в печать 05.04.2013. Формат 84x108/32. Печать офсетная.  
Гарнитура «Minion». Усл. печ. л. 26,04. Тираж 30 000 экз. Зак. №

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

Отпечатано с готовых диапозитивов  
в типографии «Фактор-Друк»  
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51.  
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

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

---

**ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА**

**МОСКВА**

**Бертельсманн Медиа Москва 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

**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

**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.ua

**ЗАПОРОЖЬЕ**

**ФЛП Савчук Ю.Д.**

69057, г. Запорожье, ул. Седова, 18  
тел. +38 (050) 347-05-68  
e-mail: vega\_center@i.ua

**Одесское**

**подразделение**

65063, г. Одесса, ул. Армейская, 8-В  
тел. +38 (048) 776-07-67  
e-mail: odessa@bookclub.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

---

За рецептами й порадами з цієї книги як початківці, так і досвідчені господині зможуть легко створити шедеври консервації: мариновані огірочки, квашені помідори, капусту, мочені яблука, виноград, груші, желе зі смородини, аличі, ягідні й трав'яні настоянки й лікери. Також ви навчитесь виготовляти домашні м'ясні консерви. Надзвичайно смачні заготівлі урізноманітнять ваш стіл і забезпечать необхідними вітамінами на цілий рік.

**Сокол И. А.**

**С59 Домашние заготовки без хлопот круглый год / И. А. Сокол. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2013. — 496 с.**

ISBN 978-966-14-5215-1 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2439-6 (Россия)

По рецептам и советам из этой книги как начинающие, так и опытные хозяйки смогут легко создать шедевры консервации: маринованные огурчики, квашеные помидоры, капусту, моченые яблоки, виноград, груши, желе из смородины, алычи, ягодные и травяные настойки и ликеры. Также вы научитесь изготавливать домашние мясные консервы. Необыкновенно вкусные заготовки разнообразят ваш стол и обеспечат необходимыми витаминами на весь год.

УДК 641/642  
ББК 36.991