

# ДОМАШНІ ЗАГОТІВЛІ БЕЗ КЛОПОТУ ЦІЛИЙ РІК

Консервацією можна займатися цілорічно. Усі сезони дарують нам продукти, які можна закатати в банки й у будь-який час насолоджуватися смачними, ароматними і хрусткими домашніми заготівлями.

У книзі ви знайдете інформацію про різні способи консервування салатів, закусок, приправ і соусів, компотів, варення, джемів, а також чудових десертів — цукатів і пастили. Ви дізнаєтеся, як маринувати, квасити, засолювати й замочувати овочі та фрукти, заморожувати й сушити ягоди й трави, робити цілющі настоянки та лікери. У книзі розкриваються секрети соління, в'ялення та інших способів консервації м'ясних продуктів та їх зберігання. Окремий розділ присвячено використанню заготівель у кулінарії. Прості й детальні рецепти допоможуть вам отримати ідеальний результат без зайвого клопоту.



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

ISBN 978-966-14-5216-8



9 789661 452168

БЕЗ КЛОПОТУ  
ЦІЛИЙ РІК



ДОМАШНІ  
ЗАГОТІВЛІ

І. О. СОКОЛ



І. О. СОКОЛ

# ДОМАШНІ ЗАГОТІВЛІ

БЕЗ КЛОПОТУ  
ЦІЛИЙ РІК

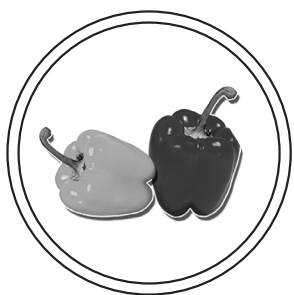


Соління й маринади  
Варення й компоти  
Настоянки й лікери  
Квашення й мочення  
Сушіння  
й заморожування  
В'ялення й засолювання

+40 наклейок



КЛУБ  
СІМЕЙНОГО  
ДОЗВІЛЛЯ



*Соління й маринади*  
*Варення й компоти*  
*Настоянки й лікери*  
*Квашення й мочення*  
*Сушіння й заморожування*  
*В'ялення й засолювання*



І. О. Сокол

# ДОМАШНІ ЗАГОТІВЛІ



*без клопоту  
цілий рік*



ХАРКІВ **КЛУБ**  
2013 **СІМЕЙНОГО**  
**ДОЗВІЛЛЯ**

УДК 641/642  
ББК 36.991  
С59

Жодну з частин даного видання  
не можна копіювати або відтворювати в будь-якій формі  
без письмового дозволу видавництва

Переклад з російської:  
Домашние заготовки без хлопот круглый год. — Харьков :  
Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород :  
ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», 2013. — 496 с.

Перекладач *Роман Ставицький*

Дизайнер обкладинки *Володимир Гладкий*

ISBN 978-966-14-5216-8

- © DepositPhotos.com / Dmitrijs Dmitrijevs, Monticello, Olga Demchishina, Vladimir Voronin, STANCA SANDA, обкладинка, 2013
- © Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», видання українською мовою, 2013
- © Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», художнє оформлення, 2013



## Від автора

Рівно п'ять років тому вийшла у світ моя книжка «Домашні заготівлі цілий рік». І ось тепер я знову повернулася до цієї теми. Не стану приховувати, що я чекала на цю нагоду. Адже так важко вмістити в одну книжку середнього обсягу всі рецепти, якими прагнеш поділитися. А їх у мене просто безліч! Здогадуюсь, що в тебе може виникнути цілком слушне питання: «Як це можна займатися заготівлями цілий рік?» І я, не вагаючись, відповім: «Легко!» Наш із тобою заготівельний сезон почнеться з появою першої весняної зелені, а закінчиться разом з останніми зимовими холодами — якраз у розпал сезону цитрусових. Власне, кінець нашого заготівельного сезону щовесни плавно переходитиме в початок наступного. Це аж ніяк не означає, що тобі потрібно запрягтись, наче ослик, і без кінця кружляти кухню. Коли й що заготовлювати — цілком твоя справа. Мені ж хочеться поділитися з тобою власними знаннями, а як і коли їх застосувати, ти, певно, розберешся і без мене. Я впевнена, що частина рецептів видасться тобі знайомою, але це лише менша частина. Сподіваюся, тобі буде зручно подорожувати цією книжкою, адже рецепти в ній розташовані згідно з порами року. На її сторінках я розмістила своєрідний календар, де для кожної пори розписано план заготівель. За його допомогою ти легко визначиш, що, коли і як можна заготувати, що треба заготовлювати обов'язково, а що краще й не намагатися. Рецепти, розміщені тут, я збирала багато років. Частина з них уже було опубліковано в першій книжці, про яку я згадувала вище;



це частина, залишившись поза книжкою п'ять років тому, на решті дочекалася свого часу. За ці роки я дещо переосмислила й перевірила, знайшла щось нове, а застаріле відкинула. Так буває, адже це життя, і з плином часу воно вимагає від нас змін. Я зробила все можливе для того, щоб у цьому виданні зміни відбулися тільки на краще. Маю зауважити: це не те «краще», яке є ворогом хорошого. Але й не те, що «краще менше, та краще». Для тебе, читачу, я підготувала більше своїх напрацювань, але сподіваюся, що вони зроблять книгу тільки кращою. Поясню. Наприкінці видання на тебе чекають одразу два бонуси. Це розділи, тема яких не завжди асоціюється із заготовлею. Перший з них розповідає про страви, що їх можна приготувати із заготувань, рецепти яких містяться в книзі. Вважаю, тобі буде цікаво дізнатися про це. У другому розділі я навчу тебе, як правильно заготовлювати м'ясо й сало і коли це робити найкраще. Та найголовніша моя ціль — це не наповнення комори твого будинку або квартири. Добробут, безумовно, важливий, але я щиро сподіваюся, що ця книжка допоможе тобі у створенні найважливішого — родинних цінностей. Відтепер до скарбнички сімейних цінностей ти зможеш покласти улюблені твоєю родиною рецепти хрумких огірочків або смачнющого вишневого варення, яке згодом твої діти й онуки з гордістю називатимуть «маминим», «бабусиним» або «дідусевим». Також ти залишиш яскравий слід в історії своєї родини, якщо започаткуєш традицію фірмового пакування своїх заготувань. Тільки-но уяви, як чудово виглядатимуть твої заготування в гарних баночках із яскравими наклейками, намальованими твоїми ж домашніми й розмноженими на принтері! Рецепти таких майбутніх родинних цінностей ти знайдеш у цій книжці. Понад те, ти матимеш змогу скористатись і моїми порадами, щедро розміщеними по всіх розділах. А для їх легшого пошуку я оформила ці поради як спеціальні виділення-рубрики в тексті. От дивись.

**Зверни увагу!** Так я позначила поради, що стосуються особливо важливих технологічних моментів того чи іншого способу заготівлі, а також небезпечних моментів під час заготовлювання.



**До речі...** Таким виділенням позначено всі поради, що стосуються можливих варіантів конкретного рецепта.

**Між іншим...** Це поради про можливе застосування тих чи інших овочів, фруктів або ягід та іншої сировини для готування лікувальних або косметичних засобів.

**І моя тобі порада!** Я хочу, щоб ця рубрика завжди привертала твою увагу. Це поради, що базуються на моєму особистому досвіді. Я даю їх тобі від усієї душі, як доброму другу.

Користуйся всім цим на здоров'я! І, як ми вже говоримо про здоров'я, наголошу, що воно є однією з основних тем цієї книжки. З мого боку було б нечесно переконувати тебе в тому, що всі заготування, зроблені тобою під моїм керівництвом, корисні для здоров'я. Тому я спробувала, згідно із заповіддю Гіппократа, котра говорить, що їжа має бути ліками, а ліки — їжею, дати тобі якнайбільше рецептів і рекомендацій, що не можуть завдати твоєму здоров'ю шкоди. Сподіваюся, більшість із них принесе тобі тільки користь. Утім, не захоплюйся, адже деякі заготування, особливо маринади й копченості, корисними не назвеш. Тому слід пам'ятати про обережність і знати міру — в усьому, навіть у корисному. Тож пропоную одразу домовитися: поради й рецепти чудодійних засобів (зазвичай я вміщую їх між рецептами традиційних заготувань) ти не сприйматимеш як команду до дії — перш за все я рекомендую тобі порадитися зі своїм лікарем. А мені лишається тільки побажати тобі успіхів і смачного!







## Розділ 1

# Пам'ятка-глосарій найнеобхіднішого для заготівника-початківця

---

### Інвентар першої необхідності ЯКИЙ ПОСУД І КУХОННЕ НАЧИННЯ ЗНАДОБЛЯТЬСЯ ТОБІ НАСАМПЕРЕД

Навіть якщо ти тільки плануєш зайнятися таким корисним хобі, як консервування, у твоєму кухонному арсеналі має знайтися майже все необхідне для подібних занять. Заирнемо на кухню, пошукаємо по полицях і шафках, пошкребемо по засіках, звіряючись зі списком найнеобхіднішого, який я для тебе підготувала. А щоб тобі не було нудно, принагідно я розповім, для чого знадобиться кожен із цих предметів.

*Посуд, який тобі обов'язково знадобиться:*

- емальоване або пластикове відро і такі ж миски — для замочування й миття сировини;
- емальовані миски й каструлі різних розмірів, зокрема найбільша для стерилізації або пастеризації банок із консервами, — для змішування інгредієнтів і варіння, а також як тара для засолювання, квашення й мочіння;



- скляні та інші каструлі для СВЧ-печей об'ємом не менш ніж 1,5 л — для варіння солодких заготувань.

*Кухонне начиння, яке тобі обов'язково знадобиться:*

- великий друшляк із металевої сітки — для промивання сировини та бланшування її в окропі, а також для проціджування й протирання;
- часте сито і марля — для проціджування, протирання й віджимання соку вручну;
- гострі кухонні ножі, фігурні ножі — для очищування плодів і нарізання;
- дерев'яний товкач — для розминання ягід та утрамбовування шинкованої капусти;
- тертка, ручна шатківниця, м'ясорубка й часниковий прес — для подрібнення сировини;
- металеві й дерев'яні ложки, шумівка й розливна ложка — для варіння і розфасовування по банках.

*Дрібниці, без яких тобі буде складно обійтися:* мірний кухоль, пара склянок (із тонкого скла і гранована), столова й чайна ложки для відмірювання інгредієнтів; кілька кухонних бавовняних або лляних рушників і серветок для обсушування порожніх стерилізованих банок і закутування наповнених, паперові рушники для обсушування вимитої сировини; а також щільна біла тканина (або марля в кілька шарів) для проціджування заливок і накривання солінь. І найголовніше — тобі обов'язково знадобиться багато скляних банок різних об'ємів і з різними кришками (докладніше про це читай у розділі «Тара для домашніх заготувань»), у яких ти і зберігатимеш більшу частину своїх заготівель.

## ЯКІ СПЕЦІАЛЬНІ ПРИСТОСУВАННЯ ТОБІ ПОТРІБНІ, А ЯКІ МОЖУТЬ ЗНАДОБИТИСЯ

Насамперед ітиметься про пристосування, спеціально призначені для потреб консервування. Якщо ти хочеш заготувати компот, зварити варення або законсервувати огірочки з помідорчиками, тобі не обійтися без найважливішого для заготівника



перець, цукор, товчений часник, усе добре перемішай, потім додай шпик і знову перемішай. Отриманий фарш постав на 1 добу в холодильник. Охолодженим фаршем швидко наповни сухі свинячі або яловичі тонкі кишки, роблячи ковбаси у вигляді прямих батонів завдовжки близько 30 см. Зав'яжи батони з обох кінців і підвісь у провітрюваному приміщенні для висихання. Під час сушіння луканку кілька разів пресуй качалкою (кожні 2—4 дні), доки батони не стануть пласкими. Коли луканка добре висохне, загорни кожний батон у папір і поклади на зберігання, посипавши деревною золою або сухою стружкою. Цю ковбасу можна зберігати в прохолодному сухому місці 6—8 місяців.

**До речі,** луканку можна готувати і з суміші свинячого м'яса з яловичиною або телятиною, взятих у рівних кількостях. У цьому випадку, крім зазначених у рецептурі прянощів та спецій, потрібно додати у фарш 1 склянку білого виноградного вина.

### *Литовська домашня ковбаса*



5 кг напівжирної свинини, 1 кг сала (хребтовий шпик), 150 г солі, по ½ ч. ложки меленого запашного й чорного перцю, 2 цибулини, близько ½ склянки кип'яченої води кімнатної температури, підготовані свинячі кишки (черева)

Підготоване м'ясо пропусти через м'ясорубку, сало наріж шматочками розміром 1×0,5 см. Цибулю очисть, дрібно наріж і пасеруй на свинячому жирі. Подрібнене м'ясо змішай із сіллю й прянощами, додай сало і, обережно помішуючи, потроху додавай воду. Отриманим фаршем набий підготовані кишки, зав'яжи їх з кінців. Для того щоб кишки під час смаження не полопалися, ковбасу попередньо опусти на 2 хв у киплячу воду, потім обсуши, обваляй у борошні і смаж у духовці або в закритій сковороді на плиті.

**До речі,** литовську домашню ковбасу ти можеш підготувати для зберігання так само, як і українську.



## Післямова

От і скінчилася чергова моя книжка. А чи не відзначити мені її закінчення міні-бенкетом на свою честь? Зараз швиденько накидаю меню — і до діла. Хоча краще я робитиму все водночас. Спочатку завантажую в чашу блендера інгредієнти для пирога: по склянці варення, молока й цукру, яйце, борошно й соду, погашену оцтом, — коротше кажучи, все за рецептом «Експрес-пиріг «Гості на порозі»» з третього розділу. Нехай блендер працює, а я ввімкну духовку й дістану силіконову форму. Ось і тісто готове. Виллю його у форму й поставлю в духовку. Тепер у мене є аж 40 хв на приготування до мого бенкету. Приготую-но я один зі своїх улюблених салатів. Тим більше, як на те, в холодильнику від учора лежить шматок ароматної телятинки, відвареної з сушеним коренем любистку. Найскладніше з того, що на мене чекає, — замаринувати цибулю. Саме залишилась у мене в холодильнику половинка великої червоної цибулини. Наріжу її тоненькими півкільцями, покладу їх у мисочку, додам ложечку сирого джему з хеномелесу (ти ж пам'ятаєш, що так зветься японська айва?), перемішаю і накрию блюдечком. А поки цибулька з айвою домовляються (на це піде десь хвилин 15), я очищу дайкон і вийму м'ясо з холодильника. Дайкон наріжу тоне-е-енькими скибочками, а м'ясе мале-е-енькими кубиками. І скибочки, і кубики, і цибульку з хеномелесом я змішаю в салатниці, трохи посолою й побризкаю оливковою олією. Поки те та се — настав час виймати пиріг з духовки. Тепер залишилося тільки налити в чарочки смородинової



настояночки й покликати до столу коханого чоловіка. Лесть не забула: треба пиріг чим-небудь змазати. Що в мене там у холодильнику? Порічкове желе, мед із кульбаб, обліпиховий мед, сирий журавлиновий джем, сирий лимонний джем... Так я ще довго вибиратиму! Посиплю я ліпше ще теплий пиріг ароматною зацукрованою апельсиновою цедрою. Він зігріє її своїм теплом, а вона вміє і запахне ще сильніше. І цей божественний запах наповнить собою не лише кухню, але й усю квартиру. Чим не сигнал до столу?! Ось і чоловік на запах завітав. Зараз тільки чайник поставлю, і побенкетуємо. Усього якась годинка — і мій імпровізований міні-бенкет уже готовий. Як чудово, що в мене завжди під рукою такі гарні заготування!





## Література та інші джерела

1. *Молоховець Е.* Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем 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. *Похлебкин 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.* Домашнее 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. *Зубков О. І.* Аптека на вашем столе. — К., 1989.
17. *Смоляницкая С.* Закуски и холодные блюда. — София: Медицина и физкультура, 1990.
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. *Клиновецька З.* Страви й напитки на Україні. — К.: Час, 1991.
29. *Забитые рецепты.* — Х.: Простор, 1991.
30. *Клявина 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. *Домаиные 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. *Домаиные разносолы*. — Х.: Прапор, 1995.
40. *Бруннек 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-vkysno.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/pechena-rassole-recept/>  
<http://tajine.ru/page-21.html>  
<http://vkusnoe.info/zagotovki-iz-miyasapnicy-ryby-gribov/>  
<http://fermer02.ru/rezept/zagotovki/5236-ikra-kabachkovaya.html>  
<http://sabyrna.ru/shipovnik-poleznye-svoystva.html>  
[www.Eda-server.ru](http://www.Eda-server.ru)  
<http://karakvai-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)



## Зміст

Від автора .....	8
<b>Розділ 1. Пам'ятка-гlossарій найнеобхіднішого для заготівника-початківця .....</b>	<b>8</b>
Інвентар першої необхідності. ....	8
Який посуд і кухонне начиння знадобляться тобі насамперед. ....	8
Які спеціальні пристосування тобі потрібні, а які можуть знадобитися .....	9
Запаси першої необхідності, їхнє призначення та грамотне застосування .....	12
Які продукти завжди мають бути в запасі у заготівника. ....	12
Як правильно використовувати сіль, цукор, оцет і прянощі, готуючи заливки. ....	20
Сировина для твоїх заготувань .....	24
Як правильно обробити сировину перед консервуванням. ....	24
Як вилучити все зайве й неїстівне .....	26
Як і навіщо треба наколювати та бланшувати плоди .....	28
Як позбавити нітратів приготовану для консервування сировину .....	29
Тара для домашніх заготувань .....	31
Які банки та кришки найкраще підійдуть для твоїх заготувань ...	31
Якими способами можна стерилізувати банки та кришки. ....	34
Термічна обробка й закупорювання домашніх заготувань .....	38
Як стерилізувати й пастеризувати домашні заготування .....	39
Як правильно закупорювати банки. ....	44





Технічний прогрес у домашньому консервуванні . . . . .	46
Як сушити зелень, корені, фрукти, овочі та ягоди в мікрохвильовій печі й аерогрилі . . . . .	47
Як стерилізувати порожні банки за допомогою мікрохвильової печі, пароварки, посудомийної машини й аерогриля . . . . .	49
Як консервувати за допомогою скороварки, мікрохвильової печі й аерогриля . . . . .	52
Як варити варення або джем у мікрохвильовій печі, хлібпечі й аерогрилі . . . . .	55
<b>Розділ 2. Календар перманентної заготівельної кампанії для справжніх любителів і щирих фанатів цієї захопливої справи . . . . .</b>	<b>59</b>
Потренуйся на весняних квітах і травах, або Абетка заготівника корисної весняної смакоти . . . . .	60
Заготовлюємо першу весняну зелень . . . . .	61
Не забудьмо запастися первоцвітами . . . . .	84
Звернімося по допомогу до дерев і кущів . . . . .	94
Відірвися на повну в час літнього розмаю, або Абетка заготівника корисної літньої смакоти . . . . .	102
Віддай належне щедрості осені, або Абетка заготівника корисної осінньої смакоти . . . . .	223
Розслабся та отримай задоволення від недарма прожитих весни, літа й осені, або Абетка заготівника корисної зимової смакоти . . . . .	332
Готуємо цитрусові про запас . . . . .	333
Перевіримо й реанімуємо припаси . . . . .	348
<b>Розділ 3. Що припасеш, те й на стіл понесеш, або Кулінарна книга справжнього заготівника . . . . .</b>	<b>355</b>
Кілька корисних порад про те, як приготувати щось смачненьке, використовуючи звичайні заготування в незвичний спосіб . . . . .	356
Порада № 1. Поєднуй непоєднуване . . . . .	356
Порада № 2. Підмінюй поняття . . . . .	359
І у будень, і у свято треба смачно готувати . . . . .	366
Закуси й салати . . . . .	366
Борщі й супи . . . . .	383
Основні страви й гарніри повсякденної і святкової кухні . . . . .	392
Соуси . . . . .	406



## Домашні заготівлі без клопоту цілий рік

Хліб, пироги та інша випічка . . . . .	413
Солодкі страви, десерти й напої. . . . .	420
<b>Розділ 4. Народний календар домашніх заготівель із м'яса й сала . . . . .</b>	<b>425</b>
Вибираємо сировину для твоїх м'ясних заготовувань . . . . .	427
Як визначити доброякісність свинини, яловичини й телятини . . . . .	428
Як не помилитися, вибираючи свіжу птицю та кролів . . . . .	430
Як вибрати найкраще сало для засолення й копчення. . . . .	431
Як дібрати якісні складники для засолювальної суміші . . . . .	434
Солимо, в'ялимо й сушимо . . . . .	436
Як солити сало . . . . .	436
Як сушити і в'ялити м'ясо . . . . .	443
Коптимо . . . . .	446
Головні секрети копчення в домашніх умовах . . . . .	447
Як коптити сало і м'ясо. . . . .	449
Як коптити свійську птицю й кролів . . . . .	460
Заготовлюємо домашні м'ясні консерви . . . . .	466
Головні секрети заготівлі та зберігання м'ясних консервів у домашніх умовах. . . . .	467
Рецепти м'ясних консервів для домашнього виготовлення . . . . .	470
Робимо домашні ковбаси. . . . .	474
Головні секрети виготовлення домашніх ковбас . . . . .	475
Як правильно обробляти, готувати та зберігати кишки . . . . .	477
Рецепти ковбас для домашнього виготовлення. . . . .	481
<b>Післямова . . . . .</b>	<b>488</b>
<b>Література та інші джерела . . . . .</b>	<b>490</b>

Видання для організації дозвілля

**СОКОЛ Ірина Олексіївна**  
**Домашні заготовки без клопоту цілий рік**

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

Підписано до друку 15.04.2012. Формат 84x108/32. Друк офсетний.  
Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 26,04. Наклад 15 000 пр. Зам. № .

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

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

**Видавництво Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»**  
**www.trade.bookclub.ua**

---

**ГУРТОВИЙ ПРОДАЖ КНИГ ВИДАВНИЦТВА**

**ХАРКІВ**

**ДП з іноземними інвестиціями**  
**«Книжковий Клуб “Клуб Сімейного**  
**Дозвілля”»**

61140, г. Харків-140,  
просп. Гагаріна, 20-А  
тел/факс +38 (057) 703-44-57  
e-mail: [trade@bookclub.ua](mailto:trade@bookclub.ua)  
[www.trade.bookclub.ua](http://www.trade.bookclub.ua)

**Одеський підрозділ**

65063, м. Одеса, вул. Арміїська, 8-В  
тел. +38 (048) 776-07-67  
e-mail: [odessa@bookclub.ua](mailto:odessa@bookclub.ua)

**КИЇВ**

**ПП «Букс Медіа Тойс»**

04655, м. Київ, просп. Московський, 10-Б, оф. 33  
тел. +38 (044) 351-14-39,  
+38 (067) 572-63-34,  
e-mail: [booksmt@rambler.ru](mailto:booksmt@rambler.ru)

**ЗАПОРІЖЖЯ**

**ФОП Савчук Ю.Д.**

69057, м. Запоріжжя, вул. Седова, 18  
тел. +38 (050) 347-05-68  
e-mail: [vega\\_center@i.ua](mailto:vega_center@i.ua)

**ДОНЕЦЬК**

**ТОВ «ІКЦ “Кредо”»**

83096, м. Донецьк,  
вул. Куйбишева, 131-Г  
тел. +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92, +38 (062) 348-37-86  
e-mail: [fenix@kredo.net.ua](mailto:fenix@kredo.net.ua)  
[www.kredo.net.ua](http://www.kredo.net.ua)

---

**Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»**

**служба роботи з клієнтами:**

тел. +38 (057) 783-88-88

e-mail: [support@bookclub.ua](mailto:support@bookclub.ua)

Інтернет-магазин: [www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

«Книжковий клуб», а/с 84, Харків, 61001

---

**Сокол І. О.**

**С59** Домашні заготовки без клопоту цілий рік / І. О. Сокол ; пер. з рос. Р. Ставицький. — Харків : Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», 2013. — 496 с.

ISBN 978-966-14-5216-8

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 заготовки урізноманітять ваш стіл і забезпечать необхідними вітамінами на цілий рік.

УДК 641/642  
ББК 36.991