



БЫСТРОЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ ХОЛОДНОЕ И ГОРЯЧЕЕ

Более 700 рецептов вкуснейших домашних заготовок, для приготовления которых не потребуется много времени и сил: горячий и холодный способы быстрого консервирования хрустящих огурцов и пряных помидоров, аппетитных салатов, нежной икры, лечо, всевозможных закусок и, конечно же, разнообразных сладких компотов, душистого варенья и желе из фруктов и ягод. Кроме традиционных, в каждом разделе есть рецепты супербыстрого консервирования в СВЧ-печи и духовке, требующие от вас минимального участия. Благодаря этой книге зимой на вашем столе всегда будут аппетитные домашние разносолы!

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-3561-3



9 785991 035613

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-0520-8



9 786171 1205208



БЫСТРОЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ



БЫСТРОЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ ХОЛОДНОЕ И ГОРЯЧЕЕ

ОВОЩИ + ГРИБЫ + ЗЕЛЕНЬ

ФРУКТЫ + ЯГОДЫ

ЛЕТНИЙ ДЕНЬ ВСЮ ЗИМУ КОРМИТ!

- Овощные салаты, ассорти, закуски
- Вяленые овощи и фрукты
- Соусы, аджики, приправы
- Маринование, квашение, соление овощей и грибов



БЫСТРОЕ
КОНСЕРВИРОВАНИЕ
ХОЛОДНОЕ И ГОРЯЧЕЕ

ОВОЩИ ♦ ГРИБЫ ♦ ЗЕЛЕНЬ

ФРУКТЫ ♦ ЯГОДЫ

ЛЕТНИЙ ДЕНЬ ВСЮ ЗИМУ КОРМИТ!

ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2016

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
Б95



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

Дизайнер обложки *Юлия Сорудейкина*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

**Швидке консервування.
Холодне і гаряче. Овочі, гриби,
зелень, фрукти, ягоди**
(російською мовою)

Укладач
КУЗЬМИНА Ольга Олександрівна

Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкина*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *О. В. Супрунок*

Підписано до друку 01.04.2016.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Futura». Ум. друк. арк. 15,12.
Наклад 25000 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 друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

**Быстрое консервирование.
Холодное и горячее. Овощи, грибы,
зелень, фрукты, ягоды**

Составитель
КУЗЬМИНА Ольга Александровна

Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *О. В. Супрунок*

Подписано в печать 01.04.2016.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Futura». Усл. печ. л. 15,12.
Тираж 25000 экз. Зак. №

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: corp@bookclub.ua

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

- © DepositPhotos.com / sarsmis, ddsign_stock, rezkr, belchonock, Wiktory, обложка, 2016
- © Книжний Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016
- © Книжний Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016
- © ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2016

ISBN 978-617-12-0520-8 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3561-3 (Россия)



ВВЕДЕНИЕ

В этой книге собраны рецепты вкусных домашних заготовок, для приготовления которых не потребуется много усилий. Здесь вы найдете множество способов консервирования вкуснейших маринованных огурчиков и помидорчиков, аппетитных салатов, нежной икры, лечо, всевозможных закусок, которые подойдут даже для праздничного стола, а также различных традиционных солений, квашений и, конечно же, разнообразных сладких заготовок из фруктов и ягод.

Секрет успешных домашних заготовок, которые отлично хранятся, заключается в соблюдении нехитрых правил. Прежде всего, это чистота. Банки и крышки для заготовок необходимо тщательно вымыть. Для этого лучше использовать раствор пищевой соды (10 г соды на 1 л воды), так как сода, в отличие от магазинных моющих средств, не обладает запахом и хорошо выполаскивается. Некоторые хозяйки используют вместо соды горчичный порошок, он тоже прекрасно очищает банки. Тщательно вымытые банки необходимо стерилизовать. Делать это можно с помощью пара, надев банку на носик кипящего чайника и подержав 15–20 мин. Такой способ подойдет для банок небольшого объема. Большие банки удобно стерилизовать, используя специальную крышку с отверстием. Ее необходимо положить на кастрюлю с кипятком, сверху установить банку горлышком в отверстие и держать 15–20 мин. Стерилизацию можно считать завершенной, когда по стенкам банки начнет активно стекать вода.

Эти способы хороши, когда необходимо стерилизовать небольшое количество банок. Чтобы стерилизовать сразу несколько банок, удобно использовать духовку. Чистые сухие банки необходимо установить на решетку или противень в холодной духовке. Медленно нагреть духовку до 150 °С, выключить и дать банкам остыть.

Банки небольшого объема также можно стерилизовать в микроволновой печи. Для этого в банки необходимо налить немного воды и нагревать их в микроволновой печи при максимальной мощности 2–3 мин. При этом нельзя допускать, чтобы вода выкипела.

Крышки для консервирования также необходимо тщательно вымыть и стерилизовать — опустить их в кипящую воду на несколько минут.

Еще один способ — стерилизация банок и крышек с помощью спирта, водки или уксуса. Способ удобен для банок небольшого объема с завинчивающимися крышками. В чистую сухую банку нужно влить 50 мл спирта или уксуса, закрыть крышкой и энергично встряхнуть, чтобы жидкость смочила все поверхности. Затем спирт или уксус вылить

БЫСТРОЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ

(его можно повторно использовать для стерилизации других банок). При использовании уксуса необходимо соблюдать осторожность, чтобы не вдохнуть его пары.

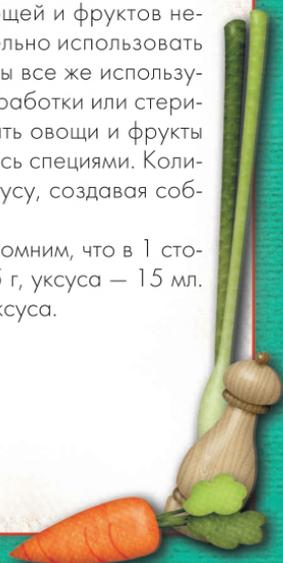
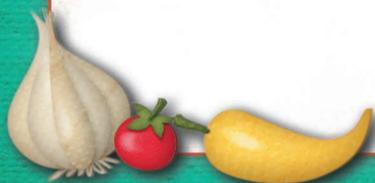
Наполненные овощами или фруктами банки чаще всего стерилизуют в кипятке. На дно большой кастрюли укладывают полотенце (или тканевую салфетку). На него ставят банки, чтобы они не касались друг друга. В кастрюлю наливают воду той же температуры, что и содержимое банок (иначе банки лопнут). Вода должна доходить до плечиков банок, не выше, чтобы при кипении она не попадала внутрь. С этой же целью банки накрывают крышками. В рецептах указано время стерилизации для банок стандартных объемов, в других случаях его нужно соответственно увеличить или уменьшить. Кроме того, можно стерилизовать заполненные банки в духовке. Для этого их нужно установить на решетку или противень, поместить в теплую духовку, постепенно довести температуру до 120 °С и держать там столько, сколько указано в рецепте. Этот способ применим для стерилизации салатов и икры. Горячие банки необходимо доставать из духовки, обернув их сухим полотенцем, ставить только на сухую и теплую поверхность, иначе они могут треснуть.

Закупоренные банки рекомендуется хорошо укутать для самостерилизации. Многие хозяйки обходятся вовсе без стерилизации, особенно если в рецепте применяются многократные заливки кипятком или используется большое количество уксуса.

Тщательной подготовки требует и сырье. Овощи необходимо тщательно вымыть, корнеплоды очистить. Фрукты и ягоды (за исключением малины) тоже необходимо хорошо вымыть. Грибы рекомендуется замочить перед чисткой, чтобы избавиться от песка и грязи, а затем еще раз вымыть после чистки. Поврежденные участки у овощей и фруктов необходимо срезать. Для консервирования нежелательно использовать овощи с признаками гниения, а если такие продукты все же используются — следует увеличить время их термической обработки или стерилизации. Для маринования рекомендуется подбирать овощи и фрукты одного размера, чтобы они равномерно пропитались специями. Количество и состав специй можно менять по своему вкусу, создавая собственные кулинарные шедевры.

Ингредиенты в рецептах указаны в граммах. Напомним, что в 1 столовой ложке помещается: соли — 30 г, сахара — 25 г, уксуса — 15 мл. А в 1 чайной ложке — 10 г соли, 8 г сахара и 5 мл уксуса.

Приятного и легкого вам приготовления!



МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ, ФРУКТЫ И ГРИБЫ

🌿 Консервированные огурцы в СВЧ-печи 🌿

1,2—1,5 кг огурцов, 2 зонтика укропа, 20 г корня хрена, 20 г чеснока,
30 мл водки, по 6 горошин душистого и черного перца

Для рассола: 1 л воды, 30 г соли, 10 г сахара



Рецепт рассчитан на 2 банки объемом 1 л. Огурцы предварительно замочить на 2 ч. На дно стерилизованных банок уложить по зонтику укропа, кусочки корня хрена, горошины перца, очищенный чеснок. Плотно выложить огурцы. Для рассола воду довести до кипения, снять с огня, растворить в ней соль и сахар. Влить в банки, не доливая до края 2 см. Поставить банки в СВЧ-печь на 3—5 мин при максимальной мощности. Рассол в банках должен закипеть, точное время зависит от мощности СВЧ-печи. Как только жидкость закипит, банки вынуть, влить в каждую по 15 мл водки. Сразу же закатать, перевернуть и дать остыть.



Консервированные огурцы

1,8—2,2 кг огурцов, 50 г чеснока, листья черной смородины, вишни и хрена, 6—7 горошин черного перца, семена укропа

Для маринада: 60 г соли, 100 г сахара, 70 мл 9%-ного уксуса



Рецепт рассчитан на банку объемом 3 л. Огурцы предварительно замочить на 2 ч. На дно банки выложить ошпаренные листья смородины, вишни и хрена. Плотно уложить огурцы, добавить очищенный чеснок и специи. Залить кипятком, накрыть крышкой и оставить до остывания. Воду слить, добавить в нее соль и сахар, довести до кипения, влить уксус. Сразу же залить горячий маринад в банку и закатать ее крышкой. Укупать до полного остывания.

Огурцы в виноградных листьях

1,5—1,8 кг огурцов, виноградные листья

Для маринада: 1 л воды, 300 мл яблочного сока, 50 г сахара, 50 г соли



Огурцы ошпарить кипятком и сразу же опустить в холодную воду. Виноградные листья ошпарить. Каждый огурец завернуть в виноградный лист и уложить в стерилизованную банку. Довести до кипения воду с соком, солью и сахаром. Влить кипящий маринад в банку, оставить на 15—20 мин. Затем маринад слить, снова довести до кипения, влить в банку и сразу же закатать. Дать остыть и убрать на хранение.

Консервированные огурцы с пряной зеленью

1,8—2 кг небольших огурцов, по 4—5 веточек укропа, петрушки, зеленого базилика, сельдерея, 1 веточка мяты, 2 листа хрена, по 6—8 листьев вишни и дуба

Для рассола: 1 л воды, 50 г соли



Огурцы предварительно замочить на 2 ч. Пряную зелень разделить на 3 части. Выложить $\frac{1}{3}$ зелени на дно сухих стерилизованных банок. Наполнить банки огурцами до половины, уложить еще $\frac{1}{3}$ зелени и снова выложить огурцы. Накрыть оставшейся зеленью. Банки с огурцами залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить, довести до кипения и снова влить в банки. В третий раз в воду добавить соль. Влить рассол в банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Огурцы, маринованные в огуречной массе

1,2—1,4 кг небольших огурцов, 20 г корня хрена, 5—6 горошин черного перца, листья черной смородины, листья хрена, семена укропа

Для маринада: 1—1,2 кг крупных огурцов, 50 г чеснока, 50 г соли, 20 г сахара, 45 мл 9%-ного уксуса



Крупные огурцы и чеснок натереть или измельчить в блендере. Добавить соль, сахар, уксус и оставить на 30—40 мин, чтобы масса пустила сок. На дно стерилизованных банок уложить листья смородины и хрена, тертый корень хрена, семена укропа и перец горошком. Выложить небольшие огурцы. Залить огуречной массой, чтобы не осталось пустот. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 12—15 мин. Закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Огурцы острые с хреном

2 кг огурцов, 50—60 г корня хрена, 10 г перца чили, листья хрена
Для рассола: 1,4—1,5 л воды, 60 г соли, 30 г сахара, щепотка семян укропа



Рецепт рассчитан на 3 банки объемом 1 л (или 1 банку объемом 3 л). Огурцы предварительно замочить на 2 ч. Корень хрена нарезать тонкой соломкой, перец чили — кольцами. На дно подготовленных банок выложить листья хрена. Сверху выложить огурцы, перекладывая нарезанными хреном и чили. Залить банки кипятком до самого верха, оставить на 15 мин. Слить воду, довести до кипения и снова влить в банки на 15 мин. В воду, слитую с огурцов, добавить семена укропа, соль и сахар, довести до кипения и прогреть 1 мин. Влить рассол в банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Огурцы, маринованные холодным способом с горчицей

2 кг огурцов, 2—3 зонтика укропа, 1 лист хрена, 5—6 листьев черной смородины, 7—8 листьев вишни, 20 г чеснока, 5 г горчичного порошка

Для рассола: 1 л воды, 100 г соли



Тщательно вымыть огурцы и листья. На дно чистой банки положить листья, укроп и чеснок. Сверху плотно выложить огурцы. Соль растворить в теплой воде. Влить рассол в банку, посыпать горчичным порошком. Банку накрыть крышкой, поставить на поднос или тарелку, оставить при комнатной температуре на 4—5 дней. За это время на огурцах появится легкий налет. Слить жидкость с огурцов. Залить холодной водой и снова слить, чтобы удалить весь налет. Снова залить огурцы холодной водой, чтобы она немного выплеснулась (в банке не должно остаться пузырьков воздуха). Соль больше добавлять не нужно. Банку закатать и хранить в холодном месте. Периодически проверять, чтобы крышки не вздулись. Огурцы будут готовы через месяц.

Огурцы с морковью сладкие

1,5—1,8 кг огурцов, 100 г моркови, 20 г острого перца,
зонтики укропа, лавровый лист, черный перец

Для маринада: 1 л воды, 50 г соли, 150 г сахара, 150 мл 9%-ного уксуса



Огурцы предварительно замочить на 2 ч. Морковь и острый перец нарезать кружочками и уложить на дно подготовленных банок. Сверху выложить огурцы и специи. Для маринада довести до кипения воду с солью и сахаром, снять с огня и добавить уксус. Влить горячий маринад в банки. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10 мин, 2 л — 15 мин, 3 л — 25 мин. Банки закатать, перевернуть, дать остыть и убрать на хранение.

Огурцы, маринованные в огуречном соке

1,2—1,5 кг небольших огурцов, 20 г чеснока, 20—25 г корня хрена,
1 лист хрена

Для маринада: 1 л огуречного сока, 30 г соли, 20 мл 9%-ного уксуса



На дно стерилизованных банок выложить лист хрена, чеснок и корень хрена, нарезанный кружочками. Плотно заполнить банку огурцами. Залить кипятком, оставить на 10 мин, затем воду слить. Довести до кипения огуречный сок с солью, снять с огня и влить уксус. Залить горячим маринадом банки с огурцами, закатать, перевернуть и оставить до остывания.

Огурцы «Изумрудные»

2 кг огурцов, чеснок, пряная зелень и специи по вкусу

Для маринада: 1,5 л воды, 50 г соли, 75 г сахара,
10 г лимонной кислоты, 50 мл водки



Огурцы обдать кипятком и сразу же опустить в очень холодную воду. Уложить плотно в банку объемом 3 л, перекладывая пряной зеленью и чесноком, добавить специи. Для маринада растворить в кипящей воде соль, сахар и лимонную кислоту. Залить кипящим маринадом огурцы, оставить на 5 мин. Слить жидкость, довести до кипения и снова влить в банку на 5 мин. Слить, довести до кипения. Влить кипящий раствор в банку, добавить водку и закатать.

Огурцы в щавелевом маринаде

1,5 кг огурцов, 15 г чеснока, по 5 листьев черной смородины
и вишни, 2 зонтика укропа

Для маринада: 800 мл воды, 400 г листьев щавеля,
50 г соли, 30 г сахара



МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ,
ФРУКТЫ И ГРИБЫ



Огурцы предварительно замочить на 2 ч. Затем выложить их в банки, перекладывая чесноком, укропом и листьями смородины и вишни. Залить кипятком, оставить на 15 мин, слить. Для маринада щавель очень мелко нарезать, залить водой, довести до кипения. Добавить соль и сахар. Влить кипящую смесь в банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Огурцы кисло-сладкие

600—650 г огурцов, 30 г репчатого лука, 10 г чеснока, 15—20 г зелени укропа и петрушки, 3—4 горошины перца, 2 бутона гвоздики, 1 лавровый лист

Для маринада: 1 л воды, 75 г сахара, 45 г соли, 50 мл 9%-ного уксуса



Количество ингредиентов рассчитано на банку объемом 1 л. Огурцы предварительно замочить на 2 ч. Затем выложить их в банку, перекладывая нарезанным луком, чесноком и зеленью, добавить специи. Для маринада довести до кипения воду с солью и сахаром. В банку влить уксус, залить горячим маринадом. Накрыть крышкой. Стерилизовать 8—9 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Маринованные огурцы

600—650 г огурцов, 20—30 г репчатого лука, 10 г чеснока, 15—20 г зелени (укроп, эстрагон, базилик), 1 лист хрена, 1 лавровый лист, 2—3 горошины черного перца, 15 мл 9%-ного уксуса

Для рассола: 1 л воды, 60 г соли, 25 г сахара



Рецепт рассчитан на банку объемом 1 л. На дно банки налить уксус, положить нарезанный кольцами лук, чеснок, зелень и специи. Наполнить банку огурцами. Довести до кипения воду с солью и сахаром. Залить кипящим рассолом огурцы. Накрыть банку крышкой, стерилизовать 7—8 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Огурцы как бочковые

2 кг огурцов, 20 г чеснока, 10—15 г корня хрена, 2 зонтика укропа, листья хрена и черной смородины, 5 г дубовой коры, перец горошком

Для рассола: 1 л воды, 60 г соли



Огурцы предварительно замочить на несколько часов. На дно банок, ошпаренных кипятком, положить листья черной смородины, нарезанный корень хрена, чеснок, зонтики укропа, дубовую кору, перец. Наполнить банку огурцами, накрыть листом хрена. Для рассола довести до кипения воду с солью, остудить. Влить холодный рассол в банки, накрыть их марлей и поставить на поднос. Оставить для



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключение позволим дать совет. Подпишите банки со своими заготовками, указав, по какому рецепту вы их готовили. Тогда в дальнейшем вы сможете определить самый вкусный, понравившийся вашей семье вариант заготовок на зиму. Если какой-то рецепт вызывает у вас сомнения, приготовьте для пробы половину порции. Попробовав заготовку, скорректируйте рецепт по своему вкусу.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Маринованные овощи, фрукты и грибы.....	5
Моченые, квашеные, соленые овощи, фрукты и грибы	77
Вяленые овощи и фрукты.....	105
Консервированные салаты, закуски, соте, лечо.....	115
Консервированная икра из овощей и грибов.....	155
Соусы, кетчупы, аджика.....	176
Зимние полуфабрикаты.....	205
Компоты из фруктов и ягод.....	211
Фрукты и ягоды в собственном соку	218
Свежие плоды, перетертые с сахаром	221
Варенье.....	225
Джемы.....	247
Повидло	260
Конфитюры.....	264
Желе	271
Мармелад.....	275
Цукаты.....	282
Заключение.....	288

