

Пикантные помидоры и пряные огурчики, икра из баклажанов и кабачков, варенья и джемы, сладкие цукаты, соленые, маринованные и моченые фрукты и овощи — настоящие кулинарные сокровища! Консервирование с помощью мультиварки, с лимонной кислотой и аспирином, в растительном масле, уксусе, меде — все блюда получатся невероятно вкусными и полезными.

В этой книге собраны рецепты проверенных домашних заготовок, практические советы и рекомендации о том, как правильно:

- солить и квасить,
- мариновать,
- вялить и сушить,
- замораживать овощи и фрукты.

Приятным бонусом станут оригинальные рецепты:

- мед из виноградного сока,
- яблочная горчица,
- пастила из бузины,
- и многое другое.

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-5078-9



9 786171 125078 9

Домашнее консервирование
ЗАСОЛКА • КВАШЕНИЕ • МОЧЕНИЕ • СУШКА • ЗАМОРОЗКА

Домашнее консервирование

ЗАСОЛКА • КВАШЕНИЕ • МОЧЕНИЕ
СУШКА • ЗАМОРОЗКА

БОНУС
48
НАКЛЕЕК НА
БАНКИ



УДК 641/642
Д66



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

Дизайнер обложки *Александр Шукалович*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

**Домашнє консервування. Засолка.
Квашення. Мочіння. Сушка**
(російською мовою)

**Домашнее консервирование. Засолка.
Квашение. Мочение. Сушка. Заморозка**

Укладач *Попович Наталія*

Составитель *Попович Наталья*

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *Н. О. Мищенко*
Редактор *Л. Г. Фадєєва*
Художній редактор *А. В. Ачкасова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *О. В. Супронюк*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *Н. А. Мищенко*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *А. В. Ачкасова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *О. В. Супрунюк*

Підписано до друку 03.05.2018.
Формат 84х108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion Pro». Ум. друк. арк. 15,96.
Наклад 15000 пр. Зам. № .

Подписано в печать 03.05.2018.
Формат 84х108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion Pro». Усл. печ. л. 15,96.
Тираж 15000 экз. Зак. № .

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

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

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

Отпечатано согласно
предоставленному оригинал-макету
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-5078-9

- © DepositPhotos.com / Shusha, srapsulsr38, ValentyN_Volkov, yelenaeyemchuk, обложка, 2018
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2018
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2018

ВВЕДЕНИЕ

Каждая хозяйка старается, чтобы на столе всегда были вкусные и полезные блюда, причем желательно, чтобы их приготовление не занимало много времени. Самый простой и быстрый способ организовать перекус, обогатить повседневное меню разнообразными витаминными блюдами или устроить чаепитие с вкусностями — открыть баночку ароматной баклажанной икры, аппетитного лечо, сочных маринованных помидорчиков или вкуснейшего джема.

Чтобы обеспечить семью на весь год полезными запасами, достаточно потратить несколько часов на приготовление солений, квашений, маринадов и компотов. Позже время, расходуемое на заготовки, окупится и сэкономит вам не один час работы на кухне — вы сможете посвятить его общению с близкими и друзьями, любимым занятиям.

Чтобы процесс приготовления консервов был необременительным и занимал как можно меньше времени, нужно заранее подготовить необходимую посуду и инвентарь для консервирования:

- закаточную машинку;
- большую кастрюлю или бак для стерилизации банок;
- большой дуршлаг;
- миски и кастрюли разного объема;
- глубокую сковороду или сотейник;
- мерный стакан;
- кухонные весы;
- мясорубку, блендер или кухонный комбайн;
- терку;
- острые ножи разного размера и кухонные досочки;
- пресс для чеснока, ступку, деревянные и металлические ложки;
- стеклянные банки разного объема.

О подготовке к консервированию тары — банок — нужно поговорить подробнее. Прежде всего банки должны быть целыми, без трещин, сколов и других повреждений. Обязательно нужно провести пальцем по горлышку, проверяя его на отсутствие микросколов.

Крышки лучше использовать из луженой жести. При покупке убедитесь, что в комплекте к крышкам есть уплотняющие резинки, вставляющиеся в специальный паз. Резинки обеспечивают герметичность закатки.

Все чаще в продаже появляются банки с закручивающимися металлическими крышками — они очень просты в применении, но после нескольких открываний-закрываний такая крышка перестает быть герметичной. Также на прилавках можно увидеть банки со стеклянными крышками и металлическими зажимами — они, безусловно, весьма удобные, но кольцо-уплотнитель довольно быстро изнашивается.

Капроновые крышки можно использовать, если заготовку планируется хранить в холодильнике, а также для закупок банок с повидлом, джемом, вареньем, которое варилось в несколько приемов или залито сверху ромом либо коньяком.

Залогом отменного вкуса и возможности длительного хранения консервов является качественное сырье — овощи, фрукты, ягоды, травы, грибы.

Главные правила выбора и обработки сырья для консервирования:

- Продукты должны быть свежими, без повреждений. Незначительные повреждения следует обязательно удалить с частью хорошей мякоти, чтобы в заготовку не попали патогенные бактерии.

- Если есть подозрение, что в плодах и зелени могут находиться насекомые, то такие продукты нужно положить в очень холодную подсоленную воду на 15—20 мин. После того как насекомые всплывут, воду нужно слить, а сырье еще раз ополоснуть в проточной воде.

- Все продукты, предназначенные для консервирования, включая зелень и специи, нужно тщательно мыть в про-

точной воде. Плоды с неровной поверхностью рекомендуется мыть мягкой щеточкой.

- Все инструменты, используемые во время приготовления консервов, должны быть идеально чистыми, а банки и крышки — простерилизованными.

Соблюдая эти несложные правила, вы приготовите вкусные заготовки, которые будут долго храниться и обеспечат вас витаминами на весь год.

Желаем успеха!

СОЛЕНИЕ, КВАШЕНИЕ И МОЧЕНИЕ

Укроп соленый

500 г зелени укропа, 50 г соли

Укроп перебрать, промыть под проточной водой, обсушить. Нарезать не слишком мелко. Подготовить стерильную банку, на дно насыпать слой соли, затем выложить укроп слоями, пересыпая солью и уплотняя. Горлышко банки завязать тканью и оставить при комнатной температуре на 2 дня. Затем укроп в каждой банке засыпать слоем соли толщиной около 8—10 мм, укупорить плотной капроновой крышкой и поставить для хранения в прохладное место.

Щавель с корнями

1 кг листьев щавеля, 200 г корня петрушки или сельдерея, 100 г соли, 1 ч. л. зерен кориандра

Щавель вымыть, обсушить, нарезать не слишком мелко. Корень петрушки или сельдерея вымыть, натереть на средней терке. На дно емкости для засолки насыпать соль, выложить слоями листья щавеля, пересыпая тертыми корнями, семенами кориандра и солью. Сверху посыпать массу солью, накрыть деревянным кругом или тарелкой и поставить гнет. Образующуюся пену снимать, круг периодически ополаскивать подсоленной водой и вытирать насухо. Образовавшийся-

ся рассол слить, процедить, прокипятить и охладить. Щавель переложить в сухие стерильные банки, залить рассолом, плотно укупорить и хранить в прохладном месте.

Петрушка соленая

500 г петрушки, 70 г соли

Петрушку тщательно вымыть, обсушить, нарезать не слишком мелко. По желанию к петрушке можно добавить 10—15 веточек кинзы или 8—10 веточек сельдерея. Подготовить сухие стерильные банки, на дно насыпать слой соли. Измельченную зелень выложить слоями, пересыпая солью, хорошо уплотнить, чтобы выделился сок. Оставить на 1—2 дня при комнатной температуре. Затем засыпать солью слоем около 1 см, плотно укупорить и поставить в прохладное место.

Зелень соленая

1 кг укропа, 1 кг петрушки, зелень сельдерея, корень петрушки или сельдерея, 450—500 г соли, душистый перец по вкусу

Зелень тщательно вымыть, обсушить, нарезать не слишком мелко. По желанию добавить очищенные и натертые на крупной терке коренья, душистый перец. Соль всыпать порциями, перемешивая после каждого добавления. Смесь плотно уложить в сухие стерильные стеклянные банки, герметично укупорить и хранить в холодном месте.

Щавель соленый

500 г щавеля, 40—50 г соли

Щавель вымыть, обсушить на бумажном или хлопковом полотенце, тонко нашинковать. Перемешать с солью (используя для этого эмалированную или стеклянную миску). На дно сухих чистых банок насыпать соль, уложить щавель, хорошо

утрамбовывая. Сверху насыпать соль слоем около 1 см. Банки плотно укупорить и поставить для хранения в прохладное место.

Молодая крапива соленая

500 г молодых листьев крапивы, 50 г соли, ½ ч. л. кориандра

Листья крапивы вымыть, обсушить на бумажном или тканевом полотенце, нарезать не слишком мелко. На дно сухих стерильных банок насыпать соль, выложить крапиву слоями, пересыпая солью и семенами кориандра. Зелень хорошо уплотнить, оставить при комнатной температуре до появления сока. Затем засыпать крапиву солью слоем 5—8 мм, плотно закрыть и хранить в прохладном месте.

Черемша соленая

3 кг черемши, 1 л воды, 50 г соли

Черемшу тщательно промыть в холодной воде, обрезать длинные черешки, обсушить, уложить в емкость для соления. Воду соединить с солью, прокипятить 3—5 мин, затем остудить и процедить. Залить рассолом черемшу, накрыть деревянным кругом, сверху положить небольшой гнет. Образующуюся пену удалять, круг и гнет промывать крепким раствором соли. Через 10—15 дней, когда брожение закончится, переложить черемшу в стерильную банку, залить свежеприготовленным рассолом, плотно укупорить и поставить для хранения в прохладное место.

Чеснок соленый

1 кг чеснока, 1 л воды, 100 г соли

Чеснок перебрать, снять верхний слой шелухи, головки оставить целыми, на зубчики не разделять. Промыть чеснок в хо-

лодной воде, уложить в банки. Залить водой, чтобы она покрывала чеснок. Накрыть банку марлей и оставить на 2—3 дня при комнатной температуре. Воду необходимо менять каждые 8—12 ч. Приготовить рассол: в воду добавить соль, довести до кипения, кипятить 3—5 мин, процедить и остудить. С чеснока слить воду, залить рассолом, плотно укупорить и поставить для хранения в прохладное место.

Чеснок малосольный

1 кг чеснока, 5—6 веточек базилика или сельдерея, 10 веточек укропа, 5—6 листиков смородины, 1 л воды, 80 г соли, 2—3 лавровых листа, черный перец горошком по вкусу

Головки чеснока очистить от шелухи, разделить на зубчики, зубчики очистить. Воду соединить с солью, довести до кипения, процедить и остудить. На дно сухой стерильной банки уложить промытую зелень и специи, на них — очищенный чеснок. Залить приготовленным рассолом. Горлышко банки накрыть марлей, сложенной в два слоя, завязать, оставить в помещении при температуре 15—22 °С. Через 4—5 дней малосольный чеснок готов к употреблению.

Головки чеснока квашеные

3—3,5 кг чеснока, 10 веточек укропа с соцветиями
Для маринада: 2 л воды, 100 мл уксуса, 100 г соли

Головки чеснока очистить от шелухи, не разделяя на зубчики, срезать корешки и ополоснуть в проточной воде. Уложить головки в стерильную емкость для квашения. Укроп вымыть, обсушить, уложить на головки чеснока. Приготовить маринад: в кипящей воде растворить соль, снять с огня и влить уксус. Чеснок залить процеженным холодным маринадом, выдержать 12—14 дней при комнатной температуре, затем перенести для хранения в холодное место.

Лук соленый

1 кг лука, 200 г соли

Лук очистить от шелухи, вымыть, обсушить, нарезать кольцами толщиной около 5 мм. Подготовить сухие стерильные банки, на дно насыпать соль. Уложить сверху слоями нарезанный лук, пересыпая солью, сверху щедро засыпать солью. Банки плотно закрыть и хранить в прохладном месте.

Помидоры соленые натуральные

5 кг помидоров, 500—600 г соли

Помидоры очистить от плодоножек, тщательно вымыть, вытереть насухо. Подготовленные помидоры выложить в емкость для засолки, пересыпая солью. Верхний ряд посыпать солью особенно щедро. Накрыть емкость марлей, положить деревянный круг, установить гнет. Поставить емкость для хранения в прохладное место.

Помидоры соленые пикантные

5 кг помидоров, 60 г острого перца, 60 г укропа, 12 веточек эстрагона, 4—6 листьев черной смородины, 2 листа хрена
Для маринада: 5 л воды, 250—300 г соли

Помидоры тщательно вымыть, удалить плодоножки, обсушить. Перец очистить от плодоножки и семян, нарезать колечками. Зелень вымыть и обсушить. Помидоры уложить в емкость для засолки, перекладывая зеленью и колечками перца. Приготовить рассол: в кипящей воде растворить соль, перемешать и остудить. При приготовлении рассола учитывайте, что для более спелых помидоров нужно брать максимальное количество соли. Залить помидоры рассолом, установить сверху небольшой гнет. Поставить для хранения в холодное место.

Зеленый лук соленый

500 г зеленого лука, 100—120 г соли, растительное масло

Зеленый лук вымыть, обсушить, нарезать кусочками. Подсыпая соль порциями, тщательно перемешать, разминая. Зелень с солью переложить в стерильную банку, сверху налить немного растительного масла. Банку плотно закрыть и поставить в прохладное место.

Соленые помидоры с горчицей

5,5—6 кг помидоров, 100 г укропа, 100 г петрушки, 5 лавровых листьев, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца
Для рассола: *5 л воды, 3 ст. л. сухой горчицы, 180 г сахара, 120 г соли*

Выбрать для засолки чуть зеленоватые твердые помидоры. Удалить плодоножки, вымыть, обсушить. Зелень промыть и обсушить. На дно емкости для засолки положить немного зелени, сверху уложить помидоры, перекладывая слои оставшейся зеленью, лавровыми листьями и перцем горошком. Приготовить рассол: воду вскипятить с солью и сахаром, процедить, остудить, добавить сухую горчицу, перемешать и дать отстояться. Когда рассол станет прозрачно-желтоватым, залить помидоры, установить сверху деревянный круг и поставить гнет. Хранить в прохладном месте.

Соленые помидоры в листьях кукурузы

5 кг помидоров, 15 листиков черной смородины, свежие стебли и листья кукурузы, 300 г соли, специи по вкусу

Для засолки взять небольшой бочонок. Помидоры очистить от плодоножек, вымыть и обсушить. Листья черной смородины вымыть, обдать кипятком, положить на дно бочки. Стебли и листья кукурузы промыть в холодной воде, часть

уложить на дно бочки. Выложить слоями помидоры, пересыпая специями и перекладывая кукурузными листьями. Сверху накрыть помидоры листьями кукурузы и залить охлажденной кипяченой водой. Соль высыпать в мешочек из белого хлопка или марли, положить поверх помидоров на листья кукурузы, чтобы мешочек полностью находился в воде. Сверху накрыть деревянным кругом, установить гнет и поставить емкость для хранения в прохладное место.

Квашеные помидоры с травами

2 кг помидоров, 4 веточки базилика, 10 веточек сельдерея, 10 веточек эстрагона, 8 листьев вишни, 100 г сахара, 40 г соли

Помидоры очистить от плодоножек, вымыть, обсушить, наколоть вилкой возле плодоножки. Зелень вымыть и обсушить. Помидоры выложить в емкость для квашения, перекладывая зеленью, пересыпая сахаром и солью. Сверху накрыть чистой тканью и положить гнет. Выдержать в теплом помещении до появления сока, а после этого поставить для хранения в холодное место.

Огурцы соленые пикантные

5 кг огурцов, 6—8 зубчиков чеснока, корень хрена (4—5 см), 2—3 листа хрена, 100—150 г зелени укропа, 8—10 веточек петрушки, 8—10 веточек сельдерея, 6—8 листиков черной смородины, 1 ч. л. молотого черного перца
Для рассола: 10 л воды, 800—850 г соли

Все зелень тщательно вымыть в проточной воде и обсушить. Зубчики чеснока очистить, разрезать на 2—4 части. Подобрать небольшие огурцы, одинаковые по размеру, вымыть, окунуть на 2—3 мин в кипяток, затем обдать холодной водой, чтобы сохранить цвет и ускорить процесс соления. Выложить огурцы в емкость для засолки, перекладывая чесноком, тертым хреном, зеленью и пересыпая молотым перцем. При-

готовить рассол: в воду добавить соль, довести до кипения и остудить. Залить огурцы рассолом, накрыть чистой марлей или полотном, положить сверху деревянный круг и гнет. Оставить бочку на 1—2 дня при комнатной температуре, затем долить рассол и перенести в прохладное место.

Огурцы малосольные

3 кг огурцов, 4—5 зубчиков чеснока, 15—20 веточек укропа
Для рассола: 1 л воды, 50 г соли, черный и душистый перец горошком

Огурцы вымыть, срезать кончики, обсушить. Зубчики чеснока очистить, крупные разрезать на 2—4 части. Зелень тщательно вымыть, обсушить. На дно емкости для засолки уложить часть зелени и чеснок, сверху — огурцы, накрыть оставшейся зеленью. Приготовить рассол: вскипятить воду с солью и специями, остудить. Залить огурцы рассолом, накрыть емкость тканью и выдержать 3—4 дня при комнатной температуре. Когда рассол приобретет кисловатый вкус, слить его в отдельную емкость, огурцы тщательно промыть в прохладной воде и уложить в стерильные банки со свежей зеленью. Рассол прокипятить, снимая образующуюся пену, залить огурцы. Банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой. Стерилизовать 10—20 мин, затем закатать и остудить. Сначала рассол в банках может быть мутным, но со временем он посветлеет.

Огурцы малосольные с хреном

5 кг огурцов, 2—3 зубчика чеснока, корень хрена (4—6 см), 2 листа хрена, 10 веточек укропа
Для рассола: 1 л воды, 30—40 г соли

Огурцы вымыть, срезать кончики, уложить в холодную воду на 3—4 ч, затем вынуть и обсушить. Зубчики чеснока очистить, крупные разрезать на 2—4 части. Корень хрена натереть

на терке. Зелень вымыть и обсушить. Огурцы уложить в емкость для засолки, перекладывая зеленью, листьями хрена, чесноком и тертым хреном. Приготовить рассол: вскипятить воду с солью, по желанию можно добавить пряности. Залить огурцы рассолом, накрыть емкость и оставить при комнатной температуре на 24—28 ч. Затем огурцы можно вынуть из рассола и подавать на стол.

Соленые огурцы с острым перцем

3 кг огурцов, корень хрена (3—4 см), 50 г острого перца

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли, лавровый лист, черный и душистый перец горошком

Огурцы вымыть, срезать кончики, окунуть в кипяток, затем обдать холодной водой и обсушить. Корень хрена натереть на терке. Острый перец очистить от плодоножки и семян, нарезать колечками. Огурцы уложить в емкость для засолки, перекладывая острым перцем и хреном. Приготовить рассол: воду с солью и душистым перцем довести до кипения, остудить. Залить огурцы охлажденным рассолом, накрыть марлей, положить деревянный круг и небольшой гнет. Выдерживать при комнатной температуре 4—6 дней. Затем рассол слить, процедить, добавить лавровый лист, черный перец, немного горького перца, прокипятить. Огурцы промыть, выложить в стеклянные банки, залить горячим рассолом, закатать и дать полностью остыть. Хранить в прохладном месте.

Огурцы квашеные

1 кг огурцов, 4—6 зубчиков чеснока, 30 г острого перца, 10 веточек укропа, 5 листиков смородины, 5 листиков вишни

Для рассола: 1 л воды, 4 ст. л. соли

Подобрать небольшие, одинаковые по размеру огурцы, вымыть, положить на 2 ч в холодную воду, затем вынуть и обсушить. На дно сухих стерильных банок выложить вымытую

и обсушенную зелень, очищенный чеснок и острый стручковый перец, нарезанный кольцами. Приготовить рассол: в кипящей воде растворить соль, охладить. Залить огурцы рассолом, накрыть, оставить на 3—4 дня. После этого рассол слить, отфильтровать и прокипятить. Огурцы и зелень промыть в холодной проточной воде и залить горячим рассолом. Через 5 мин рассол слить, прокипятить, снова залить огурцы. Процедуру повторить еще 2—3 раза. В последний раз рассол не сливать, банку герметично закатать, тепло укутать и оставить при комнатной температуре для самостерилизации.

Соленые кабачки с травами

2 кг кабачков, 1 ч. л. тертого хрена, 3—5 зубчиков чеснока, 40 г острого перца, 15 веточек укропа, 5 веточек сельдерея
Для рассола: 1 л воды, 50 г соли

Для засолки выбрать маленькие молодые кабачки с нежной мякотью и тонкой кожицей. Кабачки вымыть, удалить плодоножки, разрезать на 2—4 части. Зелень вымыть и крупно нарезать, чеснок очистить. У перца удалить семена и плодоножки, нарезать кольцами. Подготовить стерильные банки. На дно положить $\frac{1}{3}$ пряностей, выложить кабачки, пересыпая оставшимися пряностями. Приготовить рассол: воду вскипятить с солью, дать немного остыть. Банки залить подготовленным рассолом, накрыть крышками, выдержать при комнатной температуре 8—10 дней. Затем при необходимости долить рассол, чтобы он полностью покрывал овощи, и поставить банки для хранения в прохладное место.

Баклажаны соленые

1 кг баклажанов, 15—20 веточек укропа, 1 ст. л. соли

Небольшие спелые, но не перезревшие баклажаны вымыть, срезать плодоножку, разрезать на $\frac{3}{4}$ длины с противоположной стороны. Разрезы натереть солью. Укроп вымыть и обсушить.

Подготовить сухую емкость для засолки, уложить в нее баклажаны, перекладывая укропом и пересыпая солью. Через 10—12 ч, когда баклажаны пустят сок, положить на них деревянный круг и установить гнет. Емкость поставить в прохладное место. Баклажаны можно подавать на стол через 3—4 дня.

Моченые патиссоны с яблоками

1,5 кг молодых патиссонов, 1 кг яблок, 7 листьев лимонника, 7 листьев вишни, 7 листьев черной смородины

Для рассола: 1,5 л воды, 80 г сахара, 2 ч. л. соли, 1 ст. л. ржаной муки

Патиссоны небольшого размера (до 7 см в диаметре) вымыть, разрезать на 4 части. Мелкие патиссоны можно оставить целыми. Яблоки вымыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Листья вымыть, обдать кипятком, обсушить. Патиссоны и яблоки выложить в подготовленную емкость слоями, перекладывая промытыми листьями. Приготовить рассол: соль и сахар растворить в кипящей воде, остудить, осторожно всыпать поджаренную на сухой сковороде муку и тщательно перемешать, чтобы не было комков. Залить рассолом патиссоны и яблоки, накрыть марлей, положить деревянный круг и установить гнет. Поставить емкость в холодное место, при необходимости доливать рассол. Патиссоны готовы, когда прекратится брожение рассола (перестанет образовываться пена).

Соленые баклажаны с чесноком

700—900 г баклажанов, 3—4 зубчика чеснока, лавровый лист, ½ ч. л. соли

Для рассола: 2 л воды, 100 г соли

Баклажаны вымыть, удалить плодоножку и разрезать вдоль на две части. Отварить баклажаны в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и положить под гнет на 1—2 ч, чтобы стекла лишняя вода. Чеснок очистить, крупно нарезать, рас-

тереть с солью в ступке в однородную массу, смазать баклажаны. Подготовить сухие стерильные банки. На дно каждой положить лавровый лист и плотно уложить баклажаны. Приготовить рассол: воду вскипятить с солью, остудить. Баклажаны залить рассолом, банки накрыть крышками и выдерживать при комнатной температуре 5—7 дней, затем перенести в холодное помещение с температурой около 5—8 °С. При подаче соленые баклажаны полить растительным маслом и посыпать измельченной зеленью по вкусу.

Квашеные баклажаны с травами

5 кг баклажанов, 100 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, 100 г зелени эстрагона, 10 веточек базилика

Для рассола: 5 л воды, 2 ст. л. сахара, 300 г соли

Выбрать для квашения баклажаны одинакового размера, небольшие, с нежной мякотью. Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, обсушить, выложить в посуду для квашения, перекладывая промытой и обсушенной зеленью. Сверху плотно накрыть зеленью. Приготовить рассол: в кипящей воде растворить соль и сахар, остудить. Залить баклажаны охлажденным рассолом, верхний слой зелени должен быть полностью покрыт жидкостью. Накрыть посуду марлей, положить деревянный круг и поставить гнет. Первые 2—3 дня держать посуду с баклажанами при комнатной температуре, затем переставить для хранения в холодное место.

Капуста «Болгарская»

20 кг белокочанной капусты, 5 кг краснокочанной капусты

Для рассола: 10 л воды, 8 кг соли

Использовать для засолки небольшие кочаны. Благодаря добавлению краснокочанной капусты рассол приобретет приятный цвет. Кочаны очистить от верхних листьев, кочерыжки у основания разрезать крест-накрест. Подготовить

бочку для засолки с отверстием для слива рассола, уложить кочаны кочерыжками вверх. Приготовить рассол: в воду всыпать соль, довести до кипения, процедить. Остывшим рассолом залить капусту, чтобы она была полностью покрыта жидкостью, сверху установить деревянный круг и гнет. В течение первой недели нужно 3—4 раза слить рассол и залить снова, чтобы капуста просаливалась равномерно. На второй неделе рассол сливать и заливать 2—3 раза, на третьей — 1 раз.

Капуста с солеными огурцами

5 кг капусты, 2 кг соленых огурцов, 10—12 веточек укропа
Для рассола: 3 л воды, 120 г соли, 100 г сахара, специи по вкусу

Капусту очистить от верхних листьев, нашинковать не слишком тонко — полосками шириной 4—6 мм. Плотные соленые огурцы нарезать тонкими кружочками или натереть на крупной терке. Перемешать нашинкованную капусту и огурцы, разложить смесь в сухие стерильные банки вместе с укропом. Приготовить рассол: в воду всыпать соль и сахар, довести до кипения, добавить по желанию специи и кипятить 2—4 мин. Капусту залить рассолом, банки накрыть крышками, стерилизовать 10—15 мин в зависимости от объема. Затем банки укупорить, проверить на герметичность и остудить.

Квашеная капуста с кореньями и перцем

4 кг капусты, 600 г свеклы, 500 г моркови, 200 г корня сельдерея, 200 г сладкого перца, 30—40 г острого перца, 10 веточек сельдерея, 10 веточек укропа, 3 листа хрена
Для рассола: 3 л воды, 3 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара

Свеклу, морковь, сельдерей, сладкий и острый перец вымыть, обсушить. Перец очистить от плодоножек и семян. Все овощи разрезать на 4—6 частей в зависимости от размера. Подготовить емкость для квашения, уложить в нее овощи, перекладывая вымытой и обсушенной зеленью. Сверху на-

крыть овощи оставшейся зеленью. Приготовить рассол: в кипящей воде растворить соль и сахар, охладить, процедить. Овощи залить рассолом, емкость накрыть тканью, установить гнет, оставить на 2—3 дня при комнатной температуре, затем переставить в прохладное место.

Квашеная капуста с огурцами и яблоками

3 кг капусты, 1 кг яблок, 450 г огурцов, 100 г красного сладкого перца, зелень петрушки и укропа, 150 г соли

Капусту очистить от покровных листьев, тонко нашинковать. Яблоки вымыть, обсушить, удалить кожуру и сердцевину, натереть на крупной терке. Огурцы нарезать кружочками. У перца удалить плодоножку и семена, нарезать тонкими полосками. В емкость для квашения плотно уложить овощи и яблоки, перемешивая в процессе укладки и равномерно посыпая солью. Сверху выложить вымытую зелень, накрыть тканью, установить гнет. Оставить емкость при комнатной температуре на 12—14 дней. Ежедневно необходимо снимать пену и прокалывать капусту длинной деревянной шпажкой, чтобы выходили газы. Затем поставить для хранения в прохладное место.

Квашеная капуста с овощами и яблоками

2 кг капусты, 500 г сладкого перца, 500 г яблок, 200 г свеклы, 500 г черешкового сельдерея

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара

Капусту очистить от покровных листьев, тонко нашинковать. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать полосками. Яблоки нарезать ломтиками (можно вместе с сердцевинной). Свеклу очистить, нарезать брусочками. Сельдерей нарезать кусочками длиной 1—2 см. Все ингредиенты аккуратно перемешать, выложить в емкость для квашения, немного утрамбовать. Приготовить рассол: в кипящей

воде растворить соль и сахар, остудить. Овощи залить рассолом, чтобы они были полностью покрыты жидкостью, сверху положить деревянный круг и установить гнет. Поставить емкость в прохладное место.

Квашеная капуста с яблоками и ягодами

5 кг капусты, 600 г моркови, 800 г яблок, 100 г клюквы, 100 г брусники, ½ ч. л. тмина, 120 г соли

Для квашения лучше выбрать поздние сорта капусты. Удалить с кочанов покровные листья, вымыть, обсушить, мелко шинковать. Очищенную морковь натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, разрезать на 2 части, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Смешать капусту с солью, добавить морковь, яблоки, ягоды и тмин. Подготовить емкость для квашения — деревянную бочку, эмалированную кастрюлю или ведро. Нарезанную капусту уложить в тару, слегка утрамбовывая, накрыть тканевой салфеткой, положить деревянный круг и установить гнет. Оставить емкость при комнатной температуре на 7—10 дней. При брожении образуются газы, которые следует регулярно отводить, ежедневно протыкая капусту палочкой в нескольких местах. Также следует регулярно удалять с поверхности пену. Когда рассол станет прозрачным — капуста готова. Капусту нужно переложить в стерильные стеклянные банки, залить рассолом, плотно укупорить и поставить для хранения в прохладное место.

Цветная капуста со специями

10 кг цветной капусты, 10 веточек эстрагона, лавровый лист и душистый перец
Для рассола: 6 л воды, 400—450 г соли

Цветную капусту опустить в подсоленную холодную воду на 2 ч, затем промыть, удалить зеленые листья и разделить на соцветия. Бланшировать в кипящей подсоленной воде 2—3 мин,

переложить в холодную воду, остудить, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Подготовленную капусту выложить в емкость для засолки, перекладывая промытой и обсушенной зеленью и специями. Приготовить рассол: растворить соль в кипящей воде, остудить. Залить капусту рассолом, установить небольшой гнет. Выдержать при комнатной температуре 1—2 дня, затем перенести для хранения в холодное место.

Сладкий перец, засоленный с травами

5 кг красного мясистого сладкого перца, 100 г укропа, 100—150 г соли

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, бланшировать в кипящей воде 1 мин. Затем переложить в холодную воду, остудить и откинуть на дуршлаг. Укроп вымыть, обсушить, крупно нарезать. Перец выложить в емкость для засолки, пересыпая солью и укропом. Через 10—12 ч перец станет мягким и даст сок. После этого накрыть его марлевой салфеткой, положить деревянный круг и установить гнет. Емкость держать сутки при комнатной температуре, затем переставить в прохладное место.

Острый перец, соленый

3 кг спелого острого перца, 2—3 листа хрена, 5—6 веточек сельдерея

Для рассола: 1 л воды, 100 г соли

Перец вымыть, срезать плодоножки, бланшировать в кипящей воде 3—5 мин. Переложить в холодную воду, остудить и откинуть на дуршлаг. Затем положить перец под гнет на 5—10 мин, чтобы стекла лишняя вода. Подготовленные стручки уложить в сухие стерильные банки, перекладывая промытой и обсушенной зеленью. Приготовить рассол: в кипящей воде растворить соль, остудить. Перец залить рассолом, банки накрыть крышками, стерилизовать 5—15 мин в зависимости от объема. Затем герметично укупорить и остудить.

Соленая морковь с сельдереем

5 кг моркови, 15—20 веточек сельдерея

Для рассола: 5 л воды, 200—250 г соли, черный перец горошком

Морковь вымыть, очистить, срезать верхнюю часть (около 1 см). Крупные корнеплоды разрезать вдоль на 2 части. Зелень вымыть и обсушить. Приготовить рассол: в воду добавить соль, довести до кипения, всыпать перец, кипятить 2—3 мин и остудить. Морковь уложить в емкость для засолки, перекладывая зеленью, залить рассолом. Сверху поставить деревянный круг и установить гнет. Хранить в прохладном месте.

Квашеная морковь с луком и специями

1 кг моркови, 200 г лука, 4 бутона гвоздики, черный и душистый перец горошком, 1 ст. л. соли (с горкой), 1 ст. л. сахара

Морковь тщательно очистить, промыть, натереть на терке для овощей по-корейски, посыпать специями, сахаром и солью, перемешать. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, добавить к моркови. Плотно уложить овощи в подготовленную стеклянную банку, накрыть горлышко тканевой салфеткой и поставить в прохладное место.

Морковь, засоленная со сладким перцем

2,5—3 кг моркови, 200—300 г сладкого перца, 3—4 зубчика чеснока, 2—3 веточки сельдерея

Для рассола: 2 л воды, 4 ст. л. соли, лавровый лист

Подобрать морковь примерно одинакового размера, желательно небольшую. Вымыть, очистить, срезать верхнюю часть (около 1 см). Перец очистить от плодоножки и семян, нарезать полосками. Чеснок очистить, зелень вымыть и обсушить. Морковь бланшировать в подсоленной воде до полуготовности, уложить в стерильные банки, перекладывая

перцем, чесноком и зеленью. Приготовить рассол из воды и соли с добавлением лаврового листа, остудить, залить морковь. Банки накрыть марлевой салфеткой, выдержать при комнатной температуре 22—24 ч, затем закрыть обычной пластмассовой крышкой и поставить для хранения в холодное место.

Свекла квашеная натуральная

5 кг свеклы

Для маринада: 3,5 л воды, 100 г соли, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. лимонного сока

Свеклу вымыть, очистить, разрезать на 2—4 части в зависимости от размера, уложить в тару для квашения. Приготовить маринад: в кипящей воде растворить соль, сахар, снять с огня и через 5 мин влить лимонный сок. Маринад профильтровать и остудить до комнатной температуры. Свеклу выложить в подготовленную тару, залить рассолом, накрыть марлевой салфеткой, положить деревянный круг и установить гнет. Рассол должен быть выше круга на 10—15 см. Выдержать при комнатной температуре 15—16 дней, регулярно удаляя пену и промывая деревянный круг. Когда рассол приобретет темно-коричневый цвет, свекла готова. Хранить в холодном месте.

Редька и свекла, квашенные с хреном

1 кг редьки, 1 кг свеклы, 2—3 ч. л. тертого хрена, 5 зубчиков чеснока

Для рассола: 750 мл воды, 1,5 ст. л. соли

Свеклу и редьку вымыть, очистить, нарезать тонкими пластинами, перемешать и выложить в стеклянную банку, пересыпая тертым хреном и нарезанным чесноком. Приготовить рассол: в кипящей воде растворить соль, процедить, охладить. Овощи залить рассолом, накрыть банку полиэтиленовой крышкой и оставить при комнатной температуре на 3—4 дня. Затем переставить банку в погреб или холодильник.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Соление, квашение и мочение	6
Маринование	38
Икра, лечо, салаты.....	91
Консервированные фаршированные овощи	114
Компоты	126
Варенье, джемы, конфитюры	143
Консервирование со столовым, яблочным и виноградным уксусом	160
Консервирование с лимонной кислотой и аспирином	174
Консервирование с вином и другими спиртными напитками	184
Консервирование в растительном масле.....	196
Консервирование в соке	207
Консервирование с медом	221
Консервирование с использованием мультиварки и микроволновки	232
Сушка, вяление, цукаты	260
Заморозка.....	281
Бонус: оригинальные рецепты консервирования	293