

КОНСЕРВИРУЕМ

салаты • лечо • икру
• соте • аджику •

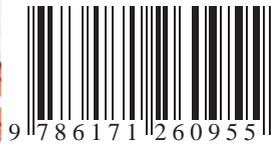
Более 400 оригинальных рецептов консервирования, которыми щедро поделились вы, наши любимые читатели!

Хрустящие огурчики, сочные помидоры, пикантные салаты, разнообразные закуски из перца, баклажанов, кабачков, цветной капусты, всевозможные соленья, квашения, икра, соте, лечо, аджики, маринады... После знакомства с этой книгой ваша кулинарная копилка пополнится новыми интересными рецептами блюд, которыми вы с удовольствием будете лакомиться зимой!

Домашние разносолы внесут разнообразие в ваш повседневный рацион и украсят праздничный обед, а их потрясающий вкус по достоинству оценят и домочадцы, и гости, собравшиеся за богатым столом.

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-6095-5



9 786171 260955

КОНСЕРВИРУЕМ

салаты • лечо • икру
• соте • аджику



КОНСЕРВИРУЕМ

салаты • лечо • икру
• соте • аджику •

Домашние
разносолы



Что летом рождается —
зимой пригодится





Домашние
разносолы

КОНСЕРВИРУЕМ

салаты • лечо • икру
• соте • аджику •



УДК 641/642
К64



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

Дизайнер обложки *Анастасия Крахмалева*

Популярне видання

**Консервуємо салати, лечо,
ікру, соте, аджику**

(російською мовою)

Укладач

КУЗЬМИНА Ольга Олександрівна

Головний редактор *В. А. Тютюнник*
Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *Т. М. Куксова*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художній редактор *А. О. Попова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *Н. В. Сікачина*

Підписано до друку 14.06.2019.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion Pro». Ум. друк. арк. 15,96.
Наклад 5000 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24
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

Популярное издание

**Консервируем салаты, лечо,
икру, соте, аджику**

Составитель

КУЗЬМИНА Ольга Александровна

Главный редактор *В. А. Тютюнник*
Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *Т. Н. Куксова*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *А. О. Попова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *Н. В. Сикачина*

Подписано в печать 14.06.2019.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion Pro». Усл. печ. л. 15,96.
Тираж 5000 экз. Зак. № .

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61001, г. Харьков, ул. Б. Хмельницкого, д. 24
E-mail: cor@bookclub.ua

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

ISBN 978-617-12-6095-5

- © DepositPhotos.com / benjaminlion, PiXXart, marilook_rus, Joan88799, обложка, 2015, 2019
- © Shutterstock.com / o_lesyk, обложка, 2015, 2019
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2019
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2015

ВВЕДЕНИЕ

В эту книгу вошли рецепты различных заготовок из овощей, которыми щедро поделились читатели Украины и России. В ежегодном конкурсе рецептов приняли участие сотни членов Клуба. Надеемся, их рецепты придутся по вкусу вам и вашей семье. Изменив пропорции продуктов или добавив специи по своему вкусу, вы сможете приготовить уникальные домашние разносолы, которыми будете наслаждаться зимой!

Для того чтобы домашняя консервация хранилась долго, следует соблюдать правила, известные каждой опытной хозяйке. Прежде всего необходимо тщательно подготовить тару. Банки нужно хорошо вымыть (для этого можно использовать раствор пищевой соды: 1 ч. л. соды на 1 л воды) и предварительно простерилизовать паром или сухим теплом в духовке. Крышки для укупоривания банок необходимо стерилизовать в кипятке не менее 15 мин. Многие домашние консервы рекомендуется простерилизовать повторно, заполнив банки. В книге приводятся рекомендации для стерилизации банок объемом 500 мл, 1 л, 3 л. При использовании, например, банки емкостью 750 мл рекомендуется увеличить время стерилизации на 3—4 мин по сравнению с банкой объемом 500 мл. Стерилизовать заполненную тару можно в духовке или в емкости с кипятком. На дно емкости необходимо поместить сложенное в несколько раз полотенце, установить банки и налить столько воды, чтобы она доходила до плечиков банок. Вода должна быть той же температуры, что и заготовки, иначе банки могут



Введение

лопнуть. Затем следует довести воду до кипения и выдержать нужное количество времени. После укупоривания банки рекомендуется укутать для самостерилизации. Хранить готовую консервацию лучше в темном прохладном месте.

Овощи для заготовок следует хорошо вымыть, удалить поврежденные участки, при необходимости очистить; особенно тщательно нужно очищать корни. Для маринования желательнее использовать овощи одинакового размера, чтобы они равномерно пропитались специями.

В предлагаемых рецептах используется 5, 6 и 9%-й уксус. Если вы предпочитаете использовать концентрированную 70%-ю уксусную кислоту, рассчитайте ее количество самостоятельно (50 мл 9%-го уксуса можно заменить 6 мл 70%-й эссенции). Однако помните о мерах безопасности: избегайте вдыхания паров кислоты и попадания ее на кожу.

Количество соли и сахара в рецептах указано в столовых и чайных ложках. Если вам удобно измерять граммами, учитывайте, что в 1 ст. л. содержится 30 г соли и 25 г сахара, а в 1 ч. л. — 12 г соли и 10 г сахара.

Приятного вам приготовления!



МАРИНАДЫ, СОЛЕНЬЯ, КВАШЕНИЯ

Помидоры в сладком маринаде

Ингредиенты:

1,7—2 кг помидоров, 1 луковица, 3—4 зубчика чеснока, небольшой кусочек корня петрушки, зонтик укропа, по 3—4 листа смородины и вишни, 1 лавровый лист, 2—3 бутона гвоздики, 5—6 горошин душистого перца

Для маринада: 1 л воды, 6—7 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 60 мл 9%-го уксуса





Маринады, соления, квашения

На дно стерилизованных банок положить лук, чеснок, корень петрушки, укроп, листья смородины и вишни, лавровый лист, гвоздику, душистый перец. Помидоры тщательно вымыть, плотно уложить в банки, залить кипятком. Затем воду слить; процедуру повторить дважды. Для приготовления маринада в горячей воде растворить сахар, соль, добавить уксус, перемешать. Горячий маринад влить в банки и закатать их.

Помидоры в томатном маринаде

Ингредиенты:

2,5—3 кг помидоров

Для маринада: 3 л томатного сока, 2—3 ч. л. измельченного чеснока, ¼ ч. л. корицы, 5 бутонов гвоздики, 5 горошин душистого перца, 1 стакан сахара, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. 9%-го уксуса



Для консервирования подойдут небольшие круглые помидоры или помидоры-сливки. Помидоры вымыть, проколоть зубочисткой, уложить в сухие стерилизованные банки. Для приготовления маринада томатный сок довести до кипения, всыпать сахар и соль. Специи положить в марлевый мешочек и опустить в томатный сок. Варить смесь на медленном огне около 30 мин, помешивая. Специи вынуть, в маринад добавить пропущенный через пресс чеснок, влить уксус, довести до кипения и снять с огня. Разлить горячий томатный маринад в банки с помидорами, накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать 40 мин. Затем банки закатать, перевернуть вверх дном и накрыть одеялом до остывания. Хранить при комнатной температуре.



Помидоры в томатном соке без стерилизации

Ингредиенты:

1,8 кг небольших помидоров, 1 стручок острого перца, 3 веточки укропа, 4 горошины черного перца, 4 горошины душистого перца

Для заливки: 1,5 кг крупных или перезревших помидоров, 1—2 средних болгарских перца, 1 ст. л. измельченного чеснока, 1 ст. л. тертого хрена, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли



Помидоры вымыть, проколоть зубочисткой, уложить в стерилизованную банку объемом 3 л, добавив перец и укроп. Залить кипятком на 15 мин, после чего воду слить и повторить процедуру. Для заливки крупные или перезревшие помидоры крупно нарезать, проварить до мягкости, затем протереть через сито. Добавить пропущенный через мясорубку болгарский перец, соль, сахар, довести до кипения, варить 10 мин, снимая пену и помешивая. Положить чеснок, хрен, довести до кипения и варить 5 мин. Горячую заливку влить в банку с помидорами, закатать крышкой и укутать до остывания.

Помидоры в собственном соку

Ингредиенты:

2 кг небольших помидоров

Для маринада: 1,5 кг крупных некондиционных помидоров, 2 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли



Небольшие помидоры проколоть в нескольких местах зубочисткой и уложить в банки объемом 1 л. Для маринада крупные некондиционные помидоры разрезать на несколько



Маринады, соления, квашения

частей, прогреть, не доводя до кипения. Горячую томатную массу протереть через сито, добавить соль и сахар. Маринад влить в банки, стерилизовать 20 мин и закатать крышками. При этом способе консервирования помидоры сохраняют свой естественный вкус.

Помидоры в яблочном соке

Ингредиенты:

1,2—1,5 кг помидоров, чеснок, зелень базилика и укропа
Для маринада: 1 л яблочного сока, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли





Маринады, соленья, квашения

Помидоры проколоть зубочисткой у плодоножки, уложить в банки, пересыпая чесноком и зеленью. Залить кипятком на 10 мин, после чего воду слить и повторить процедуру. Для маринада яблочный сок вскипятить, добавить соль и сахар. Залить помидоры кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть, укутать до остывания.

Помидоры с мятой

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 1 пучок мяты, 3—4 зубчика чеснока, 1 зонтик укропа, 1 ч. л. семян кориандра, 3—4 бутона гвоздики, 5—6 горошин душистого перца

Для маринада: 1,2—1,5 л воды, 130 мл 9%-го уксуса, ½ стакана сахара, 2,5 ст. л. соли



На дно стерилизованной банки объемом 3 л положить зонтик укропа, чеснок и специи. Плотно заполнить банку помидорами, пересыпая их листьями мяты. Залить кипятком на 10 мин. Воду слить, добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Залить помидоры горячим маринадом. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры в масляной заливке

Ингредиенты:

1,5—1,8 кг небольших плотных помидоров, 3—4 луковицы, ½ стакана растительного масла

Для маринада: 1 л воды, лавровый лист, гвоздика, черный перец горошком, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 3 ст. л. 9%-го уксуса



Маринады, соления, квашения



Небольшие плотные помидоры вымыть, разрезать пополам. Лук нарезать кольцами. На дно банок объемом 1 л уложить слой помидоров срезом вниз, сверху выложить слой лука и так, чередуя, заполнить банки доверху. По желанию можно положить в банки чеснок, лавровый лист и перец горошком. Для приготовления маринада в кипящую воду всыпать сахар и соль, добавить гвоздику, лавровый лист, перец горошком по вкусу, варить 2 мин. Снять с огня, влить уксус. Помидоры залить маринадом, банки накрыть крышками, поставить на водяную баню и выдержать 10—15 мин. Затем в банки влить растительное масло слоем 2—3 мм, чтобы помидоры были полностью им покрыты. Закатать банки крышками и поставить на хранение.

Помидоры половинками

Ингредиенты:

1,5 кг помидоров, зелень укропа и петрушки, 2 лавровых листа, 2—3 бутона гвоздики, 4—6 горошин душистого перца



Маринады, соления, квашения

Для маринада: 1 л воды, 1 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. 9%-го уксуса



Для маринада в кипящую воду добавить сахар, соль, растительное масло, варить 15 мин. Снять с огня, влить уксус. На дно стерилизованных банок положить зелень, лавровый лист, гвоздику, перец горошком. Помидоры разрезать половинками, выложить в банки, залить маринадом. Банки стерилизовать 10 мин, закатать крышками, укутать до остывания.



Помидоры половинками пикантные

Ингредиенты:

1,5—1,8 кг помидоров, 1 головка чеснока, 2 ч. л. растительного масла, 2 ст. л. 6%-го уксуса, 2 ч. л. молотого красного перца

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли





Маринады, соленья, квашения

Спелые плотные помидоры надрезать вдоль почти до основания. Одну половинку посыпать измельченным чесноком, вторую — молотым перцем, соединить вместе. На дно подготовленных банок объемом 1 л влить по 1 ч. л. растительного масла, уложить помидоры. Для рассола в воду добавить соль, довести до кипения. Помидоры залить горячим рассолом, сверху в каждую банку влить по 1 ст. л. уксуса. Банки закатать крышками, укутать до полного остывания.

Помидоры с медом без уксуса

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 1 головка чеснока, 2—3 зонтика укропа, 3—4 листа хрена, 6 листьев смородины, 2—3 лавровых листа

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. меда, 2 бутона гвоздики, 4 горошины черного перца, 4 горошины душистого перца, 1 ст. л. соли



Чеснок очистить, зубчики разрезать вдоль на несколько частей. В помидорах сделать надрезы, нашпиговать чесноком. На дно стерилизованных банок положить укроп, листья хрена и смородины, лавровый лист. Сверху выложить помидоры. Для маринада в воду добавить мед, соль, перец, гвоздику, вскипятить. Помидоры залить горячим маринадом на 5 мин, затем маринад слить, снова довести до кипения. Процедуру повторить 3 раза, после чего банки закатать крышками, перевернуть и укутать одеялом до полного остывания. Помидоры готовы к употреблению уже через 2—3 дня, такие консервы не подлежат слишком длительному хранению.

Помидоры половинками с петрушкой

Ингредиенты:

2 кг помидоров, зелень петрушки

Для маринада: 1 л воды, 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли,

3—4 ст. л. 9%-го уксуса



Для данного способа консервации лучше использовать помидоры сорта «дамские пальчики». Помидоры вымыть, удалить плодоножки и разрезать пополам. Уложить в подготовленные банки, перекладывая промытой зеленью петрушки (на банку объемом 1 л понадобится 1 средний пучок зелени). Для маринада в воду добавить сахар, соль, довести до кипения, снять с огня и влить уксус. Помидоры залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, стерилизовать 5—10 мин. Затем закатать крышками, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

Помидоры «под снегом»

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 2 ст. л. чеснока

Для маринада: 1,5 л воды, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли,

1—2 ст. л. 9%-го уксуса



Небольшие помидоры вымыть, уложить в чистые стерилизованные банки. Залить кипятком, накрыть крышками и оставить на 10 мин. Воду слить, добавить сахар, соль, довести до кипения, снять с огня и влить уксус. В банки с помидорами положить тертый или пропущенный через пресс чеснок, залить кипящим маринадом. Банки закатать крышками и укутать до полного остывания.



Помидоры отличные

Ингредиенты:

600—800 г помидоров, небольшой кусочек острого перца, 3—6 зубчиков чеснока, кусочек корня хрена около 3 см, 1 лист хрена, 1—2 зонтика укропа, 2—3 листа вишни, 2—3 листа черной смородины, 3—4 бутона гвоздики, 3—5 горошин душистого перца, 5 горошин черного перца, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. 9%-го уксуса



Помидоры вымыть, уложить в банку объемом 1 л, перекладывая листьями, кореньями, специями, чесноком и зеленью. Добавить небольшой кусочек острого перца. Банку доверху залить кипятком, оставить на 15—20 мин. Затем воду слить, довести до кипения, добавить соль, уксус. Помидоры залить горячим маринадом. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до полного остывания.





Маринады, соленья, квашения

лист, перец, чеснок. Выложить небольшие помидоры, заполнив банку примерно до половины. Сверху уложить баклажаны. Для маринада воду довести до кипения, добавить уксус, сахар, соль, снять с огня. Овощи залить маринадом. Банку стерилизовать 35—40 мин, закатать крышкой и укутать до полного остывания.

Маринованные помидоры с рябиной

Ингредиенты:

2 кг помидоров, 500 г свежих ягод рябины

Для маринада: 1 л воды, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 50 мл яблочного уксуса



На дно банки уложить промытые ягоды рябины. Помидоры проколоть зубочисткой, выложить сверху. Банку доверху залить кипятком, оставить на 20 мин. Затем воду слить, довести до кипения, добавить сахар, соль, снять с огня и влить уксус. Помидоры залить горячим маринадом. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до полного остывания. При консервировании помидоров с рябиной, как правило, не добавляют другие специи и приправы.

Маринованные помидоры со свеклой

Ингредиенты:

1,5 кг помидоров среднего размера, 1 небольшая свекла, 2 болгарских перца, 1 среднее яблоко, 1 небольшая луковица, 1 пучок укропа и петрушки, листья вишни и черной смородины, 8—10 горошин душистого перца



Маринады, соленья, квашения

Для маринада: 1,5 л воды, 4 ст. л. 9%-го уксуса, 5 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли



Помидоры вымыть, проколоть зубочисткой. Свеклу нарезать кружочками, перец — полосками, лук — кольцами. Яблоко нарезать дольками, удалить сердцевину. На дно банок положить зелень, листья вишни и смородины, перец. Сверху выложить подготовленные помидоры, перекладывая их нарезанными овощами. Банки доверху залить кипятком, оставить на 15 мин. Воду слить, вскипятить и снова залить банки на 15 мин. Затем воду слить, довести до кипения, добавить соль, сахар, снять с огня и влить уксус. Овощи залить горячим маринадом. Банки закатать крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

Маринованные помидоры с арбузом

Ингредиенты:

1,5 кг помидоров, 2—3 ломтика арбуза, 5—7 зубчиков чеснока, 3—5 веточек сельдерея

Для маринада: 2,5 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. лимонной кислоты



На дно подготовленной банки объемом 3 л положить очищенные зубчики чеснока и часть сельдерея. Затем выложить слоями помидоры, перекладывая крупными ломтиками арбуза, очищенного от корки. Сверху уложить оставшийся сельдерей. Банку доверху залить кипятком, оставить на 10 мин. Воду слить, вскипятить и снова залить банку на 10 мин. Затем воду слить, довести до кипения, добавить сахар, соль, лимонную кислоту. Помидоры



Маринады, соленья, квашения

с арбузом залить горячим маринадом. Банки закатать крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

Соленые помидоры без уксуса

Ингредиенты:

Помидоры, соль, пряные травы и специи по вкусу



Помидоры уложить в подготовленные банки. Добавить пряные травы и специи по вкусу. Всыпать соль: в банку объемом 3 л — 1,5 ст. л., объемом 2 л — 1 ст. л., объемом 1 л — 1 неполную столовую ложку. Банки доверху залить охлажденной кипяченой водой и стерилизовать: банки объемом 3 л — 50 мин, объемом 2 л — 40 мин, объемом 1 л — 30 мин. Затем закатать крышками, перевернуть и дать остыть. Употреблять такие помидоры можно не раньше, чем через месяц.



Соленые помидоры с горчицей

Ингредиенты:

1,8—2 кг помидоров, 3—4 зубчика чеснока, небольшой кусочек корня хрена, 1 большая веточка свежего укропа, 1 ст. л. горчичного порошка, 4—6 лавровых листьев, 7—10 горошин черного перца, 5—7 горошин душистого перца

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли



На дно подготовленной банки объемом 3 л положить чеснок, корень хрена, укроп, лавровый лист и перец. Помидоры вымыть, проколоть в нескольких местах вилкой, плотно уложить в банку. Для рассола воду довести до кипения, всыпать соль, остудить до комнатной температуры, залить помидоры. Сверху на помидоры положить стерильную белую хлопчатобумажную ткань и насыпать на нее горчичный порошок — это предохранит от образования плесени. Банку, не закрывая крышкой, оставить при комнатной температуре на 1—2 недели. Затем закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в холодильник или погреб для окончательного дозревания. Помидоры будут готовы через 2—4 недели.

Квашеные помидоры с горчицей

Ингредиенты:

1,6—1,8 кг помидоров, 3—4 зубчика чеснока, зонтик укропа, 1—2 листа хрена, 4 листа черной смородины, 4 листа вишни, 3—4 горошины черного перца

Для заливки: 1,2—1,5 л воды, 1,5—2 ст. л. горчицы, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли



Маринады, соленья, квашения

Ингредиенты рассчитаны на банку объемом 3 л. На дно банки положить чеснок, зелень, листья, перец. Сверху плотно уложить помидоры. Всыпать горчицу, сахар, соль и залить доверху охлажденной кипяченой водой. Закрыть банку капроновой крышкой и хорошо взболтать, чтобы соль и сахар равномерно распределись. Банку поставить в теплое место на 3 дня, прикрыв крышкой. Затем плотно закрыть крышкой и поставить в погреб или холодильник. Помидоры будут готовы через 3 недели.



Соленые помидоры (быстрый способ)

Ингредиенты:

1,5—2 кг небольших помидоров, 1 острый перец, 4—5 зубчиков чеснока, зелень укропа

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 2—3 лавровых листа, 6—8 бутонов гвоздики, 4—5 горошин душистого перца





Маринады, соленья, квашения

На дно вымытой банки объемом 3 л положить укроп, очищенные зубчики чеснока, нарезанный кольцами острый перец. Помидоры вымыть, проколоть вилкой, плотно уложить в банку. Для приготовления рассола в воду добавить соль, сахар, лавровый лист, гвоздику и перец, довести до кипения. Помидоры залить горячим рассолом. Банку накрыть крышкой, оставить в теплом месте. Помидоры будут готовы через 3—4 дня.

Зеленые помидоры пикантные

Ингредиенты:

1 кг зеленых помидоров, ½ стручка острого перца, лавровый лист, 10 горошин черного перца, 6 горошин душистого перца

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 4 ст. л. 6%-го уксуса



На дно ошпаренной кипятком банки объемом 1,5 л положить острый перец, лавровый лист, черный и душистый перец. Сверху выложить зеленые помидоры. Банку доверху залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить, добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Помидоры залить горячим маринадом. Банку закатать крышкой, перевернуть и укутать до полного остывания.

Зеленые помидоры с яблоками

Ингредиенты:

1 кг зеленых помидоров, 2 болгарских перца, 1 морковь, 2 яблока, 2 луковицы, 2—3 зубчика чеснока, листья черной смородины и хрена, кориандр, перец горошком



Маринады, соления, квашения

Для маринада: 1 л воды, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли,
100 мл яблочного уксуса



Зеленые помидоры разрезать на 4 части, немного посолить и оставить на 2 ч, чтобы пустили сок. Перец, морковь, яблоки и лук очистить, нарезать. На дно подготовленных банок положить чеснок, листья черной смородины и хрена, кориандр, перец горошком. Затем выложить помидоры, овощи и яблоки. Для приготовления маринада в воду добавить сахар, соль, довести до кипения. Снять с огня, влить яблочный уксус. Залить помидоры горячим маринадом. Банки стерилизовать 10 мин, закатать крышками и оставить до полного остывания.

Зеленые помидоры «Пьяные» с болгарским перцем

Ингредиенты:

2 кг зеленых помидоров, 1 крупный болгарский перец,
3—4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 2 бутона гвоздики,
4—5 горошин душистого перца

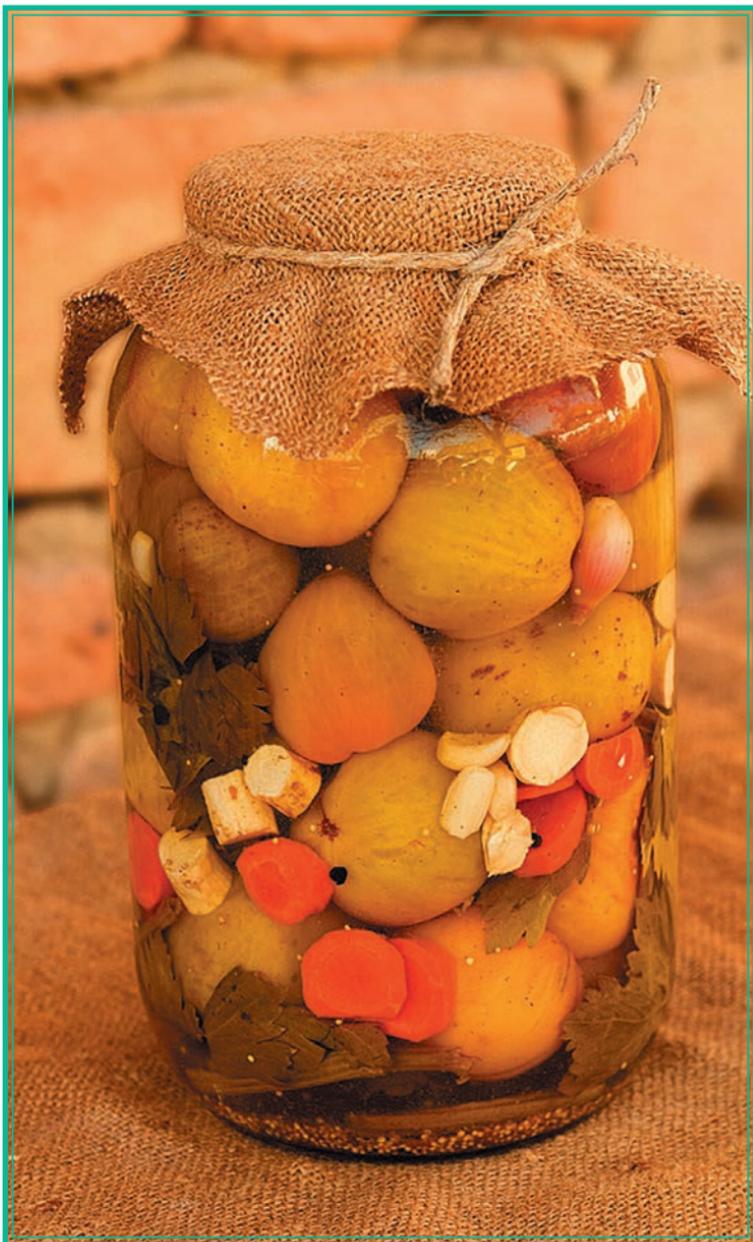
Для маринада: 1 л воды, 50 мл водки, 50 мл уксуса, ½ ч. л.
паприки, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли



Зеленые помидоры хорошо вымыть. На дно банок положить душистый перец, гвоздику, лавровый лист. Сверху плотно уложить помидоры, перекладывая полосками болгарского перца и ломтиками чеснока. Банку доверху залить кипятком, оставить на 10—15 мин. Затем воду слить, добавить сахар, соль, паприку, довести до кипения. Слегка остудить, влить уксус и водку, перемешать. Помидоры залить маринадом. Банки простерилизовать, закатать крышками, перевернуть, укутать, выдержать 12 ч. Хранить в прохладном месте.



Маринады, соленья, квашения



СОДЕРЖАНИЕ

Введение 5

МАРИНАДЫ, СОЛЕНЬЯ, КВАШЕНИЯ

- Помидоры в сладком маринаде 7
Помидоры в томатном маринаде 8
Помидоры в томатном соке без стерилизации 9
Помидоры в собственном соку 9
Помидоры в яблочном соке 10
Помидоры с мятой 11
Помидоры в масляной заливке 11
Помидоры половинками 12
Помидоры половинками пикантные 13
Помидоры с медом без уксуса 14
Помидоры половинками с петрушкой 15
Помидоры «под снегом» 15
Помидоры отличные 16
Маринованные помидоры с морковной ботвой 17
Маринованные помидоры с баклажанами 17
Маринованные помидоры с рябиной 18
Маринованные помидоры со свеклой 18
Маринованные помидоры с арбузом 19
Соленые помидоры без уксуса 20
Соленые помидоры с горчицей 21
Квашеные помидоры с горчицей 21
Соленые помидоры (быстрый способ) 23
Зеленые помидоры пикантные 24
Зеленые помидоры с яблоками 24
Зеленые помидоры «Пьяные» с болгарским перцем 25
Зеленые помидоры «Пьяные» 27
Малосольные помидоры 27
Помидоры со сливами и миндалем 28
Помидоры в желе 29
Помидоры с виноградом 30
Помидоры в соке крыжовника 31
Помидоры в красном вине 31
Маринованные перезревшие огурцы 32
Огурцы с мятой, луком и морковью 32
- Огурцы с барбарисом 34
Маринованные корнишоны с корицей 34
Хрустящие огурцы по-польски 36
Огурцы с морковью и луком 37
Огурцы маринованные «Ностальгия» 38
Огурцы маринованные «Болгарские» 39
Огурцы маринованные (1 вариант) 39
Огурцы маринованные (2 вариант) 41
Огурцы в огурцах 41
Маринованные огурцы с ароматом хвои 42
Маринованные огурцы с яблочным уксусом и хвоей 43
Малосольные огурцы 44
Огурцы консервированные 45
Огурцы с дубовой корой 45
Огурцы соленые 47
Огурцы, консервированные с красной смородиной 48
Огурцы в соке красной смородины 48
Огурцы, маринованные с лимонной кислотой и водкой 49
Огурцы с виноградными листьями в яблочном соке 50
Огурцы в виноградных листьях 51
Огурцы в яблочном соке 51
Огурцы в огуречно-яблочной заливке 53
Огурцы в горчичной заливке 53
Огурцы четвертинками 54
Огурцы в томатном соке «Кровавая Мэри» 54
Огурцы, консервированные с кетчупом чили 55
Огурцы в тыквенно-яблочном соке 55
Огурцы, консервированные с патиссонами 56
Огурцы в щавелевом пюре без уксуса 56
Ассорти из огурцов и помидоров 57
Ассорти из огурцов, помидоров и патиссонов 59



Содержание

- Кабачки маринованные хрустящие 60
Кабачки маринованные пряные 60
Кабачки в томатной заливке 61
Кабачки с чесноком в яблочном маринаде 61
Кабачки с морковью в яблочном соке 62
Кабачки по-мелитопольски 62
Полуфабрикат из баклажанов 63
Маринованные патиссоны с острым перцем 63
Маринованные патиссоны с мятой 64
Консервированные патиссоны 64
Маринованные патиссоны 66
Квашеная капуста 67
Квашеная капуста с яблоками 68
Квашеная капуста с овощами 68
Квашеная капуста с тыквой и клюквой 69
Квашеная капуста по-армянски 69
Капуста по-корейски 70
Цветная капуста с перцем в маринаде 70
Маринованная цветная капуста 71
Маринованная капуста со сливами 72
Перец в томатном маринаде 72
Перец, маринованный с медом 74
Маринованный перец с чесноком по-армянски 75
Перец в сладком маринаде 75
Маринованный перец для фарширования 76
Маринованный зеленый горошек 77
Консервированный зеленый горошек (1 вариант) 77
Консервированный зеленый горошек (2 вариант) 79
Консервированный зеленый горошек «Брестский» 79
Консервированная кукуруза 79
Шампиньоны в маринаде 80
Маринованные шампиньоны с овощами 81
Маринованные белые грибы 82
Соленые грузди 82
Консервированные грузди 83
Маринованные опята 83
Квашеный чеснок 84
Квашеный чеснок головками 85
Маринованный чеснок с болгарским перцем 85
Чесночные стрелки маринованные (1 вариант) 86
Чесночные стрелки маринованные (2 вариант) 86
Чесночные стрелки в соке красной смородины 87
Маринованная спаржевая фасоль (1 вариант) 87
Маринованная спаржевая фасоль (2 вариант) 88
Спаржевая фасоль в томатном маринаде 89
Маринованные виноградные листья 89
Ассорти «Щедрая хозяйшкa» 90
Ассорти «Красивое» 91

ЛЕЧО

- Лечо по-украински 92
Лечо «Зима лето напоминает» 92
Лечо «Глобус» (1 вариант) 94
Лечо «Глобус» (2 вариант) 94
Лечо «Любимый продукт» 95
Лечо с яблоками (1 вариант) 95
Лечо с яблоками (2 вариант) 96
Лечо болгарское классическое 96
Лечо с медом 97
Лечо в медовом маринаде 98
Лечо с медом, луком и морковью 98
Лечо с рисом (1 вариант) 99
Лечо с рисом (2 вариант) 99
Лечо «Десятиминутка» 100
Лечо по-краснодарски 100
Лечо с алычой 102
Лечо «Быстрое» 102
Лечо по-закарпатски 103
Лечо с грибами 104
Лечо из болгарского перца без уксуса 105
Лечо с фасолью (1 вариант) 105
Лечо с фасолью (2 вариант) 106
Лечо по-казацки 107
Лечо по-иерусалимски 107
Лечо с патиссонами 108



Содержание

- Лечо острое 108
Лечо из зеленых помидоров с соком
красной смородины 109
Лечо с кабачками и морковью 110
Лечо кабачковое 111
Лечо баклажанное 111
Лечо с баклажанами 112
Лечо с виноградно-яблочным
соком 112
Лечо с лимонной кислотой 113
Лечо с морковно-яблочным
соком 114
Лечо в томатно-яблочной
заливке 114
Лечо с цветной капустой 115
Лечо из перезревших огурцов 115
Огуречное лечо 116
Лечо-ассорти 116

ИКРА

- Икра баклажанная «Заморская» 118
Икра баклажанная по-домашнему 119
Икра баклажанная простая 121
Икра из запеченных баклажанов 121
Икра баклажанная с яблоками и поми-
дорами 122
Икра баклажанно-яблочная 122
Икра баклажанная с яблоками и па-
стернаком 123
Икра баклажанная без томата 124
Икра баклажанная со свеклой 124
Икра баклажанно-кабачковая 125
Икра баклажанная с тыквой 126
Кабачковая икра «Диетическая» 127
Кабачковая икра с помидорами 128
Кабачковая икра с чесноком 129
Кабачковая икра простая 129
Кабачковая икра по старинному ре-
цепту 131
Кабачковая икра с майонезом
(1 вариант) 132
Кабачковая икра с майонезом
(2 вариант) 133
Кабачковая икра без уксуса 133
Икра из кабачков красная зерни-
стая 134
Икра из цукини и баклажанов 135
Икра из тыквы с чесноком 136
Икра тыквенная 137
Икра из запеченной тыквы 138
Икра тыквенно-кабачковая с майоне-
зом 138
Икра из тыквы с сельдереем 140
Икра из тыквы, спаржевой фасоли
и яблок 140
Икра из патиссонов (1 вариант) 141
Икра из патиссонов (2 вариант) 141
Морковная икра острая 142
Морковная икра 142
Икра «Морковная вкуснятина» 143
Икра свекольная 144
Икра свекольная острая 144
Икра свекольная «Объединение» 145
Икра свекольная с яблоками 146
Икра свекольная с помидорами 147
Икра свекольная «Тройственный
союз» 147
Икра из болгарского перца с тык-
вой 148
Икра из болгарского перца с помидо-
рами 148
Икра из запеченного
болгарского перца с чесноком 149
Икра из болгарского перца 150
Икра из болгарского перца, яблок и ко-
реньев 151
Икра «Помидоры и компания» 151
Икра из зеленых помидоров
с корнем петрушки 152
Икра из зеленых помидоров
с луком и морковью 153
Икра из зеленых и красных поми-
доров 154
Икра из зеленых помидоров без масла
и уксуса 154
Икра из зеленых помидоров с яблока-
ми 155
Икра из красных помидоров с ябло-
ками 155
Икра из красных помидоров с острым
перцем 156
Икра «Заготовочная» с рисом 157
Икра овощная с манной крупой 157
Икра из огурцов 158
Икра из стручковой фасоли 159
Икра луковая по-украински 159



Содержание

Икра кабачково-грибная 160
Икра грибная (1 вариант) 161
Икра грибная (2 вариант) 162
Икра грибная по-псковски 162

Икра из опят 163
Икра грибная с помидорами 163
Икра грибная с болгарским перцем 165

СОТЕ

Соте «Овощная рапсодия» 166
Соте из кабачков 166
Соте «Огородник» 167
Соте из патиссонов 168
Соте из баклажанов с шампиньонами 168
Соте из баклажанов «Пятерка» 169
Соте «Шестерка» 170
Соте из баклажанов в перечном соусе 171
Соте из баклажанов 171
Соте «Быстрое» (1 вариант) 172
Соте «Быстрое» (2 вариант) 172
Соте из баклажанов и болгарского перца 173
Соте из баклажанов со стерилизацией 173

Соте «Осенний вальс» без уксуса 174
Соте из баклажанов без уксуса 176
Соте из баклажанов и перца в томатном соусе 176
Соте из баклажанов с яблоками 177
Соте из баклажанов с медом и базиликом 177
Соте по-донецки 178
Соте из баклажанов с кореньями 178
Соте по-кубански 179
Соте «Острое» 180
Соте из баклажанов со сливами 181
Соте из баклажанов по-абхазски 182
Соте из баклажанов в аджике 182
Соте со сливами и яблоками 183
Соте из баклажанов, обжаренных в растительном масле 184

САЛАТЫ

Салат морковный с хреном и яблоками 185
Салат из свеклы со сливами 185
Салат «Осенний» 186
Салат «Шикарок» 186
Салат из кабачков 187
Салат из кабачков «Деревенский» 188
Салат «Зимний» быстрый 189
Салат с рисом «Завтрак холостяка» 190
Салат с рисом «Палочка-выручалочка» 190
Салат «Парамониха» 191
Салат «Десять на десять» (1 вариант) 192
Салат «Десять на десять» (2 вариант) 193
Салат «Четыре на три» 193
Салат из капусты и свеклы 194
Салат из цветной капусты 194
Помидоры с луком 195
Салат из зеленых помидоров 195
Слоеный салат 196

Салат «Зеленый» 196
Салат с огурцами на скорую руку (1 вариант) 197
Салат с огурцами на скорую руку (2 вариант) 198
Салат из огурцов с луком 198
Салат из огурцов с болгарским перцем 199
Салат из огурцов «Бостон» 200
Салат из огурцов и помидоров 201
Салат «Нежинский» из огурцов (1 вариант) 202
Салат «Нежинский» из огурцов (2 вариант) 202
Салат из огурцов, лука и яблок 203
Салат «Нежинский» из капусты 204
Салат «Столичный» 205
Салат из огурцов, моркови и болгарского перца 205
Салат «Зимняя сказка» 206
Салат из огурцов и моркови 207
Салат из перца и чеснока «Объединение» 207



Содержание

- Салат «Почти свежий» 208
Салат из перца и помидоров
«Шарлотта» 209
Говеч на зиму 209
Острый салат с фасолью 210
Салат с фасолью 211
Салат из фасоли и баклажанов 212
Салат «Охотничий» 212
Салат «Генеральский» 213
Салат «Дунайский» 214
Паприкаш на зиму 214
Салат из свеклы 215
Салат из цветной капусты с овощами 215
Салат «Огуречный огонек» 216
Салат из болгарского перца по-чешски 217
Салат из баклажанов и капусты 217
Салат «Нежность» 218
Салат-желе из помидоров, огурцов и перца 218
Салат на зиму «Посиделки» 219
Салат из зеленых помидоров по-болгарски 220
Овощное ассорти с баклажанами в медовом маринаде 220
Салат из баклажанов с медом и чесноком 221
Салат из баклажанов и болгарского перца 222
Болгарский салат «Манжо» 222
Салат «Татарская песня» 223
«Пингвины» из баклажанов 223
Салат из кабачков «Тещин язык» 224
Салат «Тещин язык»
из кабачков с томатной пастой 224
Салат из кабачков «Огненные язычки» 225
Салат «Адыгейский» 225
Салат «Тещин язык» из баклажанов 226
Салат из баклажанов «Язык свекрови» 227
Баклажаны с луком 228
Жареные баклажаны с овощами 228
Баклажаны по-азербайджански 229
Баклажаны по-грузински 229
Баклажаны острые «Кобра» 230
Баклажаны по-осетински 230
Жареные баклажаны с помидорами 231
Салат с цукини 232
Салат «Красный комиссар» 232
Грибная солянка 233
Маслята с овощами 234
Морковно-грибной салат 234
Вешенки с кольраби 235

ЗАКУСКИ

- Перец, фаршированный рулетами из баклажанов 236
Перец, фаршированный рулетами из баклажанов, в томатном соке 236
Перец, фаршированный баклажанами 237
Перец, фаршированный помидорами 238
Маринованный перец, фаршированный овощами 238
Жареный перец 239
Перец «Фирменный» 240
Морковь по-черкасски 241
Закуска морковно-томатная 242
Острая закуска из баклажанов 242
Баклажаны с лимонами в масле 243
Баклажаны по-корейски 244
Баклажаны по-корейски для хранения в холодильнике 245
Баклажаны по-корейски с луком и морковью 245
Баклажаны в орехово-чесночном маринаде 246
Баклажаны по-грузински 246
Кабачки «Под грузди» 247
Фаршированные кабачки 248
Кабачки с морковью 249
Маринованные рулеты из кабачков с помидорами 250
Овощи по-итальянски 251
Огурцы в чесночно-укропном маринаде 252
Фаршированные помидоры 252
Запеченные помидоры консервированные 253





Содержание

- Жареные помидоры консервированные 254
Зеленые помидоры с хреном 254
Закуска из зеленых помидоров к мясу 255
Цветная капуста в томатно-овощном маринаде 255
Цветная капуста в томатном маринаде 256
Цветная капуста по-корейски 256

СОУСЫ И ПРИПРАВЫ

- Аджика 257
Аджика абхазская сухая 258
Аджика сибирская 259
Аджика по-армянски 259
Аджика с хреном 259
Аджика по-киевски 260
Аджика домашняя 261
Аджика из болгарского перца с сельдереем 261
Аджика из груш 262
Аджика с яблоками 262
Аджика из крыжовника с чесноком 263
Аджика из болгарского перца 263
Аджика из тыквы 264
Аджика для детей 264
Аджика красная грузинская 265
Аджика кабачковая 265
Аджика из кабачков и томатов 266
Аджика с винным уксусом 266
Острая зеленая аджика 267
Аджика из зеленых яблок 267
Аджика без томатов 268
Аджика без томатов острая 268
Аджика из баклажанов 269
Аджика из кабачков с хреном 270
Кетчуп с сельдереем 270
Кетчуп домашний перцовый 271
Кетчуп из слив с кизилом 271
Зеленый кетчуп 272
Кетчуп «Закуска ацтеков» 273
Кетчуп по-домашнему 273
Кетчуп из слив 274
Кетчуп из слив, помидоров и перца 275
Кетчуп из слив, помидоров и яблок 275
Закусочный соус «Чили» 276
Соус «Анкл Бэнс» домашний 276
Соус «Анкл Бэнс» из кабачков 277
Соус «Дамский горлодер» 278
Соус из слив 278
Соус из слив и болгарского перца 279
Соус ткемали из алычи 279
Соус-приправа из черноплодной рябины 280
Соус из яблок с хреном 281
Соус-закуска из кабачков и слив 281
Острый фруктово-овощной соус 282
Соус из брусники 282
Томатный соус 282
Яблочный соус с изюмом 283
Ткемали северное 283
Пюре из болгарского перца 284
Соус из болгарского перца 284
Соус из красной смородины 285
Соус-закуска из хрена, томатов и яблок 285

ЗАПРАВКИ

- Заправка свекольная для борща (1 вариант) 286
Заправка свекольная для борща (2 вариант) 287
Заправка для борща без стерилизации 287
Заправка суповая без стерилизации 288
Овощная заправка 288
Приправа овощная «Нежная» 289
Заправка из огурцов для приготовления рагу 289
Заготовка для зеленого борща 290
Маринованная зелень 290

Заключение 291

Рецептами с нами поделились 292



УКРАИНА

- по телефонам справочной службы
(050) 113-93-93 (МТС); (093)170-03-93 (life)
(067) 332-93-93 (Киевстар); (057) 783-88-88
- на сайте Клуба: www.bookclub.ua
- в сети фирменных магазинов см. адреса на сайте Клуба или по QR-коду



Для оптовых клиентов

Харьков

тел./факс +38(057)703-44-57
e-mail: trade@ksd.ua

Киев

тел./факс +38(067)575-27-55
e-mail: kyiv@ksd.ua

**Приглашаем к сотрудничеству
авторов**

e-mail: publish@ksd.ua

**Приглашаем к сотрудничеству художников,
переводчиков, редакторов**

e-mail: editor@ksd.ua

Крім традиційних солінь і маринадів, салатів, закусок, соусів і заправок, ви знайдете в книзі багато нових і незвичайних рецептів: огірки у виноградному листі, помідори в желе, помідори з м'ятою, кетчуп зі слив, аджика з груш та інші. Приготуйте апетитні домашні страви, якими насолоджуватиметеся взимку!

Консервируем салаты, лечо, икру, соте, аджику / сост.
К64 О. А. Кузьмина. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» , 2019. — 304 с. : ил.

ISBN 978-617-12-6095-5

Кроме традиционных солений и маринадов, салатов, закусок, соусов и заправок, вы найдете в книге много новых и необычных рецептов: огурцы в виноградных листьях, помидоры в желе, помидоры с мятой, кетчуп из слив, аджика из груш и другие. Приготовьте аппетитные домашние разносолы, которыми будете наслаждаться зимой!

УДК 641/642