

Домашние заготовки — это витамины круглый год, ведь благодаря консервированию овощи и фрукты сохраняют максимум полезных свойств. Как приятно открыть баночку овощного или фруктового ассорти для праздничного застолья, угостить родных и близких необычными мочеными грушами, приготовить без лишних усилий борщ на заправке с болгарским перцем.

Любимые малосольные огурчики, сочные соленые помидоры с ароматными травами, пряная баклажанная икра, пикантный кабачковый салат и острое лечо с фасолью — консервируйте на здоровье! Просто, вкусно, надежно!

- Квашеные помидоры с горчицей и медом
- Черемша соленая пряная
  - Кабачки с мятой в яблочном соке
- Лечо по-закарпатски
  - Грибная икра с болгарским перцем
- Маслята с овощами

bookclub.ua

ISBN 978-617-12-8887-4



9 786171 288874

КОНСЕРВИРУЕМ НА ЗДОРОВЬЕ!

# КОНСЕРВИРУЕМ НА ЗДОРОВЬЕ!

ОВОЩНЫЕ АССОРТИ  
БОРЩЕВЫЕ ЗАПРАВКИ  
САЛАТЫ ИКРА ЗЕЛЕНЬ

КСД

КОНСЕРВИРУЕМ  
(НА) ЗДОРОВЬЕ!

ХАРЬКОВ  
2021 КСД

УДК 641.4  
К65



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

Дизайнер обложки *Анастасия Попова*

ISBN 978-617-12-8887-4

© Depositphotos.com / KateNovikova, об-  
ложка, 2021  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досу-  
га», издание на русском языке, 2021  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досу-  
га», художественное оформление, 2021

# ВВЕДЕНИЕ

Домашние заготовки существенно облегчают жизнь хозяйки зимой, они позволяют разнообразить меню и сэкономить время при приготовлении обедов и ужинов. Неудивительно, что в каждой семье есть свои фирменные рецепты этого жанра. Предлагаем вам расширить их коллекцию и приготовить что-то новенькое из нашей книги.

Здесь представлены рецепты консервированных салатов, икры, полуфабрикатов для приготовления первых и вторых блюд, соусов, маринованных, соленых и квашеных овощей, фруктов, ягод и грибов. Вам будет чем полакомиться зимой! А для нетерпеливых кулинаров приводятся быстрые рецепты маринованных и соленых овощей, которые будут готовы через пару часов.

Главное условие вкусных заготовок — качественные продукты. Овощи должны быть максимально свежими, без следов гнили. А чтобы они хранились долго, ингредиенты и банки должны быть тщательно подготовлены. Банки можно стерилизовать паром или сухим способом в духовке или микроволновке (металлические крышки в СВЧ-печи стерилизовать нельзя).

Особый вкус овощам придают пряные травы: укроп, эстрагон, сельдерей, петрушка, базилик, мята, тимьян, розмарин, а также листья вишни и черной смородины. Используют при заготовке и специи: лавровый лист, черный и душистый перец, гвоздику, корицу, семена и порошок горчицы. Если какие-то из указанных в рецепте специй в вашей семье не любят, замените их другими пряностями. Пропорции соли и сахара также можно корректировать под свой вкус, но сильно отклоняться от указанных в рецепте не стоит.

Соль используют не йодированную; если в ней много темных примесей, рассол лучше процедить.

Самые полезные из заготовок — это квашеные овощи и моченые фрукты. В них вырабатываются ценные ферменты благодаря работе молочнокислых бактерий. Готовить их лучше всего в деревянных бочках, а небольшие объемы — в стеклянных банках. Не стоит начинать квашение в жару — овощи быстро перекинут. Особенно это важно для приготовления крупных плодов — арбузов, капусты кочанами.

Маринады с уксусом — не лучший вариант для здоровья, но они позволяют разнообразить рацион и облегчить ежедневное приготовление пищи. В книге, помимо традиционных рецептов с уксусом, приводятся более щадящие варианты: с лимонной кислотой, соками кислых фруктов или ягод.

Но совсем без кислоты не всегда можно обойтись. В консервах с низким содержанием кислоты создаются условия для развития ботулотоксина. Чтобы избежать этого, необходимо хорошо мыть продукты, так как споры бактерии содержатся в частичках почвы, а также стерилизовать банки с заготовками. Категорически нельзя употреблять консервы со вздувшимися крышками, помутневшие, покрывшиеся плесенью.

Для удобства напомним, что в 1 столовой ложке содержится 28—30 г соли, 30 г жидкого меда, 25 г сахара, 15 мл уксуса. В 1 чайной ложке — 12 г соли, 10 г сахара, 5 г лимонной кислоты, 5 мл уксуса.

Если готовите по рецепту впервые, обязательно подпишите баночки с заготовками. Так вам легче будет вспомнить зимой, что это за консервы, и определить, достоин ли рецепт занесения в семейную кулинарную книгу.

Щедрого вам лета и вкусных заготовок!

# ПОМИДОРЫ

## Помидоры, засоленные с кукурузой

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

Для засолки взять небольшой бочонок. Помидоры очистить от плодоножек, вымыть и обсушить. Листья черной смородины вымыть, обдать кипятком и положить на дно бочки. Стебли и листья кукурузы вымыть в холодной воде. На дно бочки уложить слой кукурузных листьев, затем выложить рядами помидоры, пересыпая их специями по вкусу и перекладывая кукурузными листьями. Сверху накрыть помидоры листьями кукурузы и залить холодной кипяченой водой. Соль всыпать в мешочек из белого хлопка или марли, уложить поверх помидоров на листья кукурузы, чтобы мешочек полностью находился в воде. Сверху положить деревянный кружок, установить груз и поставить в прохладное место.

## Малосольные помидоры

*1 кг помидоров, 6 зубчиков чеснока, небольшой кусочек корня хрена, 2—3 веточки укропа*

*Для рассола: 1 л воды, 1 лавровый лист, 1/2 ч. л. молотой гвоздики, 1 ч. л. душистого перца, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. 9%-ного уксуса*

На дно подготовленной емкости положить чеснок, корень хрена и укроп. Помидоры вымыть, обсушить, разрезать пополам, выложить сверху. Для приготовления рассола в воду добавить сахар, соль, лавровый лист, гвоздику и душистый перец, довести до кипения. Остудить, влить уксус. Помидоры залить охлажденным рассолом, сверху поместить

небольшой груз. Емкость поставить в прохладное место. Помидоры будут готовы через 2 дня.

## Малосольные помидоры с укропом и чесноком

*500 г помидоров, 15—20 г чеснока, 20 г укропа, соль, молотый черный перец по вкусу*

У помидоров вырезать плодоножку, сделав углубление. Чеснок и укроп нарубить и смешать. В каждый помидор всыпать  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$  ч. л. соли, щепотку перца, выложить горкой укроп с чесноком. Поставить в холодильник на 8—10 часов.

## Малосольные помидоры в пакете

*1 кг небольших помидоров, 20 г чеснока, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, по 2 веточки петрушки и укропа*

Мелкие помидоры вымыть, сделать со стороны плодоножки неглубокий крестообразный надрез. Измельчить чеснок и зелень. Выложить помидоры в прочный полиэтиленовый пакет. Добавить соль, сахар, зелень и чеснок, завязать. Держать при комнатной температуре. Время от времени пакет встряхивать. Помидоры будут готовы через 12—24 часа.

## Малосольные помидоры без кожицы

*1 кг помидоров, 3—4 веточки сельдерея, 15—20 зубчиков чеснока*  
**Для рассола:** *1 л воды, 1,5 ст. л. соли*

На помидорах надрезать кожицу крест-накрест. Выкладывать небольшими порциями в кипяток на 30—45 с, а затем обдать холодной водой и снять кожицу. Подготовленные помидоры выложить в емкость для соления, добавить мелко нарубленный чеснок и зелень сельдерея. Для рассола вскипятить воду, добавить соль, размешать. Залить горячим рассолом помидоры. Оставить при комнатной температуре на 6—9 часов.

## Натуральные соленые помидоры

*5 кг помидоров, 500 г соли*

Помидоры очистить от плодоножек, тщательно вымыть и обсушить, уложить в емкость для засолки. Каждый ряд помидоров пересыпать солью, верхний ряд посыпать солью особенно щедро. Накрыть емкость марлей, положить деревянный круг, а на него нетяжелый гнет. Хранить в прохладном месте.

## Соленые помидоры с травами

*5 кг помидоров, 5—7 веточек укропа, 12 веточек эстрагона, 2—3 стручка острого перца, 4—6 листьев черной смородины, 2 листа хрена*  
*Для заливки: 5 л воды, 250—300 г соли*

Помидоры тщательно вымыть, удалить плодоножки и обсушить. Перец очистить от плодоножки и семян, нарезать колечками. Зелень вымыть и обсушить. Помидоры уложить в емкость для засолки, перекладывая зеленью и перцем. 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 груз. Поставить в холодное место.

## Фаршированные бурые помидоры

*4 кг бурых помидоров, 300 г моркови, 200 г репчатого лука, 50—70 г чеснока, 20 г острого перца, 150—200 г зелени петрушки и сельдерея, ½ ч. л. соли*  
*Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли*

Морковь натереть на крупной терке, лук и острый перец нарезать тонкими полукольцами. Чеснок измельчить. Отложить по паре веточек зелени петрушки и сельдерея, остальную мелко нарубить. Смешать

подготовленные продукты, посолить. Помидоры вымыть, сделать в каждом глубокий надрез, положить в него немного приготовленной начинки. Плотно уложить фаршированные помидоры в емкость для соленья, сверху выложить веточки зелени. Довести до кипения воду с солью. Залить помидоры горячим рассолом, чтобы он полностью их покрывал. Держать при комнатной температуре 2—3 дня. За это время помидоры должны потемнеть и стать мягкими. После этого переставить в прохладное место.

## Соленые помидоры, нашпигованные чесноком

*1,5 кг помидоров, 100 г чеснока, 15 г острого перца, 1 лист хрена, по 3 листа вишни и черной смородины*

*Для заливки: 1 л воды, 1,5 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 лавровый лист, 4 горошины черного перца*

Помидоры вымыть. Чеснок очистить и нарезать брусочками. Нашпиговать помидоры чесноком. В емкость для соленья выложить половину листьев вишни, смородины и хрена. Затем уложить помидоры, пересыпая их мелко нарезанным острым перцем. Накрыть оставшейся зеленью. Для рассола довести до кипения воду со специями, добавить соль и сахар, размешать и дать остыть. Залить помидоры холодным рассолом. Оставить их на сутки при комнатной температуре. Затем переставить в прохладное место еще на 5—6 дней.

## Соленые зеленые помидоры

*1 кг зеленых помидоров, 150 г корня сельдерея, 150 г зелени сельдерея, 100 г зелени укропа, 50 г чеснока, 30—40 г острого перца*

*Для рассола: 800 мл воды, 1 ст. л. соли*

Небольшие твердые зеленые помидоры бланшировать 2 мин в кипящей воде. Сразу же переложить в холодную воду, а затем откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости. Чеснок нарезать пластинками, острый

перец — кольцами. Корень сельдерея нарезать брусочками. Вскипятить воду, положить сельдерей, через 1 мин вынуть. В воду добавить соль и дать остыть. В емкость для засолки уложить плотно помидоры, пересыпая сельдереем, чесноком и перцем. Сверху выложить зелень сельдерея и укропа. Залить холодным рассолом так, чтобы помидоры были полностью покрыты жидкостью. Придавить гнетом, поставить в прохладное помещение. Процесс засолки может занять 15—25 дней.

## Зеленые помидоры в собственном соку

*2 кг зеленых помидоров, 50 г чеснока, 20—30 г острого перца, по пучку зелени укропа, петрушки, кинзы и сельдерея, 1,5—2 ст. л. соли*

Помидоры надрезать вдоль. Посыпать надрезы солью. Зелень, чеснок и острый перец мелко нарубить и перемешать. Вложить смесь в надрезы в помидорах. Плотно уложить помидоры в стеклянную банку, накрыть крышкой (не закатывать). Поставить в темное прохладное место для квашения на 8—10 дней. Ежедневно переворачивать банку, чтобы верхние помидоры смачивались выделившимся соком. Готовые помидоры хранить в холодильнике.

## Зеленые помидоры, начиненные перцем

*3 кг зеленых помидоров, 30 г острого перца, 30—40 г чеснока, большой пучок зелени (сельдерей, петрушка, укроп, эстрагон)*

**Для рассола:** 1 л воды, 2,5 ст. л. соли

Чеснок очистить и нарезать пластинками. Острый перец очистить от семян, нарезать колечками. Зеленые помидоры перебрать, вымыть, в каждом сделать глубокий надрез. Вложить в каждый надрез пластинку чеснока и колечко острого перца. На дно подготовленной емкости выложить слой зелени, сверху — помидоры. Чередовать слои, пока емкость не будет полностью заполнена. Верхним слоем выложить зелень. Для рассола довести до кипения воду, растворить в ней соль, дать остыть. Залить помидоры рассолом, чтобы они были полностью им

покрыты. Прижать небольшим гнетом, чтобы помидоры не всплывали. Перенести в прохладное место.

## Зеленые помидоры по-грузински

*1 кг зеленых помидоров, 20—30 г острого перца, 60—80 г чеснока, пучок зелени сельдерея и петрушки, 2—3 лавровых листа*

*Для рассола: 1 л воды, 2—2,5 ст. л. соли*

Мелко нарубить чеснок, острый перец, зелень сельдерея и петрушки или измельчить все в блендере. Зеленые помидоры вымыть, в каждом сделать глубокий надрез до середины плода. Наполнить помидоры зеленой смесью. Плотно уложить их в емкость, пересыпая оставшейся смесью. Между слоями положить лавровый лист. Для рассола в кипящей воде растворить соль, остудить. Помидоры залить холодным рассолом. Прижать гнетом, чтобы помидоры были погружены в жидкость. Поставить в холодное место на 20—30 дней.

## Квашеные помидоры с зеленью и чесноком

*1,5 кг помидоров, 30 г чеснока, пучок зелени (укроп, петрушка)*

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

Крепкие плотные помидоры вымыть, вырезать плодоножку, чтобы получилось углубление. Мелко нарезать чеснок и зелень, смешать. Наполнить смесью помидоры, выложить в емкость. Для рассола вскипятить воду, добавить соль и сахар. Залить помидоры теплым рассолом. Оставить на 2—3 дня при комнатной температуре, затем хранить в прохладном месте.

## Помидоры, квашенные в виноградных листьях

*1 кг помидоров, листья винограда*

*Для заливки: 1 л воды, 2,5 ст. л. соли, 1,5 ст. л. сахара, 2 ст. л. горчичного порошка*

Небольшие помидоры наколоть со стороны плодоножки. Каждый завернуть в виноградный лист и уложить в емкость для квашения. Довести до кипения воду, добавить соль и сахар, дать остыть, всыпать горчицу и размешать. Залить помидоры холодным рассолом и прижать гнетом, чтобы не всплывали. Выдержать сутки при комнатной температуре, затем переставить в прохладное место на 10—14 дней.

## Квашеные помидоры

*2,5—3 кг небольших помидоров, 40—50 г чеснока, 1 пучок зелени (сельдерей, укроп, петрушка)*

*Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара*

Помидоры вымыть, наколоть плодоножки зубочисткой. Чеснок очистить и разрезать зубчики на несколько частей. На дно емкости для квашения уложить треть зелени и чеснока. Выложить половину помидоров, еще треть зелени и чеснока. Добавить остальные помидоры и чеснок, накрыть зеленью. Вскипятить воду, растворить в ней соль и сахар, дать немного остыть. Теплым рассолом залить помидоры, чтобы они были полностью покрыты жидкостью. Накрыть марлей. Оставить на 3—4 дня при комнатной температуре. При необходимости доливать еще рассол. Готовые помидоры хранить в холодильнике.

## Квашеные помидоры с горчичным порошком

*2,5 кг помидоров*

*Для заливки: 2,5 л воды, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 1,5—2 ст. л. горчичного порошка*

Довести до кипения воду, размешать в ней соль, сахар и горчичный порошок, остудить. Помидоры наколоть со стороны плодоножки, уложить в емкость для квашения и залить холодным рассолом. Придавить легким гнетом, чтобы помидоры были погружены в жидкость. Держать 5—7 дней при комнатной температуре. Затем переставить на хранение в прохладное место.

## Квашеные помидоры с горчицей и медом

*2 кг помидоров, 15 г острого перца, 15 г хрена, 2 зонтика укропа с семенами*

*Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. горчичного порошка, 2 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 8—9 горошин черного перца, 5—6 горошин душистого перца*

На дно емкости для квашения уложить зонтики укропа и измельченный хрен. Небольшие плотные помидоры проколоть зубочисткой в нескольких местах, плотно уложить в емкость, пересыпая нарезанным острым перцем. Для рассола довести до кипения воду со специями, дать ей остыть, размешать в ней соль, мед и половину горчичного порошка. Помидоры залить холодным рассолом, чтобы они были полностью покрыты жидкостью. Сверху положить чистую хлопчатобумажную ткань или марлю, сложенную в несколько слоев. На ткань насыпать оставшийся горчичный порошок. Емкость оставить при комнатной температуре на 3—5 дней. Затем накрыть крышкой и поставить в холодильник или погреб. Помидоры будут готовы через 12—18 дней.

## Соленые помидоры с болгарским перцем

*2,5 кг помидоров, 100—150 г болгарского перца, 20 г острого перца, пучок зелени укропа, 2 листа хрена, по 10 листьев вишни и черной смородины*

*Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли*

Сладкий перец очистить от семян и разрезать на 4—6 частей. Острый перец нарезать колечками. Листья хрена крупно нарезать. На дно емкости для соления уложить часть листьев, немного укропа. Сверху выложить слоями помидоры, пересыпая каждый слой перцем, листьями и укропом. Для рассола довести до кипения воду, добавить в нее соль, прокипятить, дать немного остыть. Помидоры залить теплым рассолом, чтобы он полностью их покрывал. Прижать небольшим грузом и оставить для засолки на 3—4 дня при комнатной температу-

ре. Затем рассол слить, прокипятить, снова залить помидоры и переставить в прохладное место.

## Помидоры, квашенные со сливами

*4 кг помидоров, 500 г слив, 50 г корня петрушки, пучок зелени петрушки и укропа, 1 лист хрена*

*Для рассола: 1 л воды, 2,5 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара*

Для квашения взять плотные, слегка недозрелые сливы и плотные помидоры. Помидоры и сливы наколоть в нескольких местах. Корень петрушки очистить и нарезать кружочками. Зелень тщательно вымыть. В емкость для квашения выложить половину зелени и половину корня петрушки. Сверху уложить помидоры и сливы, перекладывая их оставшейся зеленью и петрушкой. Накрыть листом хрена. Довести воду до кипения, размешать в ней соль и сахар, дать немного остыть. Залить помидоры теплым рассолом, чтобы они были полностью им покрыты. Когда емкость остынет, переставить ее в прохладное место на 15—25 дней.

## Классические помидоры

*2 кг помидоров*

*Для рассола: около 1,5 л воды, 3 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара*

Помидоры наколоть зубочисткой со стороны плодоножки. Бланшировать в кипящей воде 20—30 с. Уложить в подготовленные трехлитровые банки. Залить кипятком на 5—7 мин, воду слить. В банку всыпать соль и сахар, снова залить кипятком. Банку сразу же закатать и укутать до остывания.

## Консервированные помидоры простые

*Небольшие спелые помидоры, соль, специи и пряная зелень по вкусу*

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Поместить в подготовленные банки, добавить специи и зелень по вкусу. Сверху в каждую

емкость всыпать соль: в банке объемом 3 л — 1,5 ст. л., 2 л — 1 ст. л., 1 л — 2 ч. л. Залить в банки кипятком, накрыть крышками. Стерилизовать банки объемом 3 л в течение 20 мин, 2 л — 15 мин, 1 л — 10 мин. Затем банки закатать, перевернуть дном вверх и дать остыть. Помидоры будут готовы к употреблению через месяц.

## Помидоры в сладком маринаде

*1,7–2 кг помидоров, 150 г репчатого лука, 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%-ного уксуса*

На дно стерилизованных банок положить нарезанный 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 отличные

*600–800 г помидоров, небольшой кусочек острого перца, 3–6 зубчиков чеснока, кусочек корня хрена около 3 см, 1 лист хрена, 1 зонтик 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%-ного 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.

## Помидоры в томатном маринаде

*2,5–3 кг помидоров*

*Для маринада: 3 л томатного сока, 2–3 ч. л. измельченного чеснока, 1 см палочки корицы, 5 бутонов гвоздики, 5 горошин душистого перца, 7–8 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. 9%-ного 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, если сок сладкий, уменьшить количество сахара. 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 20–40 мин в зависимости от размера банок. Затем банки закатать, перевернуть вверх дном и накрыть одеялом до остывания. Хранить при комнатной температуре.

## Помидоры в томатном соке без стерилизации

*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 стручка болгарского 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

*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 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 собственном соку с чабрецом и базиликом

*6,5 кг помидоров, сок 2 крупных лимонов, 3 веточки базилика, 5—7 веточек чабреца, 2 лавровых листа, 2,5 ст. л. соли, 1 ч. л. смеси перцев горошком*

Вымыть 2,5 кг помидоров, разрезать на 4 части, положить в кастрюлю и тушить 15 мин, затем протереть через сито. Томатный сок поставить на огонь. Зелень базилика и чабреца мелко нарезать. Из лимонов отжать сок. В томатный сок добавить лимонный сок, лавровый лист, зелень, соль и перец, варить 7—10 мин. Оставшиеся помидоры вымыть, на кожице возле плодоножки сделать несколько проколов. Помидоры уложить в стерилизованную банку и залить кипящим соком с травами. Банку накрыть крышкой, стерилизовать 20—30 мин, затем закатать, укутать и остудить.

## Помидоры без кожицы пряные

*2 кг мелких помидоров*

*Для заливки: 2—2,2 кг крупных помидоров, 2 ст. л. соли, 2—3 ч. л. сахара, ½ ч. л. молотого острого перца, 3—4 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца*

Для заливки крупные помидоры нарезать на части, выложить в сотейник, добавить гвоздику и душистый перец и томить на медленном огне до закипания, кипятить 5—10 мин. На мелких помидорах сделать крестообразные надрезы, окунуть в кипяток, затем вынуть и снять кожицу. Уложить помидоры в подготовленные банки небольшого объема. Томатную массу в сотейнике протереть через сито, добавить соль, сахар и снова довести до кипения, кипятить 5 мин. Залить кипящий томат в банки, сразу же закатать их и укутать до остывания.

## Помидоры, маринованные с чесноком и зеленью

*700—800 г небольших помидоров, 7—9 зубчиков чеснока, 20 г острого перца, 10 веточек петрушки, 10 веточек укропа, 4 веточки сельдерея, 4 веточки базилика, 5 листиков смородины*

*Для маринада: 1 л воды, 2—2,5 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 50 мл уксуса, 1 лавровый лист, 3 горошины душистого перца*

Помидоры очистить от плодоножек, вымыть и обсушить. Горький перец очистить от семян, нарезать тонкими кольцами. Очистить зубчики чеснока, крупные разрезать на две части. Зелень вымыть и обсушить, нарезать кусочками длиной 2—3 см. В подготовленные банки уложить на дно часть зелени и чеснок, сверху уложить помидоры, на них — оставшуюся зелень и колечки острого перца. Приготовить маринад. В воду всыпать специи, соль и сахар, вскипятить, влить уксус, перемешать. Через 2—3 мин снять с огня и залить маринадом помидоры. Банки накрыть крышками, стерилизовать около 10—20 мин, в зависимости от объема, герметично закупорить и остудить.

## Помидоры без кожицы

*2 кг помидоров*

*Для заливки: 1 л томатного сока, 1 ст. л. соли без горки, 1 ч. л. сахара, 1/3 ч. л. лимонной кислоты*

Помидоры слегка надрезать крест-накрест, обдать кипятком, снять кожицу. Переложить помидоры в подготовленные литровые банки. Томатный сок довести до кипения, всыпать соль, сахар, лимонную кислоту и кипятить еще минуту. Залить кипящий сок в банки, накрыть крышками. Стерилизовать в течение 15—20 мин. Банки закатать и дать остыть.

## Помидоры «Медовые»

*600—700 г помидоров, 200 г красного болгарского перца, 2 зубчика чеснока, 30 г зелени укропа, 20 г зелени эстрагона, 20 г зелени петрушки*  
*Для маринада: 500—600 мл воды, 1,5 ст. л. меда, 2 ч. л. соли, 2—3 горошины черного перца, 2—3 горошины душистого перца, 2 бутона гвоздики, щепотка корицы*

Помидоры вымыть, на кожице со стороны плодоножки сделать несколько проколов. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, нарезать полосками. Чеснок нарезать небольшими пластинками. Зелень тщательно вымыть. Овощи и зелень уложить в подготовленную сухую стерилизованную банку. Воду довести до кипения, добавить соль, мед, специи, перемешать и кипящим маринадом залить помидоры. Накрыть банки крышками и стерилизовать 15—20 мин. Затем закатать, перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

## Помидоры с вишневым ароматом

*2 кг помидоров, 5—6 молодых веточек вишни с листьями*

*Для маринада: 1 л воды, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1/2 ч. л. лимонной кислоты*

Спелые помидоры вымыть, на кожице со стороны плодоножки сделать несколько проколов деревянной зубочисткой. Веточки вишни тщательно промыть под проточной водой. Выложить помидоры и веточки в стерилизованные банки. Для маринада в воду положить соль, сахар и лимонную кислоту, довести до кипения. Помидоры залить горячим маринадом. Банки стерилизовать 10—20 мин, в зависимости от объема, затем закатать крышками.

## Помидоры, маринованные с луком и яблоками

*1 кг помидоров, 3—4 головки мелкого репчатого лука, 2 плотных яблока, 4—5 листиков смородины, 5 веточек петрушки*

*Для маринада: 1 л воды, 2—3 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 50—60 мл 9%-ного уксуса, 4 горошины душистого перца, 5 горошин черного перца, 1 лавровый лист, щепотка корицы*

Лук очистить от шелухи и разрезать на 2—4 части. Яблоки вымыть, нарезать дольками и удалить сердцевину. Помидоры очистить от плодоножек, вымыть и обсушить. Зелень вымыть и дать обсохнуть. В подготовленные банки уложить помидоры, лук и яблоки, добавить зелень. Приготовить маринад. В кипящей воде растворить сахар и соль, добавить специи. После кипения влить уксус. Горячий маринад влить в банки. Накрыть банки крышками, стерилизовать 10—20 мин, в зависимости от объема, герметично укупорить и остудить.

## Помидоры в яблочном соке

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

Помидоры проколоть зубочисткой у плодоножки, уложить в банки, пересыпая чесноком, кольцами лука и зеленью. Залить кипятком на 10 мин, после чего воду слить и повторить процедуру. Измерить объем, чтобы приготовить нужное количество маринада. Для маринада яблочный сок вскипятить, добавить соль и сахар. Залить помидоры

кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть, укутать до остывания.

## Помидоры в маринаде с яблочным соком и корицей

*2 кг помидоров, 300 мл яблочного сока, 1 ч. л. корицы, 3—4 бутона гвоздики, 1 ст. л. соли, 5—6 ст. л. сахара*

Помидоры очистить от плодоножек, вымыть и обсушить, уложить в сухие стерильные банки. Воду довести до кипения, залить помидоры, выдержать 5 мин и слить. Снова довести воду до кипения и повторно залить помидоры. Сделать три такие заливки. Перед третьей отлить 300 мл воды, добавить в оставшуюся воду яблочный сок, соль, сахар. В банки всыпать корицу, добавить другие специи. Воду с соком кипятить 5 мин и залить помидоры. Банки сразу герметично укутать, тепло укутать и оставить до полного остывания.

## Помидоры без кожицы, маринованные с перцем

*2,5 кг помидоров, 50 г острого перца, 80 г сладкого перца, 8—10 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 150—180 г корня петрушки, 5 веточек петрушки*

*Для маринада: 1 л воды, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 100 мл уксуса*

Помидоры очистить от плодоножек, тщательно вымыть и обсушить. На стороне, противоположной плодоножке, сделать накрест неглубокие надрезы на кожице, уложить помидоры в дуршлаг и опустить на 25—30 с в кипяток. Затем окунуть помидоры в холодную воду, вынуть через минуту и осторожно снять кожицу. Сладкий и острый перец очистить от плодоножек и семян, нарезать кольцами или полукольцами, корень и зелень петрушки нарезать. В подготовленные стерильные банки уложить помидоры, пересыпать перцем, петрушкой, добавить специи. Приготовить маринад: в кипящую воду добавить соль и сахар, перемешать до растворения и снять с огня. Быстро перемешать и раз-

лить жидкость по банкам, накрыть банки крышками и стерилизовать 15—20 мин в кипящей воде. Затем влить в банки уксус и герметично закупорить. Банки тепло укутать и дать полностью остыть.

## Помидоры половинками пикантные

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

*Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли*

Спелые плотные помидоры надрезать пополам почти до конца. 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 в желе

*2 кг помидоров, 200 г репчатого лука, 6 зубчиков чеснока, 1 пучок укропа, 3 бутона гвоздики, 5—6 горошин черного перца*

*Для желе: 1 л воды, 3 ст. л. желатина, 100 мл 9%-ного уксуса, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли*

Желатин залить небольшим количеством воды, оставить на 20 мин. В оставшуюся воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, слегка остудить, влить уксус и желатиновый раствор. Перемешать, чтобы желатин полностью растворился. На дно подготовленных банок положить перец, гвоздику, укроп, чеснок. Лук очистить, нарезать кольцами. Помидоры разрезать на 2—4 части, выложить в банки, перекладывая кольцами лука. Залить подготовленным маринадом с желатином. Банки накрыть крышками, простерилизовать (банки объемом 0,5 л — 5 мин, объемом 1 л — 10 мин), закатать и дать остыть. Перед подачей поставить в холодильник, чтобы желе застыло.

## Помидоры половинками с луком и морковью

*1—1,2 кг помидоров, 200 г репчатого лука, 1 крупная морковь, 2—3 веточки петрушки, 5—6 зубчиков чеснока, 4—5 горошин душистого перца, 3—4 горошины черного перца, 1 лавровый лист*

*Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 40 мл 9%-ного уксуса*

Использовать плотные помидоры, разрезать их вдоль. Очистить чеснок, лук и морковь, нарезать кружочками. Уложить в подготовленные банки помидоры, пересыпая остальными овощами и специями. Приготовить маринад. Довести до кипения воду с солью и сахаром, влить уксус, снять с огня. Влить в банки, накрыть крышками. Стерилизовать литровые банки 10—12 мин, укутать и оставить до остывания.

## Помидоры половинками с маслом

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

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

На дно стерилизованных банок положить зелень, лавровый лист, гвоздику, перец горошком. Плотные помидоры разрезать пополам, выложить в банки. Для маринада в кипящую воду добавить сахар, соль, растительное масло, варить 15 мин. Снять с огня, влить уксус. Залить маринад в банки. Банки стерилизовать 10—20 мин в зависимости от объема. Закатать крышками, укутать до остывания.

## Помидоры с виноградными листьями

*2 кг помидоров, 200 г свежих виноградных листьев*

*Для маринада: 1 л воды, 1 ч. л. лимонной кислоты, 2 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли, кориандр, душистый перец и лавровый лист по вкусу*

Вымыть виноградные листья, выдержать 3—5 мин в подкисленной воде и обсушить. Мясистые спелые помидоры вымыть, обсушить и проколоть зубочисткой в нескольких местах. В сухие стерильные банки уложить на дно часть виноградных листьев, затем плотно уложить помидоры, перекладывая виноградными листьями. Банки с помидорами залить доверху кипящей водой, оставить на 15 мин, затем воду слить. Повторить процедуру еще раз. Приготовить маринад. В воду положить сахар, соль, лимонную кислоту, довести до кипения и кипящей жидкостью залить помидоры. Банки стерилизовать 10—20 мин, герметично укупорить и дать остыть.

## Помидоры, маринованные с крыжовником

*2 кг помидоров, 500 г крыжовника*

*Для маринада: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. уксуса, 2 ч. л. меда*

Вымыть помидоры, удалить плодоножки, сделать проколы в нескольких местах и обдать горячей водой — так при заливке маринадом они не потрескаются. Тщательно перебрать крыжовник, удалить плодоножки, вымыть в проточной воде, обдать кипятком. В стерильные сухие банки слоями уложить помидоры и крыжовник. Приготовить маринад: в кипящую воду всыпать соль и сахар, добавить мед, перемешать, снять с огня, залить помидоры с крыжовником. Через 10 мин воду слить, вскипятить, залить овощи еще раз. Заливку повторить 3 раза. На третий раз в маринад добавить уксус. Банки закатать, тепло укутать и дать остыть.

## Помидоры с виноградом

*1,6—1,8 кг помидоров, 300 г кисло-сладкого винограда, 3 листа хрена, по 3—4 листа черной смородины и вишни, 3 лавровых листа, 9 горошин черного перца*

*Для заливки: 1 л воды, 1 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. уксуса*

На дно подготовленных банок положить листья хрена, смородины и вишни, лавровый лист и черный перец. Виноград перебрать, промыть.

Помидоры вымыть, выложить в банки, перекладывая виноградом. В банки влить кипятка, накрыть крышками и оставить на 10 мин. Затем воду слить, довести до кипения и снова залить помидоры. Добавить соль и сахар, довести до кипения, влить уксус. Залить в банки. После этого банки закатать крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

## Маринованные помидоры с перцем

*1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, листья черной смородины, веточки сельдерея и петрушки, лавровый лист, черный и душистый перец по вкусу*

**Для маринада:** *1,5 л воды, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 2 ч. л. лимонной кислоты*

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. У перца вырезать плодоножку с семенами, разрезать на 6—8 частей. На дно подготовленных банок выложить листья смородины, специи, уложить помидоры и перец. Вдоль стенок поместить веточки петрушки и сельдерея. Залить в банки кипятка и оставить на 10 мин. Воду слить и повторить процедуру. Измерить объем слитой жидкости и приготовить нужное количество маринада. Для этого довести до кипения воду, растворить в ней соль, сахар и лимонную кислоту. Залить кипящий маринад в банки, сразу же закатать их и укутать до остывания.

## Маринованные помидоры с арбузом

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

**Для маринада:** *около 1,5 л воды, 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 с арбузом залить горячим маринадом. Банку закатать, перевернуть и укутать до полного остывания.

## Помидоры в соке крыжовника

*2 кг помидоров, корень хрена по вкусу*

*Для маринада: 1 л воды, 300 мл сока крыжовника, 80–100 г сахара (в зависимости от сладости крыжовника), 1 ст. л. соли*

Помидоры вымыть, проколоть зубочисткой со стороны плодоножки. Корень хрена очистить, нарезать кусочками. Помидоры выложить в подготовленные банки, перекладывая кусочками хрена. Для приготовления маринада в воду добавить соль, сахар, влить сок крыжовника, довести до кипения. Маринад влить в банки с помидорами, оставить на 10–15 мин. Затем маринад слить, довести до кипения и снова залить помидоры; процедуру повторить еще раз. После третьей заливки банки закатать крышками, перевернуть и укутать до полного остывания.

## Помидоры с ягодами

*1,5 кг небольших помидоров, 150–200 г красной смородины, 150–200 г плотного крыжовника, 4 листа черной смородины*

*Для маринада: 1,2–1,3 л воды, 2 ст. л. соли, 6 ст. л. сахара, ½ ч. л. лимонной кислоты*

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Смородину перебрать, можно оставить на веточках. У крыжовника отрезать хвостики. На дно банки уложить листья черной смородины, сверху — помидоры, заполняя пустоты между ними ягодами смородины и крыжовника. Залить в банку кипятком доверху, оставить до остывания. Затем воду слить, добавить в нее соль и сахар, довести до кипения, всыпать лимонную кислоту и снять с огня. Залить овощи кипящим маринадом. Банку сразу закатать, перевернуть дном вверх и укутать до остывания.

## Помидоры в красном вине

*2 кг помидоров*

*Для маринада: 700 мл красного сухого вина, 500 мл воды, 4—5 ст. л. меда, 1—2 ст. л. соли*

Помидоры хорошо вымыть, проколоть вилкой, уложить в стерилизованную банку объемом 3 л. Залить кипятком на 20 мин. Затем воду слить, вскипятить, снова залить помидоры. Процедуру повторить трижды. Для приготовления маринада соединить вино и воду, добавить мед, соль и довести до кипения. Банку залить маринадом, закатать крышкой и укутать до полного остывания.

## Помидоры с алычой

*1,2—1,4 кг помидоров, 350—400 г алычи, 20 г чеснока, по 4 горошины душистого и черного перца*

*Для рассола: 1,3—1,5 л воды, 2 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара*

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Чеснок нарезать пластинками. Уложить в банку помидоры и алычу, пересыпая чесноком и специями. Залить кипятком доверху. Держать, пока вода не остынет настолько, чтобы банку можно было брать руками. Слить воду. Всыпать в банку соль и сахар, влить кипяток. Банку закатать и укутать до остывания.

## Помидоры в маринаде со смородиной и медом

*3 кг помидоров, 2—3 веточки эстрагона*

*Для маринада: 1 л воды, 500 г красной смородины, 1,5 ст. л. соли, 2 ст. л. меда*

Помидоры бланшировать в кипятке небольшими порциями по 30 с. Уложить в подготовленные банки, добавить эстрагон. Залить кипятком и оставить до остывания. Воду слить, измерить ее объем и приготовить

нужное количество маринада. Для маринада залить красную смородину водой, довести до кипения, варить пару минут. Затем процедить через сито, протереть через него распаренные ягоды. В жидкость добавить соль и мед. Довести до кипения и кипятить пару минут. Влить кипящий маринад в банки, сразу закатать их и укутать до остывания.

## Помидоры со сливами

*1 кг помидоров, 1 кг слив, 10 листьев вишни*

**Для маринада:** *1 л воды, 1 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 50 мл лимонного сока*

Помидоры наколоть со стороны плодоножки. Из слив удалить косточки. Уложить в банки листья вишни, помидоры и сливы. Залить в банки кипяток, дать постоять 15 мин, затем воду слить. Повторить процедуру. Измерить количество слитой воды и приготовить нужное количество маринада. Для маринада развести в кипящей воде соль и сахар, влить лимонный сок и снять с огня. Залить кипящий маринад в банки. Сразу же закатать их и укутать до остывания.

## Фаршированные помидоры

*4 кг плотных помидоров, 500 г болгарского перца, 150 г моркови, 2 стручка острого перца, 200 г чеснока, лавровый лист, перец горошком по вкусу*

**Для маринада:** *2,5 л воды, 150 мл 9%-ного уксуса, 1 стакан сахара, 3 ст. л. соли*

В плотных помидорах (сорт «сливки») срезать верх, удалить немного мякоти. Мякоть помидоров, болгарский и острый перец, морковь и чеснок измельчить с помощью блендера или мясорубки. Жидкость отжать. Получившейся смесью нафаршировать помидоры. На дно банок объемом 1 л положить лавровый лист и перец горошком. Заполнить банки помидорами, располагая их вертикально. Смешать ингредиенты для маринада и довести до кипения. Залить горячим маринадом овощи.

Банки стерилизовать 15 мин, закатать крышками и укутать до остывания; не переворачивать.

## Помидоры фаршированные по-болгарски

*6 кг помидоров, 4 кг моркови, 250 г корня пастернака, 150 г корня петрушки, 150 г корня сельдерея, 600 г репчатого лука, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, 50 г зелени сельдерея, 100 мл растительного масла, 3 г молотого черного перца, 2 г молотого красного перца, 80 г соли, 50 г меда*

Подготовить для фарширования 4 кг более крепких помидоров: срезать верхнюю часть («крышечку»), чайной ложкой удалить семена и часть мякоти. Лук очистить, нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле до прозрачности. Корни петрушки, пастернака и сельдерея нарезать тонкой соломкой, обжарить отдельно. Зелень вымыть и мелко нарезать. Соединить обжаренные корни и лук, добавить зелень, половину нормы соли и тщательно перемешать. Наполнить этим фаршем помидоры, накрыть срезанными «крышечками», уложить в сухие стерилизованные банки. Оставшиеся помидоры вымыть, нарезать, положить в кастрюлю, тушить 10—15 мин. Добавить оставшуюся соль, мед, перец, варить, помешивая, еще 5 мин. Смесь остудить и протереть через сито. Получившийся томатный соус довести до кипения и залить фаршированные помидоры. Банки простерилизовать (объемом 1 л — 25—35 мин, объемом 3 л — 45—60 мин) и закатать крышками.

## Консервированные жареные помидоры

*1 кг помидоров, 1 головка чеснока, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара, 60 мл 9%-ного уксуса, 3—4 горошины душистого перца, кусочек острого перца, растительное масло*

Плотные небольшие помидоры (лучше с плотной кожицей) вымыть и обсушить. В сковороде разогреть масло. Выкладывать в него помидоры небольшими порциями и обжаривать со всех сторон. Помидоры

должны свободно перекатываться по сковороде, переворачивать их лучше ложкой, чтобы не было проколов. Обжаренные помидоры выложить в подготовленную банку объемом 1 л, пересыпая зубчиками чеснока, кусочками перца и специями. Сверху всыпать соль, сахар и влить уксус. Залить кипятком доверху и закатать.

## Зеленые помидоры с хреном

*5 кг зеленых помидоров, 100 г хрена, 100 г чеснока, 100 г острого перца*  
**Для маринада:** *4,5 л воды, 500 мл 9%-ного уксуса, 2 стакана сахара, 1 стакан соли*

Зеленые помидоры разрезать на 4 части. Хрен, чеснок и перец пропустить через мясорубку. Массу аккуратно перемешать с помидорами и разложить в банки. Для приготовления маринада в кипящей воде перемешать соль и сахар, снять с огня, влить уксус. Овощи залить маринадом. Банки стерилизовать 15—20 мин, закатать крышками и укутать до полного остывания.

## Зеленые помидоры «Пьяные» с болгарским перцем

*2 кг зеленых помидоров, 200 г болгарского перца, 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. Банки 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, выдерживать 12 ч. Хранить в прохладном месте.

## Фаршированные зеленые помидоры

*5 кг зеленых помидоров, 500—600 г моркови, 200 г корня сельдерея, 200 г чеснока, 100 г зелени петрушки*

*Для маринада: 1 л воды, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты*

Помидоры вымыть, аккуратно вырезать плодоножку с частью мякоти. Морковь и корень сельдерея натереть на средней терке. Зелень и очищенные зубчики чеснока пропустить через мясорубку, добавить тертую морковь и корень сельдерея. Частью зеленой пряной массы начинить помидоры и выложить их в подготовленные банки, перекладывая оставшейся пряной массой. Для маринада в воду положить соль, лимонную кислоту и сахар, довести до кипения. Кипящим маринадом залить помидоры. Банки стерилизовать 10—25 мин, в зависимости от объема, и закатать крышками.

## Помидоры, вяленые с острым перцем

*1—1,5 кг небольших мясистых помидоров, 2—3 стручка острого перца, 5—6 зубчиков чеснока, оливковое или другое растительное масло без запаха, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. итальянских или других трав по вкусу*

Помидоры тщательно вымыть и обсушить, разрезать на 2—4 части. Семена и перегородки удалить, оставив только мякоть, — так помидоры провялятся в 2—3 раза быстрее. На противень, застеленный пергаментом, плотно уложить помидоры. Острый перец вымыть, обсушить, удалить плодоножку и вынуть все семена, нарезать кольцами и разложить между помидорами. Посыпать помидоры крупной солью, специями. Духовку разогреть до 60—90 °С, поставить противень с помидорами на 6—8 ч. Периодически проверять овощи. Перец может быть готов раньше, чем помидоры, и его нужно будет вынуть, а помидоры вялить дальше. Духовку регулярно открывать для проветривания или включить конвекцию. Готовые вяленые помидоры уложить в стерилизованную банку, перекладывая подвяленным перцем. Очистить чеснок, выложить

на сковороду или в сотейник с маслом. Нагревать на умеренном огне, пока чеснок не станет золотисто-коричневым. Чеснок удалить. Залить горячим маслом помидоры. Закрывать крышкой, осторожно взболтать, чтобы крышка покрылась маслом. Дать банке остыть. Затем убрать на хранение в холодильник.

## Вяленые помидоры по-средиземноморски

*1,5 кг небольших мясистых помидоров, 1 ст. л. сушеного розмарина, 1 ч. л. сушеной петрушки, 1 ч. л. сушеного базилика, 1 ч. л. молотой смеси перцев, ½ ч. л. чесночного порошка, ½ ч. л. морской соли, 100 мл оливкового масла*

Плотные спелые помидоры без повреждений вымыть, обсушить, разрезать на 2—4 части, вырезать плодоножки и удалить семена. Противень застелить пергаментом, плотными рядами разложить ломтики помидоров, посыпать морской солью, частью трав, чесноком и смесью перцев. На каждый помидор капнуть немного оливкового масла. Духовку разогреть до 70—100 °С, поставить противень с помидорами и вялить около 5—8 ч. Через каждые 10 мин необходимо приоткрывать дверцу духовки или включать конвекцию. Нужно следить, чтобы помидоры не пересушились и не стали ломкими. Подготовить сухие стерильные банки. Оставшиеся травы прогреть на сухой горячей сковороде, залить оливковым маслом и дать настояться 3—5 ч. На дно банки налить немного ароматного масла, затем уложить вяленые помидоры и залить оставшимся маслом. Банку встряхнуть, чтобы между ломтиками помидоров не остался воздух. Банку герметично укупорить и поставить на хранение в прохладное место.

# ОГУРЦЫ

## Малосольные огурцы классические

*1 кг огурцов, 20 г чеснока, 5 г острого перца, зонтик укропа, 2 листа хрена*

*Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли*

Довести до кипения воду для рассола, растворить в ней соль и дать остыть. Огурцы тщательно вымыть, срезать кончики. В емкость уложить лист хрена, на него — огурцы, нарезанные зубчики чеснока, острый перец и укроп, накрыть листом хрена. Залить охлажденным рассолом и оставить на 2—3 дня.

## Малосольные огурцы с водкой

*1,2—1,5 кг огурцов, 2 лавровых листа, 4—5 веточек укропа, лист хрена*

*Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 50 мл водки*

Огурцы хорошо вымыть, срезать кончики. Половину укропа выложить в емкость для соления, затем положить огурцы, лавровый лист, накрыть укропом и листом хрена. Растворить в холодной кипяченой воде соль, добавить водку. Залить огурцы, придавить тарелкой, чтобы они были полностью погружены в жидкость. Держать сутки при комнатной температуре.

## Малосольные огурцы в литровой банке

*700 г небольших огурцов, 3 веточки зелени укропа, 2 ч. л. соли, вода*

## Хрен с болгарским перцем

*100 г очищенного хрена, 250 г болгарского перца, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. лимонного сока*

Хрен и перец (без плодоножки и семян) пропустить через мясорубку, добавить растолченный чеснок, сахар и лимонный сок. Перемешать все ингредиенты, сложить в банки. Хранить в холодном месте.

## Соус из перца (1-й вариант)

*2 кг болгарского перца, 150 г острого перца, 200 г чеснока, 200 мл 9%-ного уксуса, 2 ст. л. соли, 8 ст. л. сахара, специи по вкусу*

Удалить семена у перца, очистить чеснок. Пропустить чеснок и перец через мясорубку. Добавить соль, сахар, уксус и специи, тщательно перемешать. Готовый соус разложить в стерилизованные банки, закрыть крышками. Хранить в холодильнике.

## Соус из перца (2-й вариант)

*3 кг красного болгарского перца, 6 стручков красного острого перца, 6 зубчиков чеснока, 6 ст. л. сахара, 6 ст. л. соли, 100 мл 9%-ного уксуса, 100 мл воды*

Все овощи пропустить через мясорубку. Добавить сахар, соль, уксус, воду, тщательно перемешать. Соус разложить в стерилизованные банки и хранить в холодильнике.

## Кабачковая аджика с хреном

*3 кг кабачков, 200 г корня хрена, 10—12 зубчиков чеснока, 15—20 веточек петрушки, 200 мл растительного масла, 200 г томатного пюре, 4—5 ст. л. 9%-ного уксуса, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, молотый перец, паприка, кориандр по вкусу*

Все овощи вымыть и обсушить. Кабачки очистить от плодоножки и кожицы, при необходимости — от семян, мякоть пропустить через мясорубку или измельчить блендером. Массу посолить, оставить на 2 ч. Затем кабачки отжать, выложить в кастрюлю, добавить растительное масло, томатное пюре, соль и молотый перец. Варить 1 ч, время от времени помешивая. Влить уксус, добавить тертый на крупной терке корень хрена, пропущенный через пресс чеснок, измельченную зелень, варить 10 мин. В сухие стерильные банки разложить горячую массу, герметично укупорить, тепло укутать и дать остыть.

## Аджика из кабачков и томатов

*3 кг кабачков, 1,5 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, 5–6 головок чеснока, 200 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 2,5 ст. л. молотого острого перца или свежий острый перец по вкусу*

Кабачки и морковь очистить, у перца удалить семена. Пропустить через мясорубку вместе с помидорами (с них можно снять кожицу). Добавить растительное масло, сахар, соль, острый перец, варить 35–40 мин. Добавить пропущенный через пресс чеснок, варить еще 5 мин. Влить уксус, варить 2–3 мин. Горячую аджику разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и укутать до полного остывания.

## Острая зеленая аджика

*300 г зеленого острого перца, 50 г очищенных грецких орехов, 200 г чеснока, по 1 пучку петрушки и кинзы, 1 ст. л. прованских трав, 1 ч. л. соли*

Зеленый перец вымыть, очистить от семян и плодоножки. Перец, орехи, чеснок и зелень измельчить блендером до однородности. Добавить прованские травы, соль, тщательно перемешать. Готовую аджику выложить в стерилизованные банки, закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

## Соус из крыжовника с чесноком

*1 кг недозрелого крыжовника, 300 г чеснока, 10 стручков острого перца, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. молотого кориандра*

Все ингредиенты вымыть, очистить и пропустить через мясорубку. Добавить соль и кориандр, перемешать. Разложить соус в чистые сухие банки, закрыть обычными капроновыми крышками. Хранить в прохладном месте.

## Помидорно-чесночная приправа с хреном

*1 кг помидоров, 300 г болгарского перца, 300 г чеснока, 300 г хрена, ½ ст. л. соли или по вкусу*

Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, чеснок и хрен очистить. Все овощи пропустить через мясорубку, добавить соль и перемешать. Смесь проварить в течение 40 мин. Затем разложить в стерилизованные банки, закатать, укутать до остывания.

## Аджика из зеленых яблок

*1 кг зеленых яблок, 1 кг болгарского перца, 2,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 200 г чеснока, 2 стручка острого перца, 200 мл растительного масла, 4 ст. л. сахара, соль по вкусу*

Яблоки и перец очистить от семян. Все продукты (кроме чеснока и острого перца) пропустить через мясорубку. Овощную массу выложить в кастрюлю, варить 45 мин. Добавить мелко нарезанный чеснок, острый перец, масло, сахар, соль, перемешать и варить 10 мин. Горячую аджику разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

# СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Помидоры.....	5
Огурцы.....	32
Кабачки и патиссоны.....	61
Перец.....	79
Баклажаны.....	91
Капуста.....	100
Фасоль.....	125
Арбузы и дыни.....	129
Зелень, чеснок, лук.....	132
Грибы.....	141
Фрукты и ягоды.....	163
Салаты и овощные закуски.....	174
Икра.....	214
Соте.....	230
Лечо.....	236
Заготовки для первых и вторых блюд.....	249
Соусы и приправы.....	257

Популярне видання

## **Консервуємо (на) здоров'я! Овочеві асорті, борщові заправки, салати, ікра, зелень**

*(російською мовою)*

Головний редактор *С. І. Мозгова*  
Відповідальний за випуск *О. М. Шелест*  
Редактор *О. В. Супронюк*  
Художній редактор *А. О. Попова*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректор *Л. М. Зінченко*

Підписано до друку 28.04.2021.  
Формат 60х90/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «Adonis». Ум. друк. арк. 17.  
Наклад 4000 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24  
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів на ПП «ЮНІСОФТ»  
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р. www.unisoft.ua  
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

**UNISOFT**

Популярное издание

## **Консервируем (на) здоровье! Овощные ассорти, борщевые заправки, салаты, икра, зелень**

Главный редактор *С. И. Мозговая*  
Ответственный за выпуск *О. Н. Шелест*  
Редактор *О. В. Супронюк*  
Художественный редактор *А. О. Попова*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректор *Л. Н. Зинченко*

Подписано в печать 28.04.2021.  
Формат 60х90/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «Adonis». Усл. печ. л. 17.  
Тираж 4000 экз. Зак. № .

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

Отпечатано с готовых диапозитивов на ЧП «ЮНІСОФТ»  
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г. www.unisoft.ua  
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

**UNISOFT**