

# 155 рецептов наших бабушек

## ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ

Все традиционные и новые оригинальные рецепты домашних разносолов собраны под одной обложкой в этой замечательной книге!



Острый и сладкий перец, фаршированные помидоры, маринованные баклажаны, соленые грибы, моченые яблоки, квашеная капуста, овощные миксы, компоты и джемы. Выбирайте по своему вкусу!

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

[www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

ISBN 978-5-9910-2852-3



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

ISBN 978-966-14-6844-2



ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ



# 155 рецептов наших бабушек

## ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ

ХРУСТЯЩИЕ ОГУРЧИКИ, ПРЯНЫЕ ПОМИДОРЫ,  
МАРИНОВАННЫЕ САЛАТЫ, АРОМАТНОЕ ВАРЕНЬЕ



КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

**ВКУСНО, КАК В ДЕТСТВЕ!**



С. В. СЕМЕНОВА

155

рецептов наших бабушек

## ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ

ХРУСТЯЩИЕ ОГУРЧИКИ, ПРЯНЫЕ ПОМИДОРЫ,  
МАРИНОВАННЫЕ САЛАТЫ, АРОМАТНОЕ ВАРЕНЬЕ



ХАРЬКОВ  
БЕЛГОРОД  
2014

КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

УДК 641/642  
ББК 36.991  
С30



Фотографии *Водяницкий В. С., Захаров В. В., Вааз Л. С.*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Серія «155 рецептів наших бабусь»

Серия «155 рецептов наших бабушек»

СЕМЕНОВА Світлана Володимирівна  
**Домашня консервація**

СЕМЕНОВА Светлана Владимировна  
**Домашние разносолы**

*(російською мовою)*

Головний редактор *С. С. Скляр*  
Завідувач редакції *К. В. Новак*  
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*  
Редактор *Є. Н. Біркіна*  
Художній редактор *С. В. Місяк*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректор *О. М. Бояркова*

Главный редактор *С. С. Скляр*  
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*  
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремий*  
Редактор *Е. Н. Биркина*  
Художественный редактор *С. В. Мисяк*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректор *О. М. Бояркова*

Підписано до друку 05.02.2014.  
Формат 60х90/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «Pragmatica». Ум. друк. арк. 6,0.  
Наклад 64 000 пр. Зам. №

Подписано в печать 05.02.2014.  
Формат 60х90/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «Pragmatica». Усл. печ. л. 6,0.  
Тираж 64 000 экз. Зак. №

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

ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”»  
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Віддруковано з готових діапозитивів  
на ПП «ЮНІСОФТ»  
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.  
[www.ttornado.com.ua](http://www.ttornado.com.ua)  
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Отпечатано с готовых диапозитивов  
на ЧП «ЮНИСОФТ»  
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.  
[www.ttornado.com.ua](http://www.ttornado.com.ua)  
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-966-14-5759-0 (серія)  
ISBN 978-966-14-6844-2 (Україна)  
ISBN 978-5-9910-2852-3 (Росія)

© DepositPhotos.com / Dream79  
© Семенова С. В., 2014  
© «Абсолют-Юни», 2014  
© Nemiro Ltd, издание на русском языке, 2014  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2014  
© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2014



## ВВЕДЕНИЕ

**Н**икто не станет спорить с тем, что питание должно быть разнообразным и полноценным, то есть наряду с рыбой и мясом в нем должны присутствовать овощи и фрукты. Летом со свежими плодами проблем не возникает, чего нельзя сказать о других сезонах. И тогда особенно приятно достать из погреба или холодильника хрустящие огурчики или пряные помидоры, открыть банку с компотом или ароматным вареньем. Однако для этого летом и осенью необходимо заняться заготовками. Есть разные способы консервирования, которые используются в домашних условиях. Наиболее древними из них являются соление, квашение и мочение, при которых плоды заливают рассолом или они под гнетом выделяют собственный сок. При этом на них воздействуют молочнокислые бактерии, превращающие сахар в молочную кислоту, что создает неблагоприятную среду для вредных микроорганизмов. Во время маринования в качестве консерванта выступает уксусная кислота, которая при добавлении в маринады и заливки действует таким же образом, что и молочная. При приготовлении варенья, компотов и джемов прибегают к консервированию сахаром, его высокое содержание в продукте препятствует размножению микробов.

Свежие фрукты, ягоды и овощи можно сушить, замораживать или консервировать с помощью стерилизации. Проще всего осуществлять соление и квашение, но надо иметь в виду, что такие заготовки требуют особых условий хранения, то есть их надо держать либо в холодильнике, либо в погребе. Без лишних затрат обходится сушка, но высушенные овощи и фрукты, бесспорно, уступают по своим вкусовым качествам свежим. Таким образом, становится понятно, почему наибольшее внимание в данной книге уделяется маринованию, а также консервированию с помощью сахара и стерилизации.



# ПОМИДОРЫ

## ПОМИДОРЫ МАРИНОВАННЫЕ (ВАРИАНТ 1)

- 1 На дно банок положить укроп, листья хрена, чеснок, базилик и черный перец горошком, а затем наполнить помидорами, не удаляя плодоножки.
- 2 Для приготовления маринада всыпать в воду сахар и соль, положить лавровый лист, зонтики укропа, чеснок и довести до кипения.
- 3 Банки дважды залить кипятком на 5 минут. В третий раз залить помидоры кипящим маринадом, добавить уксусную кислоту и закатать.

Помидоры  
Укроп  
Листья хрена  
Чеснок  
Зелень базилика  
Черный перец горошком

Для маринада:  
1 л воды  
60 г соли  
30 г сахара  
Лавровый лист, зонтики укропа, чеснок по вкусу  
10 мл 70%-ной уксусной кислоты (на трехлитровую банку)

### УРОКИ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Банки для консервирования должны быть тщательно вымыты и простерилизованы на пару или в духовке.





## ПОМИДОРЫ МАРИНОВАННЫЕ (ВАРИАНТ 2)



Помидоры  
Зонтики укропа  
Сладкий перец  
Стручок острого перца  
Черный перец горошком  
Чеснок

Для маринада:  
1 л воды  
60 г соли  
30 г сахара  
Лавровый лист, зонтики укропа  
по вкусу  
10 мл 70%-ной уксусной  
кислоты (на трехлитровую  
банку)

- 1 На дно банок положить зонтики укропа, сладкий и острый перец, чеснок, черный перец горошком, а затем наполнить помидорами.
- 2 Для приготовления маринада добавить в воду сахар, соль, лавровый лист, зонтики укропа и довести до кипения.
- 3 Банки дважды залить кипятком на 5 минут. После этого залить помидоры кипящим маринадом, добавить уксусную кислоту и закатать.

## ПОМИДОРЫ МАРИНОВАННЫЕ (ВАРИАНТ 3)

Помидоры  
Зонтики укропа  
Чеснок  
Стручок острого перца

Для маринада:  
1 л воды  
60 г соли  
30 г сахара  
Лавровый лист, зелень  
сельдерея, гвоздика,  
черный перец горошком по вкусу  
10 мл 70%-ной уксусной кислоты  
(на трехлитровую банку)



- 1 На дно банки положить зонтики укропа, острый перец, чеснок и наполнить помидорами.
- 2 Для приготовления маринада добавить в воду сахар, соль, лавровый лист, зелень сельдерея, гвоздику, черный перец горошком и довести до кипения.
- 3 Дважды залить банки кипятком на 5 минут. Затем залить помидоры кипящим маринадом, добавить уксусную кислоту и закатать.



# СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	3	Чеснок маринованный (вариант 3) . . .	23
<b>ПОМИДОРЫ</b> .....	4	Чеснок маринованный (вариант 4) . . .	23
Помидоры маринованные (вариант 1) . . .	4	<b>СЛАДКИЙ И ОСТРЫЙ ПЕРЕЦ</b>	
Помидоры маринованные (вариант 2) . . .	5	<b>И БАКЛАЖАНЫ</b> .....	24
Помидоры маринованные (вариант 3) . . .	5	Перец сладкий маринованный	
Помидоры маринованные (вариант 4) . . .	6	(вариант 1) .....	24
Помидоры маринованные (вариант 5) . . .	6	Перец сладкий маринованный	
Помидоры маринованные (вариант 6) . . .	7	(вариант 2) .....	25
Помидоры маринованные (вариант 7) . . .	7	Перец сладкий маринованный	
Помидоры зеленые маринованные		(вариант 3) .....	25
(вариант 1) .....	8	Перец сладкий маринованный	
Помидоры зеленые маринованные		(вариант 4) .....	26
(вариант 2) .....	8	Перец сладкий маринованный	
Помидоры зеленые фаршированные . . .	9	(вариант 5) .....	26
Помидоры в собственном соку . . . . .	10	Перец сладкий маринованный	
Соус томатный (вариант 1) . . . . .	10	(вариант 6) .....	27
Соус томатный (вариант 2) . . . . .	11	Перец сладкий маринованный	
Кетчуп. . . . .	11	(вариант 7) .....	28
Паста томатная . . . . .	12	Перец сладкий печеный . . . . .	28
<b>ОГУРЦЫ, ПАТИССОНЫ И КАБАЧКИ</b> . . .	13	Перец острый маринованный . . . . .	29
Огурцы маринованные . . . . .	13	Приправа с острым перцем	
Огурцы, маринованные с красной		(вариант 1) .....	29
смородиной . . . . .	14	Приправа с острым перцем	
Огурцы резаные маринованные		(вариант 2) .....	30
(вариант 1) .....	14	Приправа с острым перцем	
Огурцы резаные маринованные		(вариант 3) .....	30
(вариант 2) .....	15	Приправа с острым перцем	
Огурцы в березовом соке . . . . .	15	(вариант 4) .....	31
Огурцы в огуречном соке . . . . .	16	Салат из сладкого перца . . . . .	31
Корнишоны соленые . . . . .	16	Лечо (вариант 1) . . . . .	32
Патиссоны маринованные		Лечо (вариант 2) . . . . .	33
(вариант 1) .....	17	Баклажаны маринованные	
Патиссоны маринованные		(вариант 1) .....	34
(вариант 2) .....	17	Баклажаны маринованные	
Кабачки, консервированные		(вариант 2) .....	34
с чесноком . . . . .	18	Баклажаны маринованные	
Салат из кабачков . . . . .	18	(вариант 3) . . . . .	35
Икра кабачковая . . . . .	19	Баклажаны маринованные	
<b>ЛУК И ЧЕСНОК</b> .....	20	(вариант 4) . . . . .	35
Лук репчатый маринованный		Баклажаны печеные . . . . .	36
(вариант 1) .....	20	Приправа из баклажанов . . . . .	36
Лук репчатый маринованный		<b>КАПУСТА</b> .....	37
(вариант 2) .....	21	Капуста маринованная . . . . .	37
Лук репчатый маринованный		Капуста, маринованная	
(вариант 3) .....	21	со свеклой . . . . .	38
Чеснок маринованный (вариант 1) . . .	22	Капуста квашеная . . . . .	38
Чеснок маринованный (вариант 2) . . .	22	Капуста, квашенная кочанами . . . . .	39
		Капуста краснокочанная квашеная . . .	39



Капуста цветная маринованная	40
Капуста по-корейски	40

### ГРИБЫ ..... 41

Грибы соленые	41
Грибы белые маринованные	42
Опята маринованные	42
Шампиньоны маринованные	43
Маслята маринованные	43

### АССОРТИ ..... 44

Пикули (вариант 1)	44
Пикули (вариант 2)	45
Пикули (вариант 3)	46
Пикули (вариант 4)	47
Пикули (вариант 5)	47
Пикули (вариант 6)	48
Пикули (вариант 7)	49
Пикули (вариант 8)	50
Пикули (вариант 9)	50
Пикули (вариант 10)	51
Пикули (вариант 11)	51
Пикули (вариант 12)	52
Соус овощной (вариант 1)	52
Соус овощной (вариант 2)	53
Микс овощной (вариант 1)	53
Микс овощной (вариант 2)	54
Микс овощной (вариант 3)	54
Микс овощной (вариант 4)	55
Микс овощной (вариант 5)	55
Микс овощной (вариант 6)	56
Микс овощной (вариант 7)	56
Микс овощной (вариант 8)	57
Микс овощной (вариант 9)	57
Микс овощной (вариант 10)	58
Салат овощной (вариант 1)	58
Салат овощной (вариант 2)	59
Салат овощной (вариант 3)	59
Салат овощной (вариант 4)	60
Салат овощной (вариант 5)	61
Салат овощной (вариант 6)	62
Салат овощной (вариант 7)	62
Салат овощной (вариант 8)	63
Салат овощной (вариант 9)	64
Салат овощной (вариант 10)	64
Салат овощной (вариант 11)	65

### РАЗЛИЧНЫЕ ПЛОДЫ ..... 66

Икра свекольная	66
Морковь маринованная	67
Тыква маринованная	67
Спаржа маринованная	68
Артишоки маринованные	68
Мини-цуккини маринованные	69

Фасоль стручковая маринованная	69
Фасоль в томатном соусе	70
Бобы маринованные	70
Хрен маринованный	71
Кукуруза маринованная	71
Яблоки маринованные	72
Яблоки моченые	72

### ВАРЕНЬЯ И ДЖЕМЫ ..... 73

Варенье апельсиновое (вариант 1)	73
Варенье апельсиновое (вариант 2)	74
Варенье яблочное (вариант 1)	74
Варенье яблочное (вариант 2)	75
Варенье яблочное (вариант 3)	75
Варенье вишневое	76
Варенье земляничное	76
Варенье рябиновое	77
Варенье сливовое	77
Варенье инжирное	78
Варенье клюквенное	78
Варенье лимонное (вариант 1)	79
Варенье лимонное (вариант 2)	79
Варенье мандариновое	80
Джем клубничный (вариант 1)	80
Джем клубничный (вариант 2)	81
Джем черничный	81
Джем ежевичный	82
Джем вишневый	82
Джем яблочный (вариант 1)	83
Джем яблочный (вариант 2)	83
Джем яблочно-сливовый	84
Джем абрикосовый	84
Джем урюковый	85
Джем крыжовенный	85
Джем лимонный	86
Джем мандариновый	86
Джем малиновый	87
Джем алычовый	88
Джем смородиновый	88
Джем свекольный	89
Джем из киви	89

### КОМПОТЫ ..... 90

Компот вишневый (вариант 1)	90
Компот вишневый (вариант 2)	90
Компот абрикосовый	91
Компот черешневый	91
Компот персиковый	92
Компот клюквенный	92
Компот яблочный	93
Компот из киви	93



**Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**  
***www.trade.bookclub.ua***

---

**ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА**  
**МОСКВА**

**Бертельсманн Медиа Москау АО**

141008 г. Мытищи, ул. Колпакова, д. 26, корп. 2

Тел./факс +7 (495) 984-35-23

e-mail: [office@bmm.ru](mailto:office@bmm.ru)

[www.bmm.ru](http://www.bmm.ru)

**ХАРЬКОВ**

**ДП с иностранными инвестициями**

**«Книжный Клуб**

**“Клуб Семейного Досуга”»**

61140, г. Харьков-140, пр. Гагарина, 20-А

тел/факс +38 (057) 703-44-57

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

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

**Киевский филиал**

04073, г. Киев, пр. Московский, 6, комн. 35,

тел. +38 (067) 575-27-55

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

**Одесский филиал**

65017, г. Одесса, ул. Малиновского, 16-А, комн. 109

тел. +38 (067) 572-44-28

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

**Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**

**УКРАИНА**

**служба работы с клиентами:**

тел. +38 (057) 783-88-88

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

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

«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

**РОССИЯ**

**служба работы с клиентами:**

тел. +7 (4722) 78-25-25

e-mail: [info@ksdbook.ru](mailto:info@ksdbook.ru)

Интернет-магазин: [www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

---

У книзі ви знайдете величезну кількість різноманітних рецептів приготування маринованих та солоних помідорів, огірків, баклажанів, грибів, а також варення та компотів. Покрокові інструкції та кольорові ілюстрації зроблять книгу цікавою не лише для досвідчених кулінарів, а й для початківців.

**Семенова С. В.**

С30 Домашние разносолы / С. В. Семенова. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», 2014. — 96 с. : цв. ил. — (Серия «155 рецептов наших бабушек», ISBN 978-966-14-5759-0 (Украина)).

ISBN 978-966-14-6844-2 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2852-3 (Россия)

В книге вы найдете огромное количество разнообразных рецептов приготовления маринованных и соленых помидоров, огурцов, баклажанов, грибов, а также варенья и компотов. Благодаря наличию пошаговых инструкций и красочных иллюстраций книга будет интересна не только опытным, но и начинающим кулинарам.

**УДК 641/642**

**ББК 36.991**