

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.

Щедро 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, $\frac{1}{2}$ 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 соления, 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 соления 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.

Квашенные 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.

Квашенные 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.