

ГОТОВИМ В МУЛЬТИВАРКЕ

# Домашние РАЗНОСОЛЫ



ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ • Готовим в мультиварке



ВСЕ БУДЕТ ОЧЕНЬ ВКУСНО!



ГОТОВИМ В МУЛЬТИВАРКЕ

# Домашние РАЗНОСОЛЫ

Хрустящие огурчики и сочные помидоры  
Квашеная капуста и сладкий перец • Зимние салаты и икра  
Витаминные варенье и компоты



КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

Не секрет, что мультиварка – это великолепная кухонная помощница. С ней можно приготовить все, что угодно! При этом нет никакой необходимости контролировать процесс приготовления, проводя много часов на кухне. Кроме того, блюда в ней получаются не только необычайно вкусными, но и полезными.

Сочные помидоры и огурцы, маринованные грибы и овощное ассорти, сладкий перец и кабачки, квашеная капуста и салаты, варенье и джемы... Перед ними невозможно устоять! С мультиваркой создавать кулинарные шедевры просто и приятно. Порадуйте себя и близких — просто подготовьте продукты, а приготовление доверьте мультиварке!

Готовьте без хлопот! Теперь это легко!

www.ksdbook.ru

www.bookclub.ua

ISBN 978-5-9910-3514-9



9 785991 035149

ISBN 978-617-12-0471-3



9 786171 1204713



ВСЕ БУДЕТ ОЧЕНЬ ВКУСНО!



ГОТОВИМ В МУЛЬТИВАРКЕ

# Домашние РАЗНОСОЛЫ

Хрустящие огурчики и сочные помидоры  
Квашеная капуста и сладкий перец • Зимние салаты и икра  
Витаминные варенье и компоты



ХАРЬКОВ КЛУБ  
БЕЛГОРОД СЕМЕЙНОГО  
2016 ДОСУГА

УДК 641/642  
ББК 36.991  
С30



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

Фотографии *В. С. Водяницкого*

Дизайнеры обложки *Юлия Демидова, Владислав Прокопип*

ISBN 978-966-14-9206-5 (серия)  
ISBN 978-617-12-0471-3 (Украина)  
ISBN 978-5-9910-3514-9 (Россия)

© Nemiго Ltd., издание на русском языке, 2016  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016  
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2016



## ВВЕДЕНИЕ

Традиционная «забава» наших женщин — консервирование.

Когда приходит сезон заготовок, кухни наших квартир буквально превращаются в мини-заводы, где что-то кипит, бурлит, режется, измельчается и т. п. Все, что нам дает дача или предлагает рынок, мы стремимся переработать, заполняя банки салатами, соусами, джемами и пр., чтобы зимой открыть заветную баночку и насладиться ее содержимым. Но, чтобы

воспоминания об изнурительном труде на кухне летом и осенью не отравляли удовольствие, многие активно используют электрическую бытовую технику — овощерезка нарубит овощи, соковыжималка приготовит сок, пароварка простерилизует емкости. Но сейчас речь пойдет о необыкновенной кастрюле — мультиварке. Возможно, кто-то еще не успел обзавестись ею и по-прежнему страдает на кухне. Если это так, то время исправить ошибку.





Мультиварка представляет собой кастрюлю с антипригарным покрытием, вставленную в корпус из металла или пластмассы и оснащенную электрическим нагревательным элементом. Многие фирмы предлагают свои изделия, отличающиеся объемом (от 3 до 6 л), набором программ, дизайном.

Мультиварка имеет электронное управление, освоить которое не составит труда. Нужно просто внимательно прочитать инструкцию, после чего останется положить в нее ингредиенты, активировать соответствующую программу, а прибор сам определит, сколько времени понадобится для той или иной операции, и в нужный момент подаст звуковой

сигнал. Однако это не исключает возможности и самостоятельно устанавливать время и режим приготовления.

С мультиваркой консервирование из проблемы превратится в удовольствие. Конечно, нельзя сказать, что она может работать в абсолютно автономном режиме — в нее тоже надо время от времени заглядывать, перемешивать продукты (особенно это касается варенья, джемов, салатов), чтобы они не пригорели.

В нашей книге представлены рецепты домашних заготовок из овощей, грибов, ягод и фруктов, указано примерное время приготовления. Каждый рецепт иллюстрируется цветной фотографией. Одним словом, читайте и консервируйте!



# КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ



## ПОМИДОРЫ (ВАРИАНТ 1)



«Суп»

1,5—2 часа

- Помидоры
- 1 л воды
- 40 г соли
- 30 г сахара
- 15 мл 70%-ной уксусной кислоты (в расчете на трехлитровую банку)
- Лавровый лист, зелень укропа, чеснок и черный перец горошком по вкусу

- 1 Налить воду в чашу мультиварки, добавить лавровый лист, укроп, перец горошком, сахар, соль и кипятить при режиме «Суп» 10 минут.
- 2 Разложить помидоры и разрезанные пополам зубчики чеснока по банкам, дважды залить кипятком, оставляя на 5—7 минут, в третий раз — рассолом, ввести уксусную кислоту и закатать крышками.

## ПОМИДОРЫ (ВАРИАНТ 2)

«Суп»

1,5—2 часа

- Помидоры
- 1 л воды
- 50 г сахара
- 30 г соли
- 15 мл 70%-ной уксусной кислоты (в расчете на трехлитровую банку)
- Острый перец, чеснок, лавровый лист и зонтики укропа по вкусу



- 1 Налить воду в чашу мультиварки, добавить лавровый лист, зонтики укропа, сахар, соль и кипятить при режиме «Суп» 10 минут.
- 2 Разложить помидоры, острый перец и чеснок по банкам, дважды залить кипятком, оставляя на 5—7 минут, в третий раз — рассолом, ввести уксусную кислоту и закатать крышками.

## ПОМИДОРЫ (ВАРИАНТ 3)

«Суп»

1,5—2 часа



- Помидоры
- 1,5 л воды
- 70 г сахара
- 50 г меда
- 60 г соли
- 15 мл 70%-ной уксусной кислоты (в расчете на трехлитровую банку)
- Чеснок, лавровый лист, зонтики укропа и душистый перец горошком по вкусу

### Совет

Кроме душистого перца, в банки можно добавить черный перец горошком.



- 1 Налить воду в чашу мультиварки, добавить лавровый лист, зонтики укропа, перец горошком, сахар, соль, мед, кипятить при режиме «Суп» 10 минут.
- 2 Разложить помидоры и чеснок по банкам, дважды залить кипятком, оставляя на 5—7 минут, в третий раз — рассолом, ввести уксусную кислоту и закатать крышками.



## ПОМИДОРЫ (ВАРИАНТ 4)



- Помидоры
- 1 л воды
- 50 г сахара
- 30 г соли
- 15 мл 70%-ной уксусной кислоты (в расчете на трехлитровую банку)
- Чеснок, острый перец, репчатый лук, листья хрена, лавровый лист, черный и душистый перец горошком, зонтики укропа по вкусу

- 1 Налить воду в чашу, добавить лавровый лист, зонтики укропа, черный и душистый перец горошком, сахар, соль и кипятить при режиме «Суп» 10 минут.
- 2 Разложить помидоры, острый перец, листья хрена, лук и чеснок по подготовленным банкам, дважды залить кипятком, оставляя на 5—7 минут, в третий раз — рассолом, ввести уксусную кислоту и герметично закрыть стерилизованными крышками.

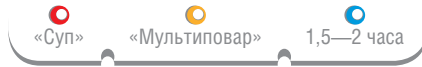
«Суп» 1,5—2 часа



## ПОМИДОРЫ (ВАРИАНТ 5)

- Помидоры
- 1 л воды
- 100 мл 6%-ного уксуса
- 50 г сахара
- 30 г соли
- Чеснок, лавровый лист, гвоздика, семена горчицы, смесь перцев горошком и зонтики укропа по вкусу

- 1 Налить воду в чашу мультиварки, добавить лавровый лист, зонтики укропа, смесь перцев, сахар, соль, кипятить при режиме «Суп» 10 минут, затем остудить и влить уксус.
- 2 Разложить помидоры и чеснок по банкам, залить рассолом, поставить банки в чашу мультиварки, влить воду, включить программу «Мультиповар» (100 °С), стерилизовать 10 минут (для литровой банки) и закатать крышками.



# СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3	Огурцы (вариант 14) .....	27
		Огурцы (вариант 15) .....	27
● ● ● <b>КОНСЕРВИРОВАНИЕ</b> ● ● ●		Огурцы (вариант 16) .....	28
<b>ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ</b>		Огурцы (вариант 17) .....	29
Помидоры (вариант 1) .....	6	Огурцы (вариант 18) .....	30
Помидоры (вариант 2) .....	6	Огурцы (вариант 19) .....	31
Помидоры (вариант 3) .....	7	Патиссоны (вариант 1) .....	32
Помидоры (вариант 4) .....	8	Патиссоны (вариант 2) .....	32
Помидоры (вариант 5) .....	9	Патиссоны (вариант 3) .....	33
Помидоры (вариант 6) .....	10	Патиссоны (вариант 4) .....	33
Помидоры (вариант 7) .....	11	Кабачки .....	34
Помидоры (вариант 8) .....	11	Цукини .....	34
Помидоры в собственном соку (вариант 1) .....	12	Сладкий перец (вариант 1) .....	35
Помидоры в собственном соку (вариант 2) .....	12	Сладкий перец (вариант 2) .....	35
Помидоры черри (вариант 1) .....	13	Сладкий перец (вариант 3) .....	36
Помидоры черри (вариант 2) .....	13	Сладкий перец (вариант 4) .....	36
Помидоры черри (вариант 3) .....	14	Сладкий перец (вариант 5) .....	37
Помидоры с маслом .....	14	Сладкий перец (вариант 6) .....	38
Помидоры вяленые .....	15	Сладкий перец (вариант 7) .....	39
Лук-шалот .....	15	Сладкий перец (вариант 8) .....	40
Лук репчатый .....	16	Сладкий перец (вариант 9) .....	40
Чеснок (вариант 1) .....	17	Сладкий перец (вариант 10) .....	41
Чеснок (вариант 2) .....	17	Перец чили (вариант 1) .....	42
Чеснок (вариант 3) .....	18	Перец чили (вариант 2) .....	43
Огурцы (вариант 1) .....	19	Перец чили (вариант 3) .....	43
Огурцы (вариант 2) .....	20	Сладкая кукуруза .....	44
Огурцы (вариант 3) .....	21	Зеленый горошек .....	44
Огурцы (вариант 4) .....	21	Баклажаны .....	45
Огурцы (вариант 5) .....	22	Артишоки (вариант 1) .....	45
Огурцы (вариант 6) .....	23	Артишоки (вариант 2) .....	46
Огурцы (вариант 7) .....	23	Капуста белокочанная .....	46
Огурцы (вариант 8) .....	24	Виноградные листья .....	47
Огурцы (вариант 9) .....	24	Спаржевая фасоль .....	48
Огурцы (вариант 10) .....	25	Бамия .....	48
Огурцы (вариант 11) .....	25	Тыква .....	49
Огурцы (вариант 12) .....	26	Свекла .....	49
Огурцы (вариант 13) .....	26	Морковь .....	50
		Ассорти (вариант 1) .....	50
		Ассорти (вариант 2) .....	51





Ассорти (вариант 3) . . . . .	51
Ассорти (вариант 4) . . . . .	52
Ассорти (вариант 5) . . . . .	53
Ассорти (вариант 6) . . . . .	53
Ассорти (вариант 7) . . . . .	54
Ассорти (вариант 8) . . . . .	54
Ассорти (вариант 9) . . . . .	55
Ассорти (вариант 10) . . . . .	55
Ассорти (вариант 11) . . . . .	56
Ассорти (вариант 12) . . . . .	56
Ассорти (вариант 13) . . . . .	57
Ассорти (вариант 14) . . . . .	58
Ассорти (вариант 15) . . . . .	59
Ассорти (вариант 16) . . . . .	59
Грибы (вариант 1) . . . . .	60
Грибы (вариант 2) . . . . .	60
Опята . . . . .	61
Шампиньоны . . . . .	62
Вешенки . . . . .	62
Сыроежки синие . . . . .	63
Белые грибы (вариант 1) . . . . .	63
Белые грибы (вариант 2) . . . . .	64
Лисички . . . . .	64

• • • **САЛАТЫ И ИКРА** • • •

Салат из овощей (вариант 1) . . . . .	66
Салат из овощей (вариант 2) . . . . .	67
Салат из цукини (вариант 1) . . . . .	68
Салат из цукини (вариант 2) . . . . .	69
Салат в томатном соусе . . . . .	70
Салат из помидоров и огурцов . . . . .	70
Салат из помидоров и лука . . . . .	71
Салат из сладкого перца (вариант 1) . . . . .	71
Салат из сладкого перца (вариант 2) . . . . .	72
Салат из сладкого перца (вариант 3) . . . . .	72
Салат из огурцов и лука (вариант 1) . . . . .	73
Салат из огурцов и лука (вариант 2) . . . . .	73
Салат из зеленых помидоров . . . . .	74
Салат из моркови . . . . .	74

Салат из моркови и сладкого перца . . . . .	75
Салат из краснокочанной капусты . . . . .	76
Икра из кабачков . . . . .	76
Икра из цукини . . . . .	77
Икра из баклажанов . . . . .	78

• • • **СОУСЫ И КРЕМЫ** • • •

Томатный соус (вариант 1) . . . . .	80
Томатный соус (вариант 2) . . . . .	80
Томатный соус (вариант 3) . . . . .	81
Фруктовый соус . . . . .	81
Овощной крем (вариант 1) . . . . .	82
Овощной крем (вариант 2) . . . . .	82

• • • **СЛАДКОЕ** • • •  
**КОНСЕРВИРОВАНИЕ**

Варенье из клубники . . . . .	84
Варенье из малины . . . . .	84
Варенье из киви . . . . .	85
Варенье из физалиса . . . . .	85
Варенье из инжира . . . . .	86
Варенье из ревеня . . . . .	86
Джем из дыни . . . . .	87
Джем из абрикосов (вариант 1) . . . . .	87
Джем из абрикосов (вариант 2) . . . . .	88
Джем из шиповника . . . . .	88
Джем из красной смородины . . . . .	89
Джем из груш . . . . .	89
Джем из арбуза . . . . .	90
Джем из вишни . . . . .	90
Желе из сладкого перца . . . . .	91
Компот из кумквата . . . . .	91
Компот из груш . . . . .	92
Компот из крыжовника . . . . .	92
Компот из красной смородины . . . . .	93
Виноград . . . . .	93



**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



Высылается бесплатный каталог

**Для оптовых клиентов**

**Харьков**

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

**Киев**

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

**Одесса**

тел./факс +38(067)572-44-28  
e-mail: odessa@bookclub.ua

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

e-mail: publish@bookclub.ua

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Серія «Все буде дуже смачно!»

Серия «Все будет очень вкусно!»

СЕМЕНОВА Світлана Володимирівна

СЕМЕНОВА Светлана Владимировна

**Домашнє соління.**

**Домашние разносоли.**

**Готуємо в мультиварці**

**Готовим в мультиварке**

(російською мовою)

Головний редактор *С. С. Скляр*  
Завідувач редакції *К. В. Новак*  
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*  
Редактор *О. М. Біркіна*  
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректори *О. М. Ляцева, О. В. Супронюк*

Главный редактор *С. С. Скляр*  
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*  
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*  
Редактор *Е. Н. Биркина*  
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректоры *О. Н. Ляцева, О. В. Супронюк*

Підписано до друку 13.01.2016.  
Формат 60x90/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «HeliosCond». Ум. друк. арк. 6.  
Наклад 17 000 пр. Зам. №

Подписано в печать 13.01.2016.  
Формат 60x90/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «HeliosCond». Усл. печ. л. 6.  
Тираж 17 000 экз. Зак. №

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

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

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

Отпечатано с готовых диапозитивов  
в типографии «Фактор-Друк»  
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51.  
Тел.: + 3 8 057 717 53 57