

# КОНСЕРВУЄМО

салати • лечо • ікру  
соте • аджику

*Понад 400 оригінальних рецептів консервування, якими щедро поділилися ви, наші улюблені читачі!*

Хрусткі огірочки, соковиті помідори, пікантні салати, різноманітні закуски з перцю, баклажанів, кабачків, цвітної капусти, різні соління, квашенина, ікра, соте, лечо, аджики, маринади... Після знайомства з цією книгою ваша кулінарна скарбничка поповниться новими цікавими рецептами страв, якими ви із задоволенням ласуватимете взимку!

Домашні смаколики урізноманітнять ваш повсякденний раціон і прикрасять святковий обід, а їхній неперевершений смак гідно оцінять і домочадці, і гості, які зібралися за багатим столом.

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-9131-0



9 789661 491310

КОНСЕРВУЄМО салати • лечо • ікру  
соте • аджику

# КОНСЕРВУЄМО

салати • лечо • ікру  
соте • аджику

Домашні  
заготовки



Що влітку родиться,  
то взимку згодиться

КЛУБ  
СМЕЛО  
ДОВІРЯ







Домашні  
заготовки

# КОНСЕРВУЄМО

салати • лечо • ікру

• соте • аджику •



ХАРКІВ  
2015



КЛУБ  
СІМЕЙНОГО  
ДОЗВІЛЛЯ

УДК 641/642  
ББК 36.991  
К64

Жодну з частин цього видання  
не можна копіювати або відтворювати в будь-якій формі  
без письмового дозволу видавництва

Перекладено за виданням:  
Консервируем салаты, лечо, икру, сое, аджику. — Харьков :  
Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2015. — 304 с. : цв. ил.

Переклад з російської *Ірини Веремій*

Дизайнер обкладинки *Анастасія Крахмальова*

---

Видання для організації дозволя

### **Консервуємо салати, лечо, ікру, сое, аджику**

*Укладач*

*КУЗЬМИНА Ольга Олександрівна*

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

Підписано до друку 15.04.2015.  
Формат 84x108/32. Друк офсетний.  
Гарнітура «Minion Pro». Ум. друк. арк. 15,96.  
Наклад 15000 пр. Зам. №

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

Віддруковано у ПАТ «Білоцерківська книжкова фабрика»  
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4  
впроваджена система управління якістю  
згідно з міжнародним стандартом DIN EN ISO 9001:2000

- 
- © DepositPhotos.com / benjaminlion, PiXXart, marilook\_rus, Joan88799, обкладинка, 2015
  - © Shutterstock.com / o\_lesyk, обкладинка, 2015
  - © Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», видання українською мовою, 2015
  - © Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», художнє оформлення, 2015

ISBN 978-966-14-9131-0





## ВСТУП

До цієї книги увійшли рецепти різних заготовок із овочів, якими щедро поділилися читачі України та Росії. У щорічному конкурсі рецептів взяли участь сотні членів Клубу. Сподіваємося, їхні рецепти сподобаються вам і вашій родині. Змінивши пропорції продуктів або додавши спеції до смаку, ви зможете приготувати унікальні домашні заготовки, якими будете смакувати взимку!

Для того щоб домашня консервація зберігалася довго, слід дотримувати правил, що відомі кожній досвідченій господині. Насамперед необхідно ретельно підготувати тару. Банки потрібно добре помити (для цього можна використовувати розчин харчової соди: 1 ч. л. соди на 1 л води) і попередньо простерилізувати парою або сухим теплом у духовій шафі. Кришки для закупорювання банок необхідно стерилізувати в окропі не менше 15 хв. Багато домашніх консервів рекомендується простерилізувати повторно, заповнивши банки. У книзі наведено рекомендації для стерилізації банок місткістю 500 мл, 1 л, 3 л. У разі використання, наприклад, банок місткістю 750 мл рекомендовано збільшити час стерилізації на 3—4 хв порівняно з банкою місткістю 500 мл. Стерилізувати заповнену тару можна в духовій шафі або в ємності з окропом. На дно ємності необхідно помістити складений у кілька разів рушник, встановити банки й налити стільки води, щоб вона доходила до плічок банок. Вода повинна бути тієї ж температури, що й заготовки, інакше банки можуть лопнути. Потім слід довести воду до кипіння і витримати потрібну кількість



## Вступ

часу. Після закупорювання банки рекомендується укутати для самостерилізації. Зберігати готову консервацію краще в темному прохолодному місці.

Овочі для заготовок слід добре помити, видалити пошкоджені ділянки, за необхідності очистити; особливо ретельно потрібно очищати коріння. Для маринування бажано використовувати овочі однакового розміру, щоб вони рівномірно просочилися розсолем зі спеціями.

У пропонованих рецептах використовують 5-, 6- і 9 %-й оцет. Якщо ви віддаєте перевагу концентрованій 70 %-й оцтовій кислоті, обчисліть її кількість самостійно (50 мл 9 %-го оцту можна замінити 6 мл 70 %-ї есенції). Однак пам'ятайте про заходи безпеки: уникайте вдихання парів кислоти і потрапляння її на шкіру.

Кількість солі та цукру в рецептах указано в столових і чайних ложках. Якщо вам зручно вимірювати у грамах, враховуйте, що в 1 ст. л. міститься 30 г солі і 25 г цукру, а в 1 ч. л. — 12 г солі і 10 г цукру.

*Приємного вам приготування!*



# МАРИНАДИ, СОЛІННЯ, КВАШЕНИНА

## Помідори в солодкому маринаді

### Інгредієнти:

1,7—2 кг помідорів, 1 цибулина, 3—4 зубці часнику, невеликий шматочок кореня петрушки, зонтик кропу, по 3—4 листки смородини і вишні, 1 лавровий листок, 2—3 бутони гвоздики, 5—6 горошин духмяного перцю

Для маринаду: 1 л води, 6—7 ст. л. цукру, 1 ст. л. солі, 60 мл 9 %-го оцту







## Маринади, соління, квашенина

На дно стерилізованих банок покласти цибулю, часник, корінь петрушки, кріп, листя смородини і вишні, лавровий лист, гвоздику, запашний перець. Помідори ретельно помити, щільно укласти в банки, залити окропом. Потім воду злити; процедуру повторити двічі. Для приготування маринаду в гарячій воді розчинити цукор, сіль, додати оцет, перемішати. Гарячий маринад влити в банки й закатати їх.

### Помідори в томатному маринаді

#### Інгредієнти:

2,5—3 кг помідорів

Для маринаду: 3 л томатного соку, 2—3 ч. л. подрібненого часнику, ¼ ч. л. кориці, 5 бутонів гвоздики, 5 горошин духмяного перцю, 1 склянка цукру, 2 ст. л. солі, 2 ст. л. 9 %-го оцту



Для консервування найкраще взяти невеликі круглі помідори або помідори-сливки. Помідори помити, наколотити зубочисткою, покласти в сухі стерилізовані банки. Для приготування маринаду томатний сік довести до кипіння, всипати в нього цукор і сіль. Спеції покласти в марлевий мішечок і опустити в томатний сік. Варити суміш на повільному вогні близько 30 хв, помішуючи. Спеції вийняти, у маринад додати пропущений через прес часник, влити оцет, довести до кипіння і зняти з вогню. Розлити гарячий томатний маринад у банки з помідорами, накрити прокип'яченими кришками, стерилізувати 40 хв. Потім банки закатати, перевернути догори дном і накрити ковдрою до охолодження. Зберігати за кімнатної температури.

## Помідори в томатному соку без стерилізації

### Інгредієнти:

1,8 кг невеликих помідорів, 1 стручок гострого перцю, 3 гілочки кропу, 4 горошини чорного перцю, 4 горошини духмяного перцю

Для заливки: 1,5 кг стиглих помідорів, 1—2 болгарських перців, 1 ст. л. подрібненого часнику, 1 ст. л. тертого хрону, 2 ст. л. цукру, 1 ст. л. солі



Помідори помити, наколоти зубочисткою, покласти в стерилізовану банку місткістю 3 л, додавши перець і кріп. Залити окропом на 15 хв, після чого воду злити й повторити процедуру. Для заливки помідори крупно нарізати, проварити до м'якості, потім протерти через сито. Додати пропущений через м'ясорубку болгарський перець, сіль, цукор, довести до кипіння, варити 10 хв, знімаючи піну і помішуючи. Покласти часник, хрін, довести до кипіння і варити 5 хв. Гарячу заливку влити в банку з помідорами, закатати й закутати до охолодження.

## Помідори у власному соку

### Інгредієнти:

2 кг невеликих помідорів

Для маринаду: 1,5 кг великих перестиглих помідорів, 2 ст. л. цукру, 1,5 ст. л. солі



Невеликі помідори наколоти в кількох місцях зубочисткою і покласти в банки місткістю 1 л. Для маринаду великі перестиглі помідори розрізати на кілька частин, прогріти, не доводячи до кипіння. Гарячу томатну масу протерти



## ЗМІСТ

Вступ 5

### МАРИНАДИ, СОЛІННЯ, КВАШЕНИНА

- Помідори в солодкому маринаді 7  
Помідори в томатному маринаді 8  
Помідори в томатному соку без стерилізації 9  
Помідори у власному соку 9  
Помідори в яблучному соку 10  
Помідори з м'ятою 11  
Помідори в олійній заливці 11  
Помідори половинками 12  
Помідори половинками пікантні 13  
Помідори половинками з петрушкою 14  
Помідори з медом без оцту 14  
Помідори відмінні 15  
Помідори «під снігом» 16  
Мариновані помідори з морквяним бадиллям 17  
Мариновані помідори з баклажанами 17  
Мариновані помідори з горобиною 18  
Мариновані помідори з буряком 18  
Мариновані помідори з кавуном 19  
Солоні помідори без оцту 20  
Солоні помідори з гірчицею 21  
Квашені помідори з гірчицею 21  
Солоні помідори (швидкий спосіб) 23  
Малосольні помідори 24  
Зелені помідори з яблуками 24  
Зелені помідори «П'яні» з болгарським перцем 25  
Зелені помідори пікантні 27  
Зелені помідори «П'яні» 27  
Помідори в желе 28  
Помідори зі сливами і мигдалем 29  
Помідори з виноградом 30  
Помідори в соку агрусу 31  
Помідори в червоному вині 31  
Мариновані перестиглі огірki 32  
Огірки з м'ятою, цибулею і морквою 32  
Огірки з барбарисом 34  
Мариновані корнішони з корицею 34  
Хрусткі огірki по-польськи 36  
Огірки з морквою і цибулею 37  
Огірки мариновані «Ностальгія» 38  
Огірки мариновані «Болгарські» 39  
Огірки мариновані (1 варіант) 39  
Огірки мариновані (2 варіант) 41  
Мариновані огірki з ароматом глиці 41  
Огірки в огірках 42  
Малосольні огірki 43  
Огірки консервовані 44  
Мариновані огірki з яблучним оцтом і глицею 45  
Огірки з дубовою корою 46  
Огірки солоні 47  
Огірки, консервовані з порічками 48  
Огірки в соку порічок 48  
Огірки, мариновані з лимонною кислотою і горілкою 49  
Огірки з виноградним листям у яблучному соку 50  
Огірки у виноградному листі 51  
Огірки в яблучному соку 51  
Огірки в огірково-яблучній заливці 53  
Огірки в гірчичній заливці 53  
Огірки четвертинками 54  
Огірки в томатному соку «Кривава Мері» 54  
Огірки, консервовані з кетчупом чилі 55  
Огірки в гарбузово-яблучному соку 55  
Огірки консервовані з патисонами 56  
Огірки в щавелевому пюре без оцту 56  
Асорті з огірків і помідорів 57  
Асорті з огірків, помідорів і патисонів 59  
Кабачки мариновані хрусткі 60  
Кабачки мариновані пряні 60  
Кабачки в томатній заливці 61  
Кабачки по-мелітопольськи 61  
Кабачки з часником в яблучному маринаді 62





## Зміст

- Кабачки з морквою в яблучному соку 62  
Напівфабрикат із баклажанів 63  
Мариновані патисони із м'ятою 63  
Мариновані патисони з гострим перцем 64  
Консервовані патисони 64  
Мариновані патисони 66  
Квашена капуста 67  
Квашена капуста з гарбузом і журавлиною 68  
Квашена капуста з овочами 68  
Квашена капуста з яблуками 69  
Квашена капуста по-вірменськи 69  
Капуста по-корейськи 70  
Цвітна капуста з перцем у маринаді 70  
Маринована цвітна капуста 71  
Маринована капуста зі сливами 72  
Перець у томатному маринаді 72  
Перець, маринований із медом 74  
Маринований перець із часником по-вірменськи 75  
Перець у солодкому маринаді 75  
Маринований перець для фарширування 76  
Маринований зелений горошок 77  
Консервований зелений горошок (1 варіант) 77  
Консервований зелений горошок (2 варіант) 79  
Консервований зелений горошок «Брестський» 79  
Консервована кукурудза 79  
Печериці в маринаді 80  
Мариновані печериці з овочами 81  
Мариновані білі гриби 82  
Солоні гурзді 82  
Консервовані гурзді 83  
Мариновані опеньки 83  
Квашений часник 84  
Квашений часник головками 85  
Маринований часник із болгарським перцем 85  
Часникові стрілки мариновані (1 варіант) 86  
Часникові стрілки мариновані (2 варіант) 86  
Часникові стрілки в соку порічок 87  
Маринована спаржева квасоля (1 варіант) 87  
Маринована спаржева квасоля (2 варіант) 88  
Спаржева квасоля в томатному маринаді 89  
Мариноване виноградне листя 89  
Асорті «Щедра господарочка» 90  
Асорті «Красиве» 91

## ЛЕЧО

- Лечо по-українськи 92  
Лечо «Зима літо нагадує» 92  
Лечо «Глобус» (1 варіант) 94  
Лечо «Глобус» (2 варіант) 94  
Лечо «Люблений продукт» 95  
Лечо з яблуками (1 варіант) 95  
Лечо з яблуками (2 варіант) 96  
Лечо болгарське класичне 96  
Лечо з медом 97  
Лечо в медовому маринаді 98  
Лечо з медом, цибулею і морквою 98  
Лечо з рисом (1 варіант) 99  
Лечо з рисом (2 варіант) 99  
Лечо «Десятихвилинка» 100  
Лечо з аличею 100  
Лечо по-краснодарськи 102  
Лечо по-закарпатськи 102  
Лечо «Швидке» 104  
Лечо з грибами 104  
Лечо із болгарського перцю без оцту 105  
Лечо із квасолею (1 варіант) 105  
Лечо із квасолею (2 варіант) 107  
Лечо по-козацьки 107  
Лечо по-єрусалимськи 108  
Лечо із зелених помідорів із соком порічок 108  
Лечо гостре 109  
Лечо з патисонами 109  
Лечо з кабачками і морквою 110  
Лечо з баклажанами 110  
Лечо кабачкове 112  
Лечо баклажанне 112  
Лечо з лимонною кислотою 113



## Зміст

- Лечо з виноградно-яблучним соком 113  
Лечо з морквяно-яблучним соком 114  
Лечо в томатно-яблучній заливці 114  
Лечо із перестиглих огірків 115  
Огіркоче лечо 115  
Лечо з цвітною капустою 116  
Лечо асорті 116

## ІКРА

- Ікра баклажанна «Заморська» 118  
Ікра баклажанна по-домашньому 119  
Ікра баклажанна проста 121  
Ікра із запечених баклажанів 121  
Ікра баклажанна з яблуками і помідорами 122  
Ікра баклажанно-яблучна 122  
Ікра баклажанна з яблуками і пастернаком 123  
Ікра баклажанна без томату 124  
Ікра баклажанна з буряком 124  
Ікра баклажанна з гарбузом 125  
Ікра баклажанно-кабачкова 125  
Кабачкова ікра з помідорами 127  
Кабачкова ікра «Дієтична» 127  
Кабачкова ікра з часником 128  
Кабачкова ікра за старим рецептом 129  
Кабачкова ікра проста 130  
Кабачкова ікра з майонезом (1 варіант) 130  
Кабачкова ікра з майонезом (2 варіант) 133  
Кабачкова ікра без оцту 133  
Ікра з кабачків червона зерниста 134  
Ікра з цукіні й баклажанів 134  
Ікра гарбузова 136  
Ікра із гарбуза з часником 136  
Ікра із запеченого гарбуза 138  
Ікра гарбузово-кабачкова з майонезом 138  
Ікра із гарбуза із селерою 140  
Ікра із гарбуза, спаржевої квасолі і яблук 140  
Ікра із патисонів (1 варіант) 141  
Ікра із патисонів (2 варіант) 141  
Морквяна ікра гостра 142  
Морквяна ікра 142  
Ікра «Морквяна смакота» 143  
Ікра бурякова 144  
Ікра бурякова гостра 144  
Ікра бурякова «Смакота» 145  
Ікра бурякова з яблуками 146  
Ікра бурякова з помідорами 147  
Ікра бурякова «Троїстий союз» 147  
Ікра із болгарського перцю з гарбузом 148  
Ікра із болгарського перцю з помідорами 148  
Ікра із запеченого болгарського перцю з часником 149  
Ікра з болгарського перцю 150  
Ікра з болгарського перцю, яблук і коріння 151  
Ікра «Помідори і компанія» 151  
Ікра із зелених помідорів з коренем петрушки 153  
Ікра із зелених помідорів з цибулею і морквою 153  
Ікра із зелених і червоних помідорів 154  
Ікра із зелених помідорів без олії та оцту 154  
Ікра із зелених помідорів з яблуками 155  
Ікра із червоних помідорів з яблуками 156  
Ікра із червоних помідорів з гострим перцем 156  
Ікра з огірків 157  
Ікра «Заготівельна» з рисом 158  
Ікра овочева з манною крупою 158  
Ікра зі стручкової квасолі 159  
Ікра цибульна по-українськи 159  
Ікра кабачково-грибна 160  
Ікра грибна (1 варіант) 161  
Ікра грибна (2 варіант) 162  
Ікра із опеньок 162  
Ікра грибна по-псковськи 163  
Ікра грибна з болгарським перцем 163  
Ікра грибна з помідорами 165





## Зміст

### СОТЕ

- Соте «Овочева рапсодія» 166  
Соте з кабачків 166  
Соте з патисонів 167  
Соте «Городник» 168  
Соте з баклажанів із печерицями 168  
Соте із баклажанів «П'ятірка» 169  
Соте «Шістка» 170  
Соте із баклажанів  
у перцевому соусі 171  
Соте із баклажанів 171  
Соте «Швидке» (1 варіант) 172  
Соте «Швидке» (2 варіант) 172  
Соте із баклажанів і болгарського  
перцю 173  
Соте із баклажанів стерилізоване 173  
Соте «Осінній вальс» без оцту 174
- Соте із баклажанів без оцту 176  
Соте із баклажанів  
і перцю в томатному соусі 176  
Соте із баклажанів з яблуками 177  
Соте із баклажанів з медом  
і базиліком 177  
Соте по-донецьки 178  
Соте із баклажанів з корінням 178  
Соте по-кубанськи 179  
Соте «Гостре» 180  
Соте із баклажанів зі сливами 181  
Соте із баклажанів по-абхазьки 182  
Соте із баклажанів в аджиці 182  
Соте зі сливами та яблуками 183  
Соте із баклажанів, обсмажених  
в олії 184

### САЛАТИ

- Салат морквяний із хроном  
та яблуками 185  
Салат із буряку зі сливами 185  
Салат «Осінній» 186  
Салат «Шикарок» 186  
Салат із кабачків 187  
Салат із кабачків «Сільський» 188  
Салат «Зимовий» швидкий 189  
Салат із рисом «Сніданок холо-  
стяка» 190  
Салат із рисом «Патичок-рятів-  
ничок» 190  
Салат «Парамониха» 191  
Салат «Десять на десять»  
(1 варіант) 192  
Салат «Десять на десять»  
(2 варіант) 193  
Салат «Чотири на три» 193  
Салат із капусти і буряку 194  
Салат із цвітної капусти 194  
Листковий салат 195  
Помідори з цибулею 195  
Салат «Зелений» 196  
Салат із зелених помідорів 197  
Салат із огірками нашвидкуруч  
(1 варіант) 197  
Салат із огірками нашвидкуруч  
(2 варіант) 198  
Салат із огірків з цибулею 198
- Салат із огірків з болгарським пер-  
цем 199  
Салат із огірків «Бостон» 200  
Салат із огірків і помідорів 201  
Салат «Ніжинський» із огірків  
(1 варіант) 202  
Салат «Ніжинський» із огірків  
(2 варіант) 202  
Салат із огірків, цибулі та яблук 203  
Салат «Ніжинський» з капусти 204  
Салат «Столичний» 205  
Салат із огірків, моркви і болгарського  
перцю 205  
Салат «Зимова казка» 206  
Салат із огірків і моркви 207  
Салат із перцю  
і часнику «Смачний» 207  
Салат «Майже свіжий» 208  
Салат із перцю і помідорів  
«Шарлотта» 209  
Говеч на зиму 209  
Гострий салат із квасолею 210  
Салат із квасолею 211  
Салат із квасолі й баклажанів 212  
Салат «Мисливський» 212  
Паприкаш на зиму 213  
Салат «Генеральський» 213  
Салат із буряку 214  
Салат «Огірковий вогник» 214



## Зміст

- Салат «Дунайський» 215  
Салат із цвітної капусти  
з овочами 215  
Салат «Ніжність» 217  
Салат із болгарського перцю  
по-чеськи 217  
Салат із зелених помідорів по-болгарськи 218  
Салат-желе із помідорів, огірків  
і перцю 218  
Салат на зиму «Посиденьки» 219  
Салат із баклажанів і капусти 220  
Овочева асорті з баклажанами в медо-  
вому маринаді 220  
Салат із баклажанів з медом  
і часником 221  
Салат із баклажанів і болгарського  
перцю 222  
Болгарський салат «Манжо» 222  
Салат «Адигейський» 223  
Салат «Татарська пісня» 223  
«Пінгвіни» з баклажанів 224  
Салат із кабачків «Тещин язик» 224  
Салат «Тещин язик» із кабачків з то-  
матною пастою 225  
Салат із кабачків «Вогняні  
язички» 225  
Салат із баклажанів «Язик  
свекрухи» 226  
Салат «Тещин язик»  
із баклажанів 227  
Баклажани з цибулею 228  
Смажені баклажани з овочами 228  
Баклажани по-азербайджанськи 229  
Баклажани по-грузинськи 229  
Баклажани по-осетинськи 230  
Баклажани гострі «Кобра» 230  
Смажені баклажани  
з помідорами 231  
Салат із цукіні 231  
Салат «Червоний комісар» 232  
Грибна солянка 232  
Маслюки з овочами 233  
Морквяно-грибний салат 234  
Гливи з кольрабі 234

## ЗАКУСКИ

- Перець, фарширований рулетами  
із баклажанів 236  
Перець, фарширований рулетами  
із баклажанів, у томатному  
соку 236  
Перець, фарширований бакла-  
жанами 237  
Перець, фарширований помі-  
дорами 238  
Маринований перець,  
фарширований овочами 238  
Закуска морквяно-томатна 239  
Смажений перець 240  
Перець «Фірмовий» 241  
Морква по-черкаські 242  
Гостра закуска із баклажанів 242  
Баклажани з лимонами в олії 243  
Баклажани по-корейськи 244  
Баклажани по-корейськи  
для зберігання в холодильнику 245  
Баклажани по-корейськи з цибулею  
і морквою 245  
Баклажани в горіхово-часниковому  
маринаді 246  
Баклажани по-грузинськи 246  
Кабачки «Під грузді» 247  
Фаршировані кабачки 248  
Кабачки з морквою 249  
Мариновані рулети з кабачків із помі-  
дорами 250  
Овочі по-італійськи 251  
Огірки в часниково-кроповому мари-  
наді 251  
Фаршировані помідори 252  
Запечені помідори  
консервовані 253  
Смажені помідори консервовані 254  
Зелені помідори з хроном 254  
Закуска із зелених помідорів  
до м'яса 255  
Цвітна капуста в томатно-овочевому  
маринаді 255  
Цвітна капуста в томатному  
маринаді 255  
Цвітна капуста по-корейськи 256





## Зміст

### СОУСИ Й ПРИПРАВИ

- Аджика 257  
Аджика абхазька суха 258  
Аджика сибірська 259  
Аджика по-вірменськи 259  
Аджика з хроном 259  
Аджика по-київськи 260  
Аджика домашня 261  
Аджика з болгарського перцю  
з селерою 261  
Аджика із груш 262  
Аджика з яблуками 262  
Аджика з агрусу з часником 263  
Аджика із болгарського перцю 263  
Аджика із гарбуза 264  
Аджика для дітей 264  
Аджика червона грузинська 265  
Аджика із кабачків і помідорів 265  
Аджика кабачкова 266  
Гостра зелена аджика 266  
Аджика з винним оцтом 266  
Аджика із зелених яблук 267  
Аджика без томатів 268  
Аджика без томатів гостра 268  
Аджика з баклажанів 269  
Аджика із кабачків з хроном 270  
Кетчуп із селерою 270  
Кетчуп домашній перцевий 271  
Кетчуп зі слив із кизилом 271
- Кетчуп «Закуска ацтеків» 272  
Зелений кетчуп 272  
Кетчуп по-домашньому 273  
Кетчуп зі слив 274  
Кетчуп зі слив, помідорів  
і перцю 275  
Кетчуп зі слив, помідорів і яблук 275  
Закусочний соус «Чилі» 276  
Соус «Анкл Бенс» домашній 276  
Соус «Анкл Бенс» із кабачків 277  
Соус «Дамський горлодер» 278  
Соус зі слив 278  
Соус зі слив і болгарського перцю 279  
Соус ткемалі з аличі 279  
Соус-приправа із чорноплідної горо-  
бини 280  
Соус із яблук з хроном 281  
Соус-закуска із кабачків і слив 281  
Яблучний соус з родзинками 282  
Гострий фруктово-овочевий соус 282  
Соус із брусниці 282  
Томатний соус 283  
Ткемалі північний 283  
Соус із порічок 284  
Соус-закуска із хрому, томатів  
і яблук 284  
Соус із болгарського перцю 284  
Пюре із болгарського перцю 285

### ЗАПРАВКИ

- Заправка бурякова для борщу  
(1 варіант) 286  
Заправка бурякова для борщу  
(2 варіант) 287  
Заправка для борщу без стерилізації 287  
Заправка супова без стерилізації 288
- Овочева заправка 288  
Приправа овочева «Ніжна» 289  
Заправка із огірків для приготування  
рагу 289  
Заготовка для зеленого  
борщу 290  
Маринована зелень 290

- Заключне слово 291  
Рецептами з нами поділилися 292



**Видавництво Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»**  
***www.trade.bookclub.ua***

---

**ГУРТОВИЙ ПРОДАЖ КНИГ ВИДАВНИЦТВА**

**ХАРКІВ**

**ДП з іноземними інвестиціями**  
**«Книжковий Клуб**  
**“Клуб Сімейного Дозвілля”»**

61140, м. Харків-140,  
просп. Гагаріна, 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)

**Київська філія**

04073, м. Київ, просп. Московський, 6, кімн. 35,  
тел. +38 (067) 575-27-55  
e-mail: [kyiv@bookclub.ua](mailto:kyiv@bookclub.ua)

**Одеська філія**

65017, м. Одеса, вул. Малиновського, 16-А, кімн. 109  
тел. +38 (067) 572-44-28  
e-mail: [odessa@bookclub.ua](mailto:odessa@bookclub.ua)

---

**Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»**

**служба роботи з клієнтами:**

тел. +38 (057) 783-88-88  
e-mail: [support@bookclub.ua](mailto:support@bookclub.ua)  
Інтернет-магазин: [www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)  
«Книжковий клуб», а/с 84, Харків, 61001

---

**Консервуємо салати, лечо, ікру, соте, аджику / укл.**  
К64 О. О. Кузьміна : пер. з рос. І. Веремій. — Харків : Книжковий  
Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», 2015. — 304 с. : кол. іл.

ISBN 978-966-14-9131-0

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

УДК 641/642  
ББК 36.991