



# ЗАГОТОВКИ из капусты и баклажанов

Как хорошо холодной зимой открыть баночку с соленьями, маринадами или ароматным вареньем! А заготовки, сделанные своими руками, с любовью и старанием, вкуснее вдвойне. В издании собраны как классические, так и оригинальные рецепты аппетитных и полезных заготовок на зиму. Приготовить их не составит труда не только опытной, но и молодой хозяйке. Каждый рецепт сопровождается цветной фотографией и подробным описанием процесса приготовления. Запаситесь витаминами впрок и радуйте свою семью вкусными домашними заготовками круглый год!

- ◆ Баклажаны «Огонек»
- ◆ Перец, фаршированный капустой
- ◆ Соте из баклажанов и цукини
- ◆ Цветная капуста с овощами
- ◆ Брокколи в остром маринаде
- ◆ Острая пекинская капуста «Кимчи»
- ◆ Рулеты из баклажанов с ореховой начинкой

# ЗАГОТОВКИ из капусты и баклажанов



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

ISBN 978-5-9910-3341-1



9 785991 033411

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

ISBN 978-966-14-9335-2



9 789661 493352





ЩЕДРЫЙ ПОГРЕБОК



# ЗАГОТОВКИ

из капусты и баклажанов



ДОМАШНИЕ РЕЦЕПТЫ УДОВОЛЬСТВИЯ

ХАРЬКОВ  
БЕЛГОРОД  
2015

КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

УДК 641/642  
ББК 36.991  
3-14



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

Дизайнер обложки *Юлия Демидова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

**Заготовки з капусти  
й баклажанів**  
(російською мовою)

*Укладач*  
*КУЗЬМИНА Ольга Олександрівна*

Головний редактор *С. С. Скляр*  
Завідувач редакції *К. В. Новак*  
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*  
Редактор *Н. С. Дорохіна*  
Художній редактор *С. В. Місяк*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректор *І. Г. Близнюкова*

Підписано до друку 05.08.2015.  
Формат 84x108/32. Друк офсетний.  
Гарнітура «Helios». Ум. друк. арк. 1,68.  
Наклад 15 000 пр. Зам. № .

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

Віддруковано з готових діапозитивів  
ТОВ «Перша експериментальна друкарня»  
61001, м. Харків, вул. Маршала Конєва, 21  
[www.exp-print.com.ua](http://www.exp-print.com.ua)

**Заготовки из капусты  
и баклажанов**

*Составитель*  
*КУЗЬМИНА Ольга Александровна*

Главный редактор *С. С. Скляр*  
Заведующий редакцией *К. В. Новак*  
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*  
Редактор *Н. С. Дорохина*  
Художественный редактор *С. В. Мисяк*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректор *И. Г. Близнюкова*

Підписано в печать 05.08.2015.  
Формат 84x108/32. Печать офсетная.  
Гарнітура «Helios». Усл. печ. л. 1,68.  
Тираж 15 000 экз. Зак. № .

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»:  
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Отпечатано с готовых диапозитивов  
ООО «Первая экспериментальная типография»  
61001, г. Харьков, ул. Маршала Конєва, 21  
[www.exp-print.com.ua](http://www.exp-print.com.ua)

ISBN 978-966-14-9335-2 (Украина)  
ISBN 978-5-9910-3341-1 (Россия)

- © DepositPhotos.com / photoanatomy, Wiktory, Gorobina, обложка, 2015
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2015
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2015
- © ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2015



## ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ КАПУСТОЙ

Перец очистить, промыть, бланшировать в кипящей воде 3—4 мин и остудить. Капусту нашинковать, морковь натереть на терке, чеснок пропустить через пресс, все смешать, слегка помять руками и начинить перец. На дно подготовленных банок выложить пряную зелень, черный перец и лавровый лист. Поставить фаршированный перец в банки срезом вверх. Смешать составляющие маринада, довести до кипения и влить в банки. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10—15 мин, закатать и укутать, не переворачивая.

### Ингредиенты:

Сладкий болгарский перец — 1 кг

Капуста — 300—400 г

Морковь — 150—200 г

Чеснок — 3—4 зубчика

Пряная зелень, черный перец горошком, лавровый лист по вкусу

*Для маринада:*

Вода — 1 л

Уксус 9 % — 150 мл

Сахар — 200 г

Соль — 30 г

**Ингредиенты:**

Капуста — 2 кг

Свекла — 300 г

*Для заливки:*

Вода — 1 л

Соль — 30—40 г

Сахар — 40—50 г

**КАПУСТА,  
КВАШЕННАЯ  
СО СВЕКЛОЙ,  
«ПЕЛЮСТКА»**

У капусты вырезать кочерыжку, разрезать кочан на 6—8 частей. Свеклу очистить и нарезать брусочками. В чистую трехлитровую

банку уложить, чередуя слоями, капусту и свеклу. Смешать составляющие заливки. Влить в банку, не доходя 2—3 см до горлышка. Накрыть крышкой и оставить для брожения на 5—7 дней. Ежедневно протыкать капусту деревянной шпажкой для выхода углекислого газа. Готовую капусту хранить в холодном месте.







## Брокколи ИЛИ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В ОСТРОМ МАРИНАДЕ

Капусту разобрать на соцветия, бланшировать 3—5 мин, охладить и уложить на дно подготовленных банок, добавить кольца перца, зубчики чеснока, специи. Залить кипятком, оставить на 2—3 мин, слить. Повторить заливку 2 раза. Залить содержимое банок кипящим маринадом, закатать и укутать до остывания.

### Ингредиенты:

Брокколи  
или цветная капуста — 1 кг  
Острый перец — 1 стручок  
Чеснок — 4—6 зубчиков  
Черный и душистый перец  
горошком, гвоздика, куркума  
по вкусу

### Для маринада:

Вода — 1 л  
Соль — 30 г  
Сахар — 40 г  
Уксус 9 % — 50 мл

**Ингредиенты:**

Красный болгарский перец — 1 кг

Баклажаны — 500 г

Чеснок — 2—4 зубчика

Острый перец — 1 стручок

Растительное масло — 50 мл

Соль — 30 г

Сахар — 50—60 г

Уксус 9 % — 20 мл

**АЙВАР**

Баклажаны и перец запечь в духовке, очистить. Мякоть пропустить через мясорубку вместе с чесноком и острым перцем. Добавить масло и уварить на умеренном огне до густоты, постоянно помешивая. За 10 мин до готовности добавить соль, сахар, уксус. Горячую смесь разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать.



## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| Перец, фаршированный капустой . . . . .                     | 3  |
| Капуста, квашенная со свеклой, «Пелюстка» . . . . .         | 4  |
| Брокколи или цветная капуста в остром маринаде . . . . .    | 5  |
| Айвар . . . . .   | 6  |
| Салат из баклажанов и болгарского перца . . . . .           | 7  |
| Баклажаны «под грибы» . . . . .                             | 8  |
| Икра из баклажанов с абрикосами . . . . .                   | 9  |
| Баклажаны с морковью по-корейски . . . . .                  | 10 |
| Икра из баклажанов и кабачков . . . . .                     | 11 |
| Баклажаны жареные консервированные . . . . .                | 12 |
| Баклажаны «Огонек» . . . . .                                | 13 |
| Икра «Конец лета» . . . . .                                 | 14 |
| Соте из баклажанов и цукини . . . . .                       | 15 |
| Цветная капуста в томатном соусе . . . . .                  | 16 |
| Голубцы с овощной начинкой маринованные . . . . .           | 17 |
| Капуста квашеная . . . . .                                  | 18 |
| Капуста маринованная (быстрый способ) . . . . .             | 19 |
| Капуста, квашенная с клюквой и медом . . . . .              | 20 |
| Пекинская капуста острая «Кимчи» . . . . .                  | 21 |
| Цветная капуста, маринованная с болгарским перцем . . . . . | 22 |
| Цветная капуста в медовом маринаде . . . . .                | 23 |
| Баклажаны, фаршированные овощами . . . . .                  | 24 |
| Солянка капустная с грибами . . . . .                       | 25 |
| Рулеты из баклажанов с ореховой начинкой . . . . .          | 26 |
| Капуста, маринованная со сливами . . . . .                  | 27 |
| Цветная капуста с овощами . . . . .                         | 28 |
| Салат ассорти из баклажанов . . . . .                       | 29 |
| Баклажаны в томате . . . . .                                | 30 |



**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

---

**Заготовки** из капусты и баклажанов / сост. О. А. Кузьмина. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2015. — 32 с. : цв. ил.

ISBN 978-966-14-9335-2 (Украина)

ISBN 978-5-9910-3341-1 (Россия)

**УДК 641/642**

**ББК 36.991**