

ОЧЕНЬ ВКУСНО!

50

самых
лучших
рецептов

**ДОМАШНЕЕ
КОНСЕР-
ВИРОВАНИЕ
ОВОЩЕЙ**

УДК 641.4
ББК 36.9 1
Д 65

КАПУСТА

КВАШЕНА Я КАПУСТА А

Из всех солений квашеная капуста — самое лучшее и универсальное. Это и салат, и приправа, и гарнир, и начинка для пирогов, и закуска, и основа для щей. Квашеная капуста — основной поставщик витаминов в зимнюю пору.

Если вы решили заквасить капусту, лучше брать плотные кочаны поздних сортов. Прежде всего очистите кочаны от зеленых и грязных листьев. Потом нашинкуйте капусту вручную или шинковкой. Лучше, если полоски будут узкими, не более 5 мм. Можно рубить кочаны на мелкие кусочки равной формы.

В какой день ставить капусту? Давно замечено, что соления и квашения, приготовленные в полнолуние, невкусные и быстро портятся. Капуста делается мягкой и слишком кислой, а огурцы пустыми внутри и безвкусными. Отсюда возникла народная примета: в полнолуние капусту не ставить, огурцы не солить!

Существует великое множество рецептов квашения капусты: кроме традиционной с морковью можно приготовить капусту с яблоками, клюквой, брусникой, лавровым листом, тмином, анисом, можжевельником, сладким перцем, свеклой, пастернаком, маринованными и грибами.

Приправу чистят и нарезают, смешивают с нашинкованной капустой и солью, складывают в бочку или эмалированную посуду. Накрывают деревянным кружком, а сверху кладут гнет, чтобы уплотнить капусту, тогда она дольше сохраняет вкус и питательность. Имейте в виду, что вес гнета должен быть не более одной десятой веса капусты.

Вскоре на кружке начнет появляться пена — ее надо регулярно снимать. Чтобы брожение шло нормально, первые 2—3 дня держите капусту при комнатной температуре, потом перенесите в холодное помещение с температурой около нуля. При таких условиях молочная кислота будет накапливаться постепенно и капуста получится очень вкусной. Процесс заквашивания можно считать законченным, когда на поверхности перестанет появляться пена, а рассол станет прозрачным. Обычно на весь процесс уходит 2—3 недели.

Мы познакомили вас с основными принципами приготовления квашеной капусты. Теперь можно перейти к рецептам.

Серия основана в 2004 году

Автор-составитель Л. Смирнов

Охраняется законом об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

Д 65 Домашнее консервирование овощей. /Авт.-сост. Л. Смирнова. — М.: АСТ; Мн.: Харвест, 2006. — 64 с — (50 самых лучших рецептов).

ISBN 5-17-034034-6 (ООО «АСТ»).

ISBN 985-13-6436-3 (ООО «Харвест»).

В книге обобщены многолетний опыт ряда авторов. Здесь описаны множество способов засолки, консервирования и маринования овощей в домашних условиях.

УДК 641.4
ББК 36.9 1

ISBN 5-17-034034-6
(ООО «АСТ»)

ISBN 985-13-6436-3
(ООО «Харвест»)

© Подготовка и оформление
«Харвест», 2005

Хрустящая капуста (А. Коростова, г. Орел)

Для засолки используют капусту позднеспелых сортов. Кочаны зачищают, шинкуют, морковь трут на крупной терке. Дно кадки выстилают зелеными листьями капусты. Затем в кадку засыпают ведро измельченной капусты, добавляют горсть тертой моркови, кладут соль (из расчета 70 г на ведро продукта) и 5 лавровых листьев. В кадке все это тщательно перемешивают, после чего засыпают следующее ведро капусты и поступают так же. Но вот кадка заполнена. Капусту, не трамбуя, заливают охлажденной кипяченой водой. Льют по стенке кадки, чтобы не смыть соль. Воды берут 600 мл на ведро капусты. Залитую водой кадку накрывают листьями, а сверху растапливают белое хлопчатобумажное полотно.

В таком состоянии кадка стоит в комнате день. На завтра накрывают ее подогнанным деревянным кругом, на него кладут тяжелый булыжник, слегка его прижимают, чтобы появился сок на поверхности круга. На третий день снова надавливают на камень. Если верхний слой капусты потемнел, его убирают. Так капуста стоит при комнатной температуре 8—12 дней, пока не закончится брожение. Слишком быстрое заквашивание (за 5—6 дней) нежелательно: такая капуста потом перекисает.

Как только капуста заквасилась, раскладывают ее по банкам, закупоривают крышками и спускают в погреб. Заполняя банки, необходимо проследить, чтобы в емкости не оставался лишний воздух.

Капуста, квашенная со свеклой

Капуста — 8 кг, чеснок — 100 г, хрен — 100 г, зелень петрушки — 100 г, свекла — 300 г, перец — 3—4 стручка; для рассола: вода — 4 л, соль и сахар — по 200 г.

Готовить такую капусту несложно. Удобно для этой цели использовать эмалированное ведро.

Овощи моют и очищают. У капусты удаляют кочерыжки, и ее нарезают на куски приблизительно по 200—300 г. Чеснок и петрушку мелко нарезают, хрен натирают на терке, свеклу нарезают крупными кубиками. Все овощи плотно укладывают в эмалированное ведро и заливают теплым рассолом, накрывают и кладут груз. Оставляют ведро на двое суток при температуре 18 °С, затем переносят в более прохладное место. Спустя неделю капуста будет готова. Получается она красивого малинового цвета (от свеклы).

Хранить в прохладном месте.

Квашеная капуста по-болгарски (поН.Г.Астравлянчик)

Для приготовления такой капусты используют крепкие белые кочаны средней величины и несколько красных — они придадут рассолу цвет. Кочаны очищают от верхних листьев, крест-накрест разрезают у основания кочерыжки и вверх кочерыжками укладывают в кадку с отверстием для стока рассола. На дно кадки, чтобы процесс засола шел быстрее, кладут немного ячменя. Поверх кочанов кладут крестовину и груз. Заливают рассолом так, чтобы он покрывал капусту. Рассол для 50 кг капусты готовится из 20 л воды и 1,6 кг соли. Соль растворяют в кипящей воде. Если жидкость окажется мутной, ее процеживают через марлю. Важно правильно определить количество соли для рассола. Стоит положить ее слишком много — засол замедляется и капуста может испортиться; мало — засол протекает быстрее, но и капуста быстро приходит в негодность.

Пока идет засол, надо несколько раз сливать и снова заливать в бочку жидкость, тогда капуста просолится равномерно. В первую неделю рассол сливают через день, во вторую — через 2—3 дня, а затем — раз в неделю. Внимательно наблюдая за солением, можно исправить допущенную ошибку. При недостатке соли рассол густеет, а на вкус он пресный. Значит, надо немедленно слить его и прокипятить, добавив соли. В капусту рассол вливают охлажденным. Если же рассол получится слишком крепким и капуста медленно засаливается, надо слить часть рассола и добавить столько же холодной воды. После этого рассол сливают несколько дней подряд. Когда квашеная капуста готова, кадку плотно закрывают крышкой. Держат капусту в помещении, где зимой и летом 10—12 градусов тепла.

Капуста, квашенная с яблоками и ягодами

10 кг капусты, 6—7 ст. ложек соли, 500 г моркови, 1 кг яблок, немного клюквы или брусники.

Кочаны очищают, разрезают пополам или на четыре части и удаляют кочерыжку. Потом шинкуют. На дно бочки кладут несколько больших капустных листьев и слой нашинкованной капусты, смешанной с мелко нарезанной (или натертой) морковью, посыпают небольшим количеством соли. Выкладывают слоями яблоки (очищенные от семян и порезанные), ягоды (клюкву, бруснику), небольшие капустные кочаны (целые или половинки). Насыпают

следующий слой капусты, уплотняют его. Заполнив посуду, кладут сверху капустные листья, накрывают все марлей или белой тканью и прижимают деревянным кругом (тарелкой, эмалированной крышкой) с грузом. На следующий день, когда капуста пустит сок, удаляют с поверхности пену и делают в капусте несколько проколов.

В первые дни капусту хранят при комнатной температуре, а через неделю переносят в прохладное место.

Капуста, квашенная с яблоками

10 кг капусты, 500 г яблок, 25 г тмина или укропа, 200—250 г соли. Яблоки средней величины (антоновку или другие ароматные кислые сорта) кладут после того, как капуста утрамбована и пустила сок.

Капуста квашенная консервированная

Квашеную капусту тщательно просматривают, удаляют потемневшие части листьев, а также грубые куски от кочерыжек. Рассол собирают в отдельную посуду и добавляют к нему 25 %-ный раствор соли.

В литровую банку заливают 1 стакан (250 г) капустного рассола, затем укладывают капусту до уровня «плечиков» банки, что составляет примерно 750—770 г. Банку прикрывают крышкой и ставят на прогревание, выдерживая в слабокипящей воде: литровую — 10 минут, трехлитровую — 15 минут. Затем ее закатывают и охлаждают. Консервированную квашеную капусту можно хранить при комнатной температуре продолжительное время.

Квашение капусты кочанами

Кочаны очищают от зеленых листьев и укладывают рядами в бочку. Крупные кочаны разрезают пополам вдоль. Ряды кочанов переслаивают рубленой или шинкованной капустой, прибавляют соль и уплотняют. Норма соли такая же, как и при квашении шинкованной капусты.

Можно также заквашивать капусту целыми кочанами без добавления рубленой или шинкованной. Кочаны укладывают рядами, сверху покрывают зелеными капустными листьями, холстом или марлей, после чего заливают 4 %-ным раствором поваренной соли и накрывают кружком с гнетом. Рассол должен покрывать круг, находящийся под гнетом. При заквашивании целых кочанов рекомендуется надрезать кочерыжку.

КАПУСТА БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шинкуют капусту и морковь, помещают в трехлитровую банку. Затем заливают рассолом, приготовленным из расчета: 3 неполные столовые ложки соли на 1 л воды. Капуста должна постоять в рассоле 2 дня, после чего его надо слить, а капусту залить сладкой водой (3 ст. ложки сахара на 1 л воды) и выдержать еще 2 дня. Затем половину жидкости надо слить. Капусту разложить в литровые банки и поместить в холодильник.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ СОКА (РАССОЛА) КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Капустный сок получают путем квашения белокочанной капусты. Квасят ее по обычной технологии. Затем образовавшийся сок сцеживают в стеклянную, эмалированную, деревянную посуду, выдерживают 3—5 часов до осветления. Когда сок станет прозрачным, его осторожно сливают с осадка, процеживают через двойной слой марли или фланель, подогревают до 70—80 °С и расфасовывают в банки, бутылки. Уменьшить кислостный вкус капустного сока можно, добавив небольшое количество сахарного сиропа. Пастеризацию банок с капустным соком проводят в течение 25—30 минут при температуре 80 °С. После этого банки закупоривают.

Хранят сок в темном холодном помещении.

ЗАСОЛКА ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Отбирают плотные кочаны цветной капусты, крупные нарезают пополам. Затем капусту заливают холодной водой на 3—4 часа. После этого выкладывают на решето и дают стечь воде, складывают в кадку, обваривают крутым кипятком. Когда вода остынет, кочаны вынимают и снова дают стечь воде. После этого их укладывают в чистую бочку и заливают кипяченым рассолом. Сверху накладывают деревянный круг и через пробочное отверстие добавляют необходимое количество рассола. Перед употреблением капусту замачивают в холодной воде на 2—3 часа.

Рассол готовят следующим образом: на 10 л воды берут 750 г соли и этому раствору дают прокипеть.

СОЛЕНАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С МОРКОВЬЮ (по Н. Г. Астроянчик)

Цветную капусту разделяют на соцветия и тщательно промывают. Морковь очищают и режут кружочками. На дно банки

укладывают виноградные или черносмородиновые листья, зелень сельдерея и укропа, на 3/4 заполняют банку капустой и морковью, сверху снова кладут сельдерей и укроп. Для рассола на 1 л воды берут 50 г соли и несколько горошин перца. Прокляченный раствор, немного остудив, наливают в банки, плотно закрывают их пергаментом или целлофаном, крепко обвязав шпагатом. Хранят на холоде. Соленая цветная капуста с морковью используется зимой для супа и как салат.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Для консервирования используют только чистые, плотные, крупные головки с 2—3 рядами наружных покровных листьев. Толстые стебли обрезают; консервируют только зачатки цветов, оставляя их на 12 часов в рассоле (700 г соли на ведро воды). После этого капусту промывают водой. Раскладывают в банки соцветиями к стенкам и заливают горячим 2 %-ным рассолом (200 г соли на ведро воды). Банки стерилизуют в кипящей воде 1 час, затем закатывают и охлаждают.

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ МАРИНОВАННАЯ

Капусту очищают от загнивших и загрязненных листьев, хорошо промывают, мелко шинкуют соломкой, посыпают солью и перетирают руками. Отжав воду, нужно переложить капусту в банки и залить охлажденным маринадом. Капуста будет готова через 5—6 дней.

На 1 кг капусты — 1 стакан 3 %-ного уксуса, 3 стакана воды, 1 стакан сахара, перец, 2—3 лавровых листа.

Капуста маринованная домашняя

3 кг капусты, 3—4 шт. моркови, 800 г кипятка, 2 ст. ложки соли, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана 9 %-ного уксуса, 2—3 зубчика чеснока:

В кипяток помещают раздавленный чеснок; добавляют соль, сахар и доводят до кипения. Затем засыпают резаную капусту. Добавляют уксус, перемешивают. Двое суток держат при комнатной температуре, затем переносят на хранение в холодное помещение.

КРАСНОКОЧАННАЯ МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА

3 кочана средних размеров, 3 зубчика чеснока, соль и красный или черный перец — по вкусу.

С кочанов снимают верхние листья и удаляют кочерыжку. Капусту шинкуют и складывают в таз. Очищают чеснок,

зубчики нарезают на половинки, добавляют соль, обильно посыпают красным или черным жгучим перцем и хорошо перемешивают.

Заполняют капустой 5-литровые банки (дно каждой банкистилают капустными листьями) и заливают маринадом.

Маринад: 1,5 л воды, 2 ст. ложки сахара, 3 гвоздики, 0,5 л 6 %-ного уксуса. Все компоненты хорошенько перемешать в кастрюле и залить капусту. Банки накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 3 дня, затем закрыть полиэтиленовыми крышками и вынести на холод.

До весны такая капуста прекрасно хранится. А есть ее можно уже через неделю после приготовления.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА МАРИНОВАННАЯ

Соцветия капусты нарезают так, чтобы они прошли в горлышко банки. Тщательно промывают, удаляя песок. В кастрюлю с кипящей водой кладут щепотку соли и чуточку лимонной кислоты — чтобы капуста сохранила свой цвет. Затем в течение 3 минут бланшируют соцветия и складывают в банку соцветиями к стенкам, добавляют черный перец-горошек.

Маринад: на 1 л воды — 250 г 6 %-ного уксуса, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли, кусочки корешков хрена, соцветия укропа, семена горчицы. Положить все в кастрюлю, закипятить.

Залить капусту маринадом и поставить стерилизовать. Литровые банки стерилизуются 15 минут.

МОРКОВЬ

ВАРЕНЬЕ

Для варенья используются сорта моркови без грубой сердцевины, с нежной тканью и яркой оранжевой окраской — Нантская, Каротель. Для улучшения качества варенья можно брать несколько недозрелую морковь.

Морковь моют, очищают кожицу, нарезают на небольшие кусочки (толщиной не более 1,5 см, чтобы во время варки сахар успел полностью их пропитать). Так как морковь имеет сравнительно плотную консистенцию и хорошо сохраняет форму при варке, ее можно нарезать в виде кубиков, кружков, ромбиков, звездочек, колечек и т. д. Такое варенье

будет иметь красивый вид. Фигурные кусочки моркови можно добавлять в небольшом количестве к другим светлоокрашенным сортам варенья для улучшения их внешнего вида (изяблок, винограда, крыжовника, абрикосов и т. д.).

Подготовленные кусочки бланшируют 5—8 минут в кипящей воде, охлаждают и варят в два приема.

На 1 кг подготовленной моркови расходуется 1,4 кг сахара. Из 800 г сахара и 2 стаканов воды готовят сироп, заливают им морковь и варят при кипении 5 минут. Затем варенье выдерживают 10—12 часов, добавляя сироп из оставшегося сахара (600 г сахара и 1—1 1/4 стакана воды). Перед концом второй варки для улучшения вкуса добавляют ванилин, а также лимонную кислоту.

МОРКОВЬ НАТУРАЛЬНАЯ

Для консервирования отбирают нежную молодую морковь оранжево-красного цвета с небольшой желтой сердцевинкой.

Для удаления земли и песка корнеплоды на 10—15 минут замачивают в холодной воде, моют, затем отрезают конец корня и зеленую часть и на 2—4 минуты погружают в горячую (90 °С) воду. При этом ткань моркови размягчается, после чего ее очищают от кожицы и ополаскивают в проточной воде.

Корнеплоды средних и крупных размеров режут кружочками толщиной 0,5—1 см. Мелкую морковь укладывают в банки в целом виде и заливают горячим рассолом из расчета: 30 г соли на 1 л воды. Температура рассола должна быть не ниже 80—90 °С. Наполненные банки накрывают ошпаренными крышками и стерилизуют при температуре 100 °С: поллитровые банки — 40 минут, литровые — 50 минут.

МОРКОВЬ КВАШЕНАЯ

Морковь очищают, моют, шинкуют, перемешивают с сахаром и солью. Очищенный репчатый лук нарезают тоненькими кружочками, смешивают с морковью, плотно укладывают все в банку, покрывают полотняной тряпочкой и перевязывают. Хранят в прохладном сухом помещении.

На 1 кг моркови берут 2 луковицы средних размеров, по 1 ст. ложке сахара и соли.

МОРКОВЬ СОЛЕНАЯ

Морковь моют, очищают, натирают на крупной терке или нарезают кружочками или брусочками. Затем укладывают в соответствующую посуду, заливают рассолом из расчета на

1 л воды — 620 г соли, накрывают полотном, сверху кладут кружок и гнет. Выдерживают продукт 2—3 дня в комнате, а затем ставят в холодное место.

МОРКОВЬ МАРИНОВАННАЯ

Нарезанную морковь в течение 2—5 минут пробланшировать в кипящей подсоленной воде, охладить в проточной воде, уложить в банки, предварительно положив на дно их пряности. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 25 минут, литровые — 40 минут.

Состав заливки: на 1 л воды — 50 г соли, 60—90 г сахара, 1 ст. л. уксусной эссенции. На литровую банку — по 8—10 зерен душистого и черного перца, 4—5 бутонов гвоздики, 1 лавровый лист, кусочек корицы.

Морковь маринованная с чесноком

Морковь моют, нарезают на кубики, кружки или звездочки, смешивают с мелко нарезанным чесноком. На 1 кг моркови берут 100—200 г чеснока. Затем к моркови добавляют 150—200 г рафинированного растительного масла и все это тщательно перемешивают.

Состав заливки: 3 % соли, 5—6 % сахара, 2,5—3 % уксусной эссенции, растворенные в воде.

Морковь расфасовывают в поллитровые банки, укупорируют и стерилизуют в кипящей воде в течение 20—25 минут.

ПРИПРАВА ИЗ МОРКОВИ С ЧЕСНОКОМ

Очищенную морковь варят до готовности, пропускают через мясорубку вместе с чесноком, подкисливают яблочным или красносмородиновым соком, солят и подслащивают по вкусу. Все компоненты перемешивают, раскладывают в баночки и хранят в холодном месте.

МОРКОВЬ ОСТРАЯ

Морковь, натертую длинной тонкой соломкой, обжаривают в растительном масле до полуготовности, добавляют растертый чеснок, соль, молотый красный или черный перец. Расфасовывают и хранят в холодном месте. Можно пастеризовать, добавив в баночки подсоленную воду.

МОРКОВНЫЙ СОК

(по Н. Г. Астревлянчик)

Обрезанные от ботвы и мелких корешков корнеплоды тщательно промывают в холодной воде. Затем морковь сильно

измельчают или готовят свежее морковное пюре. Обработанную таким образом морковь отжимают.

Для придания приятного вкуса и повышения питательности к соку рекомендуется добавить равное количество 10 %-ного сахарного сиропа и по вкусу лимонной кислоты. Перед тем как разлить сок по банкам, стеклянную посуду необходимо простерилизовать 20—25 минут в кипящей воде или над паром. Затем сок подогревают до 80 °С, пропускают через фильтр (из марли или фланели) и стерилизуют обычным способом в кипящей воде 10—15 минут с закрытой крышкой. После чего закатывают. Закупоренную посуду с соком хранят в темном прохладном месте при положительных температурах. Морковный сок сохраняет все питательные, диетические и целебные свойства свежей моркови.

СВЕКЛА

СВЕКЛА КВАШЕНАЯ

В таком виде она хороша для борща. При этом используют не только саму свеклу, но и рассол. Для квашения берут крепкие, здоровые корнеплоды. Свеклу сортируют по размерам, отрезают головки и хвостики, снимают кожицу. Очищенную моют, складывают в тару, кладут, как обычно, ткань, кружок, гнет и заливают рассолом, приготовленным из расчета 300 г соли на ведро воды. Рассол должен выступать над кружком на 10—15 см. Квашение идет при температуре 20 °С, причем надо периодически мыть кружок, удалять плесень, пену. На 15-й день корнеплоды бледнеют, рассол приобретает темно-коричневый цвет—свекла готова к употреблению. Хранить квашеную свеклу надо на холоде.

* * *

На 10 кг свеклы берут 100 г ржаной муки, половину чайной ложки тмина, 8 л воды. Корнеплоды кладут в кадку, пересыпают тмином, заливают холодной водой. Затем разводят теплой водой муку и заливают в кадку. После чего кладут ткань, кружок, груз и выдерживают при комнатной температуре 2 недели.

СВЕКЛА МАРИНОВАННАЯ

Свеклу моют, укладывают плотно в кастрюлю, заливают кипятком и варят 1,5 часа. Воду сливают, процеживают,

кладут в нее гвоздику, корицу, лавровый лист и варят 40—50 минут. После этого в полученный маринад опускают очищенную и нарезанную кубиками свеклу, вливают уксус и кипятят еще 10—15 минут. Не охлаждая, перекалывают свеклу с маринадом в банки; банки покрывают и закрывают.

На 1 кг свеклы берут 1 г душистого перца, 350 мл воды, 0,5 г лаврового листа, 2 г корицы, 1 г гвоздики, 100 мл 7 %-ного уксуса и 10 г соли.

* * *

С хреном

Отваренную свеклу очищают и натирают на крупной терке. Хрен несколько часов вымачивают в воде, очищают и натирают на терке или пропускают через мясорубку. Воду доводят до кипения, растворяют в ней соль, сахар, лимонную кислоту или добавляют уксус. Приготовленным маринадом заливают свеклу с хреном. Все тщательно перемешивают и плотно укладывают в банки. Банки пастеризуют при температуре 90 °С: поллитровые — 15 минут, литровые — 20—25 минут.

На 1 кг свеклы берут 100 г корня хрена, 50 г сахара, 10 г лимонной кислоты или 1 ст. л. 9 %-ного уксуса, 0,5 стакана воды, соль.

* * *

С капустой

Зачищают, промывают и нарезают на 4 части кочан капусты. Очищают, промывают и нарезают кружочками свеклу. Капусту и свеклу, чередуя ряды, складывают в эмалированную кастрюлю, заливают кипяченой водой с уксусом и солью, закрывают крышкой (меньшей по размеру, чтобы она утонула в кастрюле и придавила овощи). Сверху кладут тяжесть. Через 6—7 дней блюдо готово.

На 125 г овощей — 5 г уксуса, 10 г соли.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

3 кг свеклы, 2 кг антоновских яблок, 1—1,5 кг моркови, 6 ст. ложек соли, 300 г подсолнечного масла, 3 стакана воды.

Свеклу отварить до полуготовности. Остудить, очистить и натереть на крупной терке. Яблоки очищают от сердцевин и мелко режут либо натирают на крупной терке. То же делают с морковью.

Складывают все в посуду, добавляют воду, подсолнечное масло, соль и тушат 30—40 минут. Затем раскладывают салат в стерилизованные литровые банки и закатывают.

ПЕРЕЦ

ПЕРЕЦ СОЛЕНЫЙ

Для соления используют свежие неповрежденные плоды зеленых и красных мясистых сортов. Удаляют сначала плодоножки и семена, вымачивают стручки, опускают на 1—2 минуты в кипящую воду и сразу же остужают в холодной воде. Укладывают в бочонок или кадку. Через каждые 2—3 ряда кладут немного укропа, каждый ряд пересыпают солью. Расход соли примерно 2—3 % от веса перца. Через 10—12 часов перец размягчится и даст сок. Тогда надо покрыть его деревянным кружком и положить груз. При посоле в мелкой таре — 1 кг груза на 10 кг перца; при посоле в крупной таре — 0,5 кг груза на 10 кг перца.

Хранят в холодном помещении.

ПЕРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ

Сладкий перец моют, удаляют плодоножки, перегородки, семена, на минуту опускают в кипяток (в дуршлаге). Когда вода стечет, укладывают его в банки. На литровую банку берут 1 ч. ложку лимонной кислоты, 1 гвоздику, 1—2 горошины душистого перца, несколько горошин черного. Добавляют листья и стебли сельдерея, заливают кипящим рассолом (1 ст. ложка соли на 1 л воды) так, чтобы банка была полна до самого края. После этого банки можно закатывать не стерилизуя.

* * *

В кипящий маринад, приготовленный из 4 л воды, 2 л уксуса, 1/4 л подсолнечного масла и около 500 г соли с добавлением 2—3 лавровых листиков, 5 зерен черного и душистого перца и нескольких штук гвоздики, опускают на 1—2 минуты стручки красного сладкого перца. Остывший перец укладывают плотными рядами в банки, перекладывая каждый ряд чесноком и крупно нарезанной зеленью сельдерея и петрушки. Сверху кладут груз и заливают тем же маринадом. Через некоторое

время, когда маринад впитается в стручки перца, банки закатывают и ставят в холодное место.

* * *

Маринад: на 1 л воды — 1 стакан сахара, 1 стакан уксуса, 2 ст. ложки соли, 3—4 ст. ложки подсолнечного масла.

Кастриюлю с маринадом ставят на огонь. Когда закипит, кладут в маринад вымытый и очищенный от семян сладкий перец. Варят ровно семь минут. На шестой минуте кипения кладут в кастрюлю петрушку.

Перец вынимают шумовкой, плотно укладывают в простерилизованные банки, в которые предварительно кладут 3—4 дольки чеснока, доливают маринадом и закатывают.

Перец маринованный с яблоками

На 3 кг сладкого перца берут 3 кг яблок (лучше антоновки), 4 л воды, 800 г сахара, 300 мл столового уксуса. Перец и яблоки моют, нарезают на четвертинки, очищают от семян. Приготавливают рассол из воды, сахара и уксуса. В кипящем рассоле поочередно бланшируют перец и яблоки и складывают в простерилизованные литровые банки (6 шт.), заливают кипящим рассолом и закатывают. Консервы выглядят аппетитнее, если перец разной степени зрелости.

ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

Для консервирования используют крупные мясистые плоды. Их сортируют по размеру и степени зрелости, моют в холодной проточной воде и удаляют плодоножки вместе с семенами. Затем бланшируют в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) в течение 6—8 минут до мягкой консистенции, охлаждают и укладывают в банки. Для заливки перца 60 г соли растворяют в 1 л воды при нагревании и кипятят 3—5 минут.

Банки с плотно уложенными плодами заливают горячим рассолом (80—90 °С), накрывают крышками и стерилизуют: поллитровые банки — 40 минут, литровые — 50 минут с момента закипания и закатывают.

* * *

Отбирают только свежие сладкие плоды с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета, моют их, дают воде стечь. Очищают от плодоножек и семян, бланшируют паром

или в кипящей воде 3—5 минут. После бланширования плоды разрезают вдоль на половинки или укладывают в целом виде в банки вертикально. При этом целые плоды сплющивают, а половинки складывают одна в другую. Наполненные перцем банки заливают раствором (на 1 л воды 20 г соли), накрывают крышками и стерилизуют. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ С ЧЕСНОКОМ

5 кг очищенного и нарезанного кусочками красного или зеленого сладкого перца складывают в кастрюлю, заливают 300—400 г растительного масла, 0,5 л уксуса, 1 л воды, 1 стаканом сахара, 3/4 стакана соли и кипятят 5—7 минут с момента закипания. (Не переварите перец, он должен быть твердым!) Складывают в литровые банки, добавляют туда 3—4 лавровых листа, перец-горошек и пересыпают дольками чеснока. Стерилизуют 7—10 минут.

ПЕРЕЦ В ТОМАТНОМ СОКЕ

Для консервирования используют сладкие сорта перца красного цвета, равномерно окрашенного, средних размеров, правильной формы, удобной для фарширования.

Вялые, сморщенные, незрелые, мятые, загнившие, поврежденные, обожженные плоды отбраковывают. Очищенный перец бланшируют в течение 3—4 минут в горячей воде, охлаждают проточной холодной водой и дают ей стечь. После этого плоды становятся эластичными.

Спелые помидоры промывают, нарезают, пропускают через мясорубку или протирают. Томатное пюре кладут в кастрюлю и проваривают.

Плоды перца укладывают один в другой на высоту тары. Полученные стопки плодов вертикально размещают в стеклянных банках и заливают горячим подсоленным томатным соком (из расчета 20 г соли на 100 г сока). Наполненные банки накрывают ошпаренными крышками и стерилизуют при температуре 100 °С в течение 45 минут.

Перец в томатном соке, фаршированный овощами

Для приготовления фарша берут 2 кг моркови, 1 кг очищенного лука и 0,5 кг свежей капусты. Все это мелко нарезают, раздельно жарят в растительном масле, смешивают, солят, перчат по вкусу и оставляют в эмалированной посуде с тем, чтобы стекло масло, которое затем сливают. У плодов перца

удаляют плодоножки, семена; плоды помещают на 1 минуту в круто посоленный кипяток, затем вынимают, охлаждают и заполняют подготовленным фаршем. В банку укладывают фаршированный перец и заливают прокипяченным, подсоленным по вкусу томатным соком. Банки стерилизуют и закрывают крышками.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ КАПУСТОЙ

Сладкий перец любого сорта и цвета, но обязательно зрелый моют, удаляют плодоножки и семена. Плоды прополаскивают холодной водой до полного удаления семян. Бланшируют в горячей воде 2—3 минуты, охлаждают под душем и дают стечь воде.

Зрелую плотную белокочанную капусту осенних или зимних сортов шинкуют. Морковь моют, чистят, затем опять моют и нарезают ножом в виде лапши или натирают на крупной терке.

Шинкованную капусту и морковь помещают в тазик из нержавеющей стали (900 г капусты, 100 г моркови), перетирают с солью (на 1 кг смеси — 1—1,5 ч. ложки соли) и оставляют на 3—5 часов.

Перец наполняют овощной смесью и укладывают в банки. К выделившемуся соку добавляют уксус (на поллитровую банку — 1,5 ч. ложки 6 %-ного уксуса) и заливают им перец. Банки накрывают крышкой и ставят в стерилизационную ванну с температурой воды не ниже 40 °С. Стерилизуют при температуре 100 °С: поллитровые банки — 35—40 минут, литровые — 45—50 минут, немедленно укупоривают.

Употребляют как овощную закуску.

Рецептура на 1 поллитровую банку: перец — 175 г, фарш — 175 г, в том числе: капуста — 155 г, морковь — 18 г, соль — 2 г, заливка — 150 г, в том числе: сок — 142 г, уксус 6 %-ный — 8 г.

ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ ФАРШИРОВАННЫЙ В МАРИНАДЕ

(по Н. Г. Астрavianчик)

Стручки красного или зеленого сладкого перца очищают от стеблей и семян, моют, слегка солят изнутри и ставят на стол отверстиями вниз. Так они должны простоять ночь. Фарш приготавливают также с вечера: шинкуют кочанную капусту, морковь, сельдерей, корень петрушки, все солят. На следующий день этой смесью фаршируют стручки, закрывая отверстие каждого стручка кружочком моркови. Завертывают каждый стручок в листья сельдерея и укладывают

в банку отверстиями сверху, кладут поверх черносмородиновые или вишневые листья и заливают маринадом. Маринад приготавливают из 6 л воды, 2 л уксуса, 500 г соли, нескольких лавровых листочков и горошин черного перца. В первые несколько дней заливку надо слегка взбалтывать, затем банки закрыть целлофаном, смоченным в спирте или водке. Держать в холодном месте.

ИКРА ИЗ ПЕРЦА

Плоды сладкого перца моют, удаляют семена, пекут в духовке или жарят на масле. Пропускают через мясорубку. Морковь и белые корни (петрушку, пастернак) очищают, нарезают и жарят в масле до золотистого цвета. Помидоры мелко крошат, мнут и в эмалированной посуде уваривают до половины объема. Укроп мелко нарезают. Все смешивают, добавляют уксус, душистый перец, соль и тушат 10 минут, помешивая. Горячую смесь расфасовывают в ошпаренные горячей водой банки, накрывают прокипяченными жестяными крышками, стерилизуют. Укупоривают и охлаждают. Используют икру в виде салата и как приправу к мясным и рыбным блюдам.

2,5 кг перца, 200 г помидоров, 150 г моркови, 250 г лука, 200 г масла, 2 ст. ложки уксуса, по одному корню петрушки и пастернака, 1 ч. ложка душистого перца, 1 ст. ложка соли, укроп.

ЛЕЧО ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА

Плоды перца моют, очищают от плодоножек и семян, нарезают на части шириной 2 см (квадратики).

Для заливки используют приготовленное заранее томатное пюре или пасту промышленного производства. Пасту разводят равным количеством воды и доводят до кипения. На каждый килограмм перца берут 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложку соли. Лечо варят 10 минут, горячую массу раскладывают в подготовленные банки так, чтобы перец и томатное пюре были равномерно распределены, а кусочки перца полностью покрыты томатной массой. Стерилизуют банки, закрыв крышками, в кипящей воде поллитровые — 25 минут, литровые — 30—35 минут, затем закатывают.

АДЖИКА ИЗ ПЕРЦА

2,5 кг перца сладкого, 200 г чеснока, 1,5 кг помидоров, по 500 г лука, яблок и моркови, а также 100 г сахара, 10 стручков горького перца, 0,5 л подсолнечного масла и 1 ст. ложка «с горкой» соли.

Овощи моют, чистят, удаляют семена из перца. Все подготовленное пропускают через мясорубку, а горький перец перемалывают вместе с семенами. Смесью наполняют кастрюлю, добавляют масло и соль, все это хорошо размешивают и ставят на огонь. Когда закипит, варят 3 часа на слабом огне, часто помешивая. Готовую аджику в горячем виде раскладывают в чистые банки, закрывают горячими крышками. Заготовки ставят вверх дном, накрывают одеялом. Когда остынут, выносят в холодное помещение. Из этого количества продукта получается 5 л аджики.

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ С ОВОЩАМИ

Отбирают плоды (красные или зеленые) с плотной мясистой мякотью, молодые огурчики, красные небольшие помидоры, молодые кабачки и патиссоны с неогрубевшей кожей. На дно 3-литровой банки кладут зелень — петрушку, сельдерей, укроп и специи. Помидоры прокалывают спичкой, чтобы при стерилизации не лопнули. Кабачки и патиссоны бланшируют в кипящей воде 3—5 минут, а затем охлаждают в холодной воде.

Затем все это выкладывают в банку. Огурцы ставят вертикально, помидоры, патиссоны и перец выкладывают на них, размещая между ними зелень петрушки, сельдерея, зонтики укропа.

Приготовление заливки: 1,3 л воды, 4 ст. ложки (90 г) сахарного песка, 2 ст. ложки соли, 1,5 ч. ложки (12 г) лимонной кислоты. Заливку кипятят 2—3 минуты и охлаждают до 60 °С. Вливают ее в банку, не доливая до верха на 3—4 см. Накрывают прокипяченной жестяной крышкой, ставят в кастрюлю с горячей водой, нагретой до 85 °С и выдерживают так 22—25 минут. Затем герметически закупоривают банку и охлаждают ее в холодной воде.

ПРИПРАВА К МЯСНЫМ И РЫБНЫМ БЛЮДАМ

Перец моют, удаляют семена, пропускают через мясорубку, добавляют соль и уксус. Тщательно перемешивают, кладут в маленькие баночки и герметически закупоривают. На 1 стакан пропущенного через мясорубку перца — 2 ч. ложки соли и 2—3 ч. ложки яблочного уксуса.

ЛЮТЕНИЦА

(по Н. Г. Астроянчик)

Мясистые стручки сладкого красного перца и несколько стручков мелкоплодного горького перца хорошенько вымыть, очистить от плодоножек и семян, залить небольшим

количеством воды, добавить несколько спелых помидоров и варить до полной готовности. Готовый перец протереть через сито, полученную кашу поставить на огонь и варить, пока не загустеет. В конце варки добавить подсолнечное масло (стакан масла на 5 кг перца) и соль по вкусу. Горячую лютеницу перекладывают в небольшие банки и закупоривают. Хранят в прохладном месте.

При подаче на стол к этим овощным консервам добавляют толченный лук или чеснок и ядра грецких орехов, смешанные с небольшим количеством подсолнечного масла и уксуса. Если лютеница получится очень острой, можно при подаче на стол смешать ее с вареным толченым картофелем.

ПОМИДОРЫ

СОЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ

Для соления отбирают помидоры одинаковой зрелости — зеленые или желтоватые. Промытые холодной водой помидоры укладываются в кадку рядами. Их перекладывают черносмородиновыми или вишневыми листьями, добавляя укроп. Затем заливают соленой водой.

Кадку накрывают кружком, а сверху кладут груз.

Помидоры будут готовы через 40—50 дней.

На одно ведро холодной кипяченой воды берут 700—800 г соли.

* * *

Помидоры укладывают в кадки, перекладывают пряностями, заливают рассолом. В кадки кладут кружок и на него небольшой груз. На 10 кг помидоров берут 2 кустика укропа и 1 эстрагона, 1—2 стручка горького перца, немного свежих листьев черной смородины, хрена, сельдерея, петрушки и пастернака. Для 10 л рассола берут 0,6 кг соли. Зрелые томаты заливают более крепким рассолом. Можно и просто пересыпать их солью, не заливая раствором, — томаты пустят сок

* * *

Отбирают плотные помидоры. Моют, укладывают в посуду слоями, припудривая сухой горчицей и перемежая

измельченными листьями вишни, черной смородины, зеленью петрушки и пастернака, листьями хрена. Оставляют на сутки. Затем заливают рассолом: на 1,5 л воды — 100 г соли. Накладывают на помидоры легкий гнет, выдерживают трое суток. Затем вынимают помидоры, прополаскивают их в рассоле, перекладывают в стерилизованные банки. Рассол пусть отстаивается 3 часа. После этого его нужно прокипятить и горячим залить помидоры, закатать, перевернуть вниз крышками, остудить.

Хранить в прохладном месте.

* * *

С горчицей (старинный рецепт)

Немного незрелые помидоры промывают, укладывают в ведро или кастрюлю, пересыпают листьями черной смородины. Дно тоже выстилают этими листьями.

Готовят рассол из расчета: на ведро воды — 2 тонких стакана сахара, стакан соли, 15 лавровых листьев, по чайной ложке размятых горошин душистого и горького перца. Все это следует прокипятить, остудить и добавить пачку (100 г) сухой горчицы. Размешивают и дают отстояться. Когда рассол станет прозрачным, чуть желтоватым, можно залить помидоры. Сверху кладут чистую тряпочку и гнет.

* * *

С чесноком

Мелкие и средние помидоры с плотной кожей моют, укладывают в тару, добавляют пряности и заливают рассолом. Банки неплотно закупоривают крышками, а в кадки кладут кружок с грузом.

На 10 кг помидоров берут 1 стручок горького перца, 50 г корней хрена, немного листьев сельдерея и 30 г чеснока. Для 10 л рассола берут 600 г соли.

Помидоры обладают характерным ароматом и привкусом чеснока.

* * *

В собственном соку (по В. Ф. Савченко, Д. К. Шапиро)

На дно бочки насыпают свежесобранные листья черной смородины и укладывают красные томаты рядами, переслаивая каждый ряд этими листьями, посыпая солью (5 % к весу плодов и томатной массы) и горчицей в порошке. После укладки нескольких рядов томатов их заливают протертой

томатной массой и так чередуют до наполнения бочки. Одну часть пряностей кладут на дно бочки, другую — в середину, последнюю — поверх томатов. Сверху томаты накрывают листьями черной смородины, бочку укупоривают и через шпунтовое отверстие добавляют томатную массу. Брожение продолжается 6—7 дней, после чего закупоривают шпунтовое отверстие и бочку переносят в холодное место.

Соление красных помидоров в стеклянных бутылках (по В. Ф. Савченко, Д. К. Шапиро)

3- или 10-литровые бутылки моют теплой водой с добавлением кальцинированной соды, затем хорошо прополаскивают, ошпаривают кипятком и высушивают в духовке.

Отбирают томаты одинакового размера, моют, дают им обсохнуть на воздухе.

На дно бутылки насыпают нарезанную пряную зелень, а также истолченный чеснок, затем укладывают рядами томаты, пересыпая ряды смесью нарезанной зелени и приправ. Между рядами томатов кладут несколько кусочков красного перца (лучше свежего) и 3—4 горошины душистого. Бутылку закрывают пергаментной или плотной писчей бумагой, сложенной в 3—4 слоя, и жестяной крышкой (лучше лакированной консервной), ставят в затемненное прохладное место на 8—10 часов (для лучшего пропитывания ароматом пряностей), после чего томаты заливают свежим 6—7 %-ным рассолом, приготовленным на остуженной кипяченой воде.

Хранят в холодном подвале или погребе при температуре 1—3 °С.

Сухой засол помидоров

Томаты моют, укладывают в бочку, пересыпая каждый ряд томатов сухой поваренной солью. На 10 кг томатов расходуют 1,1—1,2 кг соли. Бочку закрывают кружком, поверх которого кладут небольшой гнет.

Хранят в холодном месте.

МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

Чаще всего маринуют мелкие помидоры: зеленые, бурые, розовые. Овощи укладывают в банки, заливают кипящим маринадом и закрывают жестяными крышками.

Существует много рецептов приготовления маринованных помидоров. Они отличаются друг от друга соотношением

в маринаде соли, сахара, уксуса и специй. Мы познакомим вас с некоторыми из них.

* * *

На дно подготовленных банок кладут рубленую зелень листьев хрена, укропа, сельдерея и петрушки, а также перец стручковый красный, чеснок, лавровый лист. Затем кладут туда вымытые, очищенные от плодоножек помидоры и заливают маринадом, нагретым до кипения, накрывают крышками и ставят в кастрюлю для стерилизации: поллитровые и литровые банки — на 10—15 минут, 3-литровые — на 20 минут.

После стерилизации банки укупоривают и охлаждают.

Состав маринада: на 1 л воды — 50 г соли, 50 г сахара, 1 ст. ложка уксусной эссенции.

Специи: укроп (стебли) — 10 шт., 10 листьев черной смородины, 15 г зелени петрушки, 10 г листьев мяты, 1 стручок перца красного горького — на 3-литровую банку.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

В консервированных на зиму томатах сохраняются вкус, аромат и пищевые достоинства. Для этого берут только плотные, здоровые томаты, очищают их от плодоножек, сортируют по размерам и степени зрелости, промывают чистой водой.

Спелые томаты консервируют целыми, с кожицей и без кожицы, нарезанными на дольки, дроблеными. Из них готовят сок, пюре и пасту. Недозрелые томаты (розовые, красные с прозеленью и светло-зеленые) маринуют, зеленые и бурые — солят, из слегка поврежденных, прихваченных морозом или завядших делают икру.

Консервировать можно в различной посуде: в стеклянных банках, баллонах и бутылках. Но обязательное условие вся посуда должна быть чистой, прошпаренной кипятком. Томаты плотно укладывают в сухую горячую посуду, заливают горячей водой, рассолом (2 ст. ложки соли на 1 л воды) или горячей протертой томатной массой.

Банки (бутылки) накрывают крышками, погружают до горлышка в кастрюлю с горячей водой, на дно которой кладут решетчатый вкладыш, и нагревают до кипения. Продолжительность прогревания зависит от емкости посуды. По окончании стерилизации консервы быстро закупоривают и до остывания держат банки вверх дном (на крышках), баллоны — на боку.

Банки лучше всего закупоривать при помощи ручной закаточной машинки жестяными крышками с резиновыми кольцами, баллоны и бутылки — резиновыми или деревянными пробками с последующей заливкой смолкой.

Консервированные томаты следует хранить в сухом прохладном затемненном помещении. Если консервы начнут портиться, банки нужно вскрыть, содержимое переварить. Необходимо помнить, что вскрытые банки оставлять нельзя, содержимое их надо использовать сразу. Кадки нужно хранить в холодном помещении.

ПРОСТОЙ СПОСОБ ЗАКАТКИ ПОМИДОРОВ

На дно 3-литровой банки закладывают укроп, лавровый лист, чеснок, перец-горошек, заполняют зелеными помидорами и заливают кипятком. Ставят кипятить новую воду. Первую воду сливают, кладут в банку 3 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки уксуса, заливают крутым кипятком и закатывают.

* * *

Красные или бурые помидоры складывают в простерилизованную 3-литровую банку без всяких приправ, заливают кипятком. Через 5 минут воду сливают, всыпают в банку с помидорами 6 ст. ложек сахара и 1 ст. ложку соли. Заливают кипятком, вливают под крышку 1 ст. ложку уксуса (можно яблочного), добавляют 2—3 гвоздики, закатывают крышкой.

* * *

Банки стерилизуют. На дно каждой банки кладут зонтики укропа, листья смородины, листья петрушки, чеснок, лавровый лист, перец-горошек, гвоздику и закладывают красные помидоры. Затем заливают горячей кипяченой водой, и пусть стоят, пока закипит сироп.

Сироп: на 3 л воды берут 1 стакан сахара и 2 ст. ложки соли и нагревают. Когда закипит, вливают 100 г столового уксуса.

Затем воду из банок выливают, заливают кипящим сиропом и закатывают простерилизованными железными крышками. Переворачивают банки на крышки и укутывают одеялом.

Пикантные помидоры

На ведро зеленых помидоров берут 300 г чеснока, 400 г петрушки, 30 г моркови, 500 г сладкого перца, 2 стручка горького перца.

Чеснок, морковь, сладкий и горький перец пропускают через мясорубку с крупной сеткой. Петрушку мелко нарезают. Разрезают помидоры не до конца, начиняют их готовой смесью, складывают в банки и заливают маринадом.

Помидоры в яблочном соке

В 3-литровые стерилизованные банки кладут чисто вымытые красные помидоры и заливают их на 5 минут крутым кипятком. В кастрюлю наливают свежеприготовленный яблочный сок (на каждую 3-литровую банку 1,1 л сока). Добавляют 1 ст. ложку с верхом соли.

Выдержав помидоры в кипятке, воду сливают. В банки кладут по 5 зубчиков чеснока и заливают кипящим яблочным соком, сразу же закатывают. И помидоры, и сок получаются очень вкусными.

Зеленые помидоры с сюрпризом

Чисто вымытые зеленые (лучше слегка забуревшие) помидоры надрезают со стороны плодоножки. В надрез вкладывают зубок чеснока и комочек из зелени петрушки или сельдерея. Помидоры плотно укладывают в 3-литровую банку вместе со специями (как обычно для маринования: укроп, листья смородины, вишни, хрена). Делают двойную заливку: сначала крутым кипятком и выдерживают под крышкой 15 минут, затем в слитый настой добавляют соль и сахар (на банку по 3 ст. ложки), а после кипячения — 3 ст. ложки 3 %-ного уксуса (можно заменить лимонной кислотой) и снова заливают. Банку закатывают, переворачивают и, тепло укутав, выдерживают до остывания.

Помидоры с чесноком (зеленые)

Готовят стерилизованные банки. Помидоры моют, чеснок чистят. Надрезают плодоножку помидора и кладут туда дольку чеснока. Больше никаких специй не надо. Когда банка будет полная, заливают кипятком и держат 15 минут. Воду эту сливают, доводят ее до кипения, заливают в банку и снова выдерживают 15 минут. Третья заливка — маринад. Добавляют в кастрюлю 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки 9 %-ного уксуса. Доводят до кипения и закатывают.

Помидоры «пальчики оближешь»

Отбирают крупные, зрелые, но не мягкие плоды. Моют их и, чтобы вошли в банку, можно разрезать пополам. Банки пропаривают, на дно кладут рубленую зелень, чеснок, вливают

3 ст. ложки растительного масла, затем укладывают помидоры, на них — пару колец репчатого лука.

Маринад: на 3 л воды — 3 ст. ложки соли, 7 ст. ложек сахара, перец душистый и горький, лавровый лист, все вскипятить, потом влить 1 стакан 9 %-ного уксуса. Этим не очень горячим маринадом заливают помидоры (его хватит как раз на 3 банки) и ставят на 12—15 минут стерилизовать. Банки закатывают.

Помидоры, консервированные с овощами (ассорти)

Красные или бурые томаты с плотной мякотью сортируют по размеру и степени зрелости, тщательно моют.

Здоровые свежие огурцы длиной до 11 см с плотной упругой мякотью сортируют и моют.

Зелень и перец моют, у крупных плодов сладких перцев удаляют плодоножки вместе с семенами. Перец режут на дольки, зелень — на кусочки длиной 5—6 см. Чеснок очищают и разбирают на дольки, моют. На дно банки кладут зелень, чеснок, перец. Укладывают послойно огурцы и томаты до верха банки так, чтобы овощи не выступали за края банки, и заливают кипящим рассолом.

Для рассола 60—70 г соли растворяют в 1 л воды, кипятят, фильтруют. Перед наполнением в поллитровую банку добавляют 1 ч. ложку, в литровую — 2 ч. ложки, в 3-литровый баллон — 1 ст. ложку 80 %-ной уксусной кислоты. Заливают банки на 2 см ниже верха горлышка кипящим рассолом. Банки накрывают крышками и помещают в посуду для стерилизации с температурой воды не ниже 40—50 °С. За 15—20 минут температуру воды доводят до кипения и на умеренном огне стерилизуют при 100 °С: поллитровые банки — 5 минут, литровые — 8 минут, 3-литровые — 15 минут.

Томаты и огурцы консервированные готовят также без стерилизации — горячим розливом. В этом случае после укладки овощей в банки их заливают горячей водой в 2—3 приема. Затем овощи заливают кипящим (не ниже 90 °С) рассолом, добавляют уксус по рецептуре и немедленно укуривают.

Помидоры с кожицей в томатном соке

Отбирают свежие, зрелые, правильной формы, с гладкой поверхностью, плотные, не поврежденные томаты. Тщательно моют проточной холодной водой, затем их прокалывают в нескольких местах вилкой, укладывают в банки и заливают свежеприготовленным томатным соком с прибавлением

поваренной соли. Наполненные банки стерилизуют и закупоривают.

Томатный сок для заливки готовят из хорошо созревших томатов, можно использовать и перезревшие, мягкие томаты. Для этого удаляют плодоножки, прозелень, поврежденные солнечными ожогами и болезнями части. Томаты промывают холодной проточной водой, нарезают кусочками, выкладывают в подходящую посуду и варят до мягкости и выделения сока. Затем протирают через частое сито (для отделения семян и кожицы).

К протертому томатному соку прибавляют 2—3 % поваренной соли, т. е. на 1 л сока — 20—30 г соли. После этого сок доводят до кипения. Уложенные в банки томаты заливают нагретым до 80—85 °С томатным соком.

Срок годности томатного сока после приготовления — 30—60 минут. Затем он начинает быстро бродить и становится непригодным для заливки. Ввиду этого при приготовлении большого количества консервов томатный сок для заливки следует готовить отдельными порциями.

Помидоры целые без кожицы

Пригодны зрелые плоды овальной формы, а также мелкие круглые томаты диаметром 3—4 см.

Помидоры сортируют, очищают от плодоножек, моют в холодной проточной воде, укладывают в дуршлаг, на 1—2 минуты погружают в кипяток и охлаждают водой. После этого кожицу легко отделяют от мякоти ножом.

Очищенные томаты укладывают в подготовленные банки и заливают горячим рассолом из расчета 50—60 г соли на 1 л воды. Наполненные банки стерилизуют при температуре 110 °С: поллитровые — 8 минут с момента закипания, литровые — 12 минут.

Помидоры измельченные консервированные

Томаты нарезают на части, слегка отжимают, удаляют семена и пропускают через мясорубку. Полученную массу кипятят в эмалированной посуде 15 минут до исчезновения пены. Сняв с огня, сразу разливают в банки. Затем стерилизуют: поллитровые банки — 10 минут, литровые — 15 минут.

Лечо из красных помидоров

На 3 кг помидоров — 6 шт. сладкого перца, 6 зубчиков чеснока, по 1 ст. ложке сахара и соли.

1,5 кг помидоров нарезают соломкой и складывают в эмалированную кастрюлю. Так же нарезают 6 шт. перца и чеснока. Варят 10 минут. Затем складывают остальную часть помидоров, сахар и соль. Варят 30 минут.

Готовые овощи складывают в 3-литровую стерилизованную банку и закатывают.

Аджика домашняя

2,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 1 кг яблок, 100 г красного стручкового перца.

Все тщательно моют и пропускают через мясорубку. Затем перекалывают в кастрюлю и варят 1 час с момента закипания. Когда остынет, добавляют 200 г толченого чеснока, 1 стакан уксуса, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 1/4 стакана соли. Все хорошенько перемешивают, раскладывают в горячие банки или молочные бутылки и укупоривают.

Хранят в прохладном месте.

ОВОЩНАЯ ЗАГОТОВКА ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД

(по Н. Г. Астравлянчик)

Томаты сортируют по размеру и качеству. Лучшие моют и нарезают на 2—4 части, остальные пойдут на приготовление заливок. Очищают от плодоножек и семян сладкий перец, моют его, нарезают на кусочки. Баклажаны также нарезают на кусочки и кладут на полчаса в соленую воду (3 ст. ложки на 1 л), чтобы ушла горечь.

У стручковой зеленой фасоли удаляют концы, затем нарезают стручки на кусочки длиной 2—3 см, моют, затем опускают их на 3—5 минут в кипящую, а после — в холодную воду.

Приготавливают заливку: нарезают на кусочки помидоры, варят их минут 10 и протирают через дуршлаг или сито. Полученную массу солят и, помешивая, доводят до кипения. В кастрюлю с горячей заливкой укладывают подготовленные перец, баклажаны, зеленую фасоль и на слабом огне кипятят еще 20—30 минут.

В каждую банку кладут 5—10 г нарезанной зелени сельдерея, петрушки, затем слой помидоров, а сверху — слой овощей. Банки накрывают крышками и стерилизуют, поллитровые — 30 минут, литровые — 40.

На поллитровую банку консервов потребуется: 125 г помидоров, столько же перца, 75 г баклажанов, 25 г зеленой стручковой фасоли, 5—10 г зелени, 5 г соли, 150 г томатной заливки.

ТОМАТНОЕ ПЮРЕ

Отбирают свежие зрелые помидоры, моют, нарезают на небольшие кусочки, солят, перчат и кладут в кастрюлю. Варят на небольшом огне, пока масса не загустеет. Остудив, разливают в бутылки, сверху наливают немного растительного масла и укупоривают.

Такое домашнее томатное пюре — хорошая приправа для борща, соусов и вторых блюд

ТОМАТ-ПАСТА

Вымытые и свежие помидоры нарезают и пропускают через мясорубку. Массу доводят до кипения и горячую протирают через сито, чтобы на нем остались семена и кожица. Массу снова уваривают, помешивая (не более 45 минут), в эмалированной посуде, пока помидорная каша не уменьшится на 1/3. Масса пенится, поэтому следует брать глубокую посуду. Горячее пюре укладывают в ошпаренные кипятком банки, накрывают прокипяченными крышками и стерилизуют, в зависимости от объема банок, 20—40 минут. Сразу же закатывают.

Паста получается очень душистая, если в нее перед увариванием добавить сладкого перца, измельченную зелень петрушки и укропа, лавровый лист, гвоздику, корицу.

Пасту можно закрыть и пластмассовыми крышками, но тогда в нее добавляют соль (10 % к весу уваренных помидоров), а сверху заливают тонким слоем прокаленного растительного масла либо посыпают сухими толчеными листьями хрена.

Хранят в прохладном месте.

КЕТЧУП

Сначала нужно все делать, как при приготовлении томатной пасты (см. выше). Когда помидорная масса уварится на 1/3, добавляют пряности и коренья: на 1 кг массы — 20 г горчицы, 2 ст. ложки соли, 1/2 дес. ложки 9 %-ного уксуса, 1/2 ст. ложки картофельного крахмала, щепотку молотого и просеянного черного перца, душистого перца, гвоздики, корицы, 1/2 измельченного стручка сладкого перца, ломтик сваренной и раздавленной моркови, сельдерея, лук и петрушку. Все тщательно перемешивают. Если густо — добавляют отвар овощей. Доводят кетчуп до кипения и наполняют им простерилизованные небольшие банки, сразу же закатывают. Горячие банки переворачивают вверх дном на 10 минут, чтобы остывали.

ТОМАТНЫЙ ОСТРЫЙ СОУС

Размятые помидоры варят в кастрюле, пока не останется половина первоначального объема. Минут за 10 до конца варки добавляют сахар, уксус, соль, чеснок, перец, корицу, гвоздику. Все это можно всыпать прямо в томатную массу или положить в мешочек и в нем варить, а после варки выбросить. Горячий соус разливают в банки или бутылки, стерилизуют в кипящей воде и закупоривают.

На 5 кг свежепротертых помидоров берут 300 г сахарного песка, 40—50 г соли, 1 г очищенного чеснока, 1 г перца черного, 1 г перца душистого, 1,5—2 г гвоздики, 1,5—2 г корицы, уксус по вкусу.

ИКРА ИЗ ПОМИДОРОВ

Томаты запекают в духовке, как яблоки, пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец и репчатый лук, обжаренный на растительном масле. Все хорошо перемешивают. Заполняют банки на 3/4 емкости и заливают до горлышка горячим томатным соусом. Соус готовится из протертой томатной массы, в которую добавляют лавровый лист, перец, зелень укропа и петрушки, сахар и соль.

Икра из зеленых помидоров

Для приготовления икры можно использовать поврежденные помидоры — слегка прихваченные морозом или те, которые уже успели завянуть. Помидоры моют, дают стечь воде и запекают в русской печи или духовке, как яблоки. Печеные помидоры пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец и репчатый лук, обжаренный на растительном масле. Все хорошо перемешивают, складывают в пропаренные сухие банки на 3/4 их емкости, заливают банки до горлышка горячим томатным соусом, накрывают чистыми сухими крышками и стерилизуют в течение часа. После этого банки закупоривают крышками с помощью ручной закатки и ставят в перевернутом виде для охлаждения.

Если нет крышек и закатки, разливать икру можно в обычные бутылки, закрыть их пробками, а после стерилизации залить смолкой.

Томатный соус для заливки готовится так: ярко-красные томаты промывают, нарезают, укладывают в кастрюлю, варят до готовности, дают остыть. Сок сверху сливают, а оставшуюся массу продолжают уваривать; густую массу протирают через сито, смешивают с соком, кипятят 25 минут и горячим заливают в банки или бутылки.

ТОМАТНЫЙ СОК

Для приготовления томатного сока используют плоды одного сорта, полностью зрелые, свежие, без всякой порчи. Тщательно моют в холодной проточной воде, удаляют плодоножки и вновь моют. После этого помидоры нарезают на части или раздавливают в эмалированной кастрюле и, добавив 15 % воды к весу помидоров, нагревают массу до кипения, варят минут 10—20, пока масса не разварится. Сок сливают, а пюре протирают через сито. Размер отверстий в сите должен быть таким, чтобы задерживались кожица и семена. Проверьте, не попали ли в сок семена, и, если попали, удалите их. Полученную томатную массу нагревают до 80—85 °С, расфасовывают в стеклянные банки или бутылки (простерилизованные), накрывают крышками, стерилизуют: поллитровые банки — 20—25 минут, литровые — 35 минут, 3-литровые — 60 минут и сразу закатывают крышками.

Хранят в темных холодных помещениях (но с положительной температурой).

* * *

Спелые, без повреждений, свежие плоды очищают от плодоножек, моют, дают стечь воде и пропускают через соковыжималку. При отсутствии соковыжималки томаты можно пропустить через мясорубку с конусной насадкой для получения сока из плодов и овощей. Если же нет и насадки, прокрученную массу можно отжимать вручную через несколько слоев марли.

Полученный сок сливают в эмалированную посуду, кипятят 15 минут до полного исчезновения пены. Затем в горячем виде осторожно разливают в подогретые на паровой бане банки, которые потом стерилизуют: поллитровые — 10 минут, литровые — 12 минут, 3-литровые — 15 минут. После стерилизации сразу же закупоривают и переворачивают крышками вниз для охлаждения.

ОГУРЦЫ

СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ

Чтобы огурцы получились вкусными и дольше хранились, надо не только правильно засолить их, но и выбрать подходящий сорт. Лучшими сортами для засолки являются Нежинский,

Муромский, Неросимый, Должик, Вязниковский, Родничок, Топлек, Верасень, Борщаговский.

В соленом виде вкуснее получаются небольшие зеленые огурцы с бугорчатой и ребристой поверхностью. Мякоть должна быть плотной, хрустящей.

Огурцы солят в день сбора, так как через сутки они начинают терять крепость, питательные вещества, снижается их качество.

Особое внимание надо обратить на подготовку тары. Плохо подготовленная бочка — причина порчи соленых огурцов.

Бочки предварительно замачивают для устранения течи (в течение 2—3 недель, меняя воду раз в 3—4 дня). Затем их наполняют кипящим раствором кальцинированной соды (50—60 г соды на ведро воды). Через 15—20 минут раствор выливают, а бочку промывают несколько раз холодной водой. Перед закладкой огурцов бочку ошпаривают крутым кипятком.

Перед засолкой огурцы перебирают и тщательно моют. Вымытые огурцы укладывают в бочку, перемежая пряностями. Треть пряностей и приправ кладут на дно. Поверх огурцов также кладут пряности.

Приготовленную для рассола соль предварительно растворяют в воде. Перед заливкой в бочку рассол нужно процедить через фланель или другую ткань, прокипяченную в воде.

После того как огурцы уложены в бочку и рассол залит, ее накрывают чистым полотном или марлей, сложенной в 2—3 слоя, сверху кладут деревянный кружок и гнет (не более 10 % от веса огурцов).

Во время засолки ежедневно снимают плесень и один раз в три дня моют круг и груз кипятком.

Огурцы в бочках оставляют на несколько дней при температуре 18—20 °С для предварительного брожения, а затем переносят в холодное место. Хранить их лучше при температуре 0—3 °С.

Как известно, при засоле в огурцах накапливается так называемая молочная кислота (она вместе с солью и консервирует овощи), но кислоты этой немного, поэтому обязательно храните соленые огурцы в холодном месте.

Солить огурцы можно и в стеклянных бутылках. Их тщательно моют горячей водой, пастеризуют в духовке (1—1,5 часа) или над кипящим чайником, опустив горлышко на полчаса в пар.

Огурцы тщательно моют, дают стечь воде и укладывают в бутылки или банки, перемежая их свежей ароматической зеленью: укропом (с зелеными семенами), сельдереем, петрушкой, листьями черной смородины, листьями и корнями хрена, эстрагоном, чесноком, мятой, красным горьким перцем (по желанию). Зелень перебирают, промывают холодной водой, нарезают на кусочки 4—5 см. Чеснок очищают, большие дольки нарезают. Зелень не только придает вкус и аромат, но и обогащает огурцы витаминами, особенно витамином С.

Рекомендуем перед тем, как класть огурцы в тару, окунуть их сначала на 2—3 секунды в кипятком, а затем сразу в холодную воду — тогда они сохраняют естественный цвет и быстрее просолятся.

Для того чтобы получилось 50 кг соленых огурцов, нужно взять свежих примерно 53 кг, укропа — 1,5—2 кг, листьев и корня хрена — 250 г, чеснока — 150—200 г, стручкового горького перца свежего — 50 г или сушеного — 10—12 г, петрушки и сельдерея — 250 г, листьев черной смородины или вишни — 500 г.

Крупные огурцы заливают 8—9 %-ным раствором соли (т. е. 8—9 кг соли на 91—92 л воды), средние — 7—8 %-ным и мелкие — 6—7 %-ным раствором. В каждую бочку лучше класть огурцы приблизительно одного размера.

Накрывают огурцы прокипяченной марлей или полотном и кладут сверху деревянный кружок и гнет — лучше всего, если это будет чисто вымытый и ошпаренный кипятком булыжник, но ни в коем случае нельзя брать известняк, песчаник, сланец, цементные блоки: они растворяются в кислой среде и могут испортить огурцы. Бочка или бутылка пусть стоит 1—2 дня при комнатной температуре, затем доливают рассол и переносят ее в погреб или подвал.

Огурцы пряные со сладким перцем (по Ремпель)

На Украине и в Молдавии огурцы часто солят с добавлением сладкого перца.

Для получения 50 кг готового продукта берут: свежих огурцов — 44 кг, перца сладкого свежего — 11,6 кг, чеснока — 0,3 кг, перца стручкового горького — 0,05 кг, укропа свежего — 1,5 кг, вишневых листьев — 0,3 кг, дубовых листьев — 0,3 кг, лавровых листьев — 0,04 кг, соли поваренной пищевой — 3 кг.

До укладки в бочку перец сладкий погружают в кипящую воду на 2—3 минуты.

Соленые огурцы, приготовленные в соответствии с этой рецептурой, имеют приятный острый вкус и характерный аромат, обогащены витаминами.

Предложена и другая рецептура приготовления витаминизированных огурцов: к рассолу добавляют кашицу из плодов сладкого перца (40—45 % от общего количества рассола). При закладке увеличивают также количество корня хрена — до 0,4 кг на 50 кг огурцов.

Огурцы пряные (по Старкман)

Для получения 50 кг огурцовпряного засола берут: огурцы свежие — 52,5—53 кг, перец горький стручковый — 0,1 кг или сушеный — 0,02 кг, чеснок — 0,15 кг, корень хрена — 0,25 кг, эстрагон — 0,25 кг, укроп — 1,5 кг, листья майорана сушеные — 0,025 кг, соль поваренная пищевая — 3,5 кг.

Огурцы чесноковые

Пикантным острым вкусом и оригинальным ароматом отличаются чесноковые соленые огурцы. Для получения 50 кг огурцов берут: свежих огурцов — 53 кг, укропа — 2 кг, чеснока — 0,3 кг, корней хрена — 0,35 кг, эстрагона — 0,3 кг, свежесколько горького перца — 75 г, сушеного перца — 15 г, соли — примерно 3 кг.

В бутылки укладывают маленькие огурцы (не больше 7 см), перекладывают их пряностями и заливают 7—8 %-ным раствором соли. Закрывают бутылки жестяными лакированными крышками (прокипяченными в воде), но не закатывают, а оставляют на 8—10 дней, затем доливают рассолом, закатывают и ставят в холодное место.

Огурцы, засоленные без рассола

Отбирают самые зеленые молодые огурцы. Посыпают дно кадки слоем соли толщиной в 1 см. Ставят огурцы вертикально как можно плотнее друг к другу, посыпают мелко изрубленным укропом, соли всыпают столько, чтобы заполнить пустоту между огурцами. При этом кадку надо осторожно потряхивать, чтобы соль лучше заполнила пустые промежутки. Наполненную кадку ставят на сутки, чтобы соль осела. Затем заполняют солью еще насколько возможно. После этого кадку закупоривают, ставят в сухое, но холодное место. Перед употреблением в пищу огурцы опускают в холодную воду на сутки, часто меняя ее.

Такие огурцы сохраняют аромат свежего огурца, не теряют упругости, и в них не образуется пустоты.

Засолка огурцов в банках

Небольшое количество огурцов можно солить, не пастеризуя, в стеклянных банках. Свежие, желательного размера огурцы тщательно моют, укладывают в банки, переслаивают пряностями и заливают кипящим (но можно и холодным) 5 %-ным раствором соли (т. е. 50 г соли на 1 л воды). Банки закрывают жестяными консервными крышками, прокипяченными в воде, но не закатывают, а ставят в комнате на 7—10 дней для ферментации, после чего доливают рассолом и закупоривают с помощью закаточной машинки. Преимущество такого способа засолки состоит в том, что огурцы получают высокого качества и хорошо сохраняются даже при комнатной температуре.

Огурцы хрустящие

В банки кладут приправу: чеснок, хрен, перец горошком, листья смородины, два лавровых листа, затем огурцы плотным слоем. Банки заливают холодным рассолом из расчета 2,5 ст. ложки на 1 л воды. Огурцы солятся 4—5 суток. Затем рассол выливают из банок, огурцы промывают 2—3 раза водой из-под крана, но так, чтобы приправа не выпала из банки. Промытые огурцы заливают доверху холодной водой, банки закатывают. Хранить можно в любом месте.

* * *

Огурцы моют и плотно укладывают в 3-литровую банку. Заливают холодной водой, затем воду сливают в другую посуду, растворяют в ней 200 г соли и снова заливают этим раствором огурцы, закрывают крышкой и дают постоять двое суток. Рассол сливают, кладут в банку зелень (укроп, чеснок, подвальный листик черной смородины и вишни), заливают холодной водой из-под крана, закрывают пластмассовой крышкой и ставят в прохладное место.

Малосольные огурцы

На длительный срок можно сохранить и малосольные огурцы. Для этого солят в эмалированной или стеклянной посуде (4—5 л) огурцы с ароматической зеленью: хрена — 100 г, чеснока — 3—5 зубчиков, немного красного горького перца. Зелень кладут на дно. Огурцы моют, укладывают

поверх зелень и заливают прокипяченным в течение 3—4 минут и охлажденным рассолом (1 л воды, 50 г соли), закрывают тканью и выдерживают 3—4 дня в комнате (при температуре 18—20 °С). Когда рассол приобретет приятный кисловатый вкус, снимают ткань, сливают его в другую посуду, а огурцы хорошо промывают охлажденной кипяченой водой и укладывают в банки со свежей зеленью. Слитый рассол доводят до кипения (образовавшуюся пену обязательно снимают) и заливают огурцы, не доливая 3—4 см до края. Закрывают прокипяченными крышками и ставят в кастрюлю с горячей водой (50—60 °С) на слабый огонь для стерилизации: литровые банки — 15 минут, 3-литровые — 20—25 минут. После этого герметически укупоривают и охлаждают. Банки переворачивают вверх дном. Рассол в банке сначала будет мутным, затем осветлится.

* * *

Самые вкусные малосольные огурчики получаются из последних осенних урожаев. В 3-литровые банки закладывают специи и хорошо вымытые огурцы. Затем наливают остуженный рассол (50 г соли на 1 л воды), накрывают марлей и выдерживают 3 дня при комнатной температуре. За это время огурцы становятся малосольными. После этого банки накрывают жестяными крышками и ставят на прогревание в воду. Воду в ведре или бачке доводят до кипения, выдерживают банки 30 минут, затем их закатывают и охлаждают.

На 3-литровую банку берут 2 кг огурцов, по 50 г укропа, эстрагона и чабера, 10 г хрена, два зубка чеснока и небольшой кусочек красного перца.

Малосольные огурцы быстрого приготовления

Чтобы получить малосольные огурцы на следующий день, их заливают кипящим рассолом. А для того, чтобы они остались крепкими, на дно банки и сверху кладут 2—3 горсти дубовых листьев. К засолке огурцы следует подготовить: на носике и у плодоножки обрезать кожицу, посередине огурец нужно проткнуть ножом. Рассол делают крепким: на каждые 2,5 л воды засыпают 280 г соли. Этого количества рассола хватает для засолки 3 кг огурцов.

Малосольные огурцы пастеризованные

Свежие огурцы сортируют по качеству и размеру. Моют и солят, добавляя 50—60 г соли на литр воды. Употребляют

же пряности и зелень, что и при консервировании. Засоленные огурцы выдерживают при комнатной температуре до появления вкуса малосольных. После этого их отделяют от пряностей и рассола, промывают теплой водой (40—50 °С) и укладывают в простерилизованные банки. Предварительно в каждую банку кладут свежие приправы и пряности: укроп, чеснок, перец стручковый и т. д.

Рассол кипятят в эмалированной кастрюле в течение нескольких минут, сразу же фильтруют через прокипяченную марлю, сложенную в 3—4 слоя, и заливают им уложенные в банки огурцы. Банки накрывают крышками и пастеризуют в горячей воде (90 °С): поллитровые — 10 минут, литровые — 15 минут, 3-литровые — 20 минут. После окончания пастеризации банки укупоривают с помощью закаточной машинки, переворачивают вверх дном и оставляют до охлаждения.

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ

Для маринования огурцы готовят так же, как и для консервирования. Используют пряности: лавровый лист, перец душистый, черный или красный, корицу, гвоздику, зелень укропа и других пряных растений.

Маринадная заливка должна содержать 5 % соли и 5 % сахара. Уксус прибавляют прямо в банки (на 1 литровую банку 70 мл 9 %-ного уксуса). Стерилизуют в кипящей воде: поллитровые банки — 5 минут, литровые — 6 минут, 3-литровые — 20 минут при 90 °С. После стерилизации банки немедленно закупоривают и охлаждают.

* * *

Для маринования отбирают некрупные крепкие огурцы, обмывают, обливают кипятком, складывают рядами в банки, перекладывая каждый ряд укропом, добавляют головку мелко нарезанного чеснока и стручок красного перца, заливают прокипяченным и охлажденным уксусом. Когда огурцы впитают уксус, можно добавить жидкость. Хранят в прохладном месте.

На 1 кг огурцов берут 2 стакана уксуса и 1 ст. ложку соли.

Маринованные кисло-сладкие огурцы

Огурцы моют, плотно укладывают в банку, перекладывая их очищенным луком, стеблями укропа, ломтиками корня хрена. Заливают кипящим маринадом. Банку закрывают

и оставляют до следующего дня. На второй день сливают заливку и кипятят, затем снова заливают ею огурцы. Банку завязывают и ставят в холодное место.

На литровую банку — 600 г мелких огурцов, 40 г мелкого лука, 20 г хрена, 1 г горчичных зерен, 1 лавровый лист, 3 горошины перца, укроп, 400 мл воды, 100 мл 9 %-ного уксуса, 30 г сахара, 12 г соли.

Стерилизованные маринованные огурцы

Огурцы длиной 7—8 см моют, плотно укладывают в банки (емкостью 1 л) и заливают маринадом, приготовленным в следующем соотношении: на 10 частей воды — 5 частей уксуса, 1 часть соли и 1 часть сахара. В каждую банку кладут по 2 горошины черного перца, гвоздики, веточку укропа и по желанию — несколько кусочков репчатого лука. Банки стерилизуют 5 минут, потом герметически укупуривают.

Между огурцами можно положить несколько соцветий цветной капусты и морковь, нарезанную кружками волнистым ножом. Таким образом заполняются пустые места между огурцами.

Огурцы, маринованные путем самостерилизации

Маринованные огурцы готовят очень быстро и легко без стерилизации путем трехкратной горячей заливки.

На дно 3-литровых банок (небольшие банки для этой цели неудобны) кладут по 10 г укропа, петрушки, сельдерея, листья хрена, смородины и мяты. Хорошо вымытые огурцы, лучше корнишоны, укладывают по возможности поплотнее. Сверху кладут ветку укропа с зелеными семенами. В середину банки осторожно наливают чистую кипящую воду из чайника таким образом, чтобы она не текла по стенкам банки (они сами равномерно нагреются). Наполнив банку кипятком доверху, закрывают ее крышкой, которую до этого нужно держать в горячей воде. Банку с крышкой держат 3—5 минут, затем воду выливают, а в банку сразу же снова наливают кипящей воды. Прежде чем проделать это в третий раз, в банку с огурцами кладут несколько очищенных зубчиков чеснока и 10 г хрена. Вместо воды на этот раз заливают банку горячим маринадом, который приготавливают из воды от первой заливки. Маринад (90 г соли, 35 г сахара) доводят до кипения. После 2-минутного кипения в смесь доливают 150 г уксуса. Кипящим маринадом заливают банку так, чтобы перелилось через край, закупоривают герметически и переворачивают вверх дном.

В таком положении держат до полного остывания содержимого в банке.

Огурцы в маринаде

Свежие, крепкие огурцы вымачивают 3 часа в воде, обмывают, обдают кипятком, укладывают в промытые с содой банки, перемежая мелко нарезанным чесноком, стручками красного перца. Можно добавить и душистого перца, корицы, гвоздики, лаврового листа, кориандра, зелени укропа, петрушки, измельченных листьев и корней хрена.

Затем заливают огурцы кипящим маринадом. Банки стерилизуют в кипящей воде 8—13 минут, подстелив на дно кастрюли ткань или подложив деревянную решетку и прикрыв банки прокипяченными крышками. Закатывают, ставят в таз вверх дном, накрывают теплой влажной тканью и поливают банки через каждые 3 минуты сперва теплой водой, а потом все холоднее и холоднее. При таком остывании огурцы останутся хрустящими, ароматными.

На 3-литровую банку огурцов берут: чеснока — 3 г, укропа — 30 г, хрена — 18 г, петрушки — 9 г, корицы — 3 г, гвоздики — 12 шт., лаврового листа — 3 шт., красного перца — 1 шт. На такую банку идет 1,5 л маринада (75 г соли и 75 г сахара, 8—9 мл уксуса).

Пикули

На 5 литровых банок надо: 25 самых маленьких огурцов и 20 мелких помидоров, 5 самых больших сладких морковин «каротелек», кочан цветной капусты, 2 очень маленьких кабачка, 25 самых мелких головок лука, 25 зубчиков чеснока (1—2 головки), 5 сладких болгарских перцев, стебли (без листьев) сельдерея и петрушки, стебли и сухие соцветия укропа, веточки с листьями черной смородины, антоновское яблоко.

Все чистят и промывают в проточной воде. Морковь и кабачки нарезают, цветную капусту разделяют на кочешки и на 3—4 минуты опускают в дуршлаг в кипяток (бланшируют). Всю зелень нашинковывают кусочками по 2—3 см.

Овощи плотно укладывают в банки: на дно кладут веточку смородины с листком, сухое соцветие укропа, горсть нарезанной зелени и кусочек яблока. Пять огурцов, четыре помидора, дольки цветной капусты, кусочки моркови и кабачков, луковицы, дольки чеснока, полоски сладкого перца, толстые мягкие стебли сельдерея и укропа располагают в банке как можно теснее, почти до самого горлышка. Сверху кладут

смородиновый лист с веточкой, горсть нарезанной зелени, соцветие укропа, 1 лавровый лист, гвоздику, 3 горошины перца заливают маринадом.

Маринад готовится из 2 л воды, 2/3 стакана сахара (120 г), 130 г соли, 200 мл 6 %-ного уксуса, 5 лавровых листиков, 5 гвоздик, 15 горошин черного перца. Воду с сахаром и солью прокипятить, процедить через марлю. Еще раз вскипятить и перед снятием с огня добавить уксус и специи.

На 1 литровую банку надо примерно 0,35 л маринада.

Заполненные банки стерилизуют 12 минут с момента закипания.

Можно приготовить пикули и без стерилизации банок и не закатывая крышками. Но тогда маринад должен быть крепче — 1,5 стакана уксуса и стакан соли; капусту, морковь и кабачки бланшировать надо дольше — 8—10 минут, остальные овощи 3—5 минут. Потом поставить в холодильник.

Через две недели овощи готовы к употреблению.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОГУРЦЫ

Для консервирования годятся молодые свежесобранные твердые ярко-зеленые огурцы. Лучше всего подходят сорта Родничок, Нежинские, Изящные, Деликатесные. Подходят также некоторые сорта длинноплодных огурцов, выращиваемые в открытом грунте.

В домашних условиях эффективно консервирование способом трехкратной горячей заливки. Оно гораздо быстрее и проще обычного. В подготовленную 3-литровую банку (маленькие банки не годятся) кладут на дно промытую пряную зелень (укроп, петрушка, сельдерей, лист хрена, черносмородиновый лист, мята — по 10—15 г), затем вертикально и горизонтально укладывают огурцы, сверху — веточку укропа с семенами. Осторожно в середину банки вливают из чайника кипяток, чтобы равномерно прогрелась ее стенка. Пинцетом (только не руками) вынимают крышку из кипятка, накрывают банку и выдерживают 2—3 минуты. Затем сливают воду в кастрюлю и снова немедленно заливают кипятком. В третий раз кладут в банку 3—5 зубков чеснока и 10 г хрена и вместо воды заливают горячим маринадом. Для приготовления маринада можно использовать воду от первой заливки, добавив 90 г соли, 35 г сахара. Все это 2—3 минуты кипятят и вливают 100—150 г уксуса. Заливают маринадом до самого верха (через край), закупоривают и переворачивают вверх дном для охлаждения.

* * *

Отбирают свежесобранные огурцы правильной формы. Хорошо подходят для этой цели маленькие огурчики, длиной до 7 см. Если длина превышает 11 см, огурцы нарезают наломтики.

Огурцы замачивают в воде на несколько часов, после чего тщательно моют. Готовят пряности: листья сельдерея, петрушки, хрена, укропа, чеснока, мяты. Зелень моют, нарезают на кусочки по 3—5 см. Чеснок также нарезают или толкут. На дно стеклянных банок насыпают нарезанную пряную зелень и толченый чеснок слоем в 1—2 см. Кладут часть стручков красного перца, несколько горошин черного перца и 1—2 лавровых листа (измельченных).

Огурцы укладывают в банки рядами (лучше вертикально). Сверху насыпают те же пряности, что и на дно, и наливают заливку, содержащую 6 % соли. В каждую литровую банку добавляют также 3—4 мл 9 %-ного уксуса. Банки накрывают крышками и пастеризуют в горячей воде (90 °С): поллитровые — 10 минут, литровые 15 минут, 3-литровые — 25 минут. После пастеризации банки немедленно закатывают и переворачивают крышкой вниз.

Рецепт засолки огурцов по Р. А. Алексеевой

Свежесобранные огурцы моют, а затем замачивают на 5—6 часов в холодной воде. В простерилизованные банки кладут обычные специи (укроп, хрен, перец-горошек, толченый чеснок, лавровый лист, лист смородины) и заливают кипящим рассолом. После этого стерилизуют, закатывают банки и переворачивают вверх дном для охлаждения.

Приготовление заливки: в 10 л холодной воды растворяют 2 небольших (200 г) стакана соли, 1,5—2 таких же стакана сахара, 70—80 г уксусной эссенции.

Без стерилизации

Консервировать огурцы можно и без стерилизации. Уложенные в банки укроп и огурцы (без чеснока и перца) осторожно заливают кипящей водой доверху небольшими порциями. Залитые горячей водой банки накрывают крышками и выдерживают 5—6 минут, после чего воду сливают. Такую операцию повторяют еще два раза. Слив третью воду, в банки укладывают чеснок и перец, вливают нагретую до кипения заливку (до верха горлышка) и немедленно укупуривают. Банки переворачивают и охлаждают.

Надежный способ закатки огурцов

В чисто вымытые банки кладут по 3—4 зонтика укропа, 5 зубчиков чеснока, 3 смородиновых листа, порезанный лист хрена, 2 дубовых листика. Обрезают кончики огурцов и ставят их вертикально (примерно 20 шт). Заливают кипятком все банки, и пусть они стоят, пока не закипит вторая вода (минут 7—10). Заливают банки второй раз. Ставят на плиту чистую воду для третьего залива и в банку кладут: 5 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 3 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 100 г уксуса. Заливают третьей чистой кипящей водой, закатывают, переворачивают банки вверх дном и закрывают одеялами до утра.

Огурцы, консервированные без уксуса

В чисто вымытые 3-литровые банки на дно кладут по 5 горошин черного перца, 3 листа смородины, 3 лавровых листа, 3 зубчика чеснока, порезанные зонтики укропа.

Заполняют огурцами банки и заливают холодной водой, в которой растворяют на каждую банку по 2 ст. ложки соли и по 1 ст. ложке (без верха) сахара. Оставляют на сутки.

На следующий день нужно закипятить чистую воду, а заливку вылить из банок в эмалированную кастрюлю и поставить кипятить. На это время банки заполняют приготовленным кипятком. Когда заливка закипит, воду из банок выливают. После этого банки заливают кипящей заливкой и закатывают прокипяченными железными крышками. Переворачивают банки на крышки и укутывают одеялом на 12 часов.

* * *

С овощами и зеленью

Здоровые свежие огурцы длиной до 11 см с плотной упругой мякотью сортируют и моют.

У крупных сладких плодов перца удаляют плодоножки вместе с семенами, перец моют, режут на дольки, зелень режут на кусочки длиной 5—6 см. Чеснок очищают и разбирают на дольки, моют. На дно банки кладут зелень, чеснок, перец. Укладывают послойно огурцы и томаты до верха банки так, чтобы овощи не выступали за края банки, и заливают кипящим рассолом.

Для рассола 60—70 г соли растворяют в 1 л воды, кипятят, фильтруют. Перед наполнением в поллитровую банку добавляют 1 ч. ложку, в литровую — 2 ч. ложки, в 3-литровую — 1 ст. ложку 80 %-ной уксусной кислоты. Заливают банки на 2 см ниже

верха горлышка кипящим рассолом. Банки накрывают крышками и помещают в посуду для стерилизации с температурой воды не ниже 40—50 °С. За 15—20 минут температуру воды доводят до кипения и на умеренном огне стерилизуют при температуре 100 °С поллитровые банки — 5 минут, литровые — 8 минут, 3-литровые — 15 минут.

* * *

В яблочном соке

Огурцы моют, бланшируют, укладывают в 3-литровую банку, троекратно заливают кипящим соком. После третьей заливки закатывают.

Яблочный сок — 1 л, соль — 30 г.

* * *

По-деревенски

Отбирают одинаковые по размеру, не очень крупные огурцы, моют, обсушивают на чистом полотенце. Тем временем пропаривают банки, на дно кладут помытую и порубленную зелень — укроп, чеснок, листья хрена, смородины, вишни, дуба. Укладывают огурчики и обдают кипятком — заливают банки и через пару минут сливают, а затем заливают не очень горячим рассолом, сваренным из расчета 80 г соли на литр воды. Только не надо спешить закатывать банки — пусть 2—3 дня огурчики подсолются. Затем собирают чистой ложкой пузырьки воздуха (встряхивают банку, чтобы они вышли со дна). Оставшимся рассолом доливают банки до краев и только тогда пропаренными крышками закатывают их.

* * *

В клюквенном (калиновом) соке

Огурцы бланшируют, укладывают в 3-литровую банку и троекратно заливают кипящим раствором. После третьей заливки закатывают.

Для приготовления раствора клюкву (или калину) отваривают в воде, протирают, добавляют соль и сахар, кипятят.

Состав раствора: клюква (калина) — 300 г, вода — 800 мл, соль — 50 г, сахар — 50 г.

* * *

С горчицей

Огурцы моют и вытирают насухо. Нарезают лук, укроп, кладут вместе с горчицей и сахаром в уксус и нагревают.

Добавляют растертый лавровый лист и перец. Помешивая, доводят до кипения. Кладут огурцы и, осторожно переворачивая их, дают закипеть. Снимают с огня и горячими вместе с рассолом быстро закатывают в банки.

На 1 кг мелких огурцов берут: 150 г репчатого лука, пучок укропа, 1/4 ст. ложки уксуса, 350 г сухой горчицы, 5 ст. ложек сахара, 1 лавровый лист, 1 ч. ложку перца.

Огурцы со свечой (старинный рецепт)

3-литровую банку стерилизуют 20 минут. В эту банку ставят обыкновенную восковую свечу и складывают огурцы. Огурцы должны быть только с грядки, их не надо мыть, а только протереть сухой тряпочкой. Когда банка будет полной, свечку зажигают на 10 минут. Затем тушат ее и закупоривают банку железной крышкой.

Воспользовавшись таким способом консервирования, вы сможете на своем столе всю зиму иметь свежие огурцы.

ТЫКВА

ВАРЕНЬЕ

Отбирают небольшие, не совсем зрелые плоды, моют, нарезают на части, отделяют мякоть с семенами. Корку очищают от кожицы и нарезают на небольшие кубики, которые бланшируют в кипящей воде 2—3 минуты, а потом охлаждают в холодной.

На 1 кг очищенной и нарезанной тыквы берут 1,5 кг сахара, который прибавляют в виде сиропа (на 1 л воды — 1,86 кг сахара; получится 2,15 л сиропа). Кусочки тыквы помещают в сироп и оставляют на 6—8 часов. Затем варенье доводят до кипения, кипятят 3—4 минуты и снова выдерживают 6—8 часов. После этого добавляют лимонную кислоту (3 кг на 1 кг тыквы) и опять кипятят 3—4 минуты. После третьей выстойки (6—8 часов) варенье окончательно доваривают. В конце варки добавляют ванилин.

КОМПОТ

Для компота берут тыкву с желтой или оранжево-желтой мякотью, например такие сорта, как Бирючукутская 27, Алтайская 42, Волжская серая 92, Витаминная, Грибовская кустовая, Мозелевская и др. Моют, очищают от кожицы, режут

на ломтики или кубики. Затем нарезанную тыкву заливают 4 %-ным раствором уксуса (для приготовления такого раствора нужно взять 50 мл крепкой уксусной эссенции и растворить ее в 1 л воды) или же берут столовый уксус и разбавляют его таким же количеством воды. В полученном слабом уксусном растворе тыкву выдерживают 2 часа. В результате такой выдержки тыква становится лишь слегка кисловатой и несколько прозрачной. После этого уксус сливают, а вымоченную тыкву варят в течение 10—15 минут в 30 %-ном сахарном сиропе (400 г сахара на 1 л воды). Проваренные кусочки охлаждают, укладывают плотно в банки и заливают 60 %-ным сахарным сиропом. Сироп слегка подкисляют, добавляя 5 г лимонной кислоты на 1 л сиропа, и перемешивают до полного растворения кристаллов кислоты. Вместо подкисления сиропа можно положить прямо в банки по одному кружку лимона. Кроме того, в компот из тыквы для улучшения его вкуса можно положить пряности — на одну банку 1—2 шт. гвоздики или небольшой кусочек корицы.

Стерилизуют компот из тыквы в кипящей воде в поллитровых банках 20—25 минут.

ПЮРЕ ТЫКВЕННО-ЯБЛОЧНОЕ

На 1 кг яблок (сорта Антоновка) берут 1 кг тыквы, лимонную или апельсиновую цедру, сахар по вкусу, 2—3 г лимонной кислоты.

Тыкву и яблоки, очищенные от кожицы и семян, нарезают ломтиками и проваривают на пару до размягчения. В горячем виде протирают, по вкусу добавляют сахар, тертую лимонную или апельсиновую цедру, лимонную кислоту. Тщательно перемешивают.

Пюре подогревают, помешивая, до 90—95 °С. В горячем виде раскладывают в стерильные горячие поллитровые банки. Пастеризуют 10—15 минут при 90 °С.

Пюре охлаждают. Раскладывают в формочки (баночки из-под сметаны, маргарина, йогурта и пр.), помещают в морозильник и замораживают. Хранят при -18 °С в течение 6 месяцев. Используют на десерт, для приготовления сока с мякотью, начинок, кремов, коктейлей и т. д.

ПОВИДЛО ТЫКВЕННО-ЯБЛОЧНОЕ

На 0,5 кг яблочного пюре берут 0,5 кг тыквенного пюре, 0,5 кг сахара, 2—3 г лимонной кислоты.

Из яблок и тыквы готовят пюре. Отдельно очищают яблоки и тыкву, удаляют семена, нарезают на кусочки, помещают

в кастрюлю, добавляют 2—3 % воды (200—300 мл на 1 кг продукта), проваривают и в горячем виде протирают через сито. Смешивают оба пюре. Добавляют сахар, размешивают, варят до готовности. В конце варки добавляют лимонную кислоту. Горячую массу раскладывают в банки. Охлаждают, укупоривают металлическими или двойными капроновыми крышками.

ТЫКВА В УКСУСЕ

Моют, очищают от кожуры, мякоти и семечек 1 кг твердой зрелой тыквы. Нарезают крупными кусками, обваривают их в кипятке. В 0,5 литра 9 %-ного уксуса вливают 1/4 стакана воды, всыпают 250 г сахара.

В кипящий раствор кладут куски тыквы и немного их варят. Затем снимают с огня и оставляют до следующего дня. Сливают отвар, вновь кипятят его и кладут в него тыкву. Немного поварив, снимают с плиты и снова оставляют до следующего дня. Если и после этого тыква будет сырая, операцию повторяют. Остуженную тыкву раскладывают в банки и заливают холодным отваром. Банки обвязывают целлофаном или пергаментом. Хранят в сухом прохладном месте.

ТЫКВА МАРИНОВАННАЯ

Для маринования используют плоды небольших размеров. Плоды моют в нескольких водах, затем разрезают их, отделяют мякоть с семенами, а кору очищают от кожицы и затем нарезают на кубики, ромбики, полоски, которые бланшируют 3—5 минут в кипящей воде, не допуская разваривания. После бланшировки кусочки тыквы укладывают в простерилизованные поллитровые и литровые банки и заливают горячей маринадной заливкой, содержащей 25—30 % сахара, 1 % соли и 2,5 % уксусной эссенции. Для приготовления 10 кг заливки расходуют 3 кг сахара, 100 г соли и 17 ст. ложек (250 мл) уксусной эссенции.

Банки стерилизуют в кипящей воде: поллитровые — 15 минут, литровые — 20 минут.

ТЫКВА КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Зрелую тыкву с плотной золотисто-оранжевой мякотью разрезают пополам, удаляют семена, снимают кожуру. Разрезают на кубики в 1 см, держат 1—2 минуты в кипящей и охлаждают в холодной воде. В поллитровую банку кладут 300—350 г тыквы, столовую ложку уксуса, 3—4 шт. гвоздики, 3—4 шт. черного перца, кусочек корицы, 1 лавровый лист, заливают кипящим

рассолом (на 1 л воды 3 ч. ложки соли и 2 ч. ложки сахара). Консервируют как обычно.

КАБАЧКИ И ПАТИССОНЫ

МАРИНОВАННЫЕ КАБАЧКИ

Отбирают молодые кабачки с незрелыми семенами и плотной мякотью. Очищают от кожицы, удаляют мягкую волокнистую сердцевину с семенами, нарезают кубиками величиной 2—3 см. Бланшируют в кипящей воде от 4—5 до 7—8 минут (в зависимости от величины кубиков) и сразу же охлаждают в холодной воде. Подготовленными кабачками заполняют банки и заливают горячим маринадом. Для приготовления маринада растворяют в кипящей воде сахар и соль, добавляют пряности, а затем уксус и сразу снимают с огня. Пастеризуют при температуре 85 °С поллитровые банки — 15 минут, литровые и 2-литровые — 20 минут.

Состав заливки: на 1 л воды — 1 стакан 9 %-ного уксуса, 2 ст. ложки поваренной соли, 2 стакана сахара.

На литровую банку — 1—2 лавровых листа, 5—8 бутонов гвоздики, кусочек красного перца размером 2—3 см, кусочек корицы.

КАБАЧКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Молодые кабачки моют до полного удаления загрязнений, дают стечь воде. Зелень перебирают, удаляют стебли, вялые пожелтевшие листья, моют. На дно банки кладут пряности, чеснок и зелень, затем кабачки: мелкие плоды целыми, крупные режут на кусочки или дольки и укладывают насыпью. Содержимое банки заливают горячим рассолом.

Для рассола 50 г соли растворяют в 1 л воды, доводят до кипения, фильтруют через плотную ткань, подогревают до 80—85 °С, добавляют 1 ст. ложку 80 %-ной уксусной кислоты; в горячем виде заливают в банки. Банки накрывают крышками и стерилизуют при температуре воды не ниже 40 °С: поллитровые — 10 минут, литровые — 15 минут, 3-литровые — 20 минут.

Консервированные патиссоны

Отбирают молодые мелкие или средние плоды с недоразвитыми семенами и плотной мякотью. Лучшие сорта для

консервирования — Белые ранние, Белые 13, Желтые плоские. Мелкие плоды (диаметром до 7 см) консервируют в целом виде; более крупные нарезают на части. Патиссоны сортируют по величине, тщательно моют, обрезают плодоножки, после чего бланшируют в кипящей воде: целые плоды — 1 минуту, резаные — 0,5 минуты. После бланширования патиссоны охлаждают в холодной воде, дают воде стечь и укладывают плоды в стеклянные банки, в которые заранее кладут 10—12 г укропа, часть стручка красного перца, 2—3 зубка чеснока (на литровую банку). По желанию добавляется свежая пряная зелень: листья хрена, зелень петрушки и листья мяты.

Уложенные в банки патиссоны заливают горячим (80 °С раствором, содержащим 5 % соли. В каждую литровую банку добавляют чайную ложку (5 мл) уксусной эссенции или 3,5 ст. ложки (50—54 мл) 9 %-ного уксуса. Банки стерилизуют в кипящей воде: поллитровые — 5 минут, литровые — 10 минут, 3-литровые — 20 минут при температуре 90 °С.

МАРИНОВАННЫЕ ПАТИССОНЫ

Для маринования отбирают некрупные плоды с нежной кожей. Патиссоны моют, отрезают плодоножку с частью мякоти (до 1 см), опускают на 5 минут в кипящую воду и быстро охлаждают в холодной воде.

В подготовленные банки укладывают патиссоны: мелкие — целиком, крупные — нарезают на несколько частей. На дно банки и поверх плодов кладут мелко нарезанную зелень мяты, петрушки, сельдерея, хрена, а дольки патиссонов пересыпают укропом, чесноком, стручковым красным перцем.

На литровую банку маринада пойдет 500—600 г патиссонов, 10—15 г укропа, один стручок красного перца, мелко порезанного, 4—5 зубчиков чеснока. Для маринадной заливки на литровую банку патиссонов потребуется 350 мл воды, 30 г соли, 50 мл уксуса (6 %-ного).

Литровые банки с патиссонами стерилизуют 10—15 минут и закатывают.

КАБАЧКИ (ПАТИССОНЫ) ФАРШИРОВАННЫЕ

Отбирают мелкие кабачки (патиссоны), моют, нарезают пополам вдоль, вырезают семенную камеру. Затем фаршируют пассерованными кореньями. Для фарша коренья берут в любой пропорции.

Приготовление фарша: сельдерей, морковь, пастернак моют, чистят, мелко шинкуют. Добавляют мелко нарезанный

лук. Все смешивают, пассеруют на растительном масле, затем солят и фаршируют овощи. Складывают овощи в «целое», заливают раствором (на 1 л воды — 60 г соли, 50 г сахара) и ставят в холодное место.

КАБАЧКИ (ПАТИССОНЫ) МОЧЕННЫЕ С ЯБЛОКАМИ

Мелкие кабачки и яблоки моют, укладывают в бочку или стеклянную тару, добавляют листья черной смородины, вишни и лимонника. Затем заливают рассолом все овощи доверху. Ставят под гнет и выносят в прохладное место.

На 1 л рассола берут 15 г соли, 30 г сахара, 10 г ржаной муки. Сахар можно заменить медом.

ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ

На 800 г кабачков берут 50 г моркови, 10 г корня петрушки, 50 г лука, 100 г томата-пюре, 5 г зелени, соль, сахар, перец по вкусу.

Кабачки моют, нарезают, обжаривают на растительном масле, пропускают через мясорубку. Отдельно обжаривают лук, томат-пюре, добавляют остальные специи. Все смешивают и тушат на слабом огне до готовности. Смесь раскладывают в банки и стерилизуют: поллитровые банки — 20—25 минут, литровые — 35—40 минут. Затем закатывают.

* * *

На 1 кг кабачков берут 500 г помидоров, 150 г моркови, 150 г репчатого лука, 150 г сладкого перца, 100 г растительного масла.

Очищенные кабачки режут ломтиками, помидоры — дольками, морковь и перец — соломкой, лук — кольцами. Каждый компонент в отдельности обжаривают на растительном масле, слегка подсаливая. Затем все смешивают и пропускают через мясорубку. По вкусу добавляют соль и растительное масло.

* * *

Кабачки моют, нарезают на кружки, обжаривают в растительном масле. Отдельно обжаривают помидоры и лук. Обжаренные кабачки мелко порезать или истолочь. Все овощи перемешивают, добавляют по вкусу соль и молотый перец. Массу доводят до кипения и сразу же раскладывают в стерильные банки, накрывают прокипяченными крышками

и стерилизуют в кипящей воде: поллитровые банки — 75 минут, литровые — 100 минут. Сразу же закатывают и переворачивают банки вверх дном для охлаждения. Когда банки остынут, их переносят в прохладное место.

На 1 кг кабачков берут 600 г красных помидоров, 400 г репчатого лука.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КАБАЧКОВ

Кабачки моют, очищают от кожицы и семян, нарезают небольшими кусочками (1—1,5 см). Затем их опускают в кипящую воду на 2—3 минуты. После этого кабачки откидывают на дуршлаг и помешают в сироп (на 1 кг подготовленных кабачков — 1 кг сахара и 1 стакан воды). Добавляют измельченный лимон с цедрой, немного гвоздики и корицы. Варенье варят до тех пор, пока сироп не загустеет и, стекая с ложки, не образует тонкую нитку.

КОМПОТ ИЗ КАБАЧКОВ С АЛЫЧОЙ

Алычу тщательно моют, кабачки очищают от кожицы и семян и нарезают кусочками толщиной примерно 0,5 см. Можно сделать их фигурными — в виде треугольников, квадратов, сердечек, цветочков и т. п. Компот будет выглядеть очень аппетитно и оригинально.

Алычу и кусочки кабачков помешают в простерилизованную 3-литровую банку (примерно на половину объема) и заливают доверху кипящей водой. Через 5—10 минут воду сливают, добавляют 400 г сахара и снова доводят до кипения. Полученным сиропом заливают кабачки с алычой и закатывают прокипяченными крышками.

БАКЛАЖАНЫ

СОЛЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Отбирают нежные, слегка недозрелые плоды грушевидной формы. Засаливают баклажаны приблизительно одинакового размера и степени зрелости. Плоды сортируют, моют, очищают от плодоножек. Затем надрезают вдоль и бланшируют в кипящей подсоленной воде (20—25 г соли на 1 л воды) в течение 5—8 минут (плоды крупного размера бланшируют 10 минут), затем погружают в холодную воду и укладывают на решето для стока воды.

На дно подготовленной бочки насыпают немного соли, нарезанную зелень пряных растений (сельдерея и петрушки) и истолченный чеснок, после чего рядами укладывают баклажаны, переслаивая пряной зеленью, чесноком, горьким и сладким стручковым перцем. Уложенные баклажаны заливают 6—7 %-ным рассолом, бочку закрывают и оставляют на 4—5 дней при комнатной температуре для предварительного брожения. После этого закупоривают шпунтовое отверстие и переносят в холодное место.

* * *

Отбирают хорошо вызревшие, но не крупные баклажаны, удаляют плодоножки, моют, нарезают на 3/4 их длины (не со стороны плодоножки). При укладке, пересыпая баклажаны солью, отдельно солят места разрезов.

Каждый ряд перекладывают небольшим количеством укропа. Расход соли — 2—3 % от веса баклажанов. Через 10—12 часов, когда баклажаны дадут сок, кладут на них деревянный кружок и груз.

Хранят в холодном помещении.

БАКЛАЖАНЫ КВАШЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ

Баклажаны отваривают, пересыпают мелко нарезанным чесноком, добавляют веточки эстрагона и листья черной смородины, пересыпают солью. После этого сразу же ставят на холод. Сверху баклажаны обязательно прикрывают плотным, затем деревянным кружком, на который ставят груз.

На 1 кг баклажанов берут 20—30 г соли, 100 г чеснока, 5—6 листиков черной смородины, 2—3 веточки эстрагона.

ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Подготовленные овощи сначала вымачивают в подсоленной воде, чтобы пропала горечь. Потом промывают холодной водой и слегка обжаривают на растительном масле. На каждом баклажане делают продольный разрез, куда закладывают фарш. Потом баклажаны укладывают в банки.

Заливку делают из томатного сока или томата-пюре, разбавленного водой, уваривают до консистенции соуса. Можно приправить заливку красным перцем по вкусу. Время стерилизации с момента закипания воды — 1 час 20 минут. После охлаждения и укупорки банки выносят на холод.

Для 1 кг фарша берут 800 г нарезанной соломкой и обжаренной моркови, 40 г нашинкованного и обжаренного сельдерея, 40 г мелко нарезанных и обжаренных корней петрушки, 100 г нарезанного кольцами и обжаренного лука, 20 г соли,

БАКЛАЖАНЫ НАРЕЗАННЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Используют здоровые плоды любых размеров и формы.

Баклажаны и кабачки моют, нарезают на кубики с ребром в 2—2,5 см, бланшируют в кипящей воде 3—5 минут и охлаждают. Перец очищают, моют, нарезают на продольные полоски шириной 2—2,5 см и бланшируют 5—7 минут. Томаты моют и также нарезают на дольки, но не бланшируют. Подготовленные овощи укладывают в банки либо по отдельности, либо в смеси. При этом соотношение овощей в смеси можно менять по желанию. Уложенные овощи заливают заранее при-готовленным томатным соусом (таким, как и для фарширования овощей) или же свежепротертой и неуваренной томатной массой. В последнем случае на каждую поллитровую банку добавляют 7—8 г соли (неполную чайную ложку). К подготовленной смеси овощей можно добавить также и готовый обжаренный фарш из моркови, белых корней и лука. Наполненные банки укупоривают и стерилизуют так же, как баклажаны или кабачки в томатном соусе.

БАКЛАЖАНЫ С ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ

Неочищенные баклажаны нарезают кружочками толщиной 2 см, обжаривают в растительном масле до готовности (пока не подрумянятся), рубят на деревянном кружке чеснок, нарезают зеленый очищенный перец, крошат укроп и петрушку. В банку все это складывают в следующем порядке: сначала зелень укропа и петрушки, затем кружочки баклажанов, чеснок, ломтики перца и ломтики спелых, но твердых помидоров. Затем опять — зелень, баклажаны, чеснок, перец, помидоры. Повторяют, пока не наполнится банка. Слои уплотняют деревянной ложкой. Стерилизуют 15 минут с момента закипания. Закатывают крышками и постепенно остужают банки.

ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Очищают и нарезают кусочками испеченные в духовке баклажаны. Поочередно обжаривают в растительном масле на глубокой сковороде под крышкой нарезанные баклажаны, морковь и помидоры (только не зеленые, а зрелые, хотя и не

обязательно отборные), репчатый лук. Все в равной пропорции. Можно добавить несколько стручков болгарского перца, корешков и листьев петрушки, укроп.

Всю обжаренную массу перемешивают в большой миске, солят по вкусу, добавляют приправы — горошины перца, лавровый лист, измельченные зубки чеснока. Немного тушат в скороварке, раскладывают в стерильные банки и перед закаткой ставят их минут на 10—15 в водяную баню.

* * *

Синие баклажаны, сладкий перец и морковь очищают от кожуры, а у перца удаляют семена. Баклажаны нарезают кружочками. На 1 кг баклажанов добавляют 2 ст. ложки соли, заливают водой. Вымачивают 5—20 минут для удаления горечи. Все пропускают через мясорубку. Лук репчатый обжаривают, помидоры красные протирают. Если томат очень жидкий, уваривают его. Все смешивают и тушат на слабом огне, постоянно помешивая деревянной ложкой, 30—40 минут. Готовую икру раскладывают в приготовленные банки, стерилизуют: поллитровые и литровые банки — 5—10 минут.

При подаче икры на стол можно добавить чеснок

На 1 кг баклажанов берут 300 г моркови, 500 г сладкого перца, 200 г лука, 1 кг помидоров, соль по вкусу.

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

5 кг баклажанов очищают, нарезают кружочками, обжаривают с двух сторон на подсолнечном масле. 5 стручков красного горького перца, 1 стакан очищенного чеснока пропускают через мясорубку, добавляют 3/4 стакана уксуса, 1 стакан растительного масла, пучок измельченной петрушки, солят по вкусу и перемешивают. Ставят в кастрюле в холодное место.

ФАСОЛЬ, ГОРОХ

СТРУЧКИ ФАСОЛИ СОЛЕННЫЕ

Для соления используют молодую фасоль, убранную до начала образования семян. Стручки очищают от волокон, иногда режут на куски, кладут в посуду для засолки под кружок и гнет

и заливают рассолом (500 г соли и ведро воды на 10 кг фасоли).

СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ МАРИНОВАННАЯ

Стручковая фасоль бывает зеленая и желтая (восковая). Ее употребляют в пищу, когда стручки (бобы) ее молодые и нежные. В таких стручках все пространство между створками заполнено нежной мякотью, а зерна или совершенно отсутствуют, или имеют очень малые размеры — не больше пшеничного зерна. Если свежий стручок фасоли согнуть пополам, то он должен разломиться на две части. По бокам стручков не должно быть грубых нитей и волокон.

В настоящее время выведены хорошие сорта огородной фасоли, которые и следует использовать для маринования.

У собранных стручков отрезают верхние заостренные кончики и нижние кончики вместе с плодоножками.

Мариновать можно целые и резаные стручки. В последнем случае их нарезают на одинаковые кусочки длиной 2,5—3 см. Стручки фасоли бланшируют в кипящей воде 2—3 минуты, охлаждают и укладывают в банки. Если мариновать фасоль нарезанную, то кусочки насыпают в банки и утрамбовывают руками. Если же стручки целые, то их необходимо уложить в банку вертикально, правильными рядами. Все остальные операции выполняются так же, как при мариновании огурцов.

* * *

Целые или разрезанные бобы фасоли бланшируют в кипящей подсоленной воде в течение 2—3 минут. Затем охлаждают в холодной воде. Целые бобы плотно укладывают в банки вертикально рядами, кусочки насыпают и слегка уплотняют руками. Предварительно в банки укладывают пряности: 2—3 цветка гвоздики, 3—4 горошины перца душистого и черного (горького), лавровый лист. Иногда добавляют зелень пряных растений. Все пряности можно добавлять также в маринадную заливку при ее приготовлении. Заливка должна содержать 5,5 % сахара и столько же соли. Горячую заливку наливают в поллитровые банки с фасолью, куда затем прибавляют чайную ложку (5 мл) уксусной эссенции или 3,5 ст. ложки (53—54 мл) 9 %-ного уксуса.

Поллитровые банки стерилизуют в кипящей воде не менее 25 минут.

МАРИНОВАНИЕ СОЛЕНОЙ ФАСОЛИ

Если маринуют предварительно засоленную фасоль, ее сортируют, промывают и так же, как и свежую, режут на кусочки или укладывают в целом виде. В результате засолки фасоль становится несколько грубее, и поэтому вместо пастеризации ее следует простерилизовать в кипящей воде в течение 25—30 минут (поллитровые банки).

Маринад для заливки соленой фасоли делают несколько слаще, чем для огурцов (8—10 % сахара), а соль и уксус добавляют в тех же количествах.

ФАСОЛЬ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Молодые нежные стручки фасоли моют, нарезают на кусочки, бланшируют, а затем плотно укладывают в банку, утрамбовывая рукой. Фасоль заливают 5 %-ным раствором соли. Затем банку с фасолью стерилизуют в незакупоренном виде в кипящей воде 30—35 минут. Перед концом стерилизации на одну литровую банку добавляют одну чайную ложку 80 %-ной уксусной эссенции. Пряности и сахар не добавляют.

Полученная консервированная фасоль имеет слабокислый вкус. Перед употреблением в пищу заливочную жидкость сливают, фасоль промывают водой, а для удаления остатков уксусной кислоты ее после промывки заливают водой и выдерживают 4—6 часов. После такой обработки фасоль можно отваривать или обжаривать с маслом, причем она будет по вкусу напоминать свежую.

ГОРОШЕК В СТРУЧКАХ МАРИНОВАННЫЙ

Молодой зеленый горошек отваривают в подсоленной воде, затем откидывают на сито. Когда вода стечет, стручки плотно укладывают по «плечики» банки, на дно кладут приправы. Затем горошек заливают горячим маринадом. Банки стерилизуют в кипящей воде (литровые — 45 минут).

Заливка: на 0,8 л воды — 0,2 л столового уксуса, 100 г сахара, 5—6 г соли.

На литровую банку кладут 5—8 горошин черного и душистого перца, 1—2 лавровых листа, кусочек корня хрена.

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

Для консервирования используют недозрелый зеленый горошек. В таком виде он содержит много витаминов, около 7 % белковых веществ, до 8 % сахара. Чтобы заготовить зеленый горошек впрок, его кипятят немного в подсоленной

воде, затем откидывают на сито. Когда вода стечет, горошек укладывают в банки, встряхивая его до тех пор, пока до верха банки не останется пространство высотой в 1 см. После этого добавляют в банку 15 г сахарной пудры, заливают кипящей, слабо подсоленной водой, стерилизуют в течение 30 минут и герметически закатывают. На третий день банки с горошком снова надо простерилизовать: поставить на решетку в кастрюлю с кипящей водой (не погружая в кипяток) так чтобы пар окутывал банки.

ЛУК

ЛУК РЕПЧАТЫЙ СОЛЕНЫЙ

Для засолки используют недозревшие или мелкие луковицы. Очищают их, моют в холодной воде и затем укладывают в бочонок, куда добавляют лавровый лист и душистый перец. Заливают 10 %-ным рассолом (1057 г соли на 10 л воды), закрывают деревянным кружком с небольшим гнетом, выдерживают 5—6 дней при комнатной температуре, после чего переносят в холодное место.

* * *

Очищают и моют луковицы. Укладывают в стеклянные банки, можно в эмалированную посуду. Добавляют немного лаврового листа, душистого перца, если есть — другие пряности. Заливают луковицы рассолом (на 10 л воды — 1 кг соли), накрывают салфеткой, кладут гнет. Рассол должен покрыть содержимое на три четверти ладони. Когда начнется брожение, снимают пену. Через 5—6 дней засол ставят в прохладное место. Такой лук используют и для салатов, и с селедкой, и с мороженым салом.

ЛУК МАРИНОВАННЫЙ

Для маринования используют лук-севок и лук-выборок сладких и полусладких сортов диаметром до 3 см. Можно мариновать и более крупные луковицы, разрезанные на половинки.

Луковицы очищают от покровных листьев, обрезают шейки и корневые мочки, моют и бланшируют в кипящей воде в течение 1—2 минут. После бланширования лук сразу же охлаждают

в холодной воде и укладывают в банки, на дно которых предварительно кладут пряности и приправы (лавровый лист, 3—4 горошины черного перца, 2—3 кусочка очищенного корня хрена). Добавляют также семена белой горчицы. Уложенные в банки продукты заливают горячим маринадным раствором, содержащим 5 % соли, 5 % сахара и 1,7—2 % уксусной эссенции (на 5 кг заливки — 250 г соли, 250 г сахара, 6 ст. ложек, или 100 мл, уксусной эссенции), поллитровые банки стерилизуют в кипящей воде 6—7 минут, литровые — 8—10 минут.

Лук маринованный быстро приготовления

Лук нарезают кольцами, ошпаривают кипятком, чтобы ушла горечь, и заливают маринадом. При этом не обязательно тщательно соблюдать рецептуру, положите то, что есть в доме. Обязательные компоненты: уксус, соль и по вкусу сахар. Через несколько часов такой лук можно есть. Он вкусен сам по себе как закуска, в салате. Такой лук может стоять в холодильнике неделю-полторы, не теряя вкуса.

ЧЕШОК

МАРИНОВАННЫЙ ЧЕШОК

Маринованному чесноку место на праздничном столе — рядом с грибами, колбасами, традиционной селедкой. Вкус его отменный.

Для маринования отбирают молодые головки. Хорошо очищают их от верхней шелухи, ошпаривают кипятком и сразу же охлаждают в холодной воде. Укладывают в банки и заливают горячим маринадом. Готовят его так на 1 л воды — по 2 ст. ложки с верхом соли, сахара, кипятят 2—3 минуты, затем добавляют 0,5 стакана (тонкого) уксуса. Банки закрывают крышками и стерилизуют: литровые — 5 минут, затем закупоривают.

* * *

Чеснок очищают, промывают зубчики и выкладывают в стеклянную банку. Доводят до кипения 3 стакана воды со стаканом столового уксуса, столовой ложкой соли и полутора ложками сахара, кладут зелень петрушки, укроп, кусочек хрена, лавровый лист, несколько горошин черного и душистого перца, гвоздику, немного корицы.

ПРИПРАВА ИЗ ЧЕСНОКА С ПОМИДОРАМИ

Чеснок мелко крошат, смешивают с крупной поваренной солью и растирают в кашу. Сырые или припущенные помидоры протирают в горячем виде на сите или дуршлаге, заправляют чесноком, закладывают в поллитровые банки или бутылки, закупоривают и стерилизуют в течение часа. Срок хранения и острота приправы прямо пропорциональны количеству чеснока с солью (остроту можно усилить добавлением жгучего красного перца).

На один мелкий помидор берут крупный зубчик чеснока и 0,5 ч. ложки соли.

ОСТРАЯ ПРИПРАВА

Сладкий перец моют, очищают, фаршируют очищенными дольками чеснока, пропускают через мясорубку (чтобы внутренние стенки перца впитали эфирные масла чеснока). Красный горький перец без плодоножки и спелые помидоры тоже пропускают через мясорубку. Добавляют, если есть, смесь душистых трав — хмели-сунели, еще раз все вместе пропускают через мясорубку. Посолив, тщательно перемешивают, добавляют растительного масла, по желанию — толченые грецкие орехи. Хранят в стеклянных банках с плотно закрытой крышкой.

На 500 г сладкого перца берут 200 г красного горького, 300 г чеснока, 500 г помидоров, 50 г хмели-сунели, 150 г соли, 50 г растительного масла.

ХРЕН

ПРИПРАВЫ

Острая с чесноком и помидорами

Через мясорубку пропускают следующие подготовленные продукты: 3 кг помидоров, 1 стакан чеснока очищенного, 200—300 г хрена.

Соль добавляют в смесь по вкусу. Раскладывают в банки емкостью 0,25 л.

• * •

Очищенные корни хрена моют и пропускают через мясорубку или трут на терке. Тертый хрен тщательно перемешивают с добавками.

Берут: 1 кг тертого хрена, 40 г 80 %-ной уксусной эссенции, 80 г сахарного песка, 40 г соли, 800 г кипяченой остуженной воды.

Готовую массу раскладывают в небольшие банки и закупоривают.

ХРЕН С СОКОМ КРАСНОЙ СВЕКЛЫ

Свеклу натирают на мелкой терке и отжимают сок через марлю. Смешивают его с натертым хреном в соотношении 250 г на 500 г хрена, соединив со 100 г 9 %-ного уксуса, 50 г сахара и 1 ст. ложкой соли. Хорошо размешивают и раскладывают в мелкие банки. Закрывают и хранят в прохладном месте.

СОУС ИЗ ХРЕНА

Хрен очищают и вымачивают в воде в течение суток. Воду при этом меняют. Затем пропускают через мясорубку.

На 200 г хрена добавляют 100 г сметаны, уксус, сахар и соль по вкусу. Помещают в чистые банки, закрывают крышками и хранят в прохладном месте.

ЗЕЛЕНЬ

СУХОЙ ПОСОЛ ЗЕЛЕНИ

Пряную овощную зелень (укроп, петрушку, сельдерей, кориандр, мяту) перебирают, тщательно промывают холодной проточной водой и откидывают на решето или дуршлаг, чтобы стекла излишняя вода. Затем зелень мелко нарезают и смешивают с солью (на 1 кг зелени — 100—200 г соли). Готовую массу плотно укладывают в чистые стеклянные банки и закатывают или закупоривают полиэтиленовыми крышками. Банки хранят в прохладном месте.

Перед употреблением зелень следует промыть холодной водой в дуршлаге, чтобы освободить от соли. Можно использовать и непромытую зелень, но в этом случае пищу следует солить слабо, имея в виду, что в приправе содержится много соли.

ЗАСОЛКА УКРОПА

Молодой сентябрьский укроп тщательно моют в холодной проточной воде, осторожно сушат чистой тряпочкой.

Соливать надо только мелкие веточки, отбрасывая более толстые стебли. Укроп лучше класть в маленькие баночки, пересыпая солью и утрамбовывая деревянной ложкой. Сверху насыпают еще слой соли и плотно закрывают полиэтиленовой пленкой или пергаментной бумагой.

Хранят в прохладном месте.

Перед употреблением прополаскивают в холодной воде, смывая соль.

ЗАСОЛКАЩАВЕЛЯ

Листья щавеля убирают до образования цветочных стеблей. Срезанные молодые листья тщательно моют, дают стечь воде и измельчают ножом из нержавеющей стали. Резаные или рубленые листья смешивают с сухой поваренной солью (10 % к весу щавеля). Щавель укладывают в вымытые и высушенные в духовке стеклянные банки, которые укупоривают крышками из лакированной жести.

Соливать щавель можно также в небольших бочонках. Он является полуфабрикатом для приготовления щей.

* * *

Засолку щавеля производят осенью с наступлением холодов. Для засолки лучше использовать сеяный щавель, так как он сочнее.

Щавель очищают от сорняков, моют, откидывают на решето и дают воде стечь. Промытый щавель (с целыми или перемолотыми листьями) укладывают в посуду для солки и пересыпают солью (на 10 кг щавеля — 200 г соли).

Во время солки листья утрамбовывают до выделения сока. Сверху прикрывают чистой тканью, накладывают гнет, ставят в холодное место. Через 3—4 дня добавляют щавеля (он сильно садится), опять накладывают гнет. Когда появится пена на поверхности, ее снимают, кружок (и ткань) моют. Если щавель впитывает свой сок, то надо добавить подсоленной кипяченой воды, чтобы был на поверхности рассол. Без рассола щавель портится. При употреблении щавеля сок надо отделять.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ЩАВЕЛЯ БЕЗ СОЛИ

Для консервирования щавеля без соли целые или нарезанные, хорошо вымытые листья опускают на 4—5 минут в кипящую воду; затем сразу укладывают в горячие, стерилизованные стеклянные поллитровые банки, после чего закатывают.

ЗЕЛЕНое АССОРТИ

Берут по 100 г петрушки с зеленью, укропа, лука-порея, моркови, красных помидоров, 50 г сельдерея и 100 г соли. Корнеплоды очищают и нарезают: петрушку и сельдерей тонкими дольками, морковь и помидоры — кружочками. Зелень и листья мелко шинкуют. Все перемешивают с солью. Чередуя рядами, зелень с помидорами укладывают в банки так, чтобы они были покрыты соком, банки завязывают пергаментной бумагой или закатывают крышками.

* * *

Берут в равных количествах (по весу) моркови, помидоров, лука репчатого, петрушки (петрушку режут вместе с зеленью), чистят, нарезают как для варки (пятую часть петрушки можно заменить укропом или сельдереем), прибавляют 500 г соли, хорошо перемешивают, раскладывают по банкам и завязывают пергаментной бумагой или закрывают крышками.

* * *

Красные помидоры, морковь, чеснок, петрушку моют, высушивают, крупно нарезают (морковь трут на крупной терке), пересыпают немного солью по вкусу, раскладывают в банки и закрывают. Хранят в прохладном месте.

На 3 кг помидоров — 3 кг моркови, 2 кг петрушки, 2 кг чеснока.

ЛИСТЬЯ СЕЛЬДЕРЕЯ МАРИНОВАННЫЕ

Свежие здоровые листья сельдерея тщательно моют. На дно банок кладут зубчики чеснока и лавровый лист, а затем подготовленные листья сельдерея. Заливают горячим маринадом и стерилизуют в кипящей воде 20—25 минут.

Состав заливки: 4 стакана воды, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 40—80 г соли, 40—100 г сахара.

На литровую банку — 2—4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа.

ПЕТРУШКА МАРИНОВАННАЯ

Готовят как сельдерей маринованный.

Состав заливки: 4 стакана воды, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 40—80 г соли, 40—100 г сахара, 2—4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа.

УКРОП МАРИНОВАННЫЙ

Готовят как сельдерей маринованный.

Состав заливки: 4 стакана воды, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 40—80 г соли, 40—100 г сахара.

УКРОП В УКСУСЕ

Молодую зелень моют, подсушивают, нарезают на кусочки и укладывают в банки. Заливают разбавленным уксусом, завязывают. Укроп в уксусе применяют при изготовлении маринадов, а также в качестве приправы в кулинарии.

Состав заливки: 0,75 л воды, 0,25 л 9 %-ного уксуса.

ЗЕЛЕНЬ МАЛОСОЛЬНАЯ

Небольшие головки кочанного салата, зелень фенхеля и укропа моют и плотно укладывают в банки. Заливают кипящим рассолом, выдерживают при температуре 20—25 °С один-три дня, а затем хранят в холодном месте.

Состав заливки: на 1 л воды — 100 г соли.

ЗАГОТОВКА ДЛЯ ЗЕЛЕННЫХ ЩЕЙ

В состав заготовки входят щавель, зеленый лук, укроп в соотношении 2:1:1.

Свежий щавель моют, отделяют посторонние и испорченные листья, отрезают почти весь стебель, оставляя не более 1—2 см его длины, потом измельчают. Зеленый лук моют, очищают, срезают корневую мочку и концы зеленых стеблей и нарезают кусочками длиной 1—2 см. Укроп перебирают, моют и мелко нарезают.

Все подготовленные компоненты тщательно перетирают с солью (из расчета 5—8 % соли по отношению к массе зелени) до выделения сока и утрамбовывают в банки емкостью 0,5 л, которые стерилизуют при температуре 100 °С в течение 20 минут.

СОДЕРЖАНИЕ

КАПУСТА	3
МОРКОВЬ	9
СВЕКЛА	12
ПЕРЕЦ	14
ПОМИДОРЫ	20
ОГУРЦЫ	31
ТЫКВА	44
КАБАЧКИ И ПАТИССОНЫ	47
БАКЛАЖАНЫ	50
ФАСОЛЬ, ГОРОХ	53
ЛУК	56
ЧЕСНОК	57
ХРЕН	58
ЗЕЛЕНЬ	59

Издание для досуга

ДОМАШНЕЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ

Автор-составитель
СМИРНОВА ЛЮБОВЬ

Ответственная за выпуск *В. Н. Волкова*

Подписано в печать с готовых диапозитивов 11.08.06.
Формат 84×108^{1/32}. Бумага газетная. Печать высокая с ФПФ.
Усл. печ. л. 3,36. Доп. тираж 5000 экз. Заказ 2212.

ООО «Издательство АСТ»
667000, Республика Тыва, г. Кызыл,
ул. Щегинкина-Кравченко, д. 31, к. 105
Наши электронные адреса:
WWW.AST.RU E-mail: astpub@aha.ru

ООО «Харвест».
Лицензия № 02330/0056935 от 30.04.04.
РБ, 220013, Минск, ул. Кульман,
д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42.

Открытое акционерное общество
«Полиграфкомбинат им. Я. Коласа».
220600, Минск, ул. Красная, 23.