

# Секреты домашних маринадов



Советы бабушки  
**Агафьи**



Советы бабушки Агафьи

Агафья Звонарева

**Секреты домашних маринадов**

«Центрполиграф»

2007

## **Звонарева А. Т.**

Секреты домашних маринадов / А. Т. Звонарева —  
«Центрполиграф», 2007 — (Советы бабушки Агафьи)

Эта книга расскажет вам все о соленьях и маринадах, заготовке грибов, консервировании фруктов и ягод. Также вы найдете в ней секреты приготовления восхитительных домашних сладостей. Неисчерпаемый клад рецептов, бесценный дар для любой хозяйки или даже для профессионального повара.

© Звонарева А. Т., 2007

© Центрполиграф, 2007

## Содержание

Овощи	5
Баклажаны в томатном соусе	5
Баклажаны с чесноком	6
Баклажаны с помидорами и чесноком	7
Маринованные баклажаны	8
Фаршированные баклажаны	9
Баклажаны, нарезанные кружками, с картофелем, в томатном соусе	10
Икра баклажанная с перцем (без обжаривания)	11
Баклажаны впрок	12
Жареные баклажаны	13
Икра из баклажанов	14
Икра баклажанная с овощами	15
Зеленая икра	16
Кабачки по-украински	17
Кабачки в томатном соусе	18
Кабачки, консервированные по-итальянски (пепероната)	19
Кабачки соленые	20
Икра из кабачков	21
Кабачки, консервированные с морковью	22
Кабачки маринованные	23
Капуста, квашенная кочанами	24
Капуста, квашенная со свеклой	25
Капуста маринованная	26
Конец ознакомительного фрагмента.	27

# **Агафья Звонарева. Секреты домашних маринадов**

## **Овощи**

### **Баклажаны в томатном соусе**

На 5 литровых банок – 4,8 кг баклажанов, 170 г репчатого лука, 2 кг помидоров для соуса (можно использовать и соус, разведенный водой до нужной консистенции), 120 г сахара, 90 г соли, 80 г зелени петрушки, сельдерея, по 10 горошин черного и душистого перца, 200 г растительного масла.

Подготовленные свежие баклажаны нарезать кружками толщиной 10–20 мм, сложить в дуршлаг, посыпать солью и оставить на 20 минут, а затем обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

В литровую банку уложить примерно 600 г обжаренных баклажанов, добавить 400 г томатного соуса, прокипяченного со специями, накрыть крышками и стерилизовать при слабом кипении воды: банки – 120 минут, пол-литровые – 90 минут.

## **Баклажаны с чесноком**

На 500 г баклажанов – 100 г сметаны, 100 г майонеза, 100 г растительного масла, 2 ст., л. муки, 3–4 зубчика чеснока, соль, зелень петрушки, укропа, другая пряная зелень.

Молодые баклажаны нарезать кружочками, обвалить в муке, обжарить с двух сторон до золотистой корочки в растительном масле, положить в глубокую сковороду, слегка посолить, залить сметаной, смешанной с майонезом, запечь в духовке. Готовое блюдо посыпать тертым чесноком и измельченной зеленью.

## **Баклажаны с помидорами и чесноком**

На 1 кг баклажанов – 1 кг помидоров, 600 г чеснока, 250 г растительного масла, 1–2 шт. лаврового листа, 3–5 шт. перца горошком, 0,5 ч. л. уксуса.

Баклажаны очистить и варить 10–15 минут в подсоленной воде до полуготовности. Затем вынуть из воды и остудить. Остывшие баклажаны нарезать кружочками, посыпать перцем и обжарить на растительном масле до готовности. Чеснок размять, помидоры порезать кружочками. В банки уложить слоями: баклажаны, чеснок, помидоры. Желательно, чтобы на каждый кружок баклажанов приходилось немножко чеснока и один кружок помидоров. Утрамбовать и залить соком, оставшимся от жарения. Положить лавровый лист, перец, уксус. Стерилизовать 25–30 минут.

## **Маринованные баклажаны**

На 1 кг баклажанов – 100 г чеснока, 150 г петрушки, 100 г мяты, 100 г сельдерея, 100 г стручкового перца, 150 г соли, 400 г винного уксуса.

Флодоножку у баклажанов срезать, вырезав вдоль, засыпать солью и выдержать 3–4 часа. Затем залить 10 %-ным рассолом, довести до кипения и бланшировать 2–3 минуты. Бланшированные баклажаны откинуть на дуршлаг и сверху поместить гнет, оставить на 24 часа, чтобы удалить из баклажанов остатки воды. Для приготовления фарша очищенные чеснок, петрушку, мяту и стручковый перец мелко нарезать, залить винным уксусом и оставить на 24 часа. Этим же фаршем начинить баклажаны, сложить в банку, залить винным уксусом и выдержать до готовности.

## Фаршированные баклажаны

На 10 кг фарша – 8 кг нарезанной соломкой и обжаренной моркови, 400 г нашинкованного и обжаренного сельдерея, 400 г мелко нарезанных и обжаренных корней петрушки, 1 кг нарезанного кольцами и обжаренного лука, 200 г соли.



Баклажаны промыть, сделать продольный разрез, вымочить в подсоленной воде. Потом промыть холодной водой и слегка обжарить на растительном масле. Каждый баклажан заполнить фаршем. Затем уложить баклажаны в литровые банки. Заливку лучше сделать из томатного сока или томат-пюре, разбавленного водой и уваренного до консистенции соуса. Можно приправить заливку красным перцем. Стерилизовать 1 час 20 минут.

## **Баклажаны, нарезанные кружками, с картофелем, в томатном соусе**

Картофель (1,6 кг) очистить от кожицы, промыть, нарезать кусочками. Нарезанный картофель хранить в холодной воде. Лук (300 г) нарезать кружками толщиной 3–5 мм и обжарить до золотистого цвета в прокаленном до появления белого дыма масле. Зелень нарезать на кусочки длиной до 10 мм и добавить в жареный лук.

При укладке подготовленных продуктов в пол-литровые банки соблюдается следующее соотношение: обжаренных баклажанов 200 г, картофеля 110 г.

На дно сухих подогретых банок налить половину горячего (80 °С) томатного соуса, уложить подготовленные овощи послойно.

Наполненные банки залить оставшимся горячим соусом, накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации.

Простерилизовать, укупорить и охладить так же, как и баклажаны, нарезанные кружками, жареные.

## **Икра баклажанная с перцем (без обжаривания)**

На пол-литровую банку – 300 г печеных баклажанов, 80 г сладкого перца, 45 г свежих помидоров, 50 г томат-пасты, 25 г растительного масла, зелень, соль.

После сортировки и мойки баклажаны и перец пожить в один слой на противень или нанизать на вертел и на умеренном огне или в духовке испечь до полного размягчения. Затем удалить кожицу и плодоножки, а у перца – семенник. Подготовленные баклажаны и перец мелко нарубить, добавить свежие мелко нарезанные помидоры без кожицы, соль, зелень, томат-пасту и растительное масло. Все тщательно перемешать и поставить на огонь. Подогреть до 80 °С, уложить в банки, простерилизовать, закрыть крышками.

## **Баклажаны впрок**

На 5 кг баклажанов – 300 г чеснока, 10 штук красного сладкого перца, 8 штук красного жгучего перца, 1 стакан растительного масла, 1 ст. 9 %-ного уксуса.

Баклажаны помыть, удалить плодоножки, порезать кружочками в 0,5 см толщиной, посолить и оставить часа на два. Потом из баклажанов отжать сок и поджарить их на растительном масле. Чеснок, красный перец, сладкий и жгучий, пропустить через мясорубку, добавить уксус и проварить 5 минут.

Затем, обмакивая в эту смесь поджаренные баклажаны, складывать их в стерилизованные банки. Банки закатать и хранить в прохладном месте.

## Жареные баклажаны

На 10 кг баклажанов – 0,5 л 9 %-ного уксуса, 200 г чеснока, 200 г горького стручкового перца (не сухого), 0,5 кг сладкого болгарского перца, 0,5 л растительного масла, почти стакан крупной соли, душистый перец горошком, 10 лавровых листов, пучок петрушки.

Баклажаны отварить в соленой воде (на это уйдет примерно полстакана соли), пока они не станут мягкими. Разрезать их вдоль и уложить под пресс. Через 5 часов вынуть, разрезать еще на 4 части и обжарить в растительном масле с обеих сторон. Обжаренные баклажаны сложить в большую посуду и дать им остыть.

Приготовить соус: сладкий и горький перец вместе с чесноком пропустить через мясорубку, добавить остальную соль, уксус, специи, масло. Баклажаны уложить в банки слоями, немного поливая каждый соусом, залить им же сверху банки и стерилизовать: пол-литровые – 15 минут, литровые – 20 минут.

## **Икра из баклажанов**

На 3 кг баклажанов: 5 кг болгарского перца, 3 кг помидоров, 0,5 л растительного масла, соль по вкусу.

Отдельно испечь баклажаны и перец. Из перца удалить семена, баклажаны почистить. Овощи пропустить через мясорубку. Отварить помидоры, удалить с них кожицу, пропустить через мясорубку и поставить на огонь, чтобы испарилась часть жидкости. Добавить помидоры в смесь баклажанов с перцем, налить туда растительное масло, посолить по вкусу и тушить до тех пор, пока масса не начнет отделяться от посуды.

Икру разложить по стерилизованным банкам, прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 60 минут, литровые – 70 минут.

## **Икра баклажанная с овощами**

На 1 кг баклажанов (на литровую банку) – 200 г лука, 350 г помидоров, 200 г моркови, 100 г растительного масла, 120 г зелени петрушки, соль, перец, сахар по вкусу.

Баклажаны вымыть, очистить от кожицы, нарезать соломкой, посолить, перемешать и оставить на 30 минут. После этого отжать из баклажанов горький сок, положить их в глубокую миску с растительным маслом и, помешивая, припускать в растительном масле, пока они не станут мягкими.

Репчатый лук нарезать тонкой соломкой, спассеровать с натертой на терке морковью, добавив молотый перец и зелень петрушки. Красные помидоры вымыть, ошпарить кипятком, очистить от кожицы, нарезать и припустить в отдельной посуде с растительным маслом. После этого все овощи уложить в общую посуду, перемешать, посолить, поперчить, добавить сахар и варить 5 минут.

Горячую массу разложить по про стерилизованным банкам, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые – 60 минут, литровые – 70 минут. Закатать крышками.

## **Зеленая икра**

На 6 кг обожженных баклажанов – 2 кг печеного перца.

Молодые баклажаны выложить на лист жести и обжечь на жару над сильным пламенем. Обжигание продолжать до полного смягчения мякоти, после чего отжать из баклажанов сок, счистить кожицу, нарезать мелкими кусочками и размять в эмалированной посуде. В процессе разминания добавить в баклажаны, измельченные печеный зеленый перец, зелень петрушки и соль по вкусу.

Стерилизовать литровые банки 90 минут. Перед употреблением икру следует приправить растительным маслом, измельченным чесноком, лимонным соком или уксусом.

## **Кабачки по-украински**

На 1,7 кг свежих кабачков – 100–120 г растительного масла (50–60 г для обжарки кабачков и 50–60 г для добавления в банку), 15 г чеснока, 7 г зелени петрушки и укропа, 10–12 г соли и 40 мл 9%-ного раствора уксусной кислоты.

Свежие кабачки диаметром не более 5–6 см нарезать кружками толщиной не более 2,5 см, обжарить в прокаленном растительном масле до золотистого цвета и выложить в один слой для охлаждения.

Чеснок растереть в ступке или на доске. Петрушку и укроп нарезать кусочками длиной 1,5–2 см. На дно чистой сухой банки налить растительное масло и уксус, добавить соль, зелень, растертый чеснок, а затем плотно уложить обжаренные кабачки.

Банки наполнить на 2 см ниже верха горлышка, накрыть их прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для пол-литровых банок 20–25 минут, литровых – 40 минут.

После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

## Кабачки в томатном соусе

Для приготовления овощного фарша – 1,8 кг моркови, 220 г репчатого лука, 80 г корней пастернака, 40 г корней петрушки, 40 г корней сельдерея, 30 г зелени петрушки, 15 г зелени укропа и сельдерея, 40 г соли. На 220–280 г фарша – 20 г подсолнечного масла.

Кабачки вымыть, обрезать концы. Нарезать кабачки кружками толщиной 2–2,5 см и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета.

Приготовить овощной фарш. Морковь и корни пастернака, петрушки и сельдерея тщательно вымыть, обрезать головки и корешки, соскоблить кожицу.

Очищенную морковь нарезать лапшой толщиной 5–7 мм, белые корни нарезать кружками толщиной 4–5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами или пластинками.



Нарезанные овощи обжарить в растительном масле по отдельности. Охлажденные овощи смешать, добавить к ним мелко нарезанную зелень и соль.

Обжаренные кабачки и овощной фарш уложить в банки слоями. Заполненные банки залить заранее приготовленным томатным соусом.

Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 90 минут, литровые – 120 минут.

## **Кабачки, консервированные по-итальянски (пепероната)**

На 1 кг кабачков – 1 кг помидоров, 2–3 крупные луковицы, 2–3 сладких перца, 1–2 г горошка острого перца, 2–3 зубка чеснока, соль, майоран, 2–3 ст. л. растительного и 1 ст. л. животного масла.

Кабачки очистить и нарезать на небольшие кусочки, незрелые помидоры нарезать дольками, лук нарезать кольцами, перец очистить и нарезать полосками или кусочками. Подготовленные овощи вместе с чесноком тушить на масле до размягчения (не смотрите, что масла мало – в процессе тушения выделяется много сока). Под конец добавить соль и приправы. Фасовать в горячем виде и пастеризовать при 95 °С: пол-литровые банки – 7—10 минут, литровые – 15–20 минут.

## **Кабачки соленые**

На 1 кг кабачков – 30 г зелени укропа, 10 г зелени сельдерея или петрушки, 5 г корня хрена, полстручка красного горького перца, 2–3 зубчика чеснока, 1 л воды, 70–80 г соли.

Для засолки взять кабачки длиной не более 15 см, диаметром 4–5 см, свежие, с плотной мякотью. Кабачки тщательно вымыть и замочить на 2–3 часа в холодной воде. На дно подготовленной тары положить половину приправ, затем плотно уложить кабачки. Если кабачки солить в большой емкости, то часть специй положить посередине, а оставшиеся – сверху. Залить кабачки рассолом, далее все делать, как при солении огурцов.

## **Икра из кабачков**

На 1,5 кг кабачков – 100 г моркови, 100 г лука, 20 г корня петрушки, 10 г зелени, 200 г томат-пюре, соль, сахар, перец по вкусу.

Икру готовят из смеси обжаренных овощей с добавлением томат-пасты или томат-пюре, соли, сахара и пряностей.

Кабачки вымыть, очистить, нарезать дольками и обжарить на растительном масле. Затем пропустить через мясорубку. Отдельно обжарить морковь и лук с томат-пюре, добавив остальные специи. Затем все смешать и тушить на слабом огне до готовности. Смесь разложить по банкам и стерилизовать: пол-литровые – 20–25 минут, литровые – 35–40 минут.

## **Кабачки, консервированные с морковью**

Для рассола (на 5 литровых банок) – 2 л воды, 80 г соли (2 ст. л. и 2 ч. л.), 110 г сахара (4 ст. л. и 1 ч. л.), 110 г 9%-ного уксуса.

Вымытые и очищенные кабачки нарезать дольками или кусочками. Среднего размера морковку нарезать тонкими кружочками, лук нарезать кольцами. На дно литровой банки положить 1–2 зубчика чеснока, 2–3 горошины черного перца, маленькую луковичку. Затем уложить кабачки, пересыпая морковью и луком.

Приготовить рассол. Соль и сахар растворить в воде при нагревании, кипятить 5 минут, убирая пену, снять с огня, профильтровать и влить уксус. Горячим рассолом залить банки. Стерилизовать – 10 минут.

## **Кабачки маринованные**

Банки прикрывают крышками и стерилизуют: пол-литровые – 20 минут, литровые – 25 минут. Кабачки берутся мелкие, длиной не больше 10 см.

Кабачки вымыть, вырезать плодоножки и бланшировать в течение 3–5 минут, остудить. В подготовленные литровые банки уложить лавровый лист, зубчик чеснока, 0,5 стручка красного жгучего перца, небольшую головку лука, 2–3 горошины черного перца и гвоздику. Затем поместить туда кабачки и залить кипящим маринадом.

## Капуста, квашенная кочанами

На 10 кг квашеной капусты необходимо свежей капусты 12,3 кг, соли 170–200 г.

Свежие спелые кочаны капусты очистить от покровных листьев, промыть в холодной воде. Кочаны диаметром более 18–30 см разрезать на две или четыре части. На дно бочки уложить промытые листья капусты, а затем – слоями кочаны. Каждый слой кочанов покрыть шинкованной капустой или листьями капусты, плотно заполняя пустоты между кочанами. Наполненную бочку залить рассолом из 10 л воды и 170–200 г соли, затем накрыть марлей или холстом, сверху поместить подгнетный круг и груз. Готовую капусту хранить в прохладном помещении.



## **Капуста, квашенная со свеклой**

На 4 кг капусты – 150 г свеклы, 50 г чеснока, 50 г хрена, 30–50 г петрушки, небольшой стручок красного жгучего перца; для рассола: на 2 л воды – 100 г сахара, 100 г соли.

Капусту порезать на крупные куски – примерно по 200–300 г. Нарезать кубиками свеклу, измельчить чеснок и петрушку, натереть на терке хрен. Все продукты смешать и сложить, уплотняя, в эмалированную емкость. Вскипятить и процедить рассол, немного остудить до теплого и залить капусту. Положить гнет.

Выдержать капусту при комнатной температуре 18–20 °С в течение двух суток, а затем убрать на холод. Спустя 5–6 дней капуста приобретет приятный малиновый цвет и будет готова к употреблению.

## **Капуста маринованная**

На 5 кг капусты – 100–120 г соли; для заливки: на 1 л воды – 50 г соли, 120 г сахара, 200 г 9%-ного уксуса.

Капусту, нашинкованную полосками шириной 5 мм, бланшировать 1 минуту в кипятке и откинуть на сито.

Приготовить заливку: растворить при нагревании в воде соль и сахар, кипятить 5—10 минут, снимая пену, убрать с огня, профильтровать и добавить уксус.

На дно каждой литровой простерилизованной банки последовательно заложить: 5–6 горошин горького и душистого перца, 3–5 гвоздик, небольшой кусочек корицы, лавровый лист. Влить горячую заливку, затем капусту. Заливка должна покрыть капусту полностью. Банки прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые 3–5 минут, литровые 8—10 минут. Снять с огня и закатать.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.