Овощи и зелень

заготовки по-деревенски

Агафья Тихоновна Звонарева

Овощи и зелень. Заготовки по-деревенски

Серия «Советы бабушки Агафьи»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=2376405
А.Т. Звонарева. Овощи и зелень. Заготовки по-деревенски:
Центрполиграф; Москва; 2008
ISBN 978-5-9524-3521-6

Аннотация

Многие хозяйки запасают овощи впрок, ведь это так удобно, – всегда под рукой и наверняка вкуснее, чем из магазина. Эта книга расскажет вам, как заготовить в зиму перец в растительном масле, как сделать салат из зеленых помидоров с капустой, мармелад из ревеня… Как сохранить пряновкусовые растения – например, смесь базилика, майорана, шалфея, мяты… Все, что растет на вашем огороде, не должно пропасть зря – бабушкины рецепты помогут всем, кто любит натуральные продукты.

Содержание

ОВОЩИ 6
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ 6
Горошек зеленый натуральный 1 6
Горошек зеленый натуральный 2 6
Горошек зеленый натуральный 3 7
Горошек зеленый соленый 1 7
Горошек зеленый соленый 2 7
Горошек зеленый сушеный 1 8
Горошек зеленый сушеный 2 9
Горошек зеленый замороженный 10
КАБАЧКИ 11
Кабачки консервированные 11
Кабачки с хреном 11
Кабачки маринованные острые 12
Кабачки соленые 12
Икра кабачковая 13
Кабачки в томатном соусе 14
КАПУСТА 16
Капуста белокочанная квашеная 16
Капуста белокочанная, квашенная с тмином 18
Капуста белокочанная, квашенная с можжевельником 18

Капуста белокочанная, квашенная с приправами 19
Капуста белокочанная, квашенная с морковью 19
Капуста белокочанная, квашенная с морковью и пастернаком 20
Капуста белокочанная, квашенная с морковью и луком 20
Капуста белокочанная, квашенная с морковью, луком и лавровым листом 21
Капуста белокочанная, квашенная с яблоками 22
Капуста белокочанная, квашенная с морковью и яблоками 22
Капуста белокочанная, квашенная с морковью, яблоками и можжевельником 22
Конец ознакомительного фрагмента. 23

Агафья Тихоновна Звонарева
Овощи и зелень. Заготовки по-деревенски

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

ОВОЩИ

ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ

Горошек зеленый натуральный 1

Состав заливки: на 1 л воды – по пол чайной ложки сахара и соли.

Вылущенный из стручков горошек тщательно промыть, залить холодной водой, добавить соль и сахар, довести до кипения и варить 30 минут. Отделить горох на дуршлаге, плотно уложить его в банки. Жидкость, в которой варился горох, процедить через несколько слоев марли, подогреть и разлить в банки с горохом. Стерилизовать в кипящей воде 30 – 40 минут.

Горошек зеленый натуральный 2

Состав заливки: на 1 л воды 30 – 40 г соли, 15 г сахара, 0,2 – 0,25 л уксуса 6%-го.

Горошек молочной спелости вымыть в холодной воде, положить в эмалированную кастрюлю и залить холодной водой. На среднем огне довести до кипения и кипятить 15 – 20

минут. Горячий горошек разложить в стерильные банки, залить приготовленной кипящей заливкой и укупорить. Хранить в холодильнике.

Горошек зеленый натуральный 3

В кипящей воде растворить соль из расчета полторы столовые ложки на 1 л. Горошек молочной спелости опустить в дуршлаге в кипящую воду на 10 минут. Затем ложкой вычерпать горох, разложить его в стерильные банки, доверху залить кипящим рассолом и укупорить крышками с зажимом.

Горошек зеленый соленый 1

1 кг зеленых зерен горошка, 1 л воды, 300 г соли.

Вылущенный из стручков сладкий зеленый горошек проварить 6 – 8 минут в соленой воде (20 г соли на 1 л воды), охладить в холодной воде, обсушить. Подготовленный горошек смешать с солью, уложить в банки, залить кипящей водой и укупорить полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Горошек зеленый соленый 2

1 кг зеленых зерен горошка, 120 г соли. Состав заливки:

на 1 л воды 250 г соли.

Вылущенный из зеленых стручков горошек тщательно вымыть. Подготовленные зерна смешать с солью и плотно уложить в банки. В горячей воде растворить соль, довести до кипения, профильтровать через несколько слоев марли. Горячей заливкой заполнить банки с горошком, на поверхность положить деревянный кружок, чтобы горошек был покрыт жидкостью, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодном месте.

Горошек зеленый сушеный 1

Вылущенные и перебранные зерна горошка положить в кипящую воду и варить до размягчения. Если добавить в воду питьевую соду из расчета 50 г соды на 10 кг зеленого горошка, то сваренный в такой воде горошек при сушке не будет твердеть. Проваренный горошек охладить в холодной во-

де и сушить сначала при температуре 80 ºС, затем при 65 ºС. Продолжительность сушки от 2 до 4 часов.

Перед употреблением сушеный горошек замочить для набухания в холодной воде на 3 – 4 часа, а затем варить в несоленой воде 30 – 60 минут.

Горошек зеленый сушеный 2

Вылущенный свежесобранный зеленый горошек насыпать в металлическую корзинку (сетку) и бланшировать 1 – 2 минуты в кипящей воде. Охладить, промыть в холодной воде и снова опустить на 1 – 2 минуты в кипящую воду. Дать стечь воде, рассыпать горошек тонким слоем в темном месте на полотно или бумагу для провяливания и подсыхания. Провяленный горошек сушить 12 – 14 часов в духовке при 60 – 70 °С, затем вынуть и охладить. После этого прикатать горошек доской или положить под гнет, чтобы устранить пустоты в горошинах и придать им плотность. Через 8 – 10 часов досушить горошек. Хранить в теплом, защищенном от света месте.

Правильно высушенный зеленый горошек имеет матовую бархатистую поверхность темно-зеленого цвета. Если горошек светлый – он недоварен, нужно увеличить время бланшировки. Если в середине горошины темная точка, наоборот, переварен.

Горошек зеленый замороженный

Вылущенный из стручков молодой сладкий горошек засыпать в кипящую воду на 1,5 минуты, охладить в холодной воде, обсушить, насыпать в полиэтиленовые пакеты или картонные коробки и заморозить.

Замороженный горошек перед употреблением требует тепловой обработки: бросить его в кипящую воду и варить 6 – 8 минут. Использовать для приготовления салатов, первых блюд и в качестве гарнира.

КАБАЧКИ

Кабачки консервированные

1 кг кабачков, 25 – 30 г зелени укропа, 10 – 12 зубчиков чеснока, 1 стручок зеленого или красного горького перца, 3 – 4 горошины душистого перца. Состав заливки: на 1 л воды 75 – 90 г соли, 70 – 75 г уксуса 9%-го.

Свежие кабачки длиной до 15 см тщательно вымыть, отрезать плодоножку, нарезать кабачки кружочками толщиной 10 – 15 мм. Укроп нарезать кусочками длиной до 5 см. Стручковый перец разрезать вдоль на несколько частей. Чеснок также разрезают на несколько частей. Подготовленные таким образом зелень и специи уложить на дно банок, а сами банки плотно заполнить кабачками. В кипящей воде растворить соль, добавить уксус и сразу же разлить раствор в банки с кабачками. Стерилизовать в кипящей воде.

Кабачки с хреном

1 кг кабачков, 7 – 18 г листьев хрена, 20 г укропа, 7 – 10 г листьев петрушки или сельдерея, 1 г листьев мяты, 2 – 3 зубчика чеснока, 1 стручок горького перца. Состав заливки: на 1 л воды 25 г соли, полстакана 9%-го уксуса.

Свежие молодые кабачки вымыть, обрезать концы, нарезать кабачки кружками толщиной 2 – 2,5 см. Подготовить зелень и пряности, половину их положить на дно банок. Заполнить банки нарезанными кабачками, сверху положить остальные приправы. Залить банки горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде.

Кабачки маринованные острые

Состав заливки: на 1 л воды 450 – 600 г уксуса 9%-го. На литровую банку 12 – 15 г листьев черной смородины, 1 – 2 лавровых листа, по 5 – 8 бутонов гвоздики и черного перца.

Отобрать молодые свежие кабачки с недозрелыми семенами и плотной мякотью. Очистить от кожицы, удалить мягкую волокнистую сердцевину с семенами, нарезать на кубики величиной 2 – 3 см. Нарезанные кабачки бланшировать в кипящей воде от 4 – 5 до 7 – 8 минут (в зависимости от величины кубиков) и сразу же охладить в холодной воде. Подготовленными кабачками заполнить банки и залить горячим маринадом. Для приготовления маринада в кипящей воде растворить сахар и соль, добавить пряности, а затем уксус и сразу снять с огня.

Кабачки соленые

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. Состав заливки: на 1 л воды 70 – 80 г соли.

Для засолки берут 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 солят в большой емкости, то часть специй кладут посредине, а оставшиеся – сверху. Залить кабачки рассолом, положить гнет и поставить в прохладное место.

Икра кабачковая

1 кг кабачков, 70 г лука, 60 г подсолнечного масла, 1 ч. л. 9%-го уксуса, 2 – 3 зубчика чеснока, по 2 – 3 стебля петрушки и укропа, по 1,5 г молотого черного и душистого перца.

Свежие кабачки тщательно вымыть, обрезать с обоих концов. Нарезать кабачки кружками толщиной 1 – 1,5 см, обжа-

рить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Лук также нарезать кольцами или пластинками и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Чеснок измельчить и растереть с солью. Зелень петрушки и укропа измельчить. Обжаренные кабачки пропустить через мясорубку и смешать с обжаренным луком и другими приправами. Полученную массу уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде.

Кабачки в томатном соусе

500 – 600 г кабачков, 220 – 300 г томатного соуса, 220 – 280 г овощного фарша, 120 г подсолнечного масла. Для приготовления овощного фарша: 1.8 кг моркови, 220 г репчатого лука, 80 г кореньев пастернака, 40 г кореньев петрушки, 40 г кореньев сельдерея, 30 г зелени петрушки, по 15 г зелени укропа и сельдерея, 40 г соли.

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 коренья пастернака, петрушки и сельдерея тщательно вымыть, обрезать головки и корешки, соскоблить кожицу. Очищенную морковь нарезать лапшой толщиной 5 – 7 мм, белые коренья нарезать кружками толщиной 4 – 5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами или пластинками. Нарезанные овощи обжарить в растительном масле по отдельности. Охлажденные овощи сме-

шать, добавить к ним мелко нарезанную зелень и соль.

Обжаренные кабачки и овощной фарш уложить в банки слоями. Заполненные банки залить томатным соусом. Стерилизовать в кипящей воде.

КАПУСТА

Капуста белокочанная квашеная

10 кг капусты, 200 – 250 г поваренной соли.

Кочаны очистить от зеленых и поврежденных листьев, высверлить или вырезать кочерыжку. Нашинковать капусту длинным острым кухонным ножом или на специальной шинковке. Стружка правильно нашинкованной капусты должна быть однородной по размеру, шириной от 3 до 5 мм.

При квашении в бочке работу вести в следующем порядке: на дно положить слой целых листьев, которые предохраняют первые порции капусты от раздробления, затем положить слой шинкованной капусты, посыпать его солью и утрамбовать деревянным пестом или трамбовкой. Сверху капусту накрыть слоем чисто вымытых листьев и двойным слоем ошпаренного холста или марли, положить деревянный кружок и гнет. Для гнета можно использовать банку с водой или булыжник. Известняк, сланец, песчаник или изделие из цемента для этой цели не подходят. Деревянный кружок должен быть постоянно покрыт соком.

Если квасить капусту в небольших емкостях, ее надо тщательно перетереть с солью, затем плотно уложить в посуду и утрамбовать, чтобы капуста пустила сок.

Посуду, заполненную капустой, поставить в помещение при температуре 18 – 22° С. В этих условиях она быстро сбраживает. В период ферментации постоянно наблюдать за состоянием капусты и снимать излишнюю пену. Если капуста квасится в бочках, ее надо время от времени прокалывать до дна хорошо вымытой и ошпаренной деревянной палкой. Когда процесс брожения заканчивается, рассол светлеет, капуста оседает и приобретает приятный освежающий кисловато-соленый вкус, хрустит на зубах.

После окончания процесса брожения перенести капусту в холодное место. Наилучшие условия для хранения квашеной капусты создаются при температуре 0 – 2 °С. При такой температуре капуста не становится чрезмерно кислой. Во время хранения нужно следить, чтобы капуста была все время покрыта рассолом и не появлялась плесень. При более высокой температуре капуста теряет свои качества.

Капуста белокочанная, квашенная с тмином

10 кг капусты, 25 г семян тмина или укропа, 200 – 250 г соли.

Семена тмина содержат 3 – 7 % сильно пахнущего тминного масла, которое обладает приятным вкусом и запахом и улучшает вкус квашеной капусты. Кроме того, тминное масло, покрывая поверхность сока тонкой пленкой, препятствует развитию вредных микроорганизмов, в частности, плесеней. Подобными свойствами обладают семена укропа, в которых содержится до 4 % эфирных масел. Семена тмина добавляют в измельченную капусту вместе с солью.

Капуста белокочанная, квашенная с можжевельником

10 кг капусты, 25 г семян тмина или укропа, 100 г сушеных ягод можжевельника, 200 – 250 г соли.

Сушеные ягоды можжевельника содержат в 10 раз больше Сахаров, чем капуста. Добавленные в капусту при квашении ягоды можжевельника придают ей приятный специфический запах и вкус.

Готовить квашеную капусту обычным способом.

Капуста белокочанная, квашенная с приправами

10 кг капусты, 25 г семян тмина или укропа, 2 г лаврового листа.

Готовить квашеную капусту обычным способом. Лавровый лист, разрезанный на узкие полоски, добавить при укладке капусты в тару.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью

10 кг капусты, 300 – 500 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200 – 250 г соли.

Морковь улучшает внешний вид капусты, обогащает ее каротином и сахарами.

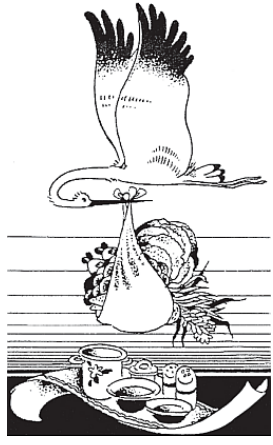
Тщательно промытую морковь очистить и нарезать лапшой или измельчить на крупной терке. Смешать морковь с нашинкованной капустой, тмином и солью. Квасить обычным способом. Если образуется много сока, отлить его и хранить в холодильнике, а затем долить в готовую капусту.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью и пастернаком

10 кг капусты, 400 – 450 г моркови, 350 – 380 г пастернака, 200 – 250 г соли.

Тщательно промытую морковь и пастернак очистить и нарезать лапшой или измельчить на крупной терке. Смешать морковь с нашинкованной капустой, тмином и солью. Квасить обычным способом. Если образуется много сока, отлить его и хранить в холодильнике, а затем долить в готовую капусту.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью и луком



10 кг капусты, 300 г моркови, 200 г лука, 25 г семян укропа или тмина, 200 – 250 г соли.

Лук очистить, нарезать кубиками и смешать с капустой и измельченной на крупной терке морковью. Готовить квашеную капусту обычным способом.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью, луком и лавровым листом

10 кг капусты, 500 г моркови, 100 г лука, 2 г лаврового листа, 200 – 250 г соли.

Очищенную морковь измельчить на крупной терке. Лук нарезать кубиками. Лавровый лист разрезать на узкие полоски. Все перемешать с капустой. Готовить обычным спосо-

бом.

Капуста белокочанная, квашенная с яблоками

10 кг капусты, 500 г яблок, 25 г семян укропа или тмина, 200 – 250 г соли.

Зрелые здоровые кислые яблоки (лучше всего антоновка) очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и смешать с нашинкованной капустой. Далее готовить как обычно.

Можно класть и целые яблоки – в этом случае подбирают плоды средней величины. Целые яблоки кладут после того, как капуста утрамбована и пустила сок.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью и яблоками

10 кг капусты, 300 г моркови, 150 г яблок, 25 г семян тмина или укропа, 200 – 250 г соли.

Измельченные морковь и яблоки перемешать с капустой.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью, яблоками и можжевельником

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.