



**АНТИКРИЗИСНЫЕ  
РЕЦЕПТЫ**

**консервированные  
закуски**

Еще вкуснее и проще

# **Консервированные закуски**

«РИПОЛ Классик»

2015

УДК 641/642  
ББК 36.992

Консервированные закуски / «РИПОЛ Классик», 2015 — (Еще вкуснее и проще)

Если гости уже на пороге, а стол еще не накрыт, то вашим спасением станут консервированные закуски. Просто разложите их по тарелкам и стол готов, осталось просто дождаться горячего. В этой книге мы собрали рецепты самых вкусных и необычных закусок, которые не требуют специальных условий хранения! Вкусно, изысканно и совсем не дорого!

УДК 641/642  
ББК 36.992

, 2015  
© РИПОЛ Классик, 2015

## Содержание

Арбузы в кисло-сладком рассоле	6
Арбузы маринованные	7
Арбузы соленые	8
Арбузы, засоленные с капустой	9
Арбузы, засоленные с яблоками	10
Дайкон маринованный	11
Дыни соленые	12
Закуска из овощей с зеленью	13
Закуска консервированная из овощей с капустой ассорти	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

**С. П. Кашин**  
**Консервированные закуски**

© Кашин С. П., 2015



## **Арбузы в кисло-сладком рассоле**

### *Ингредиенты*

20 кг арбузов (мелких),

400 г соли,

1,2 кг сахара.

### *Способ приготовления*

Арбузы вымыть, проколоть каждый в нескольких местах, выложить в подготовленную емкость.

В 10 л горячей воды растворить соль и сахар, довести до кипения, охладить, залить рассолом арбузы.

Накрыть емкость чистой салфеткой, сверху поместить кружок, затем гнет и оставить на 30 дней для брожения.

## Арбузы маринованные

### *Ингредиенты*

3 кг арбузов,  
30 г соли,  
30 г сахара.

### *Способ приготовления*

Арбуз вымыть, разрезать на дольки, удалить семена и корку.

Разложить арбузные дольки по стерилизованным банкам, добавить измельченный острый перец, тертый хрен, лавровый лист, корицу и любисток.

В 1 л горячей воды растворить сахар и соль, довести до кипения, ввести уксусную эссенцию. Залить арбуз маринадом, банки накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать 15 минут и закатать.

## Арбузы соленые

### *Ингредиенты*

10 кг арбузов,  
600–800 г соли.

### *Способ приготовления*

Арбузы вымыть, проколоть каждый в нескольких местах, выложить в подготовленную емкость.

В 10 л горячей воды растворить соль, довести до кипения, охладить, залить рассолом арбузы.

Накрыть емкость чистой салфеткой, сверху поместить гнет, выдерживать в помещении с комнатной температурой воздуха 2 дня, затем вынести на холод.



## **Арбузы, засоленные с капустой**

### *Ингредиенты*

5 кг арбузов,  
5 кг белокочанной капусты,  
600 г соли.

### *Способ приготовления*

Арбузы вымыть, проколоть каждый в нескольких местах, выложить в подготовленную емкость, чередуя с капустой.

В 4 л горячей воды растворить соль, довести до кипения, охладить, залить рассолом арбузы с капустой. Накрыть емкость чистой салфеткой, сверху поместить гнет.

## **Арбузы, засоленные с яблоками**

### *Ингредиенты*

10 кг арбузов,  
3 кг яблок,  
700 г соли.

### *Способ приготовления*

Арбузы вымыть, проколоть каждый в нескольких местах, выложить в подготовленную емкость вместе с вымытыми яблоками, листьями черной смородины и вишни. В 10 л горячей воды растворить соль, довести до кипения, охладить, залить рассолом арбузы. Накрыть емкость чистой салфеткой, сверху поместить кружок и гнет.

## **Дайкон маринованный**

### *Ингредиенты*

100 г дайкона,  
15 г соли,  
30 г сахара,  
100 мл рисового уксуса,  
1 г шафрана.

### *Способ приготовления*

Дайкон вымыть, очистить, нарезать брусочками, разложить по стерилизованным банкам вертикально. Смешать уксус, сахар и соль, соединить с 90 мл горячей воды, добавить шафран.

Залить маринадом дайкон, оставить в помещении с комнатной температурой воздуха на 7 дней, затем переставить закуску в холодильник.

## Дыни соленые

### *Ингредиенты*

5 кг дынь,  
40 г зелени укропа,  
60 г соли,  
листья смородины.

### *Способ приготовления*

Дыни без пятен вымыть, выложить в подготовленную емкость, перекладывая каждый ряд зеленью укропа и листьями смородины. В 2 л горячей воды растворить соль, довести до кипения, охладить, залить рассолом дыни. Накрыть емкость чистой салфеткой, сверху поместить гнет.

## Закуска из овощей с зеленью

### *Ингредиенты*

1 кг зеленых помидоров,  
900 г сладкого перца,  
600 г репчатого лука,  
75 г зелени сельдерея,  
35–40 г соли,  
7 г черного молотого перца,  
35–50 г сахара,  
30 мл столового уксуса.

### *Способ приготовления*

Зеленые помидоры вымыть, нарезать дольками или пластинками.

Сладкий перец 1–2 минуты бланшировать, охладить в проточной воде, удалить семена, мякоть нарезать полосками шириной 5–8 мм.

Репчатый лук очистить, нарезать кольцами толщиной 3–4 мм. Зелень сельдерея промыть и измельчить.

Подготовленные овощи выложить в эмалированный таз, добавить сахар, соль, черный молотый перец и уксус, перемешать. Полученную овощную массу разложить по стерилизованным банкам.

Накрыть их прокипяченными крышками, стерилизовать в кипящей воде 25 минут, закатать, перевернуть вниз горлышком и охладить.

## **Закуска консервированная из овощей с капустой ассорти**

### *Ингредиенты*

1 кг брокколи,  
1 кг кольраби,  
1 кг цветной капусты,  
1 кг савойской капусты,  
1 кг цукини,  
1 кг баклажанов,  
1 кг сладкого перца,  
1 кг спаржевой фасоли,  
500 г зеленого горошка,  
500 г моркови,  
1 кг помидоров,  
сахар,  
соль.

### *Способ приготовления*

Цветную капусту и брокколи разобрать на соцветия, промыть.

Савойскую капусту, кольраби, морковь, цукини, баклажаны и сладкий перец очистить, нарезать соломкой. Спаржевую фасоль промыть, обрезать стручки с двух сторон, некрупно нарубить. Помидоры обдать кипятком, удалить кожицу, мякоть пропустить через мясорубку, выжать сок, довести его до кипения, всыпать сахар и соль. Горошек промыть.

## **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.