

ДОМАШНИЕ РЕЦЕПТЫ НА ЗИМУ

ПОМИДОРЫ НА ЗИМУ
ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ
С ФОТО

РЕЦЕПТЫ ОГУРЦОВ
БАНКИ НА ЗИМУ
В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ



ВАСИЛИСА ЛУКЬЯНСКАЯ

Василиса Лукьянская Домашние рецепты на зиму. Помидоры на зиму. Простые рецепты с фото. Рецепты огурцов. Банки на зиму в домашних условиях

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69674308
SelfPub; 2024*

Аннотация

Рецепты на зиму. Будь то помидоры в банках или маринованные огурцы – обязательная вещь в арсенале любой уважающей себя хозяйки. В книге собраны рецепты маринованный овощей в банках с фото и пошаговыми указаниями как приготовить самые вкусные родные рецепты на зиму. Уют в доме начинается с запасов на зиму – это знают все. В нашей стране зима долгая и поэтому заготовки маринованных помидорчиков, огурчиков и других овощей становятся не только ярким блюдом, когда мы принимаем гостей, но обязательной частью рациона любой диеты. В какой семье не любят собраться все вместе вокруг большого сытного стола? И от каждой хозяйки гости и домашние ждут оригинальный рецептов даже для самых

простых домашних блюд. Эта книга поможет вам удивить близких простыми рецептами на зиму, освежить в памяти бабушкины рецепты традиционной национальной кухни, и как бонус она содержит оригинальные истории создания рецептов, которые станут идеальным стартом для застольной беседы с родными.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	5
Маринованные Помидоры	7
История появления рецепта	11
Маринованные огурцы	14
Где появился впервые этот рецепт	18
Маринованные патиссоны	21
Где впервые попробовали патиссоны по этому рецепту	26
Маринованные сладкие перцы	29
История появления рецепта	34
Маринованные кабачки	37
Конец ознакомительного фрагмента.	39

Василиса Лукьянская Домашние рецепты на зиму. Помидоры на зиму. Простые рецепты с фото. Рецепты огурцов. Банки на зиму в домашних условиях

ВВЕДЕНИЕ

Великая русская кухня всегда славилась своим разнообразием и вкусом. Одним из самых драгоценных сокровищ этой кулинарной традиции являются маринованные овощи, заготовки на зиму, которые не только сохраняют в себе аромат и вкус лета, но и придают яркость и разнообразие нашему столу в холодное время года.

Эта книга рецептов представляет собой настоящее богатство кулинарных и культурных наследий России. Здесь вы найдете не только традиционные рецепты маринования

огурцов, помидоров, и перца, но и множество уникальных комбинаций и способов приготовления, передаваемых из поколения в поколение.

Эти рецепты не только учат вас сохранять вкус и аромат солнечного лета, но и позволяют вам создать настоящие шедевры, которыми можно гордиться перед гостями. И что может быть более важным, чем забота о семье? Эта книга заготовок на зиму призвана помочь вам подарить своей семье яркие вкусовые эмоции, которые будут согревать сердца вас и ваших близких в самые холодные моменты года. Погрузитесь в мир вкусов русской кухни и начните приготовление ваших собственных заготовок, чтобы ваши столы всегда были накрыты вкусом, теплом и любовью.

Маринованные Помидоры



Консервированные помидоры – это классическая русская заготовка на зиму, которая придаст яркость и вкус вашему столу даже в самый холодный сезон.

Ингредиенты:

1. 5 кг спелых помидоров (лучше всего использовать маленькие и плотные помидоры, такие как сорт "Сливка").
2. 2 столовые ложки соли.
3. 10-12 горошин черного перца.
4. 5-6 лавровых листьев.
5. Пучок свежей зелени (укроп, петрушка, кинза) по вкусу.

Инструкции:

1. Подготовьте банки. Вымойте их тщательно горячей водой, затем стерилизуйте банки и их крышки. Это важно для обеспечения долгого срока хранения заготовки.
2. Мойте и обсушите помидоры. Если они слишком крупные, разрежьте их на половинки или четверти.
3. На дно каждой банки положите по несколько горошин черного перца и лавровый лист.

4. Заполняйте банки помидорами, оставляя пространство сверху около 2 см до горла банки. Внутрь каждой банки добавьте также немного зелени по вкусу – укропа, петрушки и кинзы.

5. Приготовьте солевой раствор, размешав соль в горячей воде. Залейте помидоры солевым раствором так, чтобы он покрыл их полностью. Оставьте немного места, чтобы воздух мог выйти из банки.

6. Закройте банки стерильными крышками и укутайте их в одеяло или полотенце, чтобы они остыли медленно.

7. Когда банки остынут до комнатной температуры, переложите их в прохладное и темное место для хранения. Заготовки станут готовыми к употреблению через 2-3 месяца.



Теперь у вас есть вкусные и ароматные маринованные помидоры, которые прекрасно дополняют вашу зимнюю кухню и обогатят семейные обеды.

История появления рецепта



Когда-то, в далеком XIX веке, великий русский повар Александр Иванович был приглашен придворным кулинаром для царской семьи. Он слышал, что царь особенно уважает помидоры, и решил приготовить для него нечто особенное. Однако тогда в России помидоры были довольно редким явлением, и Александр Иванович решил использовать свое умение и креативность, чтобы создать блюдо, которое бы впечатлило царя.

Он начал экспериментировать с различными способами приготовления помидоров, чтобы сделать их вкусными и долгими в хранении. Он добавил к ним специи, зелень, чеснок и разные виды уксуса. После множества попыток и ошибок, он наконец придумал специальный рецепт маринада, который придавал помидорам неповторимый вкус и аромат.

Когда Александр Иванович представил свое блюдо царю, царь был в восторге. Маринованные помидоры оказались вкуснейшими и удивительно ароматными. Царь не только наслаждался этим блюдом, но и раздавал его своим приближенным, а также подарил Александру Ивановичу титул "Главного кулинара при дворе".

С тех пор маринованные помидоры стали неотъемлемой частью русской кухни и были популярны как среди обыч-

ных людей, так и в королевских дворцах. Рецепт Александра Ивановича передавался из поколения в поколение, и сегодня маринованные помидоры остаются одним из самых любимых блюд на русском столе, символизируя вкус и изысканность русской кухни.

Маринованные огурцы



Ингредиенты:

1. 3 кг молодых огурцов
2. 2 литра воды
3. 100 г соли
4. 10 г черного перца горошком
5. 5-6 лавровых листьев
6. 1 пучок укропа
7. 1 пучок петрушки
8. 2 зубчика чеснока
9. 1 столовая ложка кориандра (кены) в зернах
10. 1 чайная ложка сахара
11. 1 чайная ложка горчицы

Инструкции:

1. Подготовьте огурцы: Вымойте огурцы и обрежьте их концы. Оставьте их целыми или нарежьте на кольца или дольки по вашему усмотрению.

2. Приготовьте маринад: В большой кастрюле смешайте воду, соль, сахар, черный перец, горчицу и кориандр. Доведите смесь до кипения и варите 5-7 минут, пока соль и сахар полностью не растворятся. Затем добавьте лавровые листья и дайте маринаду остыть.

3. Заполните банки: В каждую стерилизованную банку положите по зубчику чеснока, несколько веток укропа и петрушки. Затем аккуратно уложите огурцы.

4. Залейте огурцы остывшим маринадом так, чтобы он полностью покрыл огурцы.

5. Герметично закройте банки крышками.

6. Пастеризация: Поставьте банки в большую кастрюлю с водой так, чтобы вода покрывала банки. Доведите воду до кипения и пастеризуйте банки 10-15 минут. После этого охладите их.

7. Храните огурцы в прохладном, темном месте до зимы. Они будут готовы к употреблению через несколько недель после консервации.



Эти огурцы можно есть в холодные зимние вечера с семьей или друзьями, чтобы вспомнить аромат лета и поднять настроение.

Где появился впервые этот рецепт



Когда-то давно, в небольшой деревушке глубоко в русской глубинке, жила старушка Марфа, известная своими невероятными кулинарными умениями. Она была настоящим мастером в создании заготовок на зиму, и ее дом всегда был наполнен ароматами домашних консервов.

Однажды летним днем, когда огурцы в ее огороде были на пике спелости, Марфа решила придумать что-то особенное. Она отправилась на огород и собрала самые спелые огурчики, а затем ограничилась только теми приправами, которые росли в ее собственном саду: укропом, петрушкой, кинзой и лавровыми листьями.

Старушка Марфа вспомнила старинный рецепт маринада, который передала ей ее бабушка, и добавила немного собственных нюансов, таких как чеснок, сахар и горчицу. Она приготовила маринад и настояла его, пока он не приобрел насыщенный вкус.

Затем Марфа остудила маринад, заполнила им стерилизованные банки, уложила туда свежие огурцы и закрыла крышками. После короткой пастеризации, она оставила банки остывать на своем столе, наполняя всю свою избушку ароматами укропа и лавра.

И вот, когда первые зимние морозы пришли в деревню, Марфа угостила свою большую семью этими ароматными огурцами. Все были поражены вкусом и ароматом, и этот рецепт стал традицией в семье Марфы и ее потомков, напоминая им о том, как вкусное и ароматное лето может продлиться вплоть до самой зимы.

Маринованные патиссоны



Консервированные патиссоны в сладком маринаде:

Ингредиенты:

1. Патиссоны – 2-3 кг
2. Сахар – 500 г
3. Уксус 9% – 250 мл
4. Корица (палочка или порошок) – 1 палочка или 1 ч. ложка
5. Гвоздика – 5-6 штук
6. Вода – 500 мл

Инструкции:

1. Патиссоны очистите от кожуры и нарежьте их на небольшие кусочки, удалите семена.
2. В глубокой кастрюле смешайте воду, сахар, уксус и добавьте корицу и гвоздику. Доведите смесь до кипения и варите на среднем огне в течение 5 минут.
3. Положите нарезанные патиссоны в маринад и варите их на медленном огне около 15-20 минут, пока они не станут мягкими, но не разваливающимися.
4. Перелейте патиссоны в стерилизованные банки, залейте горячим маринадом, оставив при этом небольшое про-

странство сверху.

5. Закройте банки крышками и стерилизуйте их в кастрюле с водой в течение 20-25 минут.

6. Остудите банки, убедитесь, что крышки плотно закрыты, и храните заготовку в темном и прохладном месте.



Эти патиссоны в сладком маринаде станут отличным дополнением к мясным и рыбным блюдам или прекрасным гарниром к картофельному пюре.

Эти ароматные консервированные патиссоны в сладком

маринаде лучше всего пробовать в уютной обстановке с близкими друзьями и бокалом хорошего вина.

Где впервые попробовали патиссоны по этому рецепту



Давным-давно, в древних времена, когда деревни были маленькими и община была самодостаточной, в одной маленькой деревне на территории древней Руси, жила семья с тремя поколениями. Они были известными садоводами и огородниками, и их главное достояние – это были патиссоны.

Зимние месяцы были тяжелыми, и семья всегда старалась находить способы сохранить свои урожаи. В одном холодном и снежном дне бабушка семьи, с большим опытом и мудростью, решила приготовить особую заготовку из патиссонов. Она взяла свою древнюю книгу секретных рецептов, унаследованную от своей бабушки, и начала тщательно изучать ее страницы.

Бабушка выбрала лучшие патиссоны из своего погреба, они были красивыми и спелыми. Затем она собрала вместе свою семью: детей, внуков и даже соседей, чтобы помочь ей в этом деле. Вместе они начали нарезать патиссоны на кусочки и готовить маринад из уксуса, сахара и разных ароматических специй.

Все в это время общались, пели песни и делились историями, и это сделало процесс приготовления особенным. Когда консервированные патиссоны были готовы, они были аро-

матными и вкусными, с нотками специй и сладости.

Этот рецепт стал настоящей семейной традицией, и с течением времени он передавался от поколения к поколению. Семья начала делиться этими вкусными заготовками с соседями и друзьями, и скоро они стали популярными на всей округе.

Так рецепт консервированных патиссонов в сладком маринаде стал не только вкусным способом сохранения урожая, но и символом тепла и единства в этой маленькой деревне, и до сих пор он приносит радость и удовольствие большим семьям и друзьям, собравшимся вместе в холодные зимние вечера.

Маринованные сладкие перцы



Консервированные сладкие перцы "Пикантные радуги"

Ингредиенты:

1. Сладкие перцы разноцветные – 2 кг
2. Лук красный – 2 средних лука
3. Уксус 9% – 200 мл
4. Сахар – 150 г
5. Соль – 2 ст. ложки
6. Черный перец горошком – 1 ч. ложка
7. Лавровый лист – 3-4 листика
8. Зелень (петрушка, кинза) – для украшения и ароматизации

Инструкции:

1. Подготовьте сладкие перцы, вымойте их, удалите семена и нарежьте их полосками или кубиками, как вам удобно.
2. Лук нарежьте в полукольца.
3. В большой кастрюле соедините уксус, сахар, соль, черный перец и лавровый лист. Доведите смесь до кипения, после чего уберите ее с огня и дайте остыть.
4. В кастрюле смешайте сладкие перцы и лук. Залейте их

охлажденным уксусным раствором.

5. Поставьте кастрюлю с овощами на средний огонь и доведите до кипения. Затем убавьте огонь и готовьте овощи еще 5-7 минут.

6. Пока овощи готовятся, подготовьте стерильные банки и крышки.

7. Выложите овощи в банки, удалив лавровый лист. Залейте горячим уксусным раствором, оставив немного места сверху.

8. Закройте банки крышками и укутайте их на 10-15 минут в теплое одеяло или полотенце, чтобы создать вакуум.

9. Охладите банки и храните в прохладном и сухом месте.



Эти консервированные сладкие перцы будут отличной закуской к мясу, рыбе или просто с хлебом. Они также подходят для приготовления салатов и других блюд на зиму.

Красиво и уютно подавать эти ароматные консервирован-

ные сладкие перцы "Пикантные радуги" на семейном ужине в холодные зимние вечера, собрав вокруг семью и близких друзей, чтобы насладиться их ярким вкусом и уютной атмосферой.

История появления рецепта



Давным-давно, на просторах Кубани, в селе среди живописных полей и бескрайних полей сладких перцев, жила старушка по имени Анна. Она была известной хозяйкой и гурманом, которая всегда старалась найти способы сохранить вкус лета для семьи и соседей в холодные кубанские зимы.

Один особенно солнечный и богатый урожаем год, Анна решила попробовать что-то новое. Она подошла к своему столу, полному разноцветных сладких перцев, и вдохновенно начала экспериментировать. Анна вспомнила далекие родственные корни своей семьи и их традиции консервирования овощей на зиму. Она начала сочетать свежие сладкие перцы с местными ингредиентами, которые были у нее под рукой.

И вот, в ее уютной деревенской кухне, она создала этот неповторимый рецепт консервированных сладких перцев "Пикантные радуги". Она добавила нотки уксуса для свежести, сахара для сладости и ароматные травы для придания уникального вкуса. Когда она впервые подала этот деликатес своей семье, все восхитились и не могли наесться до сытости.

С течением времени, этот рецепт стал настоящей семейной традицией. Анна передала его своим детям и внукам,

и он стал символом долгих зимних вечеров, проведенных в кругу семьи и друзей, укутанных в теплое одеяло. Каждый кубанский дом стал наполняться ароматом "Пикантных радуг", и теперь этот рецепт передается из поколения в поколение, напоминая о том, что традиции и вкусы Кубани всегда будут живыми и вкусными, как летнее солнце и яркие перцы на ее полях.

Маринованные кабачки



Консервированные кабачки "Летний урожай" (рецепт для большой семьи):

Ингредиенты:

1. 2,5 кг кабачков
2. 2 средние моркови
3. 2 луковицы
4. 2-3 зубчика чеснока
5. 2-3 веточки укропа и петрушки
6. 2 лавровых листа
7. 10 горошин черного перца
8. 3 ст. ложки соли
9. 2 ст. ложки сахара
10. 1 ст. ложка уксуса (по желанию)

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.