

# КОНСЕРВИРОВАНИЕ КОПЧЕНИЕ ВИНОДЕЛИЕ



**Линиза Жувановна Жалпанова  
Алла Викторовна Нестерова  
Консервирование,  
копчение, виноделие**

*Издательский текст*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=307882](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=307882)*

*Консервирование, копчение, виноделие: РИПОЛ классик; М.; 2007*

*ISBN 978-5-7905-2872-9*

### **Аннотация**

Эта книга станет хорошим подспорьем для любой хозяйки в горячее время заготовки овощей и фруктов впрок. Кроме того, данное издание поможет в таком нелегком деле, как консервирование мясных и рыбных продуктов, а также приготовление копченостей. Пользуясь нашими рекомендациями, вы сможете порадовать своих друзей хорошим вином собственного приготовления и удивить всех близких разнообразием и изобилием вкусных и полезных блюд.

# Содержание

Введение	6
Глава I	9
Овощи	15
Огурцы маринованные	15
Стерилизованные маринованные огурцы	15
Маринованные корнишоны с соусом из смородины	16
Малосольные огурцы	17
Огурцы, консервированные с водкой	18
Огурцы, маринованные по-болгарски	19
Огурцы в огуречно-яблочном соке	20
Огурцы маринованные очищенные	20
Огурцы, маринованные по-варшавски	21
Огурцы с яблоками	22
Помидоры красные натуральные	22
Помидоры любительские	23
Помидоры маринованные	23
Помидоры очищенные в томатном соке	24
Маринованные зеленые помидоры	25
Зеленые помидоры по-словацки	25
Помидоры по-мелитопольски	26
Томаты зеленые с луком и морковью	27
Томаты протертые	27

Помидоры заливные	28
Помидоры, консервированные дольками, в собственном соку	28
Томаты с луком	29
Томаты, консервированные с виноградом	29
Помидоры в яблочном соку	30
Капуста стерилизованная квашеная	30
Стерилизованная маринованная капуста	31
Капуста с хреном	32
Стерилизованная цветная капуста	32
Капуста пастеризованная по-московски	33
Капуста маринованная по-польски	33
Стерилизованная маринованная цветная капуста	34
Капуста маринованная с растительным маслом	35
Маринованная краснокочанная капуста	35
Капуста «Закусочная»	36
Капуста краснокочанная со сливой	37
Маринованная кольраби	37
Стерилизованные кабачки	38
Кабачки консервированные без стерилизации	39
Кабачки с томатным соком	39
Маринованные патиссоны	40
Патиссоны, маринованные с перцем	41

Кабачки по-украински	42
Цуккини в томатном соусе	43
Баклажаны печеные стерилизованные	43
Кабачки, консервированные по-польски	44
Баклажаны в растительном масле	44
Икра баклажанная	45
Баклажаны в томатном соусе	46
Конец ознакомительного фрагмента.	47

# **Линиза Жалпанова, Алла Нестерова Консервирование, копчение, виноделие**

## **Введение**

Все согласятся, что для сохранения здоровья и трудоспособности человеку необходимо полноценно питаться. Пища должна быть не только вкусной, но и полезной. Большинство же нужных для организма веществ находятся в овощах и фруктах, а также в грибах и рыбе. Но к сожалению, в нашей стране их изобилие кратковременно, а в зимнее время данные продукты в свежем виде слишком дороги. Чтобы иметь их на своем столе в течение всего года в желаемом количестве, придумано много способов заготовок и консервации, благодаря которым продукты могут долго сохранять вкус и полезность.

Данная книга описывает основные способы подобных заготовок для зимнего хранения продуктов, включая и мясные. Помимо рецептов консервации и соления, здесь дается информация о том, как приготовить в домашних условиях

колбасу, закоптить мясо или рыбу и даже сделать вино. Множество рецептов помогут удовлетворить любой вкус. Их технология не слишком сложна и доступна для освоения практически любой хозяйке.

До того как вы приступите к осуществлению своих задумок, советуем ознакомиться с несколькими простыми и общими правилами подготовки продуктов к переработке.

Прежде всего следует аккуратно и очень тщательно помыть используемые продукты и обязательно очистить их от несъедобных, поврежденных и плохоусвояемых организмом частей – таких, как жесткая кожа, косточки, плодоножки, семена, мелкие кости в мясе или рыбе и т. п. В некоторых случаях необходимо бланширование, т. е. обработка кипящей водой или паром в течение нескольких минут с последующим охлаждением в холодной воде.

Помимо этого, в процессе приготовления некоторых заготовок может потребоваться обжаривание или тушение ингредиентов. В таких случаях в рецептах приведены необходимые рекомендации и советы по технологии приготовления.

Нелишне напомнить и о необходимости тщательной подготовки посуды, в которой будет храниться заготавливаемая пища. От качества проведения этой процедуры зависит длительность сроков хранения. Плохо простерилизованная посуда может привести к скорой порче продуктов. Таким образом, хозяйке нужно быть очень внимательной и осторожной.

Стеклянные банки, подготавливая, сначала заливают теплой водой на 20–30 минут, затем моют содой, горчицей или мылом. После чего тщательно ополаскивают в горячей воде. Только потом их стерилизуют и ставят горлышками на чистое полотенце.

Тару, которая не закрывается герметически, нужно помыть раствором соды с помощью щетки и ополоснуть несколько раз горячей водой. После этого емкости заливают кипятком и накрывают крышкой. Можно положить ароматическую траву, чтобы избавиться от неприятных запахов.

Выбранные крышки тоже следует обрабатывать, прежде чем употреблять для закатывания. Их моют в теплом содовом растворе, затем ополаскивают и кипятят в течение 3–5 минут.

Хорошие знания по приготовлению зимних заготовок сделают вашу жизнь намного приятнее, позволив не отказывать себе в качественной пище, в изобилии заготовленной впрок.

# Глава I

## КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Консервирование является одним из наиболее надежных способов долгосрочного хранения продуктов. Нагревание до высокой температуры маринадов и добавление кислоты способствуют гибели микроорганизмов, воздействие которых на продукты приводит к их преждевременной порче. Таким образом, консервирование помогает продлевать срок годности продуктов.

Используют два основных метода консервирования: стерилизацию и маринование. Стерилизация – это наиболее простой и надежный способ. Для ее осуществления необходимо иметь несколько кастрюль, шумовку, дуршлаг, ножи, ложки, вилки (все – из нержавеющей стали). В качестве тары рекомендуется использовать стеклянные банки. Перед началом консервирования их следует вымыть и прокипятить, погружив на несколько минут в большую кастрюлю, или подержать над паром.

Для закатывания банок применяют жестяные крышки с резиновыми прокладками. При консервировании кислых плодов и ягод лучше использовать лакированные крышки. Кроме того, очень удобны стеклянные крышки с широкими резиновыми кольцами и зажимами.

Продукты, предназначенные для консервации, проходят несколько этапов подготовки. Сначала их тщательно промывают и очищают от непригодных в пищу частей. Некоторые продукты в ходе подготовки подвергаются бланшированию, т. е. кратковременной обработке кипятком или паром. Затем осуществляется сортировка продуктов по размеру, что позволяет добиться более равномерного их нагревания при стерилизации. В целом виде консервируют овощи и ягоды небольших размеров, а также грибы и мелкую рыбу. Продукты более крупных размеров нарезают на дольки или куски.

После подготовки все ингредиенты надо разложить по банкам, при этом стараясь не повредить их, и залить консервирующим раствором в горячем виде. Это может быть сироп, рассол или маринадная заливка. Температура раствора – 70–80 °С. Банки наполняют так, чтобы до верхнего края оставалось 1,5–2 см. После чего банки с содержащимися в них продуктами готовы к стерилизации.

Необходимая длительность и температура стерилизации устанавливаются в зависимости от вида и объема заготовок. Чаще всего консервирование проводят при температуре 100 °С. Но следует помнить, что чрезмерная стерилизация может привести к потере как эстетических, так и вкусовых качеств продуктов. Кроме того, стеклянная тара требует осторожного обращения. Для ее сохранности следует класть тканевое покрытие или деревянную решетку на дно кастрюли-стерилизатора. Воду в кастрюлю наливают, пред-

варительно нагрев ее до температуры 50–60 °С, после чего туда можно ставить приготовленные банки.

Далее нагревание продолжается до закипания воды в кастрюле. Этот момент считается началом стерилизации. Дальнейший процесс нагревания на небольшом огне длится столько минут, сколько необходимо для данного вида консервов.

Следующим этапом процесса стерилизации является герметичное закрытие банок. Если используются стеклянные крышки, то между крышкой и горловиной банки должно помещаться резиновое кольцо так, чтобы полностью закрывать верхний срез горловины. Далее крышка плотно прижимается к банке с помощью зажима или пружины. При этом вода в кастрюле должна покрывать все банки с крышками. При повышении давления в банке излишние пары могут выйти наружу через приподнявшуюся крышку, которая затем снова станет на свое место под действием зажима, что исключит попадание в банку воды из кастрюли.

Когда время стерилизации истечет, нужно вынуть банки из воды для остывания на воздухе или оставить в воде, где они будут остывать более медленно. Во время этого процесса крышки плотно «присасываются» к банкам. После чего можно снять зажимы и поставить консервы на хранение.

При использовании жестяных крышек банки с консервами сначала лишь прикрывают ими и ставят в кастрюлю–стерилизатор. Вода в ней после установления всех банок не

должна доходить до крышек на 1,5–2 см.

По истечении времени стерилизации банки вынимают из воды и сразу же, не открывая крышек, закрывают с помощью закаточной машинки. Если сделать это перед стерилизацией, то крышки могут быть сорваны под натиском внутрибаночного давления.

При консервации соков и пюре могут быть использованы бутылки. Для их укупорки перед стерилизацией горлышко следует прикрыть жестяными кружками или пробками. По окончании стерилизации бутылки заливаются расплавленной смолкой. При этом если бутылка была накрыта пробкой, то пробка прежде должна быть плотно вдавлена.

Стерилизация с помощью уксусной кислоты называется маринованием. Этот способ предусматривает введение необходимого количества кислоты в продукты консервирования в виде маринада. При этом содержание сахара в продукте остается неизменным, потому что не происходит брожения. Высокое содержание соли и кислоты в продукте задерживает развитие микроорганизмов. Поэтому к некислому сырью желательно добавлять пищевые кислоты. Однако мариновать можно и соленые, т. е. уже содержащие некоторое количество кислоты, выделившейся в результате брожения, продукты. При этом срок их хранения значительно увеличится.

Итак, маринование – это обработка сырья горячим раствором, содержащим уксусную кислоту, а также соль, сахар и пряности. Продукты при этом должны быть свежими и непо-

врежденными.

Немалое значение при мариновании отводится разновидности уксуса. Часто от этого зависит качество маринада. Лучше всего использовать виноградный или столовый уксус, настоящий на ароматических травах. Часто берут и пищевую уксусную эссенцию 70 %-ной крепости, разбавив ее в 10–15 раз водой, правда, маринад при этом может получиться очень кислым.

Маринады могут быть кислыми, слабокислыми, кисло-сладкими и острыми. Их кислотность регулируется количеством используемой кислоты.

Чтобы приготовить маринадную заливку, соль и сахар (или только сахар) растворяют в воде при нагревании и затем кипятят 10–15 минут, после чего процеживают. К данному раствору нужно добавить уксус и пряности, опять прокипятить и охладить. В процессе приготовления заливки используют эмалированную емкость, а при размешивании – ложку из нержавеющей стали или деревянную.

Для овощей маринадная заливка готовится на основе уксуса, соли, сахара и воды. По вкусу хозяйки или в соответствии с рецептом добавляются пряности: перец, корица, гвоздика, мускатный орех, кориандр, лавровый лист и др.

Заливка для фруктов и ягод готовится на основе уксуса, сахара и воды. Когда она готова, ею заливают уложенные в банки продукты. Поверх маринада можно налить тонкий слой растительного масла. Это предохранит содержимое

банок от образования плесени.

Хранить консервы следует в достаточно сухом месте при температуре не меньше 20 °С. При этом желательно не допускать резких перепадов температур в помещении, где они хранятся.

# Овощи

## Огурцы маринованные

### Ингредиенты:

1 кг огурцов, 400 мл столового уксуса, эстрагон, чеснок, стручковый красный перец по количеству банок, 15 г соли.

Некрупные крепкие огурцы тщательно помыть, поместить в дуршлаг и обдать крутым кипятком. Затем их уложить рядами в банки. Каждый ряд огурцов переложить эстрагоном, а также добавить в каждую банку головку нарезанного чеснока и стручок красного перца. Затем залить огурцы уксусом с солью, предварительно вскипятив и охладив его. Огурцы будут впитывать уксус, поэтому по мере необходимости его нужно подливать.

Банки хранить закрытыми пергаментной бумагой, в прохладном месте.

## Стерилизованные маринованные огурцы

### Ингредиенты:

1 кг огурцов, укроп, репчатый лук, гвоздика, черный перец горошком.

### Для маринада:

1 л воды, 400 мл 3%-ного уксуса, 50 г сахара, 50 г соли.

Лучше для приготовления маринованных стерилизованных огурцов использовать корнишоны (т. е. огурцы длиной не более 8–9 см). Корнишоны хорошо вымыть и плотно уложить в банки.

Для огурцов такого размера идеально подходят банки емкостью 1 л. В каждую банку для улучшения вкусовых качеств добавить в небольшом количестве горошины черного перца, гвоздику, укроп и несколько кусочков репчатого лука. Огурцы залить маринадом. Банки стерилизовать 5 минут и герметично закрыть.

Можно приготовить огурцы аналогичным способом, но без стерилизации. Огурцы уложить в банки и 2–3 раза с 3-4-минутной выдержкой залить кипятком.

Затем воду слить, положить в банки чеснок (по вкусу). Маринад кипятить 10–12 минут. Огурцы залить и сразу же герметично закрыть прокипяченными крышками.

## **Маринованные корнишоны с соусом из смородины**

### **Ингредиенты:**

1 кг огурцов, 2–3 бутона гвоздики, 1–2 зубчика чеснока, веточки укропа и мяты, 2–3 горошины черного перца.

### **Для заливки:**

1 л воды, 250 мл сока спелой смородины, 20 г сахара, 50 г

соли.

На дно тщательно вымытых и высушенных банок положить специи. Корнишоны перебрать и выбрать гладкие и одинаковые по величине. Хорошо помыть их проточной водой, обрезать у них с обоих концов заостренные части и установить вертикально в банки с пряностями.

Приготовленную заливку довести до кипения и влить в огурцы. Банки емкостью 1 л стерилизовать 8 минут и герметично закрыть.

## Малосольные огурцы

### Ингредиенты:

1 кг огурцов, зелень (петрушка, укроп, сельдерей и др.) по вкусу, несколько зубчиков чеснока, 10 г хрена, лавровый лист, чеснок, корица, гвоздика, несколько стручков мелкого жгучего красного перца.

### Для рассола:

1 л воды, 50 г соли.

Огурцы среднего размера (корнишоны) тщательно помыть и выдержать в холодной воде 5–6 часов. Воду за это время следует поменять 2–3 раза. Затем огурцы плотно уложить в банки и залить вскипяченным и охлажденным рассолом. Добавить ароматные приправы и накрыть банки марлей или другой тонкой тканью.

В течении 4–5 дней выдерживать огурцы в теплом поме-

щении (при температуре 18–20 °С), за это время рассол приобретет приятно-кислый вкус, и его нужно слить в отдельную емкость. Огурцы помыть в охлажденной кипяченой воде и положить в заново вымытые и высушенные банки, предварительно наполненные зеленью.

Слитый рассол довести до кипения, снимая образующуюся пену, и снова залить им огурцы, не доходя 1,5 см до горлышка банки.

Стерилизовать 10–12 минут и закатать.

Рассол может потемнеть, но затем станет прозрачным.

## **Огурцы, консервированные с водкой**

### **Ингредиенты:**

1 кг огурцов, у<sub>2</sub> корня хрена, 1 лист хрена, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 веточки сельдерея, 2–3 листа черной смородины, 2–3 вишневых листа, 20 г укропа, 50 г паприки, 10 г молотого перца.

### **Для заливки:**

1 л воды, 20–30 мл водки, 10–20 мл уксусной эссенции, 50 г соли.

Огурцы перебрать и помыть. Листья смородины, вишни и хрена уложить на дно банки.

Очистить чеснок и корень хрена, вымыть зелень. Огурцы плотно уложить в банки, пересыпая их указанными специями и добавив чеснок, корень хрена и зелень.

Приготовить заливку из указанных ингредиентов. Залить огурцы горячим раствором и оставить на один день. После чего добавить заливку, не доливая ее на 1 см до края банки, закатать.

## **Огурцы, маринованные по-болгарски**

### **Ингредиенты:**

1 кг огурцов, 100 г репчатого лука, по 50 г зелени сельдерея и петрушки, 60 г зелени укропа, по 40 г чеснока и корня хрена, 200 г болгарского перца.

### **Для маринада:**

1 л воды, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, 4 г молотого перца, 80 г соли.

Огурцы небольшого размера помыть и нарезать кружочками толщиной 4–5 мм.

Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 2–3 мм.

Болгарский перец очистить от семян и нарезать полосками. Зелень петрушки и сельдерея, а также укроп промыть и очень крупно нарубить. Корень хрена и чеснок очистить и нарезать кубиками.

Подготовленные огурцы плотно уложить в стерильные банки, сверху положить приправы, зелень, корень хрена, чеснок и лук. Все это залить кипящим маринадом и стерилизовать в течение 15 минут. Банки закрыть стеклянными крышками с зажимами.

## **Огурцы в огуречно-яблочном соке**

### **Ингредиенты:**

1 кг огурцов, 1 л сока из огурцов, 1 л сока из яблок, 100 г сахара, 100 г соли.

Огурцы помыть и погрузить на 2–3 минуты в кипящую воду, после чего уложить в банки и залить кипящим раствором из яблочного и огуречного соков с добавленными солью и сахаром. Раствор настаивать в течение нескольких минут, затем слить в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить им огурцы. Так повторить еще два раза, после этого банки закатать.

Огурцы готовят без добавления пряных трав, благодаря чему по вкусу они почти не отличаются от свежих.

## **Огурцы маринованные очищенные**

### **Ингредиенты:**

1 кг огурцов, 10 г семян горчицы, 100 г репчатого лука, 50 г соли.

### **Для маринада:**

1 л воды,  $\frac{1}{2}$  л столового уксуса, 150 г сахара.

Огурцы помыть, очистить от кожицы, разрезать и удалить семена, после чего нарезать кубиками. Подготовленные таким образом огурцы смешать с солью и поставить в холодное

место на некоторое время. Когда выделится сок, слить его в отдельную емкость, а огурцы уложить в банки, пересыпая семенами горчицы и очищенным мелко нарезанным луком.

Приготовить маринад, используя половину указанного количества уксуса и сахара, и залить им огурцы на 2 суток. После чего огурцы вынуть, а маринад профильтровать и добавить в него уксус и сахар. Маринад довести до кипения и разлить по банкам с огурцами.

Пастеризовать при температуре 85 °С: полулитровые банки – 10 минут, литровые – 12–15 минут.

## **Огурцы, маринованные по-варшавски**

### **Ингредиенты:**

1 кг огурцов, 1–2 зубчика чеснока.

### **Для маринада:**

1 л воды, 100 мл столового уксуса, 15 г сахара, по 1–2 г черного и душистого перца и семян горчицы, 1–2 лавровых листа, 20 г соли.

Огурцы небольшого размера помыть и уложить в банки вертикально вместе с очищенным чесноком. После чего залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С в течение 20–30 минут.

## Огурцы с яблоками

### **Ингредиенты:**

1 кг огурцов, 1 кг яблок, 3–4 листа лимонника.

### **Для заливки:**

1 л воды, 50 г сахара, 50 г соли.

Огурцы помыть.

Яблоки помыть, удалить сердцевину и нарезать дольками.

Затем огурцы с яблоками обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить листья лимонника.

Приготовленной кипящей заливкой залить огурцы и яблоки.

Дать постоять 3–4 минуты, после чего раствор слить, снова вскипятить и опять залить в банки.

После повторения этих действий 3 раза банки закрыть и остудить. Хранить в прохладном месте.

## Помидоры красные натуральные

### **Ингредиенты:**

550-600 г красных помидоров.

### **Для рассола:**

1 л воды, 35 г соли.

Помидоры нужно отобрать плотные, одинаковые по размеру, с хорошей ровной окраской. Плоды тщательно помыть

и уложить в банки. Рассол довести до кипения и залить им помидоры. Банки с помидорами стерилизовать в кипящей воде в зависимости от размера банок 10–15 или 20–25 минут, затем сразу же герметично закрыть и охладить.

## **Помидоры любительские**

### **Ингредиенты:**

600 г помидоров, 1–2 зубчика чеснока,  $\frac{1}{2}$  корня хрена, 5–10 г зелени (укроп, петрушка, сельдерей, базилик).

### **Для рассола:**

1 л воды, 2–2,5 г лимонной кислоты, 15 г соли.

Очищенные чеснок и корень хрена, а также зелень положить на дно подготовленных банок, помытые помидоры уложить сверху.

Залить банки кипящим рассолом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 10–15 минут, трехлитровые – 20–25 минут. Герметично закрыть и охладить.

## **Помидоры маринованные**

### **Ингредиенты:**

600 г помидоров, укроп, чеснок, листья черной смородины и сельдерея, лавровый лист, зеленый болгарский перец.

### **Для заливки:**

1 л воды, 1 столовая ложка уксусной эссенции, 50 г сахара,

10 г соли.

Твердые помидоры хорошо помыть и уложить в банки. Очищенные чеснок и перец, вымытые и нарезанные укроп, листья смородины и сельдерея, а также лавровый лист разделить на три части и уложить на дно банок. Кипящей заливкой залить помидоры на 5-10 минут, затем слить рассол в отдельную емкость, снова довести ее до кипения и, залив помидоры второй раз, сразу же закатать банки.

## **Помидоры очищенные в томатном соке**

### **Ингредиенты:**

700 г помидоров.

### **Для заливки:**

320-340 г томатного сока, 1,5 г лимонной кислоты, 10 г сахара, 20 г соли.

Помидоры очистить от кожицы: поместить их в дуршлаг или марлевый мешок и опустить сначала на 1–2 минуты в кипящую воду, а затем на 3–5 минут в холодную. После такой операции кожица снимется легко. Очищенные помидоры ополоснуть, уложить в банки и залить кипящим томатным соком с растворенными в нем лимонной кислотой, сахаром и солью. Банки закрыть крышками и стерилизовать 15–20 минут (в зависимости от размера банок), после чего закатать.

# Маринованные зеленые помидоры

## Ингредиенты:

1 кг зеленых помидоров, 5 лавровых листьев, нарезанный репчатый лук, 10 бутонов гвоздики, семена укропа, листья смородины и хрен по вкусу, стручки мелкоплодного острого перца, 10 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца.

## Для маринада:

1 л воды, 50 мл столового уксуса, 100 г сахара, 50 г соли.

Зеленые помидоры среднего размера перебрать, помыть и уложить в большие банки. Между помидорами положить специи, лук, листья смородины и прижать все сверху деревянным кружком. Затем томаты залить вскипяченным маринадом. Банки плотно закрыть и поставить в холодное место.

# Зеленые помидоры по-словацки

## Ингредиенты:

1 кг зеленых помидоров.

## Для маринада:

1 л воды, 700 г сахара, 1 лимон, 30 г рома.

Зеленые помидоры нарезать ломтиками и положить в холодную воду. Довести их до кипения и варить в течение 3 минут. Вынуть из воды и остудить.

Из воды и половины сахара приготовить сироп. Помидоры опустить в подготовленный сироп и варить 3–5 минут, после чего оставить на ночь.

На следующий день сироп отделить от помидоров, добавить остальной сахар и нарезанный ломтиками лимон. После чего полученный раствор варить 10–15 минут. Затем в него опустить помидоры и уваривать, пока они не станут стекловидными. Помидорам дать остыть и тогда влить ром. Разложить по банкам и закрыть полиэтиленовыми крышками.

## **Помидоры по-мелитопольски**

### **Ингредиенты:**

1 кг помидоров, 10–20 г зелени укропа, 4–5 г листьев хрена, 3 зубчика чеснока, 5 г зелени петрушки или сельдерея, 1 веточка мяты, 2–3 г красного острого перца.

### **Для заливки:**

1 л воды, 100–200 мл столового уксуса, 1 лавровый лист, 15–20 г соли, 2–3 г перца.

Зелень промыть в проточной воде и крупно нарезать. Красный перец разрезать пополам вдоль стручка. Очищенные зубчики чеснока разрезать на 3–4 части.

Половину этих ингредиентов уложить на дно банок. Красные или бурые помидоры мелкоплодных сортов отобрать и помыть, после чего положить в банки.

Поверх помидоров выложить оставшуюся часть зелени,

перца и чеснока. После этого банки заполнить горячей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 5 минут, литровые – 10–12 минут, трехлитровые – 17–20 минут.

## **Томаты зеленые с луком и морковью**

### **Ингредиенты:**

1 кг зеленых томатов, 200 г репчатого лука, 300 г моркови, 100 г растительного масла, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки и сельдерея по вкусу.

Вымытые томаты нарезать дольками, очищенный лук – кольцами, морковь – кружочками, зелень мелко нарубить. Все это положить в кастрюлю и залить растительным маслом, после чего тушить в течение 30 минут. Когда помидоры станут мягкими, добавить толченый чеснок.

Полученную смесь переложить в полулитровые банки и стерилизовать 15 минут, после чего закатать.

## **Томаты протертые**

### **Ингредиенты:**

1 кг томатов, соль по вкусу.

Спелые и крепкие томаты вымыть и протереть через сито или нарезать крупными ломтиками, после чего измельчить толкушкой. Полученную массу посолить по вкусу, нагреть

до кипения и разложить по банкам.

Стерилизовать в течение 15 минут и затем закатать.

## **Помидоры заливные**

### **Ингредиенты:**

1 кг помидоров, 1–2 лавровых листа, 200 г репчатого лука.

### **Для маринада:**

1 л воды, 100–150 мл столового уксуса, 20–30 г желатина, 50 г сахара, 10 г семян горчицы, 5–6 горошин душистого перца, 20–30 г соли.

Лавровый лист положить на дно банок. Помидоры с мясистой мякотью опустить на 1–2 минуты в кипящую воду, затем охладить, нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см и плотно уложить в банки по плечики. Поверх помидоров выложить лук, нарезанный кольцами.

Приготовить маринад и добавить в него предварительно растворенный желатин, после чего кипятить в течение 2–3 минут. Затем влить в банки с помидорами.

Пастеризовать при температуре 80–85 °С: полулитровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 25–30 минут.

## **Помидоры, консервированные дольками, в собственном соку**

### **Ингредиенты:**

1 кг помидоров, 1 л томатного сока, 10–30 г сахара, 5–7 г соли.

Помидоры помыть и нарезать дольками, после чего уложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Пастеризовать при температуре 90 °С в течение 30–40 минут. Затем банки закатать.

## **Томаты с луком**

### **Ингредиенты:**

1 кг томатов, 200 г лука, 150 г растительного масла, 70 г соли.

Томаты и лук помыть, очистить и нарезать кружочками.

После чего уложить в банки слоями и пересыпать солью.

В наполненные овощами банки влить растительное масло и поставить их стерилизоваться в течение 20 минут. Затем закатать и убрать на хранение в прохладное место.

## **Томаты, консервированные с виноградом**

### **Ингредиенты:**

1 кг томатов, 300 г винограда, 15 г сахара, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 2–3 листа смородины, 2 листа вишни, 10 г листьев хрена, укроп и петрушка по вкусу, 50 г паприки,

5 горошин черного перца, 20 г молотого перца, 15 г соли.

Банки простерилизовать и в них положить специи, промытую зелень, листья смородины и хрена, чеснок, затем – томаты, виноград, соль и сахар. Все это залить на 20 минут кипятком. Затем воду слить и снова прокипятить. После чего опять влить в банки с томатами и закатать их.

## **Помидоры в яблочном соку**

### **Ингредиенты:**

1 кг помидоров, 1 л яблочного сока, 30 г соли.

Помидоры подготовить следующим образом: помыть и проколоть деревянной шпилькой в месте прикрепления плодоножки.

Затем уложить в банки.

После этого помидоры два раза заливать кипящей водой, выдерживая по 5-10 минут. В третий раз залить кипящим яблочным соком с добавленной солью. Банки сразу же закрыть и поставить вверх дном до остывания.

## **Капуста стерилизованная квашеная**

### **Ингредиенты:**

1 кг капусты, 17 г сахара или меда, лавровый лист, 17 г соли.

Капусту очистить от верхних листьев и нашинковать. До-

бавить соль, сахар или мед, лавровый лист и все тщательно перемешать. Затем капусту разложить по банкам и плотно утрамбовать. Сверху в каждую банку положить несколько целых листьев капусты и деревянные кружочки, которые должны быть покрыты выделившимся соком.

Через 5–6 дней капуста приобретет приятный кислый вкус. Ее следует переложить в банки, в которых будет проводиться стерилизация. Банки наполнить почти полностью и стерилизовать в течение 30 минут. Затем герметично закрыть.

## **Стерилизованная маринованная капуста**

### **Ингредиенты:**

1 кг капусты, 5 г корицы, 5 бутонов гвоздики, черный перец горошком, 17 г соли.

### **Для маринада:**

600 мл воды, 200 мл 6%-ного уксуса.

Капусту очистить от верхних листьев, нашинковать и посолить по вкусу. После чего оставить на 2 часа. В это время приготовить маринад.

Перед тем как раскладывать подготовленную капусту по банкам, на дно каждой из них положить 3–4 горошины черного перца, по небольшому кусочку корицы и бутону гвоздики. Затем плотно набить банки капустой и залить кипящим маринадом. Стерилизовать в течение 20 минут и герметично

закрывать.

## Капуста с хреном

### **Ингредиенты:**

1 кг капусты, корни хрена, 15 г соли.

### **Для маринада:**

1 л воды, в которой варилась капуста, 400 мл 6%-ного уксуса, 50 г соли.

Очищенные от верхних листьев небольшие кочаны разрезать на 4 части таким образом, чтобы вилок не распался, а держался на кочерыжке. Такие надрезанные кочаны опустить в кипящую посоленную воду на 5 минут. Затем вынуть, отцедив воду, и уложить в банки рядами: ряд капусты, ряд очищенных корней хрена. Залить кипящим маринадом, стерилизовать 30 минут и герметично закрыть.

## Стерилизованная цветная капуста

### **Ингредиенты:**

1 кг цветной капусты.

### **Для солевого раствора:**

1 л воды, 70 г соли.

### **Для маринада:**

1 л воды, 1,5 г лимонной кислоты, 15 г соли.

Отобрать плотные большие соцветия капусты, которые

после удаления верхних листьев выдержать несколько часов в солевом растворе. Затем тщательно помыть капусту, разделить на небольшие части и плотно уложить в банки. Залить горячим маринадом, стерилизовать 20 минут и закатать.

## **Капуста пастеризованная по-московски**

### **Ингредиенты:**

1 кг капусты, 200 г моркови.

### **Для рассола:**

1 л воды, 20–30 г сахара, 20–30 г соли.

Капусту освободить от испорченных листьев и нашинковать, морковь очистить и мелко нарезать. Овощи смешать и уложить в банки. Приготовить рассол и сразу же, кипящим, влить в банки.

Пастеризовать при температуре 80–90 °С в течение 40–50 минут. Банки герметично закрыть и после остывания поставить в холодное место.

## **Капуста маринованная по-польски**

### **Ингредиенты:**

1 кг капусты, 2 г семян горчицы, 1 г кориандра, 3 горошины черного перца, 30 г соли.

### **Для заливки:**

1 л воды, 150 мл 9%-ного уксуса, 100 г сахара, 30 г соли.

Капусту помыть и очистить, после чего нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут. Затем капусту откинуть на дуршлаг и уложить в подготовленные банки, перекладывая семенами горчицы и кориандром. Перец горошком положить сверху и банки залить горячим маринадом. Пастеризовать при температуре 90 °С в течение 20–30 минут. Банки закатать и после остывания поставить на хранение в холодное место.

## **Стерилизованная маринованная цветная капуста**

### **Ингредиенты:**

1 кг цветной капусты, 2 лавровых листа, 5 г корицы, перец черный горошком.

### **Для солевого раствора:**

1 л воды, 70 г соли.

### **Для маринада:**

1 л воды, 200 мл 8%-ного уксуса, 50 г сахара, 30 г соли.

Капусту обработать солевым раствором и тщательно помыть, уложить в банки, добавив в них по кусочку лаврового листа, корицы и 5–6 горошин черного перца.

Залить горячим маринадом. Банки с капустой стерилизовать 20 минут и герметично закатать.

# Капуста маринованная с растительным маслом

## Ингредиенты:

1 кг цветной капусты, 200 г помидоров, 100 г болгарского перца, 200 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 40 г сахара, 100 г чеснока, 50 г зелени петрушки, 20 г соли.

Цветную капусту помыть, очистить и разобрать на соцветия. Затем варить в подсоленной воде в течение 5 минут и остудить. Перец помыть, очистить и нарезать кусочками.

Помидоры помыть и пропустить через мясорубку. Добавить уксус, масло, соль, сахар, измельченный чеснок и петрушку. Полученную массу соединить с капустой, все тщательно перемешать и, поставив на огонь, довести до кипения. После чего варить на слабом огне в течение 10 минут.

Массу в горячем виде разложить по банкам и сразу же закатать.

# Маринованная краснокочанная капуста

## Ингредиенты:

1 кг краснокочанной капусты, 1 лавровый лист, 3 бутона гвоздики, корица по вкусу, 3 горошины душистого перца, 15 г соли.

## Для маринада:

1 л воды, 150 мл 9%-ного уксуса, 40 г сахара, 15 г соли.

Капусту помыть, очистить от верхних листьев, удалить кочерыжку и нарезать квадратиками размером 2–3 см. Нарезанную капусту посолить и оставить на 2 часа. Приготовить маринад и банки для закрутки.

Лавровый лист, гвоздику, перец и корицу уложить на дно банок, затем разложить капусту. Сверху залить кипящим маринадом и поставить стерилизовать при температуре 90 °С: полулитровые банки – в течение 18 минут, литровые – 25 минут, трехлитровые – 35 минут.

## Капуста «Закусочная»

### Ингредиенты:

1 кг капусты, 100 г моркови, 50 г репчатого лука, 1 лавровый лист, 3 бутона гвоздики, по 3 горошины душистого и черного перца, 10 г жгучего перца, 15 г соли.

### Для маринада:

1 л воды, 10 мл 80 %-ной уксусной кислоты, 30 г сахара, 15 г соли.

Капусту, лук и морковь помыть, очистить и нашинковать. После чего положить в эмалированную или алюминиевую кастрюлю, посолить и выдержать в течение 2 часов.

В подготовленные банки положить лавровый лист, перец горошком, гвоздику и жгучий перец. А сверху уложить капусту с луком и морковью. Плотно утрамбовать. Приготовить

маринад и горячим влить в банки.

Пастеризовать при температуре 90 °С: полулитровые банки – в течение 15 минут, литровые – 30 минут, трехлитровые – 40 минут.

Банки сразу же закрутить и поставить в прохладное место.

## **Капуста краснокочанная со сливой**

### **Ингредиенты:**

1 кг капусты, 250 г сливы, 5 бутонов гвоздики, корица и перец черный горошком по вкусу.

### **Для маринада:**

1 л воды, 150 мл 9%-ного уксуса, 50 г сахара, 20 г соли.

Капусту помыть и очистить от испорченных листьев, после чего нашинковать и опустить на 2 минуты в кипящую воду. Затем откинуть на дуршлаг. Спелую сливу помыть и надрезать по бокам. Плоды опустить на 1 минуту в кипящую воду и тоже откинуть на дуршлаг. Маринад приготовить и горячим влить в банки, наполнив их на  $\frac{1}{4}$ . Затем в банки положить перец, гвоздику, корицу, а сверху капусту и сливы. Стерилизовать в кипящей воде в течение 12–15 минут. Банки закатать и поставить в прохладное место.

## **Маринованная кольраби**

### **Ингредиенты:**

1 кг кольраби.

### **Для маринада:**

1 л воды, 180 мл 9%-ного уксуса, 20 г сахара, 30 г соли.

Кольраби очистить и нашинковать, после чего опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Когда капуста остынет, разложить ее по банкам и залить приготовленным и охлажденным маринадом.

Банки стерилизовать в кипящей воде в течение 20 минут. Затем герметично закрыть.

## **Стерилизованные кабачки**

### **Ингредиенты:**

1 кг кабачков, укроп, мята, сельдерей, петрушка, стручок жгучего перца.

### **Для маринада:**

1 л воды, 300 мл 6%-ного уксуса, 60–70 г соли.

Молодые свежие кабачки рассортировать по величине и хорошо помыть. Маленькие плоды можно оставить целыми, а большие нужно нарезать кусочками. На дно подготовленных для стерилизации банок положить веточки укропа, стручок жгучего перца, листочки мяты, сельдерея и петрушки. Сверху положить кабачки таким образом, чтобы они заняли около 65 % объема банки. Кабачки залить горячим маринадом, стерилизовать банки 15 минут и закатать.

# Кабачки консервированные без стерилизации

## Ингредиенты:

1 кг кабачков, 1 л воды, 200 мл 8%-ного уксуса, укроп, мята, сельдерей, петрушка, стручок жгучего перца, 30 г соли.

Ингредиенты подготовить таким же образом, что и в предыдущем рецепте консервирования со стерилизацией. Уложенные кабачки залить кипящей водой, дать постоять 5 минут и слить воду. Повторить эту операцию, в зависимости от объема банки, 3–4 раза. Затем добавить в банки соль и уксус, залить водой и закрыть. Для проверки герметичности банки следует охладить в положении крышками вниз.

# Кабачки с томатным соком

## Ингредиенты:

1 кг кабачков, 100 г растительного масла.

## Для заливки:

1 л свежесжатого томатного сока, 50 г сахара, перец черный горошком, 30 г соли.

## Для овощного фарша:

600 г моркови, по 80 г корней петрушки, сельдерея и пастернака, 25 мл растительного масла, 100 г репчатого лука, зелень укропа, сельдерея и петрушки, перец и соль по вкусу.

Овощной фарш приготовить из очищенных и измельченных овощей и кореньев. Лучше всего нарезать их кружочками толщиной 4–5 мм, так как более мелкие кусочки при жаренье подгорают и меняют свой вкус. Нарезанные овощи и коренья обжарить по отдельности, а затем, слив растительное масло, перемешать. В эту смесь добавить мелко нарезанную зелень петрушки, сельдерея, укропа, а также соль и перец. (На 1 кг фарша положить щепотку мелко нарезанной зелени.) В томатный сок добавить соль и сахар по вкусу. Полученную смесь прокипятить в течение 15 минут, а в конце варки положить немного перца.

Молодые кабачки, у которых еще не образовались семена, очистить от кожуры, помыть и нарезать кружочками толщиной 2–3 см. Затем обжарить в растительном масле и уложить ингредиенты в банки в следующем порядке: на дно – жареные кабачки, в середину – овощной фарш и сверху – снова кабачки. Все это залить томатным соком, простерилизовать 80 минут и герметично закрыть.

## **Маринованные патиссоны**

### **Ингредиенты:**

1 кг патиссонов, 6 г корней хрена, 6 г корней сельдерея, 1 г мяты, 10 г зелени укропа, 3 г зелени петрушки, 2–3 зубчика чеснока, 10–15 горошин черного перца, 1 лавровый лист.

### **Для маринада:**

1 л воды, 5–6 мл уксусной эссенции, 7–10 г соли.

Отобрать молодые патиссоны белого или желтого цвета без повреждений, с мелкими семенами.

Патиссоны следует особенно тщательно мыть, применяя, например, щетку.

Плодоножки с небольшой частью плода отрезать, так как мякоть в этом месте имеет грубоватый вкус.

Патиссоны бланшировать в течение 3–5 минут в зависимости от размера плодов и сразу же опустить в холодную воду.

После чего крупные патиссоны разрезать на части и подготовленные плоды уложить в банки, добавив пряности, зелень и измельченный чеснок.

Горячий маринад влить в банки. Стерилизовать в зависимости от размера банок: полулитровые и литровые – 8–10 минут, трехлитровые – 20–25 минут.

Банки герметично закрыть.

## **Патиссоны, маринованные с перцем**

### **Ингредиенты:**

1 кг патиссонов, 1 лавровый лист, 10 г веточек укропа, 500 г болгарского перца, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, 10 г горького перца.

### **Для рассола:**

1 л воды, 50 г 9%-ного уксуса, 70 г сахара, 50 г соли.

Патиссоны помыть, нарезать и выложить в подготовленные для консервации банки.

Очищенный болгарский перец уложить сверху и добавить специи: душистый и черный перец, горький перец, лавровый лист, а также укроп.

Приготовить рассол, вскипятив его. Затем остудить и теплым наполнить банки с верхом.

Банки поставить в кастрюлю с теплой водой и стерилизовать в течение 20–25 минут при температуре 100 °С. Затем банки закатать.

## **Кабачки по-украински**

### **Ингредиенты:**

1 кг молодых кабачков, 100 мл растительного масла, 20 г чеснока, по 15 г зелени укропа и петрушки, 60 мл столового уксуса.

Молодые кабачки помыть, обрезать концы и нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см. Кружочки обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Чеснок очистить и растереть в ступке. Зелень промыть, мелко нарезать и уложить на дно банок. Затем добавить соль, налить растительное масло и уксус и только потом уложить кабачки. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 25 минут, литровые – 45 минут.

## **Цуккини в томатном соусе**

### **Ингредиенты:**

1 кг цуккини, 500 г томатного соуса.

Небольшие цуккини помыть и разрезать на кусочки размером 5 x 5 см. Кусочки бланшировать в течение 3–5 минут в кипящей воде, охладить в холодной воде и уложить в банки.

Горячий томатный соус влить в банки и накрыть их крышками. После чего банки стерилизовать в кипящей воде в течение 40–45 минут.

## **Баклажаны печеные стерилизованные**

### **Ингредиенты:**

1 кг баклажанов.

### **Для рассола:**

1 л воды, 200 мл 6%-ного уксуса, специи по вкусу, 30 г соли.

Баклажаны средних размеров помыть и просушить. Затем запечь их в духовке, уложив на противень или большую сковороду. Испеченные баклажаны остудить (можно даже в холодной воде), удалить кожицу, обрезать плодоножки, сполоснуть в холодной воде и дать ей стечь. Баклажаны плотно уложить в подготовленные банки, после чего добавить соль, уксус и специи.

Банки стерилизовать в кипящей воде в зависимости от их объема: 40 минут полулитровые, 70 минут литровые. После этого сразу же герметично закрыть.

## **Кабачки, консервированные по-польски**

### **Ингредиенты:**

1 кг кабачков.

### **Для заливки:**

1 л воды, 8 г лимонной кислоты, 3–4 горошины черного перца, 15 г соли.

Кабачки помыть, удалить кожуру, разрезать пополам и очистить от семян. Нарезать столбиками на высоту банок и установить вертикально.

Кипящую заливку влить в банки и пастеризовать их при температуре 95 °С: полулитровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут.

## **Баклажаны в растительном масле**

### **Ингредиенты:**

1 кг баклажанов, 40 г репчатого лука, 80 г моркови, 40 г корней сельдерея, 1 пучок петрушки, 150 мл растительного масла, перец.

### **Для солевого раствора:**

1 л воды, 50 г соли.

У вымытых молодых баклажанов отрезать плодоножки вместе с частью плода и бланшировать в кипящем солевом растворе. Плоды достать из раствора и, подсушив, нарезать кружочками толщиной 2 см. Обжаривать в течение 10 минут в растительном масле. Поджаренные баклажаны посыпать перцем и уложить в банки слоями, перекладывая каждый слой кольцами лука, кружочками моркови и сельдерея, измельченной петрушкой. Заполненные банки залить маслом, в котором жарились баклажаны, герметично закрыть и стерилизовать 15 минут.

## **Икра баклажанная**

### **Ингредиенты:**

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 500 г сладкого перца, 500 г репчатого лука, 150 г яблок, 30 мл растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Икру следует готовить в широкой неглубокой кастрюле. Очищенный и нарезанный лук слегка обжарить в разогретом растительном масле и добавить вымытые и измельченные спелые помидоры.

Овощи тушить под закрытой крышкой, изредка помешивая. Пока они тушатся, вымытые баклажаны и сладкий перец, из которого удалены семена, мелко нарезать, яблоки натереть на крупной терке и добавить в емкость с луком и помидорами. Затем тщательно размешать и тушить на слабом

огне, помешивая, до готовности баклажанов. После чего дать икре покипеть некоторое время без крышки для испарения лишней воды.

Любители острой пищи могут положить вместе с баклажанами и стручок жгучего перца (целым), но при помешивании нужно следить, чтобы он не лопнул.

Икру необходимо тушить на слабом огне до желаемой густоты, добавив в конце приготовления соль и сахар.

Горячую икру разлить по банкам, накрыть их крышками и стерилизовать 20 минут, затем сразу же закатать.

## **Баклажаны в томатном соусе**

### **Ингредиенты:**

1 кг баклажанов, 800 г томатного соуса, 50 мл растительного масла.

# 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.