

Инна Метельская-Шереметьева
Кулинарная КОНСЕРВАтория. Проверенные годами и
поколениями рецепты заготовок от классических до
экзотических

Кулинарное открытие (Эксмо) –



«Кулинарная КОНСЕРВАтория. Проверенные годами и поколениями рецепты заготовок от классических до экзотических»: Эксмо; Москва; 2019
ISBN 978-5-04-100798-0

Аннотация

Новая книга известного блогера и кулинара Инны Метельской-Шереметьевой – настоящий подарок для вас, если вы – рачительная хозяйка, любящая угощать свою семью и друзей всю зиму теми дарами, которыми щедро делится с нами лето! Яркие, вкусные, полные витаминов (да-да, автор настаивает, что в правильно приготовленных консервах содержится масса полезного для нашего здоровья!), простые в приготовлении, эти заготовки наверняка покорят ваше сердце, а некоторые рецепты определенно войдут в копилку любимых семейных, и когда-нибудь по ним будут готовить ваши дочери и внуки.

Инна Метельская-Шереметьева **Кулинарная КОНСЕРВАтория. Проверенные годами и** **поколениями рецепты заготовок от классических до** **экзотических**

Автор выражает сердечную признательность и от всей души благодарит: Сусанну Аникитину-Юнгблюд, Светлану Ащеулову, Анастасию Бавылкину, Надежду Кузнецову-Заворотнюк, Елену Деркачеву, Светлану Печенкину, Августа Ландмессера и Виталия Лифар.

Введение

Каждая приличная книга должна начинаться с введения. Зачем? Ну как же! А как иначе вы поймете, что не зря потратили свои деньги и приобрели то, что принесет пользу вам, вашим близким, вашим детям, а то и внукам с правнуками.

Я постараюсь написать эту книгу так, чтобы вам не было стыдно за потраченные в книжном магазине средства.

Агитировать кого-то запастись летом свежие овощи и фрукты, наверное, нынче не модно, да и не актуально. Это в период молодости наших мам и бабушек мы жили по принципу «как летом потопаешь, так зимой полопаешь». Сегодня же в супермаркетах круглый год есть свежие огурчики и помидоры, хрустящие яблоки и диковинные (в мороз-то) ежевика и малина.

И тем не менее даже жители тех стран, где лето круглый год, запасают дары природы впрок. Зачем? Ну, во-первых, это очень вкусно. А во-вторых, в нашем климате существует такое понятие как «сезонность» овощей и фруктов. То есть существует период, когда они наиболее вкусны, натуральны, богаты всевозможными витаминами и приносят нам не только вкусовое удовольствие, но и реальную пользу.

Сейчас я коротенько перечислю вам всю ту красоту, которая содержится в сезонных плодах и напроць отсутствует в урожае «дозревающем», парафиново-глянцевом, картинно красивом, но при этом картонно-безвкусном. А выводы вы сделаете сами. Надеюсь, убеждать вас в пользе витаминов мне не нужно? Сегодня все у нас чудесно образованы и медицински подкованы.

Готовы? Поехали!

Количество витаминов буду указывать в миллиграммах на 100 граммов продукта.

Баклажаны: витамин С – 15 мг

Брюква: витамин С – 30 мг

Горошек зеленый: каротин – 1 мг, витамин С – 25 мг
Кабачки: витамин С – 15 мг
Капуста белокочанная: витамины В1 – 0,06 мг, В2 – 0,05 мг, С – 30 мг
Капуста краснокочанная: витамин С – 50 мг
Капуста цветная: витамин С – 70 мг
Лук зеленый (перо): каротин – 6 мг, витамин С – 10 мг
Морковь: каротин – 9 мг, витамины В1 – 0,6 мг, В2 – 0,6 мг, С – 5 мг, РР – 0,4 мг
Перец сладкий (красного цвета): каротин – 10 мг, витамин С – 250 мг
Петрушка (зелень): каротин – 10 мг, витамин С – 150 мг
Помидоры красные: каротин – 2 мг, витамин С – 40 мг
Свекла красная: витамин С – 10 мг
Укроп (зелень): витамин С – 140 мг
Хрен (корень): витамин С – 200 мг
Шпинат: каротин 5 мг, витамин С – 50 мг
Абрикосы: каротин – 2 мг, витамин С – 7 мг
Виноград: витамин С – 3 мг
Вишня: каротин – 0,3 мг, витамин С – 15 мг
Груша: витамин С – 4 мг
Клубника: витамин С – 60 мг
Кизил: витамин С – 50 мг
Клюква: витамин С – 10 мг
Крыжовник: каротин – 0,4 мг, витамин С – 40 мг
Малина: каротин – 0,3 мг, витамин С – 30 мг
Орех грецкий зеленый: витамин С – 1200 мг
Персики: каротин – 8 мг, витамин С – 50 мг
Слива: каротин – 0,1 мг, витамин С – 5 мг
Смородина красная: витамин С – 30 мг
Смородина черная: витамин С – 300 мг
Яблоки летние: витамин С – 7 мг
Яблоки антоновка: витамин С – 30 мг

Все эти данные я взяла из «Таблиц химического состава и питательной ценности пищевых продуктов», Медгиз, М., 1954 г. Совершенно не случайно.

Меня действительно больше всего волновали (среди прочих) единицы каротина и витамина С, то есть те полезные «стройматериалы», без которых наш организм засбоит, а то и вовсе сдаст. И они, как это часто бывает, как раз и содержатся в овощах и фруктах больше, чем в любом ином пищевом продукте.

Вот их-то мы и должны бережно сохранить, законсервировав на зиму.

Современная медицина считает, что витамины (особенно витамин С) разрушаются при консервации. Неправда! Если вы не станете хранить очищенные и нарезанные овощи дольше 30 минут до термообработки, не будете пользоваться медной или поврежденной эмалированной посудой, не станете «томить» вашу консервацию часами, то от 60 до 95 % витаминов прямым ходом отправятся в банку, а потом к вам на стол, целенькими и невредимыми! Просто нужно все продумывать заранее, а работать споро, примерно так, как управлялись на кухнях наши бабушки!

Кстати, вы обратили внимание на то, какие фрукты и овощи содержат максимальное количество витамина С? Обязательно вводите их в свой рацион, не игнорируйте резкий привкус хрена или забористый дух укропа. Это, безусловно, не самые «деликатные» добавки, но зато какие полезные!

Теперь пару слов о том, как добиться того, чтобы ваши консервы радовали глаз, вкусовые рецепторы и чувство собственной значимости (хорошо знакомое каждой домовитой хозяйке) не только в процессе приготовления, когда мы выставаем баночки в ряд, фотографируем их с чувством глубокого удовлетворения и выкладываем картинки в

социальных сетях, но и зимой, когда мы эти баночки с полок достаем...

Конечно же, нужно просто соблюдать правила гигиены. И не какие-то там хирургически-стерильные, а обычные, которые под силу любой из нас.

Бабушка научила меня давным-давно, что тару для консервирования нужно мыть исключительно питьевой содой (при сильном загрязнении – пару раз) и обваривать кипятком. Сверхбдительная мама открыла для себя «баунти» – СВЧ-печь – и теперь, промыв банки с содой и ополоснув их кипятком, она еще и ставит их в микроволновку на пару минут. Я, признаюсь честно, обхожусь или одним, или другим способом: или сода с кипятком, или кипяток с СВЧ-печкой. Просто в моей семье мы консервируем много, часто, а времени на все не хватает... Но еще ни разу (тьфу-тьфу-тьфу) не было такого, чтобы банки взорвались или содержимое испортилось. Мне кажется более важным тщательно промыть все овощи и фрукты, и уж, конечно, я не использую никаких (точнее, НИКАКИХ) синтетических моющих средств вроде обезжиривателей или даже хозяйственного мыла.

Алгоритм моей работы на кухне при консервировании предельно прост.

Всю посуду (тару) вместе с крышками замачиваю в горячей воде в тазу или в чистой воде в ванне. Тридцати минут достаточно.

Каждую банку и крышку промываю с содой и ополаскиваю сначала водой, потом кипятком.

Банки ставлю горлышком вниз на чистую пеленку или полотенце.

Крышки (на всякий случай) еще дополнительно кипячу пару минут в ковшике.

Все! Можно работать. Только подготовьте для тары какое-то такое место на кухне, где бы она спокойно сохла и не мешала вам. Ну и вы в процессе подготовки фруктов-овощей не хватали бы ее, отодвигая, грязными руками.

Забыла упомянуть еще один момент... Если у вас банки стоят у кондиционера или просто на сквозняке, то перед наполнением их кипящим рассолом или вареньем обдайте банку снаружи кипятком. В противном случае она может лопнуть от перепада температур. Чего там греха таить, пару раз в моей жизни подобные казусы приключались. Ну и, с той же целью, никогда не держите банку просто руками, на весу. Поставьте ее в какую-нибудь миску, на тряпочку или на бумажную салфетку: даже если банка лопнет, вы не обожжетесь.

Теперь буквально пару слов о подготовке сырья к консервированию.

Как я уже говорила, все мы сейчас чрезвычайно занятые люди. Помимо дома и работы (что было в жизни и наших бабушек тоже), у нас появились, точнее, вычеркнулись из жизни долгие минуты и часы пребывания в общественном транспорте. Для жителей мегаполисов это проблема сверхактуальна. А еще в нашей жизни возникли интернет и интересное телевидение (что для середины прошлого века было совсем не характерно). Да и почитать нам хочется, и уроки с детьми сделать, и в развивающую студию ребенка отвести... Так как тут выкроить время еще и на консервирование?

Не волнуйтесь! Всё успеем. Секретов тут немного, но они есть.

Убегая на работу, просто замочите все продукты, которые собираетесь законсервировать, в большом объеме холодной воды. Мало того, что для многих из них такая «ванна» показана рецептурно (для тех же огурцов, например), так вы еще сократите время на их последующую мойку. Ну, и выглядеть зелень, или ягоды, или плоды, принявшие в течение 6–8 часов ледяную купель, будут аппетитнее. Этот способ не подходит только для перезрелых мягких ягод (клубники или малины), но, честно говоря, перезрелую клубнику я вообще стараюсь не покупать и не готовить...

После «принятия ванны» ваши овощи и фрукты будут готовы к вторичной и спорой мойке в тазу или ведре. Кстати, тогда же произойдет и их отбраковка и сортировка. Заранее я ничего не сортирую. Это лишняя процедура, которая просто отнимает время. Но сортировать плоды нужно! Ведь если вы не являетесь счастливым обладателем сада-огорода на шести сотках, то, скорее всего, покупаете летом все на рынках и в супермаркетах, если цена подходящая? А как выкладывает товар продавец? Правильно – красоту наверх, остальное

поглубже. Вот и может оказаться так, что, принеся домой пару ящиков клубники или абрикосов, вы обнаружите сверху «патронташ» из отборнейших плодов, а внутри – переспелые или, наоборот, совершенно зеленые «профнепригодные» образцы. Но не отчаивайтесь! На самом деле пригодно почти всё, просто для разных целей. Из перезрелых мы сделаем джем, из зеленых сварим компот, ну, а самые отборные пойдут для классического образцово-показательного варенья.

Теперь нам предстоит самый ответственный этап, к которому я стараюсь привлечь всю семью. Он называется «очистка и измельчение». Почему? Да потому, что, как я сказала выше, наши «кладовые витаминов» нужно обработать максимально быстро. Неуютно им при контакте со свежим воздухом без защитной одежды, да еще и нарезанными на кусочки (поверхность соприкосновения с кислородом и окисления увеличивается многократно)! Поэтому работаем быстро и не жадничаем! Обрезаем все малоценные листочки, плодоножки, чашелистики; удаляем косточки, зерна; вырезаем любые подозрительные, мятые или потемневшие места. Кстати, тем, кто ленится, кто считает, что с косточками вкуснее, могу сказать, что те же абрикосы или сливы без косточек существенно экономят нам тару, а значит, и место в кладовой. Нынче не царские времена, подвалов по 100 квадратных метров в современных домах не предусмотрено.

Как правильно и экономно очистить фрукты? Айву, яблоки и груши чистим, разрезаем на половинки или четвертинки и удаляем семенники. Если требуется более мелкая нарезка – режем на четвертинки. Все нарезанные плоды тут же опускаем в кастрюлю или эмалированное ведро с холодной водой. Сливы и вишню, а также (в некоторых случаях) абрикосы и персики можно на пару минут после удаления косточек опустить в кипящую воду в дуршлаге. Наша задача – добиться получения микросетки на коже, которая не даст коже грубо повредиться при последующей варке варенья или компота. Кстати, я частенько бланширую и яблоки, и груши, и, конечно, айву. Но цель в этом случае у меня иная – уменьшение объема плодовой массы: я могу использовать тазик меньшего литража, да и количество сахара рассчитать правильнее. Айва и яблоки бланшируются чуть дольше слив: от 2 до 10 минут.

Кстати, таким же нехитрым способом, как бланширование фруктов, служит обжарка овощей. Я давно взяла себе за правило обжаривать все ингредиенты для овощных рагу, икры и ассорти. Лишняя влага при этом удаляется, водянистый привкус исчезает, а овощи наполняются исключительно собственным соком и ароматным растительным маслом.

Те, кто привержен ЗОЖ или просто не имеет времени или желания обрабатывать овощи обжаркой, могут их запечь. Идеально запекаются из фруктов яблоки и айва, а из овощей – лук, баклажаны, сладкий перец. Время запекания составляет 10–15 минут. Баклажаны можно подержать в духовке и дольше, но, чтобы не сжечь плоды, я всегда выставляю таймер духовки именно на 15 минут.

Устали? Потерпите еще несколько минут, и мы с вами доберемся до самой сути, до тех вожделенных рецептов, которые самый обычный огурец превращают в хрустящее лакомство, а болотную беглянку – клюкву – делают королевой французских ягодных соусов. Сейчас мы с вами рассмотрим еще один момент консервирования, который был неременным условием в рецептурах бабушек и который терпеть не могут их внуки. Речь идет о стерилизации банок.

Это, соглашусь, какой-то странный процесс для современной женщины. Вроде ты уже все приготовил, вроде уже красота, а вот, поди ж ты, сиди и жди у моря погоды: выкладывай кастрюльку полотенцем, ставь туда банку с консервами и по полчаса карауль...

Секрет мне открыла еще в детстве моя еврейская соседка Анна Ароновна (ей и ее волшебным блюдам посвящена моя книга «Рецепты еврейской мамы»). Анна Ароновна при стерилизации добавляла в воду соль. Температура кипения воды повышалась, а время сокращалось! Запоминайте: если в 1 литр воды добавить 70 граммов поваренной соли, то кипеть наша вода будет уже не при 100, а при 101 °С; если добавить 250 граммов соли на литр, то вода будет кипеть при 105 °С, а если бухнуть полукилограммовую пачку соли на

литр воды, то уже при 110 °С!!! Это значит, что стерилизовать банку мы будем уже не 40 минут, а 10 (как в автоклаве). Ну и, кроме всего прочего, сможем спокойно консервировать тот же молодой горошек, который, как известно, требует именно автоклавной температуры в 110 градусов, иначе может взорваться сам и «обстрелять шрапнелью» все ваши банки на соседних полках.

Итак, запомнили? Наливаем в кастрюлю почти горячую воду (30–40 °С). Ставим в кастрюлю на полотенце банку (или банки) – уровень воды чуть ниже горлышка, – доводим воду до кипения, всыпаем соль и доводим до повторного кипения. Банки при этом у нас прикрыты крышками, но не укупорены. Стерилизуем в соленой воде 3-литровую банку максимум 10 минут с момента повторного закипания соленой воды и укупориваем. Все!

Ну, и последний – для введения – секрет совсем прост: любые домашние консервы требуют бережного остывания. А посему, даже если это не указано в рецептуре, при горячем консервировании все банки после укупоривания аккуратно переворачиваем горлышком вниз, накрываем теплой попонкой и оставляем спокойно остывать на 12–24 часа!

Ну, а теперь вперед! К вершинам кулинарной «консерватории»! Спасибо, что доверили мне свою зиму!

Любимые овощные заготовки

Дорогие друзья! Как вы уже догадались по введению, это не совсем та книга, к которым вы у меня привыкли. Это скорее рукопись, рабочая тетрадь, коих у наших мам и бабушек было превеликое множество. Но каждый год незаметно наступает лето, потом оно так же быстро проходит, и мы, презрев все живописные ахи и охи, начинаем обзванивать подруг в поисках самых проверенных и заветных рецептов. И читаем их на бегу, прикидывая, что созрело у нас на огороде, что нужно купить в супермаркете, а без чего мы будем вынуждены обойтись, ибо хлопотно или накладно. Обещаю, что когда-нибудь я обязательно напишу и книгу с красотами, изысками и «завитушками», которую вы будете читать вприкуску с теми вкусами, которые успеете заготовить на зиму по этим, проверенным десятилетиями, рецептам.

Особых инструкций здесь нет. В рецептах все понятно.

Единственное, что я не устану напоминать (и буду делать это не только во введении, а и в каждой главе):

- все тщательно моем;
- если нет особого указания, то все закрутки-закатки в конце готовки переворачиваем кверху дном и укутываем самым толстым одеялом до полного остывания;
- в рецептах могут случаться разночтения по уксусу. Эссенцию я не использую принципиально, а вот 6 %-й и 9 %-й уксус в рецептах может «гулять» (кстати, в рецептах времен СССР присутствовал исключительно 5 %-й уксус). В этой связи вливайте половину нормы, пробуйте (особенно в салатах) и добавляйте согласно рецепту. Но 9 %-й уксус у меня встречается редко (так что проблем не должно быть);
- во многих рецептах точное количество ингредиентов не указывается, потому что у вас может быть совершенно разное количество сырья, которое вы хотите законсервировать. Но из текста рецепта вам все будет понятно;
- я перечислила здесь те рецепты, которые в нашей семье проверены годами. Вполне вероятно, что вас интересует еще что-то, что я просто могла упустить из виду. Задавайте вопросы, пишите в редакцию, так как, повторяю, сюда я отобрала только то, что постоянно готовлю сама.

Внимание: Во всех последующих рецептах все стерилизованные или просто закатанные банки ставим вверх дном, крышкой вниз, укутываем одеялом и выдерживаем сутки до полного остывания!

Огурцы соленые деревенские

Ингредиенты:

- *«засолочный букет» из зелени*
- *огурцы*
- *вода*
- *соль*
- *сухая горчица*

Для этого зимнего рецепта нам понадобится большая кастрюля. На дно кладем засолочный букет из зелени и плотно укладываем подготовленные огурчики. Количество плодов должно не доходить до края посуды на 10 см.

В другой кастрюле делаем рассол. В обычную холодную воду добавляем поваренную, не очень мелкого помола и не йодированную, соль. Количество соли зависит от количества воды, а не от массы огурцов. На 1 литр воды нужно взять 1 ст. л. соли с небольшой горкой. Эту процедуру удобнее всего делать при помощи литровой тары: непосредственно в ней разводить соль и заливать. Никогда не ошибетесь с пропорцией.

Накрываем сверху тяжелой тарелкой и оставляем на 3 дня кваситься.

На четвертый день в чистые, стерилизованные банки укладываем квашенные огурцы уже без зелени. Удаляем зелень из рассола и кипятим его. В каждую банку с огурчиками насыпаем 1 ст. л. сухой горчицы без горки и заливаем кипящим рассолом. Накрываем обычными капроновыми крышками. Готово.

Горчица служит антисептиком, поэтому заготовка прекрасно хранится всю зиму.

Огурцы фирменные, «Метельские»

Мои фирменные огурцы делать просто и стерилизовать не надо. Они получаются не маринованные, а соленые, такие в магазине не купишь. Рецепт проверен даже не годами – десятилетиями.

Главное даже не сами огурцы, а «приклад». Обязательно чеснок, укроп зонтиками, лист или веточки черной смородины, листья вишни и листья дуба. Хорошо бы еще корень хрена или хоть листья. Красный перец можно, только осторожно!

Ингредиенты:

- *зонтики укропа*
- *листья или веточки черной смородины*
- *листья вишни*
- *листья дуба*
- *корень или лист хрена (по желанию)*
- *чеснок*
- *огурцы*
- *вода*
- *крупная каменная соль*
- *водка*
- *острый красный перец (по желанию)*

Всю зелень моем, чеснок чистим и крупно нарезаем. На дно банки укладываем пучок зелени, затем плотно набиваем банку огурчиками, засыпаем горсть чеснока и сверху опять слой зелени. Если банка большая, трехлитровая, то в середину банки кладем еще пучок зелени. Переборщить невозможно, зелени никогда не бывает много.

Когда банки наполнены, заливаем кипящим рассолом (на 1 литр воды 1 ст. л. с горкой крупной каменной соли).

Прикрываем банки крышками (именно прикрываем, а не закупориваем) и оставляем на 3–5 дней. Срок зависит от температуры, если очень жарко, то может и за пару дней пройти. Готово, когда сверху появляется пена, а рассол мутнеет и становится кисленьким.

Мы этот рассол сливаем в кастрюлю, доводим до кипения, быстренько заливаем обратно в банки и споро закручиваем их. А перед заливкой рассола в каждую банку наливаем столовую ложку водки (можно две). И никакого уксуса!

Банки я раньше закрывала пластмассовыми крышками, но они не совсем герметичны, поэтому в процессе хранения огурцы потихоньку «дозревали». Если закрывать закручивающимися, то огурчики до последнего своего часа остаются практически малосольными, хрустящими, ароматными.

А с острым перцем – отдельная песня. В некоторые баночки я его кладу от души, специально для любителей, которые мои огурчики называют термоядерными. Но это не для всех, и в остальные банки, особенно для детворы, его лучше вообще не класть, очень легко промахнуться.

Камышинские огурчики

Ингредиенты:

- *чеснок*
- *хрен*
- *сладкий перец*
- *горький перец*
- 2 лавровых листа*
- 2 смородиновых листа*
- *огурцы*
- *соль*
- *вода*

На дно банки кладем чеснок, хрен, сладкий и горький перец, лавровый и смородиновый лист.

Сверху плотно укладываем огурцы и заливаем холодным рассолом из расчета 1 ст. л. соли на 1 литр воды.

Огурцы солятся 4–5 суток, затем рассол выливаем из банки, огурцы промываем 2–3 раза водой из колодца (можно очень холодной водой из-под крана), но так, чтобы приправа не выпала. Промытые огурцы заливаем доверху холодным рассолом, закатываем. СТЕРИЛИЗОВАТЬ НЕ НАДО!

Хранить в любом месте.

Огурцы с красной смородиной

Ингредиенты (на банку объемом 1 л):

- 600 г огурцов*
- 2–3 листа смородины*
- 3–4 листа вишни*
- 1 лист хрена*
- 1 зонтик укропа*
- 3–4 зубчика чеснока*
- *около 150 г ягод или сока красной смородины*

Для заливки (на 1 л воды):

- 1,5 ст. л. соли для мелких огурцов или 2 ст. л. для крупных*

1 ч. л. сахара

Огурцы замачиваем в воде на 6 часов, чтобы восстановить их свежесть. Если мы только что собрали урожай с собственной грядки на даче, эту операцию можно опустить.

В стерильные банки на дно кладем листья смородины, вишни, хрена, зонтики укропа, чеснок. Огурцы вставляем вертикально, пустоты заполняем красной смородиной.

В кастрюле готовим рассол: кладем в воду сахар и соль, доводим до кипения. Огурцы заливаем горячим рассолом и через 5 минут сливаем рассол снова в кастрюлю. Операцию повторяем еще 2 раза, каждый раз оставляя огурцы в рассоле на 5 минут. Перед каждой заливкой доводим рассол до кипения.

Заливаем рассол в последний раз, перелив через край. Закатываем банки стерильными металлическими, закручивающимися или стеклянными крышками.

Для самостерилизации ставим банки вверх дном и накрываем теплым одеялом. Оставляем на сутки до полного остывания.

Огурцы с красной смородиной (вариант моей подруги)

Мой рецепт с ее вкусовыми изменениями.

Ингредиенты (на 4 банки объемом 1 л):

1,6 кг огурцов (по 400 г на банку)

4 листа смородины

2 листа хрена

8 листьев вишни

4 зонтика укропа

4 зубчика чеснока

4 кусочка острого красного перца

20 горошин черного перца

2 стакана с горкой красной смородины (чуть больше, чем полстакана на банку)

• вода

1,5 ст. л. соли

2 ст. л. сахара

Банки простерилизовать, на дно положить зелень и специи, уложить огурчики, пересыпать красной смородиной.

Залить огурцы кипятком из чайника на 10–15 минут. Воду слить в кастрюльку, добавить еще 150 мл воды (огурцы усядут), соль и сахар. Довести до кипения, залить маринад в банки, закатать и перевернуть, оставив остывать.

Подруга не укутывала, чтобы огурцы не сморщились.

Огурцы в томате по-лигурийски

Для такой заготовки подойдут как маленькие огурцы, так и размером побольше. Нестандартные можно разрезать на кусочки. Вкус своеобразный, деликатесный, съедается все, включая заправку.

Ингредиенты:

• огурцы

• соль

• молотый черный перец

• лук (по желанию)

• чеснок (по желанию)

Для томатной заливки:

- *переспелые помидоры*
- *вода*

Для этой заготовки сначала требуется сделать сок из помидоров. Можно просто проварить переспелые томаты, добавив немного воды, и протереть через дуршлаг. Или прокрутить помидоры через мясорубку, добавить немного воды и довести до кипения. Так мы получим томатную заливку.

В большую кастрюлю складываем огурчики. Солим и перчим по вкусу, как на салат (на 3 кг огурцов примерно 2 ст. л. соли и 1 ст. л. молотого перца). Заливаем подготовленным соком. Жидкости нужно на треть больше, чем огурцов, то есть на 3 кг огурцов примерно 4 литра. Добавляем нарезанный кольцами лук и чеснок по вкусу, но можно и не добавлять.

Ставим все на огонь и варим 10–20 минут. Кипящим раскладываем по литровым баночкам (самый удобный объем) и закрываем металлическими крышками. Переворачиваем вверх дном.

Французские огурцы для всего

Французские хозяйки тем и отличаются от нас, что у них любое блюдо, соус и т. п. готовится за секунды. Но это видимость. Они просто используют множество вспомогательных «запчастей», которые уже или готовы, или как минимум нарезаны.

Этот рецепт я подсмотрела у моей подруги Бенедикт, у нее же попробовала, но сама пока не готовила, ибо просто не успела. Хотя многократно об этом жалела. Моя подруга суперэкономна, а потому на рынке она часто покупает за копейчку некондиционный, переросший товар, но всегда знает, что с ним делать.

Вот и в этом случае нам потребуются большущие огурцы, которые мы или выкидываем, или вообще не покупаем. А зря...

Ингредиенты:

2 кг больших огурцов

300 г (8 шт.) мелких луковиц

8 крупных зубчиков чеснока

7 ст. л. сахара

2 ст. л. с горкой крупной соли без йода и прочих добавок

80 мл столового уксуса

100 мл растительного масла

Огурцы чистим овощечисткой, разрезаем вдоль пополам и ложечкой выгребаем грубые семена. Далее нарезаем их кубиками, как на оливье.

Лук режем четвертинками колец (у Бенедикт в доме всегда есть несортной мелкий лук, типа нашего лука-севка, она его просто режет на 4 части, но в рецепте указан обычный мелкий).

Чеснок пропускаем через пресс или мелко режем.

Все ингредиенты смешиваем в одной кастрюле и отправляем ее на ночь в холодильник. Утром кусочки огурцов будут плавать в рассоле.

Кастрюлю ставим на огонь и доводим до кипения. Прямо из кастрюли раскладываем смесь по мелким баночкам.

Эти огурцы используются в соусах, салатах, супах для пикантности, и удобнее использовать одну маленькую баночку, чем потом думать, как сохранить большую. У Бенедикт это баночки из-под детского питания внучки.

Бенедикт ничего не стерилизовала (кроме посуды). Просто раскладывала по баночкам, закрывала крышкой, накрывала пледом и оставляла на сутки. Хранится в кладовке.

Огурчики с чесноком «Монастырские»

Ингредиенты:

4 кг огурцов

Для маринада:

200 г уксуса 9 %

200 г растительного масла

2 ст. л. с горкой мелко нарезанного чеснока

1–2 ст. л. черного молотого перца

200 г сахара

2 ст. л. соли

Все ингредиенты маринада перемешиваем до полного растворения сахара и соли.

Берем огурцы среднего размера, режем на 4 части (хоть вдоль, хоть поперек), кладем в миску.

Заливаем огурцы этим маринадом и оставляем на 1 час, каждые 15 минут перемешивая, чтобы огурцы пустили сок.

В сухие подготовленные полулитровые банки плотно укладываем огурцы и заливаем тем же маринадом, в котором они лежали (если его не хватит, можно долить холодной кипяченой водой).

Стерилизуем 15 минут.

Огурчики в водочном маринаде

По такому же рецепту я делала маленькие, как шампиньоны, патиссончики и кабачки, нарезанные кружочками. Получается приятно и хрустяще.

Ингредиенты (на банку объемом 3 л):

- листья хрена

- листья смородины

- листья грецкого ореха

- стебли укропа с зонтиками

- чеснок

- душистый перец горошком

- лавровый лист

- тмин

2 кг небольших крепеньких огурчиков

Для маринада:

2 ст. л. крупной соли

2 ст. л. сахара

100 мл уксуса 6 %

1,5 л воды

50 мл (1 стопка) водки

Листья хрена, смородины, грецкого ореха, чеснок, стебли укропа с зонтиками, горошины душистого перца, лаврушку и тмин кладем на дно банки. Зелени может быть много. Все по вкусу.

Огурчики моем, кладем в таз с холодной водой часа на 3. Хвостики не отрезаем.

В кастрюле соединяем все ингредиенты маринада, кроме водки. Как закипит, погружаем огурчики на пару секунд партиями, достаем и плотно укладываем в банки. Заливаем кипящим маринадом, прикрываем крышкой, оставляем на 5 минут.

Жидкость сливаем в кастрюльку, даем закипеть, вливаем в банку повторно, прикрываем и оставляем на 5 минут. Сливаем в последний раз, доводим до кипения, заливаем в банки, добавляем водку и закатываем.

Огурчики «Заводские болгарские»

Рецепт этих огурцов я отыскала в какой-то местной газете еще во времена СССР, в Запорожье. В первый раз попробовала сделать только две баночки. Потом об этом сильно пожалела, так вкусно получилось. Все домашние одобрили.

Ингредиенты (на банку объемом 1 л):

- *огурцы (лучше корнишоны)*

1 маленькая луковица

1 зубчик чеснока

5 горошин душистого перца

5 лавровых листиков

Для рассола:

500 мл воды

4 ст. л. уксуса 9 %

4 ч. л. сахара

2 ч. л. соли

Небольшие огурцы (идеально корнишоны) уложить в банку вместе с указанными в списке дополнительными ингредиентами.

Довести до кипения все ингредиенты рассола. Залить огурчики кипящим рассолом и стерилизовать 10 минут. Закатать.

Чтобы огурцы не потеряли хрустящие свойства, банки после стерилизации нужно быстро охладить. Например, в тазике с холодной водой. Но сразу ледяную воду не наливайте, чтобы раскаленные банки не треснули. И не используйте большие банки. В маленьких баночках эти огурцы получаются в два раза вкуснее.

Маринованные огурцы с перцем

Рецептом поделилась моя школьная учительница. Старый украинский рецепт. Очень вкусная штучка!

Ингредиенты:

1 кг огурцов

0,5 стакана сахара

0,5 стакана подсолнечного масла

0,5 стакана уксуса 9 %

2 ст. л. соли

1 ч. л. молотого черного перца

1 ч. л. давленого чеснока

Огурцы нарезать толстенькими кружочками. В тазик сложить огурцы и добавить к ним сахар, подсолнечное масло, уксус, соль, молотый черный перец и чеснок. Оставить огурцы в

рассоле на 3 часа.

Затем плотно уложить огурчики в банки, залить рассолом, в котором они лежали, и стерилизовать 10 минут. Закатать – и под одеяло до остывания.

Маринованные огурчики «Без хлопот»

Очень быстро делается: разложили, залили, закрыли. Мы любим готовить в литровых банках – открыл и сразу же съел. Поэтому количество ингредиентов приводится в двух вариантах.

Ингредиенты (на банку объемом 3 л):

- *огурцы*
- 3 ст. л. с небольшой горкой сахара*
- 2 ст. л. соли*
- 1 стопка (50 мл) столового уксуса*

Ингредиенты (на банку объемом 1 л):

- *огурцы*
- 1 ст. л. с небольшой горкой сахара*
- 2 неполная ст. л. соли*
- 2 ст. л. столового уксуса*

Дополнительные ингредиенты (по вкусу):

- *черный перец горошком*
- *гвоздика*
- *лавровый лист*
- *чеснок*
- *укроп*
- *листья смородины*

Раскладываем в чистые банки специи (можете добавить любимые на свой вкус), укладываем огурчики.

Доводим до кипения воду и кипящей водой заливаем наши разложенные огурчики. Накрываем железными крышками и оставляем на 20 минут.

Тем временем снова ставим кипятиться воду. Через 20 минут сливаем воду из банок.

Прямо в банки на огурцы кладем сахар и соль, заливаем кипящей водой и сверху, уже почти в полную банку, добавляем уксус. Желательно, чтобы вода чуть перелилась через горлышко. Все.

Осталось только закрутить теми крышками, которыми накрывали огурцы (их можно чуть прокипятить, но у меня получалось и без стерилизации крышек).

Накрываем теплым и ждем, пока баночки остынут. Можно ставить в погребок и зимой наслаждаться хрустящими огурчиками. Рецепт никогда не подводил.

Огурцы по-чешски со сладким перцем

Маринованные огурцы со сладким перцем на зиму – отличная овощная закуска. При желании маринованные овощи можно нарезать, заправить растительным маслом – получится вкусный зимний овощной салат.

Ингредиенты (на 4 банки):

- 2 кг маленьких огурцов*
- 800 г сладкого перца*

*4 листа хрена
8 листьев черной смородины
8 листьев вишни
8 зонтиков укропа
2 л воды
2 головки чеснока
2 ст. л. соли
0,6 стакана сахара
2 ч. л. лимонной кислоты*

Свежие огурцы замочите в холодной воде на 3 часа. Затем хорошо их промойте и срежьте кончики с двух сторон.

Перец помойте, удалите семена вместе с плодоножкой, разрежьте вдоль на четыре части.

Вымойте и высушите банки. В каждую банку положите лист хрена, по 2 листа смородины, вишни, 2 зонтика укропа и несколько кусочков сладкого перца.

Далее заполняйте банки огурцами. Так как они маленького размера, то укладывайте их лежа. Выкладывайте слой огурцов, сверху – слой сладкого перца, до тех пор, пока не заполните банку доверху.

Заполненные банки с овощами залейте заранее подготовленным кипятком и дайте постоять 20 минут.

Очистите чеснок и нарежьте тонкими пластинками.

Воду с огурцов слейте в кастрюлю и добавьте в банки подготовленный чеснок.

Слитую с овощей воду доведите до кипения, добавьте соль, сахар и дайте минуты 2 интенсивно покипеть. Снимите с маринада пену, выключите огонь, добавьте лимонную кислоту и перемешайте.

Залейте овощи в банках маринадом, накройте крышками и закатайте.

Укутайте одеялом на 24 часа.

Храните маринованные огурцы с перцем в обычной кладовой.

Огурчики или кабачки хрустящие

По этому рецепту одинаково хорошо получаются и огурцы и кабачки. Это украинский рецепт.

Ингредиенты:

*1 кг огурцов или кабачков
10 зубчиков чеснока
1 стручок острого перца
30 г (маленький пучок) укропа
5 горошин душистого перца*

Для заливки (на 1 л воды):

*80–90 г соли
0,3 стакана уксуса 9 %*

Огурцы или кабачки моем и нарезаем кружочками. Чеснок чистим и режем пластинками, острый перец режем кружочками.

На дно банок кладем укроп, острый перец и чеснок, плотно заполняем банки кружочками овощей.

Готовим заливку: в кипящей воде растворяем соль, добавляем уксус. Заливку разливаем по банкам с огурцами/кабачками.

Стерилизуем в кипящей воде: полулитровые банки 7–9 минут, литровые – 12 минут,

трехлитровые – 15 минут.

Остужаем под одеялом.

Остывшие банки храним без холодильника.

Салат на зиму «Луховицкий»

Этот салат хорошо хранится, имеет приятный, нежный вкус.

Ингредиенты:

5 кг свежих огурцов

300 г зелени укропа

200 г зелени сельдерея, петрушки или кинзы (или всего понемногу)

1 кг репчатого лука

500 мл растительного масла

0,5–1 стакан уксуса 9 %

2 ст. л. соли

5 ст. л. сахара

• черный перец горошком

• лавровый лист

Огурцы замачиваем, моем со щеткой. Сначала разрезаем вдоль, а затем половинки нарезаем поперек на ломтики. Зелень ошпариваем кипятком и измельчаем. Лук нарезаем тонкими кольцами.

Все овощи перемешиваем и оставляем на полчаса. Затем в большую посуду (кастрюлю, таз) вливаем масло, уксус, добавляем соль, сахар, перец и лаврушку, кладем смесь овощей и зелени. Перемешиваем и ставим на огонь.

Постоянно помешивая, доводим до кипения. Как только огурцы начнут изменять свой цвет, снимаем с огня и в горячем виде быстро расфасовываем салат (вместе с соком) в сухие стерильные полулитровые баночки, заполняя их доверху так, чтобы сок покрывал овощи. Закатываем прокипяченными металлическими крышками.

Не стерилизуем! Переворачиваем вверх дном, накрываем чем-то теплым, так и оставляем остывать.

Салат «Нежинский»

Вкусный салатик, ароматный, приятно открывать баночки зимой – летом пахнет.

Ингредиенты:

3 кг огурцов

700 г репчатого лука

100 г молодого укропа

3 ч. л. сахара

2 ст. л. соли

200 мл уксуса 9 %

1 стакан растительного масла

Огурцы и лук нарезать кружочками, укроп нарубить. Все продукты перемешать и оставить на 30 минут, чтобы выделился сок.

Салат плотно уложить в банки (по 500 мл, 1 л максимум) и поставить стерилизоваться на 15 минут. У меня получилось 6 банок по 700 мл.

Салат «Нежинский» (вариант моей подруги)

Подруга запоминала рецепт по телефону, поэтому у нее получился свой вариант. Мне

нравятся оба. Зимой просто радуют.

Ингредиенты:

2 кг огурчиков

250–300 г репчатого лука

• *укроп по вкусу*

2 ст. л. соли

2 ст. л. сахара

9 ст. л. столового уксуса

10 ст. л. подсолнечного масла

Огурчики нарезать половинками кружочков, лук тоже, укроп нарубить.

Все сложить в кастрюлю, добавить соль, сахар, уксус, масло. Дать выстояться 30 минут.

Разложить по банкам до плечиков (получается примерно 4 банки по 600 мл), прикрыть крышками и стерилизовать, пока огурчики не поменяют цвет на оливковый (минут 10–15). И закатать.

Помидоры наши с мамой фирменные

Вы никогда ничего не перепутаете и никогда ничего не забудете! И всегда все будет получаться, потому что иначе и быть не может.

Ингредиенты:

• *помидоры*

• *сладкий перец*

• *острый перец*

• *чеснок*

• *душистый перец*

• *черный перец горошком*

• *лавровый лист*

• *листья смородины*

• *листья хрена*

• *укроп*

• *сельдерей*

Для заливки (на 1 банку объемом 3 л):

• *вода*

5 ч. л. без горки соли

5 ч. л. без горки сахара

5 ч. л. столового уксуса

Покупаем помидоры – сколько хватает денег. Помидоры берем круглые, маленькие, но не «сливки». Покупаем сладкий перец – треть веса от помидоров. Покупаем острый перец по числу трехлитровых банок. Если останется, не пропадет. Еще нам понадобится чеснок (по 5 зубчиков на банку), душистый перец и перец горошком (по 5 зерен того и другого на банку), лаврушка (по 1 листочку на банку), укроп, смородиновый лист, листья хрена, сельдерей. Вся зелень, кроме укропа, по желанию.

Помидоры моем. Перец моем и удаляем семена. Можно перец оставить целым, но я режу на четвертинки.

Закладываем в банки помидоры, перец сладкий и острый, чеснок, лавровый лист и всю остальную красоту. Порядок неважен, просто стараемся, чтобы получилось красиво.

Заливаем банки по горлышко кипятком, выдерживаем 10 минут, сливаем воду в

кастрюлю. Снова доводим воду до кипения и заливаем помидоры. Держим еще 5 минут, сливаем воду в кастрюлю, доливаем в нее еще немножко воды (часть мы пролили, часть «украли» помидоры).

Теперь внимание: в каждую банку сыплем соль и сахар, наливаем уксус. Заливаем поочередно каждую банку нашим многострадальным кипятком, закатываем и относим в тихое место, где укутываем банки, поставленные на попу, одеялом. Так поступаем с каждой банкой и не тревожим их сутки.

Помидоры от Бенедикт

Мне было интересно всегда, делают ли и едят ли французы наши традиционные заготовки? Делают, но мало, особенно в городах. Бенедикт готовит летом, в основном баночки с помидорами, которые потом относит в подарок соседям на Рождество или передает внукам. Помидоры мне понравились. И хотя я сама их так и не удосужилась сделать, рецепт записала.

Ингредиенты:

2 кг помидоров, средних и сладких

• *несколько красивых веточек петрушки*

300 г сладкого перца

200 г яблок

1 ст. л. соли

5 ст. л. сахара

50 мл белого винного уксуса

• *около 3 л воды*

Помидоры помыть, петрушку и сладкий перец также тщательно промыть под струей воды и дать ей стечь. Яблоки помыть, разрезать на четыре части и удалить сердцевину с семечками.

В предварительно стерилизованные банки положить помидоры и яблоки. Сбоку в каждую банку для аромата красиво уложить длинную веточку петрушки и ломтики сладкого перца.

Залить каждую банку кипятком и через 10 минут слить его в кастрюлю. Повторить процедуру 2 раза для надежности.

Перелить воду из банок обратно в кастрюлю, добавить соль и сахар, довести до кипения. Этот раствор залить в банки. Влить прямо в банки уксус и закрутить крышками.

Банки аккуратно завернуть во что-нибудь теплое, перевернуть и оставить их остывать на ночь.

Соленые помидоры «Бабушкины пустые»

Это действительно самый простой, «пустой», но удивительно вкусный рецепт. Наверное, потому, что в нем помидорам никто и ничто не мешает... Зимой эти помидоры гости съедают первыми. Они как из бочки!

Ингредиенты (на банку объемом 3 л):

• *крепенькие круглые помидоры, сколько войдет*

Для рассола:

1 ст. л. с горкой каменной соли

6 ст. л. без горки сахара

1 ч. л. с горкой лимонной кислоты

Выложить в банку помидоры, сколько войдет. Не добавлять ничего: ни специй, ни зелени. Один раз залить кипятком на 5 минут. Слить в кастрюлю.

Приготовить рассол: в слитую в кастрюлю воду добавить каменную соль, сахар (его отмеряем, аккуратно выравнивая в ложке ножом) и лимонную кислоту. Добавить 2 ст. л. воды, довести до кипения и подержать на огне 3 минуты.

Второй раз залить помидоры кипящим рассолом. Закатать.

Маринованные помидоры сладко-острые

Ингредиенты:

- душистый перец горошком
- бутончики гвоздики
- 2–3 зубчика чеснока
- 1 сладкий перец
- 1 красный острый перец
- 2 кг свежих помидоров, спелых и упругих
- сахар
- соль
- уксус 9 %

Для маринада (на 1 л воды):

- 4 ст. л. сахара
- 2 ст. л. соли
- 2 ст. л. столового уксуса

В чистые банки уложить по 3–5 горошин душистого перца, 3–5 гвоздичек, по 1 зубчику чеснока, нарезанного ломтиками, 1/4 сладкого перца, нарезанного кусочками, и по небольшому кусочку острого перца.

Помидоры вымыть и обсушить. Уложить в банки. Залить кипятком и дать постоять 20–30 минут. Воду слить в кастрюлю.

Добавить в воду соль и сахар. Довести до кипения и залить в банки.

Влить в каждую литровую банку по 1 ст. л. уксуса. Закатать банки и перевернуть. Дать остыть укутанными.

Самые вкусные помидоры-«сливки»

Мы закрывали раньше около 30 таких литровых банок – улетали за зиму все. Вкусно до невозможности. Никаких пряностей, укропов и чесноков не класть!!!

Ингредиенты (на 2 л воды):

- 1 сладкий перец
- сливовидные помидоры

Для рассола:

- 150 г сахара
- 2 ст. л. соли
- 2 ст. л. яблочного уксуса 5 %

На дно стерильной банки кладем сладкий перец, разрезанный на 4–6 частей и освобожденный от семечек.

Ставим на плиту кастрюлю примерно с 2 литрами воды. Как закипит, опускаем в нее помидоры (я всегда для этого рецепта беру сливовидные помидоры) на пару секунд, вытаскиваем и плотно укладываем в банку.

Заполненную банку заливаем доверху той водой, в которой мы бланшировали помидоры. Прикрываем крышкой.

Через 20 минут воду выливаем в кастрюльку, добавляем к ней сахар, соль и яблочный уксус. Как вскипит, вливаем в банку и закатываем.

Помидоры с вкусным рассолом «Соседкины»

Сама ни разу не делала, руки не доходили, но два года подряд с удовольствием угощалась.

Цитирую автора.

Ингредиенты (на 5 банок объемом 3 л):

- помидоры
- 4 сладких перца
- 4 моркови
- 4 головки чеснока
- 2 стручка острого перца
- 6 л воды
- 200 г соли
- 300 г сахара
- лавровый лист
- душистый перец
- 500 мл уксуса 6 %

У помидоров надрезать крестом верхушки, уложить в банки, залить кипятком, укутать на 30 минут, затем воду слить.

В это время пропустить через мясорубку сладкий перец, морковь, чеснок и острый перец.

Налить в кастрюлю 6 литров воды, довести до кипения, положить пропущенные через мясорубку овощи, добавить соль, сахар, лавровый лист и душистый перец по вкусу.

Перед тем как влить рассол, в каждую банку добавить по 100 мл уксуса.

Закатать банки и укутать.

Помидоры, консервированные половинками

Ингредиенты:

- помидоры
- зелень укропа
- перец горошком
- лавровый лист
- репчатый лук
- чеснок
- растительное масло

Для рассола:

- 3 л воды
- 3 ст. л. соли
- 7 ст. л. сахара
- 1 ст. л. уксуса 9 %

Для начала выбираем тугие красные помидоры. Разрезаем их пополам.

На дно каждой банки (я использовала литровые), укладываем измельченный укроп, 4–5 горошин черного перца, лавровый лист, 1 небольшую луковицу, нарезанную колечками, 2 измельченных зубчика чеснока и вливаем 1 ст. л. растительного масла.

Готовим рассол из указанных в списке ингредиентов. Остужаем до теплого состояния.

Теперь укладываем в банки половинки помидоров срезом вниз. Как только баночка заполнится, заливаем помидоры теплым рассолом.

Затем ставим наши баночки на подставку в кастрюлю с водой и стерилизуем 10 минут с момента закипания.

Затем плотно закупориваем крышками и, перевернув вверх дном, укутываем до утра.

Помидоры «Страна Советов»

Ингредиенты:

- помидоры
- чеснок
- сельдерей или петрушка
- сладкий перец

Для маринада (на 2 л воды):

2 ст. л. соли

8 ст. л. сахара

100 мл уксуса 9 %

Берете помидоры, вырезаете место плодоножки и кладете туда половинку зубчика чеснока (можно и целый положить).

На дно трехлитровой стерилизованной банки кладете сельдерей или петрушку, затем слой помидоров, затем нарезанный на части перец, слой помидоров, слой перца... Сверху – оставшаяся зелень.

Делаете маринад из воды с солью и сахаром.

Заливаете горячим маринадом помидорчики, ждете 10–15 минут.

Слиivate маринад, доводите его до кипения, добавляете к маринаду уксус, заливаете помидорчики и закатываете.

Приятного аппетита!

«Заначка»

Это не рецепт, а скорее совет. Когда в «Магнитах» и «Пятерочках» пойдут овощные распродажи, купите помидоры, сладкий перец, много укропа, петрушки и сельдерея.

Ингредиенты:

- помидоры
- сладкий перец
- укроп
- петрушка
- сельдерей

Помидоры и перец моем, перец чистим, все режем дольками, как на салат. Зелень мелко крошим.

На пищевую пленку выкладываем овощи и зелень, заворачиваем брусочками и

замораживаем.

Зимой это все пойдет и в супы, и в борщи, и в подливки, и в мясо с птицей. Только не кладите зеленый лук. Он дает ужасный привкус. А вот помидоры, даже с распродажи, после такой «консервации» вкус улучшают многократно!

Помидоры по-корейски

Быстро, вкусно, малосол!

Ингредиенты:

- 2 кг помидоров*
- 4 сладких перца*
- 2 головки чеснока*
- 2 стручка острого перца (по желанию)*
- *зелень по вкусу*

Для заправки:

- 100 мл столового уксуса*
- 100 г растительного масла*
- 100 г сахара*
- 2 ст. л. соли*

Помидоры разрезать пополам. Перец и чеснок (я еще добавляла острый перец) перекрутить на мясорубке. Перемешать. Зелень нарезать.

Укладывать слоями в трехлитровую банку помидоры, затем смесь из овощей, зелень.

Банку закрыть крышкой и поставить в холодильник в перевернутом виде. Это для того, чтобы через 8 часов уже было готово к употреблению. Вечером сделала, утром уже готово! А после можно держать банку в обычном положении. На следующий день и потом эти помидоры еще вкуснее!

Помидоры десертные чесночные

Маринад сладкий и очень вкусный, весь выпивается.

Ингредиенты (на банку объемом 3 л):

- 1 лавровый лист*
- 10 горошин черного перца*
- 3 горошины душистого перца*
- 1 веточка листового сельдерея*
- *зонтики и стебли укропа*
- 3 головки чеснока*
- *помидоры*
- 0,5 острого красного перца*

Для маринада:

- 2 ст. л. без горки (60 г) соли*
- 6 ст. л. (150 г) сахара*
- 50 мл столового уксуса*

В трехлитровую банку на дно положить лавровый лист, черный и душистый перец горошком, ветку листового, зонтики и стебли зрелого укропа и... 3 (три!!!) головки чеснока, разобранного на зубчики.

Сверху выложить помидоры, половинку красного острого перца без семян и еще один зонтик укропа.

Один раз содержимое банки залить кипятком на 10–15 минут, слить в кастрюлю, добавить специи и прокипятить маринад. Добавить в него уксус, залить содержимое банок кипящим маринадом, закатать и перевернуть банки до остывания. Потом скажете спасибо!

Помидоры в яблочном соке

Для консервации лучше брать сливовидные помидоры – они не расползаются и сильно не лопаются. Если таковых нет, то берем небольшие круглые помидоры, прокалываем их у плодоножки. Яблочный сок можно брать покупной, который продается в трехлитровых банках, но лучше, конечно, домашний, приготовленный в соковарке. Очень хорошо использовать сок из летней антоновки – в ней много пектина, и помидорки получаются как бы в желе.

Ингредиенты:

- помидоры

Для заливки:

3 л яблочного сока

2 ст. л. соли

4 ст. л. сахара

Моем помидоры, прокалываем, раскладываем по банкам достаточно плотно.

Заливаем помидоры кипящей водой и даем постоять 5–10 минут, затем сливаем воду обратно в кастрюлю, вновь доводим до кипения и еще раз заливаем помидоры, даем постоять 5–10 минут. Эта вода нам больше не понадобится.

Доводим до кипения яблочный сок, добавляем соль и сахар, кипящим соком заливаем помидоры. Сразу закатываем.

Банки переворачиваем, укутываем и оставляем до полного остывания. Стерилизовать не надо.

Помидоры, консервированные с виноградом

Моя память о Крыме. Незабываемый вкус...

Эти помидоры самые любимые у моего отчима.

Ингредиенты (на 1 банку объемом 3 л):

- темный виноград

- помидоры

3 зубчика чеснока

10 горошин черного перца

5 бутончиков гвоздики

Для рассола (на 1 л воды):

1 ст. л. с горкой соли

3 ст. л. сахара

1 неполная стопка (около 30 мл) столового уксуса

На дно стерилизованной банки кладем темный виноград (от четверти до трети объема банки), затем помидоры, чеснок, перец горошком и гвоздику, заливаем кипятком и даем

постоять 15 минут.

Воду сливаем и делаем на этой воде рассол согласно пропорциям, указанным в списке ингредиентов.

Кипящим рассолом заливаем наши помидорки, в каждую банку добавляем одну неполную стопку столового уксуса и закатываем крышками. Переворачиваем до остывания.

Помидоры в яблочно-виноградном соке

В этом рецепте объединены вкусы двух предыдущих. Без уксуса! Без сахара! Приятный кисло-сладкий вкус и потрясающий аромат! Я люблю вариант с острым перчиком, травами и чесноком.

Сок можно брать чистый яблочный, а можно виноградно-яблочный или даже чистый виноградный. Прошлым летом я брала покупной виноградно-яблочный сок. Но вы смотрите сами. Вкусно в любом случае. Если у вас свои яблоки и виноград, то запросто можно использовать домашний сок. Сахар не нужен тоже, потому что сок, даже из очень кислых яблок, его уже содержит.

Ингредиенты:

- помидоры
- веточки укропа
- зелень сельдерея
- лист хрена
- лавровый лист
- чеснок

Для маринада:

1 л сока

1 ст. л. с горкой соли

Банки и крышки простерилизовать. Помидоры и зелень помыть.

На дно банки укладываем лавровый лист, веточки укропа, зелень сельдерея, лист хрена. В том, что касается пропорций, ориентируйтесь на свой вкус. Сверху не очень плотно укладываем помидорки.

Первый раз заливаем кипятком и оставляем на 15–20 минут.

Второй раз заливаем маринадом: сок с добавлением соли варим 3 минуты.

Перед заливкой бросаем на помидорки по несколько зубчиков чеснока, нарезанного пластинками.

Как видите, все просто и волшебное!

Не забываем перевернуть банки, укутать и оставить под одеялом на сутки.

Помидоры в желе

После них даже банку мыть не надо, съедается все!

Ингредиенты (на 3 банки объемом 1 л):

3 лавровых листа

15 веточек петрушки

9 зубчиков чеснока

2,5 кг крупных помидоров

12 горошин черного перца (по 4 на банку)

Для заливки (на 1 л воды):

1 ст. л. желатина

5 ст. л. сахара

1 ст. л. соли

3 ч. л. уксуса 9 %

Для заливки желатин замачиваем в половине стакана воды.

На дно каждой вымытой и стерилизованной банки кладем по 1 листочку лаврушки, 5 веточек петрушки, 3 зубчика чеснока.

Помидоры разрезаем на половинки и укладываем в банки разрезом вниз.

Желатин распускаем на водяной бане.

Готовим рассол с солью и сахаром. В кипящий рассол добавляем желатин и даем 30 секунд покипеть.

Заливаем наши помидоры, добавляем по ложечке уксуса в каждую банку и стерилизуем 15 минут.

Астраханские зеленые помидоры

Мечта беременных женщин всех времен и народов. Остальным тоже нравятся.

Ингредиенты:

- *зеленые помидоры*

- *чеснок*

Для рассола (на 1 л воды):

4 ст. л. сахара

1 ст. л. соли

3 ст. л. уксуса 9 %

2 ст. л. водки или 1 ст. л. спирта

Зеленые помидоры надрезаем крестиком у плодоножки, в разрез вставляем зубчик чеснока, помещаем в трехлитровые банки (я вырезаю плодоножки и вставляю туда четверть или половинку зубчика, целый у меня почему-то не помещается).

Заливаем помидоры в банках кипятком, как прогреются – сливаем воду в кастрюлю, замеряя ее литраж.

Доводим воду с добавлением сахара и соли (сколько их понадобится – считайте, исходя из объема воды) до кипения.

Заливаем кипящим рассолом содержимое банок почти под крышку, чтобы еще поместились уксус и водка или спирт.

Закатываем, остужаем банки под одеялом вверх дном.

Зеленые соленые помидоры «Черемушкинский рынок»

Рецепт носит название рынка, где бабуля-продавщица со мной рецептом поделилась.

Ингредиенты:

- *зеленые помидоры, желательны крупные, мясистые*

- *веточки сельдерея*

- *чеснок*

- *красный острый перец*

Для рассола (на 1 л холодной воды из-под крана):

70 г крупной соли

Помидоры разрезаем вдоль пополам, но не до конца. Если чеснок крупный, то каждый зубчик режем на несколько пластинок. Перчик режем на колечки с семенами (я это делаю ножницами, очень удобно). Сельдерей оставляем веточками.

В каждый помидор вкладываем несколько пластинок чеснока, 2–3 колечка перца (зависит от того, насколько вы любите острое). Туда же закладываем веточку сельдерея, безжалостно сложенную несколько раз, и всю эту красоту закрепляем обычными катушечными нитками, обмотав помидор несколько раз в разном направлении (если делать все аккуратно, то можно обойтись и без ниток). Базарные эстеты закладывают красный перчик таким образом, что он выглядывает из помидора красным язычком (дразнится).

На дно кастрюли или банки (а может, и бочки) выкладываем слой из веточек сельдерея,

поверх слой помидоров, по бокам впикиваем еще перчика (для любителей острого), затем опять сельдерей и т. д. Верхний слой из сельдерея.

Разводим соль в воде и заливаем помидоры.

Ставим под гнет. На трехлитровую банку уходит примерно 1,5 литра рассола.

Когда помидоры «переиграют», перестанут пузыриться, рассол станет прозрачным – все, соленье готово. Если будете употреблять сразу, то больше ничего делать не надо. А если хотите сохранить, то сливаете рассол, кипятите и сразу же заливаете помидоры. Закрывать можно как пластмассовой крышкой, так и железной – закатать. Делать это надо сразу же, как зальете кипящим рассолом. Храниться может очень долго, до 2–3 лет.

Белые (зеленые) соленые помидоры по-кавказски

Для этого соленья нужно выбрать небольшие помидоры молочно-зеленого цвета, крепкий и сочный чеснок и отборные ветки сельдерея – он должен быть зеленый, свежий, на стебле.

Ингредиенты:

3 кг помидоров молочной спелости

1 кг веточек сельдерея

1 кг молодого чеснока

Для рассола (на 1 л воды):

2 ст. л. соли

Мытые помидоры прорежьте на две трети и в каждый помидор закладываете 1–2 зубчика заранее очищенного и промытого чеснока.

Затем в кастрюлю или эмалированное ведро (без сколов эмали!) на дно укладываете слой нарезанного сельдерея. Сверху сельдерея кладете слой помидоров с дольками чеснока внутри. Снова слой сельдерея и сверху – помидоров. И так до верха, заканчивая слоем сельдерея.

Заливаете холодным рассолом из чистой воды и соли в указанной в списке ингредиентов пропорции.

Через неделю помидоры подаются к столу с мясными горячими блюдами и охлажденной чашечкой.

Вяленые помидоры

Ингредиенты:

1 кг помидоров (сливовидных, мясистых)

- *сушеный базилик*
- *сушеное орегано*
- *чеснок (по желанию)*
- *растительное масло*

Режем помидоры на «пятаки», раскладываем на решетке и помещаем в духовку на самый малый огонь (нынешние плиты имеют фиксированное положение регулятора газа, вот на него и ставим), дверцу оставляем приоткрытой, как для гриля.

Через 4–5 часов снимаем завяленные помидоры, раскладываем в баночки, пересыпая пряными травами, под верх по желанию кладем зубчик чеснока.

Заливаем растительным маслом так, чтобы его слой был выше последней помидорины.

Закрываем крышкой, храним в темном месте. Масло от съеденных помидоров не выливаем, оно годится в салаты или для маринования мяса.

Марсельские вяленые помидоры

Французы тоже любят вяленые помидоры. Но относятся к процессу их приготовления более легкомысленно, чем итальянцы. Хотя мне их помидоры нравятся даже больше.

Поскольку тут пропорций никаких нет, сплошное творчество, ориентируетесь сами. Покупаем сливовидные помидоры. В марселе есть свои «сливки», они идеально круглые, но у нас подобных плотных помидоров я не видела.

Существует масса рецептов с этими помидорами. Мне нравится обычный бутерброд с таким помидором, присыпанный солью, толченым чесноком и укропчиком...

Ингредиенты:

- *плотные сливовидные помидоры*
- *сухие прованские травы*
- *молотая корица*
- *тертый мускатный орех*
- *молотый имбирь*
- *растительное масло*

Помидоры моем, сушим, разрезаем вдоль пополам и кладем на противень, на пергамент, срезами вверх. Срезы посыпаем любыми прованскими травами, корицей, мускатным орехом, молотым имбирем, но ни в коем случае не солью.

Ставим противень (противни) в духовку, прогретую до 160 °С. Печем помидоры до изменения их внешнего вида и цвета (цвет станет очень насыщенным, а кожица и они сами сморщатся). Если надоело запекать, если нет времени, выключите духовку и вернитесь к процессу позже. Я обычно процесс на 3–4 этапа делю, мне надоедает...

Теперь самое важное. Прогреваем почти до кипения растительное масло (я беру подсолнечное и дополняю его ложечкой кунжутного или орехового). Горячие вяленые помидоры плотно укладываем в стерилизованную банку и заливаем горячим маслом. Баночки лучше брать небольшие.

После того как банка закрыта, помидоры остывают под одеялом до комнатной температуры и хранятся в кладовке или в холодильнике. Ничего с ними не будет.

Острая закуска из помидоров и кабачка

Ингредиенты:

- 1 крупный кабачок*
- *растительное масло для жарки*
- *пшеничная мука*
- *майонез*
- 2–3 зубчика чеснока*
- 5 не очень крупных помидоров*
- *по 0,5 пучка укропа и петрушки*

Берем крупный кабачок и нарезаем кружочками толщиной 5 мм. Солим все кружочки и перемешиваем, оставляем в миске на 5 минут.

Разогреваем масло в сковороде и обжариваем каждый кружочек, предварительно обмакнув его с обеих сторон в муку.

Обжаренные кабачки выкладываем на блюдо и даем остыть.

Когда кабачки остынут, смазываем их смесью майонеза с пропущенным через пресс чесноком.

Разрезаем помидорки на кружочки и выкладываем сверху на каждый кабачок.

Сверху помидорки также слегка смазываем майонезом с чесноком.

Посыпаем все зеленью и отправляем в холодильник на 30 минут. Это если есть в тот же день. Если хотим оставить на зиму, то складываем в контейнер и замораживаем. Размораживать будем на нижней полке холодильника. Зимой – самое то. Вкус летних овощей ни с чем не перепутаешь.

Помидоры с баклажанами

Помидоры как помидоры – вкусные. А вот баклажаны в этом рецепте... – м-м-м... Ум

отъешь!

Зимой вы их нарежете кубиками, посыплете зеленым луком и укропом, можно свежим чесночком, и польете растительным маслом. Вот и «грибочковый» салатик получится.

Ингредиенты (на 1 банку объемом 3 л или 3 банки объемом 1 л):

1 кг баклажанов
1 кг помидоров
2 сладких перца
6 зубчиков чеснока или по вкусу
15 горошин черного перца
3 горошины душистого перца
3 лавровых листа
• *укроп по вкусу*
1 веточка сельдерея
• *чеснок по вкусу*

Для маринада:

1,3 л воды
1,5 ст. л. соли
4 ст. л. сахара
100 мл уксуса 9 %

Баклажаны помыть, очистить от кожицы (иначе будет горько и черно), нарезать «пенечками» по 6–7 см и залить кипятком. Накрыть крышкой и оставить минут на 30–40, пока банки подготовите и помидоры помоеете.

Уложить в банку помидоры вперемешку с баклажанами (баклажаны обязательно ОТЖАТЬ от воды) и кусочками сладкого перца.

Добавить специи и зелень. Залить кипятком на 20–30 минут. Воду слить (и вылить) и сделать маринад на свежей воде из указанных ингредиентов.

В банку положить нарезанный пластинками чеснок. Довести маринад до кипения, залить им содержимое банки и закатать. Перевернуть, укутать на сутки. Хранить в комнате в шкафу.

Баклажаны в томатах

Ингредиенты:

3 кг помидоров
2 стручка острого перца
2 ст. л. соли
2 кг баклажанов
200 г подсолнечного масла
200 г сахара
100–150 мл уксуса 9 %
2 головки чеснока

Помидоры и перец пропускаем через мясорубку, добавляем соль и тушим 15 минут.

Баклажаны нарезаем средними брусочками. Не дольками как в «огонек», не соломкой, а именно брусками. По желанию очистите баклажаны от кожицы, но в этом рецепте ее можно оставить.

Нарезанные баклажаны добавляем к помидорам с перцем вместе с подсолнечным маслом, сахаром и уксусом.

Тушим все 40 минут, в конце добавляем пропущенный через пресс чеснок.

Разливаем массу по стерилизованным банкам и закатываем.

Переверачиваем банки вверх дном и укутываем в теплое одеяло на 1–2 суток.

Баклажаны с помидорами и перцем

Эта заготовка выглядит очень красиво – синее, красное, желтое и зеленое. Зимой

открываете, добавляете немного хорошего подсолнечного (деревенского) масла, и с картошечкой... Милое дело!

Ингредиенты:

6 кг баклажанов

1,5 кг сладкого перца (я брала желтый для красоты)

2 кг твердых красных помидоров

• петрушка

• укроп

• чеснок

• лавровый лист

• душистый перец

Для маринада (на 3 банки объемом 1 л):

150 мл уксуса 9 %

60 г соли

60 г сахара

• вода

Баклажаны промыть и нарезать кружочками толщиной 3 см. Отварить в подсоленной воде до полуготовности.

Сладкий перец нарезать соломкой, помидоры разрезать на четвертинки.

Выкладывать в литровые банки послойно: баклажаны, перец, помидоры, зелень и специи (петрушка, укроп, чеснок, лавровый лист, душистый перец), и так до верха баночки. Постараться укладывать все плотнее.

Приготовить маринад: в полулитровую баночку влить уксус, добавить соль и сахар, долить доверху кипяченой водой. Размешать ложкой до растворения соли и сахара. Эту норму рассола распределить на три литровые баночки баклажанов. Сколько вам таких баночек с рассолом потребуется – посчитаете сами. Если рассола на три литровые банки не хватает, чтобы покрыть овощи полностью, то можно долить кипяченой водой.

Поставить банки стерилизоваться, с момента закипания – 10 минут.

Баклажаны в заливке

Быстро и вкусно. Раскладывать идеально в баночки по 700 мл.

Ингредиенты (на 5 л):

3 кг помидоров

10 штук сладкого перца

1 штука горького перца (небольшого)

2 головки чеснока

3 кг баклажанов

1 стакан растительного масла

1 неполный стакан сахара

2 ст. л. соли

1 ст. л. уксуса

Прокрутить на мясорубке помидоры, сладкий перец, острый перчик и чеснок.

Перелить в кастрюлю, добавить растительное масло, сахар, соль и уксус, проварить с момента закипания 3 минуты.

Добавить в заливку баклажаны, нарезанные кружками толщиной 1,5 см. Потушить 10 минут.

В горячем виде разложить в стерилизованные банки и закатать.

Баклажаны «Гарде»

Ингредиенты (на 5 банок объемом 1 л):

5 кг баклажанов

• соль

• растительное мало для обжаривания

12 средних луковиц

5 крупных головок чеснока

1 большой пучок петрушки

Для маринада:

2 стакана растительного масла

2 стакана воды

1 стакан уксуса 9 %

Баклажаны очистить, разрезать вдоль на 4 части, натереть солью, оставить на 40–50 минут, затем обжарить без муки на растительном масле, слегка, не до корочки.

Лук, чеснок и петрушку нарезать и перемешать.

Все ингредиенты маринада довести до кипения.

В банки уложить слоями зелень и баклажаны. Залить горячим маринадом и закрутить крышками.

Банки стерилизовать 30 минут.

Баклажаны с капустой

Ингредиенты:

2,5 кг баклажанов

2 кг белокочанной капусты

1 острый перец

100 г чеснока

3–4 средние моркови

0,5 стакана сахара

1 стакан растительного масла

2 ст. л. с горкой соли

1 стакан столового уксуса

Баклажаны нарезаем пластинами и бланшируем в подсоленной кипящей воде. Остужаем, нарезаем соломкой.

Капусту и острый перец нарезаем тонкой соломкой. Чеснок пропускаем через пресс. Морковь трем на терке.

Подготовленные овощи перемешиваем с остальными ингредиентами и оставляем на 6 часов.

Далее раскладываем по банкам и стерилизуем (банки объемом 700 мл стерилизуются 20 минут). Обязательно укутываем банки одеялом.

Баклажаны по-корейски

Ингредиенты:

2 кг баклажанов

0,5 кг красного сладкого перца

3 большие луковицы

3 моркови

1 головка чеснока

1 большой пучок петрушки

Для маринада:

1 стакан подсолнечного масла

4 ст. л. сахара

150 мл уксуса 9 %

2 ч. л. соли

1 ч. л. молотого черного перца

1 ст. л. кипяченой охлажденной воды

Баклажаны разрезать на 4 части вдоль, но не до конца.

Влить в кастрюлю 2,5 л воды, добавить 4 ст. л. соли и поставить на огонь. Когда вода

закипит, опустить туда баклажаны и варить 10–15 минут, пока они не станут мягкими (не переварить!!!). Затем достать из воды и остудить.

Нарезать баклажаны крупными кубиками, перец и лук – соломкой, морковь натереть на «корейской» терке, чеснок пропустить через пресс, петрушку промыть. Все сложить в одну посуду.

Ингредиенты маринада смешать и влить в посуду с овощами. Все хорошенько перемешать, утрамбовать руками.

Посуду накрыть крышкой и отправить на 6–7 дней в холодильник. По истечении этого времени баклажаны готовы к употреблению.

Можно готовые баклажаны законсервировать на зиму (что я и делаю). Для этого готовые баклажаны следует разложить в полулитровые стерилизованные банки и стерилизовать 40 минут с самого начала или 20 минут с момента закипания воды. Закатать крышками. Выход – 8–9 банок объемом 500 мл.

Баклажаны по-татарски

Вместо томатного сока можно использовать пропущенные через мясорубку помидоры.

Растительного масла я беру поменьше, 1,5 стакана, и добавляю пару-тройку ложек любого орехового или кунжутного масла.

Ингредиенты (на 6 л):

3 л томатного сока

1,5–2 стакана растительного масла

2 ст. л. соли

1 стакан сахара

1 стакан уксуса 9 %

4 головки чеснока

• острый перец по вкусу

12 сладких перцев

2 кг баклажанов

Томатный сок прокипятить с маслом, солью, сахаром и уксусом.

Чеснок и острый перец прокрутить через мясорубку, добавить в кипящий сок.

Когда смесь вновь закипит, добавить баклажаны, нарезанные половинами кружочков, и сладкий перец, нарезанный соломкой. Варить до готовности 30 минут с момента закипания.

Готовую смесь разложить в стерилизованные банки, стерилизовать и закатать.

Баклажаны по-аджарски

Ингредиенты (на 6 банок объемом 1 л):

3 кг помидоров

1 кг сладкого перца

2 головки чеснока

2 острых перца

100 мл уксуса 9 %

100 г соли

2 стакана сахара

1 стакан подсолнечного масла

3 кг баклажанов

Все овощи, кроме баклажанов, прокрутить через мясорубку. Перелить в большую кастрюлю.

Добавить уксус, соль, сахар, подсолнечное масло. Довести до кипения.

Баклажаны нарезать кружочками толщиной в палец и опустить в кипящую массу. Готовить 20 минут на умеренном огне.

Разложить большой ложкой в стерилизованные банки и закатать.

Баклажаны в аджике острые

Ингредиенты:

5 кг баклажанов
5 горстей каменной соли
• подсолнечное масло

Для рассола:

6 стаканов воды
1,5–2 стакана сахара
3 стакана столового уксуса

Для приправы:

8 головок чеснока
3 стручка острого перца
6–8 крупных сладких перцев

Баклажаны разрезать пополам вдоль, пересыпать солью и оставить на 3 часа для удаления горечи. Если баклажаны крупные, их можно разрезать еще на 2 части поперек.

Приготовить рассол. В большую кастрюлю налить воду, добавить сахар (я обычно беру 1,5 стакана сахара, поменьше) и уксус, поставить на огонь.

Когда рассол закипит, добавить промытые холодной водой баклажаны и варить 10–15 минут. Рассол вылить, он больше не нужен.

Все ингредиенты приправы пропустить через мясорубку.

В стерильные банки слоями укладывать приправу и баклажаны. Сверху в каждую банку налить 1 десертную ложку подсолнечного масла, закатать.

Стерилизовать 10 минут.

Баклажаны «Грибная ножка»

Если все сделать правильно, получатся аппетитные баклажаны, по вкусу напоминающие грибочки.

Ингредиенты:

2,5 кг баклажанов
• растительное масло для жарки
100 г репчатого лука
3 зубчика чеснока

Для маринада:

2 стакана воды
1 ст. л. соли
0,5 стакана столового уксуса
1 стакан растительного масла
3 лавровых листа
5 горошин душистого перца
5 горошин черного перца

Баклажаны очистить от кожицы, разрезать вдоль на 4–6 частей, обжарить на растительном масле.

Лук и чеснок мелко нарезать.

Складывать в кастрюлю слоями: жареные баклажаны, лук и чеснок, и так несколько слоев.

Приготовить маринад из указанных ингредиентов, проварив все 3 минуты.

Залить содержимое кастрюли маринадом и оставить на 4–6 часов, а лучше на ночь.

Аккуратно переложить смесь в стерилизованные банки и стерилизовать (банку 500 мл – 10 минут, 1 л – 20 минут).

Соте из баклажанов

Ингредиенты:

2 кг баклажанов
400 г репчатого лука
1 кг помидоров
4–6 морковок
4–6 сладких перцев
1 пучок петрушки
2 ст. л. соли
0,5 стакана сахара
1 стакан растительного масла
• черный перец горошком
1–2 лавровых листа
3–4 зубчика чеснока

Баклажаны нарезаем дольками или кубиками, лук мелко крошим, помидоры режем дольками, морковку – соломкой, сладкий перец – кольцами, петрушку мелко шинкуем.

Помидоры и перец засыпаем солью и сахаром в отдельной посуде и ждем, когда они дадут сок.

В кастрюлю наливаем растительное масло и закладываем (вместе с соком) слоями помидоры, лук, баклажаны, морковку, перец и петрушку. Добавляем по вкусу перец горошком и лавровый лист.

Тушим минут 40, изредка и аккуратно помешивая, тертый чеснок добавляем за 2–3 минуты до готовности.

Закатываем смесь в банки, остужаем под одеялом.

Фондю из баклажанов

Ингредиенты:

2 кг баклажанов
500 мл растительного масла
2 головки чеснока
1 пучок петрушки
• соль и молотый черный перец по вкусу

Моете баклажаны. Я всегда их чищу. Так, конечно, не очень красиво, но мне не нравится темная кожица. Вы можете не чистить, не принципиально. Нарезаете кружочками, солите и оставляете на 1 час. Промываете от соли и отжимаете излишки воды.

Наливаете масло в сковороду и обжариваете кружочки баклажанов с двух сторон до золотистой корочки. Есть вариант для диабетиков, фанатов ЗОЖ и прочих, лишенных простых человеческих радостей, – запекаете баклажаны в духовке. Кстати, так можно здорово сэкономить на времени. Или 6–8 штук на сковородку войдет, или сразу все в духовку запихать. Выгода очевидна.

Чеснок растираем с солью и мешаем с мелко нарубленной петрушкой.

Соединяем баклажаны и смесь из чеснока, соли и петрушки. Все хорошо перемешиваем.

Прогреваем банки в духовке, достаем и плотно укладываем в них баклажаны. Заливаем маслом и закрываем крышками.

Храним в холодильнике или погребе.

Баклажанная икра по-молдавски

Ингредиенты:

200 мл растительного масла
500 г репчатого лука
1 кг спелых помидоров
1 кг баклажанов

500 г сладкого перца

150 г яблок

• *соль и сахар по вкусу*

• *молотый черный перец по вкусу*

В широкой мелкой посуде (я делаю в казане, наша Клара делала на улице, на костре в тазике) разогреть масло. Когда появится дымок, положить мелко нарезанный лук, обжарить до золотистого цвета, затем добавить мелко нарезанные помидоры. Накрыть крышкой и потушить на слабом огне.

Затем одновременно добавить нарезанные мелкими кубиками баклажаны[1], мелко нарезанный сладкий перец и натертые на крупной терке яблоки. Все перемешать и тушить на слабом огне под крышкой, часто помешивая, до готовности баклажанов. Затем крышку сдвинуть, чтобы испарилась лишняя влага. В конце добавить соль, перец и сахар.

Икру кипящей разлить по банкам и стерилизовать 20 минут. Можно не стерилизовать, если икра получилась густая. Я не стерилизовала ни разу, и стоит отлично.

Проверенный рецепт кабачков

Лучше всего готовить этот вариант из молодых кабачков, сантиметров 15 длиной. Тогда их можно резать кружочками, и они смотрятся красивее. Но если у вас уже взрослые кабачки, то можно нарезать и брусочками.

1 кг кабачков

1 головка чеснока [2]

0,5 ст. л. соли

0,5 ст. л. сахара

60 мл уксуса 9 %

100 мл растительного масла

Кабачки вымыть, снять кожицу. Нарезать кружочками толщиной 5 мм или брусочками 2×1,5 см. Сложить в кастрюлю, в которой будете их потом тушить.

Чеснок пропустить через пресс и смешать с кабачками.

Смешать в другой емкости соль, сахар, уксус и масло до полного растворения сахара и соли.

Вылить заливку на кабачки, перемешать, закрыть пленкой и поставить в холодильник на 3 часа. (Иногда я ставлю на ночь, если уже не могу все доделывать.) Периодически помешивать.

Через 3 часа достать и поставить тушиться, желательно на самый маленький огонь, с момента закипания на 20 минут.

Разложить кабачки по стерилизованным банкам и равномерно залить получившимся соком. Если сока не будет хватать, ничего страшного. Если боитесь рисковать, увеличьте количество масла в два раза.

Закрыть крышками и поставить до полного остывания под одеяло.

Есть такой салат можно только через месяц! Он должен вызреть!

Кабачки украинские

Ингредиенты:

3 кг кабачков

4–5 сладких перцев

2–3 стручка острого перца

1 кг помидоров

1 стакан подсолнечного масла

1 стакан сахара

3 ст. л. соли

3 ст. л. уксуса 9 %

100 г чеснока

Кабачки нарезать кубиками. Сладкий перец очистить от семян и нарезать дольками.

Острый перец и помидоры по отдельности пропустить через мясорубку.

Томатную массу довести до кипения. Налить в нее подсолнечное масло, добавить сахар, соль и уксус. Еще раз довести до кипения.

Затем положить кабачки, измельченный острый перец и нарезанный сладкий перец, тушить около 40 минут после закипания. За 5 минут до окончания тушения добавить пропущенный через мясорубку чеснок.

Разложить смесь в стерилизованные банки и закатать. Потом поставить в теплое место, под одеяло, кверху дном на 2 суток.

Кабачки в томатном соусе

Ингредиенты:

5 кг молодых кабачков

1 пучок петрушки

2 л томатного сока

2 стакана сахара

1 ст. л. соли

200 мл растительного масла

150 мл уксуса 9 %

2 головки чеснока

1 ч. л. с горкой молотого красного перца

Кабачки помыть, отрезать хвостики и нарезать кружочками толщиной не более 1 см.

На дно каждой банки положить пару веточек петрушки. Сверху петрушки уложить кабачки.

Дальше готовим соус для кабачков: в кастрюлю вливаем томатный сок (если у вас его нет, можно взять 500 г томатной пасты и развести ее 1,5 л воды). Добавляем сахар, соль, растительное масло, уксус, пропущенный через пресс чеснок и перец.

Горячим томатным соусом заливаем банки с кабачками. Накрываем крышками и стерилизуем 25 минут с момента закипания воды в кастрюле.

Затем горячие банки с кабачками в томатном соусе закатываем крышками, переворачиваем и укутываем одеялом до полного остывания.

Капуста лепестками

Это блюдо не только красивое, но и очень вкусное. И еще никого не оставляло равнодушным.

Ингредиенты:

• белокочанная капуста

• свекла

• морковь

2–3 зубчика чеснока

0,5 стакана растительного масла

1 стакан сахара

1 стакан уксуса 9 %

Для рассола (на 1 л воды):

2 ст. л. соли

На дно трехлитровой банки уложить капустку, нарезанную средними лепестками[3], чередуя с нарезанными тоненькими полукружьями свеклой и морковью, добавить 2–3 зубчика чеснока. Плотненько утрамбовать.

Приготовить рассол, растворив соль в кипящей воде. Остудить.

Залить содержимое банки растительным маслом, добавить сахар, уксус и остуженный рассол. Обычно на третий день это чудо готово. Пробуйте! Ведь степень готовности зависит и от температурного режима комнаты. Рассол приобретает розовый цвет. Интенсивность его

будет зависеть от количества свеклы. Капустные лепестки по краю тоже пропитываются розовым цветом.

Сладкая капуста

Это рецепт моей бабушки, получается очень вкусно. Родом рецепт из Германии, бабуле его привезли из Дрездена. Надеюсь, вам тоже понравится.

Ингредиенты:

- *белокочанная капуста*
- *морковь*
- *сладкий перец*
- *чеснок*
- *лавровый лист*

Для рассола (на 1,5 л воды):

1 стакан сахара

2 ст. л. соли

1,5 ст. л. столового уксуса

Капусту нарезаем крупными кусками и складываем в банку. Между рядами капусты кладем морковь, нарезанную кружочками, сладкий перец (не очень много), чеснок, лавровый лист. Все на глазок.

Готовим рассол: соединяем все ингредиенты, кроме уксуса, и доводим до кипения. Когда рассол остынет, вливаем уксус.

Остывшим рассолом заливаем капусту. Закрываем банку капроновой крышкой. Через неделю капуста готова.

Хранили мы ее в погребе, сейчас готовлю мало, поэтому ставлю трехлитровую банку в холодильник. А по-хорошему, за зиму 3–4 банки уходило, даже в нашей маленькой семье.

Овощное ассорти

Я делаю ассорти по такому рецепту давно, получается очень вкусно. Даже весь рассол выпивается. Изобрела рецепт случайно... Вкус передать трудно. Но почему-то все приходят в полный восторг, особенно иностранцы.

Ингредиенты:

- *цветная капуста*
- *огурцы*
- *морковь*
- *кабачок*
- *мелкие луковичы*
- *чеснок*
- *корень хрена*
- *веточки зелени*
- *сладкий перец*
- *острый перец*
- *пряности по вкусу*

Для заливки (на 1,5 л воды):

4 ст. л. сахара

2 ст. л. соли

0,5 стакана уксуса 9 %

В трехлитровую банку сложить разные овощи: цветную капусту, огурцы, морковь, кусочки кабачка, мелкие луковки, зубчики чеснока, кусочек корешка хрена, веточки зелени, кусочки острого и сладкого перца (цветные), пряности по вкусу. «Чем чуднее – тем моднее», – говорит моя мама. Я же так поступала от бедности...

Для заливки довести до кипения воду с сахаром и солью, влить уксус.

Залить овощи кипящей заливкой и стерилизовать 10 минут.

Остужать под одеялом, сутки, как всегда.

«Десяточка»

Важно: МОРКОВЬ не добавлять! С морковкой или готовить долго (все расквасится), или рискуете взрывом банок.

Ингредиенты:

*10 средних баклажанов
10 помидоров
10 сладких перцев
10 луковиц
10 зубчиков чеснока
2–3 острых перчика или по вкусу*

Для рассола:

*1 стакан столового уксуса
1 стакан подсолнечного масла
1 стакан сахара
2 ст. л. соли
5 лавровых листьев
5 горошин черного перца
5 горошин душистого перца*

Все овощи разрезать на 4 части, а баклажаны – на 8–10 частей (все довольно крупно, но примерно одинаково).

Овощи сложить в кастрюлю, залить рассолом и варить 35 минут.

Закрутить в банки. Банки укутать одеялом и дать остыть.

Овощи по-кубански

Это похоже на «десяточку», но вкус другой.

Ингредиенты:

*1,5 кг крупных помидоров
1 кг сладкого перца
1 кг кабачков
1 кг баклажанов
1 кг моркови
• острый перец (по желанию)
200 г чеснока
100 мл уксуса 9 %
500 мл растительного масла
200 г сахара
70 г соли
• петрушка по вкусу*

Помидоры пропустить через мясорубку.

Крупно нарезать сладкий перец, кабачки и баклажаны. Натереть на крупной терке морковь. Острый перец (если используете) мелко нарезать. Чеснок очистить и слегка измельчить ножом.

Для маринада довести до кипения смесь измельченных помидоров с уксусом, растительным маслом, сахаром и солью.

Залить томатным маринадом предварительно хорошо перемешанные овощи, еще раз перемешать. Варить ровно 1 час под крышкой на слабом огне, время от времени помешивая. За 15 минут до окончания варки добавить измельченную петрушку (количество по желанию). Некоторые хозяйки считают, что с петрушкой консервы хранятся хуже, но достоверных данных по этому поводу у меня нет.

Расфасовать смесь в банки в кипящем виде и тут же укупорить. У меня получилось 11

полулитровых банок.

Традиционные французские пикули

Пожалуй, это самое знаменитое французское соленье. Если вы научитесь его готовить по предложенному рецепту и поймете принцип, границы вашего творчества будут безбрежны. Пикулями называется маринованная смесь самых разных овощей, нарезанных относительно мелкими кусочками.

Ингредиенты (на 5 банок объемом 3 л):

*1 крупная головка цветной капусты
1 большой пучок укропа + 5 зонтиков
1 большой пучок петрушки
2 яблока
20 огурцов
20 помидоров
2 кабачка или патиссона
5 разноцветных сладких перцев
5 небольших початков кукурузы
20 небольших луковиц
3 стебля сельдерея
10 веточек смородины с листьями
5 бутончиков гвоздики
5 лавровых листьев
5 горошин душистого перца
15 горошин черного перца
2 л воды
4,5 ст. л. соли
4 ст. л. сахара
1 стакан белого винного уксуса*

Цветную капусту разбираем на соцветия и бланшируем в кипящей воде. Для этого можно просто сложить ее в дуршлаг и опустить в кипящую воду на 3–4 минуты.

Свежую зелень промываем, избавляем от лишней жидкости и режем на кусочки по 20 см в длину.

Яблоки режем на 5 долек, удаляя серединку.

Все оставшиеся овощи нарезаем и делим на 5 кучек – по числу банок.

Пастеризуем банки. На дно каждой кладем дольку яблока, ветку смородины, зелень, зонтик укропа. Заполняем овощами до горлышка.

Сверху выкладываем горсть зелени, укроп, смородину, лавровый лист, бутончик гвоздики, 3 горошины черного и 1 горошину душистого перца.

Для маринада доводим до кипения воду с солью и сахаром, процеживаем, снова доводим до кипения. Вливаем уксус, снимаем с огня. Заливаем маринад в банки.

Стерилизуем банки 12 минут в кипящей воде.

Закатываем банки крышками, переворачиваем, даем остыть под одеялом.

Через месяц роскошную заграничную красоту можно открывать!

Лионский суп

Лионский суп в недорогих рабочих кафешках и барах известен по всей Франции не меньше лукового. Его вкус ни с чем не перепутаешь. Однажды я даже купила в супермаркете банку заправки для такого супа. Оказалось, что сельские жители его готовят впрок и продают на рынках Парижа и других городов, ну, а корпорации делают это промышленным способом. Рецепт узнавала моя подружка у своей кузины по телефону, поэтому все коротко и без эмоций. Но вы приготовьте обязательно, не пожалеете.

Зимой надо лишь положить нарезанную картошку в бульон или воду, в конце варки

добавить в кастрюлю баночку «лионского супа», поварить 4–5 минут, подсыпать зелень и добавить кусочки жареной ветчины (по желанию). Все! Лионский суп из банки готов!

Ингредиенты:

1,5 кг белокочанной капусты
1 кг зеленых или недозрелых помидоров
600 г репчатого лука
700 г моркови
300 г яблок
1 кг сладкого перца
25 горошин черного перца
2 ст. л. соли
3 ст. л. сахара
1,5 стакана растительного масла
• вода
2 ст. л. столового уксуса

Нарезаем капусту соломкой. Помидоры и лук режем кубиками. Морковь натираем на крупной терке. Мелко рубим яблоки и сладкий перец.

На дно кастрюли всыпаем перец горошком, соль и сахар, вливаем растительное масло. Выкладываем туда же нарезанные овощи и яблоки, добавляем немного воды. Доводим до кипения. Как только закипит, убавляем огонь и варим еще минут 20, затем добавляем уксус, варим еще 10 минут.

Раскладываем заготовку в сухие стерилизованные банки, закатываем, переворачиваем и убираем под одеяло. Получается примерно 7 банок по 700 мл.

Салат «Осенний»

Вкусный салат времен СССР, один из любимейших в нашей семье.

Делаю всегда половину указанной нормы, так как выходит много: 8 банок по 1 литру.

Ингредиенты:

3 кг помидоров
1 кг капусты
1 кг свежих огурцов
1 кг сладкого перца
1 кг репчатого лука
1 кг моркови
250 мл растительного масла
250 г сахара
3 ст. л. соли
3 ст. л. уксуса 9 %
10 лавровых листьев
20 горошин черного перца

Все овощи нарезаем, морковь натираем на крупной терке.

Все смешиваем и варим с момента закипания 5–7 минут, помешивая.

Раскладываем в банки, закатываем – и под одеяло до остывания.

Салат «Подмосковный»

Ингредиенты:

1 кг сладкого перца
1 кг репчатого лука
2 кг помидоров
1 кг моркови
300 мл растительного масла
300 г сахара
100 мл уксуса 9 %

2 ст. л. соли

Сладкий перец нарезать соломкой, лук – кольцами, помидоры – дольками, морковь натереть на крупной терке.

Все овощи перемешать с маслом, сахаром, уксусом и солью. Дать постоять 1 час.

Проварить на среднем огне 15 минут.

Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Салат из перца и помидоров в медовой заливке

Ингредиенты:

1,5 кг сладкого перца

1,5 кг спелых помидоров

0,5 ст. л. соли

100 г меда

100 мл яблочного, виноградного или ягодного уксуса

10 горошин черного перца

Сладкий перец очистим от семян и нарезаем кусочками. Помидоры нарезаем дольками.

Овощи перемешиваем, добавив соль, мед и уксус, оставляем до выделения сока.

После этого ставим посуду с овощами на огонь, доводим до кипения и варим 10 минут.

Раскладываем кипящий салат по стерилизованным банкам, закатываем их, переворачиваем вверх дном и укутываем.

Маринованный сладкий перец

Очень вкусный салат получается. Его, кстати, моя мама любит больше всяких других заготовок с перцем.

Ингредиенты:

• *сладкий перец (сколько возьмет рассол)*

1 л воды

1 л томатного сока [4]

1 стакан сахара

3 ст. л. каменной соли

1 стакан растительного масла

0,6 стакана уксуса 9 %

• *чеснок*

• *зелень*

Перец вымойте, очистите и разрежьте на части-лепестки.

Все ингредиенты, кроме сладкого перца, чеснока и зелени, соедините в кастрюле и доведите до кипения.

Как только рассол закипит, закладывайте перец горстями, слегка утрамбовывая ложкой-шумовкой, и дайте перцу провариться минуты 4 или 5, чтобы он был практически готов, но не переварен.

Банки вымойте с содой, крышки простерилизуйте. Укладывайте в банки перец, пересыпая мелко нарезанным чесноком и зеленью. Слой перца, чеснок, зелень, и так до верха. Весь перец, сколько у вас есть, укладывайте по банкам, а потом заливайте кипящим рассолом (его хватает на много банок, у меня хватило на 12 банок по 700 мл).

Наполнили, налили – ставьте стерилизовать. В кастрюлю или таз заливайте горячую воду, так как перец и рассол горячие. Банки объемом 700 мл стерилизуйте 15 минут с момента закипания. Потом закручивайте, переворачивайте и под одеяло до полного остывания.

Перцы маринованные по-днепропетровски

Зимой эти перцы очень вкусно (и очень быстро) фаршировать. Ну, и просто так, как

закуска, они идут замечательно.

Ингредиенты:

- *продолговатый сладкий перец*
- *петрушка*
- *укроп*
- *лавровый лист*
- *душистый перец горошком*
- *черный перец горошком*

Для маринада (на 1 л воды):

1 стакан сахара

1 стакан уксуса 5–6 % (столового или яблочного)

2 ст. л. соли

4 ст. л. подсолнечного масла

Соединяем все ингредиенты маринада и доводим до кипения.

В кипящий маринад кладем целые продолговатые перцы без хвостиков и семян. Варятся они там ровно 7 минут.

Пока варятся перцы, на дно стерильных банок кладем веночек из петрушки и укропа, пару лавровых листьев, душистый перец и немножко черного перца горошком.

Перцы достаем шумовкой, плотно укладываем в банки (моя мама умудряется их горячими вставлять один в один). Заливаем тем же кипящим маринадом. Закатываем.

Лечо классическое

Ингредиенты:

2 кг репчатого лука

500 мл подсолнечного масла

3 кг сладкого перца

3 кг моркови

200 г томатной пасты

- *соль и сахар по вкусу*

Лук режем и обжариваем на масле до светло-золотистого цвета (слегка).

Сладкий перец режем кубиками и тоже чуть-чуть обжариваем.

Морковку трем на терке и тоже жарим.

Все соединяем, добавляем томатную пасту, солим, тушим все вместе почти до готовности. По вкусу добавляем сахар[5].

Раскладываем лечо по банкам, стерилизуем 10–15 минут с момента закипания.

Лечо «Солнечное»

Этим рецептом со мной поделилась женщина с солнечным именем Светлана. Лечо очень вкусное, густое, перец не разваренный, а слегка похрустывающий. Это лечо всем приходится по вкусу, и все всегда просят рецепт. Я люблю его делать из желтых перцев, а томатную заливку — из желтых помидоров (такие бывают на рынке), получается потрясающего вида солнечное лечо. Примечание: обязательно делать по рецепту и по инструкции. Тогда вкус будет тот, что надо.

Ингредиенты (на 6 банок объемом 1 л):

5 кг толстостенного сладкого перца (красного или желтого)

3 кг мясистых спелых помидоров (красных или желтых)

2 стручка острого перца длиной с ладонь

2 крупные головки чеснока

2 ст. л. (80 г) соли

1 стакан (230 г) сахара

100 мл уксуса 9 %

150 г светлого (рафинированного) растительного масла

Перец помыть, удалить семена и нарезать длинными полосками шириной в палец. Помидоры помыть и, не очищая, прокрутить через мясорубку.

Перелить томатную массу в большую кастрюлю объемом в три-четыре раза больше, чем получилось томата.

Довести до кипения и варить 20 минут. Добавить соль, сахар и масло, варить еще 5 минут.

Выложить в заливку сразу весь перец. Получится целая гора перца, а где-то внизу томатный сок. Так и должно быть. Подождать, пока немного нагреется, и большой ложкой перемешать снизу вверх. Подождать немного (минут 15–20) и опять перемешать.

Перец, который внизу в соке, начнет отдавать свой сок и понемногу увариваться и оседать. Как только весь перчик осядет вровень с соком, добавить уксус. Довести до кипения и варить 15 минут.

Тем временем прокрутить через мясорубку чеснок и острый перец, подмешать к перцу в томате. Варить еще 10 минут.

Сразу начинать закатывать в горячие банки. (Я использую не половник, а чашку с горлышком уже, чем у банки. Черпаю вместе с соком и «высыпаю» в банку. Так получается очень быстро. Потом сверху нужно придавить вилочкой, чтобы вышел весь воздух, долить до краев горлышка томатом и быстро-быстро закатать.)

Переворачиваем банки вверх дном, но ничем не накрываем, что бывает редко! Пусть так остывают, чтобы перец не переквасился.

Лечо балтийское

Можно это лечо просто как салат подавать – к пюре, к гречке. А можно добавлять при тушении тефтелей или голубцов. Очень вкусно!

Ингредиенты:

3 кг спелых помидоров

3 кг моркови

3 кг красного сладкого перца

2 кг кабачков (или 1 кг кабачков + 1 кг баклажанов)

2 пучка петрушки

1 стакан растительного масла

150 г уксуса 9 %

3 ст. л. крупной соли

2 стакана сахара

Помидоры пропускаем через мясорубку. Морковь нарезаем тонкой соломкой или трем на терке для корейской морковки. Сладкий перец освобождаем от семян и нарезаем тонкой соломкой. Кабачки (или кабачки вместе с баклажанами) режем тонкими дольками. Петрушку рубим.

Все, кроме петрушки, выгружаем в большую кастрюлю (у меня 12-литровая выварка). Ставим на огонь, варим 30–40 минут. За 5 минут до окончания варки добавляем петрушку.

Раскладываем по стерилизованным баночкам (я брала баночки объемом 500 мл) и сразу же закатываем.

Закуска «Балатон»

Ингредиенты:

3 кг кабачков

3 средние луковицы

5 сладких перцев

1 кг помидоров

Для заливки:

500 мл томатного сока

1 ст. л. соли

*1 стакан сахара
100 мл уксуса 9 %
1 стакан растительного масла*

Соединить все указанные ингредиенты заливки и довести до кипения в большой кастрюле.

Далее через каждые 10 минут добавлять следующие овощи, нарезанные произвольно, как кому нравится, по очереди: кабачки, лук, сладкий перец, помидоры.

Закуску горячей разложить в стерильные банки, закрыть стерильными крышками. Перевернуть вверх дном и укутать в одеяло до полного остывания.

Салат из кабачков «Донской»

Салат делаем на протяжении многих лет. Всем нравится. Никто не верит, что это из кабачков.

Ингредиенты:

*2 кг кабачков
8 морковок
9 сладких перцев
10 луковиц
10 красных помидоров
Для заливки (на 1 л воды):
400 г томатной пасты (лучше 25 %)
1 стакан растительного масла
1 стакан сахара
0,5 стакана столового уксуса
1 ст. л. с горкой крупной соли*

Кабачки очистить и нарезать брусочками. Морковь нарезать мелкой соломкой (ножом, не с помощью терки). Сладкий перец нарезать брусочками или как нравится. Лук нарезать полукольцами. Помидоры нарезать произвольно.

Приготовить заливку. Все ингредиенты перемешать и довести до кипения.

В кипящую заливку класть по очереди через каждые 10 минут: кабачки, морковь, сладкий перец, лук и помидоры. После закладки помидоров варить еще 10 минут.

Разлить в стерилизованные банки, закатать крышками, и в тепло до остывания.

Салат «Мелитопольский»

Объединение просто! И ничего лишнего – ни приправ, ни специй. Чистый вкус.

Ингредиенты:

*3 кг кабачков
150 г чеснока
1,5 ст. л. крупной соли
1,5 ст. л. сахара
250 мл уксуса 6 % (я люблю яблочный 5 %)
250 г растительного масла*

Кабачки режем половинками кружочков. Чеснок измельчаем или пропускаем через пресс.

Все указанные в списке ингредиенты смешиваем, оставляем часа на 3 (я оставляю на ночь на балконе).

Утром переливаем в кастрюлю, варим 25 минут, расфасовываем по стерилизованным банкам, закатываем.

«Просто салат!»

Часто летом у нас залеживаются овощи и иногда приобретают не совсем товарный вид.

Для классической консервации они не подойдут, а для нашего салата – в самый раз!

Пропорции овощей – произвольны. Просто помидоров должно быть всегда в два раза больше остальных овощей.

Ингредиенты:

2,5 кг помидоров
500 г сладкого перца
500 г репчатого лука
500 г моркови
• петрушка и укроп по вкусу
200 мл оливкового масла
2 ст. л. соли
0,5 стакана сахара
1 ст. л. уксуса 6 %

Моем банки и ставим в духовку стерилизоваться.

Помидоры моем, обрезаем все, что вызывает хоть малейшее подозрение на наличие нежелательных элементов в виде микробов и бактерий внутри. Обрезание делаем широким жестом, ничего не жалея. Все, что осталось, нарезаем, как получится.

Перец моем, очищаем от семян и нарезаем как попало. Если хотите, чтобы было красиво, нарежьте все овощи в одном стиле: кубиками, брусочками, колечками и т. п.

Лук чистим и нарезаем изящным кружечком полуколец.

Морковь чистим и нарезаем кружочками или соломкой.

Зелень моем и рубим ножом.

Весь «калейдоскоп» сваливаем в кастрюлю.

Добавляем оливковое масло, соль, сахар. Все хорошо перемешиваем и доводим до кипения.

Варим на слабом огне 30–40 минут. Не забываем периодически помешивать.

Ставим на плиту маленькую кастрюльку с водой, бросаем туда крышки для банок и доводим кипения.

Перед окончанием варки вливаем в овощную смесь уксус и перемешиваем.

Достаем из духовки банки и раскладываем в них горячий салат.

Закрываем крышками, переворачиваем, ставим на противень на тот случай, если все это богатство взорвется. Если уж потечет, так хоть не на пол. Накрываем теплым одеялом и оставляем на ночь остывать.

Салат «Черкесский»

С этого салата начинается кулинарная школа у любой украинской молодой жены, которая ничего пока не умеет. Рецепт может показаться сложным, но он проще пареной репы. Зато когда молодая жена хвастается перед свекровью своими запасами, ей не стыдно – это вам не примитивные огурцы из магазина.

Ингредиенты:

2 стакана сухой фасоли
5 баклажанов
5 сладких перцев
1 острый перец
2 луковицы
3 моркови
1 кг помидоров
1 головка чеснока
• зелень (петрушка, кинза или по вкусу)
• подсолнечное масло
2 ч. л. кориандра
• соль
• около 0,25 стакана уксуса 6 %

Фасоль заранее замачиваем и отвариваем до готовности.

Режем баклажаны и оба вида перца небольшими кубиками. Лук режем полукольцами, а морковь трем на терке. Помидоры прокручиваем через мясорубку. Чеснок и зелень рубим.

Слегка обжариваем, до прозрачности, лук на сковороде в подсолнечном масле, добавляем морковь, немного тушим и заливаем все томатной массой.

В кастрюлю кладем все овощи (зелень и фасоль добавим позже), заливаем их нашей поджаркой и тушим 30–40 минут, до готовности баклажанов.

Теперь добавляем фасоль, зелень, кориандр, соль (по вкусу!) и варим все это еще 5–7 минут, чтобы фасоль пропарилась.

Осталось добавить уксус. Это самое интересное, потому что я уксус всегда добавляю на глаз. Даже когда есть конкретный рецепт, все равно сначала половину, а потом пробую. Это потому, что уксус 9 % и 6 % разнятся. Мы не всегда помним, какой у нас, и сразу добавляем весь необходимый объем. В результате может получиться жуткая кислая гадость. В наш салат, если очень примерно, то идет четверть стакана уксуса 6 %. Лучше добавить сначала половину, попробовать, чтобы был СЛЕГКА кисловатый вкус.

Закатываем салат горячим, кипящим, и укутываем в одеяло.

Салат «Польский»

1 кг яблок

1 кг моркови

1 кг красного сладкого перца

1 кг репчатого лука

1 кг белокочанной капусты

1 кг огурцов

3 ст. л. соли

7 ст. л. сахара

1 стакан уксуса 9 % (можно меньше, по вкусу)

1 стакан растительного масла

Яблоки и морковь трем на крупной терке, все остальное режем соломкой.

Все перемешиваем и оставляем на 30 минут.

Раскладываем салат по банкам и стерилизуем 20–25 минут.

Салат «Обалденный»

Очень вкусно, оригинально и неизбито!

Ингредиенты (на 6 банок объемом 500 мл):

2 кг красного сладкого перца

1 кг яблок

1 кг репчатого лука

100 г растительного масла

3 ст. л. меда

1 ст. л. соли

Сладкий перец очистить от семян и нарезать кусочками. Яблоки, лучше кисло-сладкие, нарезать ломтиками. Лук нарезать полукольцами.

Перемешать овощи и яблоки в кастрюле и добавить растительное масло, мед и соль. Пусть постоит с часик, чтобы выделился сок.

Варить 15 минут с момента закипания, после чего закатать в банки.

Салат с рисом «Школьный»

Ингредиенты:

3 кг помидоров

1 кг сладкого перца

*1 кг репчатого лука
1 кг моркови
200 г сахара
2 ст. л. соли
500 мл растительного масла
2 стакана риса, сваренного до полуготовности
2–3 ст. л. уксуса 9 % [6]*

Помидоры нарезать половинками кружочков, сладкий перец и лук – полукольцами, морковь можно нарезать соломкой или натереть на терке.

Добавить к овощам сахар, соль и масло. Перемешать, довести до кипения, варить 20–25 минут.

Затем добавить рис и варить еще 10 минут.

Горячий салат разложить по стерильным банкам, закрыть стерилизованными крышками, перевернуть и укутать до остывания.

Цветная капуста с томатами

Я не ошибусь, если скажу, что в Провансе этот вид заготовок популярнее традиционных наших огурцов и помидоров, уступая лишь капусте провансаль. У нас такая заготовка совсем неизвестна, поэтому вы сможете удивить и гостей, и домашних.

Ингредиенты:

*3 кг цветной капусты
1,5 кг помидоров
1 кг сладкого перца
2 крупные головки чеснока
200 г петрушки
200 г рафинированного растительного масла
200 мл уксуса 9 %
100 г сахара
60 г соли*

Разбираем капусту на маленькие соцветия и бланшируем в кипятке ровно 5 минут. Откидываем в сито.

Все остальные овощи и зелень безжалостно прокручиваем на мясорубке, а особые эстеты могут потом еще и измельчить массу блендером. Но мне нравятся хулиганистые хлопья.

Остывшую капусту заливаем овощным соусом, ставим на огонь и добавляем в кастрюлю все остальное по рецепту. Доводим до кипения и варим ровно 13 минут (французы вообще называют этот вид заготовки «чертовой дюжиной»). Но дело не в мистике, а в том, чтобы капуста не разварилась.

Раскладываем по небольшим (500–700 мл) баночкам и закатываем.

Ставим вверх дном, укутываем и 2 дня не трогаем. Стерилизовать не нужно. Хранится в обычном шкафу.

Салат фасолевый, любимый

Ингредиенты:

*3 стакана сухой фасоли
1 кг сладкого перца
1 кг моркови
2 кг помидоров
1 кг репчатого лука
300 мл подсолнечного масла
200 г сахара
3 ст. л. соли*

3 ст. л. столового уксуса

Фасоль замачиваем на 2 часа в очень горячей воде.

Сладкий перец режем соломкой. Морковь трем на крупной терке. Помидоры разрезаем на 8 долек. Лук режем полукольцами.

Все, кроме уксуса, соединяем в кастрюле и варим 1 час, после закипания убавив огонь до слабого. В конце варки добавляем уксус.

Укупориваем стерилизованными крышками, переворачиваем банки, накрываем попонкой и выдерживаем до полного остывания.

Фасоль в томатном соусе

Ингредиенты:

1 кг фасоли

2 луковицы

• растительное масло для жарки

1 кг помидоров

3 ч. л. крупной соли

1 ч. л. молотого черного перца

0,5 ч. л. молотого душистого перца

5 лавровых листов

3 ст. л. столового уксуса

Для начала мы отварим фасоль до полной готовности в слегка подсоленной воде, предварительно замочив ее на сутки.

Репчатый лук очистим от шелухи, нарубим как можно мельче и обжарим до появления золотистого оттенка на растительном масле.

Спелые целые помидоры на несколько секунд опустим в крутой кипяток, после чего сразу остудим их в холодной воде и аккуратно снимем кожицу.

Далее очищенные томаты нарежем небольшими кусочками, поместим в глубокую эмалированную посуду, добавим соль и будем уваривать до тех пор, пока они не превратятся в пюре.

После чего к разваренным помидорам добавим фасоль, обжаренный лук, специи, измельченный лавровый лист и все хорошо перемешаем. Дадим смеси закипеть и вольем в нее уксус.

Снимем приготовленную фасоль с огня и сразу же разольем по заранее подготовленным стерилизованным стеклянным банкам. Укупориваем. Остужаем под теплым одеялом ночь.

Паштет из моркови и яблок на зиму

Эту заготовку французы используют как самостоятельное блюдо – десерт, наполнитель к творогу, к кашам, а могут ею же начинить пироги. Но, если мне не изменяет память, Бенендикт припудривала начинку крахмалом перед выпеканием пирогов и пирожков.

Хранится такая сладкая икра из моркови и яблок превосходно, а на вкус очень напоминает детское гомогенизированное пюре. Если вам интересна такая заготовка, то мой простой рецепт к вашим услугам.

Ингредиенты:

1 кг свежей, крупной моркови

4–5 зеленых яблок

0,3 стакана воды

250 г сахара

По приготовлению все крайне просто. Морковь моем, чистим, нарезаем брусочками примерно по 2 см. (Я, кстати, всегда беру тройной объем продуктов, потому что и выгодно, и вкусно, и полезно, и удобно.) Отвариваем морковь в воде до полной мягкости (пробуем

деревянной палочкой или ножом). Яблоки просто чистим, режем толстыми дольками.

Морковь и яблоки одновременно измельчаем блендером (Бенедикт прокручивала на мясорубке и протирала через крупное сито).

Наливаем в кастрюльку воду, кладем сахар, доводим до кипения, закладываем туда же морковнояблочную массу, снова доводим до кипения и варим после закипания ровно 5 минут.

Раскладываем по чистым сухим небольшим (по 500 мл) банкам и стерилизуем 15 минут. Хранится прекрасно. Дети обожают.

Айвар

Очень вкусно, приготовьте, не пожалеете. Этот рецепт я узнала на Эльбрусе, вероятно, он балкарский.

Ингредиенты:

4 кг красного сладкого перца

1 кг баклажанов

2 л воды

2 ст. л. сахара

• соль по вкусу

• уксус по вкусу

500 мл растительного масла

Сладкий перец очищаем от семян и разрезаем на четвертинки. Баклажаны очищаем и разрезаем пополам.

Складываем все в кастрюлю, добавляем воду, сахар, соль и уксус по вкусу. Пробуйте и при закладке, и в процессе готовки. Здесь очень важен вкус самой хозяйки.

Все варим, пока овощи не станут мягкими, затем сливаем воду, а овощи пропускаем через мясорубку.

В широкой кастрюле раскаляем растительное масло, кладем прокрученные овощи и тушим 45 минут.

После этого айвар можно разложить по банкам и закатать.

Сальса роха (красный соус)

Можно есть так, можно использовать как основу заправки к борщу.

Ингредиенты:

1 кг сладкого перца

500 г моркови

500 г репчатого лука

2 кг помидоров

1–2 острых перчика

2 ст. л. с горкой сахара

• соль по вкусу

200 мл растительного масла

3 бутончика гвоздики

1 лавровый лист

Все овощи нарезать и пропустить через мясорубку.

Выложить в кастрюлю, добавить сахар и соль, варить на слабом огне 1,5 часа.

Влить масло, бросить гвоздику и лавровый лист, разлить в стерилизованные банки и закатать.

Соус «Аппетитка»

Ингредиенты:

3 кг помидоров

*3 головки чеснока
1 ст. л. с горкой соли
1 стакан сахара
0,5 стакана растительного масла
0,25 стакана уксуса 9 %*

Помидоры пропустить через мясорубку, варить 1 час до загустения.

Добавить измельченный чеснок, соль, сахар и масло. Варить еще 20 минут.

Влить уксус, поварить 5 минут, затем разлить по стерилизованным банкам и закатать.

Соус сацебели из томатов

Ингредиенты (на 1 банку объемом 2 л):

*2 кг помидоров
1 головка чеснока
1 большой пучок кинзы
1–1,5 ст. л. соли
0,5 ч. л. молотого острого красного перца
1 ст. л. молотой красной паприки*

Помидоры измельчить в блендере вместе с кожицей (можно прокрутить через мясорубку).

Уварить томатную массу до средней густоты, постоянно помешивая.

Отдельно растереть чеснок, зелень и все приправы, затем все соединить, тщательно перемешать и закатать в стерилизованные банки.

Остужать под одеялом. Хранить в кладовке.

Томатный соус «Докторский»

Соус божественен и очень удобен в употреблении. Достал порцию соуса, добавил в готовую пасту, и вот уже у вас изысканное блюдо – то, что доктор прописал!

В прошлом году делала 27 порций, в этом сделала 38. В прошлом году разливали в упаковочные пакеты, в этом разлили в одноразовые стаканчики. Мне кажется, что так удобнее.

В идеале берутся помидоры черри, и соус готовится только из них, без добавления консервированных томатов. Если вы хотите сделать именно так, то черри бланшируете, снимаете кожицу и действуете далее по рецепту.

Ингредиенты:

*50 мл оливкового масла
2 зубчика чеснока
1 веточка свежего тимьяна
• смесь перцев
1 небольшой пучок зеленого базилика
500 г свежих помидоров
40 г сахара
660 г консервированных помидоров
150 г сливочного масла
• морская соль*

Налить в сковороду часть оливкового масла, положить чеснок и тимьян. Добавить смесь перцев по вкусу и чуть базилика.

Поставить на средний огонь и обжарить до появления сильного аромата чеснока и тимьяна.

Удалить чеснок. Положить нарезанные некрупными дольками свежие помидоры и тушить до появления сока.

Добавить немного сахара и консервированные помидоры.

В готовую смесь положить сливочное масло и оставшийся базилик вместе со стеблями.

Снять с огня. Закрыть пленкой или крышкой и дать настояться 30–60 минут.

Удалить тимьян и базилик. Сделать это обязательно, иначе они испортят цвет соуса.

Измельчить массу в блендере. Добавить оставшееся оливковое масло и еще раз взбить в блендере. Для однородности протереть через сито, затем перелить в кастрюлю и хорошо прогреть.

Заморозить. Хранить до 6 месяцев.

«Тещин язык»

Один раз попробовав «Тещин язык», мы практически перестали покупать кетчупы, ведь он замечательно идет к котлетам и картошке, рису и гречке, даже просто с белым хлебом можно есть – за уши не оттянешь!

Ингредиенты (примерно на 5 банок объемом 1 л):

3 кг кабачков

2–3 стручка острого перца

4–5 сладких перцев

100 г чеснока

700 г качественной томатной пасты

1 л воды

1 стакан подсолнечного масла

1 стакан сахара

3 ст. л. соли

3 ст. л. уксуса 9 %

Кабачки очистить, оба вида перца освободить от семян. Все овощи пропустить через мясорубку.

Томатную пасту развести водой. Когда полученный томатный сок закипит, добавить масло, сахар, соль, уксус. Затем положить все, что провернули через мясорубку, и после закипания тушить примерно 40 минут.

Разложить в стерилизованные банки и закатать. Потом убрать в теплое место, вверх дном, на 2 суток.

Кетчуп оригинальный детский

Я делаю сразу двойную порцию в большой кастрюле. На уварку до консистенции кетчупа у меня уходит не менее 3 часов.

Ингредиенты:

3 кг помидоров

3 луковицы

500 г антоновки (или других кислых яблок)

5 горошин черного перца

5 бутончиков гвоздики

2 лавровых листа

30 мл яблочного уксуса 6 %

1,5 стакана сахара

3 дес. л. соли

Помидоры, лук и яблоки пропустить через мясорубку. Протереть через сито[7].

На дно кастрюли насыпать черный перец и гвоздику (лучше предварительно размолоть их в мельнице) и лавровый лист. (Если знаете, что кетчуп будут есть дети, положите все специи в марлю.) Добавить сахар и соль.

Влить в кастрюлю уксус (если для детей, можно не добавлять его совсем) и овощное пюре. Уварить до густоты кетчупа.

Удалить специи и разложить в стерилизованные банки. Закрыть крышками и поставить под одеяло до полного остывания.

Сырая аджика

Ингредиенты:

500 г красного сладкого перца

4 средних острых перца

2 средние головки чеснока

• около 10 листочков базилика

• соль по вкусу

• растительное масло для заливки

Проворачиваем все через мясорубку, добавляем соль, перемешиваем.

Раскладываем в банки, плотно утрамбовываем, вливаем сверху аджики слоем примерно в 5 мм растительное масло.

Укупориваем и ставим в холодильник. Для хранения в морозильнике – раскладываем по пакетам, растительное масло не добавляем!

Аджика с яблоками (Дусина)

Ингредиенты:

5 кг красных помидоров

500 г моркови

500 г лука

500 г яблок

500 г сладкого перца

200 г чеснока

7 стручков острого перца

1 ст. л. сахара

2 стакана подсолнечного масла

• соль по вкусу

Все овощи нарезать и пропустить через мясорубку.

Добавить сахар, подсолнечное масло и соль по вкусу.

Варить минимум 40 минут с момента закипания, а лучше – 1,5 часа.

Горячей закатать аджику в стерилизованные банки.

«Зверобой»

Сочная вкусная закуска станет хорошим дополнением к любому блюду! А также подойдет для приготовления первых и вторых блюд.

Ингредиенты:

1 кг помидоров

4 кг мясистого красного сладкого перца

0,5 стакана растительного масла

• от 5 стручков до 200 г острого перца

1–2 головки чеснока

• соль по вкусу

Помидоры промыть, пропустить через мясорубку, положить в казан и поставить вариться.

Когда половина жидкости выкипит, добавить сладкий перец, пропущенный через мясорубку. Уварить до кашеобразной консистенции, периодически помешивая.

За 10 минут до окончания варки добавить острый перец, чеснок, масло и соль.

Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

«Хренодер»

Ингредиенты:

*250 г свежего корня хрена
3 кг помидоров
200 г чеснока
3 ст. л. соли или по вкусу
1 ст. л. сахара или по вкусу*

Корень хрена очистить и замочить на 30 минут в чистой воде. Затем нарезать и прокрутить через мясорубку.

Помыть помидоры, нарезать и прокрутить через мясорубку вместе с чесноком.

Смешать все ингредиенты, добавить соль и сахар по вкусу, перемешать.

Разложить приправу по стерилизованным банкам, закрыть крышками и хранить в холодильнике.

* Как вариант, можно довести хренодер до кипения и закатать. Но знатоки сырой хренодер ценят выше.

Прованский соус

Это что-то вроде нашей аджики, но не она. Мы не знали, что это соус, поэтому честно мазали его на бутерброды, удивляя владельца отеля безмерно. В результате он предложил нам рецепт, объяснив, что с такими аппетитами наша группа из 18 человек оставит его отель без любимого соуса. Каюсь, название соуса я забыла напрочь.

Ингредиенты:

*500 г сладкого перца
2 острых перца
2 кг кабачков
1 средняя морковь
600 г яблок
500 г помидоров
1 ч. л. соли
1 ч. л. молотого черного перца
4 небольшие головки чеснока
100 мл столового уксуса*

Для начала все овощи нужно хорошо помыть и обсушить. Оба вида стручкового перца разрежьте пополам, удалите семена. Если хотите, чтобы соус получился жгучим, семена из острого перца не удаляйте. Кабачки очистите от кожицы.

Затем перцы и кабачки измельчите с помощью мясорубки. Для более однородной консистенции это можно сделать два раза. Переложите полученное пюре в кастрюлю из нержавеющей стали.

Очистите морковь и натрите ее на крупной терке. Яблоки натрите, оставляя (и выбросив) кожицу. Морковь и яблоки добавьте к пюре из перцев и кабачков.

Помидоры разрежьте на половинки, после чего каждую натрите на терке так, чтобы кожица не попала в соус. Положите помидоры к остальным овощам.

Кастрюлю поставьте на плиту и варите 2 часа на слабом огне, не забывая время от времени помешивать.

Готовые овощи измельчите блендером в пюре, добавьте соль, молотый черный перец, влейте уксус. Поставьте кастрюлю обратно на плиту и варите будущую «аджику» еще 5 минут.

За пару минут до конца приготовления выдавите в нее чеснок[8].

Готовый соус разложите по стерильным банкам, закатайте крышками и дайте остыть в тепле. После храните соус в прохладном месте.

Килька с овощами

Вот уже несколько лет среди моих подруг самая популярная закрутка – домашняя килька с овощами. Вы не поверите, это чудо уходит одним из первых. Представьте себе кильку в томате, только с обилием овощей, как в детстве! Вкусно!

Ингредиенты:

- 1 кг репчатого лука
- 1 кг сладкого перца
- 1 кг моркови
- растительное масло для жарки
- 3 л томатного сока
- 2 кг покупной соленой кильки
- сахар по вкусу
- молотый черный перец по вкусу
- 1 неполный стакан столового уксуса
- 500 г перловой крупы (по желанию)

Лук и перец режем, морковку трем на крупной терке. Пережариваем на растительном масле.

Добавляем томатный сок и соленую магазинную кильку. Сахар, перец кладем по вкусу, сахара не жалею. **НО НИЧЕГО НЕ СОЛИМ!**

Варим 1,5 часа с момента закипания. В самом конце добавляем неполный стакан уксуса.

Есть еще одна опция. Можно предварительно замочить и отварить 500 г перловки. Готовую перловку добавить за 10 минут до уксуса. Если не рискуете с перловкой, сделайте первый раз без нее. Хотя по ГОСТу она есть.

Экзотика

Экзотические зимние заготовки я вынесла в отдельную главу по целому ряду причин: это и необычные продукты, которые используются при консервировании (а чаще – сочетание таких продуктов), это и регионы мира, откуда были привезены рецепты, а иногда это еще и сам способ приготовления.

Но начну издали.

Как вы знаете, мне довелось побывать в 147 странах мира (практически во всех странах Азии, Африки, Южной и Центральной Америки, в США и в Европе), и в каждой стране я старалась записать самые аутентичные, вкусные, но не слишком сложные рецепты, которые можно было бы воспроизвести у нас в России без особого труда. Увы, среди всех моих записей лишь малую часть составляют рецепты заготовок впрок. Точнее, они есть, но к нашим овощам и фруктам почти не имеют отношения. Консервировать лягушачьи лапки или бамбуковые личинки я умею, но пригодятся ли эти знания мне, да и вам, в Москве? Поэтому поделюсь только тем, что вам реально может понравиться.

Иностранцы (увы, мне приходится здесь всех грести под одну гребенку) почти не заготавливают фрукты и овощи впрок. Исключение составляют, пожалуй, лишь хозяйки из восточноевропейских стран (особенно Польши, Чехии, Сербии, Хорватии, Болгарии), Франции, Италии, Испании. В этих странах чаще других готовят огурцы и томаты, квасят капусту, могут сварить варенье (конфитюр), но все-таки больше доверяют местной пищевой промышленности, покупая уже готовые консервы. Причин тут несколько. Это и дороговизна тары (стеклянные банки с пристегивающимися стеклянными крышками стоят баснословно дорого; чуть дешевле, но тоже дорого обходятся банки с завинчивающимися крышками, а вот наших плоских крышечек и закатывающих машинок я не встречала вообще ни в одной стране, кроме бывших республик СССР). Во-вторых, достаточно дорого обходятся электричество и газ – тратить их на заготовки экономически невыгодно. В-третьих, европейцы, за редким исключением, ценят мастерство домашних кулинарных рукодельниц,

предпочитая даже для парадных обедов и чаепитий какие-то эффектные и скорее ресторанные блюда. Что же касается семей из африканских или азиатских стран, то у них домашние ужины и даже домашние торжества подразумевают еду, приготовленную накануне прихода гостей и свежайшую, ибо зачастую в домах практически отсутствуют холодильники и погреба.

То простое объяснение, что, «дескать, у иностранцев свежие овощи и фрукты есть в магазинах круглый год» я не рассматриваю, ибо у нас сегодня они тоже есть круглогодично, а вот традиции и культура домашнего консервирования, несмотря на это, сохранились.

Тем не менее исключения из правил существуют, и я очень рада, что наряду с повальным интернациональным скепсисом на предмет зимних заготовок, мне посчастливилось познакомиться с рачительными, рукастыми и очень творческими хозяйками, которые любят стоять у плиты, готовя для своих любимых вкуснейшие варенья, засаливая, заквашивая, маринуя и консервируя десятки и сотни банок и баночек. Как правило, живут такие хозяйки в небольших городках, где у них есть возможность либо выращивать овощи и фрукты самостоятельно на приусадебных участках, либо покупать урожай у соседей, тоже за символическую цену.

Например, в Восточной Европе – Польше, Литве, Восточной Германии – очень популярны консервированные огурцы. Их и солят, и маринуют, а заготавливают для того, чтобы подавать, вы не поверите, в одном салате с соленой селедкой и, конечно же, добавлять в бигос, который съедается тоннами.

Европейским же изобретением являются и пикули – своеобразное ассорти из огурцов-переростков и всего того, что предложит сезонный рынок. Получается очень красиво и вкусно.

В Германии и Польше очень любят квашеную капусту, которая также выступает ингредиентом их национального блюда бигоса, но мне их капуста кажется не такой вкусной, как наша, ибо она не имеет хрусткости, напоминая проваренные тряпочки (нам такую капусту давали в детском саду, именуя ее тушеной).

В Сербии заготовки на зиму называются «зимница». Сербки консервируют перец, огурцы, капусту, морковь, помидоры, кабачки. Особенно любят сладкий перец, из него готовят айвар – что-то вроде икры или пасты. Мы на Украине называли в моем детстве такое блюдо «борщевой заправкой». Из помидоров, протерев отварные томаты в пюре через дуршлаг, сербские хозяйки готовят то, что в нашей версии и традиции известно как «морс помидорный».

В Болгарии традиционное зимнее блюдо – трушия, которое состоит из маринованных капусты (белокочанной, цветной), моркови, огурцов и красного перца.

В Испании и Италии выращивается столько овощей и фруктов, что не заготавливать их было бы преступлением. Итальянки готовят «бомбу» (Bomba Calabrese) – это вариант овощной сальсы. Чаще всего в ее состав входят баклажаны, сладкий перец, пеперончино, чеснок, грибы, оливковое масло и уксус, кто-то добавляет дикий артишок. Также очень популярны вяленые помидоры. В Италии, Испании и Франции заготавливают оливки, томаты, варят варенье, консервируют фрукты, стебли ревеня, грецкий орех.

В Канаде и США тоже делают заготовки, так называемые home canning, что переводится как «домашнее консервирование». Но у меня сложилось глубокое убеждение в том, что авторами home canning чаще всего являются наши или восточноевропейские эмигранты (во всяком случае, именно в их домах я и встречала зимние консервы).

Словом, если вам покажутся интересными те рецепты, которые я подготовила для этого раздела, – буду рада. Воспринимайте их как экспериментальную базу. Как знать, вдруг именно экзотические и необыкновенные рецепты пробудят у вас интерес к сезонному консервированию и подарят миру еще одну замечательную кулинарку! Так что – дерзаем!

Джем из перца чили

Каждая хозяйка создает свой вариант джема из перца, и я представляю вам один из таких рецептов. Он очень простой, чего не скажешь о вкусе джема.

Перечный джем готовится из смеси перцев – чили (острого) и сладкого. Можно менять соотношение этих двух перцев, чтобы получить более острый или мягкий джем. Сахар, входящий в состав джема, гасит горечь и делает кисло-сладкий, обжигающий джем незаменимым для наггетсов, сыра и мясных блюд.

Сладкий перец лучше брать красный и мясистый, ведь он нужен для объема, а в тонкостенном перце одна кожура. Цвет в принципе не влияет на вкус, но если вы хотите красный джем, то лучше и перец брать красный. Желтый перец делает джем оранжевым. Наденьте перчатки, когда будете чистить перец чили. Он очень острый, и обращаться с ним следует со всей осторожностью.

Ингредиенты:

750 г сладкого перца

250 г перца чили

50 мл яблочного уксуса или лимонного сока

2 ст. л. воды

1 кг сахара

Очистите перец от плодоножки и семян, нарежьте. Можно сразу измельчить перец в блендере или сделать это потом, когда он протушится.

Сложите весь перец в кастрюлю с толстым дном, налейте уксус, пару столовых ложек воды, всыпьте сахар, накройте кастрюлю и поставьте тушиться на самый тихий огонь.

Время от времени помешивайте перец и тушите до мягкости.

Теперь нужно измельчить перец, если вы не сделали это ранее. Лучше перетереть перец через сито. Так удалятся семена, если вы их случайно пропустили, и твердые частицы кожицы.

Сложите пюре из перца снова в ту же толстостенную кастрюлю, засыпьте сахар, размешайте и снова тушите перец в течение 30–40 минут на очень слабом огне.

Джем из перца по праву может считаться зимней заготовкой. Если вы закатаете его в стерилизованные банки и поставите в кладовую, то он может простоять до 2 лет и никак не изменит свой вкус. В любое время вы сможете открыть баночку острого джема и представить своим гостям «блюдо от шефа». И никто не усомнится, что приготовил шеф-повар элитного ресторана.

Итальянский джем из свеклы

Дома я его называю «Бордо» и предлагаю угадать, из чего он приготовлен. Народ знает мою страсть к путешествиям, поэтому обычная наша свеколка как источник никому и в голову не приходит. А зря! Ибо это она, родимая, и есть.

1 кг свеклы

300 г сахара

2 лимона

1 стручок ванили или пакетик ванилина

1 стакан сухого белого или красного вина

Завернуть промытую свеклу, каждую по отдельности, в фольгу, и запекать в разогретой до 180 °С духовке 50–60 минут.

Слегка охладить, очистить, нарезать небольшими кусочками и измельчить блендером в пюре.

Переложить свекольное пюре в кастрюлю, добавить сахар, сок 1 лимона и цедру 2 лимонов, ваниль и вино. Перемешать, тушить 30–40 минут.

Переложить джем в баночки с герметичными крышками, закрыть и стерилизовать 15 минут. Цвет фантастический, вкус волшебный.

Варенье из зеленых помидоров

Еще один интересный экзот. Вы точно не пожалеете.

Ингредиенты:

500 г зеленых помидоров

650 г сахара

200 мл воды

2–3 бутончика гвоздики

1–2 зернышка кардамона

3–4 г молотой корицы

Мелкие зеленые томаты размером с крупную сливу (как раз то, что обильно родят мои дачные грядки) промыть и отварить в течение 12–15 минут, затем воду слить. Помидоры наколоть зубочисткой.

Приготовить из сахара и воды сахарный сироп и опустить в него овощи, дать настояться не менее 3 часов – помидоры должны пропитаться сахаром.

Потом варить на слабом огне 20 минут, охладить и дать настояться еще 2–3 часа. Эти этапы нужно повторить еще трижды: пропитка, варка, охлаждение, снова пропитка и т. д. На последнем этапе варить до готовности, а в сироп опустить мешочек с пряностями (его позже выкидывают).

Лимоны с чесноком

А это уже рецепт бабушки по имени Адесса, подружки Бенедикт. Она держит в Париже небольшой пансион, где часто живут русские студенты-декораторы (пансион недалеко от Школы искусств). Адесса любит русских, только удивляется все время, что все, как один, присылая ей посылки и открытки пишут ее имя неправильно – Одесса, из-за чего у нее вечные проблемы с почтой).

Ее угощение не раз выручит вас зимой, ибо оно прекрасно дополняет любые мясные и рыбные блюда, даже самые простецкие. Будете отваривать рыбу, мясо или жарить их, выложите на них при подаче пару кружков – удивитесь полноте и пикантности вкуса блюда.

Ингредиенты:

3 крупных лимона

1 головка чеснока

3 ст. л. с небольшой горкой сахара

• крупная каменная соль по вкусу (не переживайте, не пересолите)

1 ст. л. молотой красной паприки

500 мл растительного масла без запаха (Адесса берет оливковое)

1 ст. л. лимонного сока

Приготовление очень простое. Лимоны моем, ошпариваем кипятком и режем на кружочки толщиной в полсантиметра. Чеснок чистим и нарезаем тонкими ломтиками.

А дальше перекладываем, чередуя, лимоны и чеснок, и каждый кружок присыпаем щепоткой сахара, солью и паприкой.

Заполняем банку, вливаем в нее растительное масло и лимонный сок, прикрываем фольгой и ставим сверху стакан с водой или бутылочку воды объемом 330 мл.

Вся красота стоит ночь на кухне, потом закрывается крышкой и хранится в холодильнике сколь угодно долго.

Маринованный французский лучок

Кто бывал во Франции, тот знает, что часто к горячим блюдам или салатам подают (или украшают им) маленький и очень вкусный лук. Мы его называем севок. Иногда в магазинах или на своих грядках встречается такая мелкотня, что ее как раз можно использовать для этого рецепта.

Я вам расскажу те пропорции, которые у меня в рецепте, а вы решите, сколько вам

нужно приготовить этого деликатеса. А это деликатес.

Ингредиенты (на 1 банку объемом 750–800 мл):

400 г жемчужного лука (севка)

1 свекла размером с кулачок младенца

400 мл воды

2 ст. л. сахара

2 ч. л. соли

8 горошин черного перца

2–4 горошины душистого перца

1 бутончик гвоздики

2 ст. л. столового уксуса

Луковички чистим. Свеклу чистим и режем соломкой толщиной со спичку.

В кастрюлю наливаем воду, закладываем сахар, соль, оба вида перца горошком и гвоздику, доводим до кипения.

Кладем свеклу. Как только вода закипит, закладываем в маринад лук и варим его ровно 5 минут.

Вылавливаем лук шумовкой и складываем в стерилизованную банку. Последней кладем свеклу, вливаем в готовый маринад уксус и заливаем банку маринадом доверху.

Закатываем банку, переворачиваем и укрываем одеялом ровно на сутки. Храним без холодильника.

Чесночное «Бомба-конфи»

Кому могла прийти в голову идея сварить варенье из чеснока? Ведь этот овощ обладает настолько специфическим ароматом и вкусом, что его никак нельзя представить в виде десерта! Но все же такое варенье существует, более того, есть множество рецептов его приготовления и рекомендаций, особенно в Европе, с чем именно его подавать. Скажу честно – я это варенье использую как соус к мясным блюдам, зато моим друзьям в Англию отправляю как их любимый джем к бутербродам.

Однажды я еще промолочила стакан жареного миндаля и проварила минут 10 с чесноком. «Бомба» получилась вообще термоядерная.

Ингредиенты:

300 г чеснока

300 мл воды

0,75 стакана сахара

• *тертый мускатный орех по вкусу*

• *молотая корица по вкусу*

Чеснок очистить и разрезать пополам, а затем пропечь в духовке при 180–200 °С. Время запекания – 18–20 минут.

Сварить из воды и сахара сироп, добавить в него половину специй и опустить печеный чеснок. Варить, пока сироп не начнет густеть, но не до карамелизации.

Ближе к концу варки добавить оставшиеся мускатный орех и корицу.

Разложить по маленьким баночкам и укупорить. Щедро удивлять друзей оригинальным подарком.

Конфитюр «Пти сек» из баклажанов и шоколада

Вкус такой необычный, ЧТО ТРУДНО ОПИСАТЬ ЕГО СЛОВАМИ. Мои друзья говорят, что это «шикарное лакомство».

Ингредиенты:

1 кг баклажанов

50 г свежего имбиря

300 мл воды

800 г сахара

1 лимон

250 г горького шоколада (75 % какао; покупайте самый хороший!)

Баклажаны очистить, нарезать кубиками, имбирь очистить и натереть.

В кастрюлю влить воду, добавить сахар. Как только сахарный сироп закипит, добавить баклажаны и имбирь. Тушить 1 час.

Влить в горячий конфитюр выжатый из лимона сок, размешать.

Шоколад мелко порубить, добавить в конфитюр и интенсивно размешивать, пока он не растает.

Блендером измельчить все в пюре.

Разложить конфитюр в баночки с герметичными крышками, закрыть и стерилизовать 15 минут.

Парижская «тушенка» с баклажанами и цыпленком

Это блюдо прямо из банки я ела у Бенедикт. Она говорит, что у них летом, когда подрастают цыплята и поспевают баклажаны, стоимость этих продуктов на рынке просто бросовая. Вот и научились парижские хозяйки использовать данный факт себе во благо, хотя заготовками они занимаются меньше нашего...

Баклажаны обладают необычным свойством вбирать в себя ароматы тех продуктов, с которыми готовятся, тем самым имитируя их вкус. Получается очень вкусно и выручает тогда, когда нет времени возиться с ужином. Сочетается и с рисом, и с пастой, и с отварным картофелем.

Ингредиенты (примерно на 12 банок объемом 500 мл):

3 кг баклажанов

2 кг куриного филе

1,5 кг репчатого лука

2,5 ст. л. соли

100 г сахара

2 головки чеснока

500 мл томатной пасты

150 мл столового уксуса

500 мл растительного масла

• лавровый лист (по желанию)

• душистый перец (по желанию)

Баклажаны чистим, нарезаем средними кубиками и тушим, добавив 1 стакан воды, до полуготовности (деревянная палочка проходит легко).

Куриное филе отвариваем 10 минут в несоленой воде, сливаем воду, а мясо нарезаем такими же кубиками, как баклажаны.

Лук, нарезанный полукольцами, жарим на отдельной сковороде небольшими порциями, чтобы он именно жарился, а не тушился, до яркого золотого цвета.

Складываем все продукты в одну кастрюлю или казанок, добавляем соль, сахар, измельченный чеснок, томатную пасту, уксус и растительное масло (при желании еще лавровый лист и душистый перец) и на слабом огне тушим примерно 1 час.

Раскладываем по чистым банкам, стерилизуем их в кастрюле с кипящей водой около 20 минут, закрываем.

Переворачиваем вверх дном, накрываем одеялом и оставляем до полного остывания.

Храним в обычной кладовке, без холодильника.

Соус из фейхоа типа ткемали

Гости будут приходить на этот соус!

Ингредиенты (на 2,5 л соуса):

3 кг фейхоа

3 ч. л. молотого кориандра

1 ст. л. сахара
2 ст. л. соли
100 г кинзы
100 г петрушки
1–2 стручка острого перца [9]
2 головки чеснока
2 стакана воды [10]
• *растительное масло для заливки*

Фейхоа очищаете, нарежаете как нравится, кладете в большую кастрюлю, заливаете водой и ставите на плиту.

Как только плоды станут мягкими, достаете и измельчаете в блендере до состояния пюре.

Сливаєте пюре из фейхоа в кастрюлю, добавляете сыпучие специи и варите 20–30 минут.

За это время рубите мелко травку и острый перец, пропускаете чеснок (2 головки, не зубчика!) через пресс.

Все это добавляете в пюре и варите еще 10 минут.

Пока смесь доваривается, стерилизуете банки.

Заполняете баночки и сверху заливаете по 1 ст. л. растительного масла.

Храните в холодильнике.

Китайский сливовый соус

Ингредиенты:

2 средние луковицы
1 зубчик чеснока
2 см свежего корня имбиря
1,5 кг кисло-сладких слив
1 стакан воды
0,75 стакана коричневого сахара
0,5 стакана рисового или яблочного уксуса
1 ч. л. семян кориандра
0,5 ч. л. молотой корицы
0,25 ч. л. кайенского перца
0,25 ч. л. молотой гвоздики
0,5 ч. л. соли

Лук, чеснок и имбирь очистить и измельчить.

Сливы разрезать и удалить косточки.

Положить все в кастрюлю, влить 1 стакан воды и довести до кипения.

Накрыть, уменьшить огонь и готовить 30 минут.

Измельчить всю массу в блендере.

Вернуть все в кастрюлю. Добавить сахар, уксус и специи.

Довести до кипения. Варить 45 минут.

Готовый соус переложить в чистые банки, закрыть и стерилизовать 30 минут.

Имбирная подливка

Чтобы готовый имбирь был нежным и шелковистым, как кожа младенца, покупайте молодые корешки. Чем корень более зрелый, тем он грубее и волокнистее.

Количество имбиря не принципиально. Но начинать лучше с корня весом примерно 300 г.

Цвет у подливки, в отличие от вкуса, так себе. Поэтому можно часть воды заменить свекольным соком. Будет ярче.

Ингредиенты:

- *свежий корень имбиря*

Для маринада (пропорция):

1 часть сахара

2 части яблочного уксуса [11]

3 части воды

Имбирь очистите и тоненько-тоненько, как папиросную бумагу, нарежьте. Чем тоньше, тем нежнее получится имбирь. В противном случае придется жевать деревянные ветки.

Налейте в кастрюльку воду, положите туда имбирь и доведите до кипения. Воду слейте. Так нужно сделать 3 раза.

Приготовьте столько маринада, чтобы он в результате покрывал имбирь. Не будет хватать – приготовьте маринад дополнительно. Не страшно!

Тушите имбирь в маринаде 1 час на очень слабом огне.

Горячий имбирь разложите в стерилизованные банки, хорошенько утрамбуйте и залейте горячим маринадом.

Плотно закройте и поставьте на остывание.

Храните в холодильнике.

Импортозамещенные «оливки» из слив

Специально для тех, кто страдает по греческим оливкам.

Когда-то один очень хороший и очень итальянский человек, вечно путающий русские и итальянские слова, попробовав это, воскликнул: «Бениссимо!!! М-м-м-м-м!!! Маслинки от Инки!» – и мгновенно съел всю миску разом.

Ингредиенты:

2 кг мелких слив [12]

5 бутончиков гвоздики

5 горошин душистого перца

6 ч. л. соли

6 ч. л. сахара

6 ч. л. уксуса (лучше бальзамического, но можно любой)

Раскладываете вымытые сливы в чистые банки (плотно) и заливаете кипятком. Через 10 минут воду из банок сливаете в одну кастрюлю, добавляете специи, соль, сахар уксус, повторно доводите до кипения и заливаете содержимое банок еще раз.

Снова ждете 10 минут, сливаете, вновь доводите до кипения, заливаете в последний раз и закрываете крышками!

Оп-па! Через месяц любой грек, слопав вашу сливу, поймет, что не так уж нужны ему родные оливки. А русский догадается еще быстрее.

Квашенные в арбузе овощи и фрукты

Пока идет сезон арбузов, ешьте их на здоровье! Но ложками! Ибо сегодня я вам расскажу, зачем на Украине в мое время вообще были нужны арбузы (кавуны).

Ингредиенты:

• *крупный арбуз*

• *небольшие огурцы или мелкие яблоки*

• *листья вишни*

• *листья смородины*

• *зонтики укропа с зеленью для соленья (для огурцов)*

0,5 стакана соли

0,5 стакана сахара

Выбираем самые большие арбузы, отрезаем у них макушку (ту, что с хвостиком). Дальше столовой ложкой (самой большой) выгребаем на тарелку мякоть и наслаждаемся!

А в это время моем огурчики и мелкие яблоки. Вы все правильно поняли! Мы их будем готовить на зиму. Для этого нам понадобятся листья вишни и смородины (очень

желательно), а для огурцов еще и бабушкины букеты зелени с укропом[13].

Яблоки

Если вы захотите ароматнейших, нежных и прямо слюновыделительных яблок, хрустящих и неземных, то возьмете вычищенный арбуз, набросаете на дно листочки вишни и смородины, ну и прочее, что вы там любите, набьете его мелкими яблочками, насыплете 0,5 стакана соли и 0,5 стакана сахара, зальете кипяченой водой, чтобы чуть пролилась, накроете шляпкой арбуза и забудете на 2 недели на балконе, если у вас на нем не Африка.

Арбуз положите в таз или в миску, ибо первое время будет много пены. Воду периодически подливайте. А через две недели ваш шедевр готов! Это значительно вкуснее, чем в бочках. И у нас в Запорожье стояло на балконе всю зиму, разве что сверху половиками накрывали, поверх чистого полотенца. В Москве пробовала в стужу хранить. Прикольно, но яблоки достаются с трудом. Поэтому хранила в холодильнике.

Огурцы

С огурцами та же песня. Только рассол иной. Во-первых, я огурцы режу на бруски, во-вторых, не добавляю сахар, а в-третьих, соль отмеряю точнее. Размешиваю 0,5 стакана в 3 литрах воды. А все остальное – то же самое. Только обязательно укроп и чеснок добавляю!

В общем, смачного!

Квашенные арбузы

Когда скучаешь по дому, то скучаешь, прежде всего, по тому дому... из детства... Вспоминаешь все его запахи, звуки, ароматы... И, конечно же, тебе кажется, что и небо тогда было голубее, и борщи наваристей, и люди добрее, и любая болячка исцелялась мгновенно от маминого «у зайчика боли, у дочурки – не боли»...

Но особенно сильно я испытываю ностальгию по ушедшему в небытие украинскому детству в тот момент, когда угощаю новых друзей, приятелей, гостей чем-то таким, без чего себя в детстве и не мыслила... И очень удивляюсь, что эти угощения кого-то удивляют, кого-то шокируют, что они вообще могут кому-то не нравиться. «Чемпионом» кухонной шокотерапии был и остается соленый арбуз. КАВУНЧИК квашеный.

Я поделюсь с вами его рецептом, а вы решайте сами – приходить ко мне в гости или погодить. Но то, что это солнце, лето, счастье, законсервированное в обычную трехлитровую банку, меня никто не разубедит.

Ингредиенты (на 1 банку объемом 3 л):

- арбузы
- вода
- 1 ст. л. соли*
- 3 таблетки отечественного аспирина*
- 1 ст. л. столового уксуса*
- 2 ст. л. сахара*
- буквально 1 веточка укропа
- чеснок по вкусу (но я обычно не кладу)

Арбузы нарезать крупными и тонкими дольками, с кожурой. Выложить в банку, сколько войдет, не сильно утрамбовывая, но укладывая плотно.

В воду добавить соль, аспирин и сахар, довести до кипения, влить уксус.

Добавить в банку укроп и, по желанию, чеснок.

Залить арбузы крутым кипятком и закатать. ВСЕ!!!

Зимой есть шанс удивить гостей!

Консервированные арбузы

Ингредиенты (на 1 банку объемом 3 л):

- *арбуз, нарезанный дольками, с коркой*
- 1 ст. л. соли*
- 3 таблетки аспирина*
- 1 ст. л. столового уксуса*
- 2 ст. л. сахара*
- *немного укропа*
- *чеснок по вкусу*

Все компоненты складываем в банку, заливаем арбузы крутым кипятком и закатываем крышкой. Охлаждаем под одеялом, крышкой вниз.

Апельсиново-кабачковая «обманка»

Ингредиенты:

- 1,5 кг кабачков*
- 500 г апельсинов*
- 200 г лимонов*
- 1 кг сахара*

Кабачки очищаем от кожицы и семян, измельчаем до пюреобразного состояния с помощью мясорубки.

Апельсины и лимоны ошпариваем крутым кипятком, нарезаем на дольки (чистить не надо, а вот косточки удалить следует) и также пропускаем через мясорубку.

Смешиваем цитрусовое пюре с кабачковым, насыпаем сахар, перемешиваем. Оставляем до полного растворения кристаллов сахара (примерно на 1,5–2 часа).

Доводим массу до кипения и варим в течение 15 минут на очень слабом огне, постоянно помешивая (помешивание не игнорируйте, так как масса довольно густая и есть вероятность пригорания).

Даем варенью остыть, после чего повторяем ту же процедуру еще два раза. Я проверяю варенье на готовность таким образом: ставлю блюдце в морозилку на 15 минут, затем капаю на него варенье: если капля растекается – еще нужно варить, а если застывает – варенье готово.

Горячее варенье раскладываем в стерилизованные банки и герметично их закрываем.

Отправляем варенье на хранение в прохладное место.

Морковно-лимонное варенье

Вкус как у мандаринового варенья. И просто так есть вкусно, и еще я с ним тертый пирог делала (типа лимонного «каракуля»).

Ингредиенты:

- 1 кг моркови*
- 1 кг лимонов*
- 2 кг сахара*
- *ванилин по вкусу*

Морковь очистить. Лимоны нарезать кусочками, косточки удалить, кожуру не снимать.

Пропустить морковь и лимоны через мясорубку, добавить сахар. Оставить в холодильнике на ночь.

Утром достать и поставить на слабый огонь. Варить, помешивая, 40 минут. В конце варки добавить ванилин.

Разложить по баночкам, закатать.

«Мохито-стайл»

Ингредиенты:

- 500 г мяты*
- 2 кг сахара*

2 лимона

2 л воды

Для приготовления этого ароматного варенья вам понадобится много-много листьев мяты – полкилограмма. Переберите мяту: листики необходимо оторвать и сложить в миску (веточки и поврежденные листочки не выбрасывайте – они вам еще пригодятся), важно брать только хорошие листочки – свежие и без повреждений. Теперь нужно подготовленную мяту тщательно промыть. Целые листочки пока уберите в холодильник, сложив в контейнер или просто в полиэтиленовый пакет.

В кастрюлю наливаем 1 л воды и ставим ее на огонь. Добавляем 1 кг сахара и, помешивая, ждем, когда он растворится. Затем кладем в сироп оставшиеся после отрывания листьев веточки мяты, накрываем крышкой и доводим сироп до кипения. Не забывайте время от времени помешивать! После того как сироп закипит, варите его в течение еще 5 минут, но на слабом огне. Снимите сироп с плиты и оставьте его настаиваться на 6 часов.

Подошло время продолжить приготовление лакомства. Процедите остывший и настоявшийся сироп, добавьте оставшийся сахар и доведите до кипения.

Подготовьте лимон: помойте его, нарежьте кружочками вместе с кожурой и добавьте к сиропу. Варите в течение 5 минут.

Теперь пора добавлять листья мяты из холодильника. Тщательно перемешайте полученную смесь, доведите до кипения, после чего выключите огонь и оставьте будущее варенье настаиваться ночь под крышкой.

Утром процедите сироп, не забыв хорошенько отжать мяту, и доведите его до кипения. Разлейте мятное варенье (мятный сироп) по баночкам и закатайте крышками. Лакомство готово!

Оставшиеся листики, пропитанные сиропом, не выбрасывайте – их можно использовать для заваривания чая!

«Сливы-имбирь-шоколад»

Это необычное варенье из сливы с шоколадным вкусом и легкой ноткой имбиря будет поднимать настроение всей семье долгими зимними вечерами. Любители шоколадно-фруктовых сочетаний будут в восторге от такой начинки к блинчикам или оладьям. Так что рекомендуем закладку сразу увеличить минимум вдвое.

Ингредиенты:

500 г слив

5 г пектина

1 стакан сахара

30 мл воды

1 ст. л. рома (можно больше)

1 см свежего корня имбиря

0,5 плитки черного шоколада

Варить как обычное сливовое варенье, но, когда масса закипит, добавить ром и тертый имбирь, а затем вмешать растопленный горький шоколад.

Уварить на слабом огне до загустения.

Варенье из слив с коньяком и шоколадом

Вот рецепт, который испортить невозможно. Но если вам все-таки это удастся сделать, не расстраивайтесь. По отдельности это ничуть не хуже. Можно спокойно вытащить сливы из кастрюльки, макать их в то, что у вас там получилось, и запивать остатками коньяка. Хотя, можно вообще ничего не делать. А просто растопить шоколад и макать в него сливы, запивая коньяком.

Для совсем ленивых: наломайте шоколад кусочками, нарежьте сливы и ешьте все вместе, запивая коньяком. И еще вариант для суперзанятых бизнес-леди: грызите потихоньку

шоколад, заливая коньяком. А сливы можно и не мыть. Просто протрите их салфеткой. Никто еще от грязных слив не помер.

Но настоящие хозяйюшки не боятся трудностей, а, засучив рукава и хлебнув из горлышка порядочную порцию коньячка, приступают к волшебству. Итак, что нам нужно, чтобы длинными, холодными зимними вечерами было глубоко плевать на жизнь?

Ингредиенты:

1,5 кг слив

750 г сахара

1 плитка шоколада [14]

3 ст. л. коньяка [15]

Банки и крышки заранее простерилизовать. Если много баночек, лучше поставить в духовку и забыть про них до нужного момента.

Сливы разрезать, удалить косточки.

Сложить сливы в кастрюлю, засыпать 350 г сахара, осторожно перемешать, накрыть марлей или полотенцем и оставить на 3 часа при комнатной температуре, чтобы сливы дали сок.

Через 3 часа поставить кастрюлю на огонь, добавить оставшийся сахар, варить 15 минут, остудить.

Сделать так еще 3 раза. Понятно, да? Трижды с интервалом в 3 часа. Значит, делаем все с самого утра, а не в ночь.

Перед тем, как в третий раз довести до кипения, добавить кусочки шоколада и коньяк. Варить до полного растворения шоколада.

Сразу же разлить в банки и закрыть крышками. Перевернуть до остывания.

Легендарная «Шишка»

Варенье из сосновой шишки хоть и лечебное лакомство, но оно еще и просто вкусное.

Иногда это угощение готовят без шишек, на основе хвойного отвара молодых веточек. Но я так не пробовала.

Полученное лакомство используют для профилактики простудных заболеваний, лечения астмы, синдрома усталости и ряда других заболеваний.

Ингредиенты:

200 г молодой сосновой шишки (собирают в мае)

1 л воды

500 г сахара

Вывариваем шишки в течение 15–20 минут в большом объеме воды.

Готовим из воды и сахара сахарный сироп и опускаем в него отваренные шишки. Затем варим на слабом огне 30 минут, и варенье готово.

Одуванчиковый мед

На днях ездила на дачу, к вечеру. То, что я увидела, меня привело в восторг! Сплошной ковер из одуванчиков покрывал все кругом! Ну, я и подумала, может, что-то сделаю из них, и нарвала пакетик желтых комочков. Решила приготовить мед. Скажу я вам, девчата, получилось нечто очень ароматное и душистое, я и сама не ожидала, а ведь еще такое полезное!

Ингредиенты:

250 желтых головок одуванчиков

1 л воды

1 кг сахара

2 лимона

• *несколько лепестков шиповника*

Делается он так. Пока растения не отцвели, надо собрать желтые головки и залить их холодной водой, настоять в течение 2 часов и снова залить водой (из расчета 1 л воды на 1 кг

сахара и на 250 цветочков).

Поставить будущий мед в тазике на огонь и варить на слабом огне, пока жидкость не уварится, около 2 часов.

За 30 минут до окончания варки добавить мелко нарезанные вместе с цедрой лимоны и небольшое количество лепестков ароматного шиповника.

Затем процедить «мед» и разлить по банкам. Как только он остынет, закрыть банки крышками и хранить в сухом прохладном месте.

«Сиреневое чудо»

По этому рецепту получается удивительно ароматное варенье, кисло-сладкое и очень вкусное. Это необычное варенье зимой будет напоминать о лете даже в самые сильные морозы.

Точно так же можно приготовить варенье из васильков, иван-чая, лепестков розы, лаванды. Решайте сами, что вам понравится больше всего. Одна ремарка: цветы василька и лепестки декоративной розы (не чайной) лучше измельчить.

Ингредиенты:

300 г цветков сирени + 350 г сирени для настоя

250 мл кипятка

1 стакан сахара

1 ст. л. пектина

• сок 1 грейпфрута

Собрать цветы сирени – только бутончики, без зеленых частей. Разделить на две части. Одну залить крутым кипятком и дать настояться не менее 7–10 часов.

Затем процедить жидкость от лепестков и на ее основе с сахаром приготовить сироп с добавлением пектина.

Сироп должен вариться 15 минут, после чего в него следует добавить сок грейпфрута и оставшиеся цветы сирени, довести до кипения и снять с огня. Варенье готово.

Ассорти «Фантазмагория»

Когда хозяйки размышляют на тему оригинальных заготовок на зиму, им чаще всего приходит в голову идея сделать ассорти. Причем не просто обычную смесь, а что-то уж совсем невероятное. Вариантов на самом деле очень много.

Вишня, фаршированная кедровым орехом

Ингредиенты:

1 кг вишни без косточек

1 стакан кедровых орешков

1 стакан воды

1,5 кг сахара

Три подхода по 5 минут варки после ночи для выделения сока.

Смесь персиков, яблок и лимона

Ингредиенты:

1 кг персиков

1 кг яблок

2 лимона

0,5 стакана кипятка

Нарезаем фрукты кубиками, посыпаем сахаром, сбрызгиваем кипятком. После ночи сокопускания 3 подхода, варить по 5 минут. На остывание после каждого раза – сутки.

Но самым оригинальным из всего этого немаленького списка является смородиновое варенье с миндалем и жгучим перцем. Это варенье необычное, кисло-сладкое, с легким послевкусием жгучего перца и тонким ароматом миндаля. В рецепте указано минимальное количество сахара (ибо я это варенье использую как основу для экзотических соусов), так что любителям более сладких блюд нужно его брать в 2–2,5 раза больше.

Ингредиенты:

3 кг спелой красной смородины

1 кг сахара

400 г миндаля

2 больших или 3–4 средних стручка острого перца

Перебираем и моем смородину. Протираем через сито или дуршлаг, чтобы получить однородную массу.

Смешиваем ягоду с сахаром, ставим вариться на слабый огонь. Добавляем очищенный нежареный миндаль и измельченный сухой или свежий жгучий перец. Варим 1,5 часа, после чего лакомство готово.

Кальвадос из яблок

Ингредиенты:

1 кг малины (спелой, можно мятой)

• *сахар*

• *от 5 кг яблок (спелых, можно битых, сочных сортов)*

• *вода*

Предварительно приготовить малиновые дрожжи: немытую малину сложить в литровую банку, засыпать сахаром в пропорции 1:1. Через 2–3 дня малина забродит – дрожжи готовы.

Яблоки помыть, нарезать дольками и пропустить через электрическую мясорубку с крупной решеткой. Полученную «шугу» разложить в трехлитровые или большей емкости банки.

В банки с яблочным пюре добавить поровну малиновые дрожжи, долить обычной холодной водой с сахаром (из расчета 1 кг сахара на 3 л яблочной «шуги») и поставить в теплое место.

Во время брожения банки закрыть герметично для исключения доступа воздуха. Проще всего с помощью хирургических перчаток. В идеале – через гидравлический затвор (из банки, герметично закрытой крышкой, через трубочку, помещенную в банку с водой, отводится углекислый газ, образующийся при брожении).

Примерно через месяц, когда брожение прекратится, потребуется перегнать продукт через дистиллятор.

Первый дистиллят (10–20 мл) удаляется, так как содержит легкую бесполезную фракцию. Оставшийся кальвадос крепостью не менее 40° готов к употреблению.

Если есть дубовые бочки, можно попробовать выдержать кальвадос пару лет (как это делают во Франции). Периодически, раз в месяц, можно снимать пробу.

Консервируем фрукты и ягоды

Запасать фрукты и ягоды впрок – огромное удовольствие. Скажу честно, я даже свежие

их не так люблю, как обработанные термически, превращенные в заготовки. Видимо, в душе я какой-то древний римлянин, которые, как известно, считали, что свежие плоды едят только бедные люди, а воины и знать могут себе позволить фруктово-ягодные деликатесы. А возможно, дело в особенностях пищеварения. Потому как и сын, и внуки тоже свежих ягод не едят. Но это лирика, а нам делом заниматься надо.

Итак, здесь вы найдете и джемы, и варенья, и маринады, и компоты. В первом же рецепте компота напишу общий принцип. И хотя мама моя ведет с компотами войну, считая, что люди консервируют воду, знаю, что любители таких закруток есть, поэтому готовьте на здоровье.

Вне зависимости от рецептов, запомните один безотказный рецепт консервирования фруктов и ягод, что называется, всех времен и народов:

Пропорция фруктов/ягод к сахару 1:1. Засыпаем фрукты или ягоды сахаром на 12 часов. Затем трижды доводим до кипения и снимаем с огня. На четвертый раз варим 4 минуты и закрываем под крышку. Все витамины максимально сохранены. Но это безотказный способ и дежурный рецепт. Там, где можно поиграть со вкусом, я это делаю.

Не пугайтесь, если в рецепте есть мед, и не спешите говорить, что мед при термообработке теряет свои свойства. В данном случае мед работает не как лекарство, а является заменителем сахара, только очень ароматным.

Если в рецепте указан кленовый сироп (а он у нас иногда встречается в магазинах), смело заменяйте его жидким покупным медом или любым сиропом, который можно приобрести в аптеке (там дешевле, чем в супермаркете).

Моченые яблоки

Рядышком со старым зданием нашего университета находился Донской монастырь. И я, когда приезжала на репетиции студенческого театра, очень любила бывать на Донском кладбище. Нет, родни у меня там не было, но любой приход туда был словно визит в ушедшие эпохи... Могилки русских купчих и дворянок украшались простыми надписями: «Анастасия Калинова, урожденная Муромская, возлюбленная жена Клима Капитоновича Калинова, купца Первой гильдии, поставщика вареницы для Его Императорского двора, благодетеля третьей церковной школы на Пристихах, мать Его пятерых детей»... Понимаете? О женщине почти ничего, ибо она за Мужем...

Приметила мои визиты одна пожилая женщина, которая служила при монастыре. Кем? Не знаю. Я и сейчас не очень разбираюсь в церковной иерархии. Но я заметила, как она стала ждать моих визитов, как легко, ласточкой сухонькой, неслась мне навстречу в своих развевающихся черных одеждах... Я приносила ей, вы не поверите, пакетики с жареной картошкой и мороженое «Ленинградское» (ее любимое), а она угощала меня тем, что готовилось для служителей монастыря и монахов. Каюсь, но я совершенно не помню, как ее звали... Хотя множество рецептов, которыми она со мной делилась, живы и по сей день.

Самыми вкусными были моченые яблоки. Если вы мне доверитесь и сделаете так, как она меня научила, то уже через две недели получите колоссальное удовольствие, почти такое же, как в детстве...

Моченые яблоки могут храниться в течение всей зимы, они хороши и как гарнир ко второму блюду, и как десерт. Кроме того, они очень полезны.

Если вы любите добавлять в яблоки специи, то делайте это в самом конце квашения. Ибо, например, гвоздика, замедляет процесс, пытается убивать бактерии, и яблоки в результате не квасятся, а пропадают.

Ингредиенты:

2 кг зрелых, не очень крупных яблок

1 ст. л. соли

3 л воды

200 г меда

Наши яблоки будут не просто мочеными, а вымоченными в медовой воде.

Сначала приготовим заливку. Берем воду и растворяем в ней мед. (Чтобы мед разошелся, воду можно подогреть, но не доводить до кипения, так как при этом мед потеряет свои ценные свойства.) Затем кладем соль и хорошенько все перемешиваем. Остужаем.

Чистые яблоки плотно укладываем в несколько слоев в кастрюлю. Укладывать нужно как можно плотнее. В старину яблоки мочили в огромных количествах и делали это в бочках и кадках, а потом хранили все в подвалах. А вы свою заготовку можете сделать в эмалированной кастрюле или ведре.

Теперь заливаем яблоки холодным медовым раствором так, чтобы жидкость покрывала плоды. Сверху обычно кладут деревянный кружочек, но если его нет, можно использовать обычную тарелку или эмалированную крышку. Сверху нужно поставить гнет, например банку с водой. Оставим все при комнатной температуре, и наши яблоки начнут кваситься, как капуста. Через две – три недели они готовы, и тогда нашу кастрюлю надо убрать на холод.

Старорусское яблочное варенье

Ингредиенты:

1 кг яблок

1 стакан воды

1 кг сахара

0,25 ч. л. сахара

0,5 ч. л. лимонной кислоты

Итак, начинаем мы с того, что промываем яблоки, удаляем семена и режем их на дольки.

Теперь готовим сироп. Для этого на среднем огне растворяем в воде сахар до однородности.

После этого подготовленные яблоки опускаем в кипящий сахарный сироп. Огонь убавляем и варим массу в течение 10 минут.

Затем выключаем огонь, даем варенью постоять 6 часов. Такую процедуру повторяем еще два раза.

В конце варки добавляем лимонную кислоту (раньше добавляли сок 1 лимона или стопку забродившего кислого крепленого вина) и хорошо перемешиваем.

Теперь перекладываем готовое варенье из яблок дольками в заранее простерилизованные банки и плотно закрываем крышками.

После этого укутываем банки с вареньем в теплое одеяло и ставим в теплое место для медленного остывания.

Яблочный джем «Маша попросила»

Специально для Маши рецепт яблочного джема. Главное в этом деле – яблоки, обязательно кислые, в идеале антоновка.

Цвет у джема получается светло-янтарный, в процессе хранения немного темнеет. После остывания джем можно хоть ножом резать. Он не абсолютно однородный, кусочки кожицы можно обнаружить, но от этого только вкуснее. Для выпечки идеальный джем, да и просто на булку намазать. Муж мой никакое другое варенье не ест, а к этому равнодушен.

Ингредиенты:

1 кг кислых яблок

0,5 стакана воды

1 стакан яблочного сока

Для сиропа (на 1 кг яблок):

1 кг сахара

0,5 стакана воды (в которой варились яблоки)

Яблоки моем (кожицу не снимаем!), режем дольками и бланшируем минут 10–15 в

небольшом количестве воды.

Затем варим сироп из сахара и воды. Воду, как настоящие скряги, используем ту, в которой бланшировались яблоки.

Соединяем сироп, яблоки и яблочный сок, варим до готовности под полукрытой крышкой (смесь плюется) на слабом огне примерно 1,5 часа.

Яблочное конфи

Продукт имеет приятную текстуру, тонкий вкус, и может быть чудесным наполнителем для пирогов и другой выпечки, а также подаваться с оладьями и пшеничными тостами.

Ингредиенты:

1,2 кг яблок

• *вода*

1 кг сахара

Начинаем мы с того, что хорошо моем яблоки, очищаем их от кожицы, удаляем семенные коробочки и нарезаем некрупными дольками.

Далее помещаем подготовленные фрукты в кастрюлю с небольшим количеством воды и варим в ней приблизительно 15 минут.

По прошествии этого времени добавляем в нашу массу сахар и варим еще 20–25 минут, огонь при этом прибавляем до средне-сильного. Не забываем в процессе варки периодически снимать пену и мешать массу.

Когда наш конфи будет полностью готов (это мы заметим по тому, как уменьшилось количество массы и как разварились фрукты), снимаем его с огня и раскладываем в предварительно промытые и высушенные банки, закрываем крышками.

Теперь ставим конфи в теплое место до остывания.

Удивительные яблоки

Необычное варенье из яблок приготовить очень легко. Просто эти фрукты универсальные, и их можно сочетать с чем угодно, например с киви.

Ингредиенты:

5 средних яблок

• *сок 1 лимона*

4 киви

1 ст. л. воды

600 г сахара

Яблоки чистим, нарезаем кубиками и поливаем соком лимона, чтобы не потемнели.

У киви удаляем кожицу и нарезаем фрукты кубиками, добавляем к яблокам.

Добавляем воду и сахар, даем настояться в течение 2 часов.

Затем доводим до кипения и варим 40 минут. Готовый продукт пахнет волшебным, а на вкус – просто объедение!

Варенье из ранеток

Ингредиенты:

1 кг ранеток

1 кг сахара

1 стакан воды

Соблюдая правила варки варенья, отбираем плоды по величине и зрелости. То и другое должно быть одинаковым. Проводим предварительную обработку ранеток: моем прохладной водой, срезаем плодоножки наполовину.

Следующий этап – накалывание каждого яблочка заостренной палочкой из дерева. Для процедуры подойдет обычная спичка или зубочистка.

Помещаем ранетки в эмалированную кастрюлю, заполняем ее горячей водой и даем провариться 5 минут.

Вылавливаем плоды и в отдельной посуде заливаем их холодной водой на ночь.

Через 7–8 часов готовим сироп из сахара и той воды, где лежали ранетки. Когда сироп закипит, высыпаем в него плоды и выключаем огонь, до следующего этапа у вас есть 10 часов, пусть заготовка постоит.

Сироп процеживаем в варочный тазик, ждем, пока закипит, снимаем с него пену, кладем ранетки и окончательно провариваем в течение 20 минут на слабом огне. Расфасовывать варенье надо горячим.

Долгий путь к окончательному результату пройден, но когда вы попробуете варенье, то не пожалеете ни об одной минутке трудозатрат.

Компот «Ассорти»

Ингредиенты (на 1 банку объемом 3 л):

300 г ранеток

• вода

400 г сахара

1 стакан красной смородины

1 стакан малины

Отбираем самые красивые и самые гладкие ранетки без червоточин. Очень хорошо их отмываем водой, лучше со щеточкой. Черешки при этом можно удалить.

Банку стерилизуем, заполняем ранетками. Заливаем ранетки крутым кипятком. Оставляем на 5 минут (если у вас крупные ранетки, то на 10 минут).

Воду сливаем в кастрюлю, в нее же сыплем сахар.

Кладем в банку с ранетками смородину и малину. Доводим сироп до кипения, заливаем обратно к ранеткам (так, чтобы сироп чуть вылился) и тут же закатываем.

Остужаем сутки под одеялом. Храним при комнатной температуре.

«Неженка» из яблок со сгущенкой

Пюре из яблок и сгущенки – не открытие в кулинарии, ранее, в советское время, на прилавках магазинов продавался подобный продукт в свободном доступе. Теперь же его можно приготовить и дома, взяв только качественные компоненты.

Яблочное пюре можно использовать в качестве полезного перекуса. Яблочное пюре со сгущенкой гораздо экономичнее покупного. Стоимость магазинного продукта (маленькой баночки) равна цене двух-трех килограммов яблок, что весьма дорого.

«Неженку» можно заготовить впрок на зиму, закатать в банки и хранить в темном и прохладном месте подальше от детей. При этом его количества хватит не только для полноценного прикорма ребенка, но и для других целей.

Как и любое другое мое варенье, рецепт прост в приготовлении – с ним справится даже новичок или неопытная хозяйка.

Для «неженки» подойдут только спелые плоды кислых или кисло-сладких сортов. Яблоки со сгущенкой необходимо перетереть как можно мельче, чтобы субстанция вышла легкой, нежной и шелковистой.

Ингредиенты:

5 кг яблок

500 мл кипяченой воды

1,5 банки сгущенного молока

0,5 стакана сахара

Для приготовления подойдут даже немного поврежденные плоды. Их нужно тщательно обмыть под водой, а после снять кожицу. Острым ножом освободить мякоть от семенных коробок. Нарезать яблоки на небольшие кусочки и поместить в емкость с толстым дном для

тушения.

Влить в емкость с яблоками воду и поставить на слабый огонь на 1–1,5 часа. Дольки должны стать мягкими, распаренными.

По достижении готовности перетереть яблоки в пюре с помощью блендера или стального сита.

Вернуть пюре в кастрюлю, добавить к нему сгущенку и перемешать. Всыпать сахар и варить еще 20 минут.

Разложить варенье в заранее подготовленные банки и закатать.

«Неженка» с грушами

Кроме яблок, по предыдущему рецепту можно готовить другие не слишком сочные фрукты, комбинировать вкусы. Этот рецепт предусматривает смешивание яблок с грушами.

Ингредиенты:

1 кг яблок

1 кг груш

100 мл воды

1 банка сгущенного молока

Груши и яблоки помыть, обсушить салфетками, удалить сердцевину, нарезать на небольшие кубики и выложить в толстостенную емкость.

Тушить фрукты на слабом огне до мягкости, после чего пюрировать с помощью блендера. Добавить во вновь поставленное на огонь пюре сахар и сгущенное молоко. Перемешать.

Спустя 20 минут разлить варенье по порционным банкам и закатать.

Варенье яблочно-тыквенное «Бархатный сезон»

Варенье готовится на южных курортах России в сентябре, исключительно в бархатный сезон, и получается удивительно нежным, кисло-сладким, ароматным.

Яблоки выбираете на старых улочках Крыма или Кавказа, высматривая дворы, где растут исключительно старые, высокие и правильно сформированные яблони. Покупаете у хозяев обязательно сорванные (не битые) небольшие яблочки. Как правило, у них же можно приобрести и сладкую мускатную тыкву или любую другую.

Ингредиенты:

2 кг яблок сорта «Слава победителю»

2 кг сахара

1 кг мякоти тыквы

Яблоки моете, режете на четыре дольки, удаляете сердцевину. Выкладываете в кастрюлю и засыпаете на ночь сахаром из расчета 1:1 по весу.

Утром к яблокам добавляете нарезанные кубиками 2×2 см кусочки тыквы. В отдельной кастрюле (если яблок купили много) к яблокам с сахаром можно добавить немного корицы (и приготовить их по этому же рецепту, с тыквой, но отдельно, ибо далеко не все любят тыкву с ароматом корицы).

Затем ставите посуду на слабый огонь, доводите до кипения и остужаете под крышкой. Повторяете процедуру трижды, не менее.

Заливаете горячее варенье в стерилизованные банки, закрываете крышками. Банки переворачиваете вверх дном, ставите на газеты на пол, остужаете. Варенье готово!

Джем «Цвите терен»

Предлагаю приготовить со мной на зиму джем из терна и яблок. Рецепт простой.

Количество ингредиентов для приготовления джема из ягод терновника с добавлением яблок примерное, так как соотношение плодов можно изменять в зависимости от ваших

предпочтений или их наличия.

Сразу скажу, что в этом рецепте воду при варке не добавляем совсем. Для приготовления джема будет вполне достаточно выделившегося сока.

Цвет джема будет приятным, очень ярким. Он замечательно украшает стол, если его разложить по розеткам или вазочкам.

Ингредиенты:

1 кг ягод терна

500 г небольших яблок

1 кг сахара (или по вкусу)

Ягоды перебрать, удалить мусор и веточки, промыть, выбрать крупные с целой кожицей. Так как терн нам нужен без косточек, то дальше следует удалить косточки из ягод, разрезав каждую пополам. Если ягоды спелые, то косточка сама легко отходит от мякоти.

Очищенный от косточек терн засыпать половиной нормы сахара, накрыть крышкой, оставить на 12 часов, чтобы выделился сок.

Яблоки очистить, удалить кожицу и сердцевинки. Сложить в глубокую пластиковую емкость, засыпать второй половиной сахара. Оставить на 12 часов в холодном месте.

В большую кастрюлю выложить ягоды терна и влить весь выделившийся сок, добавить все содержимое емкости с яблоками. Поместить кастрюлю на огонь.

Варить заготовку нужно почти час. Перемешивать постоянно, чтобы плоды не пристали ко дну. Попробуйте на сахар, если мало, то добавьте еще 100–200 г, поскольку терн, даже спелый, очень терпкий, а вкусовое восприятие у всех нас разное.

Измельчаем джем блендером прямо в кастрюле.

Будьте внимательны! Готовый джем нельзя долго оставлять на огне: как только сделали смесь однородной, и она прокипела при помешивании 2–3 минутки, тут же начинаем раскладывать по стерильным баночкам и закатывать. Прямо кипящий джем! Вкуснота требует жертв (я вечно обжигаюсь).

Грушевое повидло

Повидло из груш, безусловно, приятное лакомство. Домашняя заготовка гораздо лучше любой покупной. Чтобы сделать ее максимально хорошо, в первую очередь нам понадобятся качественные груши. Главные требования к плодам – твердость и сочность.

Ингредиенты:

3 кг груш

750 г сахара

400 мл воды

Не забываем помыть груши. Плодоножки у плодов вырезаем вместе с семенными коробками, желательно очистить груши от кожицы. Разделяем плоды на четвертинки и укладываем их в кастрюлю с водой.

Доводим до кипения, накрываем крышкой и ждем, устраивая грушам периодические проверки. Когда четвертинки размягчатся, они готовы. Далее следует перетереть груши в пюре.

Во фруктовую кашу добавляем сваренный из сахара и воды сахарный сироп. Перемешиваем заготовку повидла и ставим на плиту. Дальнейшая варка это, в общем-то, вопрос вкуса. Выпариваем жидкость до тех пор, пока масса не примет предпочтительную густоту.

Получившееся повидло не грозит стечь с бутерброда и вообще не отличается текучестью. Понравилось? Ну, тогда остается расфасовать в прокипяченную стеклотару и плотно закрутить крышки. Даем повидлу остыть в емкостях, перевернув их вверх тормашками.

Грушевое варенье с хитростью

Самое главное – груши нужны спелые, но твердые.

Перечисленные ниже продукты взяты из расчета на 1 кг груш. Можно сделать варенье из груш только с лимоном или только с апельсином. А я на 2 килограмма груш брала 1 лимон и 1 апельсин, получилось отлично.

Ингредиенты:

2 кг груш

300 мл воды

1,2 кг сахара

400 г светлого сладкого винограда без косточек (кишмиша)

1 лимон

1 апельсин

Груши моем, обсушиваем, разрезаем на четвертинки, вырезаем сердцевину, затем нарезаем небольшими кусочками. Виноград обрываем с грозди и моем в дуршлаге.

Готовим сироп. В большую кастрюлю из нержавеющей стали наливаем воду и добавляем 600 г сахара. Ставим кастрюлю на небольшой огонь, помешивая, доводим смесь до кипения. Вскоре сахар весь растворится, и сироп станет сильно пениться.

Всыпаем в кипящий сироп виноград и кусочки груш. Увеличиваем огонь, чтобы быстрее закипело, а после закипания варим на слабом огне 10 минут.

Добавляем оставшийся сахар и варим, постоянно помешивая, 1 час.

Это еще не все, мы же делаем варенье из груш с лимоном, поэтому берем лимон, кладем на стол, сверху надавливаем на него ладонью и катаем по столу (лимон станет мягким, легче будет выделяться и отжиматься сок).

То же самое проделываем и с апельсином. Потом срезаем у цитрусовых верхушку, мякоть еще несколько раз протыкаем ножом и выжимаем сок в кастрюлю с вареньем. Если внутри лимона или апельсина много косточек, выжмите сок сначала в миску, а затем, удалив косточки, перелейте его в варенье. Пусть покипит еще 10 минут.

За время, пока варится варенье, нужно успеть помыть и простерилизовать банки под него.

«Грушевый фейерверк»

По этому рецепту получается такой интересный вариант лакомства, который очень любит молодежь. И не бабулино «сундучное» варенье, но домашнее и классное!

Ингредиенты:

1 лимон

300 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

1,5 кг груш

С лимона снять кожуру и измельчить, удалив косточки. Смешать все ингредиенты, кроме груш, в кастрюле, добавить полстакана холодной кипяченой воды, довести до кипения и варить сироп на слабом огне 20–30 минут.

Груши промыть. Очищать и вырезать сердцевину не нужно. Необходимо только перпендикулярно плодоножке нарезать груши кружочками толщиной 1 см.

Добавить груши к сиропу и проварить их в сиропе еще около 10 минут.

Банки берите небольшие. Если планируется длительное хранение, банки необходимо простерилизовать. Разложить по банкам груши, залить доверху сиропом. Закатать банки крышками. Крышки также при необходимости стерилизовать кипятком.

Дать грушам остыть под одеялом, и можно отправлять в место хранения.

«Грушево-виноградный джаз»

Ингредиенты:

4 плотные груши
• сок 1 лимона
500 г плотного винограда
250 мл воды
1 кг сахара
0,5 ст. л. свежего тертого имбиря
1 звездочка бадьяна
3–4 бутончика гвоздики

Груши помыть, очистить, разрезать пополам или на четвертинки. Семена и плодоножки можно не удалять – с ними варенье будет выглядеть интереснее.

Полить груши половиной лимонного сока. Виноград и груши положить в кастрюлю с толстыми стенками, залить водой и поставить на средний огонь. После закипания варить 20 минут.

Достать фрукты из воды, а жидкость процедить, чтобы не осталось семечек, отвалившихся хвостиков и т. п.

На основе чистой фруктовой водички сделать сироп с добавлением всех приправ, вернуть в него фрукты и добавить вторую половину лимонного сока. Варить на самом слабом огне 20 минут, затем поставить отдыхать на 6–7 часов.

Процедуру повторить 3–4 раза: необычное варенье из груш готовить приходится 2–3 суток – тогда груши станут «стеклянными», а сироп приобретет насыщенный красивый цвет – вы удивите гостей и удивитесь сами.

Вкусное абрикосовое варенье

Ингредиенты:

2 кг абрикосов
1 кг сахара

Абрикосы промыть, разрезать на половинки и удалить косточки.

Положить половинки абрикосов в кастрюлю, засыпать сахаром.

Кастрюлю с абрикосами поставить на слабый огонь, довести до кипения.

Дать варенью покипеть на слабом огне 15 минут, выключить. Остудить, а затем повторить процедуру еще пару раз. Можно варить варенье и дольше, тогда оно станет похожим на джем или конфитюр.

Банки для варенья стерилизовать.

В стерилизованные банки выложить горячее варенье, закрыть стерилизованными крышками.

Перевернуть банки вверх дном и оставить остывать.

Абрикосовое варенье с секретом

Ингредиенты:

1 кг абрикосов
1 кг сахара
0,5 лимона

Промытые абрикосы разломать на половинки, косточки удалить. Если абрикосы большие, то разрезать их на 4 части, если мелкие, можно оставить целые половинки.

Выложить абрикосы в посуду для варки варенья, засыпать сахаром, выжать сок из половинки лимона.

Подождать, пока не появится чуть-чуть сока, и варить около 1 часа до загустения на слабом огне, помешивая.

Затем можно разложить абрикосовое варенье в стерилизованные банки и закатать на зиму.

Абрикосовый джем

Ингредиенты:

1 кг абрикосов

- вода

900 г сахара

- лимонная кислота на кончике ножа

Абрикосы вымыть, удалить косточки.

Сложить в кастрюлю и залить водой так, чтобы она только покрывала фрукты.

Варить на среднем огне, пока абрикосы не станут мягкими.

Протереть абрикосы через сито.

Вернуть все в кастрюлю, добавить сахар и лимонную кислоту.

Варить 1,5 часа, часто снимая пену.

Горячий джем разлить по стерилизованным банкам, закрыть и поставить на хранение.

Джем абрикосовый с лавандой

Умрите, но приготовьте. Потом будете говорить спасибо, хмелея от ароматов. Я сейчас смело беру 2–3 нормы. И еще ни разу джем не дожил даже до Нового года.

Ингредиенты:

600 г абрикосов

500 г сахара

1 лимон

1 ст. л. сушеных цветков лаванды

Абрикосы нарезаем половинками, удаляем косточки, засыпаем сахаром и оставляем на сутки пускать сок.

Варим 25 минут, помешивая. Нас не волнуют вид и консистенция, ибо все равно будет прекрасно.

Выключаем огонь, всыпаем сухую лаванду, перемешиваем и тут же укупориваем горячим.

Варенье из любых слив

Варенье получается очень вкусное, сливы остаются мягкими и вместе с сиропом образуют однородную структуру, по консистенции напоминающую нечто вроде желе. Варенье хорошо мажется на хлеб, подходит в качестве наполнителя ко множеству домашних десертов или каш, ну и, бесспорно, является очень нужной зимней начинкой для всевозможной сдобной выпечки.

Ингредиенты:

1 кг любых слив

1 кг сахара

- лимон (по желанию)

Созревшие сливы моем, удаляем плодоножки и разрезаем, чтобы вынуть косточки. После этого разрезаем каждую половинку еще на две части.

В тазу или эмалированной кастрюле пересыпаем сливовые кусочки сахаром. Отставляем сливы с сахаром до появления сока.

Доводим смесь до кипения и варим в течение 5 минут (как «пятиминутку»). Снимаем с огня и отставляем для остывания и настаивания.

Снова ставим варенье на огонь и доводим до кипения (но не варим!). Снимаем и снова остужаем.

В третий раз проделываем такую же процедуру, варим 5 минут, при желании кладем несколько лимонных ломтиков.

Разливаем готовое сливовое варенье в подготовленные банки и закручиваем.

Сливовый джем

Ингредиенты:

1 кг слив
300–350 г сахара
25 г пектина
• сок 1 лимона

Сливы помыть, разрезать вдоль, удалить косточку.

Очень хорошо смешать сахар и пектин.

Положить в кастрюлю сливы, добавить сахар с пектином, влить лимонный сок и довести до кипения на среднем огне, постоянно помешивая.

Блендером, лучше погружным, размять все в пюре.

Варить еще 5 минут, помешивая.

Сразу же разложить в стерилизованные банки и закрыть крышками. Дать остыть.

Хранится год в темном прохладном месте.

Джем из алычи

Сделать такой джем из желтой алычи сможет даже начинающий повар, рецепт довольно простой, но очень вкусный. Самое мое любимое варенье для промазки коржей песочного теста для легких тортиков.

Ингредиенты:

1 кг желтой алычи
1 кг сахара
2 коробочки кардамона

Алычу тщательно промываем, перебираем от листьев и сора, кладем в кастрюльку. От косточек очищать не нужно, потом все равно алычу протирать через сито. Наливаем воду таким образом, чтобы она покрывала алычу слоем примерно в 1,5–2 см.

Ставим на огонь, ждем активного кипения. Провариваем на маленьком огне, пока плоды не перестанут быть твердыми.

Остужаем до теплого состояния и протираем ягоды через сито.

В алычовое пюре добавляем сахар и слегка раздавленный кардамон. После кипения варим 10 минут, снимаем образовавшуюся пену. Остужаем.

Повторяем процедуру несколько раз, до того момента, пока масса не будет той густоты, которая вам нужна. Из готового продукта удаляем кардамон и разливаем по банкам, закатываем крышками.

Варенье персиковое «Курортное»

Это варенье действительно надо варить исключительно на югах, на летнем отдыхе. Если вы снимаете домик в Крыму, то вам и карты в руки! Останавливаетесь возле сада, где на прилавке стоят ящики с персиками, только что сорванными. Выбираете плоды небольших размеров, спелые, но не мягкие.

Ингредиенты:

2 кг крымских персиков (плотных, но спелых)
2 кг сахара

Дома моете персики, прорежете поперек и вращением половинок в противоположные стороны разделяете их и убираете косточку.

Засыпаете персики на ночь сахаром в эмалированной посуде из расчета 1:1.

Утром ставите таз на слабый огонь и доводите до кипения. Повторяете не менее трех раз.

Затем заливаете варенье в литровые банки (которые заранее прокипятили 5–10 минут в

воде в большой посуде), закручиваете крышки и ставите банки вверх дном остывать.

Затем заворачиваете банки в газеты, укладываете в коробки и везете в Москву. Зима с периковым вареньем хороша! В данном случае вы законсервировали не только вкус, но и удивительный аромат свежесорванных крымских периков.

Джем из периков с кожицей

Этот вариант предполагает приготовление джема из периков вместе с кожицей. Она придет блюду небольшую терпкость, но многим такой джем нравится даже больше.

Ингредиенты:

1 кг периков

800 г сахара

Взять свежие перики, освободить их от косточки и нарезать произвольным образом.

Дольки периков засыпать сахаром, перемешать и дать время для обильного сокоотделения.

Затем смесь проварить на среднем огне в течение 15 минут, а после измельчить блендером до максимально однородной консистенции. (Перемолотая кожица практически не будет чувствоваться в готовом блюде, зато ее наличие значительно сэкономит ваше время на готовку.)

Пюреобразную массу проварить до окончательной готовности в течение 1 часа, а затем разложить по баночкам.

Лимонное варенье

Ингредиенты:

1 кг лимонов

500 мл воды

2 кг сахара

1 пакетик ванильного сахара

С каждого лимона срезаем цедру при помощи острого ножа или овощечистки. После этого очищенные плоды провариваем в кипящей воде примерно 20 минут.

На основе этой же воды с сахаром варим сироп.

Промываем лимоны в холодной воде, дав им полежать в ней 10 минут и хорошенько остыть. Достаем плоды из воды и делим их на дольки, убирая все косточки.

Складываем дольки в кастрюлю, добавляем ваниль и заливаем все это сиропом. Ингредиенты должны настояться в течение суток.

После этого варенье увариваем до желаемой консистенции в течение 40–60 минут.

Дынно-лимонный конфитюр

Это узбекское лакомство, и очень жаль, что я не могу передать вам всю прелесть рецепта, старательно написанного по-русски. Самые милые слова в нем были «болно режим» и «на весь нотч».

Ингредиенты:

3 кг дыни

1 кг сахара

3 лимона

1 пакетик ванильного сахара

Дыню очищаем от кожуры и семян. Режем на кубики и засыпаем 500 г сахара. Оставляем на всю ночь, чтобы дыня пустила сок.

Лимоны обдаем кипятком и режем мелкими кусочками вместе с кожурой, но удаляя косточки.

Лимоны засыпаем оставшимся сахаром, перемешиваем и оставляем на всю ночь.

Дыню готовим на маленьком огне до сильного уваривания (уменьшения в объеме примерно вполовину), и в почти готовый конфитюр добавляем лимоны. Всыпаем пакетик ванильного сахара и варим еще 30 минут.

Горячим раскладываем конфитюр в чистые банки и закручиваем.

Варенье из дыни с инжиром

Самое популярное варенье Прованса. Варенье из смородины или вишни там редкость. Вас, скорее всего, угостят или фруктовым сыром (о нем расскажу далее), или двумя видами варенья: из клубники и лепестков роз или из дыни с инжиром. Лепестки чайной розы мы вряд ли найдем, поэтому готовим дынно-инжирный деликатес. Даже с учетом стоимости инжира, на 2–3 баночки денег у нас хватит.

Дыню берем недозревшую, плотную. Тест простой – как только вам попалась невкусная зеленоватая дыня – вспоминаем про Францию и готовим вкуснотень.

Ингредиенты:

- 4 свежих плода инжира*
- 1 средняя дыня типа колхозницы*
- 2 л воды*
- 500 г сахара*
- 2 ч. л. лимонной кислоты*
- мятная эссенция (по желанию)*

Инжир разрезаем вместе с кожей на 4 части. Дыню чистим, освобождаем от семечек и нарезаем кусочками размером с половину спичечного коробка.

Фрукты, чередуя, складываем в стерильные баночки, потряхивая, чтобы легли плотнее.

Из воды, сахара и лимонной кислоты варим сироп. Можем добавить пару капель мятной эссенции, но мне с ней не нравится. Остужаем сироп.

Остывшим сиропом заливаем фрукты в банках, стерилизуем 10 минут.

Закатываем, переворачиваем и остужаем под пледом примерно сутки. Французы хранят лакомство в своих бездонных холодильниках. Я хранила в подвале – нормально. К Новому году угощала гостей мороженым с этой красотой – восторгам не было предела!

Варенье из винограда и грецкого ореха

Это настоящее прованское лакомство. Готовится просто, его делают из винограда любого сорта и называют по сорту винограда. Используют и белый, и черный виноград, но желательно без косточек. С ними тоже можно, но будет выглядеть не так опрятно.

Ингредиенты:

- около 3 л воды*
- щепотка лимонной кислоты*
- 1 кг винограда*
- 1 кг сахара*
- 100 мл воды*
- 2 пакетика ванильного сахара или ванилина*
- полная горсть ядер грецкого ореха*

Готовится все быстро и стерилизации не потребуется.

В одной кастрюле доводим до кипения примерно 3 литра воды (можно добавить в воду щепотку лимонной кислоты). В эту кипящую воду на 5–7 минут опускаем виноградные ягоды (естественно, без веточек).

Параллельно в той посуде, где будет вариться варенье, варим сироп. Наливаем 100 мл воды и всыпаем сахар. Растворяем на слабом огне.

Когда сироп закипит, шумовкой закладываем в него бланшированный виноград. Варим ягоды 5–7 минут и убираем с огня минимум на 6 часов, а лучше на ночь.

Утром кастрюлю снова ставим на огонь, всыпаем в нее грецкие орехи, чуть

измельченные (но не в крошку) скалкой, добавляем ваниль.

Белый виноград варим 15 минут после закипания, черный – 40 минут.

Разливаем горячее варенье по стерилизованным банкам, укупориваем и переворачиваем вверх дном. Как остынут – отправляем в кладовку. Зимой удивляем друзей. Вкус очень необычный.

Фруктовые сыры

Честно скажу, я пробовала готовить всего два, хотя во Франции их огромное множество. Если готовы рискнуть, сделайте сыры из сливы и из яблок. И еще... Если у вас есть мультиварка, вы можете готовить такие сыры играючи, мне же над плитой корпеть долго, потому и готовлю их редко.

Ингредиенты:

1 кг слив или яблок

100 г сахара

• *семена кинзы (для слив)*

• *тмин (для яблок)*

Итак, смысл в том, чтобы сливу или яблоки помыть и нарезать ломтиками (яблоки еще и очистить).

Плоды (сливы или яблоки, но не вместе) помещаем в кастрюлю, посыпаем сахаром и увариваем до состояния густого повидла, помешивая, чтобы ничего не пригорело. Осторожно, сливы плюются!

Когда ложка ворочается с трудом, в сливы добавляем семена кинзы, а в яблоки – тмин.

«Повидло» выкладываем на марлю в дуршлаг, заворачиваем марлю узелком.

Через 30–40 минут узелок располагаем между двумя разделочными досками, сверху ставим трехлитровую банку с водой. Сыр должен постоять 2 дня. Сливовый сыр обваливаем в семенах кинзы, а яблочный – в тмине.

Вишневая «ароматка»

Особенно ароматным такое варенье получается из плодов войлочной вишни.

Ингредиенты:

1 кг вишни

1 кг сахара

180 мл воды

Переберите и вымойте вишню.

В кастрюлю налейте воды, всыпьте сахар, поставьте кастрюлю на средний огонь и, помешивая, дождитесь, когда сахар полностью растворится.

Ягоды вместе с косточками выложите в сироп, доведите его до кипения, после чего убавьте огонь и подержите на нем 5 минут.

Уберите кастрюлю с огня, дождитесь, пока варенье полностью остынет.

Поставьте снова на огонь, доведите до кипения и снова варите в течение 5 минут, затем остудите.

Повторите варку в третий раз, после чего готовое варенье прямо горячим разлейте по стерилизованным банкам, закатайте крышками.

Когда варенье остынет, уберите его в место постоянного хранения.

Компот вишневый застольный

Сразу скажу, что вместо вишни в этом рецепте могут быть черешня, малина, клубника, ежевика, черника, все виды смородины, крыжовник, кубики груши и яблок, абрикосы, мелкая слива.

Получается вкусно, даже очень. Но моя матушка предпочитает варить компоты из

заморозки и не разрешает мне «консервировать воду». Такой компот, кстати, можно готовить как из свежих ягод, так и из замороженных.

Ингредиенты (на 1 банку объемом 2 л):

2 стакана вишни

2 стакана сахара

1,8 л воды

Для начала стерилизуем банки. Засыпаем в них чистые промытые плоды. Затем всыпаем столько же сахара.

Теперь можно наливать в банки кипяток, медленно, чтобы банки не лопнули.

И последний штрих – закатываем банки либо закручиваем крышками и обязательно переворачиваем вверх дном. Ставим в теплое место. Укутываем одеялом и 2 дня не трогаем!

Компот из вишен с косточками готов. Он хорошо хранится и при комнатной температуре.

Клубничное варенье «Кубанское»

Приготовленное по этому рецепту клубничное варенье имеет красивый насыщенный цвет и очень яркий аромат, который в зимнее время отлично чувствуется.

Ингредиенты:

2 кг клубники

1 кг сахара

0,5 стакана воды

Для клубничного варенья берем клубнику небольшую, но спелую. Удаляем плодоножки, моем ягоды под проточной водой и сливаем воду через сито. Затем кладем клубнику в миску.

Варим сироп: смешиваем сахар с водой и ставим на средний огонь. Варим сироп 5–7 минут, чтобы он стал густой, но не белый. Проверить его достаточно просто: взять ложкой немного сиропа и слегка на него подуть, если сироп стал вязкий и почти застыл, то он готов.

Теперь заливаем горячим сиропом клубнику, накрываем ее крышкой и даем остыть. Клубника в это время отдает свой сок, и сироп становится жидким. Потом остывшую клубнику мы выливаем в сито, а процеженный сок ставим вариться на 5–7 минут.

Клубнику снова кладем в миску и заливаем горячим сиропом. Вновь даем клубнике полностью остыть. И еще раз повторяем эту процедуру. Если вы хотите, чтобы сироп был густым, добавьте больше сахара и хорошо проварите.

После третьей такой процедуры мы раскладываем ягоды в стерилизованные банки и заливаем кипящим сиропом, закатываем крышками и ставим под одеяло.

Смысл состоит в том, что ягоды мы не варим вообще, кипятится только сироп 3 раза, можно 4.

Клубничное варенье по-киевски

Ингредиенты:

15 стаканов клубники

5 стаканов сахара

0,5 ч. л. лимонной кислоты

Ягоды перебираем и очищаем от чашелистиков.

Засыпаем сахаром и оставляем на 3–4 часа или лучше на ночь, чтобы ягоды дали сок.

Затем доводим варенье до кипения, снимаем пену, варим 5 минут. Отставляем до полного остывания.

Повторяем ту же процедуру еще 2 раза по 5 минут. В конце последней варки добавляем щепотку лимонной кислоты. Следим, чтобы варенье с лимонной кислотой обязательно и внятно закипело.

Разливаем горячее варенье в стерилизованные банки, закатываем стерилизованными

крышками. Остужаем до комнатной температуры под одеялом и ставим в погреб.

Клубника «Те кьеро»

Клубника «Я тебя хочу». Называть страну происхождения и эффект лакомства – нужно ли? Возбуждающее угощение с отличным ароматом и послевкусием. Я беру обычно три нормы.

Ингредиенты:

500 г клубники

500 г сахара

1,5 г ванилина [16]

1 ст. л. лимонного сока

1/8 ч. л. молотого черного перца

Ягоду перебрать, промыть и пересыпать сахаром с ванилином. Дать настояться, пока клубника не начнет выделять сок.

Добавить остальные компоненты, при этом перец лучше молоть самим из горошин или брать из новой пачки (ароматный, не выдохшийся).

Дальше варить как обычно: либо «пятиминутку» для тех, кто любит жидкое варенье (в 3 приема), либо около 1 часа – тем, кто предпочитает густую массу.

Земляничный взвар десертный

Земляничное варенье на Руси называли взваром, может быть, потому, что его всегда добавляли в крутой кипяток (взваривали), когда готовили напиток из кипрея (иван-чая). Земляничным взваром не только баловались во время чаепития, но и лечили множество болезней, в том числе ослабленный иммунитет и даже склонность к хандре и депрессиям.

Ингредиенты:

1 кг земляники без плодоножек и чашелистиков

1,2 кг сахара

Землянику пересыпаем слоями сахаром в тазу. Встряхиваем аккуратно и оставляем пускать сок на 12 часов.

Варим, снимая пену, примерно 24 минуты, точнее больше 20, но меньше 30.

Раскладываем в чистые банки, прикрываем крышками, ставим в кастрюлю с горячей водой и стерилизуем еще 20 минут. Раньше взвар доводили до готовности в русской печи.

Имбирное варенье из смородины

Смородина – лучшая ягода для приготовления полезного «сырого» варенья без затей, то есть продукт получается максимально натуральным, витаминизированным и очень ароматным. Но этот рецепт слишком простой и очевидный, поэтому мы расскажем, как сделать черносмородиновое варенье с имбирем. А необычное оно потому, что имбиря здесь используется необычайно много, он составляет примерно пятую часть от веса ягод.

Ингредиенты:

500 г черной смородины

300 г сахара

100 г имбиря

Варить как обычное варенье: ягоды пересыпать сахаром и дать постоять ночь, но добавить в начале процесса варки тонкие ломтики имбиря.

Это очень необычное варенье на зиму – сладкое и терпкое, на любителя. Но такое лакомство является замечательным средством для профилактики простуды и гриппа. Иногда я добавляю в конце варки в подостывшее варенье прокрученные с медом лимоны. Но тогда варенье нужно хранить в холодильнике.

Смородиновый джем

Рецепт приготовления смородинового джема достался мне от прабабушки, и с той поры мы всегда варили смородину именно так, ничего не меняя. Готовый джем получается густым, сочным и очень вкусным.

Ингредиенты:

2 кг черной смородины

2 кг сахара

Ягоды смородины тщательно перебираем, поврежденные выкидываем. Рекомендуется использовать немного недозревшие ягоды, целенькие, не лопнувшие, не мятые. Очищаем ягоды от различного мусора, промываем через дуршлаг или сито.

Подготовленные ягоды помещаем в кастрюлю и разминаем до появления сока.

Полученное пюре засыпаем 1 кг сахара, перемешиваем и ставим вариться на средний огонь на 30 минут, периодически помешивая.

Ягоды снимаем с огня и отстаиваем в прохладном месте около 10 часов – обычно оставляем на ночь.

Остывшее пюре снова варим на среднем огне, добавив предварительно оставшийся сахар, в течение 15 минут, помешивая.

Готовый смородиновый джем раскладываем по чистым сухим банкам. При необходимости длительного хранения закатайте крышками. Если такой необходимости нет, то остужаем джем из черной смородины в открытых банках, накрываем пергаментом, перевязываем бечевкой.

Независимо от сроков хранения полученного джема, это должно быть затемненное прохладное место.

Джем смородиновый «Московский»

Используя такой рецепт приготовления, мы получаем довольно густое варенье-«пятиминутку» из черной смородины. Его можно использовать в качестве начинки для булочек и пирогов.

Ингредиенты:

2 кг смородины

1,5 кг сахара

300 мл воды

Ягоды черной смородины перебираем, избавляясь от мусора, затем тщательно промываем и слегка обсушиваем (достаточно поместить в сито или дуршлаг и дать воде стечь).

Варим сахарный сироп, используя сахар и воду, в большой, желательно эмалированной емкости.

В полученный сироп опускаем подготовленные ягоды черной смородины и варим в течение 5 минут на слабом огне, периодически помешивая. Если вы хотите, чтобы ягоды остались целыми и не треснули, то вместо помешивания емкость следует аккуратно встряхивать или покачивать.

После небольшого перерыва, когда варенье немного остынет, снова варим его в течение 5 минут на слабом огне. А затем повторяем такую процедуру еще один раз, то есть всего наше варенье должно провариться три раза по 5 минут.

Варенье-«пятиминутку» из черной смородины разливаем по чистым сухим банкам в горячем виде и закрываем крышками.

Хранить варенье следует в прохладном месте, вдали от солнечных лучей.

Джем «Рубинчик алый»

Рецепт этого джема из красной смородины отличается от аналогичного рецепта джема

из смородины черной, но при этом он тоже достаточно несложный.

Джем изумительно красив, ароматен и отлично смотрится в десертных креманках, как наполнитель к белоснежному сливочному мороженому.

Ингредиенты:

1,5 кг красной смородины

• около 500 мл воды

1 кг сахара

Для начала необходимо подготовить ягоды: перебрать, помыть и обсушить, используя чистое сухое полотенце.

После этого бланшируем ягоды в течение 3 минут в небольшом количестве воды, а затем давим до появления сока. (Мама моя протирает пюре через дуршлаг, но при особой лени можно этого и не делать. И так вкусно.)

Полученное пюре помещаем в эмалированную емкость, добавляем 400 мл воды и сахар.

Тщательно перемешав, варим массу на слабом огне до уменьшения ее в объеме в 2–3 раза.

Проверить готовность можно, капнув каплю джема на блюдце. Если он не растекается, значит, полностью готов.

Готовый джем из красной смородины кипящим раскладываем по сухим чистым банкам и закрываем крышками.

Закрытые банки следует хранить в затемненном прохладном месте, но не в холодильнике.

Варенье «Чехов»

На что потратить лето? Этот вопрос часто мы задаем себе уже весной. А сами, даже не задумываясь, летом собираем ягоды да грибы, потому что знаем, как это классно – открыть зимой баночку варенья или грибочков. Одной из любимых ягод всех дачников России и Италии является крыжовник. Во-первых, он полезный, во-вторых, вкусный, в-третьих, его можно добавить в различные блюда. Это же просто уникальная ягода – сделали все мы для себя уже давно такой вывод. Но я не могу не поделиться с вами этим уникальным старинным рецептом. Прошу любить и жаловать – варенье из крыжовника с апельсином. Говорят, что Антон Павлович очень любил это варенье, рецепт которого привез из Италии.

Ингредиенты:

1 кг крыжовника

1 апельсин

1 кг сахара

Итак, сначала мы перебираем ягоды крыжовника. Удаляем плодоножки и кончики ягод и промываем. Сливаем воду через дуршлаг.

Очищаем апельсин, делим на дольки и убираем из них косточки.

Крыжовник вместе с апельсином пропускаем через мясорубку и засыпаем получившееся пюре сахаром.

Теперь все это варим на слабом огне, слегка помешивая, минут 7 после закипания.

Снимаем варенье с огня и даем ему постоять около 4 часов.

Потом повторяем процедуру с варкой в течение примерно 10 минут.

Когда вкуснейшее варенье будет готово, раскладываем его по баночкам. Такое варенье можно и не закатывать, а просто закрыть капроновыми крышками. Осталось нажарить блинчиков, позвать родных и устроить волшебный чайный вечерок.

Варенье «Царское» из крыжовника с орехами

Это варенье тоже отмечено симпатиями знаменитостей, причем многих – от Павла I и Николая II до Берии и Фаины Раневской.

Говорят, что у каждого повара есть свой секрет этого варенья, хотя жестких пропорций нет. Возни с ним много, зато результат того стоит.

Ингредиенты:

1 кг ягод крыжовника хорошей зрелости, но не перезрелых

• *около 500 г очищенных грецких орехов*

1 кг сахара

1 стакан + 2–3 ст. л. воды

1 лимон

• *пара веточек мяты или пара капель мятной эссенции*

Первым делом моем и чистим ягоды. С помощью маленького ножика и кофейной ложечки взрезаем каждую ягоду и выскребаем мякоть в отдельную миску.

Грецкие орехи покупаем чищенные, с крупными ядрами. Каждую «бабочку» ореха делим на 4 части и раскладываем по четвертинке ядрышка в каждую ягоду крыжовника. Ягоды аккуратно складываем в таз, не беспокоя их.

Половину сахара заливаем 1 стаканом воды и варим прозрачный сироп.

Кипящим сиропом проливаем ягоды с орешками, ставим тазик на огонь, доводим до кипения. Выключаем огонь.

Мякоть крыжовника и мякоть лимона без косточек, мелко посеченную, засыпаем оставшимся сахаром, добавляем 2–3 ст. л. воды и доводим до кипения в другой посуде.

Поочередно нагреваем до кипения и остужаем ягоды отдельно, а мякоть отдельно, 2–3 раза.

В четвертый раз аккуратно перекладываем пюре из мякоти и лимона в тазик с ягодами, добавляем мяту или пару капель мятной эссенции, доводим до кипения, стараясь действовать лопаткой крайне осторожно.

Даем варенью полностью остыть.

Раскладываем по чистым сухим баночкам небольшого объема. Закрываем пергаментом и перевязываем бечевкой. Храним в прохладном и проветриваемом месте.

Угощаем вареньем – по-царски... как величайшим деликатесом!

Варенье «Царское» из крыжовника по-украински

Ингредиенты:

5 стаканов крупного зеленого (недозрелого) крыжовника

1 кг сахара

2 стакана вишневых листьев

3 стакана воды

2 стакана очищенного грецкого ореха

2 ст. л. водки

Ягоды крыжовника освободить от плодоножек и кончиков, аккуратно надрезать и извлечь из них мякоть с семенами, стараясь сохранить целостность ягоды.

Залить водой 1 стакан вишневого листа, довести до кипения и варить на слабом огне 3–5 минут, следя, чтобы вода оставалась зеленой.

Отвар процедить, залить ягоды, поставить на 24 часа в холодное место.

Второй стакан вишневых листьев подготовить следующим образом: удалить грубые части, разделить каждый лист на 4 части.

С ягод слить вишневый отвар и в каждую ягодку положить по кусочку вишневого листа и кусочку грецкого ореха, сбрызнуть ягоды водкой.

В процеженный отвар добавить сахар и варить сироп на маленьком огне около 15 минут (следить, чтобы не «порозовел»!).

В готовый сироп всыпать ягоды и варить 15 минут. ВАЖНО: очень быстро охладить, чтобы сохранить зеленый цвет! Сразу скажу: у меня так получилось только один раз в жизни.

Малиновая «пятиминутка»

Ингредиенты:

1 кг малины

2 кг сахара

Малину переберите, сложите в кастрюлю и засыпьте сахаром. Оставьте на 2–3 часа, чтобы ягоды дали сок. В холодильнике можно оставить на ночь.

Поставьте кастрюлю с ягодами на средний огонь, доведите до кипения, убавьте нагрев и варите будущее варенье в течение 5 минут. Снимите кастрюлю с огня и дайте ягодам постоять минимум 3 часа, чтобы они могли полностью остыть.

Снова поставьте кастрюлю на огонь, доведите до кипения, убавьте нагрев и варите малину еще 5 минут.

Горячее варенье разложите в маленькие стерилизованные баночки, закройте стерилизованными крышками, дайте остыть в теплом месте.

Варенье готово! Хранить его нужно в холодильнике или погребе.

Малиновое пуше

Этот десерт очень любят дети и взрослые. Но будьте внимательны: малина, приготовленная таким способом, является чрезвычайно сильным жаропонижающим. У меня однажды ребенок съел полулитровую банку в один присест, пришлось вызывать «Скорую» – стало плохо, температура упала до 35 градусов «с копейками». Зато столовая ложка малинового пуше действует быстрее и эффективнее любого аспирина.

Ингредиенты:

1 кг малины

1 кг сахара

Малину измельчаем блендером, затем перетираем через сито, чтобы получить густое однородное пюре без косточек.

Закладываем пюре в банки сантиметровыми слоями, пересыпая 1 см сахара. Закручиваем, храним в холодильнике 6 месяцев.

Малина с орехами в стиле «Гарде»

Ингредиенты:

1 л малины

1,5–2 стакана сахара

2 стакана очищенных грецких орехов [17]

Засыпаем малину сахаром, чуток подогреваем.

Когда она пустит сок и сахар растворится, вводим грецкие орехи, оставляем на время, чтобы орехи пропитались малиновым сиропом.

Затем доводим смесь до кипения и сразу отставляем. Так проделываем 3 раза.

На третий раз доводим до кипения и сразу разливаем в стерилизованные баночки, закрывая крышками. Иногда у меня остается сироп от первой варки такого варенья, я его пристраиваю в следующую порцию.

Варенье из ежевики

Ингредиенты:

2 кг сахара

500 мл воды

1 кг ежевики

Из сахара и воды варим сироп.

Вымытую и подсушенную ежевику аккуратно заливаем кипящим сиропом.

Варим варенье 10 раз, каждый раз доводя его до кипения и тут же выключая огонь, не давая ягоде вариться. Каждый следующий раз варенье ставим на плиту только тогда, когда оно полностью остынет.

На десятый раз варенье раскладываем по сухим и чистым баночкам и закрываем.

Остужаем под одеялом, но баночки не переворачиваем.

Варенье из брусники с пряностями

Если вам не нравится, что брусника немного горчит, ошпарьте ее кипятком в дуршлаге.

Ингредиенты:

1 кг брусники

350 г сахара

25 г пектина

100 мл воды (по необходимости)

1–2 щепотки молотой корицы

0,5 ч. л. молотой гвоздики

• щепотка тертого мускатного ореха

Перебрать ягоды, удалить листики.

Очень хорошо смешать сахар и пектин.

Засыпать ягоду смесью сахара и пектина и оставить на 30 минут, чтобы дала сок. (Поскольку я умаялась, пока мыла и перебирала ягоду, а она очень мелкая, ягода, видать, на меня сильно обиделась и пускать сок наотрез отказалась. Поэтому я добавила 100 мл воды, чтобы сахар не пригорел в начале варки.)

Положить пряности.

Поставить кастрюлю на огонь и довести до кипения, периодически помешивая. При необходимости снять пену.

Варить 2 раза по 5 минут через остывание.

Разложить варенье горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками.

Накрыть полотенцем и дать остыть.

«Дедулина облепиха»

У моего дедушки на даче росли несколько кустов облепихи. Выглядят плоды облепихи очень красиво, но вот вкусовые качества этой ягоды, по моему сугубо личному мнению, оставляют желать лучшего. И даже тот факт, что облепиха богата витамином С и широко используется в лечении самых различных болезней, никаким образом не может повлиять на мой вкус. В чистом виде я ее не ем никогда! Но вот такую еду, как варенье облепиховое, люблю. Парадокс! И сейчас поделюсь кулинарным рецептом этой заготовки с вами.

Ингредиенты:

2 кг облепихи

2,5 кг сахара

2 л воды

Для начала хорошо моем ягоды облепихи, затем тщательно просушиваем их.

Теперь готовим сироп, для чего растворяем в воде сахар, ставим на средний огонь и доводим до кипения.

Получившимся сахарным сиропом заливаем ягоды облепихи и оставляем в прохладном месте на 3–4 часа.

По прошествии этого времени сливаем жидкость, доводим наш сироп без ягод снова до кипения и опять-таки заливаем ягоды облепихи. Полученную смесь варим примерно в течение 20 минут.

Через 20 минут варенье из облепихи разливаем в стерилизованные банки и закрываем крышками. Получается и красиво, и вкусно. А ягоды не превращаются в водянистую кашу.

* * *

КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ, ВЫ ДАРИТЕ ЦЕЛЫЙ МИР

ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?

Заходите на сайт:

<https://eksmo.ru/b2b/>

Звоните по телефону:

+7 495 411-68-59, доб. 2261



Примечания

1

Можно вместе с баклажанами положить целый стручок острого перца, но следить, чтобы не лопнул.

Вернуться

2

Я кладу без жалости намного больше.

Вернуться

3

Лепестки в моем рецепте – это квадраты примерно 7×7 см.

Вернуться

4

Можно перекрутить помидоры на мясорубке, а можно купить банку томатной пасты «Помидорка» или любой другой, но только чтобы в составе были только помидоры и соль. Разбавить пасту водой до состояния сока.

Вернуться

5

Хотя болгары категорически возражают. Они считают, что лечо должно кислить.

Вернуться

6

В оригинальном рецепте уксуса нет, но бабушка добавляла, и я поступаю так же.

Вернуться

7

Этот пункт принципиально важен. Если не протирать, в кетчупе останутся семена, и он не будет так роскошно бархатист. Не ленитесь, протирайте!!!

Вернуться

8

Отсебятина: я, для усиления рыжего цвета, еще добавляю в самом конце 1–2 чайные ложечки любой приправы с шафраном. Получается интересно внешне и добавляется восточный колорит вкусу.

Вернуться

9

Вместо свежего я всыпала 1 ч. л. сухого перца чили. Получилось термоядерно.

Вернуться

10

Если любите негустой соус, то используйте 3–4 стакана воды. На 2 стакана получается консистенция «ложка стоит».

Вернуться

11

И я настоятельно рекомендую ничем его не заменять. Вкус получается принципиально другой.

Вернуться

12

Раньше я брала только угорку (венгерку), потом поняла, что годятся все сливы в стадии недозрелости.

Вернуться

13

Хотя после того, как мои заокеанские друзья солили (мочили) таким образом продукты с розмарином, мятой и лавровым листом, я уже ничему не удивляюсь, и настаиваю только на пропорциях воды, соли и сахара.

Вернуться

14

У меня кондитерский шоколад, но вы можете взять любой. Лучше без добавок и с максимальным содержанием какао.

Вернуться

15

Вот тут вы можете экспериментировать, сколько хотите. Если ваше произведение кондитерского искусства будут есть дети, наливайте по рецепту. Если делаете для себя или любимого, можно не жалеть. Хотя коньяк сам по себе гораздо лучше, чем в варенье.

Вернуться

16

Лучше свежая ваниль, но это довольно дорогой компонент, так что используем заменитель.

Вернуться

17

Хотя потом их все равно будет мало, ведь их выловят в первую очередь.

Вернуться