

100 лучших рецептов



ароматно

Икра из баклажанов и томатов
стр. 14



ярко

Закуска прованская
стр. 11



пальчики оближешь

Лечо по-баварски
стр. 9



вкусно

Острый салат из баклажанов
стр. 15



интересно

Лечо с кальмарами
стр. 9



свежо

Ассорти из огурцов с луком
стр. 4

домашних заготовок

500 000
читателей
одобрили
рецепты

100 лучших
рецептов

домашних заготовок



ЭКСМО

Москва
2015



МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ И САЛАТЫ

Салат из помидоров в желе.	2
Салат из бурых помидоров с луком и болгарским перцем	2
Фаршированные зеленые помидоры.	3
Салат из огурцов в томатной заливке.	3
Ассорти из огурцов с луком	4
Острый салат из капусты со свеклой по-гурийски	4
Салат «Пальчики оближешь»	4
Капуста квашеная по-старорусски	4
Солянка «Охотничья» с можжевельником.	6
Салат из свеклы с фасолью	6
Салат из соленых огурцов с капустой.	6
Салат из свеклы, моркови и лука.	6
Пряная морковь с луком	7
Лечо из сладкого перца с морковной поджаркой	7
Салат из болгарского перца с чесноком.	7
Лечо с луком без уксуса	7
Лечо со сливами.	8

СОДЕРЖАНИЕ

Лечо с печеными баклажанами	8
Лечо с кальмарами	9
Лечо по-баварски	9
Икра из болгарского перца с брынзой.	10
Паприкаш по-австрийски	10
Закуска прованская.	11
Салат из кабачков с зеленью петрушки	11
Закуска из тыквы и спаржевой фасоли.	12
Кабачковая икра.	12
Салат из тыквы с хреном и горчицей	12
Салат из баклажанов с гречневой крупой.	12
Икра из баклажанов с грецкими орехами.	14
Икра из баклажанов, помидоров и сельдерея	14
Острый салат из баклажанов.	15
Овощной многослойный салат	15
Овощной салат с рисом	16
Салат из зимней редьки и редиса	16
Салат из спаржевой фасоли по-корейски	17
Салат с шампиньонами и луком-пореем.	17
Аджика с яблоками	18
Сацебели	18
Острая аджика по-кавказски	18
Гювеч по-болгарски.	18

ВАРЕНЬЯ И ДЖЕМЫ

Клубничная «пятиминутка»	20
Джем из клубники с медом и розмарином	20
Джем из клубники с апельсином и имбирем.	21
Варенье из клубники с пряными травами.	21
Клубничное варенье с базиликом и лимонными корочками	22
Клубнично-малиновое варенье	22
Клубничное варенье с клюквой	23
Повидло из клубники с яблоками	23
Конфитюр из клубники с шоколадом и перцем чили	24
Сухое варенье из клубники	24
Варенье из клубники с белым шоколадом и фисташками	24
Яблочное повидло с корицей и базиликом.	24
Джем из яблок и слив	26
Яблочное варенье с корицей и брусничкой.	26



СОДЕРЖАНИЕ

Варенье из целых груш с грецкими орехами и медом	27
Сливовое варенье с орехами	27
Черничный конфитюр с лавандой	28
Варенье из тыквы с лимоном и ванилью	28
Варенье из дыни с коньяком.	29
Пряное варенье из апельсинов.	29
Варенье из арбузных корочек с клюквой	30
Лимонный джем с мятой	30
Мандариновый конфитюр с имбирем и ромом	30
Варенье из розовых лепестков	30
Варенье из хурмы с апельсинами.	32
Чатни с финиками и яблоками	32
Чатни с экзотическими фруктами	33
Сладкий малиновый соус	33
Кисло-сладкий соус из слив и томатов	34
Ткемали из алычи.	34
Соус из черной смородины с апельсином и бренди	35
Соус из ананасов	35
Абрикосы в сахарном сиропе с ликером «Блю Кюрасао»	36
Груши в роме	36
Коктейльная черешня	36
Маринованные сливы	36

Компоты

Компот из яблок и апельсинов	38
Компот из вишни	38
Компот из груш с барбарисом	38
Компот из абрикосов	38
Компот из клубники с черешней.	39
Вино из клубники	39
Компот из мандаринов.	39
Уксус из клубники	39

Компоты

Компот из яблок и апельсинов	38
Компот из вишни	38
Компот из груш с барбарисом	38
Компот из абрикосов	38
Компот из клубники с черешней	39
Вино из клубники	39
Компот из мандаринов	39
Укус из клубники	39



КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ГРИБЫ

Опята с анчоусами и лимоном	40
Салат с груздями	40
Зеленки и опята в соли	41
Тушенка из курицы с грибами	41
Лечо карпатское с грибами	42
Жареные грибы на зиму	42
Грибной крем с лимоном	43
Шампиньоны с тофу и укропом	43
Шампиньоны в гранатовом соке	44
Шампиньоны с соусом песто и кедровыми орехами	44
Шампиньоны с огурцами и сладким перцем	44
Вешенки с морковью и шафраном	44
Вешенки в пикантном соусе	46
Шиитакэ с имбирем и перцем чили	46
Шиитакэ с мирином	47
Шиитакэ с грецкими орехами	47



САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ В ЖЕЛЕ

 1 ч
20 мин

 4,5 л

4 кг помидоров (по желанию — помидоров черри), 250 г репчатого лука. **На банку объемом 1 л:** 3 бутона гвоздики, 3 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, 1 ст. л. 9%-ного столового уксуса, щепотка корицы.

Маринад: 2 л воды, 100 г желатина, 5 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли

1 Замочить желатин в 200 мл холодной воды до разбухания.

2 Очистить лук, нарезать тонкими кольцами. Вымыть помидоры, разрезать каждый на 4 части. Помидоры черри можно консервировать целиком, предварительно проколов их в нескольких местах зубочисткой.

3 Положить специи в стерилизованные банки. Выложить помидоры и лук в банки слоями. Довести оставшуюся воду до кипения, добавить соль и сахар. Переложить разбухший желатин в горячий маринад и перемешивать, пока он не растворится полностью (не кипятить).

4 Залить овощи маринадом, добавить по 1 ст. л. уксуса в каждую банку. Накрывать банки стерилизованными крышками и стерилизовать 20 мин. Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.



САЛАТ ИЗ БУРЫХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

 1 ч

 3 л

2 кг бурых помидоров, 1 кг желтого болгарского перца, 500 г репчатого лука, 100 г зелени укропа. **Маринад на банку объемом 1 л:** 200 мл воды, 1 ст. л. 9%-ного столового уксуса, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

1 Вымыть овощи. Нарезать помидоры крупными дольками, удалив плодоножки.

2 Очистить болгарский перец от семян и перегородок, нарезать крупными полосками.

3 Очистить лук, нарезать небольшими дольками.

4 Мелко нарезать зелень укропа.

5 Выложить в стерилизованные банки слой лука, посыпать укропом. Уложить слоями перец, укроп, помидоры и снова укроп.

6 Всыпать в каждую банку соль и сахар, влить уксус. Довести воду до кипения и залить овощи по «плечики» банок.

7 Накрывать банки стерилизованными крышками и стерилизовать 15 мин. Закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.





ФАРШИРОВАННЫЕ ЗЕЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ

⌚ 40 мин +
+ 2 ч на
замачивание
помидоров

🗑 2,5–3 л

2 кг небольших зеленых помидоров, 500 г моркови, 300 г репчатого лука, 100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа. **На банку:** 6 горошин черного перца, 2 горошины душистого перца, 2 лавровых листа, 1 стручок перца чили, 1 бутон гвоздики. **Маринад:** 200 мл 9%-ного столового уксуса, 2 головки чеснока, 1 л воды, соль крупного помола и сахар — по вкусу

1 Вымыть помидоры и залить холодной водой на 2 ч. Обсушить и надрезать верхушки крестом. Порубить петрушку и укроп. Вымыть морковь и нарезать соломкой. Очистить лук и нарезать соломкой. Очистить чеснок, придавить дольки плоской стороной ножа.

2 Вскипятить воду с солью и сахаром. Влить уксус.

3 Зелень, морковь и лук перемешать. В каждый помидор плотно набить пальцами овощную начинку.

4 На дно стерилизованных банок положить дольки чеснока и специи, равномерно разложить помидоры.

5 Залить в банки горячий маринад и закатать. Укупатывать банки, несколько раз перевернуть их на крышку, пока консервы остывают в течение суток.



САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ В ТОМАТНОЙ ЗАЛИВКЕ

⌚ 50 мин

🗑 3 л

2,5 кг огурцов, 1 кг помидоров, 2 головки чеснока, 100 мл растительного масла, 3 ст. л. 9%-ного столового уксуса, 100 г сахара, 1,5 ст. л. соли

1 Нарезать огурцы тонкими кружочками.

2 Очистить чеснок и нарезать тонкими пластинками.

3 Нарезать помидоры дольками, удалив плодоножки. Измельчить помидоры с помощью блендера до состояния пюре.

4 Перелить помидорную массу в кастрюлю. Всыпать соль и сахар. Влить растительное масло, довести до кипения, варить 10 мин.

5 Добавить огурцы в помидорную массу и варить 20 мин.

6 Добавить чеснок в овощную массу за 5 мин до готовности.

7 Влить столовый уксус, размешать, довести до кипения.

8 Разложить салат в стерилизованные банки, закатать, перевернуть вверх дном и укутать.



АССОРТИ ИЗ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ

🕒 25 мин

🫙 3 л

1 кг очищенного лука севка, 2 кг небольших огурцов, 2 головки чеснока. **На банку:** 5 горошин черного перца, 1 лавровый лист. **Маринад:** 200 мл 9%-ного столового уксуса, 1 л воды, соль крупного помола и сахар — по вкусу

- 1 Вымыть огурцы и нарезать крупными кружочками.
- 2 Придавить плоской стороной ножа дольки чеснока.
- 3 Вскипятить воду с солью и сахаром. Влить уксус.
- 4 Опустить луковицы в маринад и кипятить 1–2 мин.
- 5 На дно стерилизованных банок положить дольки чеснока и специи, равномерно разложить лук и огурцы.
- 6 Залить маринад и закрыть банки. Хранить в холодильнике не более 6 месяцев.

САЛАТ «ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ»

🕒 30 мин +
+ 24 ч на
маринование

🫙 4,5–5 л

4 кг белокочанной капусты, 1 кг моркови, 5 головок чеснока. **Маринад:** 1,5 л воды, 200 мл растительного масла, 200 мл 9%-ного столового уксуса, 200 г сахара, 3 ст. л. соли, 4 лавровых листа, 10–12 горошин черного перца

- 1 Снять верхние листья с кочана капусты, вырезать кочерыжку. Нарезать капусту крупными кусками или шашками.
- 2 Очистить морковь, нарезать тонкими ломтиками или натереть на терке. Очистить чеснок.
- 3 Довести до кипения воду, всыпать сахар и соль. Добавить лавровый лист и черный перец. Влить растительное масло, довести до кипения, снять с огня. Влить столовый уксус.
- 4 Выложить капусту, морковь и чеснок в подходящую емкость, залить теплым маринадом, накрыть тарелкой, придавить грузом и оставить на 24 ч.
- 5 Разложить салат в чистые сухие банки, залить маринадом с выделившимся соком. Закрыть крышками. Хранить в холодильнике.

ОСТРЫЙ САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ СО СВЕКЛОЙ ПО-ГУРИЙСКИ

🕒 30 мин +
+ 24 ч на
маринование

🫙 2,5–3 л

2 кг белокочанной капусты, 300 г моркови, 300 г свеклы, 1 головка чеснока, 1 стручок перца чили или 1/2 ч. л. сушеного. **Маринад:** 1 л воды, 200 мл растительного масла, 150 мл 9%-ного столового уксуса, 200 г сахара, 2 ст. л. соли, 2–3 лавровых листа

- 1 Снять верхние листья с кочана капусты, вырезать кочерыжку и нарезать капусту небольшими кусочками. Очистить свеклу, нарезать тонкой соломкой или брусочками. Очистить морковь, нарезать соломкой или брусочками.
- 2 Нарезать очищенный чеснок тонкими пластинками. Очистить стручок перца от семян и перегородок, нарезать соломкой (для придания салату большей остроты можно нарезать перец вместе с семенами).
- 3 Довести до кипения воду, добавить соль и сахар. Влить растительное масло, положить лавровый лист. Снять кастрюлю с огня и влить уксус.
- 4 Перемешать овощи в подходящей емкости. Залить горячим маринадом. Накрыть салат тарелкой, придавить грузом. Выдержать 24 ч. Разложить в чистые сухие банки. Закрыть полиэтиленовыми крышками, хранить в холодильнике.

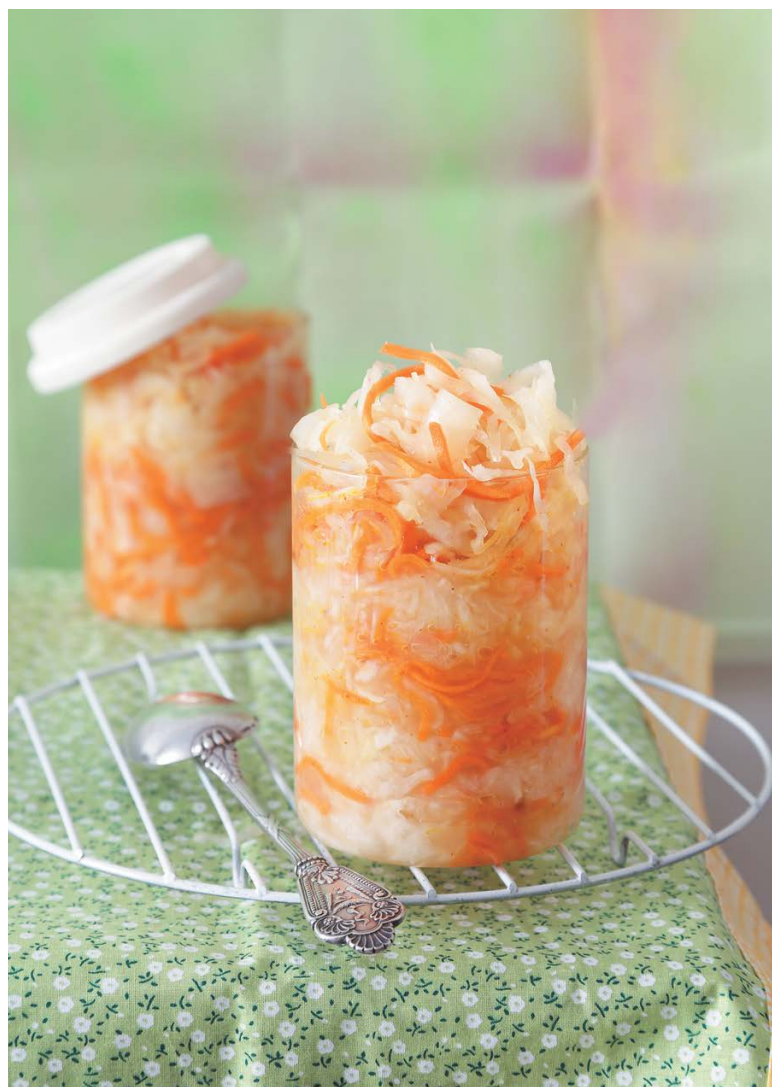
КАПУСТА КВАШЕНАЯ ПО-СТАРОРУССКИ

🕒 2 ч +
+ время
на квашение

🫙 7 л

9 кг белокочанной капусты, 1 кг моркови, 100 г сахара, 200 г крупной соли, 50 г семян укропа или тмина

- 1 Нашинковать капусту.
- 2 Нарезать морковь соломкой.
- 3 Перемешать все ингредиенты, пережать руками, чтобы выделился сок. Заполнить подходящую емкость.
- 4 Для успешного брожения капуста должна находиться при комнатной температуре (не ниже 15 °C).
- 5 Когда поверхность капусты начнет образовываться пена, капусту нужно проколоть в нескольких местах до дна (это удобно делать стальной спицей).
- 6 Капуста готова, когда пена исчезнет, поднявшийся сок уйдет и верхний слой капусты слегка подвялится.
- 7 Готовую капусту разложить в небольшие банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в прохладном темном месте.



СОЛЯНКА «ОХОТНИЧЬЯ» С МОЖЖЕВЕЛЬНИКОМ

 3 ч
 4 л
2,5 кг белокочанной капусты, 1 кг баклажанов, 500 г болгарского перца, 250 г моркови, 250 г корня сельдерея, 1 стручок перца чили, 1 головка чеснока, 10 ягод можжевельника, 100 мл растительного масла, 150 мл 9%-ного столового уксуса, 1,5 ст. л. сахара, соль — по вкусу

1 Очистить капусту, вырезать кочерыжку, тонко нашинковать капусту. Нарезать баклажаны ломтиками толщиной около 1 см. Залить баклажаны кипящей водой и оставить на 5 мин, откинуть на дуршлаг.

2 Очистить морковь, нарезать небольшими брусочками. Нарезать корень очищенного сельдерея брусочками. Очистить болгарский и острый перцы от семян и перегородок, нарезать соломкой. Нарезать очищенный чеснок тонкими ломтиками.

3 Перемешать овощи в подходящей емкости. Добавить сахар, соль, уксус и растительное масло, оставить на 2 ч.

4 Положить слегка размятые ягоды можжевельника в стерилизованные банки. Разложить в них овощи вместе с выделившимся соком. Стерилизовать банки 20 мин. Закатать, перевернуть вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.

САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С КАПУСТОЙ

 40 мин
 2,5–3 л
1 кг соленых огурцов, 1 кг белокочанной капусты, 1 кг моркови, 6 горошин душистого перца, 1 ч. л. кориандра, 4 лавровых листа, черный перец-горошек — по вкусу. **Маринад:** 1 л воды, 60 г соли, 40 г сахара

1 Нарезать соленые огурцы соломкой, у крупных предварительно срезать кожицу и удалить семена.

2 Тонко нашинковать капусту.

3 Очистить морковь, нарезать соломкой или натереть на терке для приготовления моркови по-корейски.

4 Положить в стерилизованные банки по 1 лавровому листу. Добавить черный и душистый перец, кориандр.

5 Перемешать овощи руками и плотно уложить в банки.

6 Довести до кипения воду, добавить сахар и соль. Залить овощи кипящим маринадом. Накрыть банки простерилизованными крышками.

7 Стерилизовать банки 20 мин. Закатать, перевернуть вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ФАСОЛЬЮ

 1 ч 30 мин +
+ время на
замачивание
фасоли
 3,5–4 л
1 кг свеклы, 1 стакан фасоли, 1 кг белокочанной капусты, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 500 г помидоров, 500 г корня сельдерея, 1 головка чеснока, 100 мл 9%-ного столового уксуса, 150 мл растительного масла, 2 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, зелень петрушки и сельдерея — по вкусу

1 Замочить фасоль на ночь, отварить до готовности. Слить отвар в отдельную емкость.

2 Очистить свеклу, морковь и сельдерей, натереть на крупной терке. Тонко нашинковать капусту. Очистить лук, нарезать небольшими кубиками. Нарезать помидоры кубиками, предварительно удалив плодоножки. Мелко порубить очищенный чеснок. Мелко нарезать зелень сельдерея и петрушки.

3 Выложить свеклу в казан, влить растительное масло, добавить сахар и тушить 30 мин, помешивая. Влить в казан фаселевый отвар, довести до кипения. Выложить остальные овощи, тушить 30 мин. Всыпать соль, положить рубленую зелень и чеснок, влить уксус за 10 мин до готовности.

4 Разложить горячий салат в стерилизованные банки, сразу закатать, перевернуть вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ, МОРКОВИ И ЛУКА

 1 ч
20 мин
 3–3,5 л
2 кг свеклы, 1,5 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 100 г свежего острого перца чили, 2 головки чеснока, 100 мл 9%-ного столового уксуса, 200 мл ароматного растительного масла, соль крупного помола и сахар — по вкусу. **На банку:** 3 горошины черного перца, 1 горошина душистого перца, 1 лавровый лист, 2 бутона гвоздики

1 Вымыть свеклу и морковь, нарезать соломкой. Очистить лук и мелко нашинковать. В сковороде с толстым дном раскалить 100 мл масла и обжарить лук до равномерного золотистого цвета.

2 В другой сковороде раскалить оставшееся масло и тушить свеклу до готовности (20 мин).

3 Добавить к луку морковь, тушить 15 мин под крышкой, добавить соль и сахар. Томить под крышкой при равномерном кипении 10 мин, выключить и влить уксус. Переложить к луку и моркови свеклу, тщательно перемешать, равномерно прогреть и выключить.

4 Мелко порубить перец чили. Нарезать чеснок соломкой. Чеснок и специи разложить по стерилизованным банкам. Аккуратно разложить в банки содержимое сковороды и закатать.



ПРЯНАЯ МОРКОВЬ С ЛУКОМ

 50 мин

 2,5 л

2 кг моркови, 500 г репчатого лука, 1 стручок перца чили, 1 головка чеснока, 2 ст. л. 9%-ного столового уксуса, 150 мл растительного масла, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. семян кориандра, 1 ч. л. зерновой горчицы

1 Очистить морковь, нарезать тонкой длинной соломкой или натереть на терке для приготовления моркови по-корейски. Добавить соль и сахар, влить уксус, тщательно перемешать, можно придавить грузом.

2 Очистить лук, нарезать тонкой соломкой. Мелко порубить очищенный чеснок. Нарезать перец чили тонкой соломкой, удалив семена и перегородки.

3 Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить в нем семена кориандра и горчицы. Добавить молотый черный перец. Выложить в сковороду лук и обжарить вместе со специями до золотистого цвета. Переложить горячий лук вместе с маслом в емкость с морковью. Добавить рубленый чеснок и перец чили.

4 Разложить салат в стерилизованные банки, накрыть стерилизованными крышками. Стерилизовать банки 15 мин (если их объем — 0,5 л) или 30 мин (если объем — 1 л). Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.

ЛЕЧО ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА С МОРКОВНОЙ ПОДЖАРКОЙ

 1 ч
20 мин

 2 л

1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 500 г моркови, 2 головки чеснока, 1 ст. л. 70%-ного уксуса, ароматное растительное масло, соль крупного помола и сахар — по вкусу. **На банку:** 6 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1 бутон гвоздики

1 Натереть на терке помидоры. Нарезать морковь и чеснок тонкой соломкой. Вымыть болгарский перец, удалить семена и перегородки, нарезать тонкой соломкой.

2 В сковороде с толстым дном раскалить масло и обжарить в нем морковь до золотистого цвета и полной готовности.

3 Добавить болгарский перец. Когда появится яркий аромат перца, добавить помидоры, соль и сахар. Томить под крышкой при равномерном кипении 20 мин.

4 Разложить чеснок и специи по стерилизованным банкам. Аккуратно выложить в банки салат, капнуть по несколько капель уксуса и закатать.

5 Пока лечо остывает, несколько раз перевернуть банки на крышку. Хранить в прохладном месте не более 8 месяцев.

САЛАТ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА С ЧЕСНОКОМ

 40 мин

 4,5 л

5 кг болгарского перца, 5–6 головок чеснока, 3 л воды. **Маринад:** 1 л воды, 500 мл 9%-ного столового уксуса, 500 мл растительного масла, 400 г сахара, 100 г соли

1 Очистить чеснок. Разрезать крупные зубчики на несколько частей. Ошпарить чеснок небольшим количеством кипятка.

2 Вымыть болгарский перец, удалить семена и перегородки. Нарезать крупными прямоугольными кусочками.

3 Бланшировать перец в кипятке 5 мин.

4 Всыпать соль и сахар в воду, довести до кипения, помешивая.

5 Влить в кипящий маринад растительное масло и столовый уксус.

6 Разложить чеснок и перец в стерилизованные банки.

7 Залить овощи кипящим маринадом и сразу закатать банки крышками, перевернуть вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.

ЛЕЧО С ЛУКОМ БЕЗ УКСУСА

 1 ч
20 мин

 5 л

4 кг помидоров, 1,5 кг болгарского перца, 500 г репчатого лука, 1 головка чеснока, 100 мл растительного масла, 3 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли, 6 лавровых листьев, 1/2 ч. л. красного острого перца, 1/2 ч. л. молотого душистого перца

1 Нарезать помидоры, удалив плодоножки. Измельчить помидоры с помощью блендера до состояния пюре или пропустить через мясорубку. Перелить массу в кастрюлю и варить 20 мин, несколько раз снимая пену.

2 Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами. Порубить очищенный чеснок. Очистить болгарский перец от семян и перегородок. Нарезать полосками.

3 Всыпать сахар и соль в помидорную массу, размешать. Добавить лук.

4 Добавить нарезанный перец и тушить 20 мин до его размягчения.

5 Всыпать специи и добавить измельченный чеснок.

6 Влить растительное масло, вынуть лавровый лист и тушить 10 мин.

7 Разложить горячее лечо в стерилизованные банки. Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.

ЛЕЧО СО СЛИВАМИ

1 ч
20 мин

3 л

2 кг болгарского перца, 1,5 кг слив, 500 г репчатого лука, 2 головки чеснока, 2 стручка перца чили или по вкусу. **Маринад:** 100 мл воды, 250 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного столового уксуса, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара

- 1 Очистить болгарский перец от семян и перегородок, нарезать произвольными кусочками.
- 2 Нарезать очищенный лук небольшими кубиками.
- 3 Очистить чеснок. Удалить семена у перца чили.
- 4 Вымыть сливы, удалить косточки. Измельчить сливы с чесноком и перцем чили с помощью блендера или пропустить через мясорубку.
- 5 Добавить в воду соль, сахар, растительное масло и уксус, довести до кипения.
- 6 Положить в маринад лук и перец чили, варить 5 мин.
- 7 Ввести измельченные ингредиенты и варить 20 мин с момента закипания.
- 8 Разложить лечо в стерилизованные банки. Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



ЛЕЧО С ПЕЧЕНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ

1 ч
40 мин

3 л

1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 1 кг баклажанов, 2 головки чеснока, 1 ст. л. 70%-ного уксуса, ароматное растительное масло, соль крупного помола и сахар — по вкусу. **На банку:** 6 горошин черного перца, 1 бутон гвоздики, 2 лавровых листа

- 1 Наколоть баклажаны вилкой, смазать растительным маслом. Запекать в духовом шкафу до мягкости (50 мин). Остудить баклажаны, снять кожицу, нарезать крупными кусками.
- 2 Натереть помидоры на терке. Вымыть перец, удалить семена и плодоножку, нарезать крупной соломкой. Очистить лук и нарезать соломкой вдоль роста пера. Нарезать морковь и чеснок тонкой соломкой.
- 3 В сковороде с толстым дном раскалить масло и обжарить лук до золотистого цвета. Добавить морковь и болгарский перец. Когда появится аромат перца, добавить помидоры, соль и сахар по вкусу. Томить под крышкой при равномерном кипении 20 мин.
- 4 Разложить по стерилизованным банкам чеснок, специи и баклажаны. Разложить кипящую поджарку, капнуть по несколько капель уксуса и закатать. Пока лечо остывает, несколько раз перевернуть банки. Хранить в прохладном месте не более 8 месяцев.





ЛЕЧО С КАЛЬМАРАМИ

1 ч
30 мин

4 л

1 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 1,5 кг болгарского перца, 2 головки чеснока, 1 кг кальмаров, 4 ст. л. растительного масла без запаха, 1 ст. л. 70%-ного уксуса, соль крупного помола и сахар — по вкусу. **На банку:** 2 горошины черного перца, 1 бутон гвоздики

1 Запечь перцы в духовом шкафу при температуре 180 °С, пока шкурка не потемнеет (40–50 мин). Оставить в духовке до полного остывания. Очистить перцы от кожицы, семян и плодоножек.

2 Отварить кальмары (опустить в кипящую воду, варить после закипания 5 мин), остудить под проточной водой, очистить, нарезать кольцами. Натереть помидоры на терке. Очистить лук и нарезать соломкой вдоль роста пера. Нарезать чеснок тонкой соломкой.

3 В сковороде раскалить масло, обжарить лук до готовности. Добавить помидоры, соль, сахар и гвоздику, убавить огонь и дать еще немного покипеть.

4 В стерилизованные банки с закруткой выложить перец, чеснок, чуть придавленный, черный перец и кальмары. Залить овощи кипящими томатами, в каждую банку добавить несколько капель уксуса и закатать.

5 Пока лечо остывает, несколько раз перевернуть банки на крышку. Хранить в прохладном месте не более 4 месяцев.



ЛЕЧО ПО-БАВАРСКИ

1 ч
20 мин

3 л

1 кг помидоров, 750 г репчатого лука, 500 г моркови, 500 г белокочанной капусты, 1 кг болгарского перца, 1 головка чеснока, 50 г тростникового сахара, 250 г охотничьих колбасок, 25 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного столового уксуса, соль крупного помола — по вкусу. **На банку:** 1 небольшой стручок перца чили, 3 горошины черного перца

1 Натереть помидоры на крупной терке. Очистить лук и нарезать соломкой вдоль роста пера. Нашинковать капусту и морковь соломкой. Очистить перец от семян и плодоножки, нарезать крупной соломкой вдоль. Нашинковать чеснок тонкой соломкой. Нарезать колбаски кружочками.

2 В сковороде с толстым дном раскалить масло и обжарить лук до золотистого цвета. Добавить морковь, капусту, тушить под крышкой 15 мин. Добавить болгарский перец. Когда появится яркий аромат перца, добавить помидоры, соль и сахар. Томить под крышкой при равномерном кипении 10 мин, добавить колбаски и тушить еще 10 мин. Снять с огня, добавить уксус.

3 Разложить чеснок и специи по стерилизованным банкам. Разложить в банки салат и закатать.

4 Пока лечо остывает, несколько раз перевернуть банки на крышку. Хранить в прохладном месте не более 8 месяцев.



Икра из болгарского перца с брынзой



1 ч



1 л

1 кг болгарского перца, 100 г брынзы, 100 мл оливкового масла, 1 ч. л. сушеного орегано, 5–6 веточек свежего тимьяна, зелень базилика, соль и молотый черный перец — по вкусу

1 Надрезать болгарские перцы крест-накрест. Выложить перцы в форму для запекания, смазать оливковым маслом, посыпать орегано и тимьяном. Запекать в духовке 20 мин при 180 °С, охладить. Снять с перцев кожицу, очистить от семян. Измельчить мякоть перца с помощью блендера до состояния пюре.

2 Мелко нарезать зелень базилика. Натереть брынзу на крупной терке или размять вилкой.

3 Смешать овощную массу с брынзой, добавить базилик, поперчить и по желанию посолить (следует помнить, что брынза имеет насыщенный соленый вкус). Перемешать. Влить оливковое масло.

4 Разложить в стерилизованные банки небольшого объема, накрыть крышками и стерилизовать 20 мин. Закатать банки, перевернуть вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



Паприкаш по-австрийски

1 ч 20 мин +
+ 12 ч назамачивание
грибов

1,5 л

1 кг говядины для рагу, 500 г красного болгарского перца, 4 ст. л. растительного масла, 2 крупные белые луковицы, 200 г сушеных грибов, 300 мл грибного настоя, 3 ст. л. молотой сушеной паприки, 1 ст. л. сушеной петрушки, 12 горошин черного перца.

На банку: 2 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 1 горошина душистого перца, 1 стручок перца чили

1 Хорошо промыть грибы и замочить на ночь. Настой сохранить.

2 Нарезать мясо кусочками по 3 см. Очистить лук и нарезать соломкой. Очистить болгарский перец от семян и плодоножек, нарезать соломкой.

3 В большой сковороде подрумянить говядину со всех сторон на раскаленном масле, дать сукровице полностью выкипеть. Добавить лук и обжарить до готовности, выложить нарезанные соломкой грибы и обжарить до полного выкипания влаги. Добавить грибной настой, болгарский перец, паприку и петрушку, накрыть крышкой и томить 40 мин.

4 В стерилизованные банки разложить перец чили, черный и душистый, пропущенный через пресс чеснок и лавровый лист.

5 Залить кипящим паприкашем и закатать. Хранить после остывания в темном прохладном месте не более 3 месяцев.





ЗАКУСКА ПРОВАНСКАЯ



50 мин



1,5–2 л

1,5 кг помидоров, 3 головки чеснока, 200 мл оливкового масла, 1 ст. л. 70%-ного уксуса, соль крупного помола и сахар — по вкусу. **На банку:** 2 горошины черного перца, 1 бутон гвоздики, 1 ч. л. смеси прованских трав, 5 шариков моцареллы мини

1 Противень выложить фольгой, уложить вымытые и обсушенные помидоры, завернуть, накрыть еще одним слоем фольги. Чеснок очистить, завернуть в фольгу и также уложить на противень.

2 Запекать овощи в духовом шкафу при температуре 180 °С. Оставить овощи в духовом шкафу до полного остывания.

3 Развернуть помидоры, удалить шкурки и переложить помидоры вместе с соком в стерилизованные банки.

4 Чеснок развернуть и также разложить по банкам. Разложить моцареллу, специи, добавить соль и сахар.

5 Залить овощи раскаленным оливковым маслом, добавить в каждую банку несколько капель уксуса.

6 Хранить после остывания в темном прохладном месте не более 6 месяцев.



САЛАТ ИЗ КАБАЧКОВ С ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

4 ч
30 мин

3 л

3 кг кабачков, 200 г зелени петрушки, 100 г чеснока, 250 мл 9%-ного столового уксуса, 250 мл растительного масла, 125 г сахара, 1,5 ст. л. соли

1 Нарезать кабачки кубиками или соломкой. Если кабачки крупные, следует предварительно очистить их от кожицы и семян.

2 Очистить чеснок, мелко порубить. Мелко нарезать зелень петрушки.

3 Выложить кабачки в подходящую емкость. Добавить чеснок и петрушку. Влить уксус и растительное масло, всыпать сахар и соль. Тщательно перемешать, поставить в холодильник на 4 ч, можно оставить на ночь.

4 Выложить овощи с выделившимся соком в кастрюлю, довести до кипения и варить с момента закипания 10 мин.

5 Разложить в стерилизованные банки. Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



ЗАКУСКА ИЗ ТЫКВЫ И СПАРЖЕВОЙ ФАСОЛИ

1 ч
30 мин

4,5 л

2 кг тыквы, 1 кг спаржевой фасоли, 1 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 150 г чеснока, 300 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного столового уксуса, 200 г сахара, 50 г соли, зелень укропа — по вкусу

- 1 Очистить тыкву, нарезать кубиками.
- 2 Нарезать фасоль, удалив кончики. Если фасоль перезревшая, бланшировать ее 5–10 мин в кипящей воде.
- 3 Очистить болгарский перец от семян и перегородок, нарезать полосками. Нарезать помидоры дольками, удалив плодоножки. Очистить чеснок, мелко нарезать зелень укропа.
- 4 Измельчить с помощью блендера помидоры с чесноком до состояния пюре, перелить в кастрюлю. Добавить в помидорную массу соль, сахар, масло и уксус. Выложить остальные овощи, довести до кипения и варить 40–50 мин, периодически помешивая. За 10 мин до готовности положить укроп.
- 5 Разложить горячий салат в стерилизованные банки. Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.

КАБАЧКОВАЯ ИКРА

1 ч
20 мин

2–2,5 л

1 кг молодых кабачков, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 200 мл ароматного растительного масла, 1 головка чеснока, 1 ч. л. молотого черного перца, соль и сахар — по вкусу. **На банку:** 5 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 1 стручок перца чили

- 1 Очистить кабачки от кожуры и семян, натереть на крупной терке.
- 2 Натереть морковь на крупной терке.
- 3 Пропустить лук через мясорубку с крупной решеткой.
- 4 В чугунной сковороде или казане раскалить масло и обжарить лук до выкипания сока.
- 5 Добавить морковь и тушить до получения однородной луково-морковной массы.
- 6 Добавить кабачок, соль, перец и сахар по вкусу. Тушить еще 10 мин.
- 7 В стерилизованные банки разложить черный перец, перец чили, пропущенный через пресс чеснок и лавровый лист.
- 8 Залить кипящей икрой и закатать. После остывания хранить в темном прохладном месте не более 6 месяцев.

САЛАТ ИЗ ТЫКВЫ С ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ

3 ч

1,5–2 л

1,5 кг тыквы, 100 г хрена, 200 г репчатого лука, 500 мл воды, 200 мл винного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 ст. л. соли, 5 ст. л. сахара, 1 ч. л. порошковой горчицы, 1 ч. л. семян укропа или тмина

- 1 Очистить тыкву от кожуры и семян, нарезать небольшими кубиками. Посолить и оставить на 2 ч.
- 2 Довести воду до кипения, добавить соль и сахар. Влить уксус, довести до кипения.
- 3 Выложить тыкву и бланшировать 5 мин, откинуть на дуршлаг, охладить.
- 4 Нарезать очищенный лук тонкими кольцами. Очистить хрен и натереть на мелкой терке.
- 5 Выложить тыкву и лук слоями в стерилизованные банки, пересыпая слои хреном, сухой горчицей и семенами укропа или тмина. Влить в каждую банку по 1–2 ст. л. растительного масла.
- 6 Стерилизовать накрытые крышками банки 30 мин. Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ

1 ч
30 мин

3,5 л

1 кг баклажанов, 1 кг цукини, 200 г репчатого лука, 300 г помидоров, 100 г вяленых помидоров, 200 г гречневой крупы, 500 мл воды, 50 г кедровых орехов, 100 г маслин без косточек, 100 мл 9%-ного столового уксуса, 250 мл оливкового масла, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. соли, молотый черный перец — по вкусу

- 1 Промыть гречневую крупу. Варить до полуготовности 10–15 мин с момента закипания воды, охладить. Нарезать баклажаны и цукини кубиками. Очистить лук, нарезать кубиками. Выложить овощи в форму для запекания, полить оливковым маслом, запекать в духовом шкафу 15 мин при 200 °С. Обжарить кедровые орехи на сухой сковороде до золотистого цвета. Нарезать помидоры кусочками произвольной формы.
- 2 Разогреть в сковороде 2 ст. л. оливкового масла, выложить свежие и вяленые помидоры, жарить 10 мин. Добавить томатную пасту, немного протушить. Измельчить помидорную массу с помощью блендера до состояния пюре. Переложить запеченные овощи в подходящую емкость, добавить гречневую крупу, маслины и орехи. Добавить получившийся томатный соус, посолить, поперчить. Влить столовый уксус, перемешать.
- 3 Разложить салат в стерилизованные банки, накрыть крышками. Стерилизовать 30 мин. Закатать, перевернуть и укутать, оставить до полного остывания.



Икра из баклажанов с грецкими орехами

1 ч
20 мин

2 л

1 кг баклажанов, 500 г репчатого лука, 500 г помидоров, 100 г корня петрушки, 100 г корня пастернака, 200 г грецких орехов, 1 головка чеснока, 250 мл растительного масла, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, свежий тимьян — по вкусу

1 Разрезать баклажаны вдоль. Выложить в форму для запекания, смазать растительным маслом и посыпать тимьяном, запекать 20 мин при 200 °С. Надрезать помидоры накрест, залить кипятком на 5 мин. Снять кожу с помидоров, мелко порубить мякоть.

2 Снять с баклажанов кожу (можно вынуть мякоть столовой ложкой). Порубить мякоть баклажанов ножом. Очистить и мелко нарезать лук, порубить ножом очищенный чеснок. Очистить корень петрушки и пастернака, измельчить блендером или пропустить через мясорубку. Подсушить грецкие орехи на сковороде, измельчить блендером или порубить ножом.

3 Разогреть в казане масло и обжарить лук, добавить петрушку и пастернак, обжаривать 5–7 мин. Добавить баклажаны, помидоры, сахар и соль, тушить 30 мин, периодически помешивая. Добавить грецкие орехи и чеснок за 5 мин до готовности. Разложить в стерилизованные банки. Закатать, перевернуть банки и укутать, оставить до остывания.



Икра из баклажанов, помидоров и сельдерея

1 ч
40 мин

3 л

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 1 кг зелени сельдерея, 200 мл растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 1 головка чеснока, 1 ч. л. молотого черного перца, соль и сахар — по вкусу.

На банку (по желанию): 5 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 1 стручок перца чили

1 Пропустить баклажаны через мясорубку с крупной решеткой. Пропустить лук через мясорубку с крупной решеткой. Вымыть сельдерей, обсушить, пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Натереть помидоры на крупной терке.

2 В чугунной сковороде или казане раскалить масло и обжарить лук до выкипания сока. Добавить сельдерей и тушить до получения однородной массы. Добавить баклажаны, помидоры, томатную пасту, соль, перец и сахар, тушить еще 20 мин.

3 В стерилизованные банки разложить черный перец, перец чили, пропущенный через пресс чеснок и лавровый лист.

4 Залить кипящей икрой и закатать. После остывания хранить в темном прохладном месте не более 6 месяцев.





ОСТРЫЙ САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

 1 ч
20 мин
 1,5–2 л
2 кг баклажанов, 4 головки чеснока, 100 мл 9%-ного столового уксуса, 300 мл растительного масла, соль крупного помола и сахар — по вкусу. **На банку:** 5 горошин черного перца, 1 стручок перца чили

- 1 Наколоть вилкой баклажаны. Смазать растительным маслом. Запекать в духовом шкафу до готовности (мягкости).
- 2 Остудить баклажаны, очистить от кожуры.
- 3 Пропустить чеснок через пресс.
- 4 На дно стерилизованных банок разложить давленный чеснок, перец чили, черный перец.
- 5 Равномерно разложить баклажаны по банкам, добавить соль и сахар.
- 6 Разлить горячее растительное масло, добавить уксус и закрыть банки. Хранить в холодильнике не более 6 месяцев.



ОВОЩНОЙ МНОГОСЛОЙНЫЙ САЛАТ

 40 мин
 3 л
1,5 кг помидоров, 1 кг огурцов, 500 г репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, 3 лавровых листа, 12 горошин черного перца, 6 бутонов гвоздики, 6 горошин душистого перца. **Маринад:** 1 л воды, 100 мл 9%-ного столового уксуса, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

- 1 Нарезать помидоры кружочками толщиной 1 см, предварительно удалив плодоножки.
- 2 Нарезать огурцы кружочками.
- 3 Очистить лук, нарезать кольцами толщиной 1 см.
- 4 Влить растительное масло в стерилизованные банки, положить черный и душистый перец, гвоздику, лавровый лист.
- 5 Уложить слой лука. Выложить нарезанные огурцы. Сверху положить помидоры.
- 6 Довести до кипения воду, добавить соль и сахар.
- 7 Влить уксус и сразу залить овощи кипящим маринадом.
- 8 Стерилизовать накрытые крышками банки 20 мин. Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



ОВОЩНОЙ САЛАТ С РИСОМ

⌚ 1 ч
20 мин

🍲 3,5 л

2,5 кг помидоров (любой спелости), 1,5 кг моркови, 500 г репчатого лука, 1,5 стакана риса (лучше круглозерного), 250 мл растительного масла, 250 мл томатного соуса, 4 ст. л. сахара, 2,5 ст. л. соли, 5 лавровых листьев, 10 горошин черного перца

- 1 Вымыть помидоры, удалить чашелистики, нарезать тонкими дольками.
- 2 Очистить морковь, натереть на крупной терке или нарезать мелкими кубиками.
- 3 Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами.
- 4 Промыть рис, слегка обсушить. Разогреть растительное масло в емкости для тушения или глубокой сковороде. Выложить лук.
- 5 Всыпать морковь, обжаривать до мягкости 7 мин.
- 6 Добавить помидоры и томатную пасту, тушить 5 мин.
- 7 Всыпать рис, посолить, добавить специи. Тушить 40 мин.
- 8 Разложить салат в стерилизованные банки. Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



САЛАТ ИЗ ЗИМНЕЙ РЕДЬКИ И РЕДИСА

⌚ 1 ч

🍲 1,5 л

1 кг редьки, 200 г болгарского перца, 200 г моркови, 200 г редиса, 1 головка чеснока, 60 мл 9%-ного столового уксуса, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, зелень петрушки и сельдерея — по вкусу

- 1 Очистить редьку, натереть на терке для приготовления моркови по-корейски. Очистить морковь и натереть на терке.
- 2 Удалить семена и перегородки у болгарского перца, нарезать перец тонкой соломкой.
- 3 Очистить чеснок. Мелко нарезать зелень сельдерея и петрушки. Нарезать редис тонкими ломтиками.
- 4 Смешать подготовленные овощи и измельченную зелень.
- 5 Всыпать соль, сахар. Влить столовый уксус, перемешать.
- 6 Плотно уложить салат в стерилизованные банки. Накрыть стерилизованными крышками.
- 7 Стерилизовать банки 20 мин. Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.





САЛАТ ИЗ СПАРЖЕВОЙ ФАСОЛИ ПО-КОРЕЙСКИ

🕒 1 ч
30 мин

🍲 2 л

1 кг спаржевой фасоли, 300 г моркови, 300 г репчатого лука, 1 головка чеснока, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли. **Маринад:** 200 мл растительного масла, 2 ст. л. 9%-ного столового уксуса, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. кориандра, 1/2 ч. л. красного острого перца, 2 лавровых листа, соль — по вкусу

1 Срезать кончики и удалить прожилки у стручков молодой фасоли. Нарезать фасоль кусочками 2–3 см. Растворить соль в кипящей воде, положить лавровый лист. Всыпать фасоль и бланшировать 5 мин. Откинуть фасоль на дуршлаг, остудить в холодной воде.

2 Очистить морковь, натереть на терке для приготовления моркови по-корейски или нарезать тонкой соломкой. Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами. Мелко порубить очищенный чеснок. Смешать овощи в подходящей емкости, всыпать сахар.

3 Смешать растительное масло со столовым уксусом. Добавить специи, довести до кипения. Залить овощи горячим маринадом, перемешать, при желании посолить, довести до кипения и тушить 15–20 мин.

4 Разложить салат в стерилизованные банки. Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



САЛАТ С ШАМПИНЬОНАМИ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

🕒 1 ч
30 мин

🍲 2,5–3 л

1 кг шампиньонов или вешенок, 1 крупный стебель лука-порея, 500 г моркови, 500 г помидоров, 3–4 зубчика чеснока, 5–6 веточек свежего тимьяна, 200 мл оливкового масла, 2 ст. л. соли, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 1/2 ч. л. кориандра, молотый черный перец — по вкусу

1 Очистить шампиньоны, промыть и нарезать тонкими ломтиками. Добавить лимонную кислоту в воду, довести до кипения. Положить грибы в воду и отваривать 10 мин, откинуть на дуршлаг.

2 Очистить чеснок, нарезать тонкими пластинками. Очистить морковь и натереть на терке. Нарезать светлую часть лука-порея тонкими кольцами. Нарезать помидоры дольками, предварительно удалив плодоножки.

3 Выложить подготовленные овощи и грибы в подходящую емкость, добавить соль, кориандр, черный перец, тимьян. Перемешать. Влить оливковое масло и оставить на 30 мин.

4 Разложить салат в стерилизованные банки, стерилизовать 30 мин. Закатать, перевернуть банки вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.



АДЖИКА С ЯБЛОКАМИ

1 ч
30 мин

5 л

2,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 1 кг яблок, 5 стручков перца чили (или сушеный перец чили — по вкусу), 200 г чеснока, 200 мл винного уксуса, 250 мл растительного масла, 200 г сахара, 50 г соли

1 Очистить помидоры от плодоножек, нарезать кусочками. Очистить болгарский перец от семян и перегородок, нарезать кусочками. Нарезать очищенную морковь кусочками. Очистить яблоки от кожуры, удалив сердцевину, нарезать кусочками. Удалить семена у перца чили. Очистить чеснок.

2 Измельчить ингредиенты с помощью блендера до состояния пюре.

3 Тушить массу на медленном огне 1 ч, помешивая, чтобы избежать пригорания (лучше положить под дно посуды решетку-рассекатель).

4 Влить растительное масло и уксус. Всыпать сахар и соль, довести до кипения.

5 Разложить аджику в стерилизованные банки. Закатать. Хранить в холодильнике.

ОСТРАЯ АДЖИКА ПО-КАВКАЗСКИ

30 мин + 24 ч на настаивание и время на вяление перца

0,5 л

500 г острого перца (по возможности очень мясистого), 100 г очищенных грецких орехов, 150 г чеснока, 200 г соли, 50 г кориандра, 50 г хмели-сунели, щепотка корицы

1 Очистить острый перец от семян и перегородок. Нарезать тонкими полосками. Выложить перец тонким слоем на пергаментную бумагу и оставить на солнце, перец должен потерять около половины веса.

2 Очистить чеснок. Растереть семена кориандра в ступке или измельчить с помощью кофемолки.

3 Измельчить вяленый перец с помощью блендера. Добавить чеснок и грецкие орехи и измельчить. Довести до состояния пасты. Всыпать хмели-сунели и щепотку корицы, измельчить. Добавить измельченные семена кориандра.

4 Постепенно всыпать соль в аджику, каждый раз тщательно перемешивая. Разложить в сухие банки. Дать постоять 24 ч.

САЦЕБЕЛИ

1 ч

0,5 л

1 кг помидоров, 1 головка чеснока, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. молотого кориандра, 1 ст. л. хмели-сунели, 1 ст. л. сушеной аджики, 50 мл 9%-ного столового уксуса, соль — по вкусу. **Для подачи:** свежая зелень кинзы

1 Натереть помидоры на крупной терке.

2 Довести в сотейнике до кипения томатное пюре, добавить сахар, соль и уварить до состояния густого томатного сока.

3 Добавить пропущенный через пресс чеснок и все остальные ингредиенты (кориандр, хмели-сунели, аджику, уксус), тщательно размешать и разложить по банкам.

4 Перед подачей добавить в соус свежую рубленую зелень кинзы.

ГЮВЕЧ ПО-БОЛГАРСКИ

3 ч

5–6 л

1 кг нежирной свинины, 1 кг филе говядины, 500 г белокочанной капусты, 1 кг кабачков, 1 кг картофеля, 500 г баклажанов, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 500 мл мясного бульона, 2 ст. л. сушеной петрушки, соль — по вкусу. **На банку:** 2 горошины черного перца, 1 бутон гвоздики, 3 зубчика чеснока, 1 лавровый лист

1 Нарезать мясо кусочками 2–3 см.

2 Нашинковать капусту соломкой. Очистить кабачки, картофель и баклажаны, нарезать соломкой. Нарезать перец соломкой. Очистить лук, нашинковать соломкой.

3 Обжарить свинину на сковороде на раскаленном масле до золотистого цвета, добавить говядину, обжарить со всех сторон до полного выкипания сукровицы.

4 Добавить к мясу лук, через 5–7 мин добавить все остальные овощи. Тушить под крышкой 30 мин.

5 Добавить бульон, петрушку, посолить и тушить на медленном огне 2 ч.

6 В стерилизованные банки разложить черный перец, рубленый чеснок и лавровый лист. Разлить кипящий гювеч и закатать.

7 Хранить после остывания в темном прохладном месте не более 3 месяцев.





КЛУБНИЧНАЯ «ПЯТИМИНУТКА»

 25 мин 3 кг клубники, 2 кг сахарной пудры,
5 г ванилина, сок 1/2 лимона

 2–2,5 л

- 1** Вымыть клубнику, удалить чашелистики, обсушить.
- 2** Смешать ягоды и сахарную пудру, добавить ванилин. Половину смеси взбить в блендере с большой чашей.
- 3** Нагреть пюре. Когда смесь закипит, аккуратно снять пену.
- 4** Добавить в клубничное пюре оставшиеся ягоды, довести на небольшом огне до кипения и варить на среднем огне 5–7 мин.
- 5** За 2 мин до окончания варки влить лимонный сок.
- 6** Разложить по стерилизованным банкам и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в холодильнике не более 2 месяцев. Вскрытую банку хранить не более 7 дней.



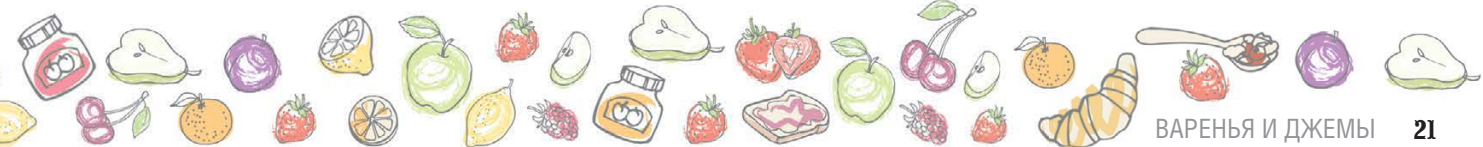
ДЖЕМ ИЗ КЛУБНИКИ С МЕДОМ И РОЗМАРИНОМ

 45 мин 1 кг клубники, 600 г меда, 1/2 лимона или 1 ч. л. лимонной кислоты, 6 ягод можжевельника, несколько веточек розмарина

 1,3 л

- 1** Вымыть клубнику, удалить чашелистики. Высушить ягоды на бумажном полотенце.
- 2** Размять клубнику толкушкой или слегка измельчить блендером.
- 3** Влить в ягоды лимонный сок или всыпать лимонную кислоту.
- 4** Довести клубнику до кипения. Варить при слабом кипении 15–20 мин.
- 5** Добавить мед.
- 6** Положить веточки розмарина.
- 7** Всыпать ягоды можжевельника. Перемешать и довести до кипения.
- 8** Разлить готовый горячий джем в стерилизованные банки. Закрывать, перевернуть и укрыть теплым пледом до полного остывания.





ДЖЕМ ИЗ КЛУБНИКИ С АПЕЛЬСИНОМ И ИМБИРЕМ



1,5 ч



800 мл

500 г клубники, 2 апельсина, 400 г сахара, 200 г желирующего сахара, 100 г корня имбиря

- 1 Очистить имбирь, мелко нарезать или натереть на терке.
- 2 Обдать апельсины кипятком, нарезать небольшими дольками. Засыпать апельсины 200 г сахара. Оставить при комнатной температуре на 30 мин.
- 3 Вымыть клубнику, очистить от чашелистиков. Засыпать ягоды 200 г сахара и оставить для выделения сока минимум на 30 мин.
- 4 Довести ягоды до кипения. Варить при сильном кипении 20 мин, периодически помешивая, чтобы избежать пригорания.
- 5 Добавить к клубнике апельсины и имбирь, проварить до исчезновения пены.
- 6 Всыпать желирующий сахар, варить 10 мин до его полного растворения. Разлить варенье в стерилизованные банки и закрыть крышками. Хранить в холодильнике.



ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ С ПЯНЫМИ ТРАВАМИ



1 ч + время
на остывание



1,5–2 л

3 кг клубники, 1,5 кг сахара, большая горсть листьев мяты, Melissa или лимонника, большая горсть листьев синего базилика, 50 г ванильного сахара, 1/3 ч. л. лимонной кислоты

- 1 Вымыть клубнику, удалить чашелистики, обсушить.
- 2 Сложить ягоды в посуду для варки. Засыпать сахаром и поставить на очень медленный огонь (на газовую плиту лучше поставить рассекатель пламени).
- 3 Довести варенье до кипения и снять пенку, выключить плиту и дать полностью остыть под крышкой.
- 4 Снова поставить варенье на медленный огонь. Довести до кипения.
- 5 Добавить все остальные ингредиенты (листья — целиком) и кипятить на медленном огне 15 мин.
- 6 Разложить по стерилизованным банкам и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.





КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ С БАЗИЛИКОМ И ЛИМОННЫМИ КОРОЧКАМИ



1 ч 30 мин + время
на остывание



3 л

3 кг клубники, 2 кг сахара, большая горсть
листьев синего базилика, кожура 3 лимо-
нов без белой прослойки, 50 г ванильного
сахара, сок 1 лимона

- 1 Вымыть клубнику, удалить чашелистики, обсушить.
- 2 Сложить ягоды в посуду для варки. Засыпать сахаром и поставить на очень медленный огонь (на газовую плиту лучше поставить рассекатель пламени).
- 3 Довести варенье до кипения и снять пенку, выключить плиту и дать полностью остыть под крышкой.
- 4 Нарезать кожуру лимона тонкой соломкой.
- 5 Снова поставить варенье на медленный огонь. Довести до кипения. Добавить листья базилика целиком, сок и кожуру лимона, ванильный сахар и кипятить на медленном огне 15 мин.
- 6 Разложить по стерилизованным банкам и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.



КЛУБНИЧНО-МАЛИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ



1 ч + время
на остывание

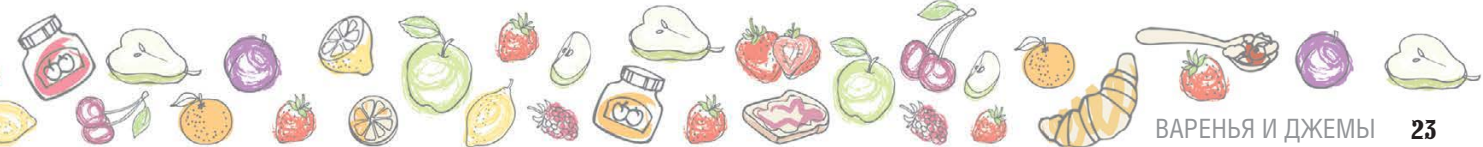


2–2,5 л

2 кг клубники, 2 кг разносортной малины
(можно добавить лесной) — желательно без
плодоножек, 3 кг сахара, сок 1/2 лимона

- 1 Вымыть клубнику, удалить чашелистики, обсушить.
- 2 Засыпать ягоды сахаром и, не перемешивая, поставить на маленький огонь до полного растворения сахара, желательно в медной посуде, под эмалированную лучше поставить рассекатель пламени (если у вас газовая плита).
- 3 Когда смесь закипит, аккуратно снять пену.
- 4 Выключить плиту и дать варенью полностью остыть под крышкой, не перемешивая.
- 5 Снова поставить варенье на огонь, довести при малой температуре до кипения и варить на среднем огне 10 мин.
- 6 Добавить лимонный сок и выключить плиту.
- 7 Разложить по стерилизованным банкам и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.





КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ С КЛЮКВОЙ

 1 ч + время
на остывание

 2 л

2 кг клубники, 1 кг клюквы (можно шоковой заморозки), 3 кг сахара, 300 г цветочного меда, 50 г ванильного сахара

- 1 Вымыть клубнику, удалить чашелистики, обсушить.
- 2 Засыпать ягоды сахаром и, не перемешивая, поставить на маленький огонь до полного растворения сахара.
- 3 Когда смесь закипит, аккуратно снять пенку, выключить огонь и дать варенью полностью остыть, не перемешивая.
- 4 Снова поставить варенье на маленький огонь, довести до кипения и варить на среднем огне 10 мин.
- 5 Добавить мед и ванильный сахар, убавить огонь до минимального и варить еще 15 мин.
- 6 Разложить по стерилизованным банкам и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.



ПОВИДЛО ИЗ КЛУБНИКИ С ЯБЛОКАМИ

 1 ч

 800 мл

1 кг клубники, 4 крупных яблока, 1/2 лимона, 1 кг сахара, палочка корицы

- 1 Вымыть клубнику, удалить чашелистики. Высушить на бумажном полотенце.
- 2 Поместить ягоды в эмалированную кастрюлю или миску. Нагревать, постоянно помешивая, пока ягоды не станут мягкими. Протереть через сито.
- 3 Очистить яблоки от кожуры, удалить семена. Сбрызнуть лимонным соком, чтобы избежать потемнения.
- 4 Измельчить с помощью блендера до пюреобразного состояния.
- 5 Добавить яблочное пюре к клубничному.
- 6 Добавить сахар и палочку корицы, перемешать.
- 7 Варить при небольшом кипении, периодически помешивая, до нужной густоты 40 мин.
- 8 Разлить в стерилизованные сухие банки, закрыть. Хранить в темном прохладном месте.





Конфитюр из клубники с шоколадом и перцем чили

3,5 ч

1,3 л

1 кг клубники, 1 кг сахара, 100 г темного (горького) шоколада, 1 стручок перца чили

- 1 Вымыть клубнику, удалить чашелистики. Высушить ягоды.
- 2 Очистить перец от семян и пленок. Нарезать максимально мелкими кубиками.
- 3 Засыпать перец 1 ст. л. сахара на 2–3 ч.
- 4 Засыпать клубнику сахаром, оставить на 2–3 ч.
- 5 Довести ягоды до кипения. Варить на слабом огне, постоянно помешивая, до средней густоты.
- 6 Добавить перец, довести до кипения.
- 7 Положить кусочки шоколада, размешать.
- 8 Разлить в стерилизованные баночки. Хранить в холодильнике.

Сухое варенье из клубники

2 дня

500 г

1 кг клубники, 800 г сахара, 200 г сахарной пудры, 1 л воды

- 1 Вымыть ягоды, удалить чашелистики.
- 2 Приготовить сироп из воды и сахара.
- 3 Добавить в сироп ягоды, довести до кипения. Охладить, снять пену.
- 4 Снова довести до кипения, охладить и снять пену. Повторить процедуру 5–6 раз.
- 5 Откинуть ягоды на дуршлаг и оставить на ночь, чтобы сироп полностью стек.
- 6 Разложить клубнику на противне, покрытом пергаментом.
- 7 Подсушивать в духовке с открытой дверцей при 65 °С в течение 1 ч.
- 8 Обвалять ягоды в сахарной пудре и сложить в стеклянные банки. Хранить в прохладном сухом месте.

Варенье из клубники с белым шоколадом и фисташками

1 ч 15 мин + 8 ч на выдержку + время на остывание

1,5 л

1 кг клубники, 500 г сахара, 100 г белого шоколада, 100 г очищенных фисташек (желательно несоленых)

- 1 Вымыть клубнику и очистить от чашелистиков. Выложить в кастрюлю с толстым дном, засыпать сахаром. Оставить на 2 ч, чтобы ягоды пустили сок.
- 2 Поставить на огонь, довести до кипения, варить на маленьком огне 15 мин, постоянно помешивая и снимая пенку. Дать настояться около 2 ч. Процесс варки повторить дважды.
- 3 Подсушивать фисташки на сковороде без масла в течение 5 мин.
- 4 Разломать шоколад на кусочки и добавить в варенье.
- 5 Всыпать фисташки, довести до кипения, варить на маленьком огне 15 мин. Дать остыть при комнатной температуре.
- 6 Разложить варенье в стерилизованные банки и закрыть. Хранить при комнатной температуре.

Яблочное повидло с корицей и базиликом

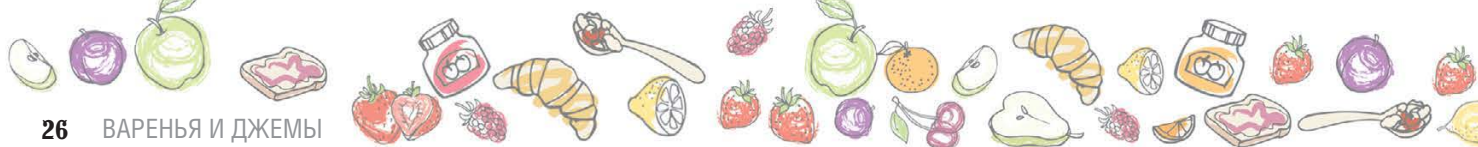
1,5 ч + время на остывание

1,5 л

3 кг яблок-паданцев разных сортов, 2 кг сахара, большой пучок синего базилика, 2 г ванилина, 1 ст. л. молотой корицы. **На банку:** 1 бутон гвоздики, 1 горошина черного перца, кусочек корицы

- 1 Вымыть яблоки, вырезать сердцевину.
- 2 Сложить в посуду для варки и поставить на очень медленный огонь (на газовую плиту лучше поставить рассекатель пламени).
- 3 Довести до кипения и варить на медленном огне 10 мин.
- 4 Добавить базилик, накрыть крышкой и варить еще 30 мин на минимальном огне. Дать остыть.
- 5 Протереть через сито. Снова поставить на огонь и довести до кипения. Добавить сахар и ванилин. Варить 30 мин на медленном огне.
- 6 В стерилизованные банки положить гвоздику, корицу и перец.
- 7 Разложить повидло по банкам и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.





ДЖЕМ ИЗ ЯБЛОК И СЛИВ



1 ч 15 мин + время на остывание

500 г сладких яблок, 500 г слив, 1 апельсин, 1 лимон, 500 г сахара



1,5 л

- 1** Очистить яблоки от кожуры, удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками.
- 2** Вымыть сливы, разрезать вдоль на 2 части и удалить косточки.
- 3** Сложить яблоки и сливы в кастрюлю с толстым дном.
- 4** Выдавить сок из апельсина и лимона.
- 5** Влить в кастрюлю к фруктам сок апельсина и лимона.
- 6** Добавить сахар, довести до кипения. Варить 40 мин на маленьком огне, постоянно помешивая. Дать остыть при комнатной температуре.
- 7** Разложить джем в стерилизованные банки и закрыть. Хранить при комнатной температуре.



ЯБЛОЧНОЕ ВАРЕНЬЕ С КОРИЦЕЙ И БРУСНИКОЙ



2 ч + время на остывание

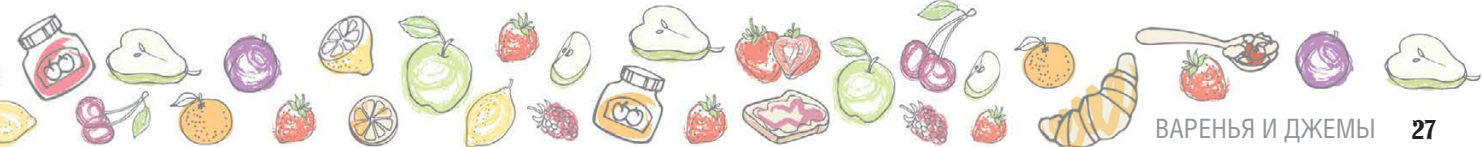


3 л

5 кг яблок-паданцев или переспевших плодов разных сортов, 1 кг брусники, 3 кг сахара, 50 г сахарной пудры со вкусом корицы, палочка корицы

- 1** Вымыть и обсушить яблоки, удалить сердцевину и нарезать произвольными ломтиками.
- 2** Сложить в емкость для варки, добавить бруснику.
- 3** Засыпать сахаром и поставить на очень медленный огонь (на газовую плиту лучше поставить рассекатель пламени).
- 4** Довести до кипения и снять пенку, выключить плиту и дать варенью полностью остыть под крышкой.
- 5** Снова поставить на медленный огонь. Довести до кипения, добавить сахарную пудру и кипятить варенье на медленном огне 30 мин, аккуратно снимая пену, стараясь не тревожить варенье.
- 6** Разломать палочку корицы. В каждую стерилизованную банку положить по кусочку.
- 7** Разложить варенье по банкам и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.





ВАРЕНЬЕ ИЗ ЦЕЛЫХ ГРУШ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И МЕДОМ

 2 ч + время на остывание	5 кг отборных груш мелких сортов (отлично подойдут плоды груши-дички), 2,5 кг сахара, 50 г ванильного сахара, 500 г грецких орехов, 100 г гречишного меда (или любого меда с горчинкой), 1/3 ч. л. лимонной кислоты
 3,5–4 л	

1 Вымыть и обсушить груши, сложить в посуду для варки. Засыпать сахаром и поставить на очень медленный огонь (на газовую плиту лучше поставить рассекатель пламени).

2 Довести до кипения и снять пенку, выключить плиту и дать варенью полностью остыть под крышкой. Снова поставить на медленный огонь. Довести до кипения.

3 Добавить все остальные ингредиенты (орехи, мед, ванильный сахар, лимонную кислоту) и кипятить на медленном огне 30 мин.

4 Разложить по стерилизованным банкам и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.



СЛИВОВОЕ ВАРЕНЬЕ С ОРЕХАМИ

 2 ч + время на остывание	3 кг крупных слив (хорошо подойдет чернослив), 1,5 кг тростникового сахара, 200 г жареного фундука без шелухи, 200 г жареного миндаля без шелухи, 200 г орехов кешью, лимонная кислота на кончике ножа
 2 л	

1 Вымыть и обсушить сливы, проткнуть в нескольких местах иголкой или зубочисткой. Сделать надрез острым ножом по соединению плода и приоткрыть его. Вынуть косточку ложкой-нуазеткой или чайной ложкой с острыми краями, стараясь как можно меньше повредить плод. В каждую сливу вложить один из орехов.

2 Засыпать фаршированные сливы сахаром и поставить на очень медленный огонь (на газовую плиту лучше поставить рассекатель пламени). Довести до кипения и снять пенку, мешая очень аккуратно. Выключить плиту и дать варенью полностью остыть под крышкой. Снова поставить на медленный огонь. Довести до кипения. Добавить лимонную кислоту и кипятить на медленном огне 30 мин.

3 Разложить по стерилизованным банкам и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.



ЧЕРНИЧНЫЙ КОНФИТЮР С ЛАВАНДОЙ

 1 ч 20 мин + время
на остывание

2 кг черники, 2 кг сахара, 50 г цветов
лаванды

 1,5 л

1 Перемешать чернику с сахаром, сложить в кастрюлю и поставить на очень медленный огонь (на газовую плиту лучше поставить рассекатель пламени).

2 Довести до кипения и варить на медленном огне 10 мин.

3 Добавить лаванду, накрыть крышкой и варить еще 20 мин на минимальном огне. Дать остыть.

4 Протереть через сито. Снова поставить на огонь и довести до кипения.

5 Убавить огонь до минимального и уварить массу до загустения. Конфитюр должен по консистенции напоминать жирную сметану.

6 Разложить по стерилизованным банкам и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в холодильнике.



ВАРЕНЬЕ ИЗ ТЫКВЫ С ЛИМОНОМ И ВАНИЛЬЮ

 1 ч 15 мин + 8 ч на выдерж-
ку + время на остывание

1 кг мякоти тыквы, 1 лимон,
700 г сахара, 150 мл воды,
1 стручок ванили

 1,5 л

1 Очистить тыкву от семечек и кожуры, нарезать ломтиками.

2 Положить тыкву в кастрюлю с толстым дном, добавить воду и сахар. Оставить на 2 ч.

3 Обдать лимон кипятком, чтобы убрать горечь. Нарезать тонкими кружочками.

4 Разрезать стручок ванили вдоль, соскоблить семена.

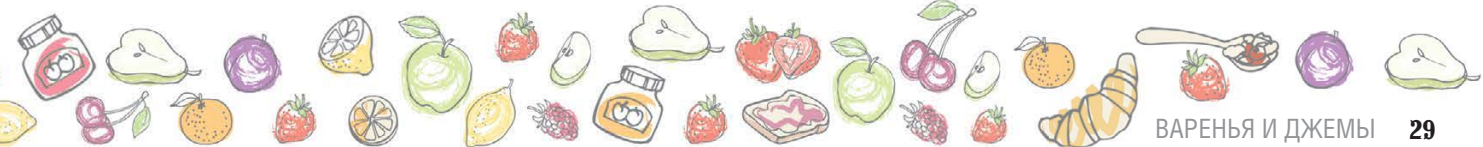
5 Добавить к тыкве лимон и стручок ванили.

6 Поставить на огонь, довести до кипения, варить на маленьком огне 15 мин, помешивая и снимая пенку. Дать настояться 2 ч. Процесс варки повторить 3 раза. Охладить варенье.

7 Извлечь стручок ванили.

8 Разлить варенье в стерилизованные банки и закрыть. Хранить при комнатной температуре.





ВАРЕНЬЕ ИЗ ДЫНИ С КОНЬЯКОМ

 1 ч + время на остывание : 1 кг мякоти дыни, 300 г сахара, 200 мл воды, 200 мл коньяка

 1,5 л

- 1 Влить воду в кастрюлю с толстым дном, поставить на огонь и довести до кипения.
- 2 Добавить сахар и еще раз довести до кипения.
- 3 Очистить дыню от кожуры и семечек, нарезать крупными дольками.
- 4 Положить кусочки дыни в кастрюлю с сиропом, довести до кипения и варить 15 мин на маленьком огне.
- 5 Добавить коньяк и довести до кипения. Снять с огня, дать остыть при комнатной температуре.
- 6 Разложить варенье в стерилизованные банки и закрыть. Хранить в прохладном месте.



ПРЯНОЕ ВАРЕНЬЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

 1 ч 15 мин + 2 ч на выдержку + время на остывание : 2 кг апельсинов, 1,5 кг сахара, 1 лимон, 1 л воды, 1 палочка корицы, 1–2 звездочки бадьяна (звездчатого аниса)

 2 л

- 1 Вымыть апельсины и нарезать полукружиями, удалив косточки.
- 2 Сложить в кастрюлю с толстым дном, залить водой.
- 3 Накрыть тарелкой и поставить груз. Оставить при комнатной температуре на 2 ч.
- 4 Выдавить из лимона сок.
- 5 Поставить кастрюлю с апельсинами на огонь, довести до кипения. Добавить сахар, сок лимона, корицу, бадьян. Варить на маленьком огне 30 мин, постоянно помешивая.
- 6 Дать остыть при комнатной температуре.
- 7 Разложить варенье в стерилизованные банки и закрыть. Хранить при комнатной температуре.





ВАРЕНЬЕ ИЗ АРБУЗНЫХ КОРОЧЕК С КЛЮКВОЙ

 1 ч 20 мин + время на остывание

 3 л

2 кг очищенных от зеленой шкурки и остатков мякоти арбузных корочек, 500 г ягод клюквы (можно шоковой заморозки), 2 кг сахара, 500 г тростникового сахара, 5 г ванилина, 100 г меда

1 Нарезать корочки небольшими равными дольками. Засыпать белым сахаром и, не перемешивая, поставить на маленький огонь до полного растворения сахара.

2 Когда смесь закипит, аккуратно снять пену, выключить плиту и дать варенью полностью остыть, не перемешивая.

3 Снова поставить на огонь, довести на малом огне до кипения.

4 Добавить клюкву, тростниковый сахар и ванилин. Продолжать варить на среднем огне 15 мин. Добавить мед, убавить огонь до минимального и варить еще 15 мин.

5 Разложить по стерилизованным банкам и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.

МАНДАРИНОВЫЙ КОНФИТЮР С ИМБИРЕМ И РОМОМ

 1 ч 25 мин + 8 ч на выдержку + время на остывание

 2,5 л

2 кг мандаринов, 500 г яблок, 1 лайм, 600 г сахара, 350 г желирующего сахара (2:1), 100 г меда, 50 г свежего корня имбиря, 5 ст. л. рома

1 Очистить мандарины. Разделить на дольки. Очистить от кожуры яблоки, удалить сердцевину, нарезать крупными кубиками. Сложить яблоки и мандарины в кастрюлю с толстым дном, перемешать. Засыпать сахаром и оставить на 2 ч.

2 Обдать лайм кипятком, нарезать вместе с кожурой полукружиями. Очистить имбирь и нарезать тонкими пластинками.

3 Добавить к мандаринам лайм, мед, имбирь и перемешать. Поставить на огонь, довести до кипения, варить на маленьком огне 15 мин, периодически помешивая и снимая пенку. Снять с огня и дать настояться около 2 ч. Процесс варки повторить 2 раза.

4 Добавить желирующий сахар, варить на маленьком огне 10 мин, постоянно помешивая. Влить ром, варить 1 мин. Охладить при комнатной температуре.

5 Разложить в стерилизованные банки и закрыть. Хранить при комнатной температуре.

ЛИМОННЫЙ ДЖЕМ С МЯТОЙ

 60 мин + время на остывание

 1,5 л

2 кг ароматных лимонов, 3 кг сахара, 300 г листьев мяты или мелиссы

1 Вымыть лимоны, нарезать дольками вместе с кожурой.

2 Перемешать с сахаром, сложить в кастрюлю и поставить на очень медленный огонь (на газовую плиту лучше поставить рассекатель пламени).

3 Довести до кипения и варить на медленном огне 30 мин.

4 Добавить рубленую мяту и варить еще 10 мин. Дать остыть.

5 Протереть через сито. Снова поставить на огонь и довести до кипения. Варить 10 мин.

6 Разложить по стерилизованным банкам и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в холодильнике.

ВАРЕНЬЕ ИЗ РОЗОВЫХ ЛЕПЕСТКОВ

 50 мин + 12 ч на созревание

 0,5–0,7 л

500 г лепестков только что распустившихся красных или розовых чайных роз или шиповника, 200 мл воды, сок 2 больших лимонов, 1 кг сахара, 200 г ванильной сахарной пудры

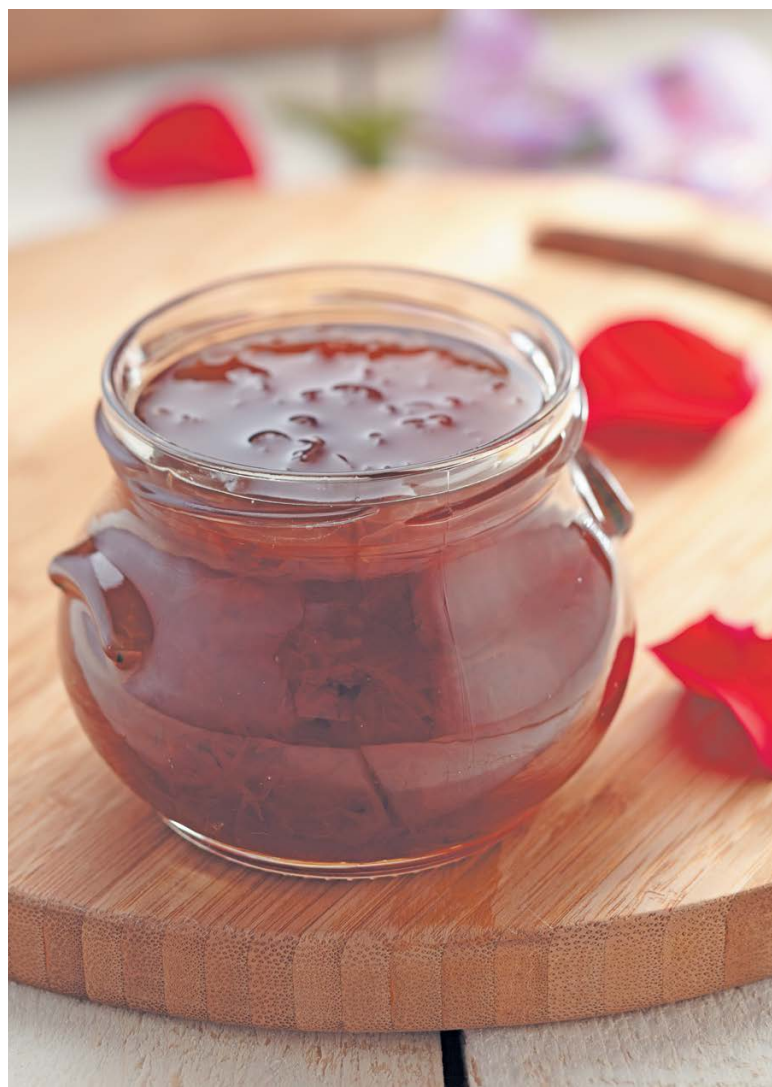
1 Бланшировать лепестки в кипятке 1–2 мин и сразу опустить в ледяную воду (воду со льдом), через 5–7 мин вынуть, откинуть на сито и слегка отжать.

2 Смешать с лимонным соком и половиной сахара, убрать в холодильник на ночь (исключительно в эмалированной, фарфоровой или стеклянной посуде).

3 Оставшийся сахар, сахарную пудру и воду смешать и довести на маленьком огне до кипения, снять пену.

4 Смешать сироп и розовые лепестки, довести до кипения и варить на медленном огне, пока лепестки не расправятся и не перестанут всплывать (15–20 мин).

5 Разложить по стерилизованным банкам и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.



ВАРЕНЬЕ ИЗ ХУРМЫ С АПЕЛЬСИНАМИ

 1 ч 30 мин + время на остывание
 3 л

2 кг хурмы, 2 кг апельсинов, 2 кг тростникового сахара, цедра 1/2 апельсина, сок 1/2 лимона

1 Вымыть и обсушить плоды хурмы, удалить чашелистики и нарезать дольками, удалить косточки.

2 Сложить в кастрюлю, засыпать сахаром и поставить на очень медленный огонь (на газовую плиту лучше поставить рассекатель пламени).

3 Довести до кипения и снять пену, выключить плиту и дать варенью полностью остыть под крышкой.

4 Снова поставить на медленный огонь. Довести до кипения, добавить очищенные от пленок дольки апельсина.

5 Варить еще 30 мин на минимальном огне, снимая пенку и очень аккуратно помешивая.

6 За 5 мин до окончания варки добавить цедру и лимонный сок. Разложить по стерилизованным банкам и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.



ЧАТНИ С ФИНИКАМИ И ЯБЛОКАМИ

 1 ч 30 мин : 800 г яблок, 200 г сушеных фиников без косточек, 25 г свежего корня имбиря, 200 г коричневого сахара, 30 мл белого винного уксуса, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 1 зубчик чеснока, соль — по вкусу
 1,5 л

1 Вымыть финики, разрезать каждый вдоль на 2 части.

2 Очистить яблоки от кожуры, удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками.

3 Очистить имбирь и натереть на мелкой терке.

4 Очистить чеснок и пропустить через пресс.

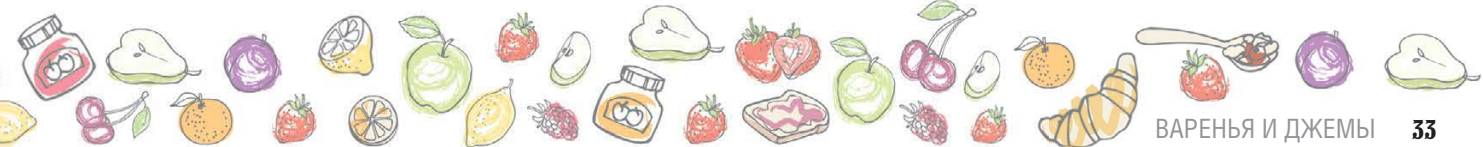
5 Сложить в кастрюлю финики, яблоки, имбирь, чеснок и перец. Перемешать.

6 Влить уксус. Поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения, варить 15 мин на маленьком огне.

7 Добавить сахар и соль, довести до кипения, варить на маленьком огне 45 мин, постоянно помешивая. Дать остыть при комнатной температуре.

8 Разложить чатни в стерилизованные банки и закрыть. Хранить в прохладном месте.





Чатни с экзотическими фруктами

2 ч + время на остывание

2 л

1 кг слив, 500 г кислых яблок, 500 г груш, 1 крупное манго, 300 г коричневого сахара, 100 мл яблочного уксуса, 500 мл воды, 400 г репчатого лука, 20 г корня имбиря, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. семян горчицы, 1 ч. л. молотого кориандра, 1 ч. л. молотого сушеного перца чили, 1 палочка корицы, соль — по вкусу

1 Удалить косточки из слив, нарезать их тонкими дольками. Очистить яблоки и груши от кожуры, удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками. Очистить манго от косточки и кожуры, нарезать мелкими кубиками. Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами. Очистить чеснок, пропустить через пресс. Очистить имбирь, нарезать слайсами.

2 Сложить все ингредиенты в кастрюлю с толстым дном. Добавить сахар, воду, уксус, горчицу, кориандр, перец чили, соль, корицу. Поставить на огонь, довести до кипения и варить 45 мин на маленьком огне, периодически помешивая. Дать остыть при комнатной температуре.

3 Извлечь палочку корицы, разложить чатни в стерилизованные банки и закрыть. Хранить в прохладном месте.



Сладкий малиновый соус

40 мин + время на остывание

500 мл

500 г малины, 1 апельсин, 150 г сахарной пудры, 50 мл красного сухого вина, 50 мл воды

1 Перебрать малину и измельчить с помощью блендера.

2 Протереть через сито, собирая сок.

3 Снять цедру с половины апельсина.

4 Выдавить сок из апельсина.

5 Влить воду в кастрюлю. Добавить сахарную пудру и цедру. Поставить на огонь, довести до кипения и варить 3 мин.

6 Добавить малиновый и апельсиновый соки, довести до кипения, варить 5 мин на среднем огне.

7 Влить вино и варить 30 с. Дать остыть при комнатной температуре.

8 Извлечь цедру, разлить соус в стерилизованные банки и закрыть. Хранить в прохладном месте.



Кисло-сладкий соус из слив и томатов



1 ч 25 мин + время
на остывание



2 л

1 кг слив, 2 кг зрелых томатов, 300 г репчатого лука, 5 зубчиков чеснока, 2 бутона гвоздики, 10 мл 9%-ного столового уксуса, 1 ч. л. молотого черного перца, 3 лавровых листа, соль и сахар — по вкусу

- 1 Удалить косточки из слив, нарезать их дольками.
- 2 Очистить лук и нарезать его тонкими полукольцами.
- 3 Нарезать томаты дольками, удалив плодоножки.
- 4 Сложить в кастрюлю с толстым дном сливы, томаты, лук и измельчить блендером до состояния пюре.
- 5 Добавить сахар, соль, лавровый лист, перец, гвоздику. Поставить на огонь, довести до кипения, варить на маленьком огне 40 мин, помешивая и снимая пенку.
- 6 Очистить чеснок, пропустить через пресс, добавить в соус и варить 5 мин.
- 7 Влить уксус, варить 2 мин. Дать остыть при комнатной температуре.
- 8 Разлить соус в стерилизованные банки и закрыть. Хранить в прохладном месте.



Ткемали из алычи



1 ч



0,5–0,7 л

1 кг алычи, 100 г сахара, 1 ст. л. меда, 1 головка чеснока, 1 ст. л. хмели-сунели, 200 г свежего острого перца чили, соль — по вкусу

- 1 Засыпать алычу сахаром и солью в сотейнике с толстыми стенками, немного подавить толкушкой и поставить на маленький огонь под закрытой крышкой.
- 2 Тушить после закипания 30 мин.
- 3 Остудить и протереть через сито.
- 4 Сложить пюре обратно в сотейник, добавить измельченный перец чили, мед и варить под крышкой еще 15 мин.
- 5 Добавить пропущенный через пресс чеснок.
- 6 Разложить соус по маленьким банкам. Хранить в холодильнике.



СОУС ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ С АПЕЛЬСИНОМ И БРЕНДИ

 40 мин + время на остывание  500 мл

350 г черной смородины, 1 апельсин, 50 мл бренди или коньяка, 2 бутона гвоздики, 1/2 ч. л. молотого имбиря, соль и сахар — по вкусу

- 1** Вымыть смородину и обсушить на бумажном полотенце.
- 2** Выложить ягоды в кастрюлю с толстым дном. Измельчить блендером до состояния пюре.
- 3** Натереть цедру апельсина на мелкой терке.
- 4** Выдавить сок из апельсина.
- 5** Добавить в кастрюлю со смородиной цедру и сок апельсина, гвоздику, имбирь, соль и сахар. Поставить на огонь, довести до кипения. Варить на маленьком огне 10 мин.
- 6** Добавить бренди, перемешать и снять с огня. Остудить при комнатной температуре.
- 7** Разложить соус в стерилизованные банки и закрыть. Хранить в прохладном месте не более месяца.



СОУС ИЗ АНАНАСОВ

 45 мин + время на остывание  500 мл

300 г мякоти свежего ананаса, 100 мл воды, 35 г коричневого сахара, 30 мл яблочного уксуса, несколько капель соуса табаско — по желанию, соль и черный молотый перец — по вкусу

- 1** Влить воду в кастрюлю, поставить на огонь и довести до кипения.
- 2** Добавить сахар, снова довести до кипения, варить на маленьком огне 3 мин.
- 3** Натереть мякоть ананаса на крупной терке.
- 4** Добавить в горячий сироп, варить на маленьком огне 10 мин, постоянно помешивая.
- 5** Всыпать в соус соль и перец.
- 6** Добавить соус табаско.
- 7** Влить уксус, варить еще 5 мин. Дать остыть при комнатной температуре.
- 8** Разложить соус в стерилизованные банки и закрыть. Хранить в прохладном месте.





АБРИКОСЫ В САХАРНОМ СИРОПЕ С ЛИКЕРОМ «БЛЮ КЮРАСАО»

 1 ч 15 мин + 6 ч
выдержки

 2 л

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 5 ч. л. ванильного сахара, 1 л воды, 100 мл ликера «Блю Кюрасао» или «Куантро»

1 Вымыть абрикосы, разрезать вдоль на 2 части, удалить косточки.

2 Сложить абрикосы в кастрюлю с толстым дном, залить водой.

3 Поставить на огонь, довести до кипения, добавить 1/3 сахара. Варить 15 мин на маленьком огне, помешивая. Снять с огня и дать настояться около 2 ч. Процесс варки повторить 2 раза.

4 Поставить на огонь, довести до кипения, добавить ванильный сахар и ликер, перемешать. Снять с огня, дать остыть при комнатной температуре.

5 Разложить абрикосы в стерилизованные банки. Залить сиропом.

6 Закупорить крышками. Хранить при комнатной температуре.

ГРУШИ В РОМЕ

 40 мин + время
на остывание

 1,2 л

600 г груш, 1 лимон, 200 г сахара, 300 мл белого рома, 1 стручок ванили, горсть листьев мяты

1 Натереть цедру лимона на мелкой терке.

2 Выдавить сок из лимона.

3 Влить в кастрюлю 150 мл рома, добавить сок и цедру лимона. Поставить на огонь, довести до кипения.

4 Добавить сахар, листья мяты, ваниль. Варить на среднем огне 7 мин.

5 Очистить груши от кожуры и плодоножек. По желанию хвостики можно оставить.

6 Положить груши в кастрюлю с сиропом, довести до кипения, варить 7 мин на среднем огне. Добавить еще 150 мл рома и варить 3 мин.

7 Извлечь стручок ванили, разложить груши в стерилизованные банки.

8 Залить горячим сиропом. Дать остыть при комнатной температуре.

9 Закупорить крышками. Хранить в прохладном темном месте.

КОКТЕЙЛЬНАЯ ЧЕРЕШНЯ

 1 ч + 10 ч вы-
держки

 3 л

2,5 кг белой черешни, 2 кг сахара, 2,25 л воды, 1 лимон, несколько капель ароматической эссенции со вкусом миндаля, по 10 г пищевого красителя оранжевого, зеленого и синего цветов

1 Выдавить сок из лимона.

2 Влить в 3 емкости по 750 мл воды. Добавить по 1/3 сахара, 1 ст. л. сока лимона и 10 г красителя. Поставить на огонь, довести до кипения. Снять с огня и оставить при комнатной температуре на 2 ч.

3 Вымыть черешню, удалить косточки, сохраняя плодоножку. Наколоть каждую ягоду иголкой для лучшего проникновения красителя в мякоть.

4 Поставить сироп на огонь, довести до кипения, добавить черешню и варить на маленьком огне 7 мин.

5 Добавить в каждую кастрюлю ароматическую эссенцию, убрать с огня. Оставить на 8 ч в прохладном месте.

6 Поставить на огонь, довести до кипения. Снять с огня, разложить черешню в стерилизованные банки. Равномерно залить сиропом.

7 Закупорить крышками. Хранить в прохладном месте.

МАРИНОВАННЫЕ СЛИВЫ

 40 мин + 6 ч на
маринование

 2 л

2 кг крепких некрупных слив, 8 ст. л. крупной соли, 300 г сахара, 800 мл винного уксуса, 100 мл лимонного сока, 1/4 ч. л. молотой корицы

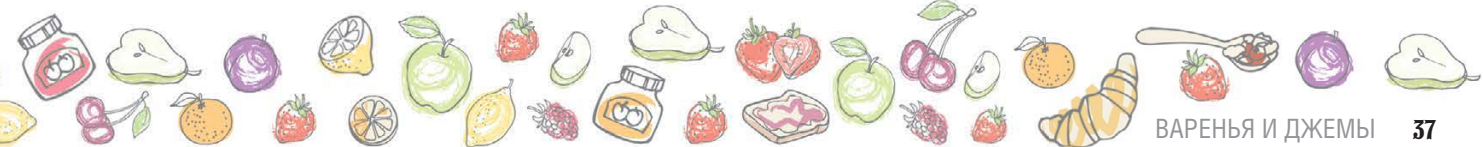
1 Вымыть сливы, обсушить и проколоть в нескольких местах зубочисткой.

2 В горячей воде растворить соль и залить рассолом сливы. Выдержать 6 ч.

3 В эмалированной посуде смешать уксус, сахар, лимонный сок и корицу, довести до кипения и варить 5 мин.

4 Вынуть сливы из рассола и дать ему стечь.

5 Разложить сливы в стерилизованные банки, залить кипящим сиропом и закатать.



Компот из яблок и апельсинов

 40 мин

200 г яблок, 100 г апельсинов, 120 г сахара, 10 г ванильного сахара, 1,5 л воды

 1,5 л

- 1** Разрезать яблоки на 2 части (крупные — на 4–6 частей), удалить сердцевину.
- 2** Обдать апельсины кипятком, чтобы убрать горечь. Нарезать кружочками.
- 3** Уложить нарезанные яблоки и апельсины в банку.
- 4** Залить кипящей водой, накрыть стерилизованной закаточной крышкой, дать постоять 7 мин.
- 5** Слить воду из банки в кастрюлю через сито, добавить обычный и ванильный сахар и довести до кипения.
- 6** Залить плоды горячим сиропом.
- 7** Закрыть банку закаточной машинкой.
- 8** Перевернуть банку вниз крышкой, оставить на 2 ч. Хранить при комнатной температуре.

Компот из груш с барбарисом

 35 мин

200 г груш, 200 г свежего барбариса или 5 г сушеного, 120 г сахара, 1,5 л воды

 1,5 л

- 1** Вымыть груши и сложить в банку.
- 2** Вымыть барбарис, добавить в банку с грушами.
- 3** Залить кипящей водой, накрыть стерилизованной закаточной крышкой, дать постоять 7 мин.
- 4** Слить воду из банки в кастрюлю через сито, добавить сахар, довести до кипения.
- 5** Залить плоды горячим сиропом.
- 6** Закрыть крышку закаточной машинкой.
- 7** Перевернуть банку крышкой вниз и оставить на 2 ч. Хранить при комнатной температуре.

Компот из вишни

 35 мин

500 г вишни, 250 г сахара, 2 л воды

 3 л

- 1** Вымыть вишни и сложить в банку.
- 2** Залить кипящей водой, накрыть стерилизованной закаточной крышкой, дать постоять 7 мин.
- 3** Слить воду из банки в кастрюлю через сито. Поставить на огонь.
- 4** Добавить сахар, довести до кипения.
- 5** Залить ягоды горячим сиропом.
- 6** Закрыть крышку закаточной машинкой.
- 7** Перевернуть вниз крышкой и оставить на 2 ч. Хранить при комнатной температуре.

Компот из абрикосов

 35 мин

250 г абрикосов, 100 г сахара, 500 мл воды

 1 л

- 1** Вымыть абрикосы, удалить косточки, нарезать плоды на половинки.
- 2** Уложить половинки абрикосов в банку.
- 3** Залить кипящей водой, накрыть стерилизованной закаточной крышкой, дать постоять 7 мин.
- 4** Слить воду из банки в кастрюлю через сито. Поставить на огонь.
- 5** Добавить сахар, довести до кипения.
- 6** Залить абрикосы горячим сиропом.
- 7** Закрыть крышку закаточной машинкой.
- 8** Перевернуть банку вниз крышкой, оставить на 2 ч. Хранить при комнатной температуре.



Компот из клубники с черешней

 30 мин

300 г клубники, 300 г черешни, 200 г сахара, 2 л воды

 2 л

- 1 Вымыть клубнику, удалить чашелистики.
- 2 Перебрать черешню и удалить цветоножки. Вымыть ягоды.
- 3 Выложить ягоды в стерилизованные банки.
- 4 Залить крутым кипятком, закрыть стерилизованными крышками и оставить на 10–15 мин.
- 5 Слить воду через крышку с дырочками.
- 6 Добавить в воду сахар, довести до кипения. Проварить (сахар должен полностью раствориться).
- 7 Залить ягоды полученным сиропом.
- 8 Закрывать банки крышками, перевернуть и оставить до полного остывания.

Компот из мандаринов

 35 мин

300 г мандаринов, 150 г сахара, 1 л воды

 1,5 л

- 1 Снять с одного мандарина цедру.
- 2 Очистить от кожуры и прожилок остальные мандарины.
- 3 Разделить на дольки.
- 4 Уложить мандарины в банку.
- 5 Залить кипящей водой, накрыть стерилизованной закаточной крышкой, дать постоять 7 мин.
- 6 Слить воду из банки в кастрюлю через сито.
- 7 Добавить сахар и цедру мандарина, довести до кипения.
- 8 Залить плоды горячим сиропом.
- 9 Закрывать крышку закаточной машинкой, перевернуть банку крышкой вниз, оставить на 2 ч. Хранить при комнатной температуре.

Вино из клубники

 4–5 недель

3 кг клубники, 2 кг сахара, 2,5 л воды

 2,5–3 л

- 1 Вымыть клубнику, удалить чашелистики. Высушить ягоды на бумажном полотенце.
- 2 Выложить ягоды в банку, пересыпав сахаром.
- 3 Влить воду (важно, чтобы она не доходила до горлышка на 5–6 см).
- 4 Закрывать банку пластиковой крышкой. Сделать в крышке отверстие, поместить в него эластичную трубку.
- 5 Другой конец трубки опустить в емкость с водой.
- 6 Оставить для брожения на 2 недели. Слить сок.
- 7 Добавить стакан сахара и поставить еще на 2 недели для брожения. Процедить через бумажный фильтр и разлить по бутылкам.

Уксус из клубники

 3,5 ч

300 г клубники, 300 мл яблочного уксуса, 100 г сахара

 500 мл

- 1 Перебрать и вымыть клубнику. Высушить ягоды на бумажном полотенце.
- 2 Удалить чашелистики.
- 3 Нарезать ягоды на четвертинки.
- 4 Выложить в подходящую стеклянную или керамическую емкость. Залить уксусом на 2–3 ч.
- 5 Перелить в эмалированную кастрюлю.
- 6 Добавить сахар. Варить, постоянно помешивая, на слабом огне 15 мин. Охладить.
- 7 Процедить через сито, покрытое марлей. Хранить в холодильнике.

ОПЯТА С АНЧОУСАМИ И ЛИМОНОМ



1 ч



500 мл

500 г опята, 50 г филе анчоусов в масле. **Маринад:** 1 л воды, 10 мл 9%-ного столового уксуса, 50 мл белого сухого вина, 1 лимон, 1 веточка тимьяна, 2 лавровых листа, 4 горошины черного перца, 1 ч. л. оливкового масла для заливки, соль — по вкусу

1 Влить 1 л воды, уксус и вино в кастрюлю, поставить на огонь, довести до кипения.

2 Добавить соль, тимьян, лавровый лист, черный перец.

3 Вымыть лимон, снять кожуру. Нарезать кожуру лимона тонкой соломкой, опустить в кастрюлю.

4 Очистить грибы, положить их в маринад. Довести до кипения, варить 15 мин на умеренном огне. Откинуть грибы на дуршлаг, сохранить маринад.

5 Перемешать грибы с анчоусами. Выложить в стерилизованную банку. Влить 50 мл маринада и оливковое масло в банку. Закупорить стерилизованной крышкой.

6 Стерилизовать закрытую банку в течение 45 мин на небольшом огне. Хранить в темном прохладном месте.



САЛАТ С ГРУЗДЯМИ



3 дня на вымачивание + 1 ч 20 мин



1,2 л

1 кг свежих груздей, 1 кг репчатого лука, 1,5 кг помидоров, 200 мл растительного масла, 4 ст. л. яблочного уксуса, 10 бутонов гвоздики, 15 горошин душистого перца, 5 лавровых листьев, соль и сахар — по вкусу

1 Очистить грузди, залить холодной водой, оставить на 3 дня при комнатной температуре, меняя воду 2 раза в день. Откинуть грибы на дуршлаг, промыть холодной водой.

2 Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами. Нарезать грибы крупными полосками.

3 Влить в сковороду растительное масло, разогреть. Жарить лук 5 мин. Добавить грибы, готовить 15 мин на умеренном огне.

4 Нарезать помидоры крупными дольками. Добавить помидоры в сковороду, тушить 20 мин.

5 Добавить соль, сахар, гвоздику, черный перец и лавровый лист. Влить уксус, тушить 10 мин на медленном огне.

6 Разложить горячий салат в стерилизованные банки.

7 Закупорить стерилизованными крышками с помощью закаточной машинки. Хранить в прохладном месте.





ЗЕЛЕНКИ И ОПЯТА В СОЛИ



35 мин + 1 месяц
на выдержку



500 мл

500 г опят, зеленек или их смеси,
50 мл 9%-ного столового уксуса, соль
крупного помола (желательно морская) —
по вкусу

- 1 Очистить грибы, промыть под струей холодной воды.
- 2 Влить в кастрюлю 500 мл воды и уксус, довести до кипения.
- 3 Выложить в кастрюлю грибы, варить 5 мин на сильном огне.
- 4 Откинуть грибы на дуршлаг, дать воде стечь.
- 5 Выложить грибы в емкость слоями, обильно пересыпая солью. Верхний слой грибов также присыпать солью.
- 6 Уложить на грибы тарелку, соответствующую диаметру емкости.
- 7 Придавить грузом. Набросить марлю или тканевую салфетку так, чтобы закрывалась емкость с грибами, и завязать. Выдержать в прохладном месте один месяц. Хранить в прохладном месте.



ТУШЕНКА ИЗ КУРИЦЫ С ГРИБАМИ



4 ч
30 мин



2 л

1 кг лисичек, 2 кг мяса курицы (тушка), 2 лавровых
листа, 3 зубчика чеснока, соль и молотый черный
перец — по вкусу

- 1 Очистить и промыть лисички. Сложить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, варить 15 мин на медленном огне. Откинуть грибы на дуршлаг, промыть под струей холодной воды. Снова сложить их в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, варить 1 ч на умеренном огне. Откинуть на дуршлаг.
- 2 Вымыть курицу, разрезать на несколько крупных частей, залить водой. Варить 10 мин на умеренном огне. Затем слить жидкость, промыть курицу. Снова залить водой, варить 3 ч под крышкой на медленном огне с добавлением лаврового листа. Отделить мясо птицы от костей и кожи, разобрать на волокна. Сложить мясо в кастрюлю с бульоном, где оно варилось. Добавить грибы, перемешать. Довести до кипения. Очистить и пропустить чеснок через пресс. Добавить чеснок в кастрюлю с мясом и грибами. Всыпать соль и перец. Довести до кипения, варить 20 мин на умеренном огне, постоянно помешивая.
- 3 Разложить тушенку в стерилизованные банки, закупорить стерилизованными крышками. Хранить в прохладном месте до 3 месяцев.



ЛЕЧО КАРПАТСКОЕ С ГРИБАМИ



1 ч + 12 ч
на замачивание
грибов



3 л

1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 2 головки чеснока, 200 г сушеных грибов, 100 г петрушки, 1 ст. л. 70%-ного уксуса, ароматное подсолнечное масло, соль крупного помола, сахар — по вкусу.

На банку: 6 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1 бутон гвоздики

1 Промыть сушеные грибы и замочить в стакане кипятка на ночь. Натереть помидоры на терке. Нарезать перец крупной соломкой. Очистить лук и нарезать вдоль роста пера. Вымыть морковь и нарезать тонкой соломкой. Нашинковать чеснок.

2 В сковороде с толстым дном раскалить масло и обжарить лук до золотистого цвета. Добавить морковь, болгарский перец. Когда появится аромат перца, добавить помидоры, соль, сахар, сцеженный грибной бульон и грибы, нарезанные соломкой. Томить под крышкой при равномерном кипении 20 мин. Добавить измельченную петрушку, прогреть 2 мин и выключить плиту.

3 Чеснок, чили и специи разложить по стерилизованным банкам. Разложить салат, капнуть по несколько капель уксуса и тщательно закатать. Пока лечо остывает, несколько раз перевернуть банки на крышку. Хранить в прохладном месте не более 8 месяцев.



ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ НА ЗИМУ



2 ч



600 мл

1 кг грибов (белых, подосиновиков, лисичек, сыроежек, рыжиков, маслят, опят), 250 мл растительного масла, соль — по вкусу

1 Очистить и вымыть грибы. Крупные разрезать на 4 части.

2 Сложить грибы в кастрюлю, залить водой. Довести до кипения, варить 15 мин на медленном огне.

3 Откинуть грибы на дуршлаг, промыть под струей холодной воды. Снова сложить в кастрюлю, залить водой таким образом, чтобы грибы полностью были ею покрыты. Довести до кипения, добавить соль, варить 1 ч на умеренном огне. Откинуть на дуршлаг.

4 Разогреть в сковороде растительное масло. Добавить грибы, жарить 20 мин на умеренном огне.

5 Уложить грибы в стерилизованную банку.

6 Залить грибы маслом, в котором они жарились, чтобы сверху образовался слой в 2 см.

7 Закупорить банку стерилизованной крышкой с резьбой. Хранить в прохладном месте 5–6 месяцев.





Грибной крем с лимоном



2 ч



500 мл

500 г свежих грибов (боровиков, подосиновиков, подберезовиков), 1 луковица, 3 ст. л. оливкового масла, 1/2 лимона, растительное масло для жарки, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Очистить грибы, вымыть, сложить в кастрюлю. Залить холодной водой, довести до кипения, варить 10 мин на умеренном огне. Откинуть грибы на дуршлаг, промыть под струей холодной воды. Снова сложить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, варить 1 ч на умеренном огне.

2 Очистить лук и нарезать тонкими полукольцами. Разогреть в сковороде немного масла, добавить лук, жарить 15 мин на умеренном огне. Измельчить грибы и лук с помощью блендера до состояния пюре.

3 Выжать сок из 1/2 лимона. Влить 2 ч. л. свежевыжатого лимонного сока в грибной крем. Добавить соль и черный перец, перемешать.

4 Переложить в стерилизованную банку. Дать полностью остыть при комнатной температуре. Закупорить стерилизованной крышкой. Хранить в прохладном месте.



Шампиньоны с тофу и укропом



45 мин



1 л

1 кг шампиньонов, 100 г тофу, 1 пучок укропа.

Маринад: 1 л воды, 50 мл оливкового масла, 2 лавровых листа, 5 горошин душистого перца, 5 горошин розового перца, 50 мл яблочного уксуса, соль и сахар — по вкусу

1 Сложить шампиньоны в дуршлаг, промыть холодной водой. Поместить в кастрюлю, залить холодной водой. Довести до кипения, варить 5 мин на умеренном огне. Откинуть на дуршлаг.

2 Нарезать тофу крупными кубиками.

3 Влить 1 л воды и оливковое масло в кастрюлю, добавить лавровый лист. Поставить на огонь, довести до кипения. Влить уксус, добавить перец, соль и сахар, варить на умеренном огне 5 мин.

4 Положить веточку укропа, тофу и грибы в стерилизованную банку небольшой емкости.

5 Равномерно залить маринадом. Закупорить стерилизованной крышкой.

6 Стерилизовать закрытую банку в течение 20 мин на небольшом огне. Хранить в темном прохладном месте.



ШАМПИНЬОНЫ В ГРАНАТОВОМ СОКЕ

 30 мин : 500 г шампиньонов, 3 ст. л. зерен граната. **Маринад:** 350 мл 100%-ного гранатового сока, 150 мл сухого красного вина, 2 бутона гвоздики, 5 горошин черного перца, соль и сахар — по вкусу

 500 мл

1 Сложить шампиньоны в дуршлаг, промыть холодной водой. Поместить в кастрюлю, залить холодной водой. Довести до кипения, варить 5 мин на умеренном огне. Откинуть на дуршлаг.

2 Влить гранатовый сок в кастрюлю. Поставить на огонь, довести до кипения.

3 Добавить гвоздику и черный перец, варить на умеренном огне 5 мин.

4 Добавить грибы и зерна граната в кастрюлю с соком и специями.

5 Всыпать соль и сахар. Довести до кипения, варить 10 мин на умеренном огне. Влить вино, довести до кипения, варить 2 мин.

6 Выложить грибы в стерилизованную банку.

7 Равномерно залить маринадом. Закупорить стерилизованной крышкой. Хранить в прохладном месте.

ШАМПИНЬОНЫ С СОУСОМ ПЕСТО И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

 45 мин : 500 г шампиньонов, 100 г очищенных кедровых орехов, 200 г репчатого лука, 1/2 лимона, 1 ст. л. готового соуса песто, оливковое масло для жарки, соль, сахар и молотый черный перец — по вкусу

 500 мл

1 Вымыть грибы под струей холодной воды. Сложить в кастрюлю, залить холодной водой. Довести до кипения, варить 5 мин на умеренном огне. Откинуть на дуршлаг. Очистить лук и нарезать тонкими полукольцами. Разогреть в сковороде немного оливкового масла, добавить лук. Жарить 5 мин на умеренном огне, периодически помешивая. Добавить грибы, жарить 10 мин на умеренном огне.

2 Сушить кедровые орехи в другой сковороде в течение 5 мин на умеренном огне. Измельчить лук и половину грибов с помощью блендера до состояния пюре. Выжать сок из 1/2 лимона.

3 Сложить в емкость грибы, орехи и луково-грибное пюре. Добавить лимонный сок, соус песто, перец, соль и сахар, хорошо перемешать. Выложить в стерилизованную банку. Закупорить стерилизованной крышкой. Стерилизовать закрытые банки в течение 20 мин на небольшом огне. Хранить в темном прохладном месте.

ШАМПИНЬОНЫ С ОГУРЦАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

 45 мин : 500 г шампиньонов, 200 г огурцов, 100 г желтого болгарского перца, 1 зонтик укропа. **Маринад:** 500 мл воды, 20 мл белого винного уксуса, 3 горошины черного перца, 1 бутон гвоздики, соль и сахар — по вкусу

 1 л

1 Сложить шампиньоны в дуршлаг, промыть холодной водой. Переложить грибы в кастрюлю, залить холодной водой. Довести до кипения, варить 5 мин на умеренном огне. Откинуть на дуршлаг. Вымыть перец, очистить от семян и перегородок, нарезать крупными кубиками. Вымыть огурцы, нарезать кружочками толщиной 2 см.

2 Влить 500 мл воды для маринада в кастрюлю, добавить черный перец и гвоздику. Поставить на огонь, довести до кипения. Влить уксус, добавить соль и сахар. Варить 5 мин на умеренном огне. Положить огурцы, перец и грибы. Довести до кипения, варить 5 мин на умеренном огне.

3 Поместить зонтик укропа в стерилизованную банку небольшой емкости. Выложить грибы, перец и огурцы слоями. Равномерно залить маринадом. Закупорить стерилизованной крышкой. Стерилизовать закрытые банки в течение 10 мин на небольшом огне. Хранить в темном прохладном месте.

ВЕШЕНКИ С МОРКОВЬЮ И ШАФРАНОМ

 1 ч : 500 г вешенок, 100 г лука-севка или некрупного репчатого лука, 100 г мелкой моркови. **Маринад:** 400 мл воды, 20 мл белого винного уксуса, 3 горошины белого перца, 3 горошины розового перца, щепотка тимьяна, щепотка молотого шафрана, соль и сахар — по вкусу

 1 л

1 Промыть вешенки холодной водой. Сложить в кастрюлю, залить холодной водой. Довести до кипения, варить на умеренном огне 5 мин. Откинуть на дуршлаг. Влить 400 мл воды в другую кастрюлю, добавить оба вида перца, тимьян и шафран. Поставить на огонь, довести до кипения.

2 Очистить морковь, нарезать кружочками толщиной 1 см (если она мелкая, то можно использовать целиком). Очистить лук. Добавить лук и морковь в кастрюлю, довести до кипения, варить 5 мин на умеренном огне. Выложить грибы, добавить соль и сахар. Довести до кипения, варить 5 мин на умеренном огне. Влить уксус, варить 5 мин на умеренном огне.

3 Сложить грибы с овощами в стерилизованную банку. Равномерно залить маринадом. Закупорить стерилизованной крышкой. Стерилизовать закрытую банку в течение 10 мин на небольшом огне. Хранить в темном прохладном месте.



ВЕШЕНКИ В ПИКАНТНОМ СОУСЕ



1 ч



600 мл

500 г вешенок, 1 луковица (100 г), 150 мл воды, 500 г помидоров, 20 мл оливкового масла, 1 свежий стручок перца чили, 1 пучок петрушки, 20 мл красного винного уксуса, 2 зубчика чеснока, соль и сахар — по вкусу

1 Сложить вешенки в кастрюлю, залить холодной водой. Довести до кипения, варить 15 мин на умеренном огне. Откинуть на дуршлаг.

2 Нарезать помидоры дольками, удалить сердцевину. Очистить и крупно нарезать лук и чеснок. Вымыть и мелко нарезать петрушку. Измельчить помидоры, лук, чеснок и петрушку с помощью блендера до состояния пюре. Вымыть перец чили, очистить от семян, нарезать полосками шириной 1 см.

3 Влить 150 мл воды и масло в кастрюлю с толстым дном, добавить овощную смесь. Добавить грибы, перец чили, соль и сахар. Довести до кипения, варить 20 мин на умеренном огне, периодически помешивая. Влить уксус, варить 5 мин, постоянно помешивая.

4 Разложить салат в стерилизованные банки, закупорить стерилизованными крышками с помощью закаточной машинки. Хранить в прохладном месте.



ШИИТАКЕ С ИМБИРЕМ И ПЕРЦЕМ ЧИЛИ



1 ч



500 мл

500 г шиитаке, 1/2 лимона, кусочек корня имбиря длиной 5 см, 200 г репчатого лука, 1 свежий стручок перца чили, 3 зубчика чеснока, оливковое масло для жарки, соль и сахар — по вкусу

1 Вымыть грибы, разрезать каждый на 4 части. Сложить в кастрюлю, залить холодной водой. Довести до кипения, варить 5 мин на умеренном огне. Откинуть на дуршлаг.

2 Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами, а чеснок — тонкими ломтиками. Разогреть в сковороде немного оливкового масла, выложить лук и чеснок. Жарить 5 мин на умеренном огне. Выложить грибы на сковороду, жарить 5 мин на умеренном огне, периодически помешивая.

3 Очистить перец чили от семян, нарезать крупной соломкой. Очистить корень имбиря, нарезать тонкими ломтиками. Добавить имбирь, перец чили, соль и сахар в сковороду. Жарить 5 мин на умеренном огне, постоянно помешивая. Выжать сок из 1/2 лимона, добавить в сковороду, хорошо перемешать.

4 Выложить грибы с овощами в стерилизованную банку. Закупорить стерилизованной крышкой. Стерилизовать закрытые банки в течение 10 мин на небольшом огне. Хранить в темном прохладном месте.





ШИИТАКЕ С МИРИНОМ

 45 мин : 500 г шиитаке, 3 стручка перца чили (или по вкусу), 3 зубчика чеснока. **Маринад:** 350 мл воды, 100 мл мирина или сладкого белого вина, 20 мл белого винного уксуса, 2 бутона гвоздики, соль и сахар — по вкусу

 750 мл

1 Промыть шиитаке холодной водой. Сложить в кастрюлю, залить холодной водой. Довести до кипения, варить 10 мин на умеренном огне. Откинуть на дуршлаг.

2 Разрезать стручки перца чили вдоль на 2 части, удалить семена. Очистить чеснок и нарезать тонкими ломтиками.

3 Влить воду в отдельную кастрюлю. Добавить гвоздику. Поставить на огонь, довести до кипения. Добавить грибы, перец чили и чеснок, довести до кипения. Всыпать соль и сахар, варить 7 мин на умеренном огне. Влить уксус, варить 5 мин на умеренном огне. Добавить вино, довести до кипения, варить еще 2 мин.

4 Выложить грибы с овощами в стерилизованную банку. Равномерно залить маринадом. Закупорить стерилизованной крышкой. Хранить в прохладном месте.



ШИИТАКЕ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

 45 мин : 500 г шиитаке, 200 г очищенных грецких орехов, 1 зубчик чеснока, 1/2 лимона, оливковое масло для жарки, соль, сахар и молотый черный перец — по вкусу

 350 мл

1 Вымыть грибы, разрезать каждый на 4 части. Сложить в кастрюлю, залить холодной водой. Довести до кипения, варить 5 мин на умеренном огне. Откинуть на дуршлаг. Разогреть в сковороде немного оливкового масла, добавить грибы. Жарить 10 мин на умеренном огне, периодически помешивая.

2 Сушить грецкие орехи в другой сковороде в течение 5 мин на умеренном огне. Измельчить половину грибов и орехов с помощью блендера до состояния пюре. Очистить чеснок и пропустить через пресс. Выжать сок из 1/2 лимона.

3 Смешать орехово-грибное пюре с оставшимися кусочками шиитаке. Добавить лимонный сок, чеснок, перец, соль и сахар, хорошо перемешать. Выложить в стерилизованную банку, закупорить стерилизованной крышкой.

4 Стерилизовать закрытые банки в течение 10 мин на небольшом огне. Хранить в темном прохладном месте.



Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. 100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ДОМАШНИХ ЗАГОТОВОК

Авторы рецептов: *Ж. Дятлова, М. Король*
В книге использованы фото *В. Рутковского, Д. Демура*

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *В. Терещенко*

Во внутреннем оформлении использована иллюстрация: de2marco / Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»
E-mail: international@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.
international@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном
оформлении, обращаться по тел. +7(495) 411-68-59, доб. 2261, 1257.
E-mail: ivanova.ey@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса
«Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

В Санкт-Петербурге: в магазине «Парк Культуры и Чтения БУКВОЕД», Невский пр-т, д.46.
Тел.: +7(812)601-0-601, www.bookvoed.ru/

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.

В Нижнем Новгороде: Филиал ООО ТД «Эксмо» в г. Н. Новгороде, 603094, г. Нижний Новгород, ул. Карпинского,
д. 29, бизнес-парк «Грин Плаза». Тел. (831) 216-15-91 (92, 93, 94).

В Ростове-на-Дону: Филиал ООО «Издательство «Эксмо», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 305-09-13/14.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

В Екатеринбурге: Филиал ООО «Издательство «Эксмо» в г. Екатеринбурге, ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. +7 (343) 272-72-01/02/03/04/05/06/07/08.

В Новосибирске: ООО «РДЦ-Новосибирск», Комбинатский пер., д. 3. Тел. +7 (383) 289-91-42.
E-mail: eksmo-nsk@yandex.ru

В Киеве: ООО «РДЦ Эксмо-Украина», Московский пр-т, д. 9. Тел./факс: (044) 500-88-23.

В Донецке: ул. Складская, 5В, оф. 107. Тел. +38 (032) 381-81-05/06.

В Харькове: ул. Гвардейцев Железнодорожников, д. 8. Тел. +38 (057) 724-11-56.

Во Львове: ТП ООО «Эксмо-Запад», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс (032) 245-01-71.

В Симферополе: ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

В Казахстане: ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а. Тел./факс (727) 251-59-90/91. rdc-almaty@mail.ru
Интернет-магазин ООО «Издательство «Эксмо»
www.fiction.eksmo.ru

Розничная продажа книг с доставкой по всему миру.
Тел.: +7 (495) 745-89-14. E-mail: imarket@eksmo-sale.ru

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 03.03.2015. Формат 60х84¹/₈.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,6.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-79139-2



9 785699 791392 >



В книгах серии «100 лучших рецептов»
вам не придется тратить время на бесконечные поиски
нужного салата, пирога или супа, потому что мы отобрали
тематические рецепты для каждой книги.

100 проверенных и нужных рецептов
на все случаи жизни в каждой книге.

В серии вышли:

100 лучших рецептов



блюд для
мультиварки-
скороварки



100 лучших рецептов



летних
заготовок



100 лучших рецептов



блюд на гриле
и барбекю



лучших
100
рецептов

Рецепты одобрены
и проверены читателями
серии «Готовят все!»

ISBN 978-5-699-79139-2



9 785699 791392



ЭКСМО