

100 лучших рецептов



летних заготовок



100 лучших
рецептов

**летних
заготовок**



ЭКСМО

Москва
2015



МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ И САЛАТЫ

Салат из помидоров натуральный	2
Пикули	2
Помидоры черри в чесночной заливке	3
Салат «Пятиминутка»	3
Овощной салат в желе	4
Маринованный лук-шалот	4
Ассорти из капусты с клюквой	4
Маринованные зеленые помидоры	4
Черемша	6
Огуречный салат с горчицей	6
Салат «Огурчик»	6
Салат из цветной капусты «Деликатесный»	6
Салат из капусты без уксуса	7
Салат из свеклы с яблоками	7
Пряный салат из краснокочанной капусты	7
Салат из мелкой свеклы с помидорами	7
Лечо из печеного перца	8
Лечо по-ростовски	8

СОДЕРЖАНИЕ

Венгерское лечо на сале.	9
Лечо с пряными травами.	9
Лечо с песто.	10
Лечо по-грузински.	10
Салат из цуккини с карри.	11
Салат из кабачков и спаржевой фасоли	11
Салат «Тещин язык».	12
Баклажаны со вкусом грибов.	12
Салат из тыквы с овощами.	12
Салат из баклажанов по-корейски.	12
Баклажанная икра.	14
Морковная закуска.	14
Овощной салат с зелеными помидорами	15
Форшмак из зеленых помидоров.	15
Икра «Овощное ассорти»	16
Салат «Настенька».	16
Салат «Фасолька».	17
Аджика «Нежная» из кабачков.	17
Помидоры в аджике.	18
Ткемали из зеленого перца чили	18
Сырая аджика «Хренодер».	18
Айвар по-балкански.	18

ВАРЕНЬЯ, СОУСЫ И КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ФРУКТЫ

Сырое варенье из клубники с киви	20
Варенье из клубники с миндальным ароматом.	20
Клубничное варенье с лесной земляникой.	21
Варенье из клубники с абрикосами и ромом	21
Джем из клубники с бальзамическим уксусом	22
Джем из клубники с базиликом и кедровыми орехами	22
Джем из клубники с красной смородиной.	23
Конфитюр из клубники с лавандой	23
Клубнично-имбирный конфитюр с чили.	24
Смоква из клубники с яблоками	24
Пюре из клубники со сгущенным молоком.	24
Варенье из вишни.	24



СОДЕРЖАНИЕ

▶▶ Вишневое варенье с косточками	26	Соус из смородины	
Варенье из черники с мятой	26	с красным вином и имбирем.	34
Земляничный джем.	27	Соус из слив и зелени.	34
Клюквенное варенье	27	Брусничный соус.	35
Джем из фруктового ассорти.	28	Маринованный чернослив к мясу.	35
Джем из яблок с мятой.	28	Яблочное желе с сидром и чили.	36
Джем из яблок, тыквы и апельсина	28	Вишня в сахарном сиропе с корицей	36
Грушевое варенье с миндалем	28	Груши, маринованные в горчичном	
Абрикосовое варенье с грецкими орехами.	29	сиропе с перцем чили.	37
«Царское варенье» из крыжовника		Маринованные персики с перцем	37
и кедровых орехов.	29		
Джем из персиков с розмарином	29		
Варенье из айвы с апельсиновой цедрой.	29		
Айвовый «мед».	30		
Варенье из айвы с орехами	30		
Апельсиновый конфитюр с бадьяном.	31		
Варенье из тыквы с корицей.	31		
Варенье из инжира с кедровыми орехами.	32		
Пряные чатни с изюмом.	32		
Цитрусовые чатни.	32		
Яблочный соус с красной смородиной.	32		

НАПИТКИ

Натуральная клубника в собственном соку.	38
Компот из малины с земляникой.	38
Компот из груш с медом	38
Компот из винограда и слив.	38
Компот «Ассорти».	40
Компот из персиков.	40
Компот из вишни.	41
Наливка из клубники.	41



КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ГРИБЫ

Опята на зиму.	42
Шампиньоны и лисички с маслинами и оливками.	42
Капуста, квашенная с яблоками и грибами.	43
Овощной салат с грибами.	43
Лечо с лисичками.	44
Соленые зеленки с баклажанами и перцем чили	44
Сыроежки соленые.	44
Засолка грибов. Горячий способ.	44
Тушенка из свинины с грибами и перцем	46
Жареные грибы в смеси масел.	46
Грибной крем.	47
Грибная икра.	47



САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ НАТУРАЛЬНЫЙ

🕒 1 ч

3 кг помидоров. **В каждую банку:** 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли (неполная)

🗑 2 л

- 1 Вымыть помидоры, разрезать каждый пополам и удалить плодоножки.
- 2 Наполнить помидорами стерилизованные банки до половины объема.
- 3 Всыпать соль и сахар.
- 4 Заполнить помидорами банки до самого верха, слегка приминая овощи ложкой, и накрыть крышками.
- 5 Стерилизовать банки с салатом в емкости с кипящей водой и тканевой салфеткой на дне 20–25 мин. Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.



ПИКУЛИ

🕒 1 ч 30 мин

🗑 3,5 л

500 г мелкого лука-севка, 300 г мелкой моркови, 500 г брокколи, 500 г цветной капусты, 500 г корнишонов (или мелких патиссонов), 500 г помидоров черри, 1–2 початка молочной кукурузы. **Маринад:** 1 л воды, 100 мл столового 9%-ного уксуса, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ч. л. семян горчицы, 10 горошин черного перца, 6 горошин душистого перца, 4 лавровых листа, 4 бутона гвоздики, кусочек мускатного ореха и коры корицы

- 1 Очистить лук и морковь, нарезать кукурузу кружочками. Проколоть зубочисткой помидоры.
- 2 Удалить кончики у корнишонов. Разделить на соцветия цветную капусту и брокколи.
- 3 Бланшировать овощи (кроме помидоров) в кипящей воде по отдельности по 5 мин.
- 4 Вскипятить воду, добавить соль, сахар и опустить специи в тканевом мешочке. Влить уксус.
- 5 Выложить овощи слоями в стерилизованные банки и залить кипящим маринадом, вынув мешочек со специями. Накрыть банки крышками.
- 6 Стерилизовать банки в емкости с кипящей водой и тканевой салфеткой на дне 25 мин. Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить остывать.





ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ В ЧЕСНОЧНОЙ ЗАЛИВКЕ

30 мин

2 л

2 кг помидоров черри на ветках, 4 головки чеснока.
Маринад: 1 л воды, 200 мл столового 9%-ного уксуса, соль, сахар — по вкусу. **В каждую банку:** 5 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 1 стручок перца чили

- 1 Очистить чеснок и пропустить через пресс.
- 2 Вскипятить воду с солью и сахаром. Влить уксус.
- 3 Поместить давленный чеснок, перец чили, лавровый лист, горошины черного перца на дно стерилизованных банок, равномерно разложить вымытые помидоры на ветках.
- 4 Залить помидоры маринадом и закрыть банки. Хранить заготовку в холодильнике не более 6 месяцев.



САЛАТ «ПЯТИМИНУТКА»

40 мин +
1 ч на
маринование

3,5 л

1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг пекинской капусты (белокочанной, цветной или брокколи), 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 500 г стеблей сельдерея, 250 мл растительного масла, 50 мл столового 9%-ного уксуса, 200 г сахара, 2 ст. л. соли, 1 ч. л. горошин черного перца

- 1 Нарезать помидоры дольками, предварительно удалив плодоножки.
- 2 Нарезать болгарский перец тонкой соломкой, удалив семена, перегородки и плодоножки.
- 3 Нарезать пекинскую капусту широкой соломкой, очищенный лук — полукольцами, очищенную морковь — тонкими пластинками.
- 4 Нарезать стебли сельдерея по диагонали тонкими перьями.
- 5 Сложить в емкость подготовленные овощи, добавить соль, сахар и горошины черного перца.
- 6 Влить уксус и растительное масло, перемешать и дать постоять 1 ч.
- 7 Поместить емкость на огонь, довести заготовку до кипения и варить 5 мин. Разложить горячий салат в стерилизованные банки, закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.



ОВОЩНОЙ САЛАТ В ЖЕЛЕ

 1 ч 30 мин

 3,5 л

1 кг огурцов, 1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 300 г репчатого лука, 1 головка чеснока, зелень петрушки, горошины черного перца — по вкусу. **Маринад:** 2 л воды, 100 мл растительного масла, 3 ст. л. столового 9%-ного уксуса, 50 г желатина, 6 ст. л. сахара, 4 ст. л. соли. **В каждую банку:** 1 лавровый лист, горошины черного перца — по вкусу

- 1 Замочить желатин в стакане воды на 30 мин.
- 2 Нарезать огурцы ломтиками, помидоры — дольками, удалив плодоножки. Мелко порубить петрушку.
- 3 Нарезать болгарский перец и очищенный лук тонкой соломкой. Очистить чеснок и нарезать пластинками.
- 4 Смешать овощи и зелень в емкости, посыпать слегка раздробленным черным перцем, перемешать.
- 5 Вскипятить воду, добавить соль, сахар, растительное масло, желатин и, помешивая, дождаться полного его растворения. Влить уксус, довести маринад до кипения.
- 6 Разложить лавровый лист, горошины черного перца и овощи в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом и накрыть крышками. Стерилизовать банки в емкости с кипящей водой и тканевой салфеткой на дне 30 мин. Закатать, перевернуть вверх дном и укутать.

МАРИНОВАННЫЙ ЛУК-ШАЛОТ

 20 мин

 1 л

1 кг лука-шалота или любого другого мелкого лука. **Маринад:** 500 мл воды, 200 мл столового 9%-ного уксуса, 100 г меда, 1 ст. л. соли. **В каждую банку:** 5 горошин черного перца, 1 веточка тимьяна, 1 лавровый лист

- 1 Вскипятить воду с солью и медом. Влить уксус.
- 2 Опустить очищенные луковички в маринад и варить 1–2 мин.
- 3 Разложить тимьян, лавровый лист, горошины черного перца на дно стерилизованных банок, равномерно распределить луковички.
- 4 Залить лук маринадом и закрыть банки. Хранить заготовку в холодильнике не более 6 месяцев.

АССОРТИ ИЗ КАПУСТЫ С КЛЮКВОЙ

 30 мин +
время
на сквашивание

 4 л

2,5 кг белокочанной капусты, 2 кг краснокочанной капусты, 500 г моркови, 1 крепкое небольшое яблоко (например, антоновка, симиренко), 200 г клюквы, 100 г соли, 70 г сахара

- 1 Нарезать бело-, краснокочанную капусту и очищенную морковь соломкой. Вымыть яблоко и клюкву.
- 2 Перемешать все ингредиенты, заполнить массой емкость и оставить при комнатной температуре (не ниже 15 °С) для успешного сквашивания капусты.
- 3 Проколоть капусту, доставая до дна банки, в нескольких местах, когда появится пена.
- 4 Оценить результат: ассорти готово, когда пена исчезнет, поднявшийся сок осядет и верхний слой капусты слегка подвялится.
- 5 Разложить готовую капусту в небольшие чистые банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в прохладном темном месте.

МАРИНОВАННЫЕ ЗЕЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ

 30 мин +
2 ч на за-
мачивание
помидоров

 2,5–3 л

2 кг небольших зеленых помидоров, 4 головки чеснока. **Маринад:** 1 л воды, 200 мл столового 9%-ного уксуса, соль, сахар — по вкусу. **В каждую банку:** 3 горошины черного перца, 1 горошина душистого перца, 1 лавровый лист, 1 стручок перца чили, 1 бутон гвоздики

- 1 Вымыть помидоры и залить холодной водой на 2 ч.
- 2 Очистить чеснок, раздавить зубчики плоской стороной ножа.
- 3 Вскипятить воду с солью и сахаром. Влить уксус.
- 4 Разложить чеснок, лавровый лист, горошины перца, перец чили, гвоздику в стерилизованные банки, равномерно распределить помидоры.
- 5 Залить помидоры маринадом и закатать банки. Перевернуть банки вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.



ЧЕРЕМША

⌚ 30 мин

🗄 3 л

2 кг черемши. **Маринад:** 1 л кипятка, 100 мл столового 9%-ного уксуса, 50 г соли, 50 г сахара

- 1 Промыть черемшу и бланшировать 1–2 мин в кипящей воде, переложить в емкость со льдом.
- 2 Развести сахар и соль в воде, в которой бланшировали черемшу, снять с огня и влить уксус.
- 3 Разложить черемшу в стерилизованные банки, не заполняя 1/5 часть их объема.
- 4 Залить заготовку маринадом и закрыть.

САЛАТ «ОГУРЧИК»

⌚ 1 ч +
2 ч на
марино-
вание

🗄 2 л

2 кг небольших огурцов, 250 г репчатого лука, 150 мл растительного масла, 50 мл столового 9%-ного уксуса, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, зелень укропа — по вкусу

- 1 Вымыть огурцы, нарезать кружочками или ломтиками.
- 2 Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами, измельчить зелень укропа.
- 3 Сложить огурцы в емкость. Добавить лук и укроп.
- 4 Всыпать сахар и соль, перемешать.
- 5 Влить уксус и растительное масло, перемешать. Оставить овощи на 2 ч.
- 6 Разложить салат с выделившимся соком в стерилизованные банки и накрыть крышками. Стерилизовать банки с салатом в емкости с кипящей водой и тканевой салфеткой на дне 30 мин. Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

ОГУРЕЧНЫЙ САЛАТ С ГОРЧИЦЕЙ

⌚ 30 мин +
30–40 мин
на марино-
вание

🗄 2,5 л

2 кг небольших огурцов, 2 головки чеснока, 100 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, 100 мл растительного масла, 100 мл столового 9%-ного уксуса, 100 г сахара, 1,5 ст. л. соли, 1 ст. л. молотого черного перца, 1 ст. л. пастообразной горчицы

- 1 Нарезать огурцы длинными брусочками, а затем каждый брусочек по диагонали на несколько частей.
- 2 Очистить и мелко порубить чеснок.
- 3 Мелко нарезать зелень укропа и петрушки.
- 4 Выложить огурцы в емкость, добавить соль, сахар, молотый черный перец, измельченную зелень, чеснок, горчицу.
- 5 Влить уксус и растительное масло, оставить смесь на 30–40 мин.
- 6 Разложить салат с выделившимся соком в стерилизованные банки и накрыть крышками.
- 7 Стерилизовать банки в емкости с кипящей водой и тканевой салфеткой на дне 10 мин (если объем 1 л) или 20 мин (если объем 1,5 л). Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить остывать.

САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ «ДЕЛИКАТЕСНЫЙ»

⌚ 1 ч
30 мин

🗄 3,5 л

2 кг цветной капусты, 1 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 200 г зелени петрушки, 100 г чеснока, 250 мл растительного масла, 150 мл столового 9%-ного уксуса, 150 г сахара, 100 г соли

- 1 Разобрать цветную капусту на соцветия и бланшировать 5 мин. Откинуть капусту на дуршлаг.
- 2 Нарезать болгарский перец мелкими кубиками, предварительно удалив семена, перегородки и плодоножки.
- 3 Измельчить петрушку и очищенный чеснок.
- 4 Произвольно нарезать помидоры, удалив плодоножки, и измельчить с помощью блендера.
- 5 Перелить помидорную массу в емкость. Добавить соль, сахар, чеснок, петрушку, влить растительное масло, поставить на огонь и довести смесь до кипения. Добавить болгарский перец.
- 6 Выложить капусту в массу и варить 15 мин с момента закипания. Влить уксус и перемешать.
- 7 Разложить горячий салат в стерилизованные банки и закатать. Перевернуть банки вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.



САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЗ УКСУСА

🕒 1 ч 20 мин

🥫 5 л

2 кг белокочанной капусты, 1 кг яблок кислых сортов (например, антоновки), 1 кг разноцветного болгарского перца, 1 кг помидоров, 500 г салатного лука, 500 г моркови, 1,5 ст. л. соли. **В каждую банку:** горошины черного и душистого перца, лавровый лист — по вкусу

- 1 Тонко нашинковать капусту. Очистить морковь и натереть на крупной терке. Нарезать очищенный лук полукольцами, болгарский перец — соломкой.
- 2 Нарезать яблоки, очищенные от кожуры и сердцевин, ломтиками. Нарезать помидоры дольками, удалив плодоножки.
- 3 Выложить ингредиенты в емкость, посолить и хорошо перемешать руками.
- 4 Положить горошины перца, лавровый лист, помидоры на дно стерилизованных банок. Распределить салат и накрыть банки крышками.
- 5 Стерилизовать банки с салатом в емкости с кипящей водой и тканевой салфеткой на дне 30–40 мин. Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ

🕒 1 ч 15 мин +
15 мин на ма-
ринование

🥫 2 л

1,5 кг свеклы, 500 г яблок кислых сортов (например, антоновки), 250 г репчатого лука, 250 мл растительного масла, 125 мл столового 9%-ного уксуса, 100 г сахара, соль — по вкусу

- 1 Тщательно вымыть свеклу, отваривать 40 мин, остудить, очистить и натереть на крупной терке.
- 2 Натереть яблоки, очищенные от сердцевин, на крупной терке.
- 3 Очистить лук, нарезать тонкой соломкой.
- 4 Выложить ингредиенты в емкость. Добавить соль, сахар, влить уксус и перемешать. Влить растительное масло и оставить смесь на 15 мин.
- 5 Разложить салат с выделившимся соком в стерилизованные банки и накрыть крышками.
- 6 Стерилизовать банки с салатом в емкости с кипящей водой и тканевой салфеткой на дне 40 мин. Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

ПРЯНЫЙ САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

🕒 50 мин

🥫 4 л

1 кг краснокочанной капусты, 1 кг болгарского перца, 1 кг цветной капусты, 1 кг моркови, 400 г репчатого лука, щепотка лимонной кислоты. **Маринад:** 1 л воды, 400 мл столового 9%-ного уксуса, 300 г сахара, 100 г соли, 10 горошин черного перца, 10 горошин душистого перца, 1 ст. л. семян укропа или тмина, 1 ч. л. семян горчицы, 1 ч. л. сушеного эстрагона

- 1 Нарезать капусту прямоугольными кусочками. Разобрать цветную капусту на соцветия. Нарезать болгарский перец кусочками, очищенные лук и морковь — соломкой.
- 2 Бланшировать цветную капусту с добавлением лимонной кислоты 5 мин, откинуть на дуршлаг.
- 3 Вскипятить воду, добавить сахар и соль, специи и пряности. Снять с огня и влить уксус.
- 4 Уложить овощи в стерилизованные банки, залить горячим маринадом и накрыть крышками.
- 5 Стерилизовать банки в емкости с кипящей водой и тканевой салфеткой на дне 20 мин (если объем 0,5 л) или 30 мин (если объем 1 л). Закатать банки, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

САЛАТ ИЗ МЕЛКОЙ СВЕКЛЫ С ПОМИДОРАМИ

🕒 2 ч

🥫 2 л

1 кг мелкой свеклы, 300 г мелких помидоров или черри, 300 г болгарского перца, 200 г моркови, 200 г репчатого лука. **Маринад:** 200 мл воды, 100 мл растительного масла, 100 мл столового 9%-ного уксуса, 50 мл растительного масла, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 2 лавровых листа, 2 бутона гвоздики, 4–6 горошин душистого перца, горошины черного перца — по вкусу

- 1 Отварить свеклу до полуготовности, очистить и нарезать ломтиками. Разрезать помидоры пополам.
- 2 Нарезать болгарский перец тонкими полосками, очищенные лук — полукольцами и морковь — кружочками.
- 3 Обжарить лук на растительном масле до прозрачности, добавить морковь, перемешать. Добавить перец, свеклу, помидоры и обжаривать смесь 10 мин.
- 4 Вскипятить воду, всыпать соль, сахар, влить растительное масло и только после закипания — уксус. Положить специи, довести до кипения. Залить овощи горячим маринадом. Тушить 30 мин.
- 5 Разложить салат в стерилизованные банки. Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

ЛЕЧО ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА

⌚ 1 ч 30 мин

🫙 2,5 л

1,5 кг помидоров, 1,5 кг болгарского перца, 3 головки чеснока, 4 ст. л. растительного масла, соль, сахар — по вкусу. **В каждую банку:** несколько капель 70%-ного уксуса, 1 горошина черного перца, 1 бутон гвоздики

1 Завернуть помидоры и очищенный чеснок в фольгу, уложить на противень, накрыть слоем фольги.

2 Выложить болгарский перец на другой противень и поставить над предыдущим.

3 Запекать овощи при 180 °С 40–50 мин и оставить в духовом шкафу до полного остывания. Очистить болгарский перец от кожицы, семян и плодоножек.

4 Очистить помидоры от кожицы. Переложить мякоть с соком в сотейник с толстыми стенками и поставить на небольшой огонь. Тушить помидоры 5 мин, добавить соль, сахар, влить растительное масло.

5 Разложить болгарский перец, чеснок, гвоздику и горошины черного перца в стерилизованные банки, залить кипящей помидорной массой, добавить в каждую банку несколько капель уксуса и закрыть.

6 Перевернуть банки вверх дном, укутать и оставить до полного остывания. Хранить лечо в прохладном месте не более 4 месяцев.



ЛЕЧО ПО-РОСТОВСКИ

⌚ 50 мин

🫙 3,5 л

2,5 кг помидоров, 1,5 кг болгарского перца, 250 г моркови, 100 г чеснока, 150 мл растительного масла, 50 мл столового 9%-ного уксуса, 150 г сахара, 50 г соли

1 Произвольно нарезать помидоры, удалив плодоножки, и измельчить овощи с помощью блендера до состояния пюре.

2 Очистить морковь, натереть на крупной терке.

3 Произвольно нарезать болгарский перец, предварительно удалив семена, перегородки и плодоножки.

4 Измельчить очищенный чеснок.

5 Положить морковь и помидорную массу в емкость.

6 Всыпать соль, сахар, влить растительное масло, поставить на огонь и варить 5 мин.

7 Положить в кипящую массу перец и чеснок, варить 10–15 мин. Влить уксус за несколько минут до готовности.

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





ВЕНГЕРСКОЕ ЛЕЧО НА САЛЕ

⌚ 1 ч
30 мин

🫙 3,5 л

3 кг болгарского перца, 900 г помидоров, 300 г моркови, 300 г репчатого лука, 1 головка чеснока, 100 г свежего или соленого сала, 3 ст. л. столового 9%-ного уксуса, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. молотой сладкой паприки

- 1 Нарезать сало мелкими кубиками и выжарить на сухой сковороде. Обжаривать до прозрачности очищенный и нарезанный полукольцами лук в жире.
- 2 Очистить морковь, нарезать тонкими брусочками. Добавить ее к луку, всыпать паприку и перемешать.
- 3 Нарезать болгарский перец полосками, предварительно удалив семена, перегородки и плодоножки, добавить к обжаренным овощам.
- 4 Ошпарить помидоры и снять с них кожицу. Нарезать помидоры кубиками, удалив плодоножки, добавить к овощам. Уменьшить огонь и тушить овощи под крышкой 30–40 мин.
- 5 Измельчить чеснок и добавить в лечо, влить уксус, всыпать соль, сахар, перемешать и тушить 10 мин.
- 6 Разложить горячее лечо в стерилизованные банки. Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.



ЛЕЧО С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

⌚ 1 ч
20 мин

🫙 2 л

1,5 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 2 головки чеснока, 4 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. орегано, 1 ч. л. тимьяна, 1 ч. л. смеси прованских трав, 2 горошины черного перца, 1 бутон гвоздики, соль, сахар — по вкусу. **В каждую банку:** несколько капель 70%-ного и бальзамического уксуса

- 1 Запекать болгарский перец при 180 °С, пока не потемнеет кожица (40–50 мин), и оставить его в духовом шкафу до полного остывания. Очистить болгарский перец от кожицы, семян и плодоножек.
- 2 Натереть помидоры на мелкой терке. Очистить и измельчить чеснок.
- 3 Равномерно разложить болгарский перец, чеснок, чуть раздавленные горошины черного перца и пряные травы в стерилизованные банки.
- 4 Раскалить в сковороде 2 ст. л. растительного масла, добавить помидорную массу, соль, сахар, гвоздику, уменьшить огонь и тушить 3–5 мин. Влить оставшееся растительное масло.
- 5 Залить овощи кипящим помидорным соусом, добавить в каждую банку несколько капель 70%-ного и бальзамического уксуса. Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания. Хранить лечо в прохладном месте не более 4 месяцев.



ЛЕЧО С ПЕСТО

🕒 1 ч

🫙 3 л

2 кг помидоров, 1,5 кг болгарского перца, 50 мл оливкового масла, 1 бутон гвоздики, 2 горошины черного перца, соль, сахар — по вкусу. **Песто:** 1 головка чеснока, 1 большой пучок базилика, 50 мл оливкового масла, 1 ст. л. 70%-ного уксуса

1 Натереть помидоры на терке, предварительно удалив плодоножки. Нарезать болгарский перец соломкой, удалив семена, перегородки и плодоножки.

2 Раскалить в сковороде оливковое масло, выложить помидоры, посолить, добавить сахар и гвоздику, горошины черного перца, убавить огонь и дать массе немного покипеть.

3 Добавить болгарский перец и томить при равномерном кипении 20 мин.

4 Очистить и измельчить чеснок. Мелко порубить базилик. Смешать чеснок, базилик и оливковое масло.

5 Снять с огня овощи, смешать с песто, влить уксус, разложить лечо по банкам и закатать. Перевернуть банки вверх дном, укутать и оставить до полного остывания. Хранить лечо в прохладном месте не более 4 месяцев.



ЛЕЧО ПО-ГРУЗИНСКИ

🕒 1 ч

🫙 4 л

1,5 кг помидоров, 1,5 кг болгарского перца, 750 г репчатого лука, 750 г моркови, 100 г сахара, 50 мл 9%-ного уксуса, 25 мл растительного масла, соль — по вкусу.

В каждую банку: 2–3 зубчика чеснока, несколько капель столового 9%-ного уксуса, 3 горошины черного перца

1 Натереть помидоры на терке, предварительно удалив плодоножки. Очистить и нарезать лук соломкой.

2 Нарезать болгарский перец широкими полосками. Нарезать очищенную морковь соломкой.

3 Обжаривать лук на разогретой сковороде с растительным маслом до золотистости.

4 Положить к луку морковь и болгарский перец. Когда появится яркий аромат перца, добавить помидоры, соль и сахар.

5 Томить смесь под крышкой при равномерном кипении 20 мин. Снять с огня и влить уксус.

6 Измельчить очищенный чеснок. Разложить чеснок, горошины черного перца и лечо в стерилизованные банки. Добавить несколько капель уксуса и закатать.

7 Перевернуть банки вверх дном, укутать и оставить до полного остывания. Хранить лечо в прохладном месте не более 8 месяцев.





САЛАТ ИЗ ЦУКИНИ С КАРРИ

⌚ 1 ч 30 мин +
30 мин
на маринование



2 л

1 кг цукини, 500 г моркови, 500 г болгарского перца, 300 г репчатого лука, 150 мл столового 9%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 150 г сахара, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. карри, 1/2 ч. л. тертого мускатного ореха, 1/2 ч. л. молодого красного острого перца

- 1 Нарезать цукини и очищенную морковь тонкими пластинками овощечисткой.
- 2 Нарезать болгарский перец тонкой соломкой, предварительно удалив семена, перегородки и плодоножки. Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами.
- 3 Выложить овощи в емкость, всыпать соль и сахар.
- 4 Добавить карри, молотый красный острый перец, мускатный орех, аккуратно перемешать. Влить уксус, перемешать.
- 5 Заправить салат растительным маслом, оставить на 30 мин.
- 6 Разложить салат с выделившимся соком в стерилизованные банки, накрыть крышками и стерилизовать в емкости с кипящей водой и тканевой салфеткой на дне 40 мин. Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.



САЛАТ ИЗ КАБАЧКОВ И СПАРЖЕВОЙ ФАСОЛИ

⌚ 1 ч 30 мин



5 л

3 кг кабачков, 2 кг спаржевой фасоли, 1 кг болгарского перца, 300 г зелени петрушки, 150 г чеснока. **Маринад:** 1,5 л воды, 400 мл растительного масла, 200 мл столового 9%-ного уксуса, 250 г сахара, 150 г соли

- 1 Нарезать кабачки ломтиками.
- 2 Нарезать зеленые стручки фасоли кусочками длиной 3–4 см, удалив сухие кончики.
- 3 Произвольно нарезать болгарский перец, предварительно удалив перегородки, плодоножки и семена.
- 4 Мелко порубить очищенный чеснок. Нарезать зелень петрушки. Смешать ингредиенты в емкости.
- 5 Растворить соль и сахар в кипящей воде. Влить растительное масло и кипятить 2–3 мин.
- 6 Влить уксус, довести до кипения.
- 7 Залить овощи маринадом и тушить 30–40 мин, периодически помешивая.
- 8 Разложить горячий салат в стерилизованные банки. Закатать, перевернуть банки вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.



САЛАТ «ТЕЩИН ЯЗЫК»

⌚ 1 ч 20 мин

🗑 4,5 л

3 кг кабачков, 1,5 л томатного сока или протертых свежих помидоров, 500 г болгарского перца, 250 мл растительного масла, 200 мл столового 9%-ного уксуса, 200 г сахара, 100 г чеснока, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. пастообразной горчицы, 2 стручка перца чили или по вкусу

1 Вымыть кабачки, разрезать пополам поперек и вдоль ломтиками толщиной 1–1,5 см. Нарезать болгарский перец, предварительно очистив от семян, перегородок и плодоножек.

2 Удалить семена и плодоножки у перца чили, очистить чеснок. Измельчить перец и чеснок.

3 Влить в емкость томатный сок, добавить томатную пасту. Всыпать соль, сахар, влить уксус, растительное масло, добавить горчицу, перемешать и довести до кипения.

4 Добавить овощи и довести до кипения.

5 Выложить кабачки и тушить с момента закипания 40 мин, аккуратно перемешивая сверху вниз.

6 Равномерно разложить горячий салат в стерилизованные банки. Закатать, перевернуть банки вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

САЛАТ ИЗ ТЫКВЫ С ОВОЩАМИ

⌚ 1 ч

🗑 2 л

1 кг тыквы, 1 кг болгарского перца, 200 г стрелок чеснока (свежих или маринованных), зелень базилика — по вкусу. **Заливка:** 1 л воды, 100 г сахара, 50 г соли, 10 г лимонной кислоты

1 Очистить тыкву от семян и кожуры, нарезать мякоть брусочками или небольшими кубиками.

2 Нарезать болгарский перец полосками, удалив семена, перегородки и плодоножки.

3 Бланшировать перец в кипящей воде 7 мин. Остудить в холодной воде.

4 Нарезать стрелки чеснока небольшими кусочками.

5 Перемешать подготовленные овощи с базиликом.

6 Вскипятить воду, добавить соль, сахар и лимонную кислоту.

7 Разложить овощи в стерилизованные банки, залить кипящей заливкой, накрыть крышками и стерилизовать в емкости с кипящей водой и тканевой салфеткой на дне 20–25 мин. Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить остывать.

БАКЛАЖАНЫ СО ВКУСОМ ГРИБОВ

⌚ 40 мин + 1 ч на настаивание баклажанов

🗑 1,5 л

2 кг баклажанов, 1 головка чеснока, 1 л воды, 200 мл растительного масла, 150 мл столового 9%-ного уксуса, 150 г соли

1 Очистить баклажаны, нарезать мякоть небольшими кубиками, выложить в емкость, посолить и перемешать. Оставить на 1 ч. Отжать баклажаны от выделившегося сока.

2 Влить уксус в воду, довести до кипения.

3 Опустить баклажаны в воду и бланшировать 5 мин. Откинуть на дуршлаг.

4 Очистить чеснок и измельчить. Смешать чеснок с растительным маслом, довести до кипения.

5 Опустить баклажаны в чесночно-масляную смесь, томить 5 мин.

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

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-КОРЕЙСКИ

⌚ 1 ч + 2 ч на маринование

🗑 3 л

2 кг баклажанов, 500 г болгарского перца, 300 г репчатого лука, 300 г моркови, 1 головка чеснока, 200 мл растительного масла, 150 мл столового 9%-ного уксуса, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. кунжута, 1 ст. л. соли, 1 пакетик приправы для корейской моркови (острой, без соли). **Для бланширования:** 3 л воды, 200 г соли

1 Надрезать баклажаны с двух концов крест-накрест, удалив плодоножки, и бланшировать в соленой воде 5–7 мин. Охладить и нарезать овощи брусочками.

2 Нарезать очищенный лук полукольцами. Очистить морковь и нарезать соломкой. Измельчить очищенный чеснок. Нарезать болгарский перец соломкой, удалив семена, перегородки и плодоножки. Обжарить кунжут на сухой сковороде до золотистости.

3 Выложить овощи в емкость, влить уксус, добавить соль, сахар, чеснок, кунжут, приправу и влить растительное масло. Перемешать массу и оставить на 2 ч.

4 Разложить салат с выделившимся соком в стерилизованные банки, накрыть крышками. Стерилизовать салат в емкости с кипящей водой и тканевой салфеткой на дне 30 мин. Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.



БАКЛАЖАННАЯ ИКРА

⌚ 1 ч 30 мин

🗑 2–2,5 л

1 кг баклажанов, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 200 мл нерафинированного растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 1 головка чеснока, 1 ч. л. молотого черного перца, соль, сахар — по вкусу. **В каждую банку:** 3 горошины черного перца, 1 стручок перца чили, 1 лавровый лист

- 1 Пропустить баклажаны, удалив плодоножки, и очищенный лук через мясорубку с крупной решеткой.
- 2 Натереть очищенную морковь на крупной терке.
- 3 Обжарить лук в раскаленной сковороде на растительном масле до золотистости, добавить морковь и тушить до получения однородной массы.
- 4 Добавить в луково-морковную массу баклажаны, томатную пасту, соль, молотый черный перец, сахар. Тушить 15 мин.
- 5 Разложить перец чили, пропущенный через пресс чеснок, лавровый лист и горошины черного перца в стерилизованные банки и залить кипящей икрой.
- 6 Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания. Хранить икру в темном прохладном месте не более 6 месяцев.



МОРКОВНАЯ ЗАКУСКА

⌚ 50 мин

🗑 2 л

2 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 100 г свежего перца чили, 100 мл столового 9%-ного уксуса, 100 мл нерафинированного растительного масла, 2 головки чеснока, соль, сахар — по вкусу. **В каждую банку:** 3 горошины черного перца, 1 горошина душистого перца, 1 лавровый лист, 1 бутон гвоздики

- 1 Очистить морковь и нашинковать соломкой. Измельчить очищенные лук, чеснок и перец чили.
- 2 Обжарить лук в раскаленной сковороде на растительном масле до золотистости.
- 3 Добавить к луку морковь и тушить 15 мин под крышкой. Всыпать соль, сахар и томить под крышкой при равномерном кипении 10 мин. Снять массу с огня и влить уксус.
- 4 Разложить чеснок, специи и морковную закуску в стерилизованные банки. Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.





ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЗЕЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ

⌚ 40 мин +
20 мин
на маринование

🗄 3 л

1 кг зеленых помидоров, 1 кг огурцов, 400 г репчатого лука, 400 г моркови, 10 ст. л. растительного масла, 5 ст. л. столового 9%-ного уксуса, 5 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли, 1 ч. л. молотого черного перца

1 Вымыть овощи. Нарезать кружочками помидоры, предварительно удалив плодоножки, и очищенную морковь. Нарезать огурцы, удалив семена и кожуру у перезревших плодов, кружочками.

2 Нарезать очищенный лук кольцами.

3 Выложить овощи в емкость. Всыпать соль и сахар.

4 Влить растительное масло и уксус.

5 Всыпать молотый черный перец, тщательно перемешать овощную массу, оставить на 20 мин.

6 Разложить салат с выделившимся соком в стерилизованные банки, накрыть крышками. Стерилизовать банки в емкости с кипящей водой и тканевой салфеткой на дне 15 мин (если объем 0,5 л) или 30 мин (если объем 1 л). Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.



ФОРШМАК ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ

⌚ 50 мин

🗄 2–2,5 л

2 кг небольших зеленых помидоров, 500 г моркови, 300 г репчатого лука, 2 головки чеснока, 100 г петрушки, 100 г свежего перца чили, 100 мл 9%-ного столового уксуса, 50 мл растительного масла, соль, сахар — по вкусу. **В каждую банку:** 3 горошины черного перца, 1 горошина душистого перца, 1 лавровый лист, 1 бутон гвоздики

1 Мелко порубить петрушку и перец чили. Нарезать очищенный чеснок соломкой.

2 Пропустить помидоры, очищенные лук и морковь через мясорубку с крупной решеткой по отдельности.

3 Обжаривать лук в раскаленной сковороде с растительным маслом до золотистости. Добавить морковь и тушить 15 мин под крышкой.

4 Выложить помидоры, добавить соль, сахар, зелень, снова накрыть крышкой и оставить томиться при равномерном кипении на 10 мин. Снять заготовку с огня и влить уксус.

5 Разложить в стерилизованные банки чеснок, специи, горячую помидорную массу. Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.



ИКРА «ОВОЩНОЕ АССОРТИ»

⌚ 2 ч

🗑 5,5 л

2 кг кабачков, 1,5 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, 500 г свеклы, 500 г репчатого лука, 500 г яблок кислых сортов (например, антоновки), 400 мл растительного масла, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 2 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 6–8 горошин душистого перца

1 Очистить лук, измельчить и обжарить в 100 мл растительного масла до прозрачности.

2 Произвольно нарезать кабачки, помидоры, удалив плодоножки, и очищенную свеклу. Нарезать болгарский перец кусочками, удалив семена, перегородки и плодоножки. Измельчить очищенную морковь. Очистить яблоки от кожуры, удалить сердцевину и нарезать мякоть кусочками.

3 Измельчить нарезанные ингредиенты с помощью блендера.

4 Выложить овощную массу в казан, добавить соль, сахар, влить оставшееся растительное масло.

5 Тушить массу на медленном огне 1,5 ч. Добавить обжаренный лук и специи за 20 мин до готовности. Разложить горячую икру в стерилизованные банки и закатать. Перевернуть банки вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.



САЛАТ «НАСТЕНЬКА»

⌚ 1 ч 20 мин

🗑 4 л

1,5 кг огурцов, 1 кг репчатого лука, 1 кг бурых помидоров, 500 г болгарского перца. **Маринад:** 1 л воды, 250 мл растительного масла, 200 г сахара, 5 ст. л. столового 9%-ного уксуса, 2 ст. л. соли

1 Разрезать огурцы вдоль пополам, затем каждую половинку ломтиками по диагонали.

2 Нарезать болгарский перец полукольцами, удалив семена, перегородки и плодоножки.

3 Нарезать помидоры дольками, удалив плодоножки. Нарезать очищенный лук полукольцами.

4 Вскипятить воду, добавить соль, сахар, растворить. Влить растительное масло.

5 Положить лук в кипящий маринад.

6 Добавлять через каждые 5 мин перец, огурцы, помидоры по очереди.

7 Влить уксус и томить на медленном огне 10 мин.

8 Разложить горячий салат в стерилизованные банки и закатать. Перевернуть банки вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.





САЛАТ «ФАСОЛЬКА»

 1 ч 30 мин +
время на за-
мачивание и варку
фасоли

 2,5–3 л

500 г фасоли, 500 г болгарского перца,
500 г моркови, 500 г репчатого лука, 500 г по-
мидоров, 500 мл растительного масла,
2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 3 лавровых листа,
1 ч. л. хмели-сунели, 1 ч. л. сушеного майорана

- 1 Замочить фасоль (желательно на ночь), отварить до готовности, откинуть на дуршлаг.
- 2 Очистить лук, нарезать крупными кубиками.
- 3 Нарезать очищенную морковь кубиками.
- 4 Нарезать болгарский перец небольшими кусочками, удалив семена, перегородки и плодоножки.
- 5 Нарезать помидоры кусочками, предварительно удалив плодоножки.
- 6 Выложить овощи в емкость. Всыпать соль и сахар, добавить хмели-сунели, майоран, лавровый лист.
- 7 Влить растительное масло, довести до кипения и тушить на медленном огне 1 ч.
- 8 Разложить горячий салат в стерилизованные банки. Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.



АДЖИКА «НЕЖНАЯ» ИЗ КАБАЧКОВ

 1 ч 30 мин

 2,5–3 л

1,5 кг кабачков, 750 г помидоров, 250 г морко-
ви, 250 г болгарского перца, 2 головки чеснока,
150 мл растительного масла, 100 г сахара,
1,5 ст. л. соли, 1 ст. л. молотого красного остро-
го перца

- 1 Очистить кабачки, нарезать кусочками. Нарезать очищенную морковь ломтиками. Нарезать болгарский перец кусочками, удалив семена, перегородки и плодоножки. Очистить чеснок, мелко порубить. Нарезать помидоры дольками, удалив плодоножки.
- 2 Измельчить овощи (кроме чеснока) с помощью блендера.
- 3 Выложить овощную массу в емкость. Добавить соль и сахар.
- 4 Влить растительное масло, перемешать и тушить 40 мин.
- 5 Добавить чеснок и молотый красный острый перец, тушить 10 мин.
- 6 Разложить горячую аджику в стерилизованные банки и закатать. Перевернуть банки вверх дном, укутать и оставить до полного остывания. Хранить аджику в холодильнике.



ПОМИДОРЫ В АДЖИКЕ

🕒 30 мин

🫙 2 л

2 кг помидоров, 500 г перца чили, 200 г чеснока, 200 мл горячего растительного масла, 50 г хмели-сунели, 10 г молотого кориандра, соль, сахар — по вкусу

- 1 Очистить перец чили от семян и удалить плодоножки.
- 2 Пропустить перец чили и очищенный чеснок через мясорубку с мелкой решеткой несколько раз, добавить специи и сахар.
- 3 Солить поэтапно, пока соль не перестанет растворяться в чесночно-перечной массе (аджика должна получиться очень соленой).
- 4 Вымыть, обсушить и разложить помидоры в чистые банки.
- 5 Влить растительное масло в аджику, залить смесью помидоры и закрыть банки на 2 недели.
- 6 Хранить аджику в темном прохладном месте.

СЫРАЯ АДЖИКА «ХРЕНОДЕР»

🕒 30 мин

🫙 1,5 л

1 кг помидоров, 300 г хрена, 300 г чеснока, соль — по вкусу

- 1 Нарезать помидоры произвольными кусочками, удалив плодоножки.
- 2 Очистить хрен, тщательно промыть и натереть на мелкой терке или измельчить с помощью блендера.
- 3 Очистить чеснок и пропустить через пресс или мелко порубить.
- 4 Измельчить помидоры с помощью блендера.
- 5 Всыпать соль в помидорную массу, тщательно перемешать сухой ложкой.
- 6 Добавить хрен и чеснок, перемешать.
- 7 Разложить аджику в чистые сухие банки и закрыть. Хранить в холодильнике.

ТКЕМАЛИ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ПЕРЦА ЧИЛИ

🕒 1 ч

🫙 0,5–0,7 л

1 кг зеленого перца чили, 500 г слив без косточек, 200 г сушеного перца чили или по вкусу, 1 головка чеснока, 50 г сахара, 50 г меда, 1 ст. л. хмели-сунели, 1 ст. л. молотого кориандра, соль — по вкусу

- 1 Очистить перец чили от семян и плодоножек, пропустить его через мясорубку.
- 2 Засыпать сливы сахаром и солью в емкости с толстыми стенками, добавить сушеный перец, немного подавить, накрыть крышкой и поставить на медленный огонь. Тушить массу после закипания 30 мин.
- 3 Остудить массу и протереть через сито (на руки нужно надеть перчатки), снова выложить в емкость, добавить перец чили, мед, хмели-сунели, поставить на огонь и томить 15 мин под крышкой.
- 4 Добавить пропущенный через пресс чеснок, разложить соус в маленькие чистые банки и закрыть. Хранить ткемали в холодильнике.

АЙВАР ПО-БАЛКАНСКИ

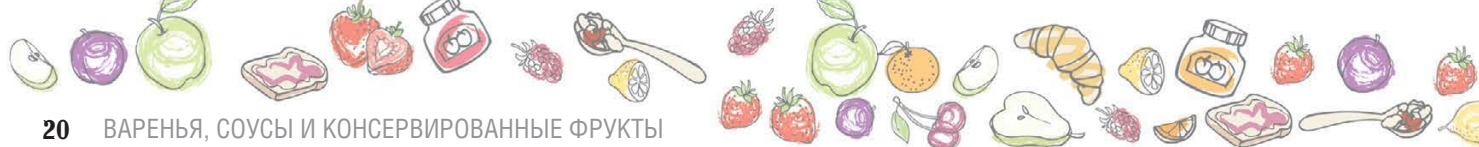
🕒 4 ч
30 мин

🫙 2 л

1,5 кг болгарского перца (желательно красного), 3 средних баклажана, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 100 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного столового уксуса, соль — по вкусу. **В каждую банку:** 1 лавровый лист, 1 стручок перца чили

- 1 Наколоть баклажаны вилкой. Смазать растительным маслом перец и баклажаны и запекать в духовом шкафу до мягкости баклажанов и черных подпалин на перце. Остудить.
- 2 Очистить овощи от кожуры и плодоножек, а перец — от семян. Измельчить перец и баклажаны с помощью блендера.
- 3 Натереть очищенный лук на мелкой терке. Измельчить очищенный чеснок.
- 4 Обжарить лук и чеснок в большой сковороде с раскаленным растительным маслом до полного выпаривания жидкости.
- 5 Добавить к чесноку и луку овощное пюре, накрыть крышкой и уваривать при маленькой температуре 3 ч. Снять с огня и влить уксус.
- 6 Разложить перец чили и лавровый лист в стерилизованные банки, залить горячим айваром и закатать. Хранить заготовку после остывания в темном прохладном месте не более 6 месяцев.





СЫРОЕ ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ С КИВИ

⌚ 30 мин

400 г клубники, 4 киви, 700 г сахара

🫙 1 л

- 1** Промыть клубнику, удалить чашелистики, обсушить ягоды.
- 2** Очистить киви и нарезать небольшими кусочками.
- 3** Измельчить клубнику и киви с помощью блендера по отдельности. Смешать оба пюре.
- 4** Всыпать в пюре сахар и взбить массу до полного его растворения.
- 5** Разлить сырое варенье в стерилизованные банки и закрыть. Хранить в холодильнике.



ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ С МИНДАЛЬНЫМ АРОМАТОМ

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

1 кг клубники, 700 г сахара, 10 капель
ароматической миндальной эссенции

🫙 1,5 л

- 1** Вымыть клубнику, удалить чашелистики, обсушить ягоды.
- 2** Выложить клубнику в емкость с толстым дном и засыпать сахаром. Оставить на 2 ч, чтобы ягоды пустили сок.
- 3** Поставить емкость на огонь. Довести клубнику с соком до кипения и варить при маленькой температуре 15 мин, постоянно помешивая и снимая пенку. Снять варенье с огня и дать настояться около 2 ч. Процесс варки повторить 3 раза.
- 4** Поставить варенье на огонь, довести до кипения, добавить ароматическую эссенцию и перемешать. Снять с огня, дать остыть при комнатной температуре.
- 5** Разложить варенье в стерилизованные банки и закрыть. Хранить при комнатной температуре.



КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ С ЛЕСНОЙ ЗЕМЛЯНИКОЙ

⌚ 1 ч + время
на остывание

2 кг клубники, 1 кг лесной земляники,
3 кг сахара, сок половины лимона

🫙 1,5 л

1 Вымыть клубнику и землянику, удалить чашелистики, обсушить ягоды.

2 Выложить клубнику и землянику в емкость с толстым дном, засыпать ягоды сахаром и, не перемешивая, поставить на медленный огонь. Нагревать смесь до полного растворения сахара; когда она закипит, аккуратно снять пенку.

3 Снять варенье с огня и, не перемешивая, дать ему полностью остыть под крышкой.

4 Поставить варенье на огонь, довести до кипения при небольшой температуре и варить при средней температуре 10 мин. Влить лимонный сок, убавить огонь до минимума и варить 5–7 мин.

5 Разложить варенье в стерилизованные банки, закрыть и дать полностью остыть. Хранить в темном прохладном месте.



ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ С АБРИКОСАМИ И РОМОМ

⌚ 40 мин

500 г клубники, 500 г абрикосов, 1 кг желирующего
сахара, 100 мл рома

🫙 1,4 л

1 Промыть клубнику, удалить чашелистики, обсушить ягоды. Сложить клубнику в емкость с толстым дном.

2 Вымыть абрикосы, разделить плоды пополам, удалить косточки и нарезать мякоть дольками.

3 Поставить клубнику на огонь, нагревать при небольшой температуре, чтобы ягоды пустили сок, довести до кипения.

4 Добавить к клубнике абрикосы.

5 Довести ягодно-фруктовую смесь до кипения, снять пенку и варить 10–15 мин, постоянно помешивая.

6 Всыпать в варенье желирующий сахар и перемешать. Влить ром и перемешать.

7 Варить массу 10 мин, постоянно помешивая. Разлить варенье в стерилизованные банки, закрыть и дать полностью остыть. Хранить в темном прохладном месте.



ДЖЕМ ИЗ КЛУБНИКИ С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ



3 ч 30 мин + время
на остывание



0,75 л

500 г клубники, 500 г сахара, сок половины
лимона, 2 ст. л. бальзамического уксуса

1 Промыть клубнику, удалить чашелистики, обсушить ягоды.

2 Нарезать клубнику на половинки, сложить в емкость, влить лимонный сок. Засыпать ягоды сахаром и оставить на 2–3 ч.

3 Влить бальзамический уксус в небольшую емкость. Выпарить на слабом огне до состояния сиропа (обязательно пользуйтесь вытяжкой!).

4 Поставить емкость с клубникой на огонь. Довести ягоды до кипения; когда выделится сок, снять пенку, варить 10 мин, охладить. Повторить процедуру дважды, каждый раз охлаждая варенье.

5 Влить бальзамический соус, довести массу до кипения.

6 Разложить джем в стерилизованные банки и закрыть. Хранить в холодном месте.



ДЖЕМ ИЗ КЛУБНИКИ С БАЗИЛИКОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ



1 ч



1 л

1 кг клубники (можно перезревшей), 100 г очищен-
ных кедровых орехов, 400 г желирующего сахара,
200 мл воды, 50 г свежего базилика (желательно
зеленого)

1 Промыть клубнику, удалить чашелистики, обсушить ягоды.

2 Промыть базилик, отделить листья и обсушить.

3 Обжарить кедровые орехи на сухой сковороде до золотистости.

4 Вскипятить воду в емкости и засыпать ягоды.

5 Варить клубнику при сильном кипении, снимая пенку, 15 мин.

6 Всыпать сахар и добавить кедровые орехи.

7 Положить листочки базилика, довести до кипения. Разложить джем в стерилизованные банки и закрыть.



ДЖЕМ ИЗ КЛУБНИКИ С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ

 3 ч

500 г клубники, 500 г красной смородины
(или 1 стакан сока), 1 кг сахара, 200 мл воды

 1,5 л

- 1** Промыть клубнику, удалить чашелистики, обсушить ягоды и сложить в емкость.
- 2** Засыпать клубнику 1 стаканом сахара и оставить на несколько часов, чтобы ягоды пустили сок.
- 3** Отделить смородину от веточек и промыть ягоды.
- 4** Залить смородину водой, довести до кипения. Варить 5 мин.
- 5** Протереть смородину через сито, всыпать оставшийся сахар, перемешать. Довести массу до кипения и варить до полного растворения сахара.
- 6** Добавить к смородине клубнику вместе с выделившимся соком. Перемешать.
- 7** Варить массу на медленном огне, помешивая, пока она не станет густой и желеобразной. Разложить теплое варенье в стерилизованные банки и закрыть.



КОНФИТЮР ИЗ КЛУБНИКИ С ЛАВАНДОЙ

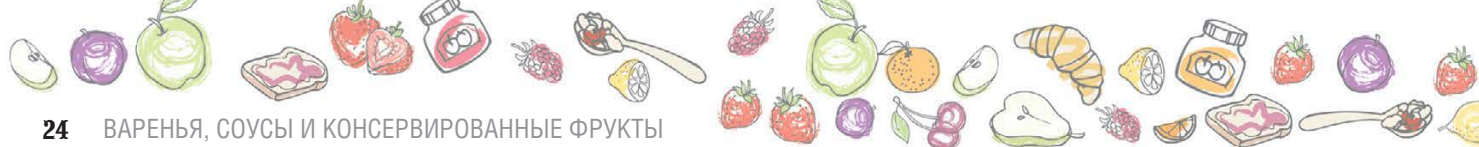
 1 ч

1 кг клубники, 300 г желирующего сахара,
200 г сахара, 200 мл воды, 2 ч. л. свежей
или сушеной лаванды

 1 л

- 1** Промыть клубнику, удалить чашелистики, обсушить и нарезать ягоды.
- 2** Вскипятить воду, всыпать сахар. Варить на медленном огне до образования сиропа.
- 3** Добавить цветы лаванды, дать настояться 10 мин.
- 4** Всыпать в сироп нарезанные ягоды, перемешать. Довести на сильном огне до кипения, снять пенку.
- 5** Варить клубнику при маленькой температуре 15 мин, снимая пенку.
- 6** Добавить желирующий сахар. Варить массу в течение 15 мин.
- 7** Разлить конфитюр в стерилизованные банки и закрыть.





КЛУБНИЧНО-ИМБИРНЫЙ КОНФИТЮР С ЧИЛИ



2 ч + время
на остывание
3 л

2 кг клубники, 2 кг сахара, 50 г тертого корня
свежего имбиря, 1 стручок перца чили

- 1 Промыть клубнику, удалить чашелистики, обсушить ягоды.
- 2 Очистить перец чили от семян и плодоножки, мелко порубить стручок.
- 3 Перемешать ягоды с сахаром, сложить в емкость и поставить на очень медленный огонь. Довести до кипения и варить на медленном огне 10 мин.
- 4 Добавить имбирь, чили, накрыть крышкой и варить 30 мин на минимальном огне.
- 5 Остудить и протереть массу через сито. Поставить на огонь и довести до кипения.
- 6 Убавить огонь до минимума и уварить массу до густоты сметаны высокой жирности.
- 7 Разложить конфитюр в стерилизованные банки и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в холодильнике.

ПЮРЕ ИЗ КЛУБНИКИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ



1 ч



0,75 л

500 г клубники, 300 г сахара, 200 г сгущенного
молока с сахаром, 100 мл воды, щепотка
ванилина

- 1 Промыть клубнику, удалить чашелистики, обсушить ягоды.
- 2 Выложить ягоды в емкость с толстым дном, влить воду. Довести до кипения и варить на слабом огне до мягкости клубники.
- 3 Измельчить ягоды с помощью блендера до состояния пюре.
- 4 Протереть клубнику через сито, всыпать сахар и варить до его полного растворения.
- 5 Всыпать ванилин и добавить сгущенное молоко. Варить массу, постоянно помешивая, 10 мин.
- 6 Разлить пюре в стерилизованные банки, закрыть. Хранить в холодильнике.

СМОКВА ИЗ КЛУБНИКИ С ЯБЛОКАМИ



4 ч



0,7 кг

1 кг клубники, 3–4 небольших яблока,
700 г сахара, 1 ст. л. сахарной пудры

- 1 Промыть и обсушить клубнику, удалить чашелистики.
- 2 Очистить яблоки от кожуры, удалить сердцевину, нарезать мякоть кусочками.
- 3 Добавить яблоки к клубнике, засыпать сахаром и оставить на 2 ч, чтобы образовался сок.
- 4 Поставить емкость с яблоками и клубникой на огонь. Варить массу при очень маленькой температуре, постоянно помешивая и снимая пенку (готовая смесь должна быть густой и легко отделяемой от стенок емкости).
- 5 Выложить массу тонким слоем на противень, покрытый пергаментом.
- 6 Подсушить смокву на воздухе при комнатной температуре или при 50 °С в духовом шкафу с открытой дверцей. Разрезать готовую смокву на кусочки, посыпать сахарной пудрой. Хранить в стеклянной посуде.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ



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

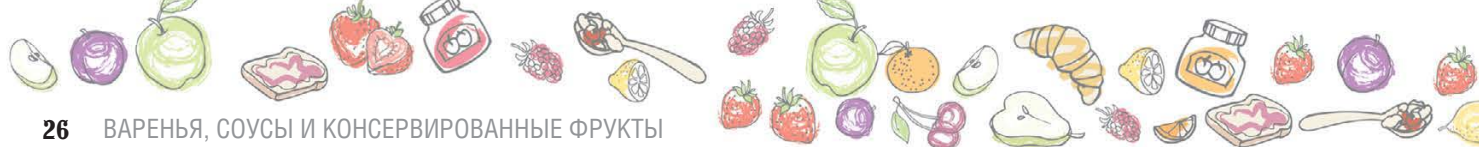


1 л

1 кг вишен, 700 г сахара, 100 мл воды,
10 вишневых листьев

- 1 Вымыть вишни, удалить косточки.
- 2 Сложить вишни в емкость с толстым дном, влить воду, засыпать сахаром и оставить на 2 ч. Поместить емкость на огонь.
- 3 Связать листья и опустить в вишни.
- 4 Довести вишни до кипения и варить при маленькой температуре 15 мин, постоянно помешивая и снимая пенку. Убрать с огня и дать настояться 2 ч. Процесс варки повторить 3 раза.
- 5 Охладить варенье при комнатной температуре, достать вишневые листья.
- 6 Разложить варенье в стерилизованные банки и закрыть. Хранить при комнатной температуре.





ВИШНЕВОЕ ВАРЕНЬЕ С КОСТОЧКАМИ

 1 ч + время
на остывание

 2 л

3 кг вишни с косточками, 4 кг сахара, большая горсть молодых вишневых листьев, 1 ч. л. молотой корицы

- 1** Вымыть и перебрать вишни, сложить в емкость.
- 2** Засыпать вишни сахаром и, не перемешивая, поставить на медленный огонь до полного растворения сахара. Довести до кипения, снять пенку, дать полностью остыть, не перемешивая.
- 3** Поставить варенье на огонь, довести при небольшой температуре до кипения, добавить вишневые листья, корицу и варить на минимальном огне 20 мин.
- 4** Разложить варенье в стерилизованные банки, закрыть и дать полностью остыть. Хранить в темном прохладном месте.



ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНИКИ С МЯТОЙ

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

 1,5 л

1 кг черники, 1 лимон, 700 г сахара, 4 веточки свежей перечной мяты

- 1** Перебрать, вымыть и обсушить чернику.
- 2** Снять цедру с лимона и нарезать широкими полосками. Выдавить сок из лимона.
- 3** Сложить чернику в емкость с толстым дном, засыпать сахаром, добавить цедру и сок лимона. Оставить на 2 ч, чтобы ягоды пустили сок.
- 4** Поставить емкость на огонь. Довести чернику до кипения, варить при маленькой температуре 15 мин, постоянно помешивая и снимая пенку. Убрать с огня и дать настояться 2 ч. Процесс варки повторить 2 раза.
- 5** Добавить мяту и варить чернику 10 мин. Дать варенью остыть при комнатной температуре.
- 6** Разложить варенье в стерилизованные банки и закрыть. Хранить при комнатной температуре.



ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ДЖЕМ

 50 мин

 1,5 л

2 кг земляники, 2 кг сахара, 50 г ванильного сахара, сок половины лимона

- 1** Промыть землянику, удалить чашелистики, обсушить ягоды.
- 2** Поместить землянику и сахар частями в блендер с большой чашей и взбить.
- 3** Выложить пюре в емкость с толстым дном, поставить на огонь, довести до кипения и варить при маленькой температуре 20 мин.
- 4** Добавить ванильный сахар, лимонный сок и варить 10 мин.
- 5** Разложить джем в стерилизованные банки и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в холодильнике.



КЛЮКВЕННОЕ ВАРЕНЬЕ

 1 ч 30 мин +
время на остывание

 1–1,5 л

2 кг клюквы (можно замороженной),
3 кг сахара, 1 ч. л. молотой корицы,
цедра одного лимона

- 1** Перебрать и промыть клюкву, сложить в емкость.
- 2** Засыпать ягоды сахаром и, не перемешивая, поставить на медленный огонь до полного его растворения.
- 3** Аккуратно снять пенку. Когда смесь закипит, убрать с огня и, не перемешивая, дать ей полностью остыть.
- 4** Поставить варенье на огонь, довести при небольшой температуре до кипения, добавить корицу, цедру и варить на минимальном огне 20 мин.
- 5** Разложить варенье в стерилизованные банки и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.



ДЖЕМ ИЗ ФРУКТОВОГО АССОРТИ

 1 ч 15 мин

 4 л

600 г абрикосов, 600 г яблок, 600 г мякоти дыни, 600 г груш, 600 г персиков, 1 кг сахара

1 Очистить груши и яблоки от кожуры, удалить сердцевину, нарезать плоды тонкими ломтиками.

2 Бланшировать персики и абрикосы в кипящей воде 30 с. Опустить фрукты в холодную воду на 1 мин. Снять кожуру с бланшированных фруктов, разрезать плоды вдоль пополам и удалить косточки.

3 Сложить все фрукты в емкость с толстым дном, поставить на огонь, довести до кипения. Когда выделится сок, добавить сахар и варить на медленном огне 30 мин, периодически помешивая.

4 Нарезать дыню ломтиками и добавить во фруктовую смесь.

5 Измельчить фрукты с помощью блендера до состояния пюре, поставить на огонь, довести до кипения и варить при средней температуре 10 мин.

6 Разложить джем в стерилизованные банки и закрыть. Хранить при комнатной температуре.

ДЖЕМ ИЗ ЯБЛОК С МЯТОЙ

 1 ч 15 мин + время на остывание

 1,2 л

1 кг яблок, 450 г сахара, 250 мл воды, 2 горсти листьев мяты

1 Очистить яблоки от кожуры, удалить сердцевину, нарезать плоды мелкими кубиками.

2 Вымыть мяту, отделить листья от стеблей и мелко нарезать.

3 Влить воду в емкость с толстым дном, добавить яблоки и половину мяты. Поставить на огонь, довести до кипения при средней температуре, уменьшить огонь и варить 15 мин.

4 Измельчить яблоки с помощью блендера до состояния пюре.

5 Добавить сахар и оставшуюся мяту. Поставить на огонь, довести до кипения, варить 20 мин при средней температуре, помешивая. Дать полностью остыть.

6 Разложить джем в стерилизованные банки и закрыть. Хранить при комнатной температуре.

ДЖЕМ ИЗ ЯБЛОК, ТЫКВЫ И АПЕЛЬСИНА

 1 ч + 2 ч на выдержку + время на остывание

 2 л

700 г тыквы, 500 г яблок, 1 апельсин, 1 кг сахара

1 Очистить тыкву от кожуры и семечек, нарезать мякоть небольшими кусочками.

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

3 Натереть цедру апельсина на мелкой терке. Выдавить сок из апельсина.

4 Сложить тыкву и яблоки в емкость с толстым дном, перемешать. Добавить сок и цедру апельсина. Всыпать сахар. Оставить на 2 ч, чтобы фрукты пустили сок. Поставить на огонь, довести до кипения, варить при маленькой температуре 45 мин, помешивая и снимая пенку.

5 Измельчить фруктовую смесь с помощью блендера до состояния пюре. Дать остыть при комнатной температуре.

6 Разложить джем в стерилизованные банки и закрыть. Хранить при комнатной температуре.

ГРУШЕВОЕ ВАРЕНЬЕ С МИНДАЛЕМ

 2 ч + время на остывание

 4–4,5 л

5 кг груш разных сортов, 1,5 кг обжаренного миндаля, 1,5 кг сахара, 1,5 кг тростникового сахара, сок половины лимона

1 Вымыть и обсушить груши, удалить сердцевину и нарезать плоды произвольными ломтиками.

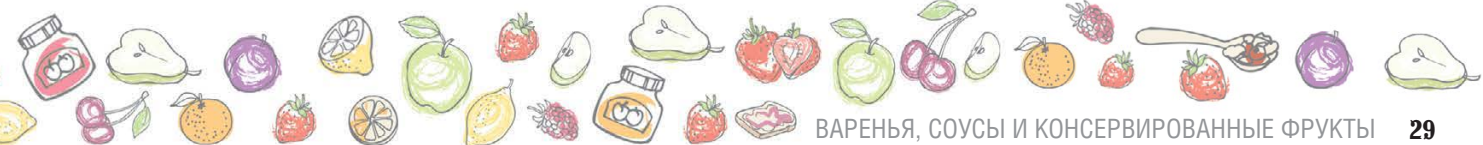
2 Сложить груши в емкость, засыпать сахаром и поставить на очень медленный огонь.

3 Довести груши с выделившимся соком до кипения и снять пенку, убрать с огня и дать полностью остыть под крышкой.

4 Поставить на огонь, довести варенье до кипения при средней температуре, добавить тростниковый сахар, обжаренный миндаль. Томить варенье на медленном огне 30 мин, аккуратно снимая пенку.

5 Влить сок лимона за 5 минут до окончания варки.

6 Разложить варенье в стерилизованные банки и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.



АБРИКОВОЕ ВАРЕНЬЕ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

 2 ч + время на остывание

 2–2,5 л

3 кг абрикосов, 1,5 кг тростникового сахара, 600 г крупных ядер грецкого ореха, 100 г ванильной сахарной пудры, лимонная кислота на кончике ножа

1 Вымыть и обсушить абрикосы, проткнуть в нескольких местах иголкой или зубочисткой. Сделать надрез острым ножом вдоль плодов и приоткрыть их. Вынуть косточки. Косточки расколоть и достать ядра.

2 Вложить один или несколько грецких орехов в каждый плод. Засыпать фаршированные абрикосы тростниковым сахаром и поставить на очень медленный огонь. Довести абрикосы с выделившимся соком до кипения и снять пенку, убрать с огня и дать полностью остыть под крышкой.

3 Поставить варенье на огонь, довести до кипения, добавить ядра абрикосовых косточек, ванильную сахарную пудру и варить 30 мин.

4 Добавить лимонную кислоту за 5 мин до окончания варки.

5 Разложить варенье в стерилизованные банки и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.

«ЦАРСКОЕ ВАРЕНЬЕ» ИЗ КРЫЖОВНИКА И КЕДРОВЫХ ОРЕХОВ

 1 ч 30 мин + время на остывание

 1–1,5 л

2 кг крупного зеленого крыжовника, 1 кг сахара, 1 кг тростникового сахара, 500 г обжаренных ядер кедрового ореха, 300 г молодых вишневых листьев, 100 г ванильной сахарной пудры, лимонная кислота на кончике ножа

1 Вымыть и обсушить крыжовник, очистить от чашелистиков и плодоножек, надрезать очень острым тонким ножом и удалить семечки шпилькой или кофейной ложечкой. Вложить одно или несколько ядер кедровых орехов в надрез. Сложить крыжовник в емкость.

2 Засыпать фаршированный крыжовник сахаром и поставить на очень медленный огонь. Довести крыжовник с выделившимся соком до кипения и снять пенку. Убрать с огня и дать остыть под крышкой.

3 Довести варенье до кипения, добавить тростниковый сахар, сахарную пудру и вишневые листья. Томить смесь на медленном огне 30 мин, после того как сахар полностью растворится. Добавить лимонную кислоту за 5 мин до окончания варки.

4 Разложить варенье в стерилизованные банки и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.

ДЖЕМ ИЗ ПЕРСИКОВ С РОЗМАРИНОМ

 50 мин + время на остывание

 1,2 л

1 кг персиков, 300 г желирующего сахара, 200 г сахара (1:2), 1 лимон, 1 веточка свежего или 1/2 ч. л. сушеного розмарина

1 Вымыть персики, разрезать каждый вдоль пополам и удалить косточки.

2 Измельчить фрукты с помощью блендера до состояния пюре и перелить в емкость с толстым дном.

3 Выдавить сок из лимона и влить к периковому пюре, всыпать сахар и добавить розмарин (свежий предварительно следует мелко порубить).

4 Поставить емкость на огонь, довести пюре до кипения и варить при маленькой температуре 20 мин, помешивая и снимая пенку.

5 Добавить к персикам желирующий сахар, варить на медленном огне 10 мин, помешивая. Дать остыть.

6 Разложить джем в стерилизованные банки и закрыть. Хранить в прохладном месте.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ С АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРОЙ

 2 ч + время на остывание

 1,5–2 л

3 кг айвы, 2 кг сахара, 4 больших апельсина, 100 мл ликера куантро или любого апельсинового ликера

1 Вымыть и обсушить айву, удалить сердцевину и произвольно нарезать плоды небольшими ломтиками.

2 Сложить айву в большую емкость, засыпать сахаром и поставить на очень медленный огонь.

3 Довести айву с сахаром, когда выделится сок, до кипения и снять пенку, убрать с огня и дать полностью остыть под крышкой.

4 Поставить варенье на огонь, довести до кипения при маленькой температуре и томить 1 ч, аккуратно снимая пенку.

5 Снять с апельсинов цедру и добавить к айве за 5 мин до окончания варки. Влить ликер и перемешать.

6 Разложить варенье в стерилизованные банки и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.



АЙВОВЫЙ «МЕД»



2 ч 30 мин

3 кг спелой айвы, 3 кг сахара



2–2,5 л

- 1** Вымыть айву, удалить сердцевину и натереть плоды на крупной терке.
- 2** Смешать айву с сахаром, сложить в емкость и поставить на очень медленный огонь.
- 3** Довести массу до кипения и варить на медленном огне 1,5 ч.
- 4** Разложить «мед» в стерилизованные банки и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.



ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ С ОРЕХАМИ



2 ч + время
на остывание

3 кг айвы, 3 кг сахара, 500 г кедровых
орехов, сок половины лимона



2–2,5 л

- 1** Вымыть и обсушить айву, удалить сердцевину и произвольно нарезать плоды небольшими ломтиками.
- 2** Сложить айву в емкость, засыпать сахаром и поставить на очень медленный огонь.
- 3** Довести айву с выделившимся соком до кипения, снять пенку, убрать с огня и дать полностью остыть под крышкой.
- 4** Поставить варенье на огонь, довести до кипения и добавить кедровые орехи. Томить варенье при маленькой температуре 1 ч, аккуратно снимая пенку.
- 5** Влить сок лимона за 5 мин до окончания варки.
- 6** Разложить варенье в стерилизованные банки и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.



АПЕЛЬСИНОВЫЙ КОНФИТЮР С БАДЬЯНОМ

⌚ 1 ч 30 мин +
время на остывание

🫙 1,5 л

2 кг апельсинов, 1,5 кг тростникового сахара, 50 мл ликера куантро или другого апельсинового ликера, 2 звездочки бадьяна

1 Вымыть апельсины, нарезать дольками вместе с кожурой.

2 Перемешать кусочки фрукта с тростниковым сахаром и бадьяном, сложить в емкость и поставить на очень медленный огонь.

3 Довести апельсины с тростниковым сахаром до кипения и варить на медленном огне 20 мин. Снять с огня, остудить и протереть остывшую массу через сито.

4 Поставить смесь на огонь, довести до кипения. Уварить массу при маленькой температуре до загустения.

5 Влить ликер за несколько минут до окончания варки, удалить бадьян и тщательно перемешать.

6 Разложить конфитюр в стерилизованные банки и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в холодильнике.



ВАРЕНЬЕ ИЗ ТЫКВЫ С КОРИЦЕЙ

⌚ 40 мин + время
на остывание

🫙 1,5 л

2 кг очищенной тыквы, 1,5 кг сахара, 500 г тростникового сахара, 100 г меда.
В каждую банку: палочка корицы

1 Нарезать тыкву небольшими кусочками, засыпать сахаром и, не перемешивая, нагревать на медленном огне до полного растворения сахара.

2 Аккуратно снять пенку, когда смесь закипит, убрать с огня и дать варенью полностью остыть, не перемешивая.

3 Поставить сладкую смесь на огонь, довести при небольшой температуре до кипения, добавить тростниковый сахар и мед. Варить на медленном огне 15 мин.

4 Разложить варенье в стерилизованные банки, добавив в каждую палочку корицы, и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.





ВАРЕНЬЕ ИЗ ИНЖИРА С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

 2 ч + время
на остывание

 2–2,5 л

3 кг свежего или 1,5 кг сушеного инжира,
500 г обжаренных ядер кедровых орехов,
1,5 кг сахара, 500 г тростникового сахара,
сок половины лимона

- 1 Вымыть и обсушить инжир, разрезать плоды пополам.
- 2 Засыпать инжир сахаром (если инжир сушеный, то добавить 1,5 л холодной воды) и поставить на очень медленный огонь.
- 3 Довести инжир с сахаром до кипения и снять пенку. Убрать с огня и дать полностью остыть под крышкой.
- 4 Поставить варенье на огонь, довести до кипения при средней температуре, добавить тростниковый сахар и орехи, томить на медленном огне 30 мин, аккуратно снимая пенку.
- 5 Влить сок лимона за 5 мин до окончания варки.
- 6 Разложить варенье в стерилизованные банки и закрыть. Дать полностью остыть и хранить в темном прохладном месте.

ПРЯНЫЕ ЧАТНИ С ИЗЮМОМ

 1 ч 50 мин

 2,5 л

2 кг кисло-сладких яблок, 500 г болгарского перца,
300 г репчатого лука, 2 ст. л. изюма, 1 стручок
перца чили, 200 мл яблочного уксуса, 200 г ко-
ричневого сахара, 1 ч. л. сухого молотого имбиря,
3 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. молотой корицы,
соль — по вкусу

- 1 Очистить яблоки от кожуры, удалить сердцевину и нарезать мякоть мелкими кубиками.
- 2 Очистить лук и нарезать тонкими полукольцами.
- 3 Нарезать болгарский перец мелкими кубиками, удалив семена, перегородки и плодоножки.
- 4 Обдать изюм кипятком.
- 5 Очистить перец чили от семян, мелко нарезать мякоть. Очистить чеснок и пропустить через пресс.
- 6 Смешать в емкости с толстым дном яблоки, лук и болгарский перец. Добавить сахар, изюм, имбирь, чеснок, яблочный уксус, соль и корицу. Довести смесь до кипения и варить 45 мин на медленном огне, постоянно помешивая.
- 7 Разложить чатни в стерилизованные банки и закрыть. Хранить в прохладном месте.

ЦИТРУСОВЫЕ ЧАТНИ

 3 ч + 24 ч на
настаивание

 0,5 л

2 больших спелых апельсина, 1 большой
спелый лимон, 2 лайма, 1 красная луко-
вица, 100 г темного изюма без косточек,
500 мл воды, 100 мл яблочного уксуса,
2 ч. л. тертого корня свежего имбиря,
1 ч. л. карри, 3 толченых бутона гвоздики, мо-
лотый мускатный орех на кончике ножа, соль,
тростниковый сахар — по вкусу

- 1 Вымыть и ошпарить кипятком цитрусовые, тонко нарезать плоды кружочками, удаляя косточки.
- 2 Нарезать очищенный лук соломкой.
- 3 Смешать ингредиенты в емкости, посолить, влить 3 стакана холодной воды и оставить на сутки. Процедить (жидкость слить) и промыть.
- 4 Выложить лук с цитрусовыми в сотейник с толстым дном, добавить 2 стакана воды, довести до кипения и варить 40 мин на небольшом огне.
- 5 Добавить к луку и цитрусовым остальные ингредиенты и варить до желаемой густоты (но не менее 1 ч).
- 6 Разлить горячие чатни в стерилизованные банки и закрыть.

ЯБЛОЧНЫЙ СОУС С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ

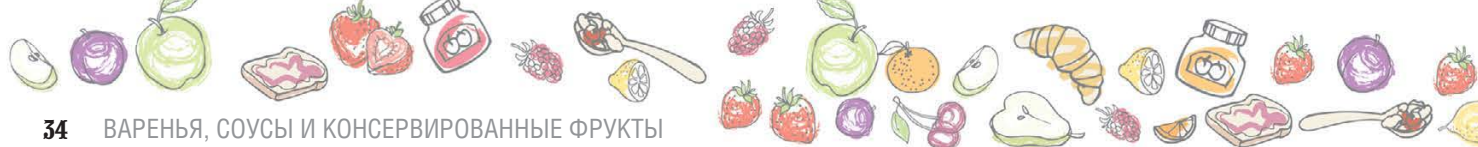
 1 ч 10 мин

 0,6 л

300 г кислых яблок, 250 г красной смо-
родины, 150 мл воды, 1/2 ч. л. молотого
кардамона, соль, сахар — по вкусу

- 1 Обмыть и оборвать с веточек красную смородину, сложить в емкость с толстым дном. Влить 75 мл воды.
- 2 Довести смородину с водой до кипения. Варить 10 мин на медленном огне, периодически помешивая.
- 3 Измельчить смородину с помощью блендера до состояния пюре, протереть ягоды через сито, собирая сок.
- 4 Очистить яблоки от кожуры, удалить сердцевину, нарезать мякоть мелкими кубиками.
- 5 Сложить яблоки в емкость с соком смородины, влить 75 мл воды.
- 6 Добавить соль, сахар и молотый кардамон, перемешать. Довести массу до кипения и варить на медленном огне 15 мин.
- 7 Разлить соус в стерилизованные банки и закрыть. Хранить 1–2 месяца в холодильнике.





Соус из смородины с красным вином и имбирем



1 ч 30 мин



0,6 л

350 г красной смородины, 150 г черной смородины, 2 небольших апельсина, 1 лимон, 1 зубчик чеснока, 200 г сахара, 50 г репчатого лука, 20 г корня свежего имбиря, 250 мл красного сухого вина, 100 мл воды, 2 ст. л. светлой горчицы, 1 ст. л. молотого белого перца, 1 ч. л. соли

1 Снять цедру с апельсинов, варить в смеси воды с вином 5 мин, нарезать соломкой. Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами. Очистить чеснок, пропустить через пресс. Очистить корень имбиря и нарезать тонкими пластинками. Сложить в емкость лук, имбирь, чеснок, цедру, добавить соль, перец и горчицу. Выдавить сок из лимона и апельсинов, влить в смесь, поставить на огонь, довести до кипения и варить 10 мин.

2 Вымыть смородину и оборвать с веточек. Всыпать ягоды в емкость со смесью и довести до кипения. Добавить сахар, перемешать. Варить соус 35 мин на медленном огне до загустения, периодически помешивая.

3 Разложить соус в стерилизованные банки и закрыть. Хранить при комнатной температуре.



Соус из слив и зелени



1 ч 10 мин



1 л

1 кг слив, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок кинзы, 1 пучок базилика, 1 пучок мяты, 500 мл воды, 1 ст. л. молотого кориандра, 1 ч. л. молотого имбиря, 1 ч. л. молотого черного перца, 1/2 ч. л. молотого душистого перца, соль, сахар — по вкусу

1 Вымыть сливы, сложить в емкость с толстым дном, влить воду.

2 Довести плоды с водой до кипения и варить на медленном огне 20 мин, периодически помешивая.

3 Протереть остывшие сливы через сито, отделяя кожицу и косточки.

4 Поставить на огонь протертую массу, добавить кориандр, имбирь, перец, соль и сахар. Довести до кипения и варить 10 мин.

5 Промыть кинзу, мяту и базилик, обсушить и измельчить с помощью блендера.

6 Очистить чеснок и пропустить через пресс.

7 Добавить в сливовую массу зелень и чеснок, поставить на огонь, довести до кипения и варить 2 мин.

8 Разлить горячий соус в стерилизованные банки и закрыть. Хранить в прохладном месте.



БРУСНИЧНЫЙ СОУС

⌚ 30 мин + 2 ч на
выдержку + время
на остывание

🍷 0,5 л

500 г свежей или замороженной брусники,
1 ст. л. меда, 5 горошин душистого перца,
1 зубчик чеснока, 1 ч. л. сушеного базилика,
1 ч. л. сушеного орегано, 5 г корня све-
жего имбиря, щепотка мускатного ореха,
щепотка корицы, соль, сахар — по вкусу

1 Промыть бруснику и положить 400 г ягод в ем-
кость с толстым дном. Измельчить ягоды с помощью
блендера до состояния пюре. Всыпать сахар, поставить
на огонь и довести до кипения.

2 Очистить чеснок и пропустить через пресс. Очи-
стить корень имбиря и натереть на мелкой терке.

3 Измельчить горошины перца, всыпать в бруснич-
ную массу, добавить чеснок, имбирь, мускатный орех,
соль, сахар, корицу, базилик, орегано. Довести смесь
до кипения, варить на медленном огне 15 мин, по-
стоянно помешивая.

4 Добавить мед и 100 г ягод, довести до кипения.
Охладить соус при комнатной температуре.

5 Разложить соус в стерилизованные банки и закрыть.
Хранить в прохладном месте.



МАРИНОВАННЫЙ ЧЕРНОСЛИВ К МЯСУ

⌚ 45 мин + время
на остывание

🍷 1 л

900 г свежего чернослива без косточек.

Для чая: 1 л кипятка, 1 ст. л. заварки черно-
го чая. **Маринад:** 500 мл воды, 230 г корич-
невого сахара, 60 мл красного винного уксу-
са, 4 бутона гвоздики, 4 горошины душистого
перца, 1/2 ч. л. молотого мускатного ореха.

В каждую банку: 1 ст. л. коньяка

1 Вымыть чернослив, разрезать каждый плод вдоль
пополам, удалить косточку.

2 Сложить чернослив в емкость с толстым дном.

3 Залить заварку 1 л кипятка, оставить на 10 мин,
процедить, залить чаем чернослив. Поставить емкость
на огонь, довести массу до кипения. Откинуть черно-
слив на дуршлаг, дать стечь чаю.

4 Влить 500 мл воды в другую емкость, добавить
сахар, специи и уксус. Довести до кипения и варить
3 мин.

5 Уложить чернослив в банки и залить горячим ма-
ринадом. Влить коньяк. Дать остыть при комнатной
температуре.

6 Закрыть банки и хранить маринованный черно-
слив в прохладном месте.





ЯБЛОЧНОЕ ЖЕЛЕ С СИДРОМ И ЧИЛИ



1 ч 15 мин + время
на остывание



1,5 л

2 кг яблок, 800 мл полусладкого яблоч-
ного сидра, 2 лимона, 500 г коричневого
сахара, 1 стручок перца чили

- 1 Очистить яблоки от кожуры, удалить сердцевину и нарезать мякоть мелкими кубиками.
- 2 Сложить яблоки в емкость с толстым дном.
- 3 Выдавить сок из лимонов и влить к яблокам.
- 4 Влить сидр. Довести до кипения, варить на небольшом огне 20 мин. Всыпать сахар.
- 5 Очистить перец чили от семян, нарезать стручок тонкими полукольцами и добавить к яблокам. Довести до кипения, варить при маленькой температуре 15 мин, периодически помешивая. Снять емкость с огня. Дать массе остыть при комнатной температуре.
- 6 Разложить желе в стерилизованные банки и закрыть. Хранить при комнатной температуре.



ВИШНЯ В САХАРНОМ СИРОПЕ С КОРИЦЕЙ



1 ч 15 мин + вре-
мя на остывание



1,5 л

1 кг вишен, 1 палочка корицы.

Сироп: 700 г сахара, 500 мл воды

- 1 Влить воду в емкость с толстым дном, добавить половину сахара. Поставить на огонь, довести до кипения и, постоянно помешивая, варить на медленном огне до образования густого сиропа примерно 15 мин. Снять с огня.
- 2 Вымыть вишни и обсушить. Проколоть ягоды иголкой в нескольких местах для лучшего проникновения в мякоть сахарного сиропа и сохранения формы при варке.
- 3 Высыпать вишни в сироп. Добавить корицу, поставить на огонь, довести до кипения и варить при маленькой температуре 10 мин. Вынуть вишни шумовкой, разложить в стерилизованные банки.
- 4 Всыпать в сироп оставшийся сахар, поставить на огонь, довести до кипения и варить при средней температуре 5 мин.
- 5 Залить сироп в банки с вишнями, дать остыть при комнатной температуре и закрыть. Хранить в прохладном месте.



ГРУШИ, МАРИНОВАННЫЕ В ГОРЧИЧНОМ СИРОПЕ С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ

⌚ 1 ч

🫙 1,5 л

1,5 кг груш зимних сортов, 10 г корня свежего имбиря, 1 стручок перца чили, 150 мл воды, 50 мл белого винного уксуса, 2 ч. л. порошка английской горчицы, 2 ч. л. семян горчицы, горсть листьев мяты, соль, сахар — по вкусу

1 Вскипятить воду с сахаром и варить 5 мин. Очистить груши от кожуры, удалить сердцевину и плодоножки. Добавить плоды в сироп, довести до кипения, варить 5 мин.

2 Очистить корень имбиря и натереть на мелкой терке. Нарезать перец чили соломкой, очистив от семян. Добавить к грушам семена и порошок горчицы, имбирь и перец чили. Влить уксус. Поставить на огонь, довести до кипения и варить при маленькой температуре 10 мин.

3 Всыпать соль. Варить на медленном огне 5 мин. Добавить мяту и варить 2 мин. Охладить массу до комнатной температуры.

4 Разложить груши в стерилизованные банки, залить сиропом и закрыть. Хранить в прохладном месте.



МАРИНОВАННЫЕ ПЕРСИКИ С ПЕРЦЕМ

⌚ 1 ч

🫙 1,3 л

1 кг персиков, 500 г сахара, 200 мл белого винного уксуса, 1/2 лимона, 10 г корня свежего имбиря, 5 горошин перца, 1/2 палочки корицы, 2 бутона гвоздики

1 Очистить персики от кожуры, удалить косточки, нарезать мякоть четвертинками.

2 Сложить персики в емкость с толстым дном, влить уксус, добавить сахар, перемешать.

3 Снять с половины лимона цедру, нарезать тонкой соломкой.

4 Сложить в тканевый мешочек имбирь, перец, корицу, гвоздику и цедру.

5 Поместить мешочек со специями в емкость с персиками. Поставить на огонь, довести до кипения, варить персики при маленькой температуре 20 мин, периодически помешивая. Извлечь мешочек со специями.

6 Выложить персики в стерилизованные банки, залить образовавшимся сиропом и закрыть. Хранить в прохладном месте.



НАТУРАЛЬНАЯ КЛУБНИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

 30 мин

1,3 кг клубники

 2 л

- 1 Вымыть и перебрать клубнику, обсушить и удалить плодоножки.
- 2 Поместить клубнику в стерилизованные банки (можно слегка утрамбовать чистой сухой ложкой).
- 3 Поместить банки с ягодами в емкость с водой (она должна доходить до «плечиков»), накрыть крышками и поставить на огонь. Стерилизовать в кипящей воде (1- и 1,5-литровые банки — 20 мин).
- 4 Закатать или закрутить крышки, перевернуть банки вверх дном и оставить остывать.

КОМПОТ ИЗ ГРУШ С МЕДОМ

 35 мин

250 г твердых груш, 200 г меда, лимонная кислота на кончике ножа, 1 л воды

 1,5 л

- 1 Вымыть груши. Мелкие оставить целыми, крупные разрезать на 4 части, удалить сердцевинки.
- 2 Уложить фрукты в банку и залить кипящей водой, накрыть крышкой и дать постоять 7 мин.
- 3 Слить воду из банки в емкость через сито.
- 4 Добавить в воду мед, поставить на огонь, довести до кипения.
- 5 Всыпать лимонную кислоту и снова довести до кипения.
- 6 Залить груши горячим компотом, закатать банку, перевернуть вверх дном, укутать и оставить на 2 ч. Хранить при комнатной температуре.

КОМПОТ ИЗ МАЛИНЫ С ЗЕМЛЯНИКОЙ

 35 мин

350 г малины, 150 г земляники, 250 г сахара, 2 л воды

 3 л

- 1 Вымыть землянику, удаляя плодоножки, и малину, обсушить ягоды, сложить в банку.
- 2 Залить ягоды кипящей водой. Накрыть банку крышкой, дать постоять 7 мин.
- 3 Слить воду из банки в емкость через сито. Поставить на огонь.
- 4 Добавить сахар, довести компот до кипения.
- 5 Залить ягоды горячим компотом, закатать банку, перевернуть вверх дном, укутать и оставить на 2 ч. Хранить при комнатной температуре.

КОМПОТ ИЗ ВИНОГРАДА И СЛИВ

 25 мин

300 г слив, 200 г зеленого винограда, 250 г сахара, 2 л воды

 3 л

- 1 Вымыть виноград и сливы, уложить в банку. Залить кипящей водой. Накрыть крышкой, дать постоять 7 мин.
- 2 Слить воду из банки в емкость через сито. Поставить на огонь.
- 3 Добавить сахар, довести до кипения.
- 4 Залить плоды горячим компотом, закатать банку, перевернуть вверх дном, укутать и оставить на 2 ч. Хранить при комнатной температуре.



Компот «Ассорти»

 45 мин

 4 л

500 г клубники, 250 г земляники, 250 г черники, 300 г сахара, 1/2 ч. л. лимонной или аскорбиновой кислоты, 4 л воды

- 1** Промыть клубнику и землянику, обсушить и удалить плодоножки.
- 2** Перебрать чернику, сполоснуть холодной водой.
- 3** Разложить равное количество ягод в стерилизованные банки.
- 4** Вскипятить воду, всыпать сахар и проварить до его полного растворения.
- 5** Всыпать лимонную кислоту.
- 6** Залить ягоды кипящим сиропом, закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.



Компот из персиков

 20 мин

 3 л

10–12 крепких спелых персиков, 300 мл кипятка, 200 г тростникового сахара, 12 г ванильного сахара, лимонная кислота на кончике ножа

- 1** Вымыть и обсушить персики. Сделать надрезы острым ножом вдоль плодов и вынуть косточки.
- 2** Уложить плоды в стерилизованную банку.
- 3** Растворить сахар, лимонную кислоту и ванильный сахар в 300 мл кипятка.
- 4** Залить сиропом персики, долить доверху банку кипятком и сразу закатать.
- 5** Перевернуть банку вверх дном и укутать. Хранить в темном прохладном месте.





Компот из вишни

⌚ 20 мин

🗑 3 л

1 кг отборной вишни, 300 мл кипятка, 300 г тростникового сахара, пакетик ванильного сахара, небольшой кусочек коры корицы

- 1 Вымыть и обсушить вишни.
- 2 Уложить ягоды в стерилизованную банку.
- 3 Добавить корицу.
- 4 Растворить тростниковый и ванильный сахар в 300 мл кипятка.
- 5 Залить сиропом вишни, долить доверху банку кипятком и сразу закатать. Перевернуть банку вверх дном и укутать. Хранить в темном прохладном месте.



Наливка из клубники

⌚ 2–3 недели

2,5 кг клубники, 1 кг сахара, 1 л водки, 200 мл воды

🗑 2 л

- 1 Промыть клубнику, удалить плодоножки и обсушить ягоды.
- 2 Всыпать ягоды в подходящую емкость (желательно из темного стекла).
- 3 Залить водкой (можно использовать пищевой спирт или коньяк). Оставить настаиваться на 1–2 недели в теплом месте, но не на солнце.
- 4 Процедить наливку.
- 5 Всыпать в воду сахар, перемешать. Сварить сироп средней густоты. Охладить.
- 6 Добавить сироп в наливку, дать настояться несколько дней.

ОПЯТА НА ЗИМУ

⌚ 2 ч

🫙 0,75 л

1 кг опята, 300 г репчатого лука, 1 л воды, 3 ст. л. столового 9%-ного уксуса, 4 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 3 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 2 бутона гвоздики

1 Перебрать опята, очистить шляпки от кожицы, разрезать крупные грибы на несколько частей. Сложить в емкость, залить холодной водой, довести до кипения, варить 10 мин на среднем огне.

2 Откинуть грибы на дуршлаг, промыть под струей холодной воды. Снова сложить в емкость, залить 1 л воды, добавить 2 ст. л. соли. Довести до кипения, варить 1 ч на умеренном огне.

3 Очистить лук, нарезать кольцами шириной 2 см, добавить в емкость с грибами и варить 5 мин на умеренном огне. Выложить грибы с луком в стерилизованную банку.

4 Добавить 2 ст. л. соли, сахар, лавровый лист, горошины черного перца, гвоздику в воду, в которой находились грибы. Довести до кипения, варить 3 мин на умеренном огне. Влить уксус, варить 5 мин на умеренном огне.

5 Залить грибы маринадом и закатать. Хранить в прохладном месте.



ШАМПИНЬОНЫ И ЛИСИЧКИ С МАСЛИНАМИ И ОЛИВКАМИ

⌚ 2 ч

🫙 1,35 л

500 г лисичек, 500 г шампиньонов, 10 маринованных оливок без косточек, 10 маринованных маслин без косточек. **Маринад:** 1 л воды, 50 мл оливкового масла, 50 мл белого винного уксуса, 5 горошин розового перца, 1 веточка тимьяна, соль, сахар — по вкусу

1 Очистить и промыть лисички, залить водой, варить 15 мин, откинуть грибы на дуршлаг, промыть холодной водой. Снова залить их водой и варить 1 ч на умеренном огне. Откинуть на дуршлаг. Протереть шампиньоны тканевой салфеткой или бумажным полотенцем.

2 Влить 1 л воды, оливковое масло в емкость, добавить розовый перец и тимьян и довести до кипения. Выложить лисички и шампиньоны. Довести до кипения, варить 5 мин на умеренном огне. Добавить соль, сахар, винный уксус, маслины и оливки, довести до кипения, варить 5 мин на умеренном огне.

3 Уложить грибы, маслины и оливки в стерилизованные банки, залить маринадом, в котором варились грибы, и закатать. Стерилизовать банки со смесью в емкости с кипящей водой и тканевой салфеткой на дне 10 мин. Хранить в темном прохладном месте.





КАПУСТА, КВАШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ И ГРИБАМИ



1 ч 30 мин + 36 ч
на выдержку



3 л

1 кг грибов (лучше лисичек), 3 кг белокочанной капусты, 400 г яблок кислых сортов (например, антоновки), 200 г моркови, соль — по вкусу

- 1 Вымыть грибы, сложить в емкость, залить водой. Посолить и варить 1 ч. Откинуть грибы на дуршлаг.
- 2 Очистить капусту от верхних листьев и нашинковать.
- 3 Вымыть яблоки, нарезать дольками, удалив сердцевину. Очистить морковь, натереть на крупной терке.
- 4 Сложить капусту, яблоки, грибы и морковь в емкость.
- 5 Посолить, перемешать. Немного примять руками, чтобы капуста пустила сок.
- 6 Накрыть полотенцем, оставить при комнатной температуре на 36 ч, периодически перемешивая.
- 7 Плотнo уложить смесь в стерилизованные банки и закрыть. Хранить в холодильнике.



ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГРИБАМИ



1 ч 30 мин +
1 месяц на
выдержку в холо-
дильнике



0,5 л

250 г мелких грибов (лисичек, опят), 250 г репчатого лука, 1 крупный желтый стручок болгарского перца, 1 крупный зеленый стручок болгарского перца, 3 зубчика чеснока, 250 г помидоров черри, 1 веточка розмарина. **Маринад:** 1 л воды, 7 ст. л. оливкового масла, 150 мл белого винного уксуса, 8 лавровых листьев, 1 веточка розмарина, 6 горошин черного перца, соль — по вкусу

- 1 Очистить лисички, залить водой и варить 15 мин. Откинуть на дуршлаг и промыть. Снова залить грибы водой, посолить и варить 1 ч.
- 2 Нарезать перец крупными полосками. Очистить лук, нарезать кольцами толщиной 2 см. Очистить и нарезать чеснок тонкими ломтиками.
- 3 Влить в емкость 1 л воды, винный уксус, масло. Добавить лавровый лист, розмарин, горошины черного перца, соль, поставить на огонь, довести до кипения. Поочередно бланшировать перец, лук и помидоры по 3 мин на умеренном огне.
- 4 Выложить на дно стерилизованной банки веточку розмарина, слой лисичек и слой овощей. Заполнить банку, чередуя грибы, овощи и чеснок.
- 5 Залить овощи маринадом, дать остыть до комнатной температуры, закрыть и выдержать 1 месяц в холодильнике. Хранить в прохладном месте.



ЛЕЧО С ЛИСИЧКАМИ



1 ч



3 л

1 кг спелых помидоров, 1 кг болгарского перца, 500 г репчатого лука, 500 г лисичек, 2 головки чеснока, растительное масло, соль, сахар — по вкусу. **В каждую банку:** 6 горошин черного перца, 1 бутон гвоздики, 2 лавровых листа, несколько капель 70%-ного уксуса

1 Натереть помидоры на мелкой терке. Нарезать болгарский перец полосками, удалив семена, перегородки и плодоножки.

2 Очистить лук и чеснок и нарезать соломкой.

3 Обжарить лук в сковороде с растительным маслом до золотистости, положить лисички и перец.

4 Добавить помидоры, когда появится яркий аромат болгарского перца. Всыпать соль и сахар.

5 Накрыть крышкой и томить при равномерном кипении 20 мин.

6 Разложить специи в стерилизованные банки.

7 Разлить в банки кипящее лечо, добавить несколько капель уксуса и закатать. Хранить в прохладном месте не более 8 месяцев.

СЫРОЕЖКИ СОЛЕННЫЕ



1 ч 30 мин +
10 дней
на выдержку



0,5 л

500 г сыроежек, 3 зубчика чеснока, 3 листа черной смородины, 3 листа вишни, 2 зонтика укропа, соль — по вкусу

1 Очистить сыроежки. Сложить грибы в большую емкость и залить холодной водой, довести до кипения, варить 15 мин на умеренном огне.

2 Откинуть грибы на дуршлаг, промыть под струей холодной воды. Снова сложить их в емкость, залить водой. Довести до кипения, варить 1 ч на умеренном огне. Откинуть на дуршлаг.

3 Очистить и нарезать чеснок тонкими ломтиками.

4 Уложить грибы в емкость, пересыпая каждый слой солью и перекладывая листьями смородины, вишни, чесноком и укропом.

5 Поместить на грибы тарелку, соответствующую диаметру емкости, и придавить грузом.

6 Набросить марлю или тканевую салфетку так, чтобы закрыть емкость с грибами, и завязать. Выдержать в прохладном месте 10 дней. Хранить в холодильнике.

СОЛЕННЫЕ ЗЕЛЕНКИ С БАКЛАЖАНАМИ И ПЕРЦЕМ ЧИЛИ



2 ч + 3 дня и 3 недели на выдержку



3 л

2 кг зеленков и подзеленок, 1 кг баклажанов, 100 г репчатого лука, 50 г чеснока, 1 пучок петрушки, 1 пучок кинзы, 1 пучок сельдерея, 1 пучок базилика, 1 стручок перца чили. **Маринад:** 100 мл растительного масла, 50 мл столового 9%-ного уксуса, соль, сахар — по вкусу

1 Очистить грибы, промыть, залить водой и варить 1 ч. Крупно нарезать баклажаны и бланшировать в подсоленной воде 5 мин. Откинуть на дуршлаг овощи и грибы.

2 Очистить лук, нарезать полукольцами. Измельчить чеснок, перец чили, зелень и смешать, влить 1 ч. л. растительного масла. Сложить в стеклянную емкость грибы, баклажаны и лук. Добавить зелень, перец, чеснок и перемешать. Уложить на грибы тарелку, соответствующую диаметру емкости. Придавить грузом. Выдержать в прохладном месте 3 дня.

3 Влить в емкость уксус, оставшееся растительное масло, добавить сахар и соль, довести до кипения. Дать полностью остыть при комнатной температуре. Переложить грибы с овощами в стерилизованные банки, залить маринадом и закрыть пластиковыми крышками, оставить в прохладном месте на 3 недели.

ЗАСОЛКА ГРИБОВ. ГОРЯЧИЙ СПОСОБ



50 мин



0,5 л

700 г белых грибов, 3 зубчика чеснока, 750 мл воды, 1,5 ст. л. соли, 3 горошины черного перца, 1/2 ч. л. кориандра, 1 лавровый лист, 3 бутона гвоздики

1 Очистить грибы, срезать загрязненные места, затем тщательно вымыть. Разрезать крупные грибы вдоль пополам.

2 Очистить и нарезать чеснок тонкими пластинками.

3 Влить в емкость 750 мл воды, довести до кипения, посолить. Добавить грибы, довести до кипения, варить 15 мин на умеренном огне, снимая пену.

4 Положить к грибам лавровый лист, кориандр, перец и гвоздику, варить 10 мин.

5 Откинуть грибы на дуршлаг, маринад сохранить.

6 Процедить маринад через мелкое сито.

7 Плотно уложить грибы в стерилизованную банку, чередуя их с чесноком.

8 Влить маринад. Дать остыть при комнатной температуре, закатать и хранить в прохладном месте.



ТУШЕНКА ИЗ СВИНИНЫ С ГРИБАМИ И ПЕРЦЕМ

4 ч
20 мин

3 л

1 кг грибов (опят, сыроежек, боровиков, подберезовиков), 2 кг свинины (лопаточной части), 1 кг болгарского перца (лучше красного), 500 г репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, растительное масло для жарки, соль, молотый черный перец — по вкусу

1 Очистить грибы, сложить в емкость, залить водой и варить 15 мин. Откинуть на дуршлаг, промыть. Залить водой и варить 1 ч. Вымыть мясо, залить водой и варить 10 мин. Слить жидкость, промыть мясо. Снова залить водой, варить под крышкой 3 ч на медленном огне с добавлением лаврового листа.

2 Обжарить нарезанный полукольцами лук на растительном масле до золотистости. Нарезать болгарский перец полосками, добавить в сковороду с луком, обжаривать 5 мин. Очистить и измельчить чеснок.

3 Разобрать мясо на волокна, сложить в емкость с бульоном, где оно варилось. Добавить лук, болгарский перец, грибы, чеснок, соль и перец. Варить на умеренном огне 20 мин, помешивая. Разложить тушенку в стерилизованные банки и закатать. Хранить в прохладном месте не более 3 месяцев.



ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ В СМЕСИ МАСЕЛ



1 ч



1 л

1 кг грибов (боровиков, подосиновиков, подберезовиков), 300 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 3 ч. л. соли

1 Очистить грибы, сложить в дуршлаг, промыть холодной водой. Дать стечь жидкости.

2 Разрезать грибы вдоль на 2 части, крупные — на 4.

3 Влить в сковороду 150 мл растительного масла, немного подогреть.

4 Добавить грибы, обжаривать под крышкой 15 мин на умеренном огне.

5 Снять крышку, всыпать соль, обжаривать 10 мин.

6 Влить в сотейник 150 мл растительного масла, добавить сливочное, довести до кипения.

7 Плотно уложить горячие грибы в стерилизованную банку, влить кипящее масло так, чтобы поверх грибов был слой 1 см. Закрыть банки с грибами, стерилизовать в емкости с кипящей водой и тканевой салфеткой на дне 15 мин и закатать. Хранить в темном прохладном месте.





ГРИБНОЙ КРЕМ

⌚ 1 ч
35 мин

🍲 1,5 л

1 кг грибов (белых, польских, моховиков), 500 мл овощного бульона (на основе 1 моркови, 1 луковицы, 1 стебля свежего сельдерея, 1 лаврового листа, 3 горошин черного перца), 100 мл бальзамического уксуса, 2 лавровых листа, 1 веточка тимьяна, 1 ч. л. сушеного орегано, 1 зубчик чеснока, 1 пучок петрушки, 2 ст. л. оливкового масла, соль, молотый черный перец — по вкусу. **В каждую банку:** 1 ч. л. оливкового масла

1 Очистить лук и морковь, крупно нарезать стебель сельдерея. Сварить бульон с добавлением овощей, лаврового листа и горошин черного перца. Очистить грибы, нарезать крупными кусками, вымыть под проточной водой.

2 Слегка обжарить очищенный чеснок на 2 ст. л. оливкового масла. Выложить грибы, пассеровать 7 мин на сильном огне. Влить уксус, добавить соль, перец, тимьян, орегано и выпаривать 3 мин. Мелко нарезать зелень петрушки, добавить в грибы. Постепенно вводить бульон, постоянно помешивая.

3 Снять грибы с огня, немного остудить и измельчить. Разложить горячую массу в стерилизованные банки. Влить в каждую банку по 1 ч. л. оливкового масла, закрыть. Стерилизовать закрытые банки в течение 15 мин на небольшом огне. Хранить в темном прохладном месте.



ГРИБНАЯ ИКРА

⌚ 1 ч
30 мин

🍲 2 л

1 кг любых отварных или сухих хорошо размоченных грибов, 1 кг репчатого лука, 200 мл растительного масла, 1 головка чеснока, 1 ч. л. молотого черного перца, соль, сахар — по вкусу. **В каждую банку:** 5 горошин черного перца, 2 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, 1 стручок свежего перца чили (по желанию), 1 ч. л. сушеной петрушки

1 Пропустить через мясорубку с крупной решеткой отварные грибы и очищенный лук по отдельности.

2 Обжарить лук в большой сковороде на растительном масле до выкипания сока.

3 Добавить грибы к луку и тушить до получения однородной луково-грибной массы (около 1 ч).

4 Добавить соль, перец и сахар, перемешать.

5 Разложить в стерилизованные банки очищенный и пропущенный через пресс чеснок, петрушку, гвоздику, горошины черного перца, лавровый лист, чили (по желанию) и залить кипящей икрой.

6 Закатать банки. Хранить в темном прохладном месте не более 6 месяцев.



100 лучших рецептов летних заготовок. – Москва : Эксмо,
С81 2015. – 48 с. – (Кулинария. 100 лучших рецептов).

ISBN 978-5-699-79141-5

Что такое заготовки? Это возможность вне зависимости от времени года наслаждаться вкусом любимых фруктов и овощей! В нашей книге вы найдете 4 главы с лучшими рецептами летних заготовок: маринованные овощи и салаты, варенья, соусы и консервированные фрукты, напитки и консервированные грибы. Подробные пошаговые инструкции позволят вам без труда справиться с поставленной задачей и заготовить ровные ряды баночек со всевозможными соленьями-вареньями. В каждом рецепте указано время приготовления, а главное – количество готового продукта. С нашей книгой лето в вашем доме будет круглый год!

УДК 641.43
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-79141-5

© Оформление. ООО «Издательство
«Эксмо», 2015

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. 100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ЛЕТНИХ ЗАГОТОВОК

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

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

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

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 10.03.2015. Формат 60х84¹/₈.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,6.
Тираж экз. Заказ

В электронном виде книги издательства Эксмо вы можете
купить на www.litres.ru

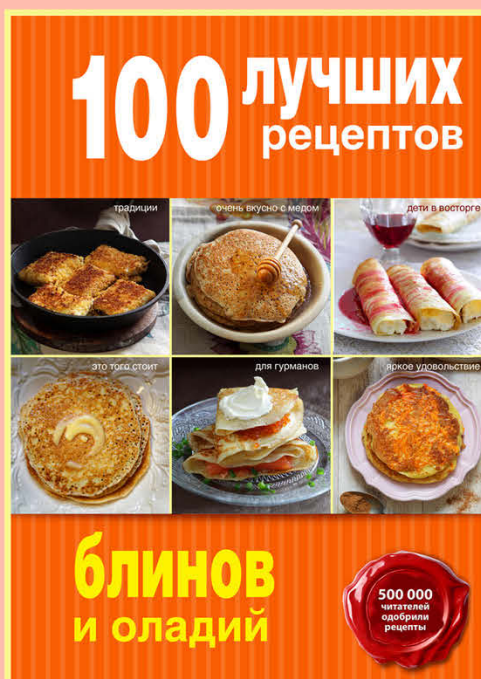
ЛитРес:
ОДИН КЛИК ДО КНИГ



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:



Рецепты одобрены и проверены читателями серии «Готовят все!»

ISBN 978-5-699-79141-5



9 785699 791415 >

