

№1, 2019 г.

НАРОДНЫЙ  
**СОВЕТ**  
САМАЯ ВЫБОРАЯ ГАЗЕТА

СПЕЦВЫПУСК ГАЗЕТЫ

# ЛУЧШИЕ ЗАГОТОВКИ

**СОЛИМ, КВАСИМ, МАРИНУЕМ**

**БАКЛАЖАНЫ  
ОГУРЦЫ  
ПОМИДОРЫ  
КАБАЧКИ  
ПЕРЕЦ  
АДЖИКА**

**КАПУСТА  
САЛАТЫ  
НЕОБЫЧНЫЕ  
ЗАГОТОВКИ  
СВЕКЛА**

**СОУСЫ  
ЗАКУСКИ  
ЛЕЧО, ИКРА  
ЛУК, ЧЕСНОК**



**Более 100  
рецептов  
читателей**

# Смотрите, что еще уже в продаже!



## Спрашивайте в киосках и супермаркетах



MEDIA GROUP

«Лучшие заготовки» –  
спецвыпуск газеты «Народный  
совет» №1, 2019 г.

6+

Издание зарегистрировано  
в Федеральной службе по надзору в сфере  
связи, информационных технологий и массовых  
коммуникаций.  
Свидетельство ПИ № ФС77-64585 от  
22.01.16 г.

**Учредитель:** ООО «Бауэр Медиа»  
**Главный редактор:** Ключев Антон Викторович  
**Дизайн и верстка:** Руслан Сято,  
Элина Ульянова  
**Редакция:** Элеонора Арефьева, Ирина Бовкун,  
Юлия Карзиер (зам. главного редактора),  
Лариса Пяткина, Наталья Студеникина,

Ирина Тарнаева, Мария Фесенко, Ирина  
Яковенко

**Распространение:** ООО «ТДС»  
Тел. (495) 974-76-08; факс (495) 974-88-91;  
e-mail: tds@bauermedia.ru

**Размещение рекламы:**

Эльвира Таран, тел. (495) 974 77 48  
**e-mail:** adv@bauermedia.ru  
**Подписка с любого месяца на почте:**  
по объединенному каталогу «Пресса России»  
индекс 84710, по каталогу «Каталог Российской  
прессы»  
индекс 24880, по каталогу «Подписные  
издания» индекс П 1338

Редакция не несет ответственности за содержание  
рекламы и публикуемые советы читателей. Перепечатка  
и использование материалов допускаются только с  
разрешения редакции и с обязательной ссылкой на

газету «Народный совет». Редакция вправе публиковать  
любые присланные в свой адрес произведения, письма  
и обращения читателей. Факт пересылки означает  
согласие их автора на передачу редакции всех  
исключительных прав на использование произведения в  
любой форме и любым способом.

**Отпечатано** ООО «МДМ-ПЕЧАТЬ»  
Россия, 188640, г. Всеволожск ЛО,  
Всеволожский пр., 114  
Тираж 135 000 экз.  
Дата выхода в свет 20.05. 2019 г.

**Адрес редакции, издателя:**  
Россия, 127015, г. Москва, Вятская ул., д. 49,  
стр. 2  
Тел. (495) 974-74-03  
www.bauermedia.ru  
**e-mail:** info@narsovet.ru  
Цена свободная

РЕКЛАМА 16+



## СЕГОДНЯ В НОМЕРЕ:

ОГУРЦЫ.....	4
ПОМИДОРЫ.....	9
КАБАЧКИ.....	16
КАПУСТА.....	18
ПЕРЕЦ.....	22
БАКЛАЖАНЫ.....	24
ГРИБЫ.....	27
СВЕКЛА.....	30
ЛУК, ЧЕСНОК.....	32
САЛАТЫ И ЗАКУСКИ.....	33
ЛЕЧО, ИКРА.....	39
СОУСЫ, АДЖИКА.....	42
НЕОБЫЧНЫЕ ЗАГОТОВКИ.....	46
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	49

## ХРУСТЯЩИЕ С КЕТЧУПОМ ЧИЛИ

- огурцы – 2 кг
- зонтики укропа – 2 шт.
- листья хрена – 1 шт.
- перец чили зеленый – 1 шт.
- чеснок – 1 головка
- лист лавровый – 2 шт.
- перец черный горошком – 5 шт.

### Для рассола:

- вода – 1 л
- соль – 1 ст. л.
- сахар – 2 ст. л.
- уксус 9% – 3 ст. л.
- кетчуп чили – 250 г

Огурцы вымыть, удалить соцветия и хвостики, залить холодной водой на 4 ч, периодически ее меняя.

Банки и крышки предварительно вымыть и простерилизовать удобным для вас способом.

В подготовленные банки на дно укладываем следующие ингредиенты: нарезанный укроп, листья хрена, перец острый по вкусу, лавровый лист, перец черный горошком, чеснок.

Далее в банки уложить плотными рядами огурцы.

После этого залить в банки кипящую воду, закрыть крышками и оставить на столе на 20 мин.

**Полезный совет**  
Чтобы получить соленые огурцы отменного качества, солить их нужно в день сбора.

## С ВОДКОЙ

### На 3-литровую банку:

- огурцы – 1,5–2 кг
- лавровый лист – 3 шт.
- листья хрена – 3 шт.
- укроп – 1 зонтик
- чеснок – 2 зубчика

### Для рассола:

- водка – 100 мл
- сахар – 3 ст. л.
- соль – 2 ст. л.
- вода – сколько потребуется

Водка сделает огурцы более хрустящими и ароматными, при этом овощи не бу-



Затем остывшую воду вылить.

В небольшой кастрюле приготовить рассол: в воду добавить сахар, соль, томатный кетчуп «Чили», уксус, перемешать, поставить на огонь и довести рассол до закипания.

Полученным рассолом залить огурцы и закрутить (или закрыть) крышки.

Затем укутать банки с огурцами одеялом до остывания.

По этому рецепту можно консервировать и кабачки.

*Е.К. Пак, г. Хабаровск*

дут пропитаны алкогольным вкусом.

На дно банки выложите листья лавра и хрена, укроп и чеснок. Уложите сверху огурцы. Насыпьте соль и сахар. Залейте водкой, а затем доверху чистой холодной водой.

Накройте банку марлей или крышкой с дырочками и оставьте ее в темном месте при комнатной температуре на три дня, регулярно снимая пену.

На четвертый день слейте рассол в кастрюлю и доведите до кипения. Спустя 5 мин залейте огурцы кипящим рассолом и закатайте банку. Переверните, укутайте одеялом до полного остывания.

*М.Ю. Маринина, г. Курган*

## С ЧЕСНОЧКОМ

### На 3-литровую банку:

- огурцы – 1 кг
- чеснок – 3 зубчика
- дубовая кора – 1 ч. л.
- уксусная эссенция – 1 ч. л.

### Для рассола:

- вода – 1 л
- укроп – 3 веточки
- лист смородины – 4 шт.
- листья хрена – 1 шт.
- лист вишни – 2 шт.
- соль – 2 ст. л.
- сахар – 1 ст. л.

Воду вылейте в кастрюлю, добавьте укроп, листья смородины, вишни и хрена. Посолите и добавьте сахар. Нагревайте, но не доводите до кипения.

Огурцы помойте, уложите в банки. Вылейте через сито туда рассол. Накройте крышкой и оставьте на 15 мин. Слейте рассол в кастрюлю и доведите до кипения. В банку с огурцами добавьте чеснок, дубовую кору и эссенцию. Залейте горячим рассолом. Закатайте банку, поставьте вверх дном, накройте одеялом до полного остывания. Затем уберите в холодное место.



## В ЩАВЕЛЕВОМ СОКЕ

- огурцы – 1 кг
- щавель – 150–200 г
- соль – 1 ст. л.

Вымытые огурцы опустить в кипящую воду на пару секунд, уложить в стерилизованные банки.

Щавель перебрать, вымыть, отварить в 350 мл воды. Протереть через сито и довести до кипения. Залить щавелевой массой огурцы на 6 мин, слить, снова довести массу до кипения. Залить таким образом огурцы трижды. В последний раз перед кипячением добавить в щавелевую массу соль. Закатать. Укутать до полного остывания.

*Н.М. Шестакова, г. Рязань*



## ОГУРЦЫ «ЗЕЛЕННЫЕ»

- огурцы – 2 кг
- огуречный сок – 1,3 л
- сахар – 1/4 ст.
- соль – 1/4 ст.
- лимонная кислота – 1 ч. л.

Огурцы вымыть, обдать кипятком, а после этого сразу холодной водой. Уложить плотно в подготовленную банку.

Огурцы для сока очистить от кожуры,

крупно нарезать и пробить в блендере. Отжать сок от мякоти с помощью марли. В свежавыжатый сок добавить соль, сахар и лимонную кислоту. Довести сок до кипения и залить огурцы в банке. Эту процедуру проделать трижды, при этом каждый раз огурцы в горячем соке должны постоять 20 мин.

Банки закатать подготовленными крышками. Поставить вверх дном, укутать одеялом.

## КАПУСТНЫЕ

- капуста – 1 кочан
- огурцы – 1,5 кг
- укроп – по вкусу
- чеснок – по вкусу
- соль – по вкусу

## Для маринада на 3-литровую банку:

- вода
- соль – 2 ст. л.
- сахар – 3 ст. л.
- яблочный сок – 1,5 ст.

Отварить капустные листья в течение 5 мин в кипящей подсоленной воде.

Небольшие молодые огурчики обдать

кипятком и сразу опустить в ледяную воду.

Завернуть огурчики в капустные листья и плотно уложить в банку, перекладывая веточками укропа и кусочками чеснока. Залить банку доверху водой, затем воду слить и приготовить на ней рассол. В воду добавить соль, сахар, вскипятить, в конце влить яблочный сок и еще раз вскипятить. Кипящим маринадом трижды залить банки, выдерживая каждый раз 5 мин. В конце закатать, перевернуть вверх дном и укутать в одеяло.

*В.А. Юферев, г. Омутнинск,  
Кировская обл.*

МАЛОСОЛЬНЫЕ  
В МИНЕРАЛКЕ

- огурцы – 1 кг
- минеральная газированная вода – 1 л
- чеснок – по вкусу
- соль – 2 ст. л. (без горки)
- укроп – по вкусу

Огурчики хорошо вымойте, отрежьте кончики с двух сторон. Укроп вымойте и обсушите. Чеснок почистите и нарежьте пластинками. На дно емкости положите часть укропа и чеснока, на укроп уложите подготовленные огурчики, на огурцы – оставшиеся укроп и чеснок. В минералке разведите соль.

Залейте этой смесью огурцы. Можете добавить сахар и приправы по вашему вкусу. Накройте огурцы тарелкой и отправьте в холодное место на сутки.

*В.И. Тихонова, Краснодарский край*



## В ОГУРЦАХ

- огурцы – для засолки
- соль – по вкусу
- листья малины, вишни, смородины – по вкусу
- чеснок – 3–4 зубчика
- недозревший виноград – несколько ягод
- перец горошком – по вкусу

Если вы хотя бы один раз попробуете засолить огурцы по этому рецепту, вы уже никогда не сможете от него отказаться. Это невероятно простой в исполнении, но вместе с тем, на мой взгляд, самый полезный способ консервирования популярного овоща. Огурцы заготавливаются без единой капли уксуса, разве это не здорово?! Особенно хорош такой рецепт в том случае, если у вас собралось много переросших огурцов и вы не знаете, что с ними делать.

### Полезный совет

*Солить лучше всего огурцы с пупырышками (причем с черными, так как с белыми – это, как правило, салатные сорта огурцов).*

## В ТЫКВАХ

- огурцы – 2 кг
- тыква – 1 шт.
- чеснок – по вкусу
- листья хрена, вишни – по вкусу
- семена укропа – по вкусу

### Для рассола:

- вода – 2 л
- кора дуба – 1/4 ст.
- соль – 100 г
- сахар – 50 г

Этот необычный рецепт достался мне от моей бабушки. Вместо привычных бочонков или стеклянных банок она использовала тыкву. С тыквы срезала верхушку – это была крышка. Вынимала всю мякоть (удобно делать ложкой для мороженого). Выстилала листьями хрена и вишни, всыпала семена укропа.

Готовила рассол: кипятила воду, добавляла 1/4 ст. коры дуба и немного проваривала. (В коре дуба содержатся дубильные вещества, которые позволяют стенкам тыквы оставаться твердыми как можно дольше.) Добавляла соль и сахар, размешивала и снимала с огня.

Огурцы мыла, выкладывала в тыкву, пере-

Все огурцы нужно помыть под проточной водой, обсушить. Старые переспевшие огурцы отделить от огурцов молодых. Старые огурцы измельчить в кухонном комбайне или натереть на средней терке. Засыпать в массу соль: на 1 л огуречной массы берется 1 ст. л. соли. Огурцы с солью перетереть до выделения сока.

Банки помойте, простерилизуйте, то же самое сделайте с крышками. На дно банок сложите чистые листья, чеснок, перец, несколько недозревших виноградных ягод (они добавляют засолке вкуса и аромата). Уложите в банку молодые огурцы, выложите сверху огуречную массу, залейте до края банки огуречный сок и закатайте крышкой. Если будете закрывать банки капроновыми крышками, хранить заготовку нужно исключительно в холодном месте.

При таком методе консервирования огурцы должны постоять как минимум месяц.

кладывая каждый ряд мякоть тыквы, семенами укропа и зубчиками чеснока. Заливала рассолом, накрывала крышкой.

Через 3–4 дня огурцы можно было есть. Они получались хрустящими, ароматными, с необычной интересной ноткой.

*О.В. Зайцева,  
Московская обл.*



## МАЛОСОЛЬНЫЕ С БАТОНОМ

- маленькие огурчики – 1,5 кг
- укроп – большой пучок
- чеснок – 1–1,5 головки
- батон – 1 ломтик

### Для рассола:

- вода – 1 л
- соль – 4 ст. л.

Секрет этого рецепта именно в ломтике батона. Пробовала делать малосольные огурчики без него – и вкуса не тот, и твердости нет.

Огурчики вымойте, отрежьте по желанию кончики. Укроп помойте, просушите. Чеснок

разберите на зубчики, почистите. Если зубчики большие, разрежьте пополам.

На дно чистой банки выложите часть укропа, уложите огурцы, перекладывая их чесноком и укропом. Сверху прикройте укропом.

На сухой сковородке или в духовке подсушите батон и в маленьком холщовом мешочке положите его в огурцы.

Вскипятите воду с солью, дайте слегка остыть и теплым рассолом залейте банку с огурцами до краев. Обвяжите банку марлей и поставьте в теплое место. Через три дня огурчики переложите в другую банку, перелейте туда же процеженный рассол, хлеб выбросьте, а банку поставьте в холодильник на хранение.

А.С. Агеева, г. Пенза

**Полезный совет**  
Огурцы, засоленные в открытой посуде, не заплесневеют, если сверху положить наструганный хрен.

## САЛАТ С ЛУКОМ И ЧЕСНОКОМ

- огурцы – 3 кг
- чеснок – 250 г
- лук – 250 г
- соль – 100 г
- сахар – 250 г
- уксус – 150 мл

Для этого салата возьмите огурцы, предназначенные именно для консервирования, засолки или квашения. Не рекомендуем брать салатные сорта, они более нежные и хрупкие по структуре, а значит не будут хрустящими.

Помойте огурцы и нашинкуйте кружочками шириной 0,5–1 см.

Лук также нашинкуйте полукольцами, смешайте с огурцами. В смесь выдавите весь чеснок. Перемешайте, заправьте солью, сахаром и уксусом. Оставьте салат на 12 ч.

Вымойте и простерилизуйте банки, прокипятите крышки. По истечении времени переложите огуречную массу с образовавшейся жидкостью в банки, закрутите винтовыми или обычными железными крышками. Храните такой огуречный салат в холодном месте, время хранения – 6–7 месяцев.

Л.И. Удалова,

Нижегородская обл. (фото автора)

**Полезный совет**  
Закупоренные банки при охлаждении не ставьте на сквозняк, иначе они могут лопнуть.



## С МОРКОВНОЙ БОТВОЙ

### На 3-литровую банку:

- помидоры – 1,5–2 кг
- морковная ботва – 80 г

### Для маринада:

- вода – сколько потребуется
- соль – 2 ст. л.
- сахар – 6 ст. л.
- уксус – 100 мл

Помидоры тщательно вымыть, перебрать, в каждом сделать прокол в районе плодоножки, чтобы помидоры не лопнули.

Морковную ботву вымыть. На дно 3-литровой подготовленной банки уложить перец, морковную ботву, дальше помидоры до самого верха.

Залить банку кипящей водой и прикрыть чистыми крышками. Оставить помидоры, пока вода не станет теплой.

Воду из банки слить в кастрюлю, добавить к ней соль, сахар, закипятить, влить уксус. Кипящим рассолом залить помидоры и закрыть крышкой. Перевернуть вверх дном, укутать в одеяло и оставить до полного остывания, после чего убрать в погреб или другое прохладное место.

### Полезный совет

Целые плоды до заливки маринадом необходимо проткнуть со стороны плодоножки зубочисткой или заостренной деревянной палочкой. Это не даст лопнуть коже.

## В СОБСТВЕННОМ СОКУ

- помидоры твердые – 3 кг

### Для томатного сока:

- помидоры перезрелые
- соль на 1 л сока – 1 ст. л.
- сахар на 1 л сока – 2 ст. л.

Отберите твердые и некрупные помидоры, желательного одинакового размера. Вымойте их и проколите каждый зубочисткой в нескольких местах. Уложите помидоры в подготовленные банки по плечики.

Перезрелые помидоры измельчите в кухонном комбайне или блендером до однородной массы. Также томаты можно проварить и перетереть через дуршлаг.

Добавьте в томатную массу соль и сахар и поставьте на средний огонь. Доведите до кипения, постоянно помешивая, убавьте огонь и проварите 20 мин.

Залейте банки с помидорами водой, слейте воду, прокипятите и еще раз залейте томаты кипящей водой. Воду слейте и залейте банки доверху томатным соком. Закатайте подготовленными крышками, переверните вверх дном и укутайте одеялом до полного остывания.

Если у вас остался томатный сок, его тоже можно закатать.

*Д.Д. Федорова,  
п. Тепличный, Саратовская обл.*



## КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

### На 3-литровую банку:

- помидоры – 1,5–2 кг
- укроп – пара веточек
- чеснок – 2 зубчика

### Для маринада:

- вода – сколько потребуется
- соль – 50 г
- сахар – 25 г
- уксус – 1,5–2 ст. л.

Отобрать целые и плотные помидоры. Помыть.

### Полезный совет

Если в банку с помидорами положить целые зубчики чеснока, рассол внутри остается прозрачным. Если добавить порезанный чеснок, рассол помутнеет.

## ЗЕЛЕННЫЕ СОЛЕННЫЕ

- помидоры – 10 кг
- корень сельдерея – 1 шт.
- листья вишни – по вкусу
- укроп, хрен, чеснок – по вкусу

### Для рассола:

- вода – 5–6 л
- соль – 10 ст. л.

Отберите крепкие, не очень крупные, желательного одинакового размера зеле-

проколоть в месте расположения плодоножки.

На дно подготовленной банки сложить укроп, чеснок. Уложить по плечики помидоры и залить водой. Воду слить, добавить в нее уксус, соль, сахар, закипятить и горячим рассолом залить банки.

Поставить стерилизовать 3-литровые банки 15 мин. Закатать чистыми крышками, перевернуть вверх дном и укутать одеялом до полного остывания.

Е.А. Малькова, г. Рязань

ные томаты. Очистите от плодоножки, промойте в проточной воде. Уложите в бочонок или большую эмалированную кастрюлю, перекладывая пряностями. Сварите рассол из воды и соли. Охладите и залейте овощи. Оставьте для брожения на две недели. По истечении этого срока переместите тару в холодное место. Готовые томаты будут иметь кисловато-соленый вкус.

Б.Т. Бочкин,  
г. Вязьма, Смоленская обл.



## ПРЯНЫЕ ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ

### На 3-литровую банку:

- помидоры черри – 1,5–2 кг
- чеснок – 3–4 зубчика
- лук – 1 шт.
- душистый перец горошком – 5–7 шт.
- подсолнечное масло – 3 ст. л.
- листья смородины и вишни – 4–6 шт.
- тархун – 1 веточка
- петрушка – 2 веточки
- укроп – 2–3 веточки
- сладкий перец – половинка

### Для маринада:

- вода – 3 л
- соль – 3 ст. л.
- сахар – 7 ст. л.
- перец душистый горошком – 5 шт.
- острый красный перец – кусочек
- гвоздика – 1–2 шт.
- лавровый лист – 3 шт.
- уксус 9% – 1 ст.

Предлагаю на суд читателей рецепт своих помидорчиков черри. Эти помидорки совершенно некапризны, несколько лет отлично хранятся в условиях городской квартиры. Сами черри зимой съедаем, а на рассоле я пеку вкусное печенье.

Отбираем ровные твердые помидорки, моем и обсушиваем их. На дно банки кладем чеснок, укроп, петрушку, смородиновые и вишневые листья, тархун, душистый и сладкий перец, вливаем подсолнечное масло. Укладываем сверху по-



мидоры, на них – пару дисков очищенного лука.

Готовим маринад. Все продукты для него опускаем в воду и кипятим пару минут. Готовым маринадом заливаем подготовленные банки. Быстро закрываем чистыми крышками.

**Н.Н. Рейнгардт,**  
г. Анапа

### Полезный совет

В помидорах содержится красящий пигмент ликопин. Согласно некоторым исследованиям, он может защищать организм от рака. После консервации его концентрация возрастает, и польза от такой заготовки увеличивается.

## С ПЕРЦЕМ

### На 3-литровую банку:

- помидоры – 2,5 кг
- перец болгарский – 4 шт.
- горький перец – 1 шт.
- душистый перец горошком – 10 шт.
- морковь – 2 шт.
- петрушка – пучок

### Для рассола:

- вода – сколько потребуется
- соль – по вкусу
- уксусная эссенция 80% – 4 ч. л.

Попробуйте мои вкусные помидорчики, вам понравится! Все продукты мою, обсушиваю. Морковь режу крупно и бланширую в кипятке 5 мин. Перец режу кольцами. В подготовленную 3-литровую банку укладываю помидоры, морковь, перец, специи и петрушку.

Готовлю рассол: на 1 л воды я кладу 20 г соли и кипячу пару минут.

В банку заливаю рассол и ставлю стерилизовать 3-литровую банку на 45 мин.

**В.В. Молчанова,** г. Кострома

## В КАПУСТЕ

## На 3-литровую банку:

- помидоры некрупные – 10 шт.
- капуста – 1 кочан
- соль – 1 ст. л.
- сахар – 2 ст. л.
- аспирин – 2 таблетки
- уксус 9% – 50 мл

Рецепт простой, без стерилизации. Помидоры хорошо хранятся, не взрываются.

Капусту промыть, обсушить, тонко нашинковать. Помидоры (лучше всего подходят сорта Дулька Сызранская и Новичок) промыть, обсушить.

Подготовить банку. Наполнить ее плотно помидорами и капустой. Положить туда же аспирин, соль, сахар, влить уксус. Закипятить воду и кипящей влить в банку. Закатать подготовленной крышкой. Поставить вверх дном и укутать одеялом до полного остывания.

(фото автора)



## Полезный совет

Свежие помидоры можно хранить до января. Для этого надо осенью отобрать зеленые здоровые плоды. Каждый обернуть бумагой, уложить в ящик или корзину, выстланные соломой, и хранить при температуре 11–13 градусов в темном месте.

## «УЛЁТ»

- помидоры – 5 кг
- морковь – 5 шт.
- чеснок – 2 головки
- горький красный перец – 2 шт.
- листья хрена – 1 шт.
- листья вишни – 5 шт.
- укроп – 5 зонтиков

## Для рассола:

- вода – 5 л
- сахар – 8 ст. л.
- уксус 9% – 8 ст. л.
- соль – 6 ст. л.
- лавровый лист – 8 шт.
- черный перец горошком – 10 шт.
- душистый перец – 5 шт.

Хочу предложить рецепт необычных помидоров, которые всегда идут на ура.

Овощи и зелень промыть. Чеснок и морковь нарезать пластинами, горький перец – колечками.

В каждом помидоре сделать крестообразный разрез. В разрезы вставить пластины моркови и чеснока. Помидоры уложить в ведро, чередуя с листьями хрена, вишни, перцем и специями.

Маринад: в воду добавить соль, сахар, довести до кипения, влить уксус. Залить маринадом помидоры в ведре. Сверху положить гнет. Подержать один день в тепле, потом опустить на пять дней в погреб. Через пять дней помидоры готовы.

Если вы хотите их закатать, подготовьте банки, уложите ингредиенты, залейте кипящим маринадом и закрутите. Поставьте вверх дном и закутайте в одеяло до полного остывания.

## С МАЛИНОВЫМИ ЛИСТЬЯМИ

### На 3-литровую банку:

- помидоры – 2 кг
- чеснок – 5 зубчиков
- малиновый лист – по вкусу

### Для маринада:

- вода – сколько потребуется
- сахар – 5 ст. л.
- соль – 2 ст. л.
- уксус 9% – 2 ст. л.

Помидоры промыть. На дно банки положить чистые зубчики чеснока. Уложить туда же слоями помидоры и малиновые листья. Залить помидоры кипящей водой, накрыть крышкой и дать постоять 20 мин.

В отдельную кастрюлю слить с помидоров воду, добавить соль, сахар, закипятить. В банку с помидорами добавить уксус и залить

кипящим маринадом. Закатать крышкой и убрать под одеяло до полного остывания.

(фото автора)



## ПОМИДОРЫ «БОМБА»

### На 3-литровую банку:

- зеленые помидоры – 1,5–2 кг
- корень хрена – 1 шт.
- горький перец – 1 шт.
- петрушка – пучок
- чеснок – 3 зубчика

### Для рассола:

- вода – 1,5 л
- сахар – 10 ч. л.
- соль – 5 ч. л.

Я живу в своем в доме. Летом все овощи-фрукты свои, вот и заготавливаю каждый год что-то новенькое. Предлагаю и вам присоединиться и приготовить помидоры под названием «Бомба».

В 3-литровую чистую банку уложить на дно измельченный чеснок, нарезанную зелень петрушки и укропа, нарезанные четвертинками зеленые помидоры. Между ними уложить натертый на терке корень хрена, кусочки горького перца.

Приготовить рассол. Воду вскипятить, добавить соль и сахар. Кипящим рассолом залить помидоры в банке. Закрывать полиэтиленовыми крышками и хранить в холоде или в погребе.

Т.Б. Владимирова, г. Камышин  
(фото автора)



## «ВКУСНЯТИНА»

- красные и желтые помидоры – 3 кг
- сладкий перец – 2 шт.
- лавровый лист – 2 шт.
- черный перец горошком – 10 шт.
- укроп – 2 зонтика
- петрушка – пару веток
- листья хрена – 2 шт.
- корень хрена – 1 шт.
- листья вишни и смородины – по 3 шт.

## Для маринада:

- вода – 3 л
- соль – 4,5 ст. л.
- сахар – 9 ст. л.
- лимонная кислота – 1 ч. л.

Из указанного количества ингредиентов получается две 3-литровые банки заготовок.

Овощи вымыть. У перца удалить плодоножку с семенами, нарезать крупно. Подготовленный корень хрена нарезать небольшими пластинами. На дно подготовленных банок уложить специи, сверху помидоры. Заполненные банки залить крутым кипятком, оставить на 10 мин. Воду слить, всыпать в банки сахар, соль и лимонную кислоту, залить той же водой и вновь поставить на огонь. Кипящим маринадом снова залить банки. Закатать, перевернуть, укутать и оставить до полного остывания. Хранить в прохладном месте.

*Т.А. Гресева, с. Бугаевка  
Воронежской обл.*

## СОЛЕННЫЕ С ГОРЧИЦЕЙ

## На 3-литровую банку:

- вода – 1,5 л
- помидоры – 2,5 кг
- чеснок – 5 зубчиков
- гвоздика – 5 шт.
- свежий или сушеный укроп – 3 зонтика
- лавровый лист, листья смородины, вишни, зелень хрена – по вкусу
- душистый перец горошком – 9 шт.

## Для рассола:

- вода – сколько потребуется
- соль – 1,5 ст. л.
- сахар – 3 ст. л.
- порошок горчицы – 1 ст. л.

Рецепт простой и легкий в приготовлении, а вкус у закуски получается отменный!

Хорошо промыть проточной водой томаты и укропные зонтики. Плоды наколоть острым предметом возле основания плодоножки. Приготовить банки и закаточные крышки: вымыть, простерилизовать, просушить, крышки дополнительно прокипятить.

Уложить в банки слоями овощи, специи, зелень. В конце всыпать перец горошком. Влить воду и сразу слить через сито. Из этой воды приготовить рассол. Довести воду до кипения, добавить соль и сахар, размешать, остудить. В остывший рассол высыпать горчичный порошок, мешать до тех пор, пока смесь не осветлеет. Залить банки рассолом, закатать на зиму, найти место, где будет холодно и темно, поставить туда заготовку.

*О.В. Зайцева, Московская обл.*



## «ЛЮБИМЧИКИ»

### На 1-литровую банку:

- помидоры – 600–800 г
- болгарский перец – 1 шт.
- чеснок – 4–5 зубчиков
- душистый перец горошком – 5 шт.
- лавровый лист – 1–2 шт.

### Для рассола:

- вода – 300 г
- сахар – 1 ст. л.
- соль – 1 ч. л.
- уксус – 1,5 ст. л.
- растительное масло – 1 ч. л.

### Полезный совет

*Нужное количество заливки определяется так: в банку с продуктами, готовую для консервирования, налить воды, вылить ее, промерить количество на все банки, прибавить еще стакан-полтора.*

На дно стерилизованной банки положите перец горошком, лавровый лист, нарезанный пластинками чеснок. Дальше выложите слоями половину нарезанных на четыре части помидоров, кольца болгарского перца и оставшиеся помидоры.

Приготовьте рассол: вскипятите воду, всыпьте сахар, соль, еще раз вскипятите, залейте уксус и растительное масло и доведите до кипения.

Кипящую заливку влейте в салат. Прокройте подготовленной крышкой, простерилизуйте 15–20 мин и закатайте.

*В.А. Крылов,  
г. Сосновый Бор  
Ленинградской обл.*

## МАРИНОВАННЫЕ СО СЛИВАМИ

- помидоры – 1,5 кг
- сливы – 1 кг
- чеснок – 2–3 зубчика
- лавровый лист – 2 шт.
- перец черный горошком – 5 шт.
- тимьян – 2 веточки
- листья смородины и вишни – по 2 шт.
- эстрагон – 1 веточка

### Для маринада:

- сахар – 70 г
- соль – 25 г
- уксус 9% – 50 мл

Хотите разнообразить традиционные заготовки? Приготовьте маринованные помидоры со сливами! Они дополнят вкус друг друга и станут отличной закуской, а рассол может быть первоклассным средством от похмелья.

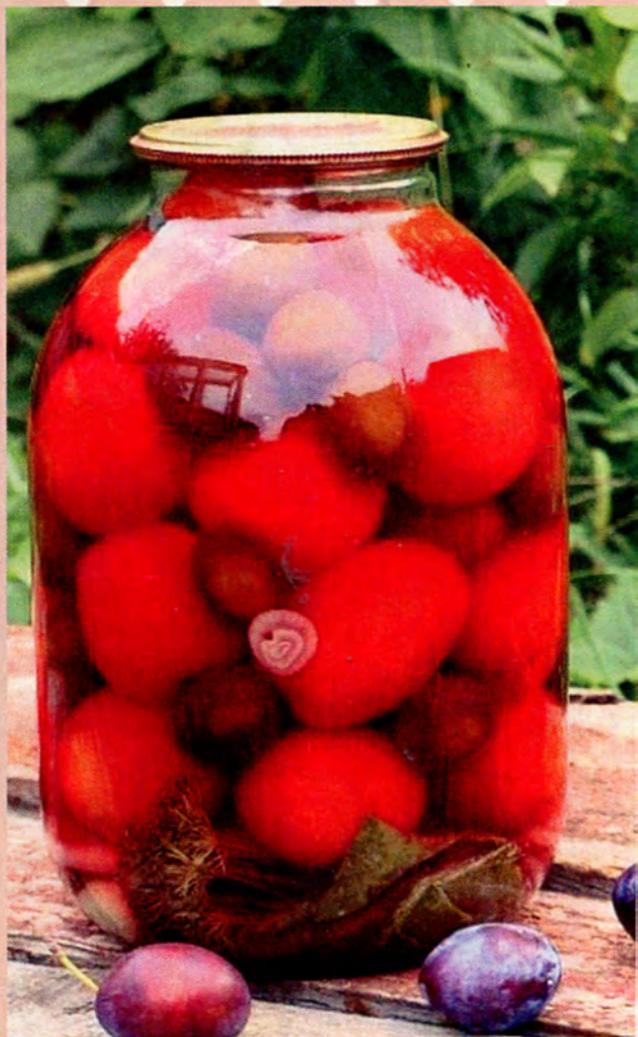
Отберите плотные плоды, помойте, сделайте проколы в районе плодоножки. На дно подготовленных банок опустите специи. Сверху, равномерно распределяя, поместите помидоры и сливы.

Вскипятите воду. Влейте ее в банки. Оставьте на 20 мин.

Слейте воду из банок в кастрюлю. Всыпьте в нее сахар и соль. Доведите до кипения и влейте уксус. Сразу снимите маринад с огня. Разлейте по банкам. Закатайте стерилизованными крышками.

Поставьте вверх дном. Укутайте и оставьте на 24 ч.

*Е.А. Малькова, г. Рязань*



## ПО-УКРАИНСКИ

## На 1-литровую банку:

- кабачки – 1 кг
- растительное масло – 100 мл
- уксус 9% – 60 мл
- укроп, петрушка – по 1 пучку
- чеснок – 2 зубчика
- соль – 15 г

Кабачки помыть, очистить, нарезать кружочками толщиной 2,5 см, обжарить на растительном масле с двух сторон. Дать маслу стечь.

Чеснок очистить и измельчить. Петрушку и укроп помыть, обсушить, мелко нарезать.

Подготовить банки для закатки: помыть и простерилизовать. На дно банок уложить зелень, чеснок, налить растительное масло (1 ст. л.) и уксус, добавить соль. Плотно, чтобы не осталось воздуха, уложить кабачки. Прикрыть крышкой и поставить стерилизовать: пол-литровые банки – 25 мин, литровые – 45 мин. После закатать.

*Н.Ф. Меркулова,  
п. Ракитное  
Белгородской обл.*

**Полезный совет**  
Желательно подписывать тару, указывая название заготовки и дату расфасовки. Так можно контролировать состояние продуктов на момент употребления.

МОЛОДЫЕ  
В МАРИНАДЕ

## На 1-литровую банку:

- молодые кабачки – 0,5 кг
- соль – 1,5 ст. л.
- сахар – 1 ст. л.
- уксус – 1,5 ст. л.
- лист смородины, вишни, хрена – по 1 шт.
- зонтик укропа – 1 шт.
- лавровый лист – 1 шт.
- чеснок – 1 зубчик
- черный перец горошком – 5 шт.

Кабачки помыть, нарезать кольцами. На дно простерилизованной банки уложить специи: лист смородины, вишни, хрена, зонтик укропа, лавровый лист, чеснок и перец горошком. Всыпать сахар, соль, влить уксус.

Залить кипящей водой и накрыть чисты-

ми крышками. Поставить литровые банки на стерилизацию в кипящую воду на 20–25 мин. Закатать.

*О.В. Зайцева, Московская обл.*



## «ПОД ГРИБЫ»

- кабачки – 2 кг
- укроп – пучок
- петрушка – 1 пучок
- чеснок – 3–4 зубчика
- смесь перцев молотая – по вкусу
- орех мускатный – 1 щепотка
- соль крупная – 1 ст. л.
- сахар – 3 ст. л.
- масло подсолнечное – 180 г
- лимонная кислота – 10 г

Кабачки промойте, очистите и нарежьте кубиками. Мякоть с семечками можно выбросить.

Промойте укроп и петрушку, измельчите вместе со стеблями, заложите к кабачкам.

Порежьте мелко чеснок и добавьте его в кастрюлю, туда же засыпьте соль, сахар, смесь перцев, мускатный орех, лимонную кислоту, залейте подсолнечным маслом и перемешайте.

Накройте тарелкой и маринуйте часа четыре при комнатной температуре. За это время кабачки выделяют сок.

Простерилизуйте банки, заложите кабачки, залейте доверху соком. Постелите на дно кастрюли тканевую салфетку, налейте теплой воды, поставьте в кастрюлю банки с кабачками и стерилизуйте

**Полезный совет**  
Если не удалить семена в процессе консервирования, то продукт будет горчить.

10 мин с момента закипания маринада.

Закатайте банки подготовленными крышками. Через две недели кабачки по вкусу будут напоминать маринованные грибы.

*Д.Д. Федорова,  
п. Тепличный, Саратовская обл.*



## ЖАРЕННЫЕ НА ЗИМУ

- кабачки – 2 кг
- растительное масло – 2 ст. л.
- укроп – 1 зонтик
- эстрагон – 2–4 веточки
- чеснок – 6 зубчиков
- соль – 2 ч. л.
- уксус 9% – 40 мл

Благодаря такой заготовке зимой у вас на столе без лишних хлопот появятся ароматные жареные овощи. Их можно использовать в качестве гарнира, в качестве добавки к салату или как самостоятельное блюдо.

Возьмите небольшие молодые кабачки. Нарежьте вымытые овощи кружочками толщиной примерно 1 см. Разогрейте на ско-

вороде масло и обжарьте кабачки до золотистого цвета с обеих сторон. Переложите на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло.

Бросьте на дно стерилизованных банок по половине зонтика укропа и по паре веточек эстрагона. Разложите обжаренные кабачки по банкам, чередуя их с солью и измельченным чесноком. Влейте в банки уксус. Банки должны быть заполнены доверху.

Прикройте банки крышками и стерилизуйте в кастрюле с водой 25 мин после закипания. Закатайте банки, переверните, укутайте и остудите.

Количество продуктов рассчитано на две пол-литровые банки.

*О.А. Воронюк, г. Чистополь,  
Республика Татарстан*

## ЗАКУСКА ПО-АРМЯНСКИ

- капуста – 2,5–3 кг
- чеснок – 50 г
- морковь – 200 г
- свекла – 2 шт.
- перец красный жгучий – 2 шт.
- корень сельдерея (петрушки) – 100 г
- кинза – 20 г
- корица – по вкусу
- листья вишни – по вкусу
- семена укропа – по вкусу

## Для маринада:

- вода – 3 л
- перец душистый горошком – 10 шт.
- лавровый лист – 5 шт.
- соль – 160 г
- сахар – 3 ст. л.

Рецепт острой хрустящей капусты – это настоящий клад! Я готова им поделиться.

От кочанов отделить поверхностные листья, обмыть их в проточной воде, обсушить полотенцем, разрезать на 2–4 части. Головку чеснока разделить на зубчики, очистить, помыть. Морковь помыть, очистить и нарезать кружками толщиной 3–4 мм. Горький перец помыть, очистить от семян и плодоножки, нарезать кру-

жочками. Свеклу помыть, очистить и нарезать тонкими пластинами. Корень сельдерея (петрушки) промыть, обсушить и крупно нарезать.

Для приготовления маринада опустить в кипящую воду душистый перец, лавровый лист, сахар и соль. Быстро снять с огня. Посуду для маринования тщательно промыть, обдать кипятком и высушить. Это может быть эмалированная кастрюля, стеклянная банка или небольшая деревянная кадка. На дно выложить капустные и вишневые листья. На них выложить слоями капусту, чеснок, семена укропа, мелко нарезанный корень сельдерея (петрушки), кинзу, корицу, горький перец, морковь, свеклу. Сверху овощи закрыть листьями капусты и чистой марлевой тряпкой. Все накрыть начисто вымытым деревянным кружком, на него водрузить груз – вымытый и ошпаренный камень. Далее влить маринад. Он должен на 5 см покрывать овощи. Посуду с овощами выдержать при комнатной температуре

4–5 суток, а затем переместить в холод. Употреблять в пищу можно уже через неделю, но лучше выдержать капустку подольше.

Г.Г. Залинян,  
г. Нальчик

## Полезный совет

Плесень на соленых размягчает овощи и портит сок, поэтому от нее нужно избавляться. Тщательно соберите плесень, вытрите чистым полотенцем стенки посуды, прибавьте к заготовке немного соли и перемешайте рассол несколько раз в течение 3–4 дней.

## С МЕДОМ

- капуста – 1 большой кочан
- морковь – 2 шт.
- тмин (или семена укропа) – 1 ст. л.

## Для маринада:

- вода – 1 л
- соль – 1 ст. л.
- мед – 1 ст. л.

Теплую кипяченую воду посолить. Размешать в воде мед.

Капусту с морковью вымыть, морковь очистить, овощи нашинковать. Добавить тмин или семена укропа, плотно уложить в чистую стеклянную 3-литровую банку.

Залить рассолом и оставить в теплом месте на два дня. На второй день проткнуть капусту палочкой, чтобы выпустить углекислый газ. На третий день капусту уже можно кушать.

О.В. Зайцева, Московская обл.



## РУБЛЕНАЯ

- капуста – 20 кг
- соль – 600 г
- ржаная мука – 1 ст.
- ржаной хлеб – 1 ломоть

Это очень простой рецепт.

Прелесть его в том, что не используется маринад, капуста квасится в собственном соку.

Капусту промыть, обсушить, срезать до кочерыжек, нарубить

## С АСПИРИНОМ

- капуста – 3 шт.
- морковь – 6 шт.
- черный перец горошком – 10 шт.
- ацетилсалициловая кислота – 3 таблетки
- лавровый лист – 6 шт.
- гвоздика – 3 шт.

### Для рассола:

- вода – 1 л
- соль – 2 ст. л. с горкой
- сахар – 2 ст. л.

Выймите посуду для консервирования. Подготовьте овощи. Промойте капусту под проточной водой, удалите испорченные верхние листья и нашинкуйте. Морковь помойте, очистите и натрите на крупной терке. Выложите овощи в большую миску, слегка перетрите друг с другом, чтобы выделился сок.

Приготовьте рассол. Вскипятите воду, добавьте соль и сахар. Доведите до кипения и снимите с огня.

Трехлитровые банки заполните наполовину овощной смесью, положите в каждую банку один лавровый лист, три перца горошком, гвоздику, одну измельченную таблетку аспирина, сверху выложите остальную овощную массу. Залейте горячим рассолом и закатайте крышкой.

*В.С. Часцов, г. Петрозаводск*

как можно мельче. Дно большой кадки посыпать ржаной мукой, положить туда же ломоть ржаного хлеба и, пересыпав солью, опустить в погреб или поставить в холодное место, но такое, чтобы во время сильных холодов капуста не замерзла.

Капуста будет готова недели через четыре. Верхний слой перед употреблением лучше снять и выбросить.

*К.Р. Волкова,  
г. Горно-Алтайск*

### Полезный совет

*На второй день брожения капусты обратите внимание, не образовалась ли пена на поверхности заготовки. Тогда ее нужно проткнуть чистой деревянной палочкой. Во время брожения образуется углекислый газ, и, если его не выпустить, капуста получится невкусной. Если пена не образовалась, значит, процесс брожения не начался. Тогда прокалывать капусту нецелесообразно.*



## МАРИНОВАННАЯ КРАСНОКОЧАННАЯ

- краснокочанная капуста – 1 шт.

### Для маринада:

- вода – 0,75 л
- соль – 1,5 ст. л.
- сахар – 3 ст. л.
- лавровый лист – 3 шт.
- черный перец горошком – 15 шт.
- гвоздика – 7 шт.
- корица – 4 палочки
- уксус 9% – 0,5 л

Маринованная краснокочанная капуста? Почему бы и нет! Такая закуска не только порадует восхитительным вкусом, но и ярким сочным цветом.

Приготовьте маринад. В кипящую воду опустите лавровый лист, перец, гвоздику, корицу, соль

**Полезный совет**  
Чтобы квашеная капуста не закисла, можно, перед тем как закрыть банку, добавить 1 ст. л. водки на 3-литровую банку.

## КВАШЕННАЯ С КРАСНОЙ СВЕКЛОЙ

- капуста – 8 кг
- свекла – 300 г
- хрен – 100 г
- петрушка – 100 г
- чеснок – 100 г
- перец красный – 3 стручка

### Для рассола:

- вода – 4 л
- соль, сахар – по 200 г

Готовить такую капусту нетрудно. Лучше всего ее квасить в эмалированном ведре.

Овощи вымыть. У капусты удалить кочерыжки и разрезать на куски примерно по 200–300 г. Чеснок и петрушку мелко порубить, хрен натереть на терке, свеклу очистить, нарезать крупными кубиками. Все овощи плотно уложить в эмалированное ведро. Приготовить рассол из воды, соли и сахара. Залить капусту теплым рассолом, накрыть и положить сверху груз. Оставить ведро на пару суток при температуре не выше 18 градусов, потом перенести в более

и сахар. Прокипятите 5 мин. В конце влейте уксус и сразу снимите с огня. Остудите и процедите.

Капусту вымойте, нашинкуйте и сложите плотно в 3-литровую банку. Залейте маринадом. Выдержите два-три дня и кушайте на здоровье. Храните в холодильнике.



прохладное место. Через неделю капуста будет готова к употреблению. Свекла окрасит ее в яркий красный цвет, а хрен и чеснок придадут ей пикантные нотки.

Хранить капусту нужно в холоде.

*Д.Д. Федорова, п. Тепличный, Саратовская обл.*



## ЦВЕТНАЯ

- цветная капуста – 3 кг
- морковь – 3 шт.
- чеснок – 4 головки
- крупный сладкий перец – 3 шт.
- петрушка – 2 пучка
- лавровый лист – 4 шт.
- перец душистый горошком – 8 шт.

### Для маринада:

- вода – 1,5 л
- сахар – 1 ст.
- уксус 9% – 1 ст.
- растительное масло – 1 ст.
- соль – 2 ст. л.

Этим замечательным рецептом со мной поделилась подруга. Как только я попробовала салат, сразу же была очарована его вкусовыми качествами. Теперь закатываю цветную капусту только таким способом. Попробуйте и вы!

Капусту разделить на соцветия, морковь нарезать тонкими кружочками, петрушку мелко порубить, чеснок нарезать пластинами, сладкий перец – кольцами. Добавить лавровый лист и перец. Все соединить и осторожно перемешать.

Приготовить маринад. Воду довести до кипения, добавить соль и сахар, перемешать, влить масло, вновь довести до кипения, убавить огонь, влить уксус, сразу снять с огня.

Приготовленную овощную массу разложить по банкам, доверху залить маринадом. Дно большой кастрюли выстлать салфеткой, установить банки, залить теплой водой по плечики, довести до кипения. Огонь убавить, на среднем огне стерилизовать 0,5-литровые банки – 15 мин, 0,75-литровые – 16–17 мин, 1-литровые – 20 мин.

Т.А. Гресева, с. Бугаевка  
Воронежской обл.



### Полезные советы

● **Правильный выбор продукции для закваски – основа успешного консервирования.** Середина осени – самое подходящее время для квашения и засолки капусты. В октябре количество сахаров в овоще повышается, что способствует развитию молочнокислых бактерий.

● **Поздняя капуста для закваски не подходит, зато годится для длительного хранения.** Пониженное содержание сахара позволяет овощу храниться максимально долго. Поздние сорта можно квасить только с конца декабря, когда в них будет достаточно глюкозы. Допускается вариант заквашивания позднеспелой капусты осенью, но в рецептуре обязательно должен присутствовать сахар. Так, на каждый килограмм измель-

ченной капусты добавляют по 30 г соли и 20 г сахара, которые «запускают» процесс брожения.

● **Жесткая вода не годится для приготовления рассола:** кальций связывает молочную кислоту, и капуста легко портится. Если у вас жесткая вода, ее необходимо прокипятить, дать отстояться и процедить.

● **Рассол должен покрывать кочаны слоем не меньше 10 см и проникать во все пустоты.** В тех местах, куда рассол не проник или недостает соли, капуста начинает гнить. Во избежание этого в течение первой недели рассол необходимо несколько раз слить и сразу же снова налить. Затем до окончания процесса брожения делать это полагается 1–2 раза в неделю.

## ПО-ВЯТСКИ

- сладкий перец – 1 кг
- растительное масло – 1/4ст.
- уксус 9% – 3 ст. л.
- соль – 0,5 ст. л.

Перцы помыть. Каждый перчик натереть маслом и солью и запекать в духовке до мягкости в течение 20 мин. Охладить немного и очистить от семян. Плотнo уложить в банки. Пересыпать солью, залить уксусом и простерилизовать пол-литровые банки – 10 мин, литровые – 20 мин. Закатать подготовленными крышками.

*В.А. Юферов, г. Омутнинск,  
Кировская обл.*



## В СЛАДКОМ МАРИНАДЕ

- красный сладкий перец – 3 кг

**Для маринада:**

- вода – 1 л
- соль – 2 ст. л.
- сахар – 500 г
- растительное масло – 500 мл
- уксус 9% – 500 мл

Очень рада предложить свой вариант перца в маринаде.

Приятно думать, что по твоему рецепту еще одна хозяйка приготовит заготовку, порадует вкусным блюдом свою семью.

Для этой заготовки нужен обязательно мясистый перец. Его надо вымыть, удалить плодоножку с семенами, откинуть на дур-

шлаг, чтобы стекла вода, и разрезать на 3–4 крупные дольки.

Приготовить маринад: воду довести до кипения, всыпать соль, сахар, закипятить, затем влить растительное масло и уксус, довести до кипения.

Подготовленный перец порциями опустить в маринад и проварить каждую порцию в течение 5 мин. С помощью шумовки разложить по подготовленным банкам емкостью 750 г, дать постоять, затем доложить дольки перца доверху. Залить заполненные банки доведенным до кипения маринадом. Банки тут же закатать, проверить герметичность, оставить до полного остывания.

*Т.А. Гресева, с. Бугаевка  
Воронежской обл. (фото автора)*



## В ТОМАТНОЙ ЗАЛИВКЕ

- помидоры – 1,5 кг
- сладкий перец
- растительное масло – 1 ст.
- чеснок – 2 головки
- соль – 2 ст. л.
- сахар – 1 ст.
- уксус 70% – 1 ст. л.
- специи – по вкусу

Если кто еще не пробовал приготовить на зиму перцы в томатной заливке, не медлите, готовьте. Очень вкусная закуска!

Помыть помидоры и перец. Помидоры нарезать произвольно, сложить в большую миску и варить 10 мин. Добавить нарезанный полукольцами перец, варить еще 10 мин. Всыпать сахар, соль, влить растительное масло, перемешать, все вскипятить, добавить уксус, измельченный через пресс чеснок. Практически сразу уложить в стерилизованные банки, закатать чистыми крышками и укутать до полного остывания.

*Л.И. Удалова,  
п. Большое Мурашкино,  
Нижегородская обл.  
(фото автора)*

**Полезный совет**  
Для маринования выбирайте перец более яркой окраски, а для фаршировки подойдут слегка перезревшие плоды. Острые сорта используют в качестве приправы.

## С СЕМЕНАМИ

- перец – 8 кг
- морковь – 1–2 шт.
- корень сельдерея – 1 шт.
- перец черный горошком – по вкусу
- лавровый лист – по вкусу

### Для маринада:

- вода – 2 л
- уксус 9% – 2 л
- соль – 400 г
- сахар – 500 г
- растительное масло – 0,25 л

Приготовьте маринад. Разведите в воде

соль, сахар, вскипятите. Отберите гладкие мясистые перцы красного цвета, помойте их и срежьте плодоножки на сантиметр выше основания. Стручки опустите на несколько минут в кипящий маринад, выньте и после охлаждения опустите в банки, помещая между ними лавровый лист, зерна черного перца, кусочки моркови и корня сельдерея, по желанию – зубчики чеснока. Слегка прижмите. В маринад добавьте уксус и растительное масло, вылейте его в банки. Сразу закрутите крышками, переверните вверх дном и укутайте одеялом до полного остывания.

*Е.А. Малькова, г. Рязань*



## ЗАКУСОЧНЫЕ С ОВОЩАМИ

## На 10 пол-литровых банок:

- баклажаны – 1,6 кг
- сладкий красный перец – 1,6 кг
- сладкий зеленый перец – 800 г
- помидоры – 2 кг
- лук – 0,5 кг
- соль и сахар – по 2 ст. л.
- лавровый лист – 10 шт.
- черный перец горошком – по вкусу
- подсолнечное масло – 0,5 л

**Полезный совет**  
 В баклажанах содержится вещество соланин, способное вызывать серьезное отравление. Его максимальная концентрация сосредоточена в перезревших плодах, поэтому важно выбирать плоды зрелые, но не перезревшие.

Все овощи вымыть и обсушить. Баклажаны, перец, лук нарезать кусочками, обжарить в масле. Уложить в подготовленные банки вместе с лавровым листом и перцем горошком. Залить приготовленным из томатов соком. (Томаты разбить в блендере, добавить соль, сахар). Стерилизовать 1 ч и закатать подготовленными крышками.

**В.А. Юферев,**  
 г. Омутнинск,  
 Кировская обл.

## СИНЕНЬКИЕ ПО-КОРЕЙСКИ

- баклажаны – 1 кг
- лук – 2 шт.
- морковь – 2 шт.
- перец сладкий – 2 шт.
- красный острый перец – 1 ч. л.
- молотый черный перец – 1 ч. л.
- чеснок – 1 головка
- подсолнечное масло – 100 г
- уксус 9% – 7 ст. л.
- соль – 1 ст. л.
- сахар – 2 ст. л.

Баклажаны помыть и отваривать в подсоленной воде 5 мин. Вынуть из кастрюли,

немного остудить, разрезать пополам не до конца, уложить под гнет, чтобы вышла горечь.

Тем временем нарезать лук полукольцами. Морковь натереть на корейской терке. Сладкие перцы нарезать соломкой. Чеснок очистить и выдавить через чеснокодавку. Все овощи перемешать в большой миске.

В подготовленные банки насыпать соль, сахар, перец, влить уксус и кипящее подсолнечное масло. Сверху выложить овощной салат. Банки стерилизовать: 0,5-литровые – 15 мин, 0,7-литровые – 20 мин, 1-литровые – 30 мин. Закатать чистыми крышками и закутать в одеяло до полного остывания.

**Н.Н. Рейнгардт, г. Анапа**

## ПРЯНЫЕ

- баклажаны – 600 г
- болгарский перец – 400 г
- сахар – 3 ст. л.
- соль – 1 ст. л.

## Для маринада:

- вода – 500 мл
- молотый кориандр – 1 ст. л.
- молотый черный перец – 0,5 ч. л.
- уксус 9% – 50 мл
- чеснок – 8 зубчиков

Вымойте овощи. Нарежьте баклажаны толстыми плоскими дольками, а очищенный

перец – крупными полосками. Выложите овощи в миску и залейте кипятком на 5 мин. Откиньте на дуршлаг.

В кастрюлю насыпьте сахар, соль, кориандр и черный перец и залейте водой. Перемешайте, доведите до кипения. Снимите с огня, влейте уксус и снова перемешайте.

На дно стерилизованной банки положите чеснок. Сверху разместите баклажаны и перец и залейте маринадом.

Прикройте банку крышкой и поставьте стерилизовать (литровую банку – 25 мин). Закатайте подготовленными крышками и укутайте до остывания.

**Л.О. Гогичаева, г. Владикавказ**

## ФАРШИРОВАННЫЕ НА ЗИМУ

- баклажаны – 2 кг
- морковь – 4 шт.
- чеснок – 10 зубчиков
- петрушка – 1 пучок
- перец черный молотый – 2 ч. л.
- соль – по вкусу

### Для рассола:

- вода – 1 л
- соль – 2 ст. л

Соленые баклажаны с морковью – необыкновенно вкусная закуска, которая никого не оставляет равнодушным. Ее особенность – баклажаны квасятся без добавления уксуса.

У овоща срезать плодоножку и кончик с другой стороны. Вдоль баклажана сделать глубокий разрез. Должен получиться кармашек для начинки.

Поставить на огонь кастрюлю с двумя литрами воды. После того как закипит, посолить и поместить туда разрезанные овощи. Варить при кипении 5 мин, постоянно опуская плоды поглубже с помощью шумовки, чтобы проварились полностью. Если плоды очень крупные, варить можно подольше, но не более 7 мин.

Измельчить петрушку и чеснок. Выложить в миску.

Морковь натереть на крупной терке. Выложить в миску к уже подготовленным ингредиентам, всыпать перец и перемешать. Дать немного постоять, чтобы морковь пустила сок.

Достать из кастрюли баклажаны и дать им полностью остыть. За это время они хорошо обмякнут, а мякоть в серединке станет довольно мягкой.

Заполнить «кармашки» начинкой. Стараться положить ее как можно больше, чтобы было вкуснее.

Фаршированные овощи складывать в глубокую кастрюльку. Укладывать их можно на бочок или разрезанным бочком вверх, чтобы рассол пропитал и сами овощи, и начинку в достаточной мере.

Приготовить рассол: вскипятить литр воды с солью.

Дать ему остыть до комнатной температуры. Залить закуску. Рассол должен полностью покрыть овощи.

Учитывая, что по времени рассол будет остывать достаточно долго, можно его вскипятить в самом начале всего процесса.

Придавить закуску подходящей по размеру тарелкой, которая будет использоваться в качестве гнета. Оставить на 24 ч при комнатной температуре.

Убрать в холодильник на 2–3 дня. Потом можно кушать. Хранить квашеные баклажаны можно в холодильнике до 3 месяцев.

*О.В. Зайцева, Московская обл.*



## В ОСТРОМ СОУСЕ

- баклажаны – 0,5 кг
- чеснок – 1 зубчик
- перец болгарский сладкий – 1 шт.
- перец острый чили – 1 шт.
- масло растительное рафинированное – 25 г
- соль крупная – 1 ч. л.
- сахар – 1 ст. л.
- уксус 9% – 15 мл
- вода – 40 мл

Баклажаны в остром соусе, приготовленные на зиму, – отличная закуска для любителей острых блюд. Баклажаны готовятся просто, а получаются ароматными и очень вкусными. Их можно подать к мясу, отварному картофелю, рису, макаронам.

Баклажаны помойте, очистите, нарежьте кубиками, посыпьте немного солью, оставьте на 30 мин.

В чашу блендера поместите нарезанный сладкий перец, зубчики чеснока и перец чили. Измельчите все до состояния пюре.

Смесь из перца выложите в кастрюлю, влейте воду, растительное масло и уксус, добавьте соль и сахар.

Смесь доведите до кипения, выложите в кастрюлю промытые от соли баклажаны. Все перемешайте, поставьте кастрюлю на небольшой огонь, накройте крышкой. Варите баклажаны 15 мин. Пару раз их следует перемешать.

Баклажанами наполните простерилизованные банки, сразу же закатайте подготовленными крышками и переверните. Укутайте до полного остывания.

## ЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ

- очищенные баклажаны – 2 кг
- растительное масло – 2–3 ст. л.
- чеснок – 2 зубчика
- острый перец – 2 шт.
- лук – 2 шт.
- вода – 250 мл
- соль – 2 ч. л.
- сахар – 2 ч. л.
- уксус 9% – 125 мл

Помойте, очистите баклажаны и нарежьте небольшими плоскими дольками толщиной примерно 0,5 см. Разогрейте на сковороде часть масла и выложите баклажаны в один слой. Обжарьте до золотистого цвета с обеих сторон и переложите в миску. Таким образом обжарьте все баклажаны, подливая в сковороду масло.

В блендере измельчите чеснок и очищенный от семян острый перец. Добавьте в миску с жареными баклажанами смесь чеснока и перца, а также лук, нарезанный тонкими полукольцами. Тщательно перемешайте.

В отдельной посуде растворите в воде соль, сахар и уксус. Перелейте к баклажанам, перемешайте и разложите по стерилизованным банкам.

Застелите дно большой кастрюли тканью, поставьте туда банки и прикройте их крышками. Влейте в кастрюлю столько воды, чтобы она покрыла банки по плечики. Доведите воду до кипения и стерилизуйте банки 35 мин на умеренном огне. Закатайте.

*Д.Д. Федорова,  
п. Тепличный,  
Саратовская обл.*



## ОПЯТА СОЛЕННЫЕ

- опята подготовленные – 10 кг
- соль – 500 г
- лавровый лист – 20 г
- перец душистый – 120 горошин
- укроп зеленый – 180 г
- лук – 180 г

Опята промыть в холодной воде. Ножки отделить от шляпок, нарезать лапшой толщиной 1–2 см, смешать со шляпками. На 15–20 мин опустить в подсоленный кипяток, считая с начала кипения, откинуть на решето и охладить.

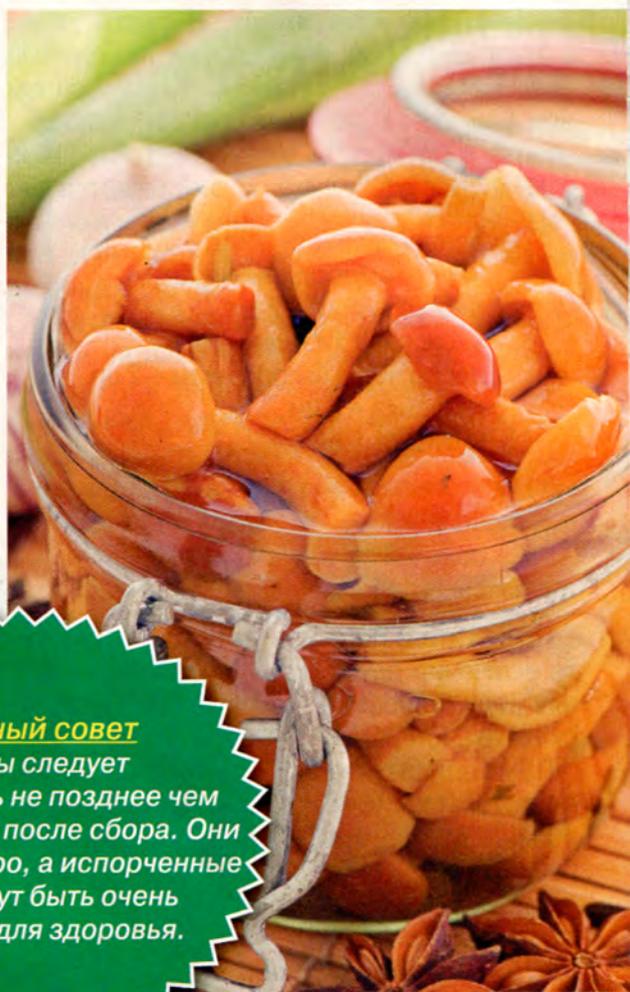
В подготовленную кадку или бочонок на дно уложить пряности (лавровый лист, перец, укроп, измельченный лук), а затем остуженные грибы слоем 5 см. На них – снова специи, сверху – соль. Таким образом уложить все грибы в несколько слоев. Сверху уложить салфетку, кружок и груз.

В процессе засолки опята снова станут светлыми. При таком засоле грибы бывают готовы через 2–3 недели.

*П.С. Суховой,  
Ивановская обл.*

### Полезный совет

*Грибы следует переработать не позднее чем на второй день после сбора. Они портятся быстро, а испорченные грибы могут быть очень опасными для здоровья.*



## МАСЛЯТА НА ЗИМУ

- маслята – 1 кг
- соль – 2,5 ст. л.
- лавровый лист – 6 шт.
- чеснок – 4 зубчика
- перец черный горошком – 10 шт.
- листья смородины – 6 шт.
- укроп – 1 пучок
- лимонная кислота – 5 г

Готовые грибочки можно подать к картошечке с лучком и с растительным маслом.

У грибов очистить пленку, промыть в проточной воде. Если грибы крупные, нарезать их помельче. В эмалированной кастрюле

отваривать грибы с добавлением лимонной кислоты 20–25 мин. Слить воду через дуршлаг, остудить грибы.

На дно эмалированной кастрюли насыпать соли, уложить листики смородины, нарезанный чеснок, лавровый лист, черный перец, грибочки. В качестве груза уложить тарелку, на нее груз и так поставить грибы на 2–3 суток в прохладное место.

Переложить грибы в подготовленные банки, закрыть полиэтиленовой крышкой, поставить консервацию в погреб или в холодильник на две недели. Спустя две недели грибы можно есть.

*Т.Б. Владимирова, г. Камышин*

### Полезный совет

• Питательные вещества в грибах распределяются неравномерно: в шляпках их много больше.

## ГРУЗДИ В ПРЯНОМ МАРИНАДЕ

- грузди – 2 кг
- вода – 2 л
- соль – 1 ст. л.
- лавровый лист – 2 шт.
- листья смородины – 2 шт.
- листья вишни – 2 шт.
- чеснок – 3 зубчика
- перец черный горошком – 2 шт.
- гвоздика – 2 шт.
- уксус 9% – 60 мл

### Для маринада:

- вода – 1 л
- соль – 2 ст. л.
- сахар – 1 ст. л.

Почистите и переберите грузди. Вымочите в течение двух суток, периодически меняя воду. Разрежьте крупные грибы на несколько частей.

Простерилизуйте две литровые банки, подготовьте к ним крышки, прокипятив их 10 мин. Можно взять четыре пол-литровые баночки.

В двух литрах воды растворите столовую ложку соли, опустите в соляной раствор грузди и проварите их 20 мин после закипания, не забывая убирать пену.

Промойте отваренные грузди в проточной воде и, пока она стекает, приготовьте маринад из 1 л воды, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.

### Полезный совет

При засолке грибов надо строго следить за тем, чтобы посуда была чистой, деревянные кадки и бочки прошпарены, не имели специфического запаха, во время хранения – чтобы температура в помещении не поднималась выше 5 градусов, но и чтобы грибы не промерзли.

Когда рассол закипит, опустите в него листья смородины, вишни, лавра, перец, гвоздику и грибы. Проварите в течение четверти часа, за 5 мин до окончания варки добавив чеснок, нарезанный тонкими пластинами.

Горячие грибы разложите по банкам. В каждую литровую банку влейте по 30 мл столового уксуса. Если используются пол-литровые баночки, то соответственно наполовину меньше.

Залейте грузди кипящим рассолом, чтобы он полностью их покрывал. Закройте банки подготовленными крышками. Можно закатать или воспользоваться винтовыми крышками.

Переверните банки, заверните их в теплое одеяло и оставьте остывать под ним. Через сутки уберите в погреб или другое прохладное место.

*Р.В. Белоус, г. Энгельс,  
Саратовская обл.*



## ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

### На 1-литровую банку:

- грибы – 700 г
- растительное масло – 100 г
- соль – 20 г
- лук – 50 г
- черный перец горошком – по вкусу

Свежие, крепкие и хорошо очищенные грибы промывают, очищают от кожицы, снова промывают, крупные нарезают небольшими кусочками. Затем солят, добавляют репчатый лук, черный перец, растительное масло и тушат до мягкости. Тушеные грибы в горячем виде укладывают в банки, заливают жидкостью, в которой они тушились, стерилизуют 90 мин и укупорируют.

*Р.Л. Боднар, г. Екатеринбург*

## МАСЛЯТА ПО-КОРЕЙСКИ

- вода – 750 мл
- маслята – 1 кг
- подсолнечное масло – 0,25 л
- чеснок – 5 зубчиков
- лук – 50 г
- соль – 1 ч. л.

### Для маринада:

- вода – 1 ст.
- соль – 1 ч. л. (без горки)
- сахар – 10 г
- уксус 9% – 20 мл
- паприка – 5 г
- приправа для корейских салатов – 20 г

Промойте, почистите, порежьте маслята, если они крупные. Залейте водой, добавьте чайную ложку соли. Сварите до полной готовности. Откиньте

на дуршлаг. Нарежьте кубиками очищенный от шелухи и промытый лук, обжарьте в масле.

Вскипятите стакан воды, добавив в нее соль, сахар и специи, указанные в рецепте, а также уксус. Смешайте маринад с маслом и залейте грибы полученной смесью. Они должны мариноваться в холодильнике сутки.

По этому рецепту можно мариновать маслята и на зиму. В этом случае укладывать их нужно в простерилизованные стеклянные банки, укупоривать чистыми крышками. Хранить можно в холодильнике до 3 месяцев. Такая закуска придется по вкусу любителям корейских салатов и вообще острой пищи.

*О.В. Зайцева,  
Московская обл.*

## АССОРТИ «ДРУЖНЫЕ РЕБЯТА»

- подосиновики – 2 кг
- подберезовики – 3 кг
- лисички – 2 кг
- уксус – по желанию

### Для маринада:

- вода – 5 л
- уксусная кислота – 30 г
- соль – 400 г
- черный перец горошком – 10 шт.
- морковь – 3 шт.
- лавровый лист – по вкусу

Переберите грибы. Вымойте в проточной воде, очистив от земли и мусора. Закипятите воду в чайнике. Сложите грибочки в эмалированную емкость, залейте кипятком минут на 10–12. Слейте жидкость, оставьте грибы на дуршлаге сте-

**Полезный совет**  
Солить можно все съедобные грибы, но лучше всего для засолки подходят пластинчатые грибы. Трубочатые при солении приобретают неприятный дряблый вид. Если солят маслята, подосиновики, подберезовики и белые грибы, то лучше для этого выбирать молодые грибочки.

кать и остывать. Когда грибное ассорти остынет, прополощите его в воде с добавлением уксуса. Воду слейте. Морковь подготовьте, тщательно промойте, нарежьте тонкими кружочками.

Маринад: воду закипятите, добавьте уксусную кислоту, соль, горошинки перца, нарезанную морковь, лавровый лист. Проварите маринад в течение четверти часа.

Вымойте и простерилизуйте банки для заготовки. Пока готовится заливка, нарежьте грибы кубиками, уложите плотно в подготовленную тару. Залейте ассорти маринадом, закатайте подготовленными крышками.

*Д.Д. Куш, г. Череповец,  
Вологодская обл.*

### Полезный совет

Многие молодые грибы содержат вещества, которые от соприкосновения с воздухом окисляются, в результате грибы темнеют. Чтобы этого не происходило, их нужно очень быстро чистить и сразу опускать в воду с солью или лимонной кислотой. Еще лучше опускать их в кастрюлю с горячей водой, в которой они потом будут вариться. В холодной воде грибы держать долго не рекомендуется, потому что шляпки быстро впитывают воду.

## ЗИМНЯЯ СВЕКЛА

- свекла – 2 кг
- морковь – 500 г
- лук – 400 г
- перец болгарский – 200 г
- помидоры – 200 г
- соль – 1 ст. л.
- сахар – 4 ст. л.
- растительное масло – 100 г
- уксус 6% – 100 г

Этот салат готовится в период сбора урожая, а зимой заготовка здорово выручает.

Овощи помыть и обсушить. Свеклу и морковь натереть на терке, лук, болгарский перец и помидоры мелко нарезать. Все продукты опустить в большую кастрюлю или таз и поставить на медленный огонь. Варить 1 ч, периодически осторожно помешивая. Минут за 20 до окончания готовки всыпать соль и сахар. В самом конце залить растительное масло и уксус.

Горячий салат уложить в прогретые банки, закатать и укутать одеялом, чтобы тепло держалось еще сутки.

Эту заготовку я использую зимой таким образом. Варю мясной бульон, добавляю картофель и капусту. За 5 мин до готовности выкладываю в кастрюлю содержимое банки, добавляю лавровый лист и другие специи.

Даю борщу покипеть 3–5 мин. Подаю к столу со сметаной.

*Е.А. Малькова, г. Рязань (фото автора)*



## НАТУРАЛЬНАЯ В РАССОЛЕ

- свекла – по желанию

**Для рассола:**

- вода – 1 л
- соль – 30 г

Такую свеклу можно использовать для приготовления винегретов, первых блюд, гарниров. Будет очень вкусно!

Свеклу тщательно вымойте; проварите в течение 15–20 мин, охладите, очистите. Нарежьте кубиками или ломтиками. Уложите в подготовленные банки. Залейте горячим рассолом и простерилизуйте в кипящей воде: пол-литровые банки – 40 мин, литровые – 50. Закройте подготовленными крышками.

*Н.М. Шестакова, г. Рязань*



## МОЛОДАЯ СВЕКЛА, МАРИНОВАННАЯ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ

- свекла – 1 кг
- черная смородина – 250 г
- корица – на кончике ножа

### Для маринада на 1 л воды:

- уксус 6% – 5 ст. л.
- сахар – 10 ч. л.
- соль – 1 ст. л.
- гвоздика – 8 шт.
- перец душистый горошком – 8 шт.
- корица – 1 палочка

Помойте свеклу. Отваривайте в течение 30 мин. Охладите, очистите и нарежьте кубиками. Ягоды смородины промойте, дайте стечь воде, смешайте с подготовленной свеклой. На дно каждой предварительно стерилизованной банки опустите корицу, уложите сверху свеклу с ягодами.

Приготовьте маринад: доведите до кипения, прокипятите на слабом огне 5 мин. Готовый маринад процедите через четыре слоя марли. Снова доведите до кипения, влейте уксус и выключите огонь.

Залейте банки горячим маринадом и простерилизуйте: пол-литровые – 8 мин, большего объема – 10–15 мин. Закатайте, переверните вверх дном и укутайте одеялом.

*А.С. Агеева, г. Пенза*



### Полезный совет

При длительной варке и тушении свекла из темно-красной становится буро-желтой. Уксус, кислый квас или лимонная кислота, добавленные в блюдо, помогут сохранить ее первоначальный цвет.

## ЗАКУСКА НА ЗИМУ

- свекла – 3 кг
- морковь – 1 кг
- болгарский перец – 1 кг
- лук – 1 кг
- помидоры – 1 кг
- сахар – 200 г
- соль – 3 ст. л.
- растительное масло – 0,5 л
- уксус 9% – 200 мл

Овощи вымыть. Все продукты очистить. Морковь натереть на терке для корейской моркови. Свеклу, болгарский перец, помидоры и лук нарезать некрупно. Все овощи перемешать и поставить на небольшой огонь. После закипания варить, периодически помешивая, полчаса. За 10 мин до окончания готовки всыпать сахар и соль, влить растительное масло и уксус. Разложить закуску по стерилизованным баночкам, закатать, укутать одеялом до остывания.

*В.А. Юферев,  
г. Омутнинск Кировской обл.*



## МАРИНОВАННЫЙ ЛУК

- лук – 2 кг

## Для маринада:

- сок красной смородины – 300 мл
- вода – 1 л
- сахар – 100 г
- соль – 50 г

У многих хозяек на огородах вырастает много лука. Мой рецепт для тех, кто хочет

приготовить что-то новенькое. Маринованный лук – отличная закуска к водочке, добавка к разным салатам.

Лук чищу, мою, сортирую по величине и нарезаю (пополам или кольцами). Укладываю в стерилизованные банки. Готовлю маринад: все ингредиенты довожу до кипения.

Трижды заливаю кипящим маринадом с интервалом в 5 мин. После последней заливки банки закатываю.

## ЛУКОВЫЙ СОУС

- лук – 200 г
- морковь – 400 г
- подсолнечное масло – 120 мл
- томат-пюре – 1 кг
- соль – 120 г
- горький и душистый перец – по вкусу
- сахар – 100 г
- уксус – 80 мл
- корица, гвоздика – по вкусу
- чеснок – 5 зубчиков
- вода – 200 мл

Интересный и необычный соус. Отлично подходит к мясу, котлетам, макаронам, картошке и даже к пельменям. Его

можно намазать на хлеб и получить вкусный бутерброд.

Морковь мою, бланширую в кипятке, очищаю и режу брусочками. Лук очищаю, мою и нарезаю кольцами. Морковь обжариваю до полуготовности, добавляю колечки репчатого лука и жарю до золотистого цвета.

Томат разбавляю водой, приправляю сахаром, солью и специями, кипячу 8 мин, а затем добавляю овощи, перемешиваю, прогреваю еще столько же, ввожу уксус, раскладываю по пол-литровым подготовленным банкам, стерилизую 50–60 мин и закатываю подготовленными крышками.

*Д.Д. Федорова, п. Тепличный, Саратовская обл.*

ЧЕСНОК  
МАРИНОВАННЫЙ

- чеснок – 1 кг
- вода – 0,5 кг
- соль – 50 г

## Для маринада:

- уксус 9% – 200 г
- вода – 200 г
- соль – 2 ч. л.
- сахар – 5 ч. л.
- черный перец горошком – 4 шт.
- лавровый лист – 3 шт.
- хмели-сунели – 2 ч. л.

Все ингредиенты для маринада сложить в эмалированную кастрюлю, залить водой, нагреть до закипания и тут же охладить.

Очищенные зубчики чеснока в дуршлаге поместить в миску и ошпарить кипяченой соленой водой. Подержать 1–2 мин, тут же

**Полезный совет**  
Отрезанная половина луковицы не потеряет своих вкусовых качеств, если ее смазать на срезе маргарином.

опустить дуршлаг в холодную воду.

Чеснок уложить в подготовленную банку, залить холодным маринадом. Закрывать плотно банку не надо, лишь пергаментом. Хранить при температуре 15–20 градусов.

*А.В. Несватова, ст. Баговская, Краснодарский край*



## ЗАКУСКА «СВЕТОФОР»

- баклажаны – 1 кг
- морковь – 3–4 шт.
- болгарский перец – 3–4 шт.
- лук – 3–4 шт.
- чеснок – 1 головка
- сахар – 1 ст. л.
- соль – 0,5 ст.
- молотый черный перец – 15 г
- молотый кориандр – 20 г
- уксус 5% – 200 мл
- растительное масло – 250 мл

Такая закуска на зиму у вас разойдется на ура. Знаю по собственному опыту.

Баклажаны помыть, отва-

рить в крутом рассоле, отжать, нарезать соломкой. Морковь помыть, почистить, нарезать соломкой, залить кипятком. Держать до полного остывания моркови, слить воду, отжать морковь. Перец помыть, удалить семена, нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами. Чеснок почистить и пропустить через пресс.

Все ингредиенты смешать, добавить специи, сахар, соль, растительное масло и уксус.

Все тщательно перемешать, разложить в литровые банки и стерилизовать 20–25 мин.

Закатать, убрать в прохладное место.

*Л.И. Удалова,  
п. Большое Мурашкино,  
Нижегородская обл.*

**Полезный совет**

*Чтобы шелуха с чеснока снималась легче, его нужно замочить в теплой воде (40–50 °С) на 1,5–2 ч.*

## «АЛЕНКА»

- свекла – 4 кг
- помидоры – 1,5 кг
- уксус 6% – 1 ст.
- соль – 60 г
- сахар – 200 г
- чеснок – 200 г
- перец сладкий – 0,5 кг
- лук – 0,5 кг
- петрушка – 3 пучка
- растительное масло – 500 мл

Очень вкусный деликатесный салатик. Кстати, очень полезный для желудка.

Овощи помыть, обсушить, почистить. В

большую посуду влить растительное масло, добавить нарезанный лук и обжаривать 10 мин. Добавить нарезанные кубиками помидоры, влить уксус, добавить чеснок, измельченную петрушку, соль, сахар, нарезанный на кусочки сладкий перец. Все перемешать. Добавить измельченную свеклу, перемешать. Варить на медленном огне, помешивая, 30–40 мин.

Разложить в подготовленные банки (у меня 0,5 л) и закатать чистыми крышками без стерилизации.

*Н.Н. Рейнгардт, г. Анапа*



## С ЯБЛОКОМ

- яблоки – 1 кг
- помидоры – 1 кг
- огурцы – 1 кг
- лук – 1 кг
- морковь – 1 кг
- сладкий перец – 1 кг
- капуста – 1 кг
- укроп – 250 г
- петрушка – 250 г
- растительное масло – 300 мл
- соль – 4 ст. л.
- уксус 9% – 150 г

Для приготовления салата с яблоками все

ингредиенты помыть. Помидоры нарезать тонкими дольками, перцы и лук – кольцами, огурцы – кружочками, яблоки – соломкой. Капусту тонко нашинковать. Зелень порубить. Морковь натереть на терке и обжарить в масле. Остальное масло нагрейте до кипения и охладите.

Все овощи для салата смешайте, посолите и еще раз перемешайте.

В литровые стерилизованные банки налейте по 2 ст. л. масла. Наполните банки салатом, сверху налейте в каждую по 2 ст. л. уксуса.

Литровые банки стерилизуйте 20 мин. Укупорьте крышками и охладите.

## ОВОЩНАЯ СМЕСЬ

- капуста – 2 кг
- сладкий перец – 1 кг
- лук – 1 кг
- огурцы – 1 кг
- зеленые помидоры – 1 кг
- специи – по вкусу

Для маринада:

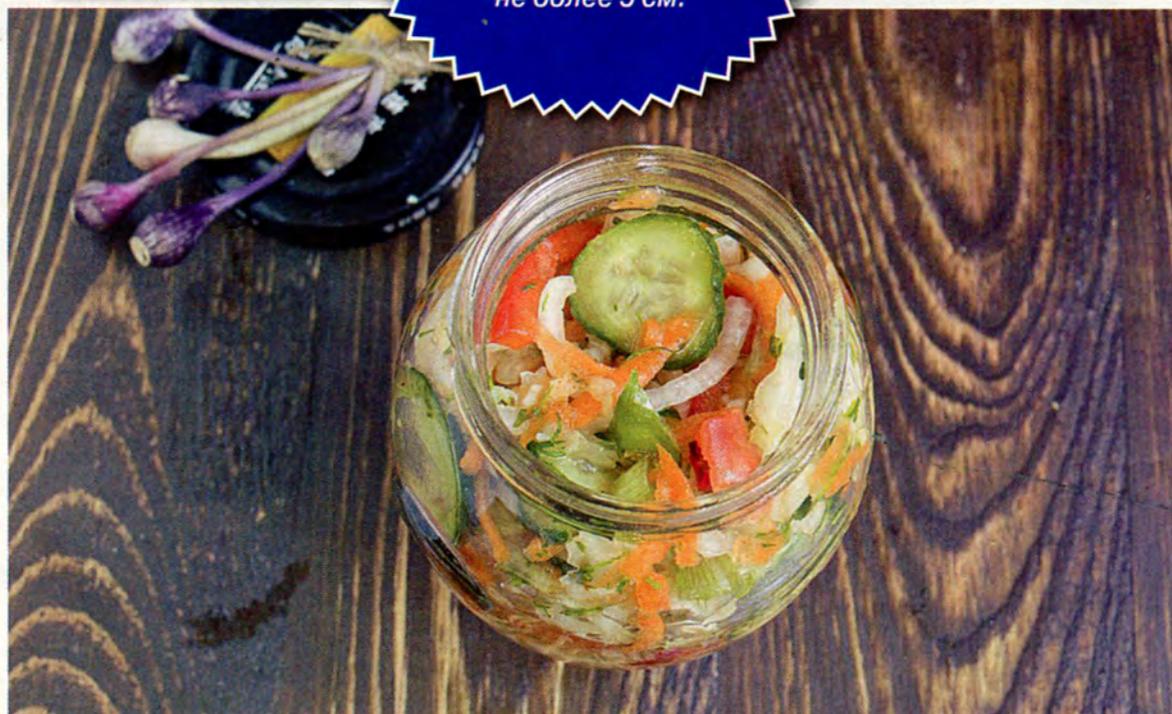
- вода – 1 кг
- уксус 9% – 1 ст.
- соль – 1,5 ст. л.
- сахар – 4 ст. л.

Овощи помыть, обсушить. Нарезать мелкой соломкой или кусочками. Капусту и перец немного отварить в соленой воде, затем воду слить. Все овощи хорошо утрамбовать в подготовленные банки, положить туда же специи. Залить горячим маринадом, простерилизовать 30 мин пол-литровые банки, 45 мин – литровые. Закатать чистыми крышками.

*В.А. Юферев,  
г. Омутнинск,  
Кировская обл.*

**Полезный совет**

*Чтобы овощи прожаривались равномерно, их укладывают на сковороду или противень слоем не более 5 см.*



## ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ

- зеленые помидоры – 2 кг
- морковь – 1 кг
- лук – 800 г
- томатный соус – 0,5 л
- растительное масло – 1 ст.
- сахар – 6 ст. л.
- соль – 2 ст. л.
- острый перец – 1 шт.

Зеленые помидоры помыть и замочить на 6 ч в холодной воде.

Остальные овощи помыть, очистить. Все ингредиенты, в том числе помидоры, пропустить через мясорубку. Добавить к массе томатный соус, масло, соль, сахар и варить 1,5 ч на среднем огне, помешивая.

Разложить в стерилизованные банки, накрыть подготовленными крышками и закатать.

## «ОЧЕНЬ ПРОСТО»

### На 1-литровую банку:

- помидоры – по вкусу
- лук репчатый – по вкусу
- огурцы – по вкусу
- сладкий перец – по вкусу
- соль – 1 ч. л.
- сахар – 1 ч. л.
- уксус 9% – 0,5 ч. л.
- вода – сколько потребуется

Очень люблю готовить этот простой салатик на зиму. Его прелесть в том, что овощи в банку можете класть такие и столько, как вам хочется.

Все овощи моем, обсушиваем и нарезаем произвольно. Укладываем в подготовленные банки, засыпаем соль, сахар, заливаем уксус и кипятком. Стерилизуем 10 мин. Закатываем подготовленными крышками. Переворачиваем вверх дном и укутываем одеялом до остывания.

*Н.Ф. Меркулова, Белгородская обл.*

## ИЗ КАБАЧКОВ

- кабачки – 3 кг
- морковь – 0,5 кг
- лук – 0,5 кг
- сахар – 200 г
- растительное масло – 200 г
- уксус 9% – 200 г
- соль – 2 ст. л.
- приправа для корейской моркови – 1 упаковка

Овощи помыть и обсушить. Кабачки и морковь натереть на терке для корейской морковки. Лук нарезать полукольцами. Все овощи перемешать в большой посуде, добавить соль, сахар, растительное масло, приправы и уксус. Дать настояться 3 ч. Разложить в пол-литровые банки и простерилизовать 30 мин. Закрывать крышкой, перевернуть вверх дном и закатать в одеяло до полного остывания.

*Р.Г. Шалункина, Иркутская обл.*



## АССОРТИ «ДАЧНОЕ»

- капуста – 250 г
- помидор – 2 шт.
- чеснок – 2–3 зубчика
- болгарский перец – 1 шт.
- лук – 1 шт.
- лист смородины – 2–3 шт.

## Для маринада:

- вода – 0,7 л
- сахар – 3 ст. л.
- яблочный уксус – 6 ст. л.
- душистый перец горошком – 2–3 шт.
- гвоздика – 2 шт.
- соль – 1,5 ст. л. с горкой

Спешу поделиться своим рецептом заготовок на зиму. Попробуйте приготовить мое ассорти, и в любой момент у вас под рукой будет замечательная закуска.

Перец и лук помойте, почистите, нарежьте соломкой.

Капусту нарежьте толстой соломкой, огурцы кружочками, помидоры дольками, чеснок измельчите. Уложите все овощи вместе с промытыми листьями смородины в стерилизованную литровую банку или две пол-литровые.

Маринад прокипятите без уксуса, уксус добавьте в конце и залейте банки до краев. Накройте крышками и простерилизуйте: полуторалитровые – 10 мин, литровые – 20 мин. Закатайте, переверните и охладите.

Выход из указанного количества продуктов – 1 л ассорти.

*Е.А. Писаренко, г. Балаково, Саратовская обл. (фото автора)*



## ЗАКУСКА «ОГОНЕК»

- баклажаны – 5 кг
- растительное масло – для жарки

## Для аджики:

- красный горький перец – 5 шт.
- красный болгарский перец – 10 шт.
- чеснок – 1 ст.
- уксус 9% – 100 г

## Для рассола:

- вода – сколько потребуется
- соль – по вкусу

Это невероятно вкусная закуска! Особенно на ура идет у мужчин. Баклажаны надо помыть, срезать плодоножки, нарезать кружочками толщиной 1 см. Опустить в ведро с

водой и посолить по вкусу. Выдержать в рассоле 4 ч.

Вынуть из рассола, дать стечь воде и обжарить каждый кусочек на растительном масле с двух сторон. Внимание: масла уходит много! Дать остыть.

Для аджики все овощи помыть. Чеснок очистить. У перца удалить семена. Все ингредиенты перемолоть на мясорубке. В массу залить уксус.

Помыть и обсушить банки. В банки выложить слоями обжаренные баклажаны и аджику. Закрывать банки закручивающимися крышками и убрать в холодильник или погреб.

*Д.Д. Федорова, п. Тепличный, Саратовская обл.*

## «ОСЕНЬ»

- капуста поздняя – 5 кг
- морковь – 1 кг
- лук – 1 кг
- перец сладкий – 1 кг
- сахар – 350 г
- соль – 4 ст. л.
- уксус 9% – 0,5 л
- растительное масло – 0,5 л

Овощи помыть, обсушить, мелко нарезать, морковь натереть на терке. Сложить в большой таз, добавить сахар, соль, уксус, растительное масло, перемешать. Разложить салат в чистые банки, тщательно утрамбовать, завязать марлей и оставить на три дня. Через три дня закрыть банки полиэтиленовыми крышками, убрать в холодное место.

## «ТРИ В ОДНОМ»

- морковь – 1 кг
- лук – 1 кг
- перец болгарский – 1 кг
- помидоры – 1 кг
- рис – 3 ст.
- соль – по вкусу
- сахар – 0,5 ст.
- перец душистый горошком – по вкусу
- лавровый лист – по вкусу
- уксус 70% – 1 ч. л.

Этот салат очень нравится моим домочадцам. Его можно кушать холодным, можно разогреть на сковороде, и тоже будет очень вкусно. А можно приготовить из него вкусный супчик. Чтобы салат удался, строго

соблюдайте пропорции и время приготовления.

Морковь натереть на терке и протушить в растительном масле 10 мин.

Лук мелко нарезать, добавить к моркови и протушить 10 мин.

Перец болгарский нарезать соломкой, добавить к овощам и тоже протушить 10 мин.

Помидоры нарезать, добавить в тушеную массу и тушить 10 мин.

К овощам добавить рис, соль, сахар, приправы и тушить 20 мин. В конце добавить уксус.

Банки заранее подготовить к закатке. Консервировать салат горячим, лучше в пол-литровые банки. Хранить в холодном месте.

*М.Г. Константинова, Костромская обл.*



## «УКРАИНСКИЙ»

- помидоры – 2 кг
- лук – 800 г
- морковь – 1 шт.
- болгарский перец – 1,5 кг
- уксус 9% – 100 г
- подсолнечное масло – 200 г
- сахар – 4 ст. л.
- соль – 2 ст. л.
- перец горошком – 10 шт.
- гвоздика – 7 шт.
- лавровый лист – 5 шт.

Томаты, морковь, сладкий перец помойте. Лук и морковь очистите, перец освободите от семян. Овощи нашинкуйте соломкой или брусочками не очень мелко. Помидоры нарежьте крупными дольками.

Сложите подготовленные овощи в кастрюлю, добавьте соль, сахар, лавровый лист, черный и душистый перец горошком, гвоздику. Овощи поставьте на средний огонь, подлейте в кастрюлю подсолнечное масло и уксус и варите 5 мин с момента закипания.

В подготовленные банки разложите горячий салат, залейте сок, выделившийся при варке.

Поставьте баночки стерилизовать: поллитровые – 20 мин, литровые – 30 мин. Закатайте баночки стерильными крышками и поставьте «под шубу» до полного остывания. Храните салат в прохладном месте.

*О.В. Зайцева,  
Московская обл.*

ЗАКУСКА ПИКАНТНАЯ  
С ФАСОЛЬЮ

- фасоль – 4 ст.
- помидоры – 1 кг
- яблоки – 500 г
- лук – 300 г
- соль – 1 ст. л.
- сахар – 3 ст. л.
- растительное масло – 100 г
- петрушка – 1 пучок

Фасоль замочить на ночь, затем отва-

рить до готовности и откинуть на дуршлаг.

В кастрюлю выложить пропущенные через мясорубку помидоры. Туда же добавить нарезанные на кусочки яблоки, кольца лука, влить растительное масло, всыпать соль и сахар. Все вскипятить. Всыпать фасоль и мелко рубленую зелень петрушки. Протушить на небольшом огне 30–40 мин, периодически помешивая, чтобы не пригорало. Разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

*Н.М. Шестакова, г. Рязань*



## КАБАЧКОВАЯ ИКРА

- кабачки – 1 кг
- морковь – 1 шт.
- перец – 3 шт.
- лук – 2 шт.
- помидоры – 3 шт.
- сахар, соль, перец – по вкусу
- растительное масло – 100–150 мл

С третьей попытки вывела для себя рецепт идеальной кабачковой икры. Спешу поделиться.

Нарезаем лук и перец. Трем морковь. Выливаем в чашу мультиварки растительное масло и выкладываем овощи. Включаем программу «Жарка» на 20 мин. Если овощи подгорают, можно добавить немного воды.



По окончании программы добавляем в чашу мультиварки нарезанные кубиками кабачки и помидоры, у которых предварительно сняли кожицу. Устанавливаем программу «Тушение» на 1 ч, периодически перемешиваем.

Тушеные овощи несколькими партиями пропускаем через блендер. Получившуюся массу снова выкладываем в чашу мультиварки, солим, добавляем сахар, перец по вкусу. Тушим еще 20 мин. Готовую икру можно закатывать в стерилизованные банки либо кушать сразу. Из указанного объема получается чуть больше литра икры.

*М.Н. Артемьева,  
г. Нижний Новгород  
(фото автора)*

## ИКРА С КУРКУМОЙ

- кабачки – 2 шт.
- морковь – 1 шт.
- лук – 1 шт.
- помидоры – 2 шт.
- томатная паста – 1 ст. л.
- куркума – 1 ч. л.
- сливочное масло – 20 г
- растительное масло – 2 ст. л.
- чеснок – 3 зубчика
- укроп – 1 пучок
- сахар – 1 ст. л.
- соль – 1 ст. л.
- перец черный молотый – по вкусу

Овощи вымыть. Кабачки и морковь очи-

стить, нарезать кубиками, помидоры дольками. Лук очистить и нарезать полукольцами. Растительное масло разогреть в сковороде, выложить лук и морковь и обжарить. Выложить кабачки, перемешать. Обжаривать в течение 3–4 мин. Добавить помидоры, куркуму, соль, сахар, перец, томатную пасту. Все перемешать и тушить 7 мин. Добавить нарубленный укроп, тушить 2–3 мин. Добавить пропущенный через пресс чеснок и сливочное масло.

Снять с огня. Остудить. После полного остывания измельчить блендером до желаемой консистенции. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

*В.А. Юферев, г. Омутнинск,  
Кировская обл.*

## ЛЕЧО

- помидоры – 2 кг
- сладкий перец – 2 кг
- соль – 2 ст. л.
- сахар – 200 г
- подсолнечное масло – 200 г
- уксус – 2 ст. л.
- чеснок – 3 зубчика

Поверьте, я перепробовала множество рецептов лечо, но этот оказался самым вкусным. Теперь готовлю только по нему, все родные и друзья оторваться не могут от моего лечо.

Из указанного количества продуктов получается примерно 4 банки по 0,7 л.

Все продукты мою. Помидоры пропускаю через мясорубку. Добавляю соль, сахар и подсолнечное масло. Варю 20 мин на среднем огне, помешивая. Добавляю нарезанный перец и варю еще 20 мин. В конце варки добавляю уксус и измельченный чеснок.

Массу разливаю в подготовленные банки. Банки можно простерилизовать в течение 15 мин. Закатываю чистыми крышками.

*О.В. Зайцева,  
Московская обл.*



## ЛЕЧО ИЗ СВЕКЛЫ

- свекла – 2 кг
- помидоры – 200 г
- перец болгарский – 300 г
- чеснок – 150 г
- соль – 30–35 г
- сахар – 100 г
- растительное масло – 300 мл
- уксус 9% – 75 мл

Овощи помыть, обсушить. Лук нарезать, обжарить в масле до золотистого цвета.

Добавить нарезанные кольцами помидоры. Через 5 мин добавить очищенный от семян и нарезанный полукольцами перец. Массу довести до кипения, влить уксус и перемешать. Добавить натертую на крупной терке свеклу, всыпать соль, сахар. Варить еще 40 мин.

За 5 мин до окончания варки добавить натертый чеснок и снова перемешать.

Лечо разложить в подготовленные банки и закатать.

*Н.В. Атанова, г. Гулькевичи,  
Краснодарский край*

## ЛЕЧО ПО-МОСКОВСКИ

- помидоры – 3 кг
- красный болгарский перец – 2 кг
- растительное масло – 150 г
- соль – 1,5 ст. л.
- уксусная кислота 70% – 2 ч. л.
- чеснок – 250 г
- укроп – 1 пучок

Помидоры помыть, обсушить, пропустить

через мясорубку и проварить, помешивая, на слабом огне 40 мин. Добавить растительное масло, сахар, соль, уксусную кислоту и варить еще 5 мин.

Добавить в кастрюлю нарезанный перец, измельченный чеснок и укроп и варить еще 15 мин. Готовое горячее лечо разложить в стерилизованные банки и закатать.

*Т.Ю. Пелёвина,  
г. Яхрома Московской обл.*

## ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ПЕРЦА

- баклажаны – 1 кг
- перец красный сладкий – 2 шт.
- помидоры – 0,5 кг
- лук – 1 шт.
- чеснок – 2–4 шт.
- масло растительное – 40 г
- соль – по вкусу
- перец черный молотый – 1 щепотка
- лимонный сок (по желанию) – 1–2 ч. л.
- зелень – по вкусу

Просто, вкусно и полезно!

Баклажаны, перцы вымойте, обсушите. Смажьте овощи растительным маслом, выложите на противень и поставьте в духовку, разогретую до 220 градусов. Испеките овощи в течение 20–30 мин, периодически переворачивая.

Тем временем ошпарьте кипятком помидоры, очистите от кожицы.

Помидоры натрите на терке.

Испеченные баклажаны и перцы выложите в пакет. Оставьте на 20 мин.

Очистите баклажаны от кожицы. Сложите в дуршлаг, поставьте под гнет на 10–15 мин (чтобы вытек горький сок).

Перцы очистите от кожицы и семян. Порубите ножом мелко.

Баклажаны тоже порубите мелко.

Почистите лук и чеснок, вымойте. Чеснок порубите мелко. Лук нарежьте мелко.

Все овощи соедините в миске. Посолите, поперчите, заправьте растительным маслом. В икру из баклажанов и перца можно добавить (по желанию) лимонный сок и мелко нарезанную зелень. Перемешайте. Доведите до кипения при постоянном помешивании, расфасуйте в подготовленные банки и закатайте чистыми крышками.

*Н.Г. Воронюк,  
г. Сызрань, Самарская обл.*



## ОСТРЫЙ СОУС ИЗ СИНИХ СЛИВ

- сливы синие – 1 кг
- чеснок – 4 зубчика
- соль – 1–1,5 ч. л.
- сахар – 1 ч. л.
- вода – 75 мл
- петрушка – 1 пучок
- перец черный молотый – 0,5 ч. л.
- прованские травы – 0,5–1 ч. л.

Пряный и острый сливовый соус замечательно сочетается с мясом, рыбой, овощами и макаронными изделиями. При этом он не только улучшает или преобразует вкус основных блюд, но и несет здоровью немалую пользу.

Лучшие сливы для этого соуса – Угорка (или Венгерка).

Сливы нужно помыть, удалить с плодов листья, хвостики и прочий мусор. Высыпать в удобную емкость и залить водой. Поставить

на огонь. Потушить на слабом огне, пока сливы не станут мягкими.

Протереть сливы через сито, чтобы удалить косточки и шкурки. Пюре перелить в небольшую кастрюлю.

Чеснок очистить, вымыть. Петрушку промыть под проточной водой. Отправить сливовое пюре на огонь. Выдавить в него чеснок. Добавить перец, прованские травы, соль и сахар, перемешать.

Варить на слабом огне около 10 мин. Петрушку измельчить и добавить в конце. Еще разок перемешать.

В подготовленные банки разлить соус.

Закатать, перевернуть, укутать и оставить до полного остывания.

Убрать холодные банки в темное место на хранение.

Сливовый соус хранится около 2 лет. За это время он не теряет своих вкусовых качеств, получается пряным, ароматным и невероятно вкусным.

*Д.Д. Федорова, п. Тепличный,  
Саратовская обл.*



## ХРЕН СО СВЕКОЛЬНЫМ СОКОМ

- корень хрена – 150 г
- свекла – 1 шт.
- сахар – 2 ст. л.
- соль – 1 ч. л.
- уксус 6% – 6 ст. л.

Корень хрена промыть, насухо вытереть. Измельчить хрен на мелкой терке или с помощью мясорубки. Если требуется приготовить небольшое количество закуски, подойдет терка, но проще воспользоваться мясорубкой. Сам по себе хрен очень едкий.

Во время приготовления надо соблюдать меры осторожности, чтобы не обжечь глаза!

Очистить свеклу, натереть на терке или измельчить мясорубкой, отжать сок, добавить к хрену. (Если любите не очень острую закуску, положите свеклу вместе с мякотью.) Добавить соль, сахар, перемешать, влить уксус. Разложить по чистым банкам, закрыть крышками.

Закуску хранить в холодильнике. Со временем она теряет свою крепость. Идеальный вариант – готовить закуску небольшими порциями.

*О.А. Зыберова,  
г. Торжок, Тверская обл.*



## АДЖИКА «ЛЮБИМАЯ»

- помидоры красные – 5 кг
- перец болгарский – 1 кг
- морковь – 1 кг
- свекла – 4 кг
- чеснок – 200 г
- перец горький – 4 шт.
- соль – 150 г
- сахар – 150 г
- растительное масло – 0,3 л
- уксус 6% – 150 г

Подготовленные овощи пропустить через мясорубку. В массу добавить соль, сахар, растительное масло. Варить, постоянно помешивая, на слабом огне 1,5 ч. За 30 мин до окончания варки добавить уксус. Разложить в небольшие подготовленные баночки, закатать. По этому рецепту вы получите четырнадцать пол-литровых банок аджики.

*М.Г. Константинова,  
Костромская обл.*

## ТОМАТНЫЙ СОУС «КУБАНСКИЙ»

На 1-литровую банку:

- помидоры – 2 кг
- сахар – 0,5 ст.
- соль – 1 ст. л.
- лук – 1 шт.
- чеснок – 3 зубчика
- уксусная эссенция – 1 ст. л.
- перец черный горошком – 15 шт.
- перец душистый горошком – 25 шт.
- гвоздика – 2–3 шт.
- корица – 0,5 г
- горчица в порошке – 0,3 г

Вымытые зрелые томаты нарезать произвольно, сложить в кастрюлю, нагреть до кипения и в горячем виде протереть через сито (можно измельчить в кухонном комбайне). Полученную томатную массу уварить до половины первоначального объема или немного больше. В конце добавить сахар, соль и пряности. Готовый соус разлить в чистые банки или бутылки, укупорить и простерилизовать: пол-литровые банки – 40 мин, литровые – 60 мин.

Банки с соусом перевернуть вверх дном, накрыть одеялом и оставить примерно на сутки до полного остывания

*О.В. Зайцева,  
Московская обл.*



## АДЖИКА СО СВЕКЛОЙ

- свекла – 2,5 кг
- помидоры – 2,5 кг
- перец болгарский – 0,5 кг
- перец горький – 3 стручка
- чеснок – 100 г
- соль – 75 г
- сахар – 100 г
- растительное масло – 100 г
- уксус 6% – 80 г

Вкусная и необычная аджика!

Овощи тщательно мою, очищаю и пропускаю через мясорубку. Добавляю к овощной массе соль, сахар и растительное масло. Затем ставлю и варю 1,5 ч, постоянно помешивая.

За полчаса до окончания варки добавляю пропущенный через пресс чеснок и уксус. Затем перекладываю в стерилизованные банки и закатываю. Укутываю в одеяло на 10–12 ч.

*Н.В. Атанова,  
г. Гулькевичи, Краснодарский край*

## АДЖИКА «БЕЛГОРОДСКАЯ»

- помидоры – 1,5 кг
- яблоки – 1 кг
- лук – 10 шт.
- чеснок – 10 головок
- перец сладкий – 10 шт.
- растительное масло – 0,5 л
- соль – 2 ст. л.
- петрушка – по вкусу
- черный молотый перец – по вкусу

Помидоры, яблоки, лук, чеснок, перец сладкий помыть, обсушить и пропустить через мясорубку. Добавить соль, черный перец, растительное масло, измельченную зелень петрушки и поставить на огонь. После закипания огонь убавить и варить, помешивая, до мягкости овощей. Разложить в банки и закатать.

*Н.Ф. Меркулова,  
п. Ракитное Белгородской обл.*



## СОУС «КРАСНОДАРСКИЙ»

- помидоры – 500 г
- яблоки – 250 г
- чеснок – 3 зубчика
- уксус – 1,5 ст. л.
- перец черный молотый – 0,3 ч. л.
- перец красный молотый – 1 щепотка
- корица молотая – 0,3 ч. л.
- мускатный орех молотый – 0,3 ч. л.
- соль – 0,3 ч. л. (или по вкусу)
- сахар – 1 ч. л. (или по вкусу)

Соус «Краснодарский» готовится на основе томатного и яблочного пюре. Пряности добавляют ему пикантности и остроты. Я с удовольствием его использую, заменяя им томатную пасту и кетчуп.

Помидоры и яблоки помойте, обсушите. Помидоры разрежьте пополам, поместите в кастрюлю с водой и поставьте на огонь, чтобы слегка проварились.

Яблоки нарежьте на четвертинки, удалите из них серединку и отправьте к помидорам, чтобы проварились до размягчения. Остудите. Протрите все через сито так, чтобы шкурка и семена не попали в томатную массу. После этого поставьте еще раз на огонь и уваривайте на среднем огне минут 25, постоянно помешивая, чтобы не пригорело.

Добавьте в соль, сахар, пряности и проварите еще 10 мин.

Выдавите в соус чеснок, добавьте уксус и варите томатный соус еще минут 5.

Горячий соус расфасуйте по стерилизованным банкам. Закройте стерилизованными крышками. Переверните вверх дном, укутайте одеялом до полного остывания. Соус хорошо хранится в городской квартире в темном месте.

*Е.Б. Бугайцова,  
г. Кропоткин,  
Краснодарский край*

## АРБУЗ В БАНКЕ

- арбуз – 1 шт.

Для маринада на 3 л воды:

- сахар – 7 ст. л.
- соль – 3 ст. л.
- уксус 9% – 8 ст. л.

Арбуз помыть, нарезать ломтиками, кожу-

ру по желанию срезать. Сложить кусочки в подготовленную 3-литровую банку.

Приготовить маринад. В воду добавить соль и сахар, уксус, закипятить и залить кипящим маринадом банки.

Стерилизовать 3-литровую банку 15 мин, закатать чистыми крышками.

*Н.Ф. Меркулова,  
п. Ракитное Белгородской обл.*

ЗАКУСКА  
ИЗ ПЕРЦА И БРЫНЗЫ

- красный болгарский перец – 5 кг
- брынза – 500 г
- подсолнечное масло – 300 мл

Заготовкой из перца мало кого удивишь, а вот заготовка из перца и брынзы, пришедшая к нам из Болгарии, поразит даже видавших виды гурманов. Употребляться это оригинальное блюдо может как закуска, намазанная на хлеб, как основа для салата, холодное самостоятельное блюдо или гарнир к мясу, как начинка в пироги или чебуреки.

Испеките перец в горячей духовке, горячим сложите в плотный полиэтиленовый пакет. Завяжите крепко шпагатом, а через 20 минут пакет вскройте. Очистите перец сначала от кожицы, а затем от семян. Нарубите тяжелым поварским ножом.

Добавьте к перцу измельченную соленую брынзу и подсолнечное масло.

Хорошо перемешайте все продукты. Разложите в подготовленные банки и стерилизуйте в кипящей воде пол-литровые баночки 20 мин.

Банки укупорьте и поместите на хранение в холодное помещение.

*О.В. Зайцева, Московская обл.*

## МАРИНОВАННАЯ СМОРОДИНА

- смородина – 1,3 кг

### Для маринада:

- вода – 650 мл
- сахар – 130 г
- уксус – 110 мл
- душистый перец горошком – 3–6 шт.
- белый перец – 3–6 шт.
- гвоздика – 5 шт.
- корица – 0,3 палочки

Мариновать можно как красную, так и черную смородину. Такая смородина универсальна. Подходит не только для десертов, но и прекрасно гармонирует со всеми видами мяса. Можно немного добавить при тушении или же сделать отдельный соус. А если замариновать ягодки на ветке, получится изы-

сканный и оригинальный декор для блюд.

Ягоды перебрать, вымыть, освободить от лишних хвостиков. Взять три пол-литровые банки, простерилизовать и заполнить их смородиной почти до самого верха.

Воду довести до кипения и вылить в банки. Оставить остывать на 7 мин под чистыми крышками. Воду опять перелить в кастрюлю и довести до температуры 90 градусов. Вылить в банки, выдержать такое же время. Еще раз вылить воду в кастрюлю и приготовить маринад.

Для маринада добавить в воду сахар, уксус, горошины душистого и белого перца, бутоны гвоздики и корицу. Маринад должен закипеть, после чего его заливают в банки до самого верха. Закатать, перевернуть, оставить до полного остывания.

*Е.И. Зубатая,  
г. Луга, Ленинградская обл.*

РЕКЛАМА

## ТОВАРЫ ОТ БРАТЬЕВ БЕЛАРУСОВ

на сайте: [wolvesby.ru](http://wolvesby.ru)

**НАТЕЛЬНАЯ ИКОНКА** цена: 399р  
из лечебного камня обсидиана  
«Божья Матерь Семистрельная» (от злых людей),  
«Богородица Казанская» (для слабовидящих  
и незрячих), «Матрона Московская»,  
«Святая София» (для здоровья), «Неупиваемая чаша»  
(защита от пьянства), «Николай Чудотворец» (охраняет  
«Ангел-Хранитель» (охраняет от беды),  
водителей), «Блаженная Валентина» (защита всех матерей).

Защитные браслеты  
для детей  
и взрослых  
«Красная нить»  
399р.

ГЕМАТИТОВЫЙ БРАСЛЕТ  
Нормализует  
давление  
цена: 499р.

Цепочка  
и браслет «Вьюнок»  
899р.  
Длина 60 см

позолота 24к. и серебро:  
Браслет (20 см) 599р.  
Набор (цепочка+браслет)  
1199р.

Бесплатный звонок по всей России:  
**8-800-200-15-57**  
**Viber +375-25-735-71-71**

ИП Шеремет С.В. ОГРН 315673300029590

Цена одного изделия позолота 24к.: 899р.,

серебро: 499р.

(размеры: Кольцо и серьги  
17-20) «Защита ангела»  
«Лепестки здоровья»

Кольцо  
и серьги  
«Нежный жемчуг»

Серьги  
«Паутинка  
желаний»

Серьги  
«Янтарь»  
цена: 1399р.

Кольцо  
«Янтарь»

Черный  
жемчуг  
1999р.  
Белый  
жемчуг  
диаметр 10мм,  
вес 65г  
Длина 50см,  
1399р.

Кольцо и серьги «Неделька»

цена:  
1199р.

Бусы 699р.,  
Браслеты 499р.,  
Кулоны 399р. из

натуральных камней Бирюза,  
Агат, Лунный камень,  
Малахит, Аметист,  
Гранат, Нефрит,  
Сердолик, Лазурит,  
Тигровый глаз и др.

«Святой Целитель  
Шарбель»  
НАТЕЛЬНАЯ  
ИКОНКА  
ИЩЕЛЯЕТ ВСЕ БОЛЕЗНИ

В рамке под стеклом 39 ищеляющих  
икон земли Русской в одной иконе.  
цена: 2499р., цена по скидке: 1299р. Размер 27см x 27см

Кольцо и серьги  
«Золото богов»

в наличии женские  
и детские серьги  
Кольцо и серьги  
«Греческая  
фантазия»

Толщина  
3.7см

Икона Шарбель в багетной рамке  
под стеклом из прочной и  
долговечной древесины граба.

Выполняется под заказ!  
Ширина Высота

20см x 22см 1999р.  
27см x 30см 2399р.  
28см x 32см 2599р.

ЖИВОТВОРЯЩИЕ  
ИКОНЫ

ИП Шеремет С.В. ОГРН 315673300029590

## ЛУКОВОЕ ВАРЕНЬЕ

- лук репчатый – 1,5 кг
- сахар – 200 г
- белое сухое вино – 200 мл
- сливочное масло – 50 г
- винный или яблочный уксус – 3 ст. л.
- сушеный тимьян – 1 ч. л.
- кориандр молотый – 0,5 ч. л.
- соль – 2/3 ч. л.

Мы живем на юге, земля у нас плодоносная, выращиваем своих овощей и фруктов много. Поэтому могу позволить себе эксперименты с заготовками. Этот рецепт я узнала от знакомых, решила поэкспериментировать. Результат удивил и порадовал. С тех пор консервирую это необычное варенье.

Лук чищу, мою и нарезаю тонкими полукольцами. В сотейнике растапливаю сливочное масло, выкладываю лук и томлю его на слабом огне до тех пор, пока он не станет прозрачным.

Добавляю тимьян, кориандр, соль, сахар, уксус, вино, все перемешиваю. Как только смесь закипит, огонь убавляю до минимума. Увариваю, постоянно помешивая, до тех пор, пока лук не станет карамелизоваться.

Готовое луковое варенье расфасовываю по стерилизованным банкам, закатывают подготовленными крышками и храню в прохладном темном помещении.

*В.В. Стрижак,  
г. Астрахань*



## ВАРЕНЬЕ «ПЬЯНАЯ СВЕКЛА»

- свекла – 1 кг
- лимон – 2–3 шт.
- сахар – 0,5 кг
- ванильный сахар – 10 г
- лимонная кислота – 0,5 ч. л.
- вино кагор – 100 мл

Хотите удивить домочадцев и гостей, приготовьте это оригинальное варенье.

Свеклу тщательно мою, чищу и отвариваю до готовности в воде с лимонной кислотой. Лимонную кислоту добавляю для того, чтобы свекла в процессе варки не потеряла свой цвет.

Готовую свеклу измельчаю в мясорубке. Добавляю к ней красное вино, сахар, довожу массу до кипения и варю около полутора часов.

Лимоны мою, цедру натираю на мелкой терке, а из самих плодов выдавливаю сок.

После того как варенье проварится полтора часа, добавляю в него сок и цедру лимонов, ванильный сахар. Варю еще около 15 мин, расфасовываю по стерилизованным банкам и закатываю.

*Г.Ю. Лаптева,  
г. Саратов*



В консервированных, стерилизованных овощах витамины и другие полезные вещества сохраняются достаточно хорошо. Однако это в меньшей степени касается заготовок с использованием всевозможных жиров, в первую очередь баклажанной и кабачковой икры, грибов, салатов и закусок с добавлением растительного масла. Даже незначительное нарушение технологии приготовления или несоблюдение гигиенических условий может привести к образованию в заготовке токсичных веществ. Конечно, вам решать, с жирами или без них консервировать овощи, но старайтесь строго следовать рецептам и соблюдать технологию приготовления заготовки.



Йодированную соль категорически запрещается использовать для солений и консервации! Мощный консерватор йод уничтожает не только вредные, но и полезные микроорганизмы, необходимые для брожения.

Традиционно мы используем в домашнем консервировании поваренную соль крупного помола. Она не всегда бывает хорошего качества, поэтому банки могут вздуться, рассол – помутнеть, а овощи – стать мягкими. Морская соль – лучший выбор при консервировании овощей. Она содержит гораздо меньше вредного нерастворимого осадка и позволяет увеличить срок хранения.



Ацетилсалициловая кислота – отличный консервант, благодаря которому срок хранения заготовки может значительно увеличиться. Кого-то данный метод консервирования может отпугнуть, но некоторые хозяйки применяют его и чрезвычайно довольны результатом. Заготовка с аспирином не бродит, не плесневеет, выглядит аппетитно, отлично хранится даже в теплом месте. Использование аспирина отменяет стерилизацию крышек и банок, достаточно их лишь тщательно вымыть. В любом случае выбор за вами.



Банки должны остывать постепенно. Это важно для того, чтобы содержимое не заплесневело и не начало бродить. Перевернутые банки оберните одеялом и оставьте при комнатной температуре на 1–2 дня.



Мыть банки надо за 1–2 ч перед консервированием.



При консервировании добавлять уксус нужно в самом конце варки, так как он улетучивается при кипячении.



При использовании эмалированной посуды надо следить, чтобы эмаль была целой.



Овощи лучше начинать варить в кипящей, слегка подсоленной воде. Варка овощей в холодной воде приводит к большей потере витаминов.



Чем мельче нарезаны овощи и фрукты, тем больше витаминов разрушается. Очищать овощи следует незадолго до приготовления, так как, заранее очищенные, они теряют аромат и увядают.



Для того чтобы не переделывать маринад по нескольку раз, если один получился с неприятным запахом или с привкусом хлорированной воды, лучше сразу сделать все правильно. Это значит: надо взять чистую

фильтрованную питьевую воду без вкуса и посторонних запахов. Такая вода станет прекрасной основой для вашего маринада, который и придаст «закаткам» замечательный вкус и аромат.



Чтобы банки с заготовками не взорвались, можно подстраховаться, например сделать так называемую двойную заливку. В этом случае следует наполнить банки выбранными овощами (добавив все полагающиеся по рецептуре ингредиенты), залить их вскипяченным рассолом, дать постоять в течение 20–30 мин, затем слить жидкость в кастрюлю, вскипятить ее еще раз и залить банки повторно. Для сливания из банок горячего рассола воспользуйтесь специальной пластиковой крышкой с отверстиями.



Чтобы удалить из банок как можно больше воздуха, надо закладывать в банки продукты горячими. Тогда пар, который выходит из горячего сырья, вытеснит часть воздуха из сосуда и займет его место.



Ножи, которые применяют для обработки овощей, должны быть нержавеющей, тогда овощи не потемнеют в местах разрезов и не приобретут металлического привкуса.



Чтобы сохранить вкусовые качества продуктов, бланширование овощей надо свести к минимуму, «наверстывая» нужное время при стерилизации их в банках.



16+

# С журналом «На нашей кухне» жизнь станет вкуснее!

## НАС ЧИТАЮТ В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ! ПОЧЕМУ?

- ✓ *Рецепты от реальных хозяюшек, а не из интернета*
- ✓ *Готовим из доступных каждому продуктов!*
- ✓ *Всё настолько подробно, что получается даже у новичков!*
- ✓ *Количество рецептов как в кулинарной книге по цене недорогого журнала*



реклама

Спрашивайте журнал в киосках  
**В продаже каждый месяц!**

за ваш рецепт 1000 рублей

ГАЗЕТА «НАРОДНЫЙ СОВЕТ» ПРЕДСТАВЛЯЕТ!

**ПРОСТО ВКУСНО И ПОЛЕЗНО!** № 5, 2019

СОВЕТЫ ДИЕТОЛОГА И ШЕФ-ПОВАРА!

**ШАШЛЫКИ И МАРИНАДЫ**

КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

САЛАТЫ  
РЕЦЕПТЫ НА СКОРУЮ РУКУ  
БЛЮДА ИЗ ПЕЧЕНИ И ПОТРОШКОВ  
СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА  
ДОМАШНИЙ ХЛЕБ  
РЕЦЕПТЫ ОТ ДИЕТОЛОГА

В АЛБАНИИ

**КАКИЕ РОДИНКИ ВЫЗЫВАЮТ РАК**

ВАШ СЕМЕЙНЫЙ СОВЕЩНИК

САМАЯ ПОЛЕЗНАЯ ГАЗЕТА!

**НАРОДНЫЙ СОВЕТ**

№ 21 / 14-20 мая 2019 г.

ЛИДЕР ПРОДАЖ!

ОТВЕЧАЕТ ЛИ ЖЕНА ПО ДОЛГАМ МУЖА?

КОГДА ОТКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ НЕЗАКОННО

МИРОВЫЕ РЕЦЕПТЫ ЛЕТНИХ СУПОВ

КАКИМ СЕМЬЯМ ДАЮТ ИПОТЕКУ ПОД 6%

ПОКУПКИ В ИНТЕРНЕТЕ: ЧЕГО НУЖНО ОПАСАТЬСЯ

ЧТО ПОМОЖЕТ СНЯТЬ УСТАЛОСТЬ НОГ

**ТЕСТ** ЗДОРОВЫ ЛИ ВАШИ СОСУДЫ?

за ваш рецепт 1000 рублей

ГАЗЕТА «НАРОДНЫЙ СОВЕТ» ПРЕДСТАВЛЯЕТ!

**ДАЧНЫЙ СЕЗОН** № 5, 2019

КТО СКАЗАЛ, ЧТО АБРИКОС — ЭТО ЮЖНОЕ ДЕРЕВО?

СЕКРЕТЫ БОЛЬШИХ УРОЖАЕВ

- КАК ПЕРЕХИТРИТЬ ЯБЛОНЕВУЮ ПЛОДОЖОРКУ
- ЧТО ЗАЩИТИТ ТОМАТЫ ОТ ФИТОФТОРЫ
- КОЛЬЦЕВАНИЕ ДЕРЕВЬЕВ ПОВЫШАЕТ УРОЖАЙ!
- НАПОИТЕ РОЗЫ ВОДКОЙ!

СЕКРЕТЫ ВЫРАЩИВАНИЯ

**КАПУСТА — ВСЕМ НА ЗАВИСТЬ!**

за ваш рецепт 1000 рублей

ГАЗЕТА «НАРОДНЫЙ СОВЕТ» ПРЕДСТАВЛЯЕТ!

**НАРОДНЫЕ РЕЦЕПТЫ** № 4, 2019

ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ

- ГДЕ СПАСАТЬСЯ ОТ АЛЛЕРГИИ
- КАКАЯ ДИЕТА ВАМ ПОДХОДИТ
- ЧЕМ ОПАСНЫ ТЕПЛИЧНЫЕ ОВОЩИ
- ПРОВЕРЕННЫЕ СРЕДСТВА ОТ ДАВЛЕНИЯ

**ЧТО ЛЕЧАТ ДОМАШНИЕ КОШКИ**

ЧЕМ ПОБОРОТЬ БЕССОННИЦУ



**МОЖНО КУПИТЬ, МОЖНО ПОДПИСАТЬСЯ**