



Татьяна Плотникова

Домашние соления

←→ быстрые заготовки →→

Ростов-на-Дону

 **ЕНИКС**

2023

УДК 641/642
ББК 36.91
КТК 526
ПЗ9

Плотникова, Татьяна.

ПЗ9 Домашние соленья. Быстрые заготовки / Татьяна Плотникова. — Ростов н/Д : Феникс, 2023. — 222, [1] с. — (Вкусные штучки).

ISBN 978-5-222-40325-9

Нельзя переоценить вкус и полезность домашних солений и маринадов, приготовленных заботливыми хозяйками впрок. Видов их великое множество, начиная от банальных огурчиков с помидорчиками и заканчивая маринованными грибочками, консервированными салатами и заготовленными на зиму суповыми и борщевыми заправками. Ассорти из патиссонов и кабачков, соленые арбузики и зеленые помидорчики, маринованный чеснок и ароматное лечо, сделанные в лучших народных традициях, передающихся из поколения в поколение, смогут украсить ваш стол.

В книге собраны проверенные рецепты солений, маринадов, консерваций — всего того, что поможет сохранить урожай щедрого лета и порадовать вас на столе холодными зимними вечерами. Рецептов множество, вы сможете выбрать по своему вкусу и умению.

УДК 641/642
ББК 36.91

ISBN 978-5-222-40325-9

© Плотникова Татьяна, текст, 2023
© ООО «Феникс», оформление, 2023
© В оформлении книги использованы иллюстрации по лицензии Shutterstock.com, 2023

Вступление

Лето и ранняя осень — жаркая пора для всевозможных заготовок на зиму. У каждой хозяйки есть свои фирменные рецепты консервирования, но, несмотря на это, каждый сезон мы тщательно выискиваем новые интересные рецепты, кем-то опробованные или совсем незнакомые. И стараемся приготовить что-то новое и вкусное, чтобы зимней холодной порой радовать своих близких и вспоминать летнее время.

Но какие бы оригинальные, необычные или просто новые для вас рецепты вы ни пробовали (и даже свои собственные и проверенные), нельзя забывать об общих правилах консервирования. Попробуем вспомнить их, а может, и узнать что-то новое.

Способы консервирования

Цель консервирования — длительное время сохранять продукты питания, не допуская их порчи.

Овощи и зелень можно солить, мариновать, квасить, консервировать без специй и пряностей, делать салаты, икру, приправы и соусы, сушить и замораживать. И каждый способ имеет свою особенность и неперемное условие, при котором и получается необходимый и желанный продукт.

Консервирование плодов и овощей состоит из нескольких операций. Общие для всех видов сырья подготовительные операции — мойка, сортировка, бланшировка, укладка, укупорка и стерилизация. Некоторые виды консервирования предусматривают дополнительную подготовку: пассерование, обжарку и тушение, варку, фарширование, извлечение сока и т. д.

Краткие правила консервирования

1. Все продукты необходимо тщательно промыть в проточной воде, в некоторых случаях их нужно сначала замочить и только потом промыть.

2. Сырье следует отсортировать по размеру, степени зрелости и окраске, чтобы консервы имели лучший вид и равномерно проваривались при стерилизации.

3. Очистить все плоды и овощи (по рецепту) с одновременным удалением несъедобных малоценных частей (кожица, плодоножки, семенники и отдельные семена).

4. Крупные плоды и овощи разрезать на части, мелкие оставлять целыми. При нарезке следить, чтобы размеры кусочков были примерно одинаковыми.

5. Бланшировка плодов и овощей в течение некоторого времени зависит от вида сырья и дальнейшей обработки. Бланшируют для удаления воздуха из сырья, который может вызвать порчу консервов, для сохранения цвета, для придания продуктам эластичности.

6. Предварительная термическая обработка овощей и плодов — обжарка, пассерование, тушение, запекание — применяется при приготовлении закусочных консервов, заготовок. Продолжительность обработки зависит от вида и размеров кусочков нарезанных овощей, температуры обработки и рецепта. Баклажаны, кабачки, корнеплоды и лук следует жарить или пассеровать в горячем растительном или сливочном масле. Запекают овощи и плоды для удаления влаги, размягчения, лучшего очищения от кожицы.

7. Для заливок консервов необходимо готовить самостоятельно натуральные соки из свежих овощей, плодов и ягод. Пользоваться готовыми соками не следует, потому что они сделаны по другой технологии (содержат много сахара, восстановлены из сухого сырья и пр.).

8. Заливки стоит приготовить больше, чем требуется, так как она частично впитывается в продукт, частично уваривается, частично проливается. Определить количе-

ство заливки можно таким способом: в приготовленную банку с продуктами налить воду, вылить, отмерить количество, добавить еще 250–350 мл — получится объем жидкости на одну банку.

9. Чтобы конечный продукт получился качественным, очень важно правильно подготовить посуду для консервирования. Банки (новые или бывшие в употреблении) тщательно вымыть с пищевой содой, ополоснуть чистой водой. Облить кипятком или стерилизовать паром: поставить вверх дном на горловину чайника с кипящей водой на 2–3 минуты. Или можно прогреть банки в горячей духовке.

10. Крышки также хорошо вымыть и прокипятить в течение 10 минут непосредственно перед закаткой. Стерилизованную банку нужно сразу накрыть стерилизованной или прокипяченной крышкой и держать в таком виде до наполнения.

11. Двукратная и трехкратная заливка: наполненные подготовленные банки с сырьем залить кипящей заливкой, через некоторое время (по рецепту) слить, снова прокипятить заливку и налить в банку. Так нужно проделать два или три раза. Каждый раз залитую банку накрывать стерилизованной крышкой.

12. Герметичная укупорка банок — обязательное условие при консервировании.

13. После укупорки банки нужно охладить. Сделать это можно разными способами: охладить в той воде, в которой банки стерилизовались (естественное остывание), охладить в той воде, в которой банки стерилизовались, меняя горячую воду на холодную (принудительное остывание), поставить на крышку и накрыть теплым одеялом, чтобы охладить медленно, если банки заливали горячим рассолом. Если овощи консервируются холодным рассолом, после закатки банки сразу ставятся в холодное место.

Соление и квашение плодов и овощей

Солить и квасить — самое простое, надежное и доступное использование овощей. В процессе солки и квашения образуется молочная кислота, которая вместе с солью тормозит биохимические процессы и надолго сохраняет овощи, а также не дает развиваться вредным бактериям и плесени.

Засолка отличается от квашения большим количеством соли, а в квашеных овощах образуется больше молочной кислоты. Рассол следует готовить только из пищевой соли.

Засолка огурцов

Для засолки огурцов нужно отобрать плоды темно-зеленой окраски размером 8–15 см, с черными шипами, предварительно замочить в холодной воде на 2–8 часов для того, чтобы они не сморщились, были плотными и не образовывали пустот. Затем огурцы вынуть из воды и промыть проточной холодной водой.

Овощи, специи и зелень хорошо промыть и обсушить. Зубки чеснока очистить, веточки зелени нарезать крупно или положить целыми. Корень хрена нарезать кружочками, а лист — кусочками.

Засолка капусты

Капусту для квашения лучше выбрать поздних сортов, кочаны должны быть плотными, белыми. Верхний слой листьев надо снять и далее действовать по рецепту. Тару для квашения заполнить доверху, затем положить сверху чистую салфетку (или деревянную крышку) и гнет. Оставить капусту для брожения в теплом помещении на несколько дней. Обязательное условие — появляющуюся пену удалять, так как в ней находятся микроорганизмы, вызывающие порчу, а капусту обязательно протыкать несколько раз в день до самого дна, чтобы вышел неприятно пахнущий газ, отрицательно влияющий на качество готовой капусты. Когда процесс брожения подойдет к концу, перенести капусту для хранения в прохладное темное место. Капуста всегда

должна быть покрыта рассолом, а сверху должен быть груз. По народным приметам, квасить капусту в полнолуние не стоит, она будет вялой, темной, невкусной и быстро испортится. Лучшими днями являются 5-й и 6-й дни новолуния.

Маринование плодов и овощей

Маринование — приготовление овощных консервов с помощью уксуса, соли, сахара и пряностей. Маринады могут служить как хорошей самостоятельной закуской, так и использоваться для винегретов и салатов, в качестве гарниров для мясных блюд и пр. Приготовление маринадов не занимает много времени, не требует больших финансовых и физических затрат и под силу любой хозяйке.

Особенность маринования заключается в повышении кислотности продукции путем добавления уксуса. При этом подавляется деятельность вредных микроорганизмов, вызывающих порчу консервов. Также консервирующее действие оказывают поваренная соль, сахар и эфирные масла, содержащиеся в пряностях.

Овощные маринады можно разделить на три вида: кисло-сладкие, кислые и острые в зависимости от количества уксуса в заливке. Кисло-сладкие и кислые маринады нужно обязательно стерилизовать, а острые маринады не стерилизуют из-за наличия большого количества уксусной кислоты, которая отлично предохраняет продукт от порчи.

Хорошие, вкусные маринады получаются из овощной смеси.

Мариновать овощи можно в деревянных (лучше дубовых или буковых) бочках или стеклянных банках. Бочки предварительно тщательно пропарить и вымыть, стеклянную посуду старательно промыть и облить кипятком.

Подготовка овощей и плодов к маринованию не отличается от подготовки к другим видам консервирования. Обработанные согласно рецептам овощи или плоды уложить в подготовленную тару и залить маринадной заливкой.

Приготовление маринадной заливки

Обычные компоненты маринадной заливки — это вода, сахар, соль, уксус столовый. В нагретую до кипения или вскипяченную воду всыпать сахар и соль в необходимых по рецепту количествах, полностью растворить в воде при продолжающемся нагревании и частом помешивании. Заливку кипятить в течение 5–10 минут, затем желательнo хорошо процедить через 2–3 слоя марли. Влить уксус. Чтобы рассчитать количество маринадной заливки, нужно иметь в виду, что в готовых консервах содержится примерно две трети (60–65%) овощей и одна треть (35–40%) заливки. Обычно на одну банку 0,5 л требуется 200 мл, на банку 1,0 л — 400 мл и на 3 л банку — чуть больше 1 л заливки.

Все маринады, вне зависимости от крепости, после заливки и остывания необходимо хранить в холодном (0–2 °С) помещении. Готовы плодовые и овощные маринады будут примерно через 1–1,5–2 месяца.

Арбузы и дыни

Арбузы соленые (1)

Спелые арбузы, соль.

Спелые, неперезрелые и неповрежденные арбузы отсортировать, вымыть, проколоть в нескольких местах и уложить в бочки. Залить рассолом (на 10 л воды — 1 кг соли, для мелких арбузов — 800 г), положить сверху деревянный круг и поместить гнет. Оставить на 2 дня при комнатной температуре, затем поместить в холодное место. После окончания брожения (15–30 дней) рассол должен стать прозрачным или слегка мутным, без постороннего запаха.

Арбузы соленые (2)

Арбузы — 10 кг, заливка: на 940–950 мл воды — 60–50 г соли.

Спелые плоды с тонкой коркой и плотной мякотью тщательно промыть в проточной воде, наколоть в нескольких местах. Плотно уложить в большую емкость, залить рассолом и оставить при комнатной температуре на 1–2 дня. Если нужно, добавить заливку и перенести в прохладное место. Готовность — через 30–45 дней.

Арбузы соленые (3)

Арбузы спелые — 5 кг, заливка: на 2 л 500 мл — 250 г соли.

Спелые арбузы с тонкой корочкой вымыть, удалить плодоножку, наколоть в нескольких местах и уложить в

посуду. Лучше всего солить арбузы в бочке, но можно использовать эмалированное ведро или кастрюлю. Залить рассолом и положить под груз. Выдержать при комнатной температуре 3 дня, удаляя при этом появляющуюся плесень. Хранить в прохладном, темном месте.

Арбузы в арбузах

Арбузы переспелые и арбузы целые для солки, соль.

Вымыть подходящие для солки небольшие качественные арбузы и сделать в них несколько проколов. Разрезать крупные переспелые арбузы, вынуть мякоть и уложить на дно подготовленной посуды. Сверху положить арбузы, пересыпать солью и арбузной мякотью. Так продолжать, не доходя до верха посуды 10 см. Накрыть арбузы чистой тканью, положить гнет и хранить в прохладном месте.

Арбузы в капусте

Арбузы, белокочанная капуста, соль.

Капусту нашинковать соломкой, уложить слой на дно подготовленной емкости и посолить. Спелые качественные арбузы массой не больше 2 кг промыть в проточной воде, сложить рядами в бочку, пересыпая солью и чередуя с нашинкованной капустой. Сверху на арбузы уложить слой капусты ниже уровня края посуды на 5–10 см. Накрыть марлей или тканью, придавить гнетом и хранить в прохладном помещении.

Арбузы с яблоками

Арбузы, яблоки, ржаная солома, специи и пряности: листья вишни и черной смородины, заливка: на 10 л воды – 700–800 г соли.

Спелые арбузы промыть и уложить рядами в бочонок, перекладывая яблоками. Между арбузами и стенками бочонка насыпать чистый песок, предварительно накрыв

слои ошпаренной ржаной соломой, листьями вишни или черной смородины. Арбузы залить заранее остуженной заливкой, верхний слой заливки — 10 см. По мере оседания арбузов и уплотнения песка доливать рассол. Хранить в прохладном месте.

Соленые арбузы кусочками

Спелые арбузы, заливка: на 5 л воды — 300 г сахара, 150–200 г соли, 500 мл 6% уксуса.

Арбузы вымыть, нарезать крупными кусками и сложить в подготовленные банки 3 л, залить кипятком. Накрыть крышками и оставить на 1 час. Приготовить маринадную заливку: вскипятить воду, всыпать и растворить соль и сахар, влить уксус и сразу снять с огня. Тщательно слить воду с арбузов. Залить кипящей заливкой, герметично закупорить и остудить вверх дном. Хранить в прохладном, темном месте.

Дыня соленая

Спелая дыня, специи и пряности: зелень укропа, листья черной смородины и эстрагон — по вкусу, соль.

Спелые дыни вымыть, уложить в бочку слоями, перекладывая зеленым укропом, листьями черной смородины и эстрагоном. Приготовить заливку: на 10 л воды — 325 г соли, полностью растворить соль и остудить. Залить дыни, накрыть деревянным кругом и положить сверху гнет. Оставить на 2–3 дня в комнате, затем вынести в холодное место.

Маринованная дыня

Спелая дыня, специи и пряности: зерна гвоздики, перец черный горошком, соль, сахар, винный уксус.

Зрелую, но не переспевшую дыню очистить от кожуры и семян. Порезать крупными кубиками. В каждый кубик воткнуть зерно гвоздики и горошину перца. Сложить

дыню в миску, засыпать сахаром (на 1 кг дыни — 200 г сахара), залить винным уксусом и оставить на сутки. Слить уксус, отмерить количество и на 1 л уксуса влить 250 мл воды и всыпать 1 кг сахара. Сварить маринадную заливку, хорошо остудить и залить сложенные кусочки дыни до самого верха банки. Герметично закупорить, хранить в прохладном месте.

Баклажаны

Баклажаны соленые и консервированные

Соленые баклажаны

Баклажаны – 10 кг, специи и пряности: зелень укропа и эстрагона – по 10–15 шт., соль – 200–300 г.

Отобрать спелые баклажаны, вымыть, удалить плодоножку. Сделать продольный надрез не до конца. Укладывать слоями в емкость для соления и пересыпать крупно нарезанной зеленью и солью. Когда появится сок, накрыть баклажаны чистым полотенцем и положить груз. Оставить бродить при комнатной температуре на 10–14 дней, затем вынести в прохладное место.

Соленые баклажаны со сладким перцем и чесноком

Баклажаны – 2 кг, сладкий перец – 600–700 г, специи и пряности: чеснок – 20 зубков, зелень петрушки и укропа – по 5–8 шт., соль.

Баклажаны вымыть и отварить до полуготовности в соленой воде. Отжать под гнетом. Очищенный сладкий перец и чеснок перемолоть на мясорубке. Разрезать баклажаны вдоль, уложить чесночную смесь и веточки укропа и

петрушки, посолить. Поместить в эмалированную посуду, накрыть и уложить сверху небольшой гнет. Когда появится сок, переложить баклажаны в банки, залить соком и хранить в холодном месте.

Соленые баклажаны с пряностями

Баклажаны – 2 кг, соль, специи и пряности: чеснок – 10–20 зубков (или 50 г), корень хрена – 1 шт., зелень укропа – 2 шт., лавровый лист – 5 шт., дубовые листья – 6 шт., листья смородины – 7 шт., листья мяты – 1–2 шт., зелень петрушки, сельдерея и эстрагона – по 1 шт., заливка: на 1 л воды – 40 г соли.

Баклажаны вымыть, бланшировать в кипящей соленой воде (на 10 л воды — 500 г соли) 5 минут. Вынуть и переложить в холодную воду, затем дать воде хорошо стечь. Очистить чеснок, промыть и обсушить зелень и пряные листья. Плоды разрезать вдоль не до конца, вложить чеснок и плотно уложить в подготовленные банки вместе с пряностями и специями. Приготовить заливку, остудить, залить баклажаны, чтобы были покрыты жидкостью, и держать в холодном месте под гнетом.

Соленые пряные баклажаны с чесноком

Баклажаны – 2 кг, соль, специи и пряности: чеснок – 20 зубков, зелень петрушки и укропа – по 5–8 шт., заливка: на 1 л воды – 60 г соли, 8 г молотой корицы, 3 г молотой гвоздики, 25 шт. перца душистого горошком.

Баклажаны вымыть в проточной воде и отварить до полуготовности в соленой воде. Отжать под гнетом. Очистить чеснок, перемолоть на мясорубке. Приготовить заливку, остудить. Разрезать баклажаны вдоль, уложить чесночную смесь, посолить по вкусу. Поместить в эмалированную посуду плотно, залить доверху и оставить на 1 день. Затем

положить гнет, оставить еще на 7 дней в комнате. Далее переложить в банки, залить соком из-под баклажанов, вынести в холодное и темное место.

Фаршированные соленые баклажаны в томате

Баклажаны – 10 кг, морковь – 1 кг 500 г, корни петрушки – 1 кг, сладкий перец красного и зеленого цвета – 500 г, чеснок – 40 зубков (200 г), заливка: на 7 л томата из свежих помидоров – 10 лавровых листьев, 350 г соли.

Промыть баклажаны и отрезать плодоножки вместе с 1–2 см мякоти. Сделать разрезы (2–4) вдоль до середины плода. Бланшировать в кипящей соленой (на 1 л воды — 70 г соли) воде 5 минут, остудить на противне под легким гнетом. Очистить корни, чеснок и перец, мелко нашинковать, смешать, бланшировать в небольшом количестве воды 5–6 минут, выложить на дуршлаг. Поместить в разрезы баклажана овощную смесь, обвязать нитками и плотно уложить в подготовленные банки. Томат вскипятить, добавить соль, лавровый лист и варить 10 минут. Залить охлажденным томатом баклажаны, закрыть полиэтиленовыми крышками. Держать в сухом и холодном месте. Готовность — через месяц.

Квашеные фаршированные баклажаны

Ровные среднего размера спелые баклажаны – 10 кг, морковь – 7 кг, пастернак – 400 г, корни сельдерея и петрушки – по 200 г, репчатый лук – 1 кг 100 г, растительное масло – 300 мл, специи и пряности: красный молотый перец по вкусу, соль. Заливка: на 6 л воды – 300 г соли, 300 мл 6% уксуса, 50 г сахара.

Очистить вымытые корни и нашинковать. Лук порезать кольцами. Пассеровать морковь и корни на растительном масле по отдельности, остудить. Все смешать,

добавить перец и соль по вкусу, перемешать. Баклажаны вымыть, отрезать плодоножку вместе с 1–2 см мякоти и положить в холодную соленую воду на 3 часа. Затем промыть баклажаны в проточной воде, дать стечь. Сделать разрез вдоль баклажана по всей длине (не до конца), нафаршировать овощной смесью и плотно уложить в кастрюлю. Вскипятить воду, растворить соль и сахар, влить уксус. Сразу снять с огня. Остудить, залить баклажаны доверху, положить небольшой гнет и оставить баклажаны в комнате на 5 дней. Затем убрать в холодное место. Готовность — через 35–45 дней.

Баклажаны вареные (1)

Молодые баклажаны, заливка: на 500 мл воды — 10 г соли, 15 мл 6% уксуса.

Баклажаны (средних размеров) вымыть, отрезать плодоножку. Довести до кипения 1 л воды, всыпать столовую ложку соли и поместить в рассол баклажаны, оставить на 20–25 минут. Плоды вынуть, плотно уложить в подготовленные банки. Приготовить заливку, перелить в банки с баклажанами, не доливая до верха 2 см. Банки накрыть крышками, стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л банки — 65–70 минут, 1 л — 70–75 минут. Вынуть банки, сразу герметично закупорить и охладить медленно, перевернув банки на крышки.

Баклажаны вареные (2)

Баклажаны — 1 кг, уксус 9% — 30 мл, соль — 30 г.

Отобрать баклажаны одинаковой спелости и размера, вымыть, очистить от кожицы и плодоножки и сделать несколько сквозных проколов. Положить в кастрюлю и варить в соленой воде (на 1 л воды — 60 г соли) 30 минут. Вытащить и поместить под гнет. После удаления излишка воды баклажаны переложить в подготовленную банку, пересыпая солью, и залить уксусом. Накрыть прокипя-

ченной крышкой и стерилизовать 1 час. Сразу закупорить герметично и поставить охлаждаться.

Баклажаны, консервированные в томате (1)

Молодые баклажаны, свежий томатный сок, соль.

Вымыть плоды, отрезать плодоножки и бланшировать в кипящей воде, пока не снимется кожица. Удалить кожицу, баклажаны плотно уложить в подготовленные банки и залить кипящим подсоленным томатным соком (на 1 л сока — 60–70 г соли). Накрыть крышками, стерилизовать 20–30 минут, хорошо закупорить и поставить остывать, перевернув вверх дном. Хранить в прохладном, темном месте.

Баклажаны, консервированные в томате (2)

Молодые баклажаны, свежий томатный сок, соль.

Баклажаны вымыть, отрезать плодоножки, порезать кубиками, залить соленой водой (на 1 л воды — 30 г соли). Оставить на 30 минут. Переложить баклажаны в дуршлаг, чтобы стек сок, или хорошо отжать руками. Бланшировать в кипящей соленой воде 2 минуты. Кубики баклажанов плотно уложить в подготовленные банки и залить кипящим подсоленным томатом (на 1 л сока — 60–70 г соли) ниже края банки на 1–2 см. Накрыть крышками, хорошо закупорить и стерилизовать 40 минут. Остудить банки, перевернув вверх дном. Хранить в прохладном, темном месте.

Баклажаны с помидорами и чесноком

Баклажаны — 1 кг, помидоры красные — 1 кг, чеснок — 600 г, растительное масло — 200 мл, специи и пряности: молотый черный перец по вкусу, соль, лавровый лист, перец черный горошком, уксус 6%.

Вымыть баклажаны, очистить и варить 10–15 минут в подсоленной воде до полуготовности. Вынуть, дать хорошо стечь, остудить. Баклажаны нарезать кружками, посыпать перцем и обжарить на хорошо разогретом растительном масле до готовности. Измельчить чеснок, порезать помидоры кружочками. Каждый кружочек баклажана посыпать чесноком и покрыть кружочком помидора. Уложить баклажаны в банки 1 л, плотно утрамбовывая. Осторожно залить маслом из-под жареных баклажанов. В каждую банку добавить по вкусу лавровый лист, перец горошком и влить 3–5 мл уксуса. Накрыть крышками, стерилизовать в течение 25 минут. Герметично закупорить, остудить, перевернуть вверх дном. Хранить в холодном месте.

Консервированные жареные баклажаны с овощами

Баклажаны – 5 кг, лук репчатый – 200 г, морковь – 400 г, белый корень – 200 г, масло растительное – 250 мл, специи и пряности: соль, молотый черный перец – 25 г.

Вымыть овощи, очистить коренья. Баклажаны бланшировать в кипящей соленой воде (на 1 л воды — 50 г соли), быстро охладить в холодной воде, дать хорошо стечь. Затем баклажаны порезать кружочками и обжарить на растительном масле до золотистой корочки. Остальные овощи нашинковать соломкой (или порезать кубиками), обжарить на масле, оставшемся после баклажанов, и выложить на сито, чтобы стекло лишнее масло. Остудить. Смешать с перцем. В подготовленные банки (0,5 л) уложить слоями баклажаны и овощную смесь. Залить растительным маслом и закрыть крышками. Стерилизовать на слабом огне 1 час. Герметично закупорить, хранить в холодном месте.

Заготовка для икры из баклажанов

Баклажаны – 2 кг, перец сладкий болгарский – 1 кг, специи и пряности: перец молотый черный – 3 г, соль – по вкусу.

Овощи вымыть, обсушить. Отрезать плодоножки у баклажанов. Очистить перец от плодоножек и семян. Нарезать кусками овощи и перемолоть на мясорубке. Положить в кастрюлю, добавить соль и тушить 45 минут на медленном огне при постоянном помешивании. В конце добавить молотый перец. В горячем виде заготовку переложить в подготовленные сухие банки и закрыть герметично.

Баклажаны маринованные

Баклажаны маринованные, фаршированные сладким перцем и морковью

Баклажаны – 1 кг, морковь – 100 г, перец болгарский сладкий – 100 г, специи и пряности: перец горький стручковый – 1 шт., чеснок – 15–20 зубков (100 г), уксус 9% – 300 мл, листья мяты – 20 шт., зелень петрушки – 5 шт., зелень укропа – 2 шт., соль – 60 г.

Овощи вымыть, обсушить. Почистить морковь, у перца удалить плодоножки и семена, удалить плодоножку у баклажанов. Бланшировать баклажаны в кипящей соленой воде (1 ст. ложка на 1 л) 3 минуты. Вытащить и поместить в холодную воду, положить под гнет. Приготовить начинку: чеснок почистить и растереть с солью, сладкий перец и морковь мелко нашинковать, зелень, мяту и перец горький нарезать. Все смешать. Остывшие и стекшие баклажа-

ны разрезать не до конца вдоль по всей длине и положить фарш. Плотно прижать половинки, сложить в подготовленные банки, залить уксусом. Накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 25 минут, быстро герметично закупорить и охладить.

Маринованные баклажаны с кореньями

Баклажаны молодые средних размеров, по вкусу морковь, корень и листья сельдерея, зелень петрушки, чеснок, черный и душистый перец горошком. Заливка: на 3 л воды – 3 л 6% уксуса, 500 г соли.

Промыть баклажаны и отрезать плодоножки вместе с 1–2 см мякоти. Сделать вертикальные разрезы (2–4) до середины плода. Хорошо натереть солью внутри баклажана, оставить на 2 часа. Тщательно отжать плоды и промыть в холодной проточной воде. Бланшировать в кипящей соленой воде 3 минуты, остудить. Очистить коренья и мелко шинковать, смешать, вложить в разрезы баклажана немного овощной смеси и обвязать стеблями сельдерея. Плотно уложить баклажаны в подготовленные банки, залить охлажденным маринадом и закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в сухом и холодном месте.

Маринованные острые баклажаны с кореньями

Баклажаны средних размеров – 3 кг 500 г, специи и пряности: по вкусу соль, коренья петрушки, сельдерея и моркови, репчатый лук, чеснок, стручковый горький перец, зелень петрушки и укропа, 500 мл 6% уксуса.

Вымыть в проточной воде баклажаны, наколоть в нескольких местах вилкой, разрезать каждый плод вдоль (не до конца) и опустить в кипящую подсоленную воду, отварить до полуготовности. Выложить на стол и поместить сверху гнет. Оставить, чтобы стекла вода. Коренья вымыть, отварить до

готовности, остудить и очистить от кожуры. Нашинковать, смешать с измельченной зеленью, горьким перцем и чесноком по вкусу, посолить и перемешать. Начинить смесью баклажаны, поместить их в подготовленную посуду и залить доверху уксусом. Положить гнет, выдержать 7 дней в комнате, затем перенести в холодное место.

Маринованные в томате баклажаны

Молодые баклажаны небольшого размера, свежий томатный сок, специи и пряности: чеснок, лавровый лист, перец черный и душистый горошком, соль.

Вымыть и обсушить баклажаны, уложить на противень и поставить в горячую духовку. Снять кожицу с испеченных плодов, поместить баклажаны в подготовленные банки, укладывая плотно. На дно банок положить 1–2 зубка чеснока, 1–2 лавровых листа, по 1–2 горошины перца. Вскипятить томатный сок, всыпать соль (на 1 л томата — 35 г) и растворить при помешивании. Стерилизовать под крышками в течение 10 минут, сразу герметично закупорить и охладить медленно.

Маринованные с чесноком баклажаны кружочками

Баклажаны — 1 кг, соль — 50 г, специи и пряности: чеснок по вкусу, зелень петрушки, лавровый лист, черный перец горошком, заливка: на 500 мл воды — 500 мл 9% уксуса, 50 г соли, перец черный горошком — 10–15 шт., 2 шт. лаврового листа; растительное масло — 40 мл.

Вымыть спелые молодые плоды и отрезать плодоножки. Порезать толстыми кружочками, пересыпать солью и оставить на 2 часа. Отжать сок, промыть холодной водой и снова отжать. Очистить и измельчить чеснок. Приготовить заливку, бланшировать в ней баклажаны при слабом кипении 5 минут. Переложить на дуршлаг, чтобы стекли и остыли.

Поместить баклажаны в банки, пересыпая чесноком и специями. Уплотнить, залить растительным маслом (заранее прокипяченным и остуженным). Накрывать полиэтиленовыми крышками, хранить в сухом и холодном месте.

Баклажаны, маринованные в масле

Баклажаны – 1 кг, соль – 100 г, растительное масло – 200 мл, заливка: на 1 л воды – 1 л 6% уксуса.

Вымыть баклажаны и дать стечь воде. Очистить корни сельдерея, нарезать ломтиками. Чеснок очистить. Баклажаны порезать кружочками, пересыпать солью, отставить на 6 часов. Хорошо сцедить выделившийся сок. Вскипятить воду, влить уксус и погрузить в маринад баклажаны на 5–8 минут. Вынуть, дать маринаду стечь. Баклажаны окунуть в заранее прокипяченное и остуженное растительное масло, уложить плотно в подготовленные банки и залить сверху растительным маслом, тщательно укупорить. Хранить в холодном месте.

Баклажаны, маринованные в томате

Баклажаны – 2 кг, сладкий болгарский перец – 500 г, чеснок – 100 г, стручковый горький перец – 1–2 шт., заливка: на 1 л томатного сока – 250 мл растительного масла, 60 г соли, 100 г сахара, 100 мл 9% уксуса.

Вымыть все овощи, очистить перец и чеснок. Баклажаны нарезать крупными ломтиками, сладкий перец — неширокой соломкой. Измельчить чеснок и горький перец. Приготовить томатную заливку: вскипятить томатный сок, влить растительное масло, всыпать соль и сахар, дать раствориться. Влить уксус, довести до кипения, положить чеснок и горький перец, снова довести до кипения и сразу добавить баклажаны и сладкий перец. Все вместе варить до готовности баклажанов. Переложить в подготовленные банки, закатать хорошо крышки, остудить медленно, перевернув вверх дном. Хранить в холодном месте.

Баклажаны маринованные

Баклажаны – 3 кг, заливка: на 500 мл воды – 2 л 500 мл 6% уксуса, 400 г соли, 6 г молотого черного перца, 6 шт. лавровых листьев, 500 мл растительного масла.

Приготовить маринадную заливку: вскипятить воду, добавить все специи, варить 10–15 минут и влить уксус. Баклажаны промыть в проточной воде и дать обсохнуть. Плоды нарезать средними по толщине кружками и проварить почти до готовности в маринаде. Выложить в дуршлаг, чтобы хорошо стек маринад, охладить. Плотно уложить в подготовленные банки, до самого верха залить маринадом, накрыть пергаментом и поставить в холодное место. Готовность — через 10–15 дней.

Баклажаны, маринованные с медом

Баклажаны – 3 кг, красные помидоры – 1 кг 500 г, специи и пряности: чеснок – 200 г, зелень базилика – 200 г, соль, заливка: мед – 200 г, яблочный уксус – 200 г, растительное масло – 200 г, соль – 60 г.

Вымыть овощи, зелень, очистить чеснок. Баклажаны порезать средними по толщине кружочками, отварить в подсоленной воде. Дать воде хорошо стечь. Помидоры нарезать кружочками, чеснок и зелень измельчить. Переложить в подготовленную посуду овощи слоями, пересыпая зеленью с чесноком. Растворить в яблочном уксусе соль, добавить мед, растительное масло и хорошо перемешать. Вылить заливку в овощи, перемешать, оставить на 1 час. Поставить посуду с овощами на огонь и варить 30 минут. Кипящую массу разложить в подготовленные банки. Герметично закупорить и охладить. Хранить в холодном месте.

Грибы

Свежие грибы быстро портятся под действием микроорганизмов, поэтому перерабатывать их нужно как можно быстрее после сбора. Держать свежие грибы до переработки можно не более 4–6 часов. Если требуется больше времени (до 12–16 ч), грибы уложить небольшим слоем в любую подходящую тару, прикрыть хорошо увлажненной тканью и поставить в прохладное, сухое помещение.

Грибы перед переработкой отсортировать по виду и размеру, очистить и обрезать ножки, отступая от шляпки: у молодых боровиков — на 2,5 см, у подберезовиков и подосиновиков — на 2–3 см, у маслят — на 1–1,5 см, у остальных грибов — на 0,5–1 см. Оставшуюся часть ножки очистить ножом. Вымыть грибы, помещая в холодную воду на 3–4 минуты и меняя воду 4–5 раз.

Консервируя грибы любым способом, необходимо тщательно соблюдать гигиенические условия переработки продуктов и подготовки тары, время стерилизации и герметичность закупорки, а также условия хранения готового продукта.

Банки с консервируемыми грибами рекомендуется стерилизовать при 105 °С в солевом растворе (на 1 л воды — не менее 500 г соли), используя этот рассол многократно. Закрывая банки крышками, дополнительно использовать скобы. Закатанные банки с грибами поместить в подогретый до 40–45 °С рассол, чтобы он был выше банок на 3–4 см, по мере выпаривания в рассол доливать кипяток. Закончив стерилизацию, банки остудить в рассоле до 40–50 °С, вынуть и снять скобы с крышек. Промыть банки и поставить на хранение.

Соленые и консервированные грибы

Малосольные грибы

Грибы отваренные (боровики, маслята, лисички, подосиновики, подберезовики) – 1 кг, растительное масло – 200 мл, чеснок – 6 шт., 6% уксус – 50 мл (или лимонная кислота по вкусу), пряности и специи: зелень, перец, соль.

Вымытые грибы почистить, подготовить и нарезать небольшими кусочками. Поместить в подсоленную кипящую воду и варить 15–20 минут. Выложить грибы на дуршлаг, затем переложить в миску и залить растительным маслом, засыпать солью, перцем, измельченным чесноком и зеленью, перемешать. Влить лимонную кислоту или уксус, накрыть и поставить под легкий гнет. Готовность грибов – через 1 час.

Грибы соленые

Грибы – 1 кг, соль – 150 г.

Вымытые, просохшие грибы очистить, укоротить ножки и нарезать ломтиками. Пересыпать солью, плотно уложить в банки, чтобы выделился сок, и засыпать сверху толстым слоем соли. Накрыть банки двойным слоем целлофана, завязать.

Грибы, соленные в бочке

Грибы – 1 кг, пряности и специи: перец красный стручковый – по вкусу, листья черной смородины – 5–8 шт., лавровый лист – 2 шт., душистый перец горошком – 4 шт., зерна гвоздiki – 3 шт., молотая корица – 2 г, соль.

Соли́ть грибы в бочке можно двумя способами: горячим и холодным.

Содержание

Вступление	3
Арбузы и дыни	9
Арбузы соленые (1)	9
Арбузы соленые (2)	9
Арбузы соленые (3)	9
Арбузы в арбузах	10
Арбузы в капусте	10
Арбузы с яблоками	10
Соленые арбузы кусочками	11
Дыня соленая	11
Маринованная дыня	11
Баклажаны	13
<i>Баклажаны соленые и консервированные</i>	13
Соленые баклажаны	13
Соленые баклажаны со сладким перцем и чесноком	13
Соленые баклажаны с пряностями	14
Соленые пряные баклажаны с чесноком	14
Фаршированные соленые баклажаны в томате	15
Квашеные фаршированные баклажаны	15
Баклажаны вареные (1)	16
Баклажаны вареные (2)	16
Баклажаны, консервированные в томате (1)	17
Баклажаны, консервированные в томате (2)	17
Баклажаны с помидорами и чесноком	17
Консервированные жареные баклажаны с овощами	18
Заготовка для икры из баклажанов	19
<i>Баклажаны маринованные</i>	19
Баклажаны маринованные, фаршированные сладким перцем и морковью	19
Маринованные баклажаны с кореньями	20
Маринованные острые баклажаны с кореньями	20
Маринованные в томате баклажаны	21
Маринованные с чесноком баклажаны кружочками	21

Баклажаны, маринованные в масле	22
Баклажаны, маринованные в томате	22
Баклажаны маринованные	23
Баклажаны, маринованные с медом	23
Грибы	24
<i>Соленые и консервированные грибы</i>	25
Малосольные грибы.....	25
Грибы соленые	25
Грибы, соленные в бочке	25
Соленые грибы уральские	26
Грибы в рассоле.....	27
Жареные грибы.....	27
Грибы, консервированные в масле.....	28
Грибы стерилизованные	28
Грибы консервированные натуральные (для супа, салата, соуса).....	29
Консервированные грибы в собственном соку	29
Грибы, тушеные с луком и специями	30
Консервированные с овощами грибы	30
<i>Маринованные грибы</i>	31
Грибы маринованные (1).....	31
Грибы маринованные (2)(для быстрого употребления)	31
Грибы маринованные (3)(для быстрого употребления)	32
Маринованные вешенки	32
Кабачки и патиссоны, тыква	33
<i>Кабачки и патиссоны соленые и консервированные</i>	33
Кабачки соленые (1).....	33
Кабачки соленые (2).....	33
Кабачки и патиссоны соленые	34
Патиссоны консервированные (1).....	34
Патиссоны консервированные (2).....	35
Кабачки, консервированные кружками	35
Кабачки консервированные.....	36
Консервированные патиссоны и кабачки.....	36
Консервированные кабачки, фаршированные рисом	37
Консервированные кабачки, фаршированные овощами в томате	38
Кабачки, консервированные с огурцами и патиссонами	39
Кабачки с овощами в томате (1)	39

Кабачки с овощами в томате (2)	40
Кабачки с овощами в томате (3)	40
Кабачки с луком в томате	41
Кабачки и патиссоны маринованные	41
<i>Кабачки маринованные</i>	41
Кабачки и патиссоны маринованные	42
Маринованные мелкие патиссоны	42
Маринованные патиссоны	43
Ассорти маринованное из кабачков и патиссонов (1)	43
Ассорти маринованное из кабачков и патиссонов (2)	44
<i>Тыква</i>	45
Маринованная тыква (1)	45
Маринованная тыква (2)	45
Маринованная стерилизованная тыква с приправами	46
Закусочная тыква	46
Маринованная тыква с луком и перцем	47
Острая маринованная тыква	47
Капуста белокочанная, цветная, кольраби, краснокочанная	49
<i>Капуста белокочанная соленая, квашеная и консервированная</i>	49
Квашеная капуста	49
Квашеная капуста с яблоками (или клюквой)	50
Капуста, квашенная с яблоками и огурцами	50
Капуста пряная, квашенная с яблоками	50
Капуста квашеная классическая	51
Капуста, квашенная в бочонке	51
Капуста острая со свеклой по-грузински	52
Капуста со свеклой и сельдереем	52
Консервированная капуста	53
Капуста по-корейски	53
<i>Капуста белокочанная маринованная</i>	54
Капуста в быстром маринаде	54
Капуста «Провансаль»	54
Капуста «Провансаль» с чесноком и изюмом	55
«Провансаль» из квашеной капусты с мочеными яблоками и брусникой (для быстрого употребления)	55
Маринованная со свеклой капуста	55
Маринованная капуста с хреном (1)	56
Маринованная капуста с хреном (2)	56
Маринованная со сливами капуста	57

<i>Капуста цветная соленая и квашеная</i>	58
Квашеная цветная капуста.....	58
Консервированная цветная капуста (1)	58
Консервированная цветная капуста (2)	58
Цветная капуста соленая.....	59
Цветная капуста, соленая с морковью	59
<i>Капуста цветная маринованная</i>	60
Цветная капуста маринованная	60
Цветная капуста, маринованная с красным перцем.....	60
<i>Кольраби</i>	61
Кольраби соленая.....	61
Кольраби консервированная.....	61
Кольраби маринованная (1)	61
Кольраби маринованная (2)	62
<i>Капуста краснокочанная</i>	62
Консервированная краснокочанная капуста	62
Капуста краснокочанная квашеная.....	63
Консервированная капуста с пряностями и сливами	63
Капуста краснокочанная маринованная.....	63
Лук, чеснок, хрен	65
<i>Лук</i>	65
Лук маринованный пряный (1).....	65
Лук маринованный пряный (2).....	66
Лук маринованный.....	66
Маринованный лук с красным перцем	66
<i>Чеснок</i>	67
Чеснок квашеный	67
Квашеные стрелки чеснока.....	67
Консервированный в масле чеснок.....	68
Маринованный чеснок с укропом	68
Маринованный консервированный чеснок	68
Маринованный чеснок с пряностями	69
Маринованный чеснок с крыжовником.....	69
Маринованный чеснок.....	70
Маринованный чеснок в свекольном соке	70
Маринованный пряный чеснок.....	70
Маринованный красный пряный чеснок.....	71
Маринованные стрелки чеснока	71
Стрелки и листья чеснока маринованные	72
<i>Хрен</i>	72
Хрен маринованный.....	72

Хрен, маринованный со свеклой (1).....	72
Хрен, маринованный со свеклой (2).....	73
Хрен маринованный пряный.....	674
<i>Зелень соленая и консервированная</i>	74
Засоленная зеленная смесь	74
Соленый зеленый лук	74
Соленая зелень со сладким перцем.....	74
Соленая зеленная смесь со щавелем	75
Соленая зелень со щавелем стерилизованная.....	75
Соленая петрушка.....	75
Маринованные корни сельдерея	76
Соленый сельдерей.....	76
Укроп соленый (1).....	76
Укроп соленый (2).....	77
Соленый щавель.....	77
Щавель консервированный.....	77
Консервированное пюре из щавеля	77
Консервированный шпинат.....	78
Стерилизованное шпинатное пюре	78
Овощная икра, овощные закуски и лечо	79
Икра баклажанная «разноцветная».....	79
Икра баклажанная острая	79
Икра из баклажанов с тыквой.....	80
Икра из баклажанов.....	80
Икра из баклажанов с яблоками	81
Икра из баклажанов с «грибным» вкусом.....	81
Икра кабачковая (1)	82
Икра кабачковая (2)	82
Икра кабачковая (3)	83
Икра кабачковая с физалисом	83
Икра из перца с овощами.....	84
Икра из свеклы.....	84
<i>Овощные закуски</i>	85
Закуска из баклажанов с перцем	85
Закуска из кабачков.....	85
Закуска из кабачков с грибами	86
Закуска овощная праздничная	86
Закуска острая.....	87
Маринованная закусочная тыква (на гарнир)	87
<i>Лечо и другие закуски из перца</i>	88
Лечо (2)	88
Лечо (3)	89
Лечо (4)	89

Лютиница.....	90
Лютиница с зелеными помидорами.....	90
Овощные маринады ассорти, соленья ассорти.....	91
Овощные маринады.....	91
Маринад овощной осенний (1).....	92
Маринад овощной осенний (2).....	92
Маринад овощной с зелеными помидорами.....	93
Овощной маринад с капустой.....	93
Маринад из цветной капусты с кореньями.....	94
«Разноцветный» маринад.....	94
Маринад из сладкого перца с овощами и кореньями.....	95
Ассорти-маринад из сладкого перца с яблоками.....	95
Ассорти с баклажанами.....	96
Ассорти овощное.....	96
Маринованное ассорти с краснокочанной капустой.....	97
Пикули.....	97
Маринованный горький перец с цветной капустой и кореньями.....	98
Маринад из овощей с грушами.....	98
Овощное ассорти с баклажанами в медовом маринаде.....	99
Маринованные овощи по-болгарски.....	99
<i>Соленья ассорти.....</i>	<i>100</i>
Овощи, квашенные с цветной капустой.....	100
Овощи, квашенные со свеклой.....	101
Соленье овощное с капустой.....	101
Соленье овощное слоеное.....	102
Соленье с кабачками.....	102
Соленье овощное с фруктами.....	103
Ассорти овощное.....	103
Овощные салаты.....	104
<i>Салаты баклажанные.....</i>	<i>104</i>
Баклажанный салат (1).....	104
Баклажанный салат (2).....	104
Салат «Консервированный овощной шашлык».....	105
Салат «Десять кубиков».....	106
Салат сборный овощной по-ростовски.....	106
<i>Салаты из зеленых помидоров.....</i>	<i>107</i>
Салат из зеленых помидоров (1).....	107
Салат из зеленых помидоров (2).....	107

Салат из зеленых помидоров (3)	108
Салат из зеленых помидоров по-украински	108
Салат с зелеными помидорами и овощами	109
Салат из зеленых помидоров и сладкого перца	109
Осенний салат «Сладкий»	110
<i>Салаты капустные</i>	110
Салат капустный «Большой витамин»	110
Салат овощной с капустой	110
Салат капустный со сладким перцем и кореньями	111
Салат капустный с помидорами	112
Салат капустный с зелеными помидорами	112
Салат капустный с солеными огурцами	113
Салат капустный с черной редькой	113
Салат «Кубанский» с капустой (1)	114
Салат «Кубанский» с капустой (2)	114
Салат «Кубанский» с капустой (3)	115
Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками	115
Овощной салат с квашеной капустой	115
Салат из краснокочанной капусты с яблоками	116
Салат из кольраби	117
<i>Салаты овощные разные</i>	117
Салат овощной	117
Салат морковный с хреном и яблоками	118
Салат огуречный с луком и зеленью	118
Салат огуречный	119
Овощной салат с перцем камби	119
Салат из печеного перца с томатом	120
Салат из сладкого перца и красных помидоров	120
Салат смешанный	121
Салат «Летний»	121
Салат овощной маринованный	121
Салат овощной маринованный без приправ	122
Салат помидорный	122
Салат по-кубански	123
Салат помидорный с перцем и кореньями	123
Салат из редиса с зеленью	123
Салат из черной редьки	124
Салат свекольный (1)	125
Салат свекольный (2)	125
Салат из стручковой фасоли с овощами по-болгарски	125
Салат из стручковой фасоли	126

Огурцы соленые, консервированные и маринованные	128
<i>Соленые и консервированные огурцы</i>	128
Быстрые малосольные огурцы (1)	128
Быстрые малосольные огурцы (2)	128
Консервированные малосольные огурцы	129
Пряные малосольные консервированные огурцы	129
Огурцы консервированные	130
Огурцы соленые по-волжски	130
Соленые огурцы	131
Огурцы, соленные с кореньями	131
Соленые консервированные огурцы (1).....	132
Соленые консервированные огурцы (2).....	132
Огурцы, консервированные в огурцах	133
Горячая засолка огурцов.....	134
Соленые огурцы «Болгарские»	134
Огурцы хрустящие с болгарским перцем	135
Огурцы, соленные в квасе с пряными листьями	135
Соленые огурцы в яблочном соке	136
Соленые огурцы в тыквенно-яблочном соке	136
Соленые огурцы в тыкве или арбузе	136
Огурцы, консервированные с красной смородиной.....	137
Огурцы в щавелевом соке	137
<i>Маринованные огурцы</i>	138
Маринованные огурцы.....	138
Маринованные резаные огурцы	138
Маринованные огурцы с горчицей	139
Пряные огурцы в маринаде	139
Огурцы, маринованные с водкой	140
Пряные огурцы с водкой	140
Огурцы, маринованные с листьями винограда	140
Маринованные в винном уксусе огурчики	141
«Винные» огурцы	141
Маринованные «луковые» огурцы	142
Перец сладкий и горький стручковый	143
<i>Перец сладкий соленый и консервированный</i>	143
Соленый перец	143
Консервированный перец	143
Консервированный соленый перец гарнирный	144
Консервированный пряный перец	144
Консервированный с чесноком перец	145
Консервированный жареный сладкий перец	145

Консервированный соленый перец.....	145
Перец натуральный для фаршировки.....	146
Соленый перец для фаршировки.....	146
Консервированный, фаршированный чесноком и петрушкой перец.....	147
Полоски перца в томате.....	147
Фаршированный овощами перец в томатном соке (1).....	148
Фаршированный овощами перец в томатном соке (2).....	148
Фаршированный овощами перец в томатном соке (3).....	149
Фаршированный капустой перец.....	149
Фаршированный овощами соленый перец.....	150
Перец, соленный с огурцами.....	150
<i>Перец маринованный.....</i>	<i>151</i>
Перец, маринованный кусочками.....	151
Маринованный жареный перец.....	151
Перец, маринованный по-кубански.....	152
Маринованный перец.....	152
Маринованный пряный сладкий перец.....	153
Сладкий перец в уксусно-масляном маринаде.....	153
Маринованный перец с острой начинкой.....	154
Перец горький стручковый.....	154
Маринованный острый перец.....	154
Жареный маринованный горький перец.....	155
Маринованный в томате горький перец.....	155
Помидоры.....	156
Предварительная подготовка плодов перед любым видом консервирования.....	156
<i>Помидоры соленые и консервированные.....</i>	<i>157</i>
Помидоры соленые чесночные.....	157
Помидоры соленые острые.....	157
Помидоры соленые пряные.....	157
Квашеные зеленые помидоры с овощной смесью.....	158
Помидоры пряные в собственном соку.....	158
Помидоры, соленные сухим способом.....	159
Помидоры зеленые соленные «Грузинские».....	159
Соленые помидоры с укропом и горьким перцем.....	159
Помидоры с вишневым листом и перцем.....	160
Помидоры, соленные с морковью.....	160
Мелкие консервированные помидоры.....	161
Помидоры, консервированные без кожицы.....	161
Помидоры в томатном соке (1).....	161

Помидоры в томатном соке (2).....	162
Помидоры, консервированные с приправами	162
Помидоры с крыжовником	162
Помидоры яблочно-лимонные.....	163
Помидоры деликатесные с медом.....	163
Помидоры яблочно-чесночные	163
Помидоры яблочно-луковые	164
Консервированные помидоры с виноградом.....	164
<i>Маринованные помидоры</i>	165
Заливные кружочки помидоров	165
Маринованные бурые помидоры	165
Красные маринованные помидоры	166
Помидоры розовые или бурые маринованные	166
Консервированные маринованные помидоры с баклажанами	166
Красные помидоры с мятой и пряностями	167
Помидоры маринованные с чесноком и орехами	168
Соусы, приправы, уксус	169
<i>Соусы</i>	169
Томатный острый соус	169
Кубанский красный соус.....	169
Холодный томатно-луковый соус	170
Соус пряный (1).....	171
Соус пряный (2).....	171
Острый соус	172
Соус тыквенный (к горячим и холодным мясным блюдам).....	172
Соус томатный «Пикантный»	173
Соус «Ткемали»	173
<i>Кетчупы</i>	174
Кетчуп из зеленых помидоров с яблоками.....	174
Кетчуп с пряностями	174
Кетчуп томатный с яблоками	175
<i>Аджика</i>	175
Аджика кабачковая.....	175
Аджика с яблоком	176
Вкусная аджика	176
Острая перечная аджика	177
<i>Различные приправы</i>	177
Приправа из баклажанов.....	177
Приправа из сладкого перца и помидоров	178

<i>Уксус с травами и овощной</i>	178
Луковый уксус	178
Луково-лавровый уксус	179
Укропный уксус.....	179
Чесночный уксус	179
Уксус с белыми кореньями.....	179
Уксус с эстрагоном.....	180
Уксус с пряными травами и горчицей.....	180
Уксус с пряными травами и хреном	180
Уксус с пряными травами и чесноком	180
Уксус с хреном.....	181
Суповые и борщевые заправки, томатные заготовки	182
Овощная заготовка (1).....	182
Овощная заготовка (2).....	182
Овощная заготовка (3).....	183
Овощная заготовка (4).....	183
Заправка для супа (1).....	184
Заправка для супа (2).....	184
Заправка для супа (3).....	184
Заправка для супа (4).....	185
Заправка острая для супа	185
Заправка для холодных борщей и окрошек с хреном	185
<i>Томатные заготовки</i>	186
Томатно-овощная заготовка для соусов и рагу	186
Томатная заправка для супа	186
Заправка для борщей и томатных супов.....	187
Заправка томатная для первых блюд и соусов	187
Томатные дольки для первых блюд и соусов	187
Томаты, нарезанные на дольки, в рассоле или в томате.....	188
Томатное желе-гарнир	188
Томатное пюре.....	189
Сок томатный.....	189
Пряное томатное желе.....	189
Томатное пюре.....	190
Фасоль, горошек, морковь, свекла и кукуруза	191
<i>Фасоль</i>	191
Соленые стручки фасоли (1).....	191
Соленые стручки фасоли (2).....	191
Фасоль, соленая по-молдавски	192
Фасоль консервированная (1)	192

Фасоль консервированная (2)	192
Спаржевая фасоль консервированная.....	193
Фасоль стручковая натуральная	193
Фасоль в томатном соусе (1).....	193
Фасоль в томатном соусе (2).....	194
Фасоль в томатном соусе (3).....	194
Маринованная стручковая фасоль (1)	195
Маринованная стручковая фасоль (2)	195
<i>Зеленый горошек</i>	196
Горошек зеленый консервированный.....	196
Горошек зеленый соленый	196
<i>Морковь</i>	197
Соленая морковь.....	197
Морковь, консервированная с овощами в томате.....	197
Морковь консервированная (1)	198
Морковь консервированная (2)	198
<i>Свекла</i>	199
Свекла квашеная (1)	199
Свекла квашеная (2)	199
Свекла натуральная консервированная.....	199
Свекла в рассоле.....	200
Свекла маринованная (1)	200
Свекла маринованная (2)	200
Свекла маринованная (3)	201
Свекла, маринованная по-чешски	201
Маринованная с черной смородиной свекла	202
Маринованная свекольная ботва (1)	202
Маринованная свекольная ботва (2)	203
Маринованная с медом свекла	203
<i>Кукуруза</i>	204
Кукуруза консервированная	204
Кукуруза маринованная	204
Приложение	206
Замороженные заготовки	206
Заморозка зелени на зиму для супа	206
Фасоль замороженная	206
Замороженная цветная капуста.....	206
Огурцы замороженные.....	207
Замороженные грибы.....	207
Сушеные заготовки.....	207
Фасоль стручковая сушеная	207

Сушеный лук	208
Сушеный сельдерей	208
Сушеные корни хрена	208
Сушеные листья хрена.....	208
Сушеная смесь чеснока и пряностей.....	209
<i>Литература</i>	210

Популярное издание



Татьяна Плотникова

Домашние соленья. Быстрые заготовки

Ответственные редакторы: *Н. Калиничева,
О. Морозова*
Выпускающий редактор *Г. Логвинова*

Формат 84×108 ¹/₃₂. Бумага офсетная.
Тираж 18 500 экз. Заказ №

Издатель и изготовитель: ООО «Феникс».
Юр. и факт. адрес: 344011, Россия, Ростовская обл.,
г. Ростов-на-Дону, ул. Варфоломеева, д. 150
Тел/факс: (863) 261-89-65, 261-89-50

Изготовлено в России. Дата изготовления: 06.2023. Срок годности не ограничен.

Отпечатано в АО «ТАТМЕДИА»

Филиал «Полиграфическо-издательский комплекс "Идел-Пресс"».

Юр. адрес: 420097, Россия, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Академическая, д. 2
Факт. адрес: 420066, Россия, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Декабристов, здание 2