

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ
ДОМАШНЕГО
КОНСЕРВИРОВАНИЯ



**ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ
ДОМАШНЕГО
КОНСЕРВИРОВАНИЯ**

**WORLD WIDE PRINTING
DUNCANVILLE USA**

1997

Составители: Л.Л. Денисова
Л.В. Семеник

Лучшие рецепты домашнего консервирования. /Сост.
Денисова Л.Л., Семенюк Л.В. — World Wide Printing,
Duncanville USA 1997 — 416 с.

ISBN 1-890863-50-5

В книге приводится 800 способов как современной,
так и старинной рецептуры консервирования.
Для широкого круга читателей.

ISBN 1-890863-50-5

© Л.Л. Денисова
Л.В. Семеник
Составление, 1997.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Полезность свежих овощей и фруктов всегда была известна человеку, и люди давно научились в совершенстве выращивать их и сохранять.

Флодоовощные консервы — это плоды и овощи, подвергнутые обработке высокой температурой или холодом для предохранения от микробиологической порчи, которую вызывают бактерии, плесени и дрожжи, развивающиеся в определенных условиях (наличие влаги, тепла и др.). Если лишить микробы таких условий, они не смогут развиваться. Вот на этом принципе и основаны все известные способы сохранения продуктов.

Домашнее консервирование целесообразно прежде всего тогда, когда овощи и фрукты выращены на собственном участке или собраны в лесу, на полях. При домашнем консервировании можно приготовить продукт специального состава, необычного вкуса, диетический и т.д.

В период роста, пока плод связан с материнским растением, опасность заражения его внутренних тканей микробами невелика. Этому в значительной степени препятствует неповрежденная внешняя оболочка — кожица. Кроме того, во время роста и развития плоды и овощи характеризуются повышенной устойчивостью к заболеваниям.

Механические повреждения кожицы во время уборки облегчают проникновение микроорганизмов к внутренним тканям. После уборки плоды и овощи попадают в новые условия среды, что влечет за собой изменение процессов жизнедеятельности и понижение устойчивости к грибным

и бактериальным заболеваниям. Этому содействуют также наступающие при хранении изменения в водном режиме тканей.

Сорванный плод остается живым, в нем продолжают протекать прежние процессы, но без притока веществ от растения. Поэтому в собранных плодах вследствие дыхания убывают витамины, сахар и другие важные вещества. Уменьшение количества этих веществ происходит тем быстрее, чем выше температура хранения плодов. Одновременно плод становится мягче, ухудшается его цвет, вкус, аромат.

Только немногие культивируемые и дикорастущие плоды и ягоды могут храниться в свежем виде продолжительное время: орехи, зимние и позднезимние сорта яблок и груш, цитрусовые, айва, арония, некоторые виды и сорта рябины, а из ягод — позднезрелые: калина обыкновенная, барбарис, клюква, брусника. В основном же спелые плоды и ягоды относятся к скоропортящимся продуктам питания. Порча их обусловлена воздействием ферментов и микроорганизмов.

Ферменты — это вещества, которые в растительных клетках находятся в очень малых количествах. Они являются катализаторами всех биохимических процессов в плодах и ягодах, при определенных условиях могут отрицательно влиять на них. Установлено, что пониженные температуры способствуют значительному снижению биологической активности ферментов, а при температуре выше 60 °С они, как правило, разрушаются.

Вторая основная причина порчи плодов и ягод — воздействие на них различных микроорганизмов (бактерий, грибов), которые наиболее активно развиваются при температуре 20—40 °С. Охлаждение овощей и фруктов до 0 °С и ниже сильно подавляет жизнедеятельность микроорганизмов, а при нагревании до 70—90 °С и особенно выше 100—122 °С основная масса их погибает (споры микроорганизмов гибнут при 180 °С). Применение определенных концентраций солей и кислот также снижает активность вредной микрофлоры.

Проблему круглогодичного потребления овощей и ягод можно решить путем рационального метода их перера-

ботки. При консервировании скоропортящиеся овощи и фрукты длительное время сохраняются без ухудшения качества.

Главным условием качества овощных и фруктовых консервов является своевременная обработка свежего и доброкачественного сырья, собранного в стадии оптимальной для определенного продукта зрелости. Свежие и здоровые овощи и фрукты отличаются высоким содержанием защитных веществ, особенно витамина С, минеральных солей и пектина, который обладает противосклерозным действием. Поэтому в противосклерозную профилактическую или лечебную диету рекомендуется включать много фруктов и овощей не только в свежем, но и в консервированном виде, например, соки, соки с мякотью и компоты.

На качество и питательную ценность консервированных фруктов и овощей очень влияет способ консервирования. Наиболее целесообразно замораживание, при котором сохраняется больше всего природных веществ, особенно, если морозят свежие плоды. На втором месте стоит консервирование тепловой стерилизацией.

В домашних условиях, кроме этого, можно также легко использовать следующие способы консервирования: маринование, соление, квашение, мочение, консервирование при помощи сахара, высушивание.

Соление, квашение, мочение. Этот вид консервирования широко известен. Квашение капусты, соление огурцов, мочение яблок, груш издавна применяются населением. При этом виде переработки используется консервирующая способность молочной кислоты, которая образуется в продукте в результате брожения сахара, содержащегося в тканях овощей и фруктов. Этот процесс вызывается молочнокислыми бактериями, которые всегда имеются на поверхности свежего растительного сырья.

Маринование. Консервирующим средством при мариновании является уксусная кислота (иногда лимонная, молочная). Небольшая концентрация ее раствора (0,6—1,5%) достаточна для подавления жизнедеятельности микроорганизмов. При этом способе консервирования сахар, содер-

жащийся в плодах и ягодах, не расходуется на образование кислоты. Уксусную кислоту добавляют к заливке или же непосредственно к расфасованным в банки плодам и ягодам. Кроме уксусной кислоты, при мариновании добавляют соль, сахар, пряности и различные приправы. Для повышения устойчивости маринованных продуктов при хранении рекомендуется подвергать их воздействию высокой температуры.

Консервирование при помощи сахара. Сахар при высокой его концентрации (60% и выше) задерживает развитие большинства микроорганизмов.

На этом свойстве сахара основано приготовление таких консервов, как варенье, джемы, повидло, цукаты и т.п. Метод приготовления этих консервов сравнительно прост: плоды, ягоды и некоторые виды овощей уваривают в сахарном сиропе.

Варенье — это в основном ягоды, сваренные на сахаре.

В отличие от джема, желе, повидла плоды и ягоды в варенье должны сохранять свою форму, а сироп — быть вязким, не желеющим. При варке уменьшается значительная часть воды, разрушаются ферменты, создается концентрированный раствор сахара (60—70%), который препятствует развитию различных микроорганизмов.

Варить варенье лучше в широких и неглубоких емкостях от 2 до 6 л из нержавеющей стали, латуни, алюминия или же эмалированных с неповрежденной эмалью. Можно пользоваться посудой и из желтой меди, проследив, чтобы на ней внутри не было зеленого налета — ядовитых окислов.

При использовании любого источника тепла варенье в общей сложности должно вариться не более 25—40 мин, исключая время выстойки.

В первые 5—10 мин кипения варенье надо варить на слабом огне, так как в этот период наблюдается наибольшее пенообразование, и при недосмотре работе содержимое таза может переливаться через край. По мере того, как образование пены несколько уменьшится и сироп делается более густым, огонь следует увеличить, однако

необходимо следить, чтобы варенье варилось равномерно и не переливалось через край таза.

Готовность варенья можно определить любым из таких способов:

- сироп с ложки стекает густой тонкой нитью;
- остывшая капля не расплывается на сухом блюде, а если добавить сиропа, расплывается очень медленно;
- при снятии таза с огня и прекращении кипения на поверхности варенья образуется морщинистая пленка, а капля его на промокательной бумаге не образует влажного пятна;
- если бороздка, сделанная кончиком ложки на налитом в блюде тонким слоем сиропа сразу не исчезнет;
- если охлажденный в ложке сироп, взятый большим и указательным пальцами, при разжатии образует соединяющую тонкую ниточку;
- температура в конце варки 106 °С.

Ягоды в хорошо сваренном варенье равномерно распределены в сиропе и не всплывают, сироп прозрачный.

Джемы обладают высокой питательной ценностью и хорошими вкусовыми качествами. При варке джема плоды развариваются. Они легко и быстро пропитываются сахаром. Характерной особенностью данного продукта является желеобразная консистенция.

Повидло готовят из смеси пюре различных плодов и ягод путем уваривания с сахаром.

Хранить все эти продукты нужно в сухом и прохладном месте.

Сушка. Этот способ консервирования заключается в том, что из растительного материала удаляется при помощи высушивания до 60—70% содержащейся в тканях воды. Так, в сушеных ягодах остается обычно 16—25% воды, а в овощах — 12—14%. При таком содержании воды концентрация сахара в продуктах возрастает до уровня, когда микроорганизмы не погибают, но развиваться уже не мо-

гут. В конечном итоге это и обеспечивает возможность продолжительного хранения многих видов скоропортящихся овощей и фруктов.

Охлаждение. Плоды и ягоды можно охладить до 0 °С, но не доводить до точки замерзания (около минус 2 °С). При такой температуре большинство микроорганизмов гибнет. В условиях пониженной температуры (погреба, подвалы, бытовые холодильники) свежесобранные овощи и ягоды (в зависимости от породы и сорта) могут храниться от нескольких дней до нескольких месяцев, существенно не теряя своих пищевых и вкусовых качеств.

Замораживание. Приготовленные плоды и ягоды можно подвергнуть быстрому замораживанию при температуре минус 30—35 °С и хранить в замороженном виде (при минус 18—25 °С) длительное время.

Упаковка продуктов, предназначенных для замораживания. Фрукты, овощи и другие продукты, которые можно замораживать в домашних условиях и хранить длительное время, перед закладкой в морозилку необходимо соответствующим образом упаковать. Используемые упаковки и упаковочные материалы следует подбирать так, чтобы они были устойчивы к низкой температуре, закрывались как можно плотнее, не передавали продуктам запах. При замораживании в домашних условиях используются разнообразные упаковки. Некоторые можно использовать и несколько раз, если они не повреждены и абсолютно чисты.

Прочные упаковки. При замораживании нельзя пользоваться металлической, стеклянной или фарфоровой тарой. Чаще всего используются стаканчики из алюминия или пластических материалов высотой не более 40 мм. После заполнения фруктами, овощами или готовой пищей почти доверху их необходимо как можно плотнее закрыть хорошо прилегающей крышкой или алюминиевой фольгой, которая закрепляется самоклеящейся лентой. Допускается использование одинаковых по величине прочных стаканчиков, которые можно класть друг на друга. Стаканчики

крупной формы также подходят, но они труднее укладываются. Мало пригодны коробки, миски или стаканчики из парафинированного картона. Наиболее подходящей является *специальная посуда*, изготовленная для морозилок.

Указанные упаковки заполняются на несколько мм ниже крышки, чтобы после закрытия над продуктом осталось как можно меньше свободного пространства. Воздух также препятствует проникновению в продукт холода. При переполненной упаковке после замораживания объем увеличивается и может повредить упаковку.

Отметка на упаковке. Перед замораживанием очень выгодно на каждом завернутом продукте сделать отметки: написать дату приготовления или другие важные данные.

Правила замораживания и хранения продуктов. Хотя замораживание — это совершенный и технологически простой метод консервирования, его надо проводить так, чтобы не снизилась питательная ценность продуктов и расход энергии был экономичен. Этого можно достичь соблюдая определенные правила.

Сырье для замораживания должно быть хорошего качества, свежее, здоровое чистое и не горячее.

Замораживать надо быстро, так как может произойти размножение микроорганизмов, нежелательное действие ферментов в ядре плодов и внутри упаковки или образование больших кристаллов льда, которые могут нанести вред главным образом сырым фруктам. Поэтому следует сразу замораживать только небольшое количество.

Продукт должен быть хорошо упакован, чтобы был защищен от воздействия кислорода из воздуха, не произошло высыхание верхних слоев продукта и изменение цвета и чтобы он не впитал в себя нежелательные запахи.

Во время хранения замороженных продуктов нельзя допускать их размораживания и повторного замораживания, чтобы вода на поверхности плодов не образовала иней и т.н. ожоги.

Однако может случиться, что прекратится поставка электрического тока или морозилка выйдет из строя. **Если продукты разморозятся, их нельзя снова заморажи-**

вать. Их надо как можно быстрее термически обработать, т.е. сварить, зажарить или потушить.

Консервирование при помощи высокой температуры. Это наиболее эффективный и совершенный метод консервирования. Известно два варианта такого способа: 1) нагревание при температуре ниже 100 °С (80—95 °С) — пастеризация; 2) нагревание при температуре 100 °С и выше — стерилизация. Стерилизация является более эффективным способом консервирования, чем пастеризация.

Пастеризация допускается только тогда, когда консервы содержат достаточное количество кислоты. Можно допустить пастеризацию также в тех случаях, когда более высокая температура (применяемая при стерилизации) отрицательно влияет на качество консервируемого продукта, если консервы предназначены для непродолжительного хранения.

Так, например, приготавливая компоты, желательно сохранить форму плодов. Если плоды при температуре стерилизации развариваются, допускается применение пастеризации. Однако в случае низкой кислотности плодов необходимо повысить кислотность продукта, добавив пищевую кислоту. Но, как правило, следует пользоваться только методом **стерилизации**.

Необходимо иметь в виду, что в домашних условиях получить при консервировании температуру выше 100 °С практически невозможно. Между тем не всегда температура 100 °С достаточна для полной стерилизации консервов. Некоторые микробы образуют споры, которые легко выдерживают температуру 100 °С и выше. К ним относятся, например, возбудители ботулизма. Это микробы, выделяющие опасный сильнодействующий яд. Палочки ботулизма находятся в почве в виде спор и могут попасть на плоды и ягоды, а если те плохо промыты, — в консервируемый продукт. Установлено, что споры некоторых почвенных микроорганизмов гибнут лишь при температуре 120—125 °С. Так, споры ботулизма переносят температуру домашней стерилизации и в герметически укупоренной банке, без доступа воздуха, могут прорасти в вегета-

тивные формы (палочки), которые размножаются и в процессе своей жизнедеятельности выделяют в продукт ядовитый токсин, опасный для жизни человека. Чтобы избежать появления ботулизма, надо строго соблюдать меры профилактики.

Высокая концентрация кислоты в консервах задерживает развитие этих микробов. Поэтому кислые плоды и овощи (томаты, щавель, ревень, клюкву, рябину, бруснику, смородину, крыжовник, вишню и др.) можно консервировать в домашних условиях без опасений.

При консервировании же низкокислотных продуктов (морковь, горошек, фасоль, огурцы, свекла и др.) необходимо добавлять пищевую кислоту (лимонную, виннокаменную, яблочную, молочную, уксусную). Из этих видов сырья нельзя готовить консервы типа натуральных, т.е. без добавления кислоты. Надо помнить, что кислота, соль и сахар не только улучшают вкус консервов, но и повышают их стойкость при хранении.

Режимы стерилизации (температура и время) устанавливаются для каждого вида консервов, и произвольно менять их нельзя.

Не вызывают также похвалы попытки некоторых любителей изменить рецептуру консервов: уменьшить количество кислоты, поваренной соли и т.п. Эти вещества добавляются не только с целью улучшения вкуса продуктов, но и как консерванты. При уменьшении их количества понижается устойчивость консервов при хранении, так как при разработке режима стерилизации учитывались кислотность консервов и содержание в них поваренной соли, сахара и т.д.

При изготовлении компотов, овощей в кислой или кисло-сладкой заливке, фруктовых соков и пюре, паст и др. необходимо все содержимое консервов нагревать в зависимости от вида продукта при следующей температуре:

70 °С в течение 10—20 мин;

75 °С — 5—10 мин;

80 °С — от 1 до 5 мин.

Для не кислых консервов, например, горошка или фасоли в соленой заливке, следует применять значительно бо-

лее высокую температуру стерилизации. Необходимо уничтожить и споры бактерий, которые в не кислой среде могут прорасти, размножиться и привести к порче консервов. Для уничтожения спор требуется или недолгое прогревание при высокой температуре, или продолжительное нагревание при низкой температуре.

Как правило, достаточной оказывается внутренняя температура в 120 °С, воздействующая в течение 3 мин.

Другим вариантом является *повторная стерилизация*, которая проводится следующим образом: не кислые консервы кипятят в воде при температуре 100 °С от 30 до 60 мин, а через 24—48 ч вновь повторяют кипячение от 20 до 50 мин и более в зависимости от вида и объема консервов. Предполагается, что в промежутке между двумя стерилизациями прорастают споры, которые затем уничтожаются второй стерилизацией при 100 °С. В связи с тем, что прорастание спор зависит от многих факторов, такая стерилизация для не кислых консервов не всегда является абсолютно надежной, особенно если продукт хранится при температуре выше 15 °С. Поэтому через 1—2 дня после второй стерилизации проводится еще третья, и подвергнутые такой обработке консервы уже не портятся при длительном хранении.

Особый вид тепловой стерилизации — *горячий розлив*. Этим простым и быстрым способом заготавливают впрок плоды, из которых зимой можно приготовить варенье, джем, повидло, желе, пастилу, сок, мусс, кисель, начинки для пирогов, вареников и т.д. Горячий розлив хорош и для консервирования плодово-ягодных соков.

Технология его такова. Подготовленные плоды кладут в кастрюлю или таз, добавляют воду и доводят до слабого кипения. Осторожно помешивая, варят 5—15 мин.

В простерилизованные банки наливают немного кипятка, чтобы не остыли до начала розлива. Затем воду выливают, быстро заполняют емкости горячим продуктом, сразу же укупоривают и ставят на крышки для охлаждения.

При горячем розливе желательно пользоваться двух- и трехлитровыми банками, так как в этом случае лучше обеспечивается требуемый режим прогревания. Если же ис-

пользуются меньшие, после заполнения продуктом их нужно подвергнуть пастеризации (поллитровые банки — 6—7 мин, литровые — 12—15 мин).

В последнее время распространенным является еще один вид стерилизации — *многократная* (двух- или трех-разовая) *горячая заливка* продукта. Способ пригоден для консервирования целых кислых плодов и ягод (слива, алыча, вишня, крыжовник и др.). Продукт, помещенный в банку, заливают кипящей водой, выдерживают несколько минут (от 5 до 15) и сливают, пользуясь специальной крышкой, чтобы не выпало содержимое банки. Затем снова кипятят заливку 1—2 мин и опять заливают банку на 5—15 мин. Так делают несколько раз, исходя из условий и длительности хранения. В последнюю воду кладут соль, сахар, пряности, уксус. Таким способом можно изготавливать компоты, соленья и даже маринады.

Консервирование в домашних условиях проводят следующим образом. Вначале моют и стерилизуют стеклянные банки. Жестяные консервные крышки кипятят в воде не менее 10—15 мин. Подготовленные овощи и фрукты (перебранные, вымытые, очищенные, нарезанные) укладывают в простерилизованную стеклянную тару и заливают горячей заливкой или сиропом. Уровень продуктов в банке (вместе с заливкой) должен быть на 1,5—2 см ниже ее верхнего края. Затем банки накрывают прокипяченными жестяными крышками, ставят в кастрюлю с теплой водой, уровень которой должен быть не ниже содержимого тары. На дно кастрюли укладывают деревянную или металлическую решетчатую прокладку или кусок полотна, сложенный вдвое, для предохранения банок.

Воду в кастрюле доводят до кипения, и с этого момента начинается стерилизация в течение времени, которое рекомендовано для данного продукта. В плодах и в банках после их укупорки содержится воздух, что нежелательно, поскольку он поддерживает энзиматические реакции. С помощью нагревания воздух из плодов и тары вытесняется, в связи с чем после охлаждения в банке образуется разреженная среда — вакуум, в результате чего крышка плотно

присасывается к банке. Чем выше температура нагревания, тем больший вакуум образуется внутри.

По окончании стерилизации банку сразу же вынимают из кастрюли, не снимая крышки, ставят на стол и быстро укупоривают при помощи закаточной машинки. Закатанные банки немедленно переворачивают вверх дном или кладут на бок до охлаждения. Герметически укупоренной банка считается в том случае, если не осталось неплотно прижатых участков крышки или отдельных заусениц.

Сортировка. Собранные овощи и фрукты сортируются по качеству, степени зрелости, цвету, форме и размеру. Битые, мягкие, загнившие, перезревшие или недозревшие и поврежденные вредителями и болезнями плоды и ягоды для консервирования не пригодны.

Мойка и обсушивание. Перебранные овощи и фрукты тщательно моются под проточной водой. Очень загрязненные плоды моются с помощью щетки или ершика. Нежные ягоды погружаются несколько раз в воду в дуршлаге или сите на 1—2 мин.

Вымытые плоды обсушивают на воздухе, положив их на сухую ткань или бумагу.

Измельчение. С вымытых и обсушенных плодов удаляют кожицу, снимая ее тонким слоем, чашелистики, плодоножки, косточки (где это необходимо), сердцевину.

Сливы, помидоры, абрикосы и др. предварительно обдают кипятком, чтобы кожица снималась легко.

Яблоки, груши и айву разрезают на половинки, четвертинки, иногда на кружки, кубики, дольки и т.д. Чтобы подготовленные плоды не потемнели, их опускают в 1—2%-ный раствор поваренной соли (10—20 г на 1 л воды) или в 0,5—1%-ный раствор лимонной кислоты (5—10 г на 1 л воды), но не более чем на 30—40 мин.

Продукты измельчают и режут на кусочки определенной формы и размеров в зависимости от выбранного способа консервирования (кружочки, кубики, полоски). При приготовлении сока измельчать (дробить) плоды нуж-

но достаточно мелко, чтобы извлечь как можно больше сока. Однако масса не должна иметь кашцеобразную консистенцию, так как это затрудняет отжатие сока. Ягоды разминают в кастрюле деревянным пестиком.

Бланширование. При консервировании ягод очень часто их необходимо бланшировать, т.е. на очень короткое время (от нескольких секунд до нескольких минут) погрузить в кипящую воду или подержать над паром. Следует строго придерживаться режимов бланшировки, данных в рецептах.

Бланшировочная вода может использоваться для приготовления сиропов и заливок.

Для бланширования целые или нарезанные плоды кладут в проволочную корзину, накрывают крышкой, чтобы не всплывали, и опускают в воду, заранее подогретую до 85—100 °С. Чем выше температура воды, тем меньше должен быть срок бланширования: в кипятке для плодов с низкой кислотностью 6—10 мин, а в воде, подогретой до 85—90 °С (для кислых плодов), — 4—6 мин. Иногда в воду для бланширования добавляют лимонную кислоту (1—2 г на 1 л воды). Чтобы избежать чрезмерного размягчения плодов, сразу же после бланширования необходимо опустить их на 1—2 мин в холодную воду. Это облегчает отделение кожицы от мякоти у абрикосов и слив.

Правильно обработанные плоды становятся эластичными. Если на поперечном разрезе плода видна граница между обработанной и необработанной частью, значит бланширование было слишком кратковременным. После бланширования плоды немедленно охлаждаются в холодной воде, чтобы они не разваривались.

При бланшировании паром в кастрюлях-пароварках потери ценных пищевых веществ значительно уменьшаются.

Посуда и инвентарь. В домашних условиях для заготовок лучше всего подходит стеклянная тара: банки различной емкости (0,25—5 л), бутылки и бутыли (для вина). Она пригодна для любых продуктов, достаточно прочна, обеспечивает герметичность, ее можно использовать многократно.

При больших количествах перерабатываемых продуктов и для таких видов консервирования, как соление, квашение, мочение, можно применять эмалированные кастрюли, ведра, деревянные бочонки (бочки).

Самым распространенным методом укупоривания (закрывания) банок герметически был и пока остается метод «закатывания». Жестяные крышки (для маринадов и солений лучше использовать лакированные или из белой жести) с резиновыми прокладками быстро закрепляются на банке ручной закаточной машинкой. Эти крышки одно-разового пользования. Желательно покрывать их антикоррозийной смазкой.

В последнее время в домашнем консервировании с успехом используют банки с резьбовым типом укупорки. При этом способе жестяную крышку с винтовой нарезкой и уплотнительной прокладкой (или без нее) навинчивают на горловину банки с винтообразными выступами. Такие банки удобны для приготовления консервов, получаемых способом пастеризации, а также варенья, джемов. Их можно использовать многократно.

Консервы, «стойкие» при хранении и не требующие герметичной укупорки, или консервы, не предназначенные для длительного хранения, можно закрывать полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой (калькой) с плотной (лучше резиновой) завязкой. Кроме того, используются полиэтиленовые крышки с предварительным нагревом в кипящей воде.

Стеклянные бутылки и бутылки укупоривают корковыми или полиэтиленовыми пробками и заливают сверху сургучом, смолой или парафином. При хранении сока можно использовать в качестве пробки резиновые соски.

Для варки варенья, джема и другой аналогичной продукции необходим варочный тазик из меди или латуни с широким дном. Можно использовать и эмалированный таз, но обязательно без повреждения эмали.

Для приготовления сока применяют соковыжималки различной конструкции, прессы, соковарку, кастрюлю-пароварку. Если нет этих приспособлений, можно приготовить сок, отжав его из измельченных плодов, овощей и

ягод через плотную прочную ткань или марлю, сложенную в 2—3 слоя.

Для стерилизации необходимы 1—2 алюминиевые невысокие кастрюли по 8—10 л и одна высокая кастрюля или бачок (можно воспользоваться ведром). На дно кладут деревянную решетку и кусок ткани, чтобы не треснула и не разбилась банка.

Масса некоторых продуктов, в граммах

Продукт	Стакан (250 мл)	Столовая ложка	Чайная лож- ка
Сахарный песок	200	25	10
Ядра орехов фундука	170	30	10
Растительное масло	230	20	5
Мед (уд. вес 1,3)	325	30	—
Вода	250	15	5
Уксус	250	15	5
Соль	325	30	10
Лимонная кислота	—	15	5
Сода пищевая	—	28	12
Молотый перец	—	—	5
Корица молотая	—	20	8

Подготовка посуды. Обязательное условие для получения высококачественных заготовок — тщательная подготовка посуды.

Стеклянную тару моют теплым раствором пищевой соды из расчета 1 ч. ложка на 1 л воды, затем ополаскивают холодной водой. После этого ее необходимо простерилизовать над паром в течение 10—25 мин в зависимости от емкости, используя чайник или какие-либо домашние приспособления. Можно стерилизовать сразу несколько банок в духовом шкафу, постепенно увеличивая температуру в течение 30 мин. При этом сухие банки устанавливаются горлом вверх. Бутылки при прокаливании надо закрыть

ватными пробками, которые удаляются лишь при их заполнении. Плоды укладываются только в сухую посуду.

Чистые банки и бутылки прикрывают салфеткой или полотенцем.

Эмалированную посуду тщательно моют горячим раствором пищевой соды.

Стеклянные и металлические крышки с прокладками и пробки стерилизуют 10—15 мин перед укупоркой в кипящей воде с пищевой содой.

Бочки, сделанные из лиственных пород дерева — дуба, бука, осины, липы — обрабатываются следующим образом: если они новые, то их замачивают, т.е. заполняют холодной водой, меняя ее через каждые 2—3 дня в течение 2—3 недель. В конце замачивания клепка набухает, и бочки становятся герметичными. Затем бочки промывают горячим раствором каустической соды слабой концентрации и многократно ополаскивают теплой и холодной водой (можно добавить пижму). Бочки, которые уже использовались раньше, тщательно промывают до и после замачивания.

Чистые бочки высушивают и прогревают изнутри над электричеством.

С помощью широкой кисти внутреннюю поверхность бочки покрывают слоем расплавленного парафина, в который добавляют треть канифоли для более надежной герметизации. В последнее время используются герметические вкладыши из пищевой полиэтиленовой пленки.

ДОБАВКИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ КОНСЕРВИРОВАНИИ

В большинство консервов добавляют различные вещества для вкуса, улучшения внешнего вида продукта, для предохранения его от порчи.

Уксус. Уксусную кислоту можно применять в виде слабого уксуса крепостью 5—9% либо в виде уксусной эссенции крепостью 80% (иногда 30—70%). Чаще всего приходится пользоваться крепкой уксусной эссенцией.

Лимонная кислота. Она обладает приятными вкусовыми свойствами, в отличие от уксуса мягче на вкус и меньше раздражает слизистую оболочку желудка. Поэтому ее добавляют вместо уксуса в заливку овощных консервов для желудочных больных, при диете и др.

Лимонную кислоту нормируют взвешиванием или приблизительным отмериванием.

Лимонная кислота продается в разной упаковке, хранить ее следует в сухом месте.

Лимонный сок. Сок свежего лимона или стерилизованный сок в консервах является хорошей добавкой при консервировании: он улучшает кислотность и аромат продукта. В нем от 5 до 8% лимонной кислоты, такой же мягкой, полезной и питательной, как и кристаллическая лимонная кислота, так как содержит сахар, витамин С и другие вещества. Добавляют сок прежде всего, если необходимо улучшить вкус, ароматизировать продукт, к примеру, компоты (груши, тыква), в которые можно положить и весь нарезанный лимон.

Поваренная соль. Добавляется для вкуса в овощные продукты и исключительно при их консервировании. Хранить ее следует в сухом месте, так как она впитывает влагу из воздуха и твердеет, в результате чего плохо нормируется. Пересоленные продукты невкусны, вредны для здоровья, поэтому соль необходимо взвешивать, а при повторном добавлении отмерять.

1 кг соли, растворенной в жидкости, занимает объем около 0,40 л.

Сахар. Для улучшения вкуса большинства консервов добавляют рафинированный свекловичный сахар.

Для консервирования пригодны все виды сахара, поскольку свекловичный рафинированный сахар (а также тростниковый) всегда содержит по меньшей мере 99,8% сахара-

зы, поэтому сладость всех видов сахара одинакова. Наиболее употребителен сахарный песок, а для быстрой растворимости используют сахарную пудру.

При добавке сахар взвешивают. В некоторых случаях, главным образом при повторных порциях, сахар отмеряется соответствующими мерками. Причем для сахарного песка и пудры объемы различаются.

1 кг сахара после растворения имеет объем около 0,6 литра. До наступления сезона следует сделать запасы сахара, чтобы иметь его всегда в достаточном количестве.

Пряности. Вкус и аромат овощных консервов необходимо поддерживать с помощью пряностей, которые добавляются в натуральном виде или как вытяжка, настоящая на уксусе. В некоторых продуктах используют молотые пряности, которые не следует хранить слишком долго, чтобы не выдохлись ароматические вещества. Держать пряности необходимо в сухом месте, иначе они очень быстро плесневеют.

Использовать пряности следует осторожно, чтобы не переборщить, но и не снизить ароматичности. Добавление пряностей в каждом конкретном случае является субъективным, поэтому нелегко предложить рецепт, удовлетворяющий каждого. Любая хозяйка имеет возможность увеличить или уменьшить норму пряностей, иногда дополняя другими видами вместо тех, что приводятся в рекомендациях.

Кроме общеизвестных импортных и отечественных пряностей (*черный и душистый перец, красный перец, гвоздика, лавровый лист, горчичное семя, корица, мускатный орех, мускатный цвет* и др.), для вкуса добавляются различные ароматические травы: *укроп, зелень петрушки, майоран* и др., а главное — *лук, чеснок, хрен*.

Однако чрезмерное использование пряностей вредно для здоровья, а при диетах некоторые виды пряностей запрещены. Их можно заменять другими, безвредными для здоровья. Всегда можно употреблять ароматические травы и растения.

Пряности не следует покупать впрок, так как ароматические вещества из них выдыхаются, и они могут плесне-

веть, особенно во влажном и теплом помещении. Целые и сухие пряности хранят в баночках с завинчивающейся крышкой.

ОСОБЕННОСТИ ХРАНЕНИЯ И ПРИЧИНЫ ПОРЧИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ КОНСЕРВОВ

Лучшей для хранения консервов является температура 0—12 °С, хотя известно, что после стерилизации их можно хранить при комнатной температуре (15—25 °С). Если продукт хорошо простерилизован, он не испортится и при температуре выше 25 °С.

Наиболее благоприятной для хранения является температура, близкая к 0 °С, при которой замедляется течение всех химических процессов.

Помещение, где хранятся консервы, должно быть темным и сухим.

Брак в приготовленных консервах можно обнаружить уже в первые 10—15 дней хранения. Если сокращен срок тепловой обработки, плохо промыты овощи, это может привести к тому, что часть микроорганизмов не погибла и через несколько дней начала развиваться, питаясь содержимым консервов. Выделяющиеся газы вызывают вздутие жестяных крышек.

Второй причиной преждевременной порчи консервов может быть негерметичность укупорки банок. Микроорганизмы проникают внутрь банки и начинают бурно развиваться, находя там хорошую питательную среду. Содержимое банки начинает бродить, сироп или заливка мутнеют, а выделяющиеся газы могут сорвать крышку.

Консервы с признаками порчи нужно немедленно вскрыть. Консервированные плоды, компоты, пюре, соки, имеющие запах и привкус дрожжей, можно выложить в кастрюлю, прокипятить и использовать для приготовления

киселя или пюре. Если же содержимое имеет неприятный, гнилостный запах, употреблять его в пищу нельзя.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ

ПОМИДОРЫ

Основное требование к сортам, используемым для консервирования: твердая кожица, не растрескивающаяся при термической обработке. Желательно также, чтобы плоды имели ровную, гладкую поверхность, высокую сахаристость, небольшую массу (50—70 г). Помидоры можно консервировать в любой степени зрелости — от зеленых до красных, но все же лучшими, более вкусными будут консервы, приготовленные из зрелых плодов.

В настоящее время выведен ряд сортов помидоров специально для консервирования — Маринадный 1, Солнечный, Заказной 280, Барнаульский консервный, Консервный киевский. Удачными оказались сорта, предназначенные для механизированной уборки — Новинка Приднестровья, Ермак, Нистру, Ракета, Зарница, Прометей, Рычанский и другие. Они прижились не только на полях, но и на индивидуальных огородах. Для консервирования пригодны также помидоры некоторых сильнорослых сортов: Де-Барао, Гибрид 2 и других с мелкими или среднего размера плодами. Вообще, подбор сорта для домашнего консервирования у помидоров имеет меньшее значение, чем у огурцов.

Томаты относятся к кислым овощам, т.е. в состав их входит значительное количество кислоты, что дает возможность при приготовлении консервов ограничиться стерилизацией их в кипящей воде, т.е. вырабатывать консервы из томатов в обычных домашних условиях.

Помидоры соленые

1 кг томатов, 25—30 г укропа, петрушка, сельдерей, 12—15 г листьев хрена, 3—5 г листьев мяты, 2—3 г стручкового горького перца, 10—15 г чеснока, 3—4 шт. листьев вишни, 2—3 шт. листьев винограда, 3—4 шт. листьев черной смородины, 1—2 ст. ложки растительного масла.

Для засолки взять свежие томаты без повреждений с гладкой поверхностью и упругой мякотью. Отобранные томаты тщательно вымыть, удалить плодоножки и плотно уложить в подготовленные банки или бочонки любой вместимости, но не более 50 кг, так как томаты могут деформироваться и потрескаться. Томаты разной степени зрелости следует солить в разной таре. Засаливать томаты можно как со специями, так и без них.

На дно стеклянной банки или бочонка уложить $\frac{1}{3}$ положенных по рецептуре специй, а затем плотно уложить до половины емкости томаты, поскольку вкусовые качества готового продукта при одной и той же концентрации рассола зависят от плотности укладки томатов. Неплотно уложенные томаты могут получиться пересолёнными. В середину емкости уложить вторую часть специй, а затем — томаты. Сверху поместить оставшиеся специи. Одновременно готовить 5—6%-ный солевой раствор (на 1 л воды — 50—60 г соли) для томатов бурого и зеленого цвета и 7%-ный (на 1 л воды — 70 г соли) — для красных.

Наполненные томатами и специями емкости залить профильтрованным рассолом и выдержать при температуре примерно 20 °C в течение 8—10 суток без герметичной укупорки. После окончания брожения крышки снять, прокипятить, а в банки залить рассол так, чтобы смыть образовавшуюся плесень, герметически укупорить прокипяченными крышками и хранить в прохладном месте (при температуре от -1 до +1 °C). Рассол можно сделать в другой пропорции. Для зеленых и бурых томатов рассол готовить из расчета 70—80 г соли на 1 л воды; для красных томатов, менее стойких при хранении, — 80—100 г. Лучше всего солить томаты в небольших бочках вместимостью до 50 кг. Банки можно не укупоривать. Нужно залить их рассолом,

накрыть подготовленными крышками, вынести в погреб и хранить в холодном месте так же, как и томаты, засоленные в бочках. Через 15—20 дней соленые томаты пригодны для употребления. Появившуюся на поверхности плесень необходимо периодически смывать. Появления плесени можно избежать, если на поверхность рассола налить 1—2 ст. ложки растительного масла.

Помидоры соленые в собственном соку

10 кг томатов, 20 г горчицы, 360 г соли, листья черной смородины.

Для такого вида консервов следует подбирать бурые и розовые томаты. Тщательно их вымыть, удалить плодоножки, еще раз промыть проточной водой и дать воде стечь.

Половина соли и горчицы расходуется при укладке помидоров, а половина добавляется в томатную массу. На дно бочки уложить в два слоя листья черной смородины, а затем один слой томатов, которые нужно слегка пересыпать солью и горчицей. Таким образом (послойно) наполнить тару. Каждый слой томатов переложить слоем листьев черной смородины. Верхний слой томатов накрыть двумя-тремя слоями листьев черной смородины и залить наполненную емкость томатной массой, полученной из томатов, измельченных на мясорубке.

Такой вид консервов рекомендуется хранить в прохладном месте температуре не выше 5 °С.

Помидоры соленые консервированные

Соленые помидоры должны храниться при температуре 0—1 °С. Если таких условий нет, то помидоры необходимо консервировать.

Через 3—5 дней после начала брожения нужно слить рассол. Помидоры и приправы промыть горячей водой и уложить в банки. Рассол кипятить 1—2 мин и вылить в банки с помидорами. Через 5 мин снова слить, довести до кипения и вновь залить в банки. Прodelать эти операции

и третий раз, затем банки сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Помидоры соленые с горчицей

На ведро воды — 2 стакана соли, 16 лавровых листьев, по 1 ч. ложке размятых горошин душистого и горького перца, 100 г сухой горчицы.

Для засолки надо отобрать чуть недозрелые, твердые помидоры, промыть их хорошенько и уложить в бочку, ведро или стеклянные банки, пересыпая листьями черной смородины. Дно тоже выстлать этими же листьями. Рассол готовить так: все надо прокипятить и, остудив, добавить туда горчицы. Размешав, дать отстояться. Когда рассол станет прозрачным, чуть желтоватым, помидоры можно заливать. Сверху положить чистую тряпочку и гнет, а банки закрыть капроновыми крышками.

Помидоры, засоленные в мешке

Помидоры, листья вишни, смородины, зелень укропа и сельдерея, нашинкованная сахарная свекла.

Рассол: вода, соль, лавровый лист, перец горошек, сахар.

Взять плотный полиэтиленовый мешок. Отобранные средней зрелости помидоры помыть, затем подготовить листья вишни, смородины, а также зелень укропа и сельдерея. Потребуется и нашинкованная сахарная свекла — она задерживает окислительные процессы. Вначале нужно положить слой зелени (после промывки вода с нее должна стечь), затем — слой помидоров, опять зелень плюс нашинкованная сахарная свекла и помидоры. Сверху всего — зелень. Мешок необходимо плотно завязать и поставить в погреб, можно в бочку или ящик.

Через двое суток овощную смесь в мешке залить рассолом: закипятить специи — соль, лавровый лист, перец горошек, сахар — все по вкусу. Когда рассол остынет, вылить его в мешок, который после этого снова плотно завязать.

Томаты, засоленные с молодой кукурузой

10 кг томатов, 550—600 г соли, молодые стебли и листья кукурузы, листья черной смородины.

Засол нужно производить в небольших дубовых бочках (25—50 л) или стеклянных бутылках. На дно подготовленной бочки (или бутылки) положить листья черной смородины, которые предварительно следует ошпарить кипятком.

Для засола отобрать красные с прозеленью твердые томаты. Томаты, пряности, молодые стебли кукурузы вымыть в холодной воде. На дно бочки уложить слой кукурузных листьев, затем — рядами томаты и пряности.

Молодые стебли кукурузы следует разрезать на кусочки длиной 1—2 см и переслаивать ими каждый ряд томатов. Накрыть их сверху листьями кукурузы и залить чистой водой. Соль всыпать в чистый марлевый мешочек, который нужно положить поверх кукурузных листьев так, чтобы он находился в воде. Бочку накрыть деревянным кружком, поверх которого положить небольшой гнет.

Помидоры с чесноком

• Способ 1

На 1 л воды — 2 кг бурых томатов, 2 г стручкового перца, 15 г укропа, 8 г чеснока, 5 г корня хрена, 6 г эстрагона, 25 г соли.

Отобрать бурые плоды небольших размеров. Вымыть их проточной водой, дать воде стечь и уложить томаты в банки попеременно со специями, как при обычной засолке. Наполненные банки залить доверху холодным рассолом. Банки накрыть крышками и оставить на 3—5 дней для брожения.

После приобретения томатами приятного вкуса рассол нужно слить, нагреть до кипения и вновь залить им банки. Через 5—7 мин рассол вторично слить, довести до кипения, залить им банки с томатами и сразу герметически закупорить их и охладить.

● *Способ 2*

10 кг помидоров, 150—200 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 100 г листьев черной смородины, вишни и хрена, 10 г дубовых листьев, 20—30 г чеснока, 10—15 г красного острого перца.

Для заливки: на 10 л воды — 500—700 г соли для красных и розовых помидоров или 600—800 г для бурых и зеленых.

Плоды рассортировать по величине и степени зрелости, чтобы солить их не в смеси, а отдельно. Зеленые плоды, кроме мелкоплодных, должны быть не менее 3 см. Приправы положить на дно и сверху. Помидоры вымыть и плотно уложить в тару для засолки. Зеленые помидоры залить горячим рассолом (75 °С). Более зрелые помидоры следует заливать холодным рассолом. Сверху на помидоры положить кружок и гнет, накрыть чистой салфеткой.

Соленые помидоры с морковью

На 8—10 частей помидоров — 1 часть моркови, на ведро воды — 0,5 кг соли, красный перец, укроп, чеснок, лавровый лист.

Спелые твердые мелкие помидоры тщательно промыть. Плодоножки не нужно отрывать — так помидоры не вытекают, остаются твердыми, их можно будет резать дольками, как свежие. Помидоры уложить в кадке, ведре, кастрюле рядами, пересыпая тертой морковью. Добавить красный перец, укроп, чеснок, лавровый лист и залить рассолом, положить гнет. Хранить в прохладном месте.

Если к концу зимы помидоры начинают закисать, необходимо вынуть их из рассола, сполоснуть, уложить снова и залить свежей водой. После этого они сохраняются еще 3—4 месяца.

Помидоры маринованные

Маринад: 10 л воды, 300—400 г соли, до 400 мл уксуса (или до 50 мл 80%-ной уксусной эссенции), 300—400 г сахара.

Если заливать уксус непосредственно в банки, то в расчете на трехлитровую банку взять 50—60 мл (или 7—8 мл эссенции).

Полностью зрелые (красные и желтые) помидоры с повышенной кислотностью можно консервировать вообще без уксуса, но следует несколько увеличивать дозу соли в рассоле (до 5—7%).

Помидоры в подсолнечном масле

Маринад: 1 л воды, 7—10 лавровых листьев, 15 горошин черного перца, 15 шт. гвоздики, 3 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки уксуса.

На дно литровой банки положить 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 1 среднюю луковицу, порезанную колечками. Затем плотно уложить порезанные пополам красные, с плотной мякотью помидоры. Укладывать их надо разрезом вниз. Сверху положить несколько колечек лука. Помидоры залить маринадом, после кипячения добавить уксус. Стерилизовать 15 мин, накрыв крышкой.

Перед укупуриванием в банку влить немного подсолнечного масла, чтобы оно слоем покрывало маринад.

Помидоры маринованные с овощами

На трехлитровую банку — 2—3 листика лаврового листа, 1—2 моркови, укроп, 2—3 луковицы, 2 плода сладкого перца.

Заливка: на 4 л воды — 200 г сахара и 1 стакан неразведенного 9%-ного уксуса.

Спелые плоды цельными (очень крупные порезать) загрузить в банку, на дно которой положить листики лаврового листа, порезанную на кружочки морковь, укроп, лук колечками, сладкий перец, покрошенный соломкой. Залить маринадом банки с помидорами и специями.

Помидоры по-мариупольски

20 кг бурых помидоров, 2 кг корней сельдерея, 2 кг корней петрушки, 2 кг корней пастернака, 0,5 кг корней хрена, 1 кг чеснока, 2 кг моркови, 1 кг зелени петрушки, 1 кг зелени укропа, 1 кг зелени сельдерея, горький перец и соль — по вкусу.

Рассол: на 3 л воды — 100 г соли, 100 г сахара, 100 г уксуса.

Все корни очистить и пропустить через мясорубку, зелень мелко нарезать, все перемешать, посолить, поперчить. В помидорах сделать поперечный надрез на 2—3 объема плода, надрез заполнить фаршем, уложить помидоры в трехлитровые банки. Залить банки теплым рассолом. Стерилизовать 16 мин.

Помидоры по-мелитопольски с зеленью

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: 3,5 кг свежих томатов, 30 г листа хрена, 80 г укропа, чеснока, 4 г листа мяты, 30 г сельдерея или петрушки, 3 г лаврового листа, 3 г стручкового перца, 3 г черного горького перца, 70 г соли, 400 г 6%-ного уксуса.

Для таких консервов нужно брать свежие, упругие некрупные томаты круглой или сливовидной формы, красные или бурые.

У отсортированных по степени зрелости, цвету и размеру томатов удалить плодоножки и промыть плоды в холодной воде. Зелень вымыть в холодной проточной воде, стряхнуть с нее остатки воды и нарезать на кусочки длиной 3—4 см. Чеснок очистить и порезать (крупные дольки — на 3—4 части, мелкие — на 2). Мелкий стручковый перец вымыть и порезать вдоль на половинки. На дно подготовленных банок уложить половину предусмотренного количества зелени и специй, затем томаты, на них оставшиеся специи. Наполненные банки залить горячим (температура не ниже 70 °С) маринадом.

Для приготовления маринада в эмалированную посуду налить воду, добавить соль, довести смесь до кипения, про-

фильтровать через 3—4 слоя марли, нагреть до кипения и влить в рассол уксус.

Банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 5 мин, 1 л — 10—12 мин, 3 л — 17—20 мин. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Маринованные зеленые помидоры с начинкой

1 ведро твердых зеленых помидоров, 300 г чеснока, 5 стручков горького перца, 1 корень хрена.

Маринад: на 1 ведро помидоров — 8 л воды, 3 стакана сахара, 2 стакана соли, 1 бутылка уксуса.

Воду, соль и сахар вскипятить, влить уксус. Корень хрена перекрутить на мясорубке. Надрезать помидоры наискось, в разрез каждого положить начинку. Разложить в трехлитровые простерилизованные банки, залить маринадом и стерилизовать 5—7 мин.

Томаты, консервированные без стерилизации

На одну трехлитровую банку необходимо: 1,6 кг свежих томатов, 50 г зелени укропа, 15 г чеснока дольками, 3 г стручкового красного горького перца, 15 г листьев черной смородины, сельдерея, петрушки, 30 г зеленого сладкого резаного перца, 2 шт. лаврового листа.

Рассол: на 1 л воды — 50—60 г соли.

Для такого вида консервов рекомендуются томаты розового, бурого или молочного цвета. Томаты полной зрелости в этом случае не годятся, так как ткань плодов при длительном хранении размягчается, и плоды теряют форму. Консервировать томаты без стерилизации рекомендуется в банках вместимостью 2 и 3 л. Свежие томаты рассортировать по

размерам и степени зрелости, удалить плодоножки и вымыть плоды холодной водой. На дно подготовленных банок уложить $\frac{1}{3}$ предусмотренных специй, а затем до половины банки плотно уложить томаты. Сверху добавить еще третью часть специй, затем томаты, на которые уложить остальные специи. Наполненные банки залить предварительно профильтрованным и охлажденным рассолом.

После заливки рассолом банки герметически укупорить прокипяченными крышками и поставить в прохладное место (кладовую, подвал). В период хранения происходит брожение, в результате чего внутри банки под крышкой скапливается углекислый газ, и крышка может быть сорвана. Если это произошло, в банку добавить до верха рассол и вновь герметически укупорить новой прокипяченной крышкой.

Томаты, консервированные с зеленью

Томаты мелкоплодных сортов, укроп, петрушка, сельдерей, листья хрена, стручковый перец, горький черный перец, 1 ч. ложка (5—6 мл) уксусной эссенции или 3,5 ст. ложки (50—54 мл) 9%-ного уксуса.

Заливка: на 1 л воды — 40—50 г соли.

Томаты мелкоплодных сортов перебрать, рассортировать на красные, бурые и зеленые (каждую группу плодов консервировать отдельно), после чего тщательно вымыть в холодной воде. Зелень пряных растений (укроп, петрушку, сельдерей), листья хрена и стручковый перец вымыть в нескольких водах или в проточной воде, затем разрезать на кусочки длиной 3—4 см. Перец также разрезать на полоски, при этом удалить семена. Если нет свежего стручкового перца, его можно заменить горьким черным (горошком).

На дно простерилизованных банок положить примерно половину зелени и специй, затем уложить томаты, а сверху — остальную часть пряностей и зелени, после чего залить горячим раствором соли. В каждую литровую банку добавить уксусную эссенцию или уксус.

Банки стерилизовать в кипящей воде: поллитровые — 5 мин, литровые — 10 мин. Трехлитровые бутылки (баллоны) следует пастеризовать 20 мин в горячей воде (90 °С).

Томаты, консервированные в томатном соке

На 10 поллитровых банок необходимо: 3,3 кг мелкоплодных томатов, 2,3 кг красных томатов для сока, 120 г соли.

Для таких консервов подбирают мелкоплодные томаты с равномерной красной окраской, сливовидной или округлой формы, с плотной мякотью. У отобранных плодов нужно удалить плодоножки, рассортировать по размерам и цвету, тщательно вымыть и до укладки в банки хранить в чистой холодной воде.

Подготовленные томаты плотно уложить в банки и залить горячим томатным соком (температура 95—97 °С). Способ приготовления томатного сока описан в рецепте «Томатный сок». В процессе нагревания томатного сока в него можно добавить соль (20—30 г на 1 л сока).

Заполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 80—85 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 8 мин, 1 л — 15 мин, 2 л — 20 мин, 3 л — 30 мин. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Помидоры и огурцы консервированные

Для приготовления 10 поллитровых банок необходимо: 2,3 кг огурцов, 1 кг томатов, 10 шт. перца стручкового горького, 80 г укропа, 60 г листьев сельдерея, 20 зубков чеснока, 100 г лука.

Маринадная заливка: на 10 поллитровых банок — 1,6—1,8 л воды, 150 г соли, 100 г сахара, 450 г 6%-ного уксуса.

Для приготовления смеси огурцов и томатов используют свежие небольшие огурцы размером 6—9 см и мелкие красные томаты сливовидной или круглой формы с плотной мякотью и твердой кожицей.

Огурцы рассортировать, вымыть, обрезать плодоножки и затем замочить в холодной воде в течение 6—8 ч, после чего промыть в проточной воде. Томаты рассортировать, очистить от плодоножек и вымыть в холодной проточной воде.

Для придания овощам хорошего вкуса при консервировании рекомендуется добавить пряные растения: укроп, сельдерей (листья), стручковый горький перец (красный или зеленый), лук и чеснок. Укроп и сельдерей вымыть, стряхнуть воду и разрезать на кусочки длиной 3—5 см. Стручковый зеленый или красный горький перец вымыть и разрезать на половинки по длине стручка. Чеснок очистить от оболочки и разрезать зубки пополам. Лук очистить и нарезать кружками толщиной 0,3—0,5 см.

На дно банки уложить половину всех пряностей, затем один-два ряда огурцов плашмя и ряд томатов и так до полного заполнения банки. Сверху уложить вторую половину пряностей.

После укладки овощей банки залить горячей маринадной заливкой (не ниже 70—80 °С). Залитые маринадной заливкой банки накрыть лакированными крышками и стерилизовать при 100 °С: поллитровые банки — 8 мин, литровые — 10 мин, трехлитровые — 12—14 мин.

Помидоры в яблочном соке

Для заливки: на 1 л яблочного сока — 30 г соли.

Подготовленные помидоры проколоть в местах, где крепится плодоножка, и уложить их в банки. Дважды залить кипящей водой, выдерживая каждый раз по 5—10 мин. В третий раз залить кипящим яблочным соком с солью, сразу же закатать и перевернуть банки вверх дном до остывания.

Помидоры в сахаре

На 10 кг помидоров — 4 кг томатной массы, 3 кг сахара, 200 г листьев черной смородины, 10 г перца, 5 г корицы, соль по вкусу.

На дно бочки положить лист смородины, душистый перец, корицу или гвоздику. На этот слой — буро-розовые или зеленые помидоры, пересыпая их сахаром. И так слоями до верха бочки, пока до верхнего края бочки не останется 20 см. Из зрелых томатов приготовить томатную массу, смешать с сахаром и залить ею томаты.

Помидоры, фаршированные овощами

Для 10 поллитровых банок необходимо: 3,2 кг свежих томатов для фарширования, 2,6 кг красной моркови, 135 г корня пастернака, 65 г корня сельдерея, 70 г корня петрушки, 430 г репчатого лука, 25 г укропа, 100 г соли, 110 г сахара, 0,5 г черного молотого перца, 0,5 г душистого молотого перца, 1,6 кг уваренной томатной массы или 1,1 кг свежих томатов, к которым в процессе приготовления томатного соуса добавляется 1,45 кг отходов томатов, подлежащих фаршированию (т.е. сердцевины томатов).

После подготовки овощей (мойки, чистки, резки) морковь, белые корни и лук обжарить в прокаленном до появления белого дыма подсолнечном масле, добавить к ним зелень, соль и тщательно перемешать. Для фарширования отобрать томаты небольших размеров, округлой формы, с плотной красной мякотью.

У подготовленных томатов со стороны плодоножки срезать пластинку толщиной 2—3 см и ложечкой с заточенными краями или специальным ножом из нержавеющей стали вырезать сердцевину плода, вместо которой поместить овощной фарш. Томаты, наполненные фаршем, накрыть пластинками, срезанными при удалении сердцевины плода.

Одновременно нужно готовить томатный соус. Свежие томаты вымыть, удалить плодоножки, нарезать плоды

на дольки и пропустить их через мясорубку. Полученную массу поместить в эмалированную кастрюлю, нагреть до кипения и в горячем состоянии протереть через сито, затем поместить ее в эмалированную кастрюлю и уварить до уменьшения первоначального объема на $\frac{1}{3}$. В конце уваривания к томатной массе добавить сахар и соль, а затем пряности, предусмотренные рецептурой. В подготовленные банки налить немного горячего (температура 80—85 °С) томатного соуса, затем уложить фаршированные томаты (3—4 шт. в банку вместимостью 0,5 л) и залить их томатным соусом.

Для улучшения цвета и повышения содержания витаминов в томатный соус можно добавить 25% (по массе) пюре из красного сладкого перца, соответственно уменьшив количество томатов.

Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить при комнатной температуре.

Салат «украинский» (из зеленых или бурых помидоров)

Для приготовления 10 поллитровых банок консервов необходимо: 2,2 кг томатов зелёных или бурых, 800 г моркови, 600 г лука, 800 г перца сладкого, 450 г 6%-ного уксуса, 450 г подсолнечного масла, 30 шт. перца душистого, 10 шт. лаврового листа, 20 шт. гвоздики.

На 1 кг овощей — 20 г соли.

Томаты очистить от плодоножек, вымыть в проточной воде, разрезать на 6—8 долек и порезать пластинками толщиной 0,5 см. Перец вымыть, удалить плодоножки вместе с семенниками, сполоснуть от семян и порезать на полоски шириной 1,5—2 см.

Морковь вымыть, очистить от кожицы, обрезать концы, вновь вымыть, нарезать лапшой толщиной 0,5 см и бланшировать в кипящей воде 7—10 мин. Лук очистить,

обрезать мочку и шейку, вымыть и порезать пластинками толщиной до 0,5 см. Лавровый лист тщательно вымыть.

Подготовленные, нарезанные овощи пересыпать солью, тщательно перемешать и выдержать 20—30 мин. Затем слить выделившуюся жидкость, добавить уксус и расфасовать в подготовленные банки, в которые предварительно налить 40—50 г прокаленного и охлажденного до 70 °С масла. Положить один лавровый лист средней величины, 2—3 горошины душистого перца и 2 шт. гвоздики.

Количество соли, уксуса и пряностей можно уменьшить или увеличить по вкусу.

Наполненные банки стерилизовать при температуре 100 °С: поллитровые — 20 мин и литровые — 30 мин.

Салат из зеленых помидоров с капустой

1 кг помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 крупные луковицы, 2 стручка сладкого перца, 100 г сахара, 30 г соли, 0,25—0,3 л столового уксуса, по 5—7 горошин черного и душистого перца.

Помидоры нарезать ломтиками, капусту мелко нашинковать, лук измельчить, у перца вырезать семена и нарезать его полосками шириной 2—3 см. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Смесь переложить в эмалированную кастрюлю, сверху положить кружок, гнет и оставить на 8—12 ч. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом. Довести до кипения и варить 10 мин.

Горячую смесь уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: банки вместимостью 0,5 л — 10—12 мин и 1 л — 15—20 мин. Укупорить.

Овощная заготовка для вторых блюд

На поллитровую банку консервов потребуется: 125 г помидоров, 125 г сладкого перца, 75 г баклажанов, 25 г зеленой стручковой фасоли, 5—10 г зелени, 5 г соли, 150 г томатной заливки.

Разобрать помидоры по размеру и качеству. Лучшие вымыть и разрезать на 2—4 части, остальные пойдут на приготовление заливки. Очистить от плодоножек и семян сладкий перец, вымыть его, разрезать на кусочки. Баклажаны тоже разрезать на кусочки и положить на полчаса в соленую воду (3 ст. ложки на 1 л), чтобы ушла горечь.

У стручковой зеленой фасоли удалить концы, затем разрезать ее на кусочки длиной 2—3 см, вымыть. Перец и фасоль опустить на 3—5 мин в кипящую, а затем в холодную воду.

Приготовить заливку: разрезать на кусочки помидоры, поварить их минут 10 и протереть через дуршлаг или сито. Полученную массу посолить и, помешивая, довести до кипения. В кастрюлю с горячей заливкой уложить подготовленные перец, баклажаны, зеленую фасоль и на слабом огне кипятить еще 20—30 мин.

В каждую банку положить 5—10 г нарезанной зелени сельдерея, петрушку, затем слой помидоров, а сверху — слой овощей. Банки накрыть крышками и стерилизовать (поллитровые — 30 мин, литровые — 40 мин).

Аджика

● Способ 1

3 кг красных помидоров, 1 кг сладкого перца, 300 г чеснока, 150 г острого красного перца, 100 г хрена, 0,3 л столового уксуса, 2 ст. ложки сахара, соль.

Подготовленные овощи пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль (по вкусу), сахар, уксус и тщательно перемешать. На слабом огне прогреть массу до 60 °С, постоянно помешивая, переложить в небольшие банки и укупорить. Хранить в прохладном месте.

● Способ 2

3 кг красных помидоров, по 500 г сладкого перца, лука, слив или яблок, моркови, 10 стручков острого перца, 200 г чес-

нока, 100 г сахара, 2 ст. ложки соли, 0,5 л подсолнечного масла.

Овощи вымыть, подготовить, из слив вынуть косточки, пропустить все через мясорубку (горький перец с семенами), добавить масло, соль, сахар. Варить на слабом огне 3 ч, постоянно помешивая. Разложить в банки в горячем виде и укупорить. Банки поставить вверх дном и укрыть до остывания. Хранить в прохладном месте.

Паста томатная

3 кг помидоров, 250 г репчатого лука, 50 г сахара, 15—25 г соли, 3—4 зерна горчицы, по 3—4 горошины черного и душистого перца, 3—4 шт. гвоздики, 1 ч. ложка молотого красного острого перца.

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в эмалированной кастрюле под крышкой и протереть через сито или дуршлаг. В томатный сок добавить измельченный сечкой лук и семена горчицы. Уварить до уменьшения объема на $\frac{1}{3}$. Добавить соль, сахар, пряности и варить еще 10 мин, после чего разлить в банки и пастеризовать при 90 °С: поллитровые банки 10—15 мин, литровые — 25 мин. Укупорить.

Паста томатно-сливовая

2 кг помидоров, 1 кг слив, 500 г лука, соль, сахар, черный и красный острый перец по вкусу, 1 головка чеснока.

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в эмалированной кастрюле под крышкой, добавить измельченный лук и тушить, пока лук не станет мягким. Протереть массу через редкое сито. Сливу (лучше всего сорта Венгерка) тщательно вымыть, удалить косточки, плоды распарить и тоже протереть через сито. Томатную и сливовую массы смешать, добавить растертый с солью чеснок, заправить по вкусу солью, сахаром, черным и красным

перцем и тушить на слабом огне до уменьшения объема на 1/3. Разложить пасту в банки в горячем виде, укупорить.

Паста из помидоров и яблок

1,5 кг помидоров, 1 кг яблок, 500 г лука, 2—3 зубка чеснока, соль.

Зрелые помидоры нарезать дольками. Лук очистить и измельчить. Яблоки нарезать дольками, удалив поврежденные части и сердцевину. Помидоры, яблоки и лук распарить в эмалированной кастрюле под крышкой до размягчения. Затем крышку снять и варить массу на слабом огне 30—35 мин. Добавить протертый с солью чеснок и соль по вкусу. Протереть через сито и снова варить до густоты повидла. Разложить в банки в горячем виде и укупорить.

Кетчуп

5 кг помидоров, 1 стакан измельченного лука, 160—200 г сахара, 30 г соли, 1 стакан 9%-ного уксуса, по 1 ч. ложке черного перца, гвоздики, горчичного семени, кусочек корицы, 1/2 ч. ложки семян сельдерея.

Помидоры нарезать дольками и вместе с измельченным луком распарить под крышкой. Протереть через сито. Полученный сок уварить наполовину.

Пряности положить в мешочек из марли и опустить в кипящую массу. Добавить соль, сахар, уксус и варить еще 5—7 мин, после чего пряности вынуть, а готовый кетчуп разлить в бутылки и укупорить.

Соус томатный

3 л томатного сока с мякотью, 80—100 мл столового уксуса, 150 г сахара, 20 г соли, по 50 г корневой петрушки и сельдерея, 10 г чеснока, 1—2 г молотого черного перца, по 0,5 г гвоздики и корицы.

Приготовить томатный сок, вылить в эмалированную кастрюлю и варить на слабом огне до загустения.

Коренья петрушки и сельдерея очистить, мелко нарезать, добавить измельченный чеснок и растереть смесь деревянным пестиком до получения однородной массы. Растертые коренья добавить в томатную массу, в конце варки прибавить еще соль, сахар и уксус. Сухие пряности опустить в массу в марлевом мешочке на 10—15 мин.

Когда масса уварится до половины первоначального объема, разлить ее в горячем виде в банки и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки 3—5 мин, литровые — 8—9 мин. Укупорить.

Томатный соус острый

2 кг свежепротертой томатной массы, 695 г свежепротертого сладкого красного перца, 140 г сахара, 25 г соли, 7 г 80%-ной уксусной кислоты или 80 г 6%-ного уксуса, 2 шт. гвоздики, 1 кусочек ломаной корицы, 15 горошин душистого перца, 0,5 г мускатного ореха, 0,5 г чеснока.

У свежих зрелых томатов удалить плодоножки, вымыть плоды холодной водой, дать воде стечь, разрезать томаты ножом из нержавеющей стали на части и пропустить через мясорубку. Измельченную массу поместить в эмалированную кастрюлю, подогретую до 95—97 °С и протереть через сито. Для обогащения витаминами, улучшения вкуса и цвета к томатной массе добавить пюре из красного перца (до 25% по массе). Смесь поместить в эмалированную кастрюлю, перемешать, уварить до уменьшения первоначального объема в 2 раза и добавить просеянный сахар, тщательно перемешивая смесь. В конце уваривания к соусу добавить соль, измельченный и растертый с солью чеснок, измельченные пряности и уксусную кислоту. Томатный соус следует уваривать не более 45 мин.

Готовый кипящий соус расфасовать в сухие горячие банки, накрыть их прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100

°С: для банок вместимостью 0,5 л — 30 мин, 1 л — 50 мин. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить при комнатной температуре.

Соус «кубанский»

2,1 кг очищенных от кожицы томатов, 12 г измельченного чеснока, 88 г измельченного лука, 150 г сахара, 35 г соли, 2 шт. гвоздики, 0,4 г корицы, 1,7 г горчицы, 2 горошины черного горького перца, душистого перца, 13 г уксусной кислоты 80%-ной концентрации или 170 г 6%-ного уксуса.

Спелые томаты вымыть холодной водой, бланшировать паром в течение 20—30 мин или кипящей водой в течение 50—60 с, поместить в холодную воду. Лопнувшую кожицу вручную при помощи ножа полностью снять с плода. Очищенные томаты поместить в эмалированную кастрюлю, поставить на огонь, довести до кипения и добавить при помешивании $\frac{1}{3}$ положенного по рецептуре сахара, а также все мелко размолотые пряности (гвоздику, корицу, черный горький и душистый перец, горчицу) и мелко нарезанные или пропущенные через мясорубку лук и чеснок. Смесь тщательно перемешать и уварить до уменьшения первоначального объема в 2 раза. После уваривания к смеси добавить оставшийся сахар и массу вновь уваривать 10—15 мин. За 4—5 мин до окончания варки к соусу небольшими порциями добавить соль и уксусную кислоту.

Готовый горячий (температура не ниже 95 °С) соус расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть их прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 85—90 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для поллитровых банок — 30 мин, литровых — 50 мин. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить при комнатной температуре.

Томатный соус с пряностями

● *Способ 1*

11 кг томатов, 440 г лука, 6 г чеснока, 180 г соли, 760 г сахара, 870 г 6%-ного уксуса, 8 г гвоздики, 3 г перца черного, 2 г корицы, 8 г горчицы, 3 г перца душистого.

Рецептура приготовления та же, что и соуса «кубанского». Если нет молотого перца, можно использовать горошек. В этом случае все специи в полуторном количестве уложить в марлевый мешочек, туго завязать его и положить в кастрюлю, когда томатная масса закипит. После окончания варки мешочек вынуть, специи можно использовать повторно.

● *Способ 2*

Для изготовления томатного сока отобрать первосортные, совершенно зрелые помидоры. Они наиболее богаты витаминами и дают сок высокого качества.

Плоды вымыть, удалить плодоножки, после чего снова ополоснуть водой. Каждый помидор разрезать на несколько частей (в зависимости от размера плода). Разрезанные томаты положить в эмалированную кастрюлю, прибавить 15% воды от веса томатов, нагреть до размягчения и затем протереть через сито из нержавеющей стали или пропустить через механическую или электрическую соковыжималку (с ситами из нержавеющей стали). Такой сок с мякотью содержит значительно больше каротина, витамина С и других ценных питательных веществ, чем сок, полученный путем обычного прессования. Томатный сок нагреть до 85 °С и расфасовать в горячие простерилизованные банки. Банки емкостью 0,5 л стерилизовать в кипящей воде 30 мин, 1 л — 40 мин.

Томатный острый соус с чесноком

2,5 кг свежепротертых помидоров, 150 г сахарного песка, 20—25 г соли, 5 г очищенного чеснока, 0,5 г перца черного,

1 г душистого перца, 1,5—2 г гвоздики, корица, уксус по вкусу.

Размятые помидоры варить в кастрюле, пока не останется половина первоначального объема. Минут за десять до конца варки добавить сахарный песок, уксус, соль, чеснок, перец, корицу, гвоздику. Все это можно высыпать прямо в томатную массу или положить в мешочек и в нем варить, а после варки выбросить. Горячий соус разлить в банки или бутылки, стерилизовать в кипящей воде и укупорить.

Томатный сок

• Способ 1

На 1 л сока — 30 г соли.

Для приготовления томатного сока используются свежие спелые красные томаты без повреждений.

Томаты вымыть, очистить от плодоножек, разрезать на части и пропустить через электрическую соковыжималку или измельчить на мясорубке. Полученную массу нагреть до кипения и протереть через дуршлаг для удаления кожицы и семян. Полученный томатный сок слить в эмалированную посуду и кипятить 10—15 мин до полного исчезновения пены, после чего осторожно разлить в нагретые паром или горячей водой банки и укупорить.

В готовый томатный сок можно добавить соль, а также черный молотый перец по вкусу.

Если томатный сок был приготовлен в хороших санитарных условиях и расфасован в чистые, пропаренные при температуре 96—97 °С банки, то его можно не стерилизовать, а после укупорки перевернуть крышкой вниз. Банки вместимостью 0,5 л стерилизовать 7—10 мин, 1 л — 10—12 мин и 3 л — 15—18 мин.

● *Способ 2*

Для изготовления томатного сока отобрать первосортные, совершенно зрелые помидоры. Они наиболее богаты витаминами и дают сок высокого качества.

Плоды вымыть, удалить плодоножки, после чего снова ополоснуть водой. Каждый помидор разрезать на несколько частей (в зависимости от размера плода). Разрезанные томаты уложить в эмалированную кастрюлю, прибавить 15% воды от веса томатов, нагреть до размягчения и затем протереть через сито из нержавеющей стали или пропустить через механическую или электрическую соковыжималку (с ситами из нержавеющей стали). Такой сок с мякотью содержит значительно больше каротина, витамина С и других ценных питательных веществ, чем сок, полученный путем обычного прессования.

Томатный сок нагреть до 85 °С и расфасовать в горячие простерилизованные банки. Банки емкостью 0,5 л стерилизовать в кипящей воде 30 мин, 1 л — 40 мин.

Томатная пульпа (полуфабрикат)

Здоровые зрелые (можно также перезревшие) помидоры вымыть, разрезать на части и протереть через сито из нержавеющей стали. К полученной пульпе (без семян и кожицы) добавить 5% поваренной соли, хорошо перемешать и нагреть до кипения. Постоянно помешивая, кипятить не менее 10 мин. Кипящую пульпу разлить в горячие простерилизованные бутылки емкостью 2—3 л, тотчас же закатать и выдержать до полного охлаждения (лучше при этом укутать бутылки одеялом). Дополнительной стерилизации не требуется.

Томатная пульпа является полуфабрикатом для заправки щей, борщей и других первых блюд, приготовления томатных соусов и т.д.

Варенье из зеленых помидоров

1 кг помидоров, 1,2—1,3 кг сахара, 2 г лимонной кислоты, ванилин.

Отобрать мясистые плоды небольших размеров. Их вымыть, удалить плодоножки, а затем осторожно (с помощью заостренной маленькой ложечки или булавки) очистить от семян. Томаты бланшировать в горячей воде в течение 4—5 мин, после чего несколько раз прополоснуть в тепловатой. Сахар добавлять в виде 80%-ного сиропа. Для его приготовления в 1 л воды растворить 4 кг сахара. Помидоры залить горячим сиропом и оставить на 6—8 ч, затем довести до кипения и быстро варить. Варку прекратить при достижении температуры кипения 104,5—105 °С. Перед концом варки добавить лимонную кислоту и ванилин. Можно также прибавить лимонный сок и цедру (в этом случае кислоту и ванилин не класть). Варенье расфасовать в простерилизованные сухие стеклянные банки и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые — 15 мин, литровые — 20 мин, после чего сразу же закатать.

Замороженные помидоры

Помидоры необходимо замораживать быстро, чтобы сохранилась их консистенция и вкус. Поэтому замораживание помидоров в домашних условиях проводится только изредка. Для замораживания помидоры необходимо класть свободно друг от друга, и только через некоторое время их желательно разложить в пакеты.

Замороженное томатное пюре

Размельченные помидоры сначала разварить, перетереть через густое сито и потом загустить до полугустой и густой консистенции. Остывшее пюре разложить в стаканчики по 100 или 200 г (это доза однократного применения для соуса). Можно загущенное пюре замораживать кубиками в формах для льда. Таким же способом можно замораживать кетчуп и другие продукты из томатного пюре.

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ

Соление сладкого перца

Рассол: на 1 л — 60—70 г соли.

Сладкий перец — богатый источник витаминов, особенно каротина, аскорбиновой кислоты и витамина Р. Сладкий перец чаще всего солят зеленым. Что касается рецептуры, то она аналогична рецептуре засола огурцов. Из пряностей положить душистый перец, лавровый лист, гвоздику.

Можно также засаливать сладкий перец в стадии физиологической зрелости (красный), когда он содержит больше витаминов.

Болгарский способ соления перца

Для засола отобрать стручки средних размеров, вымыть, после чего дать им обсохнуть на воздухе, а затем отрезать плодоножки вместе с семенниками и удалить отдельные семена, которые остаются внутри плода. После чистки каждый стручок густо посыпать солью и вложить один в другой (по несколько штук). Уложить в небольшой бочонок, накрыть деревянным кружком с гнетом и выдерживать один день при комнатной температуре, после чего установить в холодном месте.

В случае надобности можно добавить рассол. Перед употреблением в пищу перец следует вымочить в воде.

Перец соленный с зеленью

На 1 кг подготовленного для засолки перца необходимо: 1,3 кг свежего перца, 3—4 г зелени петрушки, 15—20 г укропа, 1—2 стручка горького перца, 6—8 г чеснока.

Рассол: на 1 л воды 50—60 г соли.

Свежие мясистые плоды красного или зеленого цвета вымыть, удалить у них плодоножки с семенниками. Подго-

товленные плоды поместить один в другой и плотно уложить в чистую деревянную тару вместимостью не более 50 кг. В небольших количествах перец можно солить в любой таре (стеклянной, гончарной и др.). На дно тары уложить 1/3 часть зелени и пряностей, а затем перец попеременно с зеленью и пряностями. Сверху поместить подгнетный круг и груз, залить холодным рассолом.

Рассол готовить следующим образом. В эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить соль, кипятить 5—10 мин, профильтровать через 3—4 слоя марли и охладить. Залитый рассолом перец выдерживать 2—3 дня при комнатной температуре до тех пор, пока начнется молочнокислое брожение, а затем вынести емкость с перцем в холодное место. Соленый перец рекомендуется хранить при температуре от 5 до 10 °С.

Перец можно солить и другим способом. Подготовленные плоды уложить в тару, послойно пересыпая их зеленью и солью из расчета 20—30 г соли на 1 кг плодов. Если выделившегося сока недостаточно, то добавить рассол.

Перед употреблением перец тщательно вымыть и вымочить в холодной воде в течение 10 ч.

Перец жареный соленый

На 10 кг обжаренного перца — 200—300 г соли, чеснок, пряности.

Для этого вида консервов отобрать толстостенные плоды зеленого, желтого или красного цвета. Продукты подготавливать так же, как для фаршированного перца. Подготовленный перец обжарить в растительном масле до светло-коричневого цвета и в горячем состоянии очистить от кожицы.

Перед закладкой перца и специй в бочку протереть ее измельченным чесноком. На дно уложить специи, а затем подготовленный перец, который послойно посолить. Сверху на перец уложить слой пряностей, на него — холст, подгнетный круг, гнет и выдерживать 10—15 дней при комнатной температуре. После этого соленый перец хранить в прохладном месте (температура 5—10 °С). Для более длительного хране-

ния соленый перец плотно уложить в стеклянные банки и залить выделившимся при солении соком вместе с подсолнечным маслом.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками, поместить в кастрюлю с водой, нагретой до 50 °С, и стерилизовать. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин, 1 л — 70 мин. После обработки банки герметически укупорить и охладить.

Перец салатный

Для заливки: на 1 л воды — 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной кислоты.

Из зрелого мясистого сладкого перца вырезать семена, промыть, на 1—2 мин опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной. Уложить плоды в подготовленные банки вертикально, широкой частью вниз или вложить по несколько штук один в другой или же нарезать полосками не более 10 мм. Банки с перцем заполнить горячей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: литровые — 10—15 мин, двух- и трехлитровые — 20—25 мин. Укупорить.

Перец фаршированный

• Способ 1

Фарш: на 10 кг перебранного, вымытого в холодной воде перца — 2,5 кг петрушки, 1,3 кг сельдерея, 4 кг моркови, 400 г лука, 40 г сахара (4 ч. ложки), 1,5 ч. ложки корицы, 25 горошин горького перца.

У петрушки и сельдерея используются только корни. Их вместе с морковью выдержать 3 мин в кипятке, очистить от кожицы, нарезать столбиками, лук порезать кружочками, посолить по вкусу (примерно 200 г соли на 10 кг фарша), перемешать, обжарить в масле и начинить перец. Фарш нужно закладывать через продольный разрез, который делают на плодах перца. Семена и плодо-

ножки не удалять. Опустить в кипяток на 2—3 мин пучок сельдерея, а затем обвязать им каждый нафаршированный плод. Подготовленный таким образом перец плотно уложить в посуду для засолки, закрыть салфеткой, сверху положить подгнетный круг, груз и залить рассолом из воды, соли и пряностей.

● *Способ 2*

На 10 кг свежего перца необходимо: 4 кг моркови, 80 г корней петрушки, 300 г соли, 500 г сельдерея, 800 г подсолнечного масла для обжарки, 500 г подсолнечного масла для заливки.

Свежий перец вымыть, рассортировать по степени зрелости и цвету, удалить плодоножки и семенники, бланшировать плоды в кипящей воде 3—5 мин и немедленно охладить холодной проточной водой. Остальные операции по подготовке зелени, чеснока, фарша, последовательность фаршировки и укладки в бочки такие же, как при квашении фаршированных баклажанов.

Для более длительного хранения квашеного фаршированного перца его уложить в банки вместимостью 3 л и через 5—8 дней после появления молочнокислого брожения залить слоем прокипяченного подсолнечного масла (температура 70 °С). Толщина слоя масла — 2 см. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в емкость с водой, нагретой до 50—60 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 °С для банок вместимостью 3 л — 90 мин. По окончании обработки банки герметически укупорить и охладить на воздухе, не переворачивая вниз горлышком.

● *Способ 3*

Для фарша: 150 г очищенной моркови, 800 г белокочанной капусты, по 25 г зелени петрушки, укропа и сельдерея, 30 г соли.

Для рассола: на 1 л воды — 30 г соли.

Из зрелого мясистого сладкого перца вырезать семена, плоды вымыть, дать стечь воде и в каждый плод на-

сыпать соли из расчета 15—20 г на 1 кг очищенного перца. Выдержать 2—3 ч. Морковь очистить и нарезать соломкой. Капусту мелко нашинковать. Зелень измельчить. Все овощи тщательно перемешать в тазу и заправить солью. Готовым фаршем плотно заполнить перец. Фаршированные плоды уложить в банки и залить холодным рассолом. Первые 10—12 дней держать при комнатной температуре, затем перенести в холодное место.

Перец маринованный

• Способ 1

Заливка для слабокислых маринадов: 3 1/4 стакана воды, 1/2 стакана уксуса, 1 ст. ложка соли, 1 1/2 ст. ложки сахара.

Заливка для кислых маринадов: 3 стакана воды и 1 стакан уксуса, соль и сахар по той же норме.

Заливка для острых маринадов: 2 стакана воды и 2 стакана уксуса. Соль и сахар по той же норме.

Специи: гвоздика, корица, укроп, эстрагон, петрушка, лист черной смородины, хрен, лавровый лист, чеснок.

Приготовить перец с ярко-красной окраской: удалить плодоножки и семена, разрезать пополам и бланшировать в кипящей воде 1 мин. Затем вынуть и дать стечь воде, уложить в банки и залить приготовленной заливкой.

В каждую банку емкостью 1 л добавить специи. Банки, наполненные перцем, залить горячим маринадом на 3 см ниже верха. Сверху еще влить 1 ст. ложку прокипяченного и охлажденного подсолнечного масла. Залитые банки накрыть крышками и стерилизовать 20—25 мин. После стерилизации укупорить. Охлаждение воздушное.

• Способ 2

На 10 поллитровых банок необходимо: 5,4 кг сладкого перца, 60 г сахара, 60 г соли, 30 г 80%-ной уксусной кислоты или 450 г 6%-ного уксуса, 1,5 г корицы, 1 г гвоздики, 1 г душистого перца, 0,8 г черного горького перца, 2 г лаврового листа, 1,5 л воды.

Сухие пряности можно заменить свежими пряными травами в следующем количестве (на одну литровую банку): 2 г хрена (свежего листа), 5 г укропа (свежей зелени), 0,2 г семян укропа, 2 г петрушки (свежей зелени), 0,2 г перца красного стручкового, 0,2 г лаврового листа, 1,5 г чеснока, 1,5 г зелени эстрагона.

Для консервирования отобрать свежие плоды с плотными и толстыми стенками ярко-красного цвета продолговатой формы или шары — красный толстостенный салатный перец, имеющий форму ребристых томатов и содержащий много витаминов. Перец вымыть, дать воде стечь, поместить его на 30—40 с в хорошо прокаленное масло, а затем в холодную воду и тут же снять кожицу, удалить плодоножки и семенники. Перец можно консервировать с кожицей. В этом случае плоды бланшировать паром или в кипящей воде 2—3 мин. Подготовленный перец плотно уложить в банки, на дно которых предварительно положить пряности. На банку вместимостью 0,5 л необходимо: 1 кусочек ломаной корицы, 2—3 шт. гвоздики, 2—3 горошины черного горького перца, 3—4 горошины душистого перца, половину лаврового листа. Указанные пряности можно добавлять в маринад при его приготовлении.

Маринад готовится следующим образом. В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль и сахар, кипятить смесь 10—15 мин, профильтровать через 3—4 слоя марли, вылить в чистую эмалированную кастрюлю, довести до кипения и добавить в нее уксусную кислоту. Горячим (температура не ниже 95 °С) маринадом залить банки со специями и перцем.

Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 °С, для пастеризации или стерилизации. Время пастеризации при 90 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 25 мин, 3 л — 40 мин. Во время пастеризации необходимо следить, чтобы температура воды не превышала 90 °С. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 20 мин. Стерилизацию проводить при слабом кипении воды. После обработки банки

герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Перец резанный маринованный (простой способ)

3 кг сладкого перца, чеснок — по 5 долек в банку.

На 1 л воды: 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, 2 ст. ложки соли.

Перец вымыть, очистить, разрезать на 4 части и варить в маринаде 5 мин. Переложить в стерильные банки, добавить душистый горошек, залить горячим маринадом.

Желательно укладывать красный и зеленый перец вперемешку. Маринад вскипятить.

Перец цельный, проваренный в маринаде (простой способ)

50—60 шт. сладкого перца, чеснок, перец-горошек.

На 3 л воды — 2 стакана сахара, 2 стакана подсолнечного масла, 3 ст. ложки соли, 1 стакан уксуса, 4—6 шт. лаврового листа.

Сварить маринад из воды, сахара, масла, соли (с лавровым листом). В этом маринаде проварить 5—10 мин перец, предварительно проколов каждую перчину вилкой (или спицей). В каждую прошпаренную банку положить по одному мелко нарезанному зубку чеснока (можно не класть) и перец-горошек, уложить перец. В маринад добавить уксус, вскипятить и залить банки с перцем. Закатать стерилизованными крышками.

Перец по-русски (неострый)

Маринад: на 80 шт. перца — 0,5 л воды, 0,5 л подсолнечного масла, соль по вкусу.

В кипящий маринад опустить перец и кипятить до готовности (10—15 мин). Перец уложить в стерильные

банки слоями, пересыпая чесноком и укропом или петрушкой, добавить лавровый лист, залить рассолом и стерилизовать литровые банки 15 мин.

Сладкий перец с яблоками в маринаде

Для приготовления 10 поллитровых банок консервов необходимо: 4 кг перца сладкого, 1 кг яблок, 2 ч. ложки корицы молотой.

Маринад: на 1 л воды — 40 г сахара, 30 г соли, 300 г 6%-ного уксуса, 1 ч. ложка молотой корицы.

Для маринования используются желтые или красные плоды перца и неокрашенные сорта яблок. Перец очистить, разрезать на половинки, бланшировать в кипящей воде 2—3 мин и охладить. Яблоки разрезать на 4 дольки, удаляя семенную камеру, бланшировать 1—2 мин и охладить. В банки, чередуя, уложить яблоки и перец.

Время стерилизации при 90 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 20 мин, 1 л — 25 мин.

Перец в томатном соке по-болгарски

Для заливки: на 1 л томатного сока — 25—30 г соли.

Красный мясистый сладкий перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть. Опустить плоды в кипящую воду на 1—5 мин, после чего сразу охладить в холодной воде. Вложить перцы один в другой и плотно уложить в банки. Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки 30—35 мин, литровые — 35—40 мин. Укупорить.

Сухинодольский маринад

6 кг сладкого перца, 2—3 головки цветной капусты, 1 кг маленьких зеленых помидоров, 0,5 кг мелкого горького стручкового перца 0,5 кг моркови, лавровые листья, черный и душистый перец горошком.

Маринадная заливка: 1,75 л воды, 1,75 л винного уксуса, 200 г сахара, 325 г соли.

Крупные мясистые сладкого плоды перца тщательно вымыть, затем удалить семена. Отобрать цветную капусту, вымыть и разделить на соцветия. Помидоры, горький перец, корнеплоды моркови вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружками.

Приготовить маринадную заливку, добавить несколько лавровых листьев и по одной чайной ложке черного и душистого перца горошком. В горячую маринадную заливку опустить отдельно сладкий перец и затем другие овощи, через несколько минут переложить в большую кастрюлю, таз или эмалированное ведро. В каждый плод сладкого перца вложить по одному помидору, одному стручку горького перца, 2—3 кружка моркови и по кусочку цветной капусты. Фаршированные плоды перца уложить в стеклянную посуду и залить остывшей маринадной заливкой, чтобы она покрыла плоды на два-три сантиметра. Хранить в холодном месте. Перед употреблением в пищу полить растительным маслом.

Перец, маринованный с маслом

1 кг сладкого перца, 50—80 г растительного масла.

Для заливки: на 1 л воды — 0,1—0,2 л столового уксуса, 40—70 г соли, 50—80 г сахара, по 1 г черного и душистого перца, 2—3 лавровых листа, растительное масло.

Растительное масло кипятить 5—7 мин, затем разлить в горячие банки. Перец вымыть, вырезать семена, опять вымыть и уложить в банки с маслом. Залить кипящим маринадом и пастеризовать при 90 °С: поллитровые банки — 15 мин, литровые и двухлитровые — 20—30 мин. Укупорить.

Болгарский способ

Сладкий перец, морковь, петрушка, пастернак, сельдерей, растительное масло.

Маринадная заливка: вода и уксус в равных частях, 1 стакан растительного масла (на 4—5 л заливки), лавровый лист, черный и душистый перец (горошком), 2—3 луковицы, морковь, репчатый лук, подсолнечное масло.

Мясистые плоды вымыть, обрезать плодоножки, наколоть стручки в нескольких местах. Варить смесь из уксуса и воды, прибавляя растительное масло, лавровый лист, черный и душистый перец. В этой заливке отварить также очищенную морковь и репчатый лук. Плоды сладкого перца опустить в кипящую заливку на 2—3 мин и вынуть. Корнеплоды моркови, петрушки и пастернака нарезать кружочками, корни сельдерея нашинковать в виде лапши. Зелень петрушки вымыть в холодной воде. В простерилизованную банку уложить рядами плоды перца и другие овощи, каждый ряд посыпая поваренной солью. Затем влить маринадную заливку и сверху растительное масло слоем 2—3 см. Банку плотно закрыть двумя-тремя слоями пергаментной бумаги и завязать. Хранить в холодном месте.

Венгерский способ

1 кг спелых плодов красного перца, 150 г корнеплодов сельдерея и петрушки, 150 г цветной капусты, чеснок.

Маринад: по $\frac{3}{4}$ стакана столового уксуса и воды, 20—25 г сахара, лавровый лист.

Перец вымыть, дать стечь воде и обсушить на воздухе, после чего разрезать плоды вдоль на несколько частей и удалить семена. Сельдерей и петрушку тщательно вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружками или кубиками. Цветную капусту вымыть и разделить на соцветия или нарезать кусочками. Одну головку чеснока очистить от кожицы, разделить на зубки и мелко нарезать или растолочь.

В простерилизованные стеклянные банки плотно уложить слоями перец, сельдерей, петрушку и цветную капусту. Каждый слой посыпать солью и измельченным чесноком. Содержимое банки уплотнить и прижать блюдцем. Банки поставить в темное место до следующего дня. Приготовить заливку. Нагреть ее до кипения, кипятить 2—3

мин и кипящей влить в банки с овощами. Снова банки накрыть блюдцами и поставить на 12 ч в темное место, после чего заливку слить, нагреть до кипения и вновь залить овощи. Эту операцию повторить еще один раз, после чего банки закатать и хранить в холодном месте. Для повышения устойчивости при хранении рекомендуется продукт стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 12—15 мин, литровые — 18—20 мин, после чего сразу закатать.

Немецкий способ

1 кг зеленых, желтых или красных плодов перца, растительное масло.

Для заливки: 250 г меда, стакан воды, стакан уксуса.

Перец вымыть и сразу же погрузить в кипящую воду, после чего удалить плодоножки и семена, нарезать полосками и уложить в простерилизованные стеклянные банки. К меду долить стакан воды и уксус, размешать до образования однородной жидкости, после чего нагреть до кипения. Кипящую заливку влить в банки с перцем, куда добавить растительное масло (1 ст. ложку на литровую банку) и стерилизовать в кипящей воде.

Перец в лимоннокислом маринаде

1 кг зеленых или красных плодов перца, чеснок, лавровый лист, перец душистый и горький (горошком), гвоздика, корица.

Для заливки: 3 стакана бланшировочной воды, 5 г лимонной кислоты, 10—20 г сахара и 20 г соли.

Перец вымыть, очистить от семян и бланшировать в кипящей подсоленной воде. Для приготовления заливки нужно использовать воду, в которой бланшировали плоды, добавить лимонную кислоту, сахар и соль. Заливку нагреть до кипения и залить ею плоды, уложенные в банки. Добавить пряности и приправы. Стерилизовать при 100 °C: банки вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л и 2 л — 20—30 мин. Укупорить.

Маринад перца в томатном соке с медом

50 плодов перца средней величины, 1 стакан сахарного песка или столько же меда, 1 стакан подсолнечного масла, 100 г мелко нарезанного чеснока, 1 стакан 9%-ного уксуса, 1 кг моркови, 4 стакана томатного сока, соль по вкусу.

Очищенные от семенников плоды перца разрезать на 4 доли, морковь порезать соломкой. Затем в широкую эмалированную миску влить подсолнечное масло, мед, томатный сок, положить порезанную морковь, и все это поставить на средний огонь. Как только содержимое закипит, положить перец, лук, чеснок, соль и варить до готовности. В самом конце варки влить уксус. Маринад после закипания разложить в поллитровые банки, укупорить их и перевернуть вверх дном на ветоши, ветошью же и укрыть.

Перец в растительном масле

3 кг сладкого перца, 7,5 кг помидоров, 2 кг лука, 200 г зелени петрушки, 1 л растительного масла, 80 г соли, 70 г сахара.

Перец вымыть, вырезать семена, нарезать плоды кусочками размером 2х4 см и слегка поджарить в растительном масле. Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень измельчить. Помидоры вымыть, нарезать дольками и уварить до половины первоначального объема. Затем добавить в помидоры при помешивании соль, сахар и 400 г растительного масла. Когда соль и сахар растворятся, порциями положить перец, лук и зелень. Довести смесь до кипения и сразу же разложить в банки. Стерилизовать литровые банки в кипящей воде 40 мин. Укупорить.

Перец натуральный

На 10 поллитровых банок необходимо: 5,4 кг свежего перца и 30 г соли.

Отобрать только свежие плоды с толстыми стенками ярко-красного цвета, вымыть их и дать воде стечь. Натуральный перец рекомендуется готовить со снятой кожицей. Для этого промытый перец опустить в хорошо прокаленное растительное масло на 20—30 с, а затем сразу переложить в холодную воду, снять кожицу и удалить плодоножки с семенниками. Его можно готовить и с кожицей. В этом случае промытые плоды, очищенные от плодоножек и семенников, бланшировать паром или в кипящей воде 3—5 мин. Для бланширования паром можно использовать паровую соковарку или кастрюлю с небольшим количеством воды (около 3 см по высоте). После бланширования плоды разрезать вдоль на половинки или уложить в целом виде. Если плоды, обработанные маслом, недостаточно эластичны, необходимо пробланшировать их паром. Подготовленный перец уложить в банки вертикально, сплющивая целые плоды и складывая половинки одна с другой.

Наполненные перцем банки залить 2%-ным раствором соли (на 1 л воды 20 г соли), нагретым до температуры не ниже 95 °С, накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, подогретой до 60—70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 40 мин. После обработки банки герметически укупорить и охладить, перевернув вниз горлышком.

Перец в томатном соке кусочками (простой способ)

На 3 кг очищенного болгарского перца: 1 стакан сахара, 1 стакан уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, 50 г соли, 1 л томатного сока.

Перец порезать на 4 части или на половинки. Томатный сок и остальные компоненты закипятить, положить нарезанный перец и прокипятить все еще 10—15 мин. Разлить в стерильные банки и закатать стерильными крышками. Можно готовить и без уксуса.

Перец в томатном пюре

На 10 поллитровых банок необходимо: 4 кг сладкого перца, 4,2 кг свежих томатов, 20 г душистого перца, 20 г черного горького перца.

Для таких консервов используется толстостенный перец зеленого, желтого или красного цвета. Перец рассортировать по степени зрелости, вымыть в холодной воде, удалить плодоножки вместе с семенниками, сполоснуть водой для удаления оставшихся семян. Порезать плод вдоль на дольки шириной не менее 25 мм. Одновременно готовить томатное пюре. Для этого сначала нужно приготовить томатный сок, а затем его уварить до уменьшения первоначального объема в 1,5—2 раза и горячим (температура не ниже 95 °С) залить в банки с перцем. Предварительно на дно банок положить специи и налить немного пюре. В банку вместимостью 0,5 л положить 2—3 горошины душистого и 2—3 горошины горького перца. Затем уложить нарезанный перец и залить его томатным пюре.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками, установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 40 мин, 1 л — 50 мин (с момента закипания воды). После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Перец, фаршированный в томатном соусе

Для 10 поллитровых банок необходимо: 1,85 кг свежего перца, 3,75 кг моркови, 350 г белых корней (пастернак, сельдерей, петрушка), 600 г репчатого лука, 65 г зелени, 100 г соли, 115 г сахара, 1 г пряностей, 1,4 кг уваренной томатной массы или 2,1 кг свежих томатов, 400 г растительного масла.

Перец рассортировать по цвету (красный, зеленый, оливковый), вымыть холодной водой, дать стечь воде и удалить плодоножки с семенниками. Оставшиеся в перце семена смыть водой или удалить встряхиванием. Перед фаршированием перец нужно бланшировать паром (лучше в

паровой соковарке) для придания ему эластичности, чтобы при фаршировании он сохранял первоначальную форму. При бланшировании паром лучше сохраняется витамин С. После бланширования перец охладить холодной водой.

После обжарки всех овощей, входящих в состав фарша, поместить их в эмалированную кастрюлю, тщательно перемешать и фаршировать ими перец. В фарш можно добавить и нарезанный кусочками перец.

Для приготовления томатного соуса зрелые томаты вымыть, удалить у них плодоножки, разрезать помидоры на дольки, пропустить через мясорубку, нагреть в эмалированной кастрюле до кипения, в горячем виде протереть через сито. Полученную протертую массу поместить в чистую эмалированную кастрюлю и уварить до уменьшения первоначального объема на $\frac{1}{3}$. В уваренную томатную массу добавить сахар, соль и пряности. Смесь варить 10—15 мин. Для придания консервам приятной остроты в конце уваривания томатного соуса добавить в него уксусную кислоту. В чистые сухие банки налить немного горячего (температура 80 °С) томатного соуса. Затем аккуратно уложить фаршированные перцы и залить их горячим томатным соусом. В банку вместимостью 0,5 л уложить 125 г перца, содержащего 225 г фарша, и залить 150 г томатного соуса.

Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин, 1 л — 90 мин. Во время обработки нельзя допускать бурного кипения в кастрюле, а уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже горлышка банки. После стерилизации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе

На 10 поллитровых банок необходимо: 2,15 кг свежего перца, 3,3 кг моркови, 350 г белых корней (пастернак, сельдерей, петрушка), 550 г репчатого лука, 14 г укропа,

15 г зелени петрушки, 90 г соли, 95 г сахара, 350 г растительного масла, 1,65 кг уваренной томатной массы или 2,5 кг свежих томатов, 0,2 г горького молотого перца, 0,3 г душистого молотого перца, 1,75 кг томатного соуса.

Свежий ярко-зеленый или красный с толстыми мясистыми стенками перец тщательно промыть, удалить плодоножки вместе с семенниками, бланшировать 3—5 мин в кипящей воде или паром и охладить в холодной воде. После бланширования перец порезать на кусочки разной длины и формы шириной не более 25 мм. Обжаренные морковь, лук, белые коренья, а также измельченную зелень и соль поместить в эмалированную кастрюлю, перемешать, нагреть на слабом огне, добавить нарезанный перец, тщательно перемешать смесь и нагреть до температуры 65—70 °С.

Одновременно готовить томатный соус. В сухие подогретые банки налить немного горячего (температура 80 °С) томатного соуса, уложить смесь нагретых овощей, сверху залить ее горячим томатным соусом, наполняя банки доверху.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 75—80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин, 1 л — 90 мин. В процессе обработки нужно следить за тем, чтобы не было бурного кипения воды в кастрюле. После стерилизации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Салат из перца с зелеными помидорами

3,5 кг сладкого перца, 4 кг зеленых помидоров, 2,5 кг лука, 300 г зелени петрушки или сельдерея, по 150 г сахара и соли, 0,1—0,12 л столового уксуса, 20—30 г молотого черного перца.

Перец вымыть, 1—2 мин бланшировать в кипящей воде, охладить в холодной и вырезать семена. Нарезать полосками шириной 8—10 мм. Помидоры вымыть и на-

резать кружочками толщиной 5—7 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 3—4 мм. Зелень измельчить. Овощи смешать в тазу, заправить солью, сахаром, черным перцем и уксусом. Смесь плотно уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 20 мин). Укупорить.

Салат из перца с красными помидорами

9 кг сладкого перца, 3 кг помидоров, 50—60 г зелени петрушки.

Для заливки: на 1 л томатного сока — 20 г соли.

Перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть и нарезать кусочками размером 3×4 см. Бланшировать 3—4 мин в кипящей воде и сразу же охладить в холодной. Нарезанную зелень положить на дно. Мелкоплодные помидоры вымыть и слоями вместе с перцем уложить в банки. Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 50—60 мин). Укупорить.

Лютеница

10 кг сладкого перца, 3 кг помидоров, 15 г молотого красного острого перца, 20—30 г чеснока, 35 г зелени сельдерея, 270 г растительного масла, 15—20 г сахара, 20 г соли.

Зрелый мясистый сладкий перец вымыть, вырезать семена, мелко нарезать, опустить в кипящую воду, варить до готовности и протереть через сито. Помидоры вымыть, нарезать дольками, подогреть до полного размягчения и тоже протереть через сито. Чеснок и зелень нарезать мелкими кусочками. Пюре из помидоров и сладкого перца смешать и уварить до загустения, после чего растворить в нем соль, сахар, прибавить острый перец, чеснок, зелень и растительное масло. Разлить горячую смесь в банки и стерилизовать (литровые банки — 45—50 мин). Укупорить.

Лечо

1 кг подготовленного сладкого перца, 15—20 г соли, щепотка молотого черного перца, 2—3 ст. ложки сахара.

Для заливки: 1 кг томатного пюре или 0,5 кг пасты промышленного производства.

Зрелый мясистый перец вымыть, обрезать с концов, удалить семена, нарезать полосками шириной 18—20 мм или кусочками, поместить в эмалированную кастрюлю, добавить специи, томатное пюре или пасту, разведенную водой в соотношении 1:1. Тушить под крышкой 10 мин. Плотнo без воздушных пустот заполнить банки и следить за тем, чтобы сверху была томатная масса. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 45 мин, трехлитровые — 60 мин. Укупорить.

Икра из перца

• Способ 1

2,5 кг перца сладкого, 100 г красных помидоров, 150 г моркови, 15 г корня петрушки, 200 г лука, по 15 г зелени петрушки и укропа, масло подсолнечное, 2 ст. ложки 5%-ного уксуса, 0,5 г перца черного молотого, 0,5 г перца душистого молотого, 25 г соли.

Свежие зеленые или желтые перцы вымыть и натереть подсолнечным маслом, после чего запечь в духовке или на сковороде до размягчения со всех сторон. В горячем состоянии плоды очистить от кожицы и плодоножек с семенами и измельчить или пропустить через мясорубку с крупными отверстиями. Морковь и корень петрушки вымыть, нарезать в виде лапши, уложить в казан, добавить 100—150 г подсолнечного масла, поставить на огонь и при помешивании тушить до полуготовности. Лук очистить, нарезать пластинками или кружочками и обжарить в 80—100 г подсолнечного масла до появления золотистого цвета. Отсортированную зелень молодого укропа и петрушки вымыть и нарезать мелкими кусочками. Помидоры протереть на бу-

рачной (свекольной) терке или пропустить через мясорубку, поставить на огонь и уварить до первоначального объема. В уваренную помидорную массу добавить измельченные перцы, тушеную морковь, обжаренный лук, измельченную зелень, 5%-ный уксус, а также перец горький и душистый, соль. Тушить в течение 10 мин при постоянном помешивании.

Полученную массу в горячем виде уложить в подогретые банки, накрыть подготовленными крышками, поставить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и стерилизовать при кипении воды в кастрюле (банки емкостью 0,5 л — 7 мин, 1 л — 8 мин). После стерилизации банки укупорить, поставить на воздушное охлаждение.

● *Способ 2*

На поллитровых 10 банок необходимо: 5,5 кг свежего перца, 350 г моркови, 150 г белых корней (пастернак, сельдерей, петрушка), 300 г репчатого лука, 50 г зелени, 85 г соли, по 2,5 г горького и душистого перца, 100 г уваренной томатной массы или 200 г сырой, 500 г подсолнечного масла.

Свежие плоды зеленого или желтого цвета вымыть, дать стечь воде, натереть перец подсолнечным маслом и печь в духовке или на железном листе, поворачивая, до размягчения. Горячий перец очистить от кожицы и плодоножек с семенниками, а затем измельчить на кухонной доске или пропустить через мясорубку с решеткой, имеющей крупные отверстия. Лук почистить, вымыть, нарезать кружочками и обжарить в 200—250 г прокаленного масла, пока кружочки не станут золотистого цвета. Морковь и белые корни замочить на 10 мин, затем очистить от покровной кожицы, вымыть, дать воде стечь, нарезать в виде лапши. Нарезанные морковь и белые корни поместить в казанок, добавить 150—200 г прокаленного растительного масла, поставить на огонь и при помешивании тушить до полуготовности. Петрушку и укроп вымыть, дать воде стечь и нарезать зелень на кусочки длиной 0,5 см. Красные спелые томаты очистить от плодоножек, вымыть, плоды порезать на дольки и пропустить через мясорубку. Измель-

ченные томаты поместить в эмалированную кастрюлю и уварить до уменьшения первоначального объема вдвое. В уваренную томатную массу добавить измельченный горький и душистый перец, тушенную с маслом морковь, обжаренный в масле лук, измельченную зелень с солью и тушить в течение 10 мин при постоянном помешивании.

При желании придать готовому продукту приятную остроту в конце уваривания смеси рекомендуется добавить в нее 25—30 г 80%-ной уксусной кислоты.

Уваренную горячую (температура не ниже 95 °С) массу расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть их прокипяченными крышками (если добавлена уксусная кислота, то крышки должны быть лакированными) и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин, 1 л — 80 мин. Если в икру добавлена уксусная кислота, то время обработки составляет соответственно — 30 и 40 мин. После стерилизации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Пюре из сладкого перца

Для приготовления пюре из сладкого перца используются зрелые плоды красного цвета с толстыми стенками (3—4 мм). Очищенный и промытый перец бланшировать в кипящей воде 6—8 мин. Бланшированный перец после того, как стечет вода, измельчить на мясорубке и протереть через дуршлаг.

Полученную массу кипятить 3—6 мин в горячей (90—95 °С) воде, расфасовать в банки и стерилизовать при 100 °С: поллитровые — 60 мин, литровые — 80 мин.

Острая приправа

На 200 г красного горького перца — 500 г сладкого перца, 300 г чеснока, 500 г помидоров, 50 г хмели-сунели, 150 г соли, 50 г растительного масла.

Промыть сладкий перец, очистить его и, нафаршировав очищенными дольками чеснока, пропустить через мясорубку (так делается для того, чтобы внутренние стенки перца впитали эфирные масла чеснока). Красный горький перец без плодоножки и спелые помидоры следует тоже пропустить через мясорубку. Добавить, при наличии, смесь душистых трав (хмели-сунели), еще раз все вместе пропустить через мясорубку. Посолив, тщательно перемешать, добавить растительное масло, по желанию толченые грецкие орехи. Хранить в стеклянных банках с плотно закрытыми крышками.

Соус из стручкового перца

На 1 кг перца — 2 л молочной сыворотки.

Зеленый стручковый перец промыть, изрубить ножом, положить в кастрюлю, залить молочной сывороткой и на маленьком огне варить около часа. Затем выложить в банки и плотно закрыть. Перец, приготовленный таким способом, можно хранить шесть месяцев. Соус подается со сметаной как острая приправа к мясным блюдам.

Замороженный овощной перец

Для замораживания применяется перец спелый, мясистый, здоровый, свежеснятый, зеленый, желтый или красный. Для фарширования используется удлиненный перец, одинаковый по форме и величине. Отрезать плодоножки, удалить семена и хорошо вымыть. Откинутый на сито и просушенный перец вложить друг в друга и возникший таким образом столбик заморозить. Затем завернуть его в фольгу и уложить на постоянное место в морозильную камеру.

Кроме целого перца, замораживаются и кусочки сырого перца, а также отваренного до полуготовности. Просушенные кусочки плотно уложить в пакетики, которые закрыть так, чтобы в них осталось минимальное количество воздуха.

Для приготовления «лечо» кусочки перца перемешать с помидорами, нарезанными на 4—8 частей. Смесь в соотношении 1:1 разложить в пакетики, из которых перед завязыванием нужно удалить воздух.

Сушка сладкого перца

Плоды вымыть, удалить семенники с семенами, после чего нарезать полосками. Нарезанный перец бланшировать в кипящей воде 2—3 мин. Сушить на солнце или в духовке при температуре не выше 60 °С.

БАКЛАЖАНЫ

Баклажаны соленые

● Способ 1

На 10 л необходимо: 10 кг баклажанов, 5 г лаврового листа, 25 г чеснока, 50 г соли для чеснока, 150 г соли в рассол, 2 л воды.

Для засолки отобрать мелкоплодные баклажаны грушевидной формы темно-фиолетового цвета. Вымыть их холодной водой, удалить плодоножки и посередине каждого баклажана сделать глубокий продольный надрез.

Подготовленные баклажаны бланшировать в кипящей подсоленной воде (20—25 г соли на 1 л воды) в течение 7—10 мин, уложить их на кухонную доску, установленную под углом 15°—20° к столу, чтобы стекла жидкость с баклажанов. На баклажаны поместить вторую доску, а на нее — груз и выдержать 3—4 ч. В отжатые баклажаны через надрез чайной ложкой положить часть растертого с солью чеснока.

На дно бочки положить лавровый лист (по желанию можно положить лист сельдерея), а затем плотно уложить фаршированные чесноком баклажаны с добавлением на-

резанной зелени и перца, залить их рассолом (на 1 л воды — 60—70 г соли), накрыть подгнетным кругом и положить груз. Засоленные баклажаны выдерживать при комнатной температуре, а затем поместить их в холодное место (температура не выше 10 °С).

При засолке баклажанов в стеклянной посуде ее надо наполнить овощами и зеленью, залить кипяченым и охлажденным рассолом, накрыть прокипяченными крышками и оставить в помещении с температурой 18—25 °С на 5 дней для молочнокислого брожения.

Хранить их следует при температуре не выше 10 °С. Перед употреблением баклажаны нужно нарезать кусочками и заправить подсолнечным маслом.

● *Способ 2*

На 10 кг баклажанов — 200—260 г чеснока, 50 г соли, 5 г лаврового листа, зелень сельдерея по вкусу (можно и без него).

Плоды бланшировать в кипящем 5%-ном рассоле в течение 3—5 мин, затем охладить в холодной воде, отжать воду, надрезать вдоль, внутрь положить размельченный с солью чеснок, зелень сельдерея и лавровый лист, плотно уложить в тару и залить кипяченым и охлажденным 7%-ным рассолом. Накрыть крышкой, выдержать для брожения 5 дней в помещении с температурой 18—26 °С, после чего хранить в холодном помещении с температурой не выше 8 °С.

Перед подачей на стол нарезать кусочками и заправить растительным маслом.

● *Способ 3*

Соли — 2—3% от веса баклажанов, укроп.

Для посола взять хорошо вызревшие, но не крупные баклажаны. После удаления плодоножки вымыть, разрезать на $\frac{3}{4}$ их длины, но не со стороны плодоножки. При укладке, пересыпая баклажаны солью, отдельно посолить места, где сделаны разрезы. Каждый ряд перекладывать небольшим количеством укропа. Через 10—12 ч, когда бакла-

жаны дадут сок, положить на них деревянный кружок и груз.

Хранить в холодном помещении.

Баклажаны с чесноком

На 10 кг баклажанов — 250 г чеснока, 5 г (20 листиков) лаврового листа.

На 1 л воды — 40 г соли.

Для засолки используют мелкие и средние баклажаны. Плоды бланшировать в кипящем 5%-ном рассоле в течение 3—5 мин. После этого опустить их в холодную воду для охлаждения. Подготовленные баклажаны сильно отжать и разрезать по длине пополам, не доходя до плодоножки. Чеснок мелко нарезать ножом, разложить как внутрь разрезанных плодов, так и между ними. Кроме того, между плодами равномерно распределить лавровый лист.

Подготовленные баклажаны залить 4%-ным соевым раствором.

Баклажаны с фаршем

На 10 кг баклажанов — 1,5 кг моркови, 1 кг петрушки, 0,5 кг сладкого перца, 200 г чеснока, 25 г лаврового листа, 2 ч. ложки горького перца, 7 кг томатной массы, 200 г соли.

Баклажаны готовить так же, как и для засолки с чесноком, только вместо чеснока нужно использовать смесь из моркови, петрушки, сладкого перца, чеснока, лаврового листа, горького перца и томатной массы. Фарш нужно готовить следующим образом. Отварить морковь, все корнеплоды очистить, мелко нашинковать, перец порезать соломкой, а чеснок растереть. В размешанный фарш добавить черный молотый перец и соль.

После бланшировки фаршировать баклажаны, перевязать ниткой и плотно уложить в посуду. Между плодами распределить лавровый лист. Затем плоды закрыть салфеткой, сверху положить деревянный кружок, а на него груз и залить томатной массой.

Через 30—35 дней после засолки баклажаны готовы к употреблению. В процессе их хранения необходимо периодически снимать плесень и мыть кружок.

Баклажаны квашеные

Количество соли — 2—3% от массы баклажанов или 600 г соли на 1 л воды, 5% зелени (чеснок, хрен, эстрагон, базилик, корица, гвоздика) от массы баклажанов.

Плоды баклажанов среднего размера вымыть и надрезать вдоль примерно на $\frac{2}{3}$ длины, плотно уложить в кастрюлю или банку. Переложить баклажаны зеленью укропа, эстрагона и каждый слой посыпать солью.

Когда баклажаны дадут сок, поставить их под гнет, неделю держать при комнатной температуре, а потом перенести в холодное место. Можно залить баклажаны солевым раствором, добавить чеснок, хрен, эстрагон, базилик, корицу, гвоздику.

Баклажаны квашеные, фаршированные овощами

• Способ 1

На трехлитровую банку — 2,3 кг баклажанов, 500 г моркови, по 100 г белых корней и репчатого лука, 5—8 зубков чеснока, 50—70 г зелени петрушки и сельдерея (по вкусу), 200 г растительного масла.

На 1 кг фарша — 40 г соли.

Плоды помыть, удалить плодоножки, сделать сквозной надрез по длине, отступив от концов на 2—3 см, варить в соленой воде (30 г соли на 1 л воды) в течение 30—40 мин. Затем плоды вынуть из кастрюли, отжать при помощи груза излишнюю воду, начинить фаршем, перевязать плоды черешками листа сельдерея, выдержанными 10—15 мин в кипятке, или светлой ниткой, плотно уложить в банки, пересыпая каждый слой измельченным чесноком, и завязать горлышко банки марлей. На 3-й день после начала молочно-

кислого брожения банки залить прокипяченным и охлажденным растительным маслом, поставить на хранение в холодное помещение (при температуре не выше 8—10 °С хранятся до 5—6 месяцев).

Приготовление фарша: морковь, белые корни (петрушка, пастернак) очистить, помыть, нарезать соломкой и протушить в растительном масле до полуготовности. Репчатый лук очистить, нарезать пластинками и обжарить в растительном масле. Белые корни, лук, нарезанную зелень петрушки и сельдерея смешать, посолить (40 г на 1 кг фарша), охладить и использовать для начинки баклажанов.

● *Способ 2*

Подготовка, количество сырья и расфасовка проводятся по первому рецепту. Завязав баллон марлей, баклажаны нужно выдержать в течение 5—8 дней с целью появления молочнокислого брожения, затем на 5-й или на 8-й день залить нагретым до кипения и охлажденным до 70 °С подсолнечным маслом слоем в 1—2 см, накрыть крышкой, установить в ведро (на решетку) с подогретой до 40 °С водой и пастеризовать при температуре 85 °С в течение 90 мин. По истечении времени пастеризации баллон укупорить, проверить качество укупорки и охладить. Охлаждение воздушное.

Пастеризованные квашеные баклажаны выдерживают длительное хранение в обычных условиях и сохраняют нормальную кислотность.

Маринованные баклажаны

На 3—4 кг баклажанов — 500 г уксуса, петрушка, укроп, лук, чеснок и горький перец.

Промытые баклажаны, желательно средних размеров, отварить до полуготовности (предварительно наколов их вилкой и сделав продольный разрез на каждом). Затем выложить на стол, накрыть доской, а сверху прессом, чтобы сошли сок и вода.

Затем приготовить фарш: отварить корни петрушки, сельдерея, моркови, мелко нарезать, после этого прибавить мелко рубленную зелень. Перемешать, посолить и снова хорошо перемешать. Этой смесью нафаршировать баклажаны, уложить их плотно друг к другу в деревянный бочонок или эмалированную кастрюлю, ведро, перекладывая душистой зеленью, залить не очень крепким (столовым) уксусом. Накрыть крышкой и положить груз. Через 7—10 дней баклажаны готовы. Хранить их желательно в прохладном месте.

Баклажаны, маринованные с овощами

На 1 кг баклажанов — 100 г моркови, 100 г чеснока, 100 г сладкого перца, 50 г соли, по 20 г мяты, петрушки и кинзы (состав зелени по вкусу), 300 г 6%-ного виноградного уксуса.

Плоды вымыть, срезать плодоножки, разрезать вдоль (можно очистить от внутренней мякоти) и кипятить 2—3 мин в 10%-ном рассоле (100 г соли на 1 л воды). Затем плоды вынуть, охладить, отжать излишек воды, оставить их на 16—20 ч под гнетом, после чего начинить фаршем, сложить в банки и залить виноградным уксусом.

Через 4—5 дней баклажаны доходят до готовности. Для длительного хранения банки с баклажанами простерилизовать и закатать крышками.

Приготовление фарша: чеснок очистить от кожицы, размельчить с солью (50 г на 1 кг чеснока), добавить измельченный сладкий перец, морковь, петрушку, мяту, острый перец, кинзу и перемешать.

Баклажаны фаршированные в маринаде

Фарш: мелко нарезанная зелень петрушки, сельдерея, дольки чеснока, соль и перец по вкусу.

Заливка: 9%-ный уксус, наполовину разбавленный водой, 40 г соли на 1 л.

Вымыть баклажаны, срезать концы, ложкой удалить мякоть, посолить изнутри. Оставить на час, чтобы пропитались солью. Затем опустить на 5 мин в кипяток. Осторожно отжать, дать остыть и нафаршировать.

Нафаршированные баклажаны обернуть листьями сельдерея, плотно уложить в банку и залить уксусной заливкой. Банки закрыть полиэтиленом, смоченным водкой, чтобы он лучше прилип к краям.

Хранить в прохладном помещении.

Маринованные баклажаны, начиненные зеленью и чесноком

Баклажаны, зелень петрушки и кинзы, на литровую банку — 130—135 мл 9%-ного столового уксуса.

Взять здоровые зрелые баклажаны (желательно небольших размеров), тщательно вымыть в проточной воде, после чего удалить плодоножки с чашелистиками и прилегающей частью плода и сделать продольный разрез. Зелень петрушки и кориандра (кинзы) вымыть в холодной воде и разрезать на кусочки в 1—2 см. Чеснок очистить от кожицы и мелко порезать.

Баклажаны следует бланшировать в кипящем 2,5—3%-ном растворе поваренной соли в течение 20—25 мин (в зависимости от их размеров). Бланшированные плоды не должны терять упругости. После проваривания их сразу же необходимо перенести в холодную воду для охлаждения, после чего тщательно отжать руками или с помощью пресса и дать стечь воде (в течение 10—15 мин).

Рубленую зелень нужно смешать с измельченным чесноком и солью. Полученной смесью фаршировать плоды, стараясь не надорвать разрез, затем плотно уложить в горячие простерилизованные стеклянные банки и залить столовым уксусом.

Стерилизовать в кипящей воде: банки 0,5 л — 15 мин, 1 л — 25 мин, после чего немедленно закатать.

Баклажаны консервированные

На литровую банку — 20 г соли, 3 ст. ложки столового уксуса.

Зрелые промытые плоды запечь или отварить, очистив от кожицы и удалив плодоножки. Запеченные баклажаны уложить горячими в банки. Если плоды отварные (время варки — 20 мин), то выложить их на доску с грузом сверху, чтобы стекла вода.

Затем уложить в банки на 1 см ниже верха горлышка, добавить соль и уксус. Накрыть банки крышками, поставить в кастрюлю с водой, подогретой до 60 °С, и стерилизовать (с момента закипания воды): поллитровые — 60—70 мин, литровые — 70—80 мин. После стерилизации банки немедленно укупорить и охладить.

Баклажаны фаршированные

1 кг баклажанов, 50 г соли, по 100 г чеснока и моркови, 100 г перца сладкого, 20 г сушеной, мяты, пучок петрушки или укропа, 300 г столового или виноградного уксуса.

Фарш: 1 кг чеснока, 50 г соли, сладкий перец, морковь, петрушка или укроп, острый стручковый перец, сушеная мята.

По вкусу они напоминают маринованные грибы. Баклажаны тщательно промыть, срезать с них плодоножки, очистить от внутренней мякоти положить в посуду, залить рассолом (300 г соли на 1 л воды), кипятить 2—3 мин и откинуть на дуршлаг. После охлаждения переложить на доску, сверху поместить гнет и оставить на 15—20 ч, чтобы удалить из баклажанов воду.

Для приготовления фарша мелко нарезать чеснок и растереть с солью, добавить к нему измельченные сладкий перец, морковь, петрушку или укроп, острый стручковый перец, сушеную мяту и хорошо перемешать.

Спрессованные баклажаны начинить фаршем, плотно уложить в банки и залить уксусом (лучше виноградным). После этого банки накрыть крышками и укупорить.

Эти баклажаны не нужно стерилизовать, хранить их следует в прохладном помещении при температуре не выше 8—10 °С и не ниже 0 °С.

Баклажаны в растительном масле

Для приправы (на 10 кг баклажанов): 400 г лука, 800 г моркови, 400 г белых корнейев, 8 ч. ложек молотого перца.

Использовать можно баклажаны любых размеров. Плоды бланшировать в кипящем 5%-ном растворе соли 3—5 мин, охладить и дать воде стечь (без отжима). Порезать баклажаны кружочками толщиной 2 см и обжарить в растительном масле 10 мин. Одновременно готовить приправу. Все корни и лук обжарить в масле 10 мин. Вынуть, дать маслу стечь и добавить черный молотый перец. Баклажаны плотно уложить в поллитровые банки, прибавить приправу, залить этим же маслом, закатать и стерилизовать около часа.

Баклажаны можно использовать также в виде заготовки для приготовления баклажанной икры в любое время года. Для этого баклажаны нужно рассортировать, удаляя подгнившие. Места с повреждениями, плодоножки вырезать. Баклажаны вымыть, неплотно уложить на противень и запечь в духовом шкафу до начала размягчения. Затем с горячих баклажанов быстро снять кожуру, разрезать вдоль на 4 дольки и уложить в литровые банки. При наполнении банки между дольками баклажанов уложить также дольки одного бланшированного и очищенного от зерен сладкого перца и 1—2 красных помидора. Заполненные банки залить подсолненным томатным соком (0,5 стакана томатного сока и 1 ч. ложка соли). Банки быстро закатать и стерилизовать в кипящей воде в течение 60 мин и охладить при комнатной температуре.

Подготовленный таким образом полуфабрикат баклажанной икры может храниться при температуре до 20 °С в течение года. Перед употреблением содержимое банки пропустить через мясорубку, добавить по вкусу соль, сахар, молотый душистый перец, растительное масло (до

100 г на банку). Всю массу тщательно перемешать и тушить 10—15 мин. Употреблять в теплом и холодном виде.

Салат из баклажанов

На 2 баклажана — 2—3 помидора, 1 луковица, по 1 ст. ложке уксуса и растительного масла, соль, красный молотый перец, зелень укропа, сельдерей, эстрагон, петрушка — по вкусу. Можно добавить 2—3 сушеных и размельченных плода сладкого перца.

Баклажаны испечь, очистить, нарезать тонкими полосками, посолить, посыпать красным молотым перцем, мелко нарезанным репчатым луком, зеленью, полить растительным маслом и уксусом, украсить дольками помидоров.

«Тройка»

3 баклажана, 3 овощных перца, 3 красных помидора, 3 луковицы.

Заливка: 250 г растительного масла, 100 г уксуса, 1 ст. ложка соли.

Баклажаны, перец, помидоры, лук помыть, положить в кастрюлю. Варить до готовности на медленном огне. Овощи разложить по заранее стерилизованным банкам емкостью 0,5 л, залить рассолом, в котором варились, и тут же закатать металлическими крышками.

«Холодная закуска»

1 кг баклажанов, 400—500 г репчатого лука, 600 г красных помидоров.

Баклажаны помыть, мелко порезать кубиками, обжарить в подсолнечном масле. Репчатый лук покрошить ножом, обжарить. Красные помидоры тоже мелко порезать, затем обжарить на растительном масле. Все обжаренные овощи сложить в одну посуду, перемешать, посолить по вкусу, можно для остроты добавить молотого перца. Смесь довести до кипения, помешивая. Горячую смесь разложить

по чистым банкам, поставить стерилизовать: 0,5 л банки — 40—45 мин, 1 л — 50—60 мин. Закатать металлическими крышками.

Баклажаны, нарезанные кружками, жареные

На 10 поллитровых банок необходимо: 4 кг свежих баклажанов, 500 г растительного масла, 2,5 лимона, 250 г зелени петрушки.

Свежие баклажаны темно-фиолетового цвета вымыть холодной водой, дать ей стечь, нарезать кружками толщиной 15—20 мм. Кружки баклажанов должны иметь ровную плоскость среза, так как при обжарке выступающие неровности обгорают. Нарезанные кружки посолить из расчета 60 г на 1 кг баклажанов и выдержать в течение 15—20 мин для удаления горечи, после чего тщательно вымыть, дать воде стечь и обжарить кружки с двух сторон в пропаленном растительном (хлопковом или подсолнечном) масле. Обжаренные кружки охладить до 40 °С и уложить в чистые сухие банки, перемежая их слоями тонко нарезанных пластинок свежего лимона и зелени петрушки.

Наполненные банки залить прокаленным и охлажденным до 70 °С растительным маслом так, чтобы уровень его был на 2 см ниже верха горлышка, накрыть банки прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 50 °С, для стерилизации. Бурное кипение воды не допускается. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 90 мин, 1 л — 110 мин. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть горлышком и охладить.

Баклажаны обжаренные острые, консервированные холодным способом

На 3 кг баклажанов — 200 г чеснока и один стручок горького перца.

Баклажаны помыть, порезать колечками, посолить и обжарить на подсолнечном масле. Сложить в кастрюлю, пересыпать каждый слой специями. Все залить одним стаканом уксуса, положить гнет и поставить на 3 дня в холодильник. Затем разложить по банкам и закатать крышками.

Соте из баклажанов

Для приготовления 10 банок консервов вместимостью 0,5 л необходимо: 4,5 кг баклажанов, 800 г моркови, 80 г белых кореньев, 150 г лука, 25 г зелени, 2 кг томатов, 80 г соли, 120 г сахара, 40 г муки, 10 шт. перца душистого, 10 шт. перца горького, 800 г подсолнечного масла.

Для приготовления фарша на 10 банок консервов вместимостью 0,5 л необходимо: 600 г обжаренной моркови, 50 г белых кореньев, 100 г жареного лука, 5 г зелени, 20 г соли.

Для приготовления соуса на 10 банок консервов вместимостью 0,5 л необходимо: 1,7 кг томатной массы, 40 г муки, 120 г сахара, 10 шт. перца горького, 10 шт. перца душистого, 80 г соли.

Подготовленные баклажаны порезать кружками шириной 1,5—2 см. Обжарить их в масле до приобретения золотистого цвета с коричневым оттенком. Лук также обжарить до золотистого цвета. Морковь и белые корни при обжарке теряют свойственную им в свежем виде упругость, становятся мягкими. Обжаренные морковь, лук и белые корни смешать и добавить измельченную зелень и соль.

Перед укладкой овощей в банки налить часть соуса, затем аккуратно горизонтально уложить обжаренные кружки баклажанов до половины высоты банки. После этого уложить слой фарша, потом снова кружки баклажанов. В наполненные банки налить вторую порцию соуса.

В поллитровую банку уложить 250 г обжаренных кружков баклажанов, 50 г овощного фарша, примерно 200 г томатного соуса.

Стерилизовать при температуре 100 °С: банки вместимостью 0,5 л — 90 мин, 1 л — 120 мин.

Баклажаны, нарезанные кружками в томатном соусе

На 10 поллитровых банок необходимо: 5,5 кг свежих баклажанов, 160 г репчатого лука, 20 г петрушки и укропа, 100 г соли, 110 г сахара, 750 г уваренной томатной массы, 4 г горького и душистого молотого перца.

Все овощи и зелень готовить так же, как и в случае приготовления консервов с фаршем. Баклажаны порезать на кружки и обжарить. Лук после чистки и резки также обжарить.

Томатный соус готовить следующим образом. Томаты вымыть, порезать на части и пропустить через мясорубку. Полученную массу подогреть в эмалированной кастрюле, протереть через сито и уварить до уменьшения в объеме на $\frac{1}{3}$. К уваренной массе добавить сахар, обжаренный лук, горький черный молотый перец, душистый молотый перец и порезанную зелень. В конце уваривания томатного соуса необходимо добавить в него соль.

Для улучшения вкуса и цвета, а также для повышения содержания витаминов, в готовый томатный соус рекомендуется добавлять пюре из сладкого красного перца (до 25% по массе) за счет соответствующего уменьшения количества томатной массы.

В чистые подогреты банки налить немного горячего соуса (температура 80—85 °C), затем уложить баклажаны, которые сверху вновь нужно залить томатным соусом, наполняя банки доверху. Накрыть банки прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—80 °C, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °C: для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин, 1 л — 90 мин. Бурное кипение воды не допускается. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Резаные необжаренные баклажаны в томатном соусе

Баклажаны, томаты, томатный соус или томатная масса, сладкий красный перец.

Для такого вида консервов можно использовать плоды любых размеров и формы. Баклажаны вымыть щеткой, обрезать у них плодоножки, разрезать на кубики с ребром длиной 2—2,5 см, бланшировать в кипящей воде 3—5 мин и охладить проточной водой. Сладкий красный перец вымыть, дать стечь воде, очистить от семенного гнезда, нарезать вдоль на полоски шириной 2—2,5 см, бланшировать в кипящей воде 5—7 мин и охладить в холодной воде. Томаты вымыть и разрезать на дольки.

Подготовленные овощи уложить в сухие чистые банки слоями или вперемешку. Уложенные в банки овощи нужно залить горячим (температура 75—80 °С) томатным соусом или неуваренной протертой томатной массой. В последнем случае на банку вместимостью 0,5 л в томатную массу необходимо добавить 7—8 г соли.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой (температура 60—70 °С) для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин, 1 л — 100 мин. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Баклажаны по-гречески

На 10 поллитровых банок необходимо: 3,6 кг свежих баклажанов, 2,8 кг репчатого лука, 150 г петрушки и укропа (пополам), 2,5 кг спелых томатов, 90 г соли, 100 г сахара, 0,35 г черного молотого перца, 0,55 г душистого молотого перца, 700 г растительного масла.

Мелкие баклажаны грушевидной формы вымыть и обжарить в прокаленном растительном масле. Перед обжаркой сделать на баклажанах посередине острым ножом глубокий надрез, чтобы они лучше прожарились. Для обжарки баклажанов берется не все растительное масло, часть его

нужно оставить для обжарки очищенного вымытого и мелко нарезанного лука. Зелень вымыть и мелко порезать. Смешать обжаренный лук, зелень и 40 г соли. Томаты вымыть и приготовить из них томатный соус.

Подготовленные баклажаны фаршировать смесью обжаренного лука и зелени. В чистые подогретые банки налить немного томатного соуса, затем уложить фаршированные баклажаны и залить горячим (температура не ниже 80 °С) соусом. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для поллитровых банок — 60 мин, литровых — 100 мин. После обработки банки герметически укупорить, переворачивая вниз горлышком и охладить.

Баклажаны по-болгарски

На 10 поллитровых банок необходимо: 6 кг свежих баклажанов, 1,6 кг красных томатов, 1,9 кг репчатого лука, 120 г чеснока, 100 г зелени петрушки, 900 г растительного масла, 150 г соли, 4 г черного горького молотого перца.

Баклажаны одинаковой цилиндрической формы вымыть, удалить плодоножки, разрезать на кружки толщиной 15—20 мм. Кружки поместить не более чем на 5 мин в раствор соли 12%-ной концентрации (на 1 л воды 120 г соли), после чего вынуть их, дать рассолу стечь и обжарить кружки до равномерной золотисто-желтой окраски в прокаленном растительном масле. После обжарки баклажаны охладить.

Лук очистить, промыть, разрезать на пластинки толщиной не более 3 мм, обжарить до желтовато-коричневой окраски в прокаленном растительном масле. Красные томаты промыть холодной водой, удалить плодоножки, разрезать на дольки или пропустить через мясорубку, нагреть до кипения и протереть через сито. Протертую массу уварить до уменьшения объема на $\frac{1}{3}$. Чеснок замочить на 1,5—2 ч в холодной воде, затем очистить дольки от пленки и пропустить через мясорубку с решеткой, имеющей отвер-

ствия диаметром 2,5—3 мм. Зелень вымыть и мелко нарезать. Перемешать все составляющие, поместить фарш в эмалированную кастрюлю и нагреть до кипения, постоянно помешивая.

В сухие подогретые банки поместить небольшой слой фарша, затем слой обжаренных баклажанов и так чередовать слои до заполнения банки. Сверху должен быть слой фарша.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для поллитровых банок — 50 мин, литровых — 90 мин. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Баклажаны с картофелем в томатном соусе

На 10 поллитровых банок необходимо: 4,4 кг свежих баклажанов, 300 г репчатого лука, 1,6 кг картофеля, 2 кг томатов, 40 г зелени, 510 г подсолнечного масла, 75 г соли, 110 г сахара, 100 г муки, 2 кг томатного соуса.

Отобрать баклажаны правильной формы диаметром не более 7 см с недоразвитыми семенами. Вымыть их в холодной воде, дать ей стечь, срезать чашелистики и нарезать баклажаны кружками толщиной 1,2—2 см. Для удаления горечи кружки баклажанов с двух сторон слегка посыпать солью, уложить на кухонную доску и оставить на 20 мин. После этого с кружков стряхнуть капли рассола, обвалять кружки в муке и обжарить их до золотистого цвета в прокаленном подсолнечном масле.

Картофель очистить от кожицы, вымыть, порезать кусочками размером примерно 20Г10Г10 мм. Нарезанный картофель можно хранить в воде (холодной) не более 1 ч. Лук почистить, вымыть, порезать кружками толщиной 3—5 мм и обжарить до золотистого цвета в прокаленном до появления белого дыма масле.

Зелень перебрать, вымыть, порезать на кусочки длиной до 10 мм и добавить в жареный лук.

При укладке подготовленных продуктов в банки вместимостью 0,5 л соблюдается следующее соотношение: обжаренных баклажанов — 200 г, картофеля — 110 г.

На дно сухих подогретых банок налить половину горячего (температура 80 °С) томатного соуса, уложить третью часть баклажанов, остальной картофель и сверху оставшиеся баклажаны.

Наполненные банки залить оставшимся горячим соусом, накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 90 мин, 1 л — 100 мин. После обработки банки герметически укупорить крышками, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Баклажаны с помидорами и чесноком

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 600 г чеснока, 200 г растительного масла, зелень укропа или петрушки, соль и красный молотый перец по вкусу.

На литровую банку — 0,8 ч. ложки столового уксуса, 1—2 шт. лаврового листа, 3—4 горошины душистого перца.

Баклажаны очистить, варить целыми 10—15 мин в подсоленной воде до полуготовности. Вынуть из воды, положить под гнет, чтобы стекла вода. Нарезать кружками, обсыпать слегка красным молотым перцем и обжарить до готовности. Подготовленные помидоры нарезать тоже кружками, а чеснок растолочь с небольшим количеством соли. На каждый кружок баклажана положить чеснок, кружок помидора, плотно уложить в литровые банки со специями и залить оставшимся от жаренья маслом. Накрыть крышками и стерилизовать 25 мин. Укупорить.

Баклажанная закуска

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 500 г моркови, 500 г сладкого перца, 500 г лука, соль и острый молотый перец по вкусу.

Подготовленные лук, морковь, сладкий перец нашинковать и по отдельности пережарить на растительном масле. Нарезанные баклажаны посолить и оставить на 20 мин. Помидоры мелко нарезать. Все овощи смешать, посолить, поперчить по вкусу и тушить 20—30 мин. Фасовать в горячем виде, укупорить и укутать в одеяло до остывания.

Заготовка для баклажанной икры (печеные баклажаны)

Для приготовления 10 поллитровых банок консервов необходимо: 4,6 кг баклажанов, 300 г 6%-ного уксуса, 100 г соли.

Для приготовления заготовки используют баклажаны темно-фиолетовой окраски.

Баклажаны рассортировать, вымыть, уложить на железные противни и печь непосредственно на огне или в духовке до тех пор, пока они не станут мягкими. Печеные баклажаны очистить от кожицы и отрезать плодоножки. Горячую мякоть уложить в подготовленные банки, добавить соль (8—10 г на банку вместимостью 0,5 л) и 1—2 ст. ложки уксуса.

Наполненные банки накрыть крышками и стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л — 65—70 мин, 1 л — 80—85 мин. Затем закатать и перевернуть крышкой вниз.

Заготовку можно приготовить с добавлением красных резаных томатов и печеного перца. Для этого в поллитровую банку на дно уложить томат среднего размера, предварительно разрезанный на 2—4 части, добавить 4—6 шт. печеных перцев, остальную часть банки заполнить печеными очищенными баклажанами, добавить соль и уксус, накрыть крышкой и стерилизовать.

Заготовку-полуфабрикат из печеных баклажанов можно использовать для приготовления баклажанной икры в зимний период. Для приготовления икры содержимое банки измельчить ножом, добавить по вкусу мелко нарезанный салатный лук, черный молотый горький перец, чеснок и заправить по вкусу подсолнечным маслом.

Баклажанная икра консервированная

На 1 кг баклажанов — 350 г помидоров, по 200 г моркови и лука, 100 г растительного масла, 120 г зелени петрушки; соль, перец и сахар — по вкусу.

Баклажаны помыть, очистить от кожицы, нарезать крупной соломкой, посолить, помешать. Дать полежать 30 мин, руками отжать сок, заправить растительным маслом и в глубокой посуде, помешивая, припустить (отварить) до мягкости. Репчатый лук нарезать соломкой, морковь натереть на крупной терке, добавить молотый перец и зелень петрушки, смешать и обжарить. Помидоры помыть, ошпарить кипятком, очистить от кожицы, нарезать и припустить (отварить) в отдельной посуде. Все овощи сложить в одну посудину, перемешать, посолить, добавить перец и сахар (можно без него) и тушить 5—10 мин. Горячую массу разложить в чистые банки, накрыть крышками, простерилизовать банки с овощами в горячей воде 30—40 мин (в зависимости от емкости банок), сразу же закатать крышками и поставить банки вверх дном для охлаждения.

Икра баклажанная домашняя

• Способ 1

На 10 поллитровых банок необходимо: 2,5 кг свежих баклажанов, 2 кг репчатого лука, 3 кг красных томатов, 500 г моркови, 500 г сладкого красного перца, 20—30 г укропа и петрушки, 1/2 стручка красного горького перца, 100—120 г соли, 50—60 г сахара, 800 г хлопкового или подсолнечного масла, 0,2 г черного горького перца, 20—40 г 5%-ного уксуса.

Баклажаны вымыть щеткой, обрезать у них плодоножки и чашелистики с прилегающей частью плода. Подготовленные баклажаны разрезать на кубики с длиной грани 2,5—3 см (кожицу не снимать).

Лук почистить, вымыть и порезать кружками толщиной не более 2—3 мм. Морковь вымыть в холодной воде и почистить. Раннюю морковь с нежной кожицей не чистить, а только промыть несколько раз. Красный сладкий перец вымыть в холодной воде. Подготовленные морковь и красный сладкий перец порезать соломкой. Зелень вымыть и нарезать кусочками длиной до 10 мм. Красные томаты вымыть и разрезать на дольки толщиной 2—2,5 см.

Все овощи, кроме зелени, обжарить. В котелок или казанок налить растительное масло и прокалить до появления белого дыма. В раскаленное масло поместить лук, хорошо перемешать и обжарить до появления золотистой окраски. Затем добавить нарезанную морковь. После обжарки лука и моркови сюда же добавить нарезанные баклажаны и красный сладкий перец. В обжаренные овощи добавить соль, сахар и мелко нарезанный красный стручковый горький перец, а затем — нарезанные томаты (можно протертую томатную массу без кожицы и семян). Массу уварить при частом помешивании в течение 20—25 мин. В конце уваривания в нее добавить мелко нарезанную зелень, 1—2 ст. ложки 5%-ного уксуса и хорошо перемешать. Готовую горячую икру расфасовать в сухие чистые банки, накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 40 мин, 1 л — 50 мин.

По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

● *Способ 2 (без уксуса)*

На 10 поллитровых банок консервов необходимо: 3,5 кг обжаренных баклажанов, 250 г обжаренной моркови, 60 г обжаренных белых кореньев, 150 г обжаренного лука, 15 г зелени укропа и петрушки, 75 г соли, 40 г сахара, 10 шт.

перца душистого молотого, 300 г томата-пасты, 600 г уваренной томатной массы.

Обжаренные баклажаны, морковь и лук измельчить на мясорубке, добавить протертую уваренную томатную массу, соль, сахар, зелень и пряности. Взамен томатной массы можно использовать томат-пасту, которой нужно взять примерно в 3 раза меньше.

Готовую икру нагреть при тщательном помешивании до температуры 70 °С и уложить в банки. Стерилизовать банки вместимостью 0,5 л при температуре 100 °С 80 мин.

Икра из печеных баклажанов

• Способ 1 (с уксусом)

Для получения 1 кг икры необходимо: 1,8 кг свежих баклажанов, 150 г салатного перца, 150 г красных томатов, 150 г лука, 200 г растительного масла, 10 г укропа и петрушки, 25 г соли, 5 г горького молотого черного перца, 5 г душистого молотого перца, 20—40 г 5%-ного уксуса.

Отобрать баклажаны темно-фиолетового цвета, вымыть их в холодной воде, дать воде стечь, смазать плоды подсолнечным маслом и печь в духовке, поворачивая их несколько раз. Горячие запеченные баклажаны очистить от кожицы, удалить плодоножки, уложить на кухонную доску, установленную наклонно, чтобы стекла жидкость, и измельчить ножом или секачом. Лук почистить, вымыть в холодной воде, нарезать кружками толщиной не более 2—3 мм и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Салатный перец вымыть, дать стечь воде, удалить у перца плодоножки и семенные гнезда, нарезать, бланшировать в кипящей воде 3—5 мин, охладить в холодной воде, после чего перец пропустить через мясорубку или измельчить на кухонной доске. Спелые красные томаты очистить от плодоножек, вымыть, дать стечь воде, разрезать на 2—4 части и пропустить через мясорубку. Измельченные томаты можно протереть, отделив кожуру и семена. Свежие укроп и петруш-

ку вымыть, дать воде стечь и нарезать зелень кусочками длиной 5 мм.

Измельченные зелень и овощи выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, перец и уксус, смесь хорошо перемешать, довести до кипения при постоянном помешивании и в горячем состоянии расфасовать в сухие подогретые банки.

Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин, 1 л — 80 мин. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

● *Способ 2*

Для приготовления 10 поллитровых банок консервов необходимо: 4,2 кг печеных баклажанов, 350 г обжаренной моркови, 100 г обжаренных белых корней, 150 г обжаренного лука, 50 г зелени, 85 г соли, 10 шт. перца черного молотого, 10 шт. перца душистого, 300 г уваренной томатной массы, 500 г масла подсолнечного.

Обжаренные овощи измельчить на мясорубке и смешать с измельченными баклажанами, солью, зеленью, пряностями и протертой томатной массой. Томатную массу приготовить из красных спелых томатов, которые следует измельчить, проварить, протереть через дуршлаг для удаления семян и кожицы и уварить до половины первоначального объема.

Готовую икру нагреть до температуры 65—70 °С и уложить в банки. Стерилизовать банки вместимостью 0,5 л — 80 мин при температуре 100 °С.

Икра баклажанная по-гречески

На 10 поллитровых банок необходимо: 3,2 кг свежих баклажанов, 530 г салатного перца, 720 г лука, 25 г зелени, 70 г соли, 15 г сахара, 5 г черного горького молотого перца, 5 г ду-

иистого молотого перца, 720 г свежих томатов, 500 г растительного масла.

Баклажаны, лук, салатный перец очистить от кожуры и вымыть в проточной воде. Баклажаны и перец порезать на части и бланшировать в кипящей воде (баклажаны — 12—15 мин, перец — 3—5 мин). После бланширования баклажаны и перец охладить проточной водой. Лук порезать пластинками толщиной 4 мм. Бланшированные баклажаны и измельченный лук обжарить до золотистого цвета в прокаленном масле. Свежие томаты очистить от плодоножек, вымыть, срезать место прикрепления плодоножки к плоду. Зелень вымыть проточной водой, стряхнуть и нарезать кусочками длиной до 1 см.

Обжаренные баклажаны и лук, бланшированный салатный перец и томаты измельчить ножом или пропустить через мясорубку. Измельченные овощи и зелень поместить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар, соль, хорошо перемешать и нагреть при постоянном помешивании до 80—90 °С. В конце нагревания добавить пряности. Горячую массу расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть их прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин, 1 л — 90 мин. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Икра из баклажанов (простой способ)

Баклажаны, морковь, лук, сладкий перец, соль.

Для томатной заправки: подсолнечное масло, свежие помидоры.

Баклажаны обжарить колечками с двух сторон на подсолнечном масле, отдельно обжарить морковь, отдельно — мелко нарезанный лук, сладкий перец. Все сложить в кастрюлю, тушить 30 мин, заправить томатом из свежих помидоров. Сложить икру в пропаренные банки, закатать стерильными крышками.

Приправа из баклажанов

Баклажаны, укроп, соль, подсолнечное масло.

Баклажаны сложить в большую посуду (лучше всего эмалированную) и поставить без воды в нежаркую духовку на 2—3 ч. Когда баклажаны станут мягкими, протереть их через сито или дуршлаг, снова сложить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный укроп, соль по вкусу и тушить на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы не пригорели. Затем остудить, переложить в банку; залить сверху подсолнечным маслом, герметически закупорить и хранить в холодном месте.

Соус

На 10 поллитровых банок необходимо: 5 кг свежих баклажанов, 650 г сладкого перца, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 50 г укропа и петрушки (пополам), 90 г соли, 1,7 кг уваренной томатной массы или 4 кг свежих томатов, 1,5 г горького перца, 1,5 г душистого перца, 550 г подсолнечного масла, 220 г муки.

Зрелые баклажаны фиолетовой окраски вымыть холодной водой, удалить плодоножки и чашелистики с прилегающей частью плода, порезать баклажаны на дольки толщиной 2—3 см по длине плода, подсолить и оставить на 20—30 мин для удаления горечи. Затем их нужно ополоснуть, дать воде стечь, обволочь в муке и обжарить в прокаленном подсолнечном масле.

Сладкий перец толстостенных сортов вымыть, удалить плодоножки с семенниками, ополоснуть и порезать на кусочки произвольной формы.

Зрелые томаты очистить от плодоножек, вымыть, порезать на части, проварить в эмалированной кастрюле до размягчения, протереть через сито. Полученную томатную массу поместить в эмалированную кастрюлю, уварить до уменьшения первоначального объема вдвое, добавить зелень, соль, горький и душистый перец и тушить на слабом огне 60 мин, помешивая. Готовый горячий соус (температу-

ра около 95 °С) расфасовать в сухие нагретые банки, накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 80 °С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 60 мин, 1 л — 80 мин. По окончании обработки банки перевернуть вниз горлышком и охладить.

ФИЗАЛИС

Перед переработкой плоды осмотреть и удалить порченные. Затем овощ вымыть, предварительно сняв с плодов чехлики, после чего бланшировать, опустив в кипяток на 2—3 мин. Бланшировкой удалить клейкие и воскообразные вещества с поверхности плодов (особенно, где крепилась чашечка). Обработанные плоды лишаются неприятного запаха и горького привкуса.

Физалис соленый

1 кг физалиса, 30 г укропа, 4 г корня хрена, 3 г чеснока, 1 г красного стручкового перца.

Рассол: на 1 л воды — 60 г соли.

Подготовленные плоды вместе с пряностями уложить в банки. Можно класть и другие ароматические добавки: лист черной смородины, эстрагон, базилик, лист мяты, петрушку, сельдерей и др. Однако общий вес пряностей не должен превышать 50 г на 1 кг плодов. Уложенные в банки плоды с пряностями залить рассолом, после чего банки накрыть чистой тканью и оставить на 7—10 дней при комнатной температуре для брожения. Появляющуюся во время брожения плесень снять. После накопления кислоты (она должна ощущаться на вкус) рассол слить и, прокипятив, снова залить в банки. Остывшие закатанные

банки поставить в холодильник на хранение. Для соления, как и для маринования, нужно брать спелые плоды.

Физалис моченый

На 1 л воды — 35 г сахара и 100 г соли.

Со зрелых, здоровых, без трещин и других повреждений плодов снять чехлики, тщательно вымыть в теплой воде до полного удаления с поверхности клейкого вещества, затем ополоснуть, плотно уложить в подготовленные стеклянные банки и залить доверху рассолом. Сверху плоды придавить так, чтобы они все время находились под рассолом. Выдерживать неделю-полторы при комнатной температуре. Рассол проверить на вкус: если он кислый — процесс брожения прошел нормально. Затем банки закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодильник. Консервы можно хранить и в подвалах при температуре не выше 6 °С. Через месяц моченый физалис готов к употреблению.

Физалис можно добавлять и к капусте при ее квашении и затем вместе с ней употреблять в пищу.

Маринованный физалис

• Способ 1

Маринад: на 1,5 л воды — 2 ст. ложки соли, столько же сахара, 1—2 лавровых листочка, 2—3 горошины перца.

Специи для маринада: листья черной смородины, укропа, сельдерея, кружочки хрена, несколько долек чеснока.

Очистить плоды от чехликов, помыть, ошпарить, затем сложить в подготовленные стеклянные банки, на дно и по верху банки положить специи, залить кипящим маринадом и сразу же укупорить. Банки перевернуть крышками вниз, укрыть одеялом; так они стоят до полного остывания. После этого банки отнести в подвал или погреб.

● *Способ 2*

Для маринадной заливки: на 1 л воды — 2 ч. ложки уксусной эссенции, 50 г соли и 50 г сахара.

Очищенные и вымытые плоды уложить плотно в банки. На литровую банку потребуется 2—3 шт. гвоздики, кусочек красного перца (горького) и 1 лавровый лист. Стерилизовать литровую банку 20 мин.

● *Способ 3*

На 1 л маринада — 50 г сахара, 40 г соли, 10 г 80%-ной уксусной кислоты, корица, гвоздика, перец душистый, лавровый лист.

Подготовленные плоды бланшировать (опустить в кипящую воду на 1 мин), затем охладить и плотно уложить в стерилизованные банки емкостью 0,5 л. Предварительно на дно банок уложить специи. Плоды залить горячей маринадной заливкой. Прикрыть прокипяченной крышкой и стерилизовать 10 мин (от момента закипания воды в кастрюле), затем закатать, перевернуть на крышку, сверху накрыть полотенцем, выдержать до полного остывания, после чего поставить на хранение при комнатной температуре. Продукт готов к употреблению через месяц. Для маринования брать зрелые плоды.

Икра из физалиса

500 г плодов физалиса, 200 г лука, 200 г моркови, 100 г белых кореньев, соль, сахар, перец черный молотый, лавровый лист, чеснок измельченный, зелень укропа и петрушки.

Обжаренные на растительном масле овощи смешать, добавить по вкусу соль, сахар, пряности, все это тщательно перемешать при подогреве. После остывания икра готова к употреблению.

Цукаты из физалиса

На 1 кг физалиса — 1,2 кг сахара, 1 стакан воды.

Отобрать плотные плоды среднего размера, вымыть и наколоть вилкой. Плоды засыпать в кипящий сироп. Варить 5 мин, затем снять с огня и выдержать 8 ч. Затем снова варить 5 мин и выдержать 10 ч. Так повторять 5 раз. Затем физалис откинуть на дуршлаг, дать сиропу стечь, плоды разложить для просушки.

Цукаты сложить в банки и засыпать сахарным песком. Можно их хранить и в сиропе, вынимая по мере надобности.

Варенье из физалиса

Сироп: на 1 кг подготовленных плодов — 0,6 л воды и 500 г сахара.

Для варки: на 1 кг плодов — 700 г сахара.

После 2—3-минутной бланшировки плоды вынуть из кастрюли, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Отдельно приготовить сахарный сироп. Сироп нагревать, пока растворится сахар, затем кипятить 3—4 мин. После этого процедить и в горячем виде залить им плоды в кастрюле. Плоды оставить в сиропе на 3—4 ч. Кастрюлю прикрыть марлей или сеткой, чтобы в нее не попали мухи, после чего добавить еще по 500 г сухого сахарного песка на каждый килограмм плодов, осторожно нагреть при перемешивании до полного растворения всего сахара и затем варить при слабом кипении 10 мин. Снять с огня, оставить на выдержку в течение 5—6 ч, потом добавить еще по 100—200 г сахара на килограмм плодов и варить второй раз 10—16 мин.

К концу варки капля сиропа, помещенная на плоскую тарелку, по охлаждению не расплывается, сироп стекает с ложки плотной струйкой. Если прекратить нагревание или снять емкость с огня, на поверхности варенья быстро образуется тонкая морщинистая пленка. Готовое варенье охладить и разлить в чистые сухие банки, стараясь, чтобы плоды и сироп были распределены равномерно. Банки завязать пленкой или пергаментом и хранить в сухом прохладном помещении.

ОГУРЦЫ

Для длительного хранения огурцов нужна особая подготовка плодов и специй. При этом необходима стерилизация применяемой тары и крышек и термическая обработка (пастеризация, стерилизация) продукта. Пренебрежение любым из этих требований приводит к порче консервов и срыву крышек.

Важно выбрать сорт огурца, пригодный для консервирования. О том, какие будут на вкус соленья, можно судить и заранее, зная признаки сорта. Например, хорошими вкусовыми качествами и хорошей сохранностью в консервированном виде отличаются огурцы, обладающие бугорчатой поверхностью, интенсивной однородной темно-зеленой окраской кожицы — расцветка не меняется и после пастеризации. Засолочные огурцы обычно имеют цилиндрическую форму, на плодах видны продольные бороздки. Для засолки желательно отбирать огурцы, имеющие слаборазвитую семенную камеру и хрустящую мякоть без пустот. Старые сорта засолочных огурцов, как правило, имеют на плодах черные шипы, но новые сорта могут быть и белошипными. Что касается размера, то желательно отобрать зеленцы не длиннее 12 см. Мелкие плоды (корнишоны) обычно длиной 5—9 см. Плоды со сформировавшимися семенами для консервирования не годятся.

Для консервирования пригодны огурцы сортов: Муромский 36, Вязниковский 37, Должик, Воронежский, Белорусский, гибриды Р1.ВИР 505, 507 и 522 (Атлант), Криница, Любимец, Ритм, Совхозный, Старт 100, Юбилей, Либелла, Родничок, Кечкеметские и др.

Улучшение вкусовых качеств маринованных или соленых огурцов

Не вынимая огурцы из банки, промыть их холодной колодезной водой, потом развести в холодной воде 3 ст. ложки сахара (из расчета на 1 л воды) и раствором этим залить

огурцы. Через несколько суток огурцы не узнать, так вкусны станут.

Бывает, что соленые огурцы со временем приобретают неприятный запах. В этом случае хорошо положить в кадку нашинкованную сырую сахарную свеклу, и через 2—3 дня запах затхлости исчезнет. Сахарная свекла придает огурцам крепость и предохраняет от порчи. На 8—10 ведер огурцов нужно положить 2—3 кг нашинкованной на овощной терке свеклы.

Иногда во время хранения, особенно если бочка уже открыта и часть огурцов взята, на поверхности рассола появляется плесень. Хорошим средством для борьбы с плесенью является горчица. Если на поверхность рассола и огурцов насыпать немного сухого порошка горчицы, плесень развиваться не будет.

Для соления огурцов лучше употреблять охлажденную кипяченую воду.

Чтобы получить очень зеленые соленые огурцы, нужно перед засолом ошпарить их соленым кипятком (около 500 г соли на ведро воды, можно добавить $\frac{1}{2}$ ст. ложки квасцов), сразу переложить в очень холодную воду, затем засаливать, как обычно.

Огурцы соленые получатся крепкими, если засолить их не позже, чем на следующий день после сбора и до рассола держать в холодной воде, а не сухими.

Чтобы лучше сохранить соленые огурцы, в рассол нужно добавить виноградный уксус и немного водки (на 10 л воды 500 г соли, 1 стакан винного уксуса и $\frac{1}{4}$ стакана водки), а чтобы внутри огурцов не было пустот — виноградные листья.

Огурцы будут хрустящими, если добавить в банку дубовой коры (1 ст. ложка на 3 л). Мелкую кору нужно завернуть в листья смородины или хрена и положить в рассол.

Малосольные огурцы

На 1 л воды — 2—3 ст. ложки соли, укроп, острый перец и чеснок, дубовые листья.

Отобранные и вымытые зеленцы уложить в банку или кастрюлю, добавить туда укроп, острый перец и чеснок (можно положить и другие специи), залить охлажденным или горячим рассолом. Огурцы солить при комнатной температуре, они готовы к употреблению через 1—2 суток. Для малосольных огурцов подойдут плоды любого сорта и размера. Чтобы огурцы остались крепкими, на дно банки и сверху положить 2—3 горсти дубовых листьев.

Камышинские огурчики

На 1 л воды — 2 ст. ложки соли, укроп, листья черной смородины и хрен, 1 стручок горького перца и несколько кусочков корня хрена, черный и душистый перец 6—7 горошин, 3—4 лавровых листа.

Отобрать огурцы некрупные, свежие, зеленые. Вымыть их, залить на 3—4 ч холодной водой. Банки вымыть пищевой содой, ошпарить. Подготовить специи и в холодные банки уложить огурцы, переложить их укропом, листьями черной смородины и хрена, горьким перцем и несколькими кусочками корня хрена. Поставить кастрюлю с водой, куда положить соль, черный и душистый перец, лавровый лист. Когда вода закипит, банки залить рассолом, закрыть капроновыми крышками. После охлаждения консервы вынести в прохладное место.

Огурцы соленые в банках

• Способ 1

На трехлитровую банку — 50 г соли, специи, сахар.

Огурцы вместе со специями (мыть все в холодной воде) поместить в подготовленную трехлитровую банку, добавить соль, налить холодную воду и закрыть капроновой крышкой. Банки хранить в подвале. Зимой открыть емкость, рассол разбавить холодной водой, в соленье добавить горсть сахара, немного свежего чеснока и лавровый

лист. Огурцы получатся твердые, хрустящие. Соль можно класть либо на дно банки, либо сверху.

● *Способ 2*

На 12 л воды — 600 г соли, укроп, эстрагон, листья черной смородины.

В чистые трехлитровые банки на дно положить специи: мелко нарезанный укроп, эстрагон, листья черной смородины так, чтобы прикрыть дно. Размер огурцов значения не имеет однако крупные следует укладывать на дно, далее — более мелкие. Сверху кладется слой специй — укроп, эстрагон, листья черной смородины. Банки залить рассолом: всыпать в воду соль, раствор размешать и дать постоять часа 3—4, чтобы соль растворилась. Соль следует растворять в эмалированном ведре, в цинковом нельзя. Можно использовать эмалированную кастрюлю. Банки залить рассолом доверху. Банки с огурцами прикрыть сверху тканью и оставить в теплом месте на 1—2 суток. Затем перенести в холодный подвал или погреб и там выдерживать для медленного брожения 10—15 дней, не закрывая крышками, а лишь прикрывая тканью. За это время брожение в основном закончится, прекратится выделение газов, и тогда банки с огурцами можно закатать жестяными лакированными либо капроновыми крышками и оставить на хранение в том же холодном помещении. Перед закатыванием банок с поверхности рассола снять плесень, если она появилась, и в каждую банку насыпать немного порошка горчицы, чтобы плесень не появлялась вновь. Для лучшего хранения огурцы можно залить горячим прокипяченным рассолом, после чего укупорить.

Огурцы соленые хрустящие

2—3 зубчика чеснока, хрен, 1 стручок красного жгучего перца, 2—3 вишневых листа, 2 веточки укропа с семенами, 1 ст. ложка соли на литровую банку.

Хорошо промытые в холодной воде и отсортированные по размеру плоды уложить в литровые банки. Затем поло-

жить специи: накрошенный чеснок, хрен (кусочек корешка), красный жгучий перец, вишневые листья, веточки укропа с семенами. Засыпать соль, залить банку холодной водой до краев. Закрыв капроновой крышкой, банку несколько раз перевернуть, чтобы равномернее распределить специи. При таком способе засолки огурцы сохраняются до 2 лет.

Засолка огурцов в бочке

Для засолки 100 кг огурцов требуется специй: 300—400 г крупно нарезанного чеснока, 3—4 кг укропа (в стадии цветения или семенной), 0,5 кг хрена (корня, нарезанного дольками), 1 кг листьев черной смородины или 0,5 кг листьев хрена.

На ведро воды (12 л) — 800 г соли для мелких огурцов или 1 кг — для крупных.

Лучшими сортами для засолки считаются огурцы Нежинские, Муромские и Вязниковские. Огурцы для засола нужно отобрать свежие, зеленые, одинаковые по размеру. На дно бочки положить треть приготовленных для засола специй, до половины насыпать огурцов, на них положить еще треть специй, бочку наполнить огурцами доверху, положить последнюю порцию специй и залить рассолом. Сверху кладется деревянный круг, на него — пресс, чтобы огурцы были в рассоле. Хранить огурцы необходимо в холодном месте — в погребе, леднике. Листья хрена надо укладывать на дно и по бокам бочки. В бочки из мягких пород дерева хорошо добавлять листья дуба или вишни. Можно добавить 100 г перца стручкового горького, свежего или сушеного, 500 г листьев петрушки и сельдерея, а также эстрагон, кориандр и другие пряности.

Огурцы ускоренного посола

На одну банку вместимостью 1 л необходимо: 600—610 г свежих огурцов, 10—12 г листьев сельдерея, 2—4 зубка чеснока, 10—15 г укропа, 0,5—1 г горького стручкового перца.

Свежие небольших размеров огурцы вымыть и замочить в холодной воде на 2—3 ч, затем промыть проточной водой и обрезать с двух сторон концы.

На дно банки положить половину зелени и специй, затем плотно уложить огурцы, на них — вторую часть зелени и специй и залить горячим (температура 50—60 °С) рассолом. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками или обвязать марлей и поставить на солнце. Через 3—4 дня огурцы готовы.

Ворзельские огурчики

Если соленые огурцы стали вялыми, надо развести томатный соус до консистенции томатного сока, вскипятить, остудить, добавить соли, чеснока, оставшейся с лета сушеной зелени укропа, эстрагона и залить огурцы в эмалированной кастрюле. Через несколько дней огурцы станут твердыми и ароматными.

Огурцы соленые со сладким перцем

10 кг огурцов, 2,6 кг сладкого перца, 60 г чеснока, 350 г зелени укропа, 10 г красного острого перца, 60 г вишневых листьев, 9 г лавровых листьев, 60 г дубовых листьев.

Состав рассола тот же, что при засолке огурцов в бочках.

До укладки в бочку перец сладкий погрузить в кипящую воду на 2—3 мин. Для ускорения брожения огурцы предварительно на 2—3 мин также опустить в кипящую воду. Соленые огурцы, приготовленные в соответствии с этой рецептурой, имеют приятный острый вкус и характерный аромат, обогащены витаминами.

Предлагается и другая рецептура приготовления витаминизированных огурцов: к рассолу добавить кашичу из плодов сладкого перца (40—45% от общего количества рассола), положить корень хрена — 80 г на 10 кг огурцов.

Огурцы соленые пряные

10 кг огурцов, 20 г свежего острого перца, 30 г чеснока, 50 г корня хрена, 50 г зелени эстрагона, 30 г зелени укропа, 5 г сушеных листьев майорана.

Для рассола — 10 л воды, 620—640 г соли в зависимости от величины огурцов.

Эстрагон придает огурцам очень приятный запах и способствует сохранению зеленой окраски. Солить обычным способом.

Пикули из соленых огурцов

10 кг огурцов, 200—300 г свежего укропа с семенами, 2—3 головки чеснока, 10—15 горошин душистого перца.

Для рассола: на 10 л воды — 250 г соли.

Огурцы очистить от кожицы, нарезать кружочками или кубиками, уложить вместе с приправами в банки и залить горячим рассолом до краев горлышка. Сразу же укупорить. Такие огурцы можно употреблять уже через несколько недель — для приготовления салатов, супов и соусов.

Огурцы соленые, консервированные по-московски

10 кг огурцов, 2,5 кг ягод красной смородины или 1,8—2 л сока красной смородины, 1—2 головки чеснока, 300 г зелени укропа.

Для рассола — на 10 л воды — 200—250 г соли.

Свежие огурцы вымочить, вымыть и плотно уложить вместе с приправами в банки. Ягоды красной смородины, предварительно очищенные и промытые, уложить в промежутки между огурцами. Залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки 3—5 мин, литровые — 8 мин, трехлитровые — 12—15 мин. Укупорить.

Соленые огурцы консервированные

На 1 л воды — 1 ч. ложка соли и 3 ч. ложки сахара, яблоневые листья, укроп, корни хрена.

Чтобы засоленные огурцы сохранили цвет, вкус и аромат свежих, надо поместить их в эмалированную или стеклянную посуду и залить холодной водой на 5—6 ч. Затем осторожно промыть и сложить в прокипяченные банки, предварительно положив на дно яблоневые листья (желательно сортов с кислыми плодами или диких) и мелко нарубленный укроп. Два-три слоя огурцов и снова — листья и укроп. Так до верха банки.

Чтобы придать огурцам остроту, можно положить мелко нарезанные корни хрена, а сверху на листья и укроп посыпать немного красного перца. Для рассола кипятить воду с солью и сахаром. Залить огурцы приготовленным рассолом, накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать на небольшом огне: банки емкостью 1 л — 20—25 мин, 2 л — 30—35 мин. Через месяц огурцы можно есть.

Малосольные огурцы консервированные

На банку 5 л: 100 г хрена, 3—5 зубчиков чеснока, немного красного горького перца.

На 1 л воды — 50 г соли.

На длительный срок можно сохранить и малосольные огурцы. Для этого нужно засолить в эмалированной или стеклянной посуде (4—5 л) огурцы с ароматической зеленью. Зелень положить на дно. Огурцы вымыть, уложить поверх зелень и залить прокипяченным в течение 3—4 мин и охлажденным рассолом, закрыть тканью и выдержать 3—4 дня в комнате (при температуре 18—20 °С). Когда рассол приобретет приятный кисловатый вкус, снять ткань, слить его в другую посуду, а огурцы хорошо промыть охлажденной кипяченой водой и уложить в банки со свежей зеленью. Слитый рассол прокипятить (образовавшуюся пену обязательно снять) и залить им огурцы, не доливая 3—4 см

до края. Закрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой (50—60 °С) на слабый огонь для стерилизации: банки емкостью 1 л прогревать 15 мин, 3 л — 20—25 мин, затем герметически закупорить и охладить, поставив вверх дном. Рассол в банке будет сначала мутным, потом осветлится.

Маринад для огурцов

На 10 л воды — 500—600 г соли, 250—300 г сахара и 60—70 мл 80%-ной уксусной кислоты или 0,5—0,6 л 9%-ного столового уксуса.

Чтобы получить менее острый, малоокислый маринад, количество уксуса или эссенции можно уменьшить, но при этом уменьшится и срок сохранности продукции. Уксус или эссенцию добавить в уже готовый рассол или прямо в емкость — 80—100 мл уксуса или 9—10 мл эссенции на трехлитровую банку с огурцами.

Огурцы маринованные

• Способ 1

На двухлитровую банку — 2 шт. лаврового листа, 8—10 шт. перца черного (горошка), 1/2 стручка перца красного горького, 6—7 шт. гвоздики, корицы — на кончике ножа.

Маринад: на 1 л воды — 60 г поваренной соли, 60 г сахара и 2 ч. ложки уксусной эссенции.

Огурцы для маринования следует отбирать не длиннее 7 см. Такие огурцы лучше всего мариновать в двухлитровых банках. Для маринования огурцы готовить так же, как для консервирования. Перед укладкой огурцов на дно каждой литровой банки положить лавровый лист, красный перец, гвоздику, черный и душистый перец, а также зелень укропа и других пряных растений. Огурцы, уложенные в банки, залить горячим раствором, содержащим сахар и соль. Уксус добавлять в банки из расчета: на одну литровую банку — 1,5 ч. ложки (7,5 мл) уксусной эссенции или 4,5

ст. ложки (70 мл) 9%-ного уксуса. Банки накрыть крышками и, не допуская охлаждения заливки, стерилизовать в кипящей воде: банки 0,5 л — 5 мин, 1 л — 5—6 мин, 2 л — 12—14 мин, 3 л — 20 мин при температуре 90 °С. По окончании стерилизации банки сразу же укупорить и охладить.

● *Способ 2*

На банку вместимостью 1 л необходимо: 0,6 кг свежих огурцов, 1,8 г мелко нарезанных листьев хрена, 50 г укропа, по 2 г зелени сельдерея и петрушки, 0,2 г стручкового горького перца (красного), 1 шт. лаврового листа, 1,6 г чеснока дольками. Часть листьев сельдерея можно заменить листьями смородины. Можно также добавить 0,3 г корицы, 2 шт. гвоздики, 2 горошины душистого перца, 5—6 горошин горького черного перца. На 1 л маринада — 75 г соли, 50 г сахара, уксусная кислота.

Для маринования отобрать огурцы среднего размера, сорванные незадолго до приготовления, вымыть их и замочить в холодной воде на 6—8 ч. Затем промыть огурцы проточной водой и обрезать у них плодоножки.

В банки уложить специи и огурцы. Одновременно с подготовкой овощей готовить маринад. В эмалированную кастрюлю налить воду (на банку вместимостью 3 л необходимо 1 л маринада), добавить соль, сахар, поставить на огонь, кипятить 10—15 мин, отфильтровать через 3—4 слоя марли, нагреть до кипения и добавить уксусную кислоту 80%-ной концентрации (15 г на 1 л воды). Наполненные специями и огурцами банки залить маринадной заливкой, температура которой должна быть не ниже 80 °С, накрыть прокипяченными лакированными крышками и поместить в емкость с нагретой водой для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 5 мин, 1 л — 8 мин, 3 л — 15 мин. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и по возможности быстро охладить (но не на сквозняке).

• Способ 3

Для острых маринадов на 1 кг заливки — 40 г 80%-ной уксусной кислоты, 820 г воды, 80 г сахара, 35 г поваренной соли, 2 г хрена (корень), 2 г черносмородинового листа, 4 г зелени петрушки, 3 г эстрагона, 2 г лаврового листа, 7 г чеснока.

Для слабокислых маринадов количество уксусной кислоты уменьшается до 17 г, соответственно увеличивается количество воды.

Все пряности уложить в банку вперемешку с огурцами, а сахар, соль и уксусную кислоту употреблять в виде заливки. Заливка обязательно должна покрывать огурцы.

Маринование соленых огурцов

На 1 л воды — 20—25 г соли, 50 г сахара, уксус.

Зимой и весной можно мариновать соленые огурцы, сохранившие плотную хрустящую консистенцию и естественную окраску. Огурцы отсортировать, вымыть в холодной воде (которой дать стечь), после чего уложить в банки. Прибавить те же пряности, что и при мариновании свежих огурцов. Приготовить заливку. В каждую литровую банку добавить 1 ч. ложку (5 мл) уксусной эссенции или 3,5 ст. ложки (54 мл) 9%-ного уксуса. Продолжительность стерилизации такая же, как и при мариновании свежих огурцов.

Огурцы маринованные горчичные

10 кг огурцов, 500 г семян горчицы, 2—3 головки лука, 1 головка чеснока.

Для заливки: на 5 л воды — 1,5 л столового уксуса, 200—300 г соли, 1—2 кг сахара.

Крупные огурцы с хорошо развитыми семенами тщательно вымыть, очистить, разрезать пополам и удалить семена. Оставшуюся мякоть нарезать кубиками. Воду довести до кипения, добавить уксус и залить маринадом огурцы. Через час огурцы вынуть и переложить в банки. Через

несколько часов огурцы пересыпать семенами горчицы, мелко нарезанным луком и чесноком. Маринад, в котором вымачивались огурцы, профильтровать, подогреть, растворить в нем соль и сахар и залить огурцы в банках. Пастеризовать при 90 °С: поллитровые банки — 10 мин, литровые и более — 12—15 мин.

Огурцы, маринованные с лимонной кислотой

10 кг огурцов, 150—200 г укропа с семенами, 500—800 г лука, 15—20 г корня хрена, 1 головка чеснока.

Для заливки: на 10 л воды — 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10—15 горошин черного перца и горчицы, 5—6 лавровых листьев.

Огурцы плотно уложить в банки, добавить в каждую 1—3 зубчика чеснока, 1—2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, веточку укропа с семенами. Кипящей заливкой заполнить банки и пастеризовать при 95 °С: литровые и двухлитровые банки 15—20 мин, трехлитровые — 30—35 мин. Укупорить.

Маринованные кисло-сладкие огурцы

На литровую банку: 2 ст. ложки 9%-ного столового уксуса, головка лука, зубок чеснока, лавровый листик, 2—3 шт. черного перца, немного гвоздики, 16—20 г свежей зелени и 1/2 ч. ложки горчицы.

Заливка: на 1 л воды — 50 г соли и 25 г сахара.

Вымыть и плотно уложить огурцы в банку, переложив их очищенным луком, стеблями укропа, ломтиками хрена. Залить кипящим маринадом. Банку закрыть и оставить до следующего дня. На второй день слить заливку и прокипятить, затем снова залить ею огурцы. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 10 мин, трехлитровые — 15 мин.

Маринованные очищенные кисло-сладкие огурцы

2 кг огурцов (крупных, очищенных от кожицы и сердцевины с семечками), 150 г соли, 0,5 л воды, 0,5 л уксуса, 100 г сахара, 300 г мелкого лука, укроп, эстрагон, 50 г тертого хрена, перец, лавровый лист.

Огурцы очистить от кожицы и семечек, разрезать вдоль, затем нарезать поперек небольшими кусками, посолить и оставить на ночь в холодном месте. На второй день уложить их в банки, переложив луком, хреном и зеленым укропом, залить уксусной заливкой, сваренной со специями. Через сутки заливку слить, снова проварить, залить огурцы и завязать банки.

Очень вкусны маринованные огурцы с соком красной смородины — он применяется вместо уксуса (на 1 л воды — $\frac{3}{4}$ стакана, т.е. 150 г).

Огурцы в молочнокислом маринаде

Чеснок, укроп, листья и корень хрена, лавровый лист, зелень петрушки и сельдерея, листья черной смородины, вишни, дуба.

На 1 л воды — 50 г соли и 33 г молочной кислоты.

Особенностью этой рецептуры является замена уксусной кислоты молочной. Взять только свежесобранные огурцы длиной до 12 см. Вымыть, обрезать концы (если они имеют желтоватый оттенок), бланшировать 4 мин в горячей воде (60 °C) и быстро охладить в холодной. Половину взятого количества измельченных пряностей и зелени насыпать на дно банки, затем уложить огурцы вертикально и сверху положить оставшиеся пряности. После укладки овощей в банки налить горячую заливку, содержащую соль и пищевую молочную кислоту (40%-ной концентрации). Кислоту вливать в уже готовую горячую заливку перед ее разливом в банки. Банки пастеризовать в горячей воде (85 °C): 0,5 л — 10 мин, 1 л — 20 мин, после чего закупорить с помощью закаточной машинки.

Сладкие маринованные огурцы

На 10 л раствора — 320 мл эссенции и 3—3,5 кг сахара, соли — 10% от веса огурцов, корица и гвоздика.

Крупные, но не перезревшие огурцы тщательно вымыть в холодной воде, очистить от кожицы и разрезать пополам вдоль. Ложкой удалить семена и каждую половину разрезать на ломтики, которые положить в деревянную, стеклянную или эмалированную посуду и пересыпать солью. Посуду закрыть крышкой с гнетом. Через 18—20 ч рассол слить, ломтики слегка вымочить в холодной воде, а затем бланшировать в кипящей в течение нескольких минут и для охлаждения переложить в холодную воду. Огурцы уложить в стеклянную или деревянную посуду и залить маринадным раствором, содержащим уксусную эссенцию и сахар. Сахар растворить в горячей воде, туда же положить корицу и гвоздику (в марлевом мешочке) и жидкость нагреть до кипения. Кипятить несколько минут, затем прибавить уксусную эссенцию и полученным раствором залить огурцы. Хранить в холодном месте.

Огурцы консервированные без стерилизации

На одну трехлитровую банку необходимо: 1,4 кг свежих огурцов, 1,3 кг рассола, 75 г мелкой столовой соли, 50 г укропа, 20 г листьев хрена, 30 г зеленого сладкого резаного перца, 6 г листьев мяты, 14 г долек чеснока, 6—8 шт. листьев вишни, 4 шт. листьев винограда, 6—8 шт. листьев черной смородины, 3 г стручкового горького перца, 2 шт. лаврового листа.

Для консервирования отобрать свежие зеленые только что собранные огурцы небольших размеров и одинаковой удлиненной формы. Отобранные огурцы вымыть холодной водой и замочить в ней на 4—6 ч. После замачивания еще раз вымыть проточной водой.

На дно банки уложить третью часть зелени и специй, а затем огурцы до половины банки. Добавить еще часть зе-

лени и специй, снова огурцы, а сверху остальное количество зелени и специй. Наполненные банки залить профильтрованным кипящим 5—6%-ным раствором соли.

Заливать банки кипящим рассолом следует осторожно, небольшими порциями, чтобы прогреть дно и стенки банки. При заливке банки установить на сухую доску или бумагу. Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными лакированными крышками, герметически укупорить, охладить и хранить в прохладном месте (кладовой, подвале).

Консервирование огурцов

• Способ 1

Укроп, чеснок, перец, листья смородины, дуба, ореха, корешки и листья хрена.

Для рассола: на 1 л воды — 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, щепотка селитры.

Свежие, небольшие по размеру огурцы вымыть кипяченой водой, сложить в чистую посуду, предназначенную для засолки, добавить приправы, залить кипяченым рассолом. По истечении 1—2 суток (в зависимости от температуры воздуха) слить с огурцов рассол, вскипятить и снова залить им огурцы, наполняя посуду доверху, закрыть горячими стерилизованными крышками, закатать, поставить банки кверху дном. Когда банки охладятся, перевернуть их и сохранять, как обычно. Чтобы крышки на банках не ржавели, можно слегка смазать их жиром.

• Способ 2

На одну трехлитровую банку — 1—1,5 л воды, 4—5 ст. ложек соли, 1 ст. ложка сахара, 1 лавровый листик, 3 ст. ложки уксуса, укроп, петрушка, вишневый или смородиновый лист, 3—4 дольки чеснока, головка лука.

Для консервирования нужно брать огурцы средней величины. Вымыть их и замочить на 5—7 ч в холодной воде, после чего сложить в трехлитровые простерилизо-

ванные банки, положив в каждую немного укропа, петрушки, вишневого или смородинового листа, чеснок, лук. Сварить маринад. Подготовленные огурцы залить кипящим маринадом, пастеризовать 20—25 мин, после чего закатать.

Корнишоны консервированные

На одну банку вместимостью 1 л необходимо: 610—630 г огурцов, 15—18 г укропа, 0,5—1 г стручкового горького перца, 2—4 зубка чеснока, 3—6 горошин душистого перца, 400—430 г воды, 15—20 г соли, 50—60 г 5%-ного раствора уксусной кислоты.

Мелкие зеленые огурцы длиной от 3 до 6 см с неразвитыми семенами вымыть, а затем замочить в холодной воде на 8 ч, меняя воду через каждые 2 ч. Вымоченные корнишоны нужно затем промыть проточной водой.

Вымытые в воде листья хрена и укроп нарезать на кусочки длиной 5—6 см. Стручковый перец резать вдоль пополам. Чеснок очистить и зубки нарезать на половинки. На дно банки уложить зелень и пряности, а затем огурцы.

Предварительно нужно приготовить маринад. В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль, довести до кипения, профильтровать через 3—4 слоя марли, вновь нагреть до кипения и добавить уксусную кислоту. Наполненные банки залить горячим маринадом (температура около 80 °С) на 1,5 см ниже верха горлышка банки. Банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 7 мин, 1 л — 8 мин. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Огурцы, консервированные горячим способом

На 10 поллитровых банок необходимо: 3,3 кг свежих огурцов, 2 л воды для рассола, 50—60 г соли, 15 г петрушки, 50 г укропа, 30 г сельдерея, 30 г листьев хрена, 3 г листьев мяты, 15 г чеснока, 3,5 г красного стручкового горького перца, 30 шт. душистого перца в зернах, 7 шт. лаврового листа.

На дно банок уложить зелень, специи и пряности, а затем огурцы, придавая им вертикальное положение. Сверху 2—3 огурца уложить горизонтально. Наполненные банки осторожно залить кипящей водой, накрыть прокипяченными крышками, а сверху — полотенцем и оставить на 2—3 мин. Затем снять полотенце и крышки, горлышки банок накрыть кусочком марли, зажать его резиновым кольцом, чтобы не выпали огурцы и специи, и слить воду.

Банки вторично залить кипящей водой, накрыть крышками, обмотать полотенцем и прогреть 5—6 мин. Одновременно необходимо готовить 2,5—3%-ный солевой рассол. После вторичного прогрева воду слить и сразу залить банки кипящим рассолом. Наполненные доверху банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Огурцы можно солить горячим способом и по-другому. Огурцы и специи надо уложить в банки так же, как и в первом случае, залить рассолом, накрыть прокипяченными крышками и выдержать 3—5 дней. Как только они приобретут вкус соленых огурцов, крышки нужно снять, горлышки банок накрыть кусочком марли, зажать его резиновым кольцом и слить рассол в эмалированную кастрюлю. Рассол нагреть до кипения и залить им огурцы. Наполненные банки без стерилизации герметически укупорить и охладить.

Огурцы, консервированные в томатном соке

На 10 банок вместимостью 0,5 л каждая необходимо: 3,3 кг свежих огурцов, 100 г соли, 70 г укропа, 50 г листьев хрена, 30 г чеснока, 50 г сладкого стручкового перца, 2 г горького перца, 1 г лаврового листа, 2 л томатного сока.

В чистые сухие банки уложить специи, огурцы залить горячим (температура 95—97 °С) посоленным томатным соком (на 1 л сока — 50—60 г соли). Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70—75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для поллитровых банок — 15 мин, литровых — 20 мин, трехлитровых — 35 мин. После стерилизации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Огурцы малосольные стерилизованные

На банку 0,5 л — 290—300 г огурцов.

После окончания процесса квашения, когда огурцы приобретают специфический вкус малосольных овощей, отделить их от рассола, освободить от пряностей и пряных растений, промыть в теплой воде (40—50 °С) и уложить в банки. На дно банок уложить свежий укроп, чеснок и стручковый перец.

Отделенный рассол кипятить в эмалированной кастрюле 5—10 мин и профильтровать через 3—4 слоя марли или плотный холст. Чистым рассолом (70—80 °С) залить огурцы в банках.

Наполненные банки стерилизовать при 90 °С: поллитровые — 10—12 мин, литровые — 12—15 мин и трехлитровые — 15—20 мин.

Салат «нежинский»

1,4 кг огурцов, 750 г лука, 20 г укропа, соль, сахар, 5%-ный столовый уксус, перец горький и душистый, лавровый лист.

Закладку составных частей производить в сыром виде. Способ и последовательность приготовления: отсортированные по качеству и размерам свежие огурцы, отмыть от пыли и грязи, отрезать плодоножку, после чего мелкие огурцы порезать на кружочки толщиной до 3 мм, более крупные огурцы разрезать пополам по длине, а затем порезать на пластинки толщиной до 3 мм.

Лук после удаления корневой мочки и верхней заостренной части очистить от покровных листьев, вымыть, дать стечь воде, разрезать на половинки и нарезать на пластинки толщиной 3 мм. Молодой укроп очистить от грубых веточек и порезать на кусочки длиной до 6 мм.

В подготовленные банки емкостью 0,5 л уложить по 2—3 зерна горького и душистого перца, затем равномерными порциями нарезанные огурцы, лук, укроп добавить $\frac{3}{4}$ ч. ложки чистой столовой соли, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара, 2 ст. ложки 5%-ного столового уксуса, половину лаврового листика и долить необходимое количество кипящей воды.

Укладка овощей должна быть плотной. Банки наполнить на 1,5 см ниже верха горлышка, затем накрыть подготовленными крышками и выдержать в течение 20 мин, после чего простерилизовать. Время стерилизации: для банок емкостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 20 мин.

Выход продукта — четыре поллитровые банки. Перед подачей на стол салат заправить подсолнечным маслом.

Овощная смесь в маринаде

Для приготовления 10 банок консервов вместимостью 1 л необходимо: 1,8 кг огурцов, 1,6 кг томатов, 1,7 кг цветной капусты, 1,2 кг лука, 350 г моркови, 400 г перца салатного, 80 зубков чеснока, 30 шт. перца душистого, 50 шт. гвоздики.

Для маринадной заливки (на то же количество консервов) — 3,7 л воды, 190—200 г соли, 190—200 г сахара, 800 г 6%-ного уксуса.

Помидоры выбрать мелкие, круглой и сливовидной формы, с плотной мякотью и твердой кожицей, очистить от плодоножек и вымыть в проточной воде. Мелкие огурцы (длинной не более 6 см) вымыть и уложить в банки целыми, а более крупные нарезать кружками толщиной 2—3 см.

Лук отсортировать, очистить, отрезать корневую мочку и донце, вымыть в проточной воде и разрезать на 4—8 частей. Мелкий лук после мойки можно укладывать в банки целым.

Морковь отсортировать, вымыть, отрезать ботву, очистить от кожицы, ополоснуть и нарезать кружками толщиной 1 см.

Цветную капусту очистить от листьев, разрезать на отдельные соцветия и вымыть.

Перец сладкий очистить от плодоножек и семенников, вымыть и порезать небольшими кусочками.

Чеснок очистить и выделить зубки.

На дно подготовленных банок вместимостью 0,5 л положить 2—3 горошины перца и 1—2 шт. гвоздики.

Подготовленные овощи плотно уложить в банки рядами, а затем залить горячей маринадной заливкой (70—80 °С). Наполненные банки накрыть лакированными крышками и стерилизовать при 100 °С: литровые банки — 9—10 мин и трехлитровые — 12—14 мин.

Салат из перезрелых огурцов

1 кг огурцов, 2—3 зубчика чеснока, кусочек корня хрена, 20 г соли.

Для заливки: на 1 л воды — 0,15 л столового уксуса, 50—125 г сахара, 1 1/2—2 ст. ложки горчицы.

Огурцы (семенники) очистить, разрезать вдоль на 8 частей и ложкой удалить семена, снова вымыть, пересыпать солью, уложить под гнетом в эмалированный тазик и поставить в холодное место на 10—12 ч. Затем огурцы

отделить от сока с помощью дуршлага, разрезать их на 2—4 части и уложить в банки вместе с приправами. Залить горячим маринадом и пастеризовать при 90 °С: литровые банки 15—20 мин, трехлитровые — 30—35 мин. Укупорить.

Маринад-ассорти

• Способ 1

3,6 кг огурцов, 2,5 кг цветной капусты, 1,3 кг лука-севка, 250 г моркови, 200 г фасоли или гороха в стручках.

Слабокислая заливка: на 10 л воды — 0,2 л столового уксуса, по 55 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.

Кислая заливка: на 10 л воды — 0,3 л столового уксуса, 85 г сахара, 55 г соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.

Цветную капусту разобрать на соцветия. Морковь очистить и нарезать кусочками одинаковой формы. Лук очистить. У огурцов, фасоли или гороха обрезать кончики. Подготовленные овощи на 4—5 мин опустить в кипящую подсоленную воду (10—15 г соли на 1 л воды) и затем плотно уложить в банки. Залить кипящим маринадом (слабокислым или кислым) и пастеризовать при 90 °С: литровые банки — 15 мин, двух- и трехлитровые — 25—30 мин. Укупорить.

• Способ 2

3,1 кг огурцов, 2,4 кг помидоров, 250 г моркови, 250 г лука.

Слабокислая заливка: на 10 л воды — 0,2—0,3 л столового уксуса, по 50—60 г сахара и соли.

Кислая заливка: на 10 л воды — 0,3—0,4 л столового уксуса, 75—85 г сахара, 55 г соли.

Готовить, как ассорти (см. способ 1).

• Способ 3

1,8 кг огурцов, 3,5 кг помидоров, 750 г сладкого перца.

Заливка: на 10 л воды — 0,2—0,3 л столового уксуса, по 50—60 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.

Подготовить корнишоны и мелкоплодные помидоры. Огурцы вымачивать 6 ч, меняя воду. Из перцев вычистить семена и вложить один в другой, чтобы он занимал меньше места. Подготовленные овощи плотно уложить рядами, залить кипящим маринадом и пастеризовать при 90 °С: литровые банки — 15 мин, двух- и трехлитровые — 25—30 мин. Укупорить.

● *Способ 4*

2,5 кг огурцов, 2,4 кг помидоров, 1,2 кг патиссонов.

Для заливки: на 10 л воды — 0,2—0,3 л столового уксуса, по 50—60 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.

Подготовленные огурцы, помидоры, патиссоны (диаметром до 6 см) укладывать целиком, более крупные — нарезать на дольки-сегменты. Овощи уложить в банки слоями, залить кипящим маринадом и пастеризовать при 90 °С: литровые банки — 15 мин, двух- и трехлитровые — 25—30 мин. Укупорить.

● *Способ 5*

На трехлитровую банку: огурцы, помидоры, перец сладкий, 2—3 средние головки чеснока, 2 шт. лаврового листа, 2—3 шт. корня петрушки, 1/2 стручка перца горького, 3 ч. ложки уксусной эссенции.

Заливка: на 1 л воды — 50 г соли.

В трехлитровую банку на дно положить пряную зелень: укроп, эстрагон, базилик, хрен, листья вишни. Рядами уложить подготовленные овощи: огурцы (не длиннее 8—10 см), помидоры (лучше бурые), перец сладкий, бланшированный чеснок, корень петрушки. Добавить лавровый лист, перец горький, поверх овощей класть укроп. Залить 3 ч. ложки уксусной эссенции. Заливать горячим рассолом.

Пастеризовать банку при температуре 80 °С 15 мин.

Замороженный салат из огурцов

Огурцы должны быть здоровыми, зелеными, свежеснятыми, диаметром 30—40 мм. Непригодными являются огурцы мягкие, желтые, с большими семенами, завядшие или горьковатые.

Вымытые огурцы очистить специальной овощечисткой, обрезать с обоих концов и нарезать пластинками или соломкой, так же как и для салата из свежих огурцов. Порезанные огурцы сразу уложить в коробки, миски или пакеты, которые закрывать так, чтобы в них не осталось воздуха, и сразу заморозить.

КАБАЧКИ

Патиссоны соленые

На одну трехлитровую банку необходимо: 1,8 кг свежих патиссонов, 90 г укропа, 30 г сельдерея, 15 г листьев хрена, 1—2 шт. горького красного перца, 3—5 зубков чеснока.

Рассол: на 1 л воды — 50—60 г соли.

Для засолки следует отбирать свежие, только что собранные, с недоразвитыми семенами патиссоны зеленовато-белого или зеленовато-желтого цвета диаметром не более 7 см. Их вымыть щеткой и срезать плодоножки. На дно банок уложить третью часть специй, затем до половины банки плотно уложить патиссоны. В середину банки положить вторую часть специй, а затем доложить банку патиссонами доверху. В конце уложить оставшиеся специи.

Наполненные банки залить рассолом, накрыть крышками и выдержать при комнатной температуре 8—10 суток, затем добавить рассол, чтобы он покрывал патиссоны, и хранить в прохладном помещении, лучше в холодильнике.

Кабачки маринованные

● Способ 1

На литровую банку — 1—2 лавровых листа, кусочек красного перца размером 2—3 см, кусочек корицы, 5—8 шт. гвоздики.

Для заливки: на 1 л воды — 1 стакан 9%-ного уксуса, 40—60 г соли, 350—700 г сахара.

Отобрать молодые свежие кабачки с недозрелыми семенами и плотной мякотью. Очистить от кожицы, удалить мягкую волокнистую сердцевину с семенами, нарезать на кубики величиной 2—3 см. Кабачки бланшировать в кипящей воде от 4—5 до 7—8 мин (в зависимости от величины кубиков) и сразу же охладить в холодной воде. Подготовленными кабачками заполнить банки и залить горячим маринадом. Для приготовления маринада в кипящей воде растворить сахар и соль, добавить пряности, а затем уксус и сразу снять с огня. Пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки — 15 мин, литровые и двухлитровые — 20 мин. Укупорить.

● Способ 2

Для поллитровой банки необходимо: 8 г листа хрена, 10 г сельдерея и петрушки, 0,5 г листа мяты, 1,5 г резаного чеснока, 0,3 г красного стручкового перца, 0,1 г горького черного перца, 1 лавровый лист, 200 г маринада.

Маринад: на 1 л воды — 50—60 г соли, 12,5 г 80%-ной уксусной кислоты или 200 г 5%-ного столового уксуса.

Отобранные кабачки вымыть холодной водой, дать стечь воде, отрезать плодоножки, почистить, нарезать вдоль плода на части (для банок вместимостью 0,5 л — длиной от 8 до 8,5 см, 1 л — от 6 до 6,5 см) а затем на дольки толщиной 2—2,5 см.

На дно чистых и сухих банок уложить специи и зелень. На специи уложить дольки кабачков. В банку вместимостью 0,5 л дольки уложить вертикально в один ряд, а в банку вместимостью 1 л — в два ряда. Наполненные

банки залить маринадом, температура которого должна быть 80—85 °С.

Маринад готовить следующим образом. В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль, смесь довести до кипения и после растворения соли профильтровать через 3—4 слоя марли. К профильтрованному рассолу добавить уксусную кислоту или уксус.

При разливе по банкам необходимо следить за тем, чтобы уровень его был на 1,5 см ниже верха горлышка банки вместимостью 0,5 л и на 5—6 см ниже горлышка банки вместимостью 3 л. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—75 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 8 мин, 1 л — 10 мин, 3 л — 20 мин. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить. Тару вместимостью 3 л можно не переворачивать.

Кабачки маринованные (простой способ)

На 10 л воды (восемь трехлитровых банок) — 3 стакана сахара, 3 стакана соли, 1 бутылка 9%-ного уксуса или 2 бутылки 5%-ного.

Кабачки помыть, нарезать кружочками, положить в посуду и залить кипятком на 20 мин. Затем уложить кабачки в банку, добавить специи, чеснок, перец-горошек, укроп, лавровый лист. Залить кипящим рассолом и закатать крышками.

Кабачки маринованные острые

На литровую банку — 12—15 г листьев черной смородины, 1—2 лавровых листа, по 5—8 шт. гвоздики и черного перца.

Для заливки: на 1 л воды — 450—600 г 9%-ного уксуса, 60 г соли, 500—700 г сахара.

Готовить, как кабачки маринованные.

Консервирование кабачков

Для приготовления этого вида консервов лучше всего использовать молодые нежные плоды светло-зеленого цвета с плотной мякотью. Лучшие сорта — Греческие, Грибовские, Одесские. Кабачки консервировать так же, как и патиссоны, с той лишь разницей, что плоды нарезать кружочками толщиной 1,5—2 см.

Кабачки консервированные

● *Способ 1*

1 кг кабачков, 25—30 г зелени, укропа, 10—12 зубчиков чеснока, 1 стручок зеленого или красного горького перца, 3—4 горошины душистого перца.

Для заливки: на 1 л воды — 75—90 г соли, 70—75 г 9%-ного уксуса.

Свежие кабачки длиной до 15 см тщательно вымыть, отрезать плодоножку, нарезать кружочками толщиной 10—15 мм. Укроп нарезать кусочками длиной до 5 см. Стручковый перец и чеснок разрезать на несколько частей.

Подготовленные таким образом зелень и специи уложить на дно банок, а сами банки плотно заполнить кабачками. В кипящей воде растворить соль, добавить уксус и сразу же разлить раствор в банки с кабачками.

Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 8—9 мин, литровые — 12 мин, трехлитровые — 14—15 мин. Укупорить.

● *Способ 2*

Кабачки, зелень петрушки, сельдерея, укропа и мяты, чеснок, перец стручковый горький или перец черный горошком, перец душистый, лавровый лист, 9%-ный столовый уксус — 40 мл на 1 л.

Заливка: 1 л — 50—60 г поваренной соли.

Молодые здоровые кабачки тщательно вымыть в проточной воде. Зелень петрушки, сельдерея, укропа и мяты перебрать, затем вымыть. Чеснок очистить от кожицы, вы-

мыть, нарезать небольшими кусочками. Подготовить также пряности — перец стручковый горький или перец черный горошком, перец душистый, лавровый лист. На дно банки положить одну часть зелени, пряностей и чеснока, затем уложить кабачки. Мелкие плоды поставить целыми (как огурцы), более крупные разрезать на кружочки. На овощи в банку положить вторую часть зелени, приправ и пряностей и залить горячей заливкой. В каждую банку добавить 9%-ный столовый уксус.

Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 9 мин, литровые — 12—15 мин.

Можно также добавить листья хрена, вишни и черной смородины.

Кабачки, консервированные по-мелитопольски

На 1 банку вместимостью 1 л необходимо: 700 г свежих томатов, 6 г листа хрена, 15 г укропа, 2 г чеснока, 1 г листа мяты, 6 г сельдерея или петрушки, 0,5 г лаврового листа, 0,5 г стручкового перца, 0,5 г черного горького перца. Маринад: 300 мл воды, 15 г соли, 70—80 г 6%-ного раствора уксусной кислоты.

Кабачки нужно тщательно вымыть в холодной воде щеткой, сполоснуть в проточной воде, обрезать плодоножки и нарезать кружками толщиной 2—2,5 см. Зелень петрушки, сельдерея, укропа, хрена и мяты вымыть в проточной воде, стряхнуть с них воду и порезать на кусочки длиной 3—4 см. Чеснок почистить, крупные дольки разрезать на 3—4 части, а мелкие — на 2. Перец стручковый вымыть и разрезать вдоль пополам.

На дно чистой и сухой банки уложить половину необходимого количества зелени и специй, а затем — нарезанные кабачки.

Сверху уложить оставшиеся зелень и специи. Наполненные банки залить горячим маринадом (температура не ниже 70 °С). Маринад готовить следующим образом. В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль, нагреть до полного растворения соли, кипятить 5 мин, про-

фильтровать через 3—4 слоя марли, поставить на огонь, нагреть до кипения и влить уксусную кислоту.

Залитые маринадом банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, подогретой до 65—70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для поллитровых банок — 8—10 мин, литровых — 10—12 мин. После обработки банки необходимо герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Консервированные патиссоны и кабачки

Заливка: на 1 л воды — 50 г соли, 25 г сахара, 70 г 9%-ного уксуса.

Для консервирования годятся кабачки не длиннее 10 см, а патиссоны — не более 7 см в диаметре. Более крупные плоды разрезать на части. Плоды бланшировать 3—5 мин в зависимости от размера, затем охладить в воде. В банку положить головку лука, зубок чеснока, 2—3 горошины черного перца, немного гвоздики и лавровый лист. Залить горячей заливкой.

Пастеризовать банки при температуре 90 °С: литровые — 15 мин, трехлитровые — 20 мин.

Патиссоны маринованные

На 1 банку вместимостью 1 л необходимо: 570 г целых патиссонов, 430 г маринада, 1,8 г листьев мелко нарезанного хрена, 50 г укропа, 3,75 г листьев сельдерея и петрушки, 0,2 г стручкового красного горького перца, 1,5 шт. лаврового листа, 1,6 г чеснока дольками. Можно также добавить пряности: 0,3 г корицы, 10 шт. гвоздики, 3 шт. душистого перца, 5 шт. черного горького.

Для маринования отобрать патиссоны небольших размеров с нежной сладкой мякотью. Их необходимо тщательно вымыть, срезать плодоножки, зачистить место расположения соцветия и бланшировать в кипящей воде 3—5 мин, после чего охладить в холодной воде. Подго-

товленные для маринования патиссоны могут храниться до укладки в банки в холодной воде не более 1,5—2 ч.

Зелень готовить так же, как и при консервировании патиссонов, одновременно приготовить маринад. Для банки вместимостью 1 л в эмалированную кастрюлю налить 400 г воды, добавить 20 г соли и 20 г сахара. Смесь кипятить 10—15 мин, профильтровать через 3—4 слоя марли, вновь довести до кипения и добавить 6 г 80%-ного раствора уксусной кислоты.

На дно банок положить зелень и пряности, а затем плотно уложить патиссоны. Наполненные банки залить горячим маринадом (температура не ниже 80 °С), накрыть лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 1 л — 12 мин.

После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и по возможности быстро охладить (но не на сквозняке), так как при медленном охлаждении патиссоны значительно размягчаются, делаются дряблыми, снижаются их вкусовые качества.

Консервирование патиссонов

На литровую банку — 10—12 г укропа, красный перец, 2—3 зубка чеснока, листья хрена, зелень петрушки и листья мяты, 5 мл уксусной эссенции или 50—54 мл 9%-ного уксуса.

Отобрать молодые мелкие или средние плоды с недоразвитыми семенами и плотной мякотью. Лучшие сорта для консервирования — Белые ранние, Белые 13, Желтые плоские. Мелкие плоды (диаметром до 7 см) консервировать в целом виде, более крупные разрезать на части. Патиссоны рассортировать по величине, тщательно вымыть, обрезать плодоножки, после чего бланшировать в кипящей воде: целые плоды — 1 мин, резаные — 0,5 мин.

После бланширования патиссоны охладить в холодной воде, дать воде стечь и уложить плоды в стеклянные банки, в которые заранее положить укроп, часть стручка

красного перца, чеснок. По желанию добавить свежую пряную зелень: листья хрена, зелень петрушки и листья мяты. Уложенные в банки патиссоны залить горячим (80 °С) раствором, содержащим 5% соли. В каждую литровую банку добавить 1 ч. ложку (5 мл) уксусной эссенции или 3,5 ст. ложки (50—54 мл) 9%-ного уксуса. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 5 мин, литровые — 8 мин. Трехлитровые банки пастеризовать 20 мин при температуре 90 °С.

Патиссоны консервированные

На 10 поллитровых банок необходимо: 3,2 кг свежих патиссонов, 15 г петрушки, 30 г сельдерея, 30 г листьев хрена, 5 г листьев мяты, 15 г чеснока, 3,5 г красного горького перца, 30 шт. душистого перца в зернах, 7 шт. лаврового листа.

Маринад: примерно 1,8 л воды, 100 г соли, 25 г 80%-ной уксусной кислоты или 150—170 г 5%-ного столового уксуса.

Для консервирования следует брать свежие, только что собранные плоды зеленовато-белого или зеленовато-желтого цвета. Если патиссоны консервировать целиком, поперечный диаметр плодов должен быть не более 7 см, более крупные патиссоны консервировать разрезанными на части.

Отобранные патиссоны тщательно вымыть щеткой, отрезать у них плодоножки, захватывая небольшую часть плода (не более 1 см), так как возле плодоножки мякоть патиссонов несколько грубовата. Подготовленные патиссоны бланшировать в кипящей воде 3—5 мин в зависимости от размеров плодов и погрузить на 3—5 мин в холодную воду.

Зелень вымыть, стряхнуть воду и нарезать на кусочки длиной 4 см. Чеснок очистить и разрезать вдоль пополам или на пластинки. На дно чистых банок положить зелень и пряности, а затем плотно уложить подготовленные патиссоны.

Одновременно готовить маринад. В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль, довести до кипения и профильтровать через 3—4 слоя марли. Профильтрованный рассол поставить на огонь, довести до кипения и влить в него уксусную кислоту.

Наполненные банки залить горячим (температура не ниже 90—95 °С) маринадом, накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 75—80 °С, для стерилизации или пастеризации. Режим стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 5 мин, 1 л — 8 мин. Банки вместимостью 3 л пастеризовать при 95 °С в течение 20 мин. Во время стерилизации необходимо следить, чтобы не было бурного кипения, а при пастеризации — чтобы температура воды в кастрюле не превышала 95 °С. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Кабачки по-украински

На одну банку вместимостью 1 л необходимо: 1,7 кг свежих кабачков, 100—120 г растительного масла (50—60 г для обжарки кабачков и 50—60 г для добавления в банку), 15 г чеснока, 7 г зелени петрушки и укропа, 10—12 г соли, 60 г 6%-ного раствора уксусной кислоты.

Свежие кабачки диаметром не более 5—6 см вымыть щеткой в холодной воде, ополоснуть проточной водой, отрезать плодоножки и нарезать кружками толщиной не более 2,5 см. Нарезанные кабачки обжарить в прокаленном растительном масле до золотистого цвета и выложить в один слой для охлаждения.

Чеснок очистить, мелко нарезать и тщательно растереть в ступке или на доске. Петрушку и укроп вымыть в проточной воде, дать ей стечь, нарезать зелень кусочками длиной 1,5—2 см. На дно чистой сухой банки налить растительное масло и уксус, насыпать соль, добавить зелень, растертый чеснок, а затем плотно уложить обжаренные кабачки. Банки наполнять на 2 см ниже верха горлышка, накрыть их прокипяченными лакированными крышками и

установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 20—25 мин, 1 л — 40 мин. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Пагу

Для приготовления смеси на 10 банок консервов вместимостью 0,5 л необходимо: 1 кг кабачков, 500 г перца сладкого свежего, 1,4 кг томатов красных, 350 г обжаренного лука, 1 кг обжаренной моркови, 500 г томатной массы, 30 г чеснока, 30 г зелени укропа и петрушки, 70 г пассированной муки, 45 г сахара, 60 г соли, 700 г подсолнечного масла.

Подготовленные кабачки порезать на кубики или кусочками размером не более 25—30 мм. Перец сладкий порезать полосками. Нарезанные кабачки и перец сладкий сырыми смешать с обжаренными морковью и луком, пассированной мукой, солью, сахаром, томатной массой, измельченными чесноком и зеленью. Томаты, нарезанные ломтиками, добавить в конце смешивания. Подготовленной смесью наполнить банки, в которые предварительно налить 40—50 г прокаленного подсолнечного масла.

Банки вместимостью 0,5 л стерилизовать при температуре 100 °С 90 мин.

Икра из патиссонов

На 1 банку вместимостью 1 л необходимо:

при обжаривании кружков: 1,8 кг свежих патиссонов, 100 г растительного масла, 1,25 г лука, 15 г чеснока, 5 г укропа, 5 г петрушки, 60 г 5%-ного столового уксуса, 10 г сахара, 15 г соли;

при уваривании долек: 1,8 кг свежих патиссонов, 70 г лука, 35—40 г растительного масла для обжарки лука, 8—10 г нарезанного укропа и петрушки, 10—15 г чеснока, 15 г соли, 15 г сахара, 120 г 6%-ного уксуса, 5 г черного молотого перца.

Для икры можно использовать патиссоны крупных размеров. Их следует тщательно вымыть щеткой, срезать плодоножки, нарезать патиссоны кружками толщиной 1,5 см, кружки нужно разрезать на 8—10 частей.

Икру можно приготовить обжариванием кружков или увариванием долек. В первом случае кружки обжарить на сковороде в прокаленном масле до золотистого цвета и охладить до 70 °С, после чего пропустить их через мясорубку. Лук очистить, нарезать кружками, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Чеснок очистить, мелко нарезать, растереть в ступке с солью (5 г соли на 15 г чеснока). Укроп и петрушку вымыть холодной водой, дать ей стечь, нарезать зелень кусочками длиной 0,5 см. В измельченные патиссоны добавить обжаренный лук, измельченную зелень, чеснок, сахар, соль и уксусную кислоту. Смесь тщательно перемешать и расфасовать в чистые сухие банки. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 50—60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 75 мин, 1 л — 90 мин. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Если икру готовить методом уваривания долек, то патиссоны, нарезанные дольками, нужно уложить в казанок, нагреть при постоянном помешивании и уварить до уменьшения первоначального объема в 2 раза. В уваренную массу добавить обжаренный в масле лук, нарезанную зелень, толченый с солью чеснок (5 г на 15 г чеснока), молотый черный перец, соль (10 г), сахар и уксус. Массу тщательно перемешать и уложить в сухие чистые банки на 2 см ниже верха горлышка, накрыть их прокипяченными крышками, поместить в кастрюлю с водой, нагретой до 50 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин, 1 л — 80 мин. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Икра кабачковая

Для приготовления икры на одну банку вместимостью 1 л требуется: 1,8 кг свежих кабачков, 100 г растительного масла, 125 г лука, 15 г чеснока, по 2,5 г укропа и петрушки и 60 г столового уксуса 5%-ной концентрации.

На 1 кг измельченных кабачков — 10 г сахара, 13 г соли.

Кабачки вымыть щеткой или мочалкой в холодной воде, срезать плодоножки и остатки завязи с прилегающей частью плода, очистить от кожицы. Молодые кабачки с нежной кожицей можно не очищать.

Кабачки нарезать кружками толщиной 1,5 см, обжарить на сковороде в растительном масле до золотистого цвета. Обжаренные и охлажденные до 70 °С кабачки пропустить через мясорубку.

Репчатый лук почистить, нарезать кружочками и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Одновременно приготовить специи. Молодой укроп и петрушку вымыть, дать воде стечь, встряхнуть зелень и нарезать кусочками длиной 0,5 см. Чеснок очистить, вымыть холодной водой, дать ей стечь, нарезать кусочками и растереть в ступке с солью.

В пропущенные через мясорубку кабачки добавить обжаренный лук, измельченную зелень, чеснок, сахар и соль. Сахар и соль добавить из расчета соответственно 10 и 13 г на 1 кг измельченных кабачков. Вместо уксуса можно добавить томатный соус (150—200 г на 1 кг массы). Для улучшения вкуса икры и повышения содержания витаминов в томатный соус добавить пюре из красного перца (15% от массы соуса).

Все составляющие икры тщательно перемешать и расфасовать смесь в сухие чистые банки. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для поллитровых банок — 75 мин, литровых — 90 мин. После стерилизации банки герметически укупорить, затем охладить.

Варенье из кабачков и патиссонов

Сироп: на 1 кг овощей — 1,2 кг сахара, 1 стакан воды, 1 стакан сока облепихи.

Овощи очистить от кожицы и семян, разрезать на кусочки произвольного размера и опустить в кипящий сахарный сироп. Снять с огня и выстаивать 8 ч. Затем снова поставить на огонь, кипятить 5 мин, снова снять с огня на 10 ч. Так повторить 4 раза. В конце варки добавить 3 г лимонной кислоты.

ТЫКВА

Тыква маринованная

● Способ 1

Для приготовления 5 кг заливки: 1,25—1,5 кг сахара, 50 г соли и 8,5 ст. ложек (125 мл) 2,5%-ной уксусной эссенции.

Мариновать зрелые плоды небольших размеров. Тыкву вымыть в нескольких водах, разрезать, отделить мякоть с семенами, а кору очистить от кожицы, а затем нарезать на кубики, ромбики, полоски, которые нужно бланшировать 3—5 мин в кипящей воде, не допуская разваривания. После бланшировки кусочки тыквы уложить в простерилизованные банки емкостью 0,5 и 1 л и залить горячей маринадной заливкой. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 12—15 мин, литровые — 20 мин.

● Способ 2

На литровую банку — 3—4 бутончика гвоздики, кусочек корицы, 2—3 горошка душистого перца, 50 г 9%-ного столового уксуса.

Заливка: на 1 л — 100 г сахара и 30 г соли.

Тыкву нарезать ломтями, очистить от кожуры и сердцевины и фигурной формочкой нарезать красивыми ку-

сочками. Опустить их в дуршлаг в кипящую воду на 3—4 мин, затем поместить в холодную воду для быстрого охлаждения. После этого в литровые стерильные банки положить гвоздику, корицу и душистый перец, а затем тыкву, залить кипящим раствором сахара и соли, добавить уксус.

В кастрюлю для пастеризации поставить на подкладную решетку банки, прикрытые лакированными жестяными крышками. Уровень горячей воды должен совпадать с уровнем заполнения банок (т.е. на 1,5 см ниже обреза горлышка). На сильном огне довести температуру воды в кастрюле до 90 °С, или начала закипания. С этого момента исчисляется заданное время пастеризации: при 90 °С — 10—12 мин, при 100 °С — 6—8 мин. Необходимо поддерживать нужную температуру, регулируя силу огня. Банки надо вынимать специальными щипцами-захватами, быстро закатать и охладить на воздухе. Маринад бывает готов к употреблению через 4 недели.

● *Способ 3*

На 6 кг тыквы — 4 л маринада.

На 10 л заливки (маринада) — 4,5 г корицы, 1,8 г гвоздики, 0,2 г перца душистого, 8—10 или более (по вкусу) ст. ложек 9%-ного уксуса, до 1 кг или также по вкусу сахара.

Тыкву очистить от корки и плаценты, нарезать на кубики с гранями 15—20 мм. Внутреннюю часть мякоти пустить на варку супов или каши, а для консервов взять более плотный (внешний) слой. Желательно, чтобы тыква была одного сорта. Нарезанные кубики бланшировать в кипятке 3—4 мин, затем разложить в стерилизованные банки и залить кипящим маринадом. Сразу же укупорить банки. Закрученные металлическими крышками банки поставить вверх дном.

Тыква «новинка»

4 кг тыквы, 300 г острого красного перца, 100 г чеснока, 350 г сахара, 50 г соли, 150 г растительного масла, 200 г зелени петрушки, 200 г воды, 200 г 9%-ного уксуса.

Тыкву помыть, очистить, нарезать небольшими кубиками. Подготовленные чеснок, острый перец и зелень петрушки мелко нарезать. В чистую кастрюлю влить воду, растительное масло, уксус, положить соль, сахар, чеснок, острый перец, зелень петрушки, смешать и все это довести до кипения. В кипящую массу опустить тыкву и варить 30 мин на слабом огне постоянно помешивая. Расфасовать в горячем виде и укупорить.

Тыква консервированная

На банку 0,5 л — 300—350 г тыквы, 1 ст. ложка уксуса, 3—4 шт. гвоздики, 3—4 шт. черного перца, 1 кусочек корицы, 1 лавровый лист.

Рассол: на 1 л воды — 3 ч. ложки соли и 2 ч. ложки сахара.

Зрелую тыкву с плотной золотисто-оранжевой мякотью разрезать пополам, удалить семена, снять кожуру. Разрезать на кубики в 1 см, подержать 1—2 мин в кипящей и охладить в холодной воде. В банку положить тыкву, уксус, гвоздику, черный перец, корицу, лавровый лист, залить кипящим рассолом. Консервировать как обычно.

Салат из тыквы

На 2 кг тыквы — 1,5 л 4,4%-ного уксуса, 8—10 шт. гвоздики, корица, лимонная корка, сахар.

Тыкву очистить, нарезать одинаковыми дольками, уложить в глубокую посуду и залить столовым уксусом на ночь. Выдержка в уксусном растворе придаст тыкве крепость. На следующий день уксус слить, залить свежий раствор уксуса, положить дольку немолотой корицы, гвоздику, лимонную корку, сахар по вкусу, затем все это прокипятить.

В кипящий раствор столового уксуса порциями опустить нарезанную дольками тыкву, кипятить на медленном огне, выбирая проваренные до прозрачности дольки. Лучше кипятить в широком котле небольшими порциями. Готовые прозрачные дольки укладывать в стеклянные банки

и заливать профильтрованным раствором, в котором кипятилась тыква. Охладить, затем закрыть банки пергаментом и завязать шпагатом.

Хранить в сухом прохладном месте. Подавать в качестве салата к птице, тушеному или жареному мясу.

Пюре тыквенно-яблочное

1 кг тыквы и 1 кг кислых яблок, 1 ч. ложка лимонной или апельсиновой цедры, сахар.

Подготовленные кусочки тыквы и яблоки, нарезанные дольками, варить на пару в кастрюле-пароварке или в соковарке 10—15 мин до мягкости. Горячими протереть на сите из нержавеющей стали или в дуршлаге, добавить лимонную или апельсиновую цедру, положить сахар по вкусу. Пюре прогреть, помешивая, до 90 °С, после чего горячим разложить в поллитровые стерильные горячие банки и пастеризовать при температуре 90 °С в течение 10—12 мин.

Цукаты

• Способ 1

Известковый раствор: на 2 л воды — 160 г негашеной извести.

Содовый раствор: на 1 л воды — 5—10 г пищевой соды.

Чтобы ткани тыквы приобрели цукатную консистенцию (отвердели), подготовить сырую тыкву для варки следующим образом. Нарезанные фигурные кусочки сложить в банку и залить известковым раствором. Раствор отстаивать несколько часов, прозрачную фракцию слить и ею (или содовым раствором) залить тыкву. Выдержать в растворе 10—12 ч, затем промыть тыкву в проточной воде, дать обсохнуть, после чего варить на умеренном огне 5—7 мин с момента закипания с трехкратным выстаиванием по 8—10 ч. Горячее варенье откинуть на сито, подсушить на воздухе, затем обсыпать сахаром и сложить в вазу.

• *Способ 2*

Сахарный сироп: на 700 г воды — 1,2 кг сахара, 1 лимон или 3 г лимонной кислоты и ванилин.

Тыкву помыть, очистить от кожицы, удалить семена. Мякоть порезать кубиками. Сварить сахарный сироп. Нарезанную тыкву залить сиропом и варить 5 мин. Затем выдержать тыкву в сахарном сиропе 6—8 ч, после чего снова довести до кипения, кипятить 3—5 мин и дать выстоять 10—12 ч. Тыкву откинуть на сито, дать стечь сахарному сиропу, затем подсушить, посыпать мелким сахарным песком или пудрой. Цукаты хранить в стеклянных банках.

Тыквенный сок

С помощью электрической соковыжималки (типа «Журавинка») можно получить тыквенный сок, добавить в него на выбор яблочный, айвовый, крыжовниковый или клюквенный, подсластить сахаром, лимонной кожцей придать приятный запах. Для консервации сок следует подогреть до 90 °С, выдержать при этой температуре 3—4 мин, затем разлить в стерильные горячие бутылки и поставить на пастеризацию в горячую воду. Время пастеризации при 90 °С — 8—10 мин. Затем бутылки плотно укупорить прокипяченными резиновыми или пластмассовыми колпачками и быстро охладить. Тыквенный сок можно получить и через соковарку в смеси с ягодами или кислыми яблоками.

Варенье из тыквы

На 1 кг тыквы — 1,2 кг сахара.

Взять неперезрелую, сочную, нежную тыкву (волокнистая сухая не годится), разрезать ее на ломти, очистить от твердой кожуры и волокнистой сердцевины. Затем нарезать формочкой или ножом красивыми кусочками, засыпать сахаром (на 1 кг тыквы — 600 г сахарного песка), дать выстояться 10—12 ч. Тыквенный сок с саха-

ром слить в таз (если сока выделилось немного, добавить стакан воды) и насыпать еще 600 г сахара. Когда сироп закипит, опустить в него кусочки тыквы, варить на среднем огне 10 мин с момента закипания массы. Варенье снять с огня и дать выстояться 4—6 ч, после чего опять поставить на огонь, добавить цедру лимона, натертую на мелкой терке, и сок, выдавленный из того же лимона. Доварить варенье на умеренном огне, пока капля сиропа не будет растекаться на холодной тарелке. Дать варенью выстоять 10—12 ч, а затем расфасовать в стерильные банки. Банки прикрыть пергаментом, обвязать шпагатом или укупорить пластмассовыми крышками, под которые подложить пергамент.

Повидло из тыквенно-яблочного пюре

1 кг яблок, 1 кг тыквы, 1 кг сахара.

Тыкву и яблоки смешать с сахаром и уварить, помешивая, в тазике до температуры кипения в 106 °С. Чтобы повидло не пригорало, тазик поместить в емкость большего размера, куда налит раствор соли (350 г соли на 1 л воды). Повидло горячее разложить в стерильные горячие банки, закрыть их жестяными крышками и закатать. Если в такое повидло добавить 3—5 г лимонной кислоты и уварить до такого состояния, что при помешивании оно будет отставать от дна, получится мармелад. Его разлить в банки или лотки, выстланные пергаментом. Для отвердения оставить на 4—6 ч открытым, затем упаковать.

Мармелад из тыквы

На 2 кг пюре — 1 кг сахара, 100 мл столового уксуса.

Тыкву очистить от кожицы и семян, нарезать маленькими кусочками и разварить в воде, в которую нужно добавить несколько штук гвоздики и кусочек или порошок корицы. Вареную тыкву протереть через сито из нержавеющей стали или пропустить через мясорубку. К пюре добавить сахар и уварить по общим правилам. В

конце варки следует добавить столовый уксус и продолжить варку в течение 15 мин. Готовность мармелада можно определить, нанося его каплю на холодную тарелку: если она не растекается, мармелад готов.

В Болгарии при изготовлении мармелада из тыквы к нему добавляют виноградный сок. Мармелад нужно горячим расфасовать в стеклянную тару или плоские фанерные ящички, выстланные чистой белой бумагой.

Замороженная тертая тыква

Обрабатывать тыкву свежую, непереспевшую, с мягкой коркой и прочной консистенцией. Тыкву вымыть в воде, оба конца отрезать и очистить ножом или специальной овощечисткой. Разрезать ее вдоль на две или четыре части и столовой ложкой удалить семена и мякоть. Таким образом приготовленную тыкву вымыть, откинуть на сито и затем натереть пластинками или соломкой, заполнить тару.

КАПУСТА

Белокочанная, квашенная с тмином или укропом

10 кг капусты, 25 г тмина или укропа, 200—250 г соли.

Семена тмина содержат 3—7% сильно пахнущего тминного масла, которое обладает приятным запахом и улучшает вкус квашеной капусты. Кроме того, тминное масло, покрывая поверхность сока тонкой пленкой, препятствует развитию плесени. Подобными свойствами обладают и семена укропа. Семена тмина или укропа добавить в измельченную капусту вместе с солью. Перед укладкой нашинкованную капусту перемешать с солью и слегка перетереть. На дно бочки положить капустные листы, а затем укладывать капусту слоями, постоянно утрамбовывая.

Сверху ее накрыть листьями, чистым холстом или двойной марлей, положить деревянный кружок и гнет. Деревянный кружок должен быть постоянно покрыт соком. Посуду, заполненную капустой, поставить в помещение при температуре 18—22 °С. В период брожения постоянно наблюдать за состоянием капусты: снимать излишнюю пену, прокалывать 2 раза в день до дна ошпаренной деревянной палкой. После процесса брожения рассол светлеет, капуста оседает и приобретает освежающий кисло-сладкий вкус, хрустит на зубах.

После окончания процесса брожения капусту перенести в холодное место. Наилучшие условия для хранения квашеной капусты создаются при температуре 0—2 °С. Во время хранения нужно следить, чтобы капуста была все время покрыта рассолом и не появлялась плесень.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью

10 кг капусты, 300—500 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200—250 г соли.

Морковь улучшает внешний вид капусты, обогащает ее каротином и сахарами.

Тщательно промытую морковь очистить, нарезать лапшой или натереть на крупной терке, смешать морковь с нашинкованной капустой, тмином и солью. Квасить обычным способом (см. рецепт выше). Если образуется много сока, отлить его и хранить в холодильнике, а затем долить в готовую капусту.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью и пастернаком

10 кг капусты, 400—450 г моркови, 350—380 г пастернака, 200—250 г соли.

Готовить, как и капусту, квашенную с морковью.

Капуста белокочанная, квашенная с яблоками

10 кг капусты, 500 г яблок, 25 г семян укропа или тмина, 200—250 г соли.

Зрелые здоровые кислые яблоки (лучше всего Антоновка) очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и смешать с нашинкованной капустой. Далее готовить, как обычно (см. рецепты выше).

Можно положить и целые яблоки средней величины. Их следует класть после того, как капуста утрамбована и пустила сок.

Белокочанная, квашенная с клюквой

10 кг капусты, 200 г клюквы, 100 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200—250 г соли.

Клюква содержит много кислот. Увеличение кислотности продукта, особенно в начальный период брожения, препятствует развитию вредных микроорганизмов. Кроме того, клюква содержит прекрасный антисептик — бензойную кислоту.

Добавить клюкву при закладке капусты в тару. Готовить обычным способом (см. рецепт выше).

Засолка капусты по-орловски

Капуста, листья черной смородины, морковь. На ведро капусты — 70 г соли, 5 лавровых листьев, 0,6 л воды.

Для засолки взять капусту Слава, но можно пользоваться и другими позднеспелыми сортами. Сначала замочить кадку, пропарить ее листом черной смородины. Кочаны зачистить, нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Дно кадки выстлать зелеными листьями капусты, затем в кадку засыпать ведро измельченной капусты, добавить горсть тертой моркови, положить соль и лавровые листья. В кадке все тщательно перемешать, после чего засыпать следующее ведро капусты. Капусту, не трамбуя, залить

охлажденной кипяченой водой. Лить по стенке кадки, чтобы не смыть соль. Залитую водой кадку накрыть листьями капусты, а сверху разостлать белое хлопчатобумажное полотно.

На следующий день накрыть кадку подогнанным деревянным кругом, на него положить тяжелый булыжник (весом до 10% массы капусты), слегка его прижать, чтобы появился сок на поверхности круга. На третий день снова надавить на камень. Если верхний слой капусты потемнел, убрать камень. Так капуста стоит при комнатной температуре 8—12 дней, пока не закончится брожение. Слишком быстрое заквашивание (за 6—8 дней) нежелательно: такая капуста потом перекиснет.

Как только капуста заквасилась, разложить ее по банкам, закупорить крышками и спустить в погреб. Заполняя банки, нужно смотреть, чтобы в емкости не оставался лишний воздух.

Пелюстке из капусты

Капуста, огурцы, огуречный рассол, тмин, горчица, лавровый лист, специи.

Выбрать некрупные тугие головки, надрезать их со стороны кочерыжки на 2 или на 4 части (в последнем случае сделать крестообразный надрез). Разрезать не до конца, чтобы кочан не развалился. Порезанную капусту сложить в кастрюлю и залить кипятком или горячей подсоленной водой. Затем поставить емкость на огонь и кипятить. С момента закипания кастрюлю на огне держать 5—6 мин. Готовность проверяется вилкой: если в капусту входит свободно — пора ее доставать из кастрюли. Раскладывать на тарелках, дать время отвару стечь, а самой капусте — немного остыть. Потом каждую головку перерезать до конца, полученные части подсолить, обсыпать тмином и смазать свежей горчицей внутренние листья. Затем нужно подготовить кадку, открыть емкость с огурцами и складывать в кадку капусту и огурцы приблизительно в равных объемах. Все это залить огуречным рассолом, а сверху положить «огуречные» специи и лавровый лист. Кадку поставить в теплое место. Через неде-

лю пелюстке готова. К столу ее куски резать на крупные дольки, сдабривать подсолнечным маслом.

Капуста квашеная по-волжски

Капуста, морковь, яблоки, брусника, клюква, соль, белое столовое вино.

Нашинкованную капусту сложить на большое решето, промыть холодной водой, а когда вода стечет, уложить капусту рядами в кадку, пересыпая солью и каждый ряд уминая толкушкой так, чтобы показался сок. А чтобы его стало больше, каждый ряд капусты залить стаканом очень соленой воды и переложить ломтиками моркови, яблок, а также брусникой и клюквой. Слишком сильно уминать капусту нельзя, иначе она делается мягкой. Заполненную капустой кадку надо по два раза в день протыкать палкой до самого дна. Из этих отверстий выйдет неприятный газ: не выпусти его, он погубит капусту. Кадка с самого начала должна быть поставлена в холодное место, где капуста киснет исподволь, но зимою не замерзает. Вкус капусты будет еще лучше, если ее равномерно полить белым столовым вином (одна бутылка на три ведра). Поливать из лейки.

Капуста по-алтайски

Капуста, морковь, укроп, соль.

Капусту шинковать ножом и складывать в эмалированную емкость, сверху посыпать тертой морковью и по вкусу семенами укропа. Смесь капусты со специями перемешивать, затем плотно набить ею трехлитровые банки, заранее промытые и прожаренные в остывающей русской печи или в духовке. В каждую банку сверху насыпать 2 ст. ложки соли и подлить немного холодной воды. Банки стоят в избе 3 дня, пока не потечет рассол. Поскольку капуста в банках дает усадку, впоследствии туда добавить той же смеси и рассола, и только потом закрыть капроновой крышкой и отнести емкость в погреб. Капуста получается хрустящей, сочной, случаев переокисления не было.

Капуста квашеная в маринаде (быстрый способ)

Маринад: 1 л воды, 0,5 стакана подсолнечного масла, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли, 1 стакан столового уксуса.

Разрезать кочан капусты на 8 частей, вырезать кочерыжку. Натереть на терке морковь, красную свеклу. Все уложить слоями в трехлитровую банку, добавить 5—8 долек чеснока. Вскипятить маринад, залить в банку. Через сутки капуста готова.

Хранить ее можно в холодильнике.

Капуста по-московски

На 1 кг капусты — 10 г моркови.

Для заливки: на 1 л воды — 20—30 г соли и 20—30 г сахара.

Капусту и морковь измельчить, смешать и плотно уложить в стеклянные банки, залить кипящим рассолом, накрыть крышками и пастеризовать при 85—90 °С: литровые банки 40 мин, двух- и трехлитровые — 50 мин. Укупорить.

Капуста квашеная пастеризованная

Квашеную капусту пастеризовать, если нет условий для ее хранения. Заквашенную капусту пастеризовать через 10—15 дней, когда процесс квашения закончился.

Отделить капусту от рассола и плотно уложить в банки. Рассол профильтровать, подогреть до 80 °С и залить в банки. Пастеризовать при 85—90 °С: поллитровые банки — 8—10 мин, литровые — 10—12 мин. Укупорить.

Краснокочанная квашеная

10 кг капусты, 2 кг яблок, 500 г лука, 25 г семян тмина или укропа, 200 г соли.

Твердые и кислые яблоки разрезать, удалить кожицу и сердцевину, нарезать соломкой. Лук очистить и нарезать полосками. Капусту нашинковать, руками перетереть с солью и смешать с яблоками, луком, тмином или укропом. Уложить в посуду, уплотняя. Далее поступать, как с белокочанной капустой.

Квашеная капуста по-болгарски

Рассол: на 50 кг капусты — 20 л воды и 1,6 кг соли.

Для приготовления такой капусты выбрать крепкие белые кочаны средней величины и несколько красных — они придадут рассолу цвет. Кочаны очистить от верхних листьев, крест-накрест разрезать у основания кочерыжки и вверх кочерыжками уложить в кадку с отверстием для стока рассола. На дно кадки, чтобы процесс засола шел быстрее, положить немного ячменя. Поверх кочанов положить крестовину и груз. Залить рассолом так, чтобы он покрывал капусту. При приготовлении рассола соль растворять в кипящей воде. Если жидкость окажется мутной, ее нужно процедить через марлю.

Важно правильно определить количество соли для рассола. Если положить ее слишком много — засол замедляется и капуста может испортиться; мало — засол протекает быстрее, но и капуста быстро приходит в негодность.

Пока идет засол, надо несколько раз сливать и снова заливать в бочку жидкость, тогда капуста просолится равномерно. В первую неделю рассол сливать через день, во вторую — через 2—3 дня, а затем — раз в неделю. Внимательно наблюдая за солением, можно исправить допущенную ошибку. При недостатке соли рассол густеет, а на вкус он пресный. Значит, надо немедленно слить его и прокипятить, добавив соли. В капусту рассол следует выливать охлажденным. Если же рассол получился слишком крепким и капуста медленно засаливается, надо слить часть рассола и добавить столько же холодной воды. После этого рассол нужно сливать несколько дней подряд. Когда кваше-

ная капуста готова, кадку необходимо плотно закрыть крышкой.

Держать капусту следует в помещении, где зимой и летом 10—12 градусов тепла.

Квашение капусты кочанами

● Способ 1

На 10 кг капусты — 200—250 г соли.

Кочаны очистить от зеленых листьев и уложить рядами в бочку. Крупные кочаны разрезать пополам по длине. Ряды кочанов переслаивать рубленой или шинкованной капустой, прибавить соль и уплотнить. Можно также заквашивать капусту целыми кочанами без добавления рубленой или шинкованной. Кочаны уложить рядами, сверху покрыть зелеными капустными листьями, холстом или марлей, после чего залить капусту 4%-ным раствором поваренной соли и накрыть кружком с гнетом. Рассол должен покрывать подгнетный круг. При заквашивании целых кочанов рекомендуется надрезать кочерыжки.

● Способ 2

На 10 кг квашеной капусты — 12,3 кг свежей капусты, 170—200 г соли.

Свежие спелые кочаны капусты очистить от покровных листьев, вымыть в холодной воде. Кочаны диаметром более 18—30 см разрезать на 2 или 4 части. На дно бочки уложить промытые листья капусты, а затем — слоями кочаны. Каждый слой кочанов покрыть шинкованной капустой или листьями капусты, плотно заполняя пустоты между кочанами. Наполненную бочку залить рассолом, затем накрыть марлей или холстом, сверху поместить подгнетный круг и груз. Готовую капусту хранить в прохладном помещении.

Для более быстрого заквашивания капусты на дно бочонка или бочки положить кусок ржаного хлеба, закрыв его капустными листьями. Если капусту квасят в кочанах, то между рядами кочанов хорошо посыпать по горсти тол-

ченой кукурузы, тогда капуста становится нежной и упругой, а рассол ее — приятным для питья.

Капуста квашеная стерилизованная

Квашеную капусту стерилизовать в тех случаях, когда нет условий для ее хранения. После окончания брожения капусту отделить от рассола, давая ему свободно стечь, рассол слить в эмалированную кастрюлю, нагреть до кипения и разлить в заранее подготовленные банки, наполняя их не более чем на $\frac{1}{4}$. В банки с рассолом плотно уложить квашеную капусту и залить банки доверху горячим рассолом. Если рассола не хватает, то можно добавить отдельно приготовленный 2%-ный рассол (20 г соли на 1 л воды).

Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в емкость с водой, нагретой до 70—75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 25 мин, 1 л — 30 мин, 3 л — 35—40 мин.

По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и по возможности быстро охладить, но не на сквозняке. Квашеная капуста от соприкосновения с воздухом темнеет, весь процесс ее подготовки к стерилизации необходимо провести за 5—7 мин.

Капуста, квашенная по-армянски

Для приготовления 50 кг квашеной капусты требуется: 60 кг белокочанной капусты, 1,1 кг чеснока, 3,5 кг моркови, 1,5—2 кг корней (сельдерей, петрушка и кинза с ботвой), 25 шт. горького стручкового перца, 300—400 г листьев вишни, 1 кг столовой свеклы, 7—8 горошин душистого перца, 1,4—1,6 кг соли, 10—15 шт. лаврового листа, 2 кусочка ломаной корицы.

Капусту очистить от покровных листьев, промыть в проточной воде и разрезать на 2—3 части. Головки чеснока разделить на зубки, замочить в теплой воде на 1,5—2 ч, а затем очистить от кожицы, вновь промыть в проточной воде и нарезать кружками толщиной 4 мм. Перец тщатель-

но промыть холодной водой и удалить плодоножки. Коренья очистить от кожицы, вымыть в холодной проточной воде, утолщенные корневища разрезать вдоль на 2—4 части. Листья вишни промыть в проточной воде и дать ей стечь. Свеклу тщательно вымыть, очистить от кожицы и нарезать тонкими пластинками. На дно бочки уложить хорошо промытые листья капусты и вишни, а затем плотно уложить рядами нарезанную капусту. Между рядами уложить равными частями чеснок, коренья, кружки моркови, пластинки свеклы, стручкового горького перца. Верхний слой овощей накрыть чистыми капустными листьями, а затем марлей или холстом, сверху поместить хорошо промытый деревянный круг, на который положить груз. Масса груза должна составлять не менее 10% от общей массы уложенных овощей.

После этого овощи залить охлажденным маринадом. Уровень маринада должен быть на 4—5 см выше уровня уложенных овощей. На 50 кг капусты необходимо приготовить 30 л маринада. Воду (примерно 29 л) нагреть до кипения, добавить душистый перец, лавровый лист, корицу и соль, затем маринад охладить и залить им наполненную бочку.

В течение 4—5 суток бочку выдержать в теплом месте (при комнатной температуре), пока начнется молочнокислое брожение, а затем перенести в холодное место. Квашеную капусту рекомендуется хранить при температуре не выше 10 °С.

Капуста за один день

Средний кочан капусты (2—2,5 кг), 1 морковь и 4 зубка чеснока.

Маринад: на 1 л воды — 1 стакан сахарного песка, 1 стакан 9%-ного уксуса, 1 стакан растительного масла и 2 ст. ложки соли.

Капусту порезать на крупные пластины (можно и иначе), уложить слоями в эмалированную кастрюлю, каждый слой пересыпать тертой морковью и чесноком, затем уплотнить.

Маринад прокипятить и сразу же вылить в емкость с капустой, после чего капусту уплотнить. Через сутки капуста готова к столу.

Засолка цветной капусты

На 50 кг капусты — 100 г эстрагона, лавровый лист и душистый перец — по вкусу.

Рассол: 1 л воды — 80 г соли.

Удалить зеленые листья, затем головки разделить на отдельные соцветия размером 2,5—3 см. Капусту вымыть, бланшировать в кипящей подсоленной воде в течение 2—4 мин, охладить в холодной, дать стечь воде и уложить в бочонок. Добавить эстрагон, лавровый лист и душистый перец, залить рассолом. Выдержать при комнатной температуре 1—2 дня, после чего перенести в холодное место.

Соленая цветная капуста и морковь

Цветная капуста, морковь, виноградные или черносмородиновые листья, зелень сельдерея и укропа.

Рассол: на 1 л воды — 50 г соли и несколько горошин перца.

Цветную капусту разделить на соцветия и тщательно промыть. Морковь очистить и нарезать кружочками. На дно банки уложить виноградные или черносмородиновые листья, зелень сельдерея и укропа, на $\frac{3}{4}$ заполнить банку капустой и морковью, сверху снова положить сельдерей и укроп. Прокипяченный раствор, немного остудив, налить в банки, плотно закрыть их пергаментом или полиэтиленом, крепко обвязав шпагатом.

Хранить на холоде. Соленая цветная капуста с морковью используется зимой и для супа, и как салат.

Капуста маринованная

На 10 кг шинкованной капусты — 200 г соли.

На банку емкостью 1 л — по 4—7 горошин горького и душистого перца, 1—3 цветка гвоздики, 1 лавровый лист.

На 5 кг заливки — 150—200 г соли, 200—250 г сахара, 6—7 ст. ложек (90—100 мл) уксусной эссенции.

Для маринования выбрать плотные белые кочаны поздних и среднепоздних сортов капусты. Лучшими сортами для маринования являются: Юбилейная 29, Белорусская 85, Московская поздняя 15, Осенняя грибовская 320, Слава 1305, Брауншвейгская 423. Можно мариновать также краснокочанную капусту (чаще всего сорта Каменная головка 447 и Гако 741).

Кочаны очистить от верхних зеленых и поврежденных листьев, вырезать кочерыгу и шинковать с помощью ручной шинковки или ножом. Шинкованную капусту пересыпать мелкой солью, перемешать в эмалированной или деревянной посуде и оставить при комнатной температуре на 2—3 ч, после чего ее уложить в стеклянные банки, на дно которых заранее положить горький и душистый перец, гвоздику и лавровый лист.

Банки залить горячей маринадной заливкой. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать в горячей воде (90 °С): поллитровые — 18—20 мин, литровые — 30 мин, трехлитровые — 40 мин. После окончания пастеризации банки сразу же закрыть и охладить.

Капуста провансаль

3 кг капусты, 400 г сахара-песка, 300 г подсолнечного масла, 5 г горчицы в порошке, 250 г клюквы или брусники, 250 г маринованных косточковых плодов или моченых долька-ми яблок, 200 г маринада из-под косточковых плодов.

Квашенную кочанами капусту нарезать небольшими кусочками длиной 3—4 см. Можно использовать также шинкованную или рубленую квашеную капусту. Если нет маринада, можно добавить по вкусу пищевой уксусной эссенции и лимонной кислоты. Приправу тщательно перемешать с капустой в эмалированной миске или кастрюле,

смесь плотно уложить в чистую посуду и залить процеженным через сито (марлю) рассолом.

Капусту провансаль нужно готовить незадолго до употребления, так как в прохладном месте она может храниться только 2—3 суток, а на леднике — до 10 суток. Капусту провансаль не стерилизовать.

Капуста маринованная с яблоками

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: 2,6 кг белокочанной капусты, 2 кг яблок, 210 г сахара, 75 г соли, 23 г 80%-ной уксусной кислоты, 1,2 л воды для маринада, пряности.

На поллитровую банку — 3—4 горошины душистого перца, 1 кусочек ломаной корицы, 2—3 шт. гвоздики.

Свежую капусту очистить от покровных листьев, вымыть холодной водой, нашинковать на полоски шириной до 5 мм, пробланшировать в кипящей воде 1 мин, охладить в проточной воде, а затем откинуть на сито, чтобы стекла вода.

Отобранные яблоки вымыть в холодной воде, удалить плодоножки и цветоложе, еще раз ополоснуть проточной водой, а затем нарезать на половинки или дольки, удаляя сердцевину. Подготовленные яблоки бланшировать 2—3 мин в кипящем 1%-ном растворе лимонной или виннокаменной кислоты (10 г кислоты на 1 л воды) и сразу охладить в холодной воде. До укладки в банки нарезанные яблоки во избежание их потемнения хранить в 1%-ном растворе лимонной или виннокаменной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды).

Одновременно нужно готовить маринад. В эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить сахар и соль. Смесь кипятить 10—15 мин, профильтровать через 3—4 слоя марли, вылить в чистую эмалированную кастрюлю, довести до кипения и влить уксусную кислоту. На дно банки вместимостью 0,5 л уложить душистый перец, корицу, гвоздику, а затем бланшированную капусту и яблоки, чередуя слои из них. Наполненные

банки залить горячим (температура не ниже 85 °С) маринадом, накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60—70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 20 мин, 1 л — 30 мин. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и по возможности быстро охладить.

Капуста белокочанная, маринованная с морковью и яблоками

1 кг капусты, 50 г моркови, 1 яблоко (Антоновка), 5 г семян укропа или тмина, 50—100 г сахара, 25 г соли.

Для заливки: на 1 л воды — 0,2—0,3 л 9%-ного уксуса.

На литровую банку — по 5—8 горошин черного и душистого перца.

Капусту и морковь подготовить и нашинковать, как для квашения. Затем капусту смешать с солью, сахаром, тмином или укропом и оставить на 2—3 ч. Приготовить заливку и заполнить ею банки на $\frac{1}{4}$. В банки с заливкой уложить капусту с приправами, слегка уплотняя. Заливку не отливать. Пастеризовать при 90 °С: поллитровые банки — 20 мин, литровые и двухлитровые — 25 мин. Укупорить.

Белокочанная, маринованная с перцем

1 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 100—200 г лука, 40—60 г соли.

На литровую банку — 3—4 г семян тмина или укропа.

Для заливки: на 1 л воды — 0,35 л 9%-ного уксуса, 200—300 г сахара.

Зеленые мясистые плоды сладкого перца очистить от семян, бланшировать 4—5 мин в кипящей воде и сразу же остудить в холодной. Перец нарезать мелкими кусочками, капусту очистить и шинковать, как для квашения. Лук очистить и нарезать мелкими кубиками.

Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Горячей заливкой заполнить банки на $\frac{1}{4}$. Овощной смесью за-

полнить банки так, чтобы заливка покрывала их сверху. Заливку не отливать.

Пастеризовать при температуре 90 °С: поллитровые банки — 15 мин, литровые и двухлитровые — 20—25 мин. Укупорить.

Краснокочанная капуста маринованная

На 10 кг шинкованной капусты — 200 г соли мелкого помола.

На литровую банку — 600—650 г капусты, 350—400 г заливки, 5 зерен перца горького, 5 зерен перца душистого, немного корицы, 3 шт. гвоздики и 1 лавровый лист.

На 1 л заливки — 20 г поваренной соли, 40 г сахара, 20 г 80%-ной уксусной кислоты для слабокислых маринадов и 40 г — для острых маринадов.

Красивый внешний вид с красновато-фиолетовым оттенком делает маринованную краснокочанную капусту одним из незаменимых гарниров к мясным и рыбным блюдам. Наилучшим сортом для маринования является Каменная головка.

Плотные, неподгнившие, здоровые кочаны капусты очистить от верхних загрязненных листьев, вырезать кочерыжку и шинковать капусту так же, как и при квашении. В алюминиевом тазу или эмалированной миске тщательно перемешать капусту с солью, перетирая ее в руках.

После перемешивания капусту оставить выстаиваться 2 ч, а затем уложить в банку и плотно утрамбовать.

Перед укладкой на дно банки уложить пряности (перец горький, перец душистый, корица, гвоздика и лавровый лист); затем все содержимое банки залить маринадной заливкой. Пряности можно не укладывать непосредственно в банку в целом виде, а готовить из них вытяжку так же, как и при мариновании огурцов.

При изготовлении острых маринадов банку рекомендуется залить растительным маслом слоем высотой 10—15 мм и хранить при температуре не выше 12 °С. Слабокислые маринады в стеклянных банках надо герметически

укупорить крышками, надеть зажимы и прогреть в воде при температуре 85 °С (литровые банки — 30 мин, пол-литровые — 20 мин). Банки после прогрева надо быстро охладить.

По этому же способу можно замариновать и белокочанную капусту.

Краснокочанная, маринованная острая

1 кг капусты, 20 г соли, по 5 горошин душистого и черного перца, 3 шт. гвоздики, 1 лавровый лист, кусочек корицы, растительное масло.

Для заливки: 0,65 л воды, 0,35 л 9%-ного уксуса, 20 г соли, 40 г сахара.

Готовить, как капусту краснокочанную маринованную, но не пастеризовать — маринад содержит много уксуса. Банки с капустой и маринадом залить растительным маслом слоем 1—1,5 см.

Маринование цветной капусты

Цветная капуста, соль, лимонная кислота, душистый перец, стручковый горький перец, корица.

На 5 кг заливки — 250—275 г соли, столько же сахара и 5,5—6 ст. ложек (85—90 мл) 80%-ной уксусной эссенции. Для более кислых маринадов эссенции требуется 8 ст. ложек (120 мл).

Мариновать свежие белые, плотные головки цветной капусты с нераспустившимися нежными соцветиями. Лучшими сортами для маринования являются: Снежинка, Круглая головка, Отечественная, Московская консервная, Ранняя грибовская 1355. Отрезать огрубевшую стеблевую часть и покровные листья, а головки осторожно разделить на соцветия диаметром 2—3 см и вымыть. Затем капусту сразу же погрузить в подсоленную воду (15—20 г соли на 1 л воды) на 30—40 мин, чтобы предупредить ее потемнение. Соцветия капусты, предназначенные для маринования, бланшировать 2—4 мин в кипящей воде, к которой

добавить поваренную соль и лимонную кислоту (на 5 л воды — 100—125 г соли и 5—7,5 г лимонной кислоты). Бланшировать в эмалированной или алюминиевой посуде, так как капуста темнеет при соприкосновении с железом.

После бланширования капусту быстро охладить в холодной воде и уложить в простерилизованные стеклянные банки соцветиями к стенкам банок. На дно каждой банки уложить пряности (2—3 горошины душистого перца, 1—3 кусочка стручкового горького перца и небольшой кусочек корицы). Можно также добавить зелень пряных растений.

Капусту и пряности в банках залить горячей маринадной заливкой, банки накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые — 5—6 мин, литровые — 8 мин. После стерилизации банки сразу же укупорить и охладить.

Острый маринад из цветной капусты приготовить в небольших бочонках. Сырье подготовить так же, как для слабых и кислых маринадов. Можно закладывать капусту целыми головками, удаляя лишь зеленые наружные листья и огрубевшие части. Бланшировать 4—5 мин.

Капуста резаная с овощным фаршем в томатном соусе

На 10 поллитровых банок необходимо: 1,5 кг капусты, 3,7 кг моркови, 450 г белых корней (пастернак, сельдерей, петрушка), 600 г репчатого лука, 25 г зелени, 90 г соли, 400 г растительного масла, 100 г сахара, 0,2 г горького молотого перца, 0,3 г душистого молотого перца, 1,6 кг уваренной томатной массы или 2,5 кг свежих томатов.

Лук почистить, вымыть, нарезать кружками толщиной не более 3 мм и обжарить до золотисто-желтого цвета в прокаленном масле. Морковь и белые корни на 10—15 мин замочить в холодной воде, вымыть, почистить, еще раз промыть проточной водой, нарезать соломкой и обжарить в прокаленном растительном масле. Зелень перебрать, вымыть в холодной воде, стряхнуть и нарезать на кусочки длиной не более 10 мм. Белокочанную капусту после

очистки от покровных листьев нарезать на кусочки размером не более чем 1,5×1,5 см, бланшировать паром или в кипящей воде 1 мин и охладить в холодной воде. Обжаренные овощи поместить в кастрюлю, добавить измельченную зелень и соль и при медленном нагревании хорошо перемешать полученную смесь, добавить пробланшированную капусту, тщательно перемешать и нагреть смесь до температуры не ниже 70 °С.

Одновременно нужно готовить томатный соус. У красных зрелых томатов удалить плодоножки, вымыть в холодной воде, разрезать ножом из нержавеющей стали на дольки, пропустить их через мясорубку, поместить полученную массу в эмалированную кастрюлю, довести до кипения и протереть через сито. Протертую массу поставить на огонь, уварить до уменьшения первоначальной массы на 1/3. К уваренной томатной массе добавить сахар, а после его растворения — специи. В конце варки добавить 60 г соли и массу уваривать еще 5—10 мин. Для улучшения цвета и повышения содержания витаминов в томатный соус можно добавить 25% (по массе) пюре из красного сладкого перца, соответственно уменьшив количество томатов.

На дно подготовленных банок налить немного горячего (температура не ниже 80 °С) соуса, затем уложить овощной фарш и залить его горячим томатным соусом, наполняя банки доверху. Банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 80—85 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин, 1 л — 90 мин. После обработки банки герметически укупорить, переверачивая вниз горлышком и охладить.

Салат «белоцерковский»

Для приготовления 10 банок салата вместимостью 0,5 л необходимо: 2,2 кг капусты свежей, 800 г перца сладкого красного, 800 г моркови, 600 г лука репчатого, 450 г растительного масла, 500 г 6%-ного уксуса, 10—12 шт. перца душистого, 10—20 шт. перца черного, 10—20 шт. гвоздики.

Капусту следует использовать только осенне-зимних сортов. Кочаны капусты очистить от покровных листьев и вымыть, нашинковать или нарезать полосками шириной не более 0,5 см и пересыпать солью (20 г на 1 кг капусты). Перец сладкий красный вымыть, удалить плодоножки с семенниками, сполоснуть от семян и порезать на полоски шириной 1,5—2,5 см. Морковь вымыть, очистить от кожицы, обрезать концы, сполоснуть, нарезать лапшой и бланшировать в кипящей воде 7—10 мин. Лук очистить от кожицы, вымыть и нарезать пластинками толщиной до 0,5 см. Нарезанные овощи отдельно от капусты пересыпать солью (20 г на 1 кг овощей), выдержать 20—30 мин и слить жидкость.

Все подготовленные овощи смешать с уксусом и растительным маслом и уложить в банки. На дно банки положить 1—2 горошины душистого и черного перца и 1—2 шт. гвоздики.

Наполненные банки стерилизовать при температуре 100 °С: поллитровые — 25 мин, литровые — 30 мин.

Салат «столичный»

2 кг томатов зеленых или розовых, 2 кг зеленого сладкого перца, 2 кг белокочанной капусты, 2 кг огурцов, 2 кг лука, 20 шт. душистого перца, 20 лавровых листьев, 20 шт. гвоздики, 200 г соли, 2—3 ч. ложки уксусной эссенции, 400 г подсолнечного масла.

Очищенные овощи порезать, смешать, положить перец, гвоздику, лавровые листья, соль и влить уксусную эссенцию. Нагреть подсолнечное масло до 120—130 °С, охладить и влить в подготовленные для консервации овощи. Сложить овощи в банки, залить образовавшимся соком и простерилизовать: поллитровые банки — 20 мин, литровые — 30—35 мин.

Овощная смесь в маринаде

• Способ 1

По 1 кг краснокочанной и цветной капусты, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 200—400 г лука.

Для заливки: на 1 л воды — 200—300 г сахара, 100—150 г соли, 0,35 л 9%-ного уксуса.

На литровую банку — по 5—8 горошин черного и душистого перца, 3—6 г семян тмина или укропа, 5—10 семян горчицы, 1—2 лавровых листа, 8—10 г зелени эстрагона.

Краснокочанную капусту нашинковать, как для квашения. Цветную капусту разделить на соцветия диаметром 3—5 см. Из плодов перца вырезать семена, плоды тщательно вымыть и мелко нарезать. Лук нарезать мелкими кубиками. Морковь очистить и нарезать тонкими кружочками или соломкой. Цветную капусту бланшировать 4—5 мин в кипящей подкисленной или подсоленной воде. Подготовленные овощи смешать, плотно уложить в банки по плечики и залить горячим маринадом. Пастеризовать при 90 °С: поллитровые банки — 20 мин, литровые и двухлитровые — 25 мин. Укупорить.

• Способ 2

1 кг белокочанной капусты, 1 кг огурцов, 1 кг зеленых помидоров, 1 кг сладкого перца, 200—400 г лука.

Для заливки: на 1 л воды — 100—150 г соли, 0,35 л 9%-ного уксуса, 200—300 г сахара.

На литровую банку — 10—20 г семян тмина или укропа, 10—15 семян горчицы, 5 шт. лавровых листьев.

Капусту нашинковать, как для квашения. Зеленые помидоры нарезать кружками. Зеленые мясистые плоды сладкого перца очистить от семян, опустить на 5 мин в кипящую воду, затем мелко нарезать. Огурцы нарезать кружочками. Лук нарезать мелкими кубиками. Все овощи смешать. Горячей заливкой заполнить банки на $\frac{1}{4}$, в каждую банку положить овощную смесь так, чтобы она была покрыта жидкостью. Пастеризовать при температуре 90 °С:

поллитровые банки — 15 мин, литровые и двухлитровые — 20 мин. Укупорить.

Салат из капусты с орехами

На 1 кг: 700 г свежей нашинкованной капусты, 150 г нарезанного репчатого лука, 85 г толченых грецких орехов, 30 г поваренной соли, 20 г 9%-ного столового уксуса, чеснок, 15 г перца.

Подготовку капусты нужно вести, как при мариновании. Пробланшировать ее в кипящей воде 3—5 мин, затем охладить в холодной воде и отжать вручную. Добавить мелко нарезанный сырой лук, толченые грецкие орехи, чеснок, уксус, красный молотый перец (горький), перемешать, смесь уложить в простерилизованные стеклянные банки и стерилизовать в кипящей воде: банки емкостью 0,35 л — 12 мин, поллитровые — 15 мин. После стерилизации тотчас же закатать и поставить банки крышками вниз до полного охлаждения.

Салат из краснокочанной капусты с яблоками

На 1 кг — 750 г нашинкованной свежей капусты, 50 г нарезанного репчатого лука, 10 г натертого хрена, 120 г нарезанных свежих яблок, 32 г уксусной эссенции, 60—80 г масла растительного. Соль поваренная, перец черный, лавровый лист, гвоздика, корица — по вкусу.

Свежие плотные яблоки вымыть, нарезать тонкими ломтиками, удаляя при этом семенное гнездо, плодоножку и остатки чашечки. Корень хрена тщательно вымыть, очистить от покровного слоя и натереть на мелкой терке. Нашинкованную краснокочанную капусту тушить в подсоленной воде (20—30 г соли на 1 л воды) до полуготовности, после чего добавить мелко нарезанный лук, ломтики яблок, хрен, лавровый лист, перец, корицу, гвоздику и растительное масло, затем на небольшом огне довести до кипения, прибавить уксусную эссенцию и горячий продукт расфасо-

вать в банки. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 35 мин, литровые — 45 мин.

Сок квашеной капусты

Сок (рассол) квашеной капусты обладает приятным вкусом, улучшает аппетит, возбуждает деятельность органов пищеварения.

Сцедить сок доброкачественной квашеной капусты, выдержать его в течение нескольких часов в стеклянной или эмалированной посуде, чтобы отстоялся осадок, затем осветленный сок слить с осадка, процедить через ткань, подогреть до 75—80 °С и сразу же разлить в стеклянные банки. Пастеризовать при 90 °С в течение 20—25 мин (банки емкостью 1 л).

Замороженная савойская капуста

Для замораживания взять свежие, непотрескавшиеся кочаны савойской капусты. Очистить их от листьев поврежденных, желтых и пораженных насекомыми, кочаны разрезать, чтобы посмотреть, не находятся ли между листьями насекомые, и вырезать кочерыжку. Разделить кочан нужно еще и для того, чтобы кусочки нарезанной капусты не были слишком длинными. Порезанную савойскую капусту варить 2—3 мин в воде, охладить холодной водой, дать хорошо стечь, разложить в тару и заморозить.

Замороженная цветная капуста

Цветная капуста, на 3 л воды — 1 кофейная ложка лимонной кислоты.

Качественную и здоровую цветную капусту заморозить или целиком, или разделив на соцветия. Очищенную и обработанную цветную капусту варить в воде с добавлением лимонной кислоты для осветления и сохранения цвета. Кочаны варить 5—7 мин, цветную капусту, разделенную на

соцветия — 3—5 мин. Потом ее охладить в холодной воде и откинуть на сито.

Кочаны цветной капусты некоторое время замораживать свободно и потом их завернуть в фольгу. Соцветия после частичного замораживания разложить в пакетики или коробки.

СВЕКЛА

Свекла квашеная

• *Способ 1*

Рассол: на 1 л воды — 50 г соли.

Для квашения взять свеклу средних размеров темно-бордового цвета, без белых колец в разрезе. Молодую свеклу тщательно вымыть в холодной воде, обрезать корни и листья, очистить от кожицы, разрезать на круглые пластинки или кубики, а мелкие плоды (до 40 мм в поперечнике) квасить целиком.

Подготовленную свеклу уложить плотно в бочки или стеклянные банки и залить профильтрованным рассолом. Наполненные бочки накрыть деревянными кругами, на которые поместить гнет. В первые дни брожения на поверхности появляется пена, которую следует убрать. Круг промыть раствором соли. Через 10—15 дней (по окончании брожения) в бочки долить рассол и вынести в прохладное помещение.

Наполненные банки стерилизовать при температуре 100 °С. Время обработки: для банок вместимостью 0,5 л — 40 мин, 1 л — 50 мин.

• *Способ 2*

Для рассола: на 10 л воды — 300 г соли.

Мелкие и средние корнеплоды тщательно вымыть, обрезать корни и остатки листьев и уложить рядами в бочку или другую посуду с широким горлом. Залить рассолом, положить кружок и гнет, закрыть сверху марлей. При комнатной температуре процесс брожения продолжается 12—15 дней. Все время снимать пену. Когда брожение закончится, бочку перенести в холодное место.

Квашеную свеклу можно использовать для приготовления винегретов и первых блюд. Рассол можно употреблять, как квас.

Свекла молодая квашеная

5 кг черешков листьев молодой свеклы, 3—4 листа белокачанной капусты, 100 г соли.

Черешки молодой свеклы очистить от листовых пластинок, тщательно вымыть и мелко нарезать. На дно посуды с широким горлом положить капустные листья, затем плотно уложить измельченные черешки листьев и пересыпать их солью. Сверху положить деревянный кружок или тарелку и гнет. Когда свекла пустит сок, посуду сверху обвязать плотной тканью и вынести в холодное место.

Квашеную свеклу можно использовать для приготовления овощных супов и холодников.

Свекла маринованная

• Способ 1

На литровую банку — по 4—5 горошин душистого и черного перца, 3—4 цветка гвоздики, 1—2 лавровых листа, немного корицы (по вкусу).

Заливку для слабокислого маринада (на 5 кг заливки): по 250—300 г соли и сахара и 5—6 ст. ложек (75—85 мл) уксусной эссенции. Для кислого маринада: 8 ст. ложек (125 мл) уксусной эссенции, 250—300 г соли, 350—450 г сахара.

Для маринования отобрать равномерно окрашенные корнеплоды. Очистить их от тонких корней и корневых волосков, срезать верхнюю часть корнеплодов, вырезать поврежденные места. Корнеплоды тщательно вымыть (с помощью щетки) и затем бланшировать в кипящей воде: мелкие — 20—25 мин, среднего размера — 30—40 мин, крупные перед бланшировкой разрезать пополам. После бланширования свеклу сразу же охладить в холодной воде, очистить от кожицы и разрезать на кубики или ломтики (мелкие корнеплоды можно мариновать целыми). Очищенную и нарезанную свеклу необходимо быстро уложить в банки и залить горячим (90 °С) маринадом, чтобы предупредить ее побурение на воздухе.

Перед укладкой свеклы на дно каждой литровой банки положить душистый и черный перец, гвоздику, лавровый лист и корицу.

Банки накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые — 10 мин, литровые — 10—15 мин.

● *Способ 2*

1,2 кг столовой свеклы, 10 г хрена (корня), 1—3 г семян тмина или укропа.

Для заливки: 0,3 л воды, 100 г соли, 200 г сахара, 0,6—0,9 л 9%-ного уксуса.

Свеклу тщательно вымыть и варить в скороварке или обыкновенной кастрюле до мягкости. Еще теплые корнеплоды очистить от кожицы, нарезать кубиками, смешать с измельченным корнем хрена и семенами тмина или укропа, уложить в банки. В горячей воде растворить сахар и соль, довести до кипения, добавить уксус, кипятить еще несколько минут и залить свеклу. Пастеризовать при 90 °С: поллитровые банки — 15 мин, литровые и двухлитровые — 20 мин. Укупорить.

Свекла с хреном

На 10 поллитровых банок необходимо: 1,6 кг свеклы, 590 г хрена, 350 г подсолнечного масла, 155 г сахара, 75 г соли, 3 г черного молотого перца, 41 г 6%-ного уксуса.

Свежую молодую свеклу готовить так же, как и для маринования. Хрен вымыть, замочить в холодной воде на 24 ч, затем слить воду, очистить хрен от кожицы, удалить верхнюю и нижнюю части корня, снова вымыть в проточной воде и измельчить на терке или на мясорубке.

Подготовленную свеклу и хрен поместить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, сахар, черный молотый перец, прокаленное подсолнечное масло, все хорошо перемешать, нагреть до 70—75 °С, снять с огня и добавить уксус. Смесь еще раз тщательно перемешать и в горячем состоянии расфасовать в сухие подогретые банки.

Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 20 мин, 1 л — 25 мин. По окончании пастеризации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Свекла, маринованная с хреном

1 кг свеклы, 200—500 г корня хрена.

Для заливки: 0,3 л воды, 0,6—0,9 л столового уксуса, 100 г соли, 200 г сахара.

Корнеплоды средней величины варить до размягчения, быстро охладить в воде, снять кожицу. Нарезать свеклу мелкими полосками или нашинковать. Корни хрена вымочить в воде (свежевыкопанные корни вымачивать не нужно) или на некоторое время положить в морозилку. Очистить корни и натереть на терке или пропустить через мясорубку. Свеклу смешать с хреном, уложить в банки и залить горячим маринадом. Пастеризовать при 90 °С: поллитровые банки — 15 мин, литровые и двухлитровые — 20 мин. Укупорить.

Свекла, маринованная с черной смородиной

1 кг вареной свеклы, 250 г черной смородины.

Для заливки: на 1 л воды — 0,08—0,1 л столового уксуса, 60—80 г сахара, 30—35 г соли, по 8—10 шт. гвоздики и душистого перца, кусочек корицы.

Молодую свеклу с темноокрашенной мякотью тщательно вымыть, варить 30—40 мин, охладить в воде 10 мин, очистить и нарезать кубиками размером 1½ см. Черную смородину перебрать, вымыть, дать стечь воде, смешать ягоды со свеклой и уложить в банки. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 8 мин, остальные — 10—15 мин. Укупорить.

Молодая свекла с лимонной кислотой

2 кг молодых, интенсивно окрашенных корнеплодов вымыть, после чего погрузить в кипящую воду и варить 40—45 мин. Затем свеклу вынуть из кастрюли и сразу же поместить в холодную воду для охлаждения, дать стечь воде, снять кожицу и разрезать корнеплоды на кубики или натереть на терке. Подготовленный хрен (см. выше) натереть на терке и добавить к свекле.

20 г лимонной кислоты растворить в 1 стакане теплой воды, добавить 100 г сахара, соль по вкусу, помешивать, продолжая нагревание до полного растворения, после чего довести до кипения, кипятить 2—3 мин и кипящую заливку влить в банки со свеклой. Поллитровые банки пастеризовать в горячей воде (90 °C) 15—20 мин.

Свекла натуральная

Свеклы — 60%, рассола — 40%.

Рассол: на 1 л воды — 20 г соли.

Для консервирования берется молодая свекла столовая без ботвы, круглой формы, с темно-красной мякотью. Не пригодна свекла вялая, с механическими повреждениями или пораженная вредителями и болезнями.

Свеклу необходимо тщательно очистить от зелени и песка и вымыть. Затем бланшировать в кипящей воде 15—20 мин. Отделив ножом кожицу, свеклу нарезать на кубики, пластинки или ломтики. Свеклу размером менее 3 см можно консервировать в целом виде (после бланшировки и очистки).

Пробланшированную целую свеклу, а также нарезанную, во избежание потемнения, следует быстрее уложить в подготовленные банки и залить кипящим рассолом.

Залитые банки накрыть крышками и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л — 40 мин, 1 л — 45 мин.

После стерилизации банки немедленно укупорить. Проверить качество укупорки и охладить. Охлаждение воздушное.

Салат из свеклы и капусты по-чешки

1 кг свеклы, 1 кг белокочанной капусты, 200 г лука.

Для заливки: на 1 л воды — 0,9 л столового уксуса, 200 г сахара, 120 г соли.

Свеклу средней величины вымыть и сварить до мягкости, очистить и нарезать соломкой. Капусту нашинковать, лук нарезать кольцами. В кипящей воде растворить соль и сахар, добавить уксус и варить нарезанные овощи 10 мин. В горячем виде переложить в банки, залить маринадом и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 15 мин). Укупорить.

Икра

Для приготовления 1 кг икры необходимо: 500 г свеклы, 200 г моркови, 100 г репчатого лука, 150 г растительного масла, 100 г томатов, 4 г 80%-ной уксусной кислоты, перец и соль — по вкусу.

Свеклу и морковь вымыть, почистить и еще раз ополоснуть проточной водой, лук почистить и вымыть. Подготовленные овощи пропустить через мясорубку, поместить в эмалированную кастрюлю или жаровню, хорошо переме-

шать и тушить в духовке 1,5—2 ч. Тушеные овощи выложить на сковородку, добавить растительное масло, перец и соль и обжарить на слабом огне 30—40 мин, после чего добавить нарезанные томаты или томат-пюре, уксусную кислоту и жарить еще 10—15 мин.

Готовую горячую икру расфасовать в нагретые сухие банки, накрыть прокипяченными крышками и поместить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для поллитровых банок — 40 мин, литровых — 60 мин. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и медленно охладить.

МОРКОВЬ

Засолка моркови

● *Способ 1*

На 1 л воды — 60 г соли.

Перед засолом корнеплоды тщательно вымыть в нескольких водах с помощью щеток. Почерневшие и гнилые места вырезать, обрезать остатки ботвы. Затем морковь уложить рядами в подготовленную бочку, залить 6% рассолом и накрыть чистым полотном или ошпаренной марлей (сложенной в два слоя), а сверху положить деревянный кружок и гнет, чтобы рассол покрывал морковь.

Бочку с морковью выдержать 2—3 дня при комнатной температуре (для предварительного брожения), после чего перенести в холодное место. Можно также засолить морковь, нарезанную кружочками или лапшой.

● *Способ 2*

Свежие здоровые корнеплоды тщательно вымыть, очистить, нарезать кусочками одинаковой формы (кружочки, кубики, полоски). Морковь плотно уложить в соответствующую посуду и залить холодным рассолом. Далее все делать по первому способу.

Маринованная морковь

● *Способ 1*

На 1 кг моркови: 100—200 г чеснока, 150—200 г рафинированного растительного масла.

Заливка: на 1 л воды — 30 г соли, 50—60 г сахара, 2,5—3 мл уксусной эссенции.

Лучшими для маринования являются сорта моркови с ярко-оранжевой окраской и с небольшой сердцевинкой. Отобрать корнеплоды здоровые, ровные, сочные, неповрежденные, с диаметром верхней части не более 4 см. Отрезать зеленую часть корня возле листовой розетки и тонкий корень снизу. Если у моркови ровная, гладкая поверхность, то очищать ее от кожицы не следует. Если же имеются искривления и углубления, то их нужно аккуратно вырезать. Мыть морковь тщательно, до полного удаления песка и зелени.

Мелкую морковь можно мариновать в целом виде, среднюю или крупную надо разрезать на кружки, гофрированные пластинки или звездочки. Кружки должны быть толщиной 3—5 мм. Для получения звездочек на целой, не разрезанной поперек моркови вырезать ножом несколько продольных неглубоких бороздок, а потом разрезать ее поперек на ломтики в 3—5 мм.

Нарезанную морковь бланшировать в воде при температуре 90 °С в течение 2—3 мин, охладить, уложить в банки, залить маринадом, укупорить и пастеризовать так же, как и другие овощи.

Хороший продукт получается при мариновании моркови с чесноком. Для этого морковь, вымытую и разрезанную

на кубики, нужно смешать с мелко нарезанным чесноком. Все это тщательно перемешать. Отдельно готовится заливка. Морковь, расфасованную в поллитровые банки, укупорить и стерилизовать в кипящей воде в течение 20—25 мин.

● *Способ 2*

На литровую банку — по 8—10 горошин душистого и черного перца, 5—7 шт. гвоздики, 1—2 лавровых листа, кусочек корицы.

Для приготовления 5 кг заливки: 250 г соли, 300—450 г сахара, 75—125 мл (5—8 ст. ложек) 80%-ной уксусной эссенции, 200 г растительного масла, 60 г чеснока.

Для маринования следует использовать молодые нежные корнеплоды с ярко-оранжевой окраской и небольшой сердцевинкой. Корнеплоды тщательно вымыть (с помощью щеток), отрезать остатки ботвы и зеленые части, очистить от кожицы (при этом вырезать поврежденные места) и бланшировать в кипящей подсоленной воде 2—5 мин (в зависимости от толщины корнеплодов), затем охладить в холодной воде, разрезать на кубики, звездочки или кружочки, уложить в стеклянные поллитровые банки и залить горячей маринадной заливкой. Стерилизовать банки в кипящей воде 12—15 мин.

Морковь, маринованная по-болгарски

На 1 литровую банку — 1/2 стакана столового уксуса.

Для заливки: на 1 л воды — 60—70 г сахара, 30 г соли.

Свежую морковь намочить в воде, вымыть, очистить, нарезать кружочками толщиной 8—10 мм, бланшировать 3—4 мин в кипящей воде. В банки налить уксус и растительное масло, уложить морковь и очищенные зубчики чеснока. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 15 мин). Укупорить.

Морковь натуральная

На 10 банок вместимостью 0,5 л: 3,7 кг свежей моркови и 2 л рассола 2%-ной концентрации (20 г соли на 1 л воды).

Для консервирования отобрать нежную, молодую оранжево-красного цвета морковь длиной около 10 см с небольшой сердцевинкой желтого цвета. Отобранную морковь замочить на 10—15 мин в холодной воде, тщательно вымыть, отрезать концы корня и зеленую часть головки, бланшировать в горячей (температура 90 °С) воде в течение 3—5 мин, очистить от кожицы, промыть проточной водой, дать ей стечь, потом плотно уложить морковь в чистые сухие банки.

Одновременно готовить рассол. В эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить соль, кипятить смесь 10—15 мин, отфильтровать через 3—4 слоя марли, вновь довести до кипения и горячей (температура не ниже 80—90 °С) залить наполненные морковью банки.

Залитые рассолом банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70—75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 40 мин, 1 л — 50 мин. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Морковь, хрен и яблоки консервированные

На 5 литровых банок — 1,7 кг моркови, 2 кг яблок, 100 г хрена.

Для заливки: на 1 л воды — 80 г соли, 100 г сахара.

Подготовленные морковь и хрен натереть на крупной терке. Яблоки (кислые сорта) вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Овощи и яблоки уложить в банки, залить горячим рассолом, накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые — 10—12 мин, литровые — 13—15 мин, затем укупорить.

Салат из моркови с репой

Репа, морковь, красный сладкий перец, лук, чеснок, пряная зелень.

На поллитровую банку: 4 горошка душистого перца, лавровый лист, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

Репу и морковь помыть, почистить, варить до полуготовности, затем разрезать на кубики. Бланшированный красный сладкий перец разрезать на пластинки. Помыть и порезать лук, чеснок и пряную зелень. Подготовленные овощи перемешать. На дно поллитровой банки положить душистый перец, лавровый лист и влить уксус. Уложить смесь овощей, добавить сахар, соль, залить кипятком.

Стерилизовать: поллитровые банки — 5 мин, литровые — 10 мин.

Замороженные овощные корнеплоды

Молодые и свежие корнеплоды (каротель, сельдерей, петрушка) почистить, нарезать кубиками, кружочками или соломкой, поварить 3—5 мин в слегка подкисленной воде и после охлаждения и просушки ими заполнить тару и заморозить.

Кроме порезанных корнеплодов, можно замораживать и овощное пюре, которое получается при помощи протирки или смешивания в миксере полностью сваренных овощей. После охлаждения на воздухе пюре разложить и заморозить.

Замороженная овощная смесь

Овощные смеси следует приготавливать из одновременно созревающих овощей. Используются они для супа, приготовления овощных блюд, салатов и т.п.

Смесь горошка с каротелью

Каротель нарезать кубиками, заморозить в равном соотношении с горошком. Смеси из нескольких видов овощей приготавливаются из осенних овощей, которые созревают одновременно. Соотношение отдельных видов овощей составляется так, чтобы они соответствовали друг другу по вкусу, цвету и размерам. Поваренные и охлажденные овощи, откинутые на сито и просохшие, перемешать и разложить в пакетики или другую тару. Овощи варить в среднем 4 мин.

Можно замораживать и смесь овощей для супа из каротели, петрушки, кольраби, цветной капусты, моркови, порея, савойской капусты вместе с зеленью петрушки и сельдерея. В 1 пакетик упаковывать порцию для приготовления супа на один раз.

Сушка

Морковь тщательно вымыть, на 5 мин опустить в кипящую воду, охладить в холодной воде и очистить. Шинковать на крупной овощной терке и разложить тонким слоем на противне, покрытом белой бумагой. Подвялить при 60 °С. Для этого поместить противень над газовой плитой на металлических треножниках высотой 20—30 см. Когда стружка подвялится, сушку продолжить в духовом шкафу при температуре около 70 °С.

Сушеную морковь хранить в сухом темном месте или в герметичной упаковке.

ЛУК

Засолка лука-репки

На 1 л — 100 г соли.

Чаще всего засаливают недозревшие или мелкие луковицы. Их нужно очистить, вымыть в холодной воде и затем уложить в бочонок, куда добавить лавровый лист и душистый перец, Залить 10%-ным рассолом и закрыть деревянным кружком с небольшим гнетом, выдержать 5—6 дней при комнатной температуре, после чего перенести в холодное место.

Засолка лука-пера

Соли — 5—7% к весу лука.

Лук перебрать, отделить засохшие, вялые и пораженные болезнями перья, после чего вымыть и порезать на куски длиной 2,5—3 см. Нарезанный лук плотно уложить в бочонок, добавить душистый перец, лавровый лист и пересыпать сухой поваренной солью. Бочку закрыть кружком, на который положить гнет. Через 2—3 недели продукт готов к употреблению в пищу.

Лук с солью

1 кг лука, 200 г соли.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и плотно уложить в банки, пересыпая солью. Сверху оставить слой соли. Укупорить и хранить в прохладном месте.

Засолка черемши и лука косого

На 1 л воды — 80 г соли.

У черемши солят листья с длинными черешками, у лука косого — надземную часть или растения целиком вместе с луковицами. Растения хорошо промыть, обсушить, уложить в бочки или стеклянные банки, переслаивая специями — зеленью укропа, корнями хрена, лавровым листом, душистым перцем и др. Бочки или банки залить 8%-ным раствором поваренной соли, сверху прикрыть деревянным кругом и положить небольшой гнет. В первые дни на поверхности появляется пена, ее нужно удалять, а круг

и гнет несколько раз промыть свежим раствором соли. Через 10—15 дней, когда брожение закончится, емкость долить рассолом, закрыть и поставить в холодное место.

Луковая заготовка для супа

200 г зелени лука, 300 г щавеля, 20 г зелени моркови, 200 г воды, 25 г соли.

Зелень любого многолетнего лука промыть, мелко нарезать и уложить в эмалированную кастрюлю, посолить. Добавить щавель и зелень моркови, тщательно перемешать. Залить водой, кипятить 3—5 мин, быстро разлить в банки, накрыть крышками и укупорить.

Хранить в прохладном месте.

Лук репчатый маринованный

На 12 кг лука — 10 л заливки.

На 1 л заливки — 0,5 л 6%-ного уксуса, 0,4 л воды, 80 г сахара, 35 г соли.

Пряности: 2 г корней хрена, 2 г листьев черной смородины, 4 г зелени сельдерея и петрушки, 3 г эстрагона, 3 г укропа (зелени или семян), 1 г чеснока, несколько горошин душистого перца;

или на 1 л заливки положить 1 г корицы, 1 г гвоздики, 0,5 г бадьяна, 0,5 г душистого перца, 0,4 г горького стручкового перца и 1,5 г лаврового листа.

Для маринования следует отобрать мелкие луковицы, хорошо использовать лук-шалот. Чтобы облегчить очистку от верхних покровных сухих чешуй, можно лук до очистки опустить на 2—3 мин в кипящую воду, а затем быстро охладить. После этого лук нужно очистить, срезать шейки и донца луковиц. Очищенный лук до маринования следует хранить в холодной соленой воде (200 г соли на 10 л воды). При приготовлении консервов луковицы нужно плотно уложить в стеклянные банки, переслаивая пряностями, залить подготовленным маринадом. Банки стерилизовать и укупорить.

Маринадную заливку готовить следующим образом. В посуду нужной емкости положить просеянный сахарный песок, соль, добавить воду, кипятить в течение 10 мин, в конце кипячения добавить пряности и уксус, после чего температуру заливки поддерживать на уровне около 90 °С. Кипячение заливки после добавления уксуса и пряностей не допускается, так как уксусная кислота и ароматические вещества пряностей быстро улетучиваются. Затем заливку профильтровать через марлю, оставшиеся на фильтре пряности добавить равномерными порциями к луку при укладке его в банки. Заливка должна полностью покрывать продукт.

Лук-шалот маринованный

Заливка: 2,5 стакана воды, 0,5 стакана столового уксуса, 20 г соли, 20 г сахара.

Луковички вымыть, очистить от желтых наружных чешуй, бланшировать 2—3 мин в кипящей воде, после чего охладить в холодной. Дать воде стечь и луковички всыпать в подготовленные стеклянные банки.

Горячую заливку влить в банки с луком, куда также добавить по несколько зерен черного и душистого перца. Поллитровые банки пастеризовать 15 мин при 85 °С.

Лук порей маринованный с укропом

10 кг ножек лука-порея, 1 л кипяченой воды, 125 г соли, 20 г зелени укропа, по 1 ч. ложке семян укропа, душистого перца и сахара.

Ножки лука-порея промыть, обсушить, нарезать цилиндриками длиной 3—4 см, залить рассолом и выдержать в прохладном месте около 48 ч. Затем рассол слить, лук-порей и бланшированную зелень укропа уложить в банки. Уксус с семенами укропа, перцем и 1 ч. ложкой сахара довести до кипения и тут же залить маринадом банки с пореем. Банки простерилизовать и закупорить. Можно доба-

вить в консервы морковь, нарезанную тонкими кружочками или соломкой.

Маринование лука без пряностей

Сахара — 5%, соли — 5% и уксусной эссенции — 1,7—2,0% от количества лука.

Деликатесным продуктом является мелкий маринованный лук, так называемый севок (диаметром 1—2 см) или выборок (диаметром около 3 см). Можно мариновать и более крупные луковицы в целом виде или разрезанные на половинки. Для маринования пригодны как острые, так и сладкие сорта лука.

У свежего лука отрезать корневую мочку и снять сухие покровные чешуи. Одинаковые по размеру луковицы бланшировать в кипящей воде 2—3 мин, охладить и уложить в банки. В заливку добавить сахар, соль и уксусную эссенцию (кислотность готового маринада должна быть 0,7—0,8%). Дальнейшая обработка ведется обычным порядком.

Лук, маринованный с пряностями

На 10 поллитровых банок необходимо: 4,4 кг лука-севка, 180 г сахара, 105 г соли, 58 г 80%-ной уксусной кислоты, 1,5 г корицы, 30 шт. гвоздики, 40 шт. душистого перца, 10 шт. горького черного перца, 10 шт. лаврового листа, 1,5 л воды для маринада.

Лук почистить, вымыть, бланшировать в кипящей воде 2—3 мин, охладить в холодной. Одновременно готовить маринад. В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить сахар и соль, кипятить смесь 10—15 мин, профильтровать через 3—4 слоя марли, довести раствор до кипения и влить в него уксусную кислоту. На дно сухих поллитровых банок уложить 3—4 горошины душистого перца, 1 кусочек ломаной корицы, 2—3 шт. гвоздики, 0,5 лаврового листа. После этого плотно уложить лук и залить его маринадом, температура которого должна быть не ниже 80 °С. Наполненные

банки накрыть прокипяченными лакированными крышками, установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 5 мин, 1 л — 8 мин. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Лук, маринованный с маслом

На литровую банку — 1 головка чеснока, 1 ч. ложка горчичного семени, 7—8 горошин черного перца, 5 ст. ложек подсолнечного масла.

Для заливки: на 1 л воды — 0,25 л уксуса 9%-ного, 2 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки соли.

Лук вымыть, опустить на 2—4 мин в кипящую воду, охладить в холодной воде, очистить и уложить в банки вместе с пряностями и специями. Залить горячим маринадом, сверху налить подсолнечное масло. Пастеризовать банки при 85 °С: поллитровые — 12—15 мин, литровые — 20—25 мин, трехлитровые — 35—40 мин.

Лук, консервированный по-польски

Для заливки: на 1 л воды — 2—3 ст. ложки 9%-ного уксуса, по 15 горошин черного и душистого перца, 5—7 лавровых листьев.

Лук очистить, вымыть и опустить в кипящую соленую воду (120—250 г соли на 1 л воды). Кипятить 2—3 мин, вынуть и сразу же охладить в холодной воде. Подготовленным луком заполнить банки по плечики, залить горячим маринадом и пастеризовать при 85 °С: поллитровые — 10—12 мин, литровые — 15—20 мин. Укупорить.

Икра луковая по-украински

На 1 кг репчатого лука — 300—400 г подготовленных томатов или 40 г томатного соуса, 40—60 г подсолнечного масла, зелени укропа и соли — по вкусу.

Репчатый лук почистить, вымыть в холодной воде, дать ей стечь. Половину подготовленного лука нарезать кружками толщиной 3—5 мм и обжарить до золотисто-желтого цвета в прокаленном растительном масле. Другую половину лука порезать, обдать кипятком.

Пробланшированный лук пропустить через мясорубку. Измельченную массу поместить в эмалированную кастрюлю, добавить нарезанные дольками томаты без кожуры или томатный соус, подсолнечное масло.

Смесь посолить, перемешать, уваривать при частом помешивании 20—25 мин, пока она станет однородной, густой, без признаков свободного отделения жидкости. В конце уваривания в массу добавить свежий мелко нарезанный укроп и перемешать ее.

Готовую кипящую икру расфасовать в подогретые банки, наполняя их доверху, накрыть банки прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 90—95 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 40 мин, 1 л — 50 мин. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и медленно охладить.

Замораживание лука-порей

Растения лука-порея после очистки промыть в холодной воде и обсушить на полотенце. Зелень и ножки нарезать кусочками длиной 2—3 см и уложить в полиэтиленовые пакеты, пригодные для хранения продуктов. Пакеты заклеить или завязать и поместить в морозильную камеру холодильника.

Порей заморозить при температуре минус 18 °С. Хранить замороженный продукт при температуре от минус 18 до минус 5 °С.

Замороженный порей можно использовать для приготовления супов, салатов, винегретов и пасты.

Лук репчатый и лук порей сушеные

Для сушки лучше использовать репчатый лук острых сортов и лук-порей раннеспелый с длинной «ножкой».

Отсортированный лук очистить, срезать донца и верхние части (листья у порея, шейку у репчатого лука), оставшиеся части нарезать колечками, разделяя образующиеся круглые срезы. Насыпать тонким слоем на сито или противень и сушить сначала на воздухе, затем в духовке при температуре 55—65 °С с приоткрытой дверцей. Лук периодически помешивать.

Выход сушеного лука в среднем 14—20% от исходной массы. Хранить сушеный лук следует в воздухопроницаемой закрытой таре — картонных коробках, мешочках из двойного слоя холста и т.п.

Из сухого лука в смеси с сухими листьями и корнеплодами петрушки, сельдерея, укропа и др. можно приготовить приправу к супам и соусам.

ЧЕШНОК

Чеснок в рассоле

Рассол: вода и 9%-ный уксус в равных частях, 75 г соли на 1 л воды.

Молодой чеснок с небольшими головками очистить, промыть, опустить в подсоленный кипяток, вынуть шумовкой и остудить. Уложить в банки и залить холодным рассолом. Придавить небольшим гнетом, плотно закрыть банку и поставить в холодное место. Через неделю чеснок готов к употреблению. Этот продукт полезен при расстройствах кишечника.

Чеснок соленый

Маринад: на 1 кг подготовленного чеснока — 15 г соли, 200 г воды и 500 г 5%-ного столового уксуса.

Для таких консервов отобрать не вполне созревший, с хорошо развитыми головками, чеснок. Очистить его от покровных листьев и отрезать стебель, оставляя 4—5 см от головки. Подготовленный чеснок бланшировать 2—3 мин в кипящей воде и уложить в чистые сухие банки. Одновременно приготовить маринад. Горячим маринадом (температура 80—90 °С) залить наполненные чесноком банки, накрыть их прокипяченными лакированными крышками и поместить в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации. Время стерилизации при температуре 100 °С: для поллитровых банок — 5 мин, литровых — 8—10 мин. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Чеснок квашеный

Для заливки: на 1 л воды — 50 г соли, 75 г 9%-ного столового уксуса.

Стрелки и головки чеснока промыть. Стрелки нарезать кусочками по 10 см, головки чеснока очистить, не допуская при этом оголения зубков. Бланшировать в кипящей воде 2 мин и охладить в холодной воде.

Плотно уложить в стеклянную или эмалированную посуду. Залить охлажденным рассолом. Сверху закрыть чистой марлей, на нее положить мелкую тарелку или кружок и гнет. Чеснок держать в теплом помещении 9—10 дней, затем вынести в холодное.

Чеснок маринованный

На 10 поллитровых банок необходимо: 5,1 кг чеснока, 180 г сахара, 80 г соли, 50 г 80%-ной уксусной кислоты, 1,5 л воды для маринада.

На 1 поллитровую банку — 3—4 горошины душистого перца, 1 кусочек ломаной корицы, 2—3 шт. гвоздики, 1 лавровый лист.

Для того чтобы ускорить очистку чеснока от покровных листьев и кожицы на дольках, его нужно замочить в теплой воде (температура 40—50 °С) на 1,5—2 ч, после чего чеснок следует почистить, промыть дольки в холодной воде, дать воде стечь. В подготовленные банки на дно уложить пряности (душистый перец, корица, гвоздика, лавровый лист).

Маринад готовить так же, как при мариновании лука. Все последующие процессы выполнять таким же образом, как при мариновании лука.

Чеснок в яблочном уксусе

Снять с головки оболочку, разделить на дольки и залить кипятком на 2 мин, добавляя в воду 40 г соли. Затем положить дольки в яблочный уксус, добавив 20 г соли, 40 г сахара и 50 г сока красной смородины на 1 л заготовки.

Стрелки и листья чеснока маринованные

Для заливки: на 1 л воды — 50 г соли, 50 г сахара.

На литровую банку — 100 г 9%-ного уксуса.

Стрелки и листья чеснока собрать до того, как у чеснока нальется головка. Зелень промыть, нарезать кусочками длиной около 10 см. Бланшировать 1—2 мин в кипящей воде, охладить в холодной. Плотно уложить в ошпаренные банки, влить уксус и залить кипящим рассолом. По вкусу на дно положить пряную зелень и гвоздику. Литровые банки стерилизовать 5 мин, укупорить.

Маринованный чеснок

Очистить чеснок, промыть зубчики и сложить в стеклянную банку. Вскипятить 3 стакана воды со стаканом столового уксуса, 1 ст. ложкой соли и полутора ложками сахара. Положить в банку зелень петрушки, укроп, кусочек хрена, лавровый лист, несколько горошин черного и душистого перца, гвоздику, немного корицы. Залить все маринадом.

Консервированные стрелки чеснока

На литровую банку — 10—12 г соли, 2,5 ст. ложки 9%-ного уксуса, 40 г сахара.

Молодые стрелки чеснока, срезанные до начала разрыва обертки соцветия, промыть в воде, нарезать кусочками длиной около 2—3 см, уложить в чистые, промытые кипятком или прокаленные стеклянные банки, добавить соль, уксус, сахар. Банки залить по плечики кипящей водой, закрыть прокипяченными жестяными крышками и прогревать на водяной бане при температуре около 90 °С в течение 8—10 мин. Затем крышки закатать, банки перевернуть вверх дном и оставить так до охлаждения.

Чесночная сухая заправка

На 200 г молотого чеснока: 2 ст. ложки перца, 3 ст. ложки молотой петрушки.

Отобранный мелкий чеснок, негодный для долгого хранения, очистить, промыть и нарезать на мелкие дольки. Сушить чеснок нужно на открытом воздухе, а еще лучше — у отопительной батареи или в духовке при температуре 50—60 °С. Сухой чеснок мелко раздробить в кофемолке. Там же размолоть сухой корень петрушки, жгучий красный перец. Все перемешать, добавив мелкой соли по вкусу.

Заправку сыпать в стеклянные банки с закручивающейся крышкой, хранить при комнатной температуре.

ФАСОЛЬ

Фасоль соленая

1 кг зеленой фасоли, 150 г соли.

Стручки молодой спаржевой фасоли вымыть, обрезать с концов и варить 5—10 мин. Охладить в холодной воде и об-

сушить. Подготовленную фасоль уложить в посуду с широким горлом, пересыпать солью, сверху положить кружок и гнет. Через сутки, когда фасоль осядет, доложить посуду свежей фасолью, засыпать солью по краю посуды и укупорить.

Стручковая фасоль маринованная

• Способ 1

Фасоль стручковая (спаржевая), 2—3 цветка гвоздики, по 3—4 горошины перца душистого и черного (горького), лавровый лист.

Заливка: на 1 л воды — 55 г соли и 55 г сахара, 2 ч. ложки уксусной эссенции или 7 ч. ложек 9%-ного уксуса.

Стручковая фасоль бывает зеленая и желтая (восковая). Ее употребляют в пищу, когда стручки (бобы) еще молодые и нежные. В таких стручках все пространство между створками заполнено нежной мякотью, а зерна или совершенно отсутствуют, или имеют малые размеры — не больше пшеничного зерна. Если свежий стручок фасоли согнуть пополам, то он должен разломиться на 2 части. По бокам стручков не должно быть грубых нитей и волокон. В настоящее время выведены хорошие сорта огородной фасоли, которые и следует использовать для маринования.

Для маринования отобрать молодые бобы фасоли, убранные до начала или в момент образования семян, когда стенки бобов нежные и не содержат волокнистых нитей и пергаментных оболочек. Лучшие сорта для переработки: Кустовая без волокна 35, Зеленостручная 57, Поречская 4, Грибовская 92.

После сортировки у бобов (стручков) обрезать кончики, затем их вымыть в воде. Бобы мариновать целиком или разрезать на кусочки длиной 2—3 см. Целые или разрезанные бобы бланшировать в кипящей подсоленной воде в течение 2—3 мин, после чего охладить в холодной. Целые бобы плотно уложить в банки вертикальными рядами, а кусочки насыпать и слегка уплотнить руками. Предварительно в банки нужно уложить пряности. Иногда добавляется зе-

лень пряных растений. Все пряности можно добавлять также в маринадную заливку при ее приготовлении. Горячую заливку налить в поллитровые банки с фасолью, куда затем прибавить по 1 ч. ложке (5 мл) уксусной эссенции или три с половиной ложки (53—54 мл) 9%-ного уксуса. Поллитровые банки стерилизовать в кипящей воде не менее 25 мин.

● *Способ 2*

7 кг фасоли и 3 кг маринада.

Маринад: 9 л воды, по 0,5 кг сахара и соли, кипятить 15 мин, 12—23 г 80%-ной уксусной эссенции на литровую банку.

Фасоль перебрать, стручки вымыть, обрезать кончики. Подготовленную фасоль погрузить в кипящую воду на 3—5 мин, охладить в холодной воде и залить горячей маринадной заливкой. Для маринадной заливки сварить сначала сахарно-солевой раствор, затем уложить в банки овощи, добавить, при желании, пряности, залить раствором и добавить в нужной пропорции уксус в зависимости от того, какой должен быть маринад (слабокислый, кислый или острый).

Затем банки пастеризовать 25 мин при 85 °С и закупорить.

● *Способ 3*

На 1 л воды — 50 г соли, 1 ч. ложка 80%-ной уксусной эссенции.

Молодые нежные стручки фасоли после мойки, резки на кусочки и бланширования плотно уложить в банку, утрамбовывая рукой. Фасоль залить 5%-ным раствором соли. Затем банку с фасолью стерилизовать в незакупоренном виде в кипящей воде 30—35 мин. Перед концом стерилизации в банку добавить уксусную эссенцию. Пряности и сахар не добавлять.

Полученная консервированная фасоль имеет слабокислый вкус. Перед употреблением в пищу заливочную жидкость нужно слить, фасоль промыть водой, а для удаления

остатков уксусной кислоты после промывки залить ее водой и выдержать 4—6 ч.

После такой обработки фасоль можно отваривать и обжаривать с маслом, причем она будет по вкусу напоминать свежую.

Соленая маринованная фасоль

Маринад: на 1 л воды — 80—100 г сахара, 50—60 г соли, уксус.

Если мариновать предварительно засоленную фасоль, ее необходимо рассортировать, промыть и так же, как и свежую, порезать на кусочки или уложить в цельном виде. В результате засолки фасоль становится несколько грубее, и поэтому вместо пастеризации ее следует простерилизовать в кипящей воде в течение 25—30 мин (поллитровые банки). Маринад для заливки соленой фасоли готовится несколько слаще, чем для огурцов (8—10% сахара).

Спаржевая фасоль натуральная консервированная

Фасоль спаржевая, на 1 л воды — 20 г соли, 0,5 ст. ложки 9%-ного уксуса на поллитровую банку.

Лопатки фасоли бланшировать в кипящей воде 5 мин, поместить в стерильные банки и залить кипящим 2%-ным рассолом, добавить уксус. Соотношение укладки: стручков — 65—70% и рассола — 35—30%. Банки закрыть стерилизованными крышками и стерилизовать в кипящей воде (поллитровые — 25 мин, литровые — 30 мин). Консервы укупорить и перевернуть вверх дном — так держать до охлаждения.

Заготовка спаржевой фасоли используется следующим образом: слить из банки рассол, выложить стручки на сковородку, добавить свежее сливочное масло, подогреть, обсыпать толчеными сухарями и подать на стол.

Спаржевая фасоль в томатном соусе

1 кг спаржевой фасоли, 700 г томатов красных, 200 г лука, 200 г моркови, 20 г белого корня и 10 г зелени петрушки, масло подсолнечное, 3 ч. ложки соли, 1,5—2 ст. ложки сахара, уксус, 0,5 г перца душистого и 2 лавровых листа.

Свежие стручки спаржевой фасоли с недоразвитыми семенами, плотные, сочные, вымыть в воде, обрезать плодоножки и концы, очистить от нитей, нарезать на кусочки длиной до 4 см, бланшировать в кипящей воде 5 мин, после чего охладить в холодной воде и дать ей стечь. Лук очистить от покровных листьев, обрезать корневые мочки, нарезать кружочками или пластинками и обжарить в 100 г подсолнечного масла до золотистого цвета. Морковь и белый корень петрушки тщательно очистить, вымыть в воде и нарезать, как на лапшу, уложить в кастрюлю, добавить 50 г подсолнечного масла и тушить на огне, помешивая до полуготовности. Зелень петрушки вымыть, дать стечь воде и нарезать на кусочки длиной 0,5 см. Томаты очистить от плодоножек, помыть в воде, протереть на бурчаной терке с удалением кожицы. Протертую массу слить в эмалированную кастрюлю, поставить на огонь, кипятить в течение 15 мин и добавить соль, сахар, уксус, обжаренный лук с маслом, тушенную с маслом морковь, нарезанную зелень, душистый перец в зернах, лавровый лист и бланшированные стручки фасоли.

Смесь кипятить в течение 15 мин, нагреть банки в пароводяной бане и заполнить их горячей смесью.

Наполнять банки следует на 1,5 см ниже верха горлышка. Накрыв подготовленными крышками, поставить банки в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и прогревать в течение 20 мин при слабом кипении воды в кастрюле. После подогрева извлечь банки, немедленно укупорить и стерилизовать в кипящей воде.

Время стерилизации для поллитровых банок — 40 мин, литровых — 50 мин. Во время проведения стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой. Зажимы могут быть сняты с банок только после охлаждения. При от-

сутствии зажимов, во избежание потерь масла во время стерилизации, банки емкостью 0,5 л наполняют на 2 см, а емкостью 1 л — на 2,5 см ниже верха горлышка. Время стерилизации: для банок емкостью 0,5 л — 50 мин и 1 л — 60 мин.

После стерилизации банки немедленно укупорить, проверить качество укупорки и охладить. Охлаждение воздушное.

Выход — три поллитровые банки. Сезон приготовления — июль, август.

Фасоль, консервированная по-болгарски

Для заливки: на 1 л воды — 20 г соли.

Отобрать зеленые стручки фасоли с мясистыми створками и слаборазвитыми семенами. Стручки тщательно вымыть, обрезать с концов и нарезать небольшими кусочками. Бланшировать 2—4 мин в кипящей воде и сразу же охладить в холодной. Правильно подготовленная фасоль становится темно-зеленой и эластичной. Фасоль уложить в банки по плечики, залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 70—80 мин), укупорить, а затем охладить в течение 25 мин водой.

Фасоль в томатном соусе

1 кг молодой спаржевой фасоли, 750 г зрелых помидоров, 20 г соли, 20 г сахара.

Стручки вымыть, обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2—3 см, опустить в кипящую подсоленную воду на 2—4 мин и сразу же охладить в холодной воде. Затем фасоль плотно уложить в банки. Помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить под крышкой и протереть через сито. В сок добавить по вкусу соль и сахар, довести до кипения и залить в банки с фасолью. Пастеризовать при 90 °С (литровые банки — 50—55 мин). Укупорить.

Фасоль с овощами по-болгарски

5 кг зеленой фасоли, 5 кг зеленых помидоров, по 1,3 кг лука и моркови, 200 г корней и 100 г зелени петрушки, 0,15 л столового уксуса, 150 г сахара, 80 г соли, 20 г черного перца, растительное масло.

Зеленую фасоль нарезать кусочками длиной 3—4 см, вымыть, на 3—4 мин опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной. Лук нарезать кольцами и обжарить до золотистого цвета. Морковь и корни петрушки очистить, нарезать кружочками толщиной 3—4 мм и также обжарить в растительном масле. Зелень петрушки измельчить.

Зрелые здоровые помидоры нарезать на дольки и варить 15 мин. После этого добавить подготовленные овощи, соль, сахар, уксус, довести до кипения и бросить в смесь зелень петрушки. Черный перец положить на дно банки. Разлить в горячем виде.

Литровые банки стерилизовать в кипящей воде 40 мин. Укупорить.

Замороженные стручки фасоли

Стручки фасоли промыть, ножом удалить верхушки и остатки плодоножек. Нарезать стручки кусками длиной в 1,5—2 см и варить в воде. Вылущенную фасоль варить в слегка подсоленной воде 3—6 мин в зависимости от размеров и спелости. Во время варки фасоль помешивать, чтобы равномерно проварились все семена. Фасоль охладить холодной водой, откинуть на сито и просушить. Потом ею заполнить пакетики, коробки или миски и сразу заморозить.

ГОРОХ

Горошек соленый

● *Способ 1*

1 кг зеленых зерен горошка, 1 л воды, 300 г соли.

Вылущенный из стручков сладкий зеленый горошек проварить 6—8 мин в соленой воде (20 г соли на 1 л воды), охладить в холодной воде, обсушить. Подготовленный горошек смешать с солью, уложить в банки, залить кипящей водой и укупорить полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике или холодном подвале.

● *Способ 2*

1 кг зеленых зерен горошка, 120 г соли.

Для заливки: на 1 л воды — 250 г соли.

Вылущенный из зеленых стручков горошек тщательно вымыть, смешать с солью и плотно уложить в банки. В горячей воде растворить соль, довести до кипения, профильтровать через несколько слоев марли. Горячей заливкой заполнить банки с горошком, на поверхность положить деревянный кружок, чтобы горошек был покрыт жидкостью, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодном месте.

Горошек натуральный

● *Способ 1*

Для заливки: на 1 л воды — по 1/2 ч. ложки сахара и соли.

Вылущенный из стручков горошек тщательно промыть, залить холодной водой, добавить соль и сахар, довести до кипения и варить 30 мин. Отделить горох на дуршлаге, плотно уложить его в банки. Жидкость, в которой варился горох, процедить через несколько слоев марли,

подогреть и разлить в банки с горохом. Стерилизовать в кипящей воде 30—40 мин в поллитровых банках.

● *Способ 2*

Для заливки: на 1 л воды — 30—40 г соли, 15 г сахара 0,2—0,25 л столового уксуса.

Горошек молочной спелости вымыть в холодной воде, положить в эмалированную кастрюлю и залить холодной водой. На среднем огне довести до кипения и кипятить 15—20 мин. Горячий горошек разложить в стерилизованные банки, залить приготовленной кипящей заливкой и укупорить. Хранить в холодильнике или стерилизовать: банки вместимостью 0,5 л — 30 мин, 1 л — 45 мин.

Зеленый горошек консервированный

● *Способ 1*

Зеленый горошек, сахарная пудра.

Зеленый горошек — скоропортящийся продукт, после сбора становится грубым. Для консервирования его лучше убирать недозрелым. В таком виде он содержит много витаминов, около 7% белковых веществ, до 8% сахара. Чтобы заготовить зеленый горошек впрок, нужно прокипятить его в немного подсоленной воде, затем откинуть на сито. Когда вода стечет, горошек надо уложить в банки, встряхивая его до тех пор, пока до верха банки не останется пространство высотой в 1 см. После этого добавить в банку 15 г сахарной пудры, залить кипящей, слабо подсоленной водой, простерилизовать в течение получаса и герметически закатать. На третий день банки с горошком снова надо простерилизовать: поставить на решетку в кастрюлю с кипящей водой (не погружая в кипяток) так, чтобы пар окутывал банки.

● *Способ 2*

На 1 л воды — 1,5 ст. ложки соли и 1,5 ст. ложки сахара, 3 г лимонной кислоты на 1 л заливки.

Для консервирования пригодны свежие стручки зеленого горошка, равномерно окрашенные в зеленый цвет, с молодыми сахаристыми нежными зернами. Зрелые и перезрелые стручки непригодны для консервирования из-за наличия в зернах горошка большого количества крахмала (крахмальные зерна дают мутный осадок в готовом продукте). Стручки рассортировать, удалить зрелые и перезрелые. Отсортированные недозрелые стручки нужно вылущить, удалить поврежденные, порченные зерна и створки. Зерна горошка ссыпать в дуршлаг, вымыть холодной водой, после чего дуршлаг с горошком погрузить на 3 мин в кипящую воду с солью и сахаром.

Пробланшированный горошек в горячем виде фасовать в банки и залить горячей водой, оставшейся после бланшировки, с добавлением лимонной кислоты.

Банки наполнить на 1 см ниже верха горлышка. Затем накрыть подготовленной крышкой и поставить в кастрюлю для стерилизации. Начальная температура воды в кастрюле должна быть не менее 70 °С, а стерилизовать при температуре 105—106 °С (в воду добавить 350 г соли на 1 л воды). Время стерилизации банок емкостью 0,5 л — 3,5 ч. После стерилизации банки немедленно укупорить, проверить качество укупорки и охладить. Охлаждение воздушное.

Замороженный горошек

Наиболее подходит горох с темно-зелеными горошинами. Горошек убирать в фазе оптимальной зрелости, когда горошины созрели, но еще сладкие, здоровые и плотной консистенции. При вылущении из стручков получается 35—40% гороха, который сразу же следует обработать.

Вылущенный горошек варить в слегка подсоленной воде 3—6 мин в зависимости от размеров и спелости. Во время варки горошек помешивать, чтобы равномерно проварились все семена. Горошек охлаждать холодной водой, откинуть на сито и просушить. Потом им заполнить пакеты, коробки или миски и сразу его замораживать.

Горошек сушеный

50 г питьевой соды на 10 кг горошка.

Перебранные зерна горошка положить в кипящую воду и варить до размягчения. Если добавить в воду питьевую соду, то сваренный в такой воде горошек при сушке не будет твердеть. Проваренный горошек охладить в холодной воде и сушить сначала при температуре 80 °С, затем при 65 °С. Продолжительность сушки от 2 до 4 ч.

Перед употреблением сушеный горошек замочить в холодной воде на 3—4 ч и варить в несоленой воде 30—60 мин.

ХРЕН

Хрен заваренный

На 0,5 кг хрена: 800 г воды, 4 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки соли, 4 ч. ложки эссенции.

Очистить и помыть корни, затем разрезать на ломтики и пропустить через мясорубку. Предварительно на выходную часть мясорубки одеть пленочный пакет, прикрепив его шпагатом. Пропущенный хрен поместить в эмалированную кастрюлю, залить крутым кипятком, плотно закрыть крышкой, укутать полотенцем и полностью остудить. В холодный хрен положить сахар, соль, эссенцию (ее предварительно развести в холодной кипяченой воде). Компоненты хорошенько размешать и разложить по банкам.

Хрен маринованный острый

1 кг хрена, 0,2 л 9%-ного уксуса или 20—40 г лимонной кислоты, 15—25 г соли, 20—30 г сахара.

Корни хрена тщательно вымыть и замочить на сутки в воде. Кожицу соскоблить, отрезать головку. Измельченный хрен смешать с солью и уксусом, подогреть немного в эмалированной кастрюле и разложить в горячие банки. Пастеризовать при 90 °С: банки емкостью 0,5 л — 15 мин, 1 л и 2 л — 20 мин. Укупорить.

Хрен, маринованный со столовой свеклой

500 г столовой свеклы, 500 г хрена, 0,1 л столового уксуса, 0,1 л воды, 15 г соли, 25 г сахара.

Для заливки на 0,5 л воды: — 1 стакан 9%-ного уксуса, 20—30 г соли, 20—30 г сахара.

Корнеплоды столовой свеклы средних размеров варить около часа и охладить. Сваренную свеклу очистить от кожицы и нарезать ломтиками толщиной 3—4 мм или натереть на овощной терке с крупными отверстиями. Ломтики свеклы плотно уложить в банки, переслаивая измельченным хреном, а тертую свеклу предварительно смешать с хреном. Соль и сахар растворить в воде, добавить уксус и залить этим раствором содержимое банок. Для длительного хранения пастеризовать (см. рецепт выше).

Хрен со столовой свеклой и подсолнечным маслом

900 г столовой свеклы, 100—150 г хрена, 70 г подсолнечного масла, 50—60 г уксуса 9%-ного, 30 г сахара, 15 г соли, 0,5 г черного молотого перца.

Отобрать молодые свежие корнеплоды столовой свеклы одинаковой величины, обрезать корень и головку. Варить крупные корнеплоды 45 мин, мелкие — 30 мин и охладить. Очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками или ломтиками. Свежий хрен измельчить, смешать со свеклой, положить в эмалированную кастрюлю, добавить уксус, сахар, соль и перец.

Подсолнечное масло прокипятить в течение 10 мин и вылить в кастрюлю. Содержимое кастрюли перемешать

и подогреть на слабом огне до 70—75 °С. Затем снять кастрюлю с огня, добавить уксус, перемешать все и заполнить банки. Пастеризовать при 90 °С: поллитровые банки — 20 мин, литровые — 25 мин. Укупорить.

Консервирование хрена

Вариант 1: на 1 кг хрена — 40 г 80%-ной уксусной эссенции, 80 г сахара-песка, 40 г соли, 0,8 л кипяченой воды.

Вариант 2: на 1 кг хрена — 20 г 80%-ной уксусной эссенции, 40 г сахара-песка, 20 г соли, 0,5 л кипяченой воды, 0,5 г корицы, 0,5 г гвоздики.

Вариант 3: на 1 кг хрена — 30 г 80%-ной уксусной эссенции, 80 г сахара-песка, 40 г соли, 0,5 л свекольного сока.

Корни очистить, тщательно вымыть и натереть на мелкой терке (или пропустить через мясорубку). Тертый хрен смешать с добавками.

Для приправ из хрена приготовить маринадную заливку: растворить в воде соль и сахар, довести до кипения, добавить специи, накрыть и охладить до температуры 50 °С. Затем прибавить уксусную эссенцию и настаивать в течение суток. После настаивания заливку профильтровать через марлю и тщательно перемешать с хреном. Готовый хрен разложить в банки и укупорить.

РЕДЬКА

Редька черная консервированная

На 5 литровых банок — 3,2 кг редьки, 400 г перца красного сладкого или моркови, по 150 г зелени сельдерея и петрушки, 10 зубков чеснока.

Для рассола: на 1 л воды — 2,5—3 ст. ложки соли, 1—2 ст. ложки сахара.

Редьку тщательно вымыть, очистить, снова вымыть и измельчить на терке с крупными отверстиями, чтобы получить стружку. В подготовленную поллитровую банку влить 1 ст. ложку столового уксуса, добавить нарезанную кусочками зелень сельдерея, петрушки и чеснок. После этого уложить редьку, равномерно уплотняя ее столовой ложкой. По стенкам банки расположить полоски бланшированного красного сладкого перца или ломтики полуотваренной моркови.

После укладки овощей налить в банки горячий рассол.

Банки накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые 8—10 мин, литровые — 12—15 мин. После прогрева банки укупорить жестяными прокипяченными крышками, несколько раз встряхнуть и прокатать по столу для того, чтобы лучше перемешать горячий рассол со стружками редьки. Медленно охладить банки, перевернув крышками вниз и укутав одеялом.

Редька, консервированная с овощами

На 5 литровых банок — по 1,6 кг редьки и белокочанной капусты, по 300 г моркови и лука репчатого, 100 г зелени.

Подготовленные овощи измельчить: редьку — стружкой, морковь — ломтиками, белокочанную капусту и лук — нашинковать. В поллитровую банку влить 1 ст. ложку столового уксуса, положить зелень сельдерея и петрушки, 1 зубок чеснока. После этого, уплотняя ложкой, добавить смесь овощей, 1 ч. ложку соли и $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара.

Дальнейший порядок приготовления см. выше.

ЩАВЕЛЬ

Щавель соленый

Соли — 10% к весу щавеля.

Листья щавеля убирают до образования цветочных стеблей. Срезанные молодые листья тщательно вымыть, дать стечь воде и измельчить ножом из нержавеющей стали. Резаные или рубленые листья смешать с сухой поваренной солью. Щавель уложить в вымытые и высушенные в духовке стеклянные банки, которые укупорить крышками из лакированной жести. Солить щавель можно также в небольших бочонках. Он является полуфабрикатом для приготовления зеленых щей.

Щавель соленый натуральный

1 кг щавеля, 120—130 г соли.

Свежесобранные перебранные и промытые листья щавеля слегка подвялить и целыми уложить в банки с широким горлом. Листья послойно пересыпать солью, сверху положить деревянный кружок и гнет.

Хранить в прохладном месте.

Щавель консервированный

Свежий щавель тщательно перебрать, отбрасывая привядшие и пожелтевшие листья, а также посторонние примеси, бланшировать в кипящей воде 1—2 мин. Пробланшированный горячий щавель плотно уложить в сухие подогретые банки и залить горячей водой (лучше той, в которой бланшировался щавель). Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками, установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 60 мин, 1 л — 90 мин. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Заготовка для зеленых борщей

Для приготовления 10 поллитровых банок консервов необходимо: 3 кг щавеля, 2 кг зеленого лука, 500 г укропа, 80 г соли.

Свежий щавель вымыть, отделить посторонние, пожелтевшие и испорченные листья, отрезать почти весь стебель, оставляя не более 1—2 см его длины, потом измельчить. Лук зеленый вымыть, очистить, срезать корневую мочку и концы зеленых стеблей, затем нарезать кусочками 1—2 см. Укроп и зелень петрушки перебрать, вымыть и мелко нарезать.

Все приготовленные компоненты тщательно перетереть солью до выделения сока (соли 5—8% по отношению к массе зелени), плотно уложить в банки вместимостью 0,5 л и стерилизовать при 100 °С 20 мин.

Горячая засолка

На 2 поллитровые банки — 750 г щавеля, 150 г зеленого лука, 10 г зелени укропа, 10 г зелени петрушки, 10 г соли, 300 г воды.

Взять свежие без повреждений зеленые листья, хорошо промыть, дать стечь воде. Порезать подготовленный щавель, уложить в эмалированную кастрюлю, положить туда мелко нарезанные зелень петрушки, укропа, зеленый лук, посолить, залить горячей водой и кипятить 10 мин. Затем в горячем виде переложить в горячие банки, простерилизовать 20 мин, закрыть крышками, закупорить и дать остыть в воде, в которой они стерилизовались.

Щавелевая суповая заготовка с черемшой

300 г щавеля, 200 г черемши, 30 г зелени моркови, 200 г воды, 25 г соли.

Черемшу промыть, дать стечь воде, мелко нарезать, уложить в эмалированную кастрюлю и посолить. Подготовить щавель и зелень моркови, нарезать, положить в ка-

стрюлю, перемешать и залить водой. Кипятить 3—5 мин, быстро разлить в банки и укупорить.

Хранить в прохладном месте.

Щавель-пюре

Свежие перебранные и промытые листья бланшировать в кипящей воде 3—4 мин и протереть через протирачное сито. Полученное пюре подогреть в эмалированной кастрюле, не доводя до кипения, и разлить в горячие банки.

Стерилизовать в кипящей воде 60 мин. Укупорить.

Перед употреблением тщательно взбалтывать. Использовать для приготовления первых блюд.

Пюре из щавеля и шпината

Свежесобранные листья щавеля и шпината (в равных количествах) перебрать, вымыть и бланшировать в кипящей воде 3—4 мин. В горячем виде протереть листья через сито, пюре переложить в эмалированную кастрюлю, на слабом огне довести до кипения и варить 5—10 мин, а затем наполнить горячие банки и стерилизовать в кипящей воде 30—40 мин. Укупорить.

ЗЕЛЕНЬ

Соление зелени пряных растений

Зелень укропа, сельдерея, петрушки, эстрагона и других пряных растений консервировать путем сухого засола. Для соления взять зелень до цветения или в самом начале цветения. Перебрать ее (отбрасывая твердые стебли, одревеневшие части), после чего вымыть в холодной воде и нарезать на кусочки длиной 1,5—2 см. Нарезанную зелень тщательно перемешать с поваренной солью (20% к весу зелени) и уложить, утрамбовывая, в небольшие бочонки или

стеклянную тару. На дно тары, до укладки зелени, насыпать слой соли. Зелень в таре сверху также засыпать солью. Хранить в прохладном месте.

Укроп соленый

1 кг укропа, 200 г соли.

Для заливки: 0,8 л воды, 200 г соли.

Молодой укроп перебрать, удалить желтые и больные листья, тщательно промыть, связать в пучки и повесить для просушивания. Подсохший укроп нарезать на кусочки длиной около 1 см, смешать с солью и плотно уложить в банки по плечики. В горячей воде растворить соль и залить укроп. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками или обвязать пергаментной бумагой.

Хранить в темном месте.

Зелень соленая (ассорти)

Зелень и корни петрушки и сельдерея, зелень укропа, морковь, репчатый лук-порей, острый и сладкий перец, соль.

Зелень петрушки, сельдерея и укропа вымыть, мелко нарезать. Корни петрушки, сельдерея, морковь, а также репчатый лук-порей вымыть, очистить и нарезать ломтиками, кольцами или пластинками. Чтобы придать смеси приятную остроту и запах, на 1 кг смеси добавить 1 стручок острого и 3—5 стручков сладкого перца, очищенных от семян и тонко нарезанных. Овощи тщательно перемешать с солью (20—25% всей массы). Смесь разложить в стеклянные банки, закрыть бумагой и завязать.

Хранить при комнатной температуре в темном месте.

Маринование зелени укропа, петрушки, сельдерея

Заливка: на 1 л воды — 30—40 г поваренной соли и 20 мл уксусной эссенции.

Молодую зелень вымыть в холодной воде, порезать на кусочки длиной 3—4 см, плотно уложить в простерилизованные стеклянные банки и залить горячим раствором, содержащим соль и уксусную эссенцию.

Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 15 мин, литровые — 20 мин.

Укроп в уксусе

Для заливки: 0,75 л воды, 0,25 л 9%-ного уксуса.

Молодую зелень вымыть, подсушить, нарезать на кусочки и уложить в банки. Залить разбавленным уксусом и завязать. Укроп в уксусе применять при изготовлении маринадов, а также в качестве приправы в кулинарии.

Замороженная зелень

● Способ 1

Для ароматизации и добавления вкуса супам, соусам и другим блюдам используют зелень ароматических растений и трав. Чаще всего используются молодые части укропа, петрушки, сельдерея, лука-порея, эстрагона и майорана. Зелень сначала вымыть, просушить. Замораживать ее можно целиком или легко нарезанной острым ножом из нержавеющей стали. Целую зелень вложить в пакет, после замораживания раздавить ее скалкой на доске и таким образом получить размельченную массу, которую разложить в стаканчики и уложить в морозилке.

Порезанную зелень в количестве одной порции положить в маленький пакетик или завернуть в фольгу и завязать, чтобы получить твердый пакетик с минимальным содержанием воздуха. Также можно мелко нарезанную зе-

лень разложить в формы для льда и, уплотнив ее, залить водой. Замороженные кубики потом пересыпать в пакетик, отметить и уложить в морозилке.

Зелень, замороженную в пакетиках, раздавить скалкой и полученную массу уложить в упаковку или стаканчиках в морозилку.

● *Способ 2*

500 г зелени укропа, 300 г зелени петрушки, 200 г зелени сельдерея.

Свежую зелень вымыть, отсортировать, подсушить, измельчить. Смесь уложить в полиэтиленовые пакеты, герметично закупорить и заморозить.

Сушеная зелень

Сушка — наиболее удобный и нетрудоемкий способ заготовки и сохранения укропа, петрушки, сельдерея в домашних условиях. Заготовленные с осени, они окажут незаменимую услугу хозяйке зимой и весной, когда остро ощущается недостаток свежей зелени.

Каждый вид зелени рекомендуется сушить отдельно в печи или духовке 2,5—3,5 ч при температуре 40—60 °С, петрушку — при 60—70 °С. При более высокой температуре улетучиваются ароматические вещества и разрушаются витамины. На 500 г зелени петрушки взять 500 г укропа и 250 г сельдерея.

Коренья петрушки, сельдерея, а также морковь надо тщательно промыть, очистить от мелких отростков, нарезать кружочками. Их нужно сушить при температуре 60—65 °С. Время сушки петрушки и сельдерея — 3,5—4 ч, моркови — 5 ч. На 650 г моркови взять 200 г петрушки и 150 г сельдерея.

Высушенную зелень и коренья охладить, смешать вместе, сложить в стеклянные банки или жестяные коробки и, плотно закрыв, хранить в сухом месте.

Можно сушить зелень на воздухе, но не на солнце. При этом ее не режут, а связывают в небольшие рыхлые пучки

и развешивают в затемненном месте, затем досушивают в духовке.

Укроп сушеный (для приправ)

Свежий молодой укроп отсортировать, вымыть, дать стечь воде и подвесить для просушки. Затем измельчить и разложить на чистой бумаге. Сушить, часто перемешивая, в духовке при температуре 40—45 °С в течение 2—3 ч или под навесом в течение дня. Высушенный укроп уложить в стеклянные банки или полиэтиленовые мешки и плотно завязать. Хранить в темном месте.

Укроп сушеный (для консервирования)

Подготовить укроп с недозрелыми семенами: удалить пожелтевшие и поврежденные листья и грубые части стебля, тщательно вымыть. Связать укроп в небольшие пучки и подвесить для сушки. Высохший укроп завернуть в бумагу и подвесить в темном и сухом месте.

Сушеная смесь для рыбных блюд

1 ст. ложка сушеной петрушки, 1 ст. ложка сушеного сельдерея, 1 ч. ложка сушеного чабра, 1 ч. ложка сушеного базилика, 1/2 ч. ложки семян фенхеля, 2 лавровых листа, по 1 горошине черного и душистого перца.

Сушеные растения измельчить, просеять и смешать. Готовую смесь хранить в плотно закрытых банках в темном месте. В блюда смесь добавлять по вкусу.

ГРИБЫ

Горячая засолка

● *Способ 1*

На 1 кг грибов — 3 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки сахара, перец, укроп, тмин, чеснок, лавровый лист, звездика, листья смородины.

Грибы очистить, вымыть, снять кожицу, опустить в кастрюлю с водой, слегка посолить и варить в течение 30 мин, снимая пену. Затем грибы отцедить на дуршлаге, дать воде стечь и уложить их шляпками вниз, пересыпая солью и специями. Прикрыть грибы марлей или чистой тряпочкой, прижать крышкой, сверху положить груз (камень).

Хранить в темном прохладном месте.

● *Способ 2*

При горячем засоле на 1 кг подготовленных грибов — 2 ст. ложки соли, 1 листик лаврового листа, 3 шт. перца горошком, 3 шт. звездика, 5 г укропа, 2 шт. черносмородинового листа.

Грибы очистить, рассортировать; у белых, подберезовиков и подосиновиков обрезать корешки, которые можно засолить отдельно от шляпок. Крупные шляпки, если их засаливают вместе с мелкими, можно разрезать на 2—3 части. Подготовленные грибы промыть холодной водой, а валуи вымочить в течение 2—3 дней.

В кастрюлю влить воду (1/2 стакана на 1 кг грибов), положить соль и поставить на огонь. Когда вода закипит, положить грибы. Во время варки грибы надо аккуратно помешивать шумовкой, чтобы они не пригорели. Когда вода закипит, тщательно снять шумовкой пену, после чего положить приправы и варить при аккуратном помешивании, считая с момента закипания: белые грибы, подосиновики и подберезовики — 20—25 мин, валуи — 15—20 мин, а волнушки и сыроежки — 10—15 мин. Грибы готовы, когда они начинают оседать на дно, а рассол делается прозрачным.

Сваренные грибы аккуратно переложить в широкую посуду, чтобы они быстро остыли. Остывшие грибы переложить вместе с рассолом в бочонки или банки и закрыть. Рассола должно быть не более одной пятой части к весу грибов. Грибы бывают готовы к употреблению через 40—45 дней.

Холодная засолка

• Способ 1

На 1 кг грибов — 50 г соли для груздей, волнушек и сыроежек и 40 г — для рыжиков.

Рыжики очистить, вымыть, срезать корешки, уложить шляпками вниз и солить с пряностями и приправами. Грибы, содержащие горький сок, (волнушки, грузди, белянки, горкушки, подгрузди) сначала надо вымачивать в холодной воде, сменяя ее 2—3 раза в день в течение 2—3 суток, затем солить. Если сверху образовалась плесень, надо смыть крышку и стенки посуды.

Перед употреблением грибы необходимо промыть и отварить.

• Способ 2

Для холодной засолки берут рыжики, грузди, волнушки, сыроежки. Грузди, волнушки и сыроежки надо положить в холодную воду на 5—6 ч, а рыжики только промыть. Подготовленные грибы уложить рядами в бочонки, керамические или стеклянные банки и пересыпать солью.

После посола грибы накрыть деревянным кружком, свободно входящим в бочку или банку, и положить на него груз. Когда грибы осядут, добавить к ним новые, чтобы наполнить посуду. После заполнения посуды, примерно через 5—6 дней, проверить, есть ли в грибах рассол. Если рассола мало, надо увеличить груз. Для созревания грибов требуется 1—1 1/2 месяца.

Маринованные грибы

● *Способ 1*

На 1 л маринада — 1 ст. ложка соли, 1/2 ст. ложки сахара и 2 ст. ложки винного уксуса.

Для маринования употребляются различные грибы: подберезовики, подосиновики, рыжики, маслята, опенки, лисички, шампиньоны и др. Особенно хорошо мариновать белые молодые грибы небольшого размера. Каждый вид грибов желательно мариновать отдельно, но можно и вместе. Подосиновики, подберезовики и шампиньоны перед варкой надо облить соленым кипятком, затем охладить и промыть водой, чтобы в маринаде они не потемнели. Старые грибы мариновать не рекомендуется. Крупные молодые грибы перед маринованием следует порезать на части.

Вымытые грибы (без корешков) облить кипятком, положить в кастрюлю, залить водой, добавить соль, специи по вкусу и варить 30 мин, снимая пену. Когда грибы начнут опускаться на дно, прибавить уксус и еще варить 10—15 мин. Затем переложить еще горячие грибы в стерилизованные банки, залить доверху горячим маринадом, прикрыть крышками и закатать.

● *Способ 2*

На 1 кг грибов — 1 1/2 ст. ложки соли, 1/2 стакана уксуса, 1 листик лаврового листа, по 0,1 г перца, гвоздики и корицы, 2—3 г укропа.

Грибы очистить, рассортировать по величине, обрезать корешки (у маслят удалить кожицу), затем аккуратно промыть в холодной воде и выбрать из воды на сито, чтобы вода хорошо стекла.

В кастрюлю влить воду (1/2 стакана на 1 кг подготовленных грибов), добавить уксус и соль, затем положить подготовленные грибы и приступить к варке.

Когда вода закипит, снять образовавшуюся пену, положить пряности (лавровый лист, перец, гвоздику, корицу, укроп) и варить еще в течение 20—25 мин, причем

грибы для равномерного проваривания нужно все время осторожно перемешивать.

Когда грибы будут готовы (осядут на дно), снять их с огня и дать им остыть, затем переложить в керамическую или стеклянную посуду.

Тушеные грибы

На 1 кг грибов — 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, перец по вкусу, 2 лавровых листа, 2—3 ст. ложки растительного масла.

Очищенные и отжатые грибы обдать кипятком, отцедить, мелко нарезать, положить в кастрюлю, прибавить соль и специи, долить воды столько, чтобы она покрывала грибы, и тушить на медленном огне под крышкой 30 мин. Затем прибавить растительное масло и еще тушить 10 мин.

Горячие грибы плотно уложить в стерилизованные банки (чтобы между ними не оставалось воздуха), прикрыть чистыми крышками, опустить в бак с водой и кипятить в течение 25—30 мин. Затем вынуть банки из бака и закатать.

Тушеные грибы можно употреблять для жаркого, соуса, супа и для начинки.

Замораживание грибов

Замораживать только свежие, молодые и здоровые грибы, старые плодовые тела, подгнившие, прелые, червивые, обгрызенные и иным способом испорченные грибы не консервировать. Грибы надо замораживать как можно быстрее, так как и съедобные грибы, если они прелые и подгнившие, могут стать ядовитыми.

Хорошо очищенные грибы порезать ножом из нержавеющей стали пластинками толщиной в 3—4 мм, поварить в воде примерно 5 мин, время от времени помешивая, охладить холодной водой. Откинутые на сито и просушенные грибы разложить в количестве, необходимом для одного использования, в тару и заморозить.

Сушка

Для сушки наиболее подходят белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, козляки и моховики. Перед сушкой грибы надо протереть сухой тряпкой. Мыть их не следует, так как промытые они плохо сохнут. В жаркие дни грибы можно сушить на солнце, нанизав на нитку. Хорошо сохнут грибы в русских печах и в духовках, куда их нужно загрузить, спустя некоторое время после окончания топки, когда температура упадет до 80—70 °С. Во время сушки должно быть обеспечено поступление свежего воздуха и удаление влаги, выделяемой грибами. Для этого заслонку русской печи несколько приподнимают, устанавливая ее на кирпичях и оставляют просвет. В духовом шкафу следует сушить грибы при открытой дверце. Подсушенные таким способом грибы окончательно досушиваются на солнце или над плитой.

Хранить сушеные грибы следует в сухом, хорошо вентилируемом помещении, отдельно от продуктов с резким запахом. Если грибы почему-либо сделались влажными, их надо перебрать и подсушить.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ФРУКТОВ

ВИШНЯ

Компот

На 1 кг сиропа — 600 г сахарного песка и 400 г воды.

Для компотов пригодны сорта вишни, имеющие крупные плоды с мелкой легко отстающей косточкой и темноокрашенным соком. Плоды в компоте не должны развариваться, сморщиваться и обесцвечиваться. Наиболее пригодны следующие сорта: Жуковская, Любская, Тургеневка, Владимирская, Салют Победы, Орловская компотная, Студенческая.

Плоды тщательно рассортировать по степени зрелости, удалить больные, наклонутые птицами, мятые, а также плодоножки, листья и т.п. Для приготовления компота в домашних условиях вишню лучше снимать с плодоножками и обрывать их непосредственно перед консервированием, чтобы избежать вытекания из плодов сока. Отсортированные плоды вымыть и плотно уложить в банки, слегка встряхивая их. Сироп для заливки приготовить 60%-ной концентрации. Залить сиропом, предварительно нагретым до 50—60 °С, но не выше.

Стерилизацию проводить в кипящей воде: поллитровых банок — 10—15 мин, литровых — 20 мин, трехлитровых — 30—35 мин. Стерилизацию можно заменить пастеризацией при температуре воды 85—90 °С. При этом плоды меньше растрескиваются и мякоть их лучше сохраняет упругость. Продолжительность тепловой обработки в этом случае надо увеличить: для поллитровых банок на

5 мин, литровых — на 5—7 мин и трехлитровых — на 10 мин.

Компот ускоренным способом

Заливка: на 1 л воды — 0,5 кг сахара (дозу сахара можно и увеличить вплоть до 1,2 кг).

Подготовленными плодами заполнить банки по плечики и залить кипящим сиропом по края горлышка. Через 5—7 мин сироп слить, вновь довести до кипения и вновь залить банки так, чтобы он слегка пролился через края.

Сразу же укупорить, перевернуть банки вверх дном и держать в таком положении до полного остывания.

Компот натуральный с пряностями

Гвоздика, душистый перец, ваниль.

Целыми или очищенными от косточек плодами заполнить банку на $\frac{2}{3}$, все время уплотняя. Вскипятить воду, бросить в нее несколько штук гвоздики, душистого перца или щепотку ванили и залить ею банки с плодами. Простерилизовать.

Компот из вишни и черноплодной рябины

1 кг вишни, 200 г черноплодной рябины.

Заливка: на 1 л воды — 0,4—1,2 кг сахара.

Плоды черноплодной рябины отделить нужно от кистей, тщательно вымыть и вымочить в холодной воде 2—3 суток, периодически меняя воду. У вишни следует отделить плодоножки и тоже тщательно вымыть. Вишню и рябину смешать, плотно уложить в банки. Залить сиропом и простерилизовать.

Компот из черешни с черной смородиной

1 кг черешни, 100 г ягод черной смородины.

Для заливки: на 1 л воды — 300 г сахара.

Ягоды отделить от плодоножек, тщательно вымыть и уложить в банки по плечики. Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде.

Компот из вишен с соком черной смородины

Плоды вишен, 60%-ный сахарный сироп на соке черной смородины, разбавленном водой в соотношении 1 : 1.

Плоды вишен сравнительно бедны витаминами. Чтобы обогатить компот биологически активными веществами, сахарный сироп для заливки плодов рекомендуется готовить на соке черной смородины, разбавленном водой из-за его высокой кислотности. Простерилизовать.

Варенье из вишен

● Способ 1

На 1 кг плодов с косточками — 1 кг сахара или на 1 кг плодов без косточек — 1—1,2 кг.

Варенье можно готовить из плодов с косточками и без косточек. Из плодов с косточками варенье получается более ароматное со специфическим мускатным привкусом. Но сахар из сиропа трудно проникает через кожицу и плоды могут быть сморщенными. Поэтому для лучшего проникновения сиропа через кожицу плоды вишни можно накалывать или бланшировать в воде при 90 °С в течение 1—1,5 мин. Затем их нужно залить горячим сиропом 50%-ной концентрации, используя $\frac{2}{3}$ сахара, выдержать 3—4 ч и варить в два приема. Остатки сахара добавить в конце первой варки. Выдержки между варками — 8 ч.

При варке варенья из плодов без косточек вместо сиропа надо использовать сахар-песок. Плоды пересыпать сахаром, используя $\frac{2}{3}$ нормы, дать постоять 3—4 ч и варить в один или два приема, добавив остальной сахар.

Вишневое варенье при продолжительной варке или при варке на сильном огне часто быстро буреет. Поэтому его

лучше немного не доваривать и в горячем виде разливать в банки. Укупорить их металлическими лакированными крышками, перевернуть вверх дном, укрыть полотенцем и оставить до остывания.

Такое варенье хорошо хранится при комнатной температуре, имеет очень приятный вкус и аромат, сохраняет красивую окраску.

● *Способ 2*

1 кг вишен, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Вишни не накалывать и не бланшировать, а пересыпать сахаром (1 кг) и оставить на сутки. Затем полученную массу соединить с сахарным сиропом (500 г сахара на 2 стакана воды) и варить до готовности, периодически снимая таз с огня.

Варенье без косточек

● *Способ 1*

1 кг вишен, 1,3—1,4 кг сахара, 1,5 стакана воды с соком вишен.

Вишни промыть, очистить от плодоножек и косточек, пересыпать сахаром и оставить на 3—4 ч. Затем залить водой с вытекшим во время удаления косточек соком, на слабом огне довести до кипения. Снимать 3—4 раза с огня, осторожно встряхивая и снимая пенку, и варить на более сильном огне до готовности.

● *Способ 2*

1,5 кг вишен, 1,5 кг сахара, 0,5 л воды, 2 г лимонной кислоты.

Вишни без косточек положить в остывший сахарный сироп и оставить на 3—4 ч, после чего варить до готовности, снимая образующуюся пенку. За 3—5 мин до окончания варки добавить лимонную кислоту. По окончании варки часть сиропа можно отделить и залить в бутылку, полу-

чив одновременно и варенье и приятный на вкус и на вид сироп.

Варенье из черешен

На 1 кг плодов — 1—1,2 кг сахара, 1—2 г лимонной или виннокаменной кислоты, ванилин или лимонная цедра.

Лучшими белорусскими сортами для варки варенья являются Мускатная, Народная, Победа. Варенье варить с косточками и без косточек. Черешню наколоть или бланшировать 2—3 мин в горячей воде (90—95 °С), после чего варить так же, как вишню. Для предупреждения засахаривания в конце варки прибавить лимонную или виннокаменную кислоту. Для улучшения аромата рекомендуется добавлять немного ванилина или лимонной цедры.

Вишня в собственном соку

• Способ 1

Из плодов вынуть косточки, пересыпать сахаром и оставить на 8—12 ч. Затем тазик с плодами поставить на небольшой огонь и постепенно массу довести до кипения. Кипящий сок с плодами быстро разлить в тщательно вымытые и подогретые сухие банки, укупорить и перевернуть крышками вниз. Сверху банки прикрыть полотенцем или салфеткой. В таком положении их оставить до остывания.

• Способ 2

На поллитровую банку — 1—2 ст. ложки сахара.

Плоды после удаления косточек сразу плотно уложить в банки. Можно пересыпать сахаром. Наполненные почти до краев банки накрыть крышками и поставить в холодную воду, постепенно ее нагревая, довести до кипения. С этого момента стерилизовать банки: поллитровые — 10 мин, литровые — 15—20 мин. По окончании стерилизации банки укупорить, перевернуть крышками вниз, оставить до

остывания. Заготовленная таким образом вишня очень хороша для вареников.

● **Способ 3**

1 кг вишни, 200 г сахара, 1/2 стакана воды.

Для приготовления заливки взять стакан вишни, удалить косточки, выложить в кастрюлю, засыпать сахаром, добавить воды и подогревать на слабом огне, не доводя до кипения. Распаренные плоды протереть через сито. В полученный сок положить сахар, размешать и довести до кипения. Остальные плоды уложить в банки, залить горячей заливкой и простерилизовать.

● **Способ 4**

Очищенные от косточек плоды переложить в эмалированную кастрюлю и подогревать на слабом огне до тех пор, пока плоды не покроются соком. Чтобы вишни не подгорели, кастрюлю нужно периодически потряхивать круговыми движениями. Вишню в горячем виде выложить в подогретые банки и простерилизовать.

Черешня без косточек

1 кг черешни, 1—2 ст. ложки сахара, 3 г лимонной кислоты.

Ягоды отделить от плодоножек, тщательно вымыть, удалить косточки. Подготовленные ягоды положить в кастрюлю и уварить на слабом огне до половины объема. Добавить сахар по вкусу. Горячую массу переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 20—25 мин, двухлитровые — 30 мин, трехлитровые — 45 мин. Укупорить.

Черешня в собственном соку

На 1 кг очищенных ягод — 3 г лимонной кислоты.

Хорошо вызревшие ягоды вымыть, удалить косточки. Подготовленные ягоды плотно уложить в банки и добавить лимонную кислоту. Стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 18—20 мин).

Вишня витаминная впрок (цельная)

Одним из простейших способов заготовки вишни впрок является засыпка ее сахаром. Спелую свежую вишню вымыть, дать стечь воде, удалить плодоножки и засыпать в бутылки, баллоны, банки на $\frac{2}{3}$ или $\frac{3}{4}$ их вместимости. Оставшуюся незаполненную часть емкости засыпать сахаром до самого верха, закрыть пробкой и выдерживать в сухом прохладном месте. Полученные вкусный и ароматный сок и плоды можно использовать для компотов, киселей и для других целей. Этот продукт рекомендуется хранить не больше года во избежание перехода в сок из вишни вредных веществ, содержащихся в ядре косточки.

Вишня к чаю

На 1 кг плодов — 0,5 кг сахара.

У перебранной и хорошо промытой вишни удалить косточки, плоды поместить в эмалированный таз, послойно пересыпая сахаром. Смесь выстаивать 4—5 ч, после чего поставить ее на слабый огонь и кипятить 5—7 мин при частом помешивании, не допуская пригорания сахара. В кипящем состоянии варенье разлить в сухие чистые и горячие банки, герметически укупорить прокипяченными крышками, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Джем вишнево-смородиновый

1 кг вишни, 1 кг ягод черной или красной смородины, 1 кг сахара.

Ягоды смородины отделить от кистей, положить в кастрюлю, размять и засыпать половиной сахара. На слабом огне довести до кипения и варить примерно 15 мин. Виш-

ню без косточек высыпать в другую кастрюлю, засыпать оставшимся сахаром, подогреть в течение нескольких минут и переложить в кастрюлю со смородиной. Перемешать, довести до кипения и варить 2—3 мин. Разложить в горячем виде в банки, укупорить полиэтиленовыми крышками или плотно завязать пергаментной бумагой.

«Сырое» варенье

На 1 кг пюре — 1—1,5 кг сахара.

Предназначенные для пюре ягоды надо собирать спелыми, перебрать их, тщательно промыть в проточной воде, удалить косточки, положить на сито или чистую ткань. Как только они просохнут, сыпать в эмалированную кастрюлю, добавить равное или полуторное количество сахарного песка и, перемешав, измельчить деревянным пестиком или пропустить через ошпаренную кипятком мясорубку.

Полученное пюре переложить в чистые банки, закрыть плотной бумагой (поверх бумаги можно закрыть и пластмассовыми крышками). Хранить банки в темном прохладном месте — в холодильнике или погребе.

С наступлением холодов можно выставить их на балкон или в сарай. Пюре на холоде не замерзает благодаря высокой концентрации сахара. В нем всю зиму сохраняются свежесть и аромат ягод, до 70% витамина С и другие биологически активные вещества.

Такое варенье можно заготовить из облепихи, голубики, крыжовника, черники, малины, ежевики и других ягод. «Сырое» пюре можно есть с творогом, пудингом, оладьями, подать к чаю.

Желе

1 кг вишни, 0,25 л яблочного сока, 0,5 кг сахара.

Из вишни удалить косточки и распарить под крышкой с небольшим количеством воды, а затем протереть через

сито или дуршлаг. Вишневое пюре смешать с яблочным соком, сахаром и варить до готовности.

Мармелад мягкий

1 кг вишни, 550 г сахара.

Удалить косточки, выложить плоды в кастрюлю, подогреть на слабом огне, пока вишни не пустят сок. Горячие плоды протереть через сито или дуршлаг. Полученное пюре смешать с сахаром и варить на слабом огне до готовности. Посуду с содержимым периодически взвешивать.

Мармелад готов, когда чистый вес его будет равен 1 кг. Расфасовать в горячем виде и герметически укупорить.

Цукаты из вишни

1 кг вишен, 2,2 кг сахара, 0,5 л воды.

Приготовить сироп из 400 г сахара и 500 мл воды. Кипящим сиропом залить вишни и отставить на 1—2 дня. После этого вишни отделить на дуршлаг.

В сироп добавить 300 г сахара, довести до кипения, залить плоды, вновь отставить. Так поступать раз 5—6, каждый раз добавляя сахар. Последний раз вишни оставить в сиропе на 10—15 дней. Затем «вылить» в дуршлаг и оставить на несколько часов, чтобы сироп отделился полнее. Вишни разложить на сите и подсушить в духовке при температуре около 40 °С. Чтобы они не слипались, подсушенные плоды пересыпать мелким сахарным песком.

Хранить цукаты в герметичной посуде. Оставшийся сироп можно использовать для других видов переработки.

Цукаты из черешни

1 кг черешни, 2,2 кг сахара, 2 стакана воды.

Для приготовления цукатов взять слегка недозревшую, достаточно твердую черешню. Черешню вымыть, удалить

косточки. Подготовленные плоды опустить на 3—5 мин в кипящий сироп (400 г сахара на 0,5 л воды).

Далее все делать, как при изготовлении цукатов из вишни.

Вишневый сок

• Способ 1

Для приготовления сока пригодны плоды почти всех сортов. Но вишня с темноокрашенными плодами дает более красивый, экстрактивный сок с приятным ароматом. Сорта со светлоокрашенными плодами дают менее экстрактивный сок и аромат его слабее. Поэтому лучше готовить из смеси плодов разных сортов. Плоды надо раздробить, сразу же прессовать и консервировать. Если желательно получить сок прозрачным, то его после отжатия следует поместить на 2—3 ч в холодильник. Затем слить часть (без осадка) и консервировать. Осадок консервировать отдельно.

Вишневый сок, отжатый холодным способом, полностью сохраняет вкус и аромат свежих плодов. Но для получения более насыщенного сока плоды после дробления необходимо подогреть до 60 °С и потом прессовать. Нагревание мезги способствует лучшему переходу в сок красящих и экстрактивных веществ.

К мезге после первого прессования добавить немного воды (от 1/2 до 1 стакана на 1 килограмм мезги), настаивать полтора-два часа, вновь прессовать и консервировать. Подслащивать сок лучше перед употреблением, добавив к нему сахарный сироп (по вкусу).

• Способ 2

Сироп: на 1 л воды — 200 г сахара.

600 г натурального сока смешать с 400 г сахарного сиропа.

Плоды тщательно вымыть, извлечь косточки, размять и спрессовать. Полученный сок налить в стеклянные банки,

поставить на несколько часов в холодное место и с помощью резиновой трубки слить с осадка. Консервировать способом горячего розлива в большой посуде или пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки и бутылки — 15 мин, литровые — 20 мин и трехлитровые — 30 мин. Чтобы сок не был кислым, можно добавить сахарный сироп.

Каротин и другие водно-растворимые витамины хорошо сохраняются в соке с мякотью. Плоды вишни опустить на 5—7 мин в кипящую воду, а затем вынуть из них косточки и протереть через сито. Сок с мякотью смешать с сахарным сиропом по вкусу, примерно в соотношении 1:1. Консервировать способом горячего розлива.

Сок натуральный

При наличии паровой соковарки сок можно готовить следующим образом. Подготовленные плоды с косточками поместить в сетку, которую вместе с сокосборником нужно поместить на резервуар с кипящей водой и накрыть кожухом. Кипение воды в резервуаре не должно быть бурным. Выделение сока должно длиться 60 мин. По истечении этого времени под шланг установить горячую банку, отпустить зажим и слить сок. Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными лакированными крышками, герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Полученный таким образом сок не нуждается в освещении.

Сок вишнево-яблочный

Свежеотжатый, отфильтрованный вишневый сок смешать по вкусу со свежеприготовленным соком из яблок сладких летних сортов. Консервировать способом горячего розлива или пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки и бутылки — 15 мин, литровые — 20 мин, трехлитровые — 30 мин. Укупорить.

Сок из соковарки

1 кг вишни, 100—150 г сахара.

Целые плоды поместить в соковарку, засыпать сахаром и варить 40—60 мин. Горячий сок разлить в подогретые банки или бутылки и сразу же укупорить. Такой сок стерилизовать не нужно.

Вишневый квас

1 кг вишни, 2 л воды.

На 1 л — 50—60 г сахара, 1/2 ч. ложки разведенных водой слегка подбродивших дрожжей и 5 изюмин.

Собрать плоды, отсортировать. Для приготовления кваса можно использовать нестандартные, но непременно зрелые и здоровые вишни. Вымыть их, удалить плодоножки. Поместить в эмалированную кастрюлю, раздавить и залить горячей водой. Мезгу довести до кипения и, не снимая крышки, дать постоять 2 ч. Затем отжать через холщовый мешочек или капроновый чулок. Сок слить в стеклянный баллон и замерить объем. Когда температура сока снизится до 24—25 °С, добавить сахар, дрожжи и изюм. Баллон прикрыть салфеткой и оставить на 8—10 ч для брожения в помещении с температурой воздуха 23—25 °С.

При появлении признаков явного брожения немедленно разлить сусло в бутылки из-под шампанского (они прочнее, выдерживают большее давление, чем обычные). Не долив до верха на 6 см, бутылки укупорить полиэтиленовыми или распаренными корковыми пробками, которые можно привязать к горлышку веревочной петлей-удавкой. Немедленно поставить квас на дображивание в холодное помещение с температурой около 10 °С.

Через 3 дня квас можно пить — он готов. Хранить его в бутылках можно около 2 недель.

Сироп из вишен

700 мл сока, 1,3 кг сахара, 6 г лимонной или виннокаменной кислоты.

Отобрать созревшие темно-окрашенные здоровые плоды. Можно брать даже слегка перезревшие, но не забродившие вишни. Плоды перебрать, вымыть, дать стечь воде, после чего вишни измельчить и отжать сок (способы получения сока см. «Яблочный сок»), который следует процедить через марлю. К соку добавить сахар и лимонную или виннокаменную кислоту и размешать до полного растворения, затем сироп процедить через марлю, сложенную в 3—4 слоя, разлить в чистые простерилизованные бутылки.

Посуду заполнить до основания горлышка, после чего укупорить пробкой и залить расплавленным парафином или сургучом.

Сироп из черешен

На 1 л сока — 1,8—1,95 кг сахара, 3—15 г лимонной или виннокаменной кислоты.

Сироп готовить только из темно-окрашенных сортов. Отжать сок, как описано выше (см. «Сироп из вишен»). Сок влить в эмалированную кастрюлю, нагреть на малом огне и добавить необходимое количество сахара, помешивать до полного растворения деревянной ложкой или лопаткой, после чего нагрев усилить, сироп довести до кипения и кипятить 3—5 мин. Пену, которая появляется в начале варки, не снимать, а разбивать шумовкой. К концу варки образуется тяжелая, густая пена, которую следует тщательно удалить. Тогда же добавить лимонную или виннокаменную кислоту, кипятить еще несколько минут и снять с огня. Горячий сироп процедить через марлю и после охлаждения разлить в тщательно вымытые и высушенные бутылки.

Вино

Чтобы полнее извлечь экстрактивные вещества из оставшихся после фильтрации сброженных вишен, можно

приготовить вишневое вино. Для этого ягоды размять толкушкой, переложить в бутылъ, залить 5 л 30%-ного сиропа, установить водяной затвор и выдержать 20—25 дней. После брожения получается вино, которое профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Вишневая наливка

На десятилитровую бутылъ — 6,5—7 кг вишни, 2,5 кг сахара.

Подготовленные спелые вишни ссыпать в стеклянную бутылъ, добавить сахар-песок, завязать горлышко бутылки марлей, поставить в теплое место на 2—4 дня для брожения. Выделяющийся из вишни сок должен покрывать плоды, для чего бутылъ нужно временами встряхивать. При первых признаках брожения марлю с бутылки снять, установить водяной затвор и выдержать 30—35 дней до полного прекращения брожения. После этого наливка готова. Ее следует профильтровать через марлю и вату, разлить в подготовленные бутылки и укупорить.

Вишневый ликер

1,5 кг вишни, 1 кг сахара, 150 г чистого спирта.

Вишню очистить от плодоножек, промыть, немного обсушить и ссыпать в бутылъ. Добавить сахар, обвязать плотной тканью горлышко бутылки. Держать бутылъ 40 дней на солнце, постоянно встряхивая. Затем бутылъ перенести в прохладное место на 1,5—2 месяца. После этого содержимое бутылки сцедить, смешать со спиртом, отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Вишня в роме или бренди

1 кг вишни, 0,5 л рома или бренди, 250 г сахара.

Подготовить вишню, оставить плодоножку высотой 5 мм, затем промыть и просушить. Поместить вишню в бутылъ, сверху насыпать сахар и влить ром или бренди. Бутылъ плот-

но закрыть и поставить в теплое место. Бутыль необходимо постоянно встряхивать для лучшего растворения сахара. Через 4—6 недель напиток-лакомство готов к употреблению.

Вишня маринованная в собственном соку

Заливка: 0,5 л воды, 0,5 л вишневого сока, 700 г сахара, $\frac{2}{3}$ стакана столового уксуса.

На литровую банку — 5—8 шт. гвоздики, 7—10 зерен душистого перца, кусочек корицы.

Сахар растворить в воде. При подогревании добавить вишневый сок, довести до кипения, прибавить специи и уксус. Горячим маринадом залить банки с вишнями и стерилизовать в кипящей воде 3—5 мин.

Вишня маринованная

На 1 л воды — 400—450 г сахара.

На литровую банку — 3 мл уксусной эссенции или 27 мл 9%-ного уксуса.

Для маринования отобрать крупные зрелые интенсивно окрашенные плоды следующих сортов: Владимирская, Владимирская улучшенная, Новодворская, Кистевая, Любская.

Плоды перебрать, вымыть и уложить в простерилизованные стеклянные банки. На дно банок положить те же пряности, что и при мариновании яблок. Маринадная заливка должна содержать 40—45% сахара. Температура маринадного раствора при заливке должна быть не выше 60 °С, чтобы избежать растрескивания плодов и сохранить их окраску. В каждую литровую банку влить немногим больше половины чайной ложки уксусной эссенции или две неполные столовые ложки 9%-ного уксуса. Банки пастеризовать в горячей (85—90 °С) воде: поллитровые — 15 мин, литровые — 20 мин. Трехлитровые стерилизовать в кипящей воде 25 мин. После пастеризации банки закатать и охладить.

Маринование черешни

На 1 л заливки — 200—250 г сахара.

На литровую банку — кусочек корицы, цветка гвоздики и 3—4 горошины душистого перца, 4 мл уксусной эссенции, 40—45 мл 9%-ного уксуса.

Для маринования рекомендуются следующие сорта черешни, выращиваемые в Беларуси: Красавица, Заслоновская, Освобождение, Победа, Золотая Лошицкая, Фестивальная, Ликерная, Дениссена желтая. Черешню для маринования подготовить так же, как и вишню. На дно банки положить корицу, гвоздику и душистый перец. Банки с уложенными плодами и пряностями залить горячей (60 °С) маринадной заливкой. В каждую литровую банку добавить $\frac{3}{4}$ ч. ложки уксусной эссенции или 3 ст. ложки 9%-ного уксуса.

Банки пастеризовать в горячей (85—90 °С) воде: поллитровые — 15 мин, литровые — 20 мин, трехлитровые бутылки стерилизовать в течение 25 мин в кипящей воде. Затем банки закатать и охладить.

Вишни, замороженные в сахарном сиропе

Заливка: на 1 л воды — 1,5 кг сахара.

Очищенные от косточек плоды уложить в формочки, залить холодным сахарным сиропом и заморозить.

Вишневое пюре, замороженное с сахаром

1 кг вишневого пюре, 200 г сахара.

Очищенные от косточек плоды раздавить, варить под крышкой до размягчения и протереть через дуршлаг или сито. В горячем пюре растворить сахар, перенести в формочки, охладить и заморозить.

Замороженная вишня и черешня без косточек

Вишню или же темную черешню заморозить, удалив руками или косточковыталькивателем косточки, и разложить сухим способом в пакеты, миски или коробки. Таким способом замороженную вишню и черешню без косточек можно использовать и для приготовления пирожных и пирогов.

Черешня, замороженная в сахарном сиропе

0,7 л воды, 300 г сахара, $\frac{3}{4}$ ч. ложки лимонной кислоты или 3—4 ст. ложки лимонного сока.

Черешня, замороженная россыпью, при размораживании темнеет и теряет товарный вид. Поэтому ее лучше всего замораживать в сахарном сиропе. Приготовить сахарный сироп, довести до кипения и охладить. Зрелые, перебранные и промытые ягоды уложить в тару, залить холодным сиропом и заморозить.

Вишня сушеная сладкая

На 1 л воды — 800 г сахара.

Удалить из плодов косточки и партиями опускать в кипящий сахарный сироп. Для его приготовления растворить сахар в воде и довести до кипения. Варить плоды 8—10 мин. После этого отделить их на дуршлаге, дать сиропу полностью стечь. Вишню выложить на подносы и сушить при 35—45 °С. Готовые вишни должны быть достаточно мягкими и эластичными. Хранить их в плотно закрытых стеклянных банках.

Черешня сушеная сладкая

Сироп: на 1 л воды — 800 г сахара, 10 г лимонной кислоты.

Плоды неокрашенных сортов вымыть, удалить косточки. Приготовить сироп. В кипящий сироп порциями выложить черешню и кипятить 8—10 мин. На дуршлаге отделить ягоды от сиропа, подсушить и разложить на ситах в один слой. Сушить при температуре 35—45 °С. Высушенные плоды плотно уложить в банки и укупорить. Оставшийся сироп можно использовать для других видов переработки.

СЛИВА

Компот

Сироп: на 1 л воды — 650—700 г сахара для кислых слив и 450—500 г — для сладких.

Сироп для бланшировки: на 1 л воды — 250 г сахара.

Компот особенно хорош из слив следующих сортов: Венгерка Московская, Виктория, Ренклед, Тульская, Память Мичурина, Смолинка, Утренняя Заря, Память Тимирязева, Куйбышевская, Волжская Красавица, Черная.

Плоды нужно брать недозрелыми, перебрать их, вымыть, наколоть, бланшировать 3—5 мин в сахарном сиропе. Крупноплодные сливы надо разрезать вдоль на половинки и вынуть косточки шпилькой. Уложить в банки и залить горячим сиропом.

Компот стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 8—10 мин, литровые — 12—15 мин, трехлитровые — 20—25 мин. Можно пастеризовать банки в горячей воде (85 °С): поллитровые — 15—20 мин, литровые — 25—30 мин.

Компот из терна

Сироп: на 1 л воды — 150—200 г сахара.

Удалить поврежденные, червивые, недозрелые плоды. После сортировки по степени зрелости их необходимо очистить от плодоножек, вымыть в холодной воде. Затем выложить в дуршлаг, опустить на 2—3 с в кипящую воду и сразу же охладить холодной водой. Подготовленный таким образом терн уложить в чистые банки и залить кипящим сахарным сиропом. Наполненные сиропом банки накрыть крышками и поставить в кастрюлю для стерилизации. Время стерилизации компота: в банках 0,5 л — 4 мин, 1 л — 6 мин. После этого банки необходимо немедленно укупорить и охладить на воздухе.

Компот сливово-грушевый

1 кг слив, 1 кг груш.

Для заливки: на 1 л воды — 300—500 г сахара.

Сливу тщательно вымыть и наколоть. Зрелые, но не мягкие груши вымыть, плодоножки обрезать на $\frac{1}{3}$. Сливы и груши уложить в банки слоями, залить кипящим сахарным сиропом и пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки — 15 мин, литровые — 25 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно — 10—12 и 15—18 мин. Укупорить.

Компот из слив с медом

3 кг слив, 1 кг меда, 1,5 л воды.

Прокипятить воду с медом. Кипящим сиропом залить подготовленные сливы и оставить на 24 ч. Затем сироп слить, еще раз прокипятить, сливы уложить в подготовленные банки, залить охлажденным сиропом. Банки закрыть крышками и пастеризовать при 80 °С в течение 25 мин или стерилизовать 5 мин в кипящей воде.

Варенье

• *Способ 1*

Сироп для бланшировки: на 1 л воды — 250 г сахара.

На 1 кг подготовленных плодов — 0,8—1 кг сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты, ванилин.

Сливы нужно бланшировать в течение 1—3 мин в сахарном сиропе, нагретом до 80—85 °С. Можно также бланшировать сливы в горячей воде 3—5 мин, после чего их надо наколоть. Крупноплодные сливы разрезать на половинки, удалить косточки и поврежденные места, не бланшировать. Сахар поделить на две части, из одной приготовить сироп. На 1 кг плодов — 1 л сиропа.

Сливы залить горячим сиропом, предварительно процеженным через двойной слой марли. Выдержать в течение 8 ч. Нагревать на слабом огне до кипения и кипятить 5—8 мин. Во время кипения удалять пенку. Снять с огня и снова оставить на 8 ч. Эту операцию повторить еще раз, всыпая сахар при второй и третьей варке.

Варить следует до тех пор, пока варенье не загустеет. В конце варки прибавить лимонную кислоту и немного ванили.

• *Способ 2*

1 кг сливы, 1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Этим способом варить сливу с отделяющейся косточкой. Зрелые, но достаточно твердые плоды разрезать на половинки и удалить косточки. Сварить сахарный сироп и осторожно переложить в него сливу. Чтобы слива полностью покрылась сиропом, посуду, в которой готовится варенье, встряхивать круговыми движениями. Довести до кипения и варить на слабом огне 10 мин. Отставить, дать остыть, затем варить до готовности. Фасовать в горячем виде.

Варенье из терна

На 1 кг терна — 1,5 кг сахара, 4 стакана воды.

Плоды перебрать, промыть и на 1—2 мин опустить в кипящую воду. Приготовить сироп, довести до кипения и, положив в него плоды, варить до готовности, 2—3 раза снимая с огня на 3—4 ч.

Варенье из слив с орехами

600 г очищенных слив, 1 кг сахара, 2,5 стакана воды, лесные орехи, фундук или миндаль, 1 г лимонной кислоты.

Крупные сливы без косточек на 3—5 мин погрузить в кипятки, а затем в холодную воду. Острым ножом снять кожицу, на 20—30 мин положить в холодную воду, затем откинуть на сито или дуршлаг, дать воде стечь. В каждую сливу положить по 2 ядра лесного ореха, фундука или миндаля и погрузить плоды в сахарный сироп. Варить на сильном огне, осторожно снимая пену шумовкой. За 3—4 мин до конца варки добавить лимонную кислоту, растворенную в небольшом количестве теплой воды.

Слива натуральная

Зрелые сладкие плоды сливы с отделяющейся косточкой разрезать на половинки, косточки удалить, сливу плотно уложить в банки по плечики и стерилизовать в кипящей воде (литровые и двухлитровые банки — 30 мин).

Слива в собственном соку

Зрелую сладкую сливу с отделяющейся косточкой разрезать на половинки и удалить косточки. Сливu положить в кастрюлю, добавить $\frac{1}{3}$ стакана воды и подогревать на слабом огне, пока слива не пустит сок. Затем разложить сливу в банки, залить соком и пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки — 15 мин, литровые — 20 мин.

Заготовка из сливы для пирогов

• Способ 1

Твердые, не совсем зрелые плоды погрузить на 3—4 с в кипящую воду, затем на 1—2 мин в холодную. Такая подготовка предупреждает появление сетки на плодах во время стерилизации. Сливу плотно уложить в банки по плечики и залить кипящей водой. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 7 мин, литровые — 10 мин, трехлитровые — 20 мин.

• Способ 2

Зрелые плоды разрезать на половинки, косточки удалить, половинки плотно уложить в банки разрезанной частью вниз и залить кипящей водой. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 7 мин, литровые — 10 мин, трехлитровые — 20 мин.

Сливы в сахаре

На поллитровую банку — 150—200 г сахара, на литровую — 200—300 г.

Зрелые, здоровые плоды промыть в чистой воде, дать ей стечь, сливы разрезать на половинки, удалить косточки, плотно уложить срезом вниз в подготовленные банки до самых плечиков, чередуя слой плодов и слой сахара.

Затем банки накрыть крышками и стерилизовать: поллитровые — 15 мин, литровые — 25 мин с момента закипания, после чего сразу закатать крышками.

Стерилизованное сливовое пюре

Его можно использовать для варки повидла, приготовления приправ и соусов, киселей, муссов, начинок для пирогов.

Перебранные и вымытые плоды следует проварить в кипящей воде, пока они не станут мягкими, разваренными (воды прибавить не более 15% от веса плодов). Очень хо-

рошо разваривать плоды паром в кастрюле-пароварке. Сливы варить не более 10 мин, после чего сразу же протереть через сито из нержавеющей стали или дуршлаг. Удобно пользоваться для этой цели универсальной кухонной машиной.

Полученное пюре переложить (перелить) в кастрюлю с неповрежденной эмалью, нагреть до кипения и тотчас же расфасовать в простерилизованные горячие стеклянные банки. Стерилизовать в кипящей воде: банки емкостью 0,5 л — 20 мин, литровые — 30 мин, двухлитровые — 40 мин, трехлитровые — 45—50 мин.

Повидло без сахара

5 кг слив, 2 стакана воды.

Готовится повидло из спелых или переспелых плодов сливы сладкоплодных сортов. Прежде всего, плоды нужно рассортировать, удалить поврежденные и червивые, 2—3 раза вымыть в проточной воде, дать воде стечь. Разрезать плоды по впадине, вырезать поврежденные участки, удалить косточки. Иногда их можно оставлять, чтобы придать повидлу миндальный привкус.

Влить в таз два стакана воды, довести ее до кипения, положить сливы и уваривать на умеренном огне при постоянном помешивании до готовности. Готовность проверяется способом охлажденной капли. Повидло готово, если остывшая капля на доньшке холодной тарелки загустела и не разливается.

Расфасовывать повидло нужно горячим в чистые сухие подогретые банки емкостью не более 3 л. Литровые банки наполнять на 2 см ниже верха горлышка, внимательно следя за тем, чтобы не было в банке воздушных пустот. Немедленно закрыть крышками (проверить качество укупок) или двух- или трехслойным пергаментом.

Из 10 кг плодов получается три литровые или одна трехлитровая банка повидла. Лучшая температура его хранения плюс 4—14 °С.

Повидло с сахаром

5 кг слив, 1 стакан воды, 100—500 г сахара.

Плоды готовить так же, как в предыдущем случае. Если при уваривании повидло несколько загустело, сахар добавлять небольшими порциями — от 100 до 500 г в зависимости от степени зрелости плодов, содержания в них сахара.

На слабом огне, постоянно помешивая, уварить повидло до готовности. Горячим (но температура не должна превышать 80 °С) разложить в тщательно промытые, подсушенные и подогретые над пламенем или в горячей духовке банки емкостью не более 3 л.

Наполненные банки нужно немедленно укупорить. Охлаждение воздушное. Температура хранения — 20 °С.

Мармелад

2 кг слив, 1 кг кислых яблок, 1—1,5 кг сахара, лимонная цедра, корица.

Сложить в кастрюлю слоями перемытые сливы без косточек, разрезанные на кусочки (без сердцевины) очищенные яблоки, сахар. Смешать наструганную цедру половинки лимона, немного мелко истолченной корицы, перемешать, пересыпать сахаром.

Варить, все время помешивая, пока не образуется густой мармелад. Для определения готовности провести по дну лопаткой (веселкой). Продукт готов, когда масса соединяется на дорожке медленно.

Готовый мармелад выложить в коробки или в ящички на пергаментную бумагу.

Мармелад из слив

1 кг слив без кожицы и косточек, 300 г сахара, 0,5 стакана малинового или земляничного сока или ванилин по вкусу.

Спелые сливы промыть, очистить от кожицы и косточек, положить в таз, засыпать сахаром и варить на слабом огне до его полного растворения. Затем огонь усилить и ва-

рить при постоянном помешивании до готовности. Перед концом варки добавить малиновый или, земляничный сок или ванилин.

Мармелад из тушеных слив

5 кг спелых слив, 2,5 кг сахара, 2 стакана воды, 1 стакан уксуса, гвоздика.

Сливы без плодоножек засыпать сахаром (для сладких слив можно брать сахара меньше). На следующий день высыпать их в широкую посуду, залить смесью воды с уксусом, добавить немного гвоздики. Поставить сливы в духовку, запекать их на медленном огне, время от времени встряхивая плоды, чтобы не подгорел верхний слой. Как только сок сгустится и сливы сморщатся, плоды необходимо вынуть, остудить, а затем сложить в банки, залить соком, предварительно удалив из него пряности. Банки завязать пергаментной бумагой.

Сливы, приготовленные по этому способу — отличный десерт для любого времени года.

Мармелад сливово-яблочный

1 кг сливы, 500 г яблок, цедра с одного лимона, щепотка ванильного сахара.

Сливу вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки. Положить сливу в варочный тазик и подогревать на слабом огне до размягчения. Горячую массу протереть через сито. Из яблок также приготовить пюре. Смешать сливовое и яблочное пюре, добавить сахар, натертую цедру лимона, ванильный сахар и варить до готовности так же, как сливовый мармелад.

Мармелад твердый

650 г сливового пюре, 550 г сахара, 100 г пектиновой заготовки из яблок.

Приготовить пюре из сливы Венгерка, добавить сахар и уварить массу до 1 кг. Перед окончанием варки добавить пектиновую заготовку.

Пастила натуральная

Натуральную пастилу приготовить из натурального сливового пюре. Для приготовления следует подбирать спелые плоды, вымыть их, удалить косточки и поместить половинки в паровую соковарку или в эмалированный таз со слоем воды 2—3 см по высоте таза для бланширования. После размягчения плодов их вместе с соком и водой, в которой они бланшировались, протереть через сито. Полученное пюре поместить в эмалированный таз и на малом огне уварить при непрерывном помешивании до уменьшения объема в 2 раза.

Уваренное повидло в холодном состоянии расфасовать слоем 1,5—2 см в небольшие фанерные ящики, устланные пергаментной бумагой, смазанной прокаленным до появления белого дыма растительным маслом. Ящики поставить на солнце для просушки. Через 3—5 суток (как только масса приобретет плотную консистенцию) пастилу вынуть из ящиков, отделить бумагу и продолжить сушку на веревке или деревянном брусочке. Пастила считается готовой, когда при сворачивании в трубочку она не ломается и не слипается. Перед употреблением нарезать ее кусочками любой формы.

Пастила сливово-яблочная

70% пюре из слив, 30% пюре из яблок.

Для приготовления пастилы берется смесь пюре из слив и яблок. Смесь хорошо перемешать, поставить на слабый огонь и уваривать до уменьшения объема в 1,5—2 раза. Такая пастила при уваривании приобретает плотную консистенцию, быстро сохнет и имеет приятный цвет и вкус.

Процесс приготовления сливово-яблочной пастилы такой же, как процесс приготовления пастилы из слив.

Цукаты

1 кг сливы, 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Для приготовления цукатов взять сливу с легко отделяющейся косточкой, лучше всего Венгерку. Сливу разрезать на половинки и удалить косточки. Сварить сахарный сироп, опустить в него половинки слив, кипятить 5 мин и отставить на 8—10 ч. Вновь довести до кипения и отставить. Так сделать еще 2—3 раза. Затем сливу откинуть на дуршлаг, дать стечь сиропу. Сливу разложить на решетке и подсушивать 5—6 ч в духовке при температуре 70—75 °С. Подсушенную сливу обсыпать сахарной пудрой и хранить в закрытой посуде.

Сироп, оставшийся после варки цукатов, можно использовать для варки варенья, джема и т.д.

Цукаты из сливы с орехами

1 кг сливы, 1 кг сахара, 2 стакана воды, 15—20 шт. грецкого или лесного ореха.

Сливу с хорошо отделяющимися косточками вымыть и тонкой палочкой выдавить косточки со стороны плодоножки. Затем варить, как обычно (см. предыдущий рецепт). Готовые сливы откинуть на дуршлаг, отделить от сиропа, начинить аккуратно ядрами или толчеными орехами и подсушить в духовке.

Хранить в закрытой посуде.

Цукаты из чернослива

На 1 кг чернослива — 1,2 кг сахара, 1,5—2 стакана воды.

Для цукатов чернослив приготовить так же, как сливы для варенья. Чернослив поместить в эмалированный таз, залить горячим сахарным сиропом. Залитые сиропом пло-

ды выдержать 10 ч, после чего уварить 15 мин и опять выдержать 10 ч. В процессе третьей варки цукаты уварить до готовности (температура кипения сиропа должна быть 108 °С).

Уваренные до готовности плоды вместе с сиропом слить в дуршлаг, установленный на кастрюлю, и оставить в нем на 1,5 ч, чтобы стек сироп, после чего их разложить одним слоем на сито. Через 1—2 дня чернослив обсыпать сахаром и досушить при комнатной температуре 5 дней.

Готовые цукаты поместить в чистые сухие банки, герметически укупорить крышками и в таком состоянии хранить до употребления. Цукаты можно приготовить и без косточек. Для этого перед укладкой слив из них нужно удалить косточки.

Оставшийся сироп имеет густую желеобразную консистенцию и приятный вкус. На нем можно сварить цукаты или использовать как варенье или начинку для пирогов.

Сливовый сок

Соки хорошего качества можно получить из Венгеров с фиолетовой кожицей (например, из Венгерки Московской), из сортов Изюм-Эрик, Большая Синяя, Персиковая, Янтарные Шарики. Можно приготовить сок с мякотью и без мякоти, без сахара или подслащенный сахарным сиропом.

Плоды нужно готовить так, чтобы выделилось больше сока при прессовании. Целые сливы бланшировать в горячей воде или паром в течение 1—4 мин. После этого они становятся размягченными, но не разваренными. Затем уложить их в 2—3 слоя, прослаивая вдвое сложенной мешковиной. Прессование проводить постепенно, короткими толчками, чтобы дать возможность соку стекать. После отжима сок из-за большой вязкости процеживать не через ткань, а через сито с отверстиями диаметром 0,75 мм.

Из фиолетовых плодов получается сок красивого темно-малинового цвета, из светлоокрашенных — желтовато-янтарного цвета. Сок светлоокрашенных плодов желает

тельно купаживать с соком слив фиолетового цвета в соотношении 70:30 или 80:20.

Наливка из слив

На десятилитровую бутылъ — 6 кг очищенной сливы, 2,8 кг сахара, 3 стакана воды.

Подготовленные половинки слив поместить в стеклянную бутылъ, добавить сахар или сахарный сироп, горлышко бутылки завязать марлей. Установить бутылъ в теплое место на 2—4 дня. Как только появятся признаки брожения, марлю с бутылки снять, установить водяной затвор и выдерживать 20—30 дней до полного прекращения брожения. По окончании брожения наливку профильтровать через марлю и вату. Оставшуюся мякоть отжать руками и еще раз профильтровать. Отфильтрованную наливку разлить в подготовленные бутылки и укупорить.

Слива маринованная

Для заливки: на 1 л воды — 600—800 г сахара, 0,15—0,18 л столового уксуса, 1—2 лавровых листа.

На литровую банку — 5—8 горошин душистого и черного перца, 5—6 шт. гвоздики.

Отобрать плотные неперезревшие плоды средних или крупных размеров с хорошо отделяющейся косточкой. Для маринования рекомендуются следующие сорта: Венгерка обыкновенная, Венгерка итальянская, Виктория, Улучшенная местная, Белорусская, Минская, Крупноплодная, Персиковая Мичурина, Ренклед Альтана, Пердригон.

Зрелые, но достаточно твердые плоды опустить на 30—60 с в кипящую воду и охладить в холодной воде. Более крупную сливу наколоть иголкой, чтобы не лопалась. Положить сливу в банки по плечики и залить горячим маринадом.

Пастеризовать при 90 °С: поллитровые банки — 15 мин, литровые и двухлитровые — 20—25 мин.

Слива, маринованная половинками

Для заливки: на 1 л воды — 0,12—0,15 л столового уксуса, 400 г сахара, 12—15 шт. гвоздики.

Твердые зрелые плоды разрезать на половинки и удалить косточки. Положить сливу в тазик, засыпать сахаром, поставить в холодное место на 3—4 ч. Затем сливу с сахаром переложить в банки и залить горячим маринадом.

Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 10—12 мин, литровые и двухлитровые — 15 мин, трехлитровые — 25 мин.

Слива маринованная острая

1 кг сливы, 1 стакан воды, 1 стакан столового уксуса, 500 г сахара, 3—4 шт. гвоздики.

Твердые зрелые плоды сливы разрезать на половинки и удалить косточки. Положить сливу в стеклянные банки и залить холодной кипяченой водой с уксусом. Через сутки откинуть сливу на дуршлаг. Маринад довести до кипения, охладить и вновь залить им сливу в банках. Еще через сутки маринад вновь слить, довести до кипения, добавить пряности и залить им сливы. Через сутки снова отбросить сливу на дуршлаг и дать стечь маринаду.

Сливу плотно уложить в банки, пересыпая сахаром. Заполненные банки закрыть полиэтиленовыми крышками.

Использовать в небольших количествах для приготовления салатов, винегретов, гарниров к мясным блюдам.

Слива, маринованная с красной смородиной

1 кг сливы, 1 стакан воды, 200 г сахара, 0,1 л сока красной смородины, 1 ст. ложка столового уксуса, 3—4 шт. гвоздики, 2—3 горошины душистого перца, кусочек корицы.

Зрелую, но достаточно твердую сливу наколоть иголкой или заостренной палочкой и уложить плотно в банки.

Из воды, сахара, сока красной смородины и пряностей приготовить заливку, довести до кипения, охладить, добавить уксус и залить ею сливу в банках. Стерилизовать в кипящей воде (банки любого размера — 10 мин).

Сливы моченые

Для заливки: на 50 кг слив — 20—25 л воды, 0,8—1 кг сахара, 450—500 г соли и 500 г солода (0,5 кг экстракта кваса или ржаной муки на 5 л воды), 50—70 г порошка горчицы.

• Способ 1

Для мочения хороши Венгерки. Отобрать плоды с плотной мякотью, без повреждений и признаков болезней. Тщательно вымыть. Лучше всего мочить сливы в дубовых бочках или кадках, но можно — в эмалированной, стеклянной или керамической посуде. Тару готовить так же, как и при засолке огурцов и капусты. Для аромата положить листья мяты, вишни, черной смородины, можно добавить сельдерей, пастернак и душицу.

При мочении слив часть сахара можно заменить медом (нужно учитывать, что сахаристость его на 40% ниже). Такой продукт обладает очень хорошим пикантным вкусом и приятным медовым ароматом.

После заливки слив раствором поверхность плодов покрыть хлопчатобумажной салфеткой, положить кружок и гнет с таким расчетом, чтобы над кружком было 4 см раствора. В течение 6—8 дней выдерживать бочку с плодами в помещении при температуре воздуха 18—20 °С для предварительного сбраживания, потом вынести ее в холодное место. Через месяц сливы готовы к употреблению. Их можно использовать как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

• Способ 2

*1 кг слив, корочка ржаного хлеба, 4 шт. гвоздики.
Для заливки: на 0,5 л воды — 10 г соли, 10 г сахара.*

Сливу вымыть, уложить в банки с широким горлом, добавить корочку ржаного хлеба и залить кипящей заливкой. Сверху положить кружок (тарелку) и гнет. Оставить на 2—3 дня при комнатной температуре, затем перенести в холодное место. Во время хранения периодически удалять плесень, которая может появиться на поверхности. Через месяц сливы готовы к употреблению.

Использовать для приготовления винегретов, салатов. Подавать к мясу.

Приправа

На 1 кг пюре — 200 г сахара, 0,16 г корицы, 0,16 г гвоздики, 0,6 г имбиря.

Подготовленные сливы разрезать на половинки, удалить косточки. В эмалированный таз налить слой воды толщиной 2—3 см, поместить туда сливы и варить не более 10 мин до размягчения. Размягченные плоды протереть через сито с отверстиями диаметром 0,8 мм. Полученное таким образом сливовое пюре поместить в эмалированный таз, добавить сахар, проварить 10 мин и добавить тонко измельченные пряности. Массу хорошо перемешать, довести до кипения и в горячем состоянии (температура 95—97 °С) расфасовать. Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными лакированными крышками, герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

Приправа сливово-яблочная

Сливовое пюре — 57%, яблочное пюре — 23%, сахар — 20%.

На 1 кг пюре — 2 г корицы, 1 г гвоздики и 1 г имбиря.

Приправу приготовить из натурального или консервированного пюре. В эмалированную кастрюлю поместить пюре, добавить сахар и специи, всю массу хорошо перемешать и уваривать до уменьшения первоначального объема на $\frac{1}{5}$ — $\frac{1}{6}$ часть при постоянном помешивании, не допус-

кая пригорания. После уваривания к готовой массе добавить мелко измельченные и просеянные через сито пряности. Тщательно перемешать массу. Готовую горячую приправу расфасовать в подогретые банки, накрыть их прокипяченными крышками и установить в емкость с водой, нагретой до 80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 15 мин. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Сацибели

Для приготовления 1 кг приправы необходимо: 1 кг пюре ткемали, 50 г сахара, 20 г соли, 1,5 г перца стручкового сушеного горького, 6 г чеснока очищенного, 50 г зелени укропа и кинзы (смесь 1:1).

Это острая национальная грузинская приправа к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Плоды ткемали бланшировать в небольшом количестве воды 10—15 мин до размягчения, а затем протереть через дуршлаг для удаления косточек. К полученному пюре добавить мелко нарезанные красный горький стручковый перец, чеснок, зелень укропа и кинзы, сахар, соль и варить 15—20 мин.

Готовую приправу разлить в банки (бутылки) вместимостью 0,5 л и стерилизовать при 100 °С в течение 20 мин.

Соус

На 1 кг пюре — 100 г сахара.

Для приготовления сливового соуса желательно использовать свежеприготовленное пюре из темноокрашенных слив. К сливовому пюре добавить просеянный сахар. Смесь тщательно перемешать, поставить на огонь и уваривать в течение 5—7 мин при непрерывном помешивании.

Готовый горячий соус расфасовать в горячие сухие банки, накрыть их крышками, герметически укупорить,

перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и охладить.

Соус из терна

На 3 стакана плодов — 4 стакана воды, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка крахмала.

Фрукты залить водой и варить при закрытой крышке до мягкости. Отвар слить, а плоды протереть через сито.

Полученное пюре нужно развести отваром, положить сахар, нагреть до кипения, добавить крахмал, разведенный холодным отваром и снова довести до кипения.

Замороженная слива

Сливу замораживать можно целую или половинки сухим способом. Такая слива — подходящий полуфабрикат для сливовых «кнедликов» (целая слива) и пирогов (половинки сливы). В обоих случаях нужно укладывать сливу промытую и просушенную в пакеты или другую тару и замораживать. Целую сливу, свободно насыпанную, необходимо сначала слегка заморозить, а после затвердения ее следует разложить в тару и полностью заморозить.

Полузагущенное замороженное сливовое повидло

У спелой сливы удалить косточки, пропустить через мясорубку с большими отверстиями и уварить наполовину или даже на одну треть всего объема.

Таким образом сваренное загущенное повидло надо оставить остывать на воздухе, а затем разложить его в водонепроницаемую тару и заморозить. После размораживания полуфабрикат доварить до густой консистенции и в случае необходимости подсластить.

Сушка

Для сушки пригодны не очень перезрелые сливы. Их надо рассортировать по размеру, тщательно дважды промыть в двух водах, удалить плодоножку. На минуту погрузить в горячий 1,5%-ный раствор пищевой соды (15 г соды на 1 л воды), затем промыть в холодной воде и просушить на воздухе. Разложить сливы на подносы, сита, маты и поместить в печь, духовку или сушильный шкаф. Плоды сушить в 3 приема. Вначале выдержать их 3—4 ч при 40—45 °С, затем 3—5 ч их охлаждать. После этого вновь сушить 4—5 ч при 55—60 °С. Опять охлаждать и окончательно досушивать при 75—80 °С 12—15 ч.

При сушке крупных плодов косточки лучше удалить. Мелкие плоды нужно сушить целыми. Когда плодов немного, их следует выложить вверх плодоножками. Высушенные сливы должны быть твердыми, нелипкими и не должны мазаться. Из 10 кг слив получается 2,2 кг сушеных плодов с косточками и 1,8 кг без косточек.

Хранить их следует в сухом проветриваемом месте.

Сушеный терн

Сушить плоды в теплой (40 °С) печке или в духовом шкафу 10—12 ч. Для лучшей циркуляции воздуха заслонку печки нужно поднять. Дверцы духового шкафа при сушке следует держать приоткрытыми.

АЛЫЧА

Компот

Сироп: на 1 кг плодов — 650 г сахара и 350 г воды.

Алычу рассортировать, отбросить зеленые, перезрелые и поврежденные плоды, оторвать плодоножки и тщательно промыть холодной водой. Подготовленные плоды наколоть

или бланшировать в горячей воде в течение 5 мин при температуре 80 °С, а затем плотно уложить в чистые сухие банки и залить горячим сахарным сиропом (температура 60 °С) 60%-ной концентрации.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для поллитровых банок — 5 мин, литровых — 10 мин.

По окончании обработки банки необходимо герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Варенье

На 1 кг алычи — 1,5 кг сахара.

Подготовленные плоды бланшировать в горячей воде в течение 5 мин при температуре 80 °С и наколоть. Наколотые плоды поместить в эмалированный таз и залить профильтрованным сиропом 50%-ной концентрации (на 1 кг алычи 600 г воды и 600 г сахара), имеющим температуру 80 °С, и оставить на несколько часов.

Сахар, оставшийся после приготовления сиропа, по частям добавлять в сироп в начале каждой варки в виде раствора 70%-ной концентрации (на 1 кг алычи 280 г сахара, 120 г воды).

Варенье из алычи надо варить в три приема с выдержкой между варками не менее 5 ч. После первой заливки алычи сиропом и выдержки в течение 5 ч плоды откинуть в дуршлаг, в сироп добавить $\frac{1}{3}$ сахарного сиропа 70%-ной концентрации и варить 10 мин. Затем в кипящий сироп поместить плоды алычи, отставить и выдерживать 5 ч. Таким же образом производить вторую и третью варки.

Температура кипения сиропа в конце первой варки должна быть 102 °С, в конце второй — 103 °С. В процессе третьей варки варенье уварить до готовности.

Готовое варенье расфасовать, укупорить и охладить.

Если готовое варенье герметически укупорить, то температура кипения в конце варки должна быть 105 °С. Если готовое варенье расфасовать без герметической укупорки, температура кипения сиропа должна быть доведена до 108 °С.

Повидло

На 1 кг пюре — 1 кг сахара.

Повидло можно приготовить как из свежего пюре алычи, так и из консервированного.

Поместить пюре в эмалированный таз, уварить в течение 10—15 мин, а затем, добавляя небольшими порциями сахар, при непрерывном помешивании уварить до готовности. Горячую смесь (95 °С) расфасовать в сухие нагретые банки, накрыть прокипяченными крышками, герметически укупорить и, не переворачивая, охладить.

Пастила

На 1 кг пюре — 100 г сахара.

Пастилу готовят из свежего или консервированного пюре алычи. Пюре из алычи готовится так же, как из сливы. Поскольку в пюре алычи много кислот, в него рекомендуется добавлять сахар. Подготовленное пюре поместить в эмалированный таз и на слабом огне при непрерывном помешивании уварить до уменьшения первоначального объема в два раза.

Уваренное пюре разлить в небольшие фанерные ящики, устланные пергаментной бумагой, смазанной прокаленным до появления белого дыма растительным маслом. Расфасованную таким образом пастилу просушить при невысокой температуре в духовом шкафу или на солнце в течение нескольких дней. Затем осторожно отделить пастилу от промасленной бумаги и развесить на веревке или деревянных брусках. Окончательно просушенная пастила должна иметь достаточно плотную консистенцию и при сворачивании в трубку не должна слипаться.

АБРИКОСЫ

Компот

● *Способ 1*

Для заливки: на 1 л воды — 200—500 г сахара-песка.

Крупные плоды консервировать половинками, мелкие — целиком без косточек. Подготовленными плодами заполнить банки по плечики и залить слегка остуженным сиропом, после чего пастеризовать при 85 °С: банки емкостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 25 мин. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 10—12 мин, литровые — 15—18 мин, трехлитровые — 30 мин, считая с момента закипания воды. Банки укупорить и охладить в кастрюле с водой, подливая холодную воду.

● *Способ 2*

Для заливки: на 1 л воды — 200—500 г сахара.

Подготовленными плодами заполнить банки по плечики и залить кипящим сиропом по края горлышка. Через 5—7 мин сироп слить, довести до кипения и снова залить банки таким образом, чтобы он слегка пролился через край. Сразу же укупорить и перевернуть банки вверх дном до полного остывания.

Компот из абрикосов с медом

3 кг абрикосов, 750 г меда, 2 л воды.

Небольшие, плотные, спелые абрикосы промыть и уложить в банки. Воду с медом прокипятить, полученным сиропом залить абрикосы, дать остыть, а затем пастеризовать (стерилизовать), как компот из абрикосов.

Половинки абрикосов и персиков, засыпанные сахаром

На 3—4 кг фруктов — 1 кг сахара, 5—10 г лимонной кислоты.

Промытые плоды разделить острым ножом из нержавеющей стали на 2—4 части и сразу засыпать сахарным песком с добавлением лимонной кислоты. Фрукты необходимо перемешать с сахаром и оставить постоять, чтобы выделился сок, который защищает плоды от потемнения. Потом фрукты необходимо как можно плотнее уложить в тару или коробки и долить образовавшимся соком.

Половинки абрикосов и персиков, залитые сиропом

Сироп: 1 л воды, 1 кг сахара и 5 г лимонной кислоты.

Сироп следует немного прокипятить и применять только хорошо остывшим. Половинки или четвертинки плодов с кожицей или без нее разложить в банки или коробки и сразу же залить холодным сиропом до края тары.

Варенье из абрикосов

Для варенья пригодны только хорошо окрашенные, слегка недозрелые плоды с косточками или без них, с кожицей или без нее.

● Способ 1

1 кг абрикосов, 1,2 кг сахара, 2 стакана воды, 3 г лимонной кислоты.

Некрупные абрикосы с косточками наколоть, 1—2 мин пробланшировать в кипящей воде, затем охладить в холодной, вынуть, дать воде стечь. Залить горячим сахарным сиропом (на 1 кг сахара — 2 стакана воды) и оставить на 4—6 ч. Затем поварить 5—6 мин на слабом огне и выдержать 7—8 ч. Так повторить 2—3 раза.

Перед последней варкой всыпать 200 г сахара и варить до готовности. В конце варки добавить лимонную кислоту. Готовое варенье охладить, выдержать 6—8 ч, разложить в банки, закрыть и поставить на хранение.

● *Способ 2*

1 кг абрикосов, 1,3—1,5 кг сахара, 1,5—2 стакана воды, 3 г лимонной кислоты.

Крупные абрикосы промыть, разрезать вдоль (по бороздке), удалить косточки, 3—5 мин пробланшировать в горячей воде (80—85 °С) или 1 мин в кипятке, охладить в холодной воде, затем откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Положить плоды в варочный таз, залить сахарным сиропом (1,1—1,3 кг сахара на 1,5—2 стакана воды) и оставить на 2—3 ч. Варить на слабом огне в 2—3 приема, по 5—7 мин, с перерывом между варками 7—8 ч. Перед последней варкой добавить 200 г сахара и лимонную кислоту.

● *Способ 3*

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 0,5 л воды.

Абрикосы с гладкой кожицей надрезать и удалить косточки. Приготовить сахарный сироп, осветлить его белком, а затем уварить на сильном огне. В сироп опустить плоды и поставить на сильный огонь. Абрикосы, всплывающие на поверхность, переворачивать, чтобы они равномерно уваривались со всех сторон. Варенье снять с огня, когда плоды станут прозрачными. Если сироп недостаточно густой, его надо отделить от плодов, уварить до нужной густоты, опять залить плоды и прокипятить 3—8 мин. Остывшее варенье расфасовать в подготовленные банки.

● *Способ 4*

1 кг абрикосов, 1 кг сахара. 2/3 стакана воды.

Абрикосы, очищенные от кожицы и косточек, опустить в горячий сироп, довести до кипения, покипятить 3—5 мин, оставить на 2 ч, а затем варить в несколько приемов

до тех пор, пока не перестанет образовываться пенка. Охладив, готовое варенье разлить в чистые сухие банки.

Варенье прозрачное

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 2/3 стакана воды.

Если варенье варить без косточек, то вынимать их нужно осторожно, не повредив формы абрикосов. Подготовленные абрикосы засыпать сахаром, выдержать 6—8 ч, довести до кипения, затем осторожно вытащить плоды. Сироп кипятить и вновь положить в него абрикосы (но не кипятить). Повторить такую процедуру несколько раз. Процесс варки может длиться до двух дней (с ночным выстаиванием плодов в сиропе). Абрикосы получаются неразваренными, очень вкусными и привлекательными на вид. Банки с вареньем укупорить без стерилизации.

Варенье из половинок абрикосов

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Взять абрикосы крупноплодных сортов с хорошо отделивающейся косточкой. Плоды по бороздке разрезать на половинки, косточки удалить. Подготовленные плоды опустить в кипящий сироп, довести до кипения, варить 2—3 мин, после чего отставить в холодное место на ночь. Для аромата бросить в варенье 3—4 ядра из абрикосовых косточек. На следующий день сварить варенье до готовности. Расфасовать в горячем виде. Укупорить.

Варенье из абрикосов и слив

На 1 кг подготовленных плодов — 1—1,2 кг сахара, 400 г воды.

Подготовленные поровну половинки зрелых плотных абрикосов и слив залить кипящим сиропом и выстаивать в течение 12 ч. Полученный сироп слить, кипятить 5 мин и вновь залить им плоды на 12 ч. После этого варить 30—40

мин на слабом огне. В готовом варенье плоды должны быть прозрачными. Расфасовывать в горячем виде. Укупорить. Варенье разлить в чистые сухие банки.

Варенье абрикосовое с ядрами косточек

На 1 кг плодов — 1,5 кг сахарного песка и 400 г воды.

Зрелые абрикосы вымыть холодной водой, дать воде стечь, надрезать абрикосы по бороздке и удалить косточки. Извлеченные косточки разбить, ядра через надрез уложить в абрикосы. Подготовленные абрикосы с ядрами поместить в эмалированный таз и залить сахарным сиропом.

Залитые сахарным сиропом абрикосы выдержать сутки, затем сироп слить, кипятить 5—7 мин, залить им абрикосы и выдержать еще сутки, после чего варенье уварить до готовности. Готовое варенье в горячем состоянии расфасовать в сухие нагретые банки, накрыть прокипяченными лакированными крышками, герметически укупорить, установить вниз горлышком и охладить.

Абрикосы в собственном соку с сахаром

1 кг абрикосов, 300 г сахара.

Зрелые абрикосы разрезать на половинки, удалить косточки, уложить в банки, послойно пересыпая сахаром. Для плотной укладки плодов нужно периодически постукивать банки. Поставить банки на ночь в холодное место, чтобы абрикосы пустили сок. На следующий день дополнить банки по плечики плодами с сахаром и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 10 мин, литровые — 15 мин. Сразу же закатать крышками, перевернуть вверх дном и выдержать под одеялом до полного остывания.

Такие абрикосы можно использовать для украшения кремов, тортов, приготовления желе, а сок — для напитков, коктейлей, компотов, киселей.

Абрикосы в собственном соку без сахара

1 кг абрикосов, 1/2 стакана воды.

Половинки зрелых абрикосов положить в кастрюлю, добавить воду и подогревать под крышкой на слабом огне до тех пор, пока плоды не покроются соком, периодически помешивая. Переложить абрикосы с соком в подготовленные банки, заполняя их по плечики. Стерилизовать банки вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 15 мин. Укупорить.

Пюре

Подготовленные абрикосы бланшировать паром до полного размягчения (желательно в паровой соковарке) или проварить 5—7 мин в эмалированном тазу, в который предварительно налить воду (2—3 см по высоте). После размягчения массу в горячем виде протереть через сито с отверстиями диаметром 1—1,5 мм.

Полученное пюре следует довести до кипения при частом помешивании и в таком состоянии расфасовать в сухие подогретые банки до самого верха, накрыть прокипяченными сухими крышками (можно белыми), герметически укупорить, перевернуть, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

Пюре из абрикосов и персиков

На 1 кг горячего пюре — 200—350 г сахара.

Здоровые промытые плоды без косточек разварить и протереть через сито, добавить сахар и после охлаждения пюре разложить в водонепроницаемую тару и заморозить.

Желе из абрикосов

2 л абрикосового отвара, 1 кг сахара.

Полузрелые абрикосы промыть, очистить от кожицы, положить их в эмалированную посуду, залить водой и варить до размягчения (из очищенных абрикосов можно сва-

рить компот). Отвар с кожицей профильтровать через марлю и дать отстояться. Затем слить его и, периодически снимая пенку, уварить наполовину, после чего добавить сахар, перемешать и варить до готовности.

Мармелад из абрикосов с морковью

1,5 кг абрикосового пюре, 0,5 кг моркови, 1 кг сахара.

Приготовленные абрикосы без косточек положить в кастрюлю. Добавить очищенную, промытую, крупно нарезанную морковь. Все проварить до размягчения, размять, всыпать сахар и при непрерывном помешивании варить до загустения.

Мармелад из абрикосов и яблок

3 кг абрикосов и 1 кг яблок, сахара — 50% от массы взятых плодов.

Приготовить абрикосовое пюре. Здоровые промытые плоды без косточек разварить и протереть через сито. Яблочное пюре готовится следующим образом. Сладкие спелые плоды вымыть, разрезать на куски и опустить в кипящую воду (на 1 кг яблок 400 г воды). Размягченную массу протереть через металлическое сито для отделения семенной коробки и кожуры. Полученные пюре из абрикосов и яблок смешать в тазу, добавить сахар и варить до полного загустевания.

Пастила

• Способ 1

1 кг абрикосов, 800 г сахара, 1 стакан воды.

Приготовить абрикосовое пюре, добавить сахар и варить до готовности на слабом огне. Для определения готовности ложечкой набрать массу и выложить на холодное блюдо: остывшая масса должна иметь густоту желе.

Готовую массу выложить на противень, тщательно выровнять, чтобы толщина слоя составляла 1—1,5 см, и подсушить. После этого разрезать на фигурные кусочки (квадратики, кружочки, ромбы и пр.), посыпать сахаром и сложить по два вместе. Пастила готова. Хранить в закрытой посуде в сухом месте.

● *Способ 2*

Абрикосовое пюре (способ приготовления описан выше) поместить в таз, поставить на слабый огонь и варить до уменьшения первоначального объема в 1,5—2 раза, непрерывно помешивая. В зависимости от количества пюре уваривание может длиться несколько часов. Для этого пюре можно уваривать в несколько приемов в течение 1 — 2 суток.

Уваренное пюре разлить слоем 1,5 см в небольшие ящички, предварительно устланные пергаментной бумагой, смазанной прокаленным до появления белого дыма растительным маслом, и выставить на солнце для подсушки. Затем осторожно отделить пастилу от промасленной бумаги и развесить на веревке или деревянных брусках. Окончательно просушенная пастила должна иметь достаточно плотную консистенцию и при сворачивании в трубку не должна слипаться.

Готовую пастилу уложить в ящики, устланные пергаментной бумагой, и в таком виде хранить до употребления.

Натуральную пастилу можно сушить и в духовке при температуре 60—70 °С в течение 12 ч. Для длительного хранения пастилу нарезать кусочками, поместить в сухие банки и герметически укупорить.

Цукаты

На 1 кг плодов — 1,2 кг сахара и 300 г воды.

Для цукатов взять недозрелые твердые абрикосы. Плоды вымыть, дать стечь воде, разрезать на половинки, удалить косточки и поврежденные места.

Половинки положить в дуршлаг и бланшировать в кипящей воде 1—2 с, после чего опустить в холодную воду, потом откинуть на сито и поместить абрикосы в горячий сахарный сироп. Первый раз абрикосы варить в течение 15 мин при слабом кипении, снять с огня и выдержать 10 ч. Продолжительность второй варки и выдержка те же. При третьей варке температуру кипения сиропа довести до 108 °С. Сразу после третьей варки плоды вместе с сиропом вылить в сито или дуршлаг и выдержать 2 ч.

Сироп стечет, и в сите останутся полупрозрачные плоды, пропитанные сиропом. Их расположить в сите в один слой и подсушить в духовке при температуре не выше 40 °С. Слегка подсушенные плоды обсыпать сахаром, стараясь покрыть им всю поверхность кусочков. При этом плоды необходимо слегка встряхивать. После обсыпки их следует вторично подсушить при температуре 40 °С. Во избежание пересыхания готовых цукатов их необходимо поместить в сухие чистые банки и герметически укупорить крышками или обвязать полиэтиленом.

Оставшийся от цукатов сироп разлить в банки и в горячем виде герметически укупорить. В дальнейшем его можно использовать для варки цукатов, варенья, джема и т.д. или при изготовлении консервированных компотов.

Абрикосовый нектар

Для 1 кг сиропа — 850 г воды, 150 г сахара.

Промытые плоды положить и кастрюлю с кипящей водой (1 часть воды на 4—5 частей плодов) на 10—15 мин. После этого косточки удалить, а мякоть протереть через сито или дуршлаг.

Приготовленный сироп следует смешать с протертыми абрикосами (на 1 кг протертой массы добавить 1 кг сиропа) и довести до кипения. Нектар разлить в ошпаренные банки и стерилизовать при слабом кипении воды: поллитровые — 15 мин, литровые — 20 мин, трехлитровые — 30 мин и сразу же закатать.

Абрикосовый сок с мякотью

На 2 кг плодов — 1 стакан воды.

Сироп: на 1 л воды — 250 г сахара.

Для приготовления абрикосового сока с мякотью плоды нужно брать зрелые или перезрелые, без пятен и червоточин. Абрикосы рассортировать, очистить от плодоножек, вымыть, дать стечь воде, удалить косточки. Затем плоды уложить в кастрюлю, добавить воду и кипятить 10 мин до размягчения. Пропаренные абрикосы протереть через сито или густой дуршлаг.

Приготовить сахарный сироп. В сок добавить сироп (0,5 л на 1 л абрикосового сока с мякотью). Смесь кипятить 10 мин и кипящую разлить в подготовленные нагретые банки на 1 см ниже верха горлышка. Наполненные банки установить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, и стерилизовать: банки вместимостью 0,5 л — 15 мин и 1 л — 20 мин. После стерилизации банки немедленно укупорить и проверить качество укупорки, охладить.

Можно консервировать кипящий абрикосовый сок без последующей стерилизации. Для этого разлить его в подготовленные банки, накрыть прокипяченными крышками, немедленно укупорить, проверить качество укупорки, укутать одеялом и выдержать 40 мин, после чего банки охладить.

Абрикосы маринованные

На литровую банку — 2 палочки корицы, 3—4 шт. гвоздики.

Заливка: 240 мл воды, 110 г сахара, 50 г 6%-ного уксуса.

Отсортированные абрикосы вымыть, удалить поврежденные плоды и очистить от плодоножек. На дно чистых сухих банок уложить пряности. Подготовленные некрупные абрикосы укладывать в банки целыми, а крупные — половинками. Заполненные банки залить горячей (температура 70 °С) маринадной заливкой. В эмалированную кастрюлю налить воду и добавить сахар, кипятить до полного растворения сахара, затем сироп профильтровать, довести до кипе-

ния и влить уксус. Залитые маринадом банки накрыть лакированными крышками, установить в кастрюлю с водой, нагретой до 50—60 °С, для пастеризации. Время пастеризации при температуре 90 °С: для банок вместимостью 1 л — 35—40 мин. В период пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, а уровень воды в ней — на 3 см ниже верха горлышка банки. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Абрикосы натуральные

Отсортированные абрикосы вымыть, удалить поврежденные плоды, очистить от плодоножек. Натуральные абрикосы можно готовить целыми с косточками или разрезать на половинки по бороздке и удалить косточки. Половинки плотно уложить в чистые сухие банки, немедленно залить кипящей водой, накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 15 мин, 3 л — 25 мин. Во время стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой. После обработки банки немедленно герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Натуральные абрикосы являются полуфабрикатом, который можно использовать для приготовления компота, киселя, соусов, начинки для пирогов, варки варенья и джема.

Приправа

Сахарного песка — 18% от массы пюре, на 1 кг уваренной массы — 2—3 г молотой корицы.

Абрикосовую приправу готовят из свежего или стерилизованного пюре, которое нужно протереть через сито с отверстиями диаметром не более 1 мм, слить в эмалированную кастрюлю и добавить сахар. Всю массу перемешать и уварить до уменьшения первоначального объема примерно на $\frac{1}{5}$ — $\frac{1}{6}$ часть, при постоянном помешивании, не допуская пригорания. После уваривания к готовой массе добавить корицу. Готовую приправу в горячем состоянии расфасовать в сухие

подогретые банки, накрыть жестяными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 75—85 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок емкостью 0,5 л — 8—10 мин, 1 л — 15 мин, 3 л — 35—40 мин. После обработки банки немедленно герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Соус

На 1 кг пюре — 100 г сахара.

Соус делают из свежеприготовленного абрикосового пюре. Смесь нужно поместить в эмалированную кастрюлю или таз, тщательно перемешать и проварить в течение 10 мин. Кипящий соус расфасовать в сухие горячие банки доверху, накрыть банки прокипяченными сухими крышками (можно белыми), герметически укупорить, установить вниз горлышком, накрыть плотной тканью, медленно охладить.

Замороженные абрикосы и персики

Обрабатывать можно спелые крепкие плоды, а для пюре — и слегка переспелые. Абрикосы и персики быстро окисляются — темнеют, поэтому их нельзя замораживать сухим способом, а только пересыпанные сахаром и лимонной кислотой или же залитые сахарным сиропом. Персики можно замораживать, удалив кожицу. Целые плоды необходимо опустить в кипяток и, как только кожица станет отставать, быстро переложить их в холодную воду, после чего персики нужно почистить и разделить на две половинки.

Абрикосы, замороженные с сахаром

1 кг абрикосов, 150—200 г сахара, 3—5 г лимонной кислоты.

Для замораживания нужно брать плоды наилучшего качества. Вымытые абрикосы опустить на 30 с в кипящую воду и сразу же охладить в холодной воде. Снять кожицу,

разрезать на половинки, косточки удалить. Смочить абрикосы водой, в которой растворена лимонная кислота. Подготовленные абрикосы смешать с сахаром, уложить в формочки и заморозить.

Сушеные абрикосы

На 1 кг абрикосов — 2 г серы.

В условиях средней полосы для сушки лучше брать мелкоплодные абрикосы с отделяющейся косточкой и суховатой мякотью.

Зрелые здоровые абрикосы тщательно вымыть, бланшировать 1—2 мин, разрезать на половинки, удалить косточки и положить на сетку или подносы в один слой лунками вверх. Чтобы абрикосы не потемнели при сушке, окуривать их серой в течение 2—6 ч. Для этого подготовленные плоды поместить на подносах в закрытый ящик и поджечь ватные тампоны с серой. Сушить при температуре до 70 °С. Искусственная сушка длится 8—12 ч. Цвет готовых окуранных абрикосов — от светло-желтого до темно-оранжевого, неокуранных — светло- или темнобурый.

ЯБЛОКИ

Компот из свежих яблок

На 1 л воды — 1 г лимонной кислоты.

На 1 л сиропа — 750 г воды и 400 г сахара.

Компот можно приготовить из целых яблок, половинок и долек. Если компот готовится из долек, то их нужно бланшировать в воде, нагретой до температуры 90 °С, и не более 10 мин охлаждать в холодной воде.

Чтобы нарезанные яблоки не темнели, их следует держать в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты или в 2%-ном

растворе соли, но не более 30—40 мин, так как много питательных веществ переходит в раствор.

Пробланшированные яблоки плотно уложить в чистые сухие банки и залить горячим сахарным сиропом (85 °С) 35%-ной концентрации. Для банки вместимостью 1 л нужно приготовить 340 г сиропа. Заполненные банки накрыть крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 20 мин, 3 л — 40 мин. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и по возможности быстро охладить.

Яблочно-вишневый компот

На 2,5 кг яблок — 1,3 кг вишен и 450 г сахара.

На 1 л сиропа — 800 г воды и 350 г сахара.

Выбрать зрелые, крепкие яблоки, здоровые, без червоточин. Нарезать их на четвертинки, удалить сердцевину, положить вперемешку с вишнями в чистые банки, залить горячим сахарным сиропом.

Сахарный сироп приготовить следующим образом. В кастрюлю налить воду, добавить сахар, кипятить смесь 15 мин и профильтровать через марлю. Профильтрованный сироп вновь довести до кипения.

Наполненные банки накрыть крышками и установить в емкость с водой для стерилизации. Банки вместимостью 0,5 л стерилизовать 10 мин, 1 л — 15 мин. Затем банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Компот без стерилизации

Плоды или ягоды уложить в прошпаренные банки, затем сразу же залить кипящим сиропом. После обработки банки укупорить, перевернуть и охладить. Для большей гарантии следует заливать плоды дважды кипятком и один раз сиропом.

Еще один ускоренный способ приготовления компота из яблок. Очищенные от сердцевинки половинки яблок хорошо пробланшировать в кипящей воде, быстро уложить в прошпаренные банки, залить кипящим сиропом и сразу закатать.

Компот из яблок с пряностями

Для заливки: на 1 л воды — 1 кг сахара, 3—4 шт. гвоздики, щепотка ванильного сахара.

Сварить сироп с ароматическими приправами. Яблоки тщательно вымыть, разрезать на 4—8 частей и опустить на 5—7 мин в кипящий сироп. После этого яблоки переложить в банки по плечики, залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при 95 °С: литровые — 20 мин, двухлитровые — 30 мин, трехлитровые — 40—45 мин.

Компот из яблок в собственном соку

Целые или нарезанные яблоки опустить на 2—3 мин в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу уложить в банки. Свежеприготовленный яблочный сок подогреть до 90—95 °С, залить в банки и пастеризовать при 85 °С: литровые банки — 15 мин, двухлитровые — 25 мин, трехлитровые — 30 мин.

Компот из яблок с шиповником

Крупные спелые яблоки, 25—35%-ный сахарный сироп, на 1 банку — 5—8 шт. шиповника.

Яблоки подготовить, как в предыдущем рецепте. Нарезать дольками или кубиками, пробланшировать 6—7 мин при температуре воды 85 °С.

Уложить в банки с несколькими целыми плодами шиповника, залить горячим сахарным сиропом, пропастеризовать (стерилизовать), как компот из яблок с аронией, и герметично укупорить.

Компот «Подарочный»

*2 кг яблок, облепиха, шиповник и калина по вкусу.
Для сиропа: 200 г сахара на 1 л воды.*

Небольшие яблоки одинаковой окраски промыть, специальным ножом удалить из них сердцевину, положить в эмалированную кастрюлю, залить холодным сахарным сиропом и выдержать в прохладном месте 8 ч. Затем сироп слить, довести до кипения и вновь залить яблоки на несколько минут.

Яблоки извлечь из сиропа, уложить в горячие, ошпаренные кипятком банки, переслаивая их подготовленными облепихой, шиповником, калиной. Сироп подогреть до 60—70 °С, залить в банки до середины горловины.

Накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать при 85—90 °С в течение 30 мин или стерилизовать в кипящей воде 20 мин.

Шинкованные яблоки в собственном соку

На 1 кг яблок — 100 г сахара.

Кислые лесные и опавшие садовые яблоки натереть на терке с крупными отверстиями, без промедления смешать с сахаром, положить в поллитровые банки, прикрыть их прокипяченными крышками и поставить стерилизовать. При нагревании сахар в банках растворяется и количество массы уменьшается, а поэтому необходимо доложить до плечиков. Стерилизовать при слабом кипении в течение 20 мин, после чего банки закупорить и оставить в той же воде, пока она не остынет.

Шинкованные яблоки подавать к пудингам, творожным запеканкам, оладьям и блинам.

Яблоки без сахара

Очистить яблоки осенних сортов и, нарезав дольками, уложить в двухлитровые и литровые банки. В том

случае, если банок несколько, надо заниматься каждой из них в отдельности, не давая воде остыть.

Банку поставить на полотенце или полотняную тряпку, до самого верха залить кипящей водой (без сахара) и, прикрыв крышкой, оставить на три минуты, после чего воду слить и снова залить кипятком. Трижды повторив процедуру, закатать банку крышкой.

Варенье из китайских яблок

На 1 кг подготовленных плодов — 1,3 кг сахара.

Плоды из мелкоплодных форм яблонь дают исключительно красивое и очень вкусное варенье. Китайские яблоки варить целыми вместе с кожицей и плодоножкой. Плодоножку обрезать на $\frac{1}{2}$ ее длины. После мойки плоды проварить в кипящей воде в течение 1—3 мин и быстро охладить. Охлажденные плоды желательно наколоть деревянными или медными иглами.

Варенье считается готовым, когда плоды равномерно пропитались сахаром, сделались прозрачными, а сироп загустел, стал покрываться слегка морщинистой пленкой, а капля не растекается по блюдецке. Сваренные плоды не должны быть твердыми, сухими и сморщенными.

Варенье из райских яблок

На 1 стакан яблок — 1 стакан сахара и 2—2,5 ст. ложки воды.

Промыть яблоки в холодной воде, очистить от стебельков, положить в медный таз или эмалированную миску, засыпать сахарным песком, залить водой и поставить в теплое место. На следующий день варить полтора-два часа на небольшом огне.

Чтобы определить, готово ли варенье, нужно капнуть его немного на блюдце и разделить каплю на две части. Если капли сливаются медленно, варенье удалось.

Варенье из яблок

1 кг яблок, 1—1,3 кг сахара (в зависимости от кислотности плодов), 2 стакана бланшировочной воды, ванилин или темноокрашенный сироп из варенья других плодов и ягод.

Для варенья лучшими являются сорта с плодами средней кислотности, плотной мякотью и хорошим ароматом. Подготовленные яблоки с плотной мякотью пробланшировать, залить кипящим сахарным сиропом (800 г сахара на 2 стакана воды) и оставить на 4—5 ч. Затем довести до кипения, добавить 100 г сахара, покипятить 5 мин и отставить для выстойки на 5—6 ч. Так повторить 3 раза. В конце последней варки в варенье добавить немного ванилина или яркоокрашенного сиропа из варенья земляники, вишни, аронии или других плодов и ягод. В результате получится ароматное варенье с полупрозрачными неразварившимися кусочками яблок.

Варенье из яблок с лимонным соком

20 сладких яблок, сок 3 лимонов, цедра 1 лимона, 100 г сахара.

На 1 стакан подготовленной яблочной массы — 1,5 стакана сахара и 0,5 стакана воды.

Яблоки очистить от кожуры и сердцевин, нарезать тонкими ломтиками, смочить лимонным соком, добавить 100 г сахара и лимонную цедру. Все компоненты перемешать и замерить массу по объему. Залить яблоки кипящим сахарным сиропом и варить на слабом огне, пока не станут прозрачными.

Яблоки в сахаре

На поллитровую банку — 200 г сахара (если плоды кислые, то до 300 г).

Отобрать зрелые, здоровые кисло-сладкие яблоки (или груши), промыть, очистить от кожицы (если плоды нежные, то чистить не надо), нарезать ломтиками толщи-

ной до 2 см, вырезая сердцевину. Уложить в банки, пересыпая сахаром. Накрыть жестяными крышками и стерилизовать в кипящей воде (поллитровые — 15 мин, литровые — 20—25 мин), после чего немедленно закатать крышками.

Заготовка для пирогов

• Способ 1

1 кг яблок, 100—200 г сахара в зависимости от сорта яблок.

Заготовки можно делать из яблок, слив, вишен. Очищенные яблоки нарезать дольками, положить в кастрюлю, засыпать сахаром, поставить на медленный огонь, нагревать примерно до 85—90 °С, помешивая. Выдерживать 5 мин и разложить в горячие стерильные банки, наполняя их до самых краев. Сразу же закатать, перевернуть вверх дном и оставить остывать.

Получившаяся масса типа повидла очень хороша для пирогов, блинчиков, оладий и просто к чаю. Сахара идет мало и способ приготовления быстрый и простой.

• Способ 2

2,5 кг яблок, 2 л яблочного сока или воды, 0,5 кг сахара.

Вскипятить сироп, опустить в него яблоки, нарезанные дольками. В течение 1—2 мин кипятить, затем прокипяченной ложкой с дырочками вынуть яблоки из сиропа, переложить в ошпаренную трехлитровую банку и залить кипящим сиропом до верха. Закрытую крышкой банку закатать. Яблоки, приготовленные таким способом, сохраняют аромат, они хороши как начинка для пирога, вкусны и сами по себе, с молоком, сливками, сметаной.

Яблочный сыр

На 1 стакан яблочной массы — 1 стакан сахара.

Кислые яблоки без кожицы и семян, разрезанные на кусочки, запечь в духовке, затем протереть через сито, смешать с сахаром, варить, все время помешивая. Когда масса загустеет и начнет отставать от ложки, она готова. Незадолго до конца варки можно добавить для вкуса мелко нарезанные корочки апельсина или лимона, инжир, черный перец. Всю массу перемешать, положить во влажную салфетку и поместить под пресс.

Пюре яблочно-тыквенное

1 кг яблок, 1 кг тыквы, 1 ч. ложка тертой лимонной или апельсиновой цедры, сахар по вкусу.

Тыкву, нарезанную кусочками, кислые яблоки, нарезанные дольками, варить на пару в кастрюле-пароварке или соковарке 10—15 мин до мягкости. В горячем виде протереть через дуршлаг или сито, добавить цедру и сахар по вкусу. Пюре подогреть при помешивании до 90 °С и в горячем виде разложить в поллитровые банки.

Пастеризовать 10—12 мин при 90 °С.

Болгарское желе-варенье

2 кг яблок, 2 лимона.

На 1 л сока — 750 г сахара.

На 1 л желе — 1 ч. ложка лимонной кислоты, 50 г ядер грецких орехов.

Нарезать на восьмушки яблоки и смешать с нарезанными ломтиками лимонов (с кожицей и семенами). Залить водой, чтобы она покрыла плоды, и варить до мягкости. Сок процедить, добавить сахар. Варить на сильном огне, пока сироп не загустеет (капля сиропа на блюдечке не должна расплываться). За 2—3 мин до снятия желе с огня добавить лимонную кислоту и по желанию ядро очищенного высушенного грецкого ореха. Банки заклеить полиэтиленом.

Мармелад с орехами

1 кг яблок, 25 г ядер грецкого или лесного ореха, 250 г сахара, 25 г апельсиновых корочек.

Яблоки вымыть и испечь в духовке, протереть через сито или дуршлаг. Пюре подогреть, добавить сахар и варить. Мармелад готов тогда, когда небольшое количество, выложенное на тарелку, не сливается после его разделения ложкой. В самом конце приготовления добавить в мармелад поджаренные и тертые апельсиновые корочки и измельченные орехи, проварить еще несколько минут, после чего выложить мармелад на противень, выстланный пергаментом. Когда масса подсохнет, мармелад довести до готовности в слегка нагретой духовке. Подсушенный мармелад обсыпать сахарной пудрой и накрыть сверху пергаментом или алюминиевой фольгой.

Хранить в сухом прохладном месте. Перед употреблением нарезать фигурными кусочками.

Мармелад яблочно-малиновый

1 кг яблок, 500 г малины, 500 г сахара.

Яблоки испечь в духовке и протереть через сито или дуршлаг. Яблочное пюре уварить до половины первоначального объема. Перебранную и промытую малину размять и вместе с сахаром переложить в яблочную массу. Варить до готовности.

Хранить в сухом прохладном месте.

Мармелад яблочно-тыквенный

2 кг яблочно-тыквенного пюре, 1 кг сахара, 3—5 г лимонной кислоты.

Яблочно-тыквенное пюре смешать с сахаром, добавить лимонную кислоту и уваривать до тех пор, пока оно не будет отставать от дна. Разложить массу в банки или ящички, выстланные пергаментом, и оставить для отвердения открытыми на 4—6 ч, а затем упаковать.

Хранить в сухом прохладном месте.

Пастила по-болгарски

На 1 кг пюре — 800 сахара, 1—2 г лимонной кислоты.

Взять яблоки кислых сортов, вымыть, порезать на дольки, удалить сердцевину. В эмалированный таз налить воду (2—3 см по высоте), выложить туда же нарезанные яблоки и варить до полного размягчения долек. Проваренные горячие дольки вместе с водой протереть через сито. Полученное пюре поместить в таз, добавить сахар и уварить до консистенции желе, что соответствует температуре кипения в конце уваривания 104 °С. В конце уваривания можно добавить и лимонную кислоту.

Уваренную смесь при температуре 30 °С вылить на густое полотно и накрыть пергаментной бумагой. Остывшую пастилу порезать на кусочки любой формы, немедленно посыпать их сахаром, пока они не засохли и хорошо вбирают сахар. В таком виде пастилу хранить до употребления.

Цукаты из яблок

• Способ 1

Сироп: на 1 кг яблок — 1,2 кг сахара и 300 г воды.

Антоновку вымыть, разрезать ножом на дольки и удалить сердцевину. Подготовленные яблоки выложить в дуршлаг и бланшировать в кипящей воде 2 с, после чего немедленно поместить в холодную воду, затем погрузить в эмалированную кастрюлю, залить горячим сахарным сиропом, варить 15 мин, снять с огня и оставить для охлаждения на 10 ч. Через 10 ч смесь уварить 15 мин и вторично выдержать 10 ч, затем уварить до температуры кипения сиропа 108 °С. Горячую массу откинуть на сито и оставить на 2 ч. Пропитанные сиропом дольки разложить в один слой и подсушить в духовке при температуре не выше 40 °С. Слегка подсушенные дольки обсыпать мелким сахаром так, чтобы вся их поверхность была им покрыта, после чего

дольки досушить в духовке. Готовые цукаты уложить в чистые сухие банки и герметически укупорить.

● *Способ 2*

Сироп: на 15 сладких яблок средней величины — 0,5 л воды, 400 г сахара, 2 стакана сахарного песка, по вкусу — растолченные апельсинная корка, корица и гвоздика.

Яблоки аккуратно разрезать на четвертушки, косточки вынуть, а сердцевину оставить и нашпиговать кусочками сухой апельсинной корки. Положить в кипящий сироп. Варить, пока яблоки не станут прозрачными и не начнут румяниться. Затем, обсыпав яблоки смесью из сахара, апельсинной корки, корицы, гвоздики, варить опять, переворачивать, снова варить, пока почти весь сироп не выкипит. Вынуть по кусочку, пересыпая каждый сахаром, быстро выложить на противень, покрытый соломой, и поставить в нагретую, но без огня духовку. Когда духовка остынет, цукаты вынуть и повторить эту операцию, перевернув их на другую сторону. Сложить в стеклянную банку, накрыть кружком смоченной спиртом пергаментной бумаги, заклеить полиэтиленом.

Цукаты из райских яблок

Райские яблоки готовить так же, как и для варенья. Залитые сахарным сиропом плоды выдержать 10 ч, варить 15 мин и вновь выдержать 10 ч, после чего цукаты уварить до готовности, т.е. до температуры кипения сиропа в конце варки 108 °С, откинуть в дуршлаг и оставить на 1,5 ч. Охлажденные плоды частями вынимать из дуршлага и обкатывать в сахаре. После этого выложить их в 1—2 слоя на сито и сушить при комнатной температуре 6 дней или в духовке при температуре не выше 40 °С до готовности.

Конфеты

1 кг кислых яблок, 0,5 кг сахара, 1/2 стакана воды, 50 г миндаля или 100 г ядер грецкого ореха, 100 г цуката, 1 ч. ложка апельсиновой корки.

Натереть на терке яблоки, прибавить сахар и воду. Варить, пока не образуется густое пюре. Сняв с огня, смешать с сушеным очищенным и нарезанным мелкими дольками миндалем, мелко нарезанным цукатом и высушенной и измельченной в порошок апельсиновой коркой. Мокрыми пальцами сформировать шарики, обсушить, обсыпать сахаром, сложить в банку, прикрыть кружком пергаменты, смоченного спиртом, и заклеить полиэтиленом.

Яблочный сок

В домашних условиях можно получать как натуральный, так и подслащенный и купажированный яблочный сок. Купажированным называется яблочный сок, смешанный с соком других плодов, ягод и овощей.

Для выработки сока рекомендуются следующие сорта: Антоновка обыкновенная, Пепин шафранный, Осеннее полосатое (Штрейфлинг), Боровинка, Суйслепское, Анис. Сок лучшего качества получается из зрелых, доброкачественных плодов, однако можно также переработать и все нестандартные яблоки: перезрелые, деформированные, здоровую падалицу, но не гнилые, плесневелые, запаренные, подмороженные, пораженные вредителями и болезнями.

Прежде чем приступить к отжиму сока, необходимо яблоки перебрать, тщательно промыть и измельчить (с помощью мясорубки, терки, овощерезки со сменными дисками). Из измельченного сырья отжать сок на винтовом прессе или же с помощью соковыжималок различных конструкций — электрической (типа «Журавинка») или механической, снабженной ситами из нержавеющей стали. Можно также пользоваться специальными сокоотделителями, приспособленными к мясорубке. С помощью пресса или соковыжималок различных систем получается так называемый натуральный сок, который по своему составу наибо-

лее близко соответствует свежим яблокам, причем сок, отжатый на соковыжималке, содержит мельчайшие частички плодовой мякоти и является поэтому более ценным, так как он богаче витаминами, пектиновыми и минеральными веществами.

В домашних условиях нередко можно получить сок с помощью соковарки. Следует однако помнить, что этот продукт значительно отличается от натурального сока по своему составу, так как он разбавлен водой, образующейся при конденсации пара, который пронизывает измельченные плоды в соковарке.

При отжиме сока на винтовом прессе салфетку из мешковины или полотна тщательно прокипятить в воде до загрузки измельченных плодов (мезги). До работы и после получения сока все металлические части пресса вымыть горячей водой.

Консервировать натуральные соки лучше всего по методу горячего розлива. Свежеотжатый сок процедить через марлю (соки с мякотью, получаемые с помощью соковыжималки, процеживать не надо), после чего нагреть до кипения, кипятить 3—4 мин и немедленно разлить в горячие простерилизованные стеклянные двух- и трехлитровые бутылки, которые тотчас же закупорить крышками из лакированной жести. Сразу же после закупорки бутылки (банки) положить на бок или перевернуть крышкой вниз и в таком положении выдерживать до охлаждения.

При плохой закатке появляется течь и в банку проникает воздух (в соке заметны поднимающиеся пузырьки). В этом случае бутылки следует открыть, сок вылить в кастрюлю, довести до кипения, вновь разлить в стерилизованные горячие бутылки и тщательно закатать. Соки, расфасованные в банки емкостью 0,5 и 1 л, следует консервировать методом пастеризации. Сок подогреть до 85—90 °С, по достижении указанной температуры немедленно разлить в горячие простерилизованные банки и пастеризовать в воде при температуре 85 °С: литровые банки — 20 мин, поллитровые — 15 мин.

Кроме натуральных, в домашних условиях можно приготовить подслащенные стерилизованные соки. К соку кис-

лых яблок добавить 5—10% сахара, размешать его до полного растворения и консервировать методом горячего разлива или пастеризовать.

Соки очень кислых мелкоплодных яблок (например, из плодов сорта Долго) нужно подслащивать 20—30%-ным сахарным сиропом или разводить водой (для уменьшения кислотности), затем следует растворить сахар, довести сок до кипения и поступать, как было описано выше (расфасовать путем горячего розлива или пастеризовать).

При отсутствии достаточного количества тары можно законсервировать только натуральные соки, а воду и сахар добавить к ним уже перед употреблением.

Купажирование (смешивание соков различных плодов, ягод и овощей) позволяет улучшить вкус, аромат, внешний вид и питательную ценность соков. Например, вкус грушевого сока значительно улучшается при купажировании его с соком кислых яблок. Яблочный сок хорошо сочетается по вкусу и аромату с соками большинства плодов и ягод. Купажированные соки нужно консервировать так же, как и натуральные.

Сок из яблок летних сортов

1 кг яблок, 50—150 г сахара.

Зрелые яблоки ранних сортов тщательно вымыть, измельчить и перемешать с сахаром. Заправить соковарку и варить массу 45—60 мин, считая от момента закипания воды в соковарке. Горячий сок разлить в литровые банки или бутылки и пастеризовать при 85 °С 15 мин.

Сок яблочный с мякотью

1 кг яблок, 100—150 г сахара.

Зрелые плоды тщательно вымыть, нарезать кусочками и вместе с кожицей и сердцевинкой переложить в кастрюлю, добавить несколько ложек воды и распарить на слабом огне под крышкой. Затем массу протереть через частое сито, подогреть, не доводя до кипения, добавить по вкусу

сахар и разлить в банки. Нужно следить, чтобы из сока вышли пузыри воздуха. Их можно вывести деревянной палочкой. Пастеризовать при 90 °С: поллитровые и литровые банки — 25 мин.

Вино

На десятилитровую бутыль — 8 кг яблочной мезги, 0,8—1,2 кг сахара.

Подготовленные зрелые яблоки измельчить и поместить в стеклянную бутыль, добавив сахар. Бутыль поставить в теплое место на 2—4 дня, завязав горлышко двойной марлей. После всплытия яблочной мезги образовавшийся сок слить, а мезгу хорошо отжать. Полученный сок перелить в чистую бутыль, добавить сахар, закрыть водяным затвором и оставить для дображивания на 15—25 дней. Полученное в бутылки вино необходимо отделить от осадка с помощью сифона, разлить в бутылки и укупорить.

Ликер

1 кг измельченной массы яблок, 0,5 л водки.

Для приготовления сиропа: на 1 л сока — 300 г сахара, 600 г воды.

Сочные яблоки сладких сортов помыть, очистить, измельчить и положить в бутыль. Влить водку и выдержать на солнце 4—5 недель. Образовавшийся сок процедить, отфильтровать, соединить с сиропом и дать настояться еще неделю. После этого снова процедить, разлить в бутылки и укупорить.

Моченые яблоки

Для суслы: на 10 л воды — 200 г ржаной муки, 2 ст. ложки соли.

Для сладкой воды: на 10 л воды — 400 г сахара или 600 г меда, 3 ст. ложки соли.

Яблоки, лучше всего антоновские, перебрать и обмыть водой. Дно кадки, приготовленной для замачивания яблок, устлать слоем листьев черной смородины или вишни. На листья уложить несколько рядов яблок (веточками кверху). На яблоки вновь положить слой листьев, на них опять несколько рядов яблок. Таким образом заполнить всю кадку, прикрыв верхний слой яблок листьями.

Заливать яблоки нужно специально приготовленным суслom или сладкой водой. Для приготовления сусла залить ржаную муку кипятком, посолить, хорошо размешать, дать отстояться и процедить.

Для приготовления сладкой воды соль, сахар и воду смешать, прокипятить и охладить.

Кадку с уложенными яблоками поставить в холодное место, залить суслом или сладкой водой. Яблоки накрыть деревянным кружком, на который положить груз (обмытый камень).

В первые 3—4 дня яблоки будут впитывать много влаги, поэтому кадку необходимо доливать суслом или холодной водой. Уровень жидкости во время замачивания и хранения должен быть на 3—4 см выше деревянного кружка. Через 30—40 дней яблоки будут готовы.

Моченые яблоки с солодом

Рассол: на 10 л воды — 300 г сахарного песка, 150 г соли и солодовое сусло.

Сусло: 100 г солода, 1 л воды.

Для мочения годятся сорта кислые и крепкие (только не мягкие и сладкие). Мочить яблоки можно в небольших предварительно пропаренных деревянных бочках или в стеклянных банках емкостью от 3 до 10 л.

Дно банки выстлать свежей, промытой, ошпаренной кипятком и мелко измельченной ржаной соломой. Если соломы нет, можно использовать черносмородиновые или вишневые листья. Здоровые плоды с чистой кожицей тщательно вымытые выложить рядами, между которыми распределить солому или листья. Закрыть все листьями и залить рассолом.

Сусло приготовить так: солод размешать в воде, поставить на огонь и довести до кипения. Выдержать сутки, процедить и влить в рассол.

Залитые рассолом яблоки поставить на 8—10 дней для брожения (температура 22—25 °С). Как только пена спадет и перестанут подниматься пузырьки, банки долить рассолом и закатать. Хранить моченые яблоки в защищенном от прямых солнечных лучей месте при температуре не выше +15 °С и не ниже –6 °С. Банки можно закрыть смоченным в водке или спирте полиэтиленом так, чтобы он плотно приклеился к краям, и завязать бечевкой. Точно так же мочат сливы.

Яблоки, моченные с медом

Для заливки: на 10 л воды — 2 стакана меда, 100 г соли.

Готовить по предыдущему рецепту. Для приготовления заливки растворить в воде мед, соль и кипятить 30 мин.

Яблоки, моченные по-польски

Для заливки: на 10 л воды — 150 г сахара, 150 г соли, 150 г ржаной муки, листья черной смородины, хрена или винограда.

На дно посуды положить листья черной смородины, хрена или винограда, на них рядами уложить яблоки. Сверху яблоки снова закрыть листьями, положить кружок и гнет. Приготовить заливку и влить ее в бочку с яблоками. Оставить на 2—3 дня при комнатной температуре, затем перенести в холодное место при температуре 8—12 °С. Готовую продукцию хранить при температуре 4—8 °С. Периодически промывать гнет и удалять плесень.

Яблоки моченые кислые

Для заливки: на 10 л воды — 120 г сахара, 120 г соли.

Плоды неокрашенных сортов залить в банках рассолом и закупорить полиэтиленовыми крышками. Такие яблоки удобнее всего готовить в трехлитровых банках.

Получаются плоды твердые и острые, которые используют в салатах.

Маринование яблок

Для маринадной заливки: на 1 л — 500 г охлажденной кипяченой воды, 200 г сахара, 250 г 9%-ного уксуса, соль по вкусу. Для кислых плодов сахара берется большие нормы на 120 г, а из жидкости вычитается 120 г заливки.

На банку — по 5 зерен душистого перца, гвоздики, кусочек корицы, листья черной смородины.

Мариновать нужно свежие здоровые плоды. Лучшие сорта для маринования: Коричное полосатое, Боровинка, Антоновка обыкновенная, Пепин шафранный и другие, а также мелкоплодные («райские») яблоки.

Мелкоплодные яблоки мариновать можно целыми, более крупные — разрезать на половинки или четвертинки, удаляя при этом семенные гнезда. Чтобы нарезанные яблоки не потемнели, их следует выдержать в слабом растворе поваренной соли (10—20 г соли на 1 л воды) не более 30 мин, затем бланшировать в горячей воде. Разваривающиеся сорта (Антоновка, Боровинка, Белый налив и др.) бланшировать 4—6 мин при температуре 80—85 °С, полуразваривающиеся (Пепин шафранный, Шефран-китайка, Бельфлер-китайка) — 3—5 мин при температуре 90—95 °С, неразваривающиеся (Коричное полосатое, Скрыжапель, Ренет золотой курский и др.) бланшировать в кипящей воде 10—15 мин. Чем ниже кислотность яблок, тем менее они подвержены развариванию при бланшировании.

После бланширования яблоки охладить в холодной воде и уложить в подготовленные стеклянные банки, на дно которых заранее положить специи. Яблоки в банках сверху накрыть листьями черной смородины и залить горячим (не ниже 80 °С) маринадным раствором. Банки на-

крыть прокипяченными в воде жестяными лакированными крышками и пастеризовать в горячей (85 °С) воде: поллитровые — 15 мин, литровые — 20 мин. Трехлитровые стерилизовать 25 мин в кипящей воде, после чего сразу закатать и перевернуть крышкой вниз до охлаждения.

Райские яблоки маринованные

Для заливки: на 1 л воды — 0,2 л столового уксуса, 600—800 г сахара, 0,8 г корицы, 1 г гвоздики.

Отобрать здоровые, свежие и хорошо окрашенные яблоки, тщательно вымыть, обрезать плодоножки. Опустить яблоки на 2—4 мин в кипящую воду и сразу охладить в холодной воде, после чего уложить в банки, залить кипящей заливкой и пастеризовать при 90 °С: поллитровые банки 20 мин, литровые — 25 мин. Трехлитровые стерилизовать 30 мин в кипящей воде.

Яблочная приправа

На 1 кг яблочного пюре — 0,25—0,3 кг сахара, немного корицы (по вкусу).

К яблочному пюре добавить сахар, корицу и варить 20—25 мин, часто перемешивая. Горячую приправу расфасовать в простерилизованные горячие стеклянные банки и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые — 20 мин, трехлитровые — 40 мин.

Яблочная приправа с брусникой

450 г брусники, 400 г яблочного пюре, 150 г сахара, гвоздики или корицы — по вкусу.

Бруснику 2—3 мин бланшировать в кипящей воде, затем переложить в таз, добавить яблочное пюре и поступать, как описано выше.

Яблочно-абрикосовый кетчуп

1 кг измельченной массы яблок, 500 г абрикосов без косточек, 500 г лука, 2 зубка чеснока, 1 ст. ложка соли, 700 г сахара, 1 ч. ложка молотого черного перца, 0,7 л фруктового 5%-ного уксуса.

Яблоки и абрикосы помыть, очистить, вырезать сердцевину у яблок, освободить абрикосы от косточек и кожицы. Яблоки и абрикосы пропустить через мелкую решетку мясорубки, а лук и чеснок мелко нарезать. Выложить все в эмалированную кастрюлю, добавить сахар, соль, специи, уксус и варить на слабом огне до загустения. Расфасовать в горячем виде в небольшие банки.

Приправа из смеси яблок и слив

Для приготовления 1 кг яблочно-сливовой приправы: 570 г яблочного пюре, 230 г сливового и 200 г сахара, 1 г корицы, 0,5 г гвоздики, 0,5 г имбиря.

Свежее или консервированное пюре вторично протереть через сито, поместить в эмалированную кастрюлю, добавить просеянный сахар. Массу тщательно перемешать и уварить до уменьшения первоначального объема на $\frac{1}{5}$ часть при постоянном помешивании. В уваренную массу добавить измельченные и просеянные через густое сито корицу, гвоздику и имбирь. Всю массу перемешать, в горячем виде расфасовать, укупорить и охладить.

Яблоки замороженные

На 1 л воды — 5 г лимонной кислоты, 10—15 г соли.

Для замораживания взять кисло-сладкие яблоки. Яблоки тщательно вымыть, очистить, удалить сердцевину. Нарезать кружочками или дольками толщиной 3—4 мм и, чтобы они не потемнели, сразу же опустить в холодную воду, но не более чем на 20 мин. В этой воде растворить лимонную кислоту или соль.

Подготовленные яблоки разложить на картонном подносе и поставить в морозильное отделение. Когда яблоки частично подмерзнут, поднос вынуть, а дольки яблок быстро отделить одну от другой. Затем поставить поднос в морозильник для окончательного замораживания. Готовые яблоки сыпать в полиэтиленовые мешочки и завязать. Хранить в морозильной камере холодильника.

Яблочная стружка сушеная

Яблоки настрогать на крупной овощной терке. Толщина стружки должна быть не менее 2—3 мм. Чтобы стружка не потемнела, сразу положить ее в подкисленную или подсоленную воду. Когда вся стружка подготовлена, вынуть ее из воды, обсушить и разложить на частом решете или бумаге слоем 5—7 мм.

Яблочный уксус

На 800 г кашицы — 1 л воды, 100 г меда или сахара, для ускорения брожения — по 10 г дрожжей или 20 г сухого ржаного хлеба.

Яблоки натереть на крупной терке. Сырую яблочную кашницу положить в стеклянный сосуд и развести теплой кипяченой водой. К воде прибавить мед или сахар, а для ускорения брожения — дрожжи или сухой ржаной хлеб. Первые 10 дней сосуд с этой смесью хранить открытым при температуре 20—30 °С, перемешивая яблочную кашницу деревянной ложкой 2—3 раза в день. Потом массу переложить в марлевый мешок и отжать сок. Сок процедить через марлю и перелить в сосуд с широким горлом.

При желании на 1 л сока можно прибавить 50—100 г меда или сахара. Банку закрыть марлей, завязать и поставить в теплое место, чтобы брожение продолжалось еще 40—60 дней. Затем уксус отфильтровать, разлить по бутылкам и плотно закрыть их пробками. Хранить в холодильнике при температуре 6—8 °С.

Яблочный уксус по-чешски

Для приготовления уксуса взять кислые яблоки, которые непригодны для других видов переработки, а также очистки, выжимки. Яблоки тщательно вымыть, удалить поврежденные части, измельчить. Измельченные яблоки переложить в стеклянные банки, залить охлажденной кипяченой водой и растворить сахар. Посуду закрыть пробкой из ваты или обвязать сложенной в несколько слоев марлей. Поставить в теплое место для брожения. Через неделю отжать сок, процедить, добавить столовый уксус и снова оставить для брожения. В теплом месте этот процесс длится около месяца, в холодном — 3 месяца и более.

При уксуснокислом брожении на поверхности жидкости образуется белая пленка. Уксуснокислые бактерии для своей жизнедеятельности нуждаются в кислороде, поэтому посуда должна оставаться неплотно закрытой. Но нельзя допускать проникновения внутрь посуды плодовых мушек.

Готовый уксус тщательно отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Пробки залить парафином, сургучом и др. Хранить в холодном месте.

ГРУШИ

Компот (ускоренный способ)

Для заливки: на 1 л воды — 200—300 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Уложить груши в банки по плечики и залить по края банок кипящий сахарный сироп. Накрыть крышками. Через 5 мин сироп слить, довести его до кипения и вновь залить груши. Через 5 мин сироп вновь слить, довести до кипения, прибавить лимонную кислоту и залить груши в банках так, чтобы он слегка пролился через края. Укупорить банки и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Компот особый

Для заливки: на 1 л воды — 100 г сахара, 4 г лимонной кислоты, щепотка ванильного сахара.

Целые или разрезанные на половинки плоды положить в кипящий сироп, довести до кипения и варить на слабом огне 10 мин. Груши отделить на дуршлаге и уложить в банки по плечики. Грушевый сироп довести до кипения, заполнить им банки с грушами и стерилизовать.

Компот грушево-алычовый

2 кг груш, 1 кг алычи.

Для заливки: на 1 л воды — 100 г сахара.

Зрелые, твердые груши нарезать дольками, опустить в кипящий сироп, довести до кипения и оставить на 10 мин. Затем груши отделить на дуршлаге и уложить в банки по плечики вместе с алычой. Заполненные банки залить сиропом и стерилизовать.

Компот грушево-сливовый

2 кг груш, 1 кг сливы сорта Венгерка.

Для заливки: на 1 л воды — 250 г сахара.

Твердые груши разрезать на половинки, опустить в кипящий сахарный сироп на 3—5 мин. Из сливы удалить косточки. Сливы вместе с половинками груш уложить в банки по плечики. Залить горячим сиропом и стерилизовать, как компот.

Компот "Ассорти"

Груш, персиков, айвы и винограда — поровну.

Для сиропа: на 1 л воды — 500 г сахара.

Очищенные и бланшированные половинки груш, персиков с желто-оранжевой мякотью, айвы и грозди (по 5—10 ягод) желто-зеленого винограда уложить вперемешку

или рядами в банки, залить горячим сахарным сиропом, накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 12 мин, двухлитровые — 15 мин. Компот герметично укупорить и поставить банки вверх дном для охлаждения.

Грушевый мед (старинный рецепт)

680 частей медовой патоки, 660 частей свежего грушевого сока.

Для закваски: 4 части лучшего хмеля, 24 части воды, 1 часть прессованных дрожжей.

Смешать медовую патоку, свежий грушевый сок и долить воды, чтобы всей жидкости было 2280 частей. Смесь прокипятить при постоянном помешивании на открытом огне до остатка 2000 частей, дать охладиться и перелить в бродильный чан, который поставить в теплом месте при температуре 30—37 °С.

Через сутки вылить в чан 12 частей закваски, которую приготовить следующим образом: вскипятить хмель с водой, настой слить, отжать хмель, жидкость выпаривать до остатка 12 частей, примешать дрожжи и оставить смесь на сутки в теплом месте. Бурное брожение меда продолжается 20—30 дней, по окончании которого бочку тотчас следует перенести в прохладное место. Затем жидкость необходимо профильтровать через суконные конусообразные мешки и вылить ее в другую чистую бочку для тихого брожения, продолжающегося около года.

Когда мед делается совершенно прозрачным, его нужно разлить в бутылки.

Бекмес, или грушевая патока (старинный рецепт)

На бекмес можно использовать падалицу и груши-дички. Плоды нужно растолочь в длинных деревянных корытах деревянными пестами, подбитыми железными гвоздями. Сок отжать прессом в деревянный жбан и ней-

трализовать кислоту, прибавляя немного мела и толченой сухой глины. После этого сок сильно взболтать и оставить на ночь.

Утром отстоявшийся сок следует процедить сквозь чистое сито и слить в большой плоский таз из меди, хорошо вылуженный, и варить на сильном огне при постоянном помешивании. Образующуюся пену все время снимать. По мере выпаривания жидкости в таз необходимо подливать свежий сок и продолжать варить в течение 6—8 ч. Долив сок в последний раз, огонь постепенно уменьшать, продолжая варку до надлежащей густоты, пока не останется примерно $\frac{1}{4}$ первоначального количества сока. Затем снять с огня, дать остыть и слить в бутылки или другую посуду.

Хороший бекмес — густой, темно-красного цвета, сладкого, щиплющего вкуса, сохраняется до 10 лет. Употребляется вместо варенья или разбавляется водой для получения прохладительного напитка. Из 300 кг плодов груши получается 16 кг бекмеса.

Джем

Очищенные груши нарезать дольками, удалить сердцевину, пересыпать сахаром и выдержать сутки в холодном месте. Добавить яблочный сок для желирования и варить на слабом огне до готовности. Укупорить.

Груша в сливовом пюре

1 кг груш, 0,75—1 кг сливы сорта Венгерка, 50—200 г сахара, 1 стакан воды.

На 1 л воды — 1 г лимонной кислоты.

Удалить из сливы косточки, положить ее в кастрюлю, добавить воду и подогревать на слабом огне до полного размягчения. Распаренные сливы протереть через сито. Груши нарезать дольками, опустить на 5—7 мин в кипящий 0,1%-ный раствор с лимонной кислотой, после чего переложить в подготовленные банки.

Сливовое пюре довести до кипения и залить им груши в банках. Стерилизовать, как компот. Укупорить.

Груши в яблочном пюре

1 кг яблок, 1 кг груш, сахар, корица, лимонная кислота.

Приготовить пюре из яблок, заправить его по вкусу сахаром, корицей, натертой сухой лимонной корочкой. Горячим пюре наполовину заполнить банки. Груши очистить от кожицы, разрезать их на 2—4 части, удалить сердцевину. Подготовленные груши положить в пюре. Пюре должно покрывать груши, но не доходить до краев горлышка на 1—2 см.

Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 25—30 мин, литровые и двухлитровые — 35—40 мин. Укупорить.

Повидло

1 кг груш, 400—600 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Зрелые груши очистить от кожицы, нарезать дольками, удаляя сердцевину, положить в корзину для бланшировки (или в марлю). Налить в кастрюлю 2—3 стакана воды, поместить в нее корзину с грушами и тушить на слабом огне до полного размягчения груш. Пропаренные плоды протереть через сито, смешать с отваром и уварить в кастрюле до половины объема, добавить сахар, тщательно перемешать и варить до готовности. Разложить в банки в горячем виде и укупорить.

Повидло грушево-яблочное

1 кг грушевого пюре, 1 кг яблочного пюре, 500 г сахара, 1 лимон или 3 г лимонной кислоты.

Груши и яблоки вымыть, нарезать дольками, удаляя сердцевину, и пропустить через мясорубку. Уваривать полученную массу при постоянном помешивании до загусте-

ния, затем прибавить сахар, лимонный сок или лимонную кислоту и варить до готовности. Готовое повидло разложить в банки, обсушить в горячей духовке и укупорить.

Мармелад из груш

На 2 л воды — 1 ст. ложка соды, на 1 кг пюре — 0,4—0,5 кг сахара.

Для приготовления мармелада отобрать зрелые, легко разваривающиеся плоды. Вымыть их, разрезать на четвертинки, удаляя при этом семенное гнездо, после чего дополнительно нарезать тонкими ломтиками и варить в растворе пищевой соды до полного разваривания. К полученному пюре незадолго до конца варки добавить сахар и, непрерывно помешивая, уварить до готовности. Готовность мармелада можно проверить следующим образом: провести ложкой по середине таза, если сохраняется след до дна — мармелад готов.

Горячий мармелад положить в горячие простерилизованные банки и оставить на 1—2 дня, а потом банки закупорить и хранить в сухом и холодном месте.

Мармелад из груш, яблок и персиков

По 3 кг яблок, груш и персиков, 2 кг сахара.

Плоды вымыть, почистить, разрезать на части (стружку), удалить семенные гнезда и косточки, после чего мякоть уложить в таз. Кожица персиков легко снимается, если плоды облить горячей водой и оставить в ней на несколько минут. Добавить сахар и варить, помешивая, до образования густой массы, которая сравнительно легко отделяется от дна.

Горячий мармелад расфасовать в горячие простерилизованные банки, которые оставить незакупоренными (накрыть лишь марлей) до образования корочки на поверхности массы, затем банки закрыть. Перед укупоркой рекомендуется на мармелад для лучшей сохранности налить немного меда.

Пастила по-словацки

1 кг груш, 125 г сахара.

Зрелые груши нарезать дольками, разварить в небольшом количестве воды и протереть через сито. Помешивая, уварить до густоты, добавить сахар и варить до полного загустения. На противень положить пергаментную бумагу, слегка смазав ее растительным маслом, и размазать на ней тонким слоем горячую массу. Высушить в умеренно нагретой духовке.

Высушенную пастилу скрутить рулоном и хранить в плотно закрытых стеклянных банках.

Цукаты

Сироп: на 1 кг груш — 1—1,2 кг сахара, 2,5 стакана воды, 3 г лимонной кислоты.

Дольки груш бланшировать 5 мин в кипящей воде, затем быстро охладить в холодной и опустить в кипящий сироп, выдержать в нем 5—6 ч. После первого выстаивания груши вновь поставить на огонь, кипятить 5—8 мин, снять с огня и еще выстаивать 10—12 ч. Так повторить 3—4 раза, пока плоды не станут прозрачными. В конце варки добавить лимонную кислоту, затем откинуть их на дуршлаг, дать стечь сиропу и подсушить в духовке с открытой дверцей при 60 °С.

Засахаренные груши

Их готовят подобно варке тройной рыбацкой ухи. В воде сварить несколько порций груш, которые затем вынуть, а в сгущенный с сахаром грушевый отвар вновь опустить отборные целые груши. После многократного обматывания они покрываются слоем кристаллизованного сахара. После просушки в духовке груши могут храниться длительное время.

Сок с мякотью (ассорти)

1 кг груш, 2 кг клюквы, 1—2 кг сахара.

Груши очистить от кожицы и нарезать мелкими дольками. Положить в кастрюлю, добавить несколько ложек воды и тушить под крышкой, потом добавить ягоды клюквы и подогревать, пока они не пустят сок. Всю массу протереть через сито, смешать с сахаром по вкусу, подогреть, не доводя до кипения.

Разлить в банки и пастеризовать при температуре 90 °С: поллитровые — 15 мин, литровые — 20 мин. Укупорить.

Маринование груш

На 1 л воды — 1,5 г лимонной кислоты, 200 г сахара, 10—15 г соли, 1 ч. ложка уксусной эссенции или 3 ст. ложки 9%-ного уксуса.

На литровую банку — 2—3 цветка гвоздики, 3—4 горошины душистого перца, кусочек корицы.

Для маринования следует использовать плоды с плотной, но сочной мякотью. Лучшими сортами для маринования являются: Александровка, Бере Лошицкая, Виневка, Бере зимняя, Ильинка, Бере Слущкая, Урожайная, Панна, Лимонка. Груши рассортировать по степени зрелости, очистить от плодоножек, остатков чашечек и вымыть. Крупные и средние плоды разрезать на половинки или четвертинки, при этом удалить сердцевину, а мелкие груши (диаметром до 4 см) мариновать целыми.

Очищенные и нарезанные груши можно хранить до бланширования в чистой холодной воде или в слабом растворе поваренной соли, чтобы предупредить их потемнение. Бланшировать груши в кипящем 0,15%-ном растворе лимонной или виннокаменной кислоты. Продолжительность бланширования (3—10 мин) зависит от сорта, размера груш и степени их зрелости.

После бланширования плоды быстро охладить в холодной воде и уложить в стеклянные банки, на дно которых

положить специи. Заливка должна содержать 20—25% сахара. В каждую литровую банку влить уксус. Банки накрыть прокипяченными в воде жестяными лакированными крышками и пастеризовать в горячей (85 °С) воде: поллитровые — 15 мин, литровые — 20 мин, трехлитровые бутылки стерилизовать 25 мин в кипящей воде, после чего сразу закатать и перевернуть крышкой вниз до охлаждения.

Груши маринованные

Для заливки: на 1 л воды — 600—800 г сахара, 100 г столового уксуса.

На литровую банку — 3—4 шт. гвоздики, по 3—4 горошины душистого и черного перца, кусочек корицы.

Отобрать зрелые, но достаточно твердые груши. Мелкие и средние мариновать целиком, крупные разрезать на 2—4 части и удалить сердцевину. Груши с твердой и жесткой кожицей очистить и положить в холодную воду, подкисленную лимонной кислотой (5 г на 1 л воды). В таком же растворе бланшировать груши 3—8 мин, затем охладить в воде и уложить в подготовленные банки, предварительно положив в каждую пряности. Воду, в которой бланшировались груши, использовать для приготовления заливки. Если в воду для бланширования груш добавлялась лимонная кислота, то уксуса в заливку надо добавить вдвое меньше. Вскипятить воду, растворить в ней сахар, добавить уксус и залить груши в банках.

Пастеризовать при температуре 85 °С: поллитровые банки — 20 мин, литровые — 30 мин, трехлитровые — 40—50 мин. Укупорить.

Груша натуральная в собственном соку

На литровую банку — 2 ст. ложки сахара, 4 г лимонной кислоты.

Зрелые и твердые груши очистить от кожицы, нарезать дольками и плотно уложить в банки по плечики. В каждую банку положить сахар и лимонную кислоту.

Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 15 мин, литровые — 20—25 мин, двухлитровые — 35—40 мин. Укупорить.

Груши моченые

Для заливки: на 10 л воды — 150 г ржаной муки, или 150 г ржаных сухарей, или 100 г сухого кваса, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сухой горчицы.

Твердые мелкие и средние груши вымыть и уложить плодоножками вверх в посуду с широким горлом. Ряды переложить ржаной соломой, сверху также положить слой соломы.

Приготовить заливку-сусло: ржаную муку, сухари или сухой квас размешать в 0,5 л теплой кипяченой воды, затем залить 2 л кипятка, закрыть крышкой и оставить до остывания. Процедить, добавить соль и горчицу, объем сусла довести кипяченой водой до 10 л.

Заполненную грушами посуду залить суслом, накрыть полотном, положить деревянный кружок и гнет. Первые 8—10 дней держать при температуре 18—22 °С, следя за тем, чтобы верхний слой груш был покрыт суслом, а в случае необходимости долить воду. Затем перенести в холодное место для дображивания. Через 1,5 месяца груши готовы к употреблению.

Груши моченые с медом

10 кг груш, 500 г соломы ржаной или пшеничной.

Для заливки: 5 л воды, 250—300 г сахара или 200 г меда, 100 г соли, 200 г ржаной муки.

Для мочения пригодны груши с плотной мякотью и кисло-сладким вкусом. Лучшими для этой цели являются груши-дички, пролежавшие несколько дней, пока основная масса плодов не пожелтеет.

Груши можно замачивать в трех- и десятилитровых стеклянных банках, в эмалированных бачках или ведрах, а лучше всего — в дубовых бочках емкостью 25—50 л.

Перед закладкой плодов дно и стенки подготовленной тары нужно выстлать тонким слоем ржаной и пшеничной соломы, промытой и ошпаренной крутым кипятком. Груши не бросать, а осторожно уложить рядами, сверху накрыть соломой, салфеткой, подгнетным кругом и положить груз. Край бочки смазать растительным маслом и залить специально подготовленную заливку. Сначала в горячей кипяченой воде растворить соль и сахар. Ржаную муку размешать отдельно в небольшом количестве холодной воды и вылить, помешивая, в кипящую воду (1 часть муки на 3—4 части воды). В заваренную муку влить раствор соли и сахара, размешать, довести до кипения и остудить.

Груши, залитые раствором, на 6—7 дней оставить при комнатной температуре (18—20 °C), на 8—9 дней — при 12—15 °C. Затем перенести на хранение в холодное место (погреб, подвал). Через 40—45 дней груши будут готовы к употреблению.

Груши моченые с брусникой

На 10 кг груш — 6—8 кг брусники.

При закладке в тару ряды груш переслаивать брусникой. Дальше готовить так же, как и груши моченые.

Сушка

На 1 л воды — 5—10 г соли или лимонной кислоты.

Груши следует сушить с кожицей и без удаления сердцевины. Крупные плоды надо разрезать на 2—4 части, а мелкие сушить целыми вместе с плодоножкой. Плоды с жесткой мякотью предварительно опустить в воду с температурой 80—100 °C и кипятить до мягкости (плоды легко соскальзывают при накалывании их на вилку или нож). Проварка убивает ферменты, вызывающие потемнение плодов.

До сушки груши можно отбелить в водном растворе соли или лимонной кислоты в течение 10—20 мин. Сушка

на солнце возможна в жаркую сухую погоду. Промытые и проваренные плоды разложить в один слой на стеллажи или подносы.

При сушках в духовках, русских печах плоды положить на сито или на специальные сушильные подносы, сделанные из деревянных или железных рамок, обтянутых сеткой из нержавеющей металла. Плоды уложить в один слой, а подносы установить в несколько рядов с таким расчетом, чтобы между ними оставался промежуток в 5—7 см. Во всех случаях нужна хорошая вентиляция.

В начале сушки температура должна быть 60—65 °С, а затем ее нужно повысить до 70—85 °С, в конце сушки температуру вновь снизить до 65 °С. Продолжительность сушки зависит от сочности плодов, температуры и быстроты удаления водяных паров. Высушенные плоды должны быть эластичными, сухими и при сжатии не выделять сока. Очень удобно сушить груши на лежанке, застеленной чистой мешковиной, рассыпав их тонким слоем. В течение дня плоды следует два раза перемешать. Хорошо подсохшие за день груши необходимо досушить в печи при более высокой температуре.

Плоды можно сушить нарезанными ломтиками и нанизанными на шпагат. Нанизанные плоды подвесить с южной стороны на стенках зданий или на деревьях, а также на чердаках под железной кровлей. Хорошо высушенные груши получаются легкими и вязкими на зубах.

Из 100 кг свежих плодов выходит 20—25 кг сушеных.

Груши сушеные в сахарном сиропе

На 1 л воды — 100—150 г сахара, 2—4 г лимонной кислоты.

Отобрать начинающие созревать груши летних и раннеспелых сортов. Мелкие плоды сушить целиком, средние — разрезать пополам, а крупные — на четыре дольки. Целые груши опустить на 15—30 мин в кипящую воду, вынуть, дать стечь воде и разложить на подносы для сушки.

Очень вкусные сушеные груши получаются из мелкоплодных сортов, если их очистить и проварить несколько минут в сахарном растворе.

Крупные груши, разрезанные на части, положить на несколько минут в холодную подкисленную лимонной кислотой воду. Сушить груши в начале при температуре 80—85 °С, а после проявливании температуру снизить до 50—60 °С. Можно сушить первоначально на солнце, а досушить в духовке при температуре около 70 °С.

КЛУБНИКА (ЗЕМЛЯНИКА)

Компот земляничный

Для компотов наиболее пригодны сорта типа Зенга-Зенгана — с плотной темно-красной мякотью, без бледной рыхлой сердцевины.

● *Способ 1*

Для заливки: на 1 л воды — 200—600 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Банки заполнить ягодами земляники по плечики и залить горячим сиропом. Лимонную кислоту добавить для сохранения цвета. Пастеризовать при температуре 85 °С: поллитровые банки — 15 мин, литровые — 20 мин, трехлитровые — 30 мин. Укупорить.

● *Способ 2*

1 кг ягод земляники, 250 г сахара.

Ягоды положить в эмалированную кастрюлю и засыпать сахаром. Через 2—3 ч, когда ягоды пустят сок, переложить их в банки вместе с соком, залить кипящей водой, не доливая 2 см до горлышка, и пастеризовать по предыдущему способу. Укупорить.

• *Способ 3*

Для заливки: на 1 л воды — 1—1,2 кг сахара.

Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить теплым (50—55 °С) сахарным сиропом. Выдержать 3—4 ч, затем сироп слить, довести до кипения, варить 10—12 мин и перелить в банки с ягодами. Укупорить и пастеризовать.

Компот из земляники и черешен

По 1,5 кг земляники садовой и черешни, 700 г сахара, 1,5 л воды.

Землянику и черешню промыть, очистить, уложить слоями в подготовленные банки, залить охлажденным сахарным сиропом, накрыть крышками и пастеризовать при 80 °С в течение 25 мин или стерилизовать в кипящей воде 6 мин.

Компот из земляники с соком красной смородины

Ягоды земляники садовой, 400 г сахара, 1 л сока красной смородины.

Подготовленные ягоды земляники уложить в чистые горячие стеклянные банки, залить горячим (80 °С) сахарным сиропом, приготовленным на соке красной смородины, накрыть крышками и пастеризовать при 85—90 °С: поллитровые банки — 10 мин, литровые — 15 мин. В железирующем соке красной смородины ягоды земляники не всплывают, а распределяются равномерно. При этом очень хорошо сохраняется окраска компота.

Клубника с ягодами красной или черной смородины

1 кг ягод земляники, 1,5 кг сахара, 500 г ягод красной или черной смородины.

Ягоды протереть с сахаром. Сок из ягод красной или черной смородины понемногу вливать в землянику, тщательно перемешивая. Когда сахар растворится, переложить массу в банки, периодически постукивая банкой о стол, чтобы вышел воздух. Сверху массу прикрыть кружком пергаментной бумаги, смоченной в спирте. Банки герметически укупорить.

Земляника лесная с сахаром

1 кг ягод земляники, 250—300 г сахара, 2 г лимонной кислоты.

Подготовленные ягоды положить в эмалированную посуду, засыпать сахаром и поставить в холодное место. Когда земляника пустит сок, переложить ее в банки, добавить лимонную кислоту. Стерилизовать в кипящей воде 3—4 мин или пастеризовать 10 мин при температуре 85 °С. Укупорить.

Варенье из земляники

● Способ 1

1 кг ягод земляники, 1,3—1,5 кг сахара, 2 г лимонной кислоты.

Подготовленные ягоды земляники пересыпать сахаром и выдержать при комнатной температуре до появления сока. Поставить на слабый огонь и подогреть, осторожно перемешивая, до полного растворения сахара в выделяющемся соке. Огонь усилить, варить еще 15—25 мин, постоянно помешивая и периодически удаляя собирающуюся пену.

В конце варки добавить лимонную кислоту. Укупорить.

● Способ 2

1 кг земляники, 1 кг сахара, 1½ стакана воды, 2 г лимонной кислоты.

Это варенье варить из ягод земляники с плотной мякотью. Приготовить сироп, в него порциями положить ягоды, довести до кипения и варить 5 мин. Снять с огня, удалить пену и с помощью дуршлага отделить сироп от ягод. Довести сироп до кипения и варить 5—8 мин, добавив лимонную кислоту. В кипящий сироп опять положить ягоды и варить на умеренном огне 3—5 мин. Дать выстояться варенью несколько часов, затем разлить в банки.

Варенье из ягод лесной земляники

1 кг земляники, 1 кг сахара.

Подготовленные ягоды осторожно смешать с сахаром и поместить в стеклянную посуду на 8—10 ч. Осторожно переложить в варочный тазик, на слабом огне довести до кипения. Варить 5 мин и оставить на несколько часов до полного остывания. Пятиминутное кипячение с остыванием повторить 3—4 раза, чтобы ягоды медленно пропитывались сахаром. После чего варить до готовности. Разлить в банки и укупорить в горячем виде.

Конфитюр из земляники с крыжовником

1 кг земляники, 1 кг крыжовника, 2 кг сахара, 1/2 стакана воды.

Пересыпать землянику сахаром (килограмм на килограмм) и поставить на 6—8 ч в холодное место. Крыжовник залить водой, поварить, чтобы стал мягким, протереть через сито. Засыпать получившееся пюре сахаром (1 кг), добавить землянику, поставить на огонь, довести до кипения и варить, помешивая, 20—25 мин. Кипящую массу побыстрее разлить в горячие двух- и трехлитровые банки и закатать. Маленькие банки, прежде чем закатывать, подержать еще минут 15 в кипящей воде.

Незакатанные банки с конфитюром можно хранить не больше месяца в холодильнике.

Варенье из земляники садовой

Ягоды земляники нужно варить в день сбора. Лучшими сортами для этой цели являются сорта с плотной мякотью — Зенга-Зенгана, Пакахонтас, Ред Гонтлит, Роксана и др. Для варенья нужно отбирать зрелые, интенсивно окрашенные ягоды среднего размера.

Основные способы приготовления земляничного варенья: с засыпкой ягод сахаром, с трехкратной варкой и заливкой земляники сахарным сиропом.

● *Способ 1*

1 кг земляники, 1,5 кг сахара, 1 г лимонной кислоты.

Для этого способа пригодны сорта с очень сочными ягодами: Львовская ранняя, Минская, Фестивальная, Вента и др. Землянику перебрать, промыть, очистить от плодоножек и чашелистиков, положить в кастрюлю, послойно пересыпав сахаром (1 кг на 1 кг ягод), и оставить в прохладном месте на 12 ч. Выделившийся сок слить в варочный таз, добавить еще 500 г сахара, сироп нагреть до кипения и вместе с ягодами варить до готовности.

Варенье можно приготовить и так. Подготовленную землянику послойно пересыпать полной нормой сахара и оставить в прохладном месте на 3—5 ч. Затем таз поставить на огонь, массу довести до кипения и снять с огня на 10—15 мин. Так повторить 4—5 раз, пока варенье не будет готово. В конце варки добавить лимонную кислоту.

● *Способ 2*

1 кг земляники, 1,4 кг сахара, 1 стакан воды.

В варочный таз влить воду, подогреть ее, всыпать 1 кг сахара, довести до кипения, снять с огня, в сироп положить подготовленную землянику и оставить на 4—5 ч. Затем варенье варить в 3 приема: на слабом огне довести до кипения, поварить 10 мин, снять с огня и оставить на 8 ч; добавить 200 г сахара, варить на слабом огне еще 10 мин; снять с огня и настаивать 4 ч; добавить еще 200 г сахара, довести до кипения и варить до готовности.

● *Способ 3*

1 кг земляники, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

В горячий сахарный сироп погрузить подготовленную землянику, покипятить 2—3 мин и снять с огня на 15 мин. После выстойки массу довести до кипения, опять поварить 2—3 мин и снова выдержать 15 мин. Так повторить 5 раз. После окончания варки ягоды откинуть на дуршлаг, дать сиропу стечь, землянику положить в подготовленные банки, а сироп проварить 15 мин и горячим залить ягоды.

Варенье из земляники лесной

Нужно также варить в день сбора ягод.

● *Способ 1*

1 кг земляники, 1,2—1,3 кг сахара, 1—2 г лимонной кислоты.

Ягоды перебрать, очистить от плодоножек и чашелистиков, положить в таз, послойно пересыпав сахаром, и оставить на 6—8 ч. Затем нагреть до кипения, снять на 15—20 мин с огня, опять довести до кипения, дать покипеть несколько минут и снова охладить 15 мин — и так несколько раз до готовности. Незадолго до конца варки добавить лимонную кислоту.

● *Способ 2*

1 кг земляники, 1,2—1,3 кг сахара.

Подготовленные ягоды нужно залить горячим 70%-ным сахарным сиропом, дать 3—4 ч постоять, затем варить до готовности (до температуры кипения 104—105 °С). Горячим разлить в стеклянные банки, накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 15 мин, литровые — 20 мин.

Варенье из земляники лесной с черникой

1 кг земляники, 200 г черники, на 1 кг смеси ягод — 1,2 кг сахара.

Ягоды перебрать, очистить от плодоножек и чашелистиков, положить в таз, послойно пересыпав сахаром, и оставить на 6—8 ч. Затем нагреть до кипения, снять на 15—20 мин с огня, опять довести до кипения, дать покипеть несколько минут и снова охладить 15 мин — и так несколько раз до готовности.

Прозрачное варенье

1 кг земляники, 1,5 кг сахара, 1 г лимонной кислоты.

Это варенье имеет красивый вид: ягоды в нем цельные, неразваренные. Ягоды, выдержанные в сахаре 6—8 ч, довести до кипения. Осторожно вытащить их (дуршлагом). Сироп вновь закипятить и вновь опустить ягоды в сироп. Затем опять осторожно вытащить ягоды. Прodelать такую операцию нужно несколько раз. В конце варки добавить немного лимонной кислоты для улучшения цвета варенья. Залить в стерильные банки, закатать. Можно оставить ягоды в сиропе на ночь, а на следующий день повторить варку.

Клубника к чаю

На 1 кг ягод — 0,5 кг сахара.

Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, пересыпая послойно сахаром, и выдержать 3—4 ч. Затем таз с ягодами поставить на небольшой огонь, нагреть до кипения, осторожно помешивая, кипятить 5—7 мин и в кипящем виде разлить в сухие горячие банки. Наполненные доверху банки герметически укупорить лакированными крышками, перевернуть их вниз горлышком и накрыть тканью для самостерилизации. Такие консервы можно делать без удаления у ягод чашелистиков.

Клубника натуральная (без сахара)

Этот вид консервов рекомендуется для больных диабетом. Перебранную клубнику поместить в дуршлаг, вымыть под холодной проточной водой при небольшом напоре, очистить, установить дуршлаг на кастрюлю и оставить на 30 мин, чтобы стекла вода. Подготовленные таким образом ягоды плотно уложить в сухие стерилизованные банки. В банку вместимостью 0,5 л должно войти 450 г ягод, вместимостью 1 л — не менее 800 г. При укладке допускается осторожное утрамбовывание клубники деревянной лопаточкой.

После наполнения банки накрыть лакированными крышками, установить в емкость с водой, нагретой до 40—50 °С, и стерилизовать при 100 °С. Время стерилизации банок вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 15 мин. Стерилизацию можно заменить пастеризацией при 85 °С. Продолжительность пастеризации: для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 25 мин.

После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Джем земляничный на яблочном или крыжовенном соке

1 кг земляники, 1 стакан яблочного или крыжовенного сока, 1 кг сахара.

Взять ягоды земляники с хорошо окрашенной мякотью. Крупные ягоды отложить, а мелкие размять. Целые ягоды засыпать сахаром, добавить размятые и тщательно перемешать. Выдержать несколько часов, после чего варить на слабом огне, постоянно помешивая. Добавить сок из кислых яблок или крыжовника и варить до готовности с небольшими перерывами. Следить, чтобы ягоды не раздавились и не разварились.

Фасовать в горячем виде.

Джем из земляники

1 кг земляники лесной или садовой, 600 г сахара для земляники лесной и 500 г — для садовой.

Землянику быстро промыть, перебрать, очистить от плодоножек и чашелистиков. Две трети ее положить в широкую кастрюлю, поварить до загустения, всыпать сахар и продолжать варить до его растворения. Затем добавить оставшиеся ягоды и при непрерывном помешивании варить до готовности. Полуохлажденный джем разлить в подготовленные банки.

Джем из земляники и крыжовника

Для сырого земляничного джема: 1 кг земляники садовой или лесной, 1,5 кг сахара.

Для джема землянично-крыжовенного: на 1 кг крыжовенного пюре — 1,25 кг сырого земляничного джема и 750 г сахара.

Сначала нужно приготовить сырой джем из земляники: неперезревшие ягоды промыть, очистить от плодоножек и чашелистиков, обсушить, добавить сахар, растереть деревянной толкушкой до полного растворения сахара. Готовый сырой земляничный джем разложить в простерилизованные сухие стеклянные банки, наполнив их до плечиков, сверху засыпать сахаром, накрыть пергаментной бумагой, обвязать и поставить в темное прохладное место.

Когда созреет крыжовник, ягоды собрать, промыть, очистить от плодоножек и остатков чашечки цветка, высыпать в эмалированный таз, размять и варить на малом огне 15 мин, пока не разварятся. В кипящую массу добавить сырой земляничный джем, сахар и варить на слабом огне до загустения. Готовый полуохлажденный джем разлить в стерилизованные банки, накрыть пергаментной бумагой и поставить на хранение.

Джем

На 1 кг ягод — 225 г воды, 1 кг сахара.

Чтобы пектин, содержащийся в клубнике, оказал лучшее железирующее действие, подготовленные ягоды перед варкой бланшировать 10—15 с в кипящей воде или в 10%-ном сахарном сиропе (на 1 л сиропа 100 г сахара). В таком сиропе ягоды довести до кипения, варить 10—15 мин до прекращения появления пенки. Пенку снять, к ягодам добавить сахар и воду (на 1 кг ягод 1 кг сахара и 225 г воды) и варить джем до готовности.

Мармелад твердый

1 кг ягод земляники, 800 г сахара, 1 стакан яблочного сока или 100 г яблочной пектиновой заготовки, 2—4 г лимонной кислоты.

Подготовленные ягоды распарить (см. рецепт джема) и протереть через сито. Пюре смешать с сахаром и варить на слабом огне, помешивая. Когда мармелад загустеет, добавить яблочный сок или пектиновую заготовку. Варить до готовности, добавив лимонную кислоту. Фасовать в горячем виде и укупорить.

Мармелад

На 2 кг подготовленных ягод — 1 кг сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты.

Подготовить плоды, как при изготовлении джема. Ягоды протереть через сито из нержавеющей стали или дуршлаг. Сахар распустить в тазу в небольшом количестве воды и в сироп положить протертые ягоды. Варить до сгущения массы. Перед концом варки добавить неполную чайную ложку лимонной кислоты. Мармелад еще горячим расфасовать в сухие простерилизованные банки. При варке рекомендуется к земляничному пюре добавить 20—25% протертых яблок.

Мармелад землянично-крыжовенный

250 г земляничного пюре, 400 г крыжовенного пюре, 1 стакан яблочного сока или 100 г яблочной пектиновой заготовки, 500 г сахара, 2—4 г лимонной кислоты.

Приготовить земляничное и крыжовенное пюре, смешать, добавить сахар и варить, помешивая. Когда смесь загустеет, добавить лимонную кислоту, яблочный сок или пектиновую заготовку и варить до готовности. Фасовать в горячем виде и укупорить.

Пюре из земляники

На 1 кг пюре — 200 г сахара.

Более спелую и более мягкую землянику в сыром виде протереть через сито или размять. Наличие зернышек не имеет значения. Полученное пюре можно в зависимости от назначения подсластить сахаром, который растворить в пюре.

Пюре

Подготовленные ягоды поместить в эмалированную кастрюлю, поставить на небольшой огонь и при постоянном помешивании нагревать до 85—90 °С, после чего протереть деревянной ложкой через сито с отверстиями диаметром не более 1 мм. Полученное пюре поместить в чистую эмалированную кастрюлю или таз, поставить на огонь и кипятить в течение 5—7 мин. Кипящее пюре разлить в нагретые сухие банки доверху и сразу герметически укупорить лакированными прокипяченными крышками, перевернуть банки вниз горлышком, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

Земляника, протертая с сахаром

1 кг ягод земляники, 2 кг сахара.

Подготовленные ягоды размять деревянным пестиком в кастрюле и подогреть до 60—65 °С. В подогретые ягоды порциями добавлять сахар, тщательно перемешивать, доведя температуру до 70 °С, чтобы сахар растворился, и разложить в банки. Укупорить полиэтиленовыми крышками.

Земляника в собственном соку

Подготовленные ягоды земляники разделить на две части. Половину ягод уложить в банки по плечики. Другую часть ягод подогреть в кастрюле под крышкой в течение 5—10 мин и протереть через волосяное сито в горячем виде. Полученное пюре довести до кипения и перелить в банки с ягодами. Пастеризовать при температуре 90 °С: поллитровые банки — 15 мин, литровые — 20 мин. Укупорить.

Сок натуральный

1 кг мезги, 1/2 стакана воды.

Подготовленные ягоды размять в эмалированной посуде, выдержать 3—4 ч под крышкой, добавить воду и отжать сок. Если он из ягод плохо выделяется, подогреть массу до 60 °С, а затем отжать сок, разлить в подготовленную посуду. Укупорить и пастеризовать при температуре 85 °С (литровые банки — 15—20 мин).

Сок

• Способ 1

На 1 л сока — 100 г сахара.

Подготовленные ягоды клубники пропустить через мясорубку, поместить в пресс и отжать в два-три приема сок. Каждый раз отжатую массу хорошо перемешивать и вновь отжимать. Отжатый сок профильтровать через 3—4 слоя марли. Затем слить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар и подогреть при помешивании до 95 °С.

При нагревании необходимо следить, чтобы сок не закипал, так как в этом случае он теряет вкус и аромат. Сок необходимо разливать в горячем состоянии (92—95 °С) в хорошо вымытые и прогретые банки.

Наполненные банки герметически укупорить, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

После отжатия сока остаются отходы, которые можно использовать для получения вторичного сока. Для этой цели их залить водой в количестве до 10% от массы отходов, выдержать 3—5 ч и вновь отжать. Полученный сок может быть использован для приготовления желе, сиропа, киселей, его можно также использовать при варке варенья, джема и компотов.

● *Способ 2*

При наличии соковарки сок из клубники можно получить более простым способом. В резервуар соковарки налить 2—2,5 л воды и нагреть ее до кипения, после чего на резервуар установить сборник сока и сетку с ягодами. Затем аппарат накрыть кожухом или крышкой. Отводная трубка должна быть перекрыта зажимом. Как только вставленный в отверстие кожуха клапан начнет приподниматься паром, необходимо уменьшить огонь, чтобы предотвратить выкипание воды и перегрев выделяющегося сока. В зависимости от сорта и спелости ягод процесс соковыделения длится от 45 до 70 мин.

По истечении 30 мин кипения и соковыделения рекомендуется около 0,5 л сока слить через отводную трубку, снять кожух и вылить этот сок в сетку с ягодами, так как в начале процесса соковыделения сок получается нестерильный. Нужно иметь в виду, что отводная трубка сама не заполняется соком. Для этого необходимо несколько раз нажать пальцами шланг выше зажима.

По истечении срока кипения горячий сок (температура около 70 °С) слить через отводную трубку в простерилизованные сухие банки. Во избежание потерь при наполнении банки соком под нее рекомендуется подставлять глубокую тарелку или таз.

Заполненные соком банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и медленно охладить.

После выпаривания сока из ягод в сетке остаются выжимки, которые при добавлении сахара можно использовать для повторного получения сока. Для этого выжимки нужно подвергнуть дополнительному действию пара в течение 30 мин и снять с огня. Так как повторный сок выделяется медленно, то соковарку рекомендуется оставить заполненной на ночь, а выделившийся при этом сок нагреть до температуры 75 °С, после чего налить его в простерилизованные банки, герметически укупорить их, перевернуть и охладить.

Из выжимок можно приготовить пюре или повидло с добавлением соответствующего количества сахара.

● **Способ 3 (витаминный)**

На 1 стакан пюре — 2 стакана сахарной пудры или сахарного сиропа.

Сладкий клубничный сок, в котором витамины сохраняются в большем количестве по сравнению с тем, что получается при приготовлении сока описанными выше способами, можно приготовить следующим образом.

Спелые сухие ягоды (желательно сразу после сбора) тщательно перебрать, размять деревянным пестиком и протереть через густое сито. На каждый стакан полученного пюре добавить 2 стакана сахарной пудры или сахарного сиропа, сваренного из расчета на 1 стакан пюре — 2 стакана сахара и 1/4 стакана воды, перемешать и поставить на лед или в холодильник на 2—3 дня, помешивая 2—3 раза в день, чтобы сахар полностью растворился. После выдержки сок разлить в темные стерилизованные бутылки, закупорить прокипяченными пробками, залить горлышко бутылки сургучом или парафином.

Хранить сок в темном прохладном месте при температуре от 2 до 4 °С (можно в холодильнике).

Сироп из земляники

350 г земляничного сока, 650 г сахара, 6 г лимонной или виннокаменной кислоты.

Зрелые здоровые интенсивно окрашенные ягоды вымыть, затем раздавить деревянным или фарфоровым пестиком и отжать сок. Плоды перебрать, вымыть, дать стечь воде, после чего измельчить и отжать сок. Сок влить в эмалированную кастрюлю, нагреть на малом огне и добавить необходимое количество сахара, помешивать до полного растворения (деревянной ложкой или лопаткой), после чего усилить нагрев. Сироп довести до кипения и кипятить 3—5 мин. Пену, которая появляется в начале варки, не снимать, а разбивать шумовкой. К концу варки образуется тягучая, густая пена, которую следует тщательно удалить. Тогда же добавить лимонную или виннокаменную кислоту, кипятить еще несколько минут и снять с огня. Горячий сироп процедить через марлю и после охлаждения разлить в тщательно вымытые и высушенные бутылки.

Для улучшения окраски земляничного сиропа к нему рекомендуется добавить вишневый или черносмородиновый сироп или сок по следующей рецептуре: 300 г земляничного сока, 100 г вишневого или черносмородинового сока (или 50 г сиропа), 650 г сахара, 6 г кислоты.

Наливка из земляники

На двадцатилитровую бутылку — 7 кг очищенных ягод земляники, 2,5 кг сахара.

Подготовленные зрелые ягоды земляники высыпать в бутылку, добавить сахар, завязать горлышко бутылки марлей и поставить в теплое место на 2—4 дня, постоянно встряхивая бутылку. При первых признаках брожения марлю заменить на водяной затвор, бутылку перенести в темную часть помещения на 12—20 дней. После окончания брожения получится наливка, которую необходимо профильтровать через марлю и вату, разлить в бутылки и укупорить.

Замороженная земляника

• Способ 1

Замороженная земляника относится к ценнейшим замороженным продуктам, так как она сохраняет свои естественные качества, из-за которых многие потребители ее считают лучшей ягодой. Землянику необходимо замораживать спелую, здоровую и сразу после сбора. Тщательно ее промыть в холодной воде или под краном в сите, после этого удалить плодоножки и оставить просохнуть. В том случае, если ее замораживать сухим способом, сушить нужно полотенцем.

Для этой цели используется твердая, средних размеров земляника, которую следует разложить в тару (пакетики, стаканчики, мисочки, коробки), как можно плотнее, до самого верха, чтобы в таре осталось как можно меньше воздуха. Герметично закрытую, свободно расположенную тару необходимо замораживать в морозилке и на следующий день, когда она полностью заморозится («на кость»), нужно уложить ее в морозилке на постоянное место.

• Способ 2

Один слой ягод садовой земляники (средние и крупные) насыпать на тарелку, поместить в морозильную камеру и оставить до полного промораживания. Твердые ягоды уложить в картонные коробки или жестяные банки, плотно укупорить и хранить в том же морозильнике. Для улучшения вкуса землянику в коробках перед замораживанием можно посыпать мелким сахаром. Перед употреблением ягоды нужно осторожно высыпать на тарелку и оставить при комнатной температуре до полного оттаивания.

Так же можно заморозить и землянику лесную.

Земляника, замороженная в сахарном сиропе

Для заливки: на 1 л воды — 0,4—1,2 кг сахара.

Подготовленные ягоды выложить в тару. Ягоды и подготовленный сироп охладить в нижнем отделении холодильника. Затем ягоды залить холодным сиропом и заморозить. Хранить в морозильном отделении холодильника.

Сушка земляники

Собрать некрупную и только чистую и здоровую землянику, так как мыть ягоды нежелательно. Крупные ягоды на сушку лучше не использовать. Землянику перебрать, удалить случайно попавшие больные или поврежденные ягоды, посторонние примеси, оборвать чашелистики. Сушить 8—10 ч в печи или духовом шкафу при 50—60 °С с открытой дверцей.

Сухие ягоды упаковать в бумажные пакеты, картонные коробки или тканевые мешочки. Можно их хранить и в хорошо закупоренной стеклянной таре.

Сушеная лесная земляника

Засушенные ягоды лесной земляники мелкие, но зато очень ароматные. Ягоды тщательно перебрать, удалить плодоножки, ополоснуть водой, обсушить и разложить на ситах тонким слоем. Сушить землянику при температуре 45—50 °С, а досушивать при 50—60 °С.

МАЛИНА

Компот

• Способ 1

Для заливки: на 1 л воды — 300—700 г сахара.

Подготовить яркоокрашенные плотные ягоды. Уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом.

Пастеризовать при 90 °С: поллитровые банки — 15 мин, литровые — 20 мин, трехлитровые — 25—30 мин.

● **Способ 2**

Для заливки: на 1 л воды — 700 г сахара.

Подготовленные ягоды залить холодным сиропом, поставить в холодное место на 6—8 ч, затем довести до кипения, разложить в банки и пастеризовать по рецепту 1-го способа.

● **Способ 3 (ускоренный)**

Для заливки: на 1 л воды — 300—700 г сахара.

Подготовленные ягоды обдать кипятком, уложить в банки по плечики и залить кипящим сахарным сиропом.

Через 5—7 мин сироп слить, довести до кипения и вновь заполнить им банки так, чтобы он слегка пролился через края горлышка. Сразу же укупорить и перевернуть вверх дном.

Компот из малины лесной

4 стакана малины, 200 г сахара, 4 стакана воды.

Подготовленные ягоды малины залить горячим сахарным сиропом, после чего довести до кипения, разлить в чистые стеклянные банки и пастеризовать при 80 °С в течение 20 мин.

Малина с сахаром

● **Способ 1**

1 кг садовой или лесной малины, 200 г сахара для садовой или 300—400 г для лесной малины.

Подготовленные ягоды уложить в банки, пересыпая сахаром. Периодически постукивать по банке, чтобы ягоды хорошо уплотнились.

Пастеризовать при 90 °С: поллитровые банки — 20 мин, литровые — 25 мин, трехлитровые — 30 мин.

● *Способ 2*

1 кг малины, 1 кг сахара.

Малину уложить в банки, пересыпая сахаром. Через 15—20 мин, когда ягоды осядут, дополнить банки малиной доверху, стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 7—8 мин, литровые — 10—12 мин.

Малина, дробленая с сахаром

● *Способ 1*

1 кг малины, 1,8—2 кг сахара.

Сухие свежесобранные ягоды размять деревянным пестиком или пропустить через мясорубку и тщательно перемешать с сахаром. Массу, постоянно помешивая, подогреть на слабом огне, не доводя до кипения. Когда весь сахар растворится, переложить в сухие банки, засыпать сверху сахаром и закрыть полиэтиленовыми крышками.

● *Способ 2*

1 кг малины, 0,5—1 кг сахара.

Ягоды измельчить, смешать с сахаром и подогреть на слабом огне до полного растворения сахара. Разложить горячую массу в банки и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 20—25 мин, литровые — 30—35 мин.

Малина, протертая с сахаром

1 кг пюре из малины, 0,3—1 кг сахара.

Ягоды с небольшим количеством воды подогреть на слабом огне, пока они не пустят сок. Массу протереть через сито, смешать с сахаром и подогреть на слабом огне до полного его растворения. Разложить в банки и стерили-

зовать в кипящей воде: поллитровые банки — 20—22 мин, литровые — 30—35 мин.

Варенье

● Способ 1

1 кг малины, 1,5 кг сахара.

Ягоды высыпать в варочный тазик в 1—2 слоя, засыпать сахаром и на 8—10 ч поставить на лед или в холодильник. После этого на слабом огне довести до кипения и варить 18—20 мин.

● Способ 2

1 кг малины, 1,5 кг сахара, 3 1/2 стакана воды.

Приготовить сахарный сироп и охладить. В холодный сироп опустить ягоды и на слабом огне довести до кипения. Через 5 мин снять и охладить до комнатной температуры. Затем вновь довести до кипения и варить 10 мин. Снова снять и охлаждать 15 мин, после чего варить до готовности. Общая продолжительность варки не должна превышать 30 мин.

● Способ 3

1 кг малины, 1,2 кг сахара, 1 стакан воды.

Приготовить сахарный сироп и сразу же залить им ягоды. Когда сироп остынет, осторожно слить его, довести до кипения, снять пену и вновь залить им ягоды. Так проделать еще 2—3 раза, затем варить до готовности.

● Способ 4

1 кг малины, 1,2—1,5 кг сахара.

Этим способом варить варенье из ягод нежной консистенции. Засыпать ягоды половиной нормы сахара и поставить в холодное место на 8—10 ч. Сок осторожно слить, добавить в него оставшийся сахар, растворить на слабом огне, помешивая. Когда сахар растворится, снять сироп с

огня и охладить. В холодный сироп переложить ягоды и варить на слабом огне до готовности.

Малина к чаю

На 1 кг очищенных ягод — 0,5 кг сахарного песка.

Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, послойно пересыпая сахаром, выдержать 3—4 ч до появления сока, затем поставить таз на слабый огонь, довести до кипения, осторожно помешивая, кипятить 5—7 мин, в кипящем состоянии разлить в хорошо прогретые банки, наполняя их доверху, сразу герметически укупорить и установить вниз горлышком.

Малина протертая в сахарном сиропе

• Способ 1

На 1 кг подготовленной малины — 1,2 кг сахара, 300 г воды.

Свежесорванную чистую малину необходимо без промывки протереть через дуршлаг деревянной или из нержавеющей стали ложкой. Одновременно приготовить сахарный сироп. Сироп кипятить 5—7 мин до полного растворения сахара, профильтровать через 3—4 слоя марли, затем довести сироп до кипения, залить им протертую малину, тщательно перемешать и в горячем виде расфасовать в подогретые банки. Наполненные доверху банки накрыть кружочками пергаментной бумаги, смоченной в сиропе, укупорить прокипяченными крышками без дополнительной стерилизации или пастеризации и охладить в обычных условиях, не переворачивая.

• Способ 2

На 1 кг ягод — 300—400 г сахара.

Ягоды вымыть в проточной воде в дуршлаге, дать воде стечь, поместить в таз и пересыпать сахарным песком.

Смеси в тазу дать выстояться 8—10 ч, нагреть до 80 °С и, поддерживая эту температуру, разложить в хорошо обработанные горячие банки. Укупорить банки и охладить.

Малина, консервированная с черносмородиновым соком

500 г малины, 500 г черной, смородины, 1,25 кг сахара.

Ягоды черной смородины растереть в эмалированной кастрюле с небольшим количеством сахара. Из этой массы извлечь сок, вылить в кастрюлю с малиной, подогреть на слабом огне и при помешивании добавить сахар. Когда сахар весь растворится, разложить малину в сухие банки и сразу же укупорить.

Варенье из ежевики

На 1 кг ягод — 800 г сахара или на 7 стаканов ягод — 7 стаканов сахара и 2 стакана воды.

Спелые и очищенные ягоды промыть, пересыпать сахаром и поставить в глиняной посуде под крышкой в прохладное место.

На следующий день варить при сильном кипении 20 мин. Теплым разлить варенье в банки и укупорить.

Можно не выдерживать в прохладном месте, а сварить сироп. Ягоды положить в горячий сироп и варить до готовности, в конце добавить немного лимонной кислоты.

Ежевика в собственном соку

На 1 кг ягод — 300—400 г сахара.

Послойно пересыпать ягоды сахаром, поставить на 4—6 ч в холодное место. Затем переложить их в банки, а сок подогреть, залить ягоды, прикрыть банки крышками и пастеризовать.

Малина натуральная

Подготовленные ягоды плотно (при частом встряхивании) уложить в стерилизованные и остывшие банки, накрыть банки крышками и установить в емкость с водой, нагретой до 45—50 °С. Время стерилизации при 100 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 15 мин. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Желе из малины

● Способ 1

На 1 кг сока — 250 г сахара.

Спелую промытую малину положить в кастрюлю, влить в нее два стакана воды (на каждый 1 кг ягод). Все это проварить, затем процедить через дуршлаг, в который нужно предварительно постелить марлю. В полученный малиновый сок добавить сахар. Кипятить минут 40. Желе готово, когда его небольшое количество через 10 мин застынет на тарелке.

● Способ 2

На 1 л сока — 0,8 кг сахара, желатин.

Желе готовится из осветленного натурального сока. В сок добавить сахар. Смесь поместить в эмалированную посуду и уварить на $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ объема. Готовое желе расфасовать при температуре ниже 75 °С. После расфасовки банки герметически укупорить, перевернуть вверх дном и охладить.

Так как в малине мало пектиновых (желирующих) веществ, к уваренному соку добавить желатин в количестве не более 3,5% к объему. За сутки до использования его залить холодной водой (на 5 частей порошка взять 95 частей воды). Добавлять пектин в желе следует постепенно, при постоянном помешивании. После этого желе варить 5—6 мин, профильтровать через сито, нагреть до 75 °С, расфасо-

вать, герметически укупорить, перевернуть банки вниз горлышком и охладить.

Мармелад

• Способ 1

1 кг малины, 500 г сахара.

Ягоды подогреть на слабом огне, пока не пустят сок. Горячую массу протереть через сито. Сок смешать с сахаром и варить на сильном огне до готовности, постоянно помешивая.

• Способ 2

1 кг малины, 800 г сахара, 150—200 г пектиновой заготовки из яблок или крыжовника, 4—6 г лимонной кислоты.

Ягоды малины подогреть на слабом огне, пока не пустят сок. Горячую массу протереть через сито, смешать с сахаром и варить до готовности. За 5—10 мин до окончания варки прибавить пектиновую заготовку и лимонную кислоту.

Пастила

На 1 кг пюре — 250 г сахара.

Свежесобранную спелую малину вымыть холодной водой, дать воде стечь, поместить в эмалированную кастрюлю, плотно закрыть и поставить в духовку или в печь. Когда малина распарится, ее в горячем состоянии протереть через сито. Полученное пюре поставить на слабый огонь, добавить сахар и при постоянном помешивании уварить до уменьшения первоначального объема в 2 раза. Уваренную пастилу разлить слоем толщиной 1,5—2 см в ящички, устланные пергаментной бумагой. Чтобы пастила легко отделялась от бумаги, последнюю следует смазать растительным маслом. Разлитую в тару пастилу можно сушить на солнце или в духовке при температуре 60—70 °С. Подсу-

шенную пастилу обсыпать сахарной пудрой и хранить в сухом прохладном месте до употребления. Для длительного хранения ее нужно нарезать кусочками любой формы, поместить в чистые сухие банки и герметически укупорить.

Сок натуральный

1 кг малины, 150—200 г воды.

Ягоды осторожно вымыть, размять деревянным пестиком и переложить в эмалированную кастрюлю с предварительно подогретой до 60 °С водой. Подогреть ягоды при помешивании до 60 °С, снять с огня, накрыть крышкой и через 15 мин извлечь сок. Сок отфильтровать, довести до кипения, сразу же разлить в бутылки или банки и укупорить. Или же пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки или бутылки — 15 мин, литровые — 20 мин, трехлитровые — 30 мин.

Сок с сахаром

1 л малинового сока, 0,2 л 40%-ного сахарного сиропа.

Свежеприготовленный малиновый сок смешать с сахарным сиропом, укупорить и пастеризовать при температуре 85 °С: поллитровые банки или бутылки — 15 мин, литровые — 20 мин.

Сок

На 1 кг выжимок — 100—150 г сахара.

Подготовленные ягоды поместить в сетку соковарки, накрыть крышкой и установить на резервуар с кипящей водой. Отводная трубка должна быть закрыта зажимом. Во избежание выкипания воды и перегрева выделяемого сока кипение воды в резервуаре не должно быть бурным. Через 20 мин кипения 1,5—2 стакана сока следует вылить в сетку с ягодами, так как первый сок недостаточно стерильный. Через 35—40 мин сок разлить через отводную трубку в горячие банки, сразу герметически укупорить, перевернуть

вниз горлышком и охладить. Полученный таким образом сок не нуждается в фильтрации.

В оставшиеся выжимки добавить сахар и кипятить еще 30 мин, после чего соковыпариватель снять с огня. Так как вторичный сок выделяется медленно, соковарку оставить заполненной на ночь. Выделившийся за это время сок нагреть до 75 °С, разлить в банки, герметически укупорить, перевернуть банки вниз горлышком и охладить.

Малиновая наливка

На десятилитровую бутыль — 7 кг малины, 2,5 кг сахара.

Свежую, зрелую и отсортированную малину положить в дуршлаг, погрузить в ведро с водой, дать воде стечь, очистить от чашелистиков и плодоножки. Очищенную малину засыпать в стеклянную бутыл, добавить сахар, закрыть марлей и поставить в теплое место на 3—4 дня. После этого снять с бутылки марлю, установить водяной затвор и выдерживать 12—20 дней до полного прекращения брожения. Готовую наливку профильтровать через марлю и вату, разлить в бутылки и укупорить.

Замороженная малина и ежевика

Подходящими являются плоды садовой и дикорастущей малины и ежевики. У плодов удалить плодоножки и уложить их не более, чем в три слоя друг от друга, и как можно быстрее переработать. Плоды не мыть, только в том случае, если они очень загрязнены, сполоснуть их под струей воды.

Малина и ежевика, замороженные сухим способом

Таким способом можно замораживать твердые и сухие плоды, чтобы их можно было отделить друг от друга и после замораживания. Или же их можно замораживать сво-

бодно рассыпанными и только после замораживания, когда они твердые, упаковывать их в пакеты, миски или коробки.

Пюре из малины и ежевики

На 1 кг пюре — 250—300 г сахарного песка.

Способ приготовления такой же, как и для пюре из земляники. После тщательного перемешивания и растворения сахара пюре разложить в тару и заморозить.

Малина сушеная

● Способ 1

Чтобы не мыть ягоды, отобрать только чистые. Для этого нужно собирать урожай с куста в два лукошка: в одно — чистые и здоровые, в другое — с дефектами, больные, загрязненные. Малину собирать с цветоложем, но перед сушкой его удалить. Сушить лучше в печах или в духовках при 50—55 °С. К концу сушки температуру надо повысить до 60 °С. В русских печах ягоды можно насыпать как на противни, так и на листья подсолнечника или капусты, сушить прямо на поду в «вольной печи». Это, разумеется, возможно, когда под уже не очень горячий. Сухие ягоды хранить в стеклянных банках или пергаментных пакетах в сухом темном месте.

● Способ 2

Для сушки взять не совсем зрелые ягоды садовой и лесной малины. Зрелые ягоды при сушке раскисают. Ягоды перебрать, очистить и разложить на ситах в один слой. На солнце ягоды малины высыхают за 10—12 дней, в сушильном шкафу — за 2—4 ч. Сначала сушить при температуре 45—50 °С, а досушивать при 60 °С. Высушенные ягоды охладить и тут же укупорить в герметические упаковки.

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

Компот

• *Способ 1*

Для заливки: на 1 л воды — 0,8—1,2 кг сахара.

Ягоды отделить от кистей, отобрать самые крупные, тщательно вымыть, подсушить. Чтобы ягоды в компоте не сморщивались и не всплывали, опустить их на 1—2 мин в приготовленный заранее и охлажденный до 60—70 °С сироп и только после этого уложить в банки. Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 10 мин, литровые — 15 мин. Можно пастеризовать при температуре 80—90 °С соответственно 20 и 25 мин. Укупорить.

• *Способ 2*

Для заливки: на 1 л воды — 0,8—1,2 кг сахара.

Этот способ пригоден для приготовления компота в двух- и трехлитровых банках. Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить кипящим сиропом по края горлышка. Через 3—5 мин сироп слить, довести до кипения и вновь залить им ягоды в банках. Эту операцию повторить еще раз. Третий раз сироп залить так, чтобы он слегка перелился через края горлышка. Сразу укупорить и перевернуть вверх дном до остывания.

• *Способ 3*

Для заливки: на 1 л черносмородинового сока — 350—400 г сахара.

Из зрелых ягод черной смородины приготовить сок, подогреть, положить в него сахар, довести до кипения, кипятить несколько минут, снять пену и залить сиропом ягоды в банке. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 15 мин, литровые — 20 мин. Можно пастеризовать при 90 °С соответственно 20 и 25 мин. Укупорить.

● *Способ 4*

Перебранные и тщательно вымытые ягоды залить горячим 15%-ным сахарным сиропом и нагреть до начала кипения, после чего снять с огня и поставить примерно на 12 ч для выстойки. После выстойки ягоды отделить от сиропа и уложить в простерилизованные банки. К сиропу прибавить сахар (по 100 г на каждый литр), подогреть до полного растворения, затем довести до кипения, кипятить 2—3 мин, процедить через ткань и залить им ягоды, уложенные в банки. В компоте, приготовленном таким способом, лучше сохраняется форма и окраска ягод.

Варенье

● *Способ 1*

1 кг ягод черной смородины, 1,3—1,5 кг сахара, 1 1/2 стакана воды.

Ягоды тщательно вымыть, высушить, разложив на бумаге. Приготовить сироп. В кипящий сироп порциями положить ягоды и варить на слабом огне до готовности в один прием.

● *Способ 2*

1 кг ягод черной смородины, 1,5 кг сахара, 4 стакана воды.

Ягоды опустить в кипящую воду на 3—5 мин. Воду, в которой бланшировались ягоды, процедить и использовать для приготовления сиропа. В кипящий сироп опустить ягоды.

Варенье варить в 3—4 приема по 5—7 мин, считая от момента закипания. Время выстаивания между варками — 6—8 ч.

Варенье-пятиминутка

1 кг ягод черной смородины, 1,3—1,5 кг сахара, 1 1/2 стакана воды.

Приготовить сироп, довести до кипения. В кипящий сироп опустить отсортированные и промытые ягоды, довести до кипения и варить ровно 5 мин, затем разлить в стерилизованные банки и сразу же укупорить.

Черная смородина с сахаром

1 кг ягод черной смородины, 0,7—1 кг сахара.

Перебранные и вымытые ягоды перемешать с сахаром и уложить в банки. На 10—12 ч банки поставить в холодное место, а затем дополнить их ягодами с сахаром и пастеризовать при 80 °С: литровые — 30 мин, двухлитровые — 40 мин. Укупорить.

Черная смородина в собственном соку

1 кг ягод черной смородины, 200—300 г сахара.

Примерно $\frac{2}{3}$ ягод плотно уложить в банки. Остальные ягоды положить в кастрюлю, засыпать сахаром и подогреть под крышкой до полного размягчения ягод и растворения сахара. Затем содержимое протереть через сито и полученным соком залить ягоды в банках. Пастеризовать при 90 °С: литровые банки — 20 мин, двухлитровые — 35 мин, трехлитровые — 45 мин.

Пектиновая заготовка

1 кг ягод черной смородины, 1—1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Ягоды положить в кастрюлю, залить водой и распарить под крышкой до размягчения. До кипения не доводить. Горячую массу протереть через частое сито. В пюре добавить сахар, размешать и разлить в банки.

Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые — 7 мин, литровые — 10 мин, трехлитровые — 20 мин.

Смородина цельная

Черную смородину можно заготовить и без сахара: свежие собранные ягоды поплотнее уложить в чистые сухие бутылки, укупорить прокипяченными пробками, обвязать шпагатом и залить сургучом. Такая смородина полностью сохраняет вкус и аромат свежих ягод. Можно готовить из нее компоты, соки, сиропы, кисели, начинки для пирогов. Бутылки лучше хранить на леднике или в холодильнике.

Черная смородина стерилизованная

Ягоды перебрать, вымыть, удалить плодоножки, после чего снова вымыть в проточной воде. Мытые ягоды насыпать в дуршлаг или решето, чтобы стекла вода, а затем положить в простерилизованные стеклянные банки, встряхивая последние для лучшего уплотнения ягод. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 10—12 мин, литровые — 18—20 мин.

Джем

● Способ 1

1 кг черной смородины, 500 г сахара.

Ягоды высыпать в варочную посуду, слегка размять, засыпать сахаром и оставить на несколько часов. После этого поставить на слабый огонь и варить до готовности в один прием или 2—3 раза, прерывая варку на несколько минут.

● Способ 2

Ягоды высыпать в варочный тазик, размять, засыпать сахаром и уварить под крышкой в течение 20—25 мин. Фасовать в горячем виде. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 20 мин, литровые — 30 мин.

Джем домашний из плодов черной смородины

На 1 кг ягод — 1,1—1,2 кг сахара.

Плоды вымыть, обрезать плодоножки, бланшировать в кипящей воде 2—3 мин, после чего размять фарфоровым или деревянным пестом (в эмалированной кастрюле с неповрежденной эмалью). Варить быстро, в один прием. Во время варки массу перемешать, пену снять. Варить до достижения температуры кипения 102,5—103 °С. Джем расфасовать горячим и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 15 мин, литровые — 20 мин (считая от момента закипания). Сразу же укупорить с помощью ручной закаточной машинки.

Пюре из смородины

На 1 кг пюре — 250—400 г сахара.

Хорошо промытую и откинутую на сито смородину с плодоножками протереть через густое сито для устранения большей части зернышек. Приготовленное таким образом пюре перемешать с сахаром. Перемешивая, растворить сахар. Затем пюре разложить в водонепроницаемую тару, поскольку даже при температуре –18 °С пюре остается частично кашеобразным. Особенно питательным и полезным является пюре из черной смородины. К пюре из красной смородины можно добавлять примерно 20% пюре из черной смородины.

«Холодное» пюре с сахаром

1 кг ягод черной смородины, 1,5—1,8 кг сахара.

Высыпать ягоды в кастрюлю, добавить несколько ложек воды и распарить под крышкой до размягчения. Горячую массу протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар, подогреть до 60 °С, тщательно перемешать, чтобы сахар растворился. Когда сахар полностью раство-

рится, разлить пюре в банки или бутылки, укупорить и хранить в темном прохладном месте.

Пюре из черной смородины с сахаром

На 1 кг ягод — 1,8—2 кг сахара.

Отобранные ягоды тщательно вымыть в холодной воде, затем высыпать в решето тонким слоем и дать обсохнуть, после чего растереть с сахаром в большой фарфоровой ступке или эмалированной кастрюле деревянным пестиком либо пропустить ягоды через мясорубку, одновременно прибавляя сахар. Полученный продукт расфасовать в чисто вымытые, простерилизованные сухие банки, засыпать сверху сахарным песком, укупорить картонными кружками с подложенной пергаментной бумагой или целлофаном. Хранить в холодном месте.

Стерилизованное пюре с сахаром

На 1 кг пюре — 1 кг сахара.

Стерилизованное пюре с сахаром характеризуется большей устойчивостью витаминов при хранении, так как высокая температура инактивирует действие окислительно-восстановительных ферментов, ускоряющих процесс разрушения витаминов, и способствует удалению воздуха из продукта. Кроме того, этот метод позволяет значительно уменьшить расход сахара без ухудшения качества продукта.

Пюре смешать с сахарным песком, подогреть до 80 °С и сразу же расфасовать в тщательно подготовленные, совершенно сухие горячие стеклянные банки. Банки закрыть крышками из лакированной жести и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые — 20 мин, литровые — 26—28 мин. После стерилизации тотчас же укупорить с помощью ручной закаточной машинки.

Черника (или голубика) с черной смородиной, протертые с сахаром

1 кг пюре черники (или голубики), 0,6 кг черносмородинового пюре и 0,9 кг сахара.

Поступают как при изготовлении консервов «Пюре из черной смородины с сахаром».

«Холодное» желе

1,6 кг ягод черной смородины, 1—1,2 кг сахара, 0,5 л воды.

Из свежесобранных ягод выделить сок (см. рецепт выше) и смешать его с сахаром. Чтобы сахар растворился, сок слегка подогреть, не доводя до кипения. Разлить в горячем виде и укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Желе из черной смородины (сырое)

1 л сока черной смородины, 1,5—2 кг сахара.

Промытые ягоды смородины обсушить и пропустить через соковыжималку. Полученный густой сок смешать с сахаром, тщательно размешать до растворения, разлить в чистые сухие банки и укупорить прокипяченными крышками. Хранить в холодном месте. Застывшее желе хорошо подавать с творогом. Оставшуюся мезгу смешать с сахаром, переложить в чистые банки и укупорить.

Мармелад ассорти по-польски

500 г ягод черной смородины, 500 г ягод крыжовника, 500 г яблок, 500 г тыквы, 400 г сахара.

Сладкие яблоки нарезать дольками, не очищая, положить в кастрюлю. Зрелую тыкву очистить от семян и кожуры, нарезать мелкими кусочками и тоже положить в кастрюлю. Влить несколько ложек воды и распарить яблоки с

тыквой под крышкой до полного размягчения. Горячую массу протереть через сито. Черную смородину и крыжовник размять деревянным пестиком, засыпать сахаром, перемешать и подогреть до полного растворения сахара. Эту массу также протереть через сито, а затем смешать с яблочно-тыквенным пюре. Варить до готовности. Фасовать в горячем виде.

Пастила

1 кг ягод черной смородины, 600 г сахара, 3/4 стакана воды.

Ягоды положить в эмалированную кастрюлю, залить водой и разварить под крышкой до размягчения. Массу протереть через сито. Полученное пюре тщательно перемешать с сахаром и уваривать в кастрюле до консистенции густой сметаны. Горячую массу уложить в деревянные или фанерные лотки и просушить в духовке, нагретой до 60—70 °С, в течение 10—12 ч. Накрыть пергаментом и хранить в сухом и холодном месте.

Смоква

1 кг ягод черной смородины, 600 г сахара, 1—2 ст. ложки черносмородинового сока или воды.

Ягоды слегка раздавить, добавить воду или сок, засыпать сахаром и поставить на слабый огонь. Варить, помешивая, пока масса не начнет отставать от дна и стенок кастрюли. Горячую массу переложить на противень, смоченный водой, разровнять слой толщиной в 1—2 см и подсушить при комнатной температуре или в негорячей духовке при температуре не выше 50 °С. Когда смоква подсохнет, нарезать ее фигурными кусочками и пересыпать сахаром.

Хранить в герметичной упаковке.

Цукаты

На 1 кг подготовленных ягод — 1,2 кг сахара и 300 г воды.

Спелые ягоды смородины (черной, красной или белой) оборвать с кистей, вымыть холодной водой, дать воде стечь и поместить в эмалированный таз. Одновременно готовить сахарный сироп. Сироп кипятить 5—7 мин до полного растворения сахара, профильтровать через 3—4 слоя марли, вновь довести до кипения и горячим залить в таз с ягодами, после чего кипятить 5 мин и оставить на 8—10 ч. После выдержки ягоды уварить до готовности, т.е. до температуры кипения сиропа в конце варки 108 °С. Уваренные ягоды вместе с сиропом в кипящем состоянии откинуть в дуршлаг, установленный на кастрюле, и оставить в таком состоянии на 1,5—2 ч для полного стекания сиропа и остывания ягод. Остывшие, пропитанные сиропом ягоды взять чайной ложкой по 10—12 шт. и разложить порциями на плоскую тарелку или сито, слегка обсыпанные сахаром. Разложенные порциями ягоды смородины обсушить при комнатной температуре в течение 5—6 суток или в духовке при температуре не выше 40 °С в течение 2,5—3 ч.

После подсушки из каждой порции ягод вручную сформировать шарик диаметром 15—20 мм. Шарики обкатать в сахаре и уложить на сито для подсушки. Обсыпанные сахаром шарики можно дополнительно прокатать в ладонях рук для придания более круглой и гладкой поверхности. Досушивать их при комнатной температуре в течение 5—6 суток или в духовке при температуре не более 35—40 °С в течение 2,5—3 ч. Готовые цукаты во избежание пересыхания уложить в чистые сухие банки и герметически укупорить крышками. Сироп от цукатов можно использовать как варенье.

Сок черной смородины натуральный

• Способ 1

На 1 кг ягод — 120 г воды.

Подготовленные ягоды пропустить через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 2,5 мм. Измельченные ягоды поместить в эмалированную кастрюлю, добавить воду, поставить на огонь и подогреть до 70 °С, вы-

держат при этой температуре 15—20 мин. После выдержки ягоды следует спрессовать. Полученный после прессования сок поместить в эмалированную кастрюлю, дать отстояться 2—3 ч, затем профильтровать. Профильтрованный сок нагреть до 95 °С и разлить в сухие подогретые банки доверху. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками, укупорить, перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью и охладить.

● *Способ 2*

Его можно рекомендовать при наличии соковарки. В резервуар соковарки налить не менее 2,5 л воды и довести до кипения, после чего на резервуар установить сборник сока, сетку с ягодами и накрыть кожухом. Отводная трубка должна быть перекрыта зажимом.

Как только клапан начнет приподниматься паром, необходимо уменьшить огонь, чтобы предотвратить вскипание воды и перегрев выделяемого сока. Процесс соковыделения длится 50—60 мин. По истечении этого времени горячий сок (температура около 75 °С) слить через отводную трубку в чистые банки, которые должны быть предварительно простерилизованы и нагреты паром. Первую банку сока необходимо вылить обратно в аппарат, так как он нестерильный. Заполненные банки накрыть прокипяченными крышками, герметически укупорить, перевернуть, накрыть плотной тканью и медленно охладить. При таком способе полученный сок не нуждается в отстаивании и фильтрации.

Сироп

На 1 л сока — 1,5 кг сахара.

Отстоявшиеся и профильтрованные соки налить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар. Смесь нагреть до полного растворения сахара, вновь профильтровать в горячем виде через 3—4 слоя марли, поставить на огонь, нагреть до температуры 95 °С и разлить в пропаренные банки, наполняя их доверху. Наполненные банки гермети-

чески укупорить, перевернуть, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

Сироп из черной смородины холодным способом (из целых ягод)

На 1 кг ягод — 1 кг сахара.

Вымыть ягоды и засыпать в бутыль пластами, пересыпая каждый пласт сахаром и встряхивая. Сверху насыпать толстый слой сахара, закрыть бутыль и залить пробку парафином, чтобы ограничить доступ воздуха. Сироп нужно хранить в темном прохладном месте. Перед употреблением сироп разбавить обычной или газированной водой.

Маринование красной, белой и черной смородины

На 1 л воды — 400 г сахара.

1,5 г корицы, по 10 шт. гвоздики и душистого перца.

Ягоды отделить от кистей, очистить от плодоножек и вымыть в дуршлаге в холодной проточной воде до полного удаления загрязнений и различных примесей. Плоды черной смородины очистить также от гребней. Промытые ягоды бланшировать в кипящей воде 1—2 мин, сразу же охладить в холодной и уложить в стеклянные банки. На дно банок заранее положить корицу, гвоздику и душистый перец. Пряности те же, что и при мариновании крыжовника. Наполненные ягодами и пряностями банки залить горячим (85—90 °С) раствором сахара.

Смородина маринованная

Для заливки: на 1 л воды — 0,12—0,15 л столового уксуса, 750 г сахара.

На литровую банку — 8—10 шт. гвоздики, 5—8 горошин душистого перца, кусочек корицы.

Подготовленные крупные ягоды черной смородины плотно уложить в стерилизованные банки и залить маринадом. На дно банки или в маринад положить специи. На 10 банок вместимостью 0,5 л требуется 2,2 л маринадной заливки. Заливка готовится следующим образом: в кастрюлю налить воду, добавить сахар, смесь нагреть до кипения, после полного растворения сахара ее профильтровать, нагреть до температуры 85—90 °С, влить уксус. Горячим маринадом залить банки до верха, накрыть крышками и поместить в емкость с водой, нагретой до температуры 60—70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 °С: для поллитровых банок — 15 мин, литровых — 20 мин.

По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Можно также мариновать белую и красную смородину. Грозди смородины уложить в банки, а на дно и по бокам банки поместить небольшие листочки смородины, которые на фоне ягод придают готовому продукту привлекательный вид.

Замороженная смородина

Все виды смородины нужно замораживать в полной спелости, когда у плодов интенсивная окраска и они наименее кислые. Содержание витамина С в этой фазе спелости самое большое.

Смородину хорошо промыть, не меньше двух раз, и при замораживании плодов целиком удалить плодоножки и откинуть на сито. У черной смородины можно оставить остатки околоцветника.

Черная смородина сушеная

Черную смородину снимать вполне созревшей (но не перезревшей). Ягоды вымыть, удалить посторонние примеси, тонким слоем рассыпать их на сито. Сушить черную смородину можно в печах или сушильных шкафах при 50—60 °С. Сохнет она быстро, 2—4 ч, поэтому надо следить,

чтобы ягоды не подгорели и не пересохли. Пересушенные ягоды очень хрупки, плохо набухают при варке и для лечебных целей малопригодны. Сушку можно считать законченной, если ягоды не слипаются.

Черная смородина вполне может высохнуть под хорошо проветриваемым навесом, под железной крышей. Сушить эту ягоду на солнце не только нет смысла, но и вредно: сильно разрушаются витамины.

Сушеные ягоды хранить расфасованными в коробках, пакетах, банках в сухом помещении. Срок хранения до двух лет.

КРАСНАЯ СМОРОДИНА

Компот

● *Способ 1*

Для заливки: на 1 л воды — 400—600 г сахара.

Ягоды отделить от кистей, отобрать самые крупные, тщательно вымыть, подсушить. Чтобы ягоды в компоте не сморщивались и не всплывали, опустить их на 1—2 мин в приготовленный заранее и охлажденный до 60—70 °С сироп и только после этого уложить в банки. Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 10 мин, литровые — 15 мин. Можно пастеризовать при температуре 80—90 °С соответственно 20 и 25 мин.

● *Способ 2*

Для заливки: на 1 л воды — 300—500 г сахара.

Этот способ пригоден для приготовления компота в двух- и трехлитровых банках. Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить кипящим сиропом до края горлышка. Через 3—5 мин сироп слить, довести до

кипения и вновь залить им ягоды в банках. Эту операцию повторить еще раз. Третий раз сироп залить так, чтобы он слегка перелился через край горлышка. Сразу укупорить и перевернуть вверх дном до остывания.

● *Способ 3*

Для заливки: на 1 л красносмородинового сока — 350—400 г сахара.

Из зрелых ягод красной смородины приготовить сок, подогреть, положить в него сахар, довести до кипения, кипятить несколько минут, снять пену и залить сиропом ягоды в банке. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 15 мин, литровые — 20 мин. Можно пастеризовать при температуре 90 °С соответственно 20 и 25 мин.

Компот из красной (белой) смородины

3 кг красной или белой смородины, 400—700 г сахара (в зависимости от кислотности ягод), 1 л воды.

Крупные ягоды смородины промыть, очистить от плодоножек (можно и целыми кистями), положить в подготовленные банки, слегка постукивая для уплотнения. Затем залить охлажденным сахарным сиропом, закрыть плотно крышками, поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем, заполнить ее водой и, медленно нагревая, довести до кипения. Стерилизовать в кипящей воде в течение 3 мин (можно пастеризовать при 80 °С 20 мин).

Компот из ягод смородины белой будет красивее и питательнее, если в него добавить немного плодов шиповника.

Варенье

● *Способ 1*

1 кг ягод красной или белой смородины, 1—1,2 кг сахара, 1—1,5 стакана воды.

Подготовленные ягоды красной или белой смородины высушить, разложив на бумаге или льняном полотне. В приготовленный кипящий сироп порциями погружать ягоды и варить до готовности на слабом огне в один прием.

● *Способ 2*

1 кг ягод красной смородины, 1 кг сахара, 1 1/2—2 стакана воды.

Ягоды красной смородины опустить в кипящую воду на 3—5 мин. Воду, в которой бланшировались ягоды, процедить и использовать для приготовления сиропа. В кипящий сироп опустить ягоды и варить по 5—7 мин на слабом огне в 3—4 приема, считая от момента закипания варенья. Выстаивать его по 6—8 ч, затем варить до готовности.

Ягоды в собственном соку

Отделить ягоды от кисти, вымыть, обсушить и подогреть в кастрюле под крышкой, пока они не пустят сок. Горячими переложить в подогретые банки, уплотнить так, чтобы сверху они были покрыты соком. Пастеризовать при 90 °С (поллитровые банки — 15 мин, литровые — 20 мин).

Джем из красной смородины и земляники

● *Способ 1*

1 кг пюре из красной смородины, 1 кг садовой или лесной земляники, 600 г сахара.

Пюре из красной смородины положить в кастрюлю и поварить на сильном огне. Добавить промытую и очищенную землянику и при непрерывном помешивании хорошо проварить. Затем добавить сахар и продолжать варить до готовности.

● *Способ 2*

1 кг пюре из красной смородины, 1 кг садовой земляники, 1 кг сахара.

Ягоды земляники засыпать половиной сахара и оставить на ночь. Слить выделившийся сок, смешать с пюре из смородины и варить до загустения. Добавить оставшуюся половину сахара, поварить, положить ягоды земляники и варить до готовности.

Джем из красной смородины с черешней

1,5 кг пюре из красной смородины, 500 г черешен без косточек, 1 кг сахара.

Ягоды красной смородины промыть, очистить от плодоножек, размять, положить в кастрюлю и варить до загустения. Всыпать сахар и еще немного поварить, после чего добавить черешню и при непрерывном помешивании варить до готовности.

Желе из красной или белой смородины (сырое)

1 л сока из ягод красной или белой смородины, 1,2 кг сахара.

Из подготовленных несколько недозрелых ягод смородины отжать сок, добавить сахар, размешать деревянной ложкой до полного его растворения, расфасовать в ошпаренные сухие небольшие стеклянные банки (доверху), закрыть полиэтиленовыми крышками или пергаментом.

Хранить в темном прохладном месте.

Если взбивать сок с сахаром в миксере, то желе получится белесым. Желе из красной смородины используется для витаминизации чая, приготовления прохладительных напитков, киселя. Его также можно добавлять в компоты, подавать к мороженому или сделать из него сладкий соус к крупяным, макаронным блюдам, пудингам, запеканкам, котлетам.

Желе ассорти

3 стакана сока красной смородины, 1 стакан сока черной смородины, 1 стакан малинового сока, 1—1,2 кг сахара.

Соки красной, черной смородины и малины смешать, добавить сахар и размешать до полного растворения. Разлить в банки и укупорить.

Хранить в холодном месте.

Мармелад

1 кг ягод красной смородины, 550 г сахара.

Ягоды распарить под крышкой с небольшим количеством воды до размягчения и протереть через сито, смешать с сахаром и варить до готовности (масса должна увариться до 1 кг).

Сок натуральный

Подготовленные ягоды красной смородины раздавить деревянным пестиком, переложить в кастрюлю, добавить кипяченой воды, охлажденной до 80 °С, перемешать. Массу подогреть на слабом огне до 60 °С и выдержать при этой температуре 30 мин. После этого сок отжать и отфильтровать.

Консервировать можно двумя способами в зависимости от величины тары.

Для двухлитровых банок сок подогреть до 95 °С и заполнить им банки так, чтобы сок слегка пролился через края горлышка. Укупорить, перевернуть вверх дном до полного остывания.

Для мелкой тары сок нагреть до 80 °С, разлить в бутылки или банки и пастеризовать при температуре 85 °С: поллитровые — 15 мин, литровые — 20 мин. Перед употреблением сок подслащивать.

Сок ассорти

3 стакана сока красной смородины, 1 стакан малинового сока, 2 стакана яблочного сока.

Сок красной смородины не отличается хорошим вкусом из-за высокой кислотности. Для улучшения вкуса и аромата смешать его с яблочным и малиновым соком.

Сироп по-чешски

1 кг красной смородины, 60 мл сока черной смородины или малины, 0,8—0,85 кг сахара.

Ягоды белоплодных сортов очистить, вымыть и размять деревянным пестиком. На 1 кг массы добавить 80—100 г сахара, перемешать и поставить в холодное место на 3—4 дня. После этого массу переложить во фланелевый мешочек и дать стечь соку самотеком (чтобы сок лучше выделялся, первую порцию нужно вылить снова в мешочек). Полученный сок смешать с остальным сахаром, добавить сок черной смородины или малины, довести до кипения, разлить в подготовленные бутылки или банки, укупорить и перевернуть их вверх дном.

Ликер

*1 кг очищенных ягод красной смородины, 0,5 л водки.
На 1 л сока — 800 г сахара, 0,5 л воды.*

Ягоды красной смородины поместить в бутылку вместе с 5—6 листьями и влить водку. Бутылку закупорить и выдерживать на солнце 5—6 недель. Полученную жидкость отцедить, отфильтровать и добавить сироп. Хорошо размешать, разлить в бутылки и укупорить. Через 3—5 дней ликер готов к употреблению.

Смородина красная маринованная

Для заливки: на 1 л воды — 0,12—0,15 л столового уксуса, 700 г сахара.

На литровую банку — по 8—10 шт. гвоздики и душистого перца, кусочек корицы.

Отобрать самые крупные ягоды, уложить в стерилизованные банки и залить маринадом. На дно банки или в маринад положить специи. Заливка готовится следующим образом: в кастрюлю налить воду, добавить сахар, смесь нагреть до кипения, после полного растворения сахара ее профильтровать, нагреть до температуры 85—90 °С, влить уксус. Горячим маринадом залить банки до верха, накрыть крышками и поместить в емкость с водой, нагретой до температуры 60—70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 °С: для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 20 мин. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Смородина красная, маринованная в собственном соку

На литровую банку — по 8—10 шт. гвоздики и душистого перца, кусочек корицы.

Для заливки: на 1 л сока красной смородины — 0,5 л воды, 4—5 ст. ложек столового уксуса, 1 кг сахара.

Из ягод красной смородины извлечь сок, смешать его с водой, подогреть, добавить сахар, специи, довести до кипения, прибавить уксус, снова довести до кипения и охладить. Банки заполнить ягодами по плечики и залить холодным маринадом. Стерилизовать в кипящей воде 3 мин. Закатать крышками и перевернуть вверх дном до остывания.

Приправа по-азербайджански

1 л сока, 100 г сахара.

В свежеежатый сок добавить сахар и уваривать до $\frac{1}{3}$ первоначального объема. В горячем виде разлить в бутылки или банки вместимостью не более 0,5 л, сразу же укупорить и залить сургучом или смолой.

Эту приправу можно подавать к рыбным или мясным (шашлык) блюдам.

КРЫЖОВНИК

Компот из зрелого крыжовника

● *Способ 1*

Для заливки: на 1 л воды — 400—700 г сахара.

Зрелые, но еще достаточно твердые ягоды (перезрелые легко развариваются) наколоть иголкой или специальным приспособлением. Можно также опустить их на 3—5 мин в нагретую до 70 °С воду. Подготовленные ягоды уложить в банки по плечики и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 8 мин, литровые — 10—12 мин, трехлитровые — 15 мин. Можно пастеризовать при 90 °С соответственно 15, 20 и 30 мин. Укупорить.

● *Способ 2 (ускоренный)*

Для заливки: на 1 л воды — 400—700 г сахара.

Заполнить банки ягодами по плечики и залить горячим сахарным сиропом до края горлышка. Через 5—7 мин сироп слить, довести до кипения и вновь залить в банки с ягодами. Так проделать еще раз.

Последний раз сироп должен слегка перелиться через края горлышка. Банки немедленно укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Компот из крыжовника

• Способ 1

3 кг крыжовника, 700 г сахара, 1 л воды.

Крыжовник промыть, очистить, каждую ягоду наколоть иголкой, уложить в банки, залить охлажденным сахарным сиропом, накрыть крышками и пастеризовать при 80 °С в течение 20 мин или стерилизовать 3 мин в кипящей воде.

• Способ 2

600 г крыжовника, 150 г сахара, 0,2 л воды.

Подготовленные ягоды крыжовника уложить слоями в литровую стеклянную банку, пересыпав каждый слой сахаром, влить холодную воду, накрыть крышкой и пастеризовать (стерилизовать), как в предыдущем случае.

Компот крыжовенно-смородиновый или вишневый

2 кг крыжовника, 1 кг черной или красной смородины или вишни.

Для заливки: на 1 л воды — 200—700 г сахара.

Зрелые, достаточно твердые ягоды крыжовника наколоть и уложить в банки вместе с ягодами черной или красной смородины или вишни. Залить горячим сиропом и стерилизовать.

Компот крыжовенно-земляничный

2 кг крыжовника, 1 кг земляники.

Для заливки: на 1 л воды — 200—700 г сахара.

Зрелые, достаточно твердые ягоды крыжовника наколоть. Ягоды земляники должны иметь плотную и окрашенную мякоть. Подготовленные ягоды крыжовника и земляники слоями уложить в банки по плечики, залить горячим си-

ропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые — 10—12 мин, трехлитровые — 15 мин. Укупорить.

Варенье из крыжовника

• Способ 1

1 кг крыжовника, 1,3—1,5 кг сахара, 3 стакана воды.

Целые подготовленные ягоды крыжовника пробланшировать, опустив в дуршлаг на 3—4 мин в кипяток. После этого охладить в холодной воде, залить горячим сахарным сиропом (600 г сахара на 3 стакана воды), довести до кипения на слабом огне, кипятить 10 мин, а затем отставить на 4—5 ч. Так повторить 3—4 раза до готовности, добавляя перед каждой варкой 200—300 г сахара. Готовое варенье быстро охладить, разлить в банки и закрыть.

• Способ 2

1 кг крыжовника, 2 кг сахара, 2—2,5 стакана воды.

Крыжовник очистить от семян, ошпарить кипящей водой или отваром вишневых листьев, дать остыть и на сутки залить холодной водой. Затем ягоды откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, опустить в кипящий сахарный сироп, довести до кипения, покипятить 2—3 мин и отставить на сутки. Затем сироп слить, довести до кипения и снова залить крыжовник. Так повторить 2—3 раза. Последний раз сироп варить вместе с ягодами до готовности.

Крыжовник в собственном соку

1 кг крыжовника, 200 г сахара.

Две трети отобранных зрелых ягод крыжовника наколоть и уложить в банки по плечики. Остальные ягоды смешать с сахаром и подогреть под крышкой в кастрюле с небольшим количеством воды. Когда ягоды размягчатся, протереть их через сито или дуршлаг. Полученным пюре залить ягоды в банках. Пастеризовать при температуре 90 °С:

поллитровые банки — 15 мин, литровые — 20 мин, трехлитровые — 30 мин. Укупорить.

Крыжовник в черничном соке

1 кг крыжовника, 1 кг черники, 100 г сахара.

Ягоды черники засыпать сахаром, добавить небольшое количество воды и подогреть под крышкой до полного размягчения. Подогретую массу протереть через сито и сразу же перелить в подготовленные банки с ягодами крыжовника.

Пастеризовать при температуре 90 °С: поллитровые банки — 15 мин, литровые — 20 мин, трехлитровые — 30 мин. Укупорить.

Крыжовник с сахаром

1 кг крыжовника, 100—500 г сахара.

Количество сахара зависит от дальнейшего использования крыжовника: для приправы к мясным и рыбным блюдам взять на 1 кг ягод 100—200 г сахара, для сладкого — 400—500 г. Ягоды пересыпать сахаром, переложить в кастрюлю и подогревать примерно 5 мин, чтобы ягоды пустили сок, постоянно помешивая. Горячую массу разлить в прогретые банки по края горлышка, укупорить и сразу же перевернуть вверх дном до полного остывания.

Варенье с орехами

1 кг крыжовника, 1,3—1,5 кг сахара, 1 1/2 стакана воды, 80—100 г ядер грецкого ореха.

Мелкие или средние ягоды крыжовника наколоть и залить горячим сахарным сиропом. Ядра грецкого ореха измельчить ножом и добавить в варенье за 20—30 мин до окончания варки, варить на слабом огне до готовности в два приема с интервалом 10—12 ч.

Варенье «изумрудное»

1 кг крыжовника, 1,4 кг сахара, 100 г вишневых листьев, 3 стакана воды.

Приготовить отвар из вишневых листьев. Для этого 100 г свежих, здоровых, тщательно вымытых листьев залить водой, довести до кипения и процедить. На подготовленных крупных и средних ягодах крыжовника сделать боковой надрез и с помощью шпильки извлечь семена. Залить ягоды вишневым отваром и поставить в холодное место на 12 ч. Затем сок слить и на нем приготовить сахарный сироп. Горячим сиропом залить ягоды и варить 15 мин. За 2—3 мин до окончания варки бросить в варенье 10 свежих вишневых листьев. Готовое варенье сразу же разложить в банки и укупорить жестяными крышками.

Это варенье имеет привлекательный вид, ягоды в нем изумрудно-зеленого цвета.

Пектиновая заготовка из крыжовника

На 1 кг ягод — 1 стакан воды, на 1 кг пюре — 2 стакана сахара.

Здоровые ягоды высыпать в варочный таз, добавить воду. На слабом огне довести до кипения и варить до размягчения ягод. Протереть массу через сито. Полученное пюре взвесить и добавить сахар. Поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения. Разлить в горячем виде в подогретые банки. Сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания. Дополнительно пастеризовать при температуре 85 °С (поллитровые банки 15 мин).

Ягоды с сахаром

На 1 кг ягод — 2 кг сахара.

Ягоды рассортировать, удалить поврежденные и незрелые, вымыть в проточной воде, выложить на решето и подсушить на воздухе. Сухие ягоды измельчить на мясорубке, затем к массе добавить сахар и тщательно переме-

шать. Полученную массу уложить в чистые сухие банки, накрыть сухими чистыми крышками, слегка их прикатать.

Сахарно-ягодная смесь может храниться в прохладном месте 6 месяцев.

Ягоды в собственном соку

На литровую банку — 100—150 г сахара.

Ягоды в собственном соку можно готовить совсем без сахара или с добавлением небольшого количества для вкуса. Ягоды перебрать, промыть и положить в кастрюлю, предварительно налив в нее немного воды (на 2—3 см). Закрыв плотно крышкой, нагреть и кипятить 2—3 мин, после чего ягоды вместе с образовавшимся соком вылить в стеклянную банку, предварительно тщательно вымытую и ошпаренную кипятком, герметически укупорить и, перевернув, охладить. Стерилизовать не надо. На литровую банку достаточно 650—700 г ягод.

Если ягоды консервировать с сахаром (а лучше с сахарной пудрой), то на литровую банку его взять 100—150 г. Ягоды засыпать сахаром и стерилизовать в банке при температуре 100°C в течение 5 мин (малину, землянику и клубнику — 3 мин), после чего банки укупорить.

Джем из крыжовника с соком черной смородины или вишни

1 кг крыжовника, 500 г черной смородины или вишни, 800—900 г сахара.

Из ягод черной смородины или вишни выделить сок и сварить на нем сахарный сироп. В кипящий сироп порциями опустить ягоды крыжовника и варить на слабом огне до готовности, постоянно помешивая. Если ягоды начинают развариваться, варку прерывать на 10—12 ч.

Желе

• Способ 1

На 1 л сока — 850 г сахара.

Из сока крыжовника можно получить желе хорошей консистенции. Чтобы улучшить вкусовые качества, цвет и аромат желе, готовится купажированный сок, т.е. к соку крыжовника добавляется до 35% сока малины, смородины, вишни или других фруктов. Сок поместить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар и нагреть до полного растворения сахара. Горячий сок профильтровать через марлю, вновь поместить в эмалированную кастрюлю и уварить до уменьшения первоначального объема на $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{5}$ часть. Горячее желе расфасовать в горячие сухие банки, укупорить и охладить, не переворачивая.

• Способ 2

На 1 кг ягод — 800 г воды, на 1 л сока — 800 г сахара.

Желе из крыжовника можно приготовить следующим образом. В эмалированный таз налить воду, подготовленные ягоды погрузить в нее, после чего поставить на слабый огонь. Кипятить в течение 25 мин. Полученный сок профильтровать через марлю, а мезгу уложить в холщовый мешок и слегка отжать. Отжатый сок вторично профильтровать, слить его в ранее полученный сок и уварить смесь до уменьшения первоначального объема наполовину, постепенно добавляя сахар.

Готовое горячее желе расфасовать в нагретые сухие банки и накрыть крышками. Банки поставить в кастрюлю с подогретой водой для пастеризации. Время пастеризации: для банок вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 15 мин.

В процессе обработки кастрюля должна быть накрыта крышкой, а уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышка банки. После пастеризации банки укупорить и, не переворачивая, охладить.

Мармелад

1 кг крыжовника, 550 г сахара.

Твердые недозрелые ягоды положить в кастрюлю, добавить несколько ложек воды и разварить под крышкой. Массу тщательно растереть и пропустить через сито. Полученное пюре уварить на слабом огне, помешивая, до половины первоначального объема. Затем порциями прибавить сахар и, помешивая, варить на слабом огне до готовности (масса должна весить 1 кг). Готовый мармелад выложить в эмалированную формочку, смоченную водой.

Застывшую массу разрезать на кусочки и посыпать сахаром.

Хранить в сухом холодном месте.

Мармелад из крыжовника и вишни

1 кг крыжовника, 800 г вишни без косточек, 1,25 кг сахара.

Из ягод крыжовника и вишни приготовить пюре, смешать и уварить на слабом огне до половины первоначального объема. Затем добавить сахар и варить до готовности.

Пастила из крыжовника

1 кг пюре из крыжовника, 500 г сахара, 1 белок.

Из ягод крыжовника приготовить пюре, протереть сквозь сито, уварить до густоты сметаны и охладить. Затем взбить в миксере в течение 5 мин, добавить сахар и продолжать взбивать 10—15 мин до полного его растворения.

Белки взбить отдельно, соединить с крыжовенным пюре и продолжать взбивать до тех пор, пока вся масса не станет пористой и перестанет растекаться.

Вылить ее в противни, высушить при температуре 70—75 °С, разрезать на кусочки, обвалять в сахарной пудре и завернуть в пергаментную бумагу. Перед взбиванием в массу можно добавить ванилин или молотую корицу.

Пастила натуральная

Сортированные зрелые ягоды тщательно промыть в холодной воде и дать ей стечь, после чего крыжовник погрузить в паровую соковарку, бланшировать паром до полного размягчения и в горячем виде протереть через сито. Полученное пюре вместе с соком, образовавшимся в процессе бланширования, поместить в эмалированный таз и уварить при слабом огне до уменьшения первоначального объема вдвое при непрерывном помешивании. При отсутствии соковарки подготовленный крыжовник поместить в эмалированный таз, предварительно налив в него чистой воды на высоту 2—3 см, и кипятить до полного размягчения ягод при частом помешивании.

Пробланшированные ягоды в горячем состоянии протереть через сито, полученное пюре смешать с водой, в которой бланшировался крыжовник, и уварить до того же уменьшения объема. Пюре после остывания разлить в формы, устланные пергаментной бумагой, смазанной прокаленным растительным маслом, слоем 1,5—2 см, выставить на солнце для подсушки. Пастилу можно также сушить и в духовом шкафу при температуре 60—70 °С в течение 12 ч.

В процессе сушки пастилы на солнце через сутки ее следует переворачивать, чтобы исключить образование плесени на дне формы. Когда пастила приобретет плотную консистенцию, повесить ее на деревянные бруски для досушки. Пастила считается готовой, когда при сворачивании в трубку она не ломается и не слипается.

Готовую пастилу хранить в небольших ящиках, устланных пергаментной бумагой, а перед употреблением нарезать кусочками любой величины и формы. При длительном хранении во избежание пересыхания нарезать ее кусочками, уложить в сухие банки и герметически укупорить жестяными крышками.

Пастила с сахаром

Сахарный сироп: на 1 кг пюре — 2 кг сахара и 300 г воды.

Из крыжовника приготовить пюре. Так же, как в предыдущем рецепте, смешать его с соком, оставшимся после бланширования, взбить эту смесь до пенообразного состояния и залить сахарным сиропом. Полученную смесь вторично взбить, разлить в форму и поместить в духовку для запекания. Запеченную пастилу охладить, обсыпать со всех сторон сахаром или сахарной пудрой и обернуть пергаментной бумагой.

Сок

1 кг крыжовника, 100—150 г сахара, 8—5 ст. ложек вишневого, земляничного или черносмородинового сока, 0,5 л воды.

Зрелые ягоды размять деревянным пестиком или пропустить через мясорубку, переложить в эмалированную кастрюлю, залить горячей водой, подогреть до 60 °С, выдерживать при этой температуре 30 мин или довести до кипения и кипятить 5—10 мин. Охладить, выделить сок, отфильтровать его и разлить в тару. Пастеризовать при температуре 80 °С: поллитровые бутылки или банки — 10 мин, литровые — 15 мин.

Сок натуральный

На 1 кг выжимок — 100 г сахара.

Подготовленные ягоды крыжовника поместить в соковарку и через 60 мин кипения воды в резервуаре получается готовый сок, не нуждающийся в фильтровании. В оставшиеся в соковарке выжимки добавить сахар и продолжить кипятить еще 30 мин, после чего огонь выключить и выдержать 8—10 ч.

Сок подслащенный

На 1 л сока — 150 г сахара.

Подслащенный сок можно приготовить из натурального сока крыжовника, полученного прессованием, добавляя к нему сахар. Смесь довести до кипения, чтобы полностью растворился сахар, и при температуре 95 °С разлить в сухие подогретые банки. При использовании соковарки подслащенный сок получается путем добавления сахара непосредственно в соковарку с ягодами.

Банки с соком герметически укупорить крышками, установить вниз горлышком, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

Крыжовник маринованный

Для заливки: на 1 л воды — 400 г сахара, 5 ст. ложек 9%-ного уксуса.

На литровую банку — 1,5 г корицы, по 10 шт. гвоздики и душистого перца.

Зрелые, но еще достаточно твердые ягоды наколоть и плотно уложить в банки по плечики. Пряности положить на дно. Банки с ягодами залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые — 8 мин, литровые — 10 мин, трехлитровые — 15 мин. Укупорить.

Крыжовник маринованный острый

Для маринада: на 1 л воды — 400 г сахара, 5 ст. ложек 9%-ного уксуса.

На литровую банку — 5—8 бутонов гвоздики, кусочек корицы, лавровый лист, щепотка соли, листья эстрагона и черной смородины.

Зрелые ягоды крыжовника одного размера наколоть и уложить в бутылки с широким горлом, предварительно поместив на дно пряности. В горлышко каждой бутылки положить по одному листу эстрагона и черной смородины. Бутылки залить холодным маринадом и укупорить. Хранить маринад при температуре, близкой к 0 °С.

Маринованная смесь ассорти

30—35% крыжовника, 30—35% черной смородины и 30% вишни.

Подготовленные ягоды уложить в банки послойно и заливать маринадом. Все операции выполнять так же, как в рецепте «Крыжовник маринованный».

Крыжовник соленый

Для заливки: на 1 л воды — 30—40 г соли.

Ягоды уложить в стеклянные банки или любую другую посуду с широким горлом. Залить холодным рассолом, накрыть салфеткой и придавить гнетом. Посуду с крыжовником поставить в холодное место (не выше 10 °С). Через 1,5—2 месяца процесс брожения заканчивается и крыжовник готов к употреблению. Если брожение проходило при более высокой температуре, качество соленого крыжовника хуже.

Соленый крыжовник используется для приготовления салатов или подается к мясным и рыбным блюдам.

Приправа к мясным блюдам

1 кг незрелых ягод крыжовника, 300 г чеснока, 200 г зелени укропа, 2 ст. ложки соли.

Подготовить зеленые ягоды крыжовника, чеснок и зелень укропа пропустить через мясорубку, тщательно перемешать с солью и разложить в мелкую тару.

Хранить в прохладном месте. Перед подачей на стол добавлять сахар по вкусу.

Крыжовник замороженный

Для замораживания взять хорошо вызревшие ягоды средней величины. Чаще всего используются сорта с окрашенными ягодами. Обрезать у ягод плодоножки и сухие чашелистики, вымыть и обсушить. Подготовленные ягоды

ссыпать в тару для замораживания, осторожно встряхнуть и поставить в морозильную камеру на 1—2 дня. Замороженные ягоды укупорить и поместить в морозильную камеру.

Ягоды можно замораживать на сделанном из картона противне, насыпая слоем в 2—3 см. Замороженные ягоды ссыпать в полиэтиленовые мешочки и завязать.

Крыжовник сушеный

Для равномерного высыхания крыжовник рассортировать по размеру ягод. Длительность сушки — 5—7 ч. Готовой продукции получается 10—15% от веса сырья.

Уксус из крыжовника

Уксус из крыжовника содержит все полезные вещества крыжовника. Хранить витаминный уксус следует в темном месте при нулевой температуре.

Готовить уксус так. Ягоды промыть, просушить и измельчить. Двухлитровую банку стерилизовать над чайником 20 мин и наполовину заполнить подготовленными ягодами. Залить их кипяченой холодной водой (1 : 1), добавить 150 г сахара и закрыть четырехслойной марлей. Поставить на свет, но без прямых солнечных лучей, на два месяца для брожения. Полученную жидкость процедить, разлить в бутылки. Окрасить соком красной смородины.

Витаминный уксус незаменим при приготовлении салатов, винегретов, подается также к рыбным и мясным блюдам. Особенно ценен он зимой, весной, когда уменьшается потребление овощей и фруктов.

АПЕЛЬСИНЫ И ЛИМОНЫ

Компот из апельсинов

3 кг очищенных апельсинов, 300 г сахара, 1,5 л воды.

Апельсины промыть, очистить от кожуры, разделить на 4 части, уложить в стеклянные банки и залить охлажденным сахарным сиропом, после чего пастеризовать 20 мин при 80 °С или стерилизовать в кипящей воде 3 мин.

Варенье из корок апельсинов или мандаринов

● *Способ 1*

1 кг корок апельсинов или мандаринов, 1,5 кг сахара, 2,5 стакана воды. 2—3 г лимонной кислоты или лимонного сока, 20—30 г невымоченной свежей цедры апельсинов или мандаринов.

Свежие корки апельсинов или мандаринов вымачивать 24 ч в холодной воде, сменив ее за это время 2—3 раза. Затем их нужно порезать на узкие полоски, пробланшировать в течение 3—5 мин в кипятке, откинуть на сито или дуршлаг и дать воде стечь. Корки опустить в горячий сахарный сироп и варить до готовности на умеренном огне. В конце варки добавить свежую невымоченную цедру апельсинов или мандаринов, лимонную кислоту или лимонный сок по вкусу.

● *Способ 2*

1 кг корок апельсинов или мандаринов, 2,5 кг сахара, 2 л воды, 1 ч. ложка лимонной кислоты.

Апельсины или мандарины очистить на мелкой терке от цедры, затем отделить от мякоти кожицу и разрезать ее на 7—8 полосок. Полоски свернуть в виде спирали, нанизать на нитку так, чтобы они плотно прилегали друг к другу, положить в дуршлаг и 3 раза по 4—5 мин поварить в

кипятке, каждый раз охлаждая под струей холодной воды. Подготовленные корки залить горячим сахарным сиропом и варить до готовности. За 3—4 мин до конца варки добавить лимонную кислоту. Готовое варенье выдержать 24 ч, а затем разлить в чистые и сухие стеклянные банки.

Варенье из лимонов

1 кг лимонных долек, 1,5 кг сахара, 3 стакана воды.

Лимоны помыть, очистить от кожуры, пробланшировать целиком 15—20 мин в кипятке, затем поместить в холодную воду. Охлажденные плоды порезать на дольки, удалить семена, залить горячим сахарным сиропом и оставить на сутки. После этого варить до готовности в 3 приема, с перерывами 8—12 ч.

Желе из апельсинов и айвы

2 л отвара из апельсинов и айвы, 1,3 кг сахара.

Апельсины и айву (поровну) промыть, порезать на кусочки вместе с кожурой, положить в эмалированную кастрюлю, залить водой и варить до размягчения.

Полученный отвар процедить через марлю, дать отстояться, затем слить, отмерить нужное количество и, периодически снимая пенку, уварить на 50%. Добавить сахар, перемешать и продолжать варить до готовности.

Желе из лимонов

2 л лимонного отвара, 2 кг сахара или 2 л лимонно-айвового отвара и 1,3 кг сахара.

Лимоны промыть и с кожурой нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю, залить водой и варить около 30 мин. В дальнейшем готовить, как и желе из крыжовника.

Желе из лимонов с айвой можно приготовить так же, как из апельсинов с айвой.

ОБЛЕПИХА

Компот из облепихи

1 кг облепихи, 450—650 г сахара, 1 л воды.

Несколько недозрелые свежесобранные плоды облепихи перебрать, обрезать плодоножки, промыть, обсушить и уложить в горячие стерилизованные банки емкостью 0,5 л и 1 л. Залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки — 10 мин, литровые — 15 мин или же стерилизовать в кипящей воде соответственно 5 и 8 мин.

Компот можно приготовить и из смеси облепихи с другими плодами и ягодами (в соотношении 1:2, 1:3).

Компот из облепихи

На 1 л воды — 200—300 г сахара, облепиха, яблоки, груши.

Компот лучше готовить сборным. Яблоки или груши нарезать, пробланшировать в кипящей воде 2—3 мин, охладить и уложить в банки слоями, пересыпая твердыми плодами облепихи. Залить горячим 25—30%-ным сахарным сиропом, приготовленным на бланшировочной воде. Пастеризовать в поллитровых банках 10 мин при температуре 85 °С.

Компот

На 1 кг ягод — 400 г сахара.

Перебрать ягоды, промыть и откинуть на решето. Когда вода стечет, сыпать их в стеклянные банки, залить сахарным сиропом. Банки стерилизовать 20—30 мин (в зависимости от объема) и закатать.

Компот из облепихи с яблоками и грушами

По 350 г облепихи, яблок и груш, 300—400 г сахара, 1 л воды.

Спелую облепиху приготовить так же, как и в предыдущем рецепте. Яблоки и груши порезать на части, удалить сердцевину, пробланшировать 3—5 мин в кипящей воде и сразу же охладить. Уложить в подготовленные стеклянные банки слоями, чередуя фрукты с плодами облепихи, залить кипящим сахарным сиропом и пастеризовать (стерилизовать), как компот из облепихи.

Варенье

1 стакан воды и 1,5 кг сахара.

Варенье надо готовить из крупных плотных плодов. Их следует вымыть, обсушить, залить кипящим сахарным сиропом. Выстаивать 3—4 ч. Затем сироп слить и варить отдельно от плодов до температуры кипения 105 °С, т.е. до консистенции почти готового сиропа. Слегка его охладить (приблизительно 20—30 мин) и снова им залить облепиху. Потом поставить на средний огонь и варить 10 мин с момента закипания. Разлить в горячие сухие стерильные банки, прогретые в духовом шкафу не менее 15 мин при температуре 100—120 °С. Закрывать банки лучше стерильными стеклянными или металлическими крышками с резиновыми прокладками и пружинными зажимами-скобами. Варенье надо сразу интенсивно охладить, помещая банки в емкости с водой с температурой 60 °С и осторожно, чтобы не лопнула банка, заменяя ее водой холодной.

Облепиха в сахаре

Ягоды можно и не протирать: пересыпать равным по весу количеством сахара, переложить в чистые поллитровые банки, наполняя их на $\frac{3}{4}$ объема, а сверху насыпать еще слой сахара, закрыть пергаментом или крышками. В таком виде облепиха может храниться в прохладном месте, не потеряв своего вкуса и целебных качеств.

Варенье из облепихи

На 1 л воды — 650 г сахара.

Перебрать облепиху, обрезать плодоножки, промыть, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Подготовленные плоды залить горячим 65%-ным сахарным сиропом и оставить на 3—4 ч. Затем сироп слить, нагреть до температуры 106—107 °С, после чего дать немного остыть. Поместить в него облепиху и на слабом огне доварить до готовности.

Из облепихи лучше готовить стерилизованное варенье. Для этого его нужно варить до температуры кипения 105 °С, затем расфасовать горячим в чистые сухие стеклянные банки и стерилизовать в кипятке: поллитровые банки — 15 мин, литровые — 20 мин, после чего сразу же закатать.

Варенье из облепихи с грецкими орехами

1 кг облепихи, 200 г ядер грецких орехов, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Ядра грецких орехов порубить, поварить 20 мин в сахарном сиропе, затем добавить подготовленные плоды облепихи и продолжать варить до готовности еще 20 мин.

Сырой джем и сироп

1 л сока с мякотью, 1,7 кг сахара.

Облепиху очистить от примесей, отделить плодоножки, отбраковать испорченные, размягченные плоды. Вымыть в холодной проточной воде в решете или в дуршлаге, дать стечь воде и обсохнуть ягодам.

Извлечь из плодов облепихи с максимальным количеством мякоти сок в соковыжималке типа «Журавинка» или протереть размятые ягоды сквозь сито из нержавеющей стали (твердые плоды предварительно бланшировать 1 мин в воде, нагретой до 90 °С). Сок смешать с сахаром. Смесь поставить в стеклянной банке под крышкой в темном прохладном месте для расслоения.

Затем на дно банки опустить резиновый шланг и с помощью подсасывания слить нижнюю светлую фракцию (прозрачный сироп) в бутылки. Верхняя фракция, содержащая мякоть с маслом, садится на дно — это джем нежной консистенции. Банку дополнить джемом из других банок. Бутылки с сиропом закрыть плотными пробками, банки — пластмассовыми крышками с подложенным под них пергаментом. Можно закрыть банку пергаментом, на него положить картонный кружочек, потом бумагу и обвязать шпагатом.

Количество сахара можно уменьшить до 1 кг на 1 л сока с мякотью, но тогда и сироп, и джем нужно или хранить в холодильнике, или пастеризовать.

Пюре облепиховое

На 1 кг протертой массы — 0,5 кг сахара.

Подготовленные плоды бланшировать 1 мин в горячей воде при температуре 85 °С. Дать стечь воде, затем протереть на сите из нержавеющей стали. Протертую массу смешать с сахаром и нагреть до 90 °С. Выдержать при этой температуре 5 мин, разлить в стерильные, прогретые в духовом шкафу банки емкостью 2—3 л.

Желе из облепихи

● Способ 1

1 л облепихового сока, 0,7—0,8 л яблочного сока, 800 г сахара.

Желе получается из плодов, содержащих не менее 1% пектиновых веществ. В плодах облепихи это бывает редко. Чаще приходится добавлять яблочный сок. Желе варить в неглубокой посуде небольшими порциями (1 л) на умеренном огне, всыпая сахар в два приема — в начале варки на 1 л сока 400 г сахара и за 5—10 мин до окончания — еще 400 г. Желе готово, когда температура кипения массы достигнет 105 °С, или когда масса уварится на $\frac{1}{3}$ первоначального объема. Желе нужно разлить в сухие горячие стерильные

банки и выстаивать 10—12 ч. На поверхность желе положить кружочек пергамент, вырезанный по внутреннему диаметру горловины банки и смоченный в водке. Закрывать желе так же, как сырой джем.

● *Способ 2*

1 л облепихового сока, 600—850 г сахара.

Сок из плодов облепихи вылить в кастрюлю, нагреть до 70 °С, всыпать сахар, довести до кипения и уварить в течение 30—35 мин на $\frac{1}{3}$ первоначального объема, снимая пенку. Готовое желе разлить в горячие простерилизованные стеклянные банки небольшой емкости и сразу же закатать стерильными крышками.

Облепиховый «мед»

На 1 л сока с мякотью — 1,7 кг сахара.

Сироп уварить на умеренном огне в низкой посуде до $\frac{1}{3}$ первоначального объема. Получится вкусная, янтарная, прозрачная масса, похожая на свежий мед.

Мармелад из облепихи с яблоками

650 г облепихового сока, 350 г яблочного пюре.

Облепиховый сок с мякотью соединить с жидким яблочным пюре и уварить на треть первоначального объема — до густой упругой консистенции.

Сок натуральный из облепихи

На 1 кг измельченных плодов — 1 стакан воды.

Подготовленные плоды необходимо раздробить деревянным или специальным пестиком из нержавеющей стали в эмалированной кастрюле с толстым дном. Добавить подогретую до 70 °С воду, размешать и настаивать 30 мин. Затем спрессовать на винтовом прессе (если плодов много) или в холщевом (капроновом) мешочке руками. Извлечен-

ный сок нагреть до 70 °С и процедить через ситечко или марлю, выстланную в дуршлаге. Разлить его в поллитровые бутылки и пастеризовать 8—10 мин при температуре 85 °С или в кипящей воде 3—4 мин. Сок натуральный используется как полуфабрикат для приготовления сиропа, желе, киселей и для подкисления и витаминизирования других продуктов.

Сок с сахаром и купажированный

На 1 л сока — 1 л воды, 450 г сахара.

Натуральный сок смешать с 45%-ным сахарным сиропом или с соками некислых плодов — аронии, груши, некислых яблок, ирги и т.п. Это можно сделать сразу после извлечения или позже, когда соки отстоятся и их можно снять с осадка. Купажировать соки лучше всего по вкусу.

РЯБИНА

Варенье

На 1 кг очищенных ягод — 1,5 кг сахара.

Приготовить сироп. Ягоды 10 мин бланшировать в кипящей воде. Если при этом они недостаточно размягчились, можно после бланширования слегка раздавить их ложкой или пестиком в кастрюле. Еще лучше предварительно подвергнуть ягоды замораживанию. Для этого насыпать их тонким слоем на металлический лист и поместить на 2—4 ч в морозильное отделение холодильника. При замерзании вода в клеточном соке превращается в кристаллики льда, которые своими острыми гранями разрывают нежные стенки клеток. Через многочисленные образующиеся при этом микротрещины значительно ускоряется и облегчается проникновение сахара из сиропа в ягоды при варке варенья. Замороженные ягоды сразу же, не

размораживая, загрузить в кастрюлю, залить сиропом и варить при слабом кипении в течение 12—15 мин. Затем снять с огня, выдержать 5—8 ч и снова варить до готовности.

Варенье из рябины с яблоками или грушами

На 1 кг смеси плодов — 1,2—1,3 кг сахара.

Вкусное варенье получается из рябины вместе с бланшированными дольками яблок или груш.

Рябина протертая с сахаром

На 1 кг рябины — 1 кг сахара.

Рябину протереть с сахаром в соотношении 1:1. Поллитровые банки со смесью пастеризовать в воде при 95 °С в течение 20 мин.

Рябина протертая с яблоками и сахаром

Протереть рябину с яблоками и сахаром в соотношении 1:2:1 и консервировать так же, как и одну рябину.

Пюре с сахаром

На 1 кг пюре — 1 кг сахара.

Ягоды отделить от гребней, бланшировать в кипящей воде в течение 2—5 мин и протереть или пропустить через мясорубку сразу с крупной решеткой, потом — с мелкой. Измельченную массу смешать с сахаром в равных количествах, нагреть при перемешивании до полного растворения сахара, затем кипятить 5 мин и расфасовать в стеклянные банки. Так как кислотность полученного продукта невысокая, поллитровые банки следует стерилизовать в кипящей воде 18—20 мин, а затем укупорить. Для вкуса в пюре можно добавить немного лимонной кислоты, а также равное количество печеных или тушеных протертых яблок.

Можно сделать проще: пробланшировать ягоды, как указано выше, добавить сахар (на 1 кг ягод — 0,5 кг). Поставить на сильный огонь, все время помешивая деревянной ложкой. Не доводя до кипения, снять с огня, разлить в сухие горячие банки и закупорить.

Пастила из рябины

На 1 кг пюре — 1 кг сахара.

Пробланшировать плоды в растворе поваренной соли, промыть в холодной воде и переложить в эмалированную кастрюлю. На каждый килограмм плодов добавить стакан воды, нагреть до кипения и варить до размягчения. Затем протереть плоды через сито или дуршлаг из нержавеющей стали, добавить сахар и уваривать до консистенции густой сметаны, после чего переложить в лотки и поставить в духовку или русскую печь, чтобы масса подсохла.

Смоква из рябины

На 1 кг пюре — 1 кг сахара.

После первых морозов отобрать крупные ягоды, промыть, положить в кастрюлю, плотно накрыть крышкой и поставить в духовку на 4—5 ч. Температура духовки должна быть не выше 50 °С. Когда ягоды станут мягкими, переложить их в таз для варенья, залить горячей водой так, чтобы она слегка их покрыла, и варить. Когда ягоды разварятся, протереть их через тонкое сито. Добавить в полученное пюре сахар или мед, поставить на слабый огонь. Варить, пока масса не загустеет и не будет легко отделяться от дна таза. При варке пюре все время надо помешивать, чтобы оно не пригорело. Готовую смокву выложить на блюдо, смоченное кипяченой водой, поставить в теплое место. Через 2—3 дня, когда она высохнет, нарезать кусками и обвалять в сахарном песке (лучше в пудре). Кусочки смоквы сложить в стеклянную банку (можно в глиняную посуду или деревянный ящик), накрыть пергаментной бумагой и

плотно перевязать веревочкой. Хранить смокву следует в сухом прохладном помещении.

ШИПОВНИК

Компот из шиповника

● *Способ 1*

3 кг подготовленного шиповника, 1,5 кг сахара, 1 л воды.

Красный неперезревший шиповник промыть, очистить от плодоножек, остатков чашечки цветка, разрезать пополам, удалить семена и волоски, еще раз промыть, опустить в кипящую воду и варить до размягчения. Плоды вынуть из воды и дать остыть. На отваре приготовить сахарный сироп, опустить в него плоды, немного поварить и оставить на ночь. Затем снова прокипятить и кипящий сироп с шиповником разлить в подготовленные прогретые стеклянные банки, быстро закрыть их крышками, завернуть в одеяло и дать остыть.

● *Способ 2*

3 кг подготовленного шиповника, 1,5 кг сахара, 1,5 л воды.

Шиповник промыть холодной водой и опустить в кипящий сахарный сироп, поварить 5 мин и оставить на ночь. Затем вынуть его из сиропа, плотно заполнить банки, а сироп прокипятить, охладить и залить плоды. Банки плотно закрыть крышками и пастеризовать при 80 °С в течение 20 мин или стерилизовать 3 мин в кипящей воде.

Компот из шиповника с облепихой

1 кг шиповника, 70—100 г облепихи, 500 г сахара, 0,5—1 стакан воды.

Промытые крупные плоды шиповника разрезать пополам, очистить от семян и волосков. Опять промыть, дать воде стечь и послойно уложить в банки, чередуя с подготовленной облепихой. Банки с плодами поставить в подогретую воду, залить кипящим сахарным сиропом и закатать.

Варенье из шиповника

● Способ 1

1 кг очищенного шиповника, 1 кг сахара, 3 стакана бланшировочной воды, сок 1 лимона.

Шиповник промыть, перебрать, очистить от плодоножек, чашелистиков, семян и волосков. Пробланшировать в кипящей воде не более 2 мин, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, положить в горячий сахарный сироп, добавить лимонный сок и варить на слабом огне, пока плоды не начнут опускаться на дно. Переложить их в чистые, сухие банки, а сироп уварить, профильтровать через двойной слой марли или через густое сито и горячим залить плоды. Варенью дать остыть, после чего банки закрыть и поставить на хранение.

● Способ 2

1 кг очищенного шиповника, 1,2 кг сахара, 2 стакана воды, сок 2 лимонов.

Шиповник промыть в холодной воде, дать ей хорошо стечь, ошпарить крутым кипятком и выложить на блюдо. Затем плоды положить в горячий сахарный сироп (1 кг сахара на 2 стакана воды), довести до кипения, покипятить 5—7 мин и оставить на 24 ч. Через сутки сироп отцедить, уварить, горячим залить плоды и дать постоять еще 24 ч. На третий день сироп вновь отделить, добавить к нему 200 г сахара, лимонный сок, покипятить 3 мин, соединить с шиповником и довести до кипения. Теплое варенье разлить в чистые сухие банки и закрыть их.

ВИНОГРАД

Компот из винограда

● *Способ 1*

3 кг винограда в кистях, 1 кг сахара, 1,5 л воды.

Крупный виноград в кистях промыть холодной водой, уложить в банки и залить охлажденным сахарным сиропом. Банки плотно закрыть и пастеризовать 30 мин при 80 °С или стерилизовать 10 мин в кипящей воде.

● *Способ 2*

3 кг винограда, 750 г сахара, 1 л воды, 1 лимон.

Виноград промыть, осторожно отделить от плодоножек, уложить в банки и залить охлажденным сахарным сиропом. В каждую банку сверху положить по ломтику лимона, плотно закрыть и пастеризовать (стерилизовать), как в предыдущем случае.

● *Способ 3*

3 кг винограда, 0,5 л 4%-ного уксуса, 1,5 кг меда, 1 ч. ложка молотой корицы, 5 шт. гвоздики.

Крупный виноград промыть, отделить от плодоножек и уложить в банки. Из уксуса, меда, корицы и гвоздики сварить сироп. Горячим сиропом залить виноград, банки плотно укупорить, завернуть в одеяло и дать остыть.

Варенье

● *Способ 1*

1 кг ягод винограда, 1,2 кг сахара, 1 стакан воды.

Ягоды срезать ножницами с тупыми концами, тщательно вымыть, на 2—3 мин опустить в воду, нагретую до 80 °С, после чего сразу же охладить в холодной воде. Положить ягоды в варочный тазик, залить кипящим сахарным сиропом и ва-

рить не более 20 мин на умеренном огне. Отставить на 8—10 ч и снова варить 40 мин. Затем отделить ягоды от сиропа с помощью дуршлага и разложить по банкам. Сироп варить еще 15 мин, затем залить им ягоды в банках. Заполненные банки укупорить.

● *Способ 2*

1 кг очищенных от семян ягод винограда, 1,2 кг сахара, 1 л воды, 2—3 г лимонной кислоты.

Ягоды очистить от семян, опустить в сахарный сироп, поварить 10—15 мин, снять с огня и отставить на 5 ч. Затем поставить на огонь, довести до кипения, отставить и еще раз выдержать в течение 5 ч. В третий раз варить до готовности. За 3—4 мин до конца варки добавить лимонную кислоту. Готовое варенье снять с огня, дать немного остыть, отделить сироп, уварить его в течение 15 мин и горячим залить ягоды, уложенные в банки.

Варенье из винограда с ванилином

1 кг винограда, 1,2 кг сахара, 1 стакан воды, ванилин по вкусу.

Для варенья пригодны слегка недоспелые ягоды с плотной мякотью, но не поврежденные и не больные. Их нужно осторожно оборвать с кистей, удалить плодоножки. Подготовленные ягоды в течение 2 мин пробланшировать в воде при 80 °С, охладить, залить кипящим сахарным сиропом, поварить 20 мин на умеренном огне и отставить на 8 ч. Затем, снимая пенку, поварить еще 40 мин на слабом огне. После этого виноград откинуть на дуршлаг, дать сиропу стечь, уварить его в течение 15 мин, добавив в конце немного ванилина, и горячим залить уложенные в банки ягоды. Дать остыть и закрыть крышками.

Мармелад из винограда

2 л виноградного сока, 1,5 кг сахара.

Виноград промыть, отделить от плодоножек, положить в кастрюлю и при постоянном помешивании хорошо разварить на умеренном огне. Полученную массу размять, отжать сок, немного его поварить, всыпать сахар и при непрерывном помешивании продолжать варить до загустения.

Сок

• Способ 1

Руками отделить зрелые ягоды от гребня и тщательно размять. Мезгу от винограда белых сортов нужно сразу же прессовать. У винограда красных (окрашенных) сортов красящие вещества находятся в кожице, поэтому мезгу для лучшего выделения красящих веществ надо сначала нагреть, помешивая, до 60—65 °С, охладить до 40 °С и затем отжать сок. Полученный сок поставить на несколько часов в холодное место, дать отстояться. После отстоя с помощью резиновой трубки слить сок с осадка и профильтровать. Осветленный сок нагреть до 90—95 °С и сразу же разлить в подготовленные горячие бутылки или банки, укупорить и положить на бок или вверх дном до полного остывания.

• Способ 2

Хорошо созревшие здоровые ягоды вымыть, удалить косточки. Из дробленых ягод извлечь сок, профильтровать, перелить в эмалированную посуду и подогреть до 70 °С. Добавить по вкусу сахар и лимонную кислоту. Горячий сок разлить в банки или бутылки и пастеризовать при 80—82 °С: поллитровые банки и бутылки — 15 мин, литровые — 20 мин, трехлитровые — 30 мин.

Маринованный виноград

• Способ 1

Для заливки: на 1 л воды — 700 г сахара, 2/3 стакана уксуса, 5—8 шт. гвоздики, кусочек корицы.

Свежесобранные грозди очистить от поврежденных ягод, тщательно вымыть и уложить в банки. Предварительно положить на дно банок пряности.

Для приготовления заливки воду довести до кипения, добавить приправы и сахар, профильтровать, затем добавить уксус. Горячей заливкой заполнить банки с виноградом и пастеризовать при 85 °С: поллитровые банки 20 мин, литровые — 30 мин, трехлитровые — 40—50 мин. После пастеризации охладить укупоренные банки в воде (постепенно добавляя в горячую воду холодную).

● **Способ 2**

На 1 кг винограда — 1 стакан уксуса, 2 стакана воды, 1 ч. ложка соли, 1 стакан сахара.

Большие кисти спелого, но твердого винограда промыть, уложить в банки и залить охлажденным маринадом. Банки покрыть пергаментной бумагой, завязать и хранить в холодном месте. Для приготовления маринада составные части перемешать, прокипятить и охладить. Таким же способом можно мариновать и сливы.

Моченый виноград

Для заливки: на 1 л воды — 30 г сахара, 10 г соли, 10 г порошка горчицы.

Для мочения пригоден не совсем зрелый кисло-сладкий виноград. Плотно уложенные в стеклянные банки либо другую посуду грозди винограда залить заливкой, накрыть льняной салфеткой, сверху положить кружок и груз. Через 20—25 дней виноград готов к употреблению. Хранить в холодном месте.

АРБУЗ

Варенье из арбузных корок

● *Способ 1*

На 1 кг корок — 1,2 кг сахара, 1,5 ч. ложки пищевой соды, ванилин.

Вымыть корки, очистить от мякоти и верхнего слоя зеленой кожицы, нарезать небольшими (длиной 5—8 см) кусочками, проколоть каждый вилкой. В стакане горячей воды растворить пищевую соду и смешать с пятью стаканами холодной воды. Подготовленные корки положить в этот раствор, закрыть крышкой и оставить на 4 ч. Половину сахара всыпать в другую кастрюлю, залить тремя стаканами воды, поставить на огонь и дать покипеть 10—15 мин. Тем временем нужно вынуть из раствора арбузные корки, несколько раз хорошо промыть в проточной воде, потом опустить их в кипящий сироп. Кипятить в течение 15 мин. Потом снять с огня и оставить на ночь. Затем засыпать корки остальным сахаром и снова поставить на огонь, довести до кипения и варить 3 ч. За 2 мин до окончания варки всыпать по вкусу ванилин.

Таким же образом можно варить варенье из корок дыни.

● *Способ 2*

На 1 кг корок — 1 кг сахара, 5 г лимонной кислоты.

Отобрать толстокорые арбузы, вымыть, разрезать на ломтики, отделить мякоть. Корку тщательно очистить от мякоти (до белого слоя) и срезать наружную зеленую кожицу. Подготовленную таким образом корку вымыть, нарезать на кубики, снова прополоснуть, после чего поместить в кипящую воду (к которой прибавлена лимонная кислота — 2 г на 1 л) и бланшировать 5—6 мин. Затем кубики сразу же погрузить в холодную воду на несколько минут. На 1 кг очищенной и нарезанной корки взять 1 кг сахара, который прибавить в виде 65%-ного сиропа (для приго-

товления его к каждому литру воды добавить 1,86 кг сахара).

После выстойки в течение 4—6 ч варенье довести до кипения, кипятить 3—4 мин и снова выдержать 6—8 ч. Затем добавить оставшийся сироп и лимонную кислоту (3 г на 1 кг арбузных корок) и снова кипятить несколько минут. После третьей выстойки варенье окончательно доваривают, в конце добавляя ванилин.

Можно варенье готовить и так: корки размочить в воде, после чего из их белой части вырезать тонкие ленточки (шириной не более 1 см), которые нужно скрутить в ролики, нанизать на нитки и варить в воде до размягчения. Нитки вынуть, ролики перенести в горячий сгущенный сироп и варить до готовности. Прибавить лимонную кислоту и ванилин.

Арбузный мед по-украински

Арбузы вымыть, разрезать на 4 части над тазом (чтобы не пропал сок). Выбрать ложкой мякоть, положить ее в салфетку и отжать под грузом. Собранный сок уварить в тазу для варенья. Сначала его нагреть до кипения (не переставая помешивать) и горячим процедить через 3—4 слоя марли. Потом снова варить сначала на сильном огне, затем — на слабом. Пену удалить, как и при варке варенья.

Готовый мед должен быть густым, коричневого цвета, сладким и ароматным. Точно так же можно сварить «мед» из дыни.

Цукаты

На 1 кг арбузных корок — 1,5 кг сахара, 4 стакана воды, лимонная кислота.

Очистить корки от мякоти (кожицу не снимать) и разрезать на небольшие кубики. Варить их в кипящей воде, пока они не станут мягкими. Затем опустить в горячий сахарный сироп, дать постоять 8—10 ч, вновь варить 10 мин, снова дать постоять. И так повторить 3—4 раза, пока корки не станут прозрачными. В самом конце добавить

чайную ложку лимонной кислоты и ванилин на кончике ножа.

Откинуть горячие корки на сито, дать стечь сиропу, а затем засыпать сахарным песком, перемешать и, встряхивая, удалить излишний сахар. Можно подсушить цукаты в негорячей духовке.

Арбузы соленые

● Способ 1

На ведро воды — 2 стакана соли и 8 стаканов сахара.

В вымоченную кадку положить укроп, листья орешника, мяту. Залить кипятком и оставить на 8—14 ч, чтобы кадка пропарилась. Арбузы нужно перебрать: меньшие пойдут на солку целиком, более крупные следует порезать. Затем на дно кадки положить укроп, листья черной смородины, вишни, петрушки, сельдерея. На них уложить арбузы («кавунчики»). Промежутки между целыми арбузиками заполнить порезанными плодами, чтобы не было щелей. И так до верха кадки. Ряды переслоить чесноком, порезанным и помятым корнем хрена, колечками лука, зеленью укропа. Залить рассолом. Тем, кто любит несладкие кавунчики, рекомендуется класть 1 стакан сахара.

● Способ 2

На ведро холодной воды — 400 г соли и 1,2 кг сахара.

Солить лучше мелкие арбузы, даже незрелые. Для этого нужно наколоть их в нескольких местах на глубину 2—3 см, сложить в промытую, ошпаренную кипятком бочку и залить рассолом. Рассол должен покрывать арбузы. Сверху положить чистую ткань, кружок и гнет. Через 2—3 дня бочку вынести на холод. Недели через три арбузы можно есть.

Чтобы арбузы были не солено-сладкими, а просто солеными, рассол следует делать без сахара (600—800 г соли на ведро воды).

Арбузы по-украински

На 10 кг арбузов — 7 кг массы и 350 г соли.

Солить их следует не в рассоле, а в арбузной массе. Измельчить перезрелые арбузы и этой массой переслаивать при засолке.

Арбузы маринованные

На 1 л воды — 1,5 ст. ложки соли, 6 ст. ложек сахара, 1 ч. ложка уксусной эссенции.

Плод арбуза ополоснуть, затем нарезать пластами, чтобы каждый из них вошел в банку. Банки предварительно ошпарить над кипящим чайником 5—7 мин. Сироп варить отдельно. Горячим сиропом залить банки с арбузами, добавить туда уксус. Банки стерилизовать 20—25 мин, после чего закатать крышки и поставить емкости вверх дном.

Подобным образом можно мариновать и дыни.

ДЫНЯ

Компот из дыни

Дыню средней спелости обмыть, разрезать пополам, удалить сердцевину с семенами, срезать корку, а мякоть нарезать кубиками. Нарезанные кубики бланшировать 3—4 мин в горячем (80 °C) 35%-ном сахарном сиропе. После бланшировки кубики вынуть из сиропа, уложить в горячие простерилизованные стеклянные банки и залить горячим 35—40%-ным сахарным сиропом. Можно использовать сироп, в котором бланшировали дыню. Его процедить через ткань и подогреть до кипения. К сиропу добавить лимонную или виннокаменную кислоту (5—6 г на 1 л). Компот стерилизовать в кипящей воде 20 мин (поллитровые банки).

Варенье из дыни

Отобрать не вполне созревшие плоды с плотной мякотью. Их вымыть, очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить семяноскы с семенами. Затем проделать те же операции и в той же последовательности, как при варке варенья из арбузных корок. Нарезанные кусочки дыни бланшировать в кипящей воде 3—4 мин.

Джем из дыни и яблок

На 1 кг дыни — 700 г сахара, 500 г яблок, корица, гвоздика.

Дыню (примерно весом в 1 кг) вымыть в холодной воде, очистить от кожицы и семян (с семяносками), затем разрезать на кусочки. Яблоки сорта Антоновка обыкновенная вымыть, разрезать на ломтики, удаляя при этом семенное гнездо с семенами, смешать с нарезанной дыней, положить в кастрюлю и варить примерно 30 мин, горячую массу протереть через сито из нержавеющей стали. К полученному пюре добавить сахар, корицу в порошке, гвоздику и варить, как джем. Расфасовывать в горячем виде.

Повидло из дыни

На 1 кг протертой массы — 600—700 г сахара, 2—3 лимона.

Дыню вымыть, очистить от кожицы, семян и семяносков, после чего нарезать небольшими кусочками и разварить в кастрюле, добавив немного воды. Горячую массу протереть через сито из нержавеющей стали или дуршлаг, добавить сахар и уварить. Лимоны тщательно вымыть и очистить от кожицы. Цедру натереть на терке и добавить к массе во время варки. Туда же прибавить и лимонный сок, отжатый из мякоти плодов.

Маринование дынь

● *Способ 1*

0,5 кг сахара, 1 стакан воды, 1 стакан столового уксуса.

Дыню вымыть в холодной воде, разрезать пополам, удалить семена и семяноscopy, после чего порезать на кубики. Смешать сахар, воду и уксус, размешать, подогревая до полного растворения сахара, после чего довести до кипения. В кипящий раствор высыпать нарезанную дыню и на малом огне продолжить кипятить в течение 15 мин, после чего добавить несколько цветков гвоздики, снова осторожно довести до кипения и влить в горячие простерилизованные стеклянные банки, которые тотчас же закупорить.

Хранить в холодном месте.

● *Способ 2*

Сироп: 1 кг сахара, 1 стакан воды, винный уксус, гвоздика, имбирь.

Дыню вымыть в холодной воде, разрезать пополам, удалить семена и семяноscopy, после чего порезать на кубики. Кубики залить винным уксусом и выдержать в нем 48 ч. Приготовить сироп. Гвоздику и имбирь засыпать в марлевый мешочек, который погрузить в кипящий сироп. Дыню вынуть из уксуса, перенести в горячий сироп и нагреть до кипения, после чего продукт перелить (переложить) в горячие простерилизованные банки и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые — 12—15 мин, литровые — 18—20 мин.

● *Способ 3*

Для заливки: 0,5 кг сахара, 4 стаканов воды, 1/4 стакана столового 9%-ного уксуса, несколько цветков гвоздики.

Подготовку дыни ведут, как описано выше. Кубики бланшировать в кипящей воде в течение 2—3 мин, после чего уложить в горячие простерилизованные банки и за-

лить кипящей заливкой. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 15 мин, литровые — 20 мин.

● **Способ 4**

Для заливки: 1,2 кг сахара, 0,5 л воды, 10 г лимонной кислоты.

Кубики бланшировать в кипящей воде не более 3 мин, после чего сразу же перенести в холодную воду. В простерилизованные банки положить по 1—2 цветка гвоздики, несколько горошин черного и душистого перца, кусочки корицы и всыпать бланшированные кубики дыни. Приготовить заливку. Горячей заливкой залить дыню в банках. Пастеризовать в горячей воде (85—90 °С) в течение 20 мин (банки вместимостью в 1 л).

● **Способ 5**

На 1 стакан уксуса — 1 стакан воды, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 2 ст. ложки меда, 2—3 шт. гвоздики, кусочек корицы, немного душистого перца и $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Дыню средней спелости обмыть, разрезать пополам, удалить сердцевину с семенами, срезать корку, а мякоть нарезать кубиками. Приготовить маринад в эмалированной кастрюле, охладить и процедить. Подготовленную дыню сложить в небольшие стеклянные банки, залить холодным маринадом, закрыть пергаментной бумагой и завязать. Банки поставить в глубокую посуду, на дно которой (под банки) положить толстую бумагу, налить в посуду воду на уровне с дыней и кипятить в течение часа. Сняв посуду с огня, оставить в ней банки до охлаждения. После этого вынуть из воды и вынести в холодное место.

Маринованную дыню подают как салат к жареному мясу и птице.

БРУСНИКА

Компот из брусники

3 кг брусники, 1,5 кг сахара. 0,25 л воды.

Бруснику перебрать, промыть, дать воде стечь, положить в кипящий сахарный сироп, довести до кипения, поварить немного, расфасовать в подготовленные стеклянные банки и пастеризовать 25 мин при 80 °С или стерилизовать 5 мин в кипящей воде.

Компот из брусники с яблоками и грушами

1,5 кг брусники, по 1 кг кислых яблок и плотных груш, 1 кг сахара, 1,5 л воды, кусочек немолотой корицы, ломтик лимона.

Бруснику перебрать, промыть и дать воде стечь. Промытые яблоки и груши очистить от кожуры, разрезать на 4 части, сердцевину удалить. В кипящий сахарный сироп опустить подготовленные яблоки, немного поварить и шумовкой переложить в миску. Поварить в этом же сиропе груши, переложить их в отдельную посуду. Затем опустить в сироп бруснику, покипятить ее около 5 мин и вынуть. Последней поварить в сиропе корицу.

Приготовленные плоды и ягоды уложить в стерилизованные банки в следующей последовательности: внизу — яблоки, затем брусника, груши, брусника и т.д. Сверху положить бруснику, ломтик лимона, залить кипящим сиропом. Банки плотно укупорить, завернуть в одеяло и дать остыть.

Варенье из брусники

• Способ 1

1 кг брусники, 1,3—1,5 кг сахара, 1,5 стакана бланшировочной воды.

Ягоды перебрать, промыть, пробланшировать в кипятке 2—3 мин, затем вынуть, дать воде стечь, опустить в горячий сахарный сироп и варить до готовности. Разливать в банки теплым.

● *Способ 2*

1 кг брусники, 1,5 кг сахара, 1,5 стакана бланшировочной воды.

Подготовленные ягоды брусники залить горячим сахарным сиропом, приготовленным из 1,3 кг сахара и 1,5 стаканов бланшировочной воды и оставить на 8—12 ч. Добавить 200 г сахара и варить до готовности.

● *Способ 3*

1 кг брусники, 7,5 стакана сахара, 3 стакана воды, 1 ч. ложка корицы, 3—4 шт. гвоздики.

Перебранную бруснику промыть, затем высыпать в эмалированный или фаянсовый таз, залить крутым кипятком, оставить на 2—3 мин и процедить на сито. В тазу для варенья варить сироп, положить в сироп бруснику и варить до готовности в один прием. В конце варки в варенье можно положить корицу и гвоздику.

Варенье из брусники с яблоками

На 500 г ягод — 500 г яблок, 7,5 стакана сахара, 3 стакана воды.

Ягоды перебрать, промыть, пробланшировать в кипятке 2—3 мин. Яблоки (можно груши) очистить от кожуры и сердцевины, нарезать небольшими дольками, положить вместе с ягодами в приготовленный сироп и варить на большом огне до готовности.

Варенье из брусники и груш

• Способ 1

2,5—3 стакана брусники, 1 кг груш, 1,2 кг сахара, корица, гвоздика.

Из ягод брусники извлечь сок (томлением в печи, духовке или с помощью соковыжималки) и на нем приготовить сахарный сироп (на 1,5 стакана сока — 800 г сахара). Очищенные, нарезанные и пробланшированные груши залить сиропом на 3—4 ч. Затем 5—6 мин поварить на слабом огне, оставить для настаивания на 6—8 ч и снова залить сиропом, приготовленным из 400 г сахара и $\frac{2}{3}$ стакана брусничного сока. Довести до кипения на слабом огне, поварить 5—7 мин и оставить на 6—8 ч. Процедуру повторить дважды. Перед последней варкой добавить по вкусу корицу и гвоздику.

• Способ 2

5 стаканов брусники, 700 г очищенных груш, 1,3 кг сахара.

Бруснику перебрать, промыть, поставить в нежаркую духовку или русскую печь и томить до появления сока. Груши промыть, очистить от кожуры и сердцевины, порезать на дольки, бланшировать в кипящей воде 10—15 мин, затем охладить, погрузив на 2—3 мин в холодную воду, выложить на дуршлаг и дать воде стечь. Затем к 2 стаканам брусничного сока добавить 1 кг сахара, довести до кипения, залить груши горячим сиропом на 3—4 ч. Томленную бруснику с частью оставшегося сока засыпать 300 г сахара и, накрыв крышкой, отставить на 24 ч при комнатной температуре. Груши в сиропе после выстойки прокипятить 7—10 мин на слабом огне, затем снять с плиты и отставить на 6—8 ч. После этого снова довести до кипения, соединить с проваренной в течение 5—10 мин брусникой и варить до готовности.

Джем из брусники с морковью или свеклой

1 кг брусники, 450 г моркови или свеклы, 350 г сахара.

Бруснику перебрать, промыть. Корнеплоды замочить, затем тщательно промыть щеткой в проточной воде, обрезать концы, очистить и нарезать кружочками толщиной 4—5 мм морковь или кубиками — свеклу. Ягоды пробланшировать в кипящей воде не более 1 мин, нарезанные корнеплоды — 10 мин. Бруснику пересыпать в таз, добавить сахар, нагреть до кипения и варить 8—10 мин, после чего всыпать бланшированные корнеплоды и варить, постоянно помешивая, на слабом огне до готовности. При кипении при 102 °С джем снять с огня, горячим разлить в стеклянные банки и стерилизовать: поллитровые — 15 мин, литровые — 20 мин.

Повидло из брусники

1 кг брусники, 250 г яблок, 250 г груш и 300 г сахара.

Очищенную от листиков, гнилых или неспелых ягод и вымытую бруснику ошпарить кипятком и сразу отцедить. Яблоки и груши очистить, разрезать на 4 дольки, удалить сердцевину. Приготовить сироп, залить им бруснику вместе с яблоками и грушами. Варить до тех пор, пока плоды не станут прозрачными. Перед окончанием варки добавить немного мелко нарезанных, сваренных в сахаре апельсиновых корок. Горячее повидло переложить в глиняную посуду и плотно закрыть полиэтиленом.

Мармелад из брусники

2 кг брусники, 750 г сахара.

Спелую бруснику перебрать, промыть, высыпать в кастрюлю, добавить немного воды и варить до размягчения. Затем растереть, полученное пюре размешать с сахаром до полного его растворения. Варить небольшими порциями при непрерывном помешивании.

Мармелад из брусники и яблок

По 1 кг брусники и очищенных яблок, 800 г сахара, немного молотой корицы, сок половины лимона.

Подготовленную бруснику положить в кастрюлю с очищенными, нарезанными кубиками яблоками и тушить до размягчения. Затем все размять, пюре смешать с сахаром, корицей, лимонным соком и подождать до растворения сахара. Варить небольшими порциями при непрерывном помешивании.

Маринад из брусники

На 1 кг брусники — 0,5 кг яблок или груш.

Сироп из расчета: на 630 г воды — 120 г столового уксуса, 10 ст. ложек сахарного песка, 1/3 ч. ложки соли, корица, гвоздика, душистый перец.

Маринованная брусника хороша в сочетании с грушами или яблоками. Разрезанные на 4 части груши или яблоки бланшировать в кипящей воде: груши — 4—5 мин, яблоки — 1—2 мин и охладить в холодной воде. Их можно перемешать, а можно переложить в банку рядами.

Сироп (без уксуса) кипятить в эмалированной посуде, а потом добавить уксус. Если влить его раньше, при кипячении он улетучится. Если столовый уксус заменить уксусной эссенцией, ее понадобится всего 15 г, причем в сироп в этом случае необходимо добавить еще 400 г воды. Маринад охладить и залить в банки. Литровые банки пастеризовать 15 мин, двухлитровые — 25 мин, трехлитровые — полчаса или стерилизовать в кипящей воде в течение 3 мин от начала кипения. Затем крышки закатать.

Моченая брусника

• Способ 1

На 1 л воды — 10—20 г сахара, корица, гвоздика.

Отсортировать хорошие, крупные, зрелые ягоды, промыть их, затем высыпать в бочку или стеклянную посуду и залить сахарным сиропом (10—20%). Добавить по вкусу корицу и гвоздику, а также разрезанные пополам яблоки.

Оставить в теплом месте на 2—3 дня для брожения, а потом перенести в прохладное место для хранения.

Можно заготовить бруснику очень простым способом без сахара, специй и тепловой обработки. Перебрать ягоды, пересыпать в чистую сухую эмалированную посуду и посечь деревянной лопаточкой, пока не появится сок. Сверху положить груз (из лиственного дерева, чтобы не было смолы) с таким расчетом, чтобы ягоды были покрыты соком. В прохладном месте свежая ягода сохраняется очень долго.

● *Способ 2*

10 кг брусники, 5 л остывшей кипяченой воды или заливка, состоящая из 5 л воды, 100 г сахара и 100 г соли.

Хорошую сохранность моченой бруснике обеспечивает наличие в ягодах бензойной кислоты. Отборные ягоды спелой свежесобранной брусники промыть, высыпать в подготовленную тару, встряхнуть, накрыть салфеткой. Положить подгнетный круг, груз и залить остывшей кипяченой водой или же специальной заливкой, приготовленной из кипяченой остывшей воды с сахаром и солью. Бруснику можно залить и раствором без соли, увеличив при этом количество сахара вдвое. Жидкость должна покрывать ягоды на 3—5 см. Для улучшения вкуса в бруснику хорошо положить яблоки сорта Антоновка обыкновенная или же добавить душистый перец и корицу. Замоченные ягоды на 2—3 дня оставить при комнатной температуре, а затем поместить на хранение в подвал или в другое прохладное место.

За несколько часов до употребления в моченую бруснику нужно положить сахар (по вкусу).

ЧЕРНИКА

Компот из черники

● *Способ 1*

3 кг черники, 1 л воды, 0,1 л 4%-ного уксуса, 800 г сахара.

Чернику перебрать, хорошо промыть, дать воде стечь. Воду и уксус с сахаром покипятить около 3 мин. В кипящий сироп высыпать чернику, довести до кипения и кипятить не более 5 мин. Затем ягоды выбрать шумовкой, уложить в подготовленные банки и залить прокипяченным сиропом. Банки плотно закрыть, завернуть в одеяло и дать остыть.

● *Способ 2*

3 кг черники, 600 г сахара, 1 л воды.

Подготовленную чернику засыпать в банки, залить на $\frac{3}{4}$ охлажденным сахарным сиропом, плотно закрыть и пастеризовать при 85 °С 25 мин или стерилизовать в кипящей воде 5 мин.

Черника в собственном соку

На 1 кг ягод — 500—600 г сахара.

Отделить примерно пятую часть ягод, положить в эмалированную кастрюлю и раздавить. Сверху насыпать остальные ягоды и сахар, поставить на огонь. Нагреть, помешивая, почти до кипения (90 °С), подержать 5 мин, снять пену, переложить в большие банки и тут же закатать. Банки меньшей емкости (поллитровые, литровые) пастеризовать.

Черника без сахара в бутылках

Перебрать, промыть и отцедить ягоды. Заполнить ими чистые прокипяченные бутылки. Прикрыть их (негерметично) пробками и поставить в посуду с водой, на дно ко-

торой должна быть положена деревянная решетка или тряпка, сложенная в несколько частей. Воды в посуду налить на $\frac{1}{4}$ высоты бутылки, накрыть и кипятить 20 мин. Вынуть бутылки на стол или доску, плотно закупорить, крепко обвязать шпагатом, охладить. Пробки залить парафином или смолой.

Зимой из таких ягод можно приготовить кисель, желе, компот.

Джем из черники

• Способ 1

1 кг черники, 400 г сахара, сок 1 лимона.

Чернику перебрать, промыть, положить в кастрюлю и поварить. В разваренные ягоды добавить сахар и при непрерывном помешивании варить до загустения. При завершении варки добавить лимонный сок, немного поварить и сразу же разлить в приготовленные банки.

• Способ 2

1 кг черники, 400 г сахара.

Подготовленную чернику положить в кастрюлю, пересыпать сахаром, размешать и оставить на ночь. На другой день поварить ее 10 мин и снова поставить в холодное место до следующего дня. Затем варить еще 10 мин и снова оставить на ночь. На третий день варить до готовности.

Замороженная черника

Кроме плодов, собранных в природе, можно замораживать и плоды садовой черники. Черника должна быть свежая и сухая. Сначала удалить грязь, потом чернику промыть или в сите сполоснуть под краном и полностью просушить. Дальнейший способ обработки такой же, как для смородины.

БАРБАРИС

Варенье из барбариса

На 1 кг ягод — 1,5—2 кг сахара и 6 стаканов воды.

Благодаря приятному, кислому, «охлаждающему» вкусу барбарисовое варенье очень ценится. Ягоды очистить, залить тепловатой водой и оставить на 8—10 ч, затем вынуть косточки (а можно и не вынимать). Приготовить сироп, залить им ягоды и варить в течение 30 мин, пока они не станут мягкими. При этом сироп должен «сплывать» с ложки в виде капельки.

Мармелад из барбариса

На 1 кг массы барбариса — 750 г сахара.

Спелые ягоды очистить, вымыть, залить водой и разварить. После этого массу отбросить на решето. Когда отвар стечет, массу протереть через сито, смешать с сахаром и уварить до готовности.

Пастила из барбариса

На 1 стакан ягод — 1/2 стакана сахарного песка.

Спелые очищенные ягоды барбариса, сваренные в воде, протереть через сито, смешать массу с мелким сахарным песком, взбить до густой пены, положить в кастрюлю и выпаривать до надлежащей густоты. Массу переложить в формочки и поставить в печь или духовку. После подсыхания пастилу обсыпать сахарной пудрой.

Сироп из барбариса

На 5 стаканов сока — 1 кг сахара.

Отобрать зрелые ягоды, очистить, растереть ложкой, прибавить немного воды, положить в мешок из плотной ткани.

На второй день, когда сок стечет, его прокипятить, процедить, положить сахар, снова дать ему вскипеть, процедить и расфасовать.

Барбарис соленый

На 3 стакана воды — 100 г соли.

Поздней осенью собирать барбарис целыми веточками, положить в банки, залить остывшей кипяченой соленой водой. Банки закрыть. Подать на гарнир к жаркому и другим кушаньям. Если образуется плесень в банках, то воду слить и залить свежей.

КАЛИНА

Повидло из калины с рябиной

На 1 стакан ягод — 2 стакана воды, на 1 стакан пюре — 1/2 стакана сахара.

Сварить равное количество тех и других ягод. В ягоды нужно влить воду и варить так, чтобы вода наполовину выкипела. Ягоды протереть, в пюре всыпать сахар и варить, пока не загустеет. Потом переложить в банки и поставить в негорячую духовку, чтобы сверху образовалась корочка.

Мармелад из калины с яблоками

На 1 кг пюре — 1 кг сахара.

Положить ягоды в кастрюлю, накрыть крышкой, распарить в духовке. Затем протереть через сито и добавить печеные кисло-сладкие протертые яблоки. В пюре положить сахар и варить, пока не загустеет. Затем разлить в посуду не толстым слоем и сушить в остывающей духовке (при температуре 50—60 °С). Готовый мармелад разрезать на кусочки.

Смоква

Переложить повидло на фаянсовое блюдо, смоченное холодной кипяченой водой, подсушить в негорячей духовке (при температуре 50—60 °С), разрезать на куски, обсыпать сахаром и хранить в сухом прохладном месте.

КЛЮКВА

Компот из клюквы

1 кг клюквы, 1 л 50%-ного сахарного сиропа.

Подготовленные ягоды клюквы уложить в поллитровые стеклянные банки, залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при 90 °С 20 мин.

Варенье из клюквы

Для варенья пригодна осенняя и подснежная клюква. Его можно приготовить двумя способами.

● Способ 1

1 кг клюквы, 1,5—1,7 кг сахара, 2 стакана бланшировочной воды.

Перебрать, промыть ягоды, пробланшировать в кипящей воде 3—4 мин, затем вынуть, дать воде стечь, опустить в горячий сахарный сироп и варить до готовности. Теплым разлить в банки.

● Способ 2

1 кг клюквы, 1,7 кг сахара. 2 стакана бланшировочной воды.

Подготовленные ягоды залить горячим сахарным сиропом (1,5 кг сахара на 2 стакана воды), оставить на 8—12 ч

для выстойки, затем добавить еще 200 г сахара и варить до готовности.

● *Способ 3*

1 кг клюквы, 8 стаканов сахара и 4 стакана воды.

Перебранную и промытую клюкву облить крутым кипятком. В той же воде приготовить сироп. В сироп засыпать клюкву. Варить сначала на медленном огне, затем огонь прибавлять. В конце варки в варенье положить нарезанную цедру одного апельсина. Очень вкусным получается клюквенное варенье, если добавить в него грецких орехов.

Другие заготовки из клюквы можно делать по рецептам смородины.

Варенье из клюквы с орехами

1 кг клюквы, 150—200 г очищенных грецких орехов, 1,4—1,5 кг сахара, 2 стакана бланшировочной воды.

Очищенные грецкие орехи поварить 25—30 мин в кипятке, откинуть на сито, дать воде стечь. Соединить с подготовленными ягодами клюквы, положить в кипящий сахарный сироп и варить до готовности.

Моченая клюква

● *Способ 1*

Перебрать и вымыть ягоды, отбросить раздавленные и поврежденные, насыпать в чистые банки или эмалированную посуду и залить холодной кипяченой водой. На деревянный кружок сверху положить гнет и поставить в прохладное место.

● *Способ 2*

10 кг клюквы, 5 л холодной кипяченой воды или заливка, состоящая из 5 л воды, 10 ст. ложек сахара и 2,5 ч. ложки соли.

Спелые ягоды перебрать, промыть в холодной воде, высыпать в подготовленную посуду и залить холодной кипяченой водой так, чтобы она чуть покрыла ягоды. Вместо воды можно использовать специально приготовленный раствор из воды, сахара и соли (все вместе вскипятить и охладить). Хранить в прохладном месте. За несколько часов до употребления ягоды надо засыпать сахаром по вкусу.

БЕРЕЗА

Березовый сок консервированный

Сахара — 10% к количеству сока, лимонной кислоты — 0,6—0,8%.

Законсервировать березовый сок можно в домашних условиях. Добавить в кастрюлю с соком сахар, лимонную кислоту, нагреть все до кипения и полного растворения сахара. Затем горячий сок процедить через марлю для удаления всех возможных примесей и в горячем виде разлить в бутылки.

Укупоренные бутылки выдержать в горячей воде при температуре 90 °С в течение 25 мин.

Березовый квас

Свежий сок процедить через марлю и, ничего к нему не добавляя, разлить в чистые прошпаренные бочки или стеклянные бутылки. Затем накрыть их крышками и тканью, чтобы в них не попали посторонние предметы, и поставить в прохладное помещение при температуре 10—15 °С для брожения. Через 3—5 дней сок начинает бродить, становится мутнее. При дальнейшей выдержке брожение продолжается за счет сахара, входящего в состав натурального сока. В результате через 2—3 недели получается напиток, похожий на квас, кислый, с приятным ароматом.

Такой квас лучше хранить в холодном погребе. Но надо следить с самого начала, чтобы на поверхности кваса не образовалась пленка плесени (из-за недостаточного соблюдения санитарных условий).

Шипучий напиток

2 ч. ложки сахарного песка, 3—4 изюминки и цедра с одной четверти лимона.

Свежий березовый сок процедить, разлить в прочные толстостенные бутылки. В каждую бутылку положить сахар, изюм и лимонную цедру. Затем бутылки прочно и плотно закупорить новыми пробками, обвязать проволокой и крепким шпагатом, залить горла бутылок смолой и положить их на хранение в погреб, закопав в песок. Когда наступит жаркая летняя погода, бутылки перенести на ледник.

Получается шипучий напиток. При его употреблении рекомендуется в стакан положить одну чайную ложку сахарного песка и, наливая, помешивать.

Подобно березовому соку весной можно получить и консервировать кленовый сок.

Березовый сок с хвоей

На бочку емкостью 50 л — 2,5—3 кг хвои, 5% сахара и 0,1—0,2% лимонной кислоты.

Взять свежие годовичные побеги сосновой хвои, тщательно промыть их, затем обдать кипятком для удаления воскового налета и снова тщательно промыть сначала в горячей, а затем в холодной воде. Свежий березовый сок процедить, подогреть до 80 °С и залить им доверху подготовленную в бочке хвою. Настаивать сок с хвоей 6—7 ч. После этого сок слить, процедить, добавить в него сахар и лимонную кислоту, разлить его в банки или в бутылки и после закупорки пастеризовать при 90—95 °С 25 мин.

Полученный консервированный сок обладает специфическим хвойным ароматом и приятным вкусом.

Березовый сок с мятой

На 50 л сока — 70—100 г сухой мяты.

Подобным путем можно готовить березовый сок на мяте. Мяту залить соком и настаивать 5—6 ч. Далее следует поступать так же, как и при консервировании березового сока с хвоей.

СОДЕРЖАНИЕ

КОНСЕРВИРОВАНИЕ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ..... 3

ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ	3
ДОБАВКИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ КОНСЕРВИРОВАНИИ	20
ОСОБЕННОСТИ ХРАНЕНИЯ И ПРИЧИНЫ ПОРЧИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ КОНСЕРВОВ	23

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ 25

ПОМИДОРЫ	25
СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ	51
БАКЛАЖАНЫ	74
ФИЗАЛИС	100
ОГУРЦЫ	104
КАБАЧКИ	129
ТЫКВА	142
КАПУСТА	149
СВЕКЛА	173
МОРКОВЬ	180
ЛУК	185
ЧЕСНОК	193
ФАСОЛЬ	196
ГОРОХ	203
ХРЕН	206
РЕДЬКА	209
ЩАВЕЛЬ.....	210
ЗЕЛЕНЬ	213
ГРИБЫ	217

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ФРУКТОВ 223

ВИШНЯ	223
СЛИВА	241
АЛЫЧА	260
АБРИКОСЫ	263
ЯБЛОКИ	276
ГРУШИ	299
КЛУБНИКА (ЗЕМЛЯНИКА)	312
МАЛИНА	329
ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА	340
КРАСНАЯ СМОРОДИНА	353

Крыжовник	360
Апельсины и лимоны	374
Облепиха	376
Рябина	382
Шиповник	385
Виноград	387
Арбуз	391
Дыня	395
Брусника	399
Черника	405
Барбарис	407
Калина	409
Клюква	410
Береза	412

Издание для досуга

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Составители:

Денисова Людмила Львовна
Семеник Людмила Викторовна

Сдано в набор 15.07.97. Подписано к печати 30.07.97.

Формат 84x108¹/₃₂ Бумага типографская № 2.

Гарнитура "Школьная". Печать офсетная.

Физ. печ. л. 13. Тираж 12000 экз.

Зак. 727.

WORLD WIDE PRINTING
DUNCANVILLE USA

Отпечатано с готовых диапозитивов
заказчика в типографии "ПИКОРП"

ЛП №192, 220141, г. Минск, ул. Жодинская, 18.