



Простые, лихие, искрометные, яркие, ароматные — прямо как в фильмах Кустурицы — блюда от **Метельской-Шереметьевой** не смогут оставить равнодушными абсолютно никого!



КАК ПРИГОТОВИТЬ ЧТО-ТО, ЧТОБЫ ВСЕ
ПРОСТО СТОНАЛИ ОТ ВОСТОРГА
И НАХВАЛИВАЛИ ВАШИ КУЛИНАРНЫЕ
ТАЛАНТЫ... **ИНТЕРЕСНО?**

А это лишь маленькая толика
из сокровищницы рецептов талантливой женщины и отменного
кулинара — **ИННЫ МЕТЕЛЬСКОЙ-ШЕРЕМЕТЬЕВОЙ.**



ИННА
МЕТЕЛЬСКАЯ-ШЕРЕМЕТЬЕВА

ПРОВЕРЕННЫЕ ГОДАМИ
И ПОКОЛЕНИЯМИ **РЕЦЕПТЫ**
ЗАГОТОВОК

ОТ КЛАССИЧЕСКИХ ДО
ЭКЗОТИЧЕСКИХ

КУЛИНАРНАЯ КОНСЕРВАТОРИЯ



ЭТО РЕАЛЬНО НЕРЕАЛЬНО **≧ ВКУСНО! ≡**



МОСКВА
2019

УДК 641.55
ББК 36.91
М54

Метельская-Шереметьева, Инна.

М54 Кулинарная КОНСЕРВАтория. Проверенные годами и поколениями рецепты заготовок от классических до экзотических / Инна Метельская-Шереметьева. — Москва : Эксмо, 2019. — 256 с. — (Кулинарное открытие).

ISBN 978-5-04-162953-3

Новая книга известного блогера и кулинара Инны Метельской-Шереметьевой — настоящий подарок для вас, если вы — рачительная хозяйка, любящая угощать свою семью и друзей всю зиму теми дарами, которыми щедро делится с нами лето! Яркие, вкусные, полные витаминов (да-да, автор настаивает, что в правильно приготовленных консервах содержится масса полезного для нашего здоровья!), простые в приготовлении, эти заготовки наверняка покорят ваше сердце, а некоторые рецепты определенно войдут в копилку любимых семейных, и когда-нибудь по ним будут готовить ваши дочери и внуки.

**УДК 641.55
ББК 36.91**

ISBN 978-5-04-162953-3

© Инна Метельская-Шереметьева, текст, 2018
© Оформление.
ООО «Издательство «Эксмо», 2019

*Автор выражает сердечную
признательность и от всей души
благодарит: Сусанну Аникитину-Юнгблюд,
Светлану Ащеулову, Анастасию Бавылкину,
Надежду Кузнецову-Заворотнюк,
Елену Деркачеву, Светлану Печенкину,
Августа Ландмессера и Виталия Лифар.*

Содержание

Введение	14
--------------------	----

ЛЮБИМЫЕ ОВОЩНЫЕ ЗАГОТОВКИ

Огурцы соленые деревенские	27
Огурцы фирменные, «Метельские»	28
Камышинские огурчики.	30
Огурцы с красной смородиной	31
Огурцы с красной смородиной (вариант моей подруги)	33
Огурцы в томате по-лигурийски.	34
Французские огурцы для всего	35
Огурчики с чесноком «Монастырские»	37
Огурчики в водочном маринаде.	38
Огурчики «Заводские болгарские»	40
Маринованные огурцы с перцем	41
Маринованные огурчики «Без хлопот».	42
Огурцы по-чешски со сладким перцем.	44
Огурчики или кабачки хрустящие.	46
Салат на зиму «Луховицкий».	47
Салат «Нежинский»	48

Салат «Нежинский» (вариант моей подруги)	49
Помидоры наши с мамой фирменные	50
Помидоры от Бенедикт	52
Соленые помидоры «Бабушкины пустые»	53
Маринованные помидоры сладко-острые	54
Самые вкусные помидоры-«сливки»	56
Помидоры с вкусным рассолом «Соседкины»	57
Помидоры, консервированные половинками	58
Помидоры «Страна Советов»	60
«Заначка»	61
Помидоры по-корейски	62
Помидоры десертные чесночные	63
Помидоры в яблочном соке.	64
Помидоры, консервированные с виноградом	65
Помидоры в яблочно-виноградном соке.	66
Помидоры в желе.	68
Астраханские зеленые помидоры	69
Зеленые соленые помидоры	
«Черемушкинский рынок»	70
Белые (зеленые) соленые помидоры по-кавказски	72
Вяленые помидоры	73
Марсельские вяленые помидоры	74
Острая закуска из помидоров и кабачка	76
Помидоры с баклажанами	77
Баклажаны в томатах	79





Баклажаны с помидорами и перцем	80
Баклажаны в заливке	82
Баклажаны «Гарде»	83
Баклажаны с капустой	84
Баклажаны по-корейски	85
Баклажаны по-татарски	87
Баклажаны по-аджарски	88
Баклажаны в аджике острые	89
Баклажаны «Грибная ножка»	90
Соте из баклажанов	91
Фондю из баклажанов	92
Баклажанная икра по-молдавски	94
Проверенный рецепт кабачков	95
Кабачки украинские	97
Кабачки в томатном соусе	98
Капуста лепестками	99
Сладкая капуста	100
Овощное ассорти	101
«Десяточка»	103
Овощи по-кубански	104
Традиционные французские пикули	105
Лионский суп	107
Салат «Осенний»	109
Салат «Подмосковный»	110

Салат из перца и помидоров в медовой заливке . . .	111
Маринованный сладкий перец.	112
Перцы маринованные по-днепропетровски.	114
Лечо классическое	115
Лечо «Солнечное»	116
Лечо балтийское	118
Закуска «Балатон»	120
Салат из кабачков «Донской».	121
Салат «Мелитопольский»	122
«Просто салат!»	123
Салат «Черкесский»	125
Салат «Польский»	127
Салат «Обалденный».	128
Салат с рисом «Школьный».	129
Цветная капуста с томатами	130
Салат фасолевый, любимый	131
Фасоль в томатном соусе	132
Паштет из моркови и яблок на зиму	133
Айвар	135
Сальса роха (красный соус).	136
Соус «Аппетитка»	137
Соус сацебели из томатов	138
Томатный соус «Докторский»	139
«Тещин язык»	141





Кетчуп оригинальный детский	142
Сырая аджика	143
Аджика с яблоками (Дусина)	144
«Зверобой»	145
«Хренодер»	146
Прованский соус	147
Килька с овощами	149

ЭКЗОТИКА

Джем из перца чили	155
Итальянский джем из свеклы	157
Варенье из зеленых помидоров	158
Лимоны с чесноком	159
Маринованный французский лучок	160
Чесночное «Бомба-конфи»	162
Конфитюр «Пти сек» из баклажанов и шоколада. . .	163
Парижская «тушенка» с баклажанами и цыпленком .	164
Соус из фейхоа типа ткемали.	166
Китайский сливовый соус	168
Имбирная подливка	169
Импортозамещенные «оливки» из слив	170
Квашенные в арбузе овощи и фрукты	172
Квашенные арбузы.	174
Консервированные арбузы	176