

# **КОНСЕРВИРОВАНИЕ**

## **для**

## **всей семьи**

**лучшие рецепты  
советских  
республик**



**РИПОЛ  
КЛАССИК**

**Москва, 2007**

УДК 641/642  
ББК 36.992  
К65

К65 Консервирование для всей семьи. Лучшие рецепты советских республик / сост. М. Д. Башкуева. — М. : РИПОЛ классик, 2007. — 320 с. : ил.

ISBN 978-5-386-00133-9

В этой книге описаны лучшие способы заготовок для зимнего хранения продуктов. Помимо рецептов консервирования, здесь дается информация о том, как приготовить в домашних условиях колбасу, закоптить мясо или рыбу и даже сделать вино. Множество рецептов может удовлетворить любой вкус. Их технология не слишком сложна и доступна для освоения практически любой хозяйке.

УДК 641/642  
ББК 36.992

ISBN 978-5-386-00133-9

© ООО Группа Компаний  
«РИПОЛ классик», 2007

## **Введение**

Для сохранения здоровья и работоспособности человеку необходимо полноценно питаться. Пища должна быть не только вкусной, но и полезной. Большинство необходимых для организма веществ находится в овощах, фруктах, грибах и рыбе. Но, к сожалению, их изобилие кратковременно. Чтобы эти продукты были на столе в течение всего года в желаемом количестве, существует много способов заготовки и консервирования, благодаря которым продукты могут долго сохранять вкус и полезные свойства.

В каждой республике были свои рецепты домашнего консервирования. В России изготавливали моченые яблоки и бруснику, в Белоруссии — моченую клюкву и малосольные огурцы. На Украине солили сало и свинину, в Молдавии солили и мариновали фасоль и виноград. В Узбекистане по сей день солят барбарис и арбузы, варят компот из винограда, в Казахстане заготавливают сухофрукты, а в Таджикистане варят компот, варенье и сироп из персиков. В Туркменистане маринуют дыню и айву. В Эстонии готовят сиропы из ягод и консервируют салаку. В Латвии заготавливают малосольную, соленую и вяленую рыбу, в Литве солят и маринуют грибы и рыбу. В Грузии готовят соте из баклажанов, а также варенье из винограда и зеленых грецких орехов. Армения славиться вареньем из мандаринов и персиков, в Азербайджане коптят птицу и баранину, а в Киргизии варят варенье и компот из абрикосов.

От качества подготовки емкостей для хранения продуктов зависит длительность срока хранения. Стеклянные банки нужно залить теплой водой на 20–30 минут, вымыть, ополоснуть горячей водой и простерилизовать. Тару, которая не закрывается герметически, следует промыть раствором пищевой соды с помощью щетки и несколько раз ополоснуть горячей водой. После этого емкости залить кипятком и накрыть крышкой. Крышки вымыть в теплом содовом растворе, затем ополоснуть и кипятить в течение 3–5 минут. Полиэтиленовые крышки вымачивать 6 часов, меняя воду, после этого кипятить 20 минут и закрыть ими банки.

# Россия

---

## Овощи

### Маринование, соление и квашение

#### Огурцы, маринованные с эстрагоном

##### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 400 мл столового уксуса, 2 пучка зелени эстрагона, чеснок и стручки остrego перца по количеству банок, 15 г соли.

##### *Способ приготовления*

Зелень эстрагона и стручки перца вымыть. Чеснок очистить, вымыть. Огурцы вымыть, обдать кипятком, уложить рядами в банки. Каждый ряд огурцов переложить эстрагоном. В каждую банку добавить чеснок и стручок остrego перца. Залить огурцы уксусом с солью, предварительно вскипятив и охладив его.

#### Огурцы, маринованные с луком

##### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 4 луковицы, 400 мл 3%-ного уксуса, 50 г сахара, гвоздика, зелень укропа, черный перец горошком, 50 г соли.

##### *Способ приготовления*

Огурцы вымыть и плотно уложить в банки. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. В каждую банку до-

бавить лук, зелень укропа, перец горошком и гвоздику. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, сахар и соль, кипятить 1 минуту. Огурцы залить горячим маринадом. Банки стерилизовать 5 минут и герметично закрыть.

### **Огурцы, маринованные в смородиновом соке**

#### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 250 мл сока смородины, 20 г сахара, 2–3 бутона гвоздики, 1–2 зубчика чеснока, веточки укропа и мяты, 2–3 горошины черного перца, 50 г соли.

#### *Способ приготовления*

Огурцы, укроп и мяту вымыть. Чеснок очистить, вымыть. На дно банок положить чеснок, укроп, мяту, гвоздику и перец горошком, затем положить огурцы. Для приготовления маринада 1 л воды смешать с соком, добавить соль и сахар, довести до кипения. Огурцы залить маринадом. Банки емкостью 1 л стерилизовать 8 минут и герметично закрыть.

### **Огурцы, консервированные с водкой**

#### *Ингредиенты*

1 кг огурцов,  $1/2$  корня хрена, 1 лист хрена, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 веточки сельдерея, 2–3 листа черной смородины, 2–3 вишневых листа, 20 г семян укропа, 20–30 мл водки, 10–20 мл уксусной эссенции, 10 г молотого перца, 50 г соли.

*Способ приготовления*

Огурцы, сельдерей, листья смородины, вишни и хрена вымыть. Корень хрена вымыть, очистить, крупно нарезать. Чеснок очистить, вымыть.

Лист и корень хрена выложить на дно банки, затем выложить огурцы, пересыпая их молотым перцем и семенами укропа. Сверху выложить листья смородины, вишни и веточки сельдерея, добавить чеснок.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, уксусную эссенцию и водку, кипятить 2 мин.

Огурцы залить горячим маринадом и оставить на 24 часа. Затем добавить маринад и закатать банку.

**Огурцы в яблочном соке***Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 л огуречного сока, 1 л яблочного сока, 100 г сахара, 100 г соли.

*Способ приготовления*

Огурцы вымыть и погрузить на 2–3 минуты в кипящую воду, после чего уложить в банки и залить кипящей смесью из яблочного и огуречного соков с солью и сахаром.

Настаивать в течение 3 минут, затем слить сок в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить им огурцы.

Повторить еще 2 раза, после этого банки закатать.

## Огурцы, консервированные с яблоками

### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 кг яблок, 3–4 листа лимонника, 50 г сахара, 50 г соли.

### *Способ приготовления*

Огурцы и листья лимонника вымыть. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Огурцы и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки, добавить листья лимонника. 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить 2 мин. Приготовленным раствором залить огурцы, оставить на 3–4 минуты, раствор слить, довести до кипения, снова залить им огурцы. Повторить еще 3 раза, банки закрыть полиэтиленовыми крышками, остудить, поставить на хранение в прохладное место.

## Соленые огурцы по-сельски

### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 1 пучок зелени укропа, 10 г корня хрена, 1 зубчик чеснока, 25 г листьев черной смородины, 10 г листьев дуба, 50–60 г соли.

### *Способ приготовления*

Огурцы вымыть, замочить на 5–6 часов в холодной воде. Зелень укропа вымыть, нарубить. Хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть. Листья дуба и смородины вымыть. Огурцы выложить

в эмалированную кастрюлю, добавить чеснок, хрен, укроп, листья дуба и смородины.

Для приготовления рассола 1 л воды перемешать с солью, довести до кипения и охладить. Огурцы залить рассолом, накрыть марлей, положить сверху груз, оставить на 5 дней, затем поставить на хранение в прохладное место.

### **Малосольные огурцы**

#### *Ингредиенты*

1 кг огурцов, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, 10 г листьев хрена, 20 г листьев вишни,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки молотого перца, 60 г соли.

#### *Способ приготовления*

Огурцы вымыть, проткнуть вилкой. Чеснок очистить и вымыть. Листья хрена, зелень укропа и листья вишни вымыть. В банки выложить чеснок и часть зелени укропа, затем огурцы, листья вишни и хрена, оставшуюся зелень укропа. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль и перец, кипятить 2 минуты, остудить до 70 °С. Огурцы залить рассолом, накрыть марлей, оставить при комнатной температуре на 2–3 дня, затем банки закрыть крышками и поставить в прохладное место.

### **Помидоры, консервированные с хреном и зеленью**

#### *Ингредиенты*

600 г помидоров, 1–2 зубчика чеснока,  $\frac{1}{2}$  корня хрена, 2 пучка зелени укропа и петрушки, 2 г лимонной кислоты, 15 г соли.

### *Способ приготовления*

Помидоры и зелень вымыть. Корень хрена вымыть, очистить, крупно нарезать. Чеснок очистить и вымыть. Корень хрена, чеснок и зелень выложить на дно банок, сверху выложить помидоры. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить лимонную кислоту и соль, кипятить 3 мин. Помидоры залить кипящим рассолом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

### **Помидоры, консервированные в томатном соке**

#### *Ингредиенты*

700 г помидоров, 320–340 мл томатного сока, 1,5 г лимонной кислоты, 10 г сахара, 20 г соли.

### *Способ приготовления*

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу. Томатный сок довести до кипения, добавить лимонную кислоту, сахар и соль, кипятить 2 минуты. Помидоры уложить в банки, залить кипящим соком. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

### **Зеленые помидоры с луком и морковью**

#### *Ингредиенты*

1 кг зеленых помидоров, 4 луковицы, 4 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки и сельдерея, 30 г соли.