

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ НАТУРАЛЬНЫЙ

🕒 1 ч

3 кг помидоров. **В каждую банку:** 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли (неполная)

🗄 2 л

- 1 Вымыть помидоры, разрезать каждый пополам и удалить плодоножки.
- 2 Наполнить помидорами стерилизованные банки до половины объема.
- 3 Всыпать соль и сахар.
- 4 Заполнить помидорами банки до самого верха, слегка приминая овощи ложкой, и накрыть крышками.
- 5 Стерилизовать банки с салатом в емкости с кипящей водой и тканевой салфеткой на дне 20–25 мин. Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.



ПИКУЛИ

🕒 1 ч 30 мин

500 г мелкого лука-севка, 300 г мелкой моркови, 500 г брокколи, 500 г цветной капусты, 500 г корнишонов (или мелких патиссонов), 500 г помидоров черри, 1–2 початка молочной кукурузы. **Маринад:** 1 л воды, 100 мл столового 9%-ного уксуса, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ч. л. семян горчицы, 10 горошин черного перца, 6 горошин душистого перца, 4 лавровых листа, 4 бутона гвоздики, кусочек мускатного ореха и коры корицы

🗄 3,5 л

- 1 Очистить лук и морковь, нарезать кукурузу кружочками. Проколоть зубочисткой помидоры.
- 2 Удалить кончики у корнишонов. Разделить на соцветия цветную капусту и брокколи.
- 3 Бланшировать овощи (кроме помидоров) в кипящей воде по отдельности по 5 мин.
- 4 Вскипятить воду, добавить соль, сахар и опустить специи в тканевом мешочке. Влить уксус.
- 5 Выложить овощи слоями в стерилизованные банки и залить кипящим маринадом, вынув мешочек со специями. Накрыть банки крышками.
- 6 Стерилизовать банки в емкости с кипящей водой и тканевой салфеткой на дне 25 мин. Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить остывать.





ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ В ЧЕСНОЧНОЙ ЗАЛИВКЕ

 30 мин


2 кг помидоров черри на ветках, 4 головки чеснока.
Маринад: 1 л воды, 200 мл столового 9%-ного уксуса, соль, сахар — по вкусу. **В каждую банку:** 5 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 1 стручок перца чили

 2 л

- 1 Очистить чеснок и пропустить через пресс.
- 2 Вскипятить воду с солью и сахаром. Влить уксус.
- 3 Поместить давленный чеснок, перец чили, лавровый лист, горошины черного перца на дно стерилизованных банок, равномерно разложить вымытые помидоры на ветках.
- 4 Залить помидоры маринадом и закрыть банки. Хранить заготовку в холодильнике не более 6 месяцев.



САЛАТ «ПЯТИМИНУТКА»

 40 мин +
1 ч на
маринование

1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг пекинской капусты (белокочанной, цветной или брокколи), 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 500 г стеблей сельдерея, 250 мл растительного масла, 50 мл столового 9%-ного уксуса, 200 г сахара, 2 ст. л. соли, 1 ч. л. горошин черного перца

 3,5 л

- 1 Нарезать помидоры дольками, предварительно удалив плодоножки.
- 2 Нарезать болгарский перец тонкой соломкой, удалив семена, перегородки и плодоножки.
- 3 Нарезать пекинскую капусту широкой соломкой, очищенный лук — полукольцами, очищенную морковь — тонкими пластинками.
- 4 Нарезать стебли сельдерея по диагонали тонкими перьями.
- 5 Сложить в емкость подготовленные овощи, добавить соль, сахар и горошины черного перца.
- 6 Влить уксус и растительное масло, перемешать и дать постоять 1 ч.
- 7 Поместить емкость на огонь, довести заготовку до кипения и варить 5 мин. Разложить горячий салат в стерилизованные банки, закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.



ОВОЩНОЙ САЛАТ В ЖЕЛЕ

🕒 1 ч 30 мин

🗄 3,5 л

1 кг огурцов, 1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 300 г репчатого лука, 1 головка чеснока, зелень петрушки, горошины черного перца — по вкусу. **Маринад:** 2 л воды, 100 мл растительного масла, 3 ст. л. столового 9%-ного уксуса, 50 г желатина, 6 ст. л. сахара, 4 ст. л. соли.

В каждую банку: 1 лавровый лист, горошины черного перца — по вкусу

- 1 Замочить желатин в стакане воды на 30 мин.
- 2 Нарезать огурцы ломтиками, помидоры — дольками, удалив плодоножки. Мелко порубить петрушку.
- 3 Нарезать болгарский перец и очищенный лук тонкой соломкой. Очистить чеснок и нарезать пластинками.
- 4 Смешать овощи и зелень в емкости, посыпать слегка раздробленным черным перцем, перемешать.
- 5 Вскипятить воду, добавить соль, сахар, растительное масло, желатин и, помешивая, дождаться полного его растворения. Влить уксус, довести маринад до кипения.
- 6 Разложить лавровый лист, горошины черного перца и овощи в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом и накрыть крышками. Стерилизовать банки в емкости с кипящей водой и тканевой салфеткой на дне 30 мин. Закатать, перевернуть вверх дном и укутать.

МАРИНОВАННЫЙ ЛУК-ШАЛОТ

🕒 20 мин

🗄 1 л

1 кг лука-шалота или любого другого мелкого лука.

Маринад: 500 мл воды, 200 мл столового 9%-ного уксуса, 100 г меда, 1 ст. л. соли. **В каждую банку:** 5 горошин черного перца, 1 веточка тимьяна, 1 лавровый лист

- 1 Вскипятить воду с солью и медом. Влить уксус.
- 2 Опустить очищенные луковички в маринад и варить 1–2 мин.
- 3 Разложить тимьян, лавровый лист, горошины черного перца на дно стерилизованных банок, равномерно распределить луковички.
- 4 Залить лук маринадом и закрыть банки. Хранить заготовку в холодильнике не более 6 месяцев.

АССОРТИ ИЗ КАПУСТЫ С КЛЮКВОЙ

🕒 30 мин +
время
на сквашивание

🗄 4 л

2,5 кг белокачанной капусты, 2 кг краснокочанной капусты, 500 г моркови, 1 крепкое небольшое яблоко (например, антоновка, симиренко), 200 г клюквы, 100 г соли, 70 г сахара

- 1 Нарезать бело-, краснокочанную капусту и очищенную морковь соломкой. Вымыть яблоко и клюкву.
- 2 Перемешать все ингредиенты, заполнить массой емкость и оставить при комнатной температуре (не ниже 15 °С) для успешного сквашивания капусты.
- 3 Проколоть капусту, доставая до дна банки, в нескольких местах, когда появится пена.
- 4 Оценить результат: ассорти готово, когда пена исчезнет, поднявшийся сок осядет и верхний слой капусты слегка подвялится.
- 5 Разложить готовую капусту в небольшие чистые банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в прохладном темном месте.

МАРИНОВАННЫЕ ЗЕЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ

🕒 30 мин +
2 ч на за-
мачивание
помидоров

🗄 2,5–3 л

2 кг небольших зеленых помидоров, 4 головки чеснока. **Маринад:** 1 л воды, 200 мл столового 9%-ного уксуса, соль, сахар — по вкусу. **В каждую банку:** 3 горошины черного перца, 1 горошина душистого перца, 1 лавровый лист, 1 стручок перца чили, 1 бутон гвоздики

- 1 Вымыть помидоры и залить холодной водой на 2 ч.
- 2 Очистить чеснок, раздавить зубчики плоской стороной ножа.
- 3 Вскипятить воду с солью и сахаром. Влить уксус.
- 4 Разложить чеснок, лавровый лист, горошины перца, перец чили, гвоздику в стерилизованные банки, равномерно распределить помидоры.
- 5 Залить помидоры маринадом и закатать банки. Перевернуть банки вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.



ЧЕРЕМША

🕒 30 мин

🗄 3 л

2 кг черемши. **Маринад:** 1 л кипятка, 100 мл столового 9%-ного уксуса, 50 г соли, 50 г сахара

- 1 Промыть черемшу и бланшировать 1–2 мин в кипящей воде, переложить в емкость со льдом.
- 2 Развести сахар и соль в воде, в которой бланшировали черемшу, снять с огня и влить уксус.
- 3 Разложить черемшу в стерилизованные банки, не заполняя 1/5 часть их объема.
- 4 Залить заготовку маринадом и закрыть.

САЛАТ «ОГУРЧИК»

🕒 1 ч +

2 ч на маринование

🗄 2 л

2 кг небольших огурцов, 250 г репчатого лука, 150 мл растительного масла, 50 мл столового 9%-ного уксуса, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, зелень укропа — по вкусу

- 1 Вымыть огурцы, нарезать кружочками или ломтиками.
- 2 Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами, измельчить зелень укропа.
- 3 Сложить огурцы в емкость. Добавить лук и укроп.
- 4 Всыпать сахар и соль, перемешать.
- 5 Влить уксус и растительное масло, перемешать. Оставить овощи на 2 ч.
- 6 Разложить салат с выделившимся соком в стерилизованные банки и накрыть крышками. Стерилизовать банки с салатом в емкости с кипящей водой и тканевой салфеткой на дне 30 мин. Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

ОГУРЕЧНЫЙ САЛАТ С ГОРЧИЦЕЙ

🕒 30 мин +
30–40 мин
на маринование

🗄 2,5 л

2 кг небольших огурцов, 2 головки чеснока, 100 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, 100 мл растительного масла, 100 мл столового 9%-ного уксуса, 100 г сахара, 1,5 ст. л. соли, 1 ст. л. молотого черного перца, 1 ст. л. пастообразной горчицы

- 1 Нарезать огурцы длинными брусочками, а затем каждый брусочек по диагонали на несколько частей.
- 2 Очистить и мелко порубить чеснок.
- 3 Мелко нарезать зелень укропа и петрушки.
- 4 Выложить огурцы в емкость, добавить соль, сахар, молотый черный перец, измельченную зелень, чеснок, горчицу.
- 5 Влить уксус и растительное масло, оставить смесь на 30–40 мин.
- 6 Разложить салат с выделившимся соком в стерилизованные банки и накрыть крышками.
- 7 Стерилизовать банки в емкости с кипящей водой и тканевой салфеткой на дне 10 мин (если объем 1 л) или 20 мин (если объем 1,5 л). Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить остывать.

САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ «ДЕЛИКАТЕСНЫЙ»

🕒 1 ч

30 мин

🗄 3,5 л

2 кг цветной капусты, 1 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 200 г зелени петрушки, 100 г чеснока, 250 мл растительного масла, 150 мл столового 9%-ного уксуса, 150 г сахара, 100 г соли

- 1 Разобрать цветную капусту на соцветия и бланшировать 5 мин. Откинуть капусту на дуршлаг.
- 2 Нарезать болгарский перец мелкими кубиками, предварительно удалив семена, перегородки и плодоножки.
- 3 Измельчить петрушку и очищенный чеснок.
- 4 Произвольно нарезать помидоры, удалив плодоножки, и измельчить с помощью блендера.
- 5 Перелить помидорную массу в емкость. Добавить соль, сахар, чеснок, петрушку, влить растительное масло, поставить на огонь и довести смесь до кипения. Добавить болгарский перец.
- 6 Выложить капусту в массу и варить 15 мин с момента закипания. Влить уксус и перемешать.
- 7 Разложить горячий салат в стерилизованные банки и закатать. Перевернуть банки вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.