

18+

НАТАЛЬЯ СТАСЕВИЧ

Мои заготовки

ПРОСТО, ПРАКТИЧНО, ВКУСНО



Наталья Стасевич

Мои заготовки. Просто, практично, вкусно

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=61931167
ISBN 9785005156136*

Аннотация

Хороший вариант настольной тетрадки с рецептами в виде сборника рецептов заготовок в зиму. Все предлагаемые рецепты написаны в упрощенном варианте очень доступным и простым языком. Все продукты также доступны и просты в приготовлении. В данной книге собраны рецепты заготовок привычных блюд в русской кухне – «дежурный набор». Если вы любите готовить быстро и вкусно, то данная книга как раз для вас...

Содержание

ОТ АВТОРА	5
САЛАТЫ. заправки. соусы	8
Салат из огурцов на зиму	9
Огурчики под водочку «лариска»	11
Капуста по-корейски	13
Салат Осенний	14
салат Овощной	15
Салат из красных помидор	16
Салат «ДЕЛИКАТЕС»	17
салат «Кабачки как грибы»	18
Конец ознакомительного фрагмента.	19

Мои заготовки

Просто, практично, вкусно

Наталья Стасевич

© Наталья Стасевич, 2021

ISBN 978-5-0051-5613-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ОТ АВТОРА

Очень хорошо помню, прям врезались мне эти строчки в память: «лето красное пропела, оглянуться не успела...!» ... нет, не хочу быть той стрекозой, поэтому нет свободного времени совсем. Кто то скажет: «Все это продается в магазине, пошел, да купил». Но нет... еще одна поговорка, досталась мне от мамы: «запас жопу не дерет», поэтому всё что-то надо, надо и надо... откуда это мне уже понятно, а когда это все закончится – еще не знаю...

У меня из головы не выходит один пост, который я недавно увидела в Instagram. В этом посте была фотография с наполненными трехлитровыми банками хлебными сухарями. Бабушка, которая пережила голод и разруху в Великую отечественную войну, в мирное послевоенное время сушила и закрывала хлеб в трехлитровые банки и хранила в погребе на случай войны. Видимо то военное время отложило отпечаток «про запас» и у наших родителей и еще нашего поколения – детей 70—80х. Сейчас поколение совсем другое, оно живет в изобилии продуктов питания и всяких вкусностей, сладостей, они не знают что такое голод и Слава Богу! Но с другой стороны, они не знают и не смогут приспособиться в ином мире, в котором повториться нечто то, что прожили наши деды и прадеды. Надеемся, что такого не будет.

Ну а у нас сейчас спеют помидоры, огурцы и прочие огородные дары. Столько труда в них вложено от посева до сбора урожая, что непременно хочется их использовать до последнего кусочка, не выбросить, не дать им испортиться.

И вот, каждый год осенью я листаю свою итоговую уже замусоленную тетрадку с рецептами, проверенными годами, по которым приготовленные заготовки, съедены моей семьей не раз. Эту тетрадку с рецептами, полюбившимися моей семье я переписывала не раз, но приходилось снова и снова. То она закончилась, то я купила новую тетрадку красивую, а старая мне не очень нравится, то мне не нравится как я там начеркала быстрым подчеркиком, успевая записывать под диктовку рецепт, или же облив ее в процессе приготовления того или иного рецепта. Это помните, как в школе, хочется начать с чистого листа, переписывая тетрадь от корки до корки?!

Именно поэтому я решила издать свою «книгу» с любимыми рецептами! Уж это точно на всю жизнь, и останется моему сыну, его детям-моим внукам, правнукам, может еще кому пригодится. Очень часто слышу от родных, друзей и знакомых: «дай рецептик». Я думаю эта моя брошюрка станет и хорошим подарком в таких случаях.

Всю свою взрослую жизнь, я записывала рецепты разных блюд, которые естественно сама пробовала приготовить. Что то нравилось, что то не нравилось. Что то не вошло в постоянку поедания в моей семье, а есть такие рецепты, которые

я готовлю постоянно, особенно заготовки на каждую зиму. Ведь проще простого спуститься в подвал и достать баночку огурчиков, помидорок или какой либо салатик, нежели купить это в магазине. Ведь и вкусно и свое. Тем более, что все мы огородники любители, выращиваем что то в своем небольшом огороде или на даче, столько трудов вкладываем чтобы посеять, потом поливать, взращивать, ухаживать. Плоды от таких трудов должны быть обязательно переработаны с пользой.

Хотелось бы отметить то, что есть такие рецепты, которыми со мной поделились люди, уже ушедшие из нашей жизни, и когда я готовлю по такому рецепту, то обязательно вспоминаю этого человека – лишний повод вспомнить!

Вся моя трудовая деятельность связана с бухгалтерией, финансами, но я давно мечтала сотворить какойнибудь шедевр, пусть это будет картина маслом или написанная книга. До картины маслом я не добралась, а вот о книге серьезно стала задумываться еще в 30 ть лет. Сегодня мне за сорок и сказала себе: «А почему бы и нет!?, надо пробовать, надо идти к цели»... И я решила написать для начала вот такой пробный вариант – брошюрка с рецептами. Чтобы посмотреть как это в действии. Это издание я посвящаю именно осенним заготовкам и я надеюсь, что эта брошюрка будет не только меня радовать, но и станет вам полезным, подручным, и часто использованным помощником на кухне.

САЛАТЫ. заправки. соусы

Я уже много лет занимаюсь заготовками, стараюсь чтобы у меня что то было в погребе, и с уверенностью могу вам сказать, что готовить не обязательно четко по той рецептуре, которую вы читаете в этой книге или в интернете или у подруги или у соседки. Можно каждый рецепт приготовить так как вам хочется, важно соблюдать правила обработки и стерилизации, а так же соответствия таких ингредиентов как соли, сахара и уксуса., ну а самое главное, это ИДЕЯ.

Когда я была начинающей хозяйкой, я очень внимательно относилась к тем или иным рецептам, появившимся в моей тетрадке, четко вымеряла все граммы и миллилитры, даже купила весы кухонные, не могла запомнить, все время обращалась к записям, думала: «О! Боже! как это сложно!» И как много написано в описании приготовления, надо долго читать, чтобы понять, чтобы дойти до сути. А читать я не люблю, потому что очень трудно в моей голове воспроизводится понимание прочитанного, разве что читать громко вслух, чтобы услышать, только на слух я воспринимаю и понимаю. И мне это очень не нравится. Поэтому я стараюсь использовать свою тактику: на глаз! на вкус! сокращать!

Вам решать как делать, как готовить, отступать от рецепта или не рисковать, а я люблю шампанское!))))

Салат из огурцов на зиму

Готовлю этот салат каждый год хотя бы одну порцию. Выход из порции 7—8 баночек по 0,5 литра. Зимой открываешь, ощущение что салат только приготовили, аромат свежих огурчиков. Такой салат идет к любому столу, хоть гости на пороге, хоть семейный ужин, хоть перекус.

Ингредиенты:

2кг 400гр огурцов (можно 3 кг)

700 гр лука

150 гр укроп

4 ч ложки соли

4 ч ложки сахара

200 масла растит

1 ст ложка уксуса 70%

Приготовление: огурцы нашинковать пластиками, лук нашинковать кольцами или полукольцами. Соль и сахар развести в стакане кипяченой воды залить овощи добавить уксус и масло... все хорошо перемешать и дать постоять примерно 30 мин. (важно, чтобы салат дал столько соку, чтобы разложив салат в банки, сок покрывал огурчики полностью), разложить в банки, затем накрыть крышками не закручивая, стерилизовать 10—15 мин на водяной бане. Закатать, перевернуть вверх крышками накрыть полотенцем. Я если делаю с утра, то оставляю до вечера, если делаю вечером, то остав-

ляю до утра.

Другими словами:

**СМЕШАТЬ-РАЗЛОЖИТЬ-СТЕРИЛИЗОВАТЬ-ЗАКА-
ТАТЬ.**



Еще один плюс такого салата в том, что у всех огородников бывают нестандартные огурцы, переросшие, закорючки. Вот именно такие огурцы можно использовать в этом рецепте.

Огурчики под водочку «лариска»

Этот рецепт дала мне моя двоюродная сестра с папиной стороны, она родилась и прожила всю свою короткую жизнь в Казахстане, любила готовить. Очень жаль, что ее не стало очень рано. Теперь, когда я делаю этот салат, все время ее вспоминаю.

Салатик очень хорош на закуску, а так же для любителей остренького, для тех кто любит корейские салатики. Данный салат это по типу «огурцы по-корейски».

Ингредиенты:

4кг огурцов свежих нарезать брусочками в большую посуду

- 2 столовые ложки черного молотого перца
- 2 столовые ложки красного молотого перца
- 1 стакан сахара
- 1 стакан холодной кипяченой воды
- 3 столовые ложки уксуса
- 1 стакан растительного масла
- 15 ложек петрушки зелени
- 5 зубчиков чеснока
- 3 столовые ложки соли

Приготовление: смешать огурцы со специями, дать подождать 40 минут примерно, чтобы сок появился, разложить по банкам (необходимо, чтобы сок почти полностью покрыв-

вал огурцы) и стерилизовать 5 минут с момента закипания.

Другими словами:

**СМЕШАТЬ-РАЗЛОЖИТЬ-СТЕРИЛИЗОВАТЬ-ЗАКА-
ТАТЬ.**

Хотела бы добавить к этому рецепту, что в принципе, можно сделать любой салат по-корейски на зиму. Я люблю делать огурцы с морковкой, или даже еще добавляю к ним цветную капусту (предварительно на несколько минут опустив ее в кипяток). Затем добавляю соль, сахар, масло, чеснок, уксус, приправу для моркови по-корейски, все по вкусу! даю постоять, раскладываю в банки и стерилизую как обычно. Схема нам знакома: СМЕШАТЬ-РАЗЛОЖИТЬ-СТЕРИЛИЗОВАТЬ-ЗАКАТАТЬ.

От салата, любителей остренького, не оторвать!



Капуста по-корейски

Ингредиенты:

2 средних кочана капусты

3—4 средние луковицы

2 головки чеснока

10 стр горького перца

Маринад:

3—4 литра воды

8 ст ложек соли

8 ст ложек уксуса столового

20 ст ложек сахара

Приготовление: капусту нарезать кубиками, морковь натереть на терке для корейской моркови, все остальное мелко режем. Укладываем слоями, залить горячим рассолом и под пресс на 2 дня. Затем разложить по банкам, залить до края рассолом. С одной порции получается 2—3шт 2х литровые банки.

Салат Осенний

Немного скажу об этом салате – готовый, вкусный продукт в любое время года. Отличный вариант как дополнение ко второму блюду и как основное для перекуса.

Ингредиенты:

2 кг капусты

0,5 кг помидор красных

0,5 кг моркови на терке

0,5 кг болгарского перца

0,5 кг лук репчатый

250 мл растительного масла

2 столовые ложки сахара

Соль по вкусу (2 столовые ложки)

1 столовая ложка уксуса

Приготовление: все шинковать, морковь натереть на терке, разложить в банки и стерилизовать 20 минут.

Другими словами:

СМЕШАТЬ-РАЗЛОЖИТЬ-СТЕРИЛИЗОВАТЬ-ЗАКАТАТЬ.

В данном рецепте стерильность банок и стерилизация самого продукта имеет основное преимущество, для того чтобы салат долго хранился и оставался вкусным.

салат Овощной

Ингредиенты:

5кг спелых помидор

1кг моркови

1кг огурцов

1кг лука репчатого

1,5 кг болгарского перца

150 гр сахара

100 гр соли

200 гр масла

50 мл 9% уксуса

Приготовление: все резать и варить 10 минут. Добавить уксус и варить еще 5 минут. Разложить в стерилизованные банки, либо стерилизовать на водяной бане. Закатать и укутать в одеяло до остывания.

Салат из красных помидор

Ингредиенты:

3 кг красных помидор

1 кг перца

1 кг лук репчатый

300 гр сахара

300 гр растительного масла

Приготовление: помидоры шинковать потолще, перец и лук произвольно резать. Тушить 30 минут. Далее обычная для нас схема: разлить, стерилизовать, закатать!

Салат «ДЕЛИКАТЕС»

Ингредиенты:

2 кг цветной капусты

1,2 кг помидор

200 гр растительного масла

100 гр сахара

60 гр соли

80 гр чеснока

120 уксуса столового

200—300 гр болгарского перца

1,2 пучка петрушки

Приготовление: капусту разделить на соцветия, кочерыжки очищаем и отвариваем все это 5 минут в воде. Воду сливаем, остужаем.

Маринад:

В мелко нарезанные помидоры добавляем уксус, масло, соль, сахар, чеснок, петрушку, перец. Доводим до кипения и опускаем в маринад капусту. Ставим на медленный огонь и кипятим помешивая 30—35 минут.

Салат раскладывается в банки, закатать перевернуть на 30 минут в теплое одеяло, затем остудить и хранить в прохладном месте.

салат «Кабачки как грибы»

Я не знаю почему так называется этот салат, но вкус его совсем не похож на вкус грибов. Кубики кабачка очень аппетитно похрустывают на зубах, но совсем не напоминают мне вкус грибов.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.