18+

Автор-составитель:
Марина Аглоненко

ВКУСНАЯ МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА И АРОМАТНОЕ ВАРЕНЬЕ

ЛАКОМСТВО ПРАЗДНИКА



Марина Аглоненко

Вкусная маринованная капуста и ароматное варенье. Лакомство праздника

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69486118
ISBN 9785006034266

Аннотация

Лимонная кислота и витамин С, входящий в состав лимона, помогут нейтрализовать вредные примеси, содержащиеся в алкоголе.Апельсин и шиповник придадут ликеру не только вкус, но и обеспечат антиоксидантом – витамином С.

Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ 5
МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА 6
«вкусная капуста» 6
«капуста квашенная с тыквой» 7
ГЛАВА ВТОРАЯ 8
МАЛИНОВАЯ КАПУСТА 9
«краснокочанная капуста со сливами» 9
«капуста – пелюстка» 10
ГЛАВА ТРЕТЬЯ 12
ВИТАМИННЫЙ САЛАТ 13
«витаминная мозаика» 13
«квашенная капуста в бочке» 14
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ 16
Конец ознакомительного фрагмента. 17

Вкусная маринованная капуста и ароматное варенье Лакомство праздника

Составитель Марина Аглоненко

ISBN 978-5-0060-3426-6
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ГЛАВА ПЕРВАЯ

МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА

«вкусная капуста»

Продукты: берем девять килограммов свежей белокочанной капусты, пять – шесть долек чеснока, зелень берем по вкусу.

Делаем маринад :

берем 1,5 литров воды, две столовые ложки соли, две – три штуки лаврового листа, 0,5 стаканов сахара, шести процентного уксуса триста мл.

Капусту нужно нарезать крупными кусочками, уложить ее рядами в эмалированную кастрюлю или ведро и переложить дольками чеснока.

Туда нужно обязательно добавлять зелень петрушки, сельдерея или других пряностей, которые хозяйке понадобятся.

Потом нужно приготовить маринад: воду, соль, сахар и лавровый лист, нужно довести до кипения и влить уксус.

Горячим маринадом обязательно нужно залить капусту и прижать ее тарелкой так, чтобы покрылась вся капуста. Капусту нужно несколько дней держать в теплом помещении, потом нужно разложить ее по банкам и поставить в холодильник.

«капуста квашенная с тыквой»

Продукты: берем четыре килограмма свежей белокочанной капусты, один килограмм тыквы, один стакан сахара, сто пятьдесят грамм соли, один килограмм моркови, зелень нужно добавлять по вкусу.

Тыкву нужно очистить от кожицы и семян, нарезать ее крупными кусочками. Засыпать тыкву сахаром и поставить в прохладное помещение до выделения сока.

Капусту нужно обязательно нашинковать, морковь нужно натереть на крупной терке, перемешать, посолить и добавить свежую пряную зелень.

Когда тыква будет давать сок, дно большой кастрюли или бочки нужно выложить капустными листьями, а сверху уложить слоями, чередуя тыкву с капустой.

Нужно все залить соком, оставшимся от тыквы, накрыть все чистой тканью и прижать грузом.

Емкость нужно на несколько дней оставить для заквашивания при комнатной температуре, а затем хранить в прохладном месте.

ГЛАВА ВТОРАЯ

МАЛИНОВАЯ КАПУСТА

«краснокочанная капуста со сливами»

Продукты: берем пять килограммов краснокочанной капусты, один килограмм слив, пять горошин черного перца, пять палочек гвоздики, одну щепотку корицы.

Готовим маринад: берем один литр воды, 2,5 столовых ложек соли, двести грамм сахара, девяти процентный уксус двести мл

Капусту нужно нашинковать, бланшировать в кипящей воде одну – две минуты, воду нужно слить. Отобрать крепкие сливы, удалить косточки и бланшировать в кипятке одну минуту.

В воду нужно обязательно добавить соль, сахар, довести до кипения и влить туда уксус.

Банки нужно обязательно заполнить маринадом на 1/4 объема, добавить корицу, гвоздику и перец, затем туда выложить капусту и сливы.

Банки нужно накрыть крышками и стерилизовать 0,5 литров – двенадцать минут, один литр – пятнадцать минут. Банки закатать крышками. Хранить в прохладном месте.

«капуста – пелюстка»

Продукты: берем шесть килограммов капусты, четыре – пять штук свеклы (среднего размера), одну головку чеснока, морковь пять – шесть штук (среднего размера), пять – шесть штук лаврового листа, одну чайную ложку перца черного горошком, три – четыре стручка перца чили, 1,5 литра воды, соли две – три столовые ложки.

Капусту нужно нарезать крупными кусочками (на восемь – двенадцать частей). Свеклу нужно почистить и нарезать кружочками толщиной 0,5 – один см.

Морковь нужно почистить и разрезать вдоль на четыре части. Овощи нужно выложить в емкость слоями: капуста, свекла, морковь, специи, капуста, свекла, морковь, специи и т. д.

Соль нужно развести в воде и залить овощи нужно получившимся маринадом. Накрыть тканью или полотенцем, прижать крышкой (деревянной доской, тарелкой) и поставить сверху груз.

Но многие хозяйки оставляют кваситься капусту на кухне под столом. Через несколько дней капуста должна выделить сок, тогда нужно снять груз и крышку и удалить лишнюю жидкость.

Через семь – восемь дней капуста уже проквасится и ее можно употреблять в пищу. Капусту нужно хранить в про-

хладном месте.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

ВИТАМИННЫЙ САЛАТ

«витаминная мозаика»

Продукты: берем три килограмма капусты, двести грамм болгарского (красного) перца, двести грамм болгарского (желтого) перца, сто грамм зелени петрушки, одну столовую ложку меда, одну столовую ложку соли, один литр кипяченной воды.

Капусту нужно нашинковать, зелень нужно измельчить. Перец нужно нарезать кубиками. Овощи и зелень нужно уложить в банки перемешав или отдельно слоями (так красивее) и хорошо смотрится.

Мед нужно обязательно развести в воде, добавить соль и залить маринованные овощи. Закрыть пластиковыми крышками капусту и хранить ее в холодном месте.

«квашенная капуста в бочке»

Продукты: берем десять килограммов капусты, двести – двести пятьдесят граммов соли, триста – четыреста грамм моркови, двести грамм осенних яблок, сто пятьдесят грамм клюквы, три грамма лаврового листа, пряности нужно добавить по вкусу.

Для квашения нужно выбрать плотные кочаны капусты белого цвета. С капусты нужно обязательно снять верхние листья, ополоснуть ее холодной водой и мелко нашинковать и нарезать кусочками, как хозяйке больше нравится.

Морковь нужно нарезать колечками, а яблоки нужно оставить цельными. На дно подготовленной бочки нужно уложить цельные капустные листья, а потом выложить нашинкованную капусту.

Слои капусты нужно обязательно переложить морковкой, яблоками, клюквой. Слои нужно посолить.

Но можно сделать как в старые добрые времена: в середину бочки положить несколько цельных небольших кочанов или четвертушки больших кочанов.

Верхний слой нашинкованной капусты нужно накрыть цельными листами. Положить плотную белую ткань (или марлю в три – четыре слоя), а сверху хорошо вымытый и ошпаренный кипятком деревянный кружок.

Когда на следующий день капуста даст сок, нужно утопить

кружок в соке на пять см и положить груз. Через пять – семь дней начнется брожение (рассол должен помутнеть). Пока идет брожение (2,5 – 3 недели) нужно держать бочку в тепле. Когда брожение закончится и рассол станет прозрачным, нужно перенести ее в погреб.

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ

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.