СВЕТЛАНА НЕЁЛОВА

РАЗНОСОЛЫ КРУГЛЫЙ ГОД

БЕЗ ЛИШНИХ ХЛОПОТ



ВКУСНОЕ ЛЕТО НА ЗИМУ

Заготовки на зиму

Светлана Неёлова

Разносолы круглый год без лишних хлопот

«Издательство АСТ»
2026

УДК 641.4
ББК 36.91

Неёлова С. В.

Разносолы круглый год без лишних хлопот / С. В. Неёлова — «Издательство АСТ», 2026 — (Заготовки на зиму)

ISBN 978-5-17-185758-5

Светлана Неёлова, автор популярного канала «ЛОДиСАД», опытный садовод и хозяйка замечательного сада в Ленинградской области, откроет вам секреты идеальных заготовок на зиму. Вы освоите искусство консервации овощей, научитесь готовить ароматные приправы, изысканные варенья, изучите тонкости заморозки продуктов. Проверенные рецепты: от классических солений до цукатов из помело. Отдельный раздел посвящён заготовке трав для чая и банных веников: как ферментировать иван-чай, сушить пряности и создавать целебные травяные сборы. Всё с практическими хитростями от автора, которые сделают процесс лёгким, а результат – безупречным. В формате PDF A4 сохранен издательский макет.

УДК 641.4
ББК 36.91

ISBN 978-5-17-185758-5

© Неёлова С. В., 2026
© Издательство АСТ, 2026

Содержание

От автора 6
Соленья 7
Огурцы 7
Маленькие хитрости при консервации огурцов 7
Маринованные огурцы по рецепту «2 — 4 — 6» 7
Заготовка огурцов для рассольника и салата 8
Маринованные огурцы с помидорами 8
Пикантные закусочные огурчики по-карельски 9
Старинный рецепт соленых огурцов «как из бочки» 9
Малосольные огурцы 10
Огурцы по-суворовски 10
Маринованные огурцы с красной смородиной 10
Помидоры 12
Томаты на зиму: 1 заливка, 4 варианта 12
Вяленые томаты 12
Маринованные зеленые томаты 13
Маринованные томаты с чесноком без уксуса 13
Сладкие консервированные томаты с луком и базиликом 13
Перец 14
Болгарский перец в меду 14
Лечо 14
Капуста 15
Квашеная капуста от Борисыча 15
Кисло-сладкая хрустящая капуста 15
Капуста по-грузински 15
Фасоль 17
Фасоль пикантная с овощами на зиму по-лодейнопольски 17
Кабачки 19
Заготовка кабачков на зиму по-болгарски 19
Кабачковая икра без мясорубки 19
Кабачковая икра 19
Маринованные кабачки «Радуга в банке» 20
Ассорти из овощей «Лето в банке» 20
Грибы 22
Маленькие хитрости при заготовке грибов 22
Грибная солянка на зиму из свежих грибов с капустой 22
Старинный рецепт соленых грибов 22
Маринованные грибочки 23
Приправы 25
Кетчуп на зиму 25
Конец ознакомительного фрагмента. 26

Светлана Неёлова
Разносолы круглый год без лишних хлопот – Заготовки без хлопот. Чаи, варенья, соленья

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

В оформлении книги были использованы материалы с Shutterstock.com

© Неёлова С. В., текст, 2026
© Пинхасова Г. А., иллюстрации, 2024
© ООО «Издательство АСТ», оформление, 2026

* * *

От автора

Вырастить урожай – это еще не все. Важно его сохранить, удачно законсервировав овощи, фрукты, ягоды, а также позаботиться о том, чтобы весь кладезь витаминов, таящийся в летних травах, достался нам в наследство зимой. А для этого нужно выполнять специальные правила и четко соблюдать рецепты из этого руководства.

Желаю вам, дорогие друзья, чтобы все ваши заготовки получались очень вкусными и чтобы у вас всегда был накрыт щедрый и богатый стол.

И еще желаю крепкого здоровья!

Всегда ваша, Светлана ЛОДиСВЕТ

Соленья

Огурцы

Маленькие хитрости при консервации огурцов

Поделюсь правилами консервации огурчиков.

– Для засолки и консервации нужно выбирать огурцы, которые именно для этого предназначены (эта информация указана на каждом пакетике с семенами).

– Если вы планируете засолить огурцы сразу после сбора, замачивать их не нужно, стоит лишь промыть под проточной водой. Если же засолка будет через время, за 2 часа до этого нужно замочить огурцы в холодной колодезной воде (хлорированную использовать категорически запрещается).

– Для засолки лучше использовать крупную каменную соль.

– Никакие части огурцов отрезать не нужно.

– Огурчик должен быть свежий, пупырчатый, хрустящий.

– Все огурцы салатного назначения, кривые, крупные можно использовать в рецептах огурчики по-карельски и по-суворовски.

– Соленые огурцы «как из бочки» необходимо хранить в холодном подвале или холодильнике. Огурчики, засоленные по другим рецептам, можно хранить и при комнатной температуре.

– Банки с огурцами, заготовленные со строгим соблюдением всех правил стерилизации, очищения и герметизации, могут помутнеть из-за естественного процесса сквашивания, при котором выделяется молочная кислота. Именно она придает рассолу белесый цвет. Это вещество действует как натуральный консервант, подавляет развитие нежелательной микрофлоры и безвредно. Такие овощи можно употреблять, если в банке нет пузырьков газа, а крышка не сорвана и не вздута. Помутнение рассола можно наблюдать и в уже вскрытой банке. Чтобы этого избежать, нужно насыпать на поверхность горчичный порошок. Огурчики будут с пикантным вкусом.

> **На заметку!** Процесс стерилизации банок можно максимально упростить: наливаем в емкости по 2 ст л. воды и ставим в микроволновку – 2–3 минут достаточно.

И помните: белый налет – не всегда показатель плесени, он может быть результатом брожения. Чтобы налет никогда не появлялся в консервациях, достаточно применять хитрости, описанные выше. Зная их, вы сможете творить на кухне чудеса.

Домашняя консервация – занятие хлопотное, отнимающее много времени, но такое увлекательное! Ведь своими руками можно сотворить настоящие произведения кулинарного искусства – аппетитные, полезные, вкусные. Плюс экономия семейного бюджета, а это в наше время очень актуально.

Маринованные огурцы по рецепту «2 — 4 — 6»

Ингредиенты (на 1,5 л воды):

– укроп – 1 зонтик

– уксус 9 % – 6 ст. л.

– сахар – 4 ст. л.
– крупная соль – 2 ст. л.
– корень хрена – по вкусу
– чеснок – зубчики и перья
– листья черной смородины
– листья вишни

Приготовление:

1. На дно 3-литровой банки кладем зубчики и стебли чеснока, листья черной смородины, листья вишни и зонтики укропа.

2. Корень хрена чистим, нарезаем кружочками. Кладем огурцы, листья черной смородины, укроп, вишню и острый перец по вкусу. Заливаем кипятком.

3. Через 10 минут воду сливаем в кастрюлю, повторно кипятим и снова заливаем огурцы.

4. Через 10–15 минут воду вновь сливаем и снова кипятим. Добавляем соль и сахар.

5. Когда вода начнет закипать, добавляем уксус. С рассола регулярно снимаем накипь.

6. В банки добавляем черный перец горошком и зерна горчицы.

7. Как только рассол закипит, заливаем его в банки с огурцами. Закрываем крышками, оставляем до остывания и убираем в погреб.

На заметку! Чтобы банки не лопнули от кипятка, кладите под них нож.

Заготовка огурцов для рассольника и салата

Ингредиенты:

– огурцы – 5 кг
– уксус 9 % – 100 мл
– сахар – 5 ст. л.
– соль – 3 ст. л.

Приготовление:

1. Огурцы, не подходящие для засолки, нарезаем кубиками. Добавляем все ингредиенты и тщательно перемешиваем.

2. Убираем на 2–3 часа в холодильник или оставляем на ночь. По истечении времени снова перемешиваем и доводим до кипячения.

3. Кипятим на малом огне 10 минут. Затем раскладываем в стерилизованные банки, предварительно налив на их дно воду. Не накрываем и не укутываем.

4. Остывшие банки убираем в холодное место.

Маринованные огурцы с помидорами

Ингредиенты:

– огурцы
– помидоры
– чеснок
– яблоки
– соль
– сахар
– укроп
– пряности – по вкусу

Приготовление:

1. Чеснок не очищаем, тщательно моем со щеточкой и произвольно нарезаем.

2. На дно банок кладем укроп. Добавляем нарезанные ломтиками яблоки.

3. Кладем в банку огурцы и доверху заполняем томатами. Рассол готовим по рецепту «2–4 – 6» (см. стр. 10).

Маринад: 1 л воды, ½ стакана сахара, 2 ст. л. 9 % уксусной кислоты, 2 ч. л. соли. В каждую банку добавляем по ½ ч. л. зерен горчицы и черный перец горошком. Заливаем готовым рассолом, закручиваем банки и переворачиваем.

Пикантные закусочные огурчики по-карельски

Ингредиенты:

– огурцы – 4 кг
– чеснок – 3 головки
– сахар – 1 стакан
– растительное масло – 1 стакан
– уксус 9 % – 1 стакан
– соль – 2 ст. л.

Приготовление:

1. Огурцы нарезаем на четвертинки. Добавляем сахар, соль, растительное масло и уксус.

2. Чеснок натираем на терке или пропускаем через чеснокодавилку. Масла и уксуса можно положить меньше стакана.

3. Оставляем в холодильнике на 6–8 часов. Затем доводим огурцы до кипения, кипятим ровно 5 минут. Раскладываем по банкам и закручиваем.

Старинный рецепт соленых огурцов «как из бочки»

Ингредиенты:

– огурцы
– сахар
– крупная соль
– чеснок
– ботва чеснока
– корешки хрена
– зонтики укропа
– лист черной смородины
– листья вишни

Приготовление:

1. В банку кладем огурцы и добавляем остальные ингредиенты. Заливаем холодной водой и сливаем ее в ведро. Добавляем в воду граненую рюмку соли на каждую 3-литровую банку и размешиваем. Соль берем крупную и только в бумажном пакете.

2. Рассол вновь наливаем в банки. Ждем примерно 2 суток, когда раствор начнет мутнеть и сверху появится пена. Далее рассол сливаем в кастрюлю и кипятим. Образовавшуюся накипь снимаем. Добавляем ⅓ стакана кипятка.

3. Кипящим рассолом заливаем банки с огурцами по самое горлышко.

4. В каждую банку добавляем 1 ст. л. 9 %-ного уксуса и сразу закрываем крышкой.

5. Используем капроновые жесткие крышки, предварительно прокипяченные.

> **На заметку!** Традиционно в домашнем консервировании мы используем поваренную соль крупного помола. Она не всегда хорошего качества, поэтому ваши банки могут вздуться, рассол – помутнеть, а овощи – стать мягкими.

Морская соль – вот секрет удачных заготовок на зиму. Она содержит гораздо меньше вредного нерастворимого осадка и увеличивает срок хранения.

Малосольные огурцы

Ингредиенты:

– огурцы
– зонтики укропа
– чеснок (головки и свежие листья)
– листья хрена
– листья черной смородины
– листья вишни
– уксус 9%
– соль крупного помола

Приготовление:

1. На дно банки кладем специи, чеснок, укроп, листья смородины и вишни. Огурцы складываем в банку.

2. Специи также кладем в середину банки и сверху. Заливаем рассолом и оставляем на ночь.

Маринад: 1,5 л холодной воды, 3 ст. л. с горкой соли.

Огурцы по-суворовски

Ингредиенты:

– огурцы
– укроп
– черный перец горошком
– лавровый лист
– чеснок

Приготовление:

1. Огурцы нарезаем брусками. Складываем в банки с укропом, перцем, лавровым листом и чесноком.

2. Заливаем горячим маринадом и оставляем на 40 минут.

3. Стерилизуем пол-литровые банки 10 минут.

Маринад: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 1 ½ стакана сахара, 200 мл 9 % уксуса, 1 ч. л. куркумы, 2 ст. л. меда. В воду добавляем соль, сахар, мед, куркуму. Доводим до кипения и разливаем по банкам.

Маринованные огурцы с красной смородиной

Ингредиенты:

– огурцы
– укроп
– листья хрена
– листья вишни
– листья черной смородины
– молодой чеснок
– красная смородина

– черный перец горошком
– зерновая горчица
– гвоздика, кориандр – по вкусу

Приготовление:

1. На дно банки кладем укроп, листья хрена, вишни, черной смородины, молодой чеснок и огурцы. Огурцы выкладываем не плотно, чтобы смородина просыпалась до дна банки. Заливаем кипящей водой и оставляем на 15 минут.

2. Сливаем воду, кипятим, заливаем банки и оставляем на 10 минут. Снова сливаем воду, добавляем соль, сахар и перемешиваем. Доводим до кипения.

3. В банки добавляем перец горошком и зерновую горчицу. Гвоздика, кориандр – по вкусу. Когда рассол закипит, добавляем уксус. Заливаем рассол в банки и закрываем крышками.

Маринад: на 1 л воды 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 4 ст. л. 9 % уксуса.



Помидоры

Рекомендую вам воспользоваться правилами, которых я придерживаюсь при консервации помидоров:

– Для консервирования я выращиваю определенные сорта томатов: Трюфель желтый, Трюфель красный, Искры пламени, Малиновые, разные сорта томатов черри, Чудо-пальчики, Засолочные. У них более плотная шкурка, они реже разваливаются и трескаются.

– При консервировании томатов с чесноком ни в коем случае не используйте магазинный китайский чеснок. Используйте тот, что выращен вами либо куплен на продовольственных рынках.

– Помидоры, засоленные без уксуса, храните в прохладном месте. Томаты, консервированные по другим рецептам, можно хранить при комнатной температуре.

– В одну банку укладывайте помидоры одинаковой величины. Так консервация будет лучше храниться за счет одновременного прогревания каждого плода.

Томаты на зиму: 1 заливка, 4 варианта

Ингредиенты:

– морковная ботва – 1 пучок
– базилик
– лук
– петрушка
– красное яблоко
– помидоры

Маринад: на 1 л воды – ½ стакана сахара, 2 ч. л. соли, 2 ст. л. 9 % уксуса.

Приготовление:

1. Прокалываем каждый помидор деревянной шпажкой в области плодоножки и погружаем в банки.

2. В первую банку добавляем пучок морковной ботвы, во вторую – базилик, в третью – лук, а в четвертую – петрушку. В каждую банку нарезаем несколько кружков яблок.

3. Для томатов используем двукратную заливку. Заливаем банки кипятком, сверху прикрываем крышкой и оставляем на 15–20 минут.

4. Все сливаем в одну кастрюлю, чтобы вкусы перемешались. Готовим маринад и заливаем в каждую банку. Закручиваем и оставляем банки до полного остывания, накрыв полотенцем.

Вяленые томаты

Ингредиенты:

– помидоры
– чеснок
– базилик
– растительное масло (оливковое или подсолнечное)
– соль и сахар – по вкусу

Приготовление:

1. Одинаковые по размеру помидоры нарезаем на половинки и раскладываем на противень. Немного солим и добавляем сахар.

2. Ставим томаты в разогретую до 150 °С духовку. По мере приготовления убавляем температуру до 100 °С. Обычно на вяление уходит 4–6 часов.

3. В банку добавляем нарезанный чеснок, базилик, готовые половинки помидоров и заливаем маслом.

Маринованные зеленые томаты

Ингредиенты (на банку 3 л):

– вода – 2 л
– сахар – 200 г
– соль – 100 г
– уксусная эссенция 70 % – 1 ч. л.
– зеленые и бурые помидоры

Приготовление:

1. Кипятим в кастрюле воду, добавив соль и сахар.

2. Погружаем туда зеленые и бурые помидоры и доводим до кипения в течение 5 минут.

3. Горячие томаты вынимаем из кастрюли и погружаем в банку, заливая рассолом. Добавляем уксусную эссенцию и закатываем.

Маринованные томаты с чесноком без уксуса

Ингредиенты (на 4 банки по 1 л):

– помидоры
– чеснок – по количеству томатов

Маринад: 8 ½ стакана воды, 1 стакан сахара, 4 ч. л. соли.

Приготовление:

1. Помидоры прокалываем деревянной шпажкой в области плодоножки и погружаем в банки вместе с нарезанным чесноком.

2. Заливаем горячим маринадом и закатываем.

Сладкие консервированные томаты с луком и базиликом

Ингредиенты:

– помидоры
– базилик
– лук

Маринад: 1 л воды, 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. 9 % уксуса, 1 ст. л. соли.

Приготовление:

1. В банку складываем лук, базилик и томаты. Готовим маринад.

2. Используем трехкратную заливку: 2 раза заливаем томаты кипятком и далее – рассолом. Закатываем.

> **На заметку!** Обычно при приготовлении маринада мы используем столовый уксус, чаще концентрацией в 9 %. Открываю секрет удачного маринада: лучше взять винный, яблочный или настоянный на травах уксус. Воду берем фильтрованную, а привычный сахар заменяем коричневым.

Перец

Болгарский перец в меду

Ингредиенты:

– перцы – 4 кг
– вода – 2 л
– мед – 1 стакан
– уксус 9 % – 1 стакан
– растительное масло – 1 стакан
– соль – 2 ст. л.

Приготовление:

1. Перцы моем, просушиваем, смазываем маслом и запекаем в духовке (примерно 40 минут).

2. Для маринада наливаем в кастрюлю воду, добавляем уксус, сахар, масло, соль и мед. Помешиваем, снимая накипь, и доводим до кипения.

3. Готовые перцы вытаскиваем из духовки и накрываем фольгой.

4. С еще теплых перцев снимаем кожуру и нарезаем мякоть полосками. Укладываем в баночки и заливаем горячим маринадом.

5. Плотно закрываем банки крышками, остужаем и храним в прохладном месте.

Лечо

Ингредиенты:

– перцы – 3 кг
– протертые помидоры – 2 л
– растительное масло – 1 стакан
– сахар – 1 стакан
– уксус 9 % – 1 стакан
– соль – 3 ст. л.

Приготовление:

1. Перцы очищаем и нарезаем удобным способом (полосками, кубиками и т. д.).

2. Помидоры кипятим 5–10 минут, снимая накипь. Засыпаем в томаты перец, доводим до кипения и варим еще 10 минут.

3. Добавляем сахар, масло, уксус и соль. Раскладываем по баночкам.

> **На заметку!** При закрутке банок пользуйтесь плотными жестяными желтыми крышками – они покрыты лаком, который предотвратит контакт продуктов с металлом и окисление. А удобнее использовать крышки твист-офф (с резьбой) – тогда и закаточная машинка не понадобится.

Капуста

Квашеная капуста от Борисыча

Ингредиенты:

– белокочанная капуста

– морковь

– соль

Приготовление:

1. Натираем морковь на терке (или в овощерезке). Шинкуем капусту (например, на шинковке).

2. Постепенно присоединяем морковь к капусте, хорошо месим и мнем. В процессе солим.

3. Складываем получившуюся массу в большую емкость (в эмалированное ведро, большую кастрюлю и т. д.) и приминаем до выделения сока.

4. Накрываем тарелкой, сверху придавливаем чем-то тяжелым, например камнями, и накрываем тканью.

5. Протыкаем массу деревянной палкой до самого дна посуды 2 раза в день в течение 3 дней. Настоявшуюся капусту перекладываем в банки.

Кисло-сладкая хрустящая капуста

Ингредиенты:

– белокочанная капуста – 2 кг

– чеснок – 4 дольки

– морковь – 2 шт.

– сладкие перцы – 2 шт.

– острый перец – по вкусу

Маринад: ½ л воды, 150 мл растительного масла, 100 мл 9 % уксуса, 100 г сахара, 2 ст. л. соли, лавровый лист и черный перец горошком по вкусу.

Приготовление:

1. Шинкуем капусту (например, на шинковке). Морковь натираем на крупной терке.

2. Сладкий и острый перец нарезаем тонкими дольками. Чеснок – пластинками. Перемешиваем капусту, перец, чеснок и морковь в одной посуде.

3. Смешиваем все ингредиенты для маринада в кастрюле и доводим до кипения. Сразу заливаем капусту маринадом.

4. Закрываем крышкой. Оставляем на 1 час при комнатной температуре, после – убираем в холодильник.

Капуста по-грузински

Ингредиенты:

– капуста – 8 кг

– вода – 4 л

– соль – 200 г

– сахар – 200 г

– чеснок – 100 г

– хрен – 100 г
– петрушка – 100 г
– яблоко – 1 шт.
– свекла – 1 шт.

Приготовление:

1. Кипятим воду с сахаром и солью. Остужаем.

2. Очищаем свеклу, чеснок. Чеснок, свеклу и яблоко нарезаем на пластинки, капусту – крупно.

3. На дно кастрюли укладываем слоями петрушку, свеклу, несколько долек яблок, чеснок, капусту.

4. Далее укладываем еще один слой: петрушка, яблоко, чеснок, хрен, острый перец, свекла, капуста, и так до конца. В конце можно добавить семена укропа.

5. Заливаем рассолом и прикрываем листами капусты.

6. Оставляем на 2 суток при комнатной температуре, а затем выносим в холод. Через 4 дня капуста готова.

Фасоль

Фасоль пикантная с овощами на зиму по-лодейнопольски

Ингредиенты:

– баклажаны – 2 кг
– кабачки – 1 ½ кг
– лук – 1 кг
– морковь – 1 кг
– перцы – 1 кг
– молотые томаты – 1 кг
– фасоль – 1 банка (½ кг)
– томатная паста – 400 г
– уксус 9 % – 80 мл
– сахар – 1 стакан
– растительное масло – 1 стакан
– соль – 3 ст. л.

Приготовление:

1. С вечера замачиваем фасоль холодной водой.

2. Отрезаем хвостики у баклажанов, делаем продольные надрезы. Заливаем баклажаны холодной водой, добавляем 2 ст. л. соли и провариваем 10 минут. Вытаскиваем баклажаны и даем им остудиться.

3. Набухшую фасоль ставим на огонь, варим в течение 1 часа. Воду не солим и не закрываем кастрюлю крышкой.

4. Натираем морковь на крупной терке (можно порезать). Перец, кабачки и лук режем мелкими кубиками.

5. Обжариваем лук, отдельно – морковь. В кастрюлю выкладываем лук, морковь, перец, томаты, фасоль, перемешиваем и ставим на малый огонь.

6. Нарезаем баклажаны кубиками и добавляем их в кастрюлю.

7. Когда смесь закипит, добавляем сахар, соль и растительное масло. Перемешиваем. После закипания тушим в течение 1 часа. За 15 минут до окончания варки добавляем томатную пасту, специи, уксус и перемешиваем. Раскладываем по стерилизованным банкам.

> **На заметку!** Оптимальное расстояние между крышкой и содержимым банки – не больше 1,5 см. Это нужно для того, чтобы не было окисления и потерь витаминов.



Кабачки

Заготовка кабачков на зиму по-болгарски

Ингредиенты:
– кабачки – 3 кг
– вода – 2 л
– уксус 9 % – 250 мл
– сахар – 200 г
– соль – 3 ст. л.
– чеснок, укроп, черный перец горошком – по вкусу
Приготовление:
1. Кипятим 2 л воды в кастрюле. Добавляем сахар, соль и уксус.
2. Кабачки нарезаем на «шайбочки» шириной 8 мм, не снимая кожицу. Закидываем их в кастрюлю с кипящим рассолом и закрываем крышкой на 5 минут.
3. В баночки добавляем веточку укропа, чеснок, перец.
4. Вытаскиваем кабачки из рассола, погружаем в банки и заливаем горячим рассолом.
5. Закатываем и, перевернув банки, укрываем их полотенцем до остывания.

Кабачковая икра без мясорубки

Ингредиенты:
– кабачки – 3 ½ кг
– томатная паста – ½ л
– растительное масло – 200 мл
– лук – 3 шт.
– морковь – 3 шт.
– сахар – 3 ст. л.
– соль – 2 ст. л.
Приготовление:
1. Лук нарезаем мелкими кубиками, а морковь – полукольцами.
2. Растительное масло выливаем в кастрюлю, обжариваем лук и добавляем морковь.
3. Кабачки очищаем от кожицы, нарезаем на четвертинки и отправляем в кастрюлю.
4. Когда кабачки дадут сок, добавляем соль, сахар и томатную пасту. Тушим под крышкой на среднем огне в течение 1 часа.
5. С помощью погружного блендера взбиваем все до консистенции пюре.
6. Ставим на огонь и доводим до кипения. Разливаем по банкам.

Кабачковая икра

Ингредиенты:
– кабачки – 6 кг
– морковь – 1 кг
– лук – 1 кг
– сладкие перцы – 1 кг
– майонез – 500 г
– томатная паста – 300 г

– растительное масло – 1 стакан
– сахар – ½ стакана
– соль, перец, чеснок – по вкусу

Приготовление:

1. На дно большой толстостенной кастрюли вливаем масло и обжариваем мелко нарезанный лук.

2. Добавляем очищенные и пропущенные через мясорубку кабачки и морковь, накрываем крышкой и тушим 1,5 часа, периодически помешивая. Добавляем пропущенные через мясорубку болгарский перец и оставшиеся продукты. Тушим 30 минут.

3. Готовую горячую кабачковую икру с майонезом раскладываем по банкам и закатываем. Ставим банки вверх дном и укутываем до остывания.

На заметку! Закупоренные банки при охлаждении не ставьте на сквозняк, иначе они лопнут.

Маринованные кабачки «Радуга в банке»

Ингредиенты:

– разноцветные кабачки
– морковь
– морковная ботва

Маринад: 1 ½ л воды, 6 ст. л. 9 % уксуса, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли.

Приготовление:

1. Продольно разрезаем кабачки и морковь. Раскладываем их в банку, чередуя цвета.

2. Кипятим воду в кастрюле и заливаем ее в банки. Через 10 минут воду сливаем обратно в кастрюлю, вновь доводим до кипения и разливаем по банкам.

3. Через 10–15 минут после второй заливки вновь сливаем воду в кастрюлю, добавляем соль, сахар и уксус.

4. Получившийся рассол заливаем в банки и закатываем.

Ассорти из овощей «Лето в банке»

Ингредиенты:

– помидоры
– кабачки
– огурцы
– белокочанная капуста
– патиссоны
– лук
– чеснок
– перец

Маринад: 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 1–2 ст. л. 9 % уксуса, 1–2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. соли.

Приготовление:

1. Банку заполняем помидорами, нарезанными на четвертинки, и овощами, нарезанными кольцами.

2. Заливаем все маринадом, в каждую банку добавляем уксус и масло.



Грибы

Грибы на зиму можно заготовить самыми разными способами. Распространенные методы заготовки грибов: засушить, закатать маринованные грибы в банки, засолить в бочке или кастрюле или просто заморозить. Зимой из таких заготовок можно приготовить вкусный грибной суп, салат, подливку к гарниру и прочую вкуснятину.

Я собрала для вас простые и подробные рецепты грибных заготовок.

Маленькие хитрости при заготовке грибов

Один из наиболее популярных способов приготовления грибов – засолка. Довольно часто на грибах возникают плесневые участки. Чтобы предотвратить их появление, можно воспользоваться следующими лайфхаками:

1. Уложив грибы в банку, накройте их сверху чистой тряпочкой, смоченной в самогоне или уксусе.

2. Чтобы объем рассола в грибах не уменьшался, создайте давление в банке. Для этого вырежьте из пластиковой крышки кружок чуть больше размера горлышка банки и погрузите ее в банку, чтобы рассол был над ней. Присыпьте горчичным порошком или залейте растительным маслом.

Грибная солянка на зиму из свежих грибов с капустой

Ингредиенты:

– отварные грибы – 2 кг
– белокочанная капуста – 2 кг
– морковь – 1 кг
– лук – 1 кг
– помидоры – 1 кг
– растительное масло – 200 мл
– уксус 9 % – 50 мл
– соль – 1 ½ ст. л.
– сахар – 1 ст. л.

Приготовление:

1. Грибы нарезаем, отвариваем 20 минут и откидываем на дуршлаг.

2. Морковь натираем на крупной терке, лук и томаты нарезаем кубиками, капусту шинкуем. Лук и морковь пассеруем на сковороде.

3. Ставим на огонь большую кастрюлю. Наливаем масло и всыпаем грибы. Обжариваем до выпаривания влаги.

4. Добавляем в кастрюлю томаты и тушим.

5. Добавляем капусту и перемешиваем. Когда капуста даст сок, добавляем соль, сахар, лавровый лист и перец горошком, морковь, лук и уксус. Перемешиваем.

6. После закипания тушим 30 минут и раскладываем по банкам.

Старинный рецепт соленых грибов

Ингредиенты:

– грибы – 1 кг
– соль – 45–60 г

– чеснок – 10 зубчиков
– зонтики укропа – 3–5 шт.

Приготовление:

1. Грибы очищаем, нарезаем и заливаем холодной водой. Меняем воду утром и вечером 3 дня подряд.

2. Заливаем грибы холодной водой и отвариваем 30 минут после закипания. Откидываем на дуршлаг и остужаем.

3. В кастрюлю укладываем слоями: грибы, зонтик укропа, грибы, зонтик укропа, несколько зубчиков чеснока. Хорошо солим. Добавляем еще слой грибов, укроп, чеснок и опять солим. И вновь слой грибов, чеснок и укроп.

4. Накрываем кастрюлю тканью и кладем сверху тарелку с грузиком. Каждые 1–2 дня промываем тряпочку. Грибы настаиваем 2 недели в темном прохладном помещении.

5. Раскладываем по баночкам с небольшим количеством растительного масла. Храним в холодильнике.

Маринованные грибочки

Ингредиенты:

– грибы – 1 ½–2 кг
– уксус 9 % – 80 мл
– черный перец горошком – 6 шт.
– перец душистый – 6 шт.
– лавровые листья – 3 шт.
– гвоздика – 3 шт.
– уксусная кислота 70 % – 4 ч. л.
– сахар – 2 ст. л.
– вода – 1 л
– соль – 1 ч. л.

Приготовление:

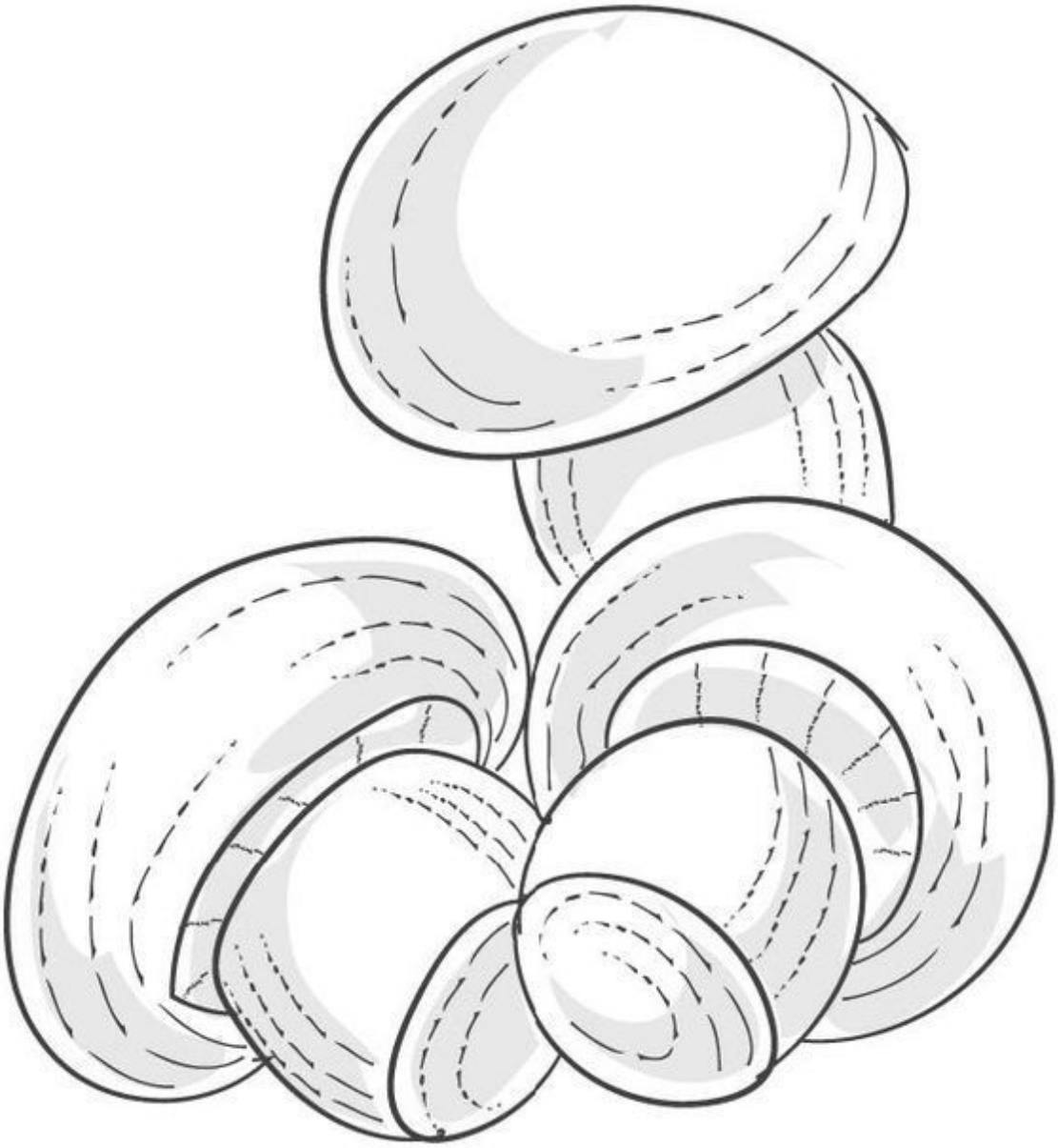
1. Грибы промываем, нарезаем и отвариваем 15–20 минут после закипания. Откидываем на дуршлаг и остужаем.

2. Для маринада наливаем в кастрюлю воду, всыпаем соль, сахар и перемешиваем. Добавляем лавровый лист, перец горошком, гвоздику. Перемешиваем и доводим до кипения.

3. После закипания маринада добавляем грибы. Доводим до кипения и добавляем уксус (или уксусную кислоту). Раскладываем по банкам.

Надеюсь, вам понравились мои рецепты самых вкусных грибочков.

Более желанную закуску на зимнем столе трудно себе вообразить, поэтому, если уж у вас в наличии хорошие грибочки, грех не заготовить их на зиму!



Приправы

Кетчуп на зиму

Ингредиенты:

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.