СВЕТЛАНА НЕЁЛОВА

РАЗНОСОЛЫ КРУГЛЫЙ ГОД

БЕЗ ЛИШНИХ ХЛОПОТ



ВКУСНОЕ ЛЕТО НА ЗИМУ

Светлана Владимировна Неёлова

Разносолы круглый год без лишних хлопот

Серия «Заготовки на зиму»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=74003637
Светлана Владимировна Неёлова «Разносолы круглый год без лишних хлопот – Заготовки без хлопот. Чаи, варенья, соленья»: ООО «Издательство АСТ»; Москва; 2026
ISBN 978-5-17-185758-5

Аннотация

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.

Содержание

От автора 7
Соленья 8
Огурцы 8
Маленькие хитрости при консервации огурцов 8
Маринованные огурцы по рецепту «2 — 4 — 6» 10
Заготовка огурцов для рассольника и салата 11
Маринованные огурцы с помидорами 12
Пикантные закусочные огурчики по-карельски 13
Старинный рецепт соленых огурцов «как из бочки» 14
Малосольные огурцы 15
Огурцы по-суворовски 16
Маринованные огурцы с красной смородиной 17
Помидоры 19
Томаты на зиму: 1 заливка, 4 варианта 19
Вяленые томаты 20
Маринованные зеленые томаты 21
Маринованные томаты с чесноком без 22

уксуса
Сладкие консервированные томаты с луком и базиликом 22
Перец 24
Болгарский перец в меду 24
Лечо 25
Капуста 26
Квашеная капуста от Борисыча 26
Кисло-сладкая хрустящая капуста 27
Капуста по-грузински 27
Фасоль 29
Фасоль пикантная с овощами на зиму по-лодейнопольски 29
Кабачки 32
Заготовка кабачков на зиму по-болгарски 32
Кабачковая икра без мясорубки 33
Кабачковая икра 34
Маринованные кабачки «Радуга в банке» 35
Ассорти из овощей «Лето в банке» 35
Грибы 38
Маленькие хитрости при заготовке грибов 38
Грибная солянка на зиму из свежих грибов с капустой 39
Старинный рецепт соленых грибов 40
Маринованные грибочки 41
Приправы 43

Кетчуп на зиму 43
Конец ознакомительного фрагмента. 44

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 крыш-

ками.

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:

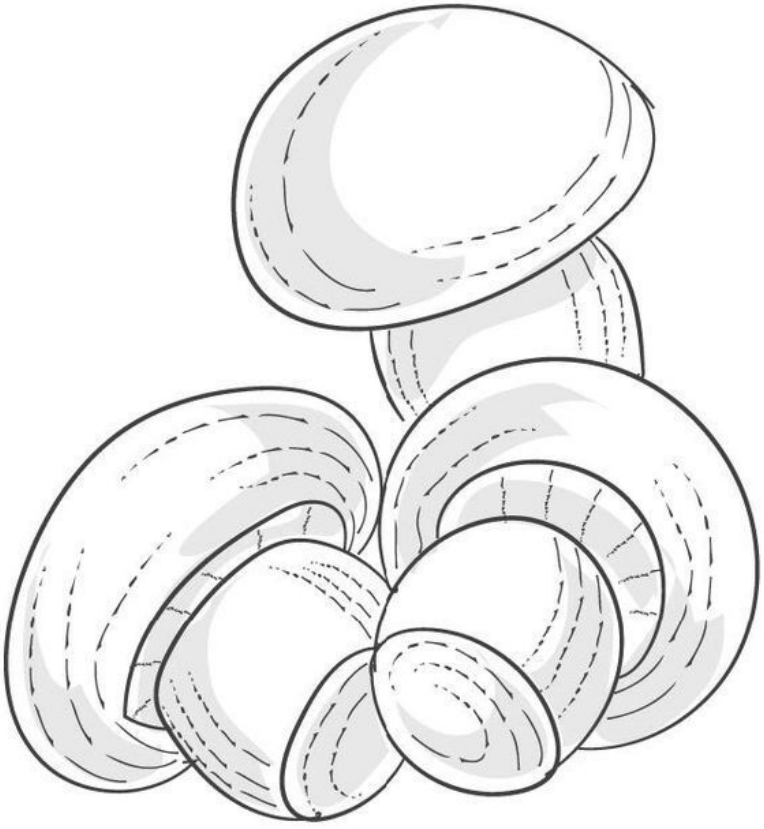
1. Грибы промываем, нарезаем и отвариваем 15–20 минут после закипания. Откидываем на дуршлаг и остужаем.

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.