

Содержание

Маринованные помидоры	4	Маринованная брюссельская капуста	28
Соленые помидоры для фарширования	4	Зелень укропа и петрушки	30
Пюре из помидоров	6	Сельдерей сушеный	30
Борщовый сельдерей	6	Шпинат сушеный	32
Консервированные огурцы	8	Сушеный щавель	32
Молодой чеснок маринованный	8	Цукаты из моркови	34
Молодые огурцы под маринадом	10	Замороженная малина	34
Зеленый лук с солью	10	Крыжовник соленый	36
Соленые огурцы	12	Мороженые фрукты	38
Рыжики соленые	14	Консервы из винограда	38
Трюфели	14	Консервы из свежей земляники	40
Капуста со свеклой	16	Венгерские зеленые сливы	40
Свежая свекла	16	Соус из соленых огурцов	42
Капуста маринованная	18	Замороженная смородина (черная и красная)	42
Как правильно приготовить кислую капусту	20	Соус из сушеных белых грибов	44
Перец сладкий печеный	22	Земляника (клубника)	44
Икра баклажанная	24	Пирог с кислой капустой	46
Патиссоны консервированные (с чесноком)	26	Черника	46

Маринованные помидоры

- 4 кг помидоров
- 20 зерен черного перца
- пучок чабреца
- эстрагон по вкусу
- 2 л 9%-ного уксуса

Спелые помидоры вымыть, вытереть насухо и сложить в банку, пересыпая каждый ряд томатов специями — чабрецом, перцем и эстрагоном.

Залить хорошим крепким уксусом, закрыть крышкой и поставить в холодное место.

Если помидоры станут мягкими, слить уксус и залить свежим.

4

Соленые помидоры для фарширования

- 4 кг помидоров
- 3 л воды
- 1 кг соли

Вымыть помидоры и вытереть насухо. Сложить их в чистый бочонок.

В кастрюле вскипятить воду и засыпать соль из расчета 1 стакан соли на 3 стакана воды. Растворить соль и остудить воду.

Залить помидоры соленой водой и накрыть доской так, чтобы они постоянно были погружены в воду.

Перед употреблением вымыть.



Пюре из помидоров

- 2 кг томатов
- 50 г растительного масла

Красные зрелые помидоры помыть и обтереть. Разрезать пополам и извлечь серединку.

Сложить томаты без сока и зерен в кастрюлю и поставить на огонь. Тушить их в собственном соку. Протереть через сито.

Протертое пюре снова поставить на огонь, чтобы загустело, непрерывно помешивая, чтобы не пригорело.

Сложить в банку и залить растительным маслом.

Борщовый сельдерей

- 5 кг листьев сельдерея
- 600 г соли
- 5 л воды

Листья сельдерея перебрать, вымыть. Связать в пучки.

Уложить сельдерей в кастрюлю. В другой кастрюле вскипятить 5 л воды и смешать с 600 г соли. Остудить и залить сельдерей. Положить гнет.

Хранить в прохладном месте.

