



## Соление, квашение, маринование

Маринование овощей — это простой процесс. Способ приготовления следующий: маринад, состоящий из уксуса, сахара и соли, нагревают до кипения и заливают им уложенные в банки овощи. Горячий маринад быстрее абсорбируется овощами, чем холодный, и при этом слегка их смягчает. Поэтому горячий маринад часто используют для крупных, твердых овощей, например столовой свеклы. Холодный маринад обычно используют для овощей, которые вкуснее, когда они хрустят, например, для цветной капусты или корншонов. Так как степень твердости продукта зависит от вкуса потребителя, то горячий и холодный способы взаимозаменяемы.

Применять нужно уксус хорошего качества, содержащий от четырех до шести процентов уксусной кислоты: меньшее содержание кислоты будет недостаточным для предохранения продукта от порчи. Уксус из темного солода, сидра и красный винный уксус обладают различными вкусами. Белый винный уксус и уксусная эссенция не воздействуют на цвет светлоокрашенных овощей, таких как репчатый лук или цветная капуста.

## ЛАКОМКА

Чтобы разнообразить вкус уксуса, кладите в маринад лук и чеснок, смесь трав и специй. Специи кладите целикомыми, молотые специи сделают маринад мутным. Для приготовления ароматного уксуса сначала кипятите специи с уксусом в течение одной минуты, затем дайте остыть и процедите.

Чаще всего при мариновании используют лавровый лист и такие травы, как эстрагон и чабрец; обычные специи для маринада — кориандр, гвоздика и сушеный перец. Для большинства маринованных продуктов используют смесь трав и специй, каждая из которых имеет важное значение. Укроп, например, является классической ароматической добавкой в маринованные овощи.

### Огурцы малосольные ускоренного засола

---

---

Огурцы — 2 кг  
укроп (зонтики) — 3 шт.  
черная смородина  
(листья) — 10 шт.  
хрен (листья) — 10 шт.  
вишня (листья) — 10 шт.  
эстрагон — 1 веточка  
чеснок — 1 головка  
вода — 1,5 л  
соль — 3 ст. ложки.

Огурцы вымыть и замочить на 2 ч в холодной воде. Зелень промыть, дольки чеснока очистить. На дно банки уложить половину специй, затем плотно уложить огурцы и сверху оставшуюся часть пряностей и чеснока. Растворить в воде соль, вскипятить и кипящим раствором залить уложенные огурцы со специями. Банку накрыть крышкой. Через сутки огурцы пригодны к употреблению. Для ускорения засолки у огурцов срезают кончики и дополнительно накалывают плоды вилкой. При такой подготовке мелкие огурцы засаливаются в течение 12 ч.

Малосольные огурцы не подлежат длительному хранению.

## **Огурцы малосольные с яблоками**

Огурцы, яблоки и зелень вымыть. Чеснок разобрать на зубчики и очистить. У огурцов отрезать кончики. Яблоки разрезать на 4 части, не удаляя сердцевину.

Сложить в миску или банку огурцы и яблоки, перемежая их зеленью и зубчиками чеснока. Добавить черный перец.

Вскипятить воду, добавить соль и тщательно перемешать. Влить горячий рассол в миску. Оставить при комнатной температуре. На следующий день огурцы готовы к употреблению.

---

---

*Огурцы — 1 кг  
яблоки зеленые — 2 шт.  
чеснок — 1 головка  
укроп — 1 пучок  
петрушка — 1 пучок  
черная смородина  
(листья) — 10 шт.  
вишня (листья) — 5 шт.  
перец черный  
(горошком) — 10 шт.  
**Рассол:** вода — 1 л  
соль — 2 ст. ложки.*

## **Огурцы с брусникой**

Огурцы вымыть, уложить в стерильные банки, пересыпая брусникой, залить кипящим маринадом, провести пастеризацию в кипящей воде в течение 10 мин и закатать.

---

---

*Огурцы — 2 кг  
брусника — 500 г.  
**Заливка:** вода — 1 л  
соль — 50 г  
сахарный песок — 100 г.*

## **Огурцы с клюквой**

Огурцы вымыть, уложить в стерильные банки, пересыпая клюквой, залить кипящим маринадом, провести пастеризацию в кипящей воде в течение 10 мин и закатать.

---

---

*Огурцы — 2 кг  
клюква — 500 г.  
**Заливка:** вода — 1 л  
соль — 50 г  
сахарный песок — 100 г.*

---

---

Огурцы — 1,5–2 кг.

**Маринад:** вода — 1,2 л  
соль — 3 ст. ложки (без горки)

уксус

яблочный — 3 ст. ложки  
сахарный

песок — 3 ст. ложки.

**Пряности:**

листья черной смородины  
и вишни — по 3–4 шт.

хрен (корень) — 10 г

укроп — 15 г

чеснок — 1 головка

лавровый лист, перец

черный (горошком),

корица — по 1 шт.

гвоздика — 2–3 шт.

## Огурцы с гвоздикой и корицей

*Первый способ:*

Огурцы помыть, срезать кончики на 1–2 мм. Замочить на 5–6 ч. На дно стерилизованной банки положить все пряности и специи. Уложить огурцы.

*Приготовить маринад:* растворить в воде соль, сахарный песок, вскипятить маринад. Залить им банку доверху. Накрыть крышкой и дать постоять 5–10 мин, маринад слить, снова прокипятить и снова залить огурцы. Так повторить дважды. При третьей заливке влить в маринад уксус и закатать банку крышкой. Охладить, хранить в прохладном месте.

*Второй способ:*

Вскипятить маринад, залить кипящим маринадом огурцы, не доливая 3–4 см до верха. Добавить в банку уксус. Закрыть крышкой и пастеризовать 20 мин. Закатать крышку и перевернуть банку.

## Огурцы крепкого посола

Огурцы плотно уложить в тару и залить рассолом, закрыть крышками и хранить в темном прохладном месте. Перед употреблением огурцы можно вымочить.

---

---

**Рассол:** на 10 л воды —  
3 кг соли.

## Огурцы, маринованные с мятой

Огурцы помыть, срезать кончики на 1–2 мм. Замочить на 5–6 ч. На дно стерилизованной банки уложить морковь, порезанную крупными кусками, чеснок, пряные травы. Уложить огурцы. Сверху положить нарезанный кружочками лук, на него — укроп. В воде растворить соль и сахарный песок, вскипятить. Залить огурцы кипящим маринадом, влить уксус. Закатать крышками, охладить.

---

---

Огурцы — 1,5–2 кг  
чеснок — 1 головка  
морковь — 1 шт.  
лук репчатый — 1 шт.

**Маринад:**

вода — 1,5 л  
уксус  
фруктовый — 3 ст. ложки  
сахарный  
песок — 2 ст. ложки  
соль — 3 ч. ложки.

**Пряности:**

мята — 2–3 веточки  
листья вишни, смородины,  
хрена — по 3–4 шт.  
укроп — 1 веточка.

## Огурцы, пастеризованные с укропом

Огурцы помыть. Срезать кончики на 1–2 мм. Замочить на 5–6 ч. Сложить в трехлитровую банку. На дно положить дольки чеснока.

Вскипятить маринад, залить кипящим маринадом огурцы, не доливая 3–4 см до верха. Добавить в банку уксус. Закрывать крышкой и пастеризовать 20 мин. Закатать крышку и перевернуть банку.

---

---

Огурцы — 1,5–2 кг.

**Маринад:**

вода — 1,2 л  
соль — 3 ст. ложки  
сахарный песок —  
2 ст. ложки  
уксус — 3 ст. ложки.

**Пряности:**

лавровый лист — 2–3 шт.  
перец черный  
(горошком) — 5–6 шт.  
гвоздика — 2 шт.  
чеснок — 1 головка  
укроп (семена) — 2 ст.  
ложки.

## Огурцы, соленные с водкой

---

---

Огурцы — 2 кг  
укроп (зонтики) — 2 шт.  
черная смородина  
(листья) — 5 шт.  
хрен (корень) — 20 г  
вишня (листья) — 5 шт.  
соль — 75 г  
водка — 50 г  
вода — 1,5 л.

Огурцы вымыть, обдать кипятком и окунуть в очень холодную воду (желательно со льдом), затем уложить плотно в стеклянную банку, перекладывая огурцы вымытыми листьями, укропом и хреном. Залить приготовленным холодным солевым раствором (50 г соли на 1 л воды) и добавить 2 ст. ложки водки. Закатать банку крышкой и поставить в холодное место.

## Огурцы в огуречном соке

---

---

Огурцы — 2 кг  
огуречный сок — 1,3 л  
сахарный песок — 50 г  
соль — 50 г  
винный уксус — 100 г.

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем холодной водой и уложить в банку. В свежесжатый огуречный сок добавить соль, сахарный песок и уксус, кипящим раствором трижды залить огурцы. Банку закатать.

## Огурцы, маринованные с крыжовником

---

---

Огурцы — 2 кг  
крыжовник — 400 г  
вода — 1 л  
эстрагон (веточки) — 5 шт.  
сахарный песок — 100 г  
соль — 50 г  
уксус яблочный — 50 г.

Подготовить огурцы к консервации, уложить в простерилизованные банки, пересыпая их крыжовником и веточками эстрагона. Довести раствор до кипения, залить им огурцы и поставить на пастеризацию. Банку закатать.

## Огурцы, соленные с красной смородиной

Огурцы и пряности промыть. На дно банки положить зелень, затем огурцы. В промежутках между ними понемногу добавив ягоды, предварительно очищенные от веточек и промытые. В литровую банку уложить: зелень, лук, чеснок и пряности, огурцы и ягоды (или сок), всего получается 800 г. Залить 250 г прокипяченного рассола.

После заливки банку прикрывают прокипяченной крышкой и пастеризуют 10 мин.

---

---

*Огурцы — 600 г  
ягоды или сок красной  
смородины — 150 г  
пряности, зелень, чеснок  
и лук — 50 г.  
Рассол: на 250 г воды —  
50–60 г соли.*

## Огурцы, соленные с патиссонами

Огурцы помыть, обрезать кончики на 1–2 мм. Патиссоны (очень маленькие) замочить на 2 ч в холодной воде. На дно банки уложить пряности, нарезанную тонкими кружочками морковь, лук, хрен и очищенные дольки чеснока. В банку положить огурцы и патиссоны. Растворить соль, залить рассол в банку, не доливая 2–3 см до верха. Через 1,5–2 суток снять появившуюся пену. Слить рассол и прокипятить дважды. Залить кипящим рассолом огурцы на 5 мин. Закатать банку и охладить.

---

---

*Огурцы — 800 г  
патиссоны — 500 г  
морковь — 1 шт.  
лук — 1 шт.  
Рассол: на 1 л воды —  
3 ст. ложки соли.  
Пряности: листья вишни,  
черной смородины —  
по 3–4 шт.  
хрен (корень) — 10 г  
укроп — 25 г  
чеснок — 1 головка.*

## **Переросшие огурцы, соленные дольками**

---

---

**На литровую банку:**

лук репчатый — 1 шт.

морковь — 1 шт.

корень хрена — 1 шт.

черный перец

(горошком) — 2 шт.

лавровый лист — 1 шт.

**Маринад:** на 1 л воды —

8% уксус — 400 г

соль — 25 г

сахарный песок — 100 г.

Огурцы хорошо промыть в нескольких водах, оставить обсохнуть и разрезать пополам, чайной ложкой выскрести сердцевину, половинки ополоснуть и разрезать на кусочки длиной 2–5 см.

На дно банок выложить пряности и специи, заполнить банки огуречными дольками и залить кипящим маринадом. Банки прикрыть крышками и простерилизовать 15 мин. Банки укупорить и охладить.

## **Огурцы квашеные**

---

---

**На трехлитровую банку:**

огурцы — 2 кг

укроп — 30–40 г

чеснок — 1 головка.

**Рассол:** на 1 л

охлажденной кипяченой

воды — соль — 50–60 г.

Огурцы вымыть и замочить в холодной воде на 4–6 ч. Затем положить в банки вместе с укропом и чесноком, залить рассолом, накрыть прокипяченными крышками, выдержать при комнатной температуре 3–5 дней. Рассол слить и прокипятить 5 мин, огурцы промыть кипяченой горячей водой, вновь уложить в банки, залить рассолом, накрыть крышками, стерилизовать 12–15 мин при 100°C. Закрыть, перевернуть и охладить.



# Содержание

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>М</b> | <b>Мастер-класс по консервированию — основные правила и приемы.....</b> | <b>5</b>  |
|          | Ароматы лета круглый год .....  | 5         |
|          | Подготовка овощей и фруктов к консервированию .....                     | 6         |
|          | Тепловая обработка овощей.....  | 7         |
|          | Бутилирование, пастеризация или стерилизация .....                      | 8         |
|          | Емкости, банки и крышки для долговременного хранения .....              | 10        |
|          | Хранение и использование консервов .....                                | 11        |
|          | Травы и специи, используемые в консервировании .....                    | 12        |
|          | Краткая энциклопедия фруктов, ягод, овощей .....                        | 13        |
| <b>С</b> | <b>Соление, квашение, маринование.....</b>                              | <b>25</b> |
|          | Огурцы малосольные ускоренного засола .....                             | 26        |
|          | Огурцы малосольные с яблоками.....                                      | 27        |
|          | Огурцы с брусникой .....  | 27        |
|          | Огурцы с клюквой .....  | 27        |
|          | Огурцы с гвоздикой и корицей.....                                       | 28        |
|          | Огурцы крепкого посола .....  | 28        |
|          | Огурцы, маринованные с мятой.....                                       | 29        |
|          | Огурцы, пастеризованные с укропом .....                                 | 29        |
|          | Огурцы, соленные с водкой .....   | 30        |
|          | Огурцы в огуречном соке .....   | 30        |
|          | Огурцы, маринованные с крыжовником .....                                | 30        |
|          | Огурцы, соленные с красной смородиной.....                              | 31        |
|          | Огурцы, соленные с патиссонами .....                                    | 31        |
|          | Переросшие огурцы, соленные дольками .....                              | 32        |
|          | Огурцы квашеные.....  | 32        |
|          | Огурцы в собственном соку .....   | 33        |
|          | Огурцы, соленные в бочке .....  | 33        |
|          | Огурцы острые жгучие .....  | 34        |
|          | Огурцы в томатном соке.....   | 34        |
|          | Томаты малосольные .....  | 34        |
|          | Томаты, соленные с луком и морковью.....                                | 35        |

## ЛАКОМКА

|   |    |
|---|----|
| Томаты фаршированные маринованные .....                     | 35 |
| Томаты, фаршированные овощами с рисом .....                 | 36 |
| Томаты, маринованные с базиликом .....                      | 36 |
| Томаты маринованные .....                                   | 37 |
| Томаты, консервированные без кожицы .....                   | 37 |
| Томаты, маринованные с репчатым луком .....                 | 38 |
| Томаты, маринованные в соке красной смородины .....         | 38 |
| Томаты, маринованные с крыжовником .....                    | 38 |
| Томаты, маринованные с вишневым листом.....                 | 39 |
| Томаты, маринованные со сливами .....                       | 39 |
| Томаты в яблочном соке .....                                | 39 |
| Томаты с медом .....  | 40 |
| Томаты с гроздьями калины .....                             | 40 |
| Томаты в томатном соке .....                                | 40 |
| Томаты с растительным маслом .....                          | 41 |
| Томаты зеленые маринованные.....                            | 41 |
| Томаты острые фаршированные .....                           | 42 |
| Томаты квашеные .....                                       | 42 |
| Капуста квашеная (классический рецепт) .....                | 43 |
| Капуста квашеная и «провансаль» .....                       | 45 |
| Капуста гурийская.....                                      | 47 |
| Капуста, быстроквашенная с медом .....                      | 47 |
| Капуста, быстроквашенная со сладким перцем .....            | 48 |
| Капуста, быстроквашенная в свекольном соке.....             | 48 |
| Капуста, квашенная и маринованная с укропом и хреном .....  | 48 |
| Капуста кимчи (по-корейски) .....                           | 49 |
| Капуста с виноградом.....                                   | 49 |
| Капуста со сливами .....                                    | 50 |
| Капуста, маринованная с яблоками.....                       | 50 |
| Капуста белокочанная, маринованная с морковью .....         | 51 |
| Капуста, квашенная по-армянски .....                        | 51 |
| Капуста, квашенная по-чешски .....                          | 52 |
| Цветная капуста маринованная .....                          | 52 |
| Цветная капуста, маринованная в кисло-сладкой заливке ..... | 53 |
| Цветная капуста, засыпанная солью .....                     | 53 |
| Цветная капуста с томатным соком .....                      | 54 |
| Кольраби, маринованная в сладко-кислой заливке .....        | 54 |
| Кольраби квашеная .....                                     | 55 |
| Краснокочанная капуста маринованная .....                   | 55 |
| Брюссельская капуста в кисло-сладкой заливке .....          | 55 |

|  |    |
|--|----|
| Голубцы овощные острые деликатесные .....            | 56 |
| Перец сладкий маринованный .....                     | 56 |
| Перец жгучий маринованный .....                      | 56 |
| Перец, маринованный с чесноком .....                 | 57 |
| Перец, маринованный в кисло-сладкой заливке .....    | 57 |
| Консервированный печеный перец .....                 | 57 |
| Перец сладкий в томатном соке .....                  | 58 |
| Перец, фаршированный морковью и репчатым луком ..... | 58 |
| Перец, фаршированный сельдереем .....                | 59 |
| Перец, фаршированный баклажанами .....               | 59 |
| Соломка из сладкого перца в маринаде .....           | 59 |
| Баклажаны жареные, маринованные .....                | 60 |
| Баклажаны в острой заливке .....                     | 60 |
| Баклажаны, консервированные с чесноком .....         | 61 |
| Баклажаны острые .....                               | 61 |
| Баклажаны соленые .....                              | 61 |
| Баклажаны «тещин язык» .....                         | 62 |
| Баклажаны с картофелем в томатном соусе .....        | 62 |
| Баклажаны с овощным фаршем в томатном соусе .....    | 63 |
| Баклажаны, маринованные с фасолью .....              | 63 |
| Баклажаны фаршированные квашеные .....               | 64 |
| Баклажаны по-гречески .....                          | 64 |
| Баклажаны по-болгарски .....                         | 65 |
| Кабачки, консервированные по-мелитопольски .....     | 65 |
| Кабачки консервированные .....                       | 66 |
| Кабачки, маринованные с морковью .....               | 66 |
| Кабачки в яблочном соке .....                        | 66 |
| Кабачки, жаренные на зиму .....                      | 67 |
| Кабачки с огурцом и морковью .....                   | 67 |
| Кабачки, маринованные со сливами .....               | 68 |
| Кабачки острые .....                                 | 68 |
| Кабачки с луком и морковью .....                     | 68 |
| Кабачки с чесноком в томатном соке .....             | 69 |
| Кабачки, фаршированные рисом .....                   | 69 |
| Кабачки, фаршированные овощами .....                 | 70 |
| Кабачки с овощным фаршем .....                       | 70 |
| Патиссоны, консервированные с укропом .....          | 71 |
| Патиссоны консервированные .....                     | 71 |
| Патиссоны соленые .....                              | 72 |
| Патиссоны маринованные .....                         | 72 |

|   |    |
|---|----|
| Патиссоны в свекольном соке .....                   | 73 |
| Тыква в яблочном соке .....                         | 73 |
| Тыква, маринованная соломкой .....                  | 73 |
| Гарнир из тыквы пряный .....                        | 73 |
| Морковь квашеная .....                              | 74 |
| Морковь консервированная .....                      | 74 |
| Морковь, маринованная в кисло-сладкой заливке ..... | 74 |
| Морковь, маринованная с лимоном .....               | 75 |
| Морковь, маринованная соломкой .....                | 75 |
| Морковь по-корейски .....                           | 75 |
| Свекла квашеная .....                               | 76 |
| Свекла натуральная .....                            | 76 |
| Свекла маринованная .....                           | 76 |
| Свекла, маринованная с хреном .....                 | 77 |
| Свекла, маринованная с черносливом .....            | 77 |
| Свекла, маринованная с луком .....                  | 77 |
| Свекла, маринованная с чесноком .....               | 78 |
| Редис, маринованный в кисло-сладкой заливке .....   | 78 |
| Репа острая, маринованная со свеклой .....          | 79 |
| Репа пряная .....                                   | 79 |
| Репа, маринованная с яблоками и корицей .....       | 79 |
| Редька, маринованная с луком .....                  | 80 |
| Редька, маринованная с медом .....                  | 80 |
| Сельдерей корневой пряный .....                     | 80 |
| Сельдерей корневой маринованный .....               | 81 |
| Сельдерей корневой, маринованный со свеклой .....   | 81 |
| Горошек с петрушкой и луком .....                   | 82 |
| Горошек, маринованный в кисло-сладкой заливке ..... | 82 |
| Горошек, засыпанный солью .....                     | 82 |
| Фасоль стручковая, маринованная с чесноком .....    | 83 |
| Фасоль в кисло-сладкой заливке .....                | 83 |
| Фасоль в рассоле .....                              | 83 |
| Фасоль, засыпанная солью .....                      | 84 |
| Топинамбур в облепиховом соке .....                 | 84 |
| Заготовки из топинамбура и тыквы с лимоном .....    | 84 |
| Топинамбур, маринованный с морковью .....           | 85 |
| Топинамбур маринованный острый .....                | 85 |
| Физалис в яблочном соке .....                       | 85 |
| Лук, маринованный в соке красной смородины .....    | 86 |
| Лук, маринованный в соке черной смородины .....     | 86 |

|   |           |
|---|-----------|
| Лук, маринованный в свекольном соке .....               | 86        |
| Лук-порей маринованный.....                             | 87        |
| Лук-севок в маринаде с медом .....                      | 87        |
| Лук зеленый квашеный .....                              | 87        |
| Чеснок соленый .....                                    | 88        |
| Чеснок с красной смородиной .....                       | 88        |
| Стрелки чеснока квашеные .....                          | 88        |
| <b>Салаты, лечо, ассорти, икра овощная .....</b>        | <b>89</b> |
| Лечо из сладкого перца .....                            | 89        |
| Ассорти овощное .....                                   | 90        |
| Ассорти баклажановое .....                              | 90        |
| Икра луковая по-украински .....                         | 91        |
| Икра из свеклы .....                                    | 91        |
| Икра овощная кабачковая .....                           | 92        |
| Икра из сладкого перца .....                            | 92        |
| Икра из патиссонов .....                                | 93        |
| Икра баклажанная по-черкесски .....                     | 93        |
| Икра баклажанная домашняя .....                         | 94        |
| Икра из печеных баклажанов .....                        | 94        |
| Икра из баклажанов с кабачками.....                     | 95        |
| Икра из баклажанов с зеленью петрушки .....             | 95        |
| Икра из баклажанов с морковью и пастернаком.....        | 96        |
| Икра овощная тыквенная .....                            | 96        |
| Икра из тыквы и сельдерея .....                         | 97        |
| Икра из зеленых помидоров .....                         | 97        |
| Салат донской зимний .....                              | 98        |
| Салат «Лето».....                                       | 98        |
| Салат из репы с морковью.....                           | 99        |
| Салат витаминный .....                                  | 99        |
| Салат из кабачков .....                                 | 100       |
| Салат из белокочанной капусты с солеными огурцами ..... | 100       |
| Салат из квашеной капусты с тыквой.....                 | 100       |
| Салат из кольраби .....                                 | 101       |
| Салат из черной редьки .....                            | 101       |
| Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками.....    | 102       |
| Салат из моркови, хрена и яблок .....                   | 102       |
| Салат из огурцов, томатов и моркови.....                | 103       |
| Салат из огурцов и яблок.....                           | 103       |
| Салат из сладкого перца с томатами .....                | 103       |

## *Л***АКОМКА**

|   |     |
|---|-----|
| Салат из сладкого перца .....                                     | 104 |
| Салат из перца с рисом .....                                      | 104 |
| Салат пикантный .....   | 105 |
| Салат из свеклы с болгарским перцем .....                         | 105 |
| Салат из зеленых помидоров .....                                  | 105 |
| Салат сборный с капустой и кабачками .....                        | 106 |
| Овощная смесь .....   | 106 |
| Смешанный овощной салат из капусты, сладкого перца и моркови .... | 107 |
| Зимний салат .....  | 108 |
| Дунайский салат .....   | 108 |
| Смешанный овощной салат из сладкого перца и моркови .....         | 109 |
| Овощной салат с грибами и капустой .....                          | 110 |
| Овощной салат с грибами и сладким перцем .....                    | 111 |
| Пестрая овощная смесь в кисло-сладкой заливке .....               | 112 |
| Острый овощной салат .....  | 113 |
| Овощная смесь, засыпанная солью .....                             | 114 |
| <b>З</b> <b>аготовки из грибов</b> .....                          | 115 |
| Грибы маринованные .....  | 115 |
| Грибы в остром маринаде .....                                     | 116 |
| Грибы белые маринованные .....                                    | 117 |
| Подосиновики маринованные .....                                   | 117 |
| Опята маринованные .....  | 118 |
| Опята, маринованные с чесноком .....                              | 118 |
| Маслята маринованные .....  | 118 |
| Подберезовики соленые .....                                       | 119 |
| Грибы, жаренные на зиму .....                                     | 119 |
| <b>Д</b> <b>еликатесные маринованные гарниры</b> .....            | 120 |
| Маринованный виноград .....                                       | 120 |
| Крыжовник маринованный .....                                      | 121 |
| Имбирь маринованный .....   | 121 |
| Сливы к мясу .....  | 121 |
| Слива маринованная .....  | 122 |
| Рябина лесная маринованная .....                                  | 122 |
| <b>С</b> <b>оусы, приправы</b> .....                              | 123 |
| Томатное пюре .....   | 123 |
| Кетчуп .....  | 124 |
| Кетчуп с яблоками и сладким перцем .....                          | 125 |

|  |     |
|--|-----|
| Кетчуп с луком и яблоками .....                  | 126 |
| Аджика кабачковая с яблоками.....                | 126 |
| Аджика из зеленых помидоров с айвой .....        | 127 |
| Аджика из томатов .....                          | 127 |
| Приправа из цветной капусты с томатами .....     | 128 |
| Приправа из крыжовника с чесноком.....           | 128 |
| Приправа из красной смородины.....               | 128 |
| Приправа горчичная с яблоками и медом .....      | 129 |
| Брусничная приправа со жгучим перцем .....       | 129 |
| Приправа из клюквы и жгучего перца .....         | 130 |
| Приправа из зеленых томатов и жгучего перца..... | 130 |
| Консервированный щавель для зеленых щей .....    | 130 |
| Приправа для борща.....                          | 131 |
| Приправа с томатами и зеленью к супам .....      | 131 |
| Приправа из перца к супу.....                    | 131 |
| Хрен столовый .....                              | 132 |
| Хрен с соком красной смородины .....             | 132 |
| Хрен со свеклой и яблоками .....                 | 132 |
| Хрен со свеклой .....                            | 133 |
| Хрен с морковью .....                            | 133 |
| <b>Д</b> омашний уксус.....                      | 134 |
| Уксус из зеленого крыжовника.....                | 134 |
| Уксус яблочный с медом.....                      | 135 |
| Уксус из черноплодной рябины.....                | 135 |
| Уксус из виноградных листьев.....                | 135 |
| Уксус из красной смородины.....                  | 136 |
| Уксус из листьев черной смородины .....          | 136 |
| <b>Д</b> омашнее вино.....                       | 137 |
| Переливка молодого вина и его укупорка.....      | 139 |
| Выдержка вина.....                               | 140 |
| Болезни вина.....                                | 141 |
| Вино домашнее виноградное .....                  | 142 |
| Вино из березового сока.....                     | 142 |
| Вино из голубики медовое .....                   | 143 |
| Вино из ежевики .....                            | 143 |
| Вино из груш .....                               | 144 |
| Вино из зрелого крыжовника .....                 | 144 |
| Вино из крыжовника желтых сортов .....           | 145 |

## *Л*АКОМКА

|   |     |
|---|-----|
| Вино из малины .....                                  | 145 |
| Вино из облепихи .....                                | 146 |
| Вино из красной смородины .....                       | 146 |
| Вино рябиновое .....                                  | 147 |
| Вино из черной смородины .....                        | 147 |
| Вино домашнее из черники .....                        | 148 |
| Вино из черноплодной рябины и красной смородины ..... | 149 |
| Вино из шиповника с малиной .....                     | 149 |
| Яблочное вино .....                                   | 150 |
| Яблочное вино с апельсиновым ароматом .....           | 150 |
| Вино из последнего урожая ягод .....                  | 151 |
| <b>Д</b> омашние напитки — квасы и настойки .....     | 152 |
| Вишневый квас .....                                   | 153 |
| Яблочный квас из свежих яблок .....                   | 153 |
| Красносмородиновый квас .....                         | 153 |
| Грушевый квас .....                                   | 154 |
| Квас рябиновый .....                                  | 154 |
| Квас свекольный .....                                 | 154 |
| Настойка на базилике .....                            | 155 |
| Настойка на калине .....                              | 155 |
| Настойка красносмородиновая .....                     | 156 |
| Настойка с эстрагоном .....                           | 156 |
| Настойка тминная .....                                | 156 |
| Настойка на семенах кориандра .....                   | 156 |
| Ликер домашний .....                                  | 157 |
| Ликер сливовый .....                                  | 157 |
| Ликер абрикосовый .....                               | 158 |
| <b>О</b> вощные, фруктовые и ягодные соки .....       | 159 |
| Сок из кабачков с лимоном .....                       | 160 |
| Сок из кабачков и томатов с зеленью .....             | 160 |
| Сок из кабачков с крыжовником .....                   | 160 |
| Сок из кабачков, свеклы и черной смородины .....      | 161 |
| Сок из кабачков с виноградными листьями .....         | 161 |
| Морковно-яблочный сок .....                           | 161 |
| Морковно-тыквенный сок с облепихой .....              | 161 |
| Морковно-кабачковый сок с крыжовником .....           | 162 |
| Морковно-томатный сок с майораном .....               | 162 |
| Малиново-смородиновый сок .....                       | 162 |



|   |     |
|---|-----|
| Огуречный сок с мякотью.....                        | 163 |
| Огуречно-облепиховый сок.....                       | 163 |
| Огуречно-яблочный сок.....                          | 163 |
| Огуречный сок с крыжовником.....                    | 164 |
| Свекольно-яблочный сок с вишней.....                | 164 |
| Свекольно-яблочный сок с черникой.....              | 164 |
| Острый сок из томатов и кабачков.....               | 165 |
| Сок из томатов, яблок и сладкого перца.....         | 165 |
| Сок из томатов, тыквы и моркови с укропом.....      | 165 |
| Томатно-яблочный сок с мякотью.....                 | 166 |
| Томатно-тыквенный сок с пряностями.....             | 166 |
| Тыквенный сок с айвой японской.....                 | 166 |
| Тыквенный сок с красной смородиной.....             | 167 |
| Тыквенный сок с облепихой.....                      | 167 |
| Тыквенный сок с апельсином.....                     | 167 |
| Тыквенный сок с абрикосами.....                     | 168 |
| Яблочный сок со свеклой.....                        | 168 |
| Яблочно-тыквенный сок с апельсином.....             | 168 |
| Яблочный сок с лимонником.....                      | 169 |
| Яблочный сок с кабачками.....                       | 169 |
| Яблочный сок с тыквой и шиповником.....             | 169 |
| Яблочный сок со свеклой и черноплодной рябиной..... | 170 |
| Яблочный сок с тыквой и рябиной.....                | 170 |
| Яблочно-тыквенный сок с иргой.....                  | 170 |
| Яблочный сок с иргой.....                           | 171 |
| Яблочный сок с цветами таволги.....                 | 171 |
| Яблочный сок с соцветиями бузины.....               | 171 |
| Яблочно-малиновый сок со свеклой.....               | 171 |
| <b>С</b> <b>иропы</b> .....                         | 172 |
| Сироп из лепестков шиповника.....                   | 172 |
| Сироп из плодов шиповника.....                      | 173 |
| Сироп из листьев черной смородины.....              | 173 |
| Сироп из красной (или белой) смородины.....         | 173 |
| Сироп из ежевики.....                               | 174 |
| <b>В</b> <b>аренье</b> .....                        | 175 |
| Варенье из абрикосов.....                           | 176 |
| Варенье из абрикосов с крыжовником.....             | 176 |
| Варенье из абрикосов с соком вишни.....             | 176 |

|  |     |
|--|-----|
| Варенье из абрикосов с соком смородины ..... | 177 |
| Варенье из арбузных корок .....              | 177 |
| Варенье из айвы .....                        | 178 |
| Варенье из брусники.....                     | 178 |
| Варенье из апельсинов с цедрой .....         | 179 |
| Варенье из алычи .....                       | 179 |
| Варенье из кизила .....                      | 179 |
| Варенье из вишни .....                       | 180 |
| Вишня-«пятиминутка» .....                    | 180 |
| Варенье грушевое с лимоном.....              | 180 |
| Варенье из груш .....                        | 181 |
| Варенье из клубники .....                    | 181 |
| Варенье из дыни.....                         | 182 |
| Варенье из ежевики .....                     | 182 |
| Варенье из клюквы .....                      | 182 |
| Варенье малиново-ежевичное .....             | 183 |
| Варенье из земляники с черникой .....        | 183 |
| Варенье из зеленых томатов.....              | 183 |
| Варенье из голубики.....                     | 184 |
| Варенье из черники и брусники .....          | 184 |
| Варенье из крыжовника с листьями вишни ..... | 184 |
| Варенье из крыжовника .....                  | 185 |
| Варенье изумрудное из крыжовника .....       | 185 |
| Варенье из крыжовника с орехами.....         | 186 |
| Варенье из лесной рябины .....               | 186 |
| Варенье из белой черешни .....               | 186 |
| Варенье из слив.....                         | 187 |
| Варенье из ревеня .....                      | 187 |
| Варенье из цветков одуванчика.....           | 188 |
| Варенье из лепестков роз.....                | 188 |
| Варенье из мандаринов .....                  | 188 |
| Варенье из лимонов .....                     | 189 |
| Варенье из зеленых грецких орехов .....      | 189 |
| Варенье из малины .....                      | 190 |
| Варенье из облепихи.....                     | 190 |
| Варенье из райских яблок .....               | 191 |
| Варенье черносмородиновое.....               | 191 |
| Варенье из черники .....                     | 192 |
| Варенье из яблок .....                       | 192 |

|   |     |
|---|-----|
| <b>С</b> <i>ырое варенье</i> .....                              | 193 |
| <i>Сырое варенье из крыжовника</i> .....                        | 193 |
| <i>Сырое варенье из лесной рябины</i> .....                     | 193 |
| <i>Сырое варенье из калины</i> .....                            | 194 |
| <i>Сырое варенье из черноплодной рябины</i> .....               | 194 |
| <i>Сырое варенье из сливы и алычи</i> .....                     | 194 |
| <i>Сырое варенье из красной, белой и черной смородины</i> ..... | 195 |
| <i>Сырое варенье из яблок</i> .....                             | 195 |
| <i>Сырое варенье из фейхоа с орехами</i> .....                  | 195 |
| <b>П</b> <i>овидло</i> .....                                    | 196 |
| <i>Повидло из яблок и дыни</i> .....                            | 196 |
| <i>Повидло из яблок</i> .....                                   | 197 |
| <i>Повидло из абрикосов</i> .....                               | 197 |
| <i>Повидло из тыквы и яблок</i> .....                           | 198 |
| <i>Повидло из сливы</i> .....                                   | 198 |
| <i>Повидло из шиповника</i> .....                               | 199 |
| <b>Д</b> <i>жем</i> .....                                       | 200 |
| <i>Джем клубничный</i> .....                                    | 202 |
| <i>Джем из сливы</i> .....                                      | 202 |
| <i>Джем из абрикосов</i> .....                                  | 203 |
| <i>Джем из груш</i> .....                                       | 203 |
| <i>Джем из яблок</i> .....                                      | 203 |
| <i>Джем земляничный</i> .....                                   | 204 |
| <i>Джем из дыни</i> .....                                       | 205 |
| <i>Джем из айвы</i> .....                                       | 206 |
| <i>Джем из ревеня</i> .....                                     | 206 |
| <i>Джем из малины</i> .....                                     | 207 |
| <i>Джем из помидоров</i> .....                                  | 207 |
| <b>П</b> <i>астила</i> .....                                    | 208 |
| <i>Пастила сливовая</i> .....                                   | 208 |
| <i>Пастила из абрикосов</i> .....                               | 209 |
| <i>Пастила брусничная</i> .....                                 | 209 |
| <i>Пастила из клюквы</i> .....                                  | 209 |
| <i>Пастила из зеленых помидоров</i> .....                       | 210 |
| <i>Пастила из лесной рябины</i> .....                           | 210 |
| <i>Пастила яблочная</i> .....                                   | 211 |

## *ЛАКОМКА*

|          |  |     |
|----------|--|-----|
| <b>М</b> | <b>Мармелад</b> .....                                  | 212 |
|          | Мармелад из айвы .....                                 | 212 |
|          | Мармелад из сливы .....                                | 213 |
|          | Мармелад яблочно-абрикосовый .....                     | 214 |
|          | Мармелад из персиков .....                             | 214 |
|          | Мармелад из абрикосов .....                            | 214 |
|          | Мармелад из яблок .....                                | 215 |
|          | Мармелад из рябины .....                               | 215 |
|          | Мармелад из томатов .....                              | 216 |
|          | Ревеневый мармелад с имбирем .....                     | 216 |
|          | Ревеневый мармелад .....                               | 217 |
|          | Мармелад из кизила .....                               | 217 |
| <b>Ф</b> | <b>Фрукты и ягоды в желе</b> .....                     | 218 |
|          | Крыжовник в желе .....                                 | 218 |
|          | Брусника в калиновом желе .....                        | 219 |
|          | Черника или голубика в смородиновом желе .....         | 219 |
|          | Желе калиновое .....                                   | 219 |
|          | Желе рябиновое .....                                   | 219 |
|          | Малина в желе из красной смородины .....               | 220 |
|          | Яблоки в желе .....                                    | 220 |
|          | Сливы в желе .....                                     | 220 |
| <b>Ц</b> | <b>Цукаты из плодов, ягод и овощей</b> .....           | 221 |
|          | Цукаты из свеклы .....                                 | 221 |
|          | Цукаты из моркови .....                                | 222 |
|          | Цукаты из яблок .....                                  | 222 |
|          | Цукаты из лесной земляники .....                       | 223 |
|          | Цукаты из облепихи .....                               | 224 |
|          | Цукаты из клубники .....                               | 224 |
|          | Цукаты из арбузных корок .....                         | 225 |
|          | Цукаты из слив .....                                   | 226 |
|          | Цукаты из арбузных корок на молоке .....               | 226 |
|          | Цукаты из апельсиновых корок с лимонной кислотой ..... | 227 |
|          | Цукаты из апельсиновых корок .....                     | 227 |
|          | Цукаты из патиссонов .....                             | 228 |
|          | Цукаты из кабачков с медом .....                       | 228 |
|          | Цукаты из физалиса .....                               | 229 |
|          | Цукаты из тыквы с апельсином .....                     | 230 |

|   |     |
|---|-----|
| Цукаты из ревеня .....                  | 230 |
| Цукаты из дыни .....                    | 231 |
| <b>Вяленые фрукты и овощи</b> .....     | 232 |
| Ирга вяленая .....                      | 232 |
| Кабачки вяленые .....                   | 233 |
| Груши вяленые .....                     | 233 |
| Тыква, вяленая с яблоками .....         | 233 |
| Крыжовник вяленый .....                 | 234 |
| Морковь вяленая .....                   | 234 |
| Сахарная свекла вяленая .....           | 234 |
| Сливы вяленые .....                     | 235 |
| Ревень вяленый .....                    | 235 |
| Физалис вяленый .....                   | 236 |
| Яблоки вяленые .....                    | 236 |
| <b>Ягоды в сахаре</b> .....             | 237 |
| Алыча в сахарной пудре .....            | 237 |
| Вишня в сахаре .....                    | 238 |
| Голубика в сахаре .....                 | 238 |
| Клюква в сахаре .....                   | 239 |
| Рябина в сахаре .....                   | 239 |
| Черная смородина в сахарной пудре ..... | 240 |
| <b>Компоты</b> .....                    | 241 |
| Компот абрикосовый .....                | 241 |
| Компот из клубники .....                | 242 |
| Компот из айвы .....                    | 243 |
| Компот из вишни .....                   | 243 |
| Компот из груш .....                    | 244 |
| Компот из слив .....                    | 244 |
| Земляника в собственном соку .....      | 245 |
| Компот из персиков .....                | 245 |
| Яблочный компот .....                   | 246 |
| Компот малиновый .....                  | 247 |
| Компот ассорти .....                    | 247 |
| <b>Фруктовое пюре</b> .....             | 248 |
| Пюре из абрикосов .....                 | 248 |
| Пюре из облепихи .....                  | 249 |

## *Л*АКОМКА

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Пюре из черники ..... | 249 |
| Яблочное пюре .....   | 249 |
| Пюре из голубики..... | 250 |
| Пюре из клюквы .....  | 250 |

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| <i>Ж</i> <b>еле</b> .....         | 251 |
| Желе из красной смородины.....    | 252 |
| Виноградное желе.....             | 253 |
| Яблочное желе.....                | 253 |
| Рябиновое желе .....              | 254 |
| Желе из черники .....             | 254 |
| Желе землянично-смородиновое..... | 254 |
| Желе из малины и смородины.....   | 255 |

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| <i>Ф</i> <b>рукты в сахаре</b> ..... | 256 |
| Малина с сахаром .....               | 256 |
| Лимонные дольки в сахаре.....        | 257 |
| Лесная земляника в сахаре .....      | 257 |
| Клубника с сахаром.....              | 258 |
| Вишня в сахаре .....                 | 258 |
| Смородина с сахаром.....             | 258 |
| Черника с сахаром .....              | 258 |

|  |     |
|--|-----|
| <i>К</i> <b>онсервирование в натуральных соках</b> ..... | 259 |
| Абрикосы в морковно-лимонном соке .....                  | 260 |
| Абрикосы в морковном соке .....                          | 260 |
| Вишня или слива в соке красной свеклы .....              | 260 |
| Голубика натуральная без сахара .....                    | 260 |
| Голубика в соке красной смородины .....                  | 261 |
| Груши в яблочном соке .....                              | 261 |
| Малина в соке красной смородины .....                    | 261 |
| Жимолость в соке красной свеклы.....                     | 262 |
| Земляника (клубника) в соке красной смородины.....       | 262 |
| Смородина черная без сахара в собственном соке .....     | 262 |
| Смородина черная с соком красной свеклы .....            | 262 |
| Смородина черная в соке красной смородины.....           | 263 |
| Смородина черная в земляничном соке .....                | 263 |
| Смородина черная в малиновом соке .....                  | 263 |
| Смородина черная в соке крыжовника.....                  | 264 |
| Тыква в яблочном соке.....                               | 264 |

|  |     |
|--|-----|
| Тыква «Спираль» в яблочном соке .....                    | 264 |
| Тыква «Соломка» с листьями лимонника .....               | 265 |
| Слива в соке красной свеклы .....                        | 265 |
| Физалис в яблочном соке .....                            | 265 |
| Фруктовое ассорти в соке красной свеклы .....            | 266 |
| <b>Витаминные заготовки</b> .....                        | 267 |
| Абрикосы в собственном соку .....                        | 267 |
| Айва японская с кабачками, протертая с сахаром .....     | 268 |
| Айва японская с яблоками, протертая с сахаром .....      | 268 |
| Груши в алычовом пюре .....                              | 268 |
| Груши в красно-смородиновом пюре .....                   | 269 |
| Груши в крыжовенном пюре .....                           | 269 |
| Груши в сливовом пюре .....                              | 270 |
| Груши в яблочном пюре .....                              | 270 |
| Груши по-чешски .....                                    | 270 |
| Яблоки в смородиновом соке .....                         | 271 |
| Яблоки в тыквенном соке .....                            | 271 |
| Яблоки натуральные .....                                 | 272 |
| Яблоки стерилизованные .....                             | 272 |
| Актинидия, протертая с сахаром .....                     | 272 |
| Актинидия в сахарном сиропе .....                        | 272 |
| Барбарис пастеризованный .....                           | 273 |
| Брусника в собственном соку с яблоками .....             | 273 |
| Брусника, протертая с сахаром .....                      | 273 |
| Боярышник с черной смородиной, протертые с сахаром ..... | 274 |
| Боярышник с яблоками, протертые с сахаром .....          | 274 |
| Черника в черничном соке с мякотью .....                 | 274 |
| Черника в черничном соке .....                           | 275 |
| Клюква в собственном соку .....                          | 275 |
| <b>Вяленые овощи и плоды</b> .....                       | 276 |
| Вяленая свекла .....                                     | 276 |
| Вяленые яблоки .....                                     | 277 |
| Вяленый ревеня .....                                     | 277 |
| Вяленые груши .....                                      | 277 |
| Вяленая морковь .....                                    | 278 |
| Вяленые кабачки .....                                    | 278 |
| Вяленая тыква с яблоками .....                           | 278 |
| Вяленая слива .....                                      | 279 |

## *Л*АКОМКА

|  |     |
|--|-----|
| Вяленый крыжовник .....                                  | 279 |
| Вяленая дыня .....                                       | 279 |
| <i>Ф</i> <b>рукты в спиртовых настойках</b> .....        | 280 |
| Вишня в коньяке.....                                     | 281 |
| Персики в вине .....                                     | 281 |
| Фрукты в роме.....                                       | 282 |
| <i>С</i> <b>ушка овощей, ягод, плодов и грибов</b> ..... | 283 |
| Сушеные приправы .....                                   | 283 |
| Сушеная морковь.....                                     | 284 |
| Сушеный сладкий и острый перец.....                      | 284 |
| Сушеная зелень.....                                      | 285 |
| Сушеные белые корни.....                                 | 285 |
| Сушеные томаты.....                                      | 285 |
| Сушеный зеленый горошек .....                            | 286 |
| Сушеный репчатый лук .....                               | 286 |
| Сушеный чеснок .....                                     | 286 |
| Сушеная чесночная приправа .....                         | 286 |
| Сушка яблок.....   | 287 |
| Сушка груш.....  | 287 |
| Сушка вишни.....   | 288 |
| Сушка слив.....  | 288 |
| Сушка шиповника.....                                     | 289 |
| Сушка ягод .....   | 290 |
| Сушка абрикосов .....                                    | 290 |
| Сушка грибов.....  | 291 |
| <i>М</i> <b>оченые плоды и ягоды</b> .....               | 293 |
| Моченые яблоки .....                                     | 293 |
| Моченые яблоки с крыжовником.....                        | 294 |
| Моченые яблоки с вишней.....                             | 294 |
| Моченые яблоки с вишневыми листьями.....                 | 295 |
| Моченые яблоки с медом и черносливом.....                | 295 |
| Моченые яблоки с брусникой .....                         | 295 |
| Моченые груши.....                                       | 296 |
| Груши, моченные с брусникой .....                        | 296 |
| Моченая брусника .....                                   | 297 |
| Моченая клюква .....                                     | 297 |



|   |            |
|---|------------|
| <b>Замораживание ягод, овощей и грибов.....</b> | <b>298</b> |
| Замораживание садовой земляники.....            | 300        |
| Замораживание черной смородины.....             | 300        |
| Замораживание малины.....                       | 301        |
| Замораживание красного перца.....               | 301        |
| Замораживание крыжовника.....                   | 301        |
| Замораживание пряной зелени.....                | 302        |
| Замораживание грибов.....                       | 302        |