



## СОДЕРЖАНИЕ

КАПУСТА С ХРЕНОМ И СВЕКЛОЙ	6
КАПУСТА С ЯБЛОКАМИ, СЛИВАМИ И ВИНОГРАДОМ	8
ТОМАТЫ, КВАШЕННЫЕ В КАПУСТЕ	10
ОГУРЦЫ КРЕПКОГО ЗАСОЛА	12
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ «ИЗУМРУДНЫЕ»	14
ОГУРЦЫ, СОЛЕННЫЕ В КВАСЕ С ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ	16
ТОМАТЫ СУХОГО ЗАСОЛА ПРЯНЫЕ	18
ТОМАТЫ С БАЗИЛИКОМ	20
ТОМАТЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ КОЖИЦЫ	22
КАБАЧКИ ИЛИ ПАТИССОНЫ ЧЕСНОЧНЫЕ С УКРОПОМ	24
КАБАЧКИ В ЯБЛОЧНОМ СОКЕ	26
БАКЛАЖАНЫ И ТОМАТЫ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ В МЕДОВОЙ ЗАЛИВКЕ	28
БАКЛАЖАНЫ БЫСТРОМАРИНОВАННЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ДУХОВКЕ	30
МОРКОВЬ СОЛЕНАЯ	32
СВЕКЛА СО СЛИВАМИ	34
БАКЛАЖАНЫ В ГОРШОЧКЕ	36
ОВОЩИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ	38
ТЫКВА С ЛИСТЬЯМИ ЛИМОННИКА	40
ЧЕСНОК, СОЛЕННЫЙ В ЗАЛИВКЕ	42
ЛУК-СЕВОК В МАРИНАДЕ С МЕДОМ	44
ЛИСТЬЯ ВИНОГРАДА КВАШЕННЫЕ	46
СЛИВА МАРИНОВАННАЯ	48
ВИШНЯ МАРИНОВАННАЯ ДЛЯ ГАРНИРА	50
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ, ТОМАТОВ, СЕЛЬДЕРЕЯ, КАБАЧКОВ	52
СОЛОМКА ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА	54
ПЕРЦЫ В МЯГКОЙ ЗАЛИВКЕ	56
ПЕРЕЦ ОСТРЫЙ	58
ПОДБЕРЕЗОВИКИ СОЛЕННЫЕ	60
СЛИВЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ	62

## ТОМАТЫ, КВАШЕННЫЕ В КАПУСТЕ

1 часть спелых томатов, 2 части белокочанной капусты,  
25 г соли на 1 кг овощей.

**1** Красные плотные томаты вымыть и наколоть вилкой со стороны плодоножки. Капусту, удалив верхние загрязненные листья, мелко нашинковать. Уложить в тару для заквашивания слой капусты, на него слой томатов плодоножками вверх, вплотную друг к другу.

**2** Укрыть томаты слоем капусты, на него снова поместить томаты и в таком порядке заполнить всю емкость. Каждый слой пересыпать солью и добавить по вкусу зелень сельдерея, листья мяты, вишни, черной смородины и кусочки красного жгучего перца.

**3** После этого накрыть чистой тканью, положить на нее деревянный кружок и установить гнет.

**4** На второй день, если выделившийся сок не покрывает овощи, увеличить груз. Если и это не поможет, долить консервирующий раствор. Его готовят, разведя в 1 л воды 50 г соли и 200 г сахарного песка. Вместо сахарного песка можно использовать 3–4 ст. ложки меда.



## ОГУРЦЫ КРЕПКОГО ЗАСОЛА

2 кг огурцов, 150 г соли, 1,5 л воды.

- 1 Огурцы вымыть, плотно уложить в трехлитровую стеклянную банку, разместив их вертикально.
- 2 Растворить в воде соль, холодным рассолом залить уложенные в банку огурцы, накрыть банку крышкой и поставить на постоянное место хранения.
- 3 За 5 дней до употребления огурцы вымачивают в холодной воде, доводя их до нужной степени солености.

Или, если вы предполагаете готовить маринованные огурцы, можно воспользоваться старинным способом заготовки: огурцы присыпают солью и выдерживают в таком состоянии сутки; соль вытянет сок, который мог бы разбавить уксус. Следующий этап — огурцы промывают с целью удаления соли, просушивают, укладывают в банки и заливают горячим или холодным уксусом или натуральными соками.



## ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ «ИЗУМРУДНЫЕ»

2 кг огурцов, 2 зонтика укропа, 5 листьев черной смородины,  
20 г корня хрена, 5 листьев вишни, 5 листьев монарды,  
75 г соли, 50 г водки, 1,5 л воды.

**1** Свежие зеленые огурцы (не переросшие!) вымыть, обдать кипятком и сразу же окунуть в очень холодную воду, затем уложить плотно в трехлитровую стеклянную банку, перекладывая их вымытыми листьями и укропом.

**2** Залить приготовленным холодным солевым раствором (50 г соли на 1 л воды) и добавить 2 ст. ложки водки.

**3** Закрыть банку крышкой и поставить в холодное место.

Особенность этой заготовки в том, что огурцы сохраняют свой естественный зеленый цвет, приобретают своеобразный, «нестандартный» вкус и очень хорошо хранятся. Количество пряностей указано в рецепте ориентировочно, его можно изменять по своему вкусу и усмотрению.

