

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ В ЖЕЛЕ

1 ч 20 мин 4 кг помидоров (по желанию — помидоров черри), 250 г репчатого лука. **На банку объемом 1 л:** 3 бутона гвоздики, 3 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, 1 ст. л. 9%-ного столового уксуса, щепотка корицы.

4,5 л **Маринад:** 2 л воды, 100 г желатина, 5 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли

1 Замочить желатин в 200 мл холодной воды до разбухания.

2 Очистить лук, нарезать тонкими кольцами. Вымыть помидоры, разрезать каждый на 4 части. Помидоры черри можно консервировать целиком, предварительно проколов их в нескольких местах зубочисткой.

3 Положить специи в стерилизованные банки. Выложить помидоры и лук в банки слоями. Довести оставшуюся воду до кипения, добавить соль и сахар. Переложить разбухший желатин в горячий маринад и перемешивать, пока он не растворится полностью (не кипятить).

4 Залить овощи маринадом, добавить по 1 ст. л. уксуса в каждую банку. Накрывать банки стерилизованными крышками и стерилизовать 20 мин. Закатать банки, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.



САЛАТ ИЗ БУРЫХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

1 ч 20 мин 2 кг бурых помидоров, 1 кг желтого болгарского перца, 500 г репчатого лука, 100 г зелени укропа. **Маринад на банку объемом 1 л:** 200 мл воды, 1 ст. л. 9%-ного столового уксуса, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

1 Вымыть овощи. Нарезать помидоры крупными дольками, удалив плодоножки.

2 Очистить болгарский перец от семян и перегородок, нарезать крупными полосками.

3 Очистить лук, нарезать небольшими дольками.

4 Мелко нарезать зелень укропа.

5 Выложить в стерилизованные банки слой лука, посыпать укропом. Уложить слоями перец, укроп, помидоры и снова укроп.


6 Всыпать в каждую банку соль и сахар, влить уксус. Довести воду до кипения и залить овощи по «плечики» банок.


7 Накрывать банки стерилизованными крышками и стерилизовать 15 мин. Закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.





ФАРШИРОВАННЫЕ ЗЕЛЕНЕ ПОМИДОРЫ

 40 мин +
+ 2 ч на
замачивание
помидоров


 2,5–3 л


2 кг небольших зеленых помидоров, 500 г моркови, 300 г репчатого лука, 100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа. **На банку:** 6 горошин черного перца, 2 горошины душистого перца, 2 лавровых листа, 1 стручок перца чили, 1 бутон гвоздики. **Маринад:** 200 мл 9%-ного столового уксуса, 2 головки чеснока, 1 л воды, соль крупного помола и сахар — по вкусу

- 1 Вымыть помидоры и залить холодной водой на 2 ч. Обсушить и надрезать верхушки крестом. Порубить петрушку и укроп. Вымыть морковь и нарезать соломкой. Очистить лук и нарезать соломкой. Очистить чеснок, придавить дольки плоской стороной ножа.
- 2 Вскипятить воду с солью и сахаром. Влить уксус.
- 3 Зелень, морковь и лук перемешать. В каждый помидор плотно набить пальцами овощную начинку.
- 4 На дно стерилизованных банок положить дольки чеснока и специи, равномерно разложить помидоры.
- 5 Залить в банки горячий маринад и закатать. Укутать банки, несколько раз перевернуть их на крышку, пока консервы остывают в течение суток.



САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ В ТОМАТНОЙ ЗАЛИВКЕ

 50 мин

 3 л

2,5 кг огурцов, 1 кг помидоров, 2 головки чеснока, 100 мл растительного масла, 3 ст. л. 9%-ного столового уксуса, 100 г сахара, 1,5 ст. л. соли

- 1 Нарезать огурцы тонкими кружочками.
- 2 Очистить чеснок и нарезать тонкими пластинками.
- 3 Нарезать помидоры дольками, удалив плодоножки. Измельчить помидоры с помощью блендера до состояния пюре.
- 4 Перелить помидорную массу в кастрюлю. Всыпать соль и сахар. Влить растительное масло, довести до кипения, варить 10 мин.
- 5 Добавить огурцы в помидорную массу и варить 20 мин.
- 6 Добавить чеснок в овощную массу за 5 мин до готовности.
- 7 Влить столовый уксус, размешать, довести до кипения.
- 8 Разложить салат в стерилизованные банки, закатать, перевернуть вверх дном и укутать.



АССОРТИ ИЗ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ


 25 мин

1 кг очищенного лука севка, 2 кг небольших огурцов, 2 головки чеснока. **На банку:** 5 горошин черного перца, 1 лавровый лист. **Маринад:** 200 мл 9%-ного столового уксуса, 1 л воды, соль крупного помола и сахар — по вкусу

 3 л

- 1 Вымыть огурцы и нарезать крупными кружочками.
- 2 Придавить плоской стороной ножа дольки чеснока.
- 3 Вскипятить воду с солью и сахаром. Влить уксус.
- 4 Опустить луковицы в маринад и кипятить 1-2 мин.
- 5 На дно стерилизованных банок положить дольки чеснока и специи, равномерно разложить лук и огурцы.
- 6 Залить маринад и закрыть банки. Хранить в холодильнике не более 6 месяцев.

САЛАТ «ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ»


 30 мин +
+ 24 ч на
маринование

4 кг белокочанной капусты, 1 кг моркови, 5 головок чеснока. **Маринад:** 1,5 л воды, 200 мл растительного масла, 200 мл 9%-ного столового уксуса, 200 г сахара, 3 ст. л. соли, 4 лавровых листа, 10-12 горошин черного перца

 4,5-5 л

- 1 Снять верхние листья с кочана капусты, вырезать кочерыжку. Нарезать капусту крупными кусками или шашками.
- 2 Очистить морковь, нарезать тонкими ломтиками или натереть на терке. Очистить чеснок.
- 3 Довести до кипения воду, всыпать сахар и соль. Добавить лавровый лист и черный перец. Влить растительное масло, довести до кипения, снять с огня. Влить столовый уксус.
- 4 Выложить капусту, морковь и чеснок в подходящую емкость, залить теплым маринадом, накрыть тарелкой, придавить грузом и оставить на 24 ч.
- 5 Разложить салат в чистые сухие банки, залить маринадом с выделившимся соком. Закрыть крышками. Хранить в холодильнике.

ОСТРЫЙ САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ СО СВЕКЛОЙ ПО-ГУРИЙСКИ


 30 мин +
+ 24 ч на
маринование

2 кг белокочанной капусты, 300 г моркови, 300 г свеклы, 1 головка чеснока, 1 стручок перца чили или 1/2 ч. л. сушеного. **Маринад:** 1 л воды, 200 мл растительного масла, 150 мл 9%-ного столового уксуса, 200 г сахара, 2 ст. л. соли, 2-3 лавровых листа

 2,5-3 л

- 1 Снять верхние листья с кочана капусты, вырезать кочерыжку и нарезать капусту небольшими кусочками. Очистить свеклу, нарезать тонкой соломкой или брусочками. Очистить морковь, нарезать соломкой или брусочками.
- 2 Нарезать очищенный чеснок тонкими пластинками. Очистить стручок перца от семян и перегородок, нарезать соломкой (для придания салату большей остроты можно нарезать перец вместе с семенами).
- 3 Довести до кипения воду, добавить соль и сахар. Влить растительное масло, положить лавровый лист. Снять кастрюлю с огня и влить уксус.
- 4 Перемешать овощи в подходящей емкости. Залить горячим маринадом. Накрыть салат тарелкой, придавить грузом. Выдержать 24 ч. Разложить в чистые сухие банки. Закрыть полиэтиленовыми крышками, хранить в холодильнике.

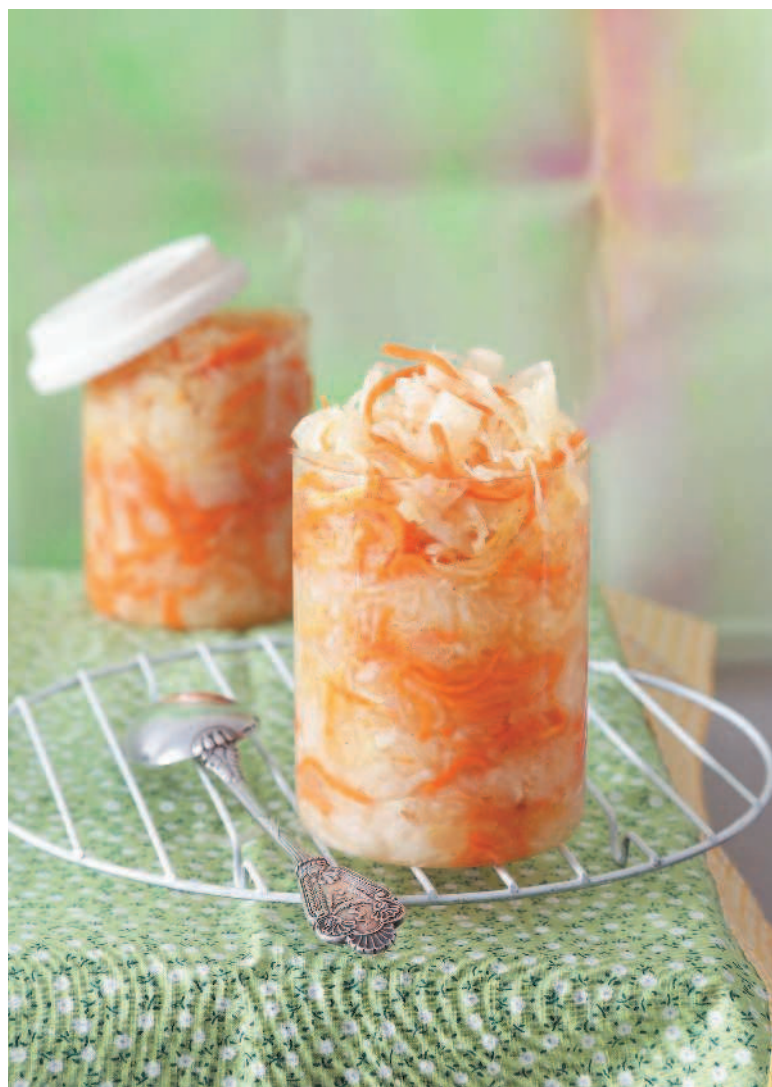
КАПУСТА КВАШЕНАЯ ПО-СТАРОРУССКИ

 2 ч +
+ время
на квашение


9 кг белокочанной капусты, 1 кг моркови, 100 г сахара, 200 г крупной соли, 50 г семян укропа или тмина


 7 л

- 1 Нашинковать капусту.
- 2 Нарезать морковь соломкой.
- 3 Перемешать все ингредиенты, пережать руками, чтобы выделился сок. Заполнить подходящую емкость.
- 4 Для успешного брожения капуста должна находиться при комнатной температуре (не ниже 15 °С).
- 5 Когда поверх капусты начнет образовываться пена, капусту нужно проколоть в нескольких местах до дна (это удобно делать стальной спицей).
- 6 Капуста готова, когда пена исчезнет, поднявшийся сок уйдет и верхний слой капусты слегка подвялится.
- 7 Готовую капусту разложить в небольшие банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в прохладном темном месте.



СОЛЯНКА «ОХОТНИЧЬЯ» С МОЖЖЕВЕЛЬНИКОМ

 3 ч : 2,5 кг белокочанной капусты, 1 кг баклажанов, 500 г болгарского перца, 250 г моркови, 250 г корня сельдерея, 1 стручок перца чили, 1 головка чеснока, 10 ягод можжевельника, 100 мл растительного масла, 150 мл 9%-ного столового уксуса, 1,5 ст. л. сахара, соль — по вкусу

 4 л


1 Очистить капусту, вырезать кочерыжку, тонко нашинковать капусту. Нарезать баклажаны ломтиками толщиной около 1 см. Залить баклажаны кипящей водой и оставить на 5 мин, откинуть на дуршлаг.


2 Очистить морковь, нарезать небольшими брусочками. Нарезать корень очищенного сельдерея брусочками. Очистить болгарский и острый перцы от семян и перегородок, нарезать соломкой. Нарезать очищенный чеснок тонкими ломтиками.

3 Перемешать овощи в подходящей емкости. Добавить сахар, соль, уксус и растительное масло, оставить на 2 ч.

4 Положить слегка размятые ягоды можжевельника в стерилизованные банки. Разложить в них овощи вместе с выделившимся соком. Стерилизовать банки 20 мин. Закатать, перевернуть вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ФАСОЛЬЮ

 1 ч 30 мин +
+ время на
замачивание
фасоли

 3,5–4 л

1 кг свеклы, 1 стакан фасоли, 1 кг белокочанной капусты, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 500 г помидоров, 500 г корня сельдерея, 1 головка чеснока, 100 мл 9%-ного столового уксуса, 150 мл растительного масла, 2 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, зелень петрушки и сельдерея — по вкусу


1 Замочить фасоль на ночь, отварить до готовности. Слить отвар в отдельную емкость.


2 Очистить свеклу, морковь и сельдерей, натереть на крупной терке. Тонко нашинковать капусту. Очистить лук, нарезать небольшими кубиками. Нарезать помидоры кубиками, предварительно удалив плодоножки. Мелко порубить очищенный чеснок. Мелко нарезать зелень сельдерея и петрушки.

3 Выложить свеклу в казан, влить растительное масло, добавить сахар и тушить 30 мин, помешивая. Влить в казан фаселевый отвар, довести до кипения. Выложить остальные овощи, тушить 30 мин. Всыпать соль, положить рубленую зелень и чеснок, влить уксус за 10 мин до готовности.

4 Разложить горячий салат в стерилизованные банки, сразу закатать, перевернуть вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.

САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С КАПУСТОЙ

 40 мин

 2,5–3 л

1 кг соленых огурцов, 1 кг белокочанной капусты, 1 кг моркови, 6 горошин душистого перца, 1 ч. л. кориандра, 4 лавровых листа, черный перец-горошек — по вкусу. **Маринад:** 1 л воды, 60 г соли, 40 г сахара

1 Нарезать соленые огурцы соломкой, у крупных предварительно срезать кожицу и удалить семена.

2 Тонко нашинковать капусту.

3 Очистить морковь, нарезать соломкой или натереть на терке для приготовления моркови по-корейски.


4 Положить в стерилизованные банки по 1 лавровому листу. Добавить черный и душистый перец, кориандр.


5 Перемешать овощи руками и плотно уложить в банки.

6 Довести до кипения воду, добавить сахар и соль. Залить овощи кипящим маринадом. Накрыть банки простерилизованными крышками.

7 Стерилизовать банки 20 мин. Закатать, перевернуть вверх дном и укутать, оставить до полного остывания.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ, МОРКОВИ И ЛУКА

 1 ч
20 мин

 3–3,5 л

2 кг свеклы, 1,5 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 100 г свежего острого перца чили, 2 головки чеснока, 100 мл 9%-ного столового уксуса, 200 мл ароматного растительного масла, соль крупного помола и сахар — по вкусу. **На банку:** 3 горошины черного перца, 1 горошина душистого перца, 1 лавровый лист, 2 бутона гвоздики

1 Вымыть свеклу и морковь, нарезать соломкой. Очистить лук и мелко нашинковать. В сковороде с толстым дном раскалить 100 мл масла и обжарить лук до равномерного золотистого цвета.

2 В другой сковороде раскалить оставшееся масло и тушить свеклу до готовности (20 мин).

3 Добавить к луку морковь, тушить 15 мин под крышкой, добавить соль и сахар. Томить под крышкой при равномерном кипении 10 мин, выключить и влить уксус. Переложить к луку и моркови свеклу, тщательно перемешать, равномерно прогреть и выключить.

4 Мелко порубить перец чили. Нарезать чеснок соломкой. Чеснок и специи разложить по стерилизованным банкам. Аккуратно разложить в банки содержимое сковороды и закатать.