

**Домашние соленья и маринады.** — Москва : Эксмо, 2015. —  
Д66 48 с. : ил. — (Кулинарные радости).

Ну очень много разнообразных рецептов солений и маринадов. Невообразимо вкусные огурчики, потрясающие помидорчики, хрустящая капуста, пикантные болгарский перчик и баклажаны, заготовки, соусы, аджика — все это вы сможете приготовить сами и будете уверены в качестве и пользе своих заготовок. Такого не купишь в магазине, такое нужно приготовить с любовью, и в этом вам поможет эта книга!

УДК 641.4  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-79754-7 © Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Издание для досуга

КУЛИНАРНЫЕ РАДОСТИ

### ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ

Ответственный редактор *С. Ильичева*  
Младший редактор *О. Сушик*  
Художественный редактор *Е. Анисина*

В оформлении обложки использованы фотографии:  
ddsign\_stock, macrovector, ChamilleWhite / Istockphoto / Thinkstock / Fotobank.ru  
Во внутреннем оформлении использована иллюстрация:  
melazerg / Istockphoto / Thinkstock / Fotobank.ru  
В оформлении обложки использован элемент дизайна:  
IvanMikhaylov / Istockphoto / Thinkstock / Fotobank.ru

ООО «Издательство «Эксмо»  
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.  
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Тауар белгісі: «Эксмо»  
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша  
арыз-талаптарды қабылдаушының  
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.  
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)  
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом  
регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>.

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 04.06.2015.  
Формат 84x108  $\frac{1}{16}$ . Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,04.  
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-79754-7



ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН



shop.eksmo.ru

В электронном виде эти и другие книги вы можете  
купить на [www.litres.ru](http://www.litres.ru)

ЛитРес:  
онлайн библиотека





# Содержание

## Помидоры

Помидоры с желтой алычой.....	4
Помидоры, маринованные холодным способом.....	4
Помидоры в собственном соку № 1.....	6
Помидоры в собственном соку № 2.....	6
Помидоры «В розовом».....	7
Острые зеленые помидоры на зиму.....	7
«Бабушкины» консервированные помидоры.....	8
Маринованные помидоры № 1.....	8
Маринованные помидоры № 2.....	8
Острые соленые зеленые помидоры.....	9
Маринованные помидоры № 3.....	10
Маринованные помидоры за 30 минут.....	10
«Помидорные половинки».....	10

## Огурцы

Маринованные огурцы с яблоками.....	11
Огурцы по-болгарски.....	12
Корнишоны «как магазинные».....	12
Хрустящие огурцы.....	13
Маринованные огурцы и другие овощи.....	13
Огурцы, квашенные в тыкве.....	14
Маринованные огурцы.....	14

## Капуста, свекла

Соленая капуста «Мжаве».....	15
Маринованная капуста с кориандром.....	16
Квашеная капуста.....	16
«Пилюски».....	16
Краснокочанная капуста со сливой.....	18
Маринованная капуста с хреном.....	18
Капуста на скорую руку.....	18
Маринованная свекла.....	19
Маринованная свекла в азиатском стиле.....	19

## Кабачки, тыква, овощное ассорти

«Разноцветный огород».....	20
Овощное ассорти в пряном маринаде.....	21
Маринованные овощи.....	22
Душистые маринованные кабачки.....	22
Маринованные кабачки впрок.....	23
Кабачки в лимонном масле.....	23
Кабачки в остром соусе.....	23
Кабачковые рулеты в маринаде.....	24
Кабачковая икра «Оранжевое чудо».....	24
Икра из кабачков.....	24
Закуска из патиссонов на зиму.....	25

Маринованная тыква .....	25
Тыква в кисло-сладком маринаде .....	26

### **Болгарский перец, баклажаны**

Перец в медовом маринаде на зиму .....	26
Лечо «Ласточка» .....	28
Маринованный перец .....	28
Лечо .....	28
Запеченный сладкий перец в масле .....	29
Перец, фаршированный овощами .....	30
Острые маринованные баклажаны .....	30
Баклажаны «Пикантные» .....	31
Рагу из баклажанов впрок .....	31
Баклажаны с помидорами и перцем .....	31

### **Салаты и другие закуски**

Зимний салат с красными помидорами .....	32
Салат «Трио» .....	33
Салат из зеленых помидоров с капустой .....	33
Салат «Охотничий» .....	33
Зимний овощной салат .....	34
Салат из огурцов .....	34
Пикули из огурцов для бутербродов .....	34
Кисло-сладкие огурцы с кунжутом .....	35
Овощной салат на зиму .....	36
Салат из капусты со свеклой .....	36
Салат «Рыжик» .....	36

Салат с капустой и редькой .....	37
Салат из чесночных стрелок .....	37
Фасоль с овощами на зиму .....	38

### **Заправки для супов и другие заготовки**

Острая заправка для борща .....	39
Заправка для рассольника .....	39
Заправка для супа с щавелем .....	40
«Ленивая» томатная заготовка .....	40
Маринованный имбирь .....	40
Маринованный лук с чесноком .....	40
Маринованные виноградные листья .....	41
Маринованная морковь для украшения блюд .....	41
Карамельный лук .....	42

### **Соусы, аджика, приправы**

Кетчуп «100% томатный» .....	42
Аджика .....	44
Томатная приправа .....	44
Аджика «Простушка» .....	44
Сацебели .....	45
Соус из сливы и перца .....	45
Томатный соус-джем .....	46
Соус-приправа «Хреновина» .....	46

### **Алфавитный указатель** ..... 47

# Помидоры

## Помидоры с желтой алычой

Автор:  
Ирина Нагорная (*nirab0*)

- Помидоры среднего размера
- Желтая алыча (ткемали)
- Листовой сельдерея
- Укроп
- Чеснок
- Острый стручковый перец
- Болгарский перец
- Соль
- Сахар

1. Вымыть помидоры, перец и алычу. Подготовить специи.
2. На дно банок положить по паре веточек сельдерея, разрезанный на 4 части болгарский перец, добавить по вкусу чеснок и горький перец.
3. На специи плотно, подбирая по размеру, уложить слой помидоров, на него — горсть алычи. Так, чередуя помидоры и алычу, заполнить всю емкость (на трехлитровую банку достаточно 200–250 г алычи).
4. Сверху помидоры накрыть укропом — лучше брать зонтики, они ароматнее, но можно и зелень.
5. Наполненные банки залить крутым кипятком на 5–10 минут, накрыть махровым полотенцем или тонким одеялом.
6. Слить воду, вскипятить и залить банки второй раз, чтобы хорошо прогреть помидоры и специи.
7. Слить воду, добавить в нее соль и сахар (на трехлитровую банку — 2 ст. л. соли и 3 ст. л. сахара). Довести до кипения и горячим рассолом залить помидоры.
8. Закатать банки, перевернуть на крышки, накрыть одеялом и оставить до полного остывания.

## Помидоры, маринованные холодным способом

Автор:  
Елена Семенченко (*кыш*)

- 1,5 кг помидоров
- 100 г меда
- 100 мл сока лимона
- 1 ч. л. морской соли
- Пучок молодого чеснока (или 3–4 зубчика)
- Зелень кинзы
- 1 веточка базилика
- 1/2 стручка перца чили
- 2–3 ст. л. оливкового масла

1. Овощи и зелень вымыть.
2. На помидорах сделать надрез, опустить на 30 секунд в кипяток и сразу в холодную воду. Снять кожицу.
3. Посыпать томаты крупной солью и оставить постоять при комнатной температуре, чтобы соль растаяла и выделился сок.
4. Нарезать чеснок и кинзу. Если чеснок зубчиками, то мелко порубить.
5. Мед растворить в лимонном соке.
6. Перец чили измельчить.
7. С базилика оборвать листочки и нарезать.
8. Сложить помидоры в глубокую посуду (банку), пересыпая зеленью с чесноком и чили.
9. Выделившийся сок смешать с медово-лимонным раствором, добавить оливковое масло и залить помидоры.
10. Оставить при комнатной температуре на 2 часа.
11. Убрать в холодильник на сутки и более. Иногда банку нужно будет достать и повертеть, чтобы все помидоры окунулись в рассол.

Помидоры, маринованные холодным способом,  
см. стр. 4

