

Светлана Неёлова

**РАЗНОСОЛЫ
КРУГЛЫЙ ГОД**

БЕЗ ЛИШНИХ ХЛОПОТ

**ЗАГОТОВКИ
БЕЗ ХЛОПОТ**

ЧАИ, ВАРЕНЬЯ, СОЛЕНЬЯ



КЛАДЕЗЬ

Издательство АСТ

Москва

УДК 641.4
ББК 36.91
Н42

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

В оформлении книги были использованы материалы с Shutterstock.com

Неёлова, Светлана Владимировна.

Н42 Разносолы круглый год без лишних хлопот — Заготовки без хлопот. Чай, варенья, соленья / С. В. Неёлова — Москва : Издательство АСТ : Кладезь, 2026. — 128 с. — 8 с. илл. — (Заготовки на зиму/Сохраняем урожай. Заготовки).

ISBN 978-5-17-185758-5 (Разносолы круглый год без лишних хлопот)

ISBN 978-5-17-185759-2 (Заготовки без хлопот. Чай, варенья, соленья)

Светлана Неёлова, автор популярного канала «ЛОДиСАД», опытный садовод и хозяйка замечательного сада в Ленинградской области, откроет вам секреты идеальных заготовок на зиму.

Вы освоите искусство консервации овощей, научитесь готовить ароматные приправы, изысканные варенья, изучите тонкости заморозки продуктов. Проверенные рецепты: от классических солений до цукатов из помело.

Отдельный раздел посвящён заготовке трав для чая и банных веников: как ферментировать иван-чай, сушить пряности и создавать целебные травяные сборы. Всё с практическими хитростями от автора, которые сделают процесс лёгким, а результат — безупречным.

УДК 641.4
ББК 36.91

ISBN 978-5-17-185758-5 (Разносолы круглый год без лишних хлопот)
ISBN 978-5-17-185759-2 (Заготовки без хлопот. Чай, варенья, соленья)

© Неёлова С. В., текст, 2026
© Пинхасова Г. А., иллюстрации, 2024
© ООО «Издательство АСТ»,
оформление, 2026

Содержание

ОТ АВТОРА	7
СОЛЕНЬЯ	8
Огурцы	8
Маленькие хитрости при консервации огурцов	8
Маринованные огурцы по рецепту «2 — 4 — 6»....	10
Заготовка огурцов для рассольника и салата	11
Маринованные огурцы с помидорами.....	12
Пикантные закусочные огурчики по-карельски	13
Старинный рецепт соленых огурцов «как из бочки»	14
Малосольные огурцы.....	15
Огурцы по-суворовски	16
Маринованные огурцы с красной смородиной.....	17
Помидоры	19
Томаты на зиму: 1 заливка, 4 варианта	19
Вяленые томаты	21
Маринованные зеленые томаты	21
Маринованные томаты с чесноком без уксуса	22
Сладкие консервированные томаты с луком и базиликом	23
Перец.....	24
Болгарский перец в меду.....	24

Лечо.....	25
Капуста.....	26
Квашеная капуста от Борисыча.....	26
Кисло-сладкая хрустящая капуста.....	27
Капуста по-грузински.....	28
Фасоль.....	29
Фасоль пикантная с овощами на зиму	
по-лодейнопольски.....	29
Кабачки.....	31
Заготовка кабачков на зиму	
по-болгарски.....	31
Кабачковая икра без мясорубки.....	32
Кабачковая икра.....	33
Маринованные кабачки «Радуга в банке».....	34
Ассорти из овощей «Лето в банке».....	34
Грибы.....	36
Маленькие хитрости при заготовке грибов.....	36
Грибная солянка на зиму из свежих грибов	
с капустой.....	37
Старинный рецепт соленых грибов.....	38
Маринованные грибочки.....	39
ПРИПРАВЫ.....	41
Кетчуп на зиму.....	41
Приправа «Вегетта», или вкусная соль.....	42
Ароматная соль.....	43
Чесочно-укропное масло.....	43
Хреновина (сырая аджика).....	44
Аджика домашняя.....	45
Приправа на зиму из чесночных стрелок.....	46
Яблочный уксус.....	46
Соус томатно-луковый.....	47
Томатно-сливовый соус к мясу на зиму.....	48
СЛАДКОЕ.....	49

Маленькие хитрости при закатывании варенья	49
Яблочный сок	50
Яблочный компот	51
Яблочный компот с мятой и брусникой	52
Компот «Мохито» из белой смородины, апельсина и мяты	53
Яблочное варенье «Царское искушение» с брусникой и грецким орехом	54
Яблочное варенье с апельсином и имбирем	55
Ароматное варенье из черной смородины	56
Сливово-шоколадное варенье	57
Медовое варенье из абрикосов с косточкой	57
Вишневый джем «Райское наслаждение»	58
Цукаты вместо конфет	60
Цукаты из тыквы с лимоном	61
Цукаты из тыквы с апельсином	62
Цукаты из апельсиновых корок	63
Цукаты из груш	65
Цукаты из помело	66
Цукаты из кабачков с медом и лимоном	68
Цукаты из сахарной свеклы	69
Цукаты из моркови	70
Домашняя пастила	72
Пастила из яблок	72
Пастила из абрикосов	73
Пастила из груш	73
Пастила из сливы	75
Пастила из алычи	75
ЗАМОРОЗКА ПРОДУКТОВ НА ЗИМУ	77
Основные правила заморозки	78
Заморозка ягод	80
Заготовка клубники на зиму	81
Заморозка грибов	82

Заморозка фруктов	82
Заморозка овощей	83
Способы заморозки кабачков	85
Заморозка зелени	86
Что замораживать нельзя	87
ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ	88
Ароматный и вкусный чай из заготовленных трав ...	88
Ферментация трав	89
Сушим травки для чая	90
Иван-чай: заготовка, ферментация и сушка.....	92
Черничный чай	96
Чай монгольский, или чигирский.....	97
Чай из вишневых листьев	98
ТРАВЫ И ВЕНИКИ ДЛЯ БАНИ	102
Как правильно заготовить пряные травы.....	102
Правила заготовки пряных трав.....	103
Нужно ли мыть пряные травы перед сушкой.....	104
Рецепты	105
Целебные веники и травы для бани	115
Использование веников в бане	115
Виды и особенности веников из трав.....	116
Секреты травяного веника.....	118
Рецепты травяных сборов.....	121
Запаривание веников	123
Как заготовить травы для бани.....	124
Панно из ароматных трав	124

ОТ АВТОРА

Вырастить урожай — это еще не все. Важно его сохранить, удачно законсервировав овощи, фрукты, ягоды, а также позаботиться о том, чтобы весь кладезь витаминов, таящийся в летних травах, достался нам в наследство зимой. А для этого нужно выполнять специальные правила и четко соблюдать рецепты из этого руководства.

Желаю вам, дорогие друзья, чтобы все ваши заготовки получались очень вкусными и чтобы у вас всегда был накрыт щедрый и богатый стол.

И еще желаю крепкого здоровья!

Всегда ваша, Светлана ЛОДиСВЕТ

СОЛЕНЬЯ

Огурцы

Маленькие хитрости при консервации огурцов

Поделюсь правилами консервации огурчиков.

- ✓ Для засолки и консервации нужно выбирать огурцы, которые именно для этого предназначены (эта информация указана на каждой пакетике с семенами).
- ✓ Если вы планируете засолить огурцы сразу после сбора, замачивать их не нужно, стоит лишь промыть под проточной водой. Если же засолка будет через время, за 2 часа до этого нужно замочить огурцы в холодной колодезной воде (хлорированную использовать категорически запрещается).
- ✓ Для засолки лучше использовать крупную каменную соль.
- ✓ Никакие части огурцов отрезать не нужно.
- ✓ Огурчик должен быть свежий, пупырчатый, хрустящий.

- ✓ Все огурцы салатного назначения, кривые, крупные можно использовать в рецептах огурчики по-карельски и по-суворовски.
- ✓ Соленые огурцы «как из бочки» необходимо хранить в холодном подвале или холодильнике. Огурчики, засоленные по другим рецептам, можно хранить и при комнатной температуре.
- ✓ Банки с огурцами, заготовленные со строгим соблюдением всех правил стерилизации, очищения и герметизации, могут помутнеть из-за естественного процесса сквашивания, при котором выделяется молочная кислота. Именно она придает рассолу белесый цвет. Это вещество действует как натуральный консервант, подавляет развитие нежелательной микрофлоры и безвредно. Такие овощи можно употреблять, если в банке нет пузырьков газа, а крышка не сорвана и не вздута. Помутнение рассола можно наблюдать и в уже вскрытой банке. Чтобы этого избежать, нужно насыпать на поверхность горчичный порошок. Огурчики будут с пикантным вкусом.

На заметку! Процесс стерилизации банок можно максимально упростить: наливаем в емкости по 2 ст л. воды и ставим в микроволновку — 2-3 минут достаточно.

И помните: белый налет — не всегда показатель плесени, он может быть результатом брожения. Чтобы налет никогда не появлялся в консервациях, достаточно применять хитрости, описанные выше. Зная их, вы сможете творить на кухне чудеса.

Домашняя консервация — занятие хлопотное, отнимающее много времени, но такое увлекательное! Ведь своими руками можно сотворить настоящие произведения кулинарного искусства — аппетитные, полезные, вкусные. Плюс экономия семейного бюджета, а это в наше время очень актуально.

Маринованные огурцы по рецепту «2 — 4 — 6»

Ингредиенты (на 1,5 л воды):

- укроп — 1 зонтик
- уксус 9% — 6 ст. л.
- сахар — 4 ст. л.
- крупная соль — 2 ст. л.
- корень хрена — по вкусу
- чеснок — зубчики и перья
- листья черной смородины
- листья вишни

Приготовление:

1. На дно 3-литровой банки кладем зубчики и стебли чеснока, листья черной смородины, листья вишни и зонтики укропа.

2. Корень хрена чистим, нарезаем кружочками. Кладем огурцы, листья черной смородины, укроп, вишню и острый перец по вкусу. Заливаем кипятком.
3. Через 10 минут воду сливаем в кастрюлю, повторно кипятим и снова заливаем огурцы.
4. Через 10-15 минут воду вновь сливаем и снова кипятим. Добавляем соль и сахар.
5. Когда вода начнет закипать, добавляем уксус. С рассола регулярно снимаем накипь.
6. В банки добавляем черный перец горошком и зерна горчицы.
7. Как только рассол закипит, заливаем его в банки с огурцами. Закрываем крышками, оставляем до остывания и убираем в погреб.

На заметку! Чтобы банки не лопнули от кипятка, кладите под них нож.

Заготовка огурцов для рассольника и салата

Ингредиенты:

- огурцы — 5 кг
- уксус 9% — 100 мл
- сахар — 5 ст. л.
- соль — 3 ст. л.

Приготовление:

1. Огурцы, не подходящие для засолки, нарезаем кубиками. Добавляем все ингредиенты и тщательно перемешиваем.
2. Убираем на 2-3 часа в холодильник или оставляем на ночь. По истечении времени снова перемешиваем и доводим до кипения.
3. Кипятим на малом огне 10 минут. Затем раскладываем в стерилизованные банки, предварительно налив на их дно воду. Не накрываем и не укутываем.
4. Остывшие банки убираем в холодное место.

Маринованные огурцы с помидорами

Ингредиенты:

- огурцы
- помидоры
- чеснок
- яблоки
- соль
- сахар
- укроп
- пряности — по вкусу

Приготовление:

1. Чеснок не очищаем, тщательно моем со щеточкой и произвольно нарезаем.

2. На дно банок кладем укроп. Добавляем нарезанные ломтиками яблоки.
3. Кладем в банку огурцы и доверху заполняем томатами. Рассол готовим по рецепту «2 — 4 — 6» (см. стр. 10).

Маринад: 1 л воды, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2 ст. л. 9% уксусной кислоты, 2 ч. л. соли. В каждую банку добавляем по $\frac{1}{2}$ ч. л. зерен горчицы и черный перец горошком. Заливаем готовым рассолом, закручиваем банки и переворачиваем.

Пикантные закусочные огурчики по-карельски

Ингредиенты:

- огурцы — 4 кг
- чеснок — 3 головки
- сахар — 1 стакан
- растительное масло — 1 стакан
- уксус 9% — 1 стакан
- соль — 2 ст. л.

Приготовление:

1. Огурцы нарезаем на четвертинки. Добавляем сахар, соль, растительное масло и уксус.
2. Чеснок натираем на терке или пропускаем через чеснокодавилку. Масла и уксуса можно положить меньше стакана.