

ДОМАШНИЙ ПОВАР

№4 / 2024

ЗАГОТОВКИ НА ЛЮБОЙ ВКУС



Фото: Olyina V / Shutterstock.com

ISSN 2587-8816



2 4 0 0 4

12+

Подписной индекс в каталоге «Почта России» **П5927**

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Открыта досрочная подписка на 1-е полугодие 2025 года на журнал «Домашний повар».



Стоимость ПОДПИСКИ на журнал «ДОМАШНИЙ ПОВАР»

Срок подписки	Основной период	Досрочная подписка
на 2 месяца (за 1 номер)	53,69 руб.*	48,19 руб.*
на 4 месяца (за 2 номера)	107,38 руб.*	96,38 руб.*
на 6 месяцев (за 3 номера)	161,07 руб.*	144,57 руб.*

Журнал выходит 3 раза в полугодие

Подписной индекс **П5927**
в каталоге «Почта России»

ВНИМАНИЕ: подписку можно оформить на любые понравившиеся вам номера (для этого при оформлении подписки выберите соответствующие месяцы). * Цены указаны по каталогу «Почта России» для жителей г. Москвы (с доставкой до почтового ящика). Цена может незначительно меняться в зависимости от региона доставки. Уточняйте стоимость подписки в отделениях связи и на сайте <https://podpiska.pochta.ru> ** Редакция имеет право изменить тему журнала

ОФОРМИТЬ ПОДПИСКУ до почтового ящика можно также НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА

как подписаться,
сидя дома или на даче,
без посещения
почтового
отделения

Онлайн на сайте
Почты России
<https://podpiska.pochta.ru>
или через мобильное
приложение
«Почта России»



инструкция онлайн-подписки
на сайте podpiska.pochta.ru
и через мобильное приложение
«Почта России»

- Выберите город, чтобы узнать цену на подписку для данного населенного пункта.
- Выберите журнал (по индексу – П5927 или названию – «ДОМАШНИЙ ПОВАР»).
- Выберите способ доставки.
- Введите данные получателя: адрес доставки, ФИО.
- Выберите период подписки.
- Пройдите простую процедуру регистрации, если оформляете подписку на сайте впервые, или авторизуйтесь на сайте.
- Оплатите заказ банковской картой.

Отсканируйте
QR-код,
перейдите
на сайт Почты России
и оформите
подписку
на издание
«ДОМАШНИЙ ПОВАР»



ПОДПИСКА – ЭТО ЗАБОТА О СЕБЕ И СВОИХ БЛИЗКИХ!

Возникли вопросы по подписке? Звоните в редакцию: 8 (495) 937-95-77 (доб.237)

От редакции	4
-------------------	---

СОЛИМ

Хрустящие соленые огурчики	6
Огурцы бочковые	7
Соленые огурчики пикантные	8
Соленые огурцы «как из бочки»	9
Огурцы с красной смородиной	9
Соленые помидоры	10
Острые помидоры в собственном соку	11
Добрые советы	12
Фаршированные зеленые помидоры	14
Ассорти из соленых помидоров с огурцами	15
Соленые помидорчики пикантные	15
Баклажаны в томатном соке	16
Кабачки соленые бочковые	17
Цукини соленые	17
Лечо	18
Консервированный сладкий (болгарский) перец	19
Соленое овощное ассорти	19
Засолка грибов холодным способом	20
Засолка грибов горячим способом	21

МАРИНУЕМ

Огурцы в томатном соусе	24
Огурчики закусочные острые	25
Пикантные маринованные огурчики	25
Помидоры, маринованные дольками	26
Помидорки пикантные	27
Острые маринованные черри	27
Маринады на любой вкус	28
Маринованный сладкий (болгарский) перец	30
Баклажаны по-молдавски	31
Острые цукини в томате	31
Салат с брокколи	32
Салат летний	33
Маринованные лесные грибы	33
Виды уксуса	34

КВАСИМ

Квашеная капуста с яблоками и свеклой	36
Капуста быстрой закваски	37

ЗАГОТОВКИ НА ЛЮБОЙ ВКУС

Помидоры квашеные острые	37
Огурцы квашеные по-старорусски	38
Квашеный острый перец по-армянски	39
Квашеная стручковая фасоль	40
Квашеный сладкий перец целиком	41
Моченые яблоки в банке	41

ВЯЛИМ, СУШИМ, ЗАМОРАЖИВАЕМ

Вяленые помидоры по-итальянски	44
Вяленый сладкий перец	45
Вяленая дыня	45
Ягоды сушеные	46
Зелень сушеная	47
Сушеные грибы	47
Замороженные ягоды	48
Замороженные овощи и зелень	49
Замороженные грибы	49

ВАРЕНЬЯ, ДЖЕМЫ, КОНФИТУРЫ

Малиновое варенье	52
Варенье из крыжовника	52
Суточное ягодное ассорти	53
Варенье из ревеня и клубники	53
Джем из яблок и абрикосов	54
Желе из красной смородины	54
Суточное холодное варенье из смородины	55
Малиновый джем на яблочном соке	55
Тыквенно-апельсиновый конфитюр	56
Джем из алычи на яблочном соке	57
Варенье из цветков сирени	57
Варенье из сосновых шишек	58
Яблочное варенье с орехами	59
Цукаты из груш	59

КОМПОТЫ, НАПИТКИ, СОКИ

Компот фруктово-ягодный	62
Компот из черники	62
Земляника в собственном соку	63
Компот «мохито»	63
Брусничная вода	64
Алыча в собственном соку	65
Компот из крыжовника со смородиной	65
Фруктовый сок на зиму	66



Домашний повар, № 4 (67)/2024

Заготовки на любой вкус

Журнал зарегистрирован Федеральной службой
по надзору в сфере связи, информационных
технологий и массовых коммуникаций
Свидетельство ПИ № ФС 77-77744 от 29.01.2020 г.

Учредитель, редакция и издатель:

© ООО «Издательская группа «КАРДОС»

Генеральный директор ВАВИЛОВ А.Л.

Адрес редакции:

127018, Россия, г. Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4

email: telek@kardos.ru

Адрес издателя: 111675, Россия, г. Москва, ул. Святоозерская,
д. 13, этаж 1, пом. VII, ком. 4, офис 4.

Главный редактор ВАВИЛОВ А.Л.

Тел. 8-495-580-95-77

зам. главного редактора ЯШКОВА А.А.

выпускающий редактор ЖУЧКОВА С.С.

бильд-редактор ТЮТЧЕВА Л.В.

верстка-дизайн НАЙДЕНОВ А.А.

Заместитель генерального директора

по дистрибуции ЗАВЬЯЛОВА О.А.

Тел. 8-495-937-95-77, доб. 220, e-mail: distrib@kardos.ru

Отдел подписки

тел. 8-495-937-95-77, доб. 237, e-mail: distrib@kardos.ru

**Заместитель генерального директора
по рекламе и PR**

ДАНДЫКИНА А.Л.

Ведущий менеджер по работе

с рекламными агентствами ЖУЙКОВА О.В.,

телефон: +7 (495) 937-95-77, доб. 273

Ведущий дизайнер: НЕМЫКИН Н.Н.

Телефон департамента рекламы: +7 (495)-792-47-73,

e-mail: reklama@kardos.ru

Время подписания в печать по графику:

17.00 27.06.2024 г., фактическое: 17.00 27.06.2024 г.

Дата производства: 02.07.2024 г.

Дата выхода в свет: 12.07.2024 г.

Отпечатано в типографии

ЗАО «Держинская типография»,

606025, г. Держинск, пр. Циолковского, 15

Тираж 255 050 экз. Номер заказа 428.

Для читателей старше 12 лет. Объем 3 п. л.

Розничная цена свободная.

Фото предоставлены Shutterstock/FOTODOM

Редакция не несет ответственности за достоверность ре-

кламных материалов. Сайт журнала www.kardos.media

Подписной индекс П5927 в каталоге «Почта России»

и на сайте <https://podpiska.pochta.ru>

Редакция имеет право публиковать любые присланные

в свой адрес произведения, обращения читателей,

письма, иллюстрационные материалы. Факт пересылки

означает согласие их автора на использование присланных

материалов в любой форме и любым способом в изданиях

ООО «Издательская группа «КАРДОС».

Копирование без указания источника запрещено.

ОТ РЕДАКЦИИ

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ, УВАЖАЕМЫЕ ЛЮБИТЕЛИ ЗАГОТОВОК НА ЗИМУ!

В нашем сборнике «Заготовки на любой вкус» мы собрали рецепты консервированных продуктов, которые стали самостоятельными блюдами. Несмотря на то, что домашние маринады – дело достаточно хлопотливое, усилия хозяйки обычно окупаются отменным вкусом заготовок. Не надо говорить, что каждая баночка, закрытая на зиму своими руками, не сравнится с покупной. Ведь в ней хранится ваш секрет (набор пряностей и их сочетание), творческий подход с учетом технологии приготовления.

Консервирование продуктов ведется издревле: считается, что способ хранения продуктов в маринаде был известен еще в Древнем Риме, когда консервы и рыбу запаковали для воинов в поход. Собранные нами в сборник рецепты солений, маринованных и квашеных овощей и грибов, варенья и джемов, напитков несложные. Каждая хозяйка сможет выбрать для себя подходящий по сложности рецепт. Продукты для заготовок можно вырастить на дачном участке, приобрести специи и уксус для маринадов в магазине.

В рецептах указано время, нужное для приготовления, а также количество банок для данного объема ингредиентов.

Редакция благодарит читателей, которые поделились с нами своими рецептами заготовок на зиму.

УДАЧНЫХ ВАМ ЗАГОТОВОК!



СОЛИМ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

По многочисленным просьбам читателей мы сделали этот раздел самым большим. Ведь без соленых овощей русскую кухню просто невозможно представить. Не сделать сочный винегрет, не сварить роскошную сборную солянку или вкуснейший рассольник без хрустящего соленого огурчика. В этом разделе вы найдете самые интересные рецепты засолки овощей и грибов.

Хрустящие соленые огурчики

СОВЕТ

Если рассола* немного не хватает, долить кипятка. Помутневший рассол заливать в банки не нужно, лучше приготовить новый.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,8 кг огурцов
5-6 зубчиков чеснока
3 зонтика укропа
2 листа хрена
10 см корня хрена
по 6-8 листьев вишни и черной смородины
по 5-6 горошин черного и душистого перца
1 веточка эстрагона
соль

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Огурцы вымыть, отрезать кончики, замочить на 2-3 часа в ледяной воде. Корень хрена очистить, нарезать тонкой соломкой. На дно заранее простерилизованной банки положить половину всех приправ, выложить огурцы (плотно), сверху положить оставшиеся приправы.
- 2 Приготовить рассол из расчета 60 г соли на 1 л воды (на одну банку 3 л понадобится около 1,2 л рассола).
- 3 Залить кипящим рассолом огурцы, накрыть (не закрывая) банку пластмассовой крышкой, оставить при комнатной температуре для брожения на 3-4 дня.
- 4 Слить рассол из банки в отдельную емкость, прокипятить в течение 5 минут.
- 5 Отдельно довести до кипения 1 л воды, залить огурцы и через 5 минут слить (это делается для уничтожения возможной болезнетворной флоры). Добавить в банку оба вида перца горошком, тщательно вымытую веточку эстрагона, залить кипящим рассолом*.
- 6 Если предполагается хранение в подвале, закрыть банку пластмассовой крышкой и после полного остывания убрать на хранение; если такой возможности нет, банку простерилизовать в течение 15 минут, сразу закатать, перевернуть вверх дном, укутать, оставить до полного остывания.



1 банка
3 л



11
кКал



3
часа



Огурцы бочковые

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Огурцы вымыть и вымочить в чистой холодной воде 3-6 часов, периодически меняя воду; если вода не очень холодная, добавить лед.
- 2** Чеснок почистить, крупные зубчики можно разрезать пополам.
- 3** Корень хрена очистить, нарезать небольшими кусками.
- 4** Все пряности хорошо промыть, нарезать на части длиной 10-15 см.
- 5** На дно бочки уложить половину всех листьев и пряностей, сверху плотно вертикально выложить огурцы, на которые выложить оставшиеся листья и пряности.
- 6** Растворить соль в холодной воде (на 5 л воды – 300-400 г соли), залить этим рассолом огурцы; они должны быть полностью покрыты рассолом.
- 7** Накрыть огурцы специальным деревянным кругом, на который поместить гнет.
- 8** Бочку оставить на двое суток при комнатной температуре, затем убрать в холодное место (не теплее 5-10 градусов).

ИНГРЕДИЕНТЫ:

10 кг огурцов
1 головка чеснока
100 г листьев хрена
300 г стеблей укропа с зонтиками
100 г листьев черной смородины
150 г листьев вишни
30 г корня хрена
500-600 г соли



1 бочка
10 л

11
кКал

7
часов

ЗАГОТОВКИ НА ЛЮБОЙ ВКУС



Соленые огурчики пикантные

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг огурцов
3 небольшие моркови
1 крупный сладкий (болгарский) перец
1 небольшой острый перчик
10-12 см корня хрена
2 зонтика укропа
1 головка чеснока
по 6-8 горошин черного и душистого перца
2,5 ст. л. соли



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Морковь нарезать кружочками, сладкий перец – некрупными ломтиками, острый – тонкими колечками, хрен (очищенный) – крупными кусками.
- 2 На дно заранее простерилизованной банки положить укроп, перцы горошком и хрен, сверху выложить огурцы (плотно), чередуя их с остальными овощами.
- 3 Соль растворить в чистой холодной воде (~1,2 л), залить овощи.
- 4 Закрыть банку капроновой крышкой, оставить на 3 дня при комнатной температуре.
- 5 Слить рассол в кастрюлю, прокипятить в течение 5 минут, залить овощи; банку сразу закатать, перевернуть, укутать до полного остывания.



СОВЕТЫ К РЕЦЕПТУ

- Для засолки хорошо брать огурцы, сорванные в одно время.
- Чтобы соленые огурцы сохранили яркий цвет, их нужно перед тем как солить обдать кипятком.

калорийность указана на 100 г продукта

Соленые огурцы «как из бочки»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 кг огурцов
4 головки чеснока
5 листьев хрена
7-8 зонтиков укропа
5-6 листьев
черной смородины
5-6 листьев вишни
250-300 г соли



5-6 банок
по 1 л



11
кКал



2 часа
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Огурцы тщательно вымыть, чеснок разобрать на зубчики и очистить.

2 На дно эмалированного ведра уложить половину листьев хрена и зонтиков укропа, листья вишни и смородины, чеснок.

3 На листья уложить огурцы, засыпать солью, залить доверху холодной водой.

4 Накрывать огурцы оставшимся укропом и хреном, ведро закрыть крышкой и оставить до изменения цвета огурцов при комнатной температуре (1-2 дня).

5 Огурцы и чеснок переложить в заранее стерилизованные банки, рассол процедить, довести до кипения и залить огурцы на 3-5



минут. Слить рассол, еще раз прокипятить, залить огурцы, закрыть и закатать банки. Банки с огурцами перевернуть и укутать до полного остывания.

Огурцы с красной смородиной

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 кг огурцов
1 стакан
красной смородины
2-3 листа черной
смородины
1 лист хрена
1 острый перчик
6-8 горошин черного
перца
3 ст. л. соли



1 банка
3 л



13
кКал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Огурцы тщательно вымыть, обрезать кончики.

2 Смородину вымыть, снять ягоды с веточек.

3 На дно заранее простерилизованной банки уложить листья и специи, выложить огурцы, перекладывая ягодами смородины.

4 Положить в банку соль, залить крутым кипятком, простерилизовать 15 минут, закатать, перевернуть, оставить (не укутывая) до полного остывания.





Соленые помидоры

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2,5-3 кг некрупных помидоров
 4-5 зубчиков чеснока
 2 зонтика укропа
 по 5 листьев смородины и вишни
 10 листьев дуба
 1 лист хрена
 1 пучок любимой зелени (петрушка, любисток и т.п.)
 по 10 горошин черного и душистого перца
 3-4 бутона гвоздики
 1,5 ст. л. соли
 2 ст. л. сахара, лимонная кислота на кончике ножа


 2 банки
 по 2 л


 17
 кКал


 2
 часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Помидоры, листья и зелень тщательно промыть и просушить на бумажном полотенце.
- 2 Чеснок очистить, крупные зубчики разрезать пополам.
- 3 В заранее простерилизованные банки уложить слоями листья и зелень, помидоры.
- 4 Залить банки кипятком, оставить на 15 минут.
- 5 Слить воду из банок в кастрюлю, добавить соль и сахар, прокипятить.
- 6 В каждую банку добавить щепотку лимонной кислоты, влить кипящий рассол.
- 7 Банки сразу закатать, перевернуть, дать полностью остыть, убрать на хранение в темное прохладное место.



СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

Старайтесь сортировать помидоры перед засолкой, раскладывая по банкам овощи одного размера и цвета, иначе помидоры разного цвета, а, значит, и разной плотности засолятся не одинаково.

калорийность указана на 100 г продукта



Острые помидоры в собственном соку

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Помидоры вымыть, надсечь, опустить на 1 минуту в кипяток, обдать холодной водой, снять шкурку.
- 2 Половину помидоров выложить в заранее простерилизованную банку, туда же положить тщательно вымытый перчик чили, остальные помидоры нарезать некрупно.
- 3 Стебель сельдерея и зелень мелко нарубить.
- 4 Нарезанные помидоры сложить в кастрюлю с толстым дном, поставить на средний огонь, довести до кипения, варить до размягчения.
- 5 Добавить в кастрюлю зелень, сельдерей, соль, сахар, оливковое масло, варить еще 10 минут.
- 6 Готовую томатную заливку протереть через сито, вернуть в кастрюлю, еще раз довести до кипения, залить в банку с помидорами (они должны быть полностью покрыты).
- 7 Банку простерилизовать в течение 15 минут, закатать, перевернуть, оставить до полного остывания.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг помидоров
- 1 перчик чили
- 1 небольшой пучок любимой зелени
- 1 стебель сельдерея
- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. соли



Таблица мер и весов

Продукты	Стакан граненый до краев, 250 мл	Стакан граненый до каймы, 200 мл	Столовая ложка, 18 мл	Чайная ложка, 5 мл
Масло растительное	225	180	17	5
Мед натуральный (жидкий)	415	330	30	9
Сахар-песок	200	160	25	8
Сахарная пудра	190	140	25	10
Соль	325	260	15	10
Уксус	250	200	15	5
Лимонная кислота	-	-	25	8
Желатин (порошок)	-	-	15	5
Ягоды:				
брусника	140	110	-	-
вишня, черешня	165	130	-	-
голубика	200	160	-	-
клубника	150	120	-	-
клюква	145	115	-	-
крыжовник	210	165	-	-
малина	180	145	-	-
смородина красная	175	140	-	-
смородина черная	155	125	-	-
шиповник сухой	-	-	20	6
Томатная паста	-	-	30	10
Яблоки сушеные	70	55	-	-
Изюм	165	130	25	-
Специи:				
гвоздика молотая	-	-	-	3
гвоздика не молотая	-	-	-	4
корица молотая	-	-	20	8
перец молотый	-	-	-	5
перец черный (горошек)	-	-	-	6
перец душистый (горошек)	-	-	-	4,5
горчица	-	-	-	4

Вес продуктов в таблице указан в граммах.



Посуда для заготовок на зиму

Банки должны быть с ровными краями, без сколов, зазубрин и трещин. Крышки следует выбирать ровные, не использованные, без вмятин и ржавчины.

Непосредственно перед стерилизацией банки и крышки необходимо очень тщательно вымыть.

Стерилизовать необходимо пустые банки, а в некоторых случаях и заполненные.

Стерилизация крышек

Чистые крышки положить в ковшик с кипящей водой, кипятить 2-3 минуты.

Стерилизация банок:

– в духовке: банки поставить в холодную духовку на решетку горлышком вниз; разогреть духовку до 150-160 градусов, подержать банки в ней еще 15 минут.

– над паром: на кастрюлю с кипящей водой положить железную сетку, на сетку горлышком вниз поставить банки; литровая банка стерилизуется 10 минут, трехлитровая – 15.

– в микроволновке: на дно банки налить на два пальца чистой воды, поместить банку в микроволновую печь и включить ее на максимальную мощность; как только вода полностью выкипит, банка простерилизована.

Стерилизация заготовок

Кастрюлю для стерилизации застелить изнутри чистым х/б полотенцем, поставить банки так, чтобы они не касались друг друга. Налить в кастрюлю воду, довести ее до кипения, убавить огонь до среднего. Кипятить: литровую банку 10 минут, трехлитровую – 40 минут.

Сколько надо соли

Концентрация соли зависит от размера огурцов. Для плодов длиннее 11 см это – 8-9 % раствор соли, для средних (до 10-11 см) – 7-8 % раствор, для мелких (от 6-7 см и меньше) – подойдет 6-7 %.

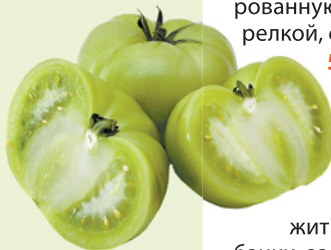
Соль можно использовать крупную каменную или морскую.

Если рассол помутнел, заливать его в банки не нужно. Лучше приготовить новый рассол из расчета 30 г соли на 1 литр воды.

Фаршированные зеленые помидоры

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 кг зеленых помидоров
1 головка чеснока
300 г зелени сельдерея
300 г зелени пастернака
50 г соли




3 банки
по 1 л


15
кКал


2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Помидоры тщательно вымыть, обсушить, срезать с каждого кружок толщиной 3 мм вокруг плодоножки.
- 2 Зелень вымыть, обсушить, мелко нарубить.
- 3 В семенные гнезда каждого помидора вставить по 1-2 зубчика чеснока, сверху положить немного зелени и накрыть срезанным кружком.
- 4 Подготовленные помидоры плотно уложить в эмалированную посуду, посолить, накрыть перевернутой тарелкой, сверху накрыть марлей и поместить гнет.
- 5 Кастрюлю с помидорами поставить в холодное место на 4-5 дней.
- 6 Когда помидоры заквасятся, слить весь образовавшийся сок, прокипятить его и отфильтровать.
- 7 Помидоры переложить в чистые стеклянные банки, залить горячим соком, накрыть крышками и простерилизовать в течение 10 минут, после чего немедленно закатать.



калорийность указана на 100 г продукта

Ассорти из соленых помидоров с огурцами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г помидоров
700 г огурцов
1 перчик чили
2-3 зубчика чеснока
2 зонтика укропа
1 ч. л. зерен кориандра
6-8 горошин
черного перца
Для рассола (на 1 л):
2 ст. л. соли



1 банка
3 л



13
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Овощи тщательно вымыть, у огурцов отрезать хвостики, у помидоров удалить плодоножки.
2 Чеснок очистить, нарезать пластинками.
3 На дно заранее простерилизованной банки выложить пряности и чеснок, заполнить банку огурцами и помидорами (плотно).
4 В кастрюле вскипятить воду, растворить в ней соль, залить банку кипящим рассолом.
5 Прикрыть банку крышкой, оставить при комнатной температуре на 2-3 дня.
6 По окончании брожения рассол слить, еще раз прокипятить, залить в банку,



банку плотно закрыть и убрать на хранение в прохладное место.

Соленые помидорчики пикантные

ИНГРЕДИЕНТЫ:

6 кг помидоров
1 пучок сельдерея
10 стеблей укропа
(с зонтиками)
10 перчиков чили
20 зубчиков чеснока
0,5 стакана соли



10 банок
по 1 л



13
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Помидоры перебрать и тщательно вымыть в холодной воде.
2 Банки простерилизовать и дать немного остыть.
3 На дно банок положить хорошо промытую и просушенную зелень, специи, равномерно распределив их по банкам.
4 Выложить в банки помидоры как можно плотнее.
5 Приготовить рассол из соли и 5 л воды.
6 Залить горячим рассолом банки с помидорами.
7 Накрыть банки крышками, поставить в кастрюлю



с водой и стерилизовать 20 минут, после чего медленно закатать.
8 Банки перевернуть, оставить до полного остывания.



Баклажаны в томатном соке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг баклажанов
1 сладкий (болгарский)
перец
1 луковица
1 морковь
1 пучок укропа
1 пучок петрушки
3 ст. л. томатной пасты
3 ч. л. сахара
30 г соли


6 банок
по 0,5 л


73
кКал


2 часа
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Баклажаны нарезать кружками толщиной 1,5 см, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, выложить на бумажное полотенце, чтобы убрать лишний жир.
- 2 Сладкий перец нарезать мелкими кубиками, морковь – тонкой соломкой, лук – полукольцами, зелень мелко нарубить (твердые стебли предварительно удалить).
- 3 Морковь обжарить на растительном масле до готовности, извлечь из сковороды и обжарить на ней до золотистого цвета лук.
- 4 Томатную пасту развести водой в соотношении 1:3, добавить соль и сахар, довести до кипения, добавить морковь, лук и зелень, кипятить 10 минут.
- 5 Добавить баклажаны, томить на слабом огне еще 8-10 минут.
- 6 Разложить по чистым банкам, накрыть банки крышками, поместить в кастрюлю с водой и стерилизовать 50 минут, после чего немедленно закатать.



калорийность указана на 100 г продукта

Кабачки соленые бочковые

ИНГРЕДИЕНТЫ:

10 кг кабачков
4 головки чеснока
20 листьев хрена
2-3 острых перца
1 пучок листового сельдерея
1 пучок петрушки
2 пучка эстрагона
18 стеблей укропа (с зонтиками)
80 листьев вишни
48 листьев черной смородины
1,5 стакана соли



1 бочка
10 л



19
ккал



1
месяц

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Кабачки тщательно, со щеткой, вымыть, срезать плодоножки, наколоть деревянной палочкой в нескольких местах.

2 Пряности распределить следующим образом: треть на дно бочки, треть в середину, треть поверх кабачков. Кабачки плотно выложить в бочку.

3 Приготовить рассол из соли и 5 л воды, залить кабачки и оставить на 48 часов для брожения.

4 По прошествии двух суток добавить, если это необходимо, рассол (он должен полностью покрывать кабачки) и убрать бочку в холодное темное место на 1 месяц.



Цукини соленые

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 молодой цукини
2-3 зубчика чеснока
3 веточки петрушки
4-5 горошин черного перца
1 ст. л. соли
1,5 ст. л. сахара
12 ч. л. лимонной кислоты



1 банка
1 л



15
ккал



2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Цукини нарезать крупными кубиками, чеснок очистить, петрушку вымыть. На дно заранее простерилизованной банки положить чеснок, петрушку и перец горошком, сверху выложить цукини, залить крутым кипятком, прикрыть простерилизованной крышкой, оставить до полного остывания.

2 Воду из банки слить в кастрюлю, прокипятить и снова залить в банку; сделать так еще два раза.

3 Слив в последний раз воду, добавить в нее соль



и сахар, прокипятить, добавить лимонную кислоту, перемешать, залить рассол в банку и сразу закатать повторно простерилизованной крышкой.



Лечо

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг сладкого
(болгарского) перца
3 кг помидоров
1 головка чеснока
1 пучок листового
сельдерея
30 г соли
75 г сахара

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Помидоры помыть, надрезать крестом, опустить на 1-2 минуты в кипящую воду, после чего – в ледяную.
- 2** Снять с помидоров шкурку и нарезать их небольшими кубиками.
- 3** Перец очистить от семян, нарезать полосками.
- 4** Сельдерей мелко порубить.
- 5** Перец и половину помидоров сложить в кастрюлю с толстым дном, довести до кипения и томить на небольшом огне 15 минут.
- 6** Добавить оставшиеся помидоры, снова довести до кипения, уменьшить огонь, томить еще 15 минут.
- 7** Добавить сельдерей, сахар и соль, перемешать, варить все вместе 5-7 минут.
- 8** Разложить лечо по заранее простерилизованным банкам и сразу закатать.



калорийность указана на 100 г продукта



Консервированный сладкий (болгарский) перец

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 кг сладкого перца
25 г лимонной кислоты
200 г соли
3/4 стакана
растительного масла



5 банок
по 0,7 л



25
кКал



2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Перец вымыть, освободить от семян, нарезать крупными кусками.
- 2 Уложить куски перца в заранее простерилизованные банки (плотно).
- 3 Воду (5 л) довести до кипения, растворить в ней соль и лимонную кислоту.
- 4 Залить перец рассолом, немного не доливая до края банки, сверху налить растительное масло.
- 5 Банки сразу закатать, перевернуть и оставить при комнатной температуре на сутки, после чего



убрать в холодное место для хранения.

Соленое овощное ассорти

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г помидоров
800 г огурцов
1 сладкий (болгарский) перец
1 острый перец
1 морковь
1 головка чеснока
1 яблоко
200 мл яблочного сока
6-8 горошин
черного перца
1 пучок зелени
3 ст. л. сахара
2 ст. л. соли



1 банка
3 л



25
кКал



3
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Овощи тщательно вымыть, перец нарезать кольцами, яблоко – дольками, морковь – тонкой соломкой.
- 2 Сложить все ингредиенты в заранее простерилизованную банку, залить кипятком, накрыть банку простерилизованной крышкой, оставить до полного остывания.
- 3 Слить воду из банки, прокипятить и снова залить, повторить еще раз.
- 4 Из последнего слива отлить 200 мл, заменить яблочным соком, добавить соль и сахар, прокипятить, залить в банку и сразу за-



катать повторно простерилизованной крышкой.



Засолка грибов холодным способом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг грибов
1 головка чеснока
100 г соли
3 лавровых листа
10 горошин
черного перца
3 зонтика укропа
2 листа хрена
по 6-8 листьев
смородины и вишни

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Грибы хорошо вымыть, залить холодной водой, оставить на 6 часов.
- 2 Чеснок разобрать на зубчики, нарезать тонкими пластинками.
- 3 Дно посуды, в которой будут засаливаться грибы, засыпать солью, устлать половиной листьев и укропа.
- 4 Выложить грибы слоями, пересыпая каждый солью, чесноком, лавровым листом и перцем.
- 5 Оставшиеся листья и укроп положить сверху, накрыть куском чистой хлопчатобумажной ткани, на ткань положить тарелку или деревянную доску, придавить гнетом.
- 6 Если через 2 дня осевшие грибы выделяют мало сока, гнет нужно увеличить.
- 7 Готовые грибы через 30-40 дней убрать в холодильник.

СОВЕТЫ К РЕЦЕПТУ

- Холодным способом можно засаливать грузди, волнушки, рыжики, сыроежки; каждый вид солить отдельно.
- В качестве гнета можно использовать наполненную водой стеклянную банку.
- Если грибы начнут закисать, их нужно промыть и снова уложить в ту же посуду, слегка подсолить.





КАК ПРИГОТОВИТЬ:

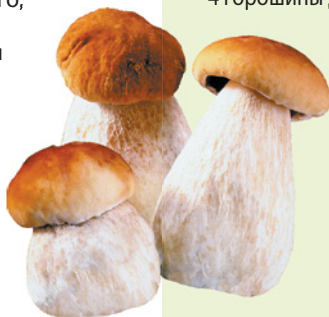
- 1** Грибы тщательно вымыть, крупные – порезать, мелкие оставить целиком.
- 2** Чеснок очистить, нарезать тонкими пластинками.
- 3** В кастрюле довести до кипения 700 мл воды, добавить соль, размешать до полного растворения.
- 4** Добавить в рассол грибы, еще раз довести до кипения, снять пену, убрать огонь до среднего, варить 15 минут, снимая пену.
- 5** Добавить гвоздику, лавровый лист, перец и варить еще 5-7 минут, после чего процедить.
- 6** Грибы разложить по заранее простерилизованным банкам, пересыпая чесноком, и залить рассолом.
- 7** Когда грибы остынут, банки закрыть крышками и убрать на хранение в холодное место.

СОВЕТЫ К РЕЦЕПТУ

- Готовы к употреблению грибы будут через полтора месяца.
- Хранить банки с солеными грибами надо, закрыв полиэтиленовыми крышками, в сухом прохладном месте.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг белых грибов
- 50 г соли
- 5 зубчиков чеснока
- 4 бутона гвоздики
- 1 лавровый лист
- 4 горошины душистого перца





НОМЕР БОГАТО ИЛЛЮСТРИРОВАН. ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ!

- ✓ Более 100 проверенных хозяйками рецептов в каждом номере
- ✓ Каждый рецепт имеет информацию о калорийности и количестве персон
- ✓ Советы по выбору и хранению продуктов
- ✓ Интересные истории создания блюд, ставшие легендами кулинарного творчества
- ✓ Варианты меню для праздников
- ✓ Советы по приготовлению блюд для детей

**СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ,
СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ
ОТДЕЛЕНИЯХ**



Реклама. 12+

**ЗАКАЗЫВАЙТЕ
НЕ ВЫХОДЯ
ИЗ ДОМА
НА САЙТЕ:**



WILDBERRIES
wildberries.ru¹

На сайте маркетплейса
наберите
в поисковой строке
полное наименование:
**Журнал
Домашний повар**



МАРИНУЕМ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Маринование – самый простой способ заготовки овощей на зиму. Уксус – проверенный и надежный консервант, который никогда не подводит. С маринованием справится даже не самая опытная хозяйка, которая найдет в этом разделе самое подробное описание процесса. Ну а опытная хозяйка найдет здесь новые и очень интересные рецепты.



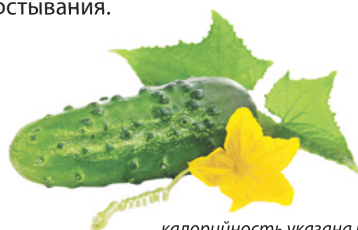
Огурцы в томатном соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3,5 кг крупных огурцов
- 1 головка чеснока
- 2 крупных листа хрена
- 10 лавровых листьев
- 10 листьев смородины
- 5 зонтиков укропа
- 1 стакан томатной пасты
- 1 стакан уксуса 9 %
- 1 стакан сахара
- 2 ч. л. черного перца горошком
- 3 ст. л. соли

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Огурцы замочить на 2-3 часа в холодной воде, после чего вымыть и обсушить.
- 2** Чеснок нарезать тонкими пластинами.
- 3** Хрен, укроп, смородину тщательно вымыть и порезать ножницами.
- 4** Вымыть и простерилизовать банки, на дно каждой положить хрен, смородиновые листья, укроп, чеснок и лавровый лист.
- 5** Приготовить маринад: 2 л воды довести до кипения, добавить томатную пасту, сахар, соль, перемешать до полного растворения сахара и соли; в самом конце добавить уксус, перемешать и снять с огня.
- 6** Разложить огурцы по банкам, залить горячим маринадом, банки еще раз простерилизовать не менее 20 минут, после чего закатать, перевернуть и укутать до полного остывания.



калорийность указана на 100 г продукта



Огурчики закусочные острые

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 кг мелких огурцов
2 головки чеснока
2 перчика чили
1 стакан уксуса 9 %
1 стакан растительного масла
1 стакан сахара
3 ст. л. соли
2 ст. л. горчичного порошка
2 ст. л. молотого черного перца



4 банки
по 1 л



23
кКал



6
часов

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Огурцы тщательно вымыть, обрезать с двух сторон, сложить в большую кастрюлю.
2 Чеснок и острый перец мелко нарубить, добавить к огурцам.
3 Добавить в кастрюлю остальные ингредиенты, перемешать и оставить при комнатной температуре на 4-5 часов.
4 Огурцы еще раз хорошо перемешать и разложить по заранее простерилизованным банкам.
5 Накрывать банки простерилизованными крышками, поставить в кастрюлю с водой для стерилизации



(15 минут на небольшом огне), после чего сразу закатать, перевернуть, укутать и оставить до полного остывания.

Пикантные маринованные огурчики

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 кг мелких огурчиков
1 головка чеснока
1 пучок укропа
100 мл белого винного уксуса
6 бутонов гвоздики
6 звездочек бадьяна
1 ст. л. черного перца горошком
1 ст. л. душистого перца горошком
60 г сахара
80 г соли



6 банок
по 1 л



20
кКал



2 часа
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Огурцы тщательно вымыть, замочить в холодной воде на 3-4 часа, после чего обсушить и разложить по стерилизованным банкам.
2 Чеснок разобрать на зубчики, очистить и добавить в банки к огурцам.
3 Сварить маринад: к 1,5 л холодной воды добавить соль, сахар, довести до кипения, размешивать до их полного растворения; в самом конце добавить уксус, размешать и снять с огня.
4 Распределить по банкам специи, залить огурцы маринадом.



5 Банки простерилизовать, закатать, перевернуть, укутать до полного остывания.

Помидоры, маринованные дольками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,4 кг помидоров
1 крупная луковица
1 головка чеснока
2 листа хрена
4-6 веточек любимой зелени (петрушка, укроп, сельдерей, любисток)
2 зонтика укропа
10-12 горошин душистого перца
4-6 бутонов гвоздики
2 ст. л. уксуса 9 %
2 ст. л. растительного масла
2 ст. л. сахара
2 ст. л. соли



2 банки
по 1 л



29
ккал



1 час
40 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Все ингредиенты тщательно вымыть, просушить, лук и чеснок очистить.
- 2 Помидоры разрезать на 2-6 частей, лук нарезать толстыми перьями или кольцами, чеснок – пластинами.
- 3 На дно заранее простерилизованных банок положить по 1/2 листа хрена, 1 зонтик укропа, 1/4 чеснока, 1/4 лука, 1-2 веточки любимой зелени. Выложить в банки ломтики помидоров (плотно), перемежая их луком, сверху положить по 1/2 листа хрена, 1 зонтик укропа, 1/4 чеснока, 1/4 лука, 1-2 веточки любимой зелени.
- 4 Приготовить маринад: 1 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, душистый перец и гвоздику, размешать до полного растворения соли и сахара.
- 5 Залить банки горячим маринадом, в каждую банку влить по 1 ст. л. уксуса и 1 ст. л. масла, сразу закатать заранее простерилизованными крышками.
- 6 Банки перевернуть, укутать, оставить до полного остывания; хранить в прохладном месте.

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

Для маринования дольками необходимо брать помидоры с плотной мякотью и толстой шкуркой – такие не расплывутся под воздействием маринада.

калорийность указана на 100 г продукта

Помидорки пикантные

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2,5 кг некрупных помидоров
8 веточек укропа
4 острых перчика
8 зубчиков чеснока
2 стакана уксуса 6 %
4 ст. л. сахара
4 ст. л. соли



4 банки
по 1 л



13
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Помидоры хорошо промыть, наколоть.
2 На дно чистых банок уложить укроп, очищенный и разрезанный пополам чеснок, острый перчик.
3 Уложить в банки помидоры как можно плотнее.
4 Приготовить маринад: влить в кастрюлю воду (2 стакана) и уксус, добавить сахар и соль, перемешать, прокипятить и залить банки с помидорами.
5 Банки накрыть чистыми крышками и стерилизовать в кастрюле с водой 15-20 минут, после чего сразу закатать.



6 Закатанные банки перевернуть и оставить до полного остывания.

Острые маринованные черри

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 кг помидорок черри
3-4 зубчика чеснока
2 острых перца
2-3 зонтика укропа
5 бутонов гвоздики
10 горошин черного перца
10 горошин душистого перца
5 листьев черной смородины
2 листа хрена, 100 г соли
100 мл уксуса 6 %
50 г сахара



5 банок
по 0,5 л



28
ккал



40
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Все ингредиенты тщательно вымыть, просушить.
2 Чеснок очистить, крупные зубчики разрезать пополам, острый перец нарезать колечками.
3 Уложить на дно банок листья, укроп и специи.
4 Сложить в банки и залить кипятком на 3-4 минуты. Слить воду из банок в кастрюлю, добавить сахар и соль, перемешать до полного растворения.
5 В каждую банку налить уксус, залить горячим маринадом и закатать; банки перевернуть и укутать до полного остывания.



Маринады

Маринад универсальный (для грибов, помидоров и огурцов)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 ч. л. соли
1 ст. л. сахара
4 горошины черного
перца
2 шт. гвоздики
2 лавровых листа
1 ч. л. уксуса 80 %

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Смешать все ингредиенты кроме уксуса с 1 л воды, кипятить 20 минут.
2 Добавить уксус и немного прокипятить.
3 Заливать горячим подготовленные в банках овощи или грибы.

Все ингредиенты для маринада в рецептах даны на 1 л воды. Специи и приправы – на вкус хозяйки.



Маринад медовый

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 ст. л. соли
1 стакан сахара
5 горошин черного перца
2 шт. гвоздики
4 лавровых листа
1 стакан уксуса 9 %
1 ст. л. меда
1 ст. л. оливкового масла

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 В воду вылить масло, добавить соль и пряности. Размешать. Добавить мед и уксус.
2 Довести до кипения, залить подготовленные овощи.

Маринад классический слабокислый

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 ст. л. соли
2 ст. л. сахара
3 ст. л. уксуса 9 %

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 В воду добавить все ингредиенты, довести до кипения.
2 Залить подготовленные овощи, стерилизовать, закатать, укрыть и оставить до остывания.

Маринад классический острый для огурцов

ИНГРЕДИЕНТЫ:

5 ч. л. соли
3 ст. л. сахара
170 мл уксуса 9 %

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 В воду добавить все ингредиенты, довести до кипения.
2 Залить овощи, стерилизовать, закатать, укрыть и оставить до остывания.

на любой вкус

Маринад горчичный

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 мл яблочного уксуса
750 г горчицы
1 ст. л. соли, 150 г сахара
2 лавровых листа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Горчицу смешать с уксусом, сахаром, солью, специями, довести до кипения.
- 2 Горячим маринадом залить овощи. Через полчаса маринад слить, прокипятить, снова залить овощи.
- 3 Процедуру повторить еще 2 раза.

Заливка из сока смородины (красной)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 мл сока красной смородины
1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 В воду добавить все ингредиенты, довести до кипения.
- 2 Залить овощи, стерилизовать, закатать, укрыть и оставить до остывания.

Заливка на томатном соке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

60 г соли
100 г сахара
5-6 ст. л. яблочного уксуса
1 л томатного сока

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 В томатный сок добавить соль, сахар, уксус. Не доводя до кипения, снять с огня и залить горячим соком овощи.
- 2 Заливать постепенно, обязательно встряхивая банку. Стерилизовать не менее 25 минут, закатать, перевернуть, укутать до остывания.



Маринад классический сладко-кислый для капусты

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 ст. л. растительного масла
1,5 ч. л. соли
4 ст. л. сахара
3 ст. л. уксуса 9 %

Маринад от Людмилы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 ст. л. соли, 6 ст. л. сахара
1 ст. л. уксуса 9 %
2 ст. л. растительного масла

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Воду подогреть до кипения, положить соль, сахар, уксус, растительное масло. Довести до кипения.
- 2 Залить горячим маринадом подготовленные овощи. Затем банки стоит пастеризовать: прикрыть крышками, поставить в емкость с горячей водой на полотенце или салфетку. Стерилизовать после закипания 1 л банки – 15 минут, 0,5 л – 10 минут.
- 3 Закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованный сладкий (болгарский) перец

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 кг сладкого (болгарского) перца
4-6 горошин душистого перца
5-8 горошин черного перца
3 лавровых листа
3 бутончика гвоздики
200 мл растительного масла
70 мл уксуса 9 %
200 г сахара
70 г соли



4 банки
по 0,7 л



38
ккал



1 час
45 минут

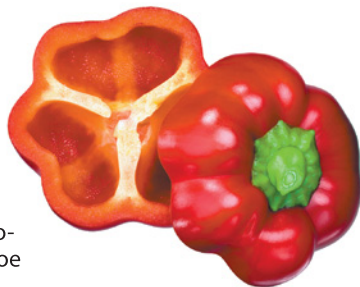
КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Перцы тщательно вымыть, освободить от плодоножек и семян, нарезать на несколько частей (небольшие – на 4, крупные – на 8).

2 В большую кастрюлю налить 1,2 л воды, добавить черный и душистый перец, лавровый лист, гвоздику, сахар, соль, уксус и растительное масло, перемешать до полного растворения сахара и соли, довести до кипения и оставить кипеть на среднем огне.

3 В кипящий маринад небольшими партиями опускать перец, бланшировать 2 минуты, после чего вынимать его шумовкой и сразу раскладывать (очень плотно!) по заранее простерилизованным банкам, банки сразу накрывать крышками.

4 Когда весь перец будет разложен по банкам, залить кипящим маринадом (под горлышко), банки сразу закатать, перевернуть и укутать до полного остывания, после чего убрать в холодное место.



калорийность указана на 100 г продукта

Баклажаны по-молдавски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 кг баклажанов
3 красных сладких (болгарских) перца
2-3 перчика чили
3 головки чеснока
50 мл яблочного или виноградного уксуса
растительное масло
1 ст. л. соли



4 банки
по 1 л



13
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Баклажаны нарезать вдоль полосками толщиной 1 см, обжарить на растительном масле до золотистого цвета.
2 Весь перец очистить от семян, пропустить вместе с очищенным чесноком через мясорубку, добавить соль и уксус, перемешать.
3 На дно чистых сухих банок положить по 2 ст. л. перченого соуса, сверху выложить баклажаны, завершить наполнение



банки 2 ст. л. соуса. Банки поместить в кастрюлю с горячей водой, простерилизовать до появления сока, закатать, перевернуть и укутать до полного остывания.

Острые цукини в томате

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 кг молодых цукини
3 кг помидоров
1 кг сладкого (болгарского) перца
1 острый перец
2 головки чеснока
200 мл растительного масла
180 г сахара
60 г соли
100 мл уксуса 9 %



7 банок
по 0,5 л



28
ккал



2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Цукини вымыть, отрезать плодоножки и нарезать крупными ломтиками.
2 Чеснок очистить, удалить семена, также удалить плодоножку у острого перца.
3 Сладкий перец освободить от плодоножки и семян, нарезать крупными кубиками.
4 У хорошо вымытых помидоров вырезать жесткую сердцевину, пропустить вместе с чесноком и острым перцем через мясорубку (или измельчить в блендере).
5 Томатно-чесночное пюре переложить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, добавить соль, сахар, уксус, растительное масло, перемешать до полного растворения сахара



и соли. Добавить в пюре цукини и сладкий перец; варить, постоянно помешивая, 20 минут.
6 Готовые цукини разложить по заранее простерилизованным банкам и немедленно закатать.
7 Закатанные банки перевернуть, укутать и оставить до полного остывания, потом убрать на хранение.



Салат с брокколи

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг брокколи
500 г помидорок черри
1 сладкий перец
1 маленький цукини
1 головка чеснока
1 пучок укропа
2 веточки сельдерея
5-6 горошин душистого перца
2 лавровых листа
60 г соли
50 г сахара
50 мл уксуса 9 %



6 банок
по 0,7 л



63
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Брокколи вымыть, разобрать на соцветия, крупные разрезать.
- 2 Перец и цукини очистить, нарезать перец квадратами, а цукини полукругами.
- 3 Черри тщательно вымыть, просушить. Чеснок очистить, укроп и сельдерей вымыть и просушить.
- 4 На дно заранее простерилизованных банок уложить укроп, сельдерей, чеснок, лавровый лист, сверху плотно выложить перец, брокколи, помидоры и цукини.
- 5 В эмалированную кастрюлю налить 1,5 л воды, добавить соль, сахар, размешать до полного растворения, довести до кипения и залить банки на 15 минут.
- 6 Маринад снова слить в кастрюлю, довести до кипения, добавить уксус, перемешать и залить банки, добавив в них душистый перец.
- 7 Банки сразу закатать, перевернуть, укутать и оставить до полного остывания, после чего убрать на хранение в прохладное место.

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

Для консервации салатов лучше использовать банки небольшого объема (до 0,7 л).

калорийность указана на 100 г продукта

Салат летний

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 кг помидоров
1,5 кг молодой капусты
2 сладких (болгарских) перца
3 луковицы
300 мл растительного масла
150 мл уксуса 9 %
18 горошин черного перца
60 г сахара
100 г соли
зелень



4 банки
по 1 л



46
кКал



2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Овощи и зелень тщательно вымыть, обсушить и нарезать: капусту и перец – соломкой, лук – полукольцами, помидоры разрезать на четвертинки, зелень – произвольно.

2 Капусту посыпать солью и перетереть руками до начала отделения сока.

3 Все овощи положить в большую кастрюлю, перемешать, добавить масло, соль, сахар, специи и, помешивая, нагреть до кипения; снять с огня, добавить уксус, перемешать.

4 Горячий салат разложить по заранее простерилизованным банкам, накрыть



крышками и простерилизовать еще раз не менее 20 минут.

5 Банки сразу закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные лесные грибы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг грибов
250 мл уксуса 6 %
2 лавровых листа
6-8 горошин душистого перца
1 ч. л. семян кориандра
10 г сахара
1 ст. л. соли



2 банки
по 0,5 л



31
кКал



1 час
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Сварить маринад: в эмалированную кастрюлю налить 70 мл воды, добавить соль и уксус, довести до кипения.

2 В кипящий маринад положить подготовленные грибы и варить до готовности (грибы должны опуститься на дно кастрюли), снимая пену.

3 Добавить сахар, душистый перец, семена кориандра, лавровый лист, снова довести до кипения и немедленно разложить по предварительно простерилизованным горячим банкам.



4 Банки накрыть крышками, еще раз простерилизовать (20-25 минут) и немедленно закатать.

5 После того как банки полностью остынут, убрать в прохладное темное место.

Виды уксуса

БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС – это кисло-сладкая приправа из выдержанного в бочках виноградного сусла. Уксус, его еще называют «бальзамик», изобретен в Италии, в провинции Модена. На бутылки с оригинальным уксусом, выдержанным 12 лет, красная этикетка. Такой уксус применяют для приготовления салатов, маринадов, десертов. Несколько капель оттенят вкус сыра, омлета, мороженого, клубничного салата.

ВИННЫЙ УКСУС (или ВИНОГРАДНЫЙ) – результат брожения виноградного вина. Цвет и аромат достигается длительной выдержкой в дубовых бочках. Бывает белым или красным в зависимости от сорта вина. С красным готовят маринады для мяса и овощей, соусы и заправки для салатов. Белый – подходит для блюд из рыбы. Им можно заменить белое вино в рецепте почти любого соуса, добавив немного сахара. Шампанский уксус можно считать более дорогой версией белого винного уксуса.

ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС – продукт на основе яблочного сидра. Применяется для блюд из рыбы или морепродуктов, для маринования лука, чеснока, помидоров. Яблочный уксус считается разновидностью фруктового. Например, гранатовый уксус получается в результате брожения 100% гранатового сока.

СОЛОДОВЫЙ УКСУС получают путем плавления ячменя. Этот уксус с ореховым привкусом подают с картофелем фри с солью, перцем и кетчупом, хорошо сочетается с рыбой. Отлично получается курица в глазури из солодового уксуса, патоки и меда.

РИСОВЫЙ УКСУС делают из рисового вина или перебродившего риса. В зависимости от сорта риса уксус получается красным, светлым или черным. Светлый хорош в приготовлении суши, маринадов, мяса.

ПИВНОЙ УКСУС можно приготовить из любого сорта пива. Получается при смешивании пива с маточным уксусом. Смесь выстаивается в теплом темном месте один-два месяца. Используется для маринадов, винегрета, салата тако.

КОКОСОВЫЙ УКСУС – есть две разновидности – одна делается путем ферментации сока цветков кокоса, другая – кокосовой воды. Используются для маринадов, солений, тушения индийских мясных блюд.

ТРОСТНИКОВЫЙ УКСУС готовится из ферментированной патоки, запечатанной банановыми листьями в банках. Хорошо подходит для глазури, хороший вкус дает при макании в него ломтиков фруктов.



КВАСИМ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Квашение – это один из самых полезных способов заготовки овощей и грибов, сохраняющий в продуктах максимум полезных веществ. Ведь при квашении продукты не подвергаются тепловой обработке, разрушающей витамины. В этом разделе вы найдете рецепты квашения не только капусты, но и других овощей.



Квашеная капуста с яблоками и свеклой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4,5 кг капусты
1 кг антоновки
1 крупная свекла
1 ст. л. горошин черного перца
1 корочка ржаного хлеба
100 г соли
70 г сахара



1 ведро
10 л



31
ккал



5-6
дней

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 С капусты снять 2-3 верхних листа, остальное мелко нашинковать; свеклу нарезать тонкой соломкой (или натереть на крупной терке), яблоки тщательно вымыть.
- 2 Сложить капусту в большой таз, посыпать солью и сахаром, перетереть руками до появления сока.
- 3 На дно эмалированного ведра (или большой кастрюли) положить корочку ржаного хлеба, накрыть целым капустным листом, сверху положить яблоки.
- 4 Выложить капусту в ведро, плотно утрамбовывая и пересыпая свеклой и горошинами перца, сверху прикрыть целыми капустными листьями.
- 5 Положить на капусту перевернутую тарелку, на которой поместить гнет.
- 6 Оставить ведро при комнатной температуре до завершения квашения (3-5 дней).
- 7 Когда начнет выделяться сок, капусту необходимо каждые 10-12 часов прокалывать деревянной палочкой для выхода газов.
- 8 Готовую капусту выставить на холод или разложить по чистым банкам и убрать в холодильник.

СОВЕТЫ К РЕЦЕПТУ

- Крупные яблоки лучше разрезать на несколько частей.

калорийность указана на 100 г продукта

Капуста быстрой закваски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 небольшой кочан
капусты

1 морковь

1,5 ст. л. крупной соли

1 ст. л. меда



1 банка
2 л



28
ккал



3
дня

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Капусту тонко нашинковать, морковь натереть на крупной терке.

2 Смешать капусту с морковью, выложить, плотно уминая, в банку.

3 Всыпать в банку соль, положить мед.

4 Влить столько холодной воды, чтобы она чуть прикрывала капусту.

5 Оставить банку с капустой при комнатной температуре без крышки (можно прикрыть марлей) на 3 дня.

6 На четвертый день проткнуть капусту в нескольких местах до дна (должны пойти пузыри) – капуста готова.



Помидоры квашеные острые

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г помидоров

2-3 зубчика чеснока

1-2 острых перчика

3 веточки укропа

1 ветка сельдерея

100 г соли



1 банка
1 л



13
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Помидоры тщательно вымыть в холодной воде.

2 На дно простерилизованной банки уложить зелень и специи, сверху выложить помидоры.

3 Отдельно приготовить рассол: растворить соль в 1 л воды.

4 Залить рассолом помидоры, накрыть крышкой (неплотно) и оставить на неделю при комнатной температуре.

5 Через неделю снять пленку, долить, если нужно, рассол, плотно закупорить банку крышкой и убрать в холодное место.



Огурцы квашеные по-старорусски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 кг огурцов
4 стебля зрелого укропа
с зонтиками
4 листа хрена
2-3 веточки эстрагона
5 листьев черной
смородины
6 листьев вишни
1 головка чеснока
1 острый перец
10 горошин душистого
перца
180 г соли



2 банки
по 3 л



13
ккал



3
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Огурцы замочить в ледяной воде на 2-3 часа.

2 Пряности вымыть, крупные нарезать на несколько частей.

3 На дно эмалированного ведра выложить треть пряностей, затем половину огурцов, затем еще треть пряностей и вторую половину огурцов; последний слой – оставшиеся пряности.

4 Соль развести в 3 л воды и залить огурцы так, чтобы они полностью были покрыты рассолом.

5 Оставить ведро с огурцами при комнатной температуре на 2-3 дня, появляющуюся пену снимать.

6 Когда огурцы заквасятся, слить рассол в кастрюлю, огурцы разложить по заранее простерилизованным банкам.

7 Рассол довести до кипения и залить им банки.

8 Через 5-10 минут рассол снова слить и прокипятить, затем опять залить в банки на 5 минут.

9 Еще раз прокипятить рассол, залить огурцы, банки сразу закатать, перевернуть, укутать и оставить до полного остывания.





Квашеный острый перец по-армянски

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Перец выложить одним слоем на столе или подносе и оставить на 2-3 дня при комнатной температуре (он должен слегка подвянуть).
- 2** Слегка подвявший перец вымыть и проколоть в нескольких местах насквозь (вилкой или тонким ножом).
- 3** Чеснок и укроп нарезать крупно.
- 4** Перец выложить в эмалированную посуду, добавить чеснок и укроп.
- 5** В холодной воде (1,6 л) растворить соль и залить перец.
- 6** Посуду с перцем накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 2-3 дня, пока перец не приобретет желтый оттенок.
- 7** Откинуть перец на дуршлаг, дать стечь всему рассолу.
- 8** Разложить, слегка отжимая, перец по чистым банкам, плотно утрамбовывая его.
- 9** Банки с перцем простерилизовать и закатать; если в одной из банок останется пустое место, необходимо залить туда новый горячий рассол.

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

● Для маринования лучше выбирать тонкий зелено-ватый перчик продолговатой формы.

■ ЗАГОТОВКИ НА ЛЮБОЙ ВКУС

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг острого перца
4-5 зубчиков чеснока
1 пучок укропа
3 ст. л. соли
вода



3 банки
по 0,5 л



46
кКал



2
часа

Квашеная стручковая фасоль

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г стручковой фасоли
1-2 зубчика чеснока
2-3 веточки укропа
50 г соли



1 банка
1 л



30
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Фасоль вымыть, обрезать кончики, опустить на 2-3 минуты в кипяток, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, дать немного обсохнуть.
- 2 Чеснок и укроп некрупно нарубить, соединить с фасолью, перемешать, выложить в банку.
- 3 Соль растворить в холодной воде, залить фасоль так, чтобы она была полностью покрыта, оставить при комнатной температуре на 5-7 дней.
- 4 Заквашенную фасоль откинуть на дуршлаг, разложить по заранее простерилизованным банкам.
- 5 Сварить новый рассол из 50 г соли и 1 л воды, залить кипящим рассолом фасоль, банку сразу закатать; хранить в прохладном месте.

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

● Фасоль перед закваской можно нарезать небольшими (3-5 см) кусочками, а можно оставить целиком.



калорийность указана на 100 г продукта

Квашеный сладкий перец целиком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг сладкого перца
2-3 зубчика чеснока
1 ч. л. тмина
4-5 стеблей укропа
1 ст. л. соли



2 банки
по 1 л



86
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Перцы тщательно вымыть, наколоть вилкой в нескольких местах, сложить в эмалированную кастрюлю.

2 Чеснок очистить, разрезать пополам, добавить к перцу, туда же положить чисто вымытые стебли укропа и тмин.

3 Соль растворить в 1 л воды комнатной температуры, залить перцы.

4 Накрывать перцы перевернутой тарелкой, сверху поместить гнет (чтобы перцы не всплывали).

5 Оставить кастрюлю с перцами при комнатной температуре на 2-4 дня (рассол помутнеет).



6 Переложить перцы в заранее простерилизованную банку.

7 Рассол прокипятить, залить им перцы; банки закрыть и убрать на хранение в холодное место.

Моченые яблоки в банке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,2 кг яблок
4 ст. л. меда
6-8 веточек мяты
1 палочка корицы
1 ст. л. соли



1 банка
3 л



49
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Довести до кипения 1 л чистой воды, растворить в ней соль, дать остыть до 35-40 градусов.

2 На дно чистой банки положить 3-4 веточки мяты и половину палочки корицы, заполнить банку яблоками, сверху положить оставшуюся мяту и корицу.

3 Мед растворить в теплом рассоле, залить яблоки.

4 Горлышко банки завязать марлей (2-3 слоя), оставить при комнатной температуре на 4 дня.

5 Когда начнется брожение (рассол помутнеет,



начнут образовываться пузырьки), перенести банку в холодное помещение на 2 месяца.

ДОМАШНИЙ ПОВАР^{сг}

КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Горячие блюда со всего света



Реклама. 12+

НОМЕР БОГАТО ИЛЛЮСТРИРОВАН. ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ!

- ✔ Более 100 рецептов самых популярных национальных блюд в каждом номере
- ✔ Каждый рецепт имеет информацию о калорийности и количестве порцион
- ✔ Рассказы о том, как эти блюда появились и какими стали в наши дни
- ✔ Советы по приготовлению
- ✔ Секреты национальных приправ
- ✔ Подробности выбора посуды для приготовления и подачи национальных блюд

**ЖУРНАЛ В ПРОДАЖЕ С 9 АВГУСТА. СПРАШИВАЙТЕ
В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ**

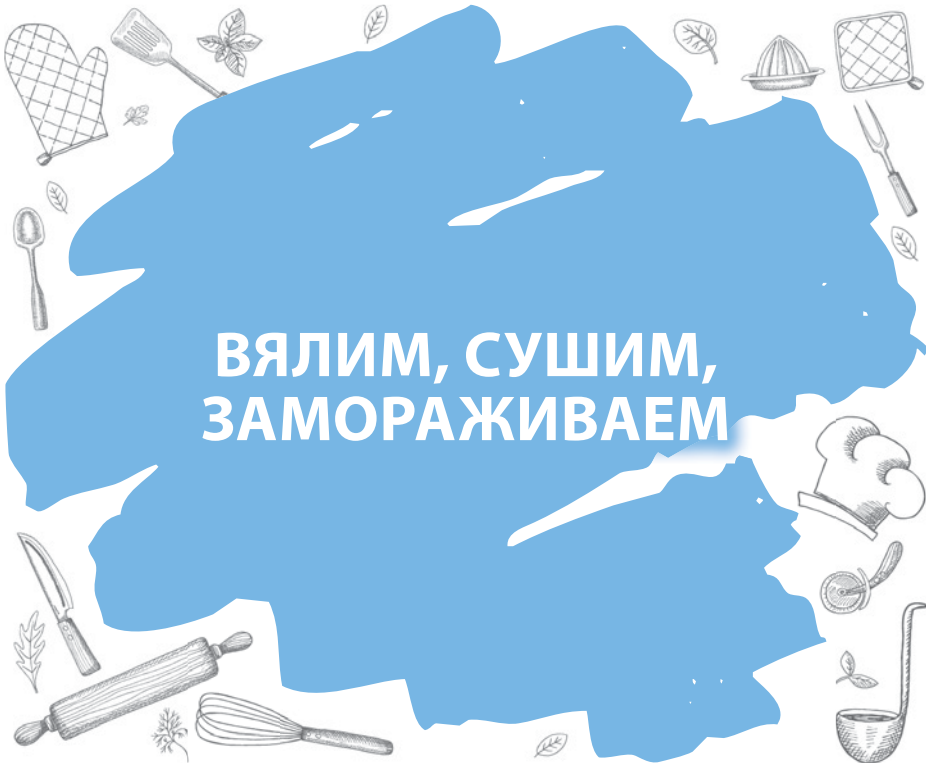
ЗАКАЗЫВАЙТЕ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА НА САЙТЕ:



WILDBERRIES
wildberries.ru¹

На сайте маркетплейса
наберите в поисковой
строке полное
наименование:
**Журнал Домашний
повар**

¹ 000 «Вайлдберриз». 142181, МО, г. Подольск, д. Коледино, территория Индустриальный парк «Коледино», д. 6, стр. 1. ОГРН 1067746062449



ВЯЛИМ, СУШИМ, ЗАМОРАЖИВАЕМ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Сохранение урожая путем вяления, сушки и замораживания все более набирает популярность. В самом деле, что может быть проще, чем заморозить ягоды или засушить зелени на зиму? Ну а вяленые овощи и фрукты нужно только один раз попробовать, чтобы вялить с каждым годом все больше и больше.



Вяленые помидоры по-итальянски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг не крупных крепких помидоров
- 3-4 зубчика чеснока
- растительное (оливковое) масло
- 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. сухих итальянских трав
- соль крупная



1 банка
0,5 л



258
ккал



4
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Помидоры вымыть, обсушить, разрезать вдоль пополам, извлечь семена (вместе с соком).

2 В каждую половинку помидора положить щепотку сухих трав, немного сахара и соли, сбрызнуть растительным маслом.

3 Разложить помидоры на противне, выстланном бумагой для выпечки, поместить в разогретую до 90-100 градусов духовку на 2-3 часа; дверцу духовки держать приоткрытой (для выхода пара).

4 Чеснок очистить, нарезать тонкими ломтиками.

5 Разложить готовые помидоры в заранее простерилизованные банки, перекладывая слои ломтиками чеснока, залить растительным маслом, закрыть крышками; хранить в прохладном месте.



СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

● Семена из помидоров можно и не извлекать, но в этом случае время вяления увеличится в полтора-два раза.

Вяленый сладкий перец

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг сладкого перца
3-4 зубчика чеснока
растительное масло
сухие прованские травы
по вкусу
молотый черный перец
по вкусу
сахар по вкусу
соль по вкусу



1 банка
0,5 л



233
ккал



3 часа
30 минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Перец освободить от семян, нарезать нетонкими полосками, выложить на противень, посыпать прованскими травами, сушеным чесноком, молотым черным перцем, сахаром и солью.

2 Вялить в разогретой до 70-80 градусов духовке (дверцу приоткрыть) 2,5-3 часа.

3 Чеснок очистить, нарезать слайсами.

4 Готовому перцу дать полностью остыть, сложить в чистые банки, пересыпая слайсами чеснока, залить растительным маслом; хранить в холодильнике.



Вяленая дыня

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг мякоти дыни
150 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
5 г лимонной кислоты



1 банка
0,5 л



341
ккал



5
часов

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Дыню нарезать некрупными ломтиками, засыпать смешанным с лимонной кислотой сахаром (включая ванильный), поместить в холод на 8-12 часов.

2 Выделившийся сок слить, прокипятить, разлить по простерилизованным банкам, закатать, убрать на хранение.

3 Ломтики дыни выложить на противень, поместить в разогретую до 90-100 градусов духовку на 3-4 часа.

4 Завяленные ломтики переложить в стеклянные банки с плотно закрывающимися крышками; хранить в сухом месте.





Ягоды сушеные

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг малины

1 кг клубники

1 кг вишни



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Малину перебрать, клубнику и вишни вымыть, просушить.

2 У клубники удалить цветоложе, нарезать нетонкими ломтиками.

3 Из вишни извлечь косточки, выложить ягоды на чистом х/б полотенце, дать полностью высохнуть.

4 Выложить ягоды на отдельные противни в один слой (для ускорения процесса можно постелить на противни бумагу для выпечки).

5 Сушить при температуре 40-45 градусов до подвяливания, затем поднять температуру до 70 градусов и сушить до готовности (дверцу духовки держать приоткрытой).

6 Высушенным ягодам дать полностью остыть,сыпать в стеклянные банки или бумажные пакеты, хранить при комнатной температуре.



СОВЕТЫ К РЕЦЕПТУ

● Таким же образом можно сушить и другие ягоды: смородину, ежевику, землянику, чернику, голубику, клюкву и т.д., а также фрукты.

● Крупные ягоды и ломтики фруктов необходимо в процессе сушки периодически переворачивать.

3 банки
по 0,3 л305
ккал4
часа

Зелень сушеная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг петрушки



1 банка
0,3 л



49
ккал



1-3
дня

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Петрушку тщательно вымыть, просушить.
- 2 Нарезать петрушку некрупно, разложить ровным слоем на чистой ровной поверхности, оставить на 1-3 дня.
- 3 Полностью высохшую петрушку сыпать в стеклянную банку или в бумажный пакет; хранить в темном месте при комнатной температуре.

СОВЕТЫ К РЕЦЕПТУ

● Если слой нарезанной петрушки получился слишком толстым, его необходимо время от времени ворошить.



Сушеные грибы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг свежих лесных грибов



Выход:
100-140 г



280
ккал



2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Грибы тщательно очистить от земли и другого сора, нарезать нетолстыми пластинами, разложить на выстланном бумагой для выпечки противне (неплотно).
- 2 Сушить при температуре 60-70 градусов, периодически переворачивая (дверцу духовки оставить приоткрытой).
- 3 Высушенные грибы переложить в стеклянную банку или в бумажный пакет; хранить в темном месте при комнатной температуре.





Замороженные ягоды

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг черники

1 кг земляники

1 кг вишни




4 пакета
по 1 л


305
ккал


4
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Чернику освободить от мусора и плодоножек, вымыть, обсушить.
- 2 Землянику перебрать, удалить чашелистики и плодоножки, а также испорченные и поврежденные ягоды.
- 3 Вишню перебрать, освободить от плодоножек, вымыть, извлечь косточки, подсушить.
- 4 Разложить ягоды по тарелкам или подносам и разместить в морозильной камере холодильника при температуре -18 градусов до замораживания.
- 5 Замороженные ягоды аккуратно пересыпать в пакеты или контейнеры, убрать на хранение в морозильную камеру.

СОВЕТЫ К РЕЦЕПТУ

- Подобно чернике, можно замораживать голубику, бруснику, смородину, клубнику и крыжовник.
- Так же, как и землянику, можно замораживать малину и ежевику.
- Способ заморозки вишни подходит и для черешни, сливы, абрикоса.
- Ягоды для замораживания необходимо выбирать самого лучшего качества: только свежие, крепкие, созревшие, но не перезревшие.

Замороженные овощи и зелень

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг брокколи
(или цветной капусты)

1 кг сладкого перца

1 кг цукини (или кабачков)

1 морковь

1 кг зелени (укроп,
петрушка, листовая
сельдерей, шпинат,
щавель и т.п.)



4 лотка
по 1 л



49
ккал



1-3
дня

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Брокколи вымыть, обсушить, разобрать на соцветия.

2 Перец вымыть, очистить от семян и плодоножек, обсушить, нарезать полочками или кольцами.

3 Цукини вымыть, обсушить, отрезать «попки», нарезать кружками толщиной 1 см или небольшими кубиками.

4 Морковь вымыть, очистить, нарезать.

5 Зелень вымыть, обсушить, некрупно нарубить.

6 Разложить овощи и зелень по пакетам или контейнерам, убрать на хранение в морозилку.



Замороженные грибы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг белых грибов

1 кг лисичек



2 пакета
по 0,7 л



27
ккал



2
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Ножки белых грибов ножом очистить от грязи, шляпку обмахнуть от песка.

2 Нарезать белые грибы крупными кусками, сложить в контейнер или пакет, убрать в морозилку.

3 Лисички вымыть, крупные – разрезать на несколько частей, бланшировать в кипятке 2-3 минуты, откинуть на дуршлаг, разложить по пакетам или контейнерам, убрать в морозилку.



СПЕЦВЫПУСКИ ЖУРНАЛА «ДАЧНЫЙ СПЕЦ»



Наши спецвыпуски рассчитаны на читателя изданий дачной, садово-огородной тематики. Логичным продолжением борьбы за урожай является его грамотная заготовка – и эта тема неизменно пользуется популярностью у читателей «ДАЧНОГО СПЕЦА». Главная цель спецвыпусков – снабдить садоводов и огородников рецептами консервирования, изложенными в удобном формате, который всегда будет под рукой.

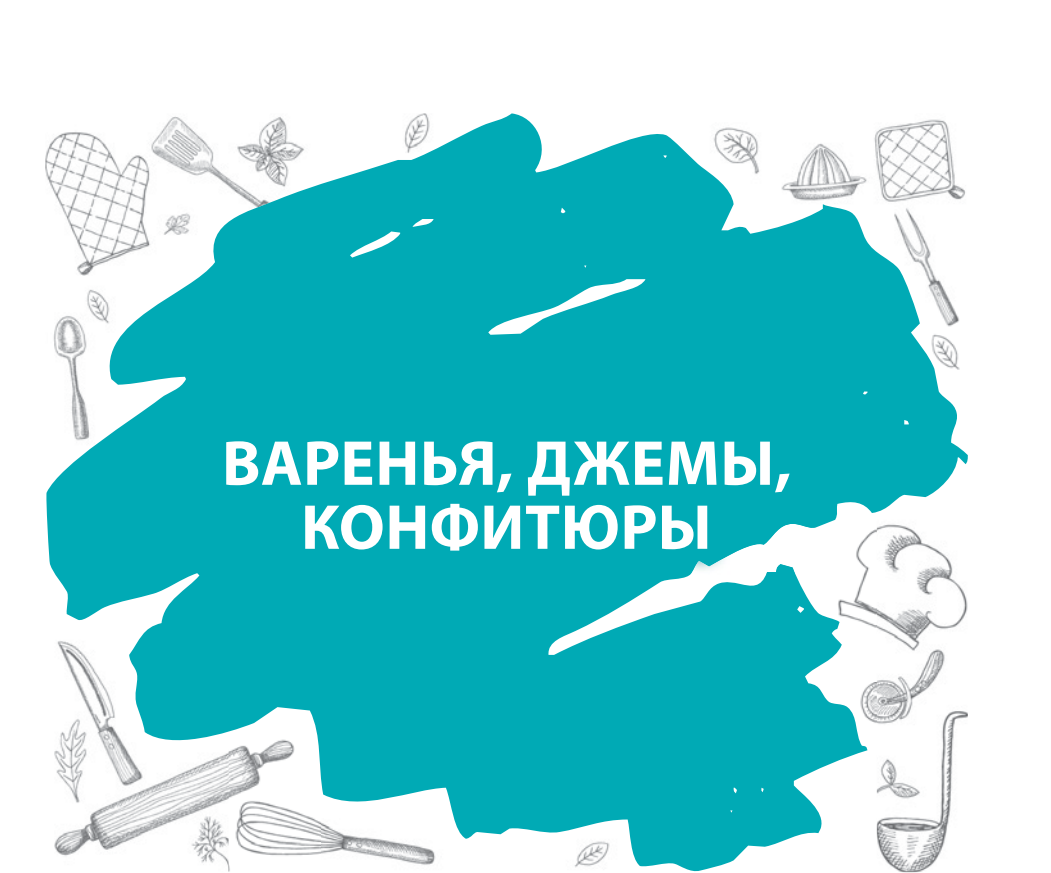
Пять спецвыпусков содержат разнообразные по сложности и ингредиентам рецепты заготовок из овощей, фруктов, ягод и грибов. Отличительной особенностью журналов является надежность рецептов в плане дальнейшего хранения консервов, четкое изложение количественного и качественного состава ингредиентов, доступные способы приготовления

и наличие полезных советов для домашнего консервирования.

НА СТРАНИЦАХ СПЕЦВЫПУСКОВ ВЫ НАЙДЕТЕ:

- ✓ классические и экзотические, простые и сложные рецепты солений и маринадов из овощей и грибов;
- ✓ различные вариации смешанных консервов в виде салатов, икры и лечо;
- ✓ способы приготовления варенья, джемов, компотов из самых разных ягод, фруктов и их сочетаний;
- ✓ рецепты консервированных закусок из овощей, которые прекрасно подойдут для будничного и праздничного стола;
- ✓ специальную подборку рецептов заготовок из самых популярных овощей – огурцов и помидоров.

СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ



ВАРЕНЬЯ, ДЖЕМЫ, КОНФИТЮРЫ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Сладкие заготовки – варенья, джемы, конфитюры – вечная и всеми любимая классика, от которой просто невозможно отказаться. Что может быть лучше длинными зимними вечерами, чем посидеть за семейным столом с чашечкой чая и любимым вареньем? А как прекрасны в сладкой выпечке джемы и конфитюры! Этот раздел – для гурманов-сластен.



Малиновое варенье

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Малину выложить в посуду для варки варенья, пересыпать сахаром, оставить на несколько часов, пока ягоды не дадут сок.
- 2 Поставить посуду с ягодами на небольшой огонь и помешивать, не давая закипеть, до полного растворения сахара (30 минут).
- 3 Когда сахар полностью растворится, варенье довести до кипения и сразу разлить по чистым банкам.
- 4 Хранить в прохладном месте.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг малины
1 кг сахара



2 банки
по 0,7 л

223
кКал

4-5
часов



Варенье из крыжовника

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Крыжовник вымыть, обрезать хвостики, обсушить.
- 2 Орехи слегка подсушить на сухой сковороде, остудить, нарезать крупно.
- 3 Каждую ягоду надрезать, удалить семена, начинить орехами, сложить в емкость для варки варенья.
- 4 Сварить сироп из 1,5 стаканов воды и сахара, залить горячим сиропом крыжовник, довести до кипения, снять с огня.
- 5 Когда сироп остынет, снова довести его до кипения, варить 15 минут.
- 6 За 2 минуты до готовности положить в варенье вишневые листья.
- 7 Готовое варенье разложить по банкам, банки простерилизовать и закатать.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг крупного крыжовника
1,4 кг сахара
100 г грецких орехов
10 листьев вишни



2 банки
по 0,7 л

259
кКал

2
часа

калорийность указана на 100 г продукта

Суточное ягодное ассорти

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 кг разных ягод
(смородина, малина,
земляника и т.д.)
3 кг сахара



5 банок
по 1 л



264
ккал



1
день

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Ягоды перебрать, засыпать 3 ст. л. сахара, размять, убрать в холодильник на 8-10 часов.
- 2 Сварить сироп из сахара и 1 стакана воды.
- 3 В кипящий сироп добавить подготовленные ягоды, довести до кипения, постоянно помешивая, снять с огня.
- 4 Размешивать варенье до тех пор, пока сироп не станет прозрачным.
- 5 Через сутки варенье разлить по банкам, закатать, убрать на хранение в прохладное место.



Варенье из ревеня и клубники

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г ревеня
200 г клубники
1,5 кг сахара



2 банки
по 0,5 л



280
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 В таз для варки варенья всыпать сахар, налить 200 мл воды и сварить сироп.
- 2 Ревень вымыть, почистить и нарезать кубиками.
- 3 Клубнику освободить от чашелистиков.
- 4 В кипящий сироп положить ревень и клубнику, таз встряхнуть, чтобы они полностью погрузились в сироп.
- 5 Довести до кипения, убрать огонь до минимального и варить до готовности (около 40 минут).





Джем из яблок и абрикосов

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Яблоки очистить от шкурки, вырезать сердцевину, нарезать дольками.
- 2 Абрикосы разделить пополам, удалить косточки.
- 3 Дольки яблок и половинки абрикосов сложить в глубокий сотейник, засыпать сахаром и залить водой так, чтобы едва прикрыть дно.
- 4 Довести до кипения на слабом огне, варить до мягкости яблок (30–40 минут).
- 5 С лимона снять цедру, выжать сок, добавить все это в джем, варить еще 15 минут.
- 6 Готовый джем остудить, разложить по банкам, положить сверху кружок вощеной бумаги, банки закрыть.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,7 кг желто-красных
яблок

1,7 кг абрикосов

1 лимон

2 кг сахара




5 банок
по 1 л


205
кКал


1 час
30 минут



Желе из красной смородины

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Ягоды тщательно промыть, растолочь или измельчить с помощью блендера.
- 2 Переложить в кастрюлю, добавить 2 стакана кипяченой воды, перемешать и довести до кипения.
- 3 Не остужая, процедить, добавить в полученный сок сахар, размешать до полного его растворения, довести до кипения.
- 4 Разлить по заранее простерилизованным банкам и закатать.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 кг красной смородины
2,5 кг сахара




4 банки
по 0,5 л


241
кКал


1 час

Суточное холодное варенье из смородины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 кг черной смородины
3 кг сахара



4 банки
по 0,7 л



257
ккал



1
день

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Ягоды хорошо вымыть, просушить, измельчить с помощью блендера.
- 2 Переложить ягодное пюре в большую миску, засыпать сахаром, тщательно перемешать.
- 3 Миску накрыть чистым х/б полотенцем, оставить на сутки при комнатной температуре; содержимое периодически необходимо перемешивать.
- 4 Готовое варенье переложить в заранее простерилизованные банки и закатать; хранить в прохладном месте.



Малиновый джем на яблочном соке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг малины
200 мл яблочного сока
400 г сахара



3 банки
по 0,5 л



273
ккал

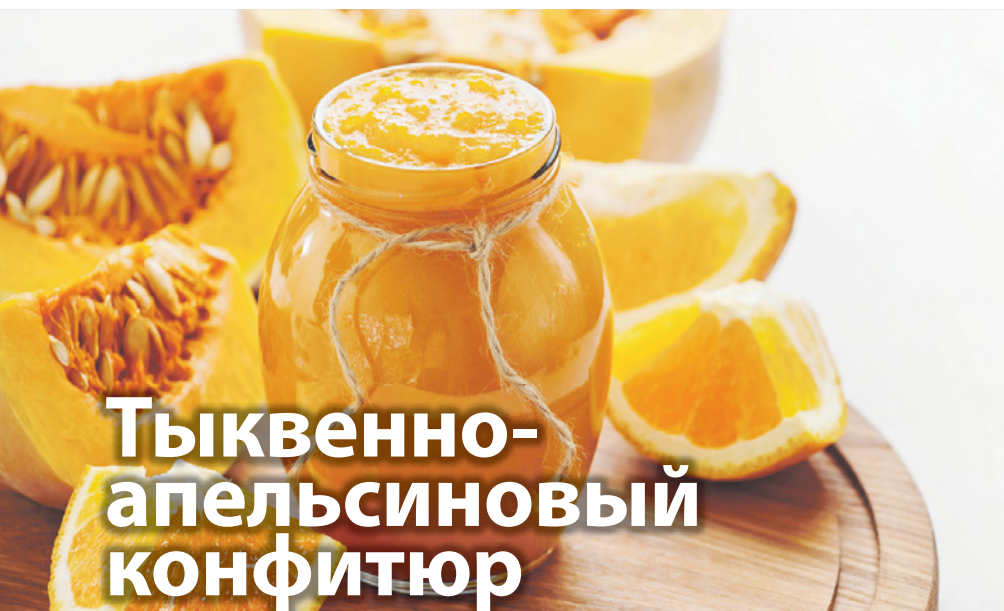


3
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Малину перебрать, освободить от плодоножек.
- 2 Сварить сироп из яблочного сока и сахара.
- 3 Готовому сиропу дать остыть до комнатной температуры.
- 4 В таз с сиропом положить малину, довести до кипения на самом маленьком огне и снять с огня.
- 5 Готовый джем разложить по банкам и закрыть крышками.





Тыквенно-апельсиновый конфитюр

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг мякоти тыквы

500 г апельсинов

3 лимона

1 кг сахара

1 ст. л. свежего тертого
корня имбиря

щепотка семян кардамона




4 банки
по 1 л


161
ккал


3
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Тыкву нарезать крупными кубиками, сложить в миску, добавить имбирь, цедру одного лимона, 250 г сахара, накрыть крышкой; настаивать 10-12 часов.

2 Налить в кастрюлю 1,9 л холодной воды, опустить туда разрезанные пополам апельсины (шкурку не снимать), довести до кипения, варить на небольшом огне 1 час, после чего охладить.

3 Остывшие апельсины нарезать дольками, удалить косточки.

4 Из лимонов выжать сок, остальное нарезать дольками; положить в воду, где варились апельсины.

5 Довести отвар до кипения, накрыть крышкой, варить на небольшом огне 45 минут, после чего процедить и перелить в чистую емкость.

6 Добавить в процеженный отвар лимонный сок, апельсины и тыкву, довести до кипения, добавить кардамон, варить на небольшом огне 30 минут.

7 Всыпать оставшийся сахар, размешать до растворения, варить до загустения.

8 Готовый конфитюр разложить по заранее простерилизованным банкам и закатать.

калорийность указана на 100 г продукта

Джем из алычи на яблочном соке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг алычи
1 стакан яблочного сока
400 г сахара



2 банки
по 0,7 л



273
кКал



3
часа

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Алычу вымыть, извлечь косточки, разбить в пюре при помощи блендера.
- 2 Сварить сироп из яблочного сока и сахара.
- 3 Готовому сиропу дать остыть до комнатной температуры.
- 4 В таз с сиропом положить пюре из алычи, довести до кипения на самом маленьком огне, снять с огня, дать немного остыть.
- 5 Готовый джем разложить по банкам и закрыть крышками.



Варенье из цветков сирени

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г цветков сирени
500 г сахара



1 банка
0,5 л



224
кКал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Цветки вымыть в про- точной воде, откинуть на дуршлаг, просушить.
- 2 Высыпать цветки в посу- ду, где будет вариться ва- ренье, засыпать сахаром, залить 250 мл чистой воды.
- 3 Довести до кипения и варить на небольшом ог- не 30-40 минут.
- 4 Готовое варенье еще те- плым разлить по чистым банкам.

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

- Особенно красивым получается варенье из цветков не белого цвета.





Варенье из сосновых шишек

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг молодых сосновых
шишек
1 кг сахара



2 банки
по 0,7 л



165
ккал



2
дня

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Шишки тщательно вымыть, оставшиеся плодоножки отрезать.
- 2 Залить шишки водой так, чтобы она покрывала их на 1,5-2 см.
- 3 Емкость с шишками поставить на огонь, довести до кипения, снять с огня, накрыть крышкой, оставить настаиваться на 12-15 часов.
- 4 Слить полученный настой, измерить его объем: на каждые 100 мл жидкости необходимо взять 100 г сахара.
- 5 Шишки засыпать сахаром, настоем влить обратно, довести до кипения на среднем огне, варить 5 минут, снимая пенку.
- 6 Накрыть емкость крышкой и оставить на 10-12 часов, после чего еще раз довести до кипения и варить 5 минут; повторить этот процесс 2-4 раза (чем больше повторов, тем насыщеннее получится варенье).
- 7 Готовое варенье разложить по чистым банкам, закатать или закрыть капроновыми крышками; хранить в холодном месте.

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

● Это варенье удобно варить по схеме: утром – первая варка, вечером – вторая, следующим утром – третья.

Яблочное варенье с орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,2 кг яблок
200 г очищенного
миндаля/фундука
1 лимон
500 г сахара



1 банка
1 л



278
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Яблоки нарезать ломтиками, удалив сердцевину.
2 Орехи порубить, лимон разрезать на 4 части, отжать сок. Яблоки сложить в сотейник, добавить 50 мл воды, сахар, лимонный сок и четвертинки лимона.
3 Довести до кипения, убрав огонь до минимума, варить 10 минут.
4 Добавить орехи, увеличить огонь до среднего; варить до тех пор, пока не останется совсем немного жидкости.
5 Лимон удалить, варенье разложить по простерилизованным банкам.



Цукаты из груш

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 кг груш
1,6 кг сахара
1,8 л воды



3 банки
по 1 л



238
ккал



4-6
часов

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Груши тщательно вымыть, очистить, вырезать сердцевину, нарезать небольшими ломтиками.
2 Воду довести до кипения, всыпать сахар, размешать до полного растворения.
3 Опустить ломтики груш в сироп; варить, не перемешивая, на среднем огне 10-15 минут, после чего откинуть на сито и дать сиропу полностью стечь.
4 Разложить ломтики на застеленном бумагой для выпечки противне.
5 Поместить противень в разогретую до 50-60 градусов духовку (дверцу оставить приоткрытой).



6 Сушить до тех пор, пока поверхность ломтиков не станет сухой, но эластичности они не потеряют.
7 Готовые цукаты остудить, разложить по сухим чистым банкам и плотно закрыть.



ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ С БОГАТЫМИ ИЛЛЮСТРАЦИЯМИ И ПОШАГОВЫМ ОПИСАНИЕМ

- ✓ В каждом выпуске **100 вкусных рецептов** проверенных и популярных блюд
- ✓ Все блюда можно приготовить **из доступных продуктов**, купленных в обычном магазине
- ✓ Каждый рецепт **имеет информацию** о калорийности, количестве персон и времени приготовления блюда
- ✓ Каждый выпуск содержит **секреты и советы** по приготовлению

СПРАШИВАЙТЕ В КИОСКАХ, СУПЕРМАРКЕТАХ И ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ

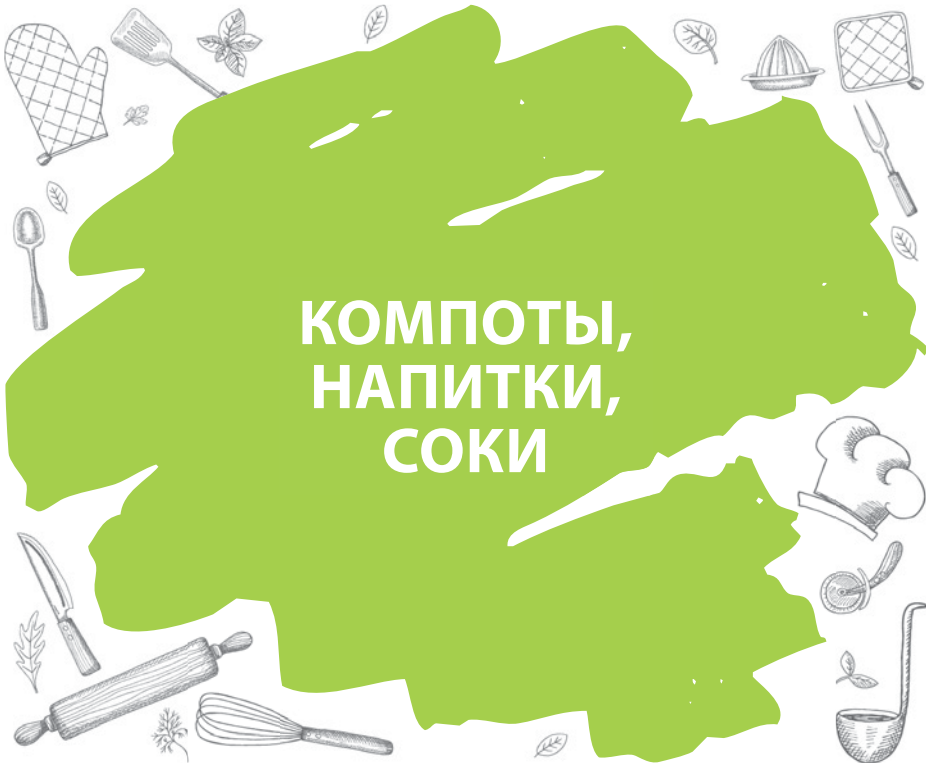
ЗАКАЗЫВАЙТЕ НЕ ВЫХОДЯ ИЗ ДОМА НА САЙТАХ:



WILDBERRIES
wildberries.ru¹

На сайте маркетплейса
наберите в поисковой
строке полное
наименование:
**Журнал Домашний
повар**

¹ ООО «Вайлдбери». 142181, МО, г. Подольск, д. Коледино, территория Индустриальный парк «Коледино», д. 6, стр. 1. ОГРН 1067746062449



КОМПОТЫ, НАПИТКИ, СОКИ

- **Рецепты**
- **Секреты приготовления**
- **Полезные советы**

Мы, конечно, уже привыкли к магазинным сокам и напиткам, но разве они могут хотя бы сравниться со сделанными собственными руками? Даже простейший компот из яблок в разы вкуснее и полезнее, чем все магазинное изобилие. А потому – готовьте банки и кастрюли и следуйте нашим рецептам.



Компот фруктово-ягодный

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Фрукты хорошо вымыть, обсушить, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками.
- 2 Ягоды смородины снять с веточек, у крыжовника удалить хвостики.
- 3 Сложить фрукты и ягоды в заранее простерилизованную банку.
- 4 Сварить сироп из сахара и 1 л воды, залить им фрукты.
- 5 Банку стерилизовать в кастрюле с кипящей водой 40 минут, после чего сразу закатать.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 яблока

2 груши

1 стакан черной смородины

300 г крыжовника

300 г сахара

1 банка
3 л78
кКал1
час

Компот из черники

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Ягоды перебрать, вымыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.
- 2 Разложить ягоды по заранее простерилизованным банкам, залить доверху кипятком, накрыть стерилизованными крышками, оставить на несколько минут.
- 3 Воду из банок слить в чистую кастрюлю (ягоды должны остаться в банке), добавить сахар, размешать до его полного растворения, довести до кипения, кипятить 3-5 минут.
- 4 Залить банки с ягодами сиропом, закатать, перевернуть, укутать до полного остывания.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

8 стаканов черники

1,2 кг сахара

4 банки
по 2 л49
кКал40
минут

Земляника в собственном соку

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг земляники
1 ч. л. лимонной кислоты



6 банок
по 0,5 л



33
ккал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Ягоды очистить от чашелистиков, вымыть, обсушить на х/б полотенце.

2 Разложить ягоды по заранее простерилизованным банкам, в каждую банку положить немного лимонной кислоты (для сохранения цвета), залить крутым кипятком.

3 Банки стерилизовать 10-12 минут, после чего сразу закатать; хранить в прохладном месте.



Компот «мохито»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг крыжовника
300 г сахара
1 лимон
4 веточки мяты



4 банки
по 1 л



29
ккал



1
день

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Крыжовник, мяту вымыть, лимон разрезать на 4 части.

2 В подготовленные банки разложить ягоды, лимон и веточки мяты.

3 Приготовить сироп: в кастрюлю налить 4,2 л воды, вскипятить, засыпать сахар и кипятить 5 минут. Снять с огня.

4 Залить подготовленные банки горячим сиропом, закатать, накрыть и дать остыть сутки. Хранить в прохладном месте.





Брусничная вода

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2,5 кг брусники
вода



1 банка
3 л

43
кКал

1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Ягоды перебрать, вымыть, обсушить.
- 2 Сложить ягоды в чистую банку «по плечики», залить доверху холодной питьевой водой.
- 3 Плотнo закрыть банку крышкой, убрать на хранение в темное место на 2-3 месяца.

СОВЕТЫ К РЕЦЕПТУ

- Ягоды брусники содержат натуральные консерванты, поэтому даже при комнатной температуре брусничная вода не портится. Если в банку попадут подпорченные ягоды, может начаться брожение, поэтому перебирать бруснику следует очень тщательно.
- Брусничная вода содержит максимум полезных веществ и исключительно вкусна.
- Ягоды можно использовать для приготовления соусов, добавлять в салаты, смузи.



калорийность указана на 100 г продукта

Алыча в собственном соку

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 кг алычи
1 кг сахара



3 банки
по 1 л



126
кКал



12
часов

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Алычу тщательно вымыть, обсушить, удалить косточки.
- 2** Очень плотно разложить ягоды по заранее простерилизованным банкам, равномерно пересыпая сахаром.
- 3** Оставить при комнатной температуре на 8-12 часов.
- 4** Когда алыча даст достаточно сока, банки стерилизовать (не менее 15 минут) и немедленно закатать.

СОВЕТ К РЕЦЕПТУ

● Для этой заготовки необходимо выбирать самые сочные и сладкие сорта алычи.



Компот из крыжовника со смородиной

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 кг крыжовника
1 кг красной смородины
1 кг сахара



4 банки
по 1 л



163
кКал



1
час

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1** Ягоды тщательно вымыть, удалить все хвостики, обсушить.
- 2** Разложить ягоды равномерно по заранее простерилизованным банкам, залить крутым кипятком, банки прикрыть крышками.
- 3** Через 15 минут воду слить в отдельную кастрюлю, прокипятить и снова залить ею ягоды; повторить эту операцию еще раз.
- 4** В слитую повторно воду добавить сахар, сварить сироп (кипятить 5 минут).
- 5** Готовым сиропом залить ягоды, банки сразу закатать.



Фруктовый сок на зиму

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 кг яблок
1 кг груш



2 банки
по 0,7 л



47
ккал



40
минут

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Фрукты вымыть, нарезать произвольно, отжать сок через соковыжималку.
- 2 Процедить сок через тканевую салфетку (чтобы убрать осадок).
- 3 Слить сок в кастрюлю, поставить на огонь, довести до начала кипения (но не кипятить!), перемешать, выдержать на небольшом огне 5 минут.
- 4 Разлить горячий сок по заранее простерилизованным банкам и немедленно закатать.
- 5 Банки перевернуть, укутать, оставить до полного остывания.

СОВЕТЫ К РЕЦЕПТУ

- Таким же образом можно заготовить сок из одних яблок или одних груш.
- Выход сока зависит от сочности фруктов, поэтому целесообразно после процеживания разлить сок по банкам – чтобы определиться с объемом – а потом слить его в кастрюлю.
- Пастеризация сока происходит при температуре 80-90 градусов; для точного определения температуры желательно воспользоваться специальным термометром. Если такого термометра нет, используйте метод, указанный в рецепте.

СЛЕДУЮЩИЙ ВЫПУСК ЖУРНАЛА «ДОМАШНИЙ ПОВАР» В ПРОДАЖЕ С 6 СЕНТЯБРЯ



Дорогие друзья!

В серии «Домашний повар» выходит в свет наш новый сборник рецептов «Выпечка на любой вкус».

Аромат свежей выпечки неповторим. Натуральные ароматы, которыми наполняется дом, притягивают и укрепляют семейные традиции. Ведь пироги, приготовленные с любовью для самых близких, никого не оставляют равнодушными. А особо удачные даже могут стать семейным блюдом, которое готовится и передается по наследству. Даже если у вас уже есть такой «семейный» пирог, то всегда можно попробовать что-то новое и добавить в копилку ваших рецептов.

В этом журнале вы найдете:

- рецепты самых настоящих тортов и пирожных, которые вы сможете приготовить самостоятельно;
- рецепты пирогов и пирожков – от самых простых до самых затейливых;
- рецепты разнообразных плюшек, булочек, пончиков;
- рецепты кексов, маффинов и куличей;
- рецепты печений и пряников – на каждый день и на праздник;
- рецепты вкуснейшего домашнего хлеба;
- подробные рекомендации по приготовлению теста, кремов и начинок для пирогов и пирожков;
- полезные советы по выбору муки и других ингредиентов для домашней выпечки.

**СДЕЛАНО
В РОССИИ**

ЗАКАТОЧНАЯ МАШИНКА АВТОМАТ ЩЕЛЧОК №5



КОВРИК В ПОДАРОК



Наведи
камеру
и узнай
цену

ООО «Вайлдберриз», ОГРН 1067746062449, 142181, МО, г.о. Подольск,
д. Коледино, тер. Индустриальный парк Коледино, д. 6, стр.1