

Консервовані огірки

1,8—2,2 кг огірків, 50 г часнику, листки чорної смородини, вишні й хрону, 6—7 горошин чорного перцю, насіння кропу
Для маринаду: 60 г солі, 100 г цукру, 70 мл 9 %-ного оцту

Рецепт розрахований на банку місткістю 3 л. Огірки замочити на 2 год. На дно банки викласти ошпарене листя смородини, вишні й хрону. Щільно укласти огірки, додати очищений часник і спеції. Залити окропом, накрити кришкою й залишити до остигання. Воду злити, додати в неї сіль і цукор, довести до кипіння, влити оцет. Одразу ж залити гарячий маринад у банку й закрутити. Укутати до повного остигання.

Огірки у виноградному листі

1,5—1,8 кг огірків, виноградне листя
Для маринаду: 1 л води, 300 мл яблучного соку, 50 г цукру, 50 г солі

Огірки ошпарити окропом і одразу ж опустити в холодну воду. Виноградне листя ошпарити. Кожен огірок загорнути у виноградний листок і покласти в стерилізовану банку. Довести до кипіння воду із соком, сіллю й цукром. Влити маринад у банку, залишити на 15—20 хв. Потім маринад злити, знову довести до кипіння, влити в банку й одразу ж закрутити й остудити.

Огірки з морквою солодкі

1,5—1,8 кг огірків, 100 г моркви, 20 г гострого перцю, зонтики кропу, лавровий листок, чорний перець
Для маринаду: 1 л води, 50 г солі, 150 г цукру, 150 мл 9 %-ного оцту

Огірки замочити на 2 год. Моркву й гострий перець нарізати кружальцями й укласти на дно підготовлених банок. Зверху викласти огірки та спеції. Для маринаду довести до кипіння воду із сіллю й цукром, зняти з вогню й додати оцет. Влити гарячий маринад у банки. Стерилізувати банки місткістю 1 л протягом 10 хв, 2 л — 15 хв, 3 л — 25 хв. Банки закрутити, перевернути й остудити.

Огірки гострі з хроном

2 кг огірків, 50—60 г кореня хрону, 10 г перцю чилі, листки хрону
Для розсолу: 1,4—1,5 л води, 60 г солі, 30 г цукру, щіпка насіння кропу

Рецепт розрахований на 3 банки місткістю 1 л (або 1 банку місткістю 3 л). Огірки замочити на 2 год. Корінь хрону

нарізати тонкою соломкою, перець чилі — кільцями. На дно підготовлених банок викласти листки хрону. Зверху викласти огірки, перекладаючи нарізаними хроном і чилі. Залити банки окропом до самого верху, залишити на 15 хв. Злити воду, довести до кипіння й знову влити в банки на 15 хв. У воду, зливу з огірків, додати насіння кропу, сіль і цукор, довести до кипіння й прогріти 1 хв. Влити розсіл у банки, закрити, перевернути й остудити.

Консервовані огірки з пряною зеленню

1,8—2 кг невеликих огірків, по 4—5 гілочок кропу, петрушки, зеленого базиліку, селери, 1 гілочка м'яти, 2 листки хрону, по 6—8 листків вишні й дубу

Для розсолу: 1 л води, 50 г солі

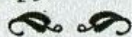


Огірки замочити на 2 год. Пряну зелень і листки вишні й дубу розділити на 3 частини. Викласти половину зелені й листки вишні й дубу на дно сухих стерилізованих банок. Наповнити банки огірками до половини, укласти ще половину зелені й знову викласти огірки. Накрити рештою зелені. Банки з огірками залити окропом і залишити на 10 хв. Потім воду злити, довести до кипіння й знову влити в банки. Втретє у воду додати сіль. Влити розсіл у банки, закрити, перевернути й остудити.

Огірки, мариновані в огірковій масі

1,2—1,4 кг невеликих огірків, 20 г кореня хрону, 5—6 горошин чорного перцю, листки чорної смородини та хрону, насіння кропу

Для маринаду: 1—1,2 кг великих огірків, 50 г часнику, 50 г солі, 20 г цукру, 45 мл 9 %-ного оцту



Великі огірки й часник натерти або подрібнити у блендері. Додати сіль, цукор, оцет і залишити на 30—40 хв, щоб маса пустила сік. На дно стерилізованих банок укласти листки смородини й хрону, третій корінь хрону, насіння кропу й перець горошком. Викласти невеликі огірки. Залити огірковою масою. Стерилізувати банки місткістю 1 л протягом 12—15 хв. Банки закрити, перевернути й укутати до остигання.

Огірки, мариновані в огірковому соку

1,2—1,5 кг невеликих огірків, 20 г часнику, 20—25 г кореня хрону, 1 листок хрону

Для маринаду: 1 л огіркового соку, 30 г солі, 20 мл 9 %-ного оцту



На дно стерилізованих банок покласти листок хрону, часник і корінь хрону, нарізаний кружальцями. Щільно заповнити банку огірками. Залити окропом, залишити на 10 хв, потім воду злити. Довести до кипіння огірковий сік із сіллю, зняти з вогню й влити оцет. Залити гарячим маринадом банки з огірками, банки закрутити, перевернути й залишити до остигання.

Огірки кисло-солодкі

600—650 г огірків, 30 г цибулі, 10 г часнику, 15—20 г зелені кропу й петрушки, 3—4 горошини перцю, 2 бутони гвоздики, 1 лавровий листок

Для маринаду: 1 л води, 75 г цукру, 45 г солі, 50 мл 9 %-ного оцту

Кількість інгредієнтів розрахована на банку місткістю 1 л. Огірки замочити на 2 год. Потім викласти їх у банку, перекладаючи нарізаною цибулею, часником і зеленню, додати спеції. Для маринаду довести до кипіння воду із сіллю й цукром. У банку влити оцет, залити гарячим маринадом. Накрити кришкою. Стерилізувати 8—9 хв. Потім закрутити банку кришкою, перевернути й остудити.

Огірки «Смарагдові»

2 кг огірків, пряна зелень і спеції до смаку

Для маринаду: 1,5 л води, 50 г солі, 75 г цукру, 10 г лимонної кислоти, 50 мл горілки

Огірки обдати окропом і одразу ж опустити в дуже холодну воду. Укласти щільно в банку місткістю 3 л, перекладаючи пряною зеленню, додати спеції. Для маринаду розчинити в окропі сіль, цукор і лимонну кислоту. Залити маринадом огірки, залишити на 5 хв. Злити рідину, довести до кипіння й знову влити в банку на 5 хв. Злити, довести до кипіння, влити доведений до кипіння у банку, додати горілку й закрутити.

Огірки, мариновані холодним способом із гірчицею

2 кг огірків, 2—3 зонтики кропу, 1 листок хрону, 5—6 листків чорної смородини, 7—8 листків вишні, 20 г часнику, 5 г гірничного порошку

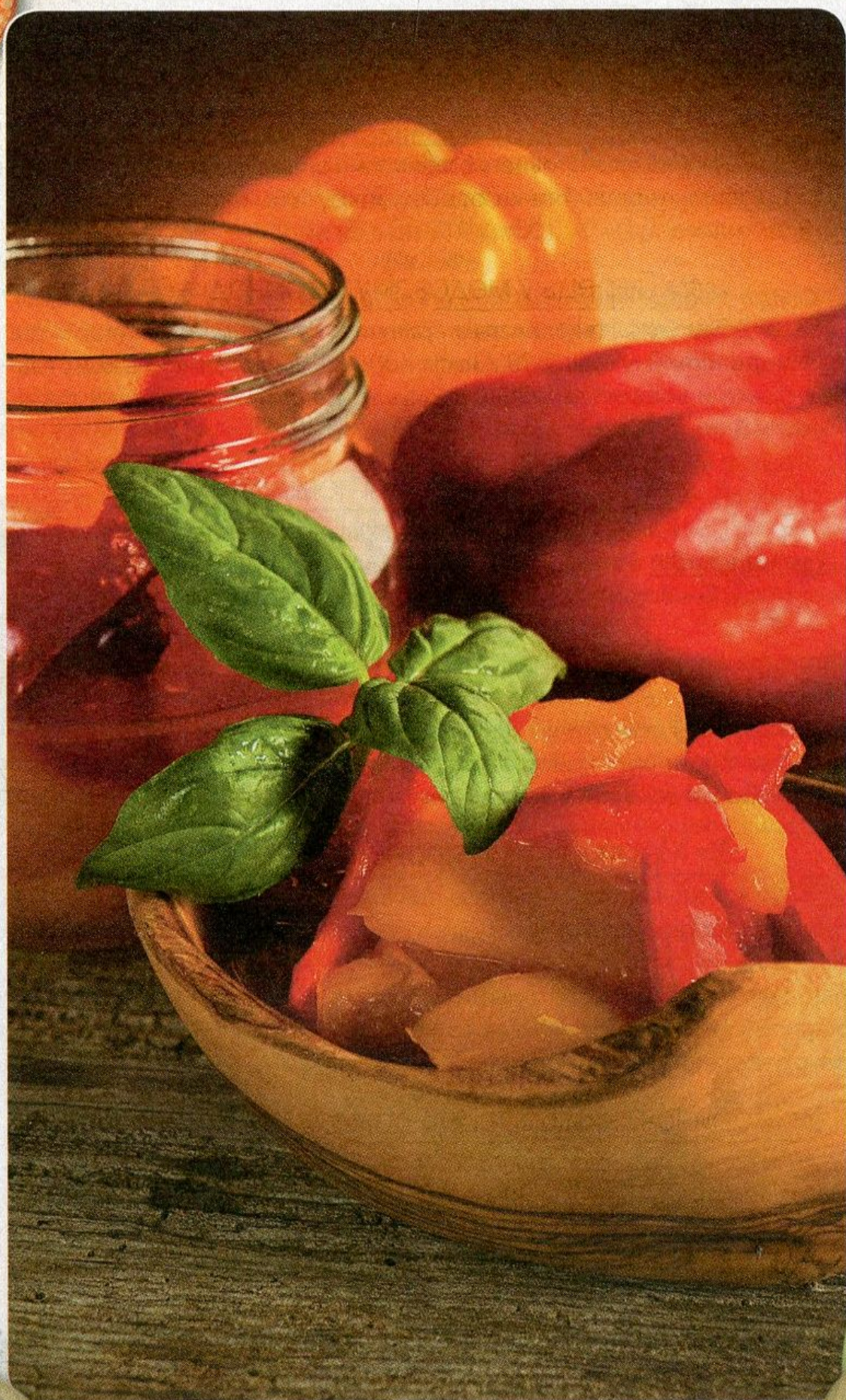
Для розсолу: 1 л води, 100 г солі

Ретельно вимити огірки й листки. На дно чистої банки покласти листки, кріп і часник. Зверху щільно викласти огірки. Сіль розчинити в теплій воді. Влити розсіл у банку, зверху

МАРИНОВАНІ ОВОЧІ,
ФРУКТИ Й ГРИБИ



ШВИДКЕ КОНСЕРВУВАННЯ

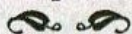


Болгарський перець очистити, нарізати кільцями. Для маринаду довести до кипіння воду, додати спеції, нарізаний часник, олію, сіль і цукор. Якщо перець недостатньо солодкий, можна покласти більше цукру. Перець бланшувати у маринаді, що кипить, 10 хв, потім шумівкою викласти в підготовлені банки. У маринад додати оцет, скип'ятити й залити перець. Банки одразу закрутити, перевернути й укутати до остигання.

Перець у медовому маринаді

2,5 кг болгарського перцю червоного й жовтого кольору

Для маринаду: 1 л води, 300 г меду, 100 мл 9 %-ного оцту, 150 мл олії, 30 г солі, духмяний перець і гвоздика до смаку

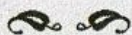


Болгарський перець розрізати навпіл, видалити насіння. Для маринаду змішати всі складові, довести до кипіння. У приготовленому маринаді бланшувати перець невеликими порціями по 3—4 хв, після чого перекласти в підготовлені банки. Залити перець маринадом, що кипить. Банки накрити кришками й стерилізувати: місткістю 0,5 л — 10—15 хв, 1 л — 15—20 хв. Потім банки закрутити, перевернути й укутати до остигання.

Перець у томатному маринаді

3 кг болгарського перцю

Для маринаду: 1 л томатного соку, 30 г солі, 25 г цукру, 20 г часнику, 5—10 г свіжого гострого перцю



У болгарського перцю видалити плодоніжки й насіння, нарізати, викласти в стерилізовані банки. Для маринаду томатний сік довести до кипіння, додати пропущений через прес часник, подрібнений гострий перець, сіль, цукор, кип'ятити 2 хв. Залити перець маринадом, що кипить. Банки стерилізувати: місткістю 1 л — 15 хв, 2 л — 20 хв. Потім банки закрутити, перевернути й остудити.

Маринований перець із яблуками й часником

1,2 кг перцю, 1 кг яблук, 30 г часнику

Для маринаду: 1 л води, 40 г солі, 150 г цукру, 25 мл 9 %-ного оцту



У перцю і яблук видалити насіння, нарізати скибочками. Часник нарізати пластинами. Підготовлені продукти укласти в стерилізовані банки. Довести до кипіння воду із цукром і сіллю, зняти з вогню, додати оцет. Влити маринад у банки, накрити кришками

На дно стерилізованих банок покласти нарізаний корінь й листок хрону. Зверху укласти огірки, а потім проколоті з боку плодоніжки помідори. Овочі залити окропом на 10 хв, потім воду злити й використати для приготування маринаду. Додати в неї спеції, сіль і цукор, довести до кипіння, влити оцет і зняти з вогню. Залити овочі гарячим маринадом. Банки закрутити й укутати до остигання.

Мариновані сливи без стерилізації

3 кг твердих слив

Для маринаду: 1,5 л води, 400 г цукру, 90 г солі, 150 мл 9 %-ного оцту, 1—2 лаврових листки, 5—6 горошин духмяного перцю, щіпка кориці

Сливи бланшувати в окропі 1 хв, потім укласти в банки. Для маринаду у воду додати сіль, цукор і спеції, довести до кипіння. Влити оцет і зняти з вогню. Залити сливи маринадом, що кипить. Банки закрутити, перевернути й укутати до остигання.

Маринований кавун

2—2,2 кг кавуна, спеції до смаку

Для маринаду: 1—1,2 л води, 30 г солі, 75 г цукру, 5—7 г лимонної кислоти, по 5—6 горошин чорного й духмяного перцю

Кавун нарізати скибочками, зрізати зелену шкірку. Кожну часточку розрізати на кілька частин, укласти в банку місткістю 3 л, додати спеції. Влити в банку окріп, залишити на 20 хв, потім воду злити й використати для приготування маринаду. Додати в неї спеції, сіль, цукор, довести до кипіння. Залити кавун маринадом, що кипить, усипати лимонну кислоту. Банку одразу ж закрутити.

Мариновані опеньки з часником

1 кг опеньків, 20 г часнику, 2 зонтики кропу

Для маринаду: 1 л води, 45 г солі, 30 г цукру, 90 мл 9 %-ного оцту, по 3—4 горошини чорного й духмяного перцю, лавровий листок

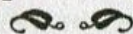
Опеньки очистити, ретельно промити в проточній воді. Викласти в каструлю з підсоленим окропом (20 г солі на 1 л води) і варити 20 хв, знімаючи піну. Коли гриби опустяться на дно, зняти ємність з вогню, відкинути гриби на друшляк і промити. Змішати всі складові для маринаду, довести до кипіння. Викласти в маринад опеньки, варити 10—15 хв після закипання. Гарячі опеньки розклас-ти в стерилізовані банки, пересипаючи дрібно на-



різаним часником, додати зонтик кропу, залити маринадом, що кипить. Банки закрутити, перевернути й укутати до остигання.

❁ Мариновані опеньки у власному соку ❁

1 кг опеньків, 100 мл води, 125 мл 9 %-ного оцту, 45 г солі, 1 лавровий листок, 3—4 горошини чорного перцю, щіпка сушеного кропу

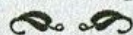


Опеньки перебрати, ретельно вимити, викласти в каструлю, влити воду. Нагрівати на слабкому вогні 10 хв. За цей час гриби пустять сік, з'явиться піна, яку необхідно зняти. Додати сіль і спеції, варити до готовності. Наприкінці варіння влити оцет. Гриби з маринадом, що утворився, розкласти в стерилізовані банки, одразу ж закрутити й укутати до повного остигання.

❁ Мариновані маслюки ❁

2 кг маслюків

Для маринаду: 1 л води, 50 мл 9 %-ного оцту, 70 г цукру, 50 г солі, 6 горошин духмяного перцю, 1 лавровий листок, щіпка кориці

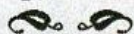


Маслюки очистити, ретельно промити під проточною водою. Бланшувати 10 хв у підсоленому окропі (20 г солі на 1 л води), потім промити

варити до потрібної густоти. Наприкінці варіння додати лимонний сік і ванілін. Гаряче варення розкласти в стерилізовані банки, закрутити, перевернути й остудити.

❁ Варення з цедри апельсинів або лимонів ❁

1 кг цитрусових (лимонів або апельсинів),
800 г цукру, 500 мл води



Із цитрусових зняти цедру, зрізати білий пухкий шар. Цедру залити великою кількістю води, вимочувати протягом доби, часто міняючи воду, щоб позбутися гіркоти. Потім нарізати дрібними кубиками. Зварити сироп із цукру й води, викласти нарізану цедру, довести до кипіння, остудити. Знову довести до кипіння й остудити. Варення розкласти в стерилізовані банки й закрутити.

❁ Ананасове варення ❁

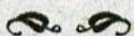
1 кг ананасів, 2,5 кг цукру, 1,2 л води



Очищені й нарізані скибочками ананаси покласти в скляну ємність. Приготувати густий сироп, остудити, залити ананаси, залишити на добу. Потім сироп злити, прокип'ятити 2—3 рази, щоразу даючи йому остигнути. Остиглим сиропом залити ананаси. Процедуру повторити ще 2 рази. Варення розкласти в стерилізовані банки й закрутити. Зберігати в прохолодному темному місці.

❁ Полуничне варення з пелюстками троянд ❁

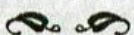
1 кг полуниці, 1,2 кг цукру, 5 г лимонної кислоти,
35 г пелюсток чайної троянди



Полуницю вимити, обсушити, посипати цукром і пелюстками троянд, залишити на 12 год. Додати лимонну кислоту, довести до кипіння, остудити. Процедуру повторити ще 2 рази. Гаряче варення розкласти в стерилізовані банки, закрутити, перевернути й остудити.

❁ Варення з пелюсток троянд ❁

400 г пелюсток чайної троянди, 1 кг цукру, 200 мл води,
50 мл лимонного соку



Із цукру й води зварити сироп, зняти піну. Пелюстки троянди перетерти з лимонним соком, викласти в доведений до кипіння сироп, варити 2 хв. Гаряче варення розкласти в стерилізовані банки, закрутити, перевернути й остудити.

ВАРЕННЯ

