

Помидоры в собственном соку с чесноком

Помидоры - 700 г
Чеснок - 3 зубчика
Петрушка - 4 веточки
Кинза - 4 веточки
Укроп - 4 веточки
Мята - 1 веточка
Горький перец - маленький кусочек или по вкусу
Соль - 1 ст.л.
Сахар - 2 ст.л.

Расход продуктов дан на литровую банку или две полулитровых.

Для приготовления консервированных помидоров в собственном соку нам понадобятся плотные помидоры (например, сливки), чеснок, различная зелень и соль с сахаром. Зелень хорошо помоем и обсушим бумажным полотенцем. Нарубим её мелко вместе с чесноком. Помидоры очистим от кожицы. Для этого сделаем надрез крест-накрест и бланшируем в кипятке несколько секунд. Затем снимем кожицу, она хорошо снимается. Нарежем помидоры дольками. Смешаем соль и сахар. В чистые банки укладываем слоями дольки помидоров, пересыпая нарубленной зеленью и солью-сахаром. Докладываем до верха и начинаем заполнять другую банку. Тем временем в первой банке помидоры осадут и дадут свой сок. Доложим в банку еще помидоров. Так делаем, пока банки не заполнятся помидорами и соком. Ставим банки стерилизоваться. В большую кастрюлю кладем полотенце или специальную подставку (чтоб банки не лопнули). Ставим в неё банки, прикрыв крышками, наливаем теплую воду по плечики банок. Стерилизуем 10-15 минут с момента закипания воды в кастрюле. Закатываем, переворачиваем и укутываем до полного остывания. Консервированные помидоры в собственном соку готовы. Зимой такая баночка очень вас порадует.

Источник: <http://www.lamcook.ru>



Подарочное ассорти

Кабачок - 1 шт.
Морковь - 1 шт.
Лук репчатый - 2 шт.
Перец сладкий - 2-3 шт.
Патиссоны - 2 шт.
Помидоры черри - 0.5 кг
Чеснок - 1 головка
Заливка (на 1 литр)
Лавровый лист - 8 шт.
Перец душистый - 12 шт.
Соль крупная - 1 ст.л.
Сахар - 3 ст.л.
Уксусная эссенция - 1 ч.л.
Масло рафинированное - 2 ст.л.
Гвоздика - 8 шт.
Перец чёрный горошком - 8 шт.
Приготовим все овощи, сахар и соль для заливки, масло возьмите рафинированное, чеснока по больше.
Приготовим специи и начистим чеснок. Овощи моем тщательно и нарезаем кружочками, а можно и поинтереснее, у каждой хозяйки есть формочки для печенья и не стоит забывать про них.
Помидоры моем и накалываем ножом в нескольких местах. Поставим пока варить заливку. На данное количество овощей уходит примерно 2 литра заливки. Пусть лучше немного останется чем не хватит. В кастрюлю насыпать соль и сахар влить воду, масло и в конце уксус. Довести до кипения и варить пока кристаллы не растворятся. Возьмём баночки по симпатичнее, подарок же! Простерилизуем в духовке. На дно положим специи и чеснок. Заполним баночки овощами, зальём кипящей заливкой и поставим стерилизовать в кастрюлю с горячей водой на 15 минут. Закрутить плотно крышки и перевернуть. Получается две литровых банки и две пол литровых.

Источник: <http://www.lamcook.ru>



Буклет подготовлен по материалам Интернета
Составитель Хисамутдинова Д.Ф.

МАУК МКДЦ
Янаульская
центральная
районная
библиотека

16+

Домашние разносолы



Янаул, 2019

Сегодня рецепты домашних заготовок все так же актуальны, как и много лет назад, ведь это замечательный способ обеспечить семью вкусной и полезной пищей из натуральных продуктов. При этом не стоит забывать о собственной экономии, которая достигается за счет собственного засола огурчиков и томатов. Широчайшее разнообразие кулинарных рецептов, советов и подсказок позволяет даже молодой и неопытной хозяйке подобрать оптимальный вариант приготовления собственных заготовок на зиму.



Болгарские огурчики с морковью

На 1 литровую банку: Огурцы – 700 – 800 гр.
морковь – 100 – 150 гр.
укроп – 2 веточки
чеснок – 2 зубка
сахар – 2 ст. л.
соль – 1 ст. л.
уксус 9% — 50 мл,
вода – 500 мл.

Баночку и железную крышку стерилизуем. Овощи – чистим и моем, в банку кладем укроп. Сверху – кружки огурцов, моркови и чеснока вперемешку. Готовим маринад: растворяем в воде сахар с солью, кипятим и вливаем уксус. Заполняем им банку. В кастрюлю с теплой водой и полотенцем на дне, устанавливаем банку с огурцами. Вода должна быть на 3 сантиметра ниже горлышка. Накрываем банку крышкой и включаем плиту. Когда вода закипит, уменьшаем температуру и ждем 10 минут. Затем аккуратно достаем банку и закручиваем крышку. Остужаем перевернув вверх дном.

Источник: <https://lapti.info/ogurtsy-po-bolgarski-v-litrovyh-bankah-retsepty-vremen-sssr/>

Огурчики маринованные с лимоном — хрустящие на зиму объедение!

Специи и пряности, рассчитаны на одну банку объемом 1 литр.

1 толстый кружок лимона;
маленькие и твердые огурчики – сколько войдет до «плечиков» банки;
2 ветки цветущего укропа;
4 дольки чеснока;
половинка ч. л. горчичных семян;
4 горошины разноцветного перца (бел., красн., черного);
3 горошинки душистого;
по 2 шт лаврушки и гвоздики.

для рассола необходимо следующее:

1 л воды профильтрованной;
45 г соли;
140 г сахарного песка.

Огурцы пересыпать в таз, залить водой холодной, оставить на три часа. Потом хорошенько промыть, кончики со всех сторон отсечь.

Банки простерилизовать. Сложить в них все пряности и специи (лаврушку и укроп тоже вымыть), потом плотненько уложить огурчики. Кружок лимона разместить между слоями огурцов или в самом конце, сверху. В чайнике вскипятить воду, сразу залить в банки, приставить крышки, через 20 минут убрать, а воду слить в кастрюлю, отмерить 1 литр рассола на банку. Если недостаточно жидкости, довести до нужного объема кипятком. Отправить в воду соль и сахар, помешать до растворения. И этим горячим рассолом залить заготовку в банке. Быстренько закатать, поставить на крышку, укутывать ничем не нужно, а просто дать остыть.

Источник: vse-cyuda.ru



Кабачки по-корейски на зиму с приправой для корейской моркови

Кабачки — 3 кг
Морковь — 0,5 кг
Перец (сладкий) — 0,5 кг
Лук — 0,5 кг
Чеснок 7-8 зубчиков
Уксус 9% — 160 мл
Масло подсолнечное — 150 мл
Сахар — 100 г
Соль 2-3 ст.л.
Приправа для корейской моркови — 20 г

Для придания закуске правильного вида нужно воспользоваться теркой для корейской моркови. На ней нужно натереть кабачки и морковку. Сладкий (или болгарский) перец нарезаем не крупной соломкой. Лук нарезаем мелкими кубиками, добавляем к остальным овощам и перемешиваем. Следом засыпаем специи: сахар, соль, приправу для корейской моркови, уксус, подсолнечное масло и чеснок, пропущенный через пресс. Снова все тщательно перемешиваем, накрываем емкость крышкой и оставляем мариноваться на 2-2,5 часа. Во время маринования смесь нужно перемешать еще 2-3 раза. Готовый салат раскладываем по заранее стерилизованным банкам. Банки заполняем овощами по плечики и заливаем маринад да горлышка. Так как овощи не подвергались термической обработке, заполненные банки необходимо стерилизовать.

Накрываем банки стерилизованными крышками и ставим их в кастрюлю с холодной водой так, чтобы вода доходила банкам до плечиков, включаем средний огонь, ждем пока вода закипит и после этого засекаем еще 15 минут для банок емкостью 0,5 литра и 25 минут для литровых банок. После этого банки закатываем (или закручиваем, если крышки с резьбой), переворачиваем, накрываем одеялом и оставляем в таком виде до полного остывания.

easywaylife.ru

