

УДК 641.5
Д66



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки Вячеслав Вишневский

Популярне видання

Популярное издание

Серія «Смачно по-домашньому»

Серия «Вкусно по-домашнему»

КРАСНОВА Олеся

КРАСНОВА Олеся

**Домашні соління, маринади, квашені овочі
та фрукти, соуси, підливи, заправки, майонези**

**Домашние соленья, маринады, квашеные овощи
и фрукты, соусы, подливы, заправки, майонезы**

(російською мовою)

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *О. М. Шелест*
Редактор *Л. Г. Фадеєва*
Художній редактор *А. О. Попова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *О. Н. Шелест*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *А. О. Попова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Підписано до друку 07.08.2019.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosLight». Ум. друк. арк. 5,805.
Наклад 2300 пр. Зам. №

Подписано в печать 07.08.2019.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosLight». Усл. печ. л. 5,805.
Тираж 2300 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24
E-mail: corp@bookclub.ua


Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61001, г. Харьков, ул. Б. Хмельницкого, д. 24
E-mail: corp@bookclub.ua

Віддруковано згідно з наданим оригінал-макетом
у друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-6581-3 (серія)
ISBN 978-617-12-6858-6


© Depositphotos.com / azmilya, обложка, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2019
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2019



Хотите побаловать себя деликатесами? Накрыть праздничный стол? Устроить пир на весь мир? Приготовьте угощения по рецептам этой книги.

Пикантные маринованные огурчики, лечо в мультиварке, баклажаны в остром томатном соусе, быстрая и вкусная квашеная капуста, витаминные квашеные яблоки, помидоры в томатном соке, острая морковь по-корейски, маринованные груши, ароматная заправка для супа с помидорами и болгарским перцем, полезные кетчуп и томатный соус, жгучая аджика, ткемали и легендарный сацебели, домашний майонез на желтках, мексиканский шоколадный соус, ванильный соус — готовьте, фантазируйте, удивляйте!

В книге вы найдете также советы и рекомендации по выбору продуктов для соления, особенности заготовки и обработки фруктов, овощей и другие полезные хитрости.





Маринованные огурцы

Ингредиенты

- 1 кг огурцов
- 50 г моркови
- 50 г лука
- 4 зубчика чеснока
- 2 зонтика укропа
- 1 лист хрена
- 4 листа смородины
- 2 лавровых листа
- 2 бутона гвоздики
- 6 горошин черного перца
- 8 горошин душистого перца

Для маринада:

- 1 л воды
- 1 ст. л. соли
- 2 ст. л. сахара
- 8 ст. л. уксуса (9 %)

1. Огурцы хорошо промыть, залить холодной водой на 4 часа. За это время воду необходимо сменить несколько раз.
2. Морковь и лук очистить, нарезать тонкими ломтиками.
3. Банки и крышки тщательно вымыть, простерилизовать.
4. В подготовленные и чуть остывшие банки уложить укроп, листочки смородины и хрена, чеснок, морковь, лук и специи. Плотно заполнить банки огурцами и залить крутым кипятком до самого верха. Накрыть крышками, оставить на 15 минут.
5. Для маринада вскипятить воду. Добавить соль, сахар, дать покипеть 3 минуты. Снять с огня и влить уксус.
6. Слить с огурцов воду, сразу же залить маринадом, закрыть крышками и закатать.
7. Банки перевернуть вверх дном, проверить на герметичность. Укутать и оставить до полного остывания.



НА ЗАМЕТКУ

Для маринования следует выбирать молодые огурцы небольшого размера, с тонкой кожицей и темными бугорками, собранные не позднее, чем за сутки до маринования. Чем холоднее будет вода, в которой замачиваются огурцы, тем более хрустящими они получатся



Маринованные корнишоны по-французски

Ингредиенты

- 450 г корнишонов
- 5—6 маленьких лукович-шалот
- 1 головка чеснока
- 1 стебель эстрагона
- 1 зонтик укропа
- 300 мл воды
- 300 мл натурального белого виноградного уксуса
- 2 ст. л. соли
- 1 лавровый лист
- 3 бутона гвоздики
- 10 горошин черного перца

1. Корнишоны вымыть (не вытирать насухо), положить в миску, посыпать солью, аккуратно перемешать. Большое сито выстелить полотенцем, положить в него корнишоны и оставить на 2 часа.
2. Банку и крышку тщательно вымыть, простерилизовать.
3. На дно банки положить эстрагон и зонтик укропа. Наполнить банку корнишонами, перекладывая очищенными луковичками и зубками чеснока. Добавить специи.
4. Уксус соединить с водой, довести до кипения и залить корнишоны. Банку укупорить, оставить до полного остывания, а затем поставить в прохладное темное место.
5. Огурцы будут готовы к употреблению через 3 недели.





Лечо в мультиварке

Ингредиенты

- 1,5 кг сладкого перца
- 1,5 кг помидоров
- 100 мл растительного масла
- 1,5 ч. л. уксуса (9 %)
- 5—6 ч. л. сахара
- 3—4 ч. л. соли
- 10 горошин черного перца

1. Сладкий перец очистить, нарезать полосками.
2. Помидоры вымыть, удалить плодоножку. Ошпарить крутым кипятком, сразу же переложить в холодную воду и очистить от кожицы с помощью ножа.
3. Подготовленные помидоры измельчить с помощью блендера в пюре.
4. В чашу мультиварки положить полоски перца, залить помидорной массой. Добавить растительное масло, уксус, сахар, соль, перец горошком, перемешать.
5. Плотно закрыть крышку мультиварки и включить режим «Тушение» на 40 минут.
6. По окончании программы открыть крышку и проверить готовность перца: если он недостаточно мягкий, продлить время тушения.
7. Готовое лечо с помощью большой ложки аккуратно разложить в заранее простерилизованные банки. Закрывать их крышками, закатать, перевернуть, укутать и оставить до полного остывания. Затем поставить для хранения в прохладное место.

НА ЗАМЕТКУ

Для этого рецепта лучше использовать сок яблок кислых сортов (типа антоновки). Для разнообразия можно приготовить маринад на основе яблочно-виноградного сока или добавить в сок имбирь, что придаст помидорам пикантный вкус.





Помидоры В яблочном маринаде

Ингредиенты

- 1,5 кг помидоров
- 2 зубчика чеснока
- 2 лавровых листа
- 6 горошин душистого перца
- зелень базилика и укропа

Для маринада:

- 1 л яблочного сока
- 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. соли

1. Помидоры вымыть, сделать со стороны плодоножки несколько проколов зубочисткой.
2. Банки и крышки тщательно вымыть, простерилизовать.
3. На дно каждой банки положить лавровый лист и душистый перец горошком. Уложить помидоры, пересыпая зеленью.
4. Для маринада яблочный сок вскипятить, добавить соль и сахар.
5. Помидоры залить кипящим маринадом, накрыть банки прокипяченными крышками и оставить на полчаса.
6. Маринад слить, снова довести до кипения.
7. В банки с помидорами добавить зубчики очищенного чеснока, залить кипящим маринадом, закрыть крышками и закатать. Банки перевернуть, укутать и оставить до полного остывания. Затем поставить для хранения в прохладное место.



Помидоры в томатном соке

Ингредиенты

- 1 кг помидоров

Для заливки:

- 1,5 кг помидоров
- 2 ст. л. соли
- 1 ст. л. сахара
- 40 мл уксуса
- 2 лавровых листа
- 3 бутона гвоздики
- 6 горошин душистого перца

1. Банки и крышки тщательно вымыть, простерилизовать.
2. Для заливки помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать небольшими кусочками. Выжать из них сок с помощью соковыжималки или протереть помидоры через сито, чтобы избавиться от кожицы и семян.
3. Перелить сок в кастрюлю, довести до кипения, убавить огонь до среднего и проварить 10 минут, время от времени помешивая. Добавить сахар, соль, лавровый лист, перец, гвоздику и варить еще 15 минут.
4. Для консервирования помидоры вымыть, очистить от кожицы. Для этого на плодах сделать крестообразные надрезы, положить на минуту в кипяток, затем сразу переложить в емкость с ледяной водой и аккуратно снять кожицу с помощью ножа.
5. Уложить подготовленные помидоры в банки, залить кипящим томатным соком.
6. Банки закрыть крышками, закатать, укутать и оставить до полного остывания. Затем поставить для хранения в темное место.



НА ЗАМЕТКУ

Помидоры в томатном соке — это очень практичная заготовка. В одной банке одновременно заготавливаем очень вкусную овощную закуску и полезный сок, который можно добавлять в супы, тушеные блюда, подливы. Можно поэкспериментировать с рецептом и, например, сахар заменить медом или использовать другие специи по вкусу. Хорошо сочетаются с помидорами базилик, сельдерей, чеснок.



Содержание

| | |
|--|----|
| Маринованные огурцы | 4 |
| Маринованные корнишоны по-французски | 6 |
| Лечо в мультиварке | 7 |
| Помидоры в яблочном маринаде | 9 |
| Помидоры в томатном соке | 10 |
| Баклажаны в остром томатном соусе. | 12 |
| Гивеч по-молдавски | 13 |
| Квашеная капуста (быстрый способ) | 14 |
| Краснокочанная капуста по-корейски | 15 |
| Маринованные кабачки с алычой | 16 |
| Моченые яблоки | 17 |
| Маринованные груши | 18 |
| Маринованный арбуз | 19 |
| Маринованный виноград | 21 |
| Маринованный острый перец | 22 |
| Консервированный щавель | 24 |
| Маринованный лук | 25 |
| Маринованный чеснок | 26 |
| Маринованная морковь по-итальянски. | 27 |
| Морковь по-корейски | 28 |
| Свекольная заправка для борща | 29 |
| Маринованная свекла | 31 |
| Заправка из моркови с кореньями | 32 |
| Суповая заправка из свежих овощей | 33 |
| Кетчуп | 34 |
| Томатный соус | 36 |
| Соус песто | 37 |
| Клюквенный соус | 39 |
| Аджика | 40 |
| Болонский соус | 41 |
| Соус тартар. | 43 |
| Гуакамоле | 44 |

| | |
|---|----|
| Соус ткемали | 45 |
| Майонез «Провансаль» оливковый. | 47 |
| Домашний майонез на желтках. | 48 |
| Чесночный майонез с тимьяном и перцем | 49 |
| Медово-горчичный соус | 50 |
| Сливочный соус с грибным вкусом. | 51 |
| Мексиканский моле верде | 52 |
| Мексиканский моле поблано | 54 |
| Острый соус хабанеро | 55 |
| Соус чатни из слив | 57 |
| Клюквенный чатни | 58 |
| Соус чатни из трав с имбирем | 59 |
| Сацебели | 61 |
| Томатная подлива | 62 |
| Мясная подлива | 63 |
| Подливка из тыквы и куриного паштета | 64 |
| Грибная подливка | 67 |
| Сливочная подливка для рыбных блюд | 68 |
| Подлива с морепродуктами | 69 |
| Ванильный соус | 70 |