

Самая  
Разная  
ЕДА

По банкам!

# Осенние консервы

127

супер-рецептов!

2

# ХОРОШАЯ ВЕСТЬ: ГОВОРЯТ, ПОРА ПОЕСТЬ

## ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ДОМАШНЕГО ЗАСТОЛЬЯ

- 2 – СОЛНЫШКО ОГОРОДНОЕ
- 5 – БАКЛАЖАНОВЫЙ РАЙ
- 8 – ГОТОВИМ С ПЕРЧИНКОЙ
- 10 – КАПУСТА НЕ ТЕРЯЕТ ХРУСТА
- 14 – ЧИТАТЕЛИ УГОЩАЮТ
- 24 – ГРИБНОЕ ЦАРСТВО
- 26 – ПРОСТО О НЕОБЫЧНОМ
- 28 – ОСЕННИЕ САЛАТЫ
- 30 – ВИННЫЙ ПОГРЕБОК
- 32 – СКОЛЬКО ВЕШАТЬ В... ФУНТАХ

Выражаем  
огромную благодарность  
всем нашим поклонникам,  
чьи рецепты вы прочтете в этом  
выпуске. Все они получат изыскан-  
ные косметики по уходу за лицом  
и телом от фирмы «Лорен», которая  
заряжает энергией лесных ягод,  
силкой полевых трав и заботится  
о вашей красоте!

Дорогие читатели! Вот и опять мы встречаемся с вами на страницах нашего сборника «СРЕда». Нам очень приятно, что с каждым днем у нас становится все больше и больше поклонников, которые присылают нам свои фотографии и кулинарные рецепты.

Мы стараемся опубликовать все полученные читательские письма, но, к сожалению или к великой радости, их очень много. Мы приносим извинения тем, кто прислал нам свои рецепты, но пока не нашел их в сборнике – все они обязательно будут опубликованы на страницах «СРЕды», тем более что мы уже готовим к выпуску очередной номер, который будет полностью состоять из ваших рецептов.

В этом сборнике мы, как всегда, старались собрать самые «вкусные» рецепты засолки и консервирования овощей, которые поспевают в конце лета и осенью. А изюминкой этого выпуска стали старинные рецепты приготовления домашних вин. Такой вкусноты вы наверняка еще не пробовали. А уж если не поленитесь и заготовите несколько бутылок на зиму, не сомневайтесь: отбоя от гостей у вас не будет!

# СОЛНЫШКО ОГОРОДНОЕ

## ПРОЗРАЧНАЯ ТЫКВА

*На 2 кг тыквы – 1,5 л столового уксуса, долька немолотой корицы, 8–10 шт. гвоздики, лимонная корка, сахар по вкусу.*

■ Тыкву очистите, нарежьте одинаковыми дольками, уложите в глубокую посуду и залейте уксусом. Оставьте тыкву на ночь. На следующий день уксус слейте, добавьте к нему свежего уксуса, корицу, гвоздику, лимонную корку и сахар и все прокипятите. В кипящий уксусный раствор порциями опускайте нарезанную дольками тыкву и кипятите на медленном огне, выбирая прозрачные дольки. Готовые дольки уложите в стеклянные банки и залейте отфильтрованным раствором, в котором варили тыкву. Охладите, затем закройте банки пергаментом и завяжите шпагатом. Храните заготовку в прохладном месте.

## ТЫКВА В ОБЛЕПИХОВОМ СОКЕ

*На 1 кг тыквы: 1 л облепихового сока, 1 кг сахара.*

■ Тыкву очистите от кожицы, нарежьте кусочками и залейте облепиховым соком с сахаром.

Затем поставьте тыкву на медленный огонь и варите до полной готовности, пока тыква не разварится. В конце варки добавьте немного апельсиновой цедры. Разложите кипящую смесь по подготовленным банкам и укупорьте.

## НА РАДОСТЬ ГУРМАНУ

Как же это красиво, когда созревает тыква! Кажется, будто маленькие оранжевые солнышки разложены по всему огороду. А как полезна тыква – она считается чемпионом среди овощей по содержанию железа, немало в ней и солей меди, фосфора, а пектиновые вещества обеспечивают выведение из организма токсичных продуктов обмена и излишков холестерина. ■

## САЛАТ ИЗ ТЫКВЫ

*500 г тыквы, 500 г патиссонов, 500 г кабачков, 500 г томатов, 200 г корня петрушки с зеленью, 200 г репчатого лука, соль по вкусу, 200 г воды.*

■ Помойте и почистите овощи и нарежьте кубиками. Уложите их в эмалированную кастрюлю, посолите, добавьте воду, поставьте на огонь и 40 мин. кипятите на слабом огне. Затем разложите салат в стерильные банки и укупорьте.

## ТЫКВЕННЫЙ СЫР С АЙВОЙ

*1 кг тыквы, 300 г айвы, 200 г сахара.*

■ Тыкву почистите, нарежьте на кубики и пересыпьте небольшим количеством сахара для выделения сока и оставьте на ночь. Полученным соком тыквы залейте японскую айву так, чтобы жидкость полностью покрывала ее. Отварите айву до мягкости и влейте в емкость с тыквой. Поставьте на медленный огонь и варите до загустения. Готовую массу протрите через сито, выложите в плотную чистую ткань, придайте массе форму сыра и поставьте под гнет на трое суток. Готовый сыр смажьте растительным маслом, обваляйте в семенах тмина и храните в прохладном месте.

## ТЫКВА МАРИНОВАННАЯ

Тыква, специи по вкусу (душистый и черный перец, гвоздика, корица, зонтики укропа, листья чабреца, базилика, сельдерея).

На 1 л заготовки – 1 стол. ложка 9%-го столового уксуса или раствора лимонной кислоты. На 1 л воды – 50 г соли, 50 г сахара.

■ Тыкву нарежьте небольшими кубиками и бланшируйте в кипящей воде в течение 5 мин., затем охладите. На дно сухих чистых банок уложите специи по вкусу, сверху подготовленные кусочки тыквы. Залейте тыкву сахарно-солевым раствором, добавьте уксус. Накройте банки прокипяченными крышками и пастеризуйте: 0,5 л банки – 10 мин., 1 л – 20 мин., 3 л – 25 мин. Затем укутайте и переверните горлышками вниз до полного остывания.

## ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ СО СЛИВОЙ

На 500 г очищенной тыквы – 500 г слив.

■ Тыкву нарежьте небольшими кусочками. Из слив удалите косточки. Все вместе отварите в небольшом количестве воды до размягчения, затем протрите через сито. Вновь поставьте на огонь, доведите до кипения, сразу же разлейте по банкам и укутайте их.

## ТЫКВА В УКСУСЕ

1 кг тыквы. Для уксусной заливки: 500 г 9%-го уксуса – 1/4 стакана воды, 250 г сахара.

■ Вымойте тыкву, очистите от кожуры и семечек, нарежьте крупными кусками и слегка обварите их в кипятке. Сделайте уксусную заливку с сахаром. В кипящий раствор положите кусочки тыквы и немного поварите. Затем снимите с огня и оставьте на ночь. Если на следующий день тыква будет сырая, проварите еще, пока она не станет мягкой. Остуженную тыкву разложите по банкам и залейте холодным отваром. Банки обвяжите целлофаном и поставьте на хранение в прохладное место.

## ГОРЧИЧНАЯ ТЫКВА

1,25 кг очищенной тыквы, 2 стол. ложки соли, 0,5 л винного или столового уксуса, 5 стол. ложек сахара, 2–3 стол. ложки тертого хрена, 2 головки лука, 15 г сухой горчицы, 2 соцветия (зонтика) укропа.

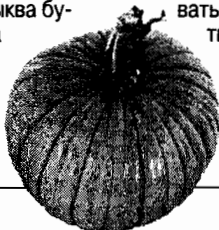
■ Тыкву очистите, нарежьте кубиками, посыпьте солью и оставьте на ночь. Возьмите 0,5 л воды, влейте в него винный или столовый уксус, добавьте сахар и вскипятите. Кусочки тыквы порциями бланшируйте в уксусе в течение 5 мин. каждую порцию. Затем выньте, дайте стечь жидкости и остудите. Тыкву положите в стеклянную или керамическую посуду вместе с кусочками хрена, кольцами лука, укропом, горчичным семенем и залейте уксусом. На следующий день жидкость слейте, еще раз вскипятите, охладите и вновь залейте тыкву, уложенную в банки. Банки закройте крышками или пергаментной бумагой и храните в прохладном месте.

## ПОВИДЛО ТЫКВЕННО-ЯБЛОЧНОЕ

На 800 г тыквы – 1,2 кг яблок, 1 кг сахара, 1/4 чайн. ложки апельсиновых корочек.

■ Потушите на сковороде тыкву, а потом протрите ее через дуршлаг или сито. Яблоки, лучше кислые, очистите от кожуры и семян, потушите и горячими протрите через сито. Затем тыкву и яблоки выложите в тазик, всыпьте половину сахара и, помешивая, варите на слабом огне. Незадолго до конца варки добавьте оставшийся сахар, апельсиновые корочки. Готовое повидло переложите в сухие горячие банки и закатайте прокипяченными, но сухими крышками. Варить повидло можно дольше, пока оно не будет отставать от дна посуды, тогда герметично его можно не закрывать.

Повидло переложите в сухие банки, закройте марлей в два слоя, а на другой день закройте пергаментом, смоченным в водке, и завяжите.



## **ВАРЕНЬЕ ИЗ ТЫКВЫ**

**ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ.** На 400 г тыквы – 3 стакана сахара, 1,5 стакана воды, сок лимона.

■ Сварите сироп из сахара и воды. В кипящий сироп положите очищенную и нарезанную лапшой тыкву, проварите несколько минут, снимите с огня. На другой день тыкву выньте, сироп вскипятите, положите в него тыкву, прибавьте сок из 1,5 лимона и варите до тех пор, пока тыква не станет прозрачной, а сироп будет падать тяжелыми каплями и не растекаться.

**ВТОРОЙ ВАРИАНТ.** На 1 кг тыквы – 1,5 кг сахара, 1 стол. ложка соды, 0,75 стакана воды.

■ Очистите тыкву от кожицы и зерен. В таз или кастрюлю налейте холодной воды, положите соду и опустите тыкву, нарезанную крупными кусками. Оставьте на сутки. Затем слейте воду, тыкву вымойте в холодной воде и откиньте на дуршлаг.

Когда вода стечет, нарежьте тыкву квадратиками. Сварите сироп, положите в него тыкву, но не перемешивайте. Когда варенье закипит, снимите его с огня на несколько часов, чтобы тыква не разварилась и не получилась повидло. После чего варите до готовности.

## **КОНСЕРВИРОВАННАЯ ТЫКВА**

На 0,5 л банку: 300–350 г тыквы, 3–4 гвоздики, 3–4 горошины черного перца, кусочек корицы, 1 лавровый лист, 1 стол. ложка уксуса.

Для рассола: 1 л воды, 3 чайн. ложки соли, 2 чайн. ложки сахара.

■ Зрелую тыкву с плотной золотисто-оранжевой мякотью разрежьте пополам, удалите семена, снимите кожуру. Разрежьте на небольшие кубики, подержите 1–2 минуты в кипящей воде, затем остудите в холодной воде. В банку положите тыкву, добавьте специй, залейте кипящим рассолом и влейте уксус. Стерилизуйте банки в течение 25–30 мин., затем укутайте.

## **ТЫКВЕННЫЙ СОУС**

500 г тыквы, 500 г кислых яблок, 2 стол. ложки растительного масла, 1–2 луковицы, немного молотого имбиря, цедра одного лимона, корица, 1 чайн. ложка молотого кориандра, 175 г сахара, соль.

■ Лук почистите и обжарьте до золотистого цвета на растительном масле. Тыкву почистите, нарежьте кубиками. Яблоки крупно нарежьте. Добавьте в лук тыкву, яблоки, тонко срезанную цедру лимона, корицу, кориандр, сахар, соль и тушите все, часто помешивая, в течение 20 мин. на медленном огне. Яблоки должны полностью развариться, а тыква разваривается не до конца. Горячую смесь разложите по подготовленным банкам и укутайте. Храните в прохладном месте.

## **МАРМЕЛАД АССОРТИ**

500 г тыквы, 500 г ягод черной смородины, 500 г ягод крыжовника, 500 г яблок, 400 г сахара.

■ Недозревшую тыкву очистите от семян и кожицы, нарежьте мелкими кусочками и положите в кастрюлю. Туда же добавьте сладкие яблоки, нарезанные дольками. Влейте несколько ложек воды и распарьте яблоки с тыквой под крышкой до полного размягчения. Горячую массу протрите через сито. Черную смородину и крыжовник разомните деревянным пестиком, засыпьте сахаром, перемешайте и подогрейте до полного растворения сахара. Эту массу тоже протрите через сито, а затем смешайте с яблочно-тыквенным пюре. Варите до готовности, затем разложите по подготовленным банкам.

## **ТЫКВА В САХАРНОМ СИРОПЕ**

Тыква. На 1 л сиропа – 400 г сахара.

■ Тыкву вымойте, очистите, нарежьте на кубики и варите 15 мин. в сахарном сиропе. В сироп для вкуса можно положить лимонную кислоту, дольку лимона, гвоздику, корицу. Вместе с сиропом кусочки тыквы положите в чистые банки и стерилизуйте: 1 л банки – 30 мин. Затем укутайте. ■



# БАКЛАЖАНОВЫЙ РАЙ!

## ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

**2 кг баклажанов, 300 г моркови, 300 г репчатого лука, 300 г сладкого перца, 200 г помидоров, 1 головка чеснока, зелень кинзы и укропа, 3 стол. ложки растительного масла.**

**Маринад: 1 л воды, 50 г соли, 50 мл уксуса, 50 г сахара.**

■ Отберите некрупные баклажаны с блестящей кожицей, без темных пятен и складок. Вскипятите воду, добавьте соль (на 1 л воды – 1 стол. ложку), опустите в кипяток баклажаны и проварите в течение 5 мин. Затем выньте овощи и дайте им обсохнуть. Почистите морковь и лук и нарежьте соломкой. Сладкий перец очистите от семян и соломкой. Помидоры нарежьте кубиками. Затем обжарьте все овощи, кроме баклажанов, в сковороде с растительным маслом минут 5. Чеснок очистите и мелко порубите, зелень промойте, обсушите, нарежьте и добавьте к овощам. Все тщательно перемешайте. Разрежьте баклажаны вдоль и нафаршируйте овощной смесью. Затем плотно уложите баклажаны в подходящую посуду. Приготовьте маринад: воду с уксусом, солью и сахаром доведите до кипения. Залейте баклажаны горячим маринадом и поставьте в прохладное место.

## НА РАДОСТЬ ГУРМАНУ

Считается, что родиной баклажанов была Индия. Но есть мнение, что первыми их открыли в Китае... Где бы ни были обнаружены эти необыкновенные овощи, главное то, что теперь баклажанами восхищается весь мир. На любом столе, в любой точке планеты баклажаны – желанные гости... И вы попробуйте приготовить заготовки из баклажанов по нашим рецептам – может быть, вы такие еще не пробовали? ■



## БАКЛАЖАНОВЫЕ КРУЖКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

**На 1 л банку: 600 г обжаренных баклажанов, 400 г томатного соуса.**

■ Баклажаны промойте, нарежьте кружками, посолите и положите, чтобы вышла горечь. Затем просушите салфеткой и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Остудите баклажаны, уложите в небольшие стеклянные банки, налив на дно немного томатного соуса. Когда банки заполнятся, залейте их горячим томатным соусом и стерилизуйте: банки 0,5 л – 50 мин.

## МАРИНОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

**3 кг баклажанов.**

**Маринад: на 1 л воды – 1,5 стол. ложки соли, 3 стол. ложки уксусной эссенции, 1 стол. ложка сахара.**

■ Небольшие баклажаны промойте, удалите плодоножки и бланшируйте в кипящей подсоленной воде 20 мин. до размягчения. Затем остудите в прохладной воде и аккуратно отожмите. Подготовленные баклажаны плотно уложите в литровые банки и стерилизуйте в течение 10 мин.

## МЯТНЫЕ БАКЛАЖАНЫ

**1 кг баклажанов, 3 головки чеснока, большой пучок петрушки, пучок мяты и сельдерея, 15 шт. болгарского сладкого перца, 2 стол. ложки 3%-го уксуса, 5 стол. ложек соли.**

**Рассол:** на 1 л воды – 3 стол. ложки соли.

■ Баклажаны вымойте и просушите полотенцем. Затем надрежьте вдоль, очистите от семян и засыпьте солью. Выдержите их в течение 4 часов. Затем залейте рассолом, доведите до кипения и варите 2–3 мин. Откиньте баклажаны на дуршлаг и поместите в кастрюлю под гнет.

Очищенный чеснок, петрушку, мяту и перец нарежьте, залейте уксусом и оставьте на сутки. Затем этим фаршем начините баклажаны, уложите их в подготовленные банки, залейте рассолом с уксусом и укупорьте.

## ПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

**На 0,5 л банку: 1 чайн. ложка соли, 1 стол. ложка 6%-го уксуса.**

■ Плотные, без повреждений баклажаны средних размеров промойте в холодной проточной воде. Дайте стечь жидкости и уложите свободно в один ряд на противень или сковороду. Поставьте в духовку и пеките, периодически переворачивая, пока баклажаны не потеряют твердость и кожа на них сморщится и начнет слоиться. Готовые баклажаны погрузите в кастрюлю с холодной водой. Удалите кожицу, обрежьте плодоножку и еще раз ополосните прохладной водой. Дайте стечь жидкости и плотно уложите баклажаны в чистые ошпаренные банки. Затем добавьте в банки емкостью 0,5 л 1 чайн. ложку соли и 1 стол. ложку 6%-го уксуса. Накройте банки крышками и стерилизуйте: банки 0,5 л – 60 мин., 1 л – 70 мин., затем тщательно укупорьте.



## БАКЛАЖАНЫ С ТОМАТОМ

**5 кг баклажанов, 3 кг помидоров, 2 стакана зубчиков чеснока, 2 стакана подсолнечного масла, 2 стакана сахара, стручок горького перца, 6 стол. ложек соли, 2 стол. ложки уксусной эссенции.**

■ Все овощи, кроме баклажанов, пропустите через мясорубку и уваривайте в течение 10 мин. после закипания. Баклажаны промойте, очистите от плодоножек, нарежьте полукольцами и добавьте в кипящую овощную массу. Проварите смесь еще 7 мин., постоянно помешивая. В конце влейте эссенцию, быстро разложите по банкам и укупорьте.

## ИКРА БАКЛАЖАННАЯ

**На 1 л банку: 700 г обжаренных баклажанов, 50 г обжаренной моркови, 12 г обжаренных белых корней, 30 г лука, 10 г зелени, 15 г соли, 10 г сахара, душистый горький перец, 180 г томатной пасты.**

■ Отберите баклажаны темно-фиолетового цвета, некрупные, с недоразвитыми семенами, и разрежьте на кружки толщиной 2 см. Посолите из расчета 25 г соли на 1 кг баклажанов и оставьте на 10–15 мин., чтобы вышла горечь. Затем опять промойте, дайте стечь воде и обжарьте в растительном масле с двух сторон. Морковь и белые корни промойте, очистите и мелко нарежьте. Лук очистите и порежьте кольцами. Нарезанные овощи обжарьте в растительном масле до готовности. Затем пропустите все овощи через мясорубку, добавьте мелкорубленную зелень, соль, сахар, перец черный горький и душистый, томатную массу или томатную пасту и тщательно перемешайте. Заполните подготовленные банки овощной икрой, прикройте крышками и стерилизуйте: банки 0,5 л – 60 мин., 1 л – 70 мин. Затем укупорьте.

## **БАКЛАЖАНЫ С ОВОЩАМИ В ТОМАТЕ**

**4 кг зрелых баклажанов средних размеров, 2 кг красных помидоров, 400 г сладкого перца, 250 г моркови, 250 г репчатого лука, по 25 г зелени петрушки и укропа, 10 горошин черного горького перца, 3 горошины душистого перца, растительное масло, пшеничная мука.**

■ Баклажаны вымойте, срежьте концы, нарежьте полукольцами толщиной 2–3 см, обваляйте в муке и обжаривайте в масле до полуготовности. Мясистый сладкий перец очистите от семян, нарежьте квадратиками. Морковь и лук очистите, и мелко нарежьте – морковь можно натереть на крупной терке. Зелень измельчите. Помидоры нарежьте тоненькими ломтиками, разварите под крышкой и протрите через сито. Полученную массу уварите наполовину, часто помешивая.

В уваренную томатную массу опустите обжаренные баклажаны и нарезанные овощи, добавьте черные и душистый перец.

Тушите на слабом огне под крышкой в течение часа. В горячем виде разложите в подготовленные банки и стерилизуйте: 0,5 л – 60 мин., 1 л – 80 мин.

## **БАКЛАЖАНЫ С ЧЕСНОКОМ**

**2 кг баклажанов, по 100 г зелени петрушки и кинзы, 50 г чеснока, 60 г 6%-го уксуса, 1 стол. ложка соли.**

■ Молодые баклажаны тщательно вымойте, удалите плодоножку с чашелистиками и прилегающей частью плода, сделайте боковой надрез. Зелень вымойте и измельчите. Приготовьте солевой раствор (на 1 л воды – 30 г соли), доведите до кипения и бланшируйте в нем баклажаны в течение получаса. После этого остудите их в холодной проточной воде и обсушите. Начините баклажаны зеленью с измельченным чесноком и солью. Затем плотно уложите в банки, залейте уксусом и стерилизуйте банки: 0,5 л – 15 мин., 1 л – 25 мин., 3 л – 35 мин. Затем укутайте.



## **БАКЛАЖАНЫ СОЛЕННЫЕ**

**4 баклажана, 4 луковицы, 4 моркови, 4 помидора, 1 кг сладкого перца, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки, пучок зеленого лука.**

■ Баклажаны вымойте и разрежьте пополам. Отварите их в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Морковь почистите, натрите на крупной терке, лук порежьте, посолите и обжарьте все на растительном масле. Перец и помидоры нарежьте дольками, чеснок и зелень мелко порубите. В эмалированную емкость плотными слоями уложите баклажаны, поджарку, помидоры, перец, хорошенько пересыпая все зеленью и чесноком. Немного подсолите и поставьте под гнет на три дня.

## **АДЖИКА**

**3 кг баклажанов, 3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 2 головки чеснока, 2 шт. горького перца, 100 г 9%-го уксуса, 100 г соли, 2 стакана сахара, 1 стакан подсолнечного масла.**

■ Овощи и чеснок вымойте и прокрутите через мясорубку. Полученную массу вылейте в большую кастрюлю, добавьте уксус, соль, сахар и масло. Доведите массу до кипения. Баклажаны нарежьте кружочками толщиной 1 см и опустите в кипящую массу. Кипятите минут 20 на умеренном огне, затем разложите по банкам и укутайте. ■



# ГОТОВИМ С ПЕРЧИНКОЙ

## ПРОСТОЙ САЛАТ ИЗ ПЕРЦА

**5 кг перца, 1 стакан 9%-го уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 стакан воды, 1 стакан сахара, 1 стол. ложка соли.**

■ Возьмите зеленый и красный сладкий перец, промойте, очистите от плодоножек, удалите семена и нарежьте кусочками. Масло, уксус, воду и соль с сахаром поместите в кастрюлю, перемешайте и доведите до кипения. Засыпьте туда перец и варите 30 мин., периодически помешивая. Затем быстро разложите в подготовленные банки и укутайте.

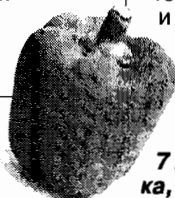
## МЕДОВЫЙ КРУГЛЫЙ ПЕРЕЦ

**3 кг круглого красного перца камби, 1 кг цветной капусты, несколько кусочков хрена, черны перец горошком, листья смородины и винограда, 250 г соли, 250 г меда, столовый уксус.**

■ Вымойте перцы, отрежьте плодоножки на 1 см от основания и проколите в нескольких местах вилкой. Уложите их в банку, чередуя с соцветиями цветной капусты, посыпая горошинами черного перца, кусочками хрена, добавив листья черной смородины и винограда. Залейте уксусом с солью и медом. Медового уксуса нужно сделать столько, чтобы он полностью покрывал плоды. Прижмите перцы сверху гнетом, банку плотно закройте и уберите в прохладное место.

НА РАДОСТЬ  
ГУРМАНУ

Сладкий и сочный разноцветный болгарский перец, вовремя спрятанный на хранение в банки, точно станет украшением вашего зимнего застолья. Когда будете садиться с гостями за стол, не забудьте запастись бумагой и ручкой – вам наверняка придется поделиться такими вкусными рецептами «перцовых» заготовок с гостями! ■



## ПЕРЕЦ С БРЫНЗОЙ

**5 кг перца, 500 г брынзы, 300 г растительного масла.**

■ Возьмите мясистый спелый красный перец, испеките в духовке до размягчения, очистите его от семян и кожицы и пропустите через мясорубку. К полученному пюре добавьте измельченную брынзу и растительное масло. Полученную смесь перемешайте, можно даже миксером, и разложите в небольшие банки (лучше 350 мл). Стерилизуйте 20 мин.

## ПЕРЕЦ В МАСЛЕ

**5 кг сладкого перца, 7 кг помидоров, 2 кг лука, 200 г зелени петрушки, 1 л растительного масла, 80 г соли, 70 г сахара.**

■ Болгарский перец вымойте, удалите плодоножки и семена и нарежьте на небольшие кусочки. Затем обжарьте в растительном масле. Лук почистите, нарежьте кольцами и обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. Зелень измельчите. Помидоры вымойте, нарежьте дольками и уваривайте до половины первоначального объема, добавив в конце соль, сахар и 400 г растительного масла. Когда соль и сахар растворятся, добавьте перец, лук и зелень. Доведите смесь до кипения и сразу же разложите по подготовленным банкам. Стерилизуйте: 1 л банки – 40 мин.

## ПЕРЦОВАЯ ИКРА

**2,5 кг сладкого перца, 150 г моркови, 200 г лука, 100 г помидоров, 15 г корней петрушки, 15 г зелени укропа и петрушки, 1 стакан растительного масла, 25 г соли, 1 стол. ложка уксуса, по 2–3 г черного и душистого перца.**

■ Перцы вымойте, обсушите, натрите растительным маслом и испеките в духовке до размягчения. Снимите кожицу и пропустите через мясорубку. Морковь и петрушку очистите, нарежьте соломкой и тушите в растительном масле до готовности. Лук почистите, нарежьте кольцами и обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. Зелень мелко порубите. Помидоры пропустите через мясорубку и уварите до половины первоначального объема. В полученную томатную массу положите обжаренные овощи, добавьте соль, молотый перец, уксус и варите на слабом огне при помешивании еще 10 мин. Горячую массу переложите в подготовленные банки и стерилизуйте: банки 0,5 л – 70 мин., 1 л – 80 мин.

## ПЕРЕЦ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

**На 3 л томатного сока добавляют 1,5 кг нарезанного перца, 300 г натертой моркови, 50 г натертых корней сельдерея, десяток зубчиков чеснока, пучок укропа и петрушки, 200 мл растительного масла, 50 г сахара, 50 г соли (по вкусу) и 50 мл уксуса.**

■ Возьмите самые спелые помидоры, прокрутите через мясорубку и варите в большой кастрюле 30 мин. Перцы очистите от плодоножек и семян, нашинкуйте полосками шириной 1 см и опустите в кипящий томатный сок вместе с натертыми на терке морковью, корнями сельдерея, очищенными зубчиками чеснока, мелко нарезанным укропом и петрушкой, сахаром, растительным маслом, уксусом и солью.

Вся эта масса должна прокипеть в томатном соке минут 10. Затем быстро разлейте в вымытые и хорошо просушенные банки и укутайте.

## ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ

**1 кг перца, 700 г помидоров, 250 г лука, 300 г моркови, 30 г корней петрушки, пучок зелени петрушки, 1 стакан растительного масла, 20 г соли, 40 г сахара, 2 стол. ложки уксуса, 6 горошин душистого перца.**

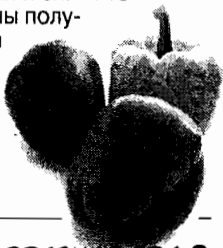
■ Отберите крупные плоды с толстыми стенками, промойте, вырежьте плодоножки, удалите семена и еще раз промойте. Лук нарежьте кольцами и обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистите, и нарежьте соломкой, потушите в растительном масле до готовности. Помидоры ошпарьте кипятком, потом погрузите в холодную воду и снимите кожицу. Затем протрите их через крупное сито или дуршлаг. Томатную массу доведите до кипения, проварите 15 мин., добавьте соль, сахар, уксус, душистый перец и варите еще 10 мин.

Зелень петрушки измельчите. Растительное масло вскипятите, затем охладите до 70°C и разлейте в подготовленные банки из расчета 2 стол. ложки на литровую банку. Овощи, приготовленные для фарша, смешайте, пересыпьте солью и заполните этой массой перцы. Уложите фаршированный перец в банки с маслом и залейте горячей томатной массой с приправами. Стерилизуйте: 0,5 л банки – 55 мин., 1 л – 65 мин.

## ПЕРЕЦ С ЯБЛОЧНЫМ УКСУСОМ

**На 1 л маринада: 500 г воды, 500 г 3%-го яблочного уксуса, 50 г оливкового масла, 1 стол. ложка соли.**

■ Крупный, мясистый болгарский перец красного цвета вымойте и испеките целиком в духовке прямо с плодоножками. Когда перец будет готов, достаньте его из духовки и снимите кожицу. У вас должны получиться целые перцы на веточках. Сложите их в банки, не уминая, залейте кипящим маринадом и стерилизуйте в течение 15 мин. ■



# КАПУСТА НЕ ТЕРЯЕТ ХРУСТА

## КАПУСТА КОНСЕРВИРОВАННАЯ

**2 кг белокочанной  
капусты, 3 моркови,  
3 зубчика чеснока.**

**Маринад: 1 л воды,  
0,5 стакана раститель-  
ного масла, 1,5 стол.  
ложки уксусной эссен-  
ции, 1,5 стол. ложки  
соли.**

■ Капусту нашинкуйте, но не мните, добавьте морковь и давленный чеснок. Вскипятите воду и добавьте в нее все компоненты. Залейте смесь капусты с морковью и чесноком полученным рассолом. Разложите по банкам, укупорьте и поставьте на хранение в прохладное место.

## БРЮССЕЛЬСКАЯ ЗАЛИВНАЯ КАПУСТА

**На литровую банку:  
свежая брюссельская  
капуста, 2 горошины  
черного перца, гороши-  
на душистого перца, 1 маленькая лу-  
ковица, 0,5 чайн. ложки желтых гор-  
чичных семян.**

**Заливка на 1 л воды: 0,3 л 8 %-го  
уксуса, 70 г сахара и 25 г соли.**

■ Очистите брюссельскую капусту, отварите ее в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) почти до размягчения, выньте и дайте обсохнуть. Затем разложите по подготовленным нагретым банкам, перекладывая каждый ряд тонкими колечками лука и залейте горячей заливкой. Банки с капустой хорошо закройте и поставьте стерилизоваться: 0,5 л – 20 мин., 1 л – 25 мин.

## НА РАДОСТЬ ГУРМАНУ

Какой только капу-  
сты не придумала  
для нас природа –  
тут и белокочанная, и  
красная, и изящная  
кольраби, и похожая на  
маленькие букетики  
брокколи, и цветная  
капуста, которая и не  
цветная вовсе, а на-  
оборот белая... А  
сколько в этих ко-  
чанчиках витами-  
нов! Самое  
главное –  
побольше  
запастись  
этого полез-  
ного богатст-  
ва на зиму. ■



## ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С СОЛЬЮ

**1 кг очищенных со-  
цветий, 300 г соли.**

■ Плотные кочаны цвет-  
ной капусты, желательного  
белого цвета, разберите  
на соцветия, погрузите в  
кипящую подсоленную во-  
ду (20 г соли на 1 л воды) и  
отварите около 5 мин. За-  
тем соцветия промойте,  
оставьте обсохнуть и раз-  
режьте на мелкие ку-  
сочки. Переложите  
их в таз, переме-  
шайте с солью и  
разложите по чист-  
ым банкам. Сверху  
посыпьте солью и  
завяжите банки пер-  
гаментной бумагой  
или двойным целлофа-  
ном. Храните в прохладном месте.

## КВАШЕНАЯ КОЛЬРАБИ

**2 кг кольраби, 40 г соли, 30 г сахара.**

■ Очистите кольраби, ополосните,  
крупно нашинкуйте и смешайте с солью  
и сахаром. Разложите по большим бан-  
кам, сверху положите груз и залейте  
солевым раствором (на 1 л – 15 г соли)  
до верха так, чтобы он покрывал капу-  
сту. Оставьте банки на неделю в теплом  
месте, затем поместите их на 5 недель  
в более прохладное место. Квашеную  
кольраби желательно быстро употре-  
бить в пищу.

## **МАРИНОВАННАЯ КРАСНОКОЧАННАЯ КАПУСТА**

*Хорошо вызревшая краснокочанная капуста.*

**Заливка:** 0,8 л 8%-го уксуса, 0,2 л воды, 1 стол. ложка без верха желтых горчичных семян, 1 чайн. ложка горошин черного перца, 1 чайн. ложка горошин душистого перца.

■ У краснокочанной капусты удалите поврежденные листья, разрежьте ее на половинки и нашинкуйте на узкую лапшу. Положите капусту в глубокую посуду, пересыпьте солью, перемешайте и оставьте на сутки. Затем хорошенько отожмите капусту, разложите по подготовленным банкам и залейте охлажденной уксусной заливкой.

Приготовление заливки: пряности ошпарьте кипятком и залейте водой и уксусом. Доведите до кипения, дайте провариться 5 мин. Затем снимите с огня, и, не снимая крышки, дайте заливке охладиться.

## **БРОККОЛИ В КИСЛО-СЛАДКОЙ ЗАЛИВКЕ**

**Для литровой банки:** крупные головки брокколи, 0,5 лаврового листа, 1/4 чайн. ложки желтых горчичных семян, 2 горошины душистого перца, 2 горошины черного перца.

**Заливка на 1 л воды:** 0,3 л 8%-го уксуса, 20 г соли и 70 г сахара.

■ Пряности ополосните кипятком, затем залейте их холодной водой, доведите почти до кипения и оставьте на час остывать. Головки брокколи промойте, засыпьте в кипящую воду, слегка подкисленную лимонной кислотой (на 1 л воды – 1/2 чайн. ложки кислоты), и варите до размягчения – при накалывании капуста должна легко сниматься с вилки. Затем выньте капустные головки, горячими разложите по нагретым чистым банкам, залейте горячей заливкой и стерилизуйте: 0,5 л банки – 20 мин., 1 л – 25 мин.

Приготовление заливки: воду вскипятите с сахаром и солью, снимите с плиты и долейте процеженный уксус.

## **МОРКОВНАЯ КАПУСТА С ЯБЛОКАМИ**

**1 кг белокочанной капусты, 60 г моркови, 30 г яблок, 5 г семян тмина или укропа, 50–100 г сахара, 25 г соли.**

**Заливка:** на 1 л воды – 0,4 л 9%-го уксуса, по 5–8 горошин черного и душистого перца.

■ Яблоки очистите от семян, морковь почистите. Капусту нашинкуйте, нарежьте яблоки на дольки, морковь натрите на крупной терке. Соедините капусту с морковью и яблоками, добавьте соль, сахар, перец и оставьте на 2–3 часа. Приготовьте заливку и заполните ею банки на четверть. Уложите в них капусту с яблоками и приправами, слегка уплотняя. Заливку при этом отлить не нужно. Пастеризуйте банки: 0,5 л – 20 мин., 1 л и 2 л – 25 мин.

## **КАПУСТА ПО-КОРЕЙСКИ**

**500 г белокочанной капусты, по 25 г растительного масла и сахара, 50 мл 3%-го уксуса, 5 г соли.**

■ Нашинкуйте тонко капусту, сложите в кастрюлю, добавьте соль, уксус и перемешайте. Кастрюлю поставьте на слабый огонь, и нагревайте пока капуста не станет давать сок. Затем снимите с огня и следите, чтобы капуста не стала мягкой. Быстро охладите, затем заправьте сахаром и маслом. Эту капусту можно съесть сразу, а можно закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодильнике.

## **МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА С ПАТИССОНАМИ**

**Белокочанная капуста и некрупные патиссоны.**

**Маринад:** 1 л воды, 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, 2 стол. ложки соли.

■ Капусту и патиссоны нарежьте дольками, бланшируйте в кипящей воде 5 мин., затем остудите в холодной воде. Уложите в стерилизованным банки и залейте горячим маринадом. Укупорьте.

## СЛАДКАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

*Цветная капуста, лимонная кислота.*

**Заливка:** на 1 л воды – 0,2 л 8%-го уксуса, 70 г сахара, 30 г соли, 1 лавровый лист, 1 чайн. ложка горчичных семян, 3 горошины душистого перца, 2 горошины черного перца.

■ Отберите самые плотные соцветия цветной капусты, погрузите в кипящую воду, слегка подкисленную лимонной кислотой, отварите почти до размягчения, чтобы они легко соскальзывали с вилки, затем шумовкой достаньте все кочешки и дайте обсохнуть.

Пока капуста не остыла, разложите ее по нагретым чистым банкам, залейте горячей заливкой (воду кипятят с сахаром и солью, снимают с плиты, добавляя процеженный уксус) и поставьте стерилизоваться: 0,5 л – 20 мин., 1 л – 25 мин.

## ЧЕРНОСЛИВОВАЯ КАПУСТА

**5 кг капусты, 500 г чернослива, 1 стакан свекольного сока, 5 гвоздик, 1 л воды, 300 г сахара, 75 г соли.**

■ Капусту нашинкуйте, залейте кипятком, дайте остыть. Затем воду слейте и залейте отваром чернослива вместе с плодами. Добавьте сок свеклы и специи, соль, сахар, положите гнет и поставьте в теплое место. Через три дня капуста будет готова.

## ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА С ПЕРЦЕМ И ЛУКОМ

**1 кг капусты, 300 г сладкого перца, 300 г репчатого лука, горький перчик.**

**Маринад:** 1 л воды, 100 г сахара, 50 г соли, 100 г яблочного уксуса.

■ Пекинскую капусту хорошенько промойте и нарежьте крупными кусками. Очистите лук и нашинкуйте кольцами. Сладкий перец вымойте, удалите плодоножки и семена, нарежьте крупной соломкой или кольцами. Все перемешайте. Плотно уложите подготовленные овощи в стерилизованные банки, залейте кипящим маринадом, добавьте туда стручок острого горького перца, закройте полиэтиленовой крышкой и поставьте на холод.

## ГРУЗИНСКАЯ КАПУСТА

**1 кг белокочанной капусты, 200 г столовой свеклы, 200 г сельдерея, 100 г зелени эстрагона, базилика, мяты и укропа, 10 зубчиков чеснока, щепотка красного острого перца, 3–5 горошин черного перца.**

**Заливка:** 0,5 л воды, 0,5 л винного или столового уксуса, 30 г соли.

■ Капусту разрежьте вначале на 8 частей, затем на более мелкие части. Нарезанную капусту переложите в кастрюлю, залейте кипятком и варите 3 мин. Затем выньте капусту и погрузите ее в холодную воду.

Свеклу почистите и нарежьте тонкими пластинками. Одновременно с приготовлением капусты в другую кастрюлю положите очищенный и нарезанный сельдерей, зубчики чеснока, 1 чайн. ложку соли, залейте водой и доведите до кипения. Выньте и охладите. В подготовленную глиняную или стеклянную посуду слоями положите капусту, свеклу, сельдерей, чеснок и пересыпьте приправами.

Приготовьте заливку: воду доведите до кипения, добавьте уксус и кипятите 2–3 мин. Затем охладите и залейте в посуду с овощами. Закройте полиэтиленовыми крышками или завяжите пергаментной бумагой и оставьте в теплом помещении на 2 дня, после чего переставьте в прохладное место. Капусту подают к столу без свеклы.

## РЯБИНОВАЯ КАПУСТА

**1 кг белокочанной капусты, 200 г рябины красной.**

**Маринад:** 300 г сахара, 50 г соли, 200 г яблочного уксуса, 1 л воды.

■ Снимите с капусты покровные листья и нашинкуйте. Рябину бланшируйте в кипящей воде. Перемешайте капусту с рябиной и уложите в подготовленные банки, залейте маринадом, простерилизуйте и закатайте крышками.

В капусту с рябиной можно добавить веточки эстрагона, листья вишни, кусочки хрена.

## СБОРНЫЙ КАПУСТНЫЙ САЛАТ

**3 кг белокочанной капусты, 2 кг баклажанов, 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 200 г чеснока, 0,5 л подсолнечного масла, 2 горьких перца, 1 стол. ложка уксусной эссенции.**

■ Нашинкуйте капусту, морковь почистите и нарежьте соломкой или натрите на крупной терке, перец порежьте соломкой. Чеснок измельчите, горький перец нарежьте тоненькой соломкой. Баклажаны почистите от кожуры, нарежьте кубиками и опустите на 5 мин. в горячую воду, затем дайте воде стечь. Все смешайте, посолите, полейте маслом. Дайте ночь отстояться в комнате, затем разложите по подготовленным банкам и стерилизуйте.

## ВИНОГРАДНАЯ КАПУСТА

**4 кг капусты, 2 кг винограда, 400 г моркови, 100 г базилика.**

**Заливка: на 1 л воды – 15 г соли, 100 г меда.**

■ Капусту нашинкуйте, морковь натрите на крупной терке и все смешайте. Уложите овощи в подготовленные банки, перекладывая виноградом и базиликом. Залейте кипящим рассолом и закройте полиэтиленовыми крышками. Через сутки капуста будет готова.

## МЕДОВО-ЛИМОННАЯ КАПУСТА

**5 кг белокочанной капусты, 100 г соли, 2 стручка горького перца, 200 г свеклы, лимон, 50 г меда, 1,5 стакана воды.**

■ Очистите кочан от верхних листьев, разрежьте на несколько частей. Натрите лимон на крупной терке, предварительно удалив семена, и смешайте с капустой. Уложите в подготовленную посуду, пересыпая капусту зеленью петрушки и небольшими кусочками свеклы. В горячей воде растворите соль, мед, добавьте стручки острого перца и залейте капусту. Охладите, закройте крышкой и уберите в холодное место. Капуста будет готова через неделю.

## ПЕРЕЧНАЯ КАПУСТА

**1 кг белокочанной капусты, 1 кг сладкого перца, 100–200 г лука, 40–60 г соли.**

**Заливка: на 1 л воды – 0,4 л 9%-го уксуса, 200–300 г сахара, 3–4 г семян тмина или укропа.**

■ Зеленые мясистые плоды сладкого перца очистите от семян, бланшируйте 4–5 мин. в кипящей воде и сразу же остудите в холодной. Перец нарежьте мелкими кусочками, капусту очистите и нашинкуйте, как для квашения. Лук очистите и нарежьте мелкими кубиками. Подготовленные овощи смешайте, добавьте соль. Горячей заливкой заполните банки на 1/4. Затем заполните банки овощной смесью так, чтобы заливка покрывала их сверху. Заливку не отливайте.

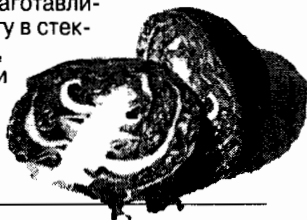
**Пастеризуйте: 0,5 л банки – 15 мин., 1 л и 2 л банки – 20–25 мин.**

## КАПУСТА С ОГУРЦАМИ

**5 кг белокочанной капусты, 500 г соленых огурцов, 10 г соли, вишневые листья, укроп, петрушка, корень хрена.**

■ Снимите с кочана покровные листья и промойте в проточной воде. Разрежьте пополам и удалите кочерыжку. Затем нашинкуйте и смешайте капусту с солью. На дно подготовленной посуды уложите зелень, сверху положите плотный слой капусты. На капусту положите несколько соленых огурцов. И так продолжайте укладывать до самого верха. Верхний слой должен быть капустным. Накройте посуду чистым полотенцем и положите гнет. Оставьте для брожения в теплом месте.

Если вы увидите, что капуста пересохла, добавьте огуречного рассола. Если вы будете заготавливать эту капусту в стеклянных банках, закройте банки пропаренными полиэтиленовыми крышками. ■





# ЧИТАТЕЛИ УГОЩАЮТ

## ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ

**Я** считаю, что ресторанная кулинария – симфония, а домашняя кулинария – песня. Вот какие «песни» я хочу предложить читателям.


**Тамара Степановна АБАШИНА,**  
г. Рязань

### КОТЛЕТКИ ДЛЯ ЛЮБИМОГО

**500 г говяжьего или телячьего мяса, 125 г пшеничного хлеба, замоченного в молоке, 1 луковица, 2 яичных желтка, соль, перец по вкусу, лезон.**

■ Для этого рецепта еще понадобятся сваренные вкрутую яйца – по количеству приготовленных котлеток, а также «зеленое» сливочное масло, которое нужно приготовить, добавив в размягченное масло мелко нарезанную зелень укропа.

Приготовьте фарш, пропустив мясо, хлеб и луковицу через мясорубку, смешайте и еще раз пропустите через мясорубку. Добавьте 2 желтка, соль и перец. Фарш разделите на кусочки и сделайте из них лепешечки. Срежьте у вареных яиц верхушки, выньте желтки, порубите их и смешайте с зеленым маслом. Заполните яйца этой смесью. Сверху накройте яйца срезанной частью. Уложите фаршированные яйца на мясные лепешечки и сформируйте зразы. Обмакните в лезон, затем в панировочные сухари и обжарьте во фритюре. До готовности котлетки доведите в духовке.



Несмотря на то, что наш очередной выпуск посвящен консервированию, мы, как и обещали, продолжаем публиковать рецепты наших читателей. ✱

### САЛАТ «ЮБИЛЕЙНЫЙ»

■ В глубокий салатник уложите послойно, промазывая каждый слой майонезом: мелко нарезанные яичные белки, натертый на крупной терке сыр, мелко порезанный лук, мелко порубленное куриное вареное мясо, натертое на мелкой терке вареные яичные желтки, натертое кислое яблоко, последний слой – запаренный и измельченный чернослив.

Сверху посыпьте все это рубленными грецкими орехами.

### «СУДЬБА-ИНДЕЙКА»

**200 г филе индейки, 60 г консервированных персиков, 40 г чернослива, 60 г мусса из индейки.**

■ Тонко нарежьте мясо и обжарьте на сливочном масле. 2–3 кусочка готового мяса измельчите и добавьте предварительно взбитые сливки с сахарной пудрой и измельченные орехи – это будет мусс. Ошпарьте чернослив и удалите из него косточки. Нафаршируйте плоды муссом и украсьте целыми очищенными орехами. Нарежьте дольками персики. Все красиво выложите на блюдо.

## ИЗЫСКАННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

*Несколько одинаковых по величине картофелин, 300 г сметаны, 2 чайн. ложки горчицы, 1 стол. ложка сливочного масла, соль, перец по вкусу, черная или красная икра.*

■ Клубни картофеля тщательно очистите от грязи щеткой и слегка смажьте кожуру жиром, затем крестообразно надрежьте клубни и выложите на противень. Запекайте в мундире при сильном нагреве духовки. Приготовьте начинку: 300 г сметаны перемешайте с двумя чайными ложками горчицы и столовой ложкой сливочного масла, добавьте лимонный сок, добавьте соль и молотый черный перец.

Готовый картофель должен раскрыться в месте надреза как цветок. В место разреза каждой картофелины положите начинку, а сверху – по неполной чайной ложке икры. Подавайте с салатом из свежих овощей с тмином, листочками мяты и белым сухим вином.

## САЛАТ «ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ»

*2 стол. ложки измельченных грецких орехов, 2 граната, 1 вареная свекла, 4 вареных картофелины, 4 сваренных вкрутую яйца, 2 стакана майонеза, 1 стакан мелко нарезанной колченой курятины.*

■ Курицу, картофель, свеклу, яйца нарежьте мелкими кубиками и выложите в центр блюда слоями – картофель, курица, свекла, орехи, яйца, смазывая каждый слой майонезом. Верхний слой посыпьте зернами граната.

## КУРИНЫЙ САЛАТ

*2 куриные грудки, 1 банка консервированных ананасов кружками, 300 г сыра, майонез.*

■ Куриные грудки отварите в подсоленной воде, нарежьте кусочками. Консервированные ананасы нарежьте брусочками, сыр натрите на крупной терке. Все смешайте, заправьте майонезом. Сверху украсьте оставшимися кружками ананаса.

## ЗАКУСКА «ПРЕЛЕСТЬ ОСЕНИ»

*3 сладких болгарских перца, 6 яиц, 3 сосиски, 1 луковица, зелень петрушки, соль, 2–3 стол. ложки растительного масла.*

■ Перец разных цветов разрежьте вдоль, очистите от семян. Сосиски нарежьте соломкой и смешайте с измельченным луком и петрушкой. Этим фаршем начините половинки перцев, а сверху аккуратно, чтобы желток остался целым, вбейте яйца. Выложите на противень, смазанный маслом, и запекайте 10–12 мин. при температуре 150–180°C. Готовое блюдо выложите на салатные листья.

## САЛАТ «НОЧЬ»

*Кусочек отварной печени, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 вареных картофеля, 1–2 соленых огурца, 1 луковица, майонез, соль.*

■ Все мелко нарежьте соломкой, посолите, поперчите, заправьте майонезом, перемешайте, украсьте дольками лимона и оливками.

## БЛИНЫ «ЛЕТНИЕ АРОМАТЫ»

*Тесто: 2 стакана кислого молока, 12 стол. ложек муки, 2 яйца, соль, сахар по вкусу, 0,5 чайн. ложки соды.*

*Начинка: 250 г творога, 100 г клубники, 1/3 стакана сахара, 1 чайн. ложка лимонного сока. 2 чайн. ложки крахмала.*

■ Из молока, муки, яиц, сахара, соли и соды приготовьте тесто. Испеките блины. Для начинки творог протрите через сито, добавьте сахар и измельченную клубнику. В центр блина положите начинку, поднимите края блина вверх и завяжите ленточкой в мешочек. На дно креманки налейте клубничный соус: растертую клубнику протрите с сахаром, доведите до кипения. Крахмал разведите с лимонным соком и введите в кипящую клубничную мякоть. Поставьте блины в креманку до середины мешочка. ■

## ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ

### ОВОЩНОЙ ТОРТ

**2 средние картофелины, 2 моркови, 2 свежих соленых или маринованных огурца, 1 сладкий перец, 3 сваренных вкрутую яйца, 200 г майонеза, 2–3 стол. ложки рубленой зелени.**

■ Вареные картофель и морковь натрите на крупной терке. Огурцы и перец нарежьте соломкой. Вареные яйца порубите ножом. Уложите ингредиенты слоями на круглое блюдо, смазывая каждый слой майонезом и посыпая зеленью.

Сверху торт смажьте оставшимся майонезом, посыпьте зеленью и выдержите в холодильнике 20 мин.

При подаче торт оформите входящими в его состав овощами и веточками зелени.

### САЛАТ «ВИННИ-ПУХ»

**1 апельсин или 2 мандарина, 2 киви, 1 большое яблоко, 1 банан, половинка граната (зерна), ядра 3-х грецких орехов для украшения, 1 банка фруктового йогурта или 50 г сливочного мороженого.**

■ Апельсин или мандарины очистите, разделите на дольки. Дольки апельсина разрежьте на несколько частей. Киви почистите, нарежьте тонкими ломтиками. Банан очистите, нарежьте тонкими кружочками. В последнюю очередь разрежьте яблоко (не очищая при этом кожицы), удалите сердцевину и нарежьте ломтиками.

Все нарезанные фрукты смешайте в глубокой салатнице, добавьте зерна граната, ядра грецких орехов. Сверху посередине положите йогурт или мороженое. Перед самой подачей на стол перемешайте салат.

Также детский салат можно украсить веселым бананом, у которого надо снять кожуру до середины, свернув ее трубочкой. Воткнуть в банан два семечка – это будут глазки, ротик – зернышко граната, волосы – половинка грецкого ореха.

**З**дравствуйте, редакция сборника «Самая вкусная еда»! Посылаю вам свои рецепты и фотографию моей дочери Юленьки, где она сфотографирована с салатом «Винни-Пух». Моя дочка часто помогает мне готовить разные вкусные блюда.

**Светлана ГАВРИЛЕНКО,**  
Краснодарский край,  
ст. Отрадная

### ОСТРАЯ ЗАКУСКА

**2 пачки сыра плавленого «Дружба», 3 зубчика чеснока, 50 г майонеза, сладкий перец разного цвета, красный молотый перец, листья зеленого салата.**

■ Натрите сыр на крупной терке. Сладкий перец нарежьте мелкими кубиками. Сыр, мелко рубленый чеснок, сладкий перец, майонез, молотый красный перец соедините и перемешайте. Уложите горкой в салатник или сформируйте шариками и уложите их на лист зеленого салата. Эту закуску можно подавать в тарталетках.

## **ЖАРЕНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ**

**450 г свиного фарша, 2 стол. ложки рыбного бульона, 4–5 стол. ложки растительного масла, 2 корня петрушки, 2 чайн. ложки черного перца, 4 зубчика чеснока, тмин, сахар, кориандр, зелень.**

■ Положите измельченные корни петрушки, перец, чеснок и щепотку сахара в кухонный комбайн, измельчите до однородной массы. Добавьте свиной фарш и хорошо перемешайте. Добавьте рыбный бульон, по щепотке тертого тмина и кориандра, хорошо перемешайте и сформируйте из полученной смеси 20 фрикаделек размером с грецкий орех. Запанируйте в муке и жарьте фрикадельки в масле до тех пор, пока они не прекратят выделять жидкость при протыкании шпажкой.

Выложите фрикадельки горкой с рисовым гарниром на сервировочное блюдо и украсьте свежей зеленью.

## **РОГАЛИКИ С ОРЕХАМИ**

**1 стакан муки, 4 стол. ложки маргарина, 1 стол. ложки сметаны, 0,5 стакана рубленых орехов, 1 стол. ложка меда, 2 стол. ложки сахарной пудры.**

■ 3 стол. ложки маргарина порубите, перемешайте со сметаной и мукой до пластичной массы. Орехи соедините с медом. Тесто раскатайте в пласт толщиной 3–4 мм. Нарежьте клиньями. На широкий пласт положите ореховую начинку, сверните рулетом от широкого края узкому. Уложите рогалики на смазанный маргарином противень. Выпекайте при 240°C до золотистого цвета. При подаче посыпьте сахарной пудрой.

## **СЛИВОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С ШИПОВНИКОМ**

**500 г жидких сливок, 200 г шампанского, 50 г сиропа шиповника, 150 г йогурта, печенье.**

■ Взбейте миксером сливки, йогурт, сироп шиповника. Разлейте смесь в бокалы и перед подачей дополните шампанским. Отдельно подайте печенье.

## **ПУДИНГ С ЧЕРНОСЛИВОМ И АПЕЛЬСИНАМИ**

**100 г чернослива, 100 г очищенного апельсина, 50 г грецких орехов, мороженое.**

**Для теста: 100 г муки, 100 г мягкого маргарина, 100 г сахара, 2 яйца, разрыхлитель.**

■ Уложите чернослив и ломтики апельсинов в жаропрочную форму. Сбрызните водой и добавьте рубленые грецкие орехи. Разотрите маргарин и сахар до кремообразной массы. Постепенно взбивая, добавьте яйца, затем введите муку, смешанную с разрыхлителем. Смесь должна иметь мягкую консистенцию. Накройте фрукты тестом и выпекайте в заранее разогретой духовке около 1 часа. К столу подавайте горячим с мороженым.

## **САЛАТ ИЗ СУХОФРУКТОВ**

**100 г чернослива, 100 г изюма, 100 г кураги, 100 г фиников, 1/2 стакана грецких орехов, 3/4 стакана сметаны, 2 стол. ложки сахара.**

■ Сухофрукты промойте и обсушите. Чернослив и финики, удалив косточки, нарежьте на кусочки. Орехи измельчите и обжарьте. Выложите сухофрукты слоями в салатник, пересыпая каждый слой орехами, и залейте сметаной, взбитой с сахаром.

## **ДЕСЕРТ ИЗ ЙОГУРТА**

**200 г вишневого йогурта, 200 г бананового йогурта, 80 г сахара, 20 г желатина, 100 г воды, 3 стол. ложки фруктового сиропа.**

■ Залейте желатин холодной водой. Когда он набухнет, распустите его на водяной бане, всыпьте сахар и разделите массу на 2 части. Одну влейте в вишневый йогурт, другую – в банановый. Затем взбейте йогуртные массы, поочередно заливая в форму и ставьте на час в холодильник. Следующую порцию йогурта нужно заливать только после того, как предыдущая застынет. Перед подачей полейте фруктовым сиропом и украсьте ягодами.

## КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА

**Тушка кролика, 200 г майонеза, 150 г болгарского перца, 120 г консервированного зеленого горошка, 100 г хлеба, 100 г молока, 10 г желатина, соль, молотый перец, веточки зелени.**

■ Мякоть кролика отделите от костей. Кости используйте для приготовления бульона. Мясо пропустите через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом. Соедините массу с оставшимся молоком, солью и молотым перцем и разделите на 4–6 частей. Сформируйте котле-

ты, припустите их в костном бульоне в течение 20 мин. Охладите в бульоне. Желатин залейте 0,5 стакана охлажденного бульона на 30 мин., добавьте 0,5 стакана теплого бульона и прогрейте до растворения желатина. Затем охладите.

В небольшие формочки разложите горошек и часть нарезанного кубиками перца, залейте желе, охладите. Поместите формы на несколько секунд в горячую воду и выложите содержимое в центре блюда. Вокруг разложите котлеты, полейте их майонезом, оформите нарезанным перцем и зеленью. ■

## ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ

**У**важаемая редакция! Прочитала в последнем выпуске моей любимой «Среды», что скоро выйдет в свет новый выпуск этого издания, и с удовольствием посылаю свои самые лучшие рецепты.

**Людмила ДУДЧИК,**  
Тверская обл.,  
п/о Титово

## РЯБИНА В САХАРЕ

**400 г рябины, 150 г сахара, 1 белок, 20 г сахарной пудры, 1 стол. ложка сока лимона.**

■ Разотрите яичный белок с сахарным песком, влейте лимонный сок и размешайте до загустения.

Отберите спелые крупные плоды рябины, желательно после первых заморозков.

Промойте и дайте обсохнуть, затем обваляйте каждую ягоду в подготовленной смеси и уложите рябину в один ряд на просушивание.

## КОНФЕТКИ-ЛАКОМКИ

**125 г сливочного масла, 250 г сливочного печенья, 1 стакан сахарной пудры, 2 яйца, 2 стол. ложки молока, десертная ложка сиропа (клубничного или вишневого), 3 стол. ложки мелко нарубленных грецких орехов, пакетик ванилина.**

■ Разотрите добела размягченное сливочное масло с сахарной пудрой. Не переставая растирать, постепенно введите молоко и растертые желтки сваренных вкрутую яиц. В полученную пышную массу добавьте сироп, ванилин, толченое печенье, измельченные орехи и все перемешайте.

Из теста сформируйте небольшие по размеру шарики и выложите их на блюдо. Сверху конфеты можно украсить шоколадной или кокосовой стружкой.

## НЕОБЫЧНЫЕ КОНФЕТЫ

**1 стакан сухих яблок, 1 стол. ложка изюма, грецкие орехи, 2 стол. ложки пропущенной через мясорубку лебеды.**

■ Промытые сушеные яблоки обдайте кипятком, чтобы они размягчились, затем пропустите через мясорубку вместе с изюмом, грецкими орехами и лебедой. Массу вымесите, сформируйте из нее маленькие шарики и выпекайте в горячей духовке минут 7.

## КОНФЕТЫ «РЫЖИК»

■ Натрите на мелкой терке 500 г моркови, добавьте 200 г сахара и лимонную кислоту на кончике ножа. Все выложите в кастрюлю и уваривайте на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы не подгорело. Когда масса загустеет, добавьте 100 г тертого шоколада и хорошенько перемешайте. Из теплой массы сделайте конфеты в виде шариков величиной с грецкий орех. Конфеты обваляйте в размолотых вафлях и присыпьте сахарной пудрой, сухим молоком, какао-порошком или тертым шоколадом.

## ТВОРОЖНОЕ МОРОЖЕНОЕ

**200 г творога, 100 г концентрированного молока, 200 г сливок, 1 яйцо, 5 стол. ложек свежих или консервированных фруктов, 2 растертых орешка миндаля, 100 г сахарного песка, пакетик ванильного сахара, соль.**

■ Сахарный песок, яйцо, ванильный сахар, соль, миндаль и творог взбейте миксером, добавьте молоко. В полученную массу добавьте взбитые сливки и фрукты. Массу поставьте в морозильную камеру.

## СУШЕНАЯ ЧЕРЕМУХА

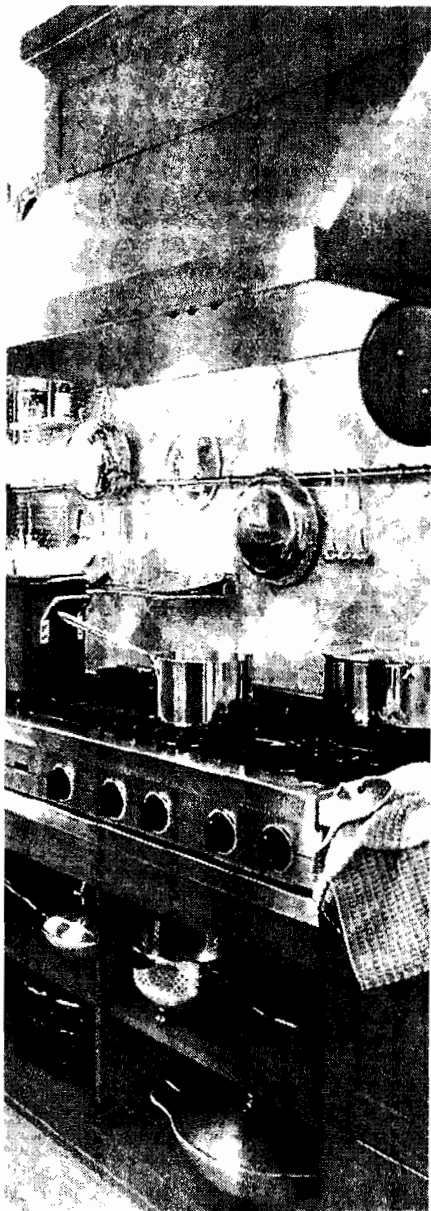
■ Соберите спелую черемуху с плодоножкой – так она лучше сохраняется. Сначала сушите в духовке при невысокой температуре, затем температуру увеличьте до 60°C.

## КВАС ИЗ ЧЕРЕМУХИ

■ 0,5 кг свежей черемухи засыпьте 0,5 стакана сахара, залейте 3 литрами теплой кипяченой воды, добавьте 10 г свежих дрожжей и поставьте на брожение на 12 часов. Затем процедите и перелейте в чистую посуду, закройте чистым полотенцем и оставьте бродить еще на сутки.

## ЧЕРЕМУХА С САХАРОМ

■ 1 кг свежей черемухи промойте, пропустите через мясорубку и добавьте 1 кг сахара. Размешайте и разложите по банкам. Закройте полиэтиленовыми крышками и храните в прохладном месте. ■





## ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ

**З**дравствуй, дорогая «Среда»! Я постоянная ваша читательница, и мои рецепты уже были опубликованы в вашем издании. На этот раз я хочу предложить оригинальные рецепты, которые очень нравятся моим родным и знакомым.

**Елена Сергеевна ЗАЙЦЕВА,**  
г. Майкоп,  
Адыгея

### КАПУСТНЫЙ ТОРТ

**1 кочан капусты, 1 стакан майонеза или сметаны, 4 зубчика чеснока, по небольшому пучку укропа и петрушки, соль.**

**Тесто: 1 стакан кефира, 2 яйца, по 0,5 чайн. ложки сахара и соды, 1 чайн. ложка соли, 2 стакана муки.**

■ Сделайте блинное тесто из кефира, яиц, муки, соли и сахара с добавлением соды, погашенной кипятком. По консистенции оно должно быть, как густая сметана.

Кочан капусты разберите на листья. Из них выберите самые крупные и, отбив прожилки, отварите до полуготовности в слегка подсоленной воде. Выньте из воды и дайте немного подсохнуть. В это время приготовьте прослойку для торта: в майонез добавьте толченый чеснок, измельченную зелень укропа и петрушки и все хорошенько перемешайте. Каждый капустный листок обмакивайте в тесто и обжаривайте с двух сторон в хорошо разогретом подсолнечном масле. На тарелку выкладывайте стопкой один лист за другим, промазывая каждый прослойкой. Когда все листья – слой за слоем уложены, края торта подравняйте ножом. Верх украсьте майонезом, зеленью и поставьте в холодильник, чтобы торт пропитался.



### ТОРТ «ЮЖНЫЙ»

**200 г халвы, 100 г сливочного масла, 2 яичных желтка, 0,5 стакана сахара, 200 г печенья, 3 стол. ложки сметаны, 1 стол. ложка изюма, 10 кусочков мармелада.**

■ Нарежьте халву на ломтики, выложите в миску и разомните вилкой. Добавьте размягченное масло, желтки, сахар, сметану, измельченное печенье. Все перемешайте. Мармелад нарежьте на маленькие кусочки, смешайте с изюмом и другими продуктами.

Форму для торта выложите смоченной в воде бумагой. Переложите смесь в форму, плотно прижмите ложкой. Затем поместите в холодное место. Масса должна охладиться и затвердеть. Готовый торт нарежьте на ломтики.

### ПЕЧЕНЬЕ «СОЛНЕЧНЫЙ ЗАЙЧИК»

**1 стакан кукурузной муки, 1 стакан очищенных орехов, 0,5 стакана сахара, 3 яйца.**

■ Яйца с сахаром нагрейте до 50°C и взбейте. Продолжая взбивать, охладите массу до 20°C и перемешайте ее с кукурузной мукой и измельченными орехами.

Положите тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму (когда пласт выпечется, можно разрезать его треугольниками или квадратами) или положите тесто в кондитерский мешочек и отсаживайте на противень различные фигурки из теста. Печенье выпекайте при температуре 200–220°C минут 10–12. ■

## ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ

**З**дравствуйте, сотрудники сборника «Среда». Передаю вам огромную благодарность за опубликованные рецепты и за присланный приз. Большое-пребольшое спасибо! Книжка ваша – просто супер! А когда я увидела себя еще и в числе авторов любимого издания, то восторгу моему вообще не было предела, мне захотелось предложить на ваш суд еще несколько рецептов любимых сладостей.

**Г.А. МАРКОВСКАЯ,**  
г. Ростов-на-Дону

### КРЕМОВЫЙ ТОРТ

**1,5 пачки (брикета) заварного крема, 2 яйца, 1 стакан кефира, 1 стол. ложка растопленного сливочного масла, 3/4 стакана муки, 0,5 стакана картофельного крахмала, 0,5 стакана сахара, 0,5 чайн. ложки соды, погашенной уксусом, 150 г изюма, 50 г какао.**

**Крем:** 200 г сливочного масла, 2 стол. ложки сахарной пудры, 0,5 банки сгущенки, 1/3 стакана теплого кипяченого молока.

**Глазурь:** 100 г шоколада, 20 г воды, 50 г сливочного масла.

■ Брикет готового крема измельчите, добавьте яйца, кефир, масло и сахар. Хорошенько перемешайте, всыпьте муку, крахмал, добавьте соду. Тесто должно быть не слишком густым. Разделите его на 2 части. В первую добавьте распаренный изюм, во вторую – какао. Выпекайте поочередно в форме, смазанной маслом или маргарином, при температуре 200–220°C. Затем охладите.

Для крема масло разотрите с пудрой, постепенно введите сгущенку и

теплое молоко. Если крем получится неоднородным (такое может случиться), то его надо слегка подогреть на водяной бане.

**Глазурь:** шоколад положите в маленькую кастрюлю, разведите водой. Отдельно растопите сливочное масло, доливая его немного в разведенный шоколад, пока не получится масса нужной консистенции. Коржи пропитайте кремом и уложите друг на друга. Верх и бока торта дважды покройте шоколадной глазурью.

### ТОРТ «ЭСТОНСКИЙ»

**200 г халвы, 100 г сливочного масла, 2 стакана овсяных хлопьев («Геркулес»), 100 г печенья, 2 стол. ложки какао, 2 стол. ложки ягодного сока.**

■ Халву положите в миску и измельчите. Размягченное или растопленное масло смешайте с халвой, добавьте хлопья, сок, измельченное печенье и какао либо ванильный сахар. Пергаментную бумагу намотайте и положите в миску или целлофан. Затем переложите смесь в подготовленную форму и плотно умните ее ложкой. Поставьте на ночь в холодильник. Утром выньте из формы и нарежьте на куски.

### МУТАКИ

**550 г муки, 1 стакан сливок, 2 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 15 г дрожжей, 2 стол. ложки сливочного масла.**

**Начинка:** 0,5 стакана абрикосового повидла, 0,5 стакана сахара.

■ Дрожжи разведите в теплых сливках, добавьте яйца, пудру, соль и растопленное масло. Перемешайте, добавьте просеянную муку и замесите однородно тесто. Поставьте в теплое место на полчаса. Затем раскатайте слоем в 4–5 мм, смажьте маслом с двух сторон и разрежьте на треугольники. На каждый треугольник положите уваренное повидло и скатайте в рулетики. Выпекайте при температуре 180–200°C 10–15 минут.

Начинка: повидло уваривайте с сахаром до тех пор, пока оно не станет плотной консистенции. ■

## СОВРЕМЕННЫЙ РЕЦЕПТ

**З**дравствуйте! Я очень люблю готовить, особенно – печь. Больше всего мне нравятся необычные рецепты, но готовить строго по рецепту у меня получается очень редко – я все время добавляю что-нибудь свое, вот и изобретаются у меня новые рецепты. Некоторыми из них я хочу поделиться с читателями «Среды».

**Н.А. ЧЕРНИКОВА,**  
Ставропольский край,  
с. Кочубеевское-2

### ТОРТ «СЛИВОЧНЫЙ»

**3 яйца, 2 стакана сахара, 1 стакан сливок, 1 чайн. ложка соды, 2 стол. ложки уксуса, 50 г сливочного масла, 3 стакана муки, 1 стакан молока.**

**Для крема: 300 г сливочного масла, 2 яйца, 200 г молока, 1 стакан сахара, 2 стол. ложки муки, ванилин.**

■ Яйца, сахар, сливки смешайте. Добавьте соду, разогретый уксусом, растопленное масло, муку. Перемешайте в однородную массу и разбавьте молоком. Наливайте в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму тесто слоем в 1–1,5 см.

Приготовьте крем: яйца, сахар и муку разотрите, добавьте горячее молоко и проварите на водяной бане до загустения. Охладите. Размягченное сливочное масло взбейте миксером до пышности, соедините с ванилином и яичной смесью. Коржи промажьте кремом, сверху посыпьте любым толченым печеньем, измельченными кукурузными палочками или кукурузными хлопьями и дайте постоять часа два.

### ШТРУДЕЛЬ

**600 г свинины, 1,5 кг квашенной капусты, 8 средних картофелин.**

**Для теста: 1 чайн. ложка сухих дрожжей, 0,5 чайн. ложки соли, 0,5 чайн. ложки сахара, мука.**

■ Свинину (или другое мясо) порежьте маленькими кусочками, обжарьте на среднем огне. Сложите на дно высокой алюминиевой кастрюли. Добавьте немного воды и тушите на медленном огне до мягкости. Сверху уложите порезанный кубиками картофель, добавьте воды и варите до готовности картофеля. Затем положите капусту. Тушите на медленном огне, пока она не станет мягкой и слегка прозрачной. Тесто приготовьте безопарным способом, дайте подняться в теплом месте в течение часа. Когда капуста и тесто будут готовы, разделите штрудель следующим образом. Раскатайте тесто на столе, смазанном растительным маслом в пласт, толщиной 0,3 см. Смажьте растительным маслом, скатайте рулетом и нарежьте на кусочки шириной 5–6 см. Сразу уложите в кастрюлю на капусту, на небольшом расстоянии друг от друга. Если кусочки теста остались – сделайте второй слой. Накройте кастрюлю крышкой, обмотайте мокрым полотенцем, чтобы не выходил пар, и готовьте на медленном огне полчаса.

### ВИННЫЙ КЕКС

**3 яйца, 150 г сливочного масла, 150 г сахара, 0,5 банки сгущенного молока, 100 мл белого вина или сливочного ликера, 1,5 стакана муки, 3 чайн. ложки разрыхлителя, 2 стол. ложки какао, 50 г тертого горького шоколада, 50 г белого шоколада, 100 г крахмала, 0,5 чайн. ложки корицы.**

■ Яйца, масло, сахар, сгущенное молоко смешайте, добавьте вино или ликер. В отдельной миске смешайте муку, разрыхлитель, какао, горький шоколад, крахмал и корицу. Добавьте к яичной смеси, хорошо перемешайте. Наливайте в формы для кекса до половины объема. Готовые кексы посыпьте тертым шоколадом и поставьте на несколько минут в разогретую духовку.

## ВАНИЛЬНЫЕ РОГАЛИКИ

1 стакан молока, 1 стол. ложка сухих дрожжей, 80 г маргарина, 2 желтка, 0,5 чайн. ложки соды, лимонная цедра, 80 г сахара, ванилин, грецкие орехи.

■ В молоке разведите дрожжи и дайте побродить минут 20. Насыпьте 2 стакана муки и добавьте в нее сахар, соду, измельченную цедру. Затем добавьте маргарин, яичные желтки, закваску и ванилин.

Замесите крутое тесто и дайте ему подойти. Затем раскатайте его в пласт, смажьте сливочным маслом, посыпьте орехами и сахаром. Порежьте тесто на продолговатые треугольники и сверните каждый в рожок. Уложите на смазанный маслом противень, дайте хорошенько подняться и выпекайте в горячей духовке. ■



## ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ

**З**дравствуйте, редакция сборника «Среда»! Я хочу поделиться с вами своими рецептами. Эти блюда я пеку уже несколько лет, и они неизменно пользуются успехом у моего мужа. Попробуйте – это очень быстро и вкусно!

**Надежда САВЕЛЬЕВА,**  
Свердловская обл.,  
с. Новокишминское

## МОРКОВНЫЙ ТОРТ

3 яйца, 1 банка майонеза, 1 стакан сахара, 1 стакан мелко натертой моркови, 1,5 стакана муки высшего сорта, 1 чайн. ложка гашеной соды.

Крем: 200 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока или вареной сгущенки.

■ Все ингредиенты тщательно смешайте, разделите на 2 части и выпекайте в хорошо разогретой духовке при 220° С. Когда коржи остынут, смажьте кремом и поставьте пропитываться.

## ПИРОГ С АБРИКОСАМИ

3 стакана муки, 300 г сливочного масла, 4 стол. ложки сахара, 3 желтка, 30 г дрожжей, 1 стакан кефира.

Для начинки: 1 кг абрикосов, 1,3 стакана сахарной пудры.

■ Муку перемешайте с измельченными дрожжами, маслом, добавьте сахар, желтки, кефир и замесите тесто. Когда тесто поднимется, раскатайте его и переложите в форму, наколите по всей поверхности вилкой и выпекайте в хорошо прогретой духовке до полуготовности.

Абрикосы разделите пополам, выньте косточки. Разложите абрикосы (разрезом вверх) по всему коржу и допекайте в умеренно разогретой духовке при температуре 180°С. Когда пирог хорошо пропечется, посыпьте верх сахарной пудрой. ■

# ГРИБНОЕ ЦАРСТВО



## ПЕЧЕННЫЕ РЫЖИКИ МАРИНОВАННЫЕ

**Для маринада:** на 1 л 3,5%-го уксуса – 20 г сахара, 18 г соли, 1 г лаврового листа, 1 г гвоздики.

■ Рыжики вымойте, разложите на противень и поставьте в горячую духовку на 10 мин. Затем теплые грибы плотно уложите в банку, залейте горячим маринадом и укутайте.

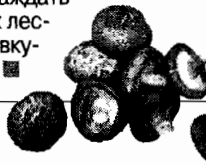
## МАСЛЯНЫЕ ТУШЕННЫЕ ГРИБЫ

**На 1 кг подготовленных грибов:** 350 г масла, 100 г лука, по 10 горошин черного и душистого перца, 3 лавровых листа, 15 г соли.

■ Для этого рецепта подойдут белые грибы, подберезовики, подосиновики, опята и маслята. Хорошо перебранные и тщательно промытые грибы нарежьте дольками. Мелкие грибочки тушите в целом. Затем проварите грибы в воде (на 1 л воды – 20 г соли и для сохранения цвета белых грибов 3 г лимонной кислоты) в течение 5 мин. затем воду слейте, добавьте подсолнечное или сливочное масло, мелко нашинкованный репчатый лук, соль, перец, лавровый лист и тушите 40–50 мин. на слабом огне. Горячую грибную массу уложите в подготовленные банки вместе со специями, накройте прокипяченными крышками, закатайте и стерилизуйте 120 мин. с последующей повторной стерилизацией через 2 дня в течение 40 мин.

## НА РАДОСТЬ ГУРМАНУ

Какое же это наслаждение – прогуляться по осеннему лесу, подышать свежим воздухом и набрать полную корзину плотных и важных боровиков, красноголовых подосиновиков, веселых лисичек и других грибов. Но важно еще правильно и вкусно их приготовить, чтобы зимой наслаждаться их лесным вкусом. ■



## МАРИНОВАННЫЕ ОПЯТА

**2 кг опят, 30 г соли, 50 г уксуса, 200 г воды, 100 г растительного масла, чеснок, укроп.**

■ Опята очистите, засыпьте солью и обрызгайте уксусом, смешанным с водой и растительным маслом. Смесь поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 30 мин. Кипящие грибы разложите по банкам, в которые предварительно положите по несколько долек чеснока и по небольшому пучочку укропа.

Сразу же укутайте и стерилизуйте 15 мин.

## МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ

**На 1 л воды: 3 чайные ложки 80% уксусной эссенции или 250 г 6%-го уксуса (в этом случае воды взять на 1 стакан меньше), 2 стол. ложки сахара, 4 чайн. ложки соли, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 3 бутона гвоздики, 3 кусочка корицы.**

■ Отваренные охлажденные грибы разложите в подготовленные банки так, чтобы их уровень не превышал плечиков банки. Залейте грибы охлажденным маринадом, сверху налейте слой растительного масла высотой примерно 0,8–1 см, закройте банки пергаментной бумагой, завяжите и храните в холодильнике.

## ГРИБЫ В МАСЛЕ

**400 г грибов, 20 г соли, 100 г топленого масла.**

■ Грибы очистите, нарежьте ломтиками, посолите и тушите с 50 г масла. Затем остудите, плотно уложите в банки и залейте оставшимся растопленным маслом. Стерилизуйте 40 мин. при 100°C.

## ОСЕННИЕ ОПЯТА СОЛЕННЫЕ

**10 кг опята, 500 г соли, 20 г лаврового листа, 120 горошин душистого перца, 180 г зелени укропа, 180 г нашинкованного лука.**

■ Промойте опята, отделите ножки от шляпок, нарежьте лапшой, толщиной 1–2 см, смешайте с шляпками, вымойте и на 15–20 мин. опустите в подсоленный кипяток, начиная считать от начала кипения. Затем откиньте на решето или дуршлаг и охладите. В подготовленную посуду положите на дно пряности (лавровый лист, перец, укроп, измельченный лук), а затем остуженные грибы слоем 5 см, на них – специи и соль. Таким образом уложите несколько слоев грибов. Сверху накройте салфеткой, положите кружок и гнет.

## СОЛЕННЫЕ РЫЖИКИ

**Ведро рыжиков, 1,5 стакана соли.**

■ Свежесобранные рыжики очистите и не мойте, только хорошенько вытрите, затем сложите в ведро шляпками вверх. Каждый ряд пересыпьте солью, верхний накройте кружком, положите на него камень. Когда рыжики оседут, добавьте свежих. Еще можно соленые рыжики пересыпать рубленым луком и перцем, что придаст им вкус, но рыжики тогда потеряют свой красный цвет.

## ВИННЫЕ ГРИБЫ

■ Свежесобранные грибы вымойте, пробланшируйте в подсоленной и подкисленной воде, затем отцедите и горячими разложите в банки. Залейте белым вином, наполовину разбавленным жидкостью, в которой варились грибы, и стерилизуйте 40 мин. Затем укутайте.

## ГРИБНАЯ ИКРА

**1 СПОСОБ: 1 кг грибов, 200 г репчатого лука, 300 г помидоров, растительное масло, соль, перец.**

■ Очищенные, хорошо промытые грибы отварите 20 мин. в подсоленной воде, затем откиньте на дуршлаг, еще раз промойте в проточной воде и остудите. Затем их пропустите через мясорубку и поджаривайте 30 мин. на растительном масле.

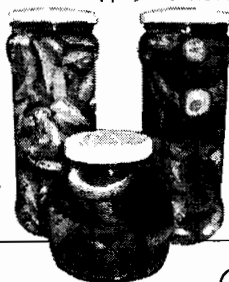
Мелко нашинкованный репчатый лук и нарезанные тонкими кольцами томаты тоже пожарьте на растительном масле. Затем грибы, репчатый лук и помидоры смешайте в большой емкости, добавьте по вкусу соль и перец и вновь пережарьте в течение 10–15 мин. на сильном огне.

Горячую массу разложите в банки, закройте металлическими крышками и дважды проведите стерилизацию – первый раз в течение 45 мин., а через 2–3 дня нужно стерилизовать банки с грибами в течение часа.

**II СПОСОБ: 1 кг грибов, 700 г репчатого лука, укроп или петрушка, 250 г растительного масла, соль, 60 мл столового уксуса.**

■ Очищенные и промытые грибы отварите в небольшом количестве подсоленной воды (150–200 мл воды и 40–45 г соли на 1 кг грибов) на умеренном огне в течение получаса, перемешивая деревянной ложкой и снимая пену. Когда грибы оседут на дно кастрюли и рассол станет прозрачным, достаньте грибы шумовкой и, не остужая, пропустите через мясорубку или мелко нарежьте ножом. Лук нарежьте и обжарьте до золотистого цвета, затем пропустите

через мясорубку и смешайте с грибной массой. Затем к смеси добавьте растительное масло, столовый уксус, измельченную зелень укропа или петрушки. Все перемешайте, уложите в небольшие банки и стерилизуйте. ■





# ПРОСТО О НЕОБЫЧНОМ

## МЯТНЫЙ УКСУС

■ Горсть листочков свежей мяты залейте 1 литром столового уксуса. Настаивайте 10 дней, затем процедите. Такой уксус прекрасно подойдет для соусов и зеленых салатов.

## АРБУЗЫ МАРИНОВАННЫЕ

**Маринад: на 1 л воды – 1 стол. ложка соли, 1 стол. ложка сахара, 2 чайн. ложки уксусной эссенции.**

■ Можно мариновать арбузы спелые и недозрелые. Арбуз вымойте, разрежьте на небольшие дольки. Корки и зерна можно не счищать. Дольки уложите в подготовленные банки. Добавьте жгучий перец, хрен, лавровый лист, корицу, любисток. Залейте маринадом до полного объема банки и стерилизуйте банки: 0,5 л – 15 мин., 1 л – 20 мин.

## СВЕКЛА С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ

**1 кг вареной свеклы, 250 г черной смородины.**

**Маринад: 1 л воды, 100 мл столового уксуса, 60 г сахара, 35 г соли, по 8–10 шт. гвоздики и душистого перца, кусочек корицы.**

■ Молодую свеклу тщательно вымойте, варите в течение 30–40 мин., затем охладите, почистите и нарежьте небольшими кубиками. Черную смородину переберите, вымойте, смешайте ягоды со свеклой и засыпьте в банки. Залейте горячим маринадом и стерилизуйте банки: 0,5 л – 8 мин., 1 л – 15 мин.

## НА РАДОСТЬ ГУРМАНУ

Вы когда-нибудь пробовали моченые груши с брусничкой? А уксус сами никогда не делали, да не обычный, какой из яблок получается, а из свежей мяты? Тогда читайте скорее наши рецепты и выбирайте, какой вам больше по вкусу. ■



## СУШЕНЫЕ БАКЛАЖАНЫ

■ Нарезьте баклажаны дольками, выложите на противень и сушите 5–7 часов при температуре 55–60°C, а через 2 часа – при 70–80°C. Таким же способом можно сушить и кабачки.

В зимнее время из сушеных баклажанов готовят икру, предварительно вымочив их в небольшом количестве воды в течение 3–4 часов.

## МОРКОВЬ КВАШЕНАЯ

**1 кг моркови, 2 луковицы, 1 стол. ложка соли, 1 стол. ложка сахара.**

■ Морковь тщательно очистите, промойте, нашинкуйте, перемешайте с сахаром и солью. Репчатый лук нарежьте кружочками, смешайте с морковью. Плотно уложите все в банку, перевяжите полотняной тряпочкой и храните в прохладном месте.

## АРБУЗНОЕ ВАРЕНЬЕ

**На 400 г арбуза – 400 г сахара, лимонная цедра.**

**Сироп: 1 стакан воды, сок 1 лимона, 400 г сахара.**

■ Разрежьте арбуз на кусочки, выньте косточки, добавьте сахар и варите до размягчения, затем добавьте лимонную цедру. Приготовьте сироп, залейте им арбузную массу и варите на малом огне до загустения сиропа. ■

# ОСЕННИЕ САЛАТЫ

## ЗИМНИЙ САЛАТ

**800 г моркови, 150 г  
корня петрушки, 50 г  
корня сельдерея, 100 г  
болгарского сладкого  
перца, 100 г репчатого  
лука.**

■ Овощи очистите, вымойте и нарежьте кусочками. Затем пробланшируйте овощи по отдельности в течение 3 мин. Подготовленные овощи плотными слоями уложите в стеклянные баки, налив на дно каждой 0,5 чайн. ложки уксусной эссенции, добавив по 1 чайн. ложке соли и 3–4 измельченные дольки чеснока. Банки залейте на 2 см ниже горлышка кипящей водой, оставшейся после бланшировки овощей, накройте крышками и стерилизуйте в течение 30 мин. Затем укупорьте.

## САЛАТ ИЗ ХРЕНА, ЯБЛОК И МОРКОВИ

■ Морковь и яблоки вымойте, очистите и натрите на крупной терке. Хрен (по вкусу) пропустите через мясорубку, предварительно поместив миску для прокрученного хрена в полиэтиленовый пакет, который надо плотно обвязать веревкой вокруг горловины мясорубки, откуда будет выходить готовый продукт. Все соедините, уложите в банки и залейте горячим рассолом (на 1 л воды – 70 г соли, 80–100 г сахара и 200 г 10%-го уксуса), после чего прикройте крышками и поставьте на прогревание при слабом кипении воды: 0,5 л банки – 3–5 мин., 1 л – 10 мин. Затем укупорьте.

## НА РАДОСТЬ ГУРМАНУ

Салаты – настоящее украшение стола. Но нужно потрудиться, чтобы все помыть, порезать и приготовить. А если гости уже на пороге... Да нет ничего проще – откройте баночку вкусного и ароматного салатика, который вы приготовили заранее, и потчуйте на здоровье и званных и нежданных гостей. ■



## КУБАНСКИЙ САЛАТ

**1 кг капусты, 2 кг  
бурых помидоров, 700 г  
болгарского перца,  
700 г репчатого лука.  
70 г соли, 300 г растительного масла.**

■ Овощи вымойте и очистите от семян и плодоножек. Порежьте их и уложите в стерилизованные банки. Налейте в каждую банку по 30 г растительного масла, посолите по вкусу. Прикройте крышками и стерилизуйте 25 мин., затем укупорьте.

## АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

**1 кг огурцов, 1 кг  
зеленых и бурых  
помидоров, 500 г яблок, 500 г  
болгарского перца, 500 г моркови,  
500 г цветной капусты, 500 г слив,  
сельдерея, петрушка, сушеный укроп,  
листья вишни, чеснок.**

**Рассол: на 1 л воды – 30 г соли.**

■ Овощи вымойте, нарежьте кусочками и кубиками и разложите в подготовленные банки. Добавьте несколько зубчиков чеснока, сверху накройте листьями вишни, сушеным укропом. Залейте рассолом так, чтобы он покрывал овощи, и укупорьте банки. Храните в прохладном месте.

## **«РЕДЬКИН» САЛАТ**

**300 г редьки, 40 г разноцветного болгарского перца или моркови, 15 г зелени сельдерея и петрушки.**

■ Вымойте и почистите редьку, натрите ее на крупной терке. В банку емкостью 0,5 л влейте стол. ложку 5%-го уксуса, добавьте зелень сельдерея, петрушки и зубчик чеснока. Заполните редькой подготовленные банки, уплотняя ее столовой ложкой. По бокам банки расположите разноцветные полоски болгарского перца или пластинки вареной моркови. Сверху насыпьте 1 чайн. ложку соли и 0,5 чайн. ложки сахара и залейте кипятком так, чтобы он покрывал редьку. Вместо соли и сахара с кипятком можно сделать рассол: на 1 л воды – 3 стол. ложки соли и 1,5 стол. ложки сахара. Рассол прокипятите, процедите через марлю, снова доведите до кипения и залейте в банки. Стерилизуйте банки: 0,5 л – 8–10 мин., 1 л – 12 мин. Затем укутайте.

## **ОВОЩНОЙ САЛАТ С РИСОМ**

**1 кг помидоров, 200 г моркови, 200 г лука, 1–2 болгарских перца, 1/3 стакана сухого риса, 1 стол. ложка сахара, 1 стол. ложка соли, 1/3 стакана подсолнечного масла, 1/3 стакана воды, 3 лавровых листа, 3 мл 70%-й уксусной эссенции.**

■ Рис промойте и слейте воду. Лук мелко порежьте и обжарьте до золотистого цвета на растительном масле. В лук засыпьте рис и обжаривайте при помешивании в течение 2 мин. Помидоры ошпарьте, снимите кожицу и порежьте. Морковь натрите на крупной терке или порежьте соломкой. У болгарского перца удалите семена и порежьте на кубики. Все компоненты сложите в эмалированную кастрюлю (лук с рисом сливайте вместе с маслом, в котором они жарились). Добавьте воду, положите соль, сахар, лавровый лист. Смесь доведите до кипения, убавьте огонь до минимума, накройте крышкой и варите при слабом кипении 30 мин., периодически помешивая. Затем влейте уксус, разложите по подготовленным банкам и укутайте.

## **САЛАТ ИЗ РЕПЫ С МОРКОВЬЮ**

■ Репу и морковь вымойте, очистите, сварите до полуготовности, затем нарежьте на кубики. Лук, чеснок и зелень вымойте, нарежьте и соедините с овощами. На дно 0,5 л банки положите 4 горошины душистого перца, лавровый лист и налейте 1 стол. ложку 50%-го уксуса. Уложите смесь овощей, добавьте 1 чайн. ложку сахара, 1 чайн. ложку соли и залейте кипятком.

**Стерилизуйте банки:** 0,5 л – 5 мин., 1 л – 10 мин.

## **ТРЕХЦВЕТНАЯ ЗАКУСКА**

**1 кг цветной капусты, 1 кг разноцветного болгарского перца, большой пучок петрушки.**

**Рассол:** на 1 л воды – 1 л яблочного или винного уксуса, 150 г соли.

■ Вымойте овощи. Разделите цветную капусту на соцветия, перец очистите от семян и нарежьте вдоль тонкими полосками. На дно банки положите вначале красный, потом зеленый перец, сверху – капусту. Переложите петрушкой. И так укладывайте, пока банка не наполнится. Залейте рассолом, чуть придавите грузом и храните в прохладном помещении.

## **«КИЛОГРАММОВОЕ» РАГУ**

**1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 1 лавровый листик на каждый литр жидкости, 1 горький перчик, растительное масло.**

■ Лук почистите, помойте, дайте стечь воде и нарежьте полукольцами. Перец вымойте, обсушите, очистите от плодоножек и семян и нарежьте соломкой. Морковь промойте, снимите кожицу и натрите на крупной терке. Баклажаны и помидоры также промойте, почистите и нарежьте кубиками. Горький перчик нарежьте маленькими кусочками. Добавьте соль по вкусу, лавровый листик.

Соедините все и жарьте в растительном масле, затем расфасуйте в стерильные банки и укутайте.

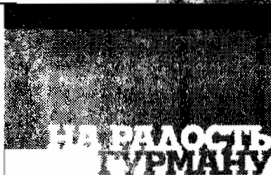
# ВИШНИЙ ПОГРЕБОК

## ВИНО ИЗ ТЫКВЫ

■ Тыкву режут на мелкие кусочки, очистив ее наперед от семян и кожи, потом наливают половину водою и варят до тех пор, пока тыква будет удобно раздавливаться. Затем затирают с молотым ячменным солодом, полагая на каждое ведро тыквенной гущи 3 фунта солода. Положив все в чан, наливают горячей водою и, накрыв, оставляют на полчаса стоять; после чего мешают как можно лучше, чтобы не оставалось ни одного комочка. Потом подбавляют холодной воды и остуживают, кладут дрожжей и дают перебродить. С остатка сливают и процеживают через холстину.

## ВИНО ИЗ ЕЖЕВИКИ И ЧЕРНИКИ

■ Спелую ежевику насыпать в деревянный чан, снабженный краном, и налить кипятка на нее столько, чтобы она совсем им покрылась. Когда кипяток простынет до того, что можно опустить в него руку, то надобно ягоды размять и, накрывши чан, дать ему стоять, пока ягоды начнут всплывать вверх, что обыкновенно случается по прошествии трех или четырех дней. Тогда чистую жидкость сливают в другой сосуд и, прибавив сахара на каждый шесть штофов сока по одному фунту и вымешав, оставляют бродить дней восемь или десять. Выбродившую жидкость через кран спустить и процедить в бочку. Сберегают вино в холоде.



У каждой хозяйки есть свой фирменный рецепт приготовления любимого домашнего вина, которое она делает из года в год. Не хотите приготовить вино по старинным рецептам, которыми восхищались еще наши предки? И не пугайтесь, что меры веса даны в непонятных нам фунтах и золотниках, в конце нашего сборника вы найдете табличку перевода этих фунтов в граммы и стаканы. ■

## ВИШНЕВОЕ ВИНО БЕЗ БРОЖЕНИЯ

■ Взяв черных сладких вишен, раздавливают и отделяют косточки. По истечение суток выжимают мякоть вишен под прессом, прибавляют около сорока золотников сахара на каждый фунт сока и по растворении сахара добавляют по штофу хорошо очищенной водки на каждый пять штофов соку. Жидкости дают отстояться и потом заливают ее в бутылки; если же она не чиста, то очищают ее через чистую тряпицу. По истечении нескольких месяцев вино это становится очень вкусным.

## ПЕРСИКОВОЕ ВИНО

■ Взять сотню персиков, 1 фунт персиковых листьев, по 2 золотника мускатного цвета, корицы и ванили, полведра воды, 1 штоф спирта и 13 фунтов сахара. Персики столочь по отделении косточек, положить в бочонок и, подлив туда 2 бутылки воды с четырьмя золотниками меда, произвести брожение, по окончании которого пропустить жидкость сквозь сито и выдавить мякоть, а выжимки бросить. Между тем столочь сахар и распустить в жидкости, положив туда же персиковые листья, пряности, остальную воду и спирт, и настаивать три недели. Тогда сцедить жидкость с гущи и по истечении двух месяцев процедить через холстину и разлить в бутылки.

## ПОРТВЕЙН СТАРИННЫЙ

■ 25 фунтов изюма, порезанного на кусочки, наливается 4 ведрами воды и оставляется в бочке недели на две, после чего жидкость сцеживается и прибавляется к 6 ведрам яблочного сока; туда же прибавляют сахар, чтобы получить общее содержание его на одну треть от смеси получившейся, и засыпают туда 2–3 стакана сока из ягод бузины или черники. После окончания второго брожения вино разливается в бутылки и хранится в подвале не менее года.

## ВИНО ИЗ МАЛИНЫ

■ Очистив спелую малину, размять ее и сок, процедив сквозь холстину, вскипятить; причем на каждый фунт малины прибавить по 1/4 фунта сахара и вновь кипятить минут пятнадцать, аккуратно снимая вскипающую пену. Когда жидкость остынет и отстоится, осторожно слить ее в другой бочонок и, прибавив дрожжей, поставить для брожения, во время которого влить рюмку водки на каждый фунт ягод. Этот напиток должен стоять полгода в холодном месте.

## СМОРОДИНОВОЕ ВИНО ПРЕИЗРЯДНОЕ

■ Возьми 15 фунтов смородины и столько же крыжовника. На сии 30 фунтов ягод, очищенных от листьев и стеблей, осторожно без раздавливания зерен, налей 12–15 фунтов воды, дай оному смешению около 15 часов не трогая стоять, и выжав их потом сквозь крепкий холстяной остроконечный мешок, влей сию жижу в бочку, соразмерную с количеством сока, и поставь ее в посредственно холодное место, пока она светлою не сделается. По учинении сего сцеживается сок осторожно в другую бочку, и на 7 фунтов сока один фунт крепкого хлебного вина приливается, оное хорошо смешиваются, и бочка закупоривается. По прошествии трех месяцев вино делается преизрядное, желающие иметь его сладким могут к вину прибавлять столько сахара, сколько сего вкус требует.

## РЕВЕННОЕ ВИНО

■ Ревенное вино готовят из нарезанных на тонкие ломтики ревенных стеблей. Взяв достаточное количество нарезанных стеблей, всыпают их в бочонок, заливают водой и ставят в прохладном месте. По прошествии двух недель содержимое бочонка выпруживают в кадку, перетирают и отжимают через холстину сок. Затем сок смешивают с сахаром, взяв последнего по 1/8 фунта на бутылку жидкости, переливают в бочонок и выносят в прохладное место: по окончании брожения сцеживают, фильтруют и переливают в другой бочонок, прибавив небольшое количество лимонной эссенции. Через 5–6 месяцев вино созревает и годно к разливу в бутылки.

## ВИНО ИЗ РЕПЫ

■ Облупить репу, разрезать на ломтики, положить под пресс и выдавить весь сок. На каждые 4 фунта сока подбавить 4 фунта сахара и по стакану водки и слить все это в бочку, которую не должно совершенно закупоривать в продолжение недели, дабы можно было осматривать, бродит ли вино. Когда оно перестанет бродить, закупорить бочку и по истечении трех месяцев разлить в бутылки. Этим же образом можно выделять вино и из других корней, как-то: свеклы, брюквы и моркови.

## ГРУШОВОЕ ВИНО

■ Половину выжатого из груш сока кипятить, постоянно снимая пену, куда он не сделается светлым. Кипяченый сок вылить в глиняную посудину и, дав ему в ней остынуть до легкой теплоты, слить в бочонок, чтобы не попали осадки. После этого влить туда же другую половину сока, сырую. Когда брожение закончится и вино осветлеет, перелейте его в другой бочонок, оставив все мутные подонки в первом. По прошествии нескольких дней вино обыкновенно делается светлым. ■



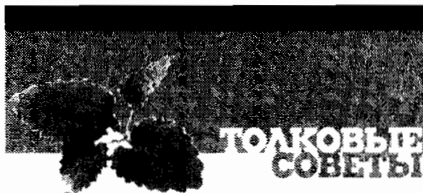
# СТАРИННАЯ ТАБЛИЦА ВЕСА И МЕРЫ

Ниже приводятся названия старинных мер, а также чему равна единица данной меры.

- бочка – 40 ведер = 491,96 л
- бутылка винная – 1/16 ведра = 0,77 л
- ведро – 12,3 л
- гарнец – 1/4 ведра
- золотник – 4,2 г
- кварта – 1 л
- лот – 12,8 г
- мера – 26,2 л
- стакан – 200 г
- фунт – 400 г (точнее – 409,5 г)
- четверик – 2 ведра
- штоф – 2 бутылки = 1,23 л

## СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА (на сухие продукты)

- 8 фунтов = 16 стаканов = 4 кварты = 1 гарнец
- 2 фунта = 4 стакана = 1 кварта = 1/4 гарнца
- 1 фунт = 2 стакана = 16 столовых ложек
- 1/2 фунта = 1 стакан = 8 столовых ложек
- 1/4 фунта = 1/2 стакана = 4 столовые ложки = 8 лотов
- 1/8 фунта = 1/4 стакана = 2 столовые ложки = 4 лота
- 1/16 фунта = 1/8 стакана = 1 столовая ложка = 2 лота
- 1/32 фунта = 1/16 стакана = 0,5 столовой ложки = 1 лот



■ Сушеные грибы хорошо подержать несколько часов в подсоленном молоке – они станут как свежие.

■ Чтобы очищенные грибы не почернели, положите их в подсоленную воду, добавьте немного уксуса.

■ Варить грибы в маринаде надо 10–25 мин. Грибы считаются готовыми, когда они начинают опускаться на дно, а рассол становится прозрачным.

■ Специи в маринад кладут только тогда, когда он окончательно очищен от пены.

■ Листья и корни хрена, положенные в грибы, не только придают им пряную остроту, но и надежно защищают от раскисания.

■ Зеленые веточки черной смородины придают грибам аромат, а листья вишни и дуба – аппетитную хрупкость и крепость.

■ Большинство грибов лучше солить без лука – он быстро теряет свой аромат и легко закисает.

■ Лавровый лист, добавленный при варке опять, придаст им особенный аромат. Можно также добавить в маринад немного корицы, гвоздики и бадьяна.

■ Соленые грибы хранят при температуре 2–10° С. При более высокой температуре они закисают, становятся мягкими и даже плесневеют.

■ Маринованные грибы надо также хранить в прохладном месте. В случае появления плесени все грибы следует откинуть на дуршлаг и промыть кипятком, после чего сделать новый маринад, проварить в нем грибы и, сложив в чистые банки, залить растительным маслом и накрыть бумагой.

Газета зарегистрирована в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации ПИ № 77 – 9693 от 24.08.2001 г.  
Адрес редакции: ЗАО «Концерн «Вечерняя Москва», 123849, ГСП, Москва, Д-22, ул. 1905 года д. 7, редакция газеты «Сударушка», тел. (495) 256–95–44, факс 259–78–53.  
Принем рекламы в сборники: (495) 256–91–02, ad3@mt.ru  
Главный редактор Н. Зайцева. Шеф-редактор И. Кареев  
Дизайн К. Дорожиной. Фото на обложках А. Яшуковой.  
Подписано в печать 17.07.2007 г. Цена договорная.  
Отпечатано в ГУП РО «Рязанская областная типография» (390023 г. Рязань, ул. Новая, д. 69/12)  
Тираж 243267 Заказ № 2544