

РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ ОТ ЕДАШИ



#ЕДАша
СТОЛОВАЯ

Г. Омск, ул. Мельничная 130

СОДЕРЖАНИЕ

Стерилизация банок	5
Памятка по подготовке овощей и фруктов для заготовок.....	7

ПОМИДОРЫ

Помидоры сладко-солёные (Семейный рецепт) на 3-литровую банку	8
Помидоры в желатине (Любимые помидоры Дашиного детства)	9
Помидоры в собственном соку	10
Салат из зелёных помидор (Самый вкусный)	11
Голенькие помидоры	12

ОГУРЦЫ

Закусочные огурцы на зиму с куркумой и зерновой горчицей	13
Хрустящие огурцы (Семейный рецепт от Дашиной мамы) на 3-литровую банку	14
Салат из огурцов на зиму	15
Помидоры и огурцы сладко-солёные (Семейный рецепт на 3-литровую банку)	16

ЗАГОТОВКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

Кабачки консервированные брусочками	17
Перец фаршированный капустой	18
Баклажанная икра (Классический рецепт)	19
Салат из перца	20
Закуска из баклажанов с чесноком в томатном соусе	21
Кабачки в острой заливке	22
Салат из свеклы с хреном	23
Соте из баклажанов и кабачков	24
Стручковая фасоль в томатном соусе	25
Кабачковая икра	26
Баклажаны консервированные с помидорами	27
Аджика	28
Лечо	29

СОДЕРЖАНИЕ

Хреновина	30
Икра из баклажанов (Без уксуса)	31
Икра из тыквы с овощами	32
Солянка с грибами на зиму	33
Рассольник с перловкой	34
Заготовка борща на зиму	35
Зимняя заготовка “Кухмастер”	36
Суповая заправка для закатки	37
Заготовка из болгарского перца на зиму (Для супов и соусных блюд)	38
Квашеная капуста по-домашнему	39
Кабачки маринованные	40
Розовая капуста	41
Маринованная закусочная морковка	42
Салат из свеклы (можно кушать как закуску или добавлять в борщ) - мамин рецепт	43
Маринованный чеснок	44
Маринованный стручковый перец	45
Морковь по-корейски	46
Петрушка солёная	47
Приправа из хрена	48
Лук солёный	49
Кисло-сладкий соус чили	50
Укроп солёный	51
Заготовка щавеля на зиму	52
ПРО ГРИБЫ	53
Маринованные шампиньоны	54
Рыжики маринованные - два способа	55
Солёные грибы	56
Грибная солянка (Семейный рецепт)	57
Опята осенние солёные	58
Грузди солёные (Семейный рецепт)	59
Вешенки солёные (Горячий способ)	60
Лисички маринованные	61

Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

СОДЕРЖАНИЕ

КОНСЕРВАЦИЯ ИЗ МЯСА И РЫБЫ

Тушёнка из индейки	62
Тушёнка из говядины	63
Тушёнка из свинины	64
Тушёнка куриная	65
Гречневая каша с мясом	66
Тушёнка из кролика	67
Тушёнка с овощами	68
Скумбрия в томате с овощами	69
Консервированная горбуша	70

ЗАГОТОВКИ ИЗ ФРУКТОВ И ЯГОД

Яблочное повидло	71
Клубничное варенье	72
Желейная смородина и вишня	73
Сливовое варенье	74
Повидло из тыквы	75
Яблочное варенье	76
Малиновое варенье	77
Варенье из лимона с имбирём	78
Абрикосово-апельсиновое варенье на зиму	79
Протёртые ягоды с сахаром для заморозки	80
Лимон с имбирём	81

КОМПОТЫ

Яблочный компот	82
Абрикосовый компот	83
Клубничное мохито	84
Вишневый компот	85
Облепиховый компот	86
Томатный сок	87
Сливовый компот	88
Мохито из слив	89
Ягодный компот	90
Компот из красной смородины и апельсина	91
Таблица пряностей и их применений	92

Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

СТЕРИЛИЗАЦИЯ БАНОК

Стерилизация банок в кастрюле с водой (классический способ)

Подготовка банок:

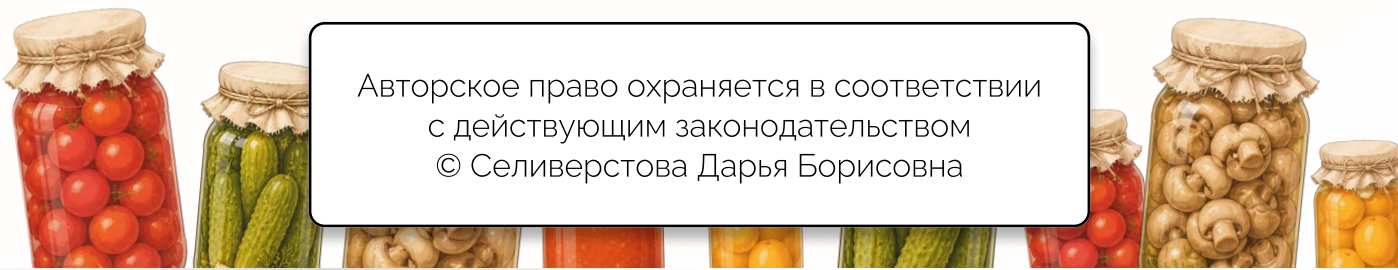
Тщательно вымойте банки с горячей водой и моющим средством. Проверьте банки на наличие трещин и повреждений. Поврежденные банки не стерилизуйте, они могут лопнуть.

Подготовка крышек:

Крышки (металлические) тоже тщательно вымойте. Опустите их в кастрюлю с кипящей водой на 5-10 минут, чтобы они стерилизовались. Или можно использовать кипяток для кратковременной стерилизации.

Процесс стерилизации:

1. В кастрюле поставьте стойку или полотенце на дно, чтобы банки не касались дна кастрюли напрямую (это предотвратит их повреждение).
2. Наполните кастрюлю водой так, чтобы она покрывала банки минимум на 1 см.
3. Поставьте кастрюлю на плиту и доведите воду до кипения.
4. Когда вода начнёт кипеть, аккуратно опустите банки в кастрюлю горлышком вниз. Стерилизовать нужно около 10-15 минут в зависимости от объёма банки.
5. Для банок объёмом 0,5 л достаточно 10 минут, для 1 л — 12 минут, для 3 л — 15 минут.
6. После стерилизации аккуратно достаньте банки щипцами и поставьте их на чистое полотенце или подстилку, чтобы они остыли.
7. Как только банки немного остынут, можно сразу заполнять их для засолки, но они должны быть ещё горячими.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

Стерилизация банок в духовке

Подготовка банок:

Как и в первом способе, вымойте банки с моющим средством и горячей водой. Следите, чтобы банки не имели трещин. Разогрейте духовку до 100°C.

Процесс стерилизации:

1. Поместите банки на решетку или противень, расположив их горлышком вверх. Расставляйте банки так, чтобы они не касались друг друга.
2. Поместите банки в холодную духовку и затем включите её, чтобы температура в духовке равномерно поднималась.
3. Стерилизовать банки в духовке нужно 15-20 минут в зависимости от объёма банки:
0,5 л — 15 минут
1 л — 20 минут
3 л — 25 минут

Проверка готовности:

Банки будут готовы, когда они будут горячими на ощупь. Если нужно, можно проверить их визуально — они должны быть без капель влаги внутри и иметь сухую поверхность.

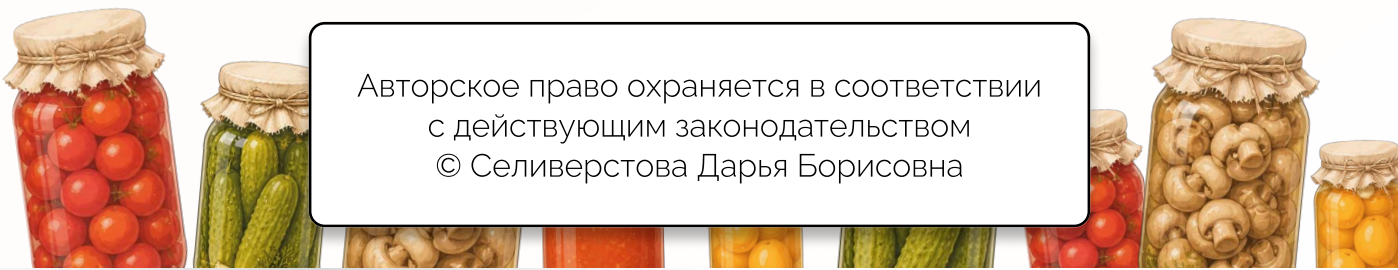
Охлаждение и использование:

Аккуратно выньте банки из духовки, используя прихватки. Дайте банкам немного остыть до тёплого состояния перед заполнением.

Совет:

Важно стерилизовать банки непосредственно перед заполнением их продуктами. Не стерилизуйте банку слишком долго — это может привести к её разрушению при заполнении горячими продуктами. Для того чтобы банки не лопались, при использовании духовки не включайте слишком высокую температуру, иначе стекло может треснуть.

Оба этих способа подходят для подготовки банок перед заквасками, соленьями или консервированием. Выберите тот, который вам удобнее!



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ПАМЯТКА ПО ПОДГОТОВКЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ ДЛЯ ЗАКАТОК

Выбор качественных плодов

Отбирайте только свежие, зрелые, без повреждений плоды. Порченные или слишком зрелые могут повлиять на вкус и срок хранения.

Овощи и фрукты должны быть здоровыми, без следов гнили или заболеваний.

Мойка овощей и фруктов

Общий принцип: Овощи и фрукты нужно тщательно промыть, чтобы удалить пестициды, грязь и бактерии. Для этого:

Под проточной водой: Промывайте плоды под холодной проточной водой. Овощи и фрукты с кожурой (огурцы, помидоры, яблоки) промывайте особенно тщательно.

Для удаления пестицидов:

Замочите фрукты и овощи в растворе воды и пищевой соды (1 ст. ложка соды на 1 литр воды). Оставьте на 10-15 минут, а затем промойте.

Для ягод и мелких фруктов:

Используйте дуршлаг или сито, чтобы промыть их аккуратно, избегая повреждений.

Удаление загрязнений

При необходимости срежьте загрязненные или поврежденные части.

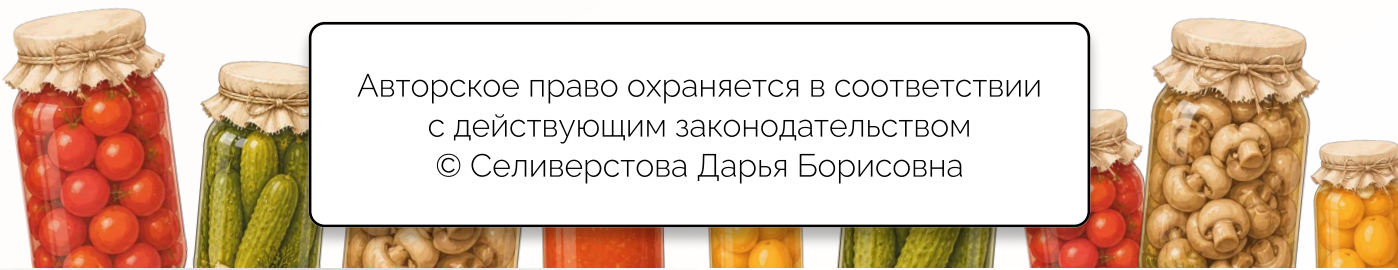
Обработка перед консервированием

Термическая обработка:

Многие овощи (помидоры, перцы, баклажаны) нужно бланшировать перед консервированием. Это помогает убить бактерии, улучшает вкус и сохраняет текстуру.

Например, помидоры бланшируют, опуская в кипящую воду на 2-3 минуты, а затем в холодную.

Мелкие ягоды и фрукты (вишня, клубника) можно консервировать без термической обработки, но их нужно тщательно сортировать и промывать.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ПОМИДОРЫ

ПОМИДОРЫ СЛАДКО-СОЛЁНЫЕ (СЕМЕЙНЫЙ РЕЦЕПТ) НА 3-ЛИТРОВУЮ БАНКУ

Ингредиенты:

Помидоры — сколько поместится
в 3-литровую банку, плотно уложенные
Сахар — 9 столовых ложек
Соль — 2 столовые ложки
Чеснок — 5 зубчиков (по желанию)
Чёрный перец горошком — 7 горошков
Лавровый лист — 3 штуки
Уксус (70%) — 1 чайная ложка
Вода — для заливки

Приготовление:

Подготовка помидоров:

Помидоры тщательно промыть.
Плотно заполняем 3-литровую банку помидорами.

Первичная заливка:

Заливаем помидоры горячей водой.
Оставляем на 1-2 минуты, не больше, чтобы они немного прогрелись,
но не разварились. Сливаем воду.

Кипяток:

Заливаем помидоры кипятком. Оставляем на 1-2 минуты, чтобы они хорошо прогрелись.

Приготовление рассола:

Сливаем воду, в которой стояли помидоры.
В банку с помидорами добавляем: 9 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки соли, 7 горошков чёрного перца, 3 лавровых листа, 1 чайную ложку уксуса (обязательно 70%-го).
Заливаем всё кипятком, чтобы вода полностью покрыла помидоры.

Закатка:

Закатываем банку крышкой.
Переворачиваем банку вверх дном, накрываем полотенцем.
Оставляем при комнатной температуре на 1-3 суток для созревания.

После этого ставим в тёмное место, например, в погреб или в шкаф. Там помидоры дозревают и становятся ещё более вкусными.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ПОМИДОРЫ В ЖЕЛАТИНЕ (ЛЮБИМЫЕ ПОМИДОРЫ ДАШИНОГО ДЕТСТВА)

Ингредиенты:

Помидоры - количество по желанию (примерно 1 кг)
Лук - 1-2 головки
Петрушка - по желанию
Вода - 1 литр
Соль - 1 ст. ложка
Сахар - 3 ст. ложки
Гвоздика - 3 штуки (по желанию)
Черный перец - 4 горошка
Лавровый лист - 4 штуки
Желатин - 1,5 ч. ложки на каждую банку
Уксус 70% - 1 ч. ложка на 1 банку

Приготовление:

Хорошо вымойте банки и крышки, простерилизуйте их.
Помойте помидоры и нарежьте их на 4 части.
Лук нарежьте полукольцами.
Если хотите, нарежьте петрушку для аромата и вкуса.

Приготовление рассола:

В кастрюле вскипятите 1 литр воды.
Добавьте соль (1 ст. ложка), сахар (3 ст. ложки), гвоздику (по желанию), перец (4 горошка), лавровые листья (4 шт.).
Прокипятите 5-7 минут, затем охладите и процедите рассол через сито.

Заполнение банок:

На дно каждой банки положите немного нарезанной петрушки (по желанию).
В банки поочередно укладывайте слоями: помидоры, лук, помидоры, лук, пока не заполните банку.
На каждую банку добавьте 1,5 ч. ложки желатина.

Заливка рассолом:

Залейте рассол в банки так, чтобы он покрывал помидоры.
Поставьте банки в кастрюлю с горячей водой (водяная баня), и стерилизуйте на медленном огне около 10 минут после закипания.

Закатка:

Когда банки простерилизуются, добавьте в каждую 1 ч. ложку уксуса.
Закатайте банки крышками и остудите.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.
С каждым днем помидоры становятся все вкуснее!
Этот рецепт - мой любимый с детства, и эти помидоры всегда получаются невероятно вкусными и ароматными.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ПОМИДОРЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Ингредиенты:

Помидоры - количество по желанию (примерно 1 кг)

Чеснок - 5 зубчиков

Лавровый лист - 3 штуки

Черный перец горошком - 2 штуки

Сахар - 3 ст. ложки на 1 литр сока

Соль - 1 ст. ложка на 1 литр сока

Уксус 70% - 1 ч. ложка на банку

Вода - для заливки кипятком

Приготовление:

Подготовка помидоров:

Помидоры хорошо промойте, нарежьте их на четвертинки или половинки, в зависимости от размера.

Поставьте кастрюлю на плиту и доведите до кипения, после чего варите помидоры 15-20 минут, чтобы они немного размякли.

Приготовление сока:

После варки протерите помидоры через сито, чтобы отделить семечки и кожуру.

Полученный томатный сок переложите в кастрюлю.

Приготовление сока для залива:

На 1 литр полученного сока добавьте 3 ст. ложки сахара и 1 ст. ложку соли.

Поставьте кастрюлю на плиту и доведите сок до кипения, потом варите его несколько минут, чтобы он немного загустел.

Подготовка банок:

Тщательно вымойте банки и крышки, простерилизуйте их.

На дно каждой банки положите 5 зубчиков чеснока, 3 лавровых листа и 2 горошины черного перца.

Заливка кипятком:

Наполните банки помидорами, аккуратно распределяя их.

Залейте помидоры кипятком и оставьте на 10 минут.

Затем слейте кипяток и залейте горячим томатным соком.

Закатка и хранение:

В каждую банку добавьте 1 ч. ложку уксуса.

Закатайте банки крышками, переверните их и накройте одеялом, чтобы они медленно остывали.

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЁНЫХ ПОМИДОР (САМЫЙ ВКУСНЫЙ)

Ингредиенты:

Зеленые помидоры - 5 кг
Лук - 1 кг
Морковь - 1 кг
Сладкий перец - 1 кг
Сахар - 200 г
Уксус 9% - 1 стакан
Масло растительное - 1 стакан
Соль - по вкусу

Приготовление:

Подготовка овощей:

Помидоры нарезать полукольцами.

Лук и сладкий перец нарезать соломкой.

Морковь натереть на крупной терке.

Все подготовленные овощи хорошо перемешать в большой посуде.

В овощи добавить сахар, уксус, растительное масло и соль по вкусу. Тщательно перемешать.

Оставить на 3-4 часа, чтобы овощи пустили сок и пропитались маринадом.

После того как салат настоялся, прокипятить смесь на среднем огне в течение 15 минут, постоянно помешивая.

Горячий салат разложить в стерилизованные банки, плотно утрамбовывая.

Закатать банки крышками, перевернуть и оставить до полного остывания.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ГОЛЕНЬКИЕ ПОМИДОРЫ

Ингредиенты на литровую банку:

Помидоры - по количеству,

чтобы плотно уложить банку

Душистый перец - 4–5 горошин

Сахар - 8 ст. л.

Соль - 1/2 ст. л.

Уксус 70% - 1/2 ч. л.

Кипяток - при необходимости

(если помидоры мало сока выделяют) - по 50 мл на банку

Приготовление:

Подготовка помидоров:

Сделайте крестовой надрез на месте плодоножки.

Опустите помидоры на несколько секунд в кипяток и сразу очистите от кожицы.

В стерилизованную литровую банку положите 4-5 горошин душистого перца.

Уложите очищенные помидоры.

Пересыпьте их сахаром и солью (8 ст. л. сахара и 1/2 ст. л. соли на литровую банку).

Ставим банку с помидорами на стерилизацию.

Когда помидоры начнут выделять сок, добавьте в каждую банку 1/2 ч. л. 70% уксуса.

Продолжайте стерилизовать примерно 30 минут от момента закипания.

Если помидоры во время стерилизации почти не дают сока, добавьте по 50 мл кипятка в каждую банку.

Закатайте банки крышками.

Укутайте до полного остывания.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ОГУРЦЫ

ЗАКУСОЧНЫЕ ОГУРЦЫ НА ЗИМУ С КУРКУМОЙ И ЗЕРНОВОЙ ГОРЧИЦЕЙ

Ингредиенты:

Огурцы свежие - 2-3 кг
Вода - 4 стакана
Сахар - 1 стакан
Соль - 2 ст. ложки
Уксус 9% - 1 стакан
Чеснок - 5 долек
Горчица зерновая - 5 ч. ложек
Укроп - 2 зонтика
Куркума - 1 ч. ложка с горкой

Приготовление:

Огурцы тщательно промыть. Молодые огурцы можно не очищать от кожуры, а более зрелые лучше почистить. Разрезать на 4 части вдоль.

На дно полулитровых банок выкладываем укроп, чеснок и зерновую горчицу. Затем аккуратно укладываем огурцы в банки. Не стоит сильно утрамбовывать, чтобы они не стали слишком мягкими.

В кастрюле смешиваем воду, соль, сахар, уксус и куркуму, ставим на плиту. Доводим до кипения и снимаем с огня.

Горячий маринад заливаем в банки с огурцами, накрываем прокипяченными крышками. Ставим банки на стерилизацию в кипящую воду на 5 минут.

После стерилизации закатываем банки и переворачиваем их вверх дном. Накрываем полотенцем и оставляем при комнатной температуре на 1-3 суток для созревания.

После того как банки остыли, можно перенести их в темное место, например, в погреб или шкаф, где они будут дозревать и становиться вкуснее с каждым днем.

Хранение:

Хранить огурцы лучше в прохладном и темном месте, например, в погребе или на полке шкафа. С каждым днем они становятся все более ароматными и вкусными!



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ХРУСТЯЩИЕ ОГУРЦЫ (СЕМЕЙНЫЙ РЕЦЕПТ ОТ ДАШИНОЙ МАМЫ) НА 3-ЛИТРОВУЮ БАНКУ

Ингредиенты:

Огурцы - сколько поместится
в 3-литровую банку, плотно уложенные
Чеснок - 5 зубчиков
Чёрный перец горошком - 10 штук
Лавровый лист - 3 штуки
Соль - 2 столовые ложки
Сахар - 1 столовая ложка
Уксус 70% - 1 чайная ложка
Вода - для заливки

Приготовление:

Подготовка огурцов:

Огурцы тщательно промыть. Плотно укладываем огурцы в 3-литровую банку.

Приготовление специй:

На дно банки кладем 5 зубчиков чеснока, 10 горошков чёрного перца и 3 лавровых листа.

Первичная заливка кипятком:

Заливаем огурцы кипятком и оставляем на 3 минуты. Сливаем воду.

Приготовление рассола:

Заливаем огурцы кипятком снова.

Добавляем 2 столовые ложки соли, 1 столовую ложку сахара и 1 чайную ложку уксуса 70%.

Закатка:

Закатываем банку крышкой. Переворачиваем банку вверх дном, накрываем полотенцем.

Оставляем при комнатной температуре на 1-2 суток для созревания.

После этого ставим в тёмное место, например, в погреб или в шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ НА ЗИМУ



Ингредиенты:

Огурцы - 3 кг
Лук - 300 г
Чеснок - 260 г
Соль - 100 г
Сахар - 240 г
Уксус 9% - 140 мл
Укроп - 1 пучок

Приготовление:

Огурцы тщательно вымойте.

Нарежьте кружочками или полукружиями, в зависимости от размера огурцов.

Лук очистите и нарежьте полукольцами.

Чеснок очистите и нарежьте тонкими пластинками или измельчите.

Укроп помойте и крупно нарежьте.

В большой миске смешайте огурцы, лук, чеснок и укроп. Добавьте соль и сахар, аккуратно перемешайте.

Оставьте на 30-40 минут, чтобы огурцы дали немного сока.

Маринование:

Влейте уксус в овощи, аккуратно перемешайте.

Дайте постоять 10-15 минут.

Банки и крышки тщательно промойте и простерилизуйте.

Плотно уложите овощи в стерильные банки.

Залейте образовавшимся соком из миски (если его мало, можно добавить немного кипячёной воды с уксусом и сахаром).

Стерилизация (для длительного хранения):

Поставьте банки в кастрюлю с горячей водой, чтобы вода доходила до «плечиков» банок.

Стерилизуйте -10 минут для банок 500 мл.

Осторожно выньте, закройте крышками, переверните вверх дном и накройте полотенцем до полного остывания.

Хранение:

Хранить в прохладном, тёмном месте.

После открытия – в холодильнике.

Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ПОМИДОРЫ И ОГУРЦЫ СЛАДКО-СОЛЁНЫЕ (СЕМЕЙНЫЙ РЕЦЕПТ) НА 3-ЛИТРОВУЮ БАНКУ

Ингредиенты:

Помидоры — сколько поместится в 3-литровую банку, плотно уложенные
Огурцы — примерно 4-5 средних огурцов (можно меньше или больше, в зависимости от размера)
Болгарский перец — 1-2 штуки (по желанию)
Сахар — 9 столовых ложек
Соль — 2 столовые ложки
Чеснок — 5 зубчиков (по желанию)
Чёрный перец горошком — 7 горошков
Лавровый лист — 3 штуки
Уксус (70%) — 1 чайная ложка
Вода — для заливки

Приготовление:

Подготовка овощей:

Помидоры тщательно промыть.
Огурцы хорошо промыть и отрезать кончики.
Болгарский перец нарезать кольцами или полосками.

Все овощи укладываем в 3-литровую банку, чередуя их слоями — помидоры, огурцы, перец.

Первичная заливка:

Заливаем банку горячей водой и оставляем на 1-2 минуты, чтобы овощи немного прогрелись, но не разварились. Сливаем воду.

Кипяток:

Заливаем овощи кипятком, оставляем на 1-2 минуты, чтобы они хорошо прогрелись.

Приготовление рассола:

Сливаем воду, в которой стояли овощи.

В банку с овощами добавляем: 9 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки соли, 7 горошков чёрного перца, 3 лавровых листа, 1 чайную ложку уксуса (обязательно 70%-го).

Заливаем всё кипятком, чтобы вода полностью покрыла овощи.

Закатка:

Закатываем банку крышкой.

Переворачиваем банку вверх дном, накрываем полотенцем.

Оставляем при комнатной температуре на 1-3 суток для созревания.

Хранение:

После того как овощи созреют, ставим банку в тёмное место, например, в погреб или в шкаф. Там они дозревают и становятся ещё более вкусными.

Эти овощи не будут хрустящими, так как рецепт больше ориентирован на создание маринада, в котором овощи будут мягкими, но они получаются такими вкусными, что банку можно съесть за раз!



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ЗАГОТОВКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

КАБАЧКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БРУСОЧКАМИ

Ингредиенты:

Кабачки - 1 кг (примерно)
Сахар - 2 ст. ложки
Соль - 1 ч. ложка
Уксус (9%) - 3 ст. ложки
Растительное масло - 2 ст. ложки
Томатная паста - 1 ч. ложка
Морковь (натертая) - 1 ст. ложка
Черный перец горошком - 3-4 шт.
Чеснок - 3-4 зубчика
Лавровый лист - 1-2 шт.
Петрушка (свежая) - 1 веточка
Вода - 1,5-2 л (для заливки)

Приготовление:

Кабачки нарезать брусочками длиной около 3-4 см.
Морковь натереть на мелкой терке.
Чеснок очистить от шелухи.

На дно заранее стерилизованных банок положить сахар, соль, уксус, растительное масло, томатную пасту, натертую морковь, перец горошком, чеснок, лавровый лист и петрушку. Уложить нарезанные кабачки в банку, плотно, но не слишком сильно, чтобы они не ломались.

Вскипятить воду и аккуратно залить ею банки с кабачками, оставляя немного места от края банки.

Поставить банки в кастрюлю с горячей водой (так, чтобы она покрывала банки на 2-3 см) и стерилизовать на медленном огне в течение 20 минут.

Закатывание:

После стерилизации закатать банки крышками, перевернуть их вверх дном и оставить до полного остывания.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ КАПУСТОЙ

Ингредиенты:

Сладкий красный перец - сколько есть
Белокочанная капуста - по вкусу
Черный перец горошком - по вкусу

Для маринада (на 1 литр воды):

Соль - 30 г
Уксус 70% - 25 мл

Приготовление:

Перец промыть, удалить плодоножку и семена.

Капусту очистить от зелёных листьев, вырезать кочерыжку и нашинковать тонкими полосками.

Нашинкованную капусту залить кипятком и потушить 2 минуты, затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Подготовленный перец нафаршировать капустой и плотно уложить в банки открытой частью наружу.

В каждую банку добавить черный перец горошком по вкусу.

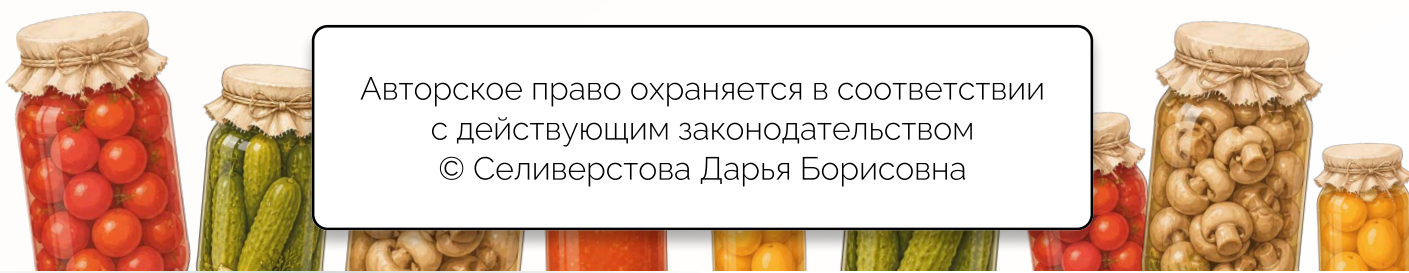
Для маринада: в 1 литр воды добавить 30 г соли и 25 мл 70%-го уксуса, тщательно размешать.

Залить перец с капустой подготовленным маринадом.

Стерилизовать литровые банки 30 минут.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

БАКЛАЖАННАЯ ИКРА (КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ)

Ингредиенты:

Баклажаны - 1 кг
Помидоры - 350 г
Морковь - 200 г
Лук репчатый - 200 г
Зелень петрушки - 100 г
Масло растительное - 100 мл
Соль и перец - по вкусу

Приготовление:

Баклажаны очистить от кожицы, нарезать кусочками, посолить и оставить на 30 минут. Слегка отжать сок, заправить растительным маслом и, постоянно помешивая, отварить до мягкости.

Лук нарезать соломкой, морковь натереть на крупной терке. Обжарить овощи на растительном масле, добавить перец и зелень петрушки.

Соединить баклажаны с обжаренными овощами в одной кастрюле, посолить по вкусу и тушить 8-10 минут.

Горячую массу разложить в подготовленные банки. Стерилизовать при температуре 90 °С:

Пол-литровые банки - 30 минут

Литровые банки - 35 минут

Герметично закрыть банки, перевернуть вверх дном и полностью остудить.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

САЛАТ ИЗ ПЕРЦА

Ингредиенты:

Перец зелёный и красный - 5 кг
Уксус столовый 6 % - 200 г (1 стакан)
Масло растительное - 200 г (1 стакан)
Вода - 200 г (1 стакан)
Сахар - 200 г (1 стакан)
Соль - 1 столовая ложка

Приготовление:

В большой кастрюле смешать всё, кроме перца: уксус, масло, воду, сахар, соль. Поставить на огонь и довести до кипения.

Перец очистить от плодоножек, удалить перегородки и семена, промыть, нарезать кольцами. Положить в кипящую смесь и варить 30 минут, периодически помешивая. Горячий салат быстро разложить по подготовленным стерильным банкам, закрыть крышками и закатать.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ЧЕСНОКОМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Ингредиенты:

Баклажаны - 700 г (нарезать кубиками 2×2 см)
Чеснок - 50 г
Помидоры - 1 кг (разрезать на четвертинки)
Сладкий перец - 250 г (без семян, кусочками)
Уксус 9% - 50 г
Сахар - 50 г
Соль - 15 г
Черный молотый перец - 1 ч.л.

Приготовление:

Все помидоры, перец и чеснок пропустить через мясорубку.
Баклажаны нарезать кубиками 2×2 см.

Приготовление соуса:

В кастрюле смешать пропущенные через мясорубку помидоры, перец, уксус, сахар и соль.
Довести до кипения и тушить на среднем огне 10 минут.

В кастрюлю добавить баклажаны. Перемешивать время от времени, чтобы они равномерно проготовились, около 20 минут.

Добавить пропущенный через мясорубку чеснок, перемешать и готовить еще 2 минуты.
Разложить горячую закуску в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть вверх дном и оставить остывать полностью.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

КАБАЧКИ В ОСТРОЙ ЗАЛИВКЕ

Ингредиенты:

Кабачки молодые или цукини - 2 кг
Сладкий перец - 1 шт.
Яблоко - 1 шт.
Лук репчатый - 1 головка
Горький перец чили - 2 стручка
Морковь - 1 шт.
Чеснок - 5-6 зубчиков
Помидоры - 1,5 кг
Сахар - 200 г (1 стакан)
Масло растительное - 200 г (1 стакан)
Соль - 50 г
Уксус столовый 6 % - 100 мл

Приготовление:

Кабачки нарезать вдоль брусочками длиной 4-5 см.
Сладкий перец, яблоко, лук, морковь, чеснок, помидоры и горький перец измельчить в мясорубке или блендером до однородной массы.
Вылить овощную смесь на кабачки.
Добавить соль, сахар, уксус и растительное масло. Поставить на огонь, довести до кипения и варить 1-1,5 часа, периодически помешивая.
Горячую смесь разложить по стерилизованным банкам и закатать крышками.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ХРЕНОМ

Ингредиенты:

Свекла - 1 кг
Хрен тертый - 100 г
Сахар - 100 г
Уксус столовый 6 % - 4 столовые ложки

Приготовление:

Свеклу тщательно помыть, отварить до готовности, остудить и натереть на средней терке. Хрен очистить и пропустить через мясорубку или измельчить блендером. Смешать свеклу с хреном, добавить сахар и уксус, хорошо перемешать до однородности. Разложить салат по стерилизованным банкам и закатать крышками.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

СОТЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И КАБАЧКОВ

Ингредиенты (в очищенном виде):

Баклажаны - 750 г
Кабачки - 250 г
Помидоры - 750 г
Болгарский перец (сладкий) - 250 г
Морковь - 130 г (1 крупная)
Лук репчатый - 130 г (2 шт)
Горький перчик - 1 шт (по вкусу)
Чеснок - 20 г (5-7 зубчиков)
Растительное масло - 75 мл
Соль - 0,5 ст. л.
Сахар - 1,5 ст. л.
Уксус 9% - 1 ст. л.
Зелень (кинза) - пучок

Приготовление:

Нарезать баклажаны и кабачки кубиками.

Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами, перец - соломкой, помидоры - кубиками, чеснок измельчить.

В сковороде разогреть растительное масло.

Обжаривать овощи по очереди: сначала морковь и лук до мягкости, затем баклажаны и кабачки, потом перец и помидоры.

Добавить соль, сахар, уксус, измельченный чеснок, горький перец и тушить на среднем огне 10-15 минут.

За пару минут до конца добавить зелень.

Горячее соте раскладывать по стерилизованным банкам, закатать и укутать до остывания.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Ингредиенты:

Зеленая стручковая фасоль - 1 кг

Чеснок - 30 г

Жгучий перец - 1 стручок (без семян, кусочками)

Помидоры - 750 г (разрезать на четвертинки)

Соль - 20 г

Сахар - 20 г

Приготовление:

Подготовка фасоли:

Обрезать кончики стручков, нарезать фасоль кусочками 2-3 см. Отложить в сторону.

Подготовка соуса:

Чеснок, жгучий перец и помидоры пропустить через мясорубку (можно чеснок натереть на мелкой терке, если удобнее).

В кастрюле смешать измельченные помидоры, чеснок, перец, соль и сахар. Довести до кипения и тушить на среднем огне 20 минут, чтобы соус стал густым и ароматным.

В стерилизованные банки положить нарезанную фасоль. Залить горячим соусом так, чтобы фасоль была полностью покрыта.

Поставить банки в кастрюлю, налить воду до уровня сужения горлышка. После закипания воды стерилизовать 25 минут.

Закатать банки крышками, перевернуть вверх дном и оставить остывать полностью.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

КАБАЧКОВАЯ ИКРА

Ингредиенты:

Кабачки - 1кг 200 г (нарезать кусочками)
Морковь - 100 г (очистить)
Лук - 100 г (нарезать четвертинками)
Сладкий перец - 100 г (без семян, кусочками)
Жгучий перец - 1 стручок (без семян)
Томатная паста - 150 г
Растительное масло - 100 г
Соль - 15 г
Сахар - 15 г
Петрушка - 50 г (только листья)

Приготовление:

Морковь, лук, сладкий и жгучий перец пропустить через мясорубку. Кабачки нарезать кусочками. Петрушку мелко порубить ножом или измельчить на терке. В кастрюле смешать кабачки, измельченные морковь, лук и перцы, растительное масло, томатную пасту, соль и сахар. Тушить на среднем огне примерно 35 минут, периодически помешивая, пока кабачки станут мягкими.

Если хочется более гладкой икры, можно слегка размять овощи толкушкой или пробить погружным блендером.

В конце добавить порубленную петрушку и перемешать.

Разложить горячую икру в стерилизованные банки. Накрыть крышками, поставить банки в кастрюлю и налить воду до уровня сужения горлышка. После закипания воды стерилизовать 20 минут.

Закатать банки крышками, перевернуть вверх дном и дать полностью остыть.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.

Заметка:

Кабачки можно оставить нарезанными кубиками для “домашнего” вида или пропустить через мясорубку - получится нежная икра-паштет. Выбор за вами!



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

БАКЛАЖАНЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ С ПОМИДОРАМИ

Ингредиенты:

Баклажаны - 3,5 кг
Помидоры - 1 кг
Укроп - по вкусу
Петрушка - по вкусу
Чеснок - 1 головка
Растительное масло - для жарки + 1 ч. л. в банку
Поваренная соль - для посола и
в банку (0,5 ч. л. на банку)
Уксус 6% - 1 ст. л. на банку

Приготовление:

Промыть баклажаны, нарезать кружочками толщиной около 1 см.
Посолить и оставить на 2 часа, чтобы ушла горечь.
После этого промыть кружочки под водой и обсушить.
Разогреть растительное масло на сковороде.
Обжарить баклажаны с обеих сторон до золотистой корочки.
Помидоры промыть, удалить плодоножку и нарезать кружочками.
Укроп и петрушку промыть, перебрать и измельчить.
Чеснок очистить, промыть и пропустить через пресс.

Наполнение банок (0,7 л):

На дно банки положить 0,5 ч. л. соли.
Слой зелени и чеснока.
Ряд баклажанов.
Слой помидоров.
Снова зелень с чесноком и так повторять до верха банки.
Хорошо придавить содержимое.
Влить 1 ч. л. растительного масла и 1 ст. л. 6% уксуса.
Стерилизовать банки 20 минут.
Закатать крышками и укутать до полного остывания.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

АДЖИКА

Ингредиенты:

Помидоры - 3 кг
Сладкий болгарский перец - 0,5 кг
Репчатый лук - 0,5 кг
Яблоки (кисло-сладкие сорта) - 0,5 кг
Морковь - 0,5 кг
Чеснок - 20 г (примерно 6-7 зубчиков)
Стручковый острый перец - 5 штук
Сахар - 100 г
Соль - 2 ст. ложки
Подсолнечное масло - 0,5 литра

Подготовка:

Помидоры помыть, нарезать на крупные куски.
Перец болгарский очистить от семян и нарезать.
Лук очистить от шелухи и нарезать.
Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать.
Морковь очистить, нарезать крупными кусками.
Чеснок очистить от шелухи.
Острый перец нарезать

Приготовление:

Все подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку.
Полученную массу перелить в большую кастрюлю.
Добавить сахар, соль, и масло. Все тщательно перемешать.
Довести до кипения, уменьшить огонь и варить на среднем огне 1,5 часа, помешивая, чтобы смесь не пригорела.

Горячую аджику разлить по заранее стерилизованным банкам.

Закатать крышками и перевернуть банки до остывания.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ЛЕЧО

Ингредиенты:

Перец болгарский - 5 кг
Помидоры - 4 кг
Соль - 2 ст. ложки
Сахар - 1 стакан
Растительное масло - 1 стакан
Перец горошком - по вкусу

Пометка:

Уксус в этом рецепте не используется, так как томатная масса сама обладает достаточной кислотностью.

Приготовление:

Помидоры пропустить через мясорубку, чтобы получилась однородная томатная масса.

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кусочками или колечками толщиной примерно 0,5 см.

Перец положить в кастрюлю и залить томатной массой. Добавить соль и сахар, тщательно перемешать.

Поставить кастрюлю на медленный огонь и довести до кипения, варить 20 минут.

Добавить растительное масло и перец горошком, варить ещё 5 минут.

Горячее лечо разложить по стерилизованным банкам, плотно закрыть крышками, перевернуть вверх дном и оставить остывать.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ХРЕНОВИНА

Ингредиенты:

Помидоры - 1 кг
Чеснок - 100 г
Хрен - 100 г
Соль - 1-2 ч. ложки
Сахар - ½ ч. ложки
Красный перец - щепотка

Приготовление:

Помидоры и хрен пропустить через мясорубку.
Чеснок также пропустить через мясорубку.
Соединить помидоры, хрен и чеснок. Добавить соль, сахар и красный перец, тщательно перемешать до однородной массы.
Разложить хреновину в стерилизованные банки небольшого объема (100-500 мл) и закрыть винтовыми крышками или закатать.
Хранить в прохладном месте.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ (БЕЗ УКСУСА)

Ингредиенты (в очищенном виде):

Баклажаны - 2 кг
Помидоры - 1 кг
Лук репчатый - 800 г
Болгарский перец - 800 г
Чеснок - 80 г (по вкусу)
Горький перец - по вкусу
Соль - 1,5 ст. л. (по вкусу)
Сахар - 2 ст. л.
Растительное масло - 200 мл

Приготовление:

Нарезать баклажаны, перец, лук и помидоры кубиками. Чеснок измельчить.

На сковороде разогреть масло, обжаривать овощи по очереди:

сначала лук до золотистого цвета,
затем баклажаны,
потом перец,
в конце помидоры.

Добавить соль, сахар, чеснок и горький перец, тушить на среднем огне 15-20 минут, пока овощи не станут мягкими и вкус не объединится.

Размять массу деревянной ложкой или блендером до желаемой консистенции.

Сразу раскладывать горячую икру по стерилизованным банкам и закатывать.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ИКРА ИЗ ТЫКВЫ С ОВОЩАМИ

Ингредиенты:

Тыква - 1 кг

Спаржевая фасоль - 1 кг

Помидоры - 1 кг

Яблоки - 1 кг

Сладкий перец - 1 кг

Лук - 0,5 кг

Сахар - 0,3 кг

Соль - 50 г

Уксус 9% - 50 мл (если яблоки кислые, то уксус не требуется)

Рафинированное масло - 1 стакан (250 г)

Приготовление:

Очистите и нарежьте каждый овощ отдельно, затем прокрутите их через мясорубку. Нарежьте также лук. В глубокой сковороде или кастрюле разогрейте масло и обжаривайте лук на среднем огне в течение 10 минут. Добавьте тыкву, помидоры, соль и сахар, и доведите до кипения. Затем добавьте остальные овощи. Варите всё вместе на среднем огне в течение 1 часа. По вкусу добавьте пряности и варите ещё 10 минут. На последнем этапе добавьте уксус.

Разложите икру по банкам и закатайте их.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

СОЛЯНКА С ГРИБАМИ НА ЗИМУ

Ингредиенты:

Грибы - 1 кг (порезать)
Капуста - 1 кг (нашинковать)
Помидоры - 1 кг (прокрутить через мясорубку)
Томатная паста - 150 г
(по желанию, можно развести в 200 мл воды)
Лук - 1 кг (можно прокрутить через мясорубку)
Солёные огурцы - 1 кг (по желанию, лучше добавить)
Растительное масло - 150 г
Соль - 2 ст. ложки (пробовать на вкус)
Сахар - 4 ст. ложки (пробовать на вкус)
Уксус 9% - 4 ч. ложки (или 1 ст. ложка 70%-й эссенции)
Молотый чёрный перец - 1 ч. ложка
Лавровые листья - 3-4 шт.

Приготовление:

Грибы порезать, капусту нашинковать, помидоры прокрутить через мясорубку.
Лук можно нарезать кубиками или прокрутить через мясорубку для более однородной массы.
В кастрюле разогреть растительное масло, добавить лук и грибы, слегка потушить, чтобы выделился сок.
Добавить капусту, перемешать, тушить вместе 5-7 минут.
Добавить помидоры (или разведённую томатную пасту), солёные огурцы (по желанию), соль, сахар, перец и лавровые листья.
Тушить на среднем огне около 30 минут, периодически помешивая.
Попробовать на вкус: при необходимости добавить уксус или скорректировать соль и сахар.
Разложить горячую солянку по стерилизованным банкам и закатать крышками.
Перевернуть банки вверх дном, укутать полотенцем, дать полностью остыть.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

РАССОЛЬНИК С ПЕРЛОВКОЙ

Ингредиенты:

Перловка - 400 г

Солёные огурцы - 1 кг

Морковь - 300 г

Лук репчатый - 200 г

Томатная паста – 150 г

(по желанию, можно меньше или больше)

Вода - 400 мл

Масло растительное - 60 г

Сахар - 50 г

Соль - 50 г

Уксус 9% - 1 ст. ложка

(обязательно попробовать, при необходимости добавить для кислинки)

Приготовление:

Перловку сварите до мягкости. Если после варки осталась жидкость - слейте.

Лук нарежьте кубиками, морковь натрите на крупной тёрке.

Солёные огурцы нарежьте кубиками.

Смешайте перловку с овощами и огурцами.

Добавьте сахар, соль, масло, томатную пасту и воду.

Тушите на среднем огне 15-20 минут, пока овощи полностью не станут мягкими.

Попробуйте на вкус и при необходимости добавьте уксус для кислинки.

Разложите горячий рассольник по стерилизованным банкам и закатайте крышками.

Переверните банки вверх дном, укутайте полотенцем и дайте полностью остыть.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ЗАГОТОВКА БОРЩА НА ЗИМУ

Ингредиенты:

Свёкла - 2 кг
Морковь - 0,5 кг
(можно натереть на тёрке или прокрутить через мясорубку)
Лук - 0,5 кг (лучше через мясорубку)
Болгарский перец - 3-4 шт. (прокрутить через мясорубку)
Помидоры - 0,5 кг (можно прокрутить через мясорубку)
Капуста - 250 г нашинковать
Подсолнечное масло - 200 мл
Вода - 0,5 л
Сахар - 3 ст. ложки (регулировать по вкусу)
Соль - 2 ст. ложки (регулировать по вкусу)
Уксусная эссенция 70% - 1 ст. ложка
Томатная паста - 100 г (по желанию)

Приготовление:

Все овощи, кроме капусты, прокрутить через мясорубку.
По желанию морковь, свеклу можно натереть на крупной тёрке.
Капусту нашинковать тонко.
Сложить всё в большую кастрюлю или подходящую ёмкость, добавить 0,5 л воды и 200 мл подсолнечного масла.
Начать тушить на среднем огне, чтобы овощи начали булькать, примерно 30 минут.
Добавить сахар, соль и 1 ст. ложку уксусной эссенции 70%. При желании можно добавить томатную пасту.
Протушить ещё 10 минут.
Попробовать на вкус: при необходимости добавить ещё соли, сахара. У всех вкусовые предпочтения разные, так что регулируйте под себя.
Разлить горячую заготовку по банкам и закатать крышками.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ЗИМНЯЯ ЗАГОТОВКА "КУХМАСТЕР"

Рецепт рассчитан на 3 литра томатной пасты.

Если вы хотите меньший объём - разделите все ингредиенты на 3 (для 1 литра томатной пасты).

Ингредиенты:

Томатная паста (лучше качественная, густая)

3 литра (примерно 3 банки по 1 л)

Чернослив без косточек 3 кг

Болгарский перец 3 кг

Чеснок (головки, не зубчики) 12 шт.

Сахар 3 стакана

Соль 6 ст. ложек

Уксусная кислота 70% 6 ст. ложек

Острый перец стручковый 3 стручка

(по 1 на каждый литр пасты)

Подготовьте все продукты:

Чернослив - промойте и удалите косточки.

Болгарский перец - вымойте, очистите от семян.

Острый перец - не очищайте, прокручивается целиком.

Чеснок - очистите целые головки.



Приготовление:

Перекрутите чернослив через мясорубку с крупной решёткой. Переложите в большую ёмкость.

Перекрутите болгарский перец, периодически добавляя стручки острого перца (не крутите острый перец отдельно - это может быть опасно для дыхания).

Переложите перекрученный перец к черносливу.

Перекрутите чеснок и добавьте туда же.

Далее - туда же 🍌

3 литра томатной пасты,

3 стакана сахара,

6 ст. ложек соли,

6 ст. ложек 70% уксусной кислоты

Финальный этап:

Всё тщательно перемешайте (около 15–20 минут), чтобы масса стала однородной.

Накройте крышкой или пищевой плёнкой.

Оставьте при комнатной температуре на ночь (8–12 часов) - смесь должна «настояться».

Утром разлейте соус по чистым стерилизованным банкам.

Храните в холодильнике.

Не требует варки!

Соус идеально подходит ко всему.

Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

СУПОВАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ ЗАКАТКИ

Ингредиенты:

Морковь - 500 г
Лук репчатый - 300 г
Корень петрушки - 100 г (по желанию)
Помидоры - 500 г
Сладкий перец - 300 г
Чеснок - 3-4 зубчика
Масло растительное - 150 мл
Соль - 2-3 ст. ложки
Сахар - 1 ст. ложка
Уксус столовый 6 % - 50 мл

Приготовление:

Все овощи тщательно промыть. Морковь, корень петрушки очистить и натереть на крупной терке. Лук нарезать мелкими кубиками. Сладкий перец нарезать полосками или кубиками. Помидоры очистить от кожицы (можно ошпарить) и нарезать. Чеснок измельчить.

В большой кастрюле разогреть масло, обжарить лук до прозрачности, затем добавить морковь, петрушку и обжаривать 5-7 минут, периодически помешивая.

Добавить помидоры и сладкий перец, тушить до мягкости овощей (около 15-20 минут).

Посолить, добавить сахар и уксус, хорошо перемешать, довести до кипения и проварить 5-10 минут.

Горячую массу раскладывать по стерилизованным банкам, закатывать крышками. Банки можно простерилизовать 10-15 минут после закатки для надёжности.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ЗАГОТОВКА ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА НА ЗИМУ (ДЛЯ СУПОВ И СОУСНЫХ БЛЮД)

Ингредиенты:

Болгарский перец - 3 кг (можно взять разных цветов)
Вода - 1 стакан (200 мл)
Соль - 45 г
Сахар - 45 г
Подсолнечное масло - 250 г
Уксус - 70% -1 ст.л.

Приготовление:

Перец вымыть, удалить семена и плодоножки.

Пропустить его через мясорубку.

В большой кастрюле разогреть воду.

Выложить перец и тушить 25-30 минут на среднем огне, пока вода полностью не выпарится, а перец не станет мягким и желаемой густоты.

Если хотите более густую заготовку, тушите немного дольше.

Добавить сахар и соль, перемешать.

Влить подсолнечное масло.

Тщательно перемешать и варить ещё 5-7 минут.

Влить 1 столовую ложку 70%-ной уксусной эссенции.

Перемешать и проварить ещё 5 минут.

Разложить горячую массу по чистым банкам.

Закатать крышками и остудить при комнатной температуре.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.

Такая заготовка подходит для супов, соусов, рагу и как основа для подлив.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

КВАШЕНАЯ КАПУСТА ПО-ДОМАШНЕМУ

Ингредиенты:

Белокочанная капуста - 5,5 кг
Морковь (крупно натёртая) - 500 г
Соль - 120 г

Приготовление:

Нашинкуйте капусту вручную или на тёрке - не слишком мелко, чтобы получилась хрустящей.

Морковь натрите на крупной тёрке.

Смешайте капусту, морковь и соль в большой ёмкости.

Перемешивайте нежно, не мните сильно.

Переложите капусту в кастрюлю слегка утрамбовывая кулаками.

Установите сверху гнёт (например, тарелка и банка с водой).

Оставьте при комнатной температуре на 3 дня.

После брожения (через 3 дня)

Проткните капусту деревянной палочкой или рукой в нескольких местах, чтобы выпустить газы.

Дайте постоять 20-30 минут

Уложите капусту плотно в чистые банки, утрамбовывая кулаком.

Залейте банку соком, который выделился - чтобы капуста была покрыта.

Закройте крышками.

Хранить в холодильнике или в холодном погребе.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

КАБАЧКИ МАРИНОВАННЫЕ

Ингредиенты (на 6 баночек по 0,5 л):

В каждую баночку:

Молодые кабачки - нарезанные вдоль

Зонтик укропа - 1 шт.

Чеснок - 1 зубчик, нарезанный слайсами

Горчица в зернах - 1 ч.л.

Маринад:

Вода - 1 литр

Сахар - 1 стакан

Соль - 2 ст.л.

Уксус 9% - 1 стакан

Куркума - 1 ч.л.



Приготовление:

На дно каждой баночки положить чеснок слайсами, добавить зерна горчицы и зонтик укропа. Плотно уложить нарезанные вдоль кабачки.

Приготовление маринада:

В кастрюле соединить воду, сахар, соль, куркуму и уксус. Довести до кипения.

Залить горячим маринадом кабачки в банках.

На дно большой кастрюли положить полотенце, поставить банки, накрыть крышками (не закручивать). Налить воду по плечики банок и довести до кипения.

Стерилизовать 5 минут.

Закатать банки крышками. Перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.

Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

РОЗОВАЯ КАПУСТА

Ингредиенты:

Капуста - 2 кг
Свёкла - 2 шт.
Морковь - 1 шт.

Для рассола:

Вода - 1 л
Соль - 2 ст. ложки (с небольшой горкой)
Сахар - 60 г
Растительное масло - 100 мл
Душистый перец горошком - 5 шт.
Чёрный перец горошком - 5 шт.
Лавровый лист - 3-5 шт.

Уксус:

70% - 1,5 ст. ложки
или 9% - 100 мл



Приготовление:

Капусту разрезать на 4 части, удалить кочерыжку. Нарезать крупными пластинами.
Свёклу и морковь нарезать полуколечками.

В ёмкость слоями укладываем:

капусту
свёклу и морковь (хаотично)
снова капусту
Повторяем, пока не закончатся овощи. Сверху - оставшаяся свёкла и морковь.

Рассол:

Вскипятить 1 л воды с:
перцем (душистый и чёрный)
лавровым листом

Добавить:

соль
сахар
масло

Кипятить 3 минуты.

Снять с огня и добавить уксус.

Горячим рассолом залить овощи.

Дать остыть при комнатной температуре, прикрыв крышкой.

После остывания убрать в холодильник на 1,5 суток.

Хранить в холодильнике или погребе.

Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

МАРИНОВАННАЯ ЗАКУСОЧНАЯ МОРКОВКА

Ингредиенты:

Морковь очищенная - 2 кг
Перец черный горошком - 5-6 шт.
Гвоздика - 8-10 шт.
Зерна горчицы - 1 ст.л. – не обязательно
Лавровый лист - 3-4 шт.
Чеснок - 2-3 зубчика
Сахар – 125 гр. Соль – 1,5 ч.л. уксус 9%-200 грамм

Приготовление:

Очищенную морковь тщательно промойте, обсушите. Мелкую морковь можно мариновать целиком, ну а крупную лучше порезать крупными кусочками.

Обсушенную морковь сложите в емкость, в которой она будет храниться.

Выложите туда же очищенные зубчики чеснока (если зубчики крупные, то рекомендую их разрезать на 2-3 части).

К моркови добавьте лавровый лист, горошины перца, горчицу и гвоздику. В кастрюльку налейте 1,5 литра воды, доведите до кипения, высыпьте сахар, соль, покипятите одну минуту.

Горячим маринадом залейте морковь, сразу добавьте уксус и растительное масло - 100 грамм. Залейте морковь, закатайте и под шубу до остывания.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

САЛАТ ИЗ СВЁКЛЫ

(МОЖНО КУШАТЬ КАК ЗАКУСКУ ИЛИ ДОБАВЛЯТЬ В БОРЩ) - МАМИН РЕЦЕПТ

Ингредиенты:

Свёкла - 4 кг
Лук репчатый - 2 кг
Перец болгарский - 2 кг
Чеснок - 2 головки (примерно 10-12 зубчиков)
Помидоры - 2 кг
Перец острый - 4 шт.
Подсолнечное масло - 400 мл (2 стакана по 200 мл)
Соль - 1 ст. ложка (по вкусу можно добавить больше)
Уксус 70% - 2 ст. ложки

Приготовление:

Все овощи (свёклу, лук, перцы, чеснок, помидоры, острый перец) пропустить через мясорубку на мелкой решётке.

В большую кастрюлю налить подсолнечное масло и хорошо разогреть.

Добавить измельчённый лук и болгарский перец, обжаривать до мягкости и золотистого цвета.

Затем добавить помидоры, свёклу, чеснок и острый перец. Тщательно перемешать.

Тушить на медленном огне 1 час, периодически помешивая.

За 15 минут до окончания тушения добавить уксус и соль, пробовать на вкус и при необходимости добавить ещё соли.

Перемешать, тушить оставшееся время.

Горячий салат раскладывать по стерилизованным банкам, закатывать крышками.

Остудить при комнатной температуре, затем убрать в прохладное место или в холодильник.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

МАРИНОВАННЫЙ ЧЕСНОК

Ингредиенты:

Чеснок - 200-250 г (1-2 средние головки)

Вода - 1 литр

Соль - 30 г (примерно 2 столовые ложки)

Сахар - 10 г (примерно 1 чайная ложка, по желанию)

Уксус 70% - 25 мл (примерно 1 столовая ложка)

Лавровый лист - 2-3 шт.

Душистый перец горошком - 5-6 шт.

Приготовление:

Чеснок очистить от верхней сухой шелухи, зубчики оставить целыми.

Банки тщательно вымыть и простерилизовать.

В кастрюле вскипятить 1 литр воды. Добавить соль и сахар, перемешать до растворения.

Снять с огня, добавить уксус.

В банки положить чеснок, лавровый лист и душистый перец.

Залить чеснок горячим маринадом так, чтобы вода полностью покрывала зубчики.

Закрыть крышками и оставить остывать при комнатной температуре.

Хранить в прохладном месте или в холодильнике.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

МАРИНОВАННЫЙ СТРУЧКОВЫЙ ПЕРЕЦ

Ингредиенты:

Стручковый перец (болгарский или острый) - 1 кг

Вода - 500 мл

Соль - 1 ст. ложка

Сахар - 1 ст. ложка

Уксус 9% - 3-4 ст. ложки

Чеснок - 3-4 зубчика

Лавровый лист - 2-3 шт.

Перец черный горошком - 8-10 шт.

Душистый перец - 3-4 шт. (по желанию)

Приготовление:

Вымойте перец и обсушите.

Удалите плодоножки, а крупные семена можно слегка удалить, особенно у острого перца.

Можно оставить целыми или разрезать на половинки/полоски для удобства при употреблении.

Вскипятите воду в кастрюле.

Опустите перец на 2-3 минуты, чтобы он стал чуть мягче.

Сразу охладите под холодной водой, чтобы перец сохранил цвет и упругость.

Приготовление маринада:

В 500 мл воды растворите соль и сахар, доведите до кипения.

Добавьте лавровый лист, перец горошком, душистый перец.

Влейте уксус и перемешайте.

Закатка:

Простерилизуйте банки и крышки.

Плотно уложите перец в банки, добавьте нарезанный чеснок.

Залейте горячим маринадом.

Стерилизация:

Поставьте банки в кастрюлю с горячей водой, чтобы вода доходила до «плечиков» банок.

Стерилизуйте 10-15 минут для пол-литровых банок.

Осторожно выньте банки, закройте крышками, переверните вверх дном и накройте полотенцем до полного остывания.

Хранение:

Хранить в прохладном темном месте.

После открытия - в холодильнике.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ

Ингредиенты:

Морковь - 1 кг

Чеснок - 7-8 зубчиков

Острый перец - небольшой кусочек

Кориандр - ½ ч. ложки

Для маринада (на 0,5 л воды):

Сахар - 6 ст. ложек

Соль - 4 ст. ложки

Уксус столовый 6 % - 3 ст. ложки

Масло растительное - 200 г (1 стакан)

Приготовление:

Морковь натереть на специальной терке для моркови по-корейски (или на крупной терке).

Чеснок измельчить, добавить к моркови вместе с кориандром, тщательно перемешать.

В банку положить острый перец, заполнить смесью моркови с чесноком. Залить кипятком на 15 минут, затем воду слить.

Залить морковь кипящим маринадом и сразу закатать стерильными крышками.

Перевернуть банки вверх дном, укутать до полного остывания.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ПЕТРУШКА СОЛЁНАЯ

Ингредиенты:

Листья петрушки - 1 кг
Соль - 250 г

Приготовление:

Листья петрушки тщательно вымыть, обсушить и мелко нарезать.
Перемешать с солью и плотно уложить в сухие подготовленные банки.
Когда на поверхности появится сок, закрыть банки полиэтиленовыми крышками.
Хранить в холодильнике.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ПРИПРАВА ИЗ ХРЕНА

Ингредиенты:

Хрен (корни) - 1 кг

Сахар - 100 г

Соль - 40 г

Уксусная эссенция 70 % - 40 мл

Вода - 100 мл

Приготовление:

Хрен очистить, тщательно промыть и измельчить в кухонном комбайне или блендере до однородной массы.

Добавить сахар, соль, уксусную эссенцию и воду, тщательно перемешать до однородной консистенции.

Разложить полученную смесь в подготовленные сухие чистые банки.

Закатать банки стерильными крышками и хранить в прохладном месте.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ЛУК СОЛЁНЫЙ

Ингредиенты:

Зелёный лук (перья) - 1 кг

Соль - 250 г

Приготовление:

Лук тщательно вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Перемешать с солью и плотно уложить в сухие подготовленные банки.

Когда на поверхности лука появится сок, закрыть банки полиэтиленовыми крышками.

Хранить в холодильнике.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

КИСЛО-СЛАДКИЙ СОУС ЧИЛИ

Ингредиенты:

Сладкий перец - 700 г
Острый перец - 300 г (или 50/50, если любите поострее)
Чеснок - 2 головки
Сахар - 1 кг
Соль - 50 г
Яблочный уксус - 400 мл
Кукурузный крахмал - 50 г
Вода - 200 мл (для разведения крахмала)

Приготовление:

Сладкий перец очистить от семян, острый перец оставить с семенами. Чеснок очистить. Пропустить все овощи через мясорубку до однородной массы. Переложить полученную массу в кастрюлю, добавить сахар и соль, варить 10 минут на среднем огне, помешивая. Влить яблочный уксус, перемешать. Кукурузный крахмал развести в 200 мл холодной воды, тонкой струйкой влить в кипящий соус, постоянно помешивая. Варить ещё 10 минут до загустения. Горячий соус разлить в стерилизованные банки и закатать стерильными крышками.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

УКРОП СОЛЁНЫЙ

Ингредиенты:

Укроп (зелень) - 1 кг

Соль - 250 г

Приготовление:

Укроп тщательно вымыть, обсушить и мелко нарезать (или оставить целыми зонтики по желанию).

Перемешать с солью и плотно уложить в сухие подготовленные банки.

Когда на поверхности укропа появится сок, закрыть банки полиэтиленовыми крышками.

Хранить в холодильнике.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ЗАГОТОВКА ЩАВЕЛЯ НА ЗИМУ

Ингредиенты (на 1 кг щавеля):

Щавель - 1 кг

Соль - 200 г

Приготовление:

Щавель тщательно промыть, удалить жёсткие стебли и подпорченные листья.

Перебрать листья и измельчить их ножом или блендером (можно крупно или мелко - по вкусу).

Выложить измельчённый щавель в миску.

Добавить соль (200 г на 1 кг щавеля).

Тщательно перемешать, активно мять руками или ложкой, чтобы щавель дал сок и соль полностью распределилась.

Разложить щавель с соком по чистым банкам.

Поставить банки в глубокую кастрюлю с водой (водяная баня) и стерилизовать 20 минут.

Остудить при комнатной температуре.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ПРО ГРИБЫ

Грибы вносят разнообразие в меню, повышают вкусовые качества других блюд. В грибах содержится много белка, клетчатки. Поскольку в свежем виде грибы хранятся не больше суток, их можно жарить, сушить, солить и мариновать. Каждому сорту грибов соответствует свой способ приготовления, при котором они получаются наиболее вкусными.

Прежде чем начать заготовки, убедитесь, что все грибы вам хорошо известны. Грибы очистите от мусора и отсортируйте, выбросьте пере-зревшие, червивые и дряблые. Подготовленные грибы тщательно промойте, вырежьте места, поврежденные лесными обитателями, и снимите кожицу, если она легко отделяется. После этого приступайте к переработке.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

МАРИНОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

Ингредиенты:

Шампиньоны - 1 кг

Вода - 500 мл

Соль - 1 ст. ложка

Сахар - 1 ч. ложка

Уксус 9% - 3-4 ст. ложки

Лавровый лист - 2-3 шт.

Перец черный горошком - 8-10 шт.

Душистый перец - 3-4 шт. (по желанию)

Чеснок - 2-3 зубчика (по желанию)

Растительное масло - по желанию (для заливки при подаче)

Приготовление:

Очистите шампиньоны: удалите остатки земли, при необходимости обрежьте ножки.

Если грибы крупные, разрежьте их на половинки или четвертинки.

Вскипятите воду в кастрюле, слегка подсолите. Опустите грибы в кипяток на 3-5 минут.

Слейте воду и дайте грибам немного остыть.

В чистой кастрюле вскипятите 500 мл воды, добавьте соль, сахар, перец, лавровый лист.

Доведите до кипения и варите 5 минут.

Влейте уксус и перемешайте.

Простерилизуйте банки и крышки (5-10 минут в кипятке).

Плотно уложите грибы в банки.

Залейте горячим маринадом, чтобы грибы были полностью покрыты.

Закройте стерильными крышками.

Поставьте банки в большую кастрюлю с горячей водой, чтобы вода доходила до «плечиков» банок.

Кипятите 20-25 минут для пол-литровых банок.

Осторожно выньте, переверните вверх дном и накройте полотенцем до полного остывания.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

РЫЖИКИ МАРИНОВАННЫЕ – ДВА СПОСОБА

Способ 1: Классический с варкой и стерилизацией

Ингредиенты:

Рыжики - 1 кг

Вода - 150 мл

Соль - 1 ч. л.

Лимонная кислота - 1,5 г

Подготовка грибов:

Перебрать рыжики, отсортировать по размеру.

Обрезать корешки.

Крупные грибы разрезать, мелкие оставить целыми.

Варка:

Вскипятить воду с солью и лимонной кислотой.

Варить грибы 15 минут в маринаде.

Укладка в банки:

Подогреть банки.

Выложить грибы и залить профильтрованным маринадом, в котором варились грибы.

Стерилизация:

Накрыть банки крышками.

Стерилизовать при 60 °С:

Пол-литровые банки - 65 минут

Литровые банки - 85 минут

Закатывание и охлаждение:

Сразу закатать банки и дать им остыть.

Способ 2: Быстрый с холодным маринадом

Ингредиенты:

Рыжики - 1 кг

Вода - 3/4 стакана

Соль - 1 ч. л.

Специи - по вкусу

Уксус 8% - 1/2 стакана

Приготовление:

Подготовка грибов

Использовать молодые шляпки.

Залить подсоленной кипящей водой на 2-3 минуты в плотно закрытой посуде.

Откинуть на дуршлаг и дать остыть.

Укладка и заливка:

Разложить остывшие грибы по банкам.

Залить холодным маринадом (вода + соль + специи + уксус).

Закрывать крышками.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

СОЛЁНЫЕ ГРИБЫ

Ингредиенты:

Грибы (белые, маслята, подберезовики или подосиновики) - 3 кг
Душистый перец - 2 г
Лавровый лист - 6 г
Соль - 150 г

Приготовление:

Очистка грибов:

Удалите ножки и очистите шляпки от грязи.

Отваривание:

Вскипятите воду с солью.

Варите грибы 15 минут.

Промывка:

Слейте воду и промойте грибы в холодной воде.

Откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Поставьте чистую емкость.

Выложите грибы шляпками вверх, пересыпая солью и добавляя душистый перец и лавровый лист.

Накройте салфеткой, положите кружок сверху и наложите груз.

Оставьте при комнатной температуре.

Грибы готовы будут через 40 дней.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ГРИБНАЯ СОЛЯНКА (СЕМЕЙНЫЙ РЕЦЕПТ)

Ингредиенты:

Отваренные грибы - 2 кг
Морковь - 1 кг
Лук репчатый - 1 кг
Помидоры - 1 кг
Масло растительное рафинированное - 1 л
Соль - по вкусу
Уксус 9%-ный - 70 г

Приготовление:

Подготовка ингредиентов:

Грибы: Если они сырые, сначала отварите их до готовности в слегка подсоленной воде, затем слейте воду и остудите. После этого нарежьте их кусочками среднего размера.

Морковь: Очистите морковь и натрите на крупной терке.

Лук: Очистите луковицы и нарежьте полукольцами.

Помидоры: Промойте и нарежьте небольшими дольками или полукольцами, чтобы они быстрее тушились.

Тушение овощей и грибов:

В большой, желательна толстостенной кастрюле или казане разогрейте растительное масло.

Выложите сначала лук и морковь, слегка обжарьте на среднем огне 5-7 минут, пока лук не станет прозрачным, а морковь немного мягкой.

Добавьте нарезанные помидоры и тушите ещё 10-15 минут, пока они не пустят сок.

Затем добавьте отваренные и нарезанные грибы. Перемешайте всё аккуратно.

Посолите по вкусу (начинайте с небольшого количества - можно досолить в конце).

Убавьте огонь до минимального и тушите смесь 1 час, периодически помешивая, чтобы не пригорело.

За 2 минуты до окончания тушения аккуратно влейте уксус 9%-ный и тщательно перемешайте. Уксус помогает сохранить цвет и аромат, а также увеличивает срок хранения.

Консервация:

Подготовьте стерильные банки и крышки (банки можно простерилизовать в духовке или над паром, крышки - кипятком).

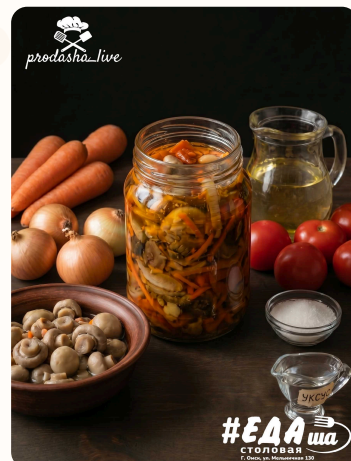
Не снимая солянку с огня, разложите её по банкам. Наполняйте банки до краев, но оставляйте немного места сверху - 1-1,5 см

Закатайте банки стерильными железными крышками.

Укутайте банки теплым полотенцем или одеялом и оставьте на 4-5 часов до полного остывания.

Хранение:

Храните готовую грибную солянку в прохладном и темном месте.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ОПЯТА ОСЕННИЕ СОЛЁНЫЕ

Ингредиенты:

Опята - 5 кг
Лук репчатый - 100 г
Укроп - 100 г
Душистый перец - 2,5 столовые ложки
Лавровый лист - 10 г
Соль - 250 г

Приготовление:

Подготовка грибов:

Отделите ножки от шляпок.
Нарежьте ножки полосками толщиной 1-2 см.
Смешайте нарезанные ножки со шляпками.
Тщательно промойте грибы под проточной водой.

Отваривание:

В большую кастрюлю налейте воду и слегка подсолите.
Доведите воду до кипения.

В кипящую воду положите подготовленные грибы.

Варите 15-20 минут, периодически снимая пену.

После варки откиньте грибы на дуршлаг и полностью остудите.

Подберите чистую эмалированную или стеклянную ёмкость для засолки.

На дно посуды выложите пряности:

лавровый лист,
душистый перец,
укроп,
измельченный лук.

Выложите слой грибов толщиной около 5 см.

Посыпьте слой грибов солью и добавьте немного пряностей.

Повторяйте слои до полного заполнения посуды, верхним слоем должны быть пряности.

Накройте верх грибов чистой тканью.

Положите сверху деревянный кружок и установите груз, чтобы грибы не всплывали.

Оставьте при комнатной температуре для засолки. Время готовности зависит от солёности и температуры, обычно несколько дней для лёгкой просолки, а для более насыщенного вкуса - 7-10 дней.

Хранение:

Готовые солёные опята храните в прохладном месте или в холодильнике.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ (СЕМЕЙНЫЙ РЕЦЕПТ)

Ингредиенты:

Грузди - любое количество по желанию
(главное, чтобы ёмкость вместила)
Вода - для замачивания и рассола
Соль - по рецепту
Смородиновые листья - для прослойки

Приготовление:

Подготовка грибов:

Промойте грузди под проточной водой, удаляя землю и загрязнения.
Нарежьте крупные грибы на кусочки удобного размера.

Замачивание (вымачивание):

Приготовьте солёную воду для вымачивания: на 10 литров воды - 1 стакан соли
(примерно 200-250 г).

Положите грибы в эту воду и придавите гнетом, чтобы они полностью были покрыты жидкостью.

Вымачивайте 5 дней, каждый день меняя соляной раствор на свежий. Это помогает убрать горечь из груздей.

После вымачивания откиньте грузди на дуршлаг, чтобы стекла лишняя вода.

Подготовьте эмалированную или другую неметаллическую посуду.

Выложите грузди слоями, перекладывая смородиновыми листьями.

Верхний слой должен быть из листьев смородины.

Заливка рассолом:

Приготовьте рассол: на 3 литра воды - 1 стакан соли.

Залейте им грибы так, чтобы они полностью покрылись.

Сверху положите деревянный круг и установите гнет, чтобы грибы не всплывали.

Оставьте грузди при комнатной температуре на 30 дней.

После этого они готовы к употреблению.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ВЕШЕНКИ СОЛЁНЫЕ (ГОРЯЧИЙ СПОСОБ)

Ингредиенты:

Вешенки - 1 кг

Соль - 60-100 г

Для рассола (на 1 л воды):

Соль - 60-100 г

Уксус столовый 6 % - 7-12 ст. ложек

Перец, пряности - по вкусу

Приготовление:

Вешенки тщательно промыть. Шляпки отварить 5-10 минут в подсоленной воде.

Переложить горячие грибы в стерилизованные банки.

Приготовить рассол: в 1 л воды добавить соль, уксус и пряности, довести до кипения.

Залить грибы кипящим рассолом.

Для краткосрочного хранения: закрыть банки полиэтиленовыми крышками и хранить в прохладном месте.

Грибы будут готовы к употреблению через 7 дней.

Для длительного хранения: добавить больше столового уксуса в рассол, закатать банки металлическими крышками и хранить в прохладном месте.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ЛИСИЧКИ МАРИНОВАННЫЕ

Ингредиенты:

Лисички - 1 кг
Гвоздика - 2 штуки
Лавровый лист - 1 штука
Душистый перец - 5 горошин
Сахар - 1 чайная ложка
Соль - 1 столовая ложка
Уксус 9% - 2/3 стакана (200г)
Вода - 1/3 стакана

Приготовление:

Подготовка грибов:

Отрежьте ножки лисичек в том месте, где начинаются пластинки.

Шляпки тщательно промойте.

Вскипятите воду с небольшим количеством соли и отварите шляпки 20-30 минут.

После варки откиньте на дуршлаг и дайте грибам хорошо обсохнуть.

В небольшой кастрюле смешайте воду и соль, доведите до кипения.

Добавьте уксус.

Опустите в кипящий маринад подготовленные лисички.

Варите 20-25 минут на среднем огне, чтобы грибы пропитались маринадом.

За 2-3 минуты до конца варки добавьте сахар и специи (гвоздику, лавровый лист, душистый перец).

Остудите грибы в маринаде до комнатной температуры.

Аккуратно разложите лисички вместе с маринадом по стерильным банкам.

Закройте банки крышками.

Хранение:

Храните маринованные лисички в прохладном, тёмном месте (например, в погребе, шкафу или холодильнике).



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

КОНСЕРВАЦИЯ ИЗ МЯСА И РЫБЫ

ТУШЁНКА ИЗ ИНДЕЙКИ

Ингредиенты на банку 0,5 л:

Мясо индейки 60%

Сало – 30%

Лук репчатый – 1 ст.л.

Чёрный перец горошком - 5 шт.

Лавровый лист - 1 шт.

Соль - 0,5 ч.л.

Вода - чуть-чуть (примерно 1-2 ст.л.)

Важно:

Перед приготовлением мясо рекомендуется замариновать на ночь в холодильнике. Это делает тушёнку мягче, сочнее и улучшает вкус.

Для маринования достаточно:

слегка посолить мясо,

добавить немного перца,

перемешать и оставить на ночь.

Приготовление:

Нарежьте мясо и сало на небольшие кусочки.

В банку загружайте ингредиенты слоями: лук - перец - мясо - сало - лавровый лист - соль.

Не утрамбовывайте слишком плотно.

Банку заполняйте до «плечиков».

Добавьте немного воды, чтобы мясо не пригорело.

Закройте крышкой.

В глубокую кастрюлю положите полотенце (чтобы банки не треснули).

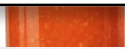
Поместите банки с мясом в кастрюлю, накройте крышкой.

Варите на слабом огне 2-3 часа

Полностью остудите банки.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ТУШЁНКА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Ингредиенты на банку 0,5 л:

Говядина - 60%
Сало или жир - 30%
Лук репчатый - 1 ст. л.
Чёрный перец горошком - 5 шт.
Лавровый лист - 1 шт.
Соль - 0,5 ч. л.
Вода - 1–2 ст. л.

Важно:

Перед приготовлением мясо рекомендуется замариновать на ночь в холодильнике. Это делает тушёнку мягче, сочнее и улучшает вкус.

Для маринования достаточно:

слегка посолить мясо,
добавить немного перца,
перемешать и оставить на ночь.

Приготовление:

Нарежьте говядину и сало небольшими кусочками.

Оставьте мясо мариноваться на ночь.

В чистую банку выкладывайте ингредиенты слоями:

лук → перец → мясо → сало → лавровый лист → соль.

Не утрамбовывайте слишком плотно.

Заполняйте банку до «плечиков».

Добавьте немного воды, чтобы мясо не пригорело.

Закройте банку крышкой.

На дно глубокой кастрюли положите полотенце, чтобы банки не треснули.

Поставьте банки в кастрюлю и налейте воду по плечики банок.

Накройте кастрюлю крышкой.

Варите на слабом огне не менее 4 часов.

После приготовления

полностью остудите банки.

Храните в тёмном прохладном месте: в погребе, кладовой или шкафу.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ТУШЁНКА ИЗ СВИНИНЫ

Ингредиенты на банку 0,5 л:

Свинина - 60%
Сало или жир - 30%
Лук репчатый - 1 ст. л.
Чёрный перец горошком - 5 шт.
Лавровый лист - 1 шт.
Соль - 0,5 ч. л.
Вода - 1–2 ст. л.

Важно:

Перед приготовлением мясо рекомендуется замариновать на ночь в холодильнике. Это делает тушёнку мягче, сочнее и улучшает вкус.

Для маринования достаточно:

слегка посолить мясо,
добавить немного перца,
перемешать и оставить на ночь.

Приготовление:

Нарежьте свинину и сало небольшими кусочками.

Оставьте мясо мариноваться на ночь.

В чистую банку выкладывайте ингредиенты слоями:

лук → перец → мясо → сало → лавровый лист → соль.

Не утрамбовывайте слишком плотно.

Заполняйте банку до «плечиков».

Добавьте немного воды, чтобы мясо не пригорело.

Закройте банку крышкой.

На дно глубокой кастрюли положите полотенце, чтобы банки не треснули.

Поставьте банки в кастрюлю и налейте воду по плечики банок.

Накройте кастрюлю крышкой.

Варите на слабом огне не менее 3 часов.

После приготовления

полностью остудите банки.

Храните в тёмном прохладном месте: в погребе, кладовой или шкафу.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ТУШЁНКА КУРИНАЯ



Ингредиенты на банку 0,5 л:

Мясо бедра курицы 60%

Сало – 30%

Лук репчатый – 1 ст.л.

Чёрный перец горошком - 5 шт.

Лавровый лист - 1 шт.

Соль - 0,5 ч.л.

Вода - чуть-чуть (примерно 1-2 ст.л.)

Важно:

Перед приготовлением мясо рекомендуется замариновать на ночь в холодильнике. Это делает тушёнку мягче, сочнее и улучшает вкус.

Для маринования достаточно:

слегка посолить мясо,

добавить немного перца,

перемешать и оставить на ночь.

Приготовление:

Нарежьте мясо и сало на небольшие кусочки.

В банку загружайте ингредиенты слоями: лук - перец - мясо - сало - лавровый лист - соль.

Не утрамбовывайте слишком плотно.

Банку заполняйте до «плечиков».

Добавьте немного воды, чтобы мясо не пригорело.

Закройте крышкой.

В глубокую кастрюлю положите полотенце (чтобы банки не треснули).

Поместите банки с мясом в кастрюлю, накройте крышкой.

Варите на слабом огне 2 часа.

Полностью остудите банки.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.

Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С МЯСОМ

Ингредиенты:

Мясо (свинина, говядина, курица) - 1 кг
Гречка - 480 г
Морковь - 400 г
Лук репчатый - 400 г
Соль - 40 г
Перец горошком - 16-24 шт
Вода - до «плечиков» банок

Приготовление:

Лук нарезать и тушить на среднем огне до мягкости, добавить морковь и тушить ещё 5-7 минут на слабом огне.

Мясо тщательно вымыть, удалить жилы и пленку, нарезать кусочками среднего размера (примерно 3×3 см).

Гречку перебрать и промыть водой.

Тушёные овощи добавить к гречке, перемешать.

Банки объёмом 500 мл тщательно вымыть с содой и ополоснуть.

В банки сначала уложить мясо, затем - тушёные овощи с гречкой.

Добавить соль и перец.

Налить воду до «плечиков» банок (не доверху).

Переложить банки на противень и поставить в холодную духовку.

Включить духовку на 200 °С и дождаться закипания, затем уменьшить температуру до 140 °С.

Готовить при слабом кипении 2,5 часа.

Закатать банки крышками и оставить остывать.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ТУШЁНКА ИЗ КРОЛИКА

Ингредиенты:

Мясо кролика - 1 кг

Лавровый лист - 2 шт.

Перец горошком - 16 шт.

Соль поваренная - 2 ч. л.

Банки объёмом 450 мл - 2-3 шт. (в зависимости от плотности укладки)

Важно:

Перед приготовлением мясо рекомендуется замариновать на ночь в холодильнике. Это делает тушёнку мягче, сочнее и улучшает вкус.

Для маринования достаточно:

слегка посолить мясо,

добавить немного перца,

перемешать и оставить на ночь.

Приготовление:

Банки хорошо вымыть и обсушить.

На дно каждой банки положить лавровый лист и 4 горошины перца.

Мясо тщательно обрезать, нарезать небольшими кусочками.

Выложить мясо в банки примерно до половины, посолить половиной чайной ложки соли.

Досыпать мясо доверху, добавить оставшуюся соль и ещё 4 горошины перца.

Накрыть банки крышками.

Поставить банки в глубокую форму, налить воды так, чтобы она покрывала половину банок.

Включить духовку на 180 °С. Готовить тушёнку 3 часа, пока мясо не станет мягким и не пустит сок. При необходимости можно слегка досолить по вкусу.

Готовую тушёнку достать из духовки, закатать крышками, накрыть полотенцем и оставить до полного остывания.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ТУШЁНКА С ОВОЦАМИ

Ингредиенты (на 3-4 литровые банки):

Мясо (говядина, свинина или смесь) - 1,5 кг

Морковь - 3-4 шт.

Лук репчатый - 2-3 шт.

Перец сладкий - 2 шт.

Чеснок - 3-4 зубчика

Соль - 1-1,5 ст. ложки на банку

Перец черный молотый - по вкусу

Лавровый лист - 1-2 шт. на банку

Подсолнечное масло - 2-3 ст. ложки

Вода - немного для тушения

Приготовление:

Мясо нарежьте крупными кусками.

Морковь натрите на крупной терке, лук нарежьте полукольцами, перец - полосками.

В большой кастрюле разогрейте масло, слегка обжарьте мясо до золотистой корочки.

Добавьте лук, морковь, перец и чеснок, слегка обжарьте вместе с мясом.

Посолите, поперчите, добавьте немного воды (чтобы немного покрыло дно) и тушите под крышкой 20-30 минут на среднем огне.

Разложите горячую смесь по стерилизованным банкам, положите лавровый лист.

Закатайте крышками и простерилизуйте:

Банки 0,5-1 литр - 40 минут

Банки 1,5-3 литра - 60 минут

Стерилизация в кастрюле с кипящей водой, банки накрыты водой на 2/3 высоты.

Остудите банки под одеялом.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

СКУМБРИЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ

Ингредиенты:

Скумбрия (чищенные тушки) - 2 кг
Помидоры - 3 кг
Лук репчатый - 1 кг
Морковь - 1 кг
Перец болгарский - 1 кг
Томатный сок - 0,5 л
Масло растительное - 250 мл
Сахар - 200 г
Соль (2 ст.л. с горкой) - 50 г
Перец черный (горошком) - 1 ч. л.
Перец душистый - 1 ч. л.
Кислота лимонная (с горкой) - 1 ч. л.
Лист лавровый - 3-5 шт

Приготовление:

Подготовка овощей:

Овощи вымыть и почистить.

Помидоры надрезать, залить кипятком на 5 минут, затем переложить в ледяную воду и снять кожицу.

Перцы нарезать средними полосками и выложить в кастрюлю.

Чищенные помидоры и лук порезать и добавить к перцам.

Морковь: 0,5 кг натереть на крупной терке, остальную часть нарезать средним бруском и добавить в кастрюлю.

Влить томатный сок, масло, добавить сахар и соль.

Варка овощей:

Поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения.

Варить 40 минут, периодически помешивая.

Добавить черный и душистый перец.

Подготовка рыбы:

Скумбрию отварить в подсоленной воде 3 минуты.

Остудить и отделить мясо от костей.

Выложить рыбу в кастрюлю с овощами.

Довести до кипения и варить ещё 40 минут, аккуратно перемешивая.

Добавить лимонную кислоту, прокипятить и снять с огня.

Консервация:

Простерилизовать банки и прокипятить крышки.

Аккуратно разложить горячую смесь по банкам.

Закатать, накрыть тёплым одеялом («под шубой») и остудить.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

КОНСЕРВИРОВАННАЯ ГОРБУША



Ингредиенты:

Горбуша - примерно 1,3 кг

Растительное масло - 50 мл на банку

Чёрный перец горошком - 4-5 шт. на банку

Лавровый лист - 1 шт. на банку

Соль - 1 ч. л. на банку

Чёрный молотый перец (или приправа для рыбы) - ½ ч. л. на банку

Приготовление:

Подготовка рыбы:

Разморозить горбушу при комнатной температуре.

Промыть, удалить внутренности (если есть) и хорошо очистить внутреннюю часть.

Разрезать по хребту, удалить основную кость, разделить на филе.

Нарезать филе кусочками шириной 4-5 см.

Подготовка банок:

На дно чистых банок выложить перец горошком и лавровый лист.

Выложить пару кусочков рыбы, присыпать солью и молотым перцем.

Продолжать выкладывать слоями, чередуя рыбу и специи, заполняя банки до 2-3 см от плечиков.

Влить растительное масло.

Противень застелить хлопчатобумажным полотенцем или кусочком ткани.

Банки прикрыть чистыми крышками и поставить на противень.

Влить воду в противень, чтобы она покрывала дно на 1-1,5 см.

Поставить противень с банками в холодную духовку.

Включить духовку на 180-200 °C и готовить 2,5 часа.

Заключительный этап:

Выключить духовку, закрутить банки крышками.

Оставить банки в духовке до полного остывания (например, на ночь).

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.

Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ЗАГОТОВКИ ИЗ ФРУКТОВ И ЯГОД

ЯБЛОЧНОЕ ПОВИДЛО

Ингредиенты:

Яблоки - любое количество

Вода - на 1 кг яблок примерно 2–3 стакана (400–600 мл)

Сахар - по весу пюре (соотношение 1:1, например: 8 кг пюре = 8 кг сахара)

Подготовка:

Очистить яблоки: Удалите кожуру, сердцевину и семечки.

Порезать и сложить в большую кастрюлю (бак, казан и т.п.).

Варка яблок:

Добавьте воду - из расчёта 2–3 стакана на 1 кг яблок.

Поставьте на средний огонь, доведите до кипения.

Периодически помешивайте, чтобы не пригорело.

После закипания варите:

При большом объёме - 30–35 минут.

При небольшом - 20–25 минут.

Яблоки должны стать очень мягкими.

Приготовление:

Протрите варёные яблоки через сито.

В результате должно получиться гладкое пюре.

Жмых (шкурки и остатки) - выбрасываем.

Соотношение:

Взвесьте готовое пюре.

Добавьте сахар - в равном весовом количестве (1:1).

🍏 Варка повидла:

Перемешайте пюре с сахаром.

Поставьте на плиту на средний огонь.

Доведите до кипения, затем убавьте до минимума.

Варите до загустения, периодически помешивая:

Повидло должно "булькать" и становиться густым.

Вода должна выкипеть.

Снимите с плиты, дайте немного остыть.

Разлейте по стерилизованным банкам.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

Ингредиенты:

4 кг клубники

4 кг сахара соотношение (1:1)

Клубнику пересыпаем сахаром (4 кг).

Слегка потряхиваем, чтобы сахар равномерно распределился.

Накрываем и оставляем клубнику с сахаром на ночь при комнатной температуре.

За это время выделится сок, клубника пустит жидкость.

Первая варка:

Утром ставим на плиту:

Включаем средний огонь, ставим варенье. Начинаем варить.

Когда закипит - варим 15 минут:

Помешиваем!

Снимаем с огня и остужаем полностью:

Варенье должно настояться и остыть до тёплого состояния - чтобы клубника пропиталась сиропом.

Вторая варка:

Снова доводим до кипения:

Остуженное варенье ставим на огонь ещё раз.

Кипятим 5–10 минут

Уже не так долго, просто доводим до кондиции.

Снимаем с огня и раскладываем по стерилизованным банкам.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ЖЕЛЕЙНАЯ СМОРОДИНА И ВИШНЯ

Ингредиенты (на 1 кг ягод):

Смородина или вишня - 1 кг

Сахар - 1 кг

Вода - 100 мл на первый этап варки

Пропорции: 1:1 (ягоды: сахар)

Приготовление:

Подготовка ягод:

Вымойте ягоды, удалите хвостики и плодоножки.

Если используете вишню - можно удалить косточки, если хочется более гладкого желе.

Порционная варка ягод:

Возьмите кастрюлю или емкость для варки.

Налейте 100 мл воды, добавьте 200 г ягод.

Доведите до кипения и прокипятите 2 минуты.

Добавьте следующие 200 г ягод, доведите до кипения и снова прокипятите 2 минуты.

Продолжайте таким образом до тех пор, пока не используете весь килограмм ягод.

Добавление сахара (также порционно):

После того как все ягоды в кастрюле, добавьте первые 200 г сахара.

Доведите до кипения, дайте сахару полностью раствориться.

Добавляйте оставшийся сахар по 200 г порциями, каждый раз доводя до кипения и растворяя сахар.

В итоге получится 1:1 - килограмм ягод, килограмм сахара.

Финальная варка:

После добавления всего сахара, доведите смесь до кипения и варите 10 минут, чтобы масса стала желейной.

Остужение и закатка:

Разлейте горячее желе в стерилизованные банки.

Закатайте крышками, переверните банки и оставьте до полного остывания.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

СЛИВОВОЕ ВАРЕНЬЕ

Ингредиенты (на 16,5 кг слив):

Сливы без косточек - 16,5 кг

Сахар - 16,5 кг

Соотношение 1:1 (слива : сахар)

Для любого количества варенья придерживайтесь этого соотношения 🙌

Подготовка:

Сливы тщательно моем.

Удаляем косточки.

Взвешиваем готовое количество чищенных слив.

Засахаривание (на ночь):

Этот шаг обязателен для получения целых кусочков в варенье.

В большую ёмкость (в нашем случае - бак 50 л) выкладываем часть слив.

Засыпаем частью сахара (примерно половиной).

Поверх - оставшиеся сливы.

Сверху - остальной сахар.

Накрываем и оставляем на ночь (8–12 часов) при комнатной температуре.

Кто любит разваристое варенье, может не настаивать на ночь, а варить сразу.

Варка (этап 1):

Утром ставим варенье на средний огонь.

Помешиваем, особенно с самого дна.

Когда варенье закипит - варим 5 минут.

Снимаем с огня.

Даём остыть до тёплого состояния (примерно 1–2 часа).

Варка (этап 2):

Снова ставим на плиту.

Доводим до кипения.

Варим 10 минут после закипания, постоянно помешивая.

Снимаем с огня.

Даём немного остыть, чтобы при разливе в банки не было кипятка.

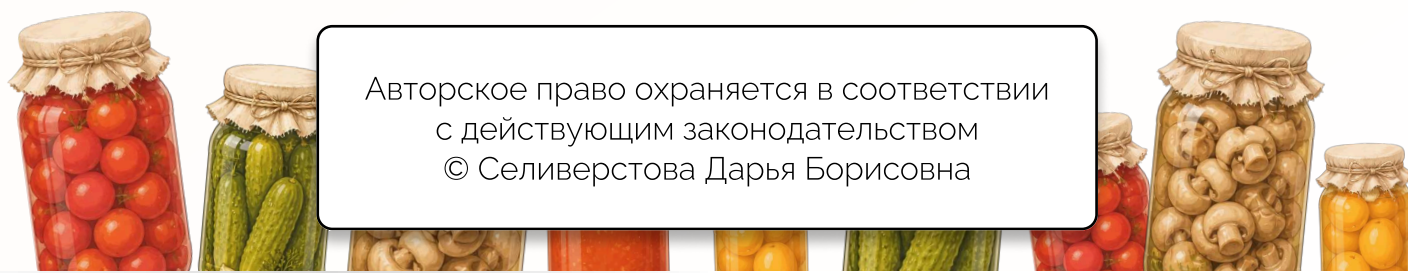
Подготавливаем стерилизованные банки и крышки.

Разливаем горячее, но не кипящее варенье по банкам.

Варенье по этому рецепту хорошо держит форму и насыщенный вкус.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ПОВИДЛО ИЗ ТЫКВЫ

Ингредиенты:

Тыква - 6 кг

Сахар - 4,5-5 кг

Лимонная кислота - по вкусу

Питьевая сода - 7 г на 1 л воды (для замачивания)

Приготовление:

Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать ломтиками толщиной 0,5-0,7 см.

Замочить тыкву на 10 минут в растворе питьевой соды (7 г на 1 л воды). После этого тщательно промыть холодной водой.

Сложить тыкву в большой таз, добавить 2-2,5 кг сахара и немного воды. Варить, периодически помешивая, до получения консистенции варенья.

Добавить оставшиеся 2,5 кг сахара, долить воды и продолжать варить, время от времени добавляя по одной кружке кипятка, пока сироп не станет тёмным и густым.

За 5-10 минут до окончания варки добавить лимонную кислоту, тщательно перемешать.

Горячее повидло разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ЯБЛОЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

Ингредиенты:

4 кг обрезанных яблок (без сердцевин, только мякоть)

4 кг сахара соотношение (1:1)

Берём яблочко, обрезаем по кругу, сердцевину выкидываем. Получаются кусочки – «тыблочки»

Взвешиваем обязательно, чтобы знать сколько добавить сахара!

Яблоки пересыпаем сахаром (4 кг). Слегка потряхиваем, чтобы сахар равномерно распределился.

Накрываем и оставляем яблоки с сахаром на ночь при комнатной температуре.

За это время выделится сок, яблоки пустят жидкость, варенье получится с красивым прозрачным сиропом.

Если вы любите варенье-кашу - когда яблоки полностью разваренные и без формы, то можно варить сразу, не настаивая. Просто засыпали сахаром и через минут 30-40 на плиту.

Сироп будет более густой, яблоки - мягкие, почти пюре. Тут уже как кому нравится!

Первая варка:

Утром ставим на плиту:

Включаем средний огонь, ставим варенье. Начинаем варить.

Когда закипит - варим 15 минут:

Помешиваем!

Варенье должно стать золотисто-медовым.

Снимаем с огня и остужаем полностью:

Варенье должно настояться и остыть до тёплого состояния - чтобы яблоки пропитались сиропом.

Вторая варка:

Снова доводим до кипения:

Остуженное варенье ставим на огонь ещё раз.

Кипятим 5–10 минут

Уже не так долго, просто доводим до кондиции.

Цвет - янтарный, сироп - тягучий, кусочки - целые.

Снимаем с огня и раскладываем по стерилизованным банкам.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

МАЛИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ

Ингредиенты:

4 кг малины

4 кг сахара соотношение (1:1)

Малину пересыпаем сахаром (4 кг). Слегка потряхиваем, чтобы сахар равномерно распределился.

Накрываем и оставляем малину с сахаром на ночь при комнатной температуре.

За это время выделится сок, малина пустит жидкость.

Первая варка:

Утром ставим на плиту:

Включаем средний огонь, ставим варенье. Начинаем варить.

Когда закипит - варим 15 минут:

Помешиваем!

Снимаем с огня и остужаем полностью:

Варенье должно настояться и остыть до тёплого состояния - чтобы малина пропиталась сиропом.

Вторая варка:

Снова доводим до кипения:

Остуженное варенье ставим на огонь ещё раз.

Кипятим 5–10 минут

Уже не так долго, просто доводим до кондиции.

Снимаем с огня и раскладываем по стерилизованным банкам.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛИМОНА С ИМБИРЁМ



Ингредиенты:

Лимоны - 1 кг

Имбирь свежий - 125-175 г

Сахар - 1,25-1,5 кг

(можно чуть меньше для менее сладкого вкуса)

Вода - 500-625 мл

Примечание: количество сахара можно регулировать по вкусу, но для варки и консервирования нужно достаточно сахара, чтобы варенье хранилось.

Приготовление:

Лимоны тщательно вымой.

Нарежьте тонкими кружочками, удаляя косточки. Если косточек много, их лучше убрать заранее.

Можно немного порезать кружочки на половинки или четвертинки, чтобы варенье было удобнее есть.

Подготовка имбиря:

Очистите имбирь.

Нарежьте тонкими слайсами или натрите на крупной тёрке (по желанию, но натёртый имбирь даст более насыщенный вкус и аромат).

В большой кастрюле смешай лимоны, имбирь и сахар.

Добавьте воду.

Оставьте на 1-2 часа, чтобы лимоны дали сок. Это поможет сахару раствориться и уменьшит время варки.

Варка варенья:

Поставьте кастрюлю на средний огонь.

Доведите до кипения, периодически помешивая.

После закипания убавьте огонь до слабого кипения и вари 30-40 минут, периодически помешивая и снимая пенку.

Если хотите более густое варенье, можно варить дольше, пока сироп не станет густым.

Проверка готовности:

Капните немного варенья на холодную тарелку.

Если капля держит форму и не растекается, варенье готово.

Банки и крышки простерилизуйте (10-15 минут в кипящей воде).

Горячее варенье разложите по стерильным банкам.

Закатайте крышки и переверните банки вверх дном, накрыв полотенцем, чтобы медленно остывали.

Хранение:

Хранить можно в тёмном прохладном месте. После открытия - в холодильнике.

Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

АБРИКОСОВО-АПЕЛЬСИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ НА ЗИМУ

Ингредиенты:

Абрикос - 2 кг
Апельсин - 1,5 кг
Лимон - 1 шт
Сахар - 4 кг

Приготовление:

Абрикосы промойте, удалите косточки.

Апельсины тщательно промойте, очистите от кожуры и белых перегородок (чтобы варенье не горчило). Нарежьте на кусочки.

Лимон тщательно промойте, нарежьте тонкими кружочками или четвертинками, удаляя косточки.

В большой кастрюле или миске смешайте абрикосы, апельсины, лимон и сахар.

Оставьте на 1-2 часа, чтобы фрукты дали сок. Это поможет сахару раствориться и варенье быстрее закипит.

Поставьте кастрюлю на средний огонь.

Доведите до кипения, периодически помешивая, чтобы не пригорело.

После закипания уменьшите огонь до слабого кипения.

Варите 40-60 минут, периодически помешивая и снимая пенку.

Если хотите более густое варенье, можно варить дольше, пока сироп не станет густым и прозрачным.

Проверка готовности:

Капните немного варенья на холодную тарелку.

Если капля держит форму и не растекается - варенье готово.

Банки и крышки тщательно промойте и простерилизуйте (10-15 минут в кипящей воде).

Горячее варенье аккуратно разложите по стерильным банкам.

Закатайте крышки и переверните банки вверх дном.

Накройте полотенцем и дайте медленно остыть.

Хранение:

Хранить в прохладном, тёмном месте.

После открытия - в холодильнике.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ПРОТЁРТЫЕ ЯГОДЫ С САХАРОМ ДЛЯ ЗАМОРОЗКИ

Основной принцип:

На 1 кг ягод берётся 2 кг сахара.

Ягоды можно:

Протереть через мясорубку

Или измельчить в блендере - это работает для любой ягоды.

Например:

Смородина

Клубника

Земляника

Малина

Ежевика

Клюква

Облепиха

Процесс:

Ягоды перебрать, удалить листья, стебли, гнилые ягодки.

Измельчить мясорубкой или блендером до состояния пюре.

Добавить сахар (2 кг на 1 кг ягод), тщательно перемешать.

Разложить в контейнеры или пакеты для заморозки.

Такие протёртые ягоды прекрасно подходят для варенья, соусов, смузи или выпечки, а замороженные сохраняют вкус и цвет целый год.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ЛИМОН С ИМБИРЕМ

Ингредиенты:

Лимоны - 1 кг

Имбирь свежий - 200-250 г

Сахар - 500 г (можно по вкусу)

Мед - по желанию, 100-200 г

Вода - 200 мл (для сиропа, если нужно)

Приготовление:

Лимоны тщательно вымыть, обсушить.

Нарезать тонкими кружочками или небольшими дольками, удаляя косточки.

Очистить корень имбиря от кожицы.

Нарезать тонкой соломкой или маленькими кусочками.

В чистую банку слоями выкладывать лимон и имбирь.

Каждый слой присыпать сахаром (или чередовать с медом).

Если смесь слишком сухая, можно добавить немного кипячёной воды.

Закрыть банку крышкой и оставить при комнатной температуре на 12-24 часа, пока лимон не пустит сок.

После этого убрать в холодильник или подвал для хранения.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

КОМПОТЫ

ЯБЛОЧНЫЙ КОМПОТ

Ингредиенты на 1-литровую банку:

Яблоки - 500-600 г (лучше твёрдых сортов: Антоновка, Семеренко, Джонаголд)

Сахар - 150 г

Вода - 1 литр

Лимонная кислота - 0,5 ч.л. (по желанию, для сохранения цвета и лёгкой кислинки)

Приготовление:

Банки тщательно вымойте с содой или моющим средством, хорошо ополосните.

Простерилизуйте банки и крышки.

Яблоки вымойте, очистите от сердцевинки и нарежьте дольками или крупными кусочками. Если хотите, чтобы кусочки яблок сохраняли цвет, опустите их на 2-3 минуты в слегка подкисленную воду (с лимонной кислотой или лимонным соком).

В подготовленную банку сначала насыпьте сахар.

Затем заполните банку примерно на треть яблоками или ягодами.

Залейте содержимое банки кипятком, чтобы вода полностью покрыла фрукты и доходила почти до горлышка банки.

Сразу закройте банку крышкой (для винтовых - плотно закрутите). Переверните вверх дном на 10-15 минут.

После переворачивания накройте банку одеялом и поставьте в тёмное место, чтобы она медленно остывала.

Хранение:

Компот хранится в прохладном, тёмном месте до 12 месяцев.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

АБРИКОСОВЫЙ КОМПОТ

Ингредиенты на 1-литровую банку:

Абрикосы - 500-600 г (спелые, но плотные, чтобы не развалились)

Сахар - 150 г (по вкусу)

Вода - 1 литр

Лимонная кислота - 0,25–0,5 ч.л. (по желанию)

Приготовление:

Абрикосы промойте, разрежьте пополам и удалите косточки. Если плоды очень мягкие, можно на 1-2 минуты опустить их в кипяток, чтобы при заливке кипятком они лучше держали форму.

В подготовленную банку сначала насыпьте сахар.

Заполните банку примерно на треть абрикосами.

Залейте кипятком, чтобы вода полностью покрыла фрукты и доходила почти до горлышка банки.

Сразу закройте банку крышкой. Переверните вверх дном на 10-15 минут.

После переворачивания накройте банку одеялом и поставьте в тёмное место, чтобы она медленно остывала.

Хранение:

Компот хранится в прохладном, тёмном месте до 12 месяцев.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

КЛУБНИЧНОЕ МОХИТО

Ингредиенты на 3-литровую банку:

Клубника - 500 г

Сахар - 500-600 г (по вкусу, если любите слаще, берите 600 г)

Лайм - 2 дольки (можно нарезать кружочками)

Мята - 1 веточка

Кипяток - для заливки

Приготовление:

Клубнику хорошо промыть, удалить хвостики.

Лайм нарезать дольками или тонкими кружочками. Мята промыть.

На дно чистой стерилизованной банки выложить клубнику.

Добавить сахар.

Вложить лайм и веточку мяты.

Залить всё кипятком до верха банки.

Закатать стерильной крышкой.

Остудить при комнатной температуре.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ВИШНЕВЫЙ КОМПОТ

Ингредиенты на 1-литровую банку:

Вишня - 500 г (свежая, без косточек или с косточками, если хотите лёгкий миндальный аромат)

Сахар - 200 г (в зависимости от сладости вишни)

Вода - 1 литр

Лимонная кислота - 0,25–0,5 ч.л. (по желанию)

Приготовление:

Вишню промойте и обсушите. При желании удалите косточки.

В подготовленную банку сначала насыпьте сахар.

Заполните банку примерно на треть вишней.

Залейте кипятком, чтобы вода полностью покрыла фрукты и доходила почти до горлышка банки.

Сразу закройте банку крышкой. Переверните вверх дном на 10-15 минут.

После переворачивания накройте банку одеялом и поставьте в тёмное место, чтобы она медленно остывала.

Хранение:

Компот хранится в прохладном, тёмном месте до 12 месяцев.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ОБЛЕПИХОВЫЙ КОМПОТ

Ингредиенты на 1-литровую банку:

Облепиха - 500-600 г

Сахар - 250 г (по вкусу)

Вода - 1 литр

Лимонная кислота - 0,25–0,5 ч.л. (по желанию)

Приготовление:

Облепиху тщательно промойте.

В подготовленную банку сначала насыпьте сахар.

Заполните банку примерно на треть облепихой.

Залейте кипятком, чтобы вода полностью покрыла облепиху и доходила почти до горлышка банки.

Сразу закройте банку крышкой. Переверните вверх дном на 10-15 минут.

После переворачивания накройте банку одеялом и поставьте в тёмное место, чтобы она медленно остывала.

Хранение:

Компот хранится в прохладном, тёмном месте до 12 месяцев.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ТОМАТНЫЙ СОК

Ингредиенты (на 1 литр сока):

Помидоры – сколько получится сока (примерно 1,5-2 кг)

Соль - 0,5 ч.л. (или по вкусу)

Сушёный базилик - 1-2 г (по желанию, для аромата)

Сахар - 0,5 ч.л. (по вкусу, чтобы сбалансировать кислоту)

Приготовление:

Помидоры хорошо вымыть.

Выжать сок с помощью соковыжималки.

Влить сок в эмалированную или нержавеющую кастрюлю.

Добавить соль, сушёный базилик и сахар (по желанию).

Довести до кипения на среднем огне.

Варить 12-15 минут до полного исчезновения пены, периодически помешивая.

Банки предварительно прогреть (можно завернуть в сухое полотенце).

Залить кипящий сок до краёв.

Закатать крышками.

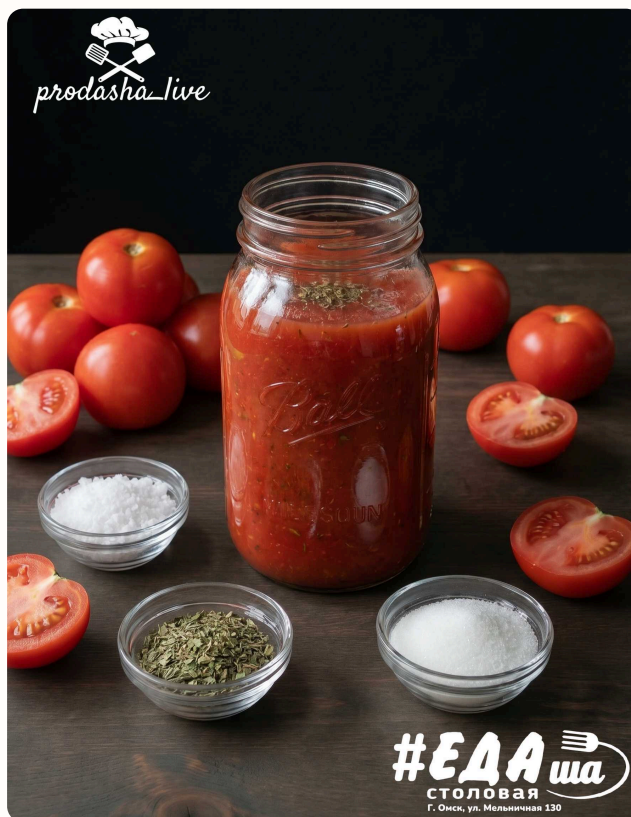
Остудить при комнатной температуре.

Соль и сахар регулируйте индивидуально. Некоторые любят более кислый вкус - соли меньше, сахара чуть больше.

Базилик добавляет аромат итальянских томатов, но его можно не использовать.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

СЛИВОВЫЙ КОМПОТ

Ингредиенты на 1-литровую банку:

Слива - 500-600 г

Сахар - 150 г (по вкусу)

Вода - 1 литр

Лимонная кислота - 0,25–0,5 ч.л. (по желанию)

Приготовление:

Сливу промойте, разрежьте пополам и удалите косточки.

В подготовленную банку сначала насыпьте сахар.

Заполните банку примерно на треть сливами.

Залейте кипятком, чтобы вода полностью покрыла сливу и доходила почти до горлышка банки.

Сразу закройте банку крышкой. Переверните вверх дном на 10-15 минут.

После переворачивания накройте банку одеялом и поставьте в тёмное место, чтобы она медленно остывала.

Хранение:

Компот хранится в прохладном, тёмном месте до 12 месяцев.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

МОХИТО ИЗ СЛИВ

Ингредиенты(на 3 литра):

Слива - 500 г

Лимон - 2 колечка

Мята - 2 веточки

Сахар - 250 г

Приготовление:

Подготовка ингредиентов:

Сливы промойте, удалите косточки (если хотите, можно оставить половинки с косточкой для более насыщенного вкуса).

Лимон нарежьте тонкими колечками.

Мяту промойте.

Наполнение банок:

В чистую стерилизованную 3-литровую банку положите сливы.

Добавьте лимонные колечки и веточки мяты.

Засыпьте сахаром.

Залейте ингредиенты кипятком так, чтобы вода полностью покрывала фрукты и травы.

Стерилизуйте банку примерно 15-20 минут после закипания.

Закатка:

Аккуратно закройте банку крышкой.

Укутайте и оставьте до полного остывания.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ЯГОДНЫЙ КОМПОТ

Ингредиенты на 1-литровую банку:

Ягоды - 400-500 г (свежие, зрелые, промытые; на ваш вкус: клубника, малина, черника, красная или чёрная смородина, вишня, голубика, жимолость)

Сахар - 150 г (по вкусу и сладости ягод)

Вода - 1 литр

Лимонная кислота - 0,25–0,5 ч.л. (по желанию, для сохранения цвета и лёгкой кислинки)

Приготовление:

Ягоды промойте и обсушите. Крупные ягоды, например клубнику, можно разрезать на половинки или четвертинки.

В подготовленную банку сначала насыпьте сахар.

Заполните банку примерно на треть ягодами.

Залейте кипятком, чтобы вода полностью покрыла ягоды и доходила почти до горлышка банки.

Сразу закройте банку крышкой. Переверните вверх дном на 10-15 минут.

После переворачивания накройте банку одеялом и поставьте в тёмное место, чтобы она медленно остывала.

Хранение:

Компот хранится в прохладном, тёмном месте до 12 месяцев.



Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

КОМПОТ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ И АПЕЛЬСИНА

Ингредиенты на 3-литровую банку:

Красная смородина - до 1/4 объёма банки

Апельсин - 1/4 крупного или 1/2 маленького апельсина

Сахар - 100 г на 1 литр воды

Вода - кипятком для заливки

Приготовление:

Подготовка фруктов:

Красную смородину промойте и уложите в банку до 1/4 объёма.

Апельсин нарежьте тонкими дольками или колечками и добавьте к смородине.

Первичная заливка кипятком:

Залейте фрукты кипятком, накройте крышкой и дайте постоять 15 минут.

Слейте воду обратно в кастрюлю.

Приготовление сиропа:

Добавьте сахар в воду из банки (100 г на 1 литр воды).

Доведите до кипения и прокипятите 3 минуты.

Заливка и закатка:

Разлейте кипящий сироп по банкам с фруктами.

Закатайте банки крышками, укутайте одеялами и оставьте до полного остывания.

Хранение:

После того как банки остынут, перенесите их в темное, прохладное место - например, в погреб или шкаф.

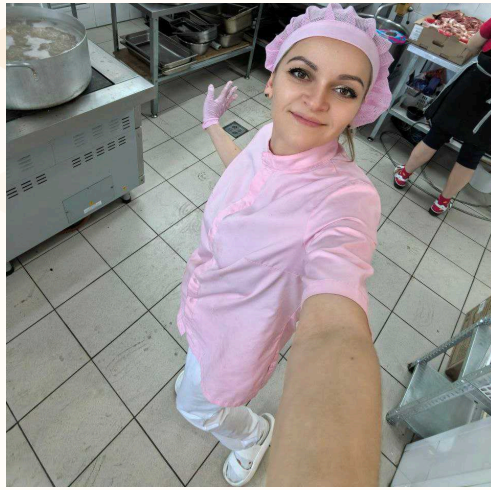


Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

ТАБЛИЦА ПРЯНОСТЕЙ И ИХ ПРИМЕНЕНИЙ

Пряность	Применение
 Базилик	 Овощные маринады
 Барбарис	 Компоты и фруктовые сладости, соусы и мясные блюда
 Бархатцы	 Маринады для огурцов и томатов
 Гвоздика	 Фруктовые и овощные маринады, соусы, как приправа к обеденным блюдам
 Горчица	 Овощные маринады, при квашении и солении
 Душица	 Помидоры, сыры, овощи, мясо и рыба
 Имбирь	 Тесто, сладкие блюда, супы, как приправа к мясным и рыбным блюдам, кетчупы и томатные соусы
 Кардамон	 Кондитерские изделия, рассолы и маринады
 Кориандр	 Овощные маринады
 Корица	 Овощные маринады, фруктовые супы, соусы
 Лавровый лист	 Овощные маринады, супы, блюда из мяса и рыбы, соусы
 Лук репчатый	 Смеси овощей для консервирования
 Мускатный орех	 Соусы, овощные и мясные блюда, мучные изделия
 Перец: черный горошком, душистый, горький, сушеный	 Супы, маринады, соленья, соусы маринады и соусы маринады, супы и мясные блюда
 Петрушка	 Овощные маринады, салаты, супы
 Розмарин	 Салаты, соусы к рыбе, супы и овощные соленья
 Тмин	 Овощные маринады и при квашении капусты
 Укроп свежий	 Мясные, рыбные и овощные блюда
 Укроп (семена)	 Засолка, квашение и маринование
 Фенхель (листья)	 Салаты
 Фенхель (плоды)	 Хлебулочные изделия, овощные салаты, при солении огурцов
 Хрен	 Овощные маринады, консервирование и соление огурцов и томатов
 Чабер	 Соление и маринование огурцов и томатов
 Шафран	 Плохо сочетается с остальными пряностями, почти всегда употребляется самостоятельно
 Эстрагон (тархун)	 Салаты, соленья огурцов, овощные маринады и соусы

Авторское право охраняется в соответствии с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна



МОИ СОЦИАЛЬНЫЕ СЕТИ

Телеграмм https://t.me/prodasha_live

ВКонтакте <https://vk.com/club228244946>

YouTube https://youtube.com/@prodasha_live?si=Ah2ApO-lOoJn_VvL

Инстаграм* https://www.instagram.com/prodasha_live?igsh=MThvZHo1cXppamcxag==

TikTok https://www.tiktok.com/@prodasha_live_official?_t=ZS-8w3VMu9sbuC

MAX https://max.ru/prodasha_live

Обратите внимание, данное руководство платное.

Если оно попало к вам бесплатно найдите меня в социальных сетях и оплатите, а лучше переведите деньги в помощь больным детям.

Автор руководства: Селиверстова Дарья Борисовна

*Деятельность Meta Platforms Inc., включая Instagram, запрещена на территории РФ

Авторское право охраняется в соответствии
с действующим законодательством
© Селиверстова Дарья Борисовна

