



25

рецептов

часть 1

Заготовок

от любимых блогеров



Авторы-блогеры

- Ася Чудновская
<https://t.me/asinitarelki>
- Марина Романова
<https://t.me/agrocult>
- Екатерина Кузнецова
<https://t.me/spottykit>
- Анна Акинина
https://t.me/anna_akininaa
- Дарья Яковлева
<https://t.me/daryasemm>
- Юлия Redcap
https://t.me/ired_cap
- Полина
https://t.me/poli_na_malinaa
- Ирина Кузнецова
https://t.me/Irina_kuznecova18
- Яна Суролова
https://t.me/yana_sad_19
- Глеб Корнилов
https://t.me/kornilov_gleb



Можно переходить в каналы авторов прямо здесь!



Содержание

Жми на рецепт!

● Огурцы

- Пикули из огурца
- Огурцы по-фински
- Огурцы бочковые в банке
- Маринованные огурцы в томатном соусе
- Быстрые малосольные огурцы

4
5
6
8
9

● Помидоры

- Томаты маринованные 1:4
- Помидоры соленые, как из бочки
- Зеленые помидоры
- Помидоры в снегу
- Томаты в собственном соку
- Пьяные помидоры
- Вяленые помидоры

10
11
12
13
14
15
16

● Кабачки, патиссоны

- Кабачковая икра, как в магазине
- Кабачковая икра с майонезом
- Маринованные патиссоны

17
18
19

● Закуски и соусы

- Лечо из кабачков
- Песто из базилика
- Томатный кетчуп

20
21
22

● Варенье и компоты

- Желе из красной смородины
- Варенье из черной смородины
- Клубничное варенье
- «Ледяное варенье» из жимолости
- Сливовый компот
- Компот мохито на зиму из смородины
- Клубничный компот

23
24
25
26
27
28
29



Пикнули из огурцов

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Огурцы — 1 кг
- Лук репчатый — 200 г (2 головки средних)
- Горчица — 1 ст. л.
Можно взять горчицу из пакета с сидератами часть (только помыть хорошенько), а часть — дижонской. Получилось 50% семян, а 50% дижонской.
- Куркума — 1 ч. л. с горкой
- Соль — 1,5 ст.л.
- Сахар — 3 ст.л.
- Укус — 200 мл 6% или 140 мл 9%
- Вода — 200 мл

Внимание! Тут получается так, что в кастрюле после раскладки по банкам ровно столько воды и остается. Т.е. теоретически, её можно налить меньше. Не 200 мл, а 100. Но тут имейте в виду, что уксус — тоже жидкость. И уксуса 9% (как жидкости) получается меньше, чем уксуса 6%. Чтобы заливать потом было чем консервацию.

- Перец чёрный горошек — 12 шт. (хорошая щепоть)
- Перец душистый — 6 шт. (по вкусу, можно и больше)
- Без чеснока (если с чесноком, то это минус хруст).

ПРОЦЕСС

Огурцы режем кружочками, можно на комбайне (менее аккуратно, но зато быстро). Не надо толсто! 2-3 мм. Лук — полукольцами и отправляем в огурцы. Добавляем соль! Даём постоять пару часов, можно и больше. Огурцы дадут сок, который ценен. **Делаем рассол на его основе:** Ставим на огонь, пока варево закипает, добавляем сахар, горчицу, куркуму, перец и воду (о воде см. выше: можно добавить и 100 мл, но на всякий случай, лучше добавить, помня, что вода разбавляет и уксус, и соль, и сахар в плане концентрации). Доводим до кипения и заливаем огурцы с луком. Далее накрываем крышкой, чтобы скорее довести до кипения смесь, на среднем или больше огне, но следим, чтобы не поджарилось, слегка помешиваем. Как только закипело, вливаем уксус, мешаем и разливаем по банкам, утаивая, плотно! Банки переворачиваем и укрываем. Спустя 3 дня, пикнули из огурцов готовы!



Огурцы по-фински

ИНГРЕДИЕНТЫ

Маринад:

- Соль — 6 ст. л.
- Сахар — 400 г
- Уксус 9% — 350 мл
- Семена горчицы — 2 ч.л.
- Лавровый лист — по вкусу

Маринад рассчитан на 5 литровых банок.

ПРОЦЕСС

В подготовленные банки укладываем огурцы, предварительно вымытые. Заполняем полностью банки, подбираем по размеру, чтобы максимально заполнить банку. Заливаем водой огурцы в банках и потом сливаем ее из банок в одну кастрюлю. Смотрим, какое количество воды вышло.

Это нужно, чтобы посчитать правильное количество ингредиентов для приготовления рассола. Доводим кастрюлю с водой до кипения, заливаем огурцы кипятком, прикрываем крышками (не закручиваем) и оставляем на 10 минут. Воду, которая осталась в кастрюле, не выливаем.

Снова сливаем всю жидкость из банок в кастрюлю и доводим до кипения. Заливаем банки водой второй раз. Прикрываем крышками и оставляем на 10 минут. Воду, которая осталась в кастрюле, не выливаем.

Маринад. В кастрюлю добавляем соль, сахар, уксус, семена горчицы. Туда же в 3-й раз сливаем воду из банок с огурцами. Доводим до кипения, ждем 2 минуты и выключаем плиту. Заливаем банки маринадом под завязку. Заворачиваем крышки. Переворачиваем банки и укутываем до полного остывания банок. Огурцы по-фински готовы!



Огурцы богковые в банке

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа:

- Огурцы — 4 кг
На 4 кг огурцов уходит примерно 5 л рассола.
Выход 6 литровых банок.

Зелень и пряности:

- Листья хрена — 4-6 шт.
- Корень хрена — 4-6 см
Обычно есть не у всех, поэтому по возможности, — в нем самый цимес.
- Листья смородины и вишни — 20 - 30 шт.
Можно прямо с молодыми ветками, — это прибавит дубильных свойств. Хотя, в первую очередь — быстрее.
- Укроп зонтики — 4-5 шт.
- Перец острый — 2-4 шт.
(по желанию).

Рассол:

- Соль — 3 ст. л. с горкой = мерная 15 мл
- Вода — 2 л

Если на 1 л — поделить на 2.

Обычно, все делают 2 ст. л. на 1 л, но 1,5 л на 1 л воды — идеальней, попробуйте именно так!

Чеснок не кладем, потому что он размягчает огурцы, в ущерб хрусткости.

ПРОЦЕСС

Засол. Огурцы залить холодной водой и оставить на 2-12 ч. для хрусткости.

Огурцы «только что с грядки» можно не замачивать, но лишним не будет на пару часов. Слить воду и промыть огурцы, убрать все цветы.

Слоями уложить в засолочную ёмкость промытые травы: хрен, зонтики укропа, листья вишни и смородины, порезанный на крупные кусочки острый перец. Затем уложить плотно слой огурцов.



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Далее чередуем слои: травы-огурцы так, чтобы последним слоем оказались травы, причем листья хрена — сверху.

Растворяем в воде соль. Для скорости можно в кипятке и заливаем холодную воду прямо по растворенной соли, чтобы не лить кипятком в огурцы.

Если сразу не понятно сколько воды уйдет в огурцы, то сначала залить холодной водой, а потом всю дозу соли растворить в 1 л кипятка и добавить в емкость с огурцами так, чтобы все огурцы были покрыты рассолом.

На 6 л воды (включая 1 л кипятка) уходит 9 мерных ложек, соответственно.

Накрываем сверху тарелкой с грузом и оставляем на 2-5 дней. Чем теплее в доме, тем быстрее огурцы достигнут готовности. Можно хоть на месяц! Можно вообще есть из бочки и не закатывать в банки. Закатать можно в любой момент, когда есть время!

На поверхности рассола появилась белая пленка — это не плесень, а молочная кислота, которая и будет служить консервантом вместо уксуса — огурцы готовы.

В этом состоянии их уже можно кушать, как малосольные. Цвет огурцов изменится.

По банкам. Процедив, сливаем рассол в кастрюлю, а огурцы промываем под холодной водой. Травы выбрасываем. Укладываем плотно огурцы в стерилизованные банки. Рассол доводим до кипения и заливаем огурцы. Накрываем крышками и оставляем на 10 минут. Сливаем рассол обратно в кастрюлю, снова доводим до кипения и заливаем обратно в банки, слегка перелив через край для лучшей стерилизации. Закручиваем. Банки переворачиваем и укрываем до полного остывания. Рассол в банках будет мутным, но со временем очистится. На дне банки образуется осадок — это полезные молочнокислые бактерии.

Хранить при комнатной температуре можно несколько лет.

Огурцы бочковые в банке готовы!



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Маринованные огурцы в томатном соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Вода — 1,1 л
- Соус «Краснодарский сладкий» — 0,5 кг
- Уксус 9% — 200 г
- Сахар — 200 г
- Соль крупная — 2,5 ст. л.
- Чеснок — 3-5 зубчика на банку 2 л
- Зонтики укропа — 1 шт. на банку 2 л
- Если умножить ингредиенты на 3 — рассола хватит на 10 2-х л банок + 1 л.

ПРОЦЕСС

Основа. Стерилизуем банки.

На банку 2 л кладем по 1 зонтику укропа и 4-5 зубчиков чеснока. Заполняем банки огурцами, предварительно их помыв и замочив до 3 часов. Они напитаются влагой и будут хрустящими. Укладываем их плотненько.

Рассол. В кастрюлю наливаем воду, ставим на огонь и доводим до кипения.

В отдельную миску насыпаем сахар, соль. Всю эту сухую смесь высыпаем в кипящую воду. Уменьшаем огонь до минимума и добавляем соус. Перемешиваем до однородной массы, чтобы все растворилось. Добавляем в эту смесь уксус. Доводим до кипения и выключаем. Разливаем рассол по банкам.

Банки ставим в отдельную кастрюлю, прикрываем крышками, на дно кладем тряпочку/ткань, чтобы банки не лопнули. Включаем плиту и наливаем в кастрюлю горячую воду из-под крана по «плечики» банки. Доводим до кипения и стерилизуем 15 минут. Вынимаем из кастрюли банки и закатываем. Банки переворачиваем и укутываем до остывания. Маринованные огурцы в томатном соусе готовы!



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Малосольные быстрые огурцы



ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа:

- Свежий лист хрена — 1 шт.
- Соцветие укропа — 1 шт.
- Чеснок — 2 зубчика
- Перец душистый — 2-3 гор.

Рассол:

- Соль — 1 ст. л.
- Вода — 1 л

ПРОЦЕСС

В банку (1 литр) кладем укроп, чеснок и перец. Плотно укладываем огурцы. Смешиваем воду и соль. Заливаем приготовленным рассолом. Накрываем крышкой и даем постоять сутки. Через сутки огурцы готовы. Закрываем крышку и отправляем в холодильник. Малосольные быстрые огурцы готовы!



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Маринованные томаты 1:4

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа:

- Перчик горошек — 6-10 шт.
- Лавр — 1 шт.
- Чеснок — 1-2 зуб.
- Укроп сухой — щепотка (или без него)

Маринад на 1 л воды:

- Соль — 1 ст. л. с горкой*
 - Сахар — 4 ст. л. с горкой
 - Уксус 9% — 3 ст. л.
- (Можно сразу в банку: 1.5 ст.л. на банку 1 л).

Можно добавить любые специи, травы или НИЧЕГО, главное — соблюсти пропорции сахара и соли!

*Ст. ложка с горкой =
мерная ложка 15 мл = 25 г

ПРОЦЕСС

В стерилизованные банки выкладываем все ингредиенты. Наполняем банку томатами, заливаем крутым кипятком до краев, оставляем на 15 минут, прикрыв крышкой. Сливаем воду из банок в кастрюлю и делаем из нее маринад — добавляем соль/сахар. Доводим до кипения. Добавляем в каждую банку уксус (удобно сразу в банку, но можно и в рассол, когда закипит). Заливаем содержимое кипящим рассолом, закручиваем, переворачиваем, укрываем.



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Соленые помидоры, как из бочки



ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа:

- Некрупные плотные помидоры — 1 кг
- Зонтики укропа — 4-5 шт.
- Зубчики чеснока — 5-6 шт.

Рассол на 1 л воды:

- Соль — 2 ст. л. без горки
- Сахар — 2 ст. л. без горки

ПРОЦЕСС

На дно чистой банки выкладываем половину укропа, чеснок режем пополам. Закладываем помидоры максимально плотно, и сверху добавляем оставшийся укроп. Заливаем кипящей водой на 10 минут. Сливаем воду, заливаем кипящим рассолом, закатываем. Переворачиваем, укутываем. Соленые помидоры, как из бочки готовы!



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Зеленые помидоры

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа:

- Лист хрена — 1 шт.
- Лист смородины — 1 шт.
- Лист вишни — 1 шт.
- Соцветие укропа — 1 шт.
- Перец душистый — 5-6 горошин
- Морковь — 2 шт.
- Чеснок — 1 головка

Рассол:

- Соль — 1 ст. л.
- Сахар — 3 ст. л.
- Уксус 9% — 60 мл



ПРОЦЕСС

Помидоры надрезаем и внутрь помидора добавляем чеснок и полукруг моркови. В 3 л банку кладем листики смородины, вишни, хрена, зонтик укропа, перец. Плотно укладываем томаты и заливаем кипятком, оставляем на 15 минут. Потом воду сливаем, ставим на плиту и готовим рассол.

Рассол. В кипящую воду добавляем сахар и соль.

В банку добавляем 60 мл 9% уксуса

Заливаем банку рассолом

Закрываем и отправляем храниться до зимы.

Зеленые помидоры готовы!

25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Помидоры в снегу



ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа:

- Помидор не крупный — 2 кг
- Чеснок, тертый на мелкой терке — 1 ст.л.

Рассол:

- Вода — 1,5 л
- Соль — 1 ст. л.
- Сахар — 100 г
- Уксус 9% — 1-2 ст. л.

ПРОЦЕСС

В 3-х л банку укладываем помидоры и заливаем кипятком, оставляем до приготовления рассола.

Рассол. Наливаем в кастрюлю воду, добавляем соль, сахар и даем закипеть. Отставляем и затем добавляем уксус. Из банки выливаем воду и кладем поверх помидоров тертый чеснок, заливаем кипящим рассолом. Закупориваем, слегка взбалтываем для распределения чеснока по банке и укутываем на 10-12 час. Помидоры в снегу готовы!



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Помидоры в собственном соку

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 1 л томатного сока:

- Сахар — 1,5 ст. л
- Соль — 1 ст. л
- Уксус 9 % — 1 ст. л.

ПРОЦЕСС

Отбираем спелые помидоры черри, можно использовать любых сортов (лучше всего идут помидоры дозревшие дома, у них реже лопаются шкурка).

Моем помидоры и укладываем в чистые банки.

Помидоры в банках заливаем кипятком, прикрываем крышками, оставляем прогреться на 15 минут, затем сливаем кипяток.

Делаем томатный сок из крупных мясистых помидоров. Можно пробить блендером, пропустить через соковыжималку, прокрутить на мясорубке и перетереть через сито, или любым удобным способом. Например, шнековая соковыжималка — сок получается однородный без косточек и шкурки.

Доводим сок до кипения, после закипания варим 25 минут и разливаем по банкам.

На 1,5-литровую банку уходит 0.75 л сока, на литровую банку — 0,5 л.

Заливаем кипящим томатным соком, плотно закатываем банки крышками, переворачиваем и укутываем в одеяло на сутки. Помидоры в собственном соку готовы!



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Пьяные помидоры



ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа на банку 0,7 л:

- Чеснок — 1 зубчик
- Душистый перец — 3 гор.
- Черный перец — 3 гор.
- Гвоздика — 2 шт.
- Сахар — 2,5 ст. л.
- Соль — 1/2 ст. л.
- Водка — 1 ст. л.
- Уксус 9% — 1,5 ст. л.

ПРОЦЕСС

На дно банки укладываем зубчики чеснока, душистый и черный перцы. Набиваем банку помидорами. Заливаем кипятком и даем постоять 7 минут. Эту воду сливаем в кастрюлю, добавляем гвоздику (по желанию) и даем закипеть. В каждую банку отправляем: сахар, соль, водку и 9% уксус. Заливаем кипящей водой, закатываем и укутываем до полного остывания. Стоят отлично даже при комнатной температуре. Пьяные помидоры готовы!



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Вяленые помидоры

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Томаты – 2,5 кг
- Соль крупная морская – по вкусу
- Пряные травы: тимьян, розмарин, базилик – по вкусу
- Чеснок – 1 головка.
- Растительное масло (подсолнечное и оливковое 50/50) – по количеству банок

Оптимально брать сортотип «сливка» — мало жидкости и много мякоти.

ПРОЦЕСС

Помидоры моем, обсушиваем и разрезаем пополам.

Раскладываем на сушилку срезом вверх.

Посыпаем крупной солью.

Далее посыпаем пряными травами.

Температуру ставим 60° на 9-10 часов, если у вас сушилка 1000 Вт.

В духовке можно поставить при 80-100° на 3-5 часов.

Готовность определяем нажатием пальца: руки должны остаться сухими, а из помидора не должна выделяться влага. Помидоры должны остаться гибкими, пластичными, но плотными и без влаги.

После сушки выкладываем вяленые томаты слоями в баночки.

Между каждым слоем добавить пропущенный в чеснодавилке чеснок.

В конце залить горячим растительным маслом (не доводя до кипения) до полного покрытия томатов. Масло можно нагревать с травами.

Храним в холодильнике. Вяленые томаты готовы!

25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Кабачковая икра, как в магазине



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Кабачки очищенные — 3 кг
- Томатная паста — 250 г
- Лук репчатый — 0,5 кг
- Сахар — 100 г
- Соль — 2-2,5 ст. л.
- Масло подсолн. — 300 мл
- Сок лимона — 1 ст. л.
- Перец чёрный молотый — 1 ч. л.
- Уксус 9% — 1 ст. л.

ПРОЦЕСС

Чистим, режем, вынимаем семечки у крупных. Ставим тушиться до мягкости. Сливаем воду. Лук обжариваем на небольшом количестве масла. Смешиваем тушеные кабачки и лук, блендируем до однородности. На огонь ставим казан, отправляем туда получившееся: пюре, пасту, соль, сок лимона, перец и масло. Тушим 1 час, периодически помешивая, за 5 мин до готовности добавляем сахар и уксус. Разливаем по стерилизованным банкам. Кабачковая икра, как в магазине готова!





25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Кабачковая икра с майонезом



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Кабачки — 5 кг
- Морковь — 1 кг
- Репчатый лук — 1 кг
- Томатная паста — 350 г
- Сахар — 0,5 ст.
- Соль — 2 ст. л.
- Уксус 9% — 2 ст. л.
- Майонез — 200 г
- Масло подсолн. для жарки

ПРОЦЕСС

Овощи очищаем и режем произвольно. У кабачков семена удаляем. Все по очереди обжариваем до золотистого цвета. Складываем в кастрюлю и ставим тушиться на 1 час. Добавляем: сахар, соль, томатную пасту, майонез и тушим ещё 25 минут. Добавляем майонез. Пробиваем блендером до однородной консистенции. Добавляем уксус, хорошо перемешиваем и разливаем по банкам. Закатываем, переворачиваем и укутываем до остывания. Кабачковая икра с майонезом готова!



Маринованные патиссоны

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа на банку 2 л:

- Патиссоны — 1-1,5 кг
- Лист черной смородины — 1 шт.
- Лист вишни — 1 шт.
- Зонтик укропа — 1 шт.
- Чеснок — 3-4 зубчика средн.
- Морковь — 1 шт.

Рассол:

- Вода — 1 л
- Перец черный — 5 гор.
- Лавровый лист — 1-2 шт.
- Соль — 2 ст. л. с горкой
- Сахар — 1,5 ст. л.
- Уксусная эссенция — 1,4 ч. л. на 2-х л банку или 2 ч.л. на 3-х литровую банку (заливается перед закрытием).

ПРОЦЕСС

В банку добавляем: листья черной смородины, вишни, зонтик укропа, зубчики чеснока.

Если крупные патиссоны, — разрезаем, если маленькие, можно целыми. Плотненько укладываем в банку. Раскладываем в банке вперемешку с чищенной морковкой, нарезанной кружляшками.

Рассол. Ставим воду на огонь, когда вода закипает, добавляем: соль, сахар, лавровый лист и перец. Перемешиваем. Горячий рассол заливаем в банку. Банка с рассолом должна постоять 10-15 минут. Сливаем рассол обратно в кастрюлю и доводим до кипения. Второй раз заливаем рассол в банку с патиссонами. Сразу же сливаем обратно в кастрюлю. Если рассола стало меньше, доливаем воды. Опять доводим до кипения. Заливаем рассол в третий последний раз. Перед тем, как закатать банку — добавим уксусную эссенцию — прямо в банку. Закатываем, переворачиваем и укутываем до полного остывания. Маринованные патиссоны готовы!

25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Лечо из кабачков

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Кабачки — 4 кг
- Томаты — 4 кг
- Масло подсолнечное — 250 мл
- Сахар — 1 ст. 250 мл
- Соль — 3 ст. л. с горкой
= 3 мерных ложки 15 мл
- Перец черный — 2 ст. л.
- Перец острый — 4 шт.
- Чеснок — 30 зубчиков
- Уксус 9% — 6 ст. л.

ПРОЦЕСС

Томаты измельчить до пюре (в блендере или в мясорубке). Отправить в кастрюлю на плиту и варить пока не сойдет пена около 10 минут. Добавить: масло, сахар, соль, перец, помешать. Добавить нарезанные полукольцами или крупным бруском кабачки. Варить порядка 30 минут, периодически помешивая, пока кабачки не станут янтарными и не погрузятся в томат. За 5 минут до финала добавить измельченный чеснок, за минуту — уксус, перемешать. Разлить лечо в стерилизованные банки, закрутить, перевернуть, укрыть до полного остывания.

Хранить при комнатной температуре.



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Песто из базилика

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Базилик — 100 г (около одного пучка)
- Масло оливковое — 100 мл
- Орех кедровый — 30 г (ровно рюмка 50 мл)
- Сыр Пармезан — 60 г
- Чеснок — 2 зубчика
- Соль — 3 г (или по вкусу)

Указанное количество ингредиентов — ровно одна баночка 0,25 г (как на фото).

ПРОЦЕСС

Базилик моем и сушим. Если его много, можно помыть, оставить на ночь, прикрыв полотенцем, чтобы не заветрился, и нужное количество влаги сохранилось.

Отделяем листья от твердых стеблей и цветов. Листья-некондицию — удаляем. Кладем листья в измельчитель. Добавляем очищенный чеснок, орех, сыр, нарезанный ломтиками, заливаем все маслом — запускаем процесс.

Лучше использовать не блендер, а комбайн. Блендер измельчает до совсем однородной массы (а иногда он клинит из-за недостатка жидкости), а на комбайне получается такая «кусочная» приятная кашка. Можно использовать также мясорубку. Готовую измельченную массу посолить и снова перемешать. Разложить готовый песто по стерилизованным баночкам и закрутить стерилизованными крышками. Песто из базилика готов!

Есть песто можно сразу: салат, спагетти, мясо-птица, бутерброд! Хранить песто можно в холодильнике или в морозилке. В холодильнике — в стекле. В морозилке — в пластиковой посуде. При разморозке — как свежий!

25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Томатный кетчуп

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Помидоры — 5 кг
- Лук — 0,5 кг
- Болгарский перец — 0,5 кг
- Черный перец — 1/2 ч. л.
- Корица — 1 ч. л.
- Сухая горчица — 1/2 ст. л.
- Сахар — 200 г
- Уксус 9% — 200 г
- Соль — 1 ст. л.

ПРОЦЕСС

Через мясорубку перекручиваем помидоры, лук, болгарский перец.

Варим 2 часа. Перетираем через сито.

Добавляем чёрный перец, корицу, сухую горчицу.

Варим 1-1,5 часа.

Затем добавляем сахар, уксус 9%, соль.

Варим ещё 30 минут и закатываем.

Томатный кетчуп.



Желе из красной смородины

за 20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Смородина красная — 1 кг
 - Сахар — 1 кг
- Все на естественном пектине.

ПРОЦЕСС

Смородину моем от веток не отделяем. Лучше просушить, но можно и так. Укладываем неочищенные ягоды в емкость, засыпаем сахаром и интенсивно мешаем, разминая ягоды. Можно воспользоваться картофеледавилкой, можно прямо руками мешать (в перчатках лучше). Ягоды все равно лопнут при варке, так или иначе. Буквально через 5 минут сахар и смородина превратятся в единое целое.

Внимание! Емкость для варки должна быть с высокими бортами, т. к. смородина будет сильно пениться и подниматься.

Ставим емкость на большой огонь. Доводим массу до кипения, постоянно помешивая. Образуется красивая пышная пена, которая интенсивно поползет вверх. Пену не снимаем! Можно слегка регулировать огонь на уменьшение. Главное — постоянно мешать. Минут через 5 появятся большие пузыри и пена исчезнет. После этого момента варить еще 5-8 минут не прекращая мешать.

Горячее варево откидываем на дуршлак, установленный на емкости, и перетираем картофеледавилкой. Оставшийся жмых можно использовать на компот.

Отжатый сироп кипятим еще раз, помешивая, и разливаем по горячим банкам. Оставляем ОТКРЫТЫЕ банки до полного остывания (на сутки). Я прикрываю их крышечкой-сеткой от насекомых. После чего закручиваем банки горячими крышками. Хранить желе из красной смородины лучше в прохладном месте. В процессе хранения оно еще загустеет. Если банки закрутить сразу, то желе будет чуть более жидким, но зато, с уверенностью можно сказать, что храниться оно будет, как заводское — годы и при комнатной температуре. Попробуйте сделать оба варианта. Желе из красной смородины готово!





25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Варенье из черной смородины



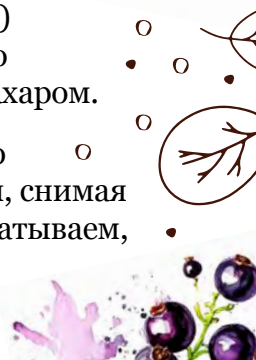
ИНГРЕДИЕНТЫ

- Смородина — 1 кг
 - Сахар — 0.8 кг
- Например, на 5 кг смородины берем 4 кг сахара.

ПРОЦЕСС

Ягоду моем, ветки убираем. Засыпаем 1/5 часть ягод 1/4 сахара (например, 1 кг ягод и 1 кг сахара) и толчем до образования сиропа. Тут можно примерно. Главное засыпать ЧАСТЬ ягод сахаром.

Ставим сироп на огонь, добавляем в него оставшиеся ягоды и варим постоянно помешивая, постепенно вводя оставшийся сахар. Доводим до кипения и варим, снимая пену, 5 минут на медленном огне. Разливаем по стерилизованным банкам, закатываем, переворачиваем, укрываем. Итог — смородина в собственном соку — густое варенье без воды и загустителей. Варенье из черной смородины готово!



Клубничное варенье

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Клубника — 1 кг
- Сахар — 600 г
- Вода — 250 мл

ПРОЦЕСС

Ягоды моем, удаляем плодоножки и кладем в емкость, в которой будем варить варенье.

Отдельно варим сироп — в воду засыпаем сахар и, помешивая, варим на небольшом огне до растворения сахара. Заливаем полученным сиропом ягоды, не мешаем. Ягоды должны остаться целыми. Закрываем емкость полотенцем или пленкой и оставляем остывать на 2 часа.

За это время стерилизуем банки. Кастрюлю с клубникой в сиропе ставим на средний огонь, доводим до кипения. Ягоды размешиваем не ложкой, а просто покачивая кастрюлю из стороны в сторону. Снимаем пенку с варенья.

Как только варенье закипит, варим 5 минут, и снимаем с огня. Далее перекладываем варенье в чистые баночки, закрываем крышкой и переворачиваем. Банки переворачиваем и укутываем до полного остывания. Клубничное варенье готово!





25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Ледяное варенье из жимолости



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Жимолость — 1,5 кг
- Сахар — 750 г

ПРОЦЕСС

Жимолость промываем, откидываем на дуршлаг. Берем любую пластиковую емкость, контейнер.

Кладем в него 3-4 ст. л. жимолости, засыпаем 1-2 ст. л. сахара, приминаем немного картофеледавилкой и так слой за слоем до наполнения контейнера. Емкости с готовым продуктом закрываем крышкой и отправляем на хранение в морозильную камеру. По мере необходимости достаем, размораживаем в холодильнике, перемешиваем и можно употреблять. Способ подходит для любых ягод: малина, клубника и другие. Ледяное варенье из жимолости готово!



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Сливовый компот

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа на банку 2 л:

- Слива — 1/3 банки
- Сахар — 250-300 г
- Вода — не должна доходить 6-7 см до горлышка

ПРОЦЕСС

Стерилизуем банки. Промываем сливу и оставляем в дуршлаге, чтобы стекла вода.

Выкладываем сливу в банки на 1/3 и засыпаем сахаром. Заливаем кипятком, накрываем крышкой и ставим в горячую воду так, чтобы покрыло почти всю банку. Чтобы банка не лопнула, положите под банку кусок ткани или полотенце.

Доводим до кипения и варим 15 минут. По истечении времени достаем банку, закрываем стерилизованной крышкой, кладем на полотенце и следим, чтобы не протекала.

Банку начинаем катать по полотенцу, чтобы растворился весь сахар, и только потом переворачиваем, укутываем и оставляем до полного остывания. Сливовый компот готов!

25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Компот – мохито на зиму из смородины

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Смородина или вишня — 1 стакан
- Черная смородина — 2 листа
- Мята — веточка
- Лимон — 2 ломтика
- Сахар — 200 г

ПРОЦЕСС

Заливаем крутым кипятком, плотно закатываем крышками, переворачиваем, укутываем на сутки. Компот-мохито на зиму из смородины готов! На компот можно использовать любой вид смородины или вишни.





25 рецептов заготовок от любимых блогеров

Клубничный компот



ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа:

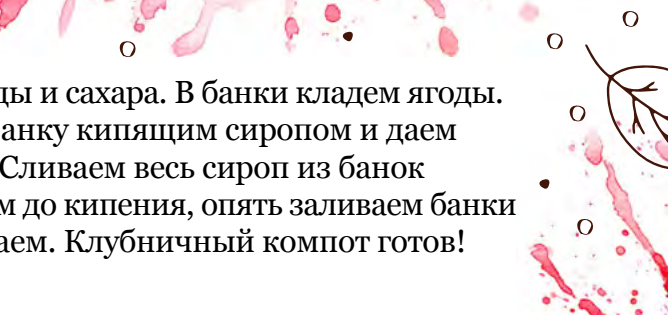
- Клубника — 1/3-1/2 банки

Сироп:

- Вода — 1 л
- Сахар — 200-250 г

ПРОЦЕСС

Делаем сироп из воды и сахара. В банки кладем ягоды. Заливаем каждую банку кипящим сиропом и даем постоять 20 минут. Сливаем весь сироп из банок в кастрюлю, доводим до кипения, опять заливаем банки с ягодами. Закатываем. Клубничный компот готов!





Ася @asinitarelki



Марина @agrocult



Камя @spottykit



Аня @anna_akininaa



Даша @daryasemm



Полина @poli_na_malinaa



Юля @ired_cap



Ира @Irina_kuznesova18



Яна @yana_sad_19



Глеб @kornilov_gleb

Жми на имена ♥ ждём в гости!



25
Урожайного
Лета!
♥