



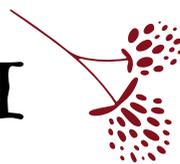
# 25

рецептов  
часть 2  
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](https://t.me/anna_akininaa)
- Дарья Яковлева  
<https://t.me/daryasemm>
- Юлия Redcap  
[https://t.me/ired\\_cap](https://t.me/ired_cap)
- Полина  
[https://t.me/poli\\_na\\_malinaa](https://t.me/poli_na_malinaa)
- Ирина Кузнецова  
[https://t.me/Irina\\_kuznecova18](https://t.me/Irina_kuznecova18)
- Яна Суролова  
[https://t.me/yana\\_sad\\_19](https://t.me/yana_sad_19)
- Глеб Корнилов  
[https://t.me/kornilov\\_gleb](https://t.me/kornilov_gleb)



Можно переходить в каналы авторов прямо здесь!



# Содержание

**Жми на рецепт!**

## ● Баклажаны

Баклажановая икра  
Квашеные баклажаны

4  
5

## ● Перец, капуста, свекла

Перцы в масле  
Цицак (солёный острый перец)  
Квашеная капуста  
Кимчи из пекинской капусты  
Икра из свеклы

6  
7  
8  
9  
10

## ● Закуски и соусы

Аджика из красных томатов  
Аджика из зеленых томатов  
Зеленые томаты маринованные  
Лечо по-сибирски  
Анкл Бенс из кабачков  
Аджика из кабачков  
Лечо из баклажанов  
Тещин язык с баклажанами  
Сацибели по-воронежски  
Соус Болоньезе

11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20

## ● Супы

Рассольник на зиму  
Борщевая заправка

21  
22

## ● Варенье

Королевское варенье из крыжовника  
Абрикосовое варенье  
Малиновое варенье  
Сливовое варенье с косточкой  
Брусничное варенье  
Варенье из черноплодки с яблоками

23  
24  
25  
26  
27  
28



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Баклажановая икра



## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Баклажаны — 4 кг
  - Лук репчатый — 2 кг
  - Раст. масло — для жарки
  - Соль — 1 ст.л. с горкой
  - Сахар — 1,5 ст.л. с горкой
- Ориентируйтесь на свой вкус.
- Уксус 9% — 1 ст. л. (можно и чуть меньше уксуса, лучше потом попробовать если не хватает остроты, то добавить).

## ПРОЦЕСС

Отрезаем хвостики у баклажанов и ставим в духовку на 250°, пока они не станут мягкими. Выскребаем ложкой мякоть и прокручиваем ее через мясорубку. В сковороду наливаем растительное масло, жарим лук, когда он станет прозрачным, добавляем наши прокрученные баклажаны и тушим 10-15 минут. Добавляем соль и сахар, тушим еще 20 минут, постоянно помешивая. Добавляем уксус, тушим еще 7-10 минут. Закатываем в стерилизованные банки. Храним в шкафу. Баклажановая икра готова!



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Квашеные баклажаны



## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Основа:

- Некрупный баклажан — 2 кг
- Морковь — 2-3 средних
- Чеснок — 1 крупная головка
- Подсолнечное масло — для пассеровки моркови.

### Рассол:

- Соль — 2 ст. л.
- Вода — 1 л
- Длинные стебли сельдерея с листьями (желательно)

## ПРОЦЕСС

Подготавливаем баклажаны: Отрезаем плодоножку и надрезаем вдоль на половину глубины, чтобы получился карман. Кипятим в воде не более 5 минут, чтобы не размякли. Выкладываем на дуршлаг разрезом вниз, для стекания.

Подготавливаем начинку: Морковь натираем на крупной терке, пассеруем на растительном масле, добавляем измельченный чеснок. Этой смесью плотно фаршируем баклажаны. Каждый баклажан обматываем стеблем сельдерея, укладываем в 3-х л банку и заливаем рассолом.



Держим при комнатной температуре 3 дня для брожения. (под банку подставляем миску), затем убираем в холодильник. Через день доливаем рассол, который вытек. Квашеные баклажаны готовы!



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Перцы в масле



## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Перцы — 2 кг
- Чеснок — 1 головка

### *Маринад:*

- Вода — 0,4 л
- Масло подсолнечное — 0,4 л
- Сахар — 180 г
- Соль — 1,5 ст. л.
- Уксус 70% — 1-1,5 ст. л.
- Перец горошком — 10-15 шт.

## ● ПРОЦЕСС

Перцы чистим и режем на четвертинки.  
Чеснок режем на слайсы.

Все ингредиенты для маринада добавляем в воду.

Доводим до кипения и варим 5 минут.

Раскладываем чеснок и перец

по стерилизованным банкам, заливаем

маринадом, закатываем, переворачиваем,

укрываем до остывания.

Перцы в масле готовы!



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Цицак

или перец острый в засолке

## ИНГРЕДИЕНТЫ

• Перец острый — сколько есть. Именно зеленый, длинный и «курчавый», средней остроты. (не «вырви глаз»)

### Рассол:

- Вода — 1 л
- Соль — 2 ст. л. с горкой или мерная ложка 15 мл

Классический цицак готовится именно так — без специй.

## ПРОЦЕСС

Перец промываем в холодной воде, отрезаем излишне длинные хвостики, прокалываем насквозь ножом или вилкой (удобнее ножом) и оставляем в прохладном и неосвещенном месте для подвяливания на 2-3 дня.

Подвяленный перец утрамбовываем в засолочную емкость и заливаем холодным рассолом. Накрываем тарелкой так, чтобы перец полностью погрузился в рассол. Груз ставить не нужно. «Одеваем» ёмкость в пакет, чтобы в перец не попали мошки. Соль можно развести в части кипятка для ускорения процесса.

Тару лучше взять одноразовую, например, часть от 5-и литровой бутылки воды, т.к. посуду отмыть проблематично.

**Внимание!** Работать лучше в перчатках.

Оставляем перец в рассоле на 14 дней в прохладном неосвещенном месте. По истечении 14 дней, достаем перец из рассола и плотно раскладываем по стерилизованным банкам. Промывать перец не нужно.

Рассол выливаем в кастрюлю и кипятим, процедив. Заливаем перец в банках рассолом, закручиваем банки, переворачиваем и укрываем до полного остывания. Храним при комнатной температуре. Цицак готов!

25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Квашеная капуста



## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Капуста (берем зимние сорта) — сколько есть.
- Соль — 25 г на 1 кг капусты
- Морковь — 40-50 г на 1 кг капусты

## ПРОЦЕСС

Отрываем у капусты листья и кладем на дно емкости куда будем класть нашу капусту. Оставляем также пару листьев, чтобы закрыть ими капусту сверху. Шинкуем капусту.

Если у вас много капусты, то делим всю массу на несколько частей и с каждой частью работаем: солим, перемешиваем.

При перемешивании слегка мнем, чтобы капуста стала влажной. Добавляем в капусту морковь и опять перемешиваем.

Частями укладываем в емкость приминая (например, в кастрюлю 5 л), где капуста будет созревать. И так делаем со всеми частями.

Сверху накрываем нашу капусту листьями в кастрюле, ставим тарелку и гнет. Оставляем в тепле дня на 3-4. Каждый день протыкаем капусту деревянной палочкой до дна кастрюли в нескольких местах, чтобы при брожении выходили газы. Готовность пробуем по вкусу и убираем в холод. Квашеная капуста готова!



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Кимчи из пекинской капусты

## ИНГРЕДИЕНТЫ

### Основа:

- Пекинская капуста — 1,5 кг
- Перец острый (лучше хлопьями, а не перемолатый в муку, если с грядки) — 4 ст. л. Можно на 1-й раз и 2 ст. л.
- Чеснок — 6-8 зубчиков
- Сахар — 1 ч. л.
- Вода или рассол — 2-3 ст. л.

### Рассол:

- Вода — 1 л (лучше сразу сделать 2 л)
- Соль — 75 г (2,5 ст. л.)

*Это самый простой рецепт, — не ресторанный, — традиционный для корейской семьи. Сюда не добавляются ни соевый, ни рыбный соусы, ни паста из креветок, — все очень просто и сосредоточенно на основополагающих «трех китах»: соль-перец-чеснок.*

## ПРОЦЕСС

**Рассол.** Соль растворяем в кипятке, жидкость доводим до нужного количества и полностью остужаем.

Кочан капусты режем на 4 части. Плотно укладываем в засолочную емкость, заливаем рассолом, ставим груз. Оставляем на ночь. Можно и на 2 дня. Готовим «гремучую смесь»: измельченный чеснок смешиваем с перцем, сахаром и водой (можно из рассола) до образования густой кашицы.

### Надеваем перчатки!

Каждый лист капусты натираем этой смесью. Выкладываем обратно в емкость (берем пластик!) с рассолом, ставим груз, оставляем на два дня до готовности. Перед подачей на стол кимчи режут на порционные куски, можно добавить растительное масло. Храним в погребе или в холодильнике. Кимчи из пекинской капусты готово!

25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Икра из свеклы

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Свекла — 800 г
- Лук репчатый — 500 г
- Чеснок — 1 головка
- Томатная паста — 5 ст. л с горкой
- Вода — 1,5 л
- Соль — 1 ч. л.
- Сахар — 3 ч. л. с горкой
- Перец черный молотый — 1/2 ч. л.
- Раст. масло — для обжарки
- Уксус 9% — 1 ч. л.

## ПРОЦЕСС

Отвариваем свеклу, нарезаем на кубики, пропускаем через мясорубку через блендер.

Лук измельчаем и обжариваем на растительном масле.

Добавляем к луку томатную пасту, перемешиваем до однородного состояния.

Далее добавляем: воду, свеклу, сахар, соль, перец и чеснок. Снова перемешиваем.

Кипятим 15-20 минут. Разливаем по стерилизованным банкам. В каждую банку добавляем уксус. Закатываем, переворачиваем, укутываем до полного остывания. Икра из свеклы готова!



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Аджика из красных томатов

## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

*Вес очищенных овощей*

- Томаты — 5 кг
- Баклажаны — 1,3 кг (можно 1 кг)
- Перец болгарский — 2 кг
- Перец острый — 300-500 г
- Чеснок — 300 г
- Соль — 5 ст. л. с горкой\*
- Сахар — 2 ст. л. с горкой
- Уксус 9% — 5 ст. л.

*\*1 ст. ложка с горкой = мерная ложка 15 мл = 25 г*

## ПРОЦЕСС

Томаты измельчаем в блендере/мясорубке, ставим на огонь и доводим до кипения, помешивая.

Добавляем в кипящую томатную массу измельченные: перец острый (отрезаем хвостики, семена оставляем), перец сладкий (удаляем семена), баклажаны.\*

Варим 20 минут на медленном огне, помешивая.

*\*Баклажаны можно предварительно замочить (от возможной горечи) на 20 минут и более в воде с солью: на 1 л воды — 1 ст. л. соли, после чего воду слить, баклажаны отжать. Если горечи нет — не замачиваем.*

Добавляем: соль, сахар, измельченный чеснок, варим еще 10 минут. За минуту до окончания варки добавляем уксус. Разливаем по стерилизованным банкам, закатываем, переворачиваем, укутываем до полного остывания. Аджика из красных томатов готова!

25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Аджика из зеленых томатов

## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

*Вес очищенных овощей*

- Томаты — 6 кг
- Кабачки — 2 кг
- Морковь — 1 кг
- Перец сладкий — 600 г
- Перец острый — 300 г (это острая, можно 150 г — не острая, меньше не рекомендуется)
- Чеснок — 300 г
- Соль — 6 ст. л. с горкой\*
- Сахар — 2 ст. л. с горкой
- Уксус 9% — 4 ст. л.

*\*1 ст. ложка с горкой = мерная ложка 15 мл = 25 г*

## ● ПРОЦЕСС

Томаты зеленые (темные места — обрезаем) измельчаем в блендере, ставим на огонь до кипения, помешивая (не до пены, а именно до кипения, когда пена спадет). Можно варить дольше, чтобы испарилась влага — тогда аджика будет гуще (+10-15 минут). Добавляем: соль и сахар, натертую на мелкой терке (комбайне) морковь, варим 3 минуты. Добавляем натертые также кабачки, варим 3 минуты. Далее добавляем измельченные в блендере: перец острый (удаляем хвостики, семена оставляем), перец сладкий (удаляем семена), чеснок и варим 25-30 минут на медленном огне, иногда помешивая. За минуту до окончания варки добавляем уксус. Разливаем по стерилизованным банкам, закатываем, переворачиваем, укутываем до полного остывания. Аджика из зеленых томатов готова!

*Рецепт уникален и был задуман специально для сохранения урожая, в случае ФИТОФТОРЫ или просто КОНЦА СЕЗОНА — плоды недоспелые, срочный сбор. Рецепт, как раз, тот самый, когда используются продукты, которых МНОГО И НЕ ЖАЛКО — сугубо такой принцип сюда и заложен. Получил прекрасные отзывы!*

25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Зеленые томаты маринованные

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**На банку 1 л:**

На банку 2 л — всего в 2 раза больше, на 3 л — в 3 раза.

- Томаты — сколько войдет.
- Морковь — 1 шт.
- Чеснок — 1 зубчик
- Перец горошком — 6 шт.
- Гвоздика — 1 шт. (можно не класть, но она дает именно зеленым томатам оригинальный привкус).
- Семена сухого укропа — щепотка (можно не класть).

**Маринад:**

- Вода — 1 л
- Соль — 2 ст. л. без горки
- Сахар — 4 ст. л. с горкой\*
- Уксус 9% — 3 ст. л.

\*1 ст. ложка с горкой =  
мерная ложка 15 мл = 25 г

## ПРОЦЕСС

В стерилизованные банки выкладываем: зеленые и бурые томаты (можно отрезать испорченные части, т.е. класть нарезанными), морковку длинными брусками, чеснок, перец горошком, гвоздику, семена укропа.

Заливаем крутым кипятком до краев, оставляем на 7 минут, прикрыв стерилизованной крышкой.

Сливаем воду и повторяем процедуру.

Сливаем воду в кастрюлю и делаем из нее рассол — добавляем соль и сахар.

Доводим рассол до кипения, добавляем уксус, выключаем.

Заливаем содержимое банок кипящим рассолом.

Закрываем банки, переворачиваем, укрываем до остывания.

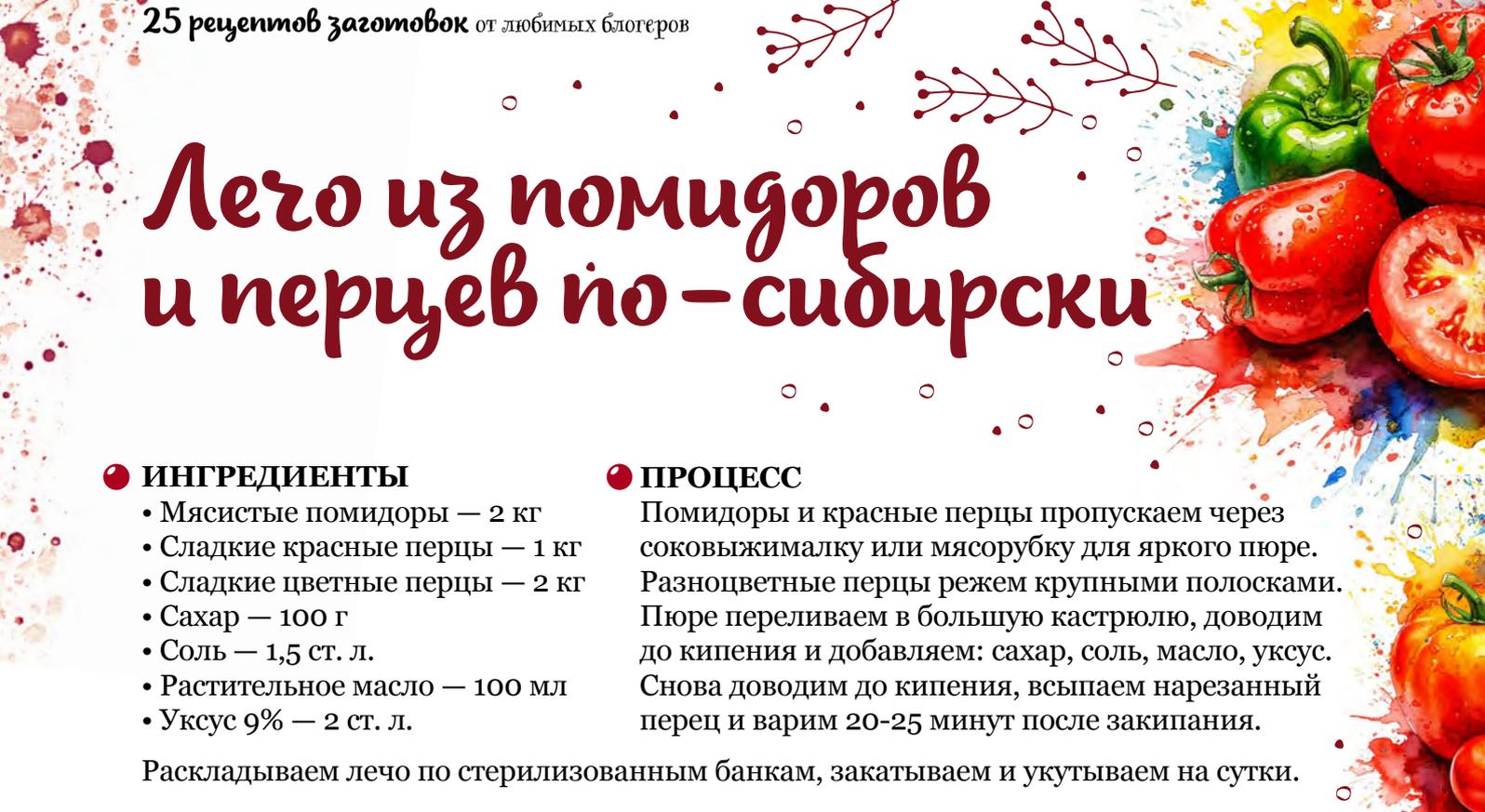
Зеленые томаты маринованные готовы!

Особенность рецепта в том, что через несколько дней ваши зеленые томаты приобретут золотой оттенок и порыжеют. На вкус томаты сладкие.



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Лечо из помидоров и перцев по-сибирски



## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мясистые помидоры — 2 кг
- Сладкие красные перцы — 1 кг
- Сладкие цветные перцы — 2 кг
- Сахар — 100 г
- Соль — 1,5 ст. л.
- Растительное масло — 100 мл
- Уксус 9% — 2 ст. л.

## ● ПРОЦЕСС

Помидоры и красные перцы пропускаем через соковыжималку или мясорубку для яркого пюре. Разноцветные перцы режем крупными полосками. Пюре переливаем в большую кастрюлю, доводим до кипения и добавляем: сахар, соль, масло, уксус. Снова доводим до кипения, всыпаем нарезанный перец и варим 20-25 минут после закипания.

Раскладываем лечо по стерилизованным банкам, закатываем и укутываем на сутки.



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Анкл Бенс из кабачков

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Кабачки — 1,8 кг
- Помидоры — 1,5 кг
- Сладкий перец — 400 г
- Репчатый лук — 200 г
- Растительное масло — 200 мл
- Томатная паста — 200 г
- Сахар — 6 ст. л.
- Соль — 2 ст. л.
- Уксус 9% — 3 ст. л.

## ПРОЦЕСС

Кабачки нарезаем брусочками. Помидоры четвертинками и пропускаем их через мясорубку. Добавляем в томатное пюре соль, сахар, масло, томатную пасту, кабачки и ставим на огонь. После закипания варим 30 минут. Перец нарезаем полосками и добавляем к кабачкам. Варим ещё 15 минут. Лук нарезаем четвертинками. Добавляем в кастрюлю лук, уксус и варим ещё 5 минут. Разливаем по банкам и укутываем до полного остывания. Анкл Бенс из кабачков готов!



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Аджика из кабачков



## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Очищенные кабачки — 3 кг
- Морковь — 500 г
- Перец сладкий — 500 г
- Чеснок — 5 головок
- Помидор — 1,5 кг
- Соль — 2 ст. л. с маленькой горкой
- Сахар — 100 г
- Перец жгучий молотый — 2,5 ст. л. без горки
- Масло раст. — 200 г
- Уксус 9% — 100 мл

## ● ПРОЦЕСС

Берем все овощи кроме чеснока и прокручиваем через мясорубку. Ставим на огонь и добавляем все ингредиенты, кроме чеснока и уксуса. Варим 40-60 минут (это зависит от ваших условий). За 5 минут до готовности, добавляем чеснок (через чеснокодавилку) и уксус. Раскладываем по стерилизованным банкам, закатываем, переворачиваем, укрываем до остывания. Храним при комнатной температуре. Аджика из кабачков готова!



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Лето из баклажанов

## ИНГРЕДИЕНТЫ

*Вес очищенных овощей*

- Баклажаны — 4 кг
- Томаты — 4 кг
- Перец сладкий — 1 кг
- Перец остр. — 12 шт. или по вкусу
- Чеснок — 20 зуб. примерно 2 головки
- Сахар — 200 г
- Соль — 3 ст. л. с горкой\*
- Масло подсолнечное — 250 мл
- Уксус 9% — 6 ст. л.

\*1 ст. ложка с горкой =  
мерная ложка 15 мл = 25 г

## ПРОЦЕСС

Томаты измельчаем до пюре, доводим до кипения, ждем пока осядет пена, помешивая, добавляем нарезанные сладкий перец, острый перец, варим 10 минут. Добавляем соль, сахар, масло, помешиваем. Добавляем баклажаны (можно в несколько заходов, не затягивая, чтобы равномерно сварились). Размешиваем и тушим ещё 30 минут под крышкой. Добавляем чеснок и тушим ещё 5-10 минут (по состоянию баклажанов), перемешиваем. За пару минут до готовности добавляем уксус, мешаем. Разливаем по стерилизованным банкам, закатываем, переворачиваем, укрываем до остывания. Храним при комнатной температуре.

25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Тещин язык с баклажанами



## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Баклажаны — 4 кг
- Томаты — 10 шт. крупных
- Перец болгарский — 10 шт.
- Чеснок — 5 головок
- Перец острый — 3-5 шт.
- Сахар — 1 стакан
- Соль — 2 ст. л.
- Масло раст. — 1 стакан
- Уксус 9 % — 150 г

## ● ПРОЦЕСС

Баклажаны режем на кружочки, просыпаем солью, оставляем на 40 минут, промываем (чтобы ушла горечь). Если баклажаны с грядки, то горечь, обычно, отсутствует, потому этап можно пропустить. Все остальные овощи прокручиваем на мясорубке и добавляем специи. Заливаем смесью баклажаны и варим 30 минут. Разливаем по стерилизованным банкам, закатываем, укутываем. Тещин язык с баклажанами готов!



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Сацибели по-воронежски

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Томаты — 2,5 кг
- Перец горький — 1 шт.
- Болгарский перец — 0,5 кг
- Лук репчатый — 0,5 кг
- Масло раст. — 100 мл
- Укроп — 1 пучок
- Петрушка — 1 пучок
- Чеснок — 100 г
- Соль — 1 ст. л.
- Сахар — 100 г
- Уксус 9% — 1 ст. л.

## ПРОЦЕСС

Помидоры и горький перец прокручиваем в мясорубке. Болгарский перец нарезаем соломкой. Репчатый лук режем крупными полукольцами и обжариваем в 100 мл растительного масла, укроп и петрушку покрошим, чеснок трем на мелкой терке, прокрученные томаты и горький перец ставим на огонь и кипятим 20 минут. Затем добавляем туда обжаренный лук, болгарский перец, зелень, соль, сахар и варим еще 15 минут. После добавляем тертый чеснок, уксус 9%. Варим 10 минут и раскладываем по стерильным банкам. Закатываем, переворачиваем и укутываем. Сацибели по-воронежски готово!



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Соус Болоньеze на зиму

## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Томаты — 3 кг
- Перец болгарский сладкий — 1,5 кг
- Лук репчатый — 500 г
- Чеснок — 7-9 зубчиков
- Томатная паста — 100 г
- Базилик зелёный — 4-6 веточек
- Базилик фиолетовый — 4-6 веточек
- Петрушка — 4-6 веточек
- Соль — 1 ст. л.
- Мед — 2 ст. л.
- Паприка сладкая — 1 ч. л.
- Черный молотый перец — 0,5 ч. л.
- Масло раст. — 30 мл
- Винный или яблочный уксус — 50 мл

## ● ПРОЦЕСС

Помидоры, перцы и чеснок перекручиваем на мясорубке.

Берем максимально широкую кастрюлю объемом не менее 6 л, смешиваем в ней все измельченные овощи. Ставим на огонь.

Лук очищаем и мелко нарезаем. В разогретую массу овощей вливаем масло, обжариваем лук до красивого золотистого цвета и отправляем его в кастрюлю. Добавляем: томатную пасту, паприку, соль, черный молотый перец, мед и уксус (в идеале нужно использовать винный уксус, но можно и яблочный).

Хорошо перемешиваем, доводим до кипения, затем огонь убавляем и варим 1,5-2 часа на среднем огне с открытой крышкой, пока большая часть жидкости не выпарится и соус не станет густым.

Нарезаем мелко зелень, добавляем к соусу, перемешиваем, томим ещё 5-7 минут и раскладываем по банкам. Закатываем, переворачиваем, укрываем до остывания. Соус Болоньеze на зиму готов!

25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Рассольник на зиму

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Свежие огурцы (отлично подходят переростки) — 3 кг
- Морковь — 900 г
- Лук репчатый — 800 г
- Сладкий перец — 6 шт.
- Томатная паста — 500 г
- Перловка — 800 г
- Уксус 9% — 100 мл
- Сахар — 7 ст. л.
- Соль — 2,5 ст. л.
- Вода — 2 л
- Масло раст. — для жарки

## ПРОЦЕСС

Перловку отвариваем практически до готовности. Огурцы и перец нарезаем соломкой. Лук — кубиком, а морковку трем на крупной терке или на терке для корейской морковки. Обжариваем сначала лук на растительном масле, потом добавляем морковь и все обжариваем. Отправляем сюда же перец. Все немного еще вместе обжариваем.

В кастрюлю складываем все овощи. Добавляем томатную пасту, соль, сахар, воду и тушим 30 минут. Добавляем перловку, уксус и тушим еще 5 минут. Раскладываем в стерилизованные банки, закатываем и укутываем до полного остывания. Рассольник на зиму готов!



25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Борщевая заправка

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Свекла — 3 кг
- Лук репчатый — 1 кг
- Морковь — 1 кг
- Томаты — 1 кг (можно до 2 кг или томатную пасту 0,5 кг)
- Чеснок — 15 зубчиков
- Перец болгарский — 1 кг (можно не класть)
- Петрушка корень — 4-5 шт. и/или зелень — 0,1 кг
- Перец черный молотый — от 1 ч. л.
- Лаврушка — 6 шт.
- Масло раст. — 250 мл
- Уксус 9% — 125 мл
- Соль — 3 ст. л.
- Сахара нет.

## ПРОЦЕСС

Измельчаем лук, трем морковь, свеклу. Томаты — через блендер. Шикуюем сладкий перец. В казане разогреваем масло, кладем в него измельченный лук. Пассеруем до золотистого цвета, добавляем морковь и дальше пассеруем. Добавляем томаты, свеклу и уксус. Уксус и томаты добавляются на этом этапе, чтобы сохранить яркий цвет свеклы. Добавляем перец, перемешиваем и закрываем. Тушим 30 минут на медленном огне. За 10 минут до окончания тушения добавляем измельченный чеснок, петрушку, лаврушку, перец, соль. Разливаем по стерилизованным банкам (удалив крупные корни петрушки, если клали), закатываем, переворачиваем, укрываем до остывания. Храним при комнатной температуре.

*Зимой варим бульон (воду) 4+ л, добавляем картофель (можно без него) и варим до готовности. Добавляем капусту, варим еще 5 минут, добавляем банку с заправкой, солим по вкусу, варим еще 5 минут, выключаем, даем настояться под крышкой минимум 30 минут.*

25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Королевское варенье из крыжовника



## ● ИНГРЕДИЕНТЫ

- Вода — 1 л
- Крыжовник (зелёный сорт, слегка недозревший, плотный) — 1.5 кг
- Сахар — 1 кг
- Вишнёвые листья — 10 шт.

## ● ПРОЦЕСС

В вишнёвые листья наливаем кипяток, добавляем сахар, варим сироп на медленном огне, помешивая. Добавляем подготовленный крыжовник и убираем с огня. Оставляем на ночь. Доводим до кипения на медленном огне, аккуратно помешивая, варим 4-5 минут и опять убираем с огня на 6 часов.

Так проделываем 3 раза. В последний раз варим до готовности минут 15. Королевское варенье из крыжовника готово!



# Абрикосовое варенье

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Абрикосы — 4 кг
- Сахар — 4 кг
- Можно добавить орешки из косточек.
- Лимонная кислота — 1 ст. л. без горки.

## ПРОЦЕСС

Абрикосы моем, делим пополам, удаляем косточки.

Укладываем в емкость (например, кастрюля 10 л), в которой будет вариться варенье. Засыпаем абрикосы сахаром слоями, можно очень аккуратно перемешать рукой — так или иначе, сахар должен равномерно улечься на все абрикосы. Закрываем крышкой (от насекомых) и оставляем на ночь.

Абрикос даст сок и на утро вы обнаружите абрикосы в сиропе. Никакой воды!

Доводим варенье до кипения и варим 5 минут, помешивая. Пену не снимаем.

Выключаем и оставляем до полного остывания не закрывая крышкой. Оптимально, прикрыть варенье крышкой-ситом (от насекомых). Можно дуршлаком. Далее опять кипятим и выключаем — не варим! Далее смотрим по состоянию абрикосов — можно сразу в банки разлить, а можно снова оставить до полного остывания, вскипятить третий раз и разлить по банкам.

### **Внимание!**

Если вы варите с орешками, то их кладем в варенье перед последним кипячением! Разливаем варенье по стерилизованным банкам, закручиваем, переворачиваем, укрываем (не обязательно кутать), оставляем до полного остывания. Абрикосовое варенье готово!

25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Малиновое варенье

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Малина и сахар 1:0,8 (на 1 кг ягод — 0,8 кг сахара) Можно и 1:1, кто хочет, но мы всегда пытаемся сахар сократить.
- Можно Агар-агар добавить из расчета — 10 г на 1 кг (тогда варим 1 раз)

## ПРОЦЕСС

Стерилизуем банки. Ягоды моем в «объемной» воде: заливаем их водой в ёмкости и аккуратно прополаскиваем. Если ваша ягода чистая, то можно и не мыть. Однако, в наших реалиях, по ягодам часто «путешествуют» слизни.

Укладываем ягоды в ёмкость и засыпаем сахаром. Перемешиваем путём тряски, закрываем крышкой (от летающих насекомых) и оставляем на ночь.

Ставим на огонь и доводим варенье до кипения. Варим, постоянно помешивая, пока не исчезнет пена, которую не снимаем. Примерно 5 минут первый раз. Остужаем (можно оставить на ночь), прикрыв сетчатой крышкой (от насекомых).

Повторяем процесс до 3-х раз: доводим до кипения, варим 1 минуту, разливаем по банкам, переворачиваем, укрываем до полного остывания.

25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Сливовое варенье с косточкой

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Слива — 1 кг
- Сахар — 1 кг
- Вода — 200 г

## ПРОЦЕСС

Сливу моем, удаляем некондицию, накалываем каждую зубочисткой, желательнее, в районе крепления плодоножки, укладываем в емкость, в которой будет вариться варенье. В отдельной кастрюле готовим сироп: заливаем водой сахар, ставим на огонь и, постоянно помешивая, доводим до кипения. Выключаем. Полученным сиропом заливаем сливу, накрывая сверху тарелкой так, чтобы вся слива оказалась погруженной в сироп. Оставляем до полного остывания (можно на ночь).

**Внимание!** Крышкой варенье не закрываем. Можно прикрыть тарелкой так, чтобы к варенью был свободный доступ воздуха и не образовывался конденсат. Кипятим варенье, при обязательном помешивании (иначе, то, что опустилось на дно — пригорит). Провариваем пару минут, выключаем, оставляем до полного остывания открытым (с крышкой-сеткой). Повторяем процедуру 3 раза: заливаем сиропом + 3 раза потом еще кипятим.

**Внимание!** Не даем стоять варенью холодным более суток. Если нет времени на разлив по банкам, лучше еще раз вскипятить и остудить — пусть будет 4 варки — далее, слива разварится и перестанет сохранять свою цельную форму, в остальном — ничего страшного. После финального кипячения разливаем варенье по стерилизованным банкам, закручиваем, переворачиваем, укрываем (не обязательно кутать), оставляем до полного остывания. Сливовое варенье с косточкой готово!

25 рецептов заготовок от любимых блогеров

# Брусничное варенье

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Брусника — 1 кг
- Сахар — 1,5 кг
- Корица — 1/2 ч. л. (можно не добавлять, по желанию)
- Вода — 200 мл

## ПРОЦЕСС

Ягоду моем, удаляем веточки-листочки. Укладываем в емкость, в которой будет вариться варенье. В отдельной кастрюле варим сироп: заливаем водой сахар, ставим на огонь и, постоянно помешивая, доводим до кипения. Несмотря на большое количество сахара — он растворится — терпения! Выключаем. Полученным сиропом заливаем бруснику и оставляем до полного остывания (можно на ночь).

**Внимание!** Крышкой варенье не закрываем. Только ситом или дуршлаком от насекомых. Кипятим варенье и варим 5 минут, помешивая. Выключаем и оставляем до полного остывания открытым. Далее еще раз варим 5 минут, помешивая. За пару минут до окончания варки добавляем корицу. Разливаем варенье по стерилизованным банкам, закручиваем, переворачиваем, укрываем (не обязательно кутать), оставляем до полного остывания. Брусничное варенье готово!



# Варенье из черноплодки с яблоками

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Черноплодка — 1 кг
- Яблоки — 0,5 кг
- Лимон (сок) — 1 шт.
- Корица — 0,5 ч.л. (по вкусу)
- Сахар — 1 кг
- Вода — 200 г

## ПРОЦЕСС

Ягоду и яблоки (твердые, не сладкие) моем. Ягоду перебираем, яблоки режем крупными дольками, удалив сердцевину. Например, яблокорезкой.

- Укладываем все в емкость для варки варенья.

В отдельной кастрюле готовим сироп: заливаем водой сахар, ставим на огонь и, постоянно помешивая, доводим до кипения. Выключаем.

Полученным сиропом заливаем черноплодку с яблоками и варим 5 минут. Оставляем до полного остывания (можно на ночь).

**Внимание!** Крышкой варенье не закрываем. Можно прикрыть тарелкой так, чтобы к варенью был свободный доступ воздуха и не образовывался конденсат. Кипятим варенье, при обязательном помешивании, варим 5 минут, выключаем, оставить до полного остывания открытым. Повторяем процедуру 3 раза, на 3-й раз добавляем сок лимона и корицу, перемешиваем, доводим до кипения, варим 5 минут.

**Внимание!** Не даем стоять варенью холодным более суток. Если нет времени на разлив по банкам, лучше еще раз вскипятить и остудить — ягода не разрушится, но дольки яблок могут потерять целостность. Разливаем варенье по стерилизованным банкам, закручиваем, переворачиваем, укрываем (не обязательно кутать), оставляем до полного остывания. Варенье из черноплодки с яблоками готово!



Ася @asinitarelki



Марина @agrocult



Камя @spottykit



Аня @anna\_akininaa



Даша @daryasemm



Полина @poli\_na\_malinaa



Юля @ired\_sap



Ира @Irina\_kuznecova18



Яна @yana\_sad\_19



Глеб @kornilov\_gleb

Жми на имена  ждём в гости!



25

Урожайного  
Лета!

