Рецепты от членов клуба «Дачный каприз»

Розовая капуста.

На дно банки натереть немного свеклы, моркови, положить 3- зубчика чеснока. Крупными дольками нарезать капусту (чтобы проходила в банку). Маринад.

На 1 литр воды: 2 стол ложки соли,1 стакан сахара, 1 стакан уксуса 9%(можно меньше.). 2 столовые ложки подсолнечного масла. Чуть остудить, залить сначала половину банки, дать постоять несколько минут, потом добавить маринад .

Я иногда в маринад не добавляю уксус, а наливаю неразведенную уксусную эссенцию (1 чайную ложку на литр готовой капусты, 3л. -1 столовая ложка).

«Капусточка»

Кочан капусты (3 кг), 3-4 крупных моркови, по вкусу добавляем семена укропа и тмина.
Рассол - на 800 мл воды - 2 столовых ложки соли без верха, 2 столовых ложки сахара.

Шинкуем капусту, трем морковку, добавляем семена, все перемешиваем, утрамбовываем в банке.
В 800 мл холодной воды растворить соль и сахар, и влить рассол в банку! Ставим банку в глубокую тарелку, прикрываем крышечкой. Периодически протыкаем капусту - чтоб она дышала, и доливаем вытекающий рассол. Через двое суток капусточка готова!

Томаты в инее

Рассол: на 1 литр воды: 5 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки соли

В банки разложить помидоры, залить на 10 минут кипятком. Слить воду, добавить 1 столовую ложку тертого чеснока, 7 -8 горошин перца 1 чайную ложку уксусной эссенции и залить рассолом

Тещин язык

2 средних кабачка,600 грамм томатной пасты, 100 г чеснока,1шт.горького перца, 05 кг болгарского перца,1стакан сахара, 2ст.л. соли,1ст.воды, 1стакан подсолнечного масла, 2столовые ложки эссенции уксуса.
Пропустить через мясорубку перец сладкий и горький, чеснок. Добавить все кроме кабачка и кипятить 10 минут. Кабачок порезать тонкими пластинками (как язык). Варить 30- 40 минут.

Морковь в масляной заливке

Морковь промыть, отварить, очистить, порезать, разложить в банки
Заливка.
1 литр воды
1 стакан сахара
1 стакан подсолнечного масла
0,5 стакана уксуса
2 ст. л соли.
Залить и стерилизовать 15 минут

Кабачковый кетчуп

2 кг кабачков
1 литр томатного сока
1 кг недозрелых слив, 1 кг. лука, 1 кг. моркови, 1 кг. сладкого перца
Сахар, соль, перец по вкусу.
Все овощи пропустить через мясорубку, залить томатным соком и варить30 минут. Затем измельчить в блендере, добавить соль, сахар. перец Разложить по банкам.

Лечо

4 кг. перца
2,5 литра томатного сока
2,5 кг томатов
1 стакан сахара
0.5 стакана яблочного уксуса
2 столовые ложки соли
После закипания варить 25 минут и под «шубу»

Лечо

3 литра прокрученных помидор
2 столовые ложки соли.
1 стакан сахара

0,5 стакана 6% уксуса
1 стакан подсолнечного масла
Довести до кипения. добавить перец.
Варить 20 минут и под «шубу»

Молдавская закуска

Баклажаны. Перец болгарский.Помидоры. Масло подсолнечное. Уксус разведенный. Соль. Сахар. Чеснок, зеленый сельдерей.

1 этап . Баклажаны почистить и замочить в соленой воде на 30 минут, обжарить

2, этап. Сладкий перец порезать и варить в маринаде 20 минут

Маринад : 0,5 стакана разведенного уксуса, 1 стакан воды,О,25 стакана раст. масла, 1 ст. ложка соли, 1 стакан сахара (можно меньше)

Укладывать в банки слоями :

1 слой - баклажаны
2 слой - рубленная зелень и мелко порубленный чеснок)
3 Слой - помидоры (кружочками)
4 Чеснок и зелень

Повторить все слои . Залить маринадом от перцев. Стерилизовать 20 минут., закатать и под «шубу»

Нина Кожина:

Баклажаны «Вместо грибов»

2 кг баклажанов, 2 л воды, 2 ст. ложки соли.

Размешиваем соль в воде и ставим на огонь. Когда рассол закипит, вливаем **1 стакан 9%-ного уксуса**.

Кладем в рассол предварительно нарезанные кубиками баклажаны и варим 10-15 минут (но не перевариваем).

Процеживаем их через дуршлаг и складываем в большой тазик.

Добавляем предварительно вымытую и просушенную **зелень** - по большому пучку (чтобы в руку поместилось). Петрушки можно класть побольше.

Добавляем **1 стручок горького перца** (или молотого, только не магазинного), 1 мелко порезанную луковицу, 2 головки чеснока (тоже мелко порезать) и 0,5 л растительного масла.

Все перемешиваем, складываем в банки и держим в холодильнике.

Будьте уверены, банки простоят хоть год. Я делаю всегда порции 2-3.

Масло все потом впитывается в баклажаны, так что, не бойтесь, что вначале покажется масла много.

г.Витебск, Беларусь

Т.Зимина:

Помидоры с начинкой «Медовые»

Рассол: 1 л воды, 2 ст. л. соли без горки, 1,5 ст. л. меда.

У **помидоров** обрезать верхушку и начинить их измельченным **чесноком с петрушкой**.

Уложить в банки, залить кипящим рассолом, дать 10 минут постоять, слить рассол, еще раз его прокипятить и снова залить помидоры.

Сразу же закрутить. Никакой стерилизации не требуется.

Ешьте на здоровье!

г.Самара.

Любовь Ткач:

«Пьяные» помидоры

Для маринада: на 7 стаканов воды - 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 3 лавровых листика, 2 зубчика чеснока, 10 горошин черного перца, 5 шт.гвоздики, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса, щепотка красного перца, 1 ст. ложка водки.

Красные и бурые некрупные **помидоры** вымыть и уложить в 3-литровую банку.

Приготовить маринад и кипящим залить помидоры.

Спасибо за эту прелесть

Летом делала «Пьяные помидоры» по рецепту ***Любови Ткач****. Спасибо, Любовь, за эту прелесть! Очень вкусно. А главное, можно брать помидоры любой красноты и с успехом хранить при комнатной температуре.*

Т.НИКИТИНА,
г.Нижний Новгород.

Манго

3кг помидоров
2кг- баклажанов
2кг - перца
1кг - лук
300г - моркови
1 головка чеснока
100г растит. масла
100г уксус 9%
100г соли
100г сахара
5ст.л. черного молотого перца
1/5-стручка горького перца

Помидоры прокрутить
Баклажаны кружочками
Перец соломкой
Лук полукольцами
Морковь, перец
Чеснок мелорубку
Горький перец

Все овощи соединить,
добавить соль, сахар, уксус,
перец и растит. масло.
Довести до кипения, тушить 40 мин.
на медленном огне! Закатать.

Закуска для гостей (кабачки).

3кг кабачков на терке
0,5кг лука нарезать
0,5кг моркови на терке
2 гол. чеснока
1 стакан уксуса 9%
1 стак. раст. масла
1 стак. сахара
3 ст.л. соли
Оставить на 2 часа.
Стерилизовать 1л банки 20 мин.

Абрикосово-сливовое варенье

Положить в горячую очищенные и пропущенные ½ мясорубку абрикосы с косточкой, половину сливы, сахар, цедру и варить полчасика 1,5 часа, потом гущину сливы затем + измельченные грец. орехи и варить еще 20 мин. Готовое варенье разложить в стерильные банки и закатать

1,5 кг. слив 2 апельс. сока
1,5 кг сахара 500 гр цедры
250 гр грец орехов

Секрет салата в желатине

В литровую банку уложить слоями огурцы (нарезать крупно), помидоры, можно добавить перец болгарский, добавить 1 столовую ложку сухого желатина, несколько зубчиков чеснока, 2-3 горошины перца, залить маринадом.

1 литр воды,
1,5 ст. ложки соли,
3 ст. ложки сахара,
1 чайн. Ложка уксусной эссенции.
Стерилизовать 20 мин.