

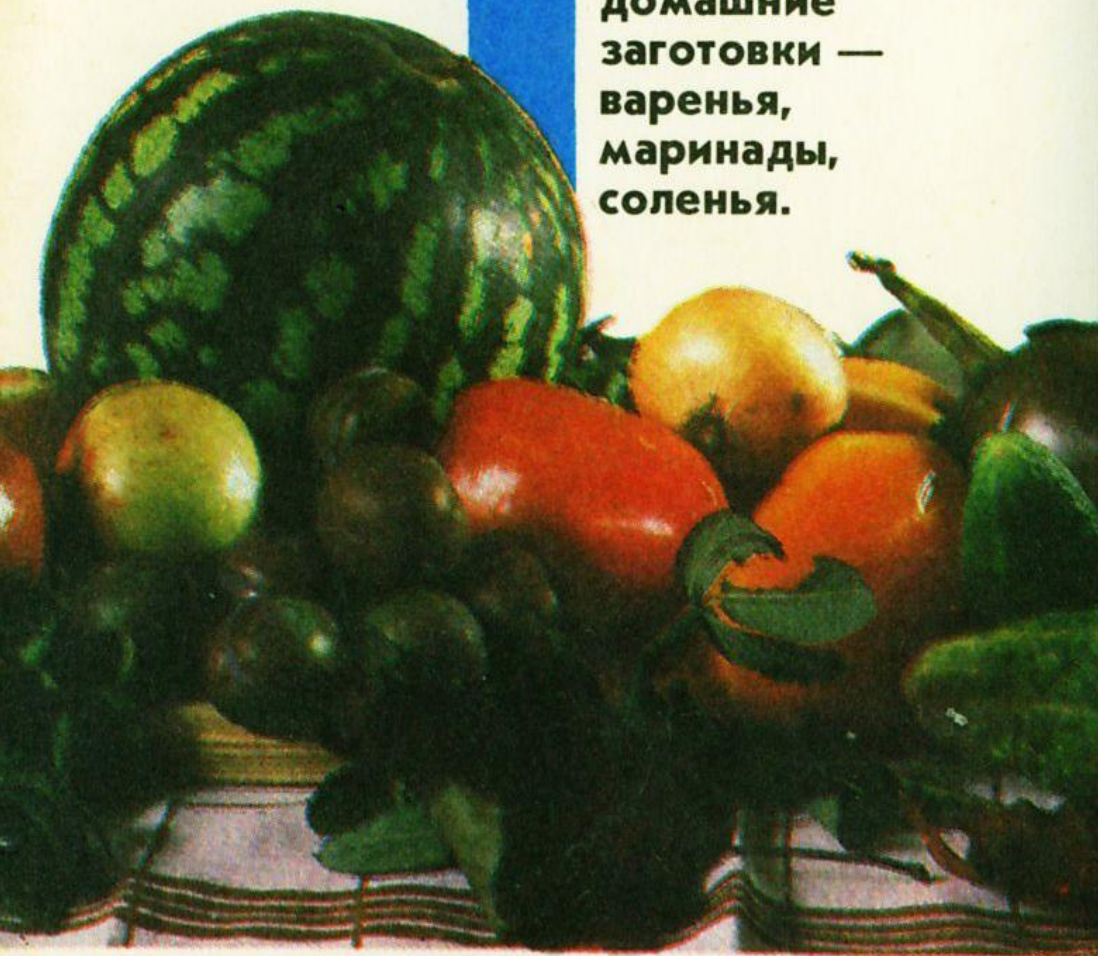
# ЗАГОТОВКИ НА ЗИМУ

ДОМАШНЯЯ КАРТОТЕКА / 6



**Л**

етом,  
когда в изобилии  
имеются свежие  
плоды и овощи,  
каждая хозяйка  
может сделать  
домашние  
заготовки —  
варенья,  
маринады,  
соленья.



1. Сушеные грибы
2. Соленые грибы
3. Моченые яблоки
4. Сушеные ягоды и фрукты
5. Черника или брусника в собственном соку
6. Баклажанная и кабачковая икра
7. Квашеная капуста
8. Соленые огурцы
9. Замороженные овощи
10. Овощная закуска
11. Суповая заправка
12. Сушеные овощи

Заблаговременно приготовьте стеклянные банки разных размеров и деревянные кадки или бочки (дубовые, липовые или буковые). Для удаления дубильных веществ из древесины бочонка его нужно замочить в воде на 2—3 недели, каждые 3—4 дня меняя воду. Перед заготовкой бочку ошпаривают крутым кипятком, положив на дно раскаленный камень или кирпич. Можно натереть бочку изнутри чесноком или окурить сухим чабрецом.

Для консервирования и маринования рекомендуется использовать стеклянные банки со стеклянными крышками, резиновыми прокладками и стальными зажимами. Можно пользоваться стандартными крышками из луженой жести. В этом случае понадобится закаточная машинка. Крышки промывают вместе с резиновыми кольцами в мыльной воде, тщательно моют с содой и ополаскивают кипяченой водой. Для обеспечения длительного хранения банки необходимо простерилизовать. Перед закладкой продуктов банку держат над паром. Это удобно делать,

поставив банку вверх дном на чайник с кипящей водой. Для последующей пастеризации продукта на дно посуды с крышкой (бачок, кастрюля, ведро) кладут деревянную или металлическую решетку, наливают воду и нагревают ее до 70 °С. В кастрюлю устанавливают банки, накрытые крышками, и прогревают до 90 °С не менее 30 мин. Из воды банки вынимают специальными щипцами, ставят на полотенце и закатывают крышки.

Можно консервировать плоды и способом горячей заливки, для чего в подготовленную стеклянную банку наливают кипяток, затем выливают его и сразу заполняют банки, немедленно закатывая их прокипяченной жестяной крышкой. Ставят вверх дном для охлаждения.

Для засолки овощей потребуется гнет. Им может быть тщательно вымытый камень, вес которого должен составлять примерно 10% от веса заготавливаемых овощей.



## СУШЕНЫЕ ГРИБЫ

Для сушки наиболее подходят белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, козляки и моховики. Перед сушкой грибы надо протереть сухой тряпкой. Мыть их не следует, так как после этого они плохо сохнут. В жаркие дни грибы можно сушить на солнце, нанизав на нитку.

Хорошо сохнут грибы в русских печах и духовках, куда их загружают спустя некоторое время после окончания топки, когда температура упадет до 80—70 °С. Во время сушки должно быть обеспечено поступление свежего воздуха и удаление влаги, выделяемой грибами. Для этого заслонку русской печи несколько приподнимают и устанавливают на кирпичях, оставляя просвет. В духовке грибы сушат при открытой дверце. Подсушенные таким образом грибы окончательно досушивают на солнце или над плитой. Хранить сушеные грибы следует в сухом, хорошо вентилируемом месте, отдельно от продуктов с резким запахом. Если грибы почему-либо сделались влажными, их надо перебрать и подсушить.



## **СОЛЕННЫЕ ГРИБЫ** **(холодный способ засолки)**

На 1 кг грибов — 50 г соли для груздей, 40 г для рыжиков, волнушек, сыроежек.

Рыжики, волнушки, грузди, сыроежки промывают и заливают холодной водой на 5—6 ч. Волнушки вымачивают 2—3 дня. Подготовленные грибы укладывают рядами в бочонки или стеклянные банки и пересыпают солью. Сверху накрывают их деревянным кружком, свободно входящим в банку или бочонок, и кладут гнет. Когда грибы осядут, добавляют к ним новые, чтобы наполнить посуду. Через 5—6 дней проверяют, есть ли в грибах рассол. Если его мало, увеличивают груз. Грибы готовы через 30—40 дней.



## МОЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ

Яблоки, лучше антоновские, перебрать и обмыть водой. Дно кадки устлать листьями черной смородины или вишни. На листья уложить несколько рядов яблок (черенками кверху), чередуя их с листьями. Залить яблоки специально приготовленным суслом или сладкой водой.

Накрыть яблоки деревянным кружком, на который положить гнет. В первые 3—4 дня яблоки будут впитывать много влаги, поэтому кадку необходимо доливать суслом или холодной водой. Уровень жидкости во время замачивания и хранения должен быть на 3—4 см выше деревянного кружка. Яблоки готовы через 30—40 дней.

Сусло: на 10 л воды — 200 г ржаной муки, 2 столовые ложки соли.

Ржаную муку залить кипятком, посолить, хорошо замешать, дать отстояться и процедить.

Сладкая вода: на 10 л воды — 400 г сахара или 600 г меда, 3 столовые ложки соли.

Все смешать, прокипятить и охладить.



## СУШЕННЫЕ ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

Сушить можно абрикосы, вишню, сливу, яблоки, шиповник, виноград. Для сушки отбирают зрелые и крепкие плоды. Абрикосы разрезают пополам и удаляют косточки, яблоки режут на дольки. Перед сушкой ягоды не моют. Подготовленные фрукты раскладывают в один слой на чистой марле, сложенной в несколько слоев, или на пергаменте в сухом, теплом, хорошо проветриваемом помещении. После сушки ягоды и фрукты складывают в сухие стеклянные банки и закрывают крышкой.



## **ЧЕРНИКА ИЛИ БРУСНИКА в собственном соку**

Ягоды перебрать, промыть, дать стечь воде. Простерилизовать банки над паром, положить в них ягоды, как следует их встряхнуть. Банки прикрыть крышками и стерилизовать 10 мин, затем крышки закатать.

Можно приготовить и ягоды с сахаром. На 750 г ягод — 150 г сахарного песка. Подготавливают ягоды, как указано выше, засыпая их в банки вместе с песком.





## БАКЛАЖАННАЯ И КАБАЧКОВАЯ ИКРА

Баклажаны или кабачки — 1 кг, репчатый лук — 50 г, растительное масло — 15 г, помидоры — 300 г, соль — по вкусу.

У баклажан удалить плодоножку и запечь их в духовке на небольшом огне, затем охладить, разрезать вдоль и отделить кожицу от мякоти. Мякоть мелко порубить. Нарезать и спассеровать на растительном масле репчатый лук. Помидоры бланшировать и снять с них кожицу, затем спассеровать их на растительном масле. Все смешать и тушить до готовности. Заправить готовую икру чесноком, растертым с солью и уксусом.

Так же готовится и кабачковая икра.



## КВАШЕНАЯ КАПУСТА

На 10 кг капусты — 250 г соли, 300 г моркови, 900 г яблок, 350 г брусники, клюквы, 50 г тмина.

Здоровые, без зеленых листьев кочаны рубят или шинкуют и смешивают с солью. Дно чисто вымытой кадки посыпают тонким слоем ржаной муки, покрывают капустными листьями и плотно набивают кадку рубленой капустой, накрыв ее сверху листьями капусты. Можно добавить в капусту целые или нарезанные морковь, антоновские яблоки, бруснику или клюкву. Сверху кладут деревянный кружок с гнетом. Через несколько дней капуста начинает закисать, на ее поверхности образуется пена, которая постепенно сойдет. Во время закисания капусту несколько раз протыкают деревянной спицей, чтобы вышли газы. При появлении на поверхности рассола плесени ее осторожно снимают, а деревянный кружок, ткань и груз промывают кипятком. Брожение длится около 20 дней при температуре 18—20 °С.



## СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ

На 1 л воды — 60 г соли, 50 г укропа, 5 г эстрагона, 1/2 стручка красного перца, 1 головка чеснока, 1/2 корня хрена.

Для засолки отбирают некрупные, с тонкой кожей огурцы (лучше всего — снятые с грядок в день посола). Огурцы перебирают и моют холодной водой.

Дно деревянной бочки выстилают промытыми листьями дуба, черной смородины или вишни, кладут укроп, хрен, эстрагон, чеснок. Затем плотными рядами укладывают огурцы в вертикальном положении. Между рядами делают прокладки из листьев и приправ. Плотно закрывают бочку, забив верхнее днище. Через отверстие, сделанное в верхнем днище, вливают рассол и закупоривают деревянной пробкой.



## **ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ**

Зелень петрушки и сельдерея, укроп, помидоры, сладкий перец вымыть и обсушить, мелко нарезать, перемешать, положить в полиэтиленовый пакет и поместить в морозильную камеру холодильника. Заправка может долго сохранять в таких условиях свои вкусовые и питательные качества.

Сладкий перец очистить, вставить перец в перец, положить в полиэтиленовый пакет и поместить в морозильную камеру холодильника. Такие перцы можно использовать для фарширования и украшения стола.



## ОВОЩНАЯ ЗАКУСКА

Морковь — 200 г, лук репчатый — 100 г, помидоры — 200 г, растительное масло — 15 г, уксус — 5 г, соль — 15 г, сахар — 10 г.

Овощи моют и сушат. Морковь натирают на крупной терке или шинкуют соломкой. Лук нарезают кольцами, помидоры кружочками. Заправляют овощи смесью уксуса, сахара, соли и растительного масла, перемешивают и ставят в холодильник на 8 ч, затем прогревают и раскладывают в стерилизованные банки, закатывают крышками.



## СУПОВАЯ ЗАПРАВКА

Морковь — 200 г, помидоры — 200 г, сладкий красный перец — 200 г, петрушка — 150 г, сельдерей — 150 г, лук репчатый — 100 г, укроп — 150 г, соль — 1 часть на 3 части зеленой массы.

Овощи вымыть и немного обсушить. Натереть на терке морковь, лук, помидоры, нарезать коренья и зелень и перемешать с солью.

Готовую заправку уложить в сухую стеклянную банку, закрыть бумагой, а затем крышкой. Поставить в прохладное место. Приготовленная таким образом заправка может храниться всю зиму.



## СУШЕНЫЕ ОВОЩИ

В домашних условиях можно высушить петрушку, сельдерей, морковь. Тщательно вымыть зелень, отделить от корня, связать пучками и повесить в тени под навес, в хорошо проветриваемом помещении. На солнце зелень сушить нельзя, так как она теряет свой цвет.

Тщательно вымыть корни петрушки, сельдерея и моркови, нарезать соломкой или кубиками и сушить на разделочной доске в естественных условиях или в нагретой духовке при открытой дверце.

Разложить высушенные овощи в промытые и хорошо высушенные банки, накрыть пергаментом и хранить в темном месте. Использовать в качестве ароматических приправ и добавок к первым и вторым блюдам.

## **Комплект открыток — 12 штук**

**Автор-составитель**

**Евгения Федоровна Барсукова**

**Фотограф Б. В. Кузьмин. Художник**

**Е. В. Сычева. Заведующая редакцией**

**Е. Г. Павлова. Редактор О. А. Федорова.**

**Художественный редактор А. А. Новожи-**

**лов. Технический редактор Г. В. Преснова.**

**Корректор Н. Р. Качалова.**

Подписано к печати 11.04.91. Изд.  
№ ШП — 10/04. Т. 100 000 экз. Цена  
комплекта открыток в суперобложке 45 к.  
З. 3521. Лениздат, 191023, Ленинград,  
Фонтанка, 59. Тип. им. Володарского  
Лениздата, 191023, Ленинград, Фон-  
танка, 57.

З  $\frac{5105060000-241}{M171(03)-91}$  без объявления

© Е. Ф. Барсукова, текст, составление, 1991

© Е. В. Сычева, художественное оформ-  
ление, 1991

© Б. В. Кузьмин, фотосъемка, 1991