



ГОСПОДИНЯ

Рецепти і поради

У вас є хороші і смачні, перевірені часом, рецепти? Знаєте маленькі хитрощі, які будуть корисні усім господаркам? Поділіться з читачами «Ратнівщини». Телефонуйте і надсилайте листи.

ЗАГОТОВКИ НА ЗИМУ З ОГІРКІВ

КОНСЕРВУЄМО ОГІРКИ

Складові: огірки, кріп, гіркий перець, листя хрону, чорної смородини, часник.

Маринад (на 1 літр води): оцет - 80 г, сіль - 50 г, цукор - 25 г, 1 лавровий лист, 2 запашного перцю, 1 гвоздика.

Замочіть огірки у воді на 3-6 годин. У чисті банки поміщаємо листя хрону, гілочки кропу, пару зубчиків часнику і колечко гіркого перцю. Накладаємо добре промиті огірки, зверху - по 1-2 листочка вишні, можна по 5 ягід чорної смородини, по гілочці кропу. Банки заливаємо кип'яченою водою. Залишаємо до повного охолодження. Зливаємо і заливаємо новим окропом і знову даємо охолонути. А в третій раз заллемо маринадом. Щоб зробити маринад, потрібно злити воду з банок у велику каструлю, в якій будемо робити маринад. Додаємо сіль, цукор, лавровий листочок, чорний перець горошком, гвоздику. Коли закипить, додаємо оцет 9%. Заливаємо банки гарячим розсоллом і закатуємо. Перевертимо банки, закутуємо у ковдру на одну-півтори доби.

ОГІРКИ БЕЗ ОЦТУ, ЯК З БОЧКИ

Огірки в розрахунок на літрову банку.

Складові: парасолька кропу, 1/3 листа хрону, листя смородини і вишні - 2-3 штуки, часник - 3-4 зубчики.

Для розсолу: вода - 1 літр, сіль - 2 столові ложки з гіркою.



Покладіть огірки в банку, на дно якої покладіть всі складові. Приготуйте розсіл з холодної, некип'яченої води і солі, залийте ним огірки і залиште в теплом місці на 3 дні. Злийте цей розсіл, закип'ятіть його і залийте знову огірки, закатайте.

ОГІРКИ З МОРКВЯНИМ БАДИЛЛЯМ

Огірки на 3-літрову банку; морквяне бадилля - 3-4 гілочки на банку.

Розсіл: вода - 2 літри, сіль - 1,5 ст. ложки, цукор - 7 ст. ложок, оцет 9% - 120 г.

Огірки замочити в холодній воді на 4-5 годин. На дно стерилізованих банок викласти морквяне бадилля, а зверху щільно накласти огірочки. Закип'ятіть воду і залийте окропом. Дайте воді трохи охолонути і злийте воду в каструлю.

У киплячу воду покладіть сіль і цукор, коли закипить - додайте оцет. Киплячим розсоллом залийте огірки і відразу закатайте. У перевернутому вигляді укутайте в ковдру до охолодження.

КОНСЕРВУЄМО І КВАСИМО ПОМІДОРИ

СМАЧНІ ПОМІДОРИ, ЯК З БОЧКИ

Складові: 6 штук солодкого перцю (великого розміру), 6 головок часнику, 6 трілітрових банок помідорів, 3 склянки цукру, 1 стакан солі, 3 склянки оцту 9%, 18 таблеток аспірину, 3 штуки перцю чилі.

Для початку необхідно підготувати помідори: їх потрібно добре помити і розкласти в трілітрові банки. Часник, перець чилі, болгарський перець перекручуємо на м'ясорубці.

Беремо ємність, в яку можна налити 6 літрів 200 г води. Насипаємо сіль, цукор і перемішуємо до їх повного розчинення, додаємо оцет, пережучені овочі і перемішуємо. Отриманий маринад розливаємо по банках з помідорами. У кожну кладемо три таблетки аспірину і закриваємо капронною кришкою.

КОНСЕРВОВАНІ СУШЕНІ ПОМІДОРИ

Складові: помідори - 2 кілограми, соняшникові олія рафінована - 1 стакан, по кілька гілочок розмарину, базиліка і орегано, 2-3 лаврових листки, суміш перців - 1 чайна ложка, часник - 3 зубки, сіль.

Помідори добре вимийте, обсушіть на рушнику. Розріжте навпіл і вийміть серединку з кісточками за допомогою чайної ложки. З м'якоті помідорів можна приготувати томатний сік. Зрізану частиною вниз укладіть помідори на деко, викладене пергаментним папером або фольгою. Поставте в духовку помідори, щоб підсушити. На це піде не менше 4 годин.

Ориєнтовна температура в духовій шафі 90-100° C, сушіть помідори при трохі прочинених дверцятках.

У чисті стерилізовані банки покладіть ще теплі помідори, пересипаючи їх зеленню, сумішшю перців і лавровим листом.

Нагрійте соняшникову олію з дрібно рубаним часником і сіллю практично до кипіння але не кип'ятіть. Залийте помідори із зеленню гарячою олією, закритіть кришкою. Укутайте в ковдру до охолодження.

КОНСЕРВОВАНІ ПОМІДОРИ В ТОМАТІ

На 3-літрову банку. **Складові:** помідори - 1-1,5 кілограма, томатний сік - 1,250 літра, цукор - 2 ст. ложки, сіль - 1 ст. ложка, невеликий корінь хрону, часник - 2-3 зубки, болгарський перець - 2 штуки.

Помідори вимийте і покладіть в підготовлені стерилізовані банки. Закип'ятіть воду і залийте помідори в банці, нехай прогрійться протягом 10 хвилин, злийте воду в каструлю, закип'ятіть і залийте помідори ще раз на 10 хвилин.

Приготуйте томатний сік з помідорів. За допомогою блендера подрібніть корінь хрону, очищений болгарський перець і часник. Вилийте томатний сік в каструлю, доведіть до кипіння, додайте подрібнений часник, хрін і перець. Не-

хай томатна маса прокипить кілька хвилин. Гарячим томатним соком залийте помідори в банку і закатайте кришкою.

Перевірте банку дном і укутайте ковдрою на один день.

ЗАСОЛКА ПОМІДОРІВ НА ЗИМУ

Складові: На літрову банку: помідори, часник - 2 зубчики, сіль - 1 десертна ложка, цукор - 2 десертні ложки, перець чорний горошок - 4 штуки, коріандр мелений на кінчику чайної ложки, лимонна кислота на кінчику чайної ложки.

Помідори вимити й укласти в банки, на дно яких покласти очищені зубки часнику.

Залити помідори окропом і дати настоятися 15 хвилин. Банки прикриті кришками. Потім воду злийте назад в каструлю, поставте, щоб закипіла. Прямо у банку додайте сіль, цукор, перець, коріандр і лимонну кислоту. Залийте киплячою водою і закатайте. Укутайте в перевернутому вигляді до повного охолодження.

КВАСЕНІ ПОМІДОРИ З ГРЧИЦЕЮ

Склад (на 10 літрів води): сіль - 1 стакан (200 мл), цукор - 2 склянки, лавровий лист - 10 шт, чорний гіркий перець - 10 горошин, запашний перець - 10 горошин, порошок сухої гірчиці - 90 г.

Помідори ретельно вимийте і розкладіть в банки. Із зазначених пропорцій виходить близько п'яти 3-літрових банок.

У 10 літрах води розчиніть сіль, цукор, додайте лавровий лист і перець - закип'ятіть розсіл. Потім розсіл охудіть до кімнатної температури, додайте суху гірчицю, добре розмішайте, щоб не було грудочок, і дайте відстоятися 10 хвилин. Отриманим розсоллом залийте розкладені в банки помідори. Осад від розсолу в банки не наливайте.

Закрийте банки поліетиленовими кришками і поставте в холодне місце. Через 30 днів помідори будуть готові.

КВАСЕНІ ПОМІДОРИ З АСПІРИНОМ

Цей рецепт розрахований на 7 літрів води, на виході отримується близько п'яти 3-літрових банок: 2 склянки цукру, 1 склянка солі, 2 склянки оцту, лавровий лист, перець горошком, часник, кріп, цибулю піквільцями, таблетки аспірину.

Воду закип'ятити, додати цукор, сіль, лаврушку і перець. Влийте оцет і відразу знімайте з вогню. Цей маринад потрібно використовувати тільки повністю охолодженим. Укладіть у сухі чисті банки підготовлені помідори і киньте в кожну банку таблетки аспірину - в розрахунок 1 таблетка на 1 літрову банку. Залийте холодним маринадом банки, закрийте капронними кришками і поставте в холодне місце. Помідори можна пробувати вже через тиждень, але повністю готові вони будуть через 2-3 тижні.

ВІЗЬМІТЬ НА ЗАМІТКУ

КОРИСНІ ПОРАДИ ДЛЯ ТИХ, ХТО КОНСЕРВУЄ ОВОЧІ НА ЗИМУ

При охолодженні загорнених банок не ставте їх на протязі - від різкого охолодження банка може лопнути.

Не забувайте на кожній банці ставити дату приготування та враховуйте, що оптимальний термін зберігання заготовок - від 3 місяців до року.

Щоб домашні соління вийшли смачними, використовуйте кам'яну сіль крупного помелу (без добавок у вигляді йоду, фтору та інших мікроелементів).

При заготівлі овочів краще віддати перевагу недостиглим екземплярам. Це стосується всіх видів консервації, крім овочевої ікри.

Овочеві салати для заготівлі на зиму краще всього готувати в широких і невисоких емальованих каструлях. У них овочева маса прогрівається рівномірно.

При використанні емальованої посуду для приготування заготовок потрібно стежити, щоб емаль була ціла.

При заготівлі грибів не можна зловживати прянощами та спеціями - вони можуть заглушити неповторний грибний смак.

Солоні огірки не заплісняють у відкритому посуді, якщо на них покласти дрібну стружку кореня хрону або невеличку торбинку з зернами гірчиці. Смак огірочків тільки покращиться!

Перед тим, як солити огірочки, обдайте їх окропом. Тоді навіть солоними вони збережуть свій яскравий зелений колір.

Помідори при консервуванні не розтріскаються, якщо проколоти шкірку голкою чи загорненою паличкою.

Огірочки будуть хрумкими, якщо додати в банку дубової кори (1 ст. ложка на 3 л).

Томати не заплісняють, якщо їх посипати зверху сухим листям хрону.



ГОТУЄМО СМАЧНО І ОРИГІНАЛЬНО

ЧЕБУРЕКИ НА ТІСТІ З ГОРЛІКОЮ

Складові: Мука - 1кг, 2 ст. л. горілки, 200 мл олії, 800 г фаршу, 320 мл води, 1 яйце, 2 цибулини, сіль за смаком, зелень.

Кип'ятимо воду і додаємо 250 г муки, гарненько розмішуємо до однорідної маси. Даємо охолонути. Тоді додаємо яйце і вливаємо горілку, все перемішуємо. Поступово додаємо всю муку і змішуємо тісто. Якщо воно липне до рук, можна додати ще муки. Залишаємо тісто на 30 хв, щоб вистоялось. Вимішуємо ще раз і ще раз залишаємо на 30 хв.

Готуємо тим часом начинку: цибулю пережучуємо на м'ясорубці, змішуємо з фаршем, додаємо перець, сіль і дрібно нарізану зелень.

Розкатуємо тісто, вирізаємо кружальця. На одну половину кружальця кладемо фарш, іншою накриваємо його і краї акуратно здушуємо, видавлюючи повітря. Розігріваємо олію і піджарюємо чебуреки з двох сторін до золотистого кольору. Готові чебуреки викладаємо на паперові салфетки, щоб витік жир.

ОСЕЛЕДЦЕВИЙ ТОРТ

Складові: упаковка вафельних коржів, 1 оселедець, три яйця, 2-3 середніх моркви, 100 г твердого сиру, 500 г майонезу.

Яйця і морквину відваріть. Оселедець очистіть від кісток і шкірки - наріжте дрібними кубиками.

Починайте збирати оселедцевий торт: на блюдо нанесіть шар майонезу, викладіть перший вафельний корж, змастіть його майонезом, потім покладіть половину оселедця, майонез, зверху корж, також змащуємо майонезом, натираємо прямо на вазі морквину на крупній тертці, кладемо корж, майонез і яйце - на крупній тертці. Повторіть ще раз: оселедець, морквина, яйце.

Верхній шар також змастіть майонезом і натріть на крупній або дрібній тертці сир.

ДУЖЕ ШВИДКИЙ САЛАТ

Складові: 1 сира морква, 150 грамів ковбаси, краще копченої, 2 мариновані огірки, 3 свіжих огірки, 0,5 банки зеленого го-

рошку, 0,5 банки кукурудзи консервованої, 3 ст. ложки майонезу.

Треммо моркву та свіжі огірки так, як для салату по-корейськи, або ріжемо ножем довгою тонкою соломкою. Мариновані огірки нарізаємо невеликими кубиками. Ко-вбасу - соломкою

Всі інгредієнти змішуємо, додаємо майонез. На тарілці можна прикрасити зеленню.

ХАЧАПУРІ ІЗ ЛИСТКОВОГО ТІСТА

Складові: бринза - 250 грамів, твердий сир - 250 грамів, листкове тісто, 1 яйце, сіль - 1/2 чайної ложки.

Натираємо обидва види сиру на крупній тертці і викладаємо на тарілку. Збиваємо яйце, додаємо до яйця сіль і перемішуємо. Тепер половину збитого яйця вливаємо до сиру і добре все перемішуємо. Хачапурі прийнято вживати із солодким чаєм і вином, тому начинка повинна бути трохи пересоленою. Беремо листкове тісто, два пласти. Розкачуємо його так, щоб товщина вийшла приблизно 2-3 мм. Кладемо перший пласт на стіл і викладаємо на нього всю начинку. Розподіляємо рівномірно, товщиною приблизно в 1 см. Беремо другий розкатаний пласт і накриваємо їм перший.

Добре з'єднуємо краї, щоб сир не потік. Перекладаємо хачапурі на деко, змащене олією. Робимо надрізи, як на порційні шматки, до кінця не ріжемо, а тільки верхній шар. Змастіть виріб другою половиною збитого яйця. Відправляємо виріб у духовку при температурі 180 градусів на 7-10 хвилин, поки не зарум'яняться.

ХОРОШЕ ТІСТО ДЛЯ ПІРІЖКІВ

Складові: для основи: борошно - 3 ст. ложки, рослинне масло (соняшникове) - 3 ст. ложки, цукор - 1 ст. ложка, сіль - 1 ч. ложка.

Для дріжджового тіста: 1 склянка теплої води, 3 яєчних жовтків, 1,5 ч. ложки сухих дріжджів, 4-5 склянок борошна (залежить від клейковини).

Спочатку зробимо заварне тісто. Насипати борошно в миску, зробити поглиблення і влити в нього масло, додати цукор і сіль. Залити все це 1 склянкою крутого окропу і добре перемішати. Почекайте, поки охолоне.

Робимо дріжджове тісто.

Додати в цю остиглу суміш склянку теплої води, жовтки, дріжджі

РОБИМО КУТЧУП

Беремо чотири літри томатного соку, додаємо 500 г цукру і 1 стакан оцту, 3 ст. ложки солі - все це варимо протягом 40 хв у відкритій каструлі. Наливаємо 1 стакан цього варива і даємо охолонути. А тим часом головку часнику роздушимо на часникодавці, додаємо 1 ч. л. перцю, 0, 5 ст. л. кориці, 10 шт. гвоздики - вкидаємо у основну масу вареної суміші і кип'ятимо 20 хвилин. А в ту суміш, що залишилася для охолодження, додаємо 4 ст. л. крохмалю, добре розмішуємо і розбавляємо з основною сумішшю. Кип'ятимо протягом 10 хв. Розливаємо в банки, які закупорюємо жерстяними кришками. Вихід 2, 5 літра.

і борошно. Замісити тісто. Нехай постійно хвилин 30. І робимо піріжки. Начинку можна використовувати будь-яку.

Вмикаємо духовку, а на цей час накриваємо піріжки (викладені на деко) харчовою плівкою, змащеною олією. Хвилин через 15 тісто підніметься і піріжки стануть в 2 рази більшими. Змащуємо їх молоком або яйцем і відправляємо запікатися.

Піріжки можна і посмажити, і не тільки на сковороді. Візьміть глибокий посуд, налейте рослинного масла стільки, щоб піріжки були покриті їм приблизно на 1 сантиметр, опустіть піріжки в масло, яке кипить, і обсмажте під кришкою з двох сторін.

ПІЦЦА ЗА 20 ХВИЛИН

Складові: лаваш тонкий - 3 штуки, сир твердий - 100-150 грамів, 1 помідор, ковбаса - 200 грамів, кетчуп та майонез - по 3 ст. ложки.

Беремо деко, змащуємо, кладемо пергаментний папір, змащуємо рослинним маслом і поміщаємо на нього лист лаваша. Тремо сир на крупній тертці і посипаємо їм лаваш. Змащуємо майонезом. Беремо другий лаваш і накриваємо попередній. Кладемо сир, майонез і знову лаваш. Потрібно стільки шарів, щоб піцца не вийшла сильно тонкою і не розвалювалася.

Готуємо соус. Беремо невелику ємність, поміщаємо в неї по 3 столові ложки кетчупу та майонезу і добре перемішуємо (майонез можна замінити сметаною). Змащуємо соусом основу піци.

Сир, ковбаса і помідори - класична начинка. Додати можна гриби, болгарський перець, маслини, ананаси, креветки. Коли начинка готова, викладаємо її на змащену соусом основу для піци. Спочатку - ковбасу, помідори, інше, посипаємо зверху тертим сиром. І відправляємо піццу в розігріту до 180 градусів духовку всього на 15 хвилин!

