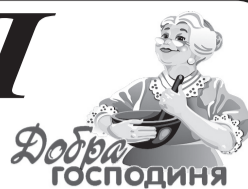


У вас є хороші і смачні, перевірені часом, рецепти? Знаєте маленькі хитрощі, які будуть корисні усім господарям?

Поділіться з читачами «Ратнівщини». Телефонуйте і надсилайте листи.

# ГОСПОДИНЯ

Рецепти і поради



## ВОСЕНИ КОНСЕРВУЄМО – ЗИМОЮ СМАКУЄМО

### КВАШЕНІ ЗЕЛЕНІ ПОМІДОРИ

На 3-х літрову банку 100 г цукру, 130-150 г солі.

**Спеції:** горошок чорний, хрін, листя смородини, вишні. На дно банки маленький червоний буряк (порізаний кусочками). Поставити в тепле місце.

### ПОМІДОРИ ЧЕРВОНІ З МОРКВИННЯМ

**Маринад.** На 1 літр води: 4 ст. л. цукру, 1,5 ст. л. солі, 70 г оцту, закип'ятити.

Охолодити і залити попередньо підготовлені помідори. В літрову банку покласти 3 стебла морквиння, можна на дно банки, можна збоку і стерилізувати 7 хв.

### СОУС «СОЦАБЕЛЛІ»

2 кг помідорів, 4 цибулини, 2,5 головки часнику, 6 ст. л. ізюму.

Все перекусати на м'ясорубку. 10 хв. стерилізувати.

Потім додаємо: 2 ч. л. карі, 2 ч. л. паприки, 1 ч. л. чорного перцю, 0,5 ч. л. червоного перцю, 100 г оцту, 50 г солі, 300 г цукру.

Все закип'ятити. 1 год. 30 хв. на маленькому вогні варити. Потім розкласти в сухі банки.

### ТОМАТНИЙ СОУС

4 кг помідорів, 1 кг яблук, 1 кг цибулі.

Все порізати на 4 частини, 2 години тушити.

Далі охолодити і пропустити через м'ясорубку.

Додати: 200 г цукру, 2 ст. л. солі, 100 г оцту, 1 ч. л. червоного перцю, 1 ст. л. кориці, 1 ч. л. паприки. Варити 30 хв. Потім розкласти в стерильні банки і закрити.



### КОНСЕРВА «СНІДАНОК ТУРИСТА»

2,5–3 кг оселедця почистити, порізати кусочками, 2 кг помідорів, перекусаних на м'ясорубку, 1 кг моркви (на велику тертку), 1 кг цибулі (соломкою), 0,5 л олії, 300 г вареної перловки, 1 стакан цукру, 2 ст. л. солі, 3 ст. л. оцту, перець чорний мелений – 1 ч. ложка. Цибулю, моркву – посмажити. Все змішати, тушити 1 год. Стерилізувати 1 год. - 0,5 л банки.

### САЛАТ

#### З БАКЛАЖАНІВ

7 шт. баклажанів, 7 шт. солодкого перцю, 7 шт. цибулі, 0,5 літри томатного соуса, 1 літр води, 200 г олії, 100 г оцту, 1,5 ст. л. солі.

Все порізати великими кусочками, змішати і варити 45 хв.

Простерилізувати 0,5 л банки -10 хв.



### АДЖИКА

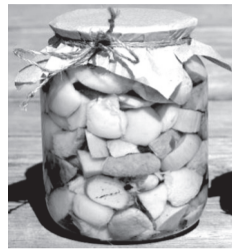
3 кг помідорів, 2 кг болгарського перцю, 2 кг яблук, 1 кг моркви. Все перекусати на м'ясорубку. Додати 4 ст. ложки солі і варити 1 год.

Далі добавляємо: 200 г олії, 200 г цукру, 8 ст. л. оцту. Варити 30 хв.

Добавляємо: 200-300 г часнику, 2 ст. л. червоного перцю (або 1-2 перчини гірко). Варити 20 хв. Закриваємо в сухі стерилізовані банки.

### МАРИНУЄМО ГРИБИ

На 1 л. води 4 ч. л. солі, 2 ст. л. цукру, 200 г оцту – довести до кипіння. Тоді попередньо готові відварені гриби кладемо в каструлю, варимо 5 хв. в маринаді. Накладаємо в банки (на дно банки 2-3 горошини чорного перцю, 1 лавровий листок) і стерилізуємо 10 хв. - 0,5 л банки.



### ГРИБНА СОЛЯНКА

5 кг капусти, 1 кг моркви, 1 кг цибулі, 1 кг помідорів, гриби "на око". Капусту порізати, моркву натерти на велику тертку, цибулю порізати кубиками, помідори також порізати, відварити гриби. Тоді додаємо: 6 ст. ложок оцту, 3 ст. ложки солі, 15 ч. ложок цукру, 1 літр олії – тушуємо 1,5 год. Далі, як буде готова, покуштувати, додати сіль за смаком. На дно банки кладемо лавровий листок, чорний перець горошок. Накладаємо в банки солянку і стерилізуємо 1 л. банку 1 год.

### ІКРА ГРИБНА

2 кг грибів, 0,5 кг моркви, 0,5 кг цибулі, 0,5 л. олії. Сіль за смаком.

**Приготування:** підготовлені свіжі гриби відварити 15-20 хв. Готові гриби промити і пропустити через м'ясорубку. Беремо олію і на великій сковорідці підсмажуємо цибулю і моркву. Потім все змішуємо: гриби, моркву, цибулю і тушуємо 2,5 год. у духовці. Куштуємо, добавляємо сіль, розкладаємо в стерилізовані сухі банки.

### БОРЩОВА ПРИПРАВА

1 л. банка квасолі (відвареної у підсоленій воді), 1 кг цибулі, 1 кг моркви, 0,5 олії, 2 кг капусти, 2 кг помідорів (на м'ясорубку перекусаних), 2 кг буряків відварених, 1 ч. л. лимонної кислоти, 3 ст. л. солі з верхом, 150 г цукру, 1 ч. л. перцю. Все змішати і тушити 30 хв. Стерилізувати 30 хв. - 0,5 л. банки.

## КОНСЕРВУВАТИ МОЖНА ШВИДШЕ І ЛЕГШЕ

### СТЕРИЛІЗАЦІЯ НЕ ОБОВ'ЯЗКОВА

Стерилізувати потрібно лише той посуд, у якому будуть зберігатися заготовки, що пройшли швидко (менше 15 хвилин) термічну обробку. Для добре проварених овочів і фруктів буде достатньо чисто вимитих і насухо витертих банок.

### "СУСІДИ" У БАНЦІ – ОДНОГО РОЗМІРУ

Розсортуйте овочі або фрукти за розміром і ступенем зрілості – так буде набагато зручніше розташовувати їх у банках, щоб не залишалося багато порожнього місця.

### БАГАТО ПРЯНОЦІВ КЛАСТИ НЕ ОБОВ'ЯЗКОВО

Кількість різних трав і прянощів не повинна перевищувати

5 відсотків. Так ризик, що заготовки зіпсуються, буде мінімальним.

### ГОЛОВНЕ У МАРИНАДІ — ЯКІСТЬ ВОДИ

Потрібно брати чисту фільтровану питну воду без смаку і сторонніх запахів. Така вода стане відмінною основою для маринаду, який і надасть консервації чудовий смак та аромат.

### ЗАМІСТЬ ЛОЖКИ — ДЕРЕВ'ЯНІ ПАЛИЧКИ

Чого тільки не роблять господині, щоб позбутися від бульбашок повітря у банках з варенням. Після замовлення суші вдома часто залишаються дерев'яні палички — вони відмінно підійдуть для того, щоб як слід розмішати вміст банок. Таким чином ви видалите надлишки повітря і не пошкодите скло. Замість паличок також можна використовувати дерев'яні шпажки для шашлику.

### ЗАГОТОВКИ МОЖНА РОБИТИ ІЗ ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ

Для приготування заготовок, у яких не важливе збереження форми ягід або фруктів, їх можна використовувати замороженими. Якщо гадаєте, що варення втратить від цього у смаку — не турбуйтеся, різниці навіть не відчуєте.

### КРИШКИ КИП'ЯТИТИ НЕ ОБОВ'ЯЗКОВО

Вважається, що кришки обов'язково потрібно кип'ятити перед тим, як закрити ними банки. Але достатньо ретельно вимити кришки і розкласти їх на рушник, а коли все буде готове — просто закрити ними банки.

## НАЙСОКОВІТІШІ КОТЛЕТИ



**Інгредієнти.** Будь-який м'ясний фарш 800 г - 1кг, цибуля ріпчаста 2-3 шт., помідори 2-3 шт., сир твердий 150 г, сметана 2 ст. ложки, зелень, сіль, чорний мелений перець, за смаком.

**Приготування:** Для приготування таких котлет можна використовувати абсолютно будь-який фарш на свій розсуд. Додаємо у фарш прокручену через м'ясорубку цибулю, солимо, перчимо до смаку. Перемішуємо і гарненько відбиваємо, щоб фарш став більш пластичним. Сир натираємо на дрібній тертці (трохи сиру залишаємо - він знадобиться в кінці). У миску з сиром кладемо сметану, дрібно порізану зелень, трохи солі і перцю. Тепер беремо сформований у колобок фарш, робимо в середині поглиблення, закладаємо всередину десь чайну ложку сирної начинки, заціпуємо краї і знову формуємо колобок. Підготовлені котлети викладаємо у відповідну форму для запікання або просто на деко. Далі нарізаємо кружечками помідори, і викладаємо зверху на котлети по одному. Відправляємо запікатися в духовку розігріту до 180° приблизно на 30 хвилин. Через пів години виймаємо форму з котлетами і посипаємо зверху сиром, що залишився, і відправляємо на 10 хв. у духовку.

## ПИРІГ З ФАРШЕМ

**Інгредієнти:** 1 ст. борошна, 1 ст. кефіру, 2 яйця, 0,5 ч. л. солі, 1 ч. л. соди, 300 г фаршу, 2-3 цибулини нарізаної кубиками, сіль, перець за смаком.

**Приготування:** У кефір додаємо соду і на 5 хв. залишаємо. Потім додаємо інші інгредієнти і добре перемішуємо.

Виливаємо половину тіста в форму змащену маслом і посипану борошном. Далі викладаємо сирий заправлений фарш і виливаємо другу частину тіста. Випікаємо при температурі 170° близько 40 хв.

## КАЧКА З ЯБЛУКАМИ

Нам знадобиться качка, 2 ст. л. гірчиці, 3 яблука, 2 ст. л. меду, 3 зубчики часнику, сіль, перець, щіпка паприки.

Качку промити, обсушити паперовим рушником. Натерти гірчицею, накрити харчовою плівкою і поставити в холодильник на ніч маринуватися. Дістати качку. Натерти її сіллю і перцем зовні. Розчавити часник. Змастити качку зсередини часником, сіллю і перцем. Яблука промити, видалити плідоніжки, нарізати шматочками. Нафарширувати качку яблуками, сколотити зубочистками черевце. Укласти качку грудкою вгору на деко. Накрити фольгою і поставити запікати качку при температурі 160-180°C. Через 1,5-2 години запікання відкрити фольгу. Змастити качку медом та паприкою, запікати ще 30 хвилин без фольги при температурі 220° С до утворення золотистої скоринки.



### ГОСПОДИНІ У ЗАПИСНИК

#### ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА СПРАВА ПРОСТА, АЛЕ Є БАГАТО СЕКРЕТІВ

**Важливі температура інгредієнтів, послідовність їхнього додавання та багато іншого:**

◆ Розкачане тісто легко перекинути на деко, якщо накрутити його на качалку і розгорнути на пекарському папері. Потім разом з папером перекинути на деко.

◆ Білок добре збивається, якщо він свіжий та охолоджений. Збивати краще в прохолодному місці.

◆ Жовтки з цукром легше розтерти, якщо злегка підігріти.

◆ В олію до смаження пиріжків можна додати тепле масло (на 1 кг олії 300 г масла), тоді вони будуть ароматними.

◆ Соду перед додаванням у тісто краще розвести водою.

◆ Глазурована випічка довго не черствіє і довго зберігається.

◆ Фруктовий пиріг буде особливо соковитим, якщо під фрукти покласти шар сиру.

◆ Яблука у пирозі швидше приготуються, якщо у духовку поставити горщик з гарячою водою.

◆ Почищені яблука, груші для начинки збережуть колір, якщо перед приготуванням загорнути їх у просочену оцтом серветку.

◆ Для приготування бісквіта змішайте борошно з картопляним крохмалем – не потрібно буде додавати в тісто соду, а випічка вийде пишною.

◆ Для бісквіта без розпушувача ліпше збивати білки тільки на малих обертах - буде вищим і пишнішим.

◆ Не варто додавати продукти до піни з яєчних білків. Навпаки треба вводити піну в продукти, при цьому дуже обережно, помішуючи суміш зверху вниз.

◆ Легку суміш складників слід додавати у важку але не навпаки.

### ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ

**Інгредієнти:** 4 яйця, 1 ст. цукру, 1,5 ст. борошна, 2/3 стакана олії рафінованої, 3 ч. л. кориці (можна менше), 5 середніх яблук, 1 пачка порошку до печива, 150 г. будь-яких горіхів.

**Приготування:** Яйця збиваємо з цукром, потім додаємо олію і збиваємо. Борошно просіваємо з порошком до печива і поступово додаємо до збитої маси, перемішуємо. Залишаємо, нехай відпочине. Яблука очищуємо і ріжемо на кубики. Пересипаємо корицею. Горіхи перемелюємо міксером або ріжемо – за бажанням. Додаємо до яблук. Потім додаємо тісто, яке вже відпочило. Все перемішуємо лопаткою. Бляшку застеляємо папером для випічки, змащуємо олією і виливаємо тісто, розрівнюємо і в розігріту духовку 190° на 40-50 хв.

### ТОРТ «МЕДОВИК»

**Інгредієнти:** 4 яйця, 1 ст. цукру, 1 ст. шт. меду, 2 ст. л. олії, 3,5 ст. борошна, 2 ч. л. соди, можна замінити амонієм.

Яйця і цукор збиваємо міксером. Далі додаємо мед, олію, соду (погашену оцтом), збиваємо. Борошно поступово добавляємо і перемішуємо лопаткою або міксером. На підготовлену бляшку виливаємо тісто. Випікаємо при температурі 180° 10-15 хв. Одержуємо 3-4 плячки, залежить від розміру форми бляшки. Тоді, як охолоне, перемазуємо.

**КРЕМ:** сметану з пудрою добре збити (може бути будь-який крем).

