



*«Домашний погребок»*

# *Осенние заготовки*

*Лучшие рецепты солений,  
варений, салатов и других  
вкусностей от сотрудников  
детского сада №13*

*Практическое издание*

*«Домашний погребок»*

# *Осенние заготовки*

*Составитель: художественно-эстетический клуб «Радуга»  
детский сад № 13*



*г. Отрадный*

# «Икра грибная»

## Ингредиенты:

Отварные маслята – 3кг.

Помидоров или томатной пасты - 0,5 (200гр.)

Соли по вкусу ~ 2 ст. л.

Чёрного перца – 1ч. л.

Растительного масла – 500гр.

## *Технология приготовления:*

В отварные грибы добавить томатную пасту или помидоры, растительного масла, посолить, по перчить и варить 40 минут, затем пропустить через мясорубку 1 стакан чеснока и добавить в икру и продолжить варить ещё 15 минут. После добавляем 2ч.л. уксуса 70% и закатываем в баночки.

*Приятного аппетита!!!*



*Лето в банке*





# «Лечо из кабачков»

## Ингредиенты:

Помидоров - 1кг.

Очищенных кабачков – 2кг.

Сладкого перца – 0,5кг.

Моркови – 0,5 кг.

Соли – 2ст.л.

Сахара – 0,5 или 1ст.

Растительного масла – 1ст.

Чеснока – 2 головки.



## *Технология приготовления:*

Все овощи тщательно вымыть. Помидоры пропустить через мясорубку или измельчить в кухонном комбайне, перец нарезать соломкой, морковь крупно натереть, кабачки нарезать кубиками или брусочками, чеснок пропустить через пресс. В большую толстостенную кастрюлю налить растительное масло и нагреть. Выложить в масло помидоры, соль, сахар. Дать закипеть помидорам. После этого выложить морковь, перец и кабачки. Всё перемешать. Кипятить 15 мин. Выложить натёртый чеснок и острый перец. Дать ещё покипеть. Главное, не переварить овощи. Они должны остаться хрустящими. В конце приготовления попробуйте на вкус лечо и подкорректируйте его по соли и сахару по своему вкусу.

Заранее подготовьте банки с крышками. Они должны быть стерильными. Разложите горячее лечо в банки до самого верха и сразу же закатайте. Уберите остывать под теплое одеяло или шубу вверх дном. Такие консервы хорошо сохраняются при комнатной температуре.

***Приятного аппетита!!!***



# Лечо «Вкусняшка»

## Ингредиенты:

Томатного сока (помидоры через мясорубку) - 3 литра

Сахара – 1ст. (можно поменьше, по вкусу)

Моркови – 1,5кг.

Перца болгарского– 2кг.

Соли– 2ст.л.

Растительного масла – 0,5ст.

Уксусной кислоты (70%) – 1ст.л.

Лаврового листа – 2.

Перца горошком - 8.



## Технология приготовления:

Овощи тщательно промыть под водой. Помидоры пропустить через мясорубку, морковь и перец нарезать соломкой. Томатный сок перелить в кастрюлю, добавить перец, сахар, соль, растительное масло и кипятить 20 минут. После этого закладывается болгарский перец, морковь, перец горошком, лавровый лист и уксус. Кипятить 30 минут (чтобы морковь стала мягче). Банки необходимо стерилизовать с помощью духовки. Разложить лечо по банкам, закрыть крышками. Перевернуть вверх дном и укутайте в одеяло и оставить до полного остывания.

**Лечо готово! Приятного аппетита!**



# «Кабачки по-корейски»

## Ингредиенты:

Очищенных кабачков – 1 кг.

Моркови – 2-3.

Перца красного – 2-3.

Чеснока – 1 головка

Пряности для корейской морковки.



## *Маринад:*

Сахара – 0,5ст.

Уксусной кислота – 6% 0,5ст.

Растительного масла – 0,5ст.

Соли – 1ст.л.

## *Технология приготовления:*

Кабачки и морковь натереть на тёрке для корейской моркови. Перец нарезать соломкой. Чеснок натереть или раздавить прессом. Овощи, чеснок и приправу перемешать поставить в холодильник на 5 часов.

Приготовить маринад. Все ингредиенты смешать, но не нагревать. Овощи залить маринадом и перемешать. Разложить по стерилизованным банкам.

Стерилизовать кабачки по-корейски в литровых банках 25-30 мин. (в 0,5л. 15 – 20 мин.) Затем банки закатать.

***Приятного аппетита!!!***



# «Пёщин язык»

## Ингредиенты:

Кабачков – 3кг.

Помидоров – 3кг.

Перца болгарского– 5.

Перца горького – 1.

Чеснока – 4 головки.

Растительного масла – 250мл.

Уксусной кислоты – 9% - 100мл

Сахара – 6-8 ч.л.

Соли - 5-6 ч.л.

## *Технология приготовления:*

Помидоры и перец пропустить через мясорубку. Кабачки нарезать ломтиками в виде язычков, чеснок и горький перец. В кипящую томатно-перечную массу положить кабачки, масло, соль, сахар и варить 30 минут. Добавить уксус, чеснок, перец и продолжить ещё варить 15 мин. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

*Приятного аппетита!!!*



# «Зелёные помидоры, фаршированные чесноком»

## Ингредиенты:

(заливка на 3-1 литровые банки)

Воды – 1л.

Сахара – 1ст.

Соли – 1ст.л.(с горкой)

Уксусной кислоты – 0,5ст. 9%

Зелень укропа, петрушки, хрена несколько веточек.



## **Технология приготовления:**

Сделать надрезы в помидорах в нескольких местах, в эти надрезы вставить тонко нарезанный чеснок. Уложить зелёные помидоры в банки, залить горячим рассолом. Стерилизовать 10-15 мин. с момента закипания. Закрутить, перевернуть, накрыть одеялом.

***Приятного аппетита!!!***





# «Кабачковая икра с майонезом»

## Ингредиенты:

Очищенных кабачков – 3кг

Чеснока – 10 зубчиков

Майонеза – 0,5гр.

Томатной пасты – 250гр.

Соли – 1ст.л.

Сахарного песка – 3ст.л.

Красного молотого перца - 2 щепотки.

Растительного масла – 100гр.

Уксусной кислоты 9% - 3ст.л.

## **Технология приготовления:**

Кабачки моем, чистим, вырезаем середину вместе с семенами. Чистим чеснок и пропускаем кабачки через мясорубку. Выкладываем все это в эмалированную посуду, добавляем майонез, томатную пасту, соль, перец и растительное масло. Перемешиваем, получается розовая субстанция. Ставим на медленный огонь и варим 2,5 – 3 часа. Если кабачков 3кг. или меньше 2,5 часов достаточно, если больше – варите три часа. В процессе варки постоянно помешиваем. В конце варки добавляем 3 ложки уксуса. Ещё раз перемешиваем, раскладываем по стерильным банкам и закатываем. Переворачиваем, укутываем и оставляем до полного остывания.



# Салат из огурцов «От мамы»

## Ингредиенты:

Огурцов – 2,5кг.

Помидоров – 1кг.

Перца болгарского -2.

Сахара – 0,5ст.

Соли – 1ст.л.

Растительного масла – 0,5 ст.

Чеснока – 1 головка

Уксусной кислоты (70%) – 1ст.л. (можно чуть меньше)

## **Технология приготовления:**

Помидоры пропустить через мясорубку, добавить перец болгарский и проварить 20 минут. Огурцы нарезаем, как на салат, добавляем в томат и варим 5 минут. Добавляем уксус и варим ещё 1 минуту. Закладываем и закрываем всё в стерилизованные банки.

***Очень вкусно! Приятного аппетита!***



# «Помидаты в морковной ботве»

## Ингредиенты на 3-х литровую банку

Помидоров – сколько войдет в банку  
ботвы от 3-4 морковок

**рассол на 1,5 л. воды:**

Соли – 2ст.л.

Сахара – 7ст.л.

Уксусной кислоты 70% – 1ст. л.



## **Технология приготовления:**

Для приготовления маринованных помидор вам понадобится: 3-х литровая банка, крышка для консервирования и закаточная машинка. Сначала промываете хорошо помидоры и морковную ботву под проточной водой. Моете банку тщательно с пищевой содой. Затем стерилизуете чистую банку над паром 10 минут и кипятите крышку 5 минут.

Выкладываете часть морковной ботвы на дно банки. Далее уложите помидоры в трехлитровую банку столько, сколько поместится. При выкладывании между помидорами укладывайте веточки ботвы. Кипящую воду заливаете аккуратно в банку с помидорами. На трехлитровую банку понадобится примерно 1200-1250 миллилитров воды. Оставляете банку с горячим маринадом на 10 минут. Затем сливаете воду обратно в кастрюлю, снова доводите до кипения, и опять заливаете в банку с помидорами на 10 минут. Снова сливаете воду обратно в кастрюлю и добавляете соль, сахар и уксусную эссенцию. Доводите рассол до кипения и в третий раз заливаете им помидоры. Закрываете крышкой для консервирования и закручиваете при помощи закаточной машинки. Переворачиваете банку над раковиной во избежание срыва крышки и ставите на пол «вверх тормашками». Маринованные помидоры подавайте как закуску ко вторым блюдам. Зимой, открыв баночку, можете насладиться приятным и нежным вкусом.



# Капуста «Летняя»

## Ингредиенты:

Белокочанной капусты – 1кг.

Лука – 1.

Моркови – 2.

Болгарского перца – 1 (большой)

## Заправка

Растительного масла - 100мл.

Уксусной кислоты 9% - 50 мл.

Соли – 1ст.л. без верха

Сахара – 3ст.л.



## Технология приготовления:

Берём молодой кочан и очищаем его от поврежденных листочков. Затем капусту хорошенько моем в теплой воде, сильно встряхиваем и шинкуем очень тонкой и длинной соломкой. После этого чистим сочную морковь и натираем ее на самой маленькой терке. Что касается сладкого красного перца, то с него срезаем плодоножку, убираем все семена и перегородки, а затем шинкуем тонкими полукольцами. В эмалированную посуду, выкладываем в нее соломку белокочанной капусты и мелко натертую морковь. Затем ингредиенты сдабриваем солью и сильно разминаем руками. В результате таких действий мы должны получить довольно обмякшие овощи. После этого к ним выкладываем красный болгарский перец и снова повторяем процедуру переминания, но уже более короткое время (чтобы сладкий овощ остался немного жестковатым и похрустывал на зубах). Заправляем капусту с болгарским перцем и морковью сначала сдабривается уксусом, а затем туда добавляется немного сахара и растительное масло. После этого все ингредиенты требуется тщательно перемешать и разложить по баночкам, а можно и подавать к столу.





# «Острая закуска из баклажан»

## Ингредиенты:

Помидоров –3кг.

Баклажанов - 3кг.

Болгарского перца –500гр.

Лука репчатого– 5шт.

Чеснока по вкусу

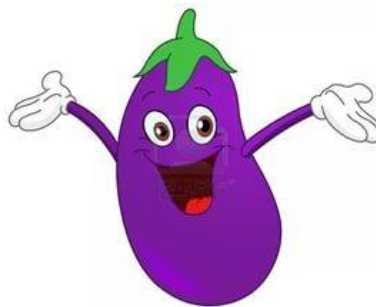
Перца горького –1.

Уксуса 9% - 75мл.

Соли – 1,5ст.л.

Сахара – 100гр.

Растительного масла -1ст.



## **Технология приготовления:**

Горький и болгарский перец, чеснок и помидоры подготовить, удалив все ненужное, перекрутить в мясорубке, затем в получившуюся массу влить масло, всыпать сахар и соль, поставить массу на плиту на средний огонь, довести до кипения. Баклажаны нарезать кружками или кусочками (каждый кружок на 2-4 части), добавить к овощам, снова довести все до кипения и проварить массу полчаса, помешивая. Выложить закуску из баклажанов в стерилизованные банки, закупорить стерильными крышками, перевернуть вверх дном и в таком положении оставить до остывания. *Из данного в рецепте количества ингредиентов получается 6 или 7 банок закуски объемом по 750г.*



# «Огурцы в остром соусе»

## Ингредиенты:

Томатного сока – 1л.

Головка чеснока – 1

Болгарского перца – 4шт.

Горького перца – 2шт.

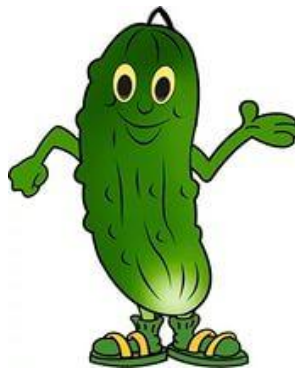
Растительного масла – 1ст.

Сахар – 1ст.

Соли 2 ст.л.

Уксусной кислоты 70% - 1ст.л.

Огурцы



## ***Технология приготовления:***

Очистить чеснок, перец болгарский, перец горький промыть и пропустить через мясорубку. Добавить в томатный сок растительного масла, сахар, соли и острые ингредиенты всё смешать и 30 минут поставить на огонь. Нарезать огурцы кольцами уложить в кипящий соус и дать покипеть ещё 10 минут (обратить внимание чтобы не переварились, огурчики должны хрустеть). Добавляем 70% уксуса и закатываем в стерилизованные банки перевернуть вверх дном и в таком положении оставить до остывания.

***Очень вкусно! Приятного аппетита!***



# «Аджика сливовая»

## Ингредиенты:

Сливы – 1 кг

Чеснока – 3 головки

Помидоров – 4шт.

Перца болгарского – 3шт.

Перца горького – 2 шт.

Зелень: укроп, петрушка, базилик, кориандр

Соль – 1ст.л.

Сахар – 50гр.

## **Технология приготовления:**

Сливу, помидору, перц, чеснок, зелень промыть и очистить. Затем пропустить всё через мясорубку и добавить соль, сахар и варить 20 минут постоянно помешивая. Выложить закуску в стерилизованные банки, закупорить стерильными крышками, перевернуть вверх дном и в таком положении оставить до остывания.

***Приятного аппетита!***



# Салат «Осенний»

## Ингредиенты:

Помидоров – 1кг

Огурцов – 1кг

Лука репчатого – 1кг

Свежей капусты - 1кг

Сахара – 1ст.л.

Соли - 2ч.л.

Уксусной эссенции – 2ч.л.

## **Технология приготовления:**

Все ингредиенты порезать, смешать и дать постоять 10 минут. Затем добавить сахар, соли, специи (по желанию) и растительного масла. Разложить в заранее подготовленные чистые банки прикрыть крышками, но не закрывать. Налить в большую эмалированную кастрюлю воды, так чтобы, вода доходила до горлышка банки. Размещаем банки в кастрюле и стерилизуем 20-25 минут на умеренном огне, затем закатать.

***Очень вкусно! Приятного аппетита!***





# Салат «Краски лета»

## Ингредиенты:

Помидоров – 1кг

Огурцов – 2,5кг

Перца болгарского – 5шт.

Лука репчатого – 1шт.

Чеснока – 3-4 зубчика

Сахара – 100гр

Соли крупной – 2ст.л.

Уксусной эссенции 70% – 1ч.л.

## **Технология приготовления:**

Все овощи помыть и очистить. Огурцы нарезать полукольцами, помидоры, сладкий перец, лук, чеснок пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить сахар соль, растительное масло, уксус и вскипятить. Добавить огурцы, нарезанные полукольцами и варить ещё 5 минут после закипания. Сразу разложить в стерилизованные банки, закатать перевернуть вверх дном и в таком положении оставить до остывания.

***Приятного аппетита!***



# Салат «Десяточка»

## Ингредиенты:

Баклажанов- 10 штук

Помидоров - 10 штук

Сладкого перца - 10 штук

Репчатого лука - 10 штук

Чеснока - 1 головка (10 зубцов)

Растительного масла - 400 миллилитров

Соли - 2 столовых ложки

Сахара - треть стакана

Уксусной эссенции 9% - половина стакана.



## **Технология приготовления:**

Овощи вымыть, очистить и обсушить. Баклажаны нарезать крупными кубиками стороной 2 сантиметра, выложить в миску, залить холодной подсоленной водой, чтобы ушла горечь; затем слить воду. Болгарский перец очистить от плодоножки, перегородок и семечек, разрезать пополам и нарезать стружкой толщиной в половину сантиметра. Помидоры залить кипятком, оставить на пару минут в кипятке, затем снять кожицу, вырезать плодоножки и нарезать кубиками. Репчатый лук очистить и нарезать полукольцами толщиной 0,5 сантиметра. Чеснок очистить и пропустить через чесночный пресс. Налить в кастрюлю масло, поставить на средний огонь. Выложить помидоры, варить 10 минут. Добавить лук и болгарский перец, варить ещё 10 минут. Добавить баклажаны и варить ещё 10 минут. Добавить чеснок, уксус, сахар и соль перемешать и варить ещё 10 минут. Разложить салат по стерилизованным банкам, закатать крышками, перевернуть и укутать одеялом либо шубой до полного остывания.

***Приятного аппетита!***



# «Маринованные опята»

## Ингредиенты:

Свежие опята, лучше всего маленькие, не переросшие, с толстыми ножками

Семена укропа – 1ст.л.

Соли – 1ст.л.

Лавровый лист

Уксусной кислоты 70%

Гвоздики – 3-4шт.

Чёрного перца – 15 шт.

Чеснока – несколько долек.

## **Технология приготовления:**

Опята надо тщательно перебрать, чтобы удалить мусор. Затем промываем хорошенько опята под проточной водой. Кладем в кастрюлю, заливаем холодной водой, хорошенько солим и ставим на плиту. Доводим до кипения, даем покипеть 5-10 минут и обязательно сливаем первую воду, потому что она содержит все вредные вещества которые могли быть в грибах. Ну и просто выглядит некрасиво, вся черная и грязная! Снова заливаем опята чистой холодной водой и ставим на плиту. На этот раз даем им покипеть 20-30 минут, после чего откидываем их на дуршлаг.

**Готовим маринад.** Наливаем в кастрюлю холодную воду и ставим кастрюлю на плиту. Добавляем 1 столовую ложку соли на 1 литр воды. Добавляем лавровый лист и несколько долек чеснока. Кидаем несколько гвоздичек. После того как вода закипит, добавляем 1 столовую ложку 70% уксусной кислоты. Высыпаем в кипящий маринад вареные опята. Даем им немного покипеть, недолго, минут пять. Снимаем кастрюлю с плиты и раскладываем опята по чистым банкам. Сразу же заливаем их почти до краев горячим маринадом. Под конец наливаем в каждую банку немного растительного масла. Банки закрываем крышками и оставляем в сторону, чтобы остыли.



# «Сластёна»

## Ингредиенты:

Яблок – 1 кг

Облепихи– 1 кг

Цедры апельсина

Корицы – маленькая щепотка

Сахара– 4-5 ст.

Мёда – 1 ст.л.

## *Технология приготовления:*

Вымыть яблоки, апельсин, облепиху. Очистить апельсин, нарезать цедру, засыпать сахаром, варить 30 мин. помешивая. Остудить добавить дольки яблок, довести до кипения, всыпать ягоды облепихи, довести до кипения, добавить корицу на кончике ножа, ложку мёда, перемешать, дать остыть. Далее переложить в стерилизованную банку

*Очень вкусно! Приятного аппетита!*





# «Малиновое желе»

## *Заготовка малиновое желе (пюре) методом заморозки*

### *Ингредиенты:*

Спелая малина – 4 -5ст.

Сахара – 4-5 ст. (можно чуть меньше)

### *Технология приготовления:*

Для того чтобы правильно заморозить малину, необходимо ее предварительно обработать. Очистить от плодоножки и избавиться от паразитов. От личинок малинового жука избавляются путем погружения ягод в подсоленную воду, после чего ополоснуть в чистой проточной воде. Далее необходимо свежую, спелую малину засыпать сахаром и взбить на блендере до растворения сахара. Затем полученную массу процедить через сито или чистую марлю. При прохождении через сито остается только мякоть малины, освобожденная от косточек, что придает пюре особую нежность. Можно произвести заморозку сразу разложив в посуду для заморозки. Любая заморозка ягоды производится при температуре примерно равной  $-20^{\circ}\text{C}$ , тогда заготовка хранится 7-12 месяцев. Если ваша камера не дает такой температуры, имейте в виду, что продукт, замороженный при температуре до  $-8^{\circ}\text{C}$  хранится не больше 3-4 месяцев.

*Очень вкусно! Приятного аппетита!*



# «Черничное варенье»

## Ингредиенты:

Свежие ягоды черники – 2 кг

Сахара – 1 кг

## *Технология приготовления:*

Возьмем свежесобранные ягоды лесной черники и тщательно переберем их, удаляя поврежденные, помятые или пригнившие плоды, а также постороннюю примесь – травинки, листочки, веточки и т.д. Затем пересыпем отобранные ягоды небольшими порциями в дуршлаг или сито и хорошо промоем под проточной холодной водой несколько раз. После чего дадим воде полностью стечь с ягод. Далее аккуратно слоями выложим в посуду нашу чернику, пересыпая при этом каждый слой небольшим количеством сахарного песка. Дадим ягодам немного настояться при комнатной температуре и пустить сок, примерно два-три часа. Пока ягоды настаиваются, готовим тару для сладкой заготовки. Для варенья из черники также лучше подобрать стеклянные баночки небольшого объема – 0,5, 0,7. Хорошо промыть и просушить.

Посуду с черникой в соку ставим на плиту на средний огонь. Будем доводить до кипения, периодически помешивая сырье деревянной ложкой или лопаткой, чтобы ягоды не пригорели и не испортили вкус. Также необходимо аккуратно снимать с поверхности варенья при помощи шумовки накапливающую белую пену. Как только варенье закипит, даем ему прокипеть ровно пять минут, и сразу же снимаем с огня. Горячее готовое варенье из черники быстро разливаем по подготовленным заранее баночкам и плотно укупориваем винтовыми крышками или закатываем при помощи специального устройства жестяными крышками. Оставляем приготовленное черничное варенье остывать при комнатной температуре, не укутывая и не переворачивая банки вверх дном.

*Очень вкусно! Приятного аппетита!*



## Содержание

«Икра грибная» .....	3
«Лечо из кабачков» .....	4
Лечо «Вкусняшка» .....	5
«Кабачки по-корейски» .....	6
«Щёцин язык» .....	7
«Зелёные помидоры, фаршированные чесноком» .....	8
«Кабачковая икра с майонезом» .....	9
Салат из огурцов «От мамы» .....	10
«Поматы в морковной ботве» .....	11
Капуста «Летняя» .....	12
«Острая закуска из баклажан» .....	13
«Огурцы в остром соусе» .....	14
«Аджика сливовая» .....	15
Салат «Осенний» .....	16
Салат «Краски лета» .....	17
Салат «Десяточка» .....	18
«Маринованные опята» .....	19
«Сластёна» .....	20
«Малиновое желе» .....	21
«Черничное варенье» .....	22





*Составители:*

*Художественно-эстетический клуб*

*«Радуга»*

*Руководитель клуба: Пискунова Н.Г.*