

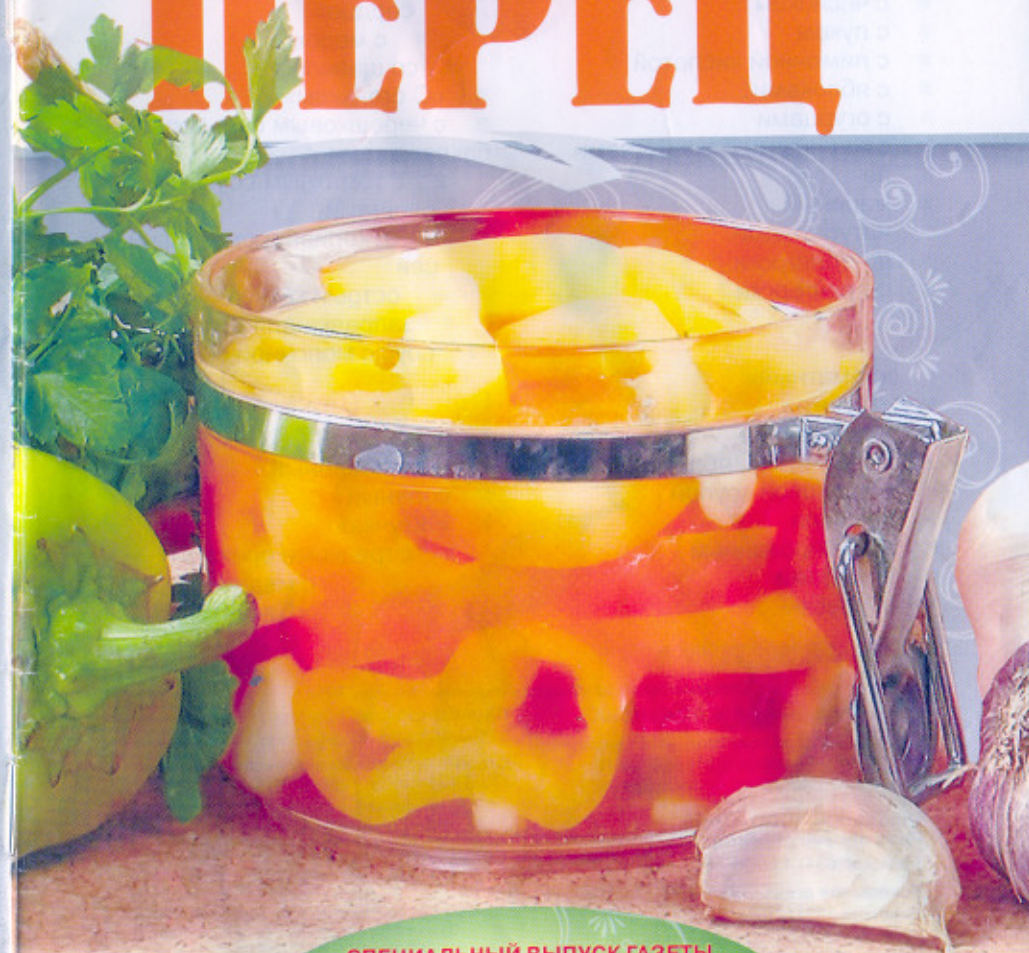


4 607074 333056 08011

11-90  
ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ

№9

# ПЕРЕЦ



СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК ГАЗЕТЫ

СКАТЕРТЬ-  
САМОБРАНКА

## Содержание

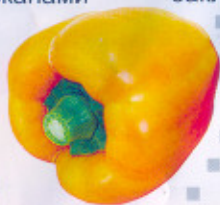
### Соление и маринование

- разноцветный маринад
- перец для зимнего фарширования
- с чесноком
- с луком
- с лимонной кислотой
- с яблоками
- с огурцами
- с жареными баклажанами
- печеный
- жареный
- натуральный
- по-болгарски
- по-венгерски



### Лечо, аджика, приправы

- армянская аджика
- пикантная аджика
- аджика «Горячее сердце»
- с медом
- со щавелем
- «С огоньком»
- с черешковым сельдереем и баклажанами
- с томатным соусом и овощами
- с кориандром и горчицей
- острый кетчуп
- заправка для супа
- соус с молочной сывороткой



### Салаты и закуски

- «Томатный»
- «Манжо»
- «Кубанский»
- с кабачками, яблоками и медом
- с перловой крупой
- без соли
- фаршированный
- с грибами
- в «шубе»

### Горький (острый) перец

- аджика
- маринованный
- соленый
- «Жгучка»
- с грецкими орехами
- с медом
- «Пикантный»



### ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ, №9. Перец

Спецвыпуск газеты «СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА», июль 2008 г.

Главный редактор **В.В. ШАБАНОВА**

Адрес: 603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1. Телефон (831) 432-98-16  
e-mail: doctor@gmi.ru www.gmi.ru

Учредитель - ООО «Слог».  
Генеральный директор **Т.С. ДЕНИСОВА**

Телефон (831) 432-98-14. E-mail: slog@gmi.ru

Рекламное агентство

Дирекция (831) 434-88-20.  
Прием рекламы (831) 434-91-16.  
Региональная группа/факс (831) 434-88-22.  
e-mail: reclama@gmi.ru

При работе над номером использованы материалы издательства «Аркаим», Foto.MillionMenu.ru, фото Евгения ВИБЮРСКОГО

Служба продаж. Телефоны: (831) 275-98-68, 275-97-53, 275-97-54, e-mail: sales@gmi.ru

Служба экспедирования и перевозок.  
(831) 434-86-66, e-mail: zabudko@gmi.ru

Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций 20.01.2003  
Регистрационное свидетельство ПИ № 77-14485  
Подписано в печать 14.07.2008 г. в 16 часов  
(по графику - в 16 часов)

Тираж **84239**. Заказ №1351. Цена договорная  
За достоверность рекламной информации ответственность несет рекламодатель.  
Отпечатано в ООО «Пресс-экспресс», г. Дзержинск, пр-т Чкалова, д.47 А.

# Соление и маринование

## Разноцветный маринад

3 кг перца (по 1 кг перца разного цвета: красного, желтого и зеленого).

Для маринада: 0,5 л воды, 0,5 стакана 9%-ного уксуса, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана сахара. Соли не надо!

Перец помыть, почистить и разрезать на полосочки, чтобы он красиво смотрелся в банках.

Приготовить маринад и, как только он закипит, положить в него перец и варить 25 минут на среднем огне.

Для того чтобы перец все время находился в жидкости, время от времени приминать его ложкой.

Затем выложить перец в подготовленные банки, закатать и накрыть чем-нибудь теплым до полного остывания.



## Для зимнего фарширования

Перец болгарский очистить от плодоножек и семян, сложить в 3-литровую банку и залить кипятком на 5 минут.

Воду слить, добавить к ней 80 г соли, 1 ст.ложку сахара и 50 мл 5%-ного уксуса. Вскипятить рассол, влить в банку и закатать.

## «Московский вариант»

3 литра воды, 2 стакана сахара, 2 ст.ложки соли с горкой, 0,5 литра 2%-ного уксуса, 0,5 литра растительного масла, лавровый лист, перец горошком. Все вскипятить.

Перец болгарский (целый с семечками) вымыть, наколоть вилкой и поместить в кипящий рассол. Кипятить 20-25 минут, разложить по банкам и закатать.

Перец ■ соление и маринование

## С чесноком

2 кг сладкого перца, 0,5 кг чеснока.

Маринад: 0,5 л 6%-ного уксуса, 0,5 л растительного масла, 1,5 стакана сахарного песка, 2 ч.ложки соли, 1 ч.ложка молотого черного перца.

Перец вычистить, нарезать на 2 или 4 части. Прокипятить 5 минут в воде, слить на дуршлаг. Затем окунать в кипящий маринад (на 10-15 секунд) и складывать в горячие банки, пересыпая мелко нарезанным чесноком. Залить горячим маринадом и закатать.

## С луком

3 кг болгарского перца, 2 кг лука репчатого, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара, 0,5 л воды, 1 стакан 5%-ного уксуса, 4 ст. ложка соли.

Перец порезать на 4 части, лук — полукольцами, залить кипящим маринадом. Выдержать 12 часов. Прокипятить 20 минут, разложить в горячие банки и закатать.

## «Кубинский»

Перец - 5 кг, томаты - 2 кг, чеснок - 300 г, масло растительное - 300 г, соль - 100 г, уксус 9%-ный - 100 г, сахар - 200 г, зелень петрушки и укропа - по 100 г, перец горький по вкусу.

Перец тщательно промыть, очистить от семян и плодоножек. Разрезать на 3-4 части. В широкую посуду положить измельченную зелень, горький перец, помидоры, залить маслом, уксусом, добавить соль и сахар. Довести до кипения. В кипящую массу добавить болгарский перец. Кипятить 10-12 минут. В горячем виде разложить по банкам, немедленно закатать.

## С жареными баклажанами

Обжечь 6 кг красного перца, очистить от кожицы и удалить семена. Залить 3%-ным подсолненным уксусом (на 1 л уксуса 2 ст.ложки соли) и выдержать в нем 5-6 часов или одну ночь. Затем вынуть перец и отцедить каждый стручок в отдельности.

Обмыть и нарезать кружочками 4 кг баклажанов. Посолить, выдержать 1 час, отжать и обжарить в сильно разогретом растительном масле, затем охладить. Уложить овощи в банку, чередуя 1 слой перца с 1 слоем баклажанов и пересыпая ряды дольками чеснока и зернами черного перца. Сверху налить слой растительного масла в 2 см. Хранить в погребе.

## По-болгарски

8 кг красного перца без семян нарезать по длине на 2 части и уложить в посуду срезом вверх. Засыпать 1/2 кг соли и выдержать 1 ночь. На другой день отцедить выделившуюся жидкость, добавить в нее такое же количество 5%-ного уксуса. Всыпать 1 кг сахара, влить 1/2 л растительного масла, положить 2—3 ч.ложки черного перца в зернах и 2—3 лавровых листика. Довести маринад до кипения. Перец залить кипящим маринадом и охладить в нем. Затем вынуть, уложить в банку вместе с кочешками цветной капусты, кружочками моркови, тонко нарезанным корнем сельдерея и сухими веточками укропа. Залить охлажденным маринадом. Хранить в холоде.

## С лимонной кислотой

На 1 л воды - 1 ст.ложка соли, 1 ч.ложка (с верхом) сахара, 1 ч.ложка лимонной кислоты.

Сладкий перец отварить, удалить семена, уложить в банки, добавив зубчик чеснока, несколько горошин обычного и гвоздичного перца, лавровый лист и кусочек корня хрена. Горячий рассол залить в банки. В каждую из них добавить по 1 ч.ложке растительного масла. Банки прикрыть крышками и пастеризовать в течение 30 минут.

Перец ■ соленье и маринование

## По-венгерски

2 кг сладкого перца.

Для заливки: на 3 л воды 1 стакан растительного масла, 3 лавровых листа, 3-4 горошины черного перца, 1-2 г семян укропа, 25 г сахара, соль и уксус по вкусу.

Приготовить заливку, довести до кипения, положить целые плоды перца. Варить, пока не появятся пузырьки воздуха. Плоды перца вынуть и плотно уложить в банки. Залить кипящей заливкой и укупорить.

## Жареный

Болгарский сладкий перец (семена можно удалить, а можно и с семенами) обжарить в растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета. Уложить перец слоями в поллитровые или литровые банки, а между слоями положить 2 зубчика чеснока, 1/3 стакана сахара, 1/3 ст.ложки соли и 1 ч.ложку 3%-ного столового уксуса. Сверху положить еще 1 зубчик чеснока и залить кипятком. Закатать крышкой и поставить под «шубу».

## С яблоками

3 кг сладкого перца, 3 кг яблок (лучше антоновки), 4 л воды, 800 г сахара, 300 г 6%-ного столового уксуса.

Перец вымыть, очистить от семян, разрезать на 4 части. Яблоки также разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Приготовить рассол из воды, сахара и уксуса. В кипящем рассоле поочередно бланшировать перец и яблоки и укладывать в простерилизованные литровые банки. Залить кипящим рассолом и сразу закатать.

## Натуральный

Очищенный от семян **перец** испечь в духовке, сложить в кастрюлю на час, очистить от кожицы, плотно сложить в банки и стерилизовать банки 0,7 л - 25 минут, 1 л - 40 минут, закатать. Перед употреблением по вкусу добавить **растительное масло, уксус, чеснок, зелень, соль**.

## С огурцами

10 кг сладкого перца, 15-20 штук огурцов, 3 головки чеснока, 100-150 г укропа с семенами.

Для заливки: 10 л воды, 200-400 г соли.

Перец и огурцы хорошо сочетаются в соленьях. Перец очистить от семян, огурцы (небольшие) наколоть вилкой. Укроп порезать. Подготовленные овощи и приправы плотно уложить в посуду с широким горлом, накрыть кружком, положить гнет и залить горячим рассолом. Оставить при комнатной температуре на 2-3 дня, затем перенести в холодное место.

## Печеный

Отобрать мясистые, по возможности правильной формы **стручки перца**, обжечь их равномерно со всех сторон, надрезать в узкой части и уложить в широкий противень, наклонив его на одну сторону, чтобы стекал выделяющийся из них сок. Оставить на 1 ночь. На другой день уложить стручки в банку, положив между рядами крупно нарезанную **зелень петрушки, дольки чеснока и морковь**, нарезанную кружочками. Приготовить маринад: вскипятить **3%-ный уксус с солью (на 1 л уксуса 2 ст.ложки соли)** и охладить. Залить перец, налить слой растительного масла толщиной в 2-3 пальца. Хранить в холодном месте.

Припасаем на зиму ■ № 9

# Салаты



## «Томатный»

5 кг сладкого перца, 7,5 кг помидоров, 2 кг лука, 200 г зелени петрушки, 1 л растительного масла, 80 г соли, 70 г сахара.

Перец вымыть, вырезать семена, нарезать плоды кусочками размером 2х4 см и слегка прожарить в растительном масле. Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень измельчить. Помидоры вымыть, нарезать дольками и уварить до половины первоначального объема. Затем добавить в помидоры при помешивании соль, сахар и 400 г растительного масла. Когда соль и сахар растворятся, порциями положить перец, лук и зелень. Довести смесь до кипения и сразу же разложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде (литровые банки - 40 минут).

Перец ■ салаты

## «Манжо»

2 кг красных помидоров порезать кольцами. 2 кг репчатого лука тоже порезать кольцами. 2 кг болгарского сладкого перца порезать лапшой. Все продукты обжарить по отдельности на **растительном масле**. 3 головки чеснока очистить, пропустить через мясорубку. Все обжаренные продукты смешать, посолить, поперчить **черным и красным молотым перцем**, добавить измельченный чеснок, разложить в 0,5-литровые банки и стерилизовать 20 минут.

### «Кубанский»

5 кг сладкого перца, 2,5 кг спелых помидоров, 300 г чеснока, 300 мл растительного масла, 100 г соли, 200 г сахара, 2 ст.ложки 70%-ного уксуса, 100 г зелени петрушки, молотый горький перец - по вкусу.

Сладкий перец помыть, разрезать на 3-4 части. В широкую посуду положить измельченные петрушку и чеснок, горький перец, резаные помидоры, всыпать соль, сахар, залить маслом. Все довести до кипения и варить 15 минут. В кипящую массу опустить дольки сладкого перца, влить уксус и варить 10 минут. В горячем виде разложить в стерилизованные банки и закатать.



### «Надежда»

1 кг сладкого перца порезать соломкой, 1 кг помидоров порезать кубиками, 0,5 кг моркови потереть на крупной терке, 0,5 кг репчатого лука порезать полукольцами.

Маринад: 2 стакана воды, 250 г подсолнечного масла, 50 г соли, 150 г сахарного песка, 2-3 лавровых листа, 3 гвоздики, корица на кончике ножа, 1 ч.ложка 30%-ного уксуса.

Маринад вскипятить, вылить в овощи и аккуратно перемешать, варить 40 минут. Горячую смесь разложить по банкам 0,5 или 0,7 л и закатать.

### С кабачками, яблоками и медом

На 1 л раствора: 1 стакан воды, 1 стакан яблочного уксуса или сока, 1 стакан меда, 30 г соли.

Подготовить перец, нарезав его кольцами шириной 1 см. Яблоки вымыть, вырезать сердцевину, нарезать дольками. Молодые кабачки или патиссоны нарезать кружочками. Приготовленные продукты бланшировать 3—5 минут в растворе с добавлением яблочного уксуса или сока, соли и меда.

Уложить все в 3-литровую банку.

Раствор еще раз довести до кипения и залить им банку, сразу закатать.

### «Привет из Тулы»

4 кг сладкого перца порезать не очень крупно, 3-4 головки чеснока натереть на мелкой терке. Перец и чеснок варить в заливке 5-10 минут с момента закипания, затем разложить в стерилизованные банки, залить заливкой и закатать крышками.

Заливка: 1 л томатного сока, 2 ст.ложки соли, 100-150 мл 9%-ного уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара (можно меньше).

### С перловой крупой

0,5 л растительного масла и 0,5 л воды довести до кипения. 1 кг моркови, натертой на терке, варить 10 минут. Добавить 2 кг сладкого перца и 10 минут варить. Добавить 1 кг измельченного лука и 10 минут варить. 1 стакан перловой крупы сварить до полуготовности в отдельной посуде, добавить в кастрюлю с овощами и варить еще 10 минут. Добавить 2 ст.ложки соли, 0,5 стакана сахара, 1 десертную ложку уксусной 70%-ной эссенции, тушить все вместе 10 минут. Разложить в стерильные банки и закатать. Можно перловку заменить рисом.

Перец ■ салаты

### «Радость лета»

5 кг сладкого перца (порезать на 4-6 частей), 2 кг моркови, 3 л молотых помидоров (через мясорубку), 2 головки чеснока, 1 пучок петрушки, 0,5 л растительного масла, 1 стакан сахарного песка, соль - по вкусу.

Все сложить в большую посуду, поставить на огонь и варить с момента закипания 40-50 минут. Разложить по банкам и закатать железными крышками. Укутать и держать до остывания примерно 7-8 часов.

### Без соли

3 кг сладкого перца (желательно разных цветов).

Маринад: 0,5 л воды, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана 9%-ного уксуса, 0,5 стакана растительного масла.

Перец нарезать на полоски. Положить его в кипящий маринад и варить на среднем огне в течение 25 минут. Перец должен все время находиться в маринаде, не «высовываться».

Разложить перец по стерилизованным банкам, закатать, укутать.

# Фаршированный

## «Кардинал»

2 кг сладкого болгарского перца, 0,5 стакана растительного масла, 3 кг помидоров, 2 ст.ложки сахара.

Для начинки: 1 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 1 стакан риса, соль и перец по вкусу.

Лук и морковь порезать соломкой, обжарить по отдельности на растительном масле до готовности. Затем овощи перемешать, добавить отваренный до полуготовности рис, посолить, поперчить и тушить под крышкой на медленном огне 10 минут. Перец вымыть и очистить от семян. Опустить на 2 минуты в кипяток, вынуть, остудить и начинить фаршем. Уложить фаршированный перец в банку, добавить несколько горошин душистого перца, залить пропущенными через мясорубку, прокипяченными с солью и сахаром помидорами. Литровые банки стерилизовать 30 минут, закатать.



## С грибами

1 кг болгарского перца, 1 стакан риса, 400 г свежих грибов, 2 луковицы, 100 г растительного масла, 4 помидора, соль, перец, томатный соус или домашний кетчуп.

Перец промыть, вынуть семена. Лук мелко порезать, обжарить на растительном масле, добавить рис, грибы, помидоры, протертые без кожицы, прожарить несколько минут. Влить 0,5 стакана воды, посолить, поперчить и тушить до полуготовности.

Нафаршировать перцы, сложить в банки, залить маринадом (или соусом, или кетчупом). Стерилизовать в кипящей воде 0,5-литровые банки - 55 минут, литровые - 65 минут. Закатать, укутать.

## «Изумительный»

Начинка: морковь и лук нашинковать в пропорции 1:1, обжарить на растительном масле по отдельности. Смешать, посолить, поперчить.

Перец очистить от семян, оставив целым. Положить в кипяток минуты на 2-3, пока не поменяет цвет. Вынуть шумовкой. Нафаршировать перец начинкой и уложить в банки 0,7 л и 1 л.

Залить томатным соком: на 700 г сока (выжать, сразу отмерить и поставить кипятить на 10 минут) - 2 ст.ложки сахара, 2 ч.ложки соли, 1/2 ч.ложки 70%-ной уксусной эссенции. Еще кипятить 10 минут.

Залить перец в банках, прикрыть крышками, пастеризовать 0,7-литровые банки - 35-40 минут, литровые - 50 минут.

## «Парад вкуса»

5 кг болгарского перца очистить от семян, пробланшировать 2-3 минуты, дать остыть. Каждый перец разрезать вдоль с одной стороны, положить внутрь порезанный пластиночками чеснок - по 2-3 дольки, по 5-6 горошин черного перца и по 1-2 лавровых листа.

Маринад: 200 г сахара, 2 ст.ложки соли с горкой, 400 г 9%-ного уксуса, 400 г растительного масла и 250 г воды. Вскипятить и остудить.

Сложить перцы рядами в кастрюлю, залить остывшим маринадом, положить груз. Хранить в холоде.

## В «шубе»

Перец очистить от семян, промыть и поставить отверстиями вниз на ночь. Фарш: нашинковать капусту, морковь, сельдерей, корень петрушки, все посолить, оставить на ночь. Нафаршировать перец, отверстия закрыть кружочком моркови.

Завернуть каждый стручок в листья сельдерея и уложить в банку отверстием вверх. Поверх перцев положить черносмородиновые и вишневые листья, залить маринадом.

Маринад: на 3 л воды 1 литр 9%-ного уксуса, 250 г соли, лавровый лист и черный перец. Банки залить кипящим маринадом, закатать и поставить под «шубу». (Можно залить томатным соусом.)



# Лечо и аджика

## «Карпаты»

2,5 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан подсолнечного масла, 2 ст.ложки соли, 1 ч.ложка 70%-ной уксусной эссенции.

Помидоры пропустить через мясорубку, добавить специи, положить нарезанный перец. Варить 40 минут с момента закипания. Горячим разложить в банки, предварительно положив 1-2 зубчика чеснока и укроп. Закатать.

## «Горячее сердце»

0,5 кг помидоров, 0,5 кг сладкого перца, 20 г горького перца, 300 г чеснока, 120-140 г соли, 50 г подсолнечного масла.

Овощи очистить, пропустить через мясорубку, добавить соль, масло. Смесь должна постоять сутки, затем ее нужно разложить в банки и поставить в холодильник.



## «Любимое»

3 кг сладкого мясистого перца очистить от семян, промыть и нарезать вдоль полосками. Поместить в глубокую кастрюлю и залить: 500 г томатного соуса, 500 г воды, 1 ст.ложка с верхом соли, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана 9%-ного уксуса (его влить перед окончанием варки).

Залить, осторожно перемешать и варить 20 минут.

Разложить в горячие банки и закатать.

## «Сладенький мой»

30 штук сладкого перца, 1 кг помидоров, 0,5 стакана сахарного песка, 1 ст.ложка соли, 1 ч.ложка 70%-ной уксусной эссенции.

Перец нарезать соломкой. Помидоры обдать кипятком, потом холодной водой и очистить от кожицы. Добавить сахар, соль и поставить варить. С момента закипания варить 40 минут. В конце варки добавить эссенцию и горячим разлить в заранее подготовленные банки.

## Армянская аджика

3 кг болгарского перца (желательно красного), 500 г чеснока (очищенного), 500 г горького перца, 1 стакан подсолнечного масла, 0,5 л 5%-ного столового уксуса, пучок петрушки (можно и без нее), соль по вкусу.

Из перца вынуть семена. Перец, чеснок, петрушку перекрутить через мясорубку, смешать с солью, маслом, уксусом, слить в посуду и закрыть капроновой крышкой.

Кто не любит слишком острое, можно уменьшить количество горького перца, (3 штуки перчиков), а увеличить количество чеснока.



Перец ■ лечо и аджика

## Аджика

### «Пикантная»

1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг зеленых кислых яблок, 1 кг репчатого лука, 2 кг помидоров, несколько стручков жгучего перца.

Все пропустить через мясорубку и варить в течение 40 минут. Добавить 100 г перемолотого чеснока, 2 ст.ложки соли, 4 ст.ложки сахара, 100 г столового 6%-ного уксуса и варить еще 5 минут. Разложить в банки и закатать.

## С медом

5 кг болгарского перца, очищенного от хвостиков и семян, - 8 стаканов воды, 2 стакана 6%-ного уксуса, 1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла, 2 ст.ложки меда, 2 ст.ложки соли. Вскипятить рассол, положить туда очищенный и разрезанный на 4-8 частей (дольками) перец, проварить с момента закипания 5 минут.

Разложить перчик по банкам, залить рассолом и закатать.

## Приправы



### Со щавелем

Перец сладкий - 1 кг, щавель - 1 кг, укроп (зелень) - 100 г, вода - 200 г, соль по вкусу.

Щавель и укроп промыть и нарезать. Перец вымыть, срезать плодоножку, удалить семена, нарезать полукольцами, соединить с измельченной зеленью, пересыпать все солью и выдержать до выделения сока. Затем, добавив стакан воды, поставить на огонь, довести до кипения, горячим разлить в прокипяченные банки и закатать.

### Заправка для супа

1 кг сладкого перца, 1 кг спелых помидоров, 1 кг сельдерея черешкового, соль.

Заготовка пригодна для заправки супов и в качестве овощной приправы.

Перец вымыть, освободить от плодоножек и семян, нарезать кусочками. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Сельдерей тщательно промыть и нарезать кусочками длиной 0,5-1 см. Все овощи уложить в скороварку и залить водой так, чтобы они были ею прикрыты, добавить соль (по вкусу). Довести все до кипения и варить после этого под крышкой еще 40 минут. Кипящую массу расфасовать в банки и закатать.

### «С огоньком»

800 г сладкого перца, 15-20 г острого перца, 200 г томатов, 100 г подсолнечного масла, 10 г сахара (1 ч.ложка), 15 г соли, чеснок и петрушка по вкусу.

Зрелый перец очистить и нарезать на дольки. Добавить порезанные томаты и острый перец. Поставить варить, прокипятить 20 минут, чтобы выпарить часть влаги. Добавить подсолнечное масло, сахар, соль, чеснок и петрушку. Варить еще 20 минут и все горячим закатать в банки.

### С черешковым сельдереем и баклажанами

Перец сладкий - 1 кг, баклажаны - 1 кг, морковь - 1 кг, сельдерей черешковый - 500 г, помидоры спелые - 2 кг, масло растительное - 1 стакан, соль по вкусу.

У перцев удалить плодоножку и семена. Измельчить все овощи мясорубкой, добавить соль, растительное масло, перемешать и уваривать на медленном огне до выкипания 1/3 объема. Уваренную смесь горячей разложить в простерилизованные банки и закатать. Вместо черешкового сельдерея можно использовать измельченную зелень сельдерея.

### С томатным соусом и овощами

На 3 л томатного сока - 1,5 кг нарезанного перца, 300 г натертой моркови, 50 г натертых корней сельдерея, 10 зубчиков чеснока, пучок укропа и петрушки, 200 мл растительного масла, 50 г сахара, 50 г соли (по вкусу) и 50 мл 9%-ного уксуса.

Из хорошо созревших помидоров приготовить томатный сок, который варить в большой кастрюле 30 минут. В это время вымыть и очистить от плодоножек и семян перец, нашинковать полосками шириной 1 см и опустить в кипящий томатный сок вместе с натертыми на терке морковью, корнями сельдерея, очищенными зубчиками чеснока, мелко нарезанным укропом и петрушкой, сахаром, растительным маслом, уксусом и солью. Овощи должны покипеть с томатным соком 10 минут, затем кипящими их разлить в хорошо вымытые и высушенные банки, которые наполнить доверху.

## «Острячок»

На 200 г красного горького перца - 500 г сладкого перца, 300 г чеснока. 500 г помидоров, 50 г пряных трав, 50 г соли, 50 г растительного масла, 50 г грецких орехов.

Сладкий перец помыть, очистить и вместе с дольками чеснока пропустить через мясорубку. Красный горький перец и помидоры также пропустить через мясорубку. Добавить в приправу душистые травы и еще раз пропустить через мясорубку. Приправу посолить, тщательно перемешать (можно добавить толченые грецкие орехи).

## Соус

1 кг зеленого стручкового перца порезать, залить 2 л молочной сыворотки и варить на малом огне 1 час. Выложить в банки, укупорить.

Использовать как соус к мясным блюдам с добавлением сметаны.

## Острый кетчуп

0,5 кг помидоров, 0,5 кг репчатого лука, 6 шт. сладкого перца, 2 маленьких острых перчика, 1 кусочек (или щепотку) имбиря, 6-8 горошин черного перца, 2 гвоздики, 0,5 стакана растительного масла, 1 стакан винного уксуса, 0,5 стакана сахарного песка, по 0,5 ч.ложки корицы и красного молотого перца, 1 ч.ложка соли.

Помидоры, лук, перец (сладкий и острый) нарезать кубиками и поставить тушить на 30 минут, добавив растительное масло, перец горошком, имбирь и гвоздику. Затем протереть овощи через сито, добавить уксус, соль, сахар, молотую корицу и красный молотый перец. Уварить на медленном огне до загустения, разложить по бутылочкам или баночкам и закупорить. Хранить в прохладном месте.

## С кориандром и корицей

1 л томатного сока с мякотью, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, 3-4 зубка чеснока, по щепотке кориандра и корицы, маленький стручок острого перца, 50 г растительного масла, 30 г соли, 50 г сахара.

Перец, лук, чеснок измельчить, добавить приправы, масло, немного горячей воды и тушить до размягчения. Массу протереть, смешать с соком и варить 20 минут. Добавить соль и сахар. Горячим разлить в банки и поставить под «шубу».

# Горький (острый) перец



## «Пикантный»

В банку 0,7 л, 1 л или 1,5 л плотно уложить вымытый **острый перец**. 4 ст.ложки сахара растворить в 1 стакане **теплого 9%-ного уксуса**. Залить перец доверху уксусом, закрыть полиэтиленовой крышкой.

## «Медовый аромат»

На литровую банку горького перца - 1 ст.ложка меда и 0,5 л 5%-ного столового уксуса.

Перец промыть и уложить в банку. Сверху перца положить ложку меда, залить уксусом. Перец будет готов уже через 1 месяц. Можно банку закрутить или закрыть капроновой крышкой. По мере того как перец будет впитывать жидкость, содержимое может осесть, его нужно долить уксусом.

Перец ■ горький (острый)

## Аджика

### «Дракоша»

2 кг острого красного перца, 0,5 кг чеснока, 0,3 кг соли, 1 пакетик хмели-сунели, 1 пакетик шафрана (можно и без него).

Перец с чесноком пропустить через мясорубку, все смешать. Закатать. Перед употреблением перемешать с томатной пастой 1:1.

### «Вулкан»

Пропустить через мясорубку 30 штук красного горького перца, 5-6 головок чеснока, 0,5-1 стакан грецких орехов, 1 пучок базилика, 50 г семян кинзы. Добавить 1 ч.ложку соли, 2-3 ст.ложки растительного масла. Разложить в маленькие баночки и поставить в холодильник, а перед употреблением развести томатным соком.

## Соленый

На 3-литровую банку: горький зеленый, яркий, длинный перец - 1,5 кг, соль - 4 ст.ложки, 70%-ная уксусная эссенция - 1 ст.ложка.

На дно банки положить укроп, 2 зубка чеснока, соль. В банку вертикально уложить как можно плотнее перец, залить холодной водой, добавить эссенцию и закрыть капроновой крышкой. Оставить на 3-4 дня, рассол слить, залить новым рассолом, положив в банку 2 ст.ложки соли, 1 ст.ложку 70%-ной уксусной эссенции, и закрыть железной крышкой.

## Аджика «Кавказская»

500 г красного (или зеленого) жгучего перца, 100 г чеснока, 10 г укропа, 30 г молотого кориандра (или хмели-сунели). Пропустить через мясорубку, добавить 250 г соли и 20 г 5%-ного уксуса. Уложить в банки и стерилизовать: 0,5-литровые — 7-10 минут.

## «Жгучка»

На 1 кг красного жгучего перца в стручках - 1 кг чеснока, 1 кг томатов, 3/4 стакана яблочного уксуса, соль - по вкусу.

Пропустить через мясорубку с мелкой решеткой помидоры, чеснок и посолить по вкусу. Затем пропустить перец, смешать с томатно-чесночной массой, влить уксус и дать настояться 12 часов. После этого овощи поместить в дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Приправу разложить по банкам, а полученный соус разлить в бутылки. Хранить укупорежными, не стерилизуя, в холодном месте.

## С грецкими орехами

30 стручков горького красного перца, 5 крупных головок чеснока, 1 стакан ядер грецких орехов, 100 г зелени кориандра, 1 ч.ложка соли.

Все пропустить через мясорубку, посолить, перемешать. Оставить в закрытой посуде на 5 часов, затем разложить в маленькие баночки. Хранить в холодильнике.

## С медом

Горький перец тщательно вымыть, обсушить и плотно уложить в чистые банки (1 литр), ставя его вертикально.

Заливка на литровую банку с перцем: в 1 стакане 9%-ного уксуса размешать 4 ст.ложки меда или сахара. Залить перец и закрыть капроновой крышкой.

Дорогие читатели!

Редакция газеты

«Скатерть-самобранка»

в 2008 году подготовила для вас специальные выпуски «ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ» по следующим темам:

**СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА**

реклама



В середине августа:  
**ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ:**

**«Овощные салаты»**

В середине августа:  
**ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ:**

**«Яблоки»**



В начале сентября:  
**ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ:**

**«Грибы»**

В начале сентября:  
**ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ:**

**«Капуста»**



Спрашивайте в местах продаж печатной продукции и читайте!