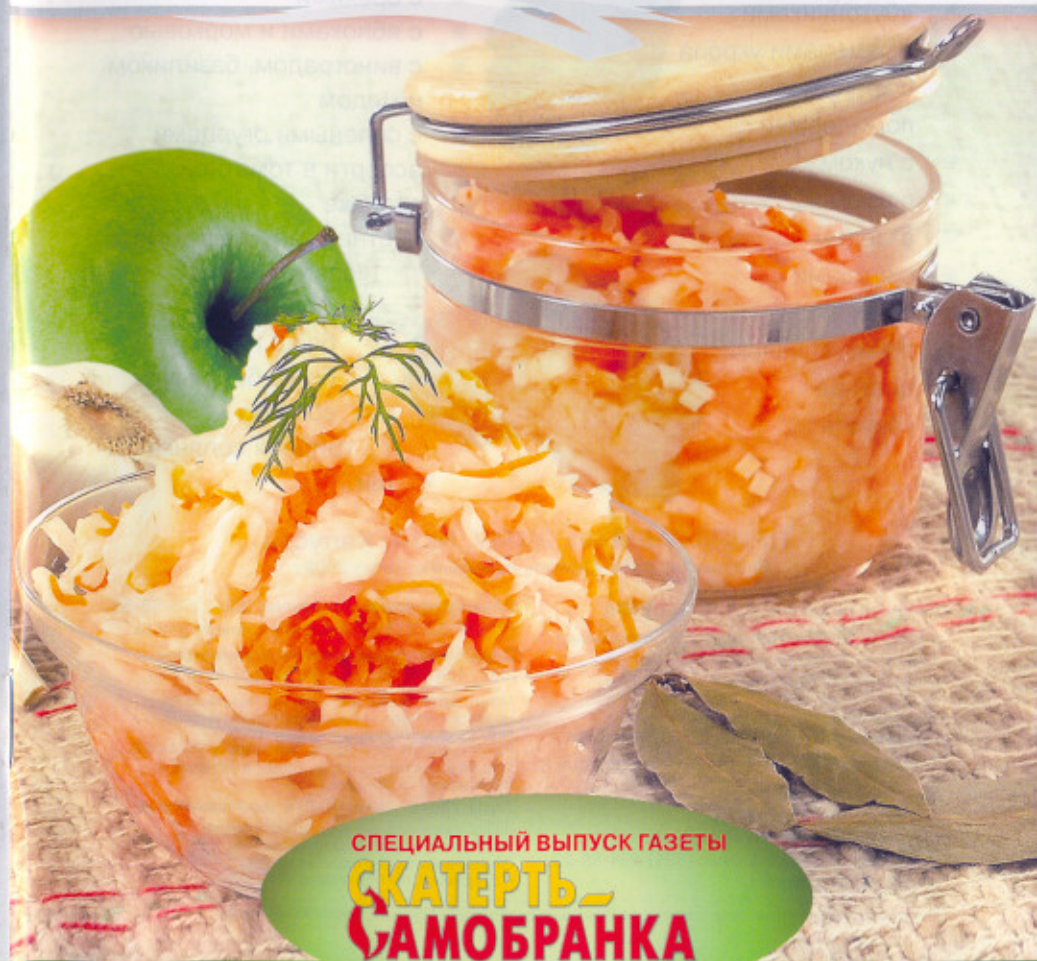


ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ №14

КАПУСТА



СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК ГАЗЕТЫ
СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА

Содержание

Соление и маринование

- соленая крупными пластинами
- острая
- сладкая
- быстрая
- рулетиками
- «бутончиками»
- с семенами укропа
- с хреном и помидорами
- с луком
- с изюмом
- с медом
- с ягодами
- со свеклой
- по-мексикански
- цветная капуста



Салаты

- капуста, фаршированная овощами
- по-корейски
- с болгарским перцем
- с хреном
- с огурцами и кабачками
- с помидорами
- с орехами
- с яблоками и морковью
- с виноградом, базиликом и медом
- с солеными огурцами
- ассорти в томатной заливке
- цветная капуста в томате
- «спагетти»
- голубцы
- борщ на зиму
- борщ без уксуса
- солянка
- грибная солянка
- щи

ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ, №14. Капуста

Спецвыпуск газеты «СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА», август 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 «Аркам», Foto.MillionMenu.ru

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 13.08.2008 г. в 16 часов
(по графику - в 16 часов)

Тираж 79645. Заказ №1578. 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



Капуста «Простушка»

1 кг капусты, 5-6 долек чеснока, 2-3 шт. моркови.

Овощи нашинковать, залить горячей заливкой и дать постоять сутки (можно 2-3 часа).

Заливка: 1 ст. ложка крупной соли, 10 ст. ложек 9%-ного уксуса, 0,5 стакана воды, 0,5 стакана растительного масла без запаха, 0,5 стакана сахара.

Все перемешать и довести до кипения.

Капусту в банках закрыть капроновыми крышками и убрать в холодильник.

Капуста «Хрустящая»

Нашинковать капусту тонкой соломкой или нарезать кусочками, плотно уложить в 3-литровую банку, залить холодной соленой водой (на 1 л воды - 2 ст.ложки соли). Оставить банку в тепле на 2 дня, накрыв ее марлей и поставив в тазик, так как капуста будет давать сок.

Затем рассол слить и растворить в нем 0,5 стакана сахара, влить опять в капусту, оставить на 1 день. Далее закрыть банку полиэтиленовой крышкой и поставить в холодильник для хранения.

Капусту можно пересыпать морковью, натертой на крупной терке.

Капуста ■ соление и маринование

С семенами укропа

2 кг капусты, 2-3 крупные моркови, 2/3 стакана сахарного песка, 2 ст. ложки соли, 0,5 стакана 9%-ного столового уксуса, 1 стакан подсолнечного масла.

Капусту нашинковать, морковь натереть на терке, помять руками, чтобы капуста дала сок и стала мягче.

Приготовить заливку: в кастрюлю налить 700 г воды, положить соль, сахар, влить растительное масло и поставить на огонь. Как закипит, влить уксус и снять с огня.

Горячим рассолом сразу же залить капусту. Рассол должен покрыть всю капусту. Накрывать тарелкой, поставить небольшой груз. Через 6-7 часов капуста готова.

Хранить в холоде. Можно положить в капусту немного семян укропа - это придает капусте своеобразный вкус и аромат.

«Осенняя гостья»

Порезать крупными пластинами 3 кг капусты осеннего сорта. На крупной терке потереть 3 моркови. Порубить 1 головку чеснока и 2 шт. горького перца (можно использовать и стручки сухого). Все перемешать.

Рассол: 1 л воды, 2 ст. ложки крупной соли, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 6 шт. перца горошком, 5 листиков лаврушки. Все вскипятить. В кипящую воду добавить 1 стакан столового 9%-ного уксуса.

Рассолом залить подготовленную капусту, сверху поставить гнет. Через сутки капуста готова. Разложить в литровые банки и закрыть капроновыми крышками.



«Капустные кубики»

3 кг капусты порезать кубиками (3x4 см), 3 шт. моркови потереть на терке, 3 головки чеснока порезать тонкими пластинками, 1 горький перчик мелко порезать. Все это смешать, добавить 10-15 горошин черного перца.

Рассол: 1,5 л воды, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки соли, 100 г растительного масла, 150 г 6%-ного уксуса.

Все вскипятить. Кипящим рассолом залить капусту. Положить легкий груз.

Через 20 часов капуста готова.



«Остренькая»

2 кг капусты, 3 крупные моркови, 1 небольшая головка чеснока, 1,5 ч. ложки приправы хмели-сунели, 0,5 ч. ложки красного молотого перца (или черного молотого, только тогда нужно прибавить дополнительно 1 ст. ложку сахара), 3 ст. ложки сахара (полные), 1 ст. ложка соли (с верхом), 1 стакан растительного масла, 0,5 стакана холодной кипяченой воды.

Капусту и морковь мелко нашинковать. Смешать с остальными ингредиентами, оставить в тепле на 6 часов. Разложить в банки и убрать в холодильник.

Капуста ■ соление и маринование

«Сладкая закуска»

4,5 кг капусты, 2 шт. моркови, 2 ст. ложки соли.

Капусту нашинковать, помять с солью, наполнить 3-литровую банку, оставить в тепле на двое суток, рассол слить.

В стакане холодной кипяченой воды растворить 2 ст. ложки сахара, залить в банку, чтобы раствор покрыл капусту. Закрывать полиэтиленовой крышкой, поставить в холодильник.

С хреном и помидорами

2 кг капусты нашинковать, 0,5 кг помидоров натереть на терке, 100 г чеснока пропустить через чесночницу, 100 г хрена пропустить через мясорубку. Все перемешать, добавить 2 ст. ложки 70%-ной уксусной эссенции, 300 г подсолнечного масла.

Оставить при комнатной температуре на 10 часов. Разложить по банкам. Хранить в холодильнике под полиэтиленовыми крышками.

С луком

2 кг нашинкованной капусты, 2 тертые моркови, 2 крупные порезанные луковички, 2 дольки измельченного чеснока.

Все перемешать, уложить в банку, влить 1 стакан подсолнечного масла, 100 г 6%-ного уксуса и кипящий рассол.

Рассол: на 1 л холодной воды - 2,5 ст. ложки соли, 0,75 стакана сахарного песка.

Сверху положить гнет и поставить на холод. Через 3 дня капуста готова.

Цветная капуста

Цветную капусту разобирать на мелкие розетки и ошпарить кипятком. Морковь натереть на терке для корейского салата. Все перемешать, посолить и разложить в банки по 0,7 л.

Добавить в банки кипятки и стерилизовать 12-15 минут. Перед закручиванием добавить 0,5 ч. ложки лимонной кислоты.

При употреблении выдавить 2-3 головки чеснока, заправить майонезом.



С изюмом

1 средний вилок белокочанной капусты нашинковать, посыпать 1 ст. ложкой соли и перетереть руками. Натереть 3 моркови на крупной терке, 2 луковички и 1 головку чеснока - на мелкой терке. Все соединить, добавить 100 г мытого изюма.

Рассол: довести до кипения 0,5 л воды, всыпать 1 стакан сахара, влить 1 стакан растительного масла и довести до кипения. Добавить 100 г 6%-ного уксуса и мелкими порциями влить в капусту. Все перемешать.

Капуста готова. Разложить в банки и закрыть пластмассовыми крышками.

Со свеклой

На 3-литровую банку: 1 морковь средняя (кольцами), 1 небольшая свекла (кольцами), 5-6 долек чеснока (разрезать пополам), 5-6 лавровых листьев, 1 ст. ложка семян укропа, корень хрена.

Все сложить на дно банки. Затем нарезать капусту кусочками (примерно по 6-7 см) и плотно уложить, но не утрамбовывать.

Заливка: на 1,5 л воды - 70 г сахара и 70 г соли. Вскипятить.

В банку с капустой влить 1 ч. ложку 70%-ной уксусной эссенции и залить кипящей заливкой.

Дать постоять 2-3 минуты. Долить банки доверху, закатать, перевернуть на крышку, укрыть до остывания. Хранить в прохладном месте.

Припасаем на зиму ■ № 14

По-мексикански

3 кг капусты порезать квадратами, 3 крупные моркови порезать тонкими кольцами, 3-4 зубка чеснока - тонкими дольками.

Все овощи смешать, порезать туда же небольшой пучок укропа, добавить семена кориандра (0,5 ч. ложки) и стручковый горький или молотый красный перец для остроты по вкусу, добавить 150 г растительного масла (без запаха).

Рассол: 1,5 л воды, 150 г 6%-ного уксуса, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка соли. Все смешать.

Когда рассол закипит, залить горячим капусту, хорошо перемешать и выдержать в теплом месте 2-3 дня. Затем убрать в холод.

«Медовая»

На 3-литровый баллон: 2,5 кг капусты, 1 морковь, 1 болгарский перец, 4 шт. перца горошком, 2 лавровых листа.

Капусту туго набить в баллон, сверху насыпать соль - 2 ст. ложки, сделать в капусте деревянной палочкой дырки и влить сырую воду. Оставить на 2 суток. Несколько раз прокалывать.

Затем рассол слить в кастрюлю и добавить в него 1 ст. ложку меда (если его нет, то 1 ст. ложку сахара). Рассол перемешать и вылить его обратно в баллон. Закрыть капроновой крышкой, вынести на холод.

Капуста ■ соленье и маринование

Маринованная капуста

Капусту нарезать кусочками 5x5 см или просто нашинковать. Плотно уложить в 3-литровые банки. Залить капусту кипящей водой и дать ей остыть.

Маринад: 1,2 л воды, 3 лавровых листа, 15 горошин черного горького перца, 0,75 стручка красного горького перца, корица на кончике чайной ложки, 15 штук гвоздики, 50 г соли (2 ст. ложки), 50 г сахара (2 ст. ложки с верхом).

Как только маринад закипит, огонь убавить и дать ему покипеть одну минуту. Воду с капусты слить, в банку добавить 3 ч. ложки 70%-ной уксусной кислоты и влить маринад.



Маринованная цветная капуста

(Перерабатывать цветную капусту нужно быстро, чтобы не успела потемнеть.)

Крепкий белый кочан разделить на соцветия, промыть чистой проточной водой, плотно уложить в банки и сразу же залить заранее приготовленным, и охлажденным рассолом: на 10 кг капусты - 5,5 л воды, по 400 г соли и 6%-ного уксуса.

Оставить на 2 недели при комнатной температуре, потом вынести на холод. Банки закрыть капроновой крышкой.



Квашеная капуста со свеклой

Очистить капусту, разрезать на 4-5 частей, уложить в эмалированную посуду. Нарезать мелко свеклу, морковь и пересыпать дольки капусты. Добавить чеснок, зелень сельдерея, горький стручковый перец (целый) и залить рассолом (на 1 л воды - 1 ст. ложка соли). Выдержать при комнатной температуре в течение трех дней, затем перенести в прохладное место.

Капуста - 10 кг, горький стручковый перец - 50 г, чеснок - 100 г, зелень сельдерея, укроп - 100-150 г, морковь и свекла.



Рулетики

Небольшой рыхлый кочан капусты, 5-7 штук моркови среднего размера, 2-3 дольки чеснока.

Рассол: на 1 л воды - 1 ст. ложка соли.

Из кочана вырезать кочерыжку и опустить его в кипяток на 5 минут, охладить в воде, разобрать на листья. Вырезать из листьев утолщенную часть.

Морковь натереть на терке, смешать с толченым чесноком. Разложить морковь на листья капусты, завернуть в рулетики и уложить плотными рядами в посуду.

Залить кипящим рассолом. Поставить гнет, вынести на холод.

«На столе не пусто»

5 кг капусты нашинковать, 1 кг моркови потереть на терке, 1 кг лука порезать кубиками, 1 кг болгарского перца порезать соломкой.

Маринад: 0,5 л 9%-ного уксуса, 0,5 л растительного масла, 350 г сахара, 4,5 ст. ложки соли.

Овощи нарезать, аккуратно перемешать, чтобы капуста не дала сок. Залить маринадом, разложить по банкам, сильно утрамбовать. Через 3 дня закрыть капроновой крышкой. Хранить в холодильнике.

«Быстринка»

2 кг капусты, 4 зубчика чеснока, 2 моркови, 1 свекла.

Маринад: 1 стакан воды, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана 6%-ного уксуса, 1 ст. ложка соли.

Капусту нашинковать или нарезать кубиками, морковь и свеклу натереть на терке. Чеснок очистить, мелко порубить. Перемешать капусту, морковь, свеклу и чеснок.

Приготовить маринад: развести в кипящей воде сахар, растительное масло, уксус, соль. Залить капусту полученным маринадом и оставить на 4 часа. Разложить по банкам, хранить на холоде.

Капуста ■ соленье и маринование

Старинный рецепт

На 1 кг капусты: 1 кислое яблоко, 1 луковица, 1 головка чеснока, 2 моркови, 150 г изюма без косточек, 150 г чернослива без косточек, 1,5 стакана клюквы, 0,5 ст. ложки соли.

Заливка: 0,5 л воды, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана 6%-ного уксуса (можно винного или яблочного).

Капусту тонко нарезать и перетереть с солью. Яблоко нашинковать соломкой, лук - полукольцами. Морковь натереть на крупной терке. Все перемешать.

Добавить в капусту размоченный изюм, чернослив, пропущенный через пресс чеснок. Снова перемешать и пересыпать промытой клюквой.

Приготовить заливку. Воду вскипятить с сахаром и растительным маслом, добавить уксус и снова довести до кипения.

Горячую заливку вылить в капусту.

На сутки оставить в тепле, а затем поставить в холод. Через 2-3 дня капуста готова.

«Бутончики»

Капусту нарезать небольшими кусками и перевязать нитками в виде «бутончиков». На дно банки уложить укроп, чеснок, перец черный горошком. Плотно набить капустой банки, залить крутым кипятком на 7-10 минут. Воду слить, залить маринадом. Закатать, перевернуть и укутать до полного остывания.

Маринад: на 4,5 литра воды - 200 г соли и 500 г сахара. Вскипятить, влить 400 г 9%-ного уксуса.

Нитки с «бутончиков» снимать перед подачей на стол.



Закуска с ягодами

На 3 кг квашеной капусты - 250 г брусники или клюквы, 250 г маринованных ягод (слива, вишня) или моченых яблок, 200 г маринада из-под плодов, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара, 5 г горчичного порошка.

Капусту слегка отжать, рассол не выливать. Растереть горчичный порошок с подсолнечным маслом, добавить сахар, размешать и влить в него маринад.

Фрукты и ягоды смешать с капустой и аккуратно перемешать, затем соединить с заправкой и капустным рассолом. Уложить под гнет на 3 дня.



По-корейски

1 небольшой кочан капусты, 6 шт. моркови, 1 небольшая свекла, 2 головки чеснока, 0,5 ч. ложки красного молотого перца.

Заливка: на 1,5 л воды - 2 ст. ложки соли с горкой, 0,5 стакана сахара, 6 горошин перца, 2-3 гвоздики. Вскипятить и в кипящий рассол влить 11 ст. ложек растительного масла и 2 ст. ложки 9%-ного уксуса.

Капусту нашинковать, морковь и свеклу натереть на терке, чеснок мелко порезать. Добавить перец, перемешать, уложить плотно в 3-литровую банку до плечиков.

Залить капусту, протыкая ее шампуром до дна, закрыть марлей. Хранить на холоде.

Капуста ■ салаты

«Щедрый дар»

Свежая капуста - 1 кг, морковь (вареная) - 1 кг, лук репчатый - 1 кг, перец сладкий - 1 кг, помидоры - 1 кг, огурцы - 1 кг, зелень (укроп, петрушка) - 200 г, растительное масло - 2 стакана, соль - 2 ст. ложки, сахарный песок - 1 стакан, 70%-ная уксусная эссенция - 2 ст. ложки.

Все мелко порезать, смешать. Варить 30 минут. Разложить по банкам и закатать.

С хреном

Нашинковать 2 кг капусты, нарезать 1,5 кг помидоров.

0,5 кг моркови, 100 г хрена, 100 г чеснока прокрутить через мясорубку.

Добавить 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложку черного молотого перца, 2 ст. ложки 6%-ного уксуса. Все перемешать и добавить 150 г растительного масла.

Оставить на 8-10 часов, разложить по подготовленным банкам и закрыть капроновыми крышками. Хранить на холоде.

С редькой

Овощи брать в произвольных количествах, но капусты взять в 2 раза больше, чем других овощей.

Капусту мелко нашинковать, натереть на крупной терке редьку и морковь, тонко нарезать лук.

Немного все посолить, перемешать, сверху посыпать петрушкой.

Закатать в банки и поставить в холод.

Ассорти

в томатной заливке

3 кг капусты, 3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 2 кг свеклы, 500 г лука, 1 головка чеснока.

Капусту нашинковать, перец нарезать кубиками, свеклу натереть на терке, лук нарезать кубиками и обжарить в растительном масле, чеснок измельчить.

Все овощи смешать, залить массой из пропущенных через мясорубку помидоров. Добавить 1 стакан 9%-ного уксуса, 1 стакан сахара, 100 г соли, 0,5 л растительного масла.

Варить 45 минут с момента закипания. Закатать в стерилизованные банки.

«Розовая мечта

огородника»

2 кг капусты нашинковать, 2 моркови и 1 маленькую свеклу натереть на крупной терке. Добавить 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан воды, 1 ст. ложку соли.

Все вскипятить. В кипящую массу влить 0,5 стакана 6%-ного уксуса. Снять с огня, уложить в стерилизованные банки и закатать. Перевернуть и укутать до полного остывания.



«Капустное спагетти»

С нескольких больших кочанов капусты снять листья, срезать толстые части прожилок и оставить листья на столе на несколько часов. Потом свернуть один-два листа вместе в рулончик и острым ножом нарезать поперек как можно тоньше.

Натереть 300-400 г моркови на крупной терке и смешать с капустой.

Рассол: 2 ст. ложки соли растворить в 1 л теплой воды. Для квашения лучше использовать соль крупного помола. Рассолом залить капусту доверху и поставить в теплое место. Гнета не требуется.

На второй и третий день проткнуть капусту в нескольких местах черенком деревянной ложки. На третий день слить рассол и растворить в нем 1,5 ст. ложки сахарного песка (из расчета на 1 л рассола).

Верхние слои капусты переместить вниз и залить еще на сутки новым рассолом. Через сутки капусту следует поставить на холод.

Капуста ■ салаты

«Сентябрь»

В 3-литровую банку сложить разные овощи: капусту (крупными кусками), огурцы, помидоры, сладкий перец, морковь, кусочки кабачка, мелкие луковки, дольки чеснока, кусочки корешка хрена, веточки зелени, пряности - по вкусу.

Заливка: на 1,5 л воды - 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли. Вскипятить, добавить 0,5 стакана 9%-ного уксуса. Залить овощи горячей заливкой и стерилизовать 15 минут.

«Зимний хруст»

2 кг капусты, 2 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг огурцов, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу, 1 ст. ложка 70%-ной уксусной эссенции, 0,5 л растительного масла.

Овощи порезать, смешать, поставить варить на 40 минут. Разложить в готовые банки и закатать.

Борщ «Сытный»

1 кг капусты, 1 кг свеклы, 1 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 0,3 кг лука, 50 г чеснока, 200 г петрушки, можно перец болгарский – в любом количестве на вкус.

Заливка: вода – 5 стаканов, сахар – 6 ст. ложек, соль – 5 ст. ложек, паста томатная – 300 г (по желанию).

Свеклу варить 40 минут, морковь варить 25 минут. Охладить и натереть на крупной терке. Капусту, лук, чеснок, помидоры, перец, зелень нарезать, перемешать. Влить заливку. Довести до кипения и кипятить 5-10 минут. В конце варки положить морковь и свеклу. Разложить в горячие банки.

На дно 0,5 л банки: 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка 9%-ного уксуса. Закатать.

Солянка

2 кг нашинкованной капусты, 2 кг красных помидоров, порезанных крупными кубиками, 0,5 кг порезанной соломкой моркови, 0,5 кг измельченного лука, 2 стакана растительного масла, 100 г сахарного песка.

Смешать, варить 1 час. За 10 минут до конца варки влить 2,5 ст. ложки 30%-ного уксуса, положить 6 ч. ложек соли, перец горошком, петрушку, лавровый лист по вкусу. Сложить в стерилизованные банки и укупорить.

Цветная капуста в томате

Капуста цветная - 1,2 кг, помидоры - 1,2 кг, растительное масло - 200 г (лучше без запаха), сахар - 100 г, соль - 60 г, чеснок - 80 г, болгарский перец - 200 г, зелень петрушки - 200 г, 9%-ный уксус - 120 г.

Цветную капусту разобрать на соцветия и отварить в течение 4 минут в подсоленной воде. Остудить. Помидоры пропустить через мясорубку, добавить уксус, масло, соль, сахар, измельченный чеснок, петрушку и перец. Все довести до кипения.

Осторожно положить в смесь отварную капусту, проварить 10-15 минут на медленном огне. Горячую смесь разложить в банки и сразу закатать.

Борщ без уксуса

3 кг капусты, 3 кг красных помидоров, по 0,5 кг свеклы, моркови, болгарского перца, лука, 100-120 г соли, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан растительного масла.

Помидоры, перец, лук, морковь, свеклу измельчить, тушить 20 минут. Добавить шинкованную капусту и специи, потушить еще 20 минут.

Для вкуса можно в конце варки добавить 1 стакан готового томатного соуса.

Закатать в банки.

Острая капуста с орехами

1 кг шинкованной капусты, 200 г лука, 100 г толченых грецких орехов, 30 г соли, 2 ст. ложки 6%-ного уксуса, чеснок и красный молотый перец по вкусу.

Капусту бланшировать в течение 1-2 минут и сразу промыть холодной водой. Лук нарезать, соединить с капустой и остальными ингредиентами.

Переложить в емкость и довести до кипения, после чего сразу разложить по банкам и закатать. Если капуста даст мало сока, можно добавить немного кипяченой воды.

Капусту с орехами можно использовать как салат, закуску и как гарнир.

Грибная солянка

3 кг капусты, по 700 г лука, моркови, помидоров, 100-200 г сушеных грибов, 400 г растительного масла, 200 г сахара, 100 г соли, 1 ч. ложка 70%-ного уксуса.

Овощи порезать произвольно. Сушеные грибы замочить, прокипятить и измельчить. Смешать все вместе и варить 3 часа. Горячую солянку разложить по стерилизованным банкам и закатать железными крышками.

Зимние щи

2 кг капусты, 1 кг помидоров, 0,5 кг сладкого перца, 1 стакан томатного соуса или пасты, 1 стакан растительного масла, 3-4 ст. ложки соли, 5 ст. ложек сахара.

Смесь овощей тушить 1,5 часа. За полчаса до окончания варки положить томатный соус, лавровый лист, перец горошком по вкусу.

Капуста, фаршированная овощами

3 кг белокочанной капусты, 3,7 кг моркови, 340 г белых корней (175 г пастернака, 85 г петрушки, 80 г сельдерея), 50 г зелени (петрушка, укроп, сельдерей), 600 г репчатого лука.

Лук нарезать колечками толщиной не более 3-5 мм и обжарить до золотистого цвета в прокаленном растительном масле.

Замочить в холодной воде на 10-15 минут морковь и белые корни, вымыть, очистить, сполоснуть в проточной воде. Нарезать соломкой и обжарить в прокаленном растительном масле.

Зелень перебрать, промыть в холодной воде, стряхнуть и нарезать. Смешать обжаренные овощи с зеленью, посолить (1,5 ст. ложки соли), тщательно перемешать и фаршировать ими капусту.

Капусту разделить на листья, которые бланшировать паром или в кипящей воде 3-5 минут, потом охладить в холодной воде. Сделать голубцы.

Помидоры пропустить через мясорубку, довести до кипения и протереть через сито. Протертую массу поставить на огонь и уварить до уменьшения первоначальной массы на одну треть. К уваренной массе добавить **100 г сахара, 400 г растительного масла, 10 горошин душистого перца, 0,5 ч. ложки черного молотого перца**. В конце варки добавить **2 ст. ложки соли** и варить томатную массу еще 5-10 минут.

В подготовленные банки налить немного томатного соуса, уложить голубцы (3-4 шт. на одну поллитровую банку) и залить их томатным соусом, температура которого не ниже 90 градусов.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой 60-70 градусов для стерилизации. Стерилизовать при слабом кипении при 100 градусах 0,5 л банки – 70 минут, 1 л банки – 90 минут. Тут же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.



Морковные голубцы

5 кг капусты, 6 шт. средней величины моркови, чеснок.

Маринад: 1,5 л воды, 1 стакан растительного масла, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 1 стакан столового 5%-ного уксуса.

Листья капусты отварить. Морковь натереть на мелкой терке и соединить с рубленым чесноком. Завернуть в капусту морковь, придавая форму голубцов.

Приготовить маринад: вскипятить воду с солью, сахаром и растительным маслом, снять с огня и добавить уксус.

Голубцы сложить в кастрюлю и залить маринадом. Сверху положить гнет и оставить на 5 дней.

Хранить в погребе или холодильнике.



«Капустная барыня»

1 кг капусты, 15 г соли, 0,5 ст. ложки тмина, 1 яблоко, 1 луковица.

Яблоко натереть на терке. Лук мелко порезать. Капусту нашинковать, смешать с солью, тмином, яблоком и луком. Уложить в посуду, утрамбовать, поставить груз, покрыть полотном и оставить в помещении на четыре недели. Квашение закончено. По необходимости подливать соленую воду (на 1 л воды – 15 г соли), а также мыть круг.

«Осеннее застолье»

5 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 0,5 л (можно меньше) растительного масла, 300-350 г 9%-ного уксуса, 4 ст. ложки с горкой соли, 300 г сахара.

Все овощи нашинковать соломкой, перемешать, добавить масло, соль, сахар, уксус. Все тщательно перемешать и разложить в ошпаренные банки, закатать. Хранить в погребе.

Из квашеной капусты с яблоками и морковью

На 0,5 л банку - 200 г квашеной капусты, 100 г моркови, 100 г яблок.

Рассол: 1 л воды, 40 г сахара, 40 г соли.

Морковь нашинковать. У яблок удалить семена, нашинковать. Квашеную капусту, морковь и яблоки смешать, плотно уложить в банки и залить горячим рассолом. Банки накрыть крышками и простерилизовать: 0,5-литровые банки - 10 минут, литровые - 15 минут.



С виноградом, базиликом и медом

2 кг капусты, 1 кг винограда, 200 г моркови, 100 г базилика.

Рассол: 1 л воды, 15 г соли, 100 г меда.

Капусту и морковь тонко нашинковать, уложить в подготовленную тару, переслаивая виноградом и базиликом, залить кипящим рассолом.

На вторые сутки капуста готова к употреблению.

С солеными огурцами

На 0,5-литровую банку: 250 г капусты, 150 г соленых огурцов.

Рассол: на 1 л воды - 60 г соли, 40 г сахара. Можно половину заливки заменить огуречным рассолом, тогда соли понадобится 30 г на 1 л.

Капусту нашинковать, мелкие соленые огурцы промыть, порезать на продольные пластины и нашинковать, как капусту. Затем овощи перемешать, плотно уложить в банки и залить горячим рассолом. Банки закрыть крышками и стерилизовать 5-10 минут. Герметически укупорить и хранить в холодном месте.

