

ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ «НЕЖНОЕ»

5 кг очищенных и нарезанных яблок распарить и протереть через дуршлаг.

Добавить 100 г сахара и варить до закипания. Затем добавить 1 банку сгущенки и все довести до кипения. Разложить пюре в простерилизованные банки и закатать.

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК «ГОРОД ДЕТСТВА»

Сироп: 250 г сахара, 1 л воды.

Из сахара и воды приготовить сироп, довести его до кипения, всыпать нарезанные яблоки, кипятить 2 минуты.

Затем прокипяченной ложкой с дырочками вынуть яблоки из сиропа и переложить их в ошпаренную банку, залить кипящим сиропом до самого верха. Банку закатать.

Яблоки в таком компоте сохраняют аромат свежих плодов.

ЯБЛОЧНОЕ ВАРЕНЬЕ С КАЛИНОЙ «ВОСТОРГ»

5 кг яблок, 1,5 кг калины, 5 кг сахарного песка.

Из калины выжать сок через соковыжималку, слить в отдельную посуду.

Из яблок вырезать середину, нарезать их дольками, засыпать сахарным песком. Немного поварить, чтобы капелька сахара не растекалась.

Яблоки остудить, влить калиновый сок, перемешать, еще раз проварить, разложить по банкам, закрыть полиэтиленовыми крышками. Очень вкусно и полезно!

СЛИВА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

1 кг слив, 400 г сахара.

Зрелые сливы разрезать пополам и удалить косточки. Уложить в банки, каждый слой пересыпая сахаром.

Заполненные банки поставить на ночь в прохладное место, чтобы сливы дали сок.

На следующий день банки дополнить сливами и сахаром и стерилизовать в кипящей воде: 0,5-литровые – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать.

КОМПОТ «СЛИВОВОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ».

1,5 кг крепких слив, 16-20 шт. грецких орехов, 1 персик, 800 г сахара.

Сливы вымыть, сделать разрез и вынуть косточки. На место косточек вставить четвертинку грецкого ореха (а можно положить другие орехи). Орехи предварительно нужно ошпарить кипятком.

Аккуратно уложить начиненные сливы в банку, выкладывая на каждый ряд слив тонкие дольки очищенного от кожицы персика.

Залить сливы кипятком, прикрыть крышкой, дать постоять 5 минут. Затем воду слить в кастрюлю, добавить в нее сахар, вскипятить и полученным сиропом залить сливы в банке. Закатать, хорошо укутать и оставить до полного остывания.

ДЖЕМ СЛИВОВЫЙ

6 кг слив, 4 кг сахарного песка, 400 мл воды.

Твердые сливы разрезать на половинки, удалить косточки, засыпать сахаром, слить воду, довести до кипения и варить 1 час 25 минут. Расфасовать в простерилизованные банки.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КАБАЧКОВ

Готовится следующим образом.

1 килограмм кабачков очищается от кожицы и семян и мелко нарезается.

Закладывается в кастрюлю 1 кг сахара и заливается 2 стаканами воды. Туда же добавляется лимон, предварительно нарезанный на мелкие дольки.



Сиропом залить груши и добавленные к ним лимонные дольки. Оставить на 1 час.

Затем поставить на маленький огонь и варить варенье до готовности, пока кусочки груш не станут прозрачными.

Горячее варенье разлить в простерилизованные банки и закатать. Варенье получается ароматным, а дольки лимона янтарными.

ЗАГОТОВКА ДЛЯ БОРЩА С ТОМАТНЫМ СОКОМ

3 л томатного сока, приготовленного из свежих помидоров, 5 кг капусты, 10 шт. болгарского перца (желательно взять красный), петрушка, укроп по вкусу.

Томатный сок довести до кипения, добавить 10 горошин душистого перца и 4 листа лаврушки.

Капусту, перец, зелень мелко порезать и всыпать в кипящий томатный сок. Варить 5 минут с момента закипания.

Расфасовать заготовку в простерилизованные банки (0,5-0,7 л в крайнем случае, 1 л). Закатать, укутать и оставить на ночь.

Эта заготовка делается без добавления соли.

СУПОВАЯ ЗАМОРОЗКА «ПРОЩЕ ПРОСТОГО»

500 г моркови нарезать на средней терке. 1 кг сладкого болгарского перца разного цвета порезать на полоски. 500 г черешков сельдерея, 500 г корня сельдерея, 2 пучка зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа мелко порезать. Не солить.

Все перемешать, сложить в контейнеры для заморозки и поставить в морозильник.

При приготовлении супа, борща либо овощного гарнира добавлять в блюдо по 1-2 ст. ложки приправы.

АДЖИКА «ЩЕДРОЕ ЛЕТО»

3 кг помидоров, по 0,5 кг лука, моркови, сладкого перца и яблок, 1 стакан сахара, 0,5 л подсолнечного масла, 1,5 ст. ложки соли, 20 г чеснока, 1 ст. ложка молотого красного перца или 2 ст. ложки черного молотого.

Овощи вымыть, очистить и пропустить через мясорубку. Перемешать и варить на слабом огне под крышкой 2,5 часа.

Горячую массу разложить по банкам. Закатать, перевернуть вверх дном, укутать.

ПОДЛИВА К МАКАРОНАМ

3 кг красных помидоров, 1 кг репчатого лука, 2 стакана растительного масла, 0,5 стакана сахара, 4 ст. ложки соли, 0,5 чайной ложки красного молотого перца.

Помидоры порезать дольками, лук - ломком. Лук потушить в растительном масле полчаса, затем добавить помидоры, сахар, соль, перец и варить 15 минут. Горячую массу разложить в банки и закатать.

ПРИПРАВА ОСТРАЯ

200 г красного горького перца, 500 г сладкого болгарского перца, 300 г чеснока, 500 г помидоров, 50 г пряных трав, 150 г соли, 0,5 стакана растительного масла, 50 г орехов.

Сладкий перец и чеснок пропустить через мясорубку. Затем красный горький перец и помидоры также пропустить через мясорубку. Все смешать, добавить душистые травы, посолить, всыпать орехи и разложить по банкам. Хранить в холодном месте.

ПРИПРАВА ОРИГИНАЛЬНАЯ

Взять один килограмм крыжовника или черной смородины. Прокрутить ягоды через мясорубку вместе с 300 г чеснока и 300 г зелени укропа или петрушки. Добавить соль и сахар по вкусу. Хранить в холодильнике.

ЛЕТНИЕ ЗАГОТОВКИ

Затем кастрюля ставится на огонь и через 40-45 минут сироп готов.

В него опускается мелко нарезанный кабачок и варенье варится до готовности на малом огне. Как всегда при варке варенья снимается пенка. Варят его до тех пор, пока кабачки не станут прозрачными.

ДЖЕМ ИЗ КАБАЧКОВ.

Приготовить 3 кг очищенных от семян и кожуры кабачков, пропустить их через мясорубку с 3 апельсинами (также вместе с кожурой, но без семечек).

В пюре добавить 3 кг сахара. Перемешать и варить как обычное варенье, до загустения.

ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОЧНЫХ ОСТАТКОВ.

Яблочную кожуру и сердцевинки яблок большинство хозяек выбрасывают. Между тем из них можно сварить вкусное желе.

В эмалированную посуду помещают имеющиеся остатки (яблоки должны быть вымыты, подгнившие места удалены) и заливают водой так, чтобы она закрыла сырье.

Закрыв посуду крышкой, варят на слабом огне около 2 часов. Затем выливают массу в сито и оставляют на ночь.

На следующий день жидкость переливают в посуду (осадок оставить) и варят желе.

Для этого на 1,5 л сока кладут 1 кг сахара, перемешивают, чтобы он полностью растворился, и держат на огне, пока сок не приобретет красивый розовый цвет и с ложки не станет падать крупной тяжелой каплей.

Горячую массу разливают в небольшие простерилизованные банки и закрывают крышками.

ГРУШЕВОЕ ВАРЕНЬЕ С ЛИМОНОМ «АРОМАТНОЕ»

1 кг груш, 1 кг сахарного песка (можно 0,8 кг), 1 лимон, 1 стакан воды (200 мл).

Груши нарезать крупными дольками (маленькие груши можно варить с «хвостиками»).

Лимон нарезать кружочками, удалить семена, залить кипятком, проварить 3 минуты. Отвар слить, добавить в него сахар, проварить сироп.

СТРОИТЕЛЬНАЯ БРИГАДА ПОСТРОИТ КАРКАСНЫЕ ДОМА, ДАЧИ, БАНИ, БЕСЕДКИ, ПРИСТРОЙКИ, а также отремонтируем и покрасим крышу, уложим тротуарную плитку.
ПЕНСИОНЕРАМ СКИДКИ!
Тел. 8 930 748 82 81.

Реклама

ПРОДАЕТСЯ КОНСКИЙ НАВОЗ

– перепрелый в мешках, 50 кг.

ВОЗМОЖНА ДОСТАВКА.

Сайт: agronom33.ru

Адрес: г. Владимир, ул. Погодина, д. 11. Тел. 8 920 621 76 76.

Реклама

ОПЫТНАЯ СТРОИТЕЛЬНАЯ БРИГАДА ВЫПОЛНИТ ВСЕ ВИДЫ СТРОИТЕЛЬНЫХ РАБОТ:

крыши, фундамент. Меняем старые вены. Заливка и копка фундамента. Террасы, бани и реставрация старых домов. Все из нашего материала. Выезд на место – бесплатно!

Тел.: 8 905 056 08 28, 8 920 944 00 05, Антон.

Реклама

ОРГАНИЗАЦИЯ ОКАЗЫВАЕТ УСЛУГИ СПЕЦТЕХНИКИ:

экскаватор-погрузчик, автокран, манипулятор (кузов: грузоподъемность 5 т; длина 6 м; стрела: грузоподъемность 3 т); **самосвал** МАЗ - 20 т, МАЗ - 10 т (можно с прицепом – 8 т), ГАЗ - 4,5 т.

Тел. 8(920) 621-40-70 с 8.00 до 17.00

Реклама

ВНИМАНИЕ! 26 и 29 августа с 12.30 до 12.40

на центральном рынке г. Суздаля состоится

ПРОДАЖА КУР-МОЛОДОК (белых, рыжих, привитых).

Цена от 250 рублей.
Тел. 8 905 141 07 27.

Реклама

СПИЛ И ОБРЕЗКА ДЕРЕВЬЕВ ЛЮБОЙ СЛОЖНОСТИ.

ВЫЕЗД БЕСПЛАТНЫЙ.

Тел. 8 904 958 85 03.

Реклама

РЕМОНТ ОКОН ПВХ

Установка откосов, подоконников, установка окон, лоджий под ключ, москитные сетки, исправление некачественного монтажа, жалюзи, утепление, отделка: лоджий и балконов.

Тел. 8 930 830 30 93, 8 906 612 79 62.

Реклама