

Летняя консервация

Кукуруза сладкая консервированная

Кукурузу желательно выбрать молодую, с нежными сочными зернышками. Если собираетесь хранить заготовку при комнатной температуре, то лучше для надежности добавить в банку аспирин. Можно подавать в качестве закуски или легкого гарнира, а также использовать для приготовления салатов.

Ингредиенты: кукуруза - 3 шт., соль - 1 ч. л. (на банку 500 мл), сахар - 3 ч. л., уксус 9% - 1 ч. л.



Кукурузу помойте, очистите от листьев и оборвите все волоски. На дно кастрюли выложите пару листьев кукурузы. Добавьте кукурузные початки, влейте воду. Чтобы их было проще разместить, можно разломить початки пополам. Доведите до кипения и варите на умеренном огне до мягкости зерен. Чтобы кукуруза не всплывала, можно придавить ее тарелкой. По времени уйдет примерно 20 - 35 минут. Время приготовления будет зависеть от кукурузы, а готовность лучше определять на вкус. После опустите кукурузу в очень холодную воду, можно со льдом, и оставьте так на минут 10. Так она станет мягче. Острым ножом срежьте кукурузные зерна с початков. Заполните кукурузными зернами стерилизованную банку по плечики. Добавьте соль и сахар. Влейте уксус, а после влейте горячую воду. Прикройте банку крышкой, но не закручивайте. В кастрюлю постелите тряпочку или полотенце, поставьте банку и влейте воду по плечики банки. Стерилизуйте 1 час в кипящей воде. После герметично закрутите крышку. Переверните банку вверх дном, укутайте в полотенце и оставьте так до полного остывания. После можно убрать заготовку в холодное место на хранение. Кукуруза сладкая консервированная готова!

Баклажаны маринованные с чесноком и зеленью

Зелень для приготовления баклажан выбираем по вкусу. Рекомендуем петрушку и базилик. Количество острого перца нужно корректировать. Если добавить половину острого перца, закуска получится пикантной, но вкус будет умеренно острым. Из данного количества ингредиентов получается 3 банки по 500 мл.

Ингредиенты: баклажаны - 1,8 кг, зелень - 2 пучка, чеснок - 20 зубчиков, соль - 1 ст. л., сахар - 1 ст. л., уксус 9% - 30 мл, перец острый - 1 по вкусу, масло подсолнечное - 50 мл.



Баклажаны нарезаем кусочками, посыпаем солью, перемешиваем и оставляем на 20 минут. Промываем их в большом количестве воды. Затем выкладываем на про-

тивень покрытый пекарской бумагой, сбрызгиваем маслом и отправляем в духовку. Запекаем при температуре 200 градусов около 30 минут. Получается 2 порции баклажан. Запекать можно одновременно на двух противнях, но через 15 минут нужно поменять местами верхний и нижний. Готовим маринад. Зелень моем, просушиваем и нарезаем. Добавляем измельченный чеснок и острый перец. Насыпаем соль, сахар и добавляем уксус. Все перемешиваем. Баклажаны запеклись. В чистые банки выкладываем слоями маринад и печеные баклажаны. Наполняем банки до верха. В кастрюлю кладем полотенце, ставим банки и наливаем в них воду. Банки накрываем металлическими крышками не закручивая. Стерилизуем 10 минут после закипания. Закатываем, затем переворачиваем и укутываем банки в плед. Оставляем на час. Баклажаны маринованные с чесноком и зеленью готовы.

Консервированный виноград без стерилизации

Консервированный виноград легко приготовить на зиму без стерилизации. Советуем для закатки купить сорт киш-миш — он вкусный и без косточек. Консервированный виноград можно будет есть зимой как сладкий десерт. Маринуйте виноград со специями, советуем использовать корицу и бадьян. Чтобы виноград хорошо хранился, добавьте яблочный уксус.

Ингредиенты: виноград - 300 г, вода - 300 г, сахар - 1 ст. л., уксус яблочный 6% - 1 ст. л., корица - 1 - 2 шт. (в палочках), бадьян - 1 - 2 штук (в звездочках), перец душистый - 2 шт.



Виноград промойте в воде, затем отделите от веточек. Хорошо, когда виноград без косточек. Сложите ягоды винограда в чистую простерилизованную стеклянную банку. Сварите маринад из воды, сахара, палочек корицы и звездочек бадьяна. Варите маринад 2 - 3 минуты, помешивая, чтобы специи раскрыли свой аромат. Залейте виноград горячим маринадом. Влейте яблочный уксус. Закатайте банки крышками и переверните вверх дном. Утеплите и дайте остыть под одеялом. Храните заготовку в темной кладовой или погребе. Выход — одна банка 0,4 литра.

Кукуруза, консервированная в домашних условиях

Эта кукуруза сойдет за чудную пикантную закуску. Добавим немного острого перца, лучка и получится супер, просто пальчики оближете!

Ингредиенты: кукуруза (початки) - 6 шт., соль - 5 - 6 ст. л., чеснок - 10 зубчиков (средней величины), перец чили или халапеньо - 2 шт., перец черный горошком - 1 ч. л.



Первым делом початки свежей сладкой кукурузы надо очистить и разрезать на 3 - 4 части. Початки не должны быть огромными. Кукурузу надо отварить в слегка подсоленной воде минуты 4. Пока кукуруза варится, приготовьте большую миску с холодной водой. Именно туда нам надо будет переложить отваренную кукурузу, чтобы она остыла. Пока початки остывают, промойте и нарежьте на кружочки острый перец, очистите чеснок. Небольшой чеснок можно консервировать целиком. Приготовьте чистые банки. Желательно промыть их содой. Выложите в банки слоями кукурузу, чеснок, перец и засыпьте горошком перца. Распределите все по банкам примерно поровну. Влейте в миску или кастрюлю 1,9 литра воды, добавьте туда соль и мешайте до растворения. Затем залейте кукурузу маринадом и прижмите сверху. Надо, чтобы початки не торчали из воды). Оставьте кукурузу на 4 дня в прохладном месте - подвале, погребе. Через 4 дня кукурузу, консервированную в домашних условиях, можно пробовать. Если хотите больше вкуса, оставьте еще на денек-другой. Готовую консервированную кукурузу храните в холодильнике или погребе в течение трех недель. Приятного аппетита!

Баклажаны целиком на зиму без стерилизации

Это вкусный и пикантный полуфабрикат для различных салатов и закусок. Необыкновенный вкус лета с нотками свежего укропа и чеснока оценят и гости, и домашние. При подаче на стол нарежьте их, добавьте лук и растительное масло или используйте в салатах и других закусках.

Ингредиенты: баклажан - 4 шт., чеснок - 4 зубчика, укроп - 30 г, соль - 2,5 ст. л. (2 ст. л. — в рассол, 0,5 ст. л. — в маринад), Уксус 9% - 2 ст. л., лавровый лист - 2 шт., черный перец горошком - 6 - 7 шт.



Баклажаны вымойте, обрежьте плодоножку и листья. Выложите в кастрюлю, залейте рассолом из расчета 2 столовые ложки соли на 1 литр воды. Накройте кастрюлю крышкой и варите баклажаны на среднем огне 7 - 8 минут. Баклажаны не должны быть твердыми, но и не должны быть разваренными. Вилка должна свободно входить в баклажан. Достаньте баклажаны из кастрюли, переложите на тарелку и дайте остыть. Остывшие баклажаны выложите на любую ровную поверхность, накройте чем-нибудь плоским и сверху поставьте гнёт на 5 - 6 часов, чтобы стекла вся жидкость. Мелко нарежьте укроп. Очистите чеснок и измельчите любым способом. Баклажаны разрежьте вдоль, но не до конца, разверните. Смешайте чеснок с укропом и этой смесью начините каждый баклажан. В стерилизованную банку выложите перец горошком и лавровый лист. Заполните банку начиненными баклажанами. Добавьте в банку 1/2 столовой ложки соли и 2 столовые ложки уксуса 9%. Залейте крутым кипятком. Закатайте крышкой, переверните банку вверх дном, укутайте в одеяло до полного остывания. Храните готовые баклажаны в прохладном месте.