

Салат из кабачков



👉 Кабачки - 2 кг. нарезать кубиками, добавить 350 гр. томатной пасты, разбавленной в 500 мл. воды. Варить 10 минут.

👉 Добавить 2 ст. ложки соли, 1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла, 10 средних мелко нарезанных луковиц. Варить 10 минут.

👉 Добавить 10 средних помидор порезанные дольками. Варить 5 минут.

👉 Добавить 5 штук мелко порезанного сладкого перца, 1 ст. ложка 70% разбавленный в 100 мл. воды. Варить 10 минут.

👉 Горячий салат разложить в подготовленные стерилизованные банки и закатать.

👉 Приятного аппетита 😊



Лечо из кабачков "Вкусняшка"

🍴 Потребуется:

👉 кабачки - 4 кг.

👉 масло растительное - 250 гр.

👉 томатная паста - 250 гр.

👉 соль - 2 столовые ложки

👉 сахар - пол стакана

👉 чеснок - 150 гр.

👉 уксус 9% - 0,5 ст.

Приготовление:

✂ Кабачки нарезать кубиками. Сложить в кастрюлю, положить соль, сахар, томатную пасту, масло растительное. Варить 25 минут.

✂ В конце варки добавить чеснок, уксус. Проварить 5 минут. разложить горячим в банки.

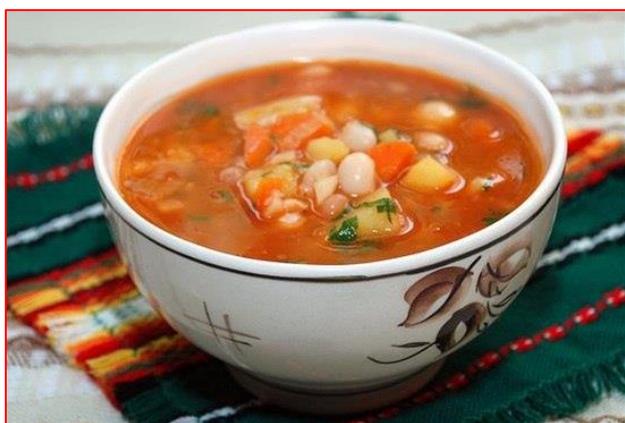
✂ Закатать. И все лечо готово! Кушайте с удовольствием!



Салат "Фасолинка"

Для салата потребуется:

- 👉 1 кг. - помидор
- 👉 1 кг. - болгарского перца
- 👉 500 гр. - моркови
- 👉 500 гр. - репчатого лука
- 👉 2 банки по 450 гр. - белой фасоли,
- 👉 2 десертные ложки (без горки) - соль
- 👉 4 столовые ложки сахара
- 👉 масло растительное 1 стакан
- 👉 1/2 стакана яблочного уксуса
- 👉 3 столовые ложки томатной пасты "Помидорка"



Приготовление:

- ✂️ Помидоры, перец нарезаем мелкой соломкой, добавляем соль, сахар, оставляем на 15 минут, чтоб образовался сок.
- ✂️ Морковь трем на терке соломкой, лук нарезаем тонкими полукольцами.
- ✂️ Лук и морковь жарим в масле, пока лук слегка не подрумянится, а морковь станет мягкой.
- ✂️ Ставим кастрюлю с помидорами и

перцем на огонь, варим 10 мин.

✂️ Добавляем «зажарку» из моркови и лука, варим еще 10 мин.

✂️ Затем добавляем томатную пасту и фасоль, и перец на кончике ножа, варим 10 мин.

📍 Салат горячим закладываем в банки, закатываем, укутываем на пару часов.

✂️ Салат можно подать горячим на гарнир, холодным для закуски, 🥘 можно сварить ароматный фасолевый супчик 🍲.

Гогошары

👉 Сладкий перец (1,5-2 килограмма) разрезать на 4 части.

👉 Воду - 2 литра, 3 столовые ложки - соли, 1,5 стакана - сахара, 1 столовая ложка - растительного масла, 1 столовая ложка - 70% уксуса. Все смешать, рассол вскипятить, затем положить перец и варить 5-10 минут.

👉 Перец вынуть, разложить по банкам, а рассол вскипятить снова, разлить по банкам, залив перец. Закатать.



🍅 Помидоры половинками 🍅

👉 На дно литровой банки положить 2 шт. - лавровых листа, 6 шт. - горошин черного перца, 1 шт. - среднюю луковицу, нарезанную колечками.

👉 Плотно уложить нарезанные пополам красные с плотной мякотью (грунтовые) помидоры, срезом вниз, сверху положить несколько колечек лука.

👉 Помидоры залить маринадом, который готовят так:

👉 На 1 литр воды: 7-10 штук лавровых листьев, 15 штук черного перца горошком, 15 штук гвоздики, 3 столовые ложки соли, 2 столовые ложки сахарного песка. 👉 После того как маринад закипит положить 2 столовые ложки уксуса 70%.

👉 Стерилизуем банки по 15 минут, накрыв крышкой.

👉 Перед закупориванием наливаем в банку немного подсолнечного масла (2 столовые ложки), чтобы слоем покрывало маринад.



🍆🍅 Лечо «Сладкое»

👉 Помидоры - 3 кг

👉 Перец сладкий - 6 штук

👉 Чеснок 6-7 штук

👉 Сахар – 1 стакан

👉 Соль - 1 ст.ложка

👉 1,5 кг помидор, сладкий перец нарезать соломкой, чеснок мелко порубить или выдавить через «чесноковыжималку».

👉 Все сложить в кастрюлю и варить 10 минут

👉 Оставшиеся помидоры нарезать соломкой, соль, сахар добавить к варящемуся лечо. Варить 30 минут.

👉 Горячую смесь разложить в стерилизованные банки, закатать и под шубу.



😊 Очень вкусно! Попробуйте!



Лечо из перца и помидор



☞ 2 кг. помидор с 2 большими луковицами репчатого лука пропускаем через мясорубку (можно добавить еще 1 кабачок). добавляем 2 ст. ложки соли, 7 ст. ложек сахара, стакан растительного масла.

☞ Доводим до кипения. В кипящую массу добавляем 2 кг. красного перца, нашинкованного соломкой. Варим 25 мин.

☞ За 5 мин. до окончания варки добавляем 2 чайные ложки 70% уксуса.

☞ Раскладываем в банки. Банки закатываем и накрываем шубой на 10 час.

😊 Приятного аппетита.



Салат, который «Улетает на «УРА»:



☞ 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 3 кг помидоров, 1 стакан растительного масла, 0,5 стакана сахара.

☞ Овощи нарезать, посолить (1 столовая ложка), влить масло, сахар и тушить до готовности. Затем добавить 1 чайную ложку уксусной эссенции, разложить по банкам и закатать.

☞ Стерилизовать пустые банки над паром и крышки в кипятке, готовый салат стерилизовать не надо.



Перец маринованный. Быстрый вариант

И так, берём:

🌸 1 кг перца

Маринад:

🌸 1 -1,2 л воды

🌸 100 гр сахара

🌸 2-3 л лаврового листа

🌸 10 чёрный перец (горошек или побольше)

🌸 1 ст.л. соли

🌸 2 ст.л. уксуса(25%)



👉 Маринад вскипятить

👉 Перец помыть, удалить семена и нарезать крупно

добавить в кипящий маринад,

👉 после закипания 5-7 мин поварить(не больше)

👉 Разложить в банки; залить маринадом;

👉 Дать остыть, а можно и сразу попробовать - закуска готова. 😊😊😊

🍅 👍 😊 Салат "Ассорти"

🍅 2 кг свежей капусты;

🍅 1 кг красных томатов;

🍅 1 кг моркови;

🍅 1 кг перца сладкого;

🍅 1 кг свежих огурцов;

🍅 200 гр. репчатого лука.

👉 Все нарезать по вашему усмотрению, добавить 0,5 л прокипяченного подсолнечного масла, 1 ст. ложку 70% уксуса, 3 ст. ложки с горкой соли, 2 ст. ложки сахарного песка - перемешать.

👉 На дно каждой стерилизованной банки нарезать чеснок, можно дольку, можно чуточку больше. Салат разложить в банки и стерилизовать минут 30`. Затем закатать и под шубу. Оказалось стерилизовать банки не так уж и трудно))) Приятного аппетита 😊





Салат «Анкл-Бенс»

☞ 350 гр. томатной пасты разведем 1 л. кипяченой воды, добавим 0,5 растительного масла (можно меньше), 1 ст. сахарного песка, 2 ст. ложки соли, 1,5 ст. ложки уксуса 70%, (можно меньше). Всё это поставить на огонь до кипения.

☞ Как закипит добавляем 10 нарезанных крупных луковиц, через 10-15 минут добавим 2 кг мелко нарезанных кабачков.

☞ Через 15 минут добавим 10 шт. сладкого перца, нарезанных тоненькой соломкой, варим дальше, еще через 15 минут добавим 10 шт. помидор, нарезанных мелкими дольками.

☞ Варим минут 15, выжимаем через «чесноковыжималку» 6 долек чесночка.

☞ Хорошо перемешать и разложить в стерилизованные банки.

☞ Выход 10 банок примерно 0,5 л.

☞ Очень вкусно, особенно зимой.

Приятного аппетита 🍴



🍅 Фото рецепт «Лечо «Кавказское»

🍴 Помидоры 2 кг

🍴 Перец болгарский 1-1,5 кг.

🍴 Чеснок - 300 гр.

🍴 Перец "Чили" 2 маленьких стручка

🍴 Томатная паста 250 гр.

🍴 Соль - 2 ст.л

🍴 Сахар 5 ст.л

🍴 Уксус яблочный 1/2 стакана

🍴 "Южные приправы" (хмели-сунели, перец красный, перец черный)

✂ Приготовление:

📌 Помидоры, перец "Чили", чеснок прокрутить на мясорубке. Поставить варить 10 минут.

📌 Перец нарезать дольками, добавить к кипящим помидорам. Варить.





📍 Через 10 минут добавить соль, сахар, уксус, томатную пасту. Варить 6-8 минут.

📍 Горячими разложить в банки. Укутать на час, два. Лечо готово.

😄😄 Лечо острое, на любителя! 😄

🍅 Салат из фасоли

- 🍅 1 кг. сладкого перца
- 🍅 0,5 моркови
- 🍅 1 стручок горького перца
- 🍅 1 головка чеснока
- 🍅 Все пропустить через мясорубку
- 🍅 Смешать с 1кг сваренной до готовности фасоли
- 🍅 Добавить 100 гр. сахара, 300 гр. растит масла, 50 гр. соли, 100 гр. 6% уксуса, 1,5 литра томатного сока или томатной пасты (сладкой)
- 🍅 Варить 40-50 минут, разложить в стерилизованные банки и закатать, положить под шубу до полного остывания



🌻 Рассольник с перловкой впрок

- 🍴 250 г перловой крупы
- 🍴 1,5 кг. огурцов,
- 🍴 750 г. помидоров
- 🍴 500 г морковки
- 🍴 500 г лука
- 🍴 1 ст.л. соли
- 🍴 100 мл воды
- 🍴 60 мл растит масла
- 👉 Огурцы и помидоры нарезать небольшими

кубиками, лук - тонкими полукольцами, морковь натереть на крупной терке.

- 🍅 Помидоры переложить в глубокую кастрюлю добавить соль, сахар, воду, растит масло и довести до кипения, добавить огурцы, лук, морковь, и перловую крупу, все перемешать и варить 20 мин.
- 🍅 Затем добавить уксус и варить еще 10 мин. разложить по стерилизованным банкам и закатать, укутать одеялом и оставить до полного остывания. 🍷🍷🍷

🍴 Кабачки с перцем в томатном соусе

- 🍴 Кабачки - 2 кг.
- 🍴 Болгарский перец - 5 шт.
- 🍴 Лук репчатый - 200 гр.
- 🍴 Томатная паста - 300 гр.
- 🍴 Растит масло - 1 стакан
- 🍴 Сахарный песок - 1 стакан
- 🍴 Вода - 1 стакан

🍅 Лук, перец, кабачки режем кубиком.

🍅 Перемешиваем сахар, растит масло, воду, томатную пасту и кипятим 10 минут, добавляем перец, кабачки, кипятим 10 минут.

🍅 Добавляем лук и кипятим 5 минут посолим по вкусу, добавляем перец, чеснок по вкусу.

🍅 За 2-3 минуты до готовности влить 1 ст. ложку уксуса



🍴 Салат из свеклы

- 🍅 5 кг - свеклы
- 🍅 1,5 кг - помидоров (0,5 мл соус томатный "Радужный")
- 🍅 500 гр. - болгарский перец
- 🍅 500 гр. - лук
- 🍅 200 гр. - чеснока
- 🍅 2 ст. ложки - соли
- 🍅 1 стакан - сахара
- 🍅 1 стакан - уксуса 6%
- 🍅 500 гр. растительного масла



🍅 Помидоры, перец, лук, чеснок, измельчить в мясорубке, все перемешать и варить 1 час, уксус добавить в конце варки, закатать и укутать на ночь. 🍷 Кушать с майонезом. Приятного аппетита!!!

🍅🍅🍅 Помидоры сладкие с укропом

🍅 Вам понадобится на 3-х литровую банку:

🍅 Помидоры нарезанные на дольки - 4 кг., приправа для засолки помидоров или 4-6 шт. гвоздики, 2 лавровых листа, горчичные семена - 20 гр., свежий укроп - 100 гр., 2-3 зубчика чеснока положить сверху, заливаем горячей водой.

🍅 На заливку: 1,5 литра воды, 1,5-2 ст. ложки соли, 4-6 ст. ложки песка сахарного, все стерилизуем 30 минут.



🍅🍅🍅 Огурцы в томатной заливке

🍅 2 кг - помидоров

🍅 5 кг - огурцов

🍅 250 гр. - чеснока

🍅 250 мл. - масла растит.

🍅 250 гр. - сахарного песка

🍅 3 ст. ложки - соли

🍅 2 ст. ложки 70% уксуса

👉 Помидоры пропустить через мясорубку, добавить масло, соль, сахар, довести до кипения и варить 10 мин. добавляем потихоньку нарезанные колечками огурцы, после закипания варить 20 мин, добавить чеснок и уксус, век перемешать и разложить по стерилизованным банкам. Приятного аппетита!!!!👍

🍅 "Сладенькие помидорчики"

🍴 На 3 литровую банку

👉 5 столовых ложек сахара

👉 2 столовые ложки соли

👉 1 чайная ложка 70% уксуса

👉 Укладываем в банку укроп, листья хрена, смородину, гвоздику 4-5 шт. перец душистый 3-4 горошинки. Затем укладываем помидоры, проколыв каждую «томатинку» зубочисткой. Заливаем маринадом томаты в банке кипятком, оставляем на 10 минут. Воду сливаем, заливаем кипящий маринад, закатываем банку крышкой. Вот и все! Отведайте! 😊





🔥 Огурцы по - корейски 🔥

- 🔥 2 кг. - огурцов (на 4 части разрезать)
- 🔥 250 гр. - моркови (натереть на терке или нарезать соломкой)
- 🔥 100 гр. - растит масла
- 🔥 100гр. - 9% уксуса
- 🔥 2 ст л. - соли
- 🔥 4 ст.л - сахарного песка
- 🔥 2 ст ложки - корейской морковки
- 🔥 50 гр. (1 головка) - чеснока
- 🔥 Все перемешать и на 2-3 часа оставить, что бы появился сок. Перемешать и разложить по

стерилизованным банкам, стерилизовать 15-30 минут.

🌸 Капуста «По - бразильски»

- 🌸 Капуста - 1-3 кг, у моркови, 5-8 зубчиков чеснока
- 🌸 Маринад: 200гр сахарного песка, 2ст.ложки соли, 1-2 ст. ложки уксуса 70 %, 1 перец горький.
- 🌸 Маринад вскипятить и залить в банку с капустой, закатать и «под шубу» до полного остывания.
- 🌸 Капуста будет готова к употреблению через 10 дней.



🍅 Помидоры в собственном соку



- 🍅 На 2 литра томатного сока 2 ст. ложки соли, 3 ст.ложки сахарного песка. Кипятить и залить помидоры в банке и стерилизовать на водяной бане, 0,5 литровые банки - 15 мин, 1 литровые банки - 20 мин. 🍅 ✨ ✨ ✨

✦ Огурчики Фирменные

На литровую банку вам понадобится:

- ✦ Огурцы (корнишоны)
- ✦ 1 луковица
- ✦ 5 горошин душистого перца
- ✦ 3 зубчика чеснока
- ✦ 1 лавровый лист

Рассол:

- ✦ 500 мл. воды
- ✦ 4 ст. ложки 9% уксуса
- ✦ 4 ч. ложки сахара
- ✦ 2 ч. ложки соли

☺ Приготовление: огурцы помыть, отрезать хвостики. На дно банки положить лавровый лист, перец, чеснок и лук нарезанный кольцами, заложить огурцами. В кастрюле сварить рассол, прокипятить и залить огурцы. Прикрыть банку крышкой и стерилизовать на водяной бане 10 мин. и закатать.



✦ «Салат «Закусочный»»



- ✦ 1 кг.- капусты
- ✦ 1 кг. - помидоров
- ✦ 1 кг. - моркови
- ✦ 1кг. - лука
- ✦ 1 кг. - перца болгарского 1 кг огурцов
- ✦ 5 ч. ложек - соли
- ✦ 5 ст. ложек - сахара
- ✦ 1 стакан - растительного масла
- ✦ 1 стакан - 9% уксуса

✂ Все нарезать соломкой, налить растительное масло, уксус, положить сахар, соль все перемешать и дать настояться 1 час.

✂ Поставить варить, после закипания, варить - 10 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать, поставить «под шубу» до полного остывания.

Салат "Весна"

👉 В стерильные банки наложить крупно нарезанные лук, морковь, огурцы, помидоры, перец (в любой пропорции на ваше усмотрение). содержимое банки заливаем кипящим маринадом и стерилизуем банки по 0,5 - 25 минут, банки 1 литр - 30 мин. 📍

🍷🍴 Состав маринада: на 3 литра воды - 3 столовые ложки соли, 6 столовых ложек сахара, 1 столовая ложка уксусной эссенции (70%).



"Веселые помидорчики"



👉 Уложить грунтовые (плотные, мелкие и средние) помидоры в банки.

👉 Залить кипящей водой на 10 минут - 2 раза.

👉 Затем в третий раз залить маринадом.

👉 Маринад приготовить из расчета на 3 литра воды: 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка соли, 1/2 уксусной эссенции (70%).

👉 Банки закатать. Ничего в банки класть не надо, только помидоры и маринад.

Варенье из тыквы «Сибирское»:

 1 кг очищенной тыквы;

 1 шт. - лимон

 1 шт. - апельсин

 300 - 400 гр. - сахара

🍷 Готовим: очищаем и нарезаем маленькими кусочками тыкву (примерно 0,5-1 см) – (способ №1) или пропускаем через мясорубку (способ №2).



✂ Обдаём кипятком лимон и апельсин, чтобы убрать горчинку и так же нарезаем на кубики примерно до 0,5 см (для способа №1) или прокручиваем на мясорубке (для способа №2).

✂ В кастрюлю с толстым дном выкладываем тыкву, засыпаем сахар и варим до прозрачности тыквы. Примерно минут 30-40, выкладываем лимон и апельсин. Варим ещё минут 10-15.

✂ Горячи раскладываем в чистые сухие баночки.

✂ Хранить в прохладном месте. Полученное варенье (особенно по способу №2) хорошая начинка для выпечки. Если получается повидло жидковатым, то при использовании в качестве начинки можно добавить немного картофельного крахмала. 🍌 Приятного вам чаепития!

🍒 Ягодное варенье «Ассорти на зиму»

🍒 Вишня замороженная - 350 г

🍒 Вода - 110 мл

🍒 Клюква свежая - 100 г

🍒 Сахар - 550 г

🍒 Смородина чёрная свежая – 100 гр.

🍒 Черника свежая - 300 г

🍒 Смешайте все продукты в кастрюле, дайте постоять 1 - 2 часа, чтобы выделился сок. Затем варите на медленном огне 10-15 минут с момента закипания. Оставьте остывать, затем еще раз поставьте кастрюлю с вареньем на огонь на 10 -15 мин. Остудите. Разложите в сухие банки.





Лучшие рецепты
Заготовки на зиму

Ripar
mi
di
all
a
de

Il
d'olio
della
meglio

Сборник «Лучшие рецепты. Заготовки на зиму» составлен при помощи и поддержке добровольцев Волонтерского объединения «серебряных» волонтеров «Добротворцы».

В 2017 году серебряные волонеры «Добротворцы» организовывали конкурс «Лучшие рецепты», который прошел в рамках мероприятий под названием «Год добрых дел» на платформе сообщества «Буеранг добрых дел» в ВКонтате.

Координаторы добрых дел, серебряные волонтеры и другие участники конкурса не только поделились рецептами домашних заготовок, но и помогли людям, оказавшимся в трудной жизненной ситуации, угостили их соленьями - вареньями, подарили небольшой запас "баночек" на зиму, а также обменялись консервацией между собой. Сюжет о данном мероприятии вышел на телеканале «Юрган».

Энергичные волонтеры не остановились на достигнутом.

С наступлением сезона сбора урожая у многих сельских жителей есть возможность поделиться излишками выращенных овощей, ягод и также продуктами домашнего животноводства - куриными яйцами, мясом, маслом, молоком, творогом, различными консервами и заготовками. Многие не знают, что делать с излишками, можно отдать, но кому? И, вот, в 2018 году, волонеры ВОСВ «Добротворцы» решили организовать акцию «Поделись урожаем» и привлечь всех желающих поделиться овощами, продуктами питания и домашнего хозяйства.

Главная цель акции - оказание благотворительной помощи одиноко проживающим пенсионерам, инвалидам, семьями, находящимися в трудной жизненной ситуации, малоимущим гражданам, детям, проживающим в отделении социальной реабилитации несовершеннолетних. Всем людям полезно употреблять в пищу свежие овощи и фрукты, продукты без добавления консервантов в которых содержатся витамины, позволяющие поддержать иммунитет, укрепить здоровье.

Акция "Поделись урожаем" проводится ежегодно в начале сентября. Участие в акции может принять любой желающий, готовый поделиться урожаем, продуктами питания.

Продуктовые наборы с заготовками на зиму, овощи, варенье, компоты, а также макароны, растительное масло, чай - обязательно пригодятся и выручат в сложный день.

Как отмечают организаторы - волонтеры, с каждым годом акция привлекает большое число благотворителей, все большее количество граждан получают продуктовую помощь.

А заготовки, сделанные по рецептам волонтеров, оказались настолько вкусными, что многие жители села стали спрашивать сборник рецептов. На собрании по организации очередной акции «Поделись урожаем», в 2018 году, было принято решение о создании сборника. И вот, теперь в 2021 году, в обновленном виде, он снова выходит в массы.

Присоединяйтесь! Быть волонтером, совершать добрые дела и поступки круто, полезно и необходимо!

