



### Салат «Прощальный привет осени»

В нашей большой семье у каждого свои пристрастия в еде, но салат «Прощальный привет осени» пользуется любовью у всех. Делаю его глубокой осенью, и вот почему. Убирая теплицы на зиму, очень часто на растениях мы находим маленькие недозрелые огурчики, помидорчики, перчики и т.д. Выкидывать их как-то жалко, да и не надо – все соберите, помойте, покрошите (вся нарезка произвольная).

Для салата беру: **огурцы, помидоры, перцы, баклажаны, патиссоны, кабачки, мелкие лук и морковь, цветную капусту и т.д.** – всего **4,2 кг овощей**. Как-то были белые грибы, добавила и их, получилось вкусно.

**0,5 литра подсолнечного масла** довожу до кипения, всыпаю морковь, кипячу 5 минут, добавляю лук, нарезанный кольцами, опять кипячу 5 минут, всыпаю **2 столовые ложки сахарного песка**, добавляю капусту (цветную разбираю на соцветия, ко-чанную просто крошу), варю еще 5 минут, постоянно перемешивая. Добавляю огурцы, перец, баклажаны, кабачки (мелкие завязи не режу, крупные крошу кольцами), всыпаю **2 столовые ложки соли** и вливаю **1 чайную ложку уксусной эссенции**. Все перемешиваю и варю 30–35 минут. Горячим салат раскладывают по банкам (можно на дно положить **перец горошком и листик лаврушки**). Закупориваю и укладываю под шубу на 8 часов. Выход: 6 банок по 0,7 л.

### Помидоры в собственном соку

Помидоры я обычно снимаю зелеными, дозревают они в коробках. Бывает, что часть помидоров становится мягкой, и тогда готовлю «Помидоры в собственном соку».

Заливка: **1,2 кг мягких помидоров, 3 красных и 3 зеленых сладких перца, 1 средняя головка чеснока**. Все пропускаю через комбайн (можно измельчить и в мясорубке). Добавляю **1 стакан (граненый) растительного масла**, по **3 столовые ложки соли** и  **сахара**, **1/4 стакана 9-процентного уксуса**, все перемешиваю и довожу до кипения.

Беру четыре литровые и одну банку ёмкостью 0,7 л, в банки плотно укладываю **мелкие помидоры**, заливаю приготовленной заливкой, накрываю крышкой

## Летнереченские салаты

В конце августа – начале сентября я стараюсь сделать как можно больше закруток, ведь так хорошо в дни Рождественского и Великого поста достать баночку салата и с горячей картошечкой или рисом (можно и с гречкой или макаронами) навернуть на радость желудку и пользу душе.

ми и стерилизую 30 минут. Закатываю, убираю под шубу на 8 часов.

### Икра по-домашнему из кабачков и баклажанов

Из кабачков делаю много салатов, но так как очень люблю баклажаны, то придумала в прошлом году вот такой салат: «Икра по домашнему из кабачков и баклажанов».

Беру по **1,5 кг кабачков и баклажанов**, по **1 кг сладкого перца и спелых помидоров**, **200 г петрушки**, **2-3 головки чеснока**, **4 столовые ложки соли**, **200 г сахара (стакан)**, **350 г растительного масла**, **100 г уксуса 9-процентного**, **10 горошин черного перца**.

Томаты и чеснок пропускаю через мясорубку, добавляю мелко нарезанную петрушку, сахар, соль, масло. Перец и уксус довожу до кипения. В кипящий маринад опускаю кабачки и баклажаны, нарезанные кубиками (2–3 см), и сладкий перец, порезанный кусочками (2–3 см). Кипячу 40–45 минут, салат горячим раскладывают в банки, закатываю, переворачиваю и выдерживаю под шубой до полного охлаждения. Выход: 10 банок по 0,5 л. Икра очень понравилась моим домашним, особенно маме, Тамаре Александровне, и в этом году я приготовила ее снова.

### Салат из огурцов «Как свежие»

Муж и внук очень любят салат из огурцов «Как свежие», рецептом этого салата поделился со мной сын Александр.

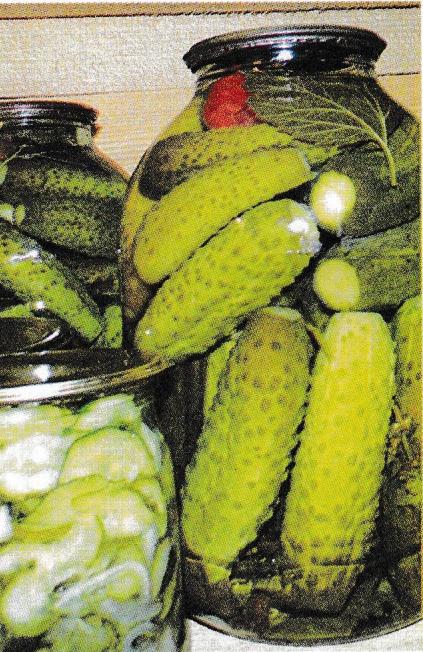
Беру **3 кг огурцов плюс 1 штука**, **0,5 кг репчатого лука**, **5-6 зубчиков чеснока**, **пучок укропа**, все нарезаю. Всыпаю **100 г соли**, **200 г сахара**, вливаю **250 г растительного масла**, **2 столовые ложки уксусной эссенции**. Перемешиваю, оставляю в тазу на 5–8 часов (до появления сока). Затем раскладывают в банки, стерилизуют 10–15 минут, закатывают, укутывают до остывания. Выход: 7 банок по 0,5 л.

### Огурцы на любой вкус

Мужчины в нашей семье любят соленые огурчики, и готовлю я их тремя способами.

#### Огурцы маринованные

На трехлитровую банку беру **несколько зонтиков укропа**, **листья смородины**, **листики хрена**, **веточку базилика**, **зубчик чеснока**, **черный перец горошком**, **острый перец**. Готовлю так же, как огурцы маринованные, только вместо лимонной кислоты вливаю три ложки 9-процентного уксуса.



**ка, черный перец горошком, половинку луковицы.** Плотно укладываю огурцы, пересыпая их специями, заливаю кипятком, закрываю крышкой, оставляю на 15 минут.

Затем сливаю жидкость, добавляю по три столовые ложки соли и сахара. Когда рассол закипит, всыпаю чайную ложку лимонной кислоты. Заливаю огурцы рассолом, закатываю. Прячу под шубу до полного остывания.

#### Огурцы консервированные

На трехлитровую банку беру **несколько зонтиков укропа**, **листья смородины**, **листики хрена**, **веточку базилика**, **зубчик чеснока**, **черный перец горошком**, **острый перец**. Готовлю так же, как огурцы маринованные, только вместо лимонной кислоты вливаю три ложки 9-процентного уксуса.

#### Огурцы деревенские

На дно трехлитровой банки кладут **лист и корень хрена**, **листья смородины**, **зонтики укропа**, **три ложки соли**, плотно укладываю огурцы, сверху листья смородины, заливаю холодной водой, закрываю полиэтиленовой крышкой. Переворачиваю банку на несколько часов до растворения соли, затем убираю в погреб.

Надеюсь, что мои рецепты придется по вкусу и читателям «Дачной».

**Вера Григорьевна Иванова,**  
**Карелия, Беломорский район,**  
**пос. Летнереченский**

Фото автора