

ОГЛАВЛЕНИЕ

6 ОТ АВТОРА

ГЛАВА 1.

7 ПРО МАРИНАДЫ, СОЛЕНЬЯ, ВАРЕНЬЯ: ОБОБЩАЮЩЕЕ И ПОЗНАВАТЕЛЬНОЕ

Кто придумал консервирование	8
Виды консервирования	9
Пастеризация	9
Квашение	10
Маринование	10
Стерилизация.....	10
Замораживание	11
Сушка.....	11
Чем нужно запастись перед началом заготовительного сезона	12

ГЛАВА 2.

15 КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ

Квашеная капуста.....	16
Огурчики моей свекрови	18
Огурцы маринованные с эстрагоном (тархуном)	19
Маринованные корнишоны	20
Маринованные луковички	22
Помидоры маринованные.....	23
Помидоры вяленые	24
Перец маринованный	26
Перец в томатном соусе	28
Лечо с грилованным перцем.....	29
Перец, фаршированный тушеными овощами.....	30
Перец, фаршированный кореньями	31

Икра из сладкого болгарского перца.....	32
Кабачки с грилованным перцем.....	33
Рагу из кабачков с овощами	34
Икра баклажановая	35
Баклажаны с морковью и фасолью	36
Баклажаны с овощами.....	37
Баклажаны с сельдереем и томатами....	38
Баклажаны с перцем и луком	39
Баклажаны в медовом соусе.....	40
Фасоль стручковая маринованная.....	42
Фасоль в томатном соусе	44
Фасоль с овощами по-болгарски	45
Капуста цветная консервированная.....	46
Капуста цветная маринованная.....	47
Цветная капуста с томатами и перцем.....	48
Свекла маринованная	50
Тыква маринованная	51

ГЛАВА 3.

53 СОУСЫ

Соус томатный с орехами	54
Соус томатный острый к мясу.....	55
Соус томатный острый с базиликом.....	56
Кетчуп домашний	57
Соус из хрена	58

ГЛАВА 4.

59 КОНСЕРВИРОВАНИЕ ГРИБОВ

По грибы... Практически рассказ с рецептом маринованных грибочков	60
---	----



67	Грибная икра62 Грузди соленые.....64 Солянка овощная с грибами65 ГЛАВА 5. КОНСЕРВИРОВАНИЕ ФРУКТОВ И ЯГОД Абрикосово-яблочный чатни.....68 Малиновый уксус с розмарином.....69 Груша маринованная.....70 Маринованный виноград71 Грушево-брусничное варенье.....72 Варенье из айвы с медом и тимьяном73 Варенье из киви с физалисом и лимонной цедрой74 Варенье из персиков с физалисом и мятой.....75 Варенье из вишни с морковью76 Варенье из черешни с шоколадом, коньяком и острым перцем77 Яблочное варенье с ванилью78 Клюквенный джем.....79 Джем из клубники с розмарином и бальзамическим уксусом.....80	Конфитюр из клубники с апельсиновым соком.....82 Малиновый джем с миндалем.....83 Персиковый джем с ревенем и коньяком84 Апельсиновое желе с имбирем85 Желе из клубники с имбирем и ванилью86 Лимонно-мятное желе87 Смородиновое желе.....88 Компот из нектаринов с розмарином.....89 Сок яблочно-виноградный90 ГЛАВА 6. СУШКА ГРИБОВ, ПЛОДОВ И ЯГОД О сушке грибов: теория.....92 Плоды и ягоды.....93 Сушка вишен.....94 Сушка яблок94 96 «А НАПОСЛЕДОК Я СКАЖУ...»
----	--	---