**КЕЧУП**

я кетчупом хочу похвастаться, в прошлом году делала, только в одном случае через мясорубку, в другом резала. Слива-1 кг, помидор-2 кг,лук 300 гр., болгарский перец 5 шт., чеснок 1 головка, сахар-200 гр., соль-2 ст.л., уксус-1 ст.л., а перец молотый черный и острый стручки по вкусу в рецепте, но я не положила. В общем все ингредиенты порезать, либо через мясорубку, варить 2-3 часа, За 10 мин. до конца варки добавить сахар, соль, уксус, можно специи какие любите. Затем разлить по банкам и закатать. Нашла это в инете, чему очень рада, ни одной бутылки кетчупа не покупали до нового года.

**ПОМИДОРЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ДОЛЬКАМИ, С ПЕТРУШКОЙ   
В банки (мы берём небольшого объёма, не больше 1л) укладываем разрезанные пополам или на четвертинки помидоры (в зависимости от размера томатов), перекладываем их петрушкой (берём средний пучочек на банку, не бойтесь переложить - не испортите). На дно петрушка, далее между слоями петрушка и сверху петрушка. Можно по 2-4 веточки между слоями положить.   
Кипятим рассол с сахаром и солью, в конце добавляем уксус (мы уксус наливаем прямо в банку) и сразу заливаем помидоры, стерилизовать 5-10 мин. Закатать, укутать.   
  
Заливка на 1 л воды: 5 ст.л. сахара , 50 г(1,5 ст.ложки) крупной соли , 3-4 ст.л. 9% уксуса в маринад также добавила лаврушку, укроп, перец, чеснок(на 0,5 бану уходи примерно 150мл рассола)**

**МАРИНОВАННЫЕ ЖЕЛТЫЕ ПОМИДОРЫ С БАЗИЛИКОМ!**

РЕЦЕПТ: На 3 литр банку сколько войдет томатов.( я делала литровые банки) 1стл. л. с верхом соли. 6 стл. л. сахара без верха. уксус 9% 2,5 стл. л.листья смородины по 2-3 и вишни.чеснок 3 зубчика. 5 горош душистого и черного горошком перцы базилик фиолетовый веточка с соцветиями можно зеленый. укроп веточку.можно любую зелень но базилик обязательно(у меня в 2016г был только сухой) .-в рехлитровую банку идет примерно 1,5 л. рассола.

# ТОМАТНЫЙ СОК

РЕЦЕПТ: Томаты, на 1 литр сока 1 ч. л. соли но вы можете положить по вкусу. пучок приправ ваших любимых перец горошком перец душистый на 5 литр сока 10шт горошком и 5 шт душистого.

# ТОМАТНАЯ ПАСТА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕЦЕПТ ПРОИЗВОЛЬНО . УВАРИТЬ ТОМАТЫ В 2,5 раза

# МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ, СУПЕР РЕЦЕПТ ОТ ЕЛЕНЫ

РЕЦЕПТ: Томаты на литровую банку 3-4 листа вишни.4-5 лист смородины.1 лист хрена. 2 зубка чеснока. 3 зонтака укропа можно семена 2 стл. л. 2 лавров. листа 5-6 горошин черного перца. . МАРИНАД: 1 литр воды 1 стл.л соли1 стл. л. сахара 1 стл. л. уксуса 9%.. Перевернуть банки вверх дном укутать до остывания.

# ЛЕЧО ИЗ ОГУРЦОВ рецепт от ЕЛЕНЫ

РЕЦЕПТ: 800 гр томатного пюре. 1 кг огурцов. 5 зубчиков чеснока. 1 стл. л соли.3 стл.л сахара. 40мл. уксуса 9%. 50 мл. масла подсолнечного.специи.

# ТОМАТНЫЙ СОУС ОТ ЕЛЕНЫ

РЕЦЕПТ: На 4 кг томатов мясистых 1 стак. сахара. 0,5 стак соли ( СТАКАН 200 гр). 1,5-2 стл. л яблочного уксуса 9%. " 3 чайные ложки чеснока протертого. 6 горошин перца черного и 3 шт душистого, гвоздики 3 шт. корицы пол палочки. СОЛЬ МОЖНО ПО ВКУСУ,

# СУПЕР СПОСОБ ЗАМОРОЗКИ МАЛИНЫ!

# КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОГУРЧИКИ КАК БОЛГАРСКИЕ от ЕЛЕНЫ

РЕЦЕПТ на 1 литр банку. 1 маленькая луковица. 2 зубчика чеснока. 5-6 горошин черного перца. 4 лавровых листа. МАРИНАД: 0,5 литр воды.3 стл.л уксуса 9%. 4 ч.л. сахара. 2 ч. л. соли.

# ЛЕЧО ИЗ ЦУКИНИ РЕЦЕПТ ОТ ЕЛЕНЫ

Цукини 3 кг.морковь3 шт. чеснок 100 гр.масло растите. 1 стак. сахар 1 стак. уксус 0,5 стак . 9%. томатное пюре 0,5 литра.соль 2 стл.л. красный молотый перец 1 ч. л.

# [*Кабачки «как грибы»*](http://www.liveinternet.ru/users/verysik11/post392889842/)

**Кабачки — 1,5 кг (можно использовать цуккини)  
99655058_99199183_98217340_86673641_86618323_0_74d8b_76dbeba0_S (8x8, 1Kb)Соль — 1 ст.л.  
99655058_99199183_98217340_86673641_86618323_0_74d8b_76dbeba0_S (8x8, 1Kb)Перец чёрный (молотый) -0,5 ст.л.  
99655058_99199183_98217340_86673641_86618323_0_74d8b_76dbeba0_S (8x8, 1Kb)Сахар – 2 — 3 ст.л.  
99655058_99199183_98217340_86673641_86618323_0_74d8b_76dbeba0_S (8x8, 1Kb)Масло растит. – 0,5 стак.  
99655058_99199183_98217340_86673641_86618323_0_74d8b_76dbeba0_S (8x8, 1Kb)Укроп -1 пучок.  
99655058_99199183_98217340_86673641_86618323_0_74d8b_76dbeba0_S (8x8, 1Kb)Уксус – 0,5 ст. (9%)  
99655058_99199183_98217340_86673641_86618323_0_74d8b_76dbeba0_S (8x8, 1Kb)Чеснок – 4-5 зубчиков.  
98213671_beginning_to_prepare (168x20, 2Kb)  
Кабачки почистить, порезать ломтиками довольно крупно, чтобы кусочки напоминали порезанные грибы. Если сердцевина у кабачков рыхлая, то её нужно вырезать, иначе эффекта груздей не получится.  
  
Укроп порезать, чеснок почистить и порубить ножом. Всё смешать и оставить часа на 3 мариноваться при комнатной температуре.  
  
Затем разложить в стерильные банки, накрыть стерильными крышками и поставить их в большую кастрюлю с тёплой водой (если поставить в кипящую воду, то банки могут треснуть). Вода должна доходить до плечиков банки. Стерилизуете 5-7 минут с момента закипания воды.  
  
Закатать, перевернуть вниз горлышком, не укутывать. Оставить в таком состоянии до остывания. Затем поставить в прохладное место до зимы.**

**ЛЕЧО из ПЕРЦЕВ**

**Да, лечо – замечательная подливка со сладким перцем, однако, в нашей гипердинамичной жизни не всегда хватает достаточно времени на его приготовление. Основную часть и без того дорогого времени занимает приготовление томатного сока из помидоров, а если учесть, что крутить приходится два раза: помидоры, а потом еще и жмых (чтобы не пропало ни капельки сока), то получается двойное выполнение работы. Рецепт лечо с томатной пастой стал настоящим спасением для меня, поскольку время приготовления сократилось раз в пять.  
Ингредиенты  
  
5 банок по 580 мл:  
  
перец болгарский 2 кг  
томатная паста 500 гр  
вода 500 мл  
сахар 150 гр  
соль 1 ст.л  
растительное масло 200 мл  
уксус 9% 100 мл  
  
Приготовить продукты. Перец намыть и очистить от семян.  
В большой кастрюле соединить томатную пасту, воду, соль, сахар. Хорошо перемешать и поставить на огонь.  
Нарезать перец (не мелко).  
Как только закипит томатная смесь, влить масло и выложить перец. Хорошо перемешать, довести до кипения. С момента закипания варить 20 минут.  
В конце варки влить уксус, хорошо перемешать и снять с огня.  
Разложить лечо по стерильным банкам.  
Закрутить крышки и поставить банки крышками вниз. Укутать баночки в плед и оставить на пару дней до полного остывания. Хранить заготовки в тёмном, прохладном месте.**