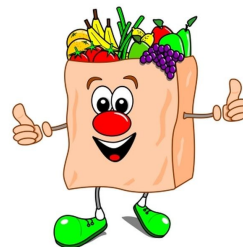


ЛЕТО В банке

Выпуск № 2



+14



2015 год



Составитель: библиотекарь
Вылегжанина Е.А.

В стеклянной баночке под крышкой
Законсервировано лето.
Случилось, лета был излишек,
Излишек бабочек и света.

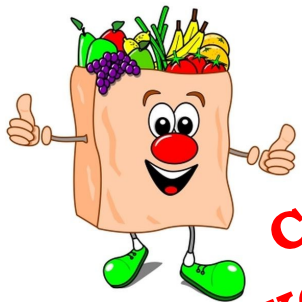
Сосновых запахов достаток,
Цветов запас, травы избыток.
Под крышкой вкус у лета сладок.
Чудесным сделался напиток.

К волшебной баночке на полке
Прижмешься ухом на минутку:
То в ней кузнечик тихо щёлкнет,
То шмель стекло заденет в шутку.

Не открывай её поспешно,
А лучше просто загляни-ка:
Там цвет черники и черешни,
Там сок малины и клубники.

Но если вдруг терпенья нету,
Приелась горечь мандаринов,
Открой в стеклянной банке лето
И слушай голос комариный.





СОВЕТЫ ХОЗЯЙКАМ



Салат "Свеклуша"

По 2кг свеклы и помидор,
по 1кг лука и моркови,
250г сахара,
100г соли,
1 стакан растительного масла.

Овощи измельчить ,добавить соль сахар, масло, тушить 1час. В конце варки влить 3ст.ложки 9%ного уксуса, перемешать, довести до кипения,разложить в пол-литровые банки и закатать.



Зимний рассольник

3 кг огурцов,
по 1 кг лука и моркови,
0,5 кг перловой крупы,
0,5 томатной пасты (или соуса),
Растительное масло для жарки,
уксуса 9%-ного
100 гр., сахара и соль по вкусу.

Огурцы и морковь натереть на терке, лук нарезать, крупу отварить почти до готовности. Лук и морковь пассировать на масле, соединить с огурцами и с перловкой готовой, сахар и соль положить по вкусу,

Масса должна быть чуть солоноватой. Варить на медленном огне помешивая ,30 мин. Добавить томатную пасту,варить еще пол часа, помешивая. В конце варки добавить уксус, хорошо перемешать и проварить еще 5 минут, затем закатать и укутать.



Помидоры цельные

Маринад:

На 3 литра воды
2 ст. ложки соли,
4 ст. ложки сахара,
10-15 шт. перца черного горошком.

Помидоры уложить в стерилизованные банки, разлить горячей кипяченой воды в банки с помидорами, затем дать постоять 10 -15 минут. Сливаем в кастрюлю и добавляем специи. Вскипятить маринад разлить в банки с помидорами и закатать! Укутать!



**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!**

