

СВЕТЛАНА НЕЁЛОВА

РАЗНОСОЛЫ КРУГЛЫЙ ГОД БЕЗ ЛИШНИХ ХЛОПОТ



ВКУСНОЕ ЛЕТО НА ЗИМУ

Заготовки на зиму

Светлана Неёлова

**Разносолы круглый
год без лишних хлопот**

«Издательство АСТ»

2026

УДК 641.4
ББК 36.91

Неёлова С. В.

Разносолы круглый год без лишних хлопот / С. В. Неёлова —
«Издательство АСТ», 2026 — (Заготовки на зиму)

ISBN 978-5-17-185758-5

Светлана Неёлова, автор популярного канала «ЛОДиСАД», опытный садовод и хозяйка замечательного сада в Ленинградской области, откроет вам секреты идеальных заготовок на зиму. Вы освоите искусство консервации овощей, научитесь готовить ароматные приправы, изысканные варенья, изучите тонкости заморозки продуктов. Проверенные рецепты: от классических солений до цукатов из помело. Отдельный раздел посвящён заготовке трав для чая и банных веников: как ферментировать иван-чай, сушить пряности и создавать целебные травяные сборы. Всё с практическими хитростями от автора, которые сделают процесс лёгким, а результат – безупречным.

УДК 641.4
ББК 36.91

ISBN 978-5-17-185758-5

© Неёлова С. В., 2026
© Издательство АСТ, 2026

Содержание

От автора	6
Соления	7
Огурцы	7
Маленькие хитрости при консервации огурцов	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Светлана Неёлова

Разносолы круглый год без лишних хлопот – Заготовки без хлопот. Чай, варенья, соленья

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

В оформлении книги были использованы материалы с Shutterstock.com

© Неёлова С. В., текст, 2026

© Пинхасова Г. А., иллюстрации, 2024

© ООО «Издательство АСТ», оформление, 2026

* * *

От автора

Вырастить урожай – это еще не все. Важно его сохранить, удачно законсервировав овощи, фрукты, ягоды, а также позаботиться о том, чтобы весь кладезь витаминов, таящийся в летних травах, достался нам в наследство зимой. А для этого нужно выполнять специальные правила и четко соблюдать рецепты из этого руководства.

Желаю вам, дорогие друзья, чтобы все ваши заготовки получались очень вкусными и чтобы у вас всегда был накрыт щедрый и богатый стол.

И еще желаю крепкого здоровья!

Всегда ваша, Светлана ЛЮДиСВЕТ

Соления

Огурцы

Маленькие хитрости при консервации огурцов

Поделюсь правилами консервации огурчиков.

– Для засолки и консервации нужно выбирать огурцы, которые именно для этого предназначены (эта информация указана на каждом пакете с семенами).

– Если вы планируете засолить огурцы сразу после сбора, замачивать их не нужно, стоит лишь промыть под проточной водой. Если же засолка будет через время, за 2 часа до этого нужно замочить огурцы в холодной колодезной воде (хлорированную использовать категорически запрещается).

– Для засолки лучше использовать крупную каменную соль.

– Никакие части огурцов отрезать не нужно.

– Огурчик должен быть свежий, пупырчатый, хрустящий.

– Все огурцы салатного назначения, кривые, крупные можно использовать в рецептах огурчики по-карельски и по-суворовски.

– Соленые огурцы «как из бочки» необходимо хранить в холодном подвале или холодильнике. Огурчики, засоленные по другим рецептам, можно хранить и при комнатной температуре.

– Банки с огурцами, заготовленные со строгим соблюдением всех правил стерилизации, очищения и герметизации, могут помутнеть из-за естественного процесса сквашивания, при котором выделяется молочная кислота. Именно она придает рассолу белесый цвет. Это вещество действует как натуральный консервант, подавляет развитие нежелательной микрофлоры и безвредно. Такие овощи можно употреблять, если в банке нет пузырьков газа, а крышка не сорвана и не вздута. Помутнение рассола можно наблюдать и в уже вскрытой банке. Чтобы этого избежать, нужно насыпать на поверхность горчичный порошок. Огурчики будут с пикантным вкусом.

На заметку! Процесс стерилизации банок можно максимально упростить: наливаем в емкости по 2 ст л. воды и ставим в микроволновку – 2–3 минут достаточно.

И помните: белый налет – не всегда показатель плесени, он может быть результатом брожения. Чтобы налет никогда не появлялся в консервациях, достаточно применять хитрости, описанные выше. Зная их, вы сможете творить на кухне чудеса.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.