

Ингредиенты зимний салат с баклажанами:

1. Баклажаны -1 кг
2. Болгарский перец-0.5 кг
3. Помидоры -0.7 кг
4. Морковь -0.3 кг
5. Лук-03. Кг
6. Чеснок-4-5 зубчиков
7. соль-1ст.л
8. сахар-2 ст.л
9. мед-1ст.л
10. Уксус 9%-50 мл
11. подсолнечное масло 100мл
12. Острый перец по желанию.

Приготовление:

1. **Баклажаны** нарежьте кубиками, посолите, оставьте на 20–30 минут, затем промойте — чтобы убрать горечь.
2. **Морковь** натрите на крупной терке.
3. **Лук** и **перец** нарежьте полукольцами.
4. **Помидоры** измельчите в блендере или пропустите через мясорубку — это будет основа «подливки».
5. В большой кастрюле разогрейте масло, обжарьте морковь и лук, затем добавьте перец.
6. Влейте томатную массу, добавьте сахар, соль и перец. Варите 10 минут.
7. Добавьте баклажаны и варите ещё 30 минут, периодически помешивая.
8. За 5 минут до готовности — добавьте уксус и измельчённый чеснок.
9. Разложите горячий салат по стерилизованным банкам и закатайте крышками.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА КОМПОТ МОХИТО

1. Любая ягода -1 ст
2. Лимон -1шт
3. Мята свежая -5-6 веточек
4. Сахар-200 гр
5. Вода – 3литр.

Приготовление:

1. Лимон нарезать кружочками или дольками.
2. Смородину (если используете) промыть.
3. В стерилизованную банку положить:
 - лимон,
 - мяту,
 - ягоды (если есть),
 - можно добавить немного лайма.

4. Сварить сироп: в кипящую воду добавить сахар, проварить 2–3 минуты.
5. Залить горячим сиропом содержимое банки.
6. Простерилизовать (15–20 мин) или дважды заливать (сначала кипятком на 15 мин, потом заменить на сироп).
7. Закатать крышкой, перевернуть, укутать до остывания.

Ингредиенты яблочный пастилы и клубники

1. Клубника или малина 1 кг
2. Яблока 200 гр
3. Сахар или мед 1 ст.л

Приготовление:

1. **Яблоки** вымыть, удалить сердцевину, нарезать на дольки.
 2. Сложить в кастрюлю с толстым дном, добавить немного воды (чтобы не пригорели), тушить под крышкой до мягкости — 15–20 минут.
 3. Протереть через сито или измельчить блендером в **пюре**.
 4. Добавить сахар и лимонный сок, можно добавить корицу.
 5. Уваривать пюре на медленном огне 20–30 минут до густоты (если хочешь — этот шаг можно пропустить).
 6. Выложить массу на противень, застеленный пергаментом.
 7. Разровнять слоем 0.5–1 см.
 8. **Сушить** в духовке при температуре **50–70°C** 5–8 часов (дверцу приоткрыть) или в **электросушилке**. Можно также сушить на солнце, если погода сухая и жаркая.
 9. Готовую пастилу нарезать полосками и свернуть рулетиком, можно посыпать сахарной пудрой.
1. Яблоки-1 кг
 2. Мед – 1 ст ложка
 3. Лимонный сок-1 ст.ложка.

Инструменты:

1. Разделочная доска-желательно 2
2. Блендер
3. Сито
4. Пергамент (силиконовый коврик)
5. Скребок или лопатка
6. Банки или герметичный контейнер.
7. Весы
8. Овощной нож
9. Овощечистка
10. Миска для салата
11. Терка для моркови
12. Крышка
13. Закрывала
14. Удлинитель
15. Печка
16. Кастрюли 2 шт