

1. Помидордун согу менен жабылган бадыран

Даярдоо керек: 1. Бадыран- 2 -3 кг(4 саатка сууга салып коюу керек, ар бир сатта суусун алмаштырып туруу керек)

- 2. Помидор - 3 кг (согу коп помидор болсо жакшы)
- 3. Укроп, хрендин жалбырагы
- 4. Лавровый лист, черный перец горошек, чеснок
- 5. Туз йоддолбогон, кум шекер, уксус кислотасы 70%

•
Керектелуучу буюмдар: 1. Соковыжималка

- 2. кастрюль – 2 шт(сок жана суу кайнатканга)
- 3. 1 л банка – 4 шт
- 4. Крышка – 4 шт
- 5. крышка жапкыч машинка
- 6. Эл.плита – 2 шт
- 7. чомуч, кашык(кичинекей, чон)

Рецепт 1 л банкага: 0.5 кг бадыран, 700 г помидор, хрен жалбырагы 2 узум, укроп 1 тал гулу менен, 1 лавровый лист, 5-6 горошек черный перец, 2 тиш чеснок, 20 гр туз, 1 чай кашык уксус, 20 гр кум шекер(каалоосуна жараша кошпой койсо да болот).

Технологиялык процесс. 1. 4-5 саат мурда бадыранды муздак сууга салып коебуз. Сууну ар бир саатта алмаштырып турабыз.

2. Помидорду жакшылап жууп алгандан кийин соковыжималканын жардамы менен согун чыгарып алып, 30-40 мин кайнатабыз.

3. Жуулуп жана парланган банкага рецепте корсотулгон олчомдо кошулмаларды(хрен, укроп, лавровый лист, перец черный горошек, чеснок) салабыз.

4. Сууда турган бадыранды жакшылап жууп, чайкап, суусун бир аз сарыктырып, кошулмалардын устуно салабыз.

5. Даярдалган банкага кайнак суу куюп, 15-20 мин коюп коебуз.

6. Банкадагы сууну тогуп салып, 20 гр туз(чон кашыкта жайма), 20 гр кум шекер(чон кашыкта уймо), 1 чай кашык уксус куюп, кайнап жаткан помидордун согун куябыз.

7. Крышканы бекиткенден кийин , комкоруп, муздаганга чейин тошокко ороп коебуз.

Жашылча салаты

Жашылча салатын ар кайсы жашылчалар менен озунордун табитинерге жараша жасасанар болот. Биз жасай турган салатка **даярдалуучу жашылчалар:**

1. Помидор
2. Бадыран
3. Капуста
4. Сабиз
5. Болгар калемпири
6. Чеснок
7. Укроп
8. Ачуу калемпир
9. Осумдук майы
10. Йоддолбогон туз
11. Уксус кислотасы 70%

Керектелуучу буюмдар:

12. Чон чункур табактар
13. Бычактар
14. Тактайчалар
15. Банка 1 л -6 шт
16. Крышка – 6 шт
17. Крышка жапкыч
18. Банка парлаганга чайнек же манты казан
19. Даяр салатты стерилизация кылганга чон кастрюль

Рецепт 6-8 даана 1 л банкага ылайык: 5 кг помидор, 1кг бадыран, 1кг сабиз, 1кг болгар калемпири, 1 кг капуста, 2 боо укроп, 2 баш чеснок, 1 даана ачуу калемпир, 200 гр осумдук майы.

Технологиялык процесс. Жашылчаларды жууп, аарчып, тазалап, кесип, баарын аралаштырып, туз, калемпир, майды кошуп, 15-20 минутудан кийин даярдалган банкаларга салабыз.

Кастрюльдун тубуно кездеме салып, салат салынган банкаларды тизип, банканын жарымынан жогору суу куябыз. Плитага коюп ысыта баштайбыз, 1жарым сааттан кийин суудан чыгарып, ар бир банкага 1 чай кашыктан уксус куюп банка жапкыч менен бекитип коебуз. Бекитилген банкаларды комкоруп, тошокко ороп, муздаганга чейин кармайбыз.

Даяр банкаларды теаптературасы 20 Градустан ашпаган кургак болмодо 1 жылга чейин сактаса болот.

Тузгон Р.Бакирова

Компот Мохито

Мохито компотун момо-жемиштердин ар турунун жасаса болот. Мисалы: орук, гилас, алма, алча, кайноолу, малина, клубника, шабдалы менен озунчо жасаса да табитинерге жараша ассорти (аралаш) турундо жасаса да болот.

Даярдоо керек:

1. Озунордун каалонор менен момо-жемиштердин турлорунун;
2. Лимон, апельсин;
3. Мята;
4. Кум шекер;

Керектелуучу буюмдар:

5. 3 л банка - 2шт
6. Крышка – 2шт
7. Эл.плита – 2 шт
8. Крышка жапкыч

Рецепт 3л банкага: момо-жемиштер -1кг, апельсин -2 кесим, лимон-2 кесим, кум шекер 300 гр, мята – 2 тал, суу – 2л;

Технологиялык процесс: Керектелуучу момо-жемиштерди жана башка кошулмаларды 2 сыйралап таза-ичуучу суу менен жууп, чайкап, суусун сарыктырып даярдап алабыз. 5-6 л суу кайнатып даярдап коебуз. Жуулуп, парланган банкага рецепте корсотулгон олчомдо момо жемишти жана башка кошулмаларды салып кайнак сууну куюп, 20 минутага коюп турабыз.

20 минутадан кийин суусун идишке тогуп алып, кайрадан сууну плитага коюп, кум шекерди кошуп, кайнатып алабыз. Даяр болгон сиропту банкага куюп, крышка жапкыч менен бекитип, комкоруп, жылуу тошокто муздаганга чейин кармайбыз. Даяр болгон компотубузду 20 градустан ашпаган, кургак болмодо 1 жылга чейин сактасак болот.

Тузгон: Р. Бакирова