

ВИНО ИЗ ЕЖЕВИКИ

Ежевика — 5 кг
листья ежевики — 0,5 кг
сахарный песок — 3 кг
малина — 0,5 кг
вода — 5 л

Ягоды перебрать, листья промыть. В ягоды добавить весь сахарный песок, растолочь, положить листья, винные дрожжи, залить водой и установить под водяной затвор. После окончания брожения снять с осадка, процедить, разлить по бутылкам и поставить на хранение.

ВИНО ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Смородина (ягоды спелые) — 5 кг
сахарный песок — 3 кг
вода — 5 л

Ягоды промыть, добавить 1 кг сахарного песка, все размять, залить водой, добавить винные дрожжи и выдержать 3 дня при комнатной температуре, закрыв воздухопроницаемой пробкой. Через 3 дня жидкость отцедить, добавить оставшийся сахарный песок, предварительно растворив его в части отцеженного сусла, поставить под водяной затвор. Выдержать до окончания брожения при комнатной температуре, затем охладить и снять с осадка, выдержать 2 дня в холодном месте и, еще раз сняв с осадка, разлить по бутылкам, закупорить и поставить на хранение. Оставшийся после сбраживания жмых залить 5 л воды, добавить 1 кг сахарного песка и поставить на сбраживание для получения кваса под воздухопроницаемой пробкой. По такому же рецепту готовится вино из белой, золотистой и розовой смородины. Естественно, каждое вино будет иметь свой цвет. Собранные вместе, они образуют красивую цветную коллекцию.

ВИНО ИЗ ГОЛУБИКИ МЕДОВОЕ

Голубика — 4 кг
сахарный песок — 1,5 кг
мед (любой) — 300 г
вода — 4 л

Ягоды голубики перебрать, промыть, размять. Полученную массу вместе с выделившимся соком вылить в чистый десятилитровый баллон, добавить 4 л прокипяченной остуженной воды, накрыть баллон воздухопроницаемой крышкой (тканью, ватным тампоном, двойным слоем марли — для предохранения от мошки) и оставить при комнатной температуре в затемненном месте на 4—5 дней. Збродившую мезгу отфильтровать для отделения сока, мезгу при этом отжать, добавить сахарный песок и растворенный в теплой воде мед, винные дрожжи. Приготовленное таким образом сусло налить в бутылку, позволяющую установить водяной затвор. Поставить в затемненном месте при комнатной температуре, выдержать до тех пор, пока не прекратится брожение. Затем вино слить с осадка, перелить в другой чистый баллон и выдержать в нем еще 1 месяц, но в холодном месте, после чего слить с осадка, разлить в бутылки и закупорить. Хранить вино в холодном темном помещении в горизонтальном положении.



Заготовки из фруктов и ягод

ВИНО РЯБИНОВОЕ

*Рябина красная — 5 кг
сахарный песок — 3 кг
закваска ягодная — 0,5 л
вода — 10 л*

Собранную кистями красную рябину промыть, отделить ягоды и пропустить их через мясорубку. Полученную массу залить водой, добавить 1 кг сахарного песка, винные дрожжи и поставить на брожение под воздухопроницаемой пробкой. Выдержать 10 дней при комнатной температуре, добавить оставшийся сахарный песок, установить водяной затвор и выдержать до окончания брожения. Затем снять с осадка, выдержать в прохладном месте 2–3 дня и еще раз снять с осадка. Если вино покажется недостаточно светлым, его можно снять с осадка еще раз. Разлить по бутылкам, закупорить и поставить на хранение.

ВИНО ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ

*Рябина черноплодная (арония) — 5 кг
красная смородина — 3 кг
сахарный песок — 5–6 кг
вода — 10 л*

Кисти спелой красной смородины перебрать, вымыть, отделить ягоды, добавить 1 кг сахарного песка, все растолочь, добавить винные дрожжи, залить водой и выдержать 5 дней под воздухопроницаемой пробкой. Полученное сусло процедить, добавить в него вымытые и раздробленные ягоды черноплодной рябины, поставить все на сбраживание под водяной затвор. После окончания брожения снять с осадка и процедить, жмых выбросить. Вино выдержать в прохладном месте 2–3 дня, снова снять с осадка, разлить по бутылкам, закупорить и поставить на хранение.

ВИНО ДОМАШНЕЕ ИЗ ЧЕРНИКИ

Черничное вино, правильно приготовленное, имеет нежный вкус, неповторимый букет и обладает целебными свойствами, присущими чернике. При изготовлении вина необходимо помнить, что виноматериал из черники сбраживается не так интенсивно, как из других ягод, поэтому необходимо тщательно соблюдать все предписываемые технологией приготовления домашнего вина процедуры.

*Черника (ягоды свежие) — 5 кг
вода — 5 л
сахарный песок — 1,5 кг*

Чернику перебрать, размять, засыпать 1/3 сахарного песка, перемешать, поместить в посуду с широким горлом, закупорить воздухопроницаемой пробкой (тканью) и оставить для сбраживания при комнатной температуре на 4–5 дней. Из забродившей мезги отжать сок, выжимки





залить небольшим количеством воды, еще раз отжать жидкую фракцию и соединить ее с отжатым ранее соком, добавить в смесь положенное по рецепту количество воды (воду лучше брать кипяченую, охлажденную до комнатной температуры). В приготовленное сусло добавить оставшиеся 2/3 сахарного песка и поставить его на брожение под водяной затвор, перелив в соответствующую посуду, добавив в него горсть немытого изюма или инжира, либо специальную домашнюю закваску из малины или клубники, если нет винных дрожжей лабораторного производства. Примерно через месяц, когда закончится брожение, вино необходимо аккуратно слить с осадка; лучше это делать с помощью сифонной трубочки. Снятое с осадка вино необходимо поставить в холодное место и выдержать для окончательного осветления двое суток, после чего разлить по бутылкам, укупорить и поставить на хранение.



Заготовки из фруктов и ягод



Вино из зрелого крыжовника

*Крыжовник (ягоды зрелые) — 5 кг
сахарный песок — 3 кг
вода — 15 л*

Крыжовник вымыть, растолочь, залить водой, добавить весь сахарный песок, винные дрожжи, поставить под водяной затвор и выдержать при комнатной температуре до конца брожения. Затем снять с осадка, процедить, жмых отцедить и выбросить.

Вино выдержать 2 дня в прохладном месте, снова снять с осадка, разлить по бутылкам и поставить на хранение.

Советы

Ягоды и фрукты для домашнего вина должны быть спелыми, обязательно чистыми и зрелыми, без признаков всякой примеси плесени, или зелени (листочков, черешков или корешков). Самые лучшие вина получаются из морошки, черной смородины, вишни, малины, красной смородины, брусники, слив и рябины. Готовому вину обязательно нужно дать устояться, затем осторожно слить и разлить по бутылкам.

Заготовки из фруктов и ягод

ВИНО ИЗ ОБЛЕПИХИ

Облепиха (ягоды) — 5 кг
вода — 5 л
сахарный песок — 3 кг

Вино из облепихи быстро сбраживается, в него не нужно добавлять винные дрожжи. Ягоды вымыть, растолочь, добавить 1 кг сахарного песка и воду, выдержать в теплом месте 3 дня, затем процедить, добавить в сусло оставшийся сахар и поставить водяной затвор. После окончания брожения снять с осадка, разлить в бутылки и поставить на хранение.

ВИНО ИЗ МАЛИНЫ

Малина (ягоды спелые) — 5 кг
сахарный песок — 2,5 кг
вода — 5 л

Ягоды перебрать, засыпать 1 кг сахарного песка, добавить винные дрожжи, залить водой и поставить на сбраживание под водяной затвор. После окончания брожения снять с осадка, процедить, разлить по бутылкам, поставить на хранение.

Советы

Приготовление домашних вин — это один из способов переработки скоропортящихся фруктов и ягод. Добавление в домашнее вино сухих или свежих пряных растений — монарды, мяты, чабреца, лаванды, лепестков роз — позволяет получить не только более ароматный, но и целебный напиток.



ВИНО ИЗ ТОПИНАМБУРА

*Клубни топинамбура — 10 кг
изюм или инжир — 0,5 кг
сахар — 5 кг
вода — 10 л*

Клубни топинамбура тщательно вымыть, отжать из них сок с помощью соковыжималки, сок смешать с водой, добавить изюм, 1 кг сахарного песка (предварительно растворенного в воде), оставшийся после отжатия сока жмых и винные дрожжи. Смесь поставить в теплое место, выдерживать 2–3 дня, процедить через марлю, добавить 4 кг сахарного песка, растворенного в этом же отлитом сусле, слить в чистую бутылку, поставить водяной затвор и выдерживать до окончания брожения.

Готовое вино снять с осадка, выдержав предварительно на холоде 2–3 дня, процедить, дать постоять в прохладном месте еще 2 дня и еще раз снять с осадка. Осветленное вино разлить по бутылкам, закупорить и поставить на хранение.

Вино из топинамбура перед употреблением можно ароматизировать различными сиропами.

При отсутствии изюма или инжира для забраживания вина можно использовать домашнюю винную закваску (см. стр. 198), либо свежий виноград. Закваски потребуется 0,5 кг, винограда — 2 кг.

По такому же рецепту можно приготовить вино из топинамбура с соком черноплодной рябины. Для указанных в рецепте ингредиентов потребуется 2 л свежееотжатого сока черноплодной рябины, который добавляется в сусло перед установкой его под водяной затвор.



Содержание

ОБОРУДОВАНИЕ, СТЕРИЛИЗАЦИЯ, ПОДГОТОВКА К ПЕРЕРАБОТКЕ, УКЛАДКА В ТАРУ И ХРАНЕНИЕ..... 6

Оборудование.....	8
Кастрюли, тазы, баки для стерилизации и консервирования.....	8
Банки, бутылки, крышки.....	8
Ложки.....	8
Воронки.....	8
Все должно быть стерильно.....	8
Овощи и фрукты — подготовка к переработке.....	9
Укладка в тару и хранение.....	9
Как приготовить идеальные заготовки.....	9

ЗАГОТОВКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ..... 10

Капуста квашеная и маринованная 13

Капуста со столовой (красной) свеклой.....	14
Овощные голубцы, квашенные с острым перцем.....	14
Капуста с приправами из брусники или клюквы и душицы.....	17
Капуста в свекольном соке со сливами.....	17
Капуста в медовой заливке со сладким перцем.....	17
Быстроквашенная капуста с черносливом и медом.....	17
Томаты, квашенные в капусте.....	18
Капуста с виноградом и базиликом без соли.....	18
Капуста с кабачками и лимоном.....	18
Капуста, квашенная с тыквой и мятой.....	18
Овощное ассорти с капустой.....	20
Капуста с яблоками и сливами.....	21
Капуста «Разноцветная мозаика».....	21

Заготовки из огурцов..... 23

Огурцы укропные со жгучим перцем.....	25
Огурцы малосольные с укропом и чесноком.....	25
Огурцы, маринованные с брусникой.....	25
Огурцы в тыквенно-яблочном соке.....	25
Огурцы, засоленные в тыкве.....	26
Огурцы укропные с красным перцем и чесноком.....	26
Огурцы с томатами, маринованные.....	28
Огурцы в клюквенном или брусничном соке.....	29
Огурцы соленые «Изумрудные» с водкой.....	29
Рулетики из переросших огурцов с зеленью.....	30
Огурцы с крыжовником.....	31
Огурцы с хвойным ароматом.....	31
Огурцы для рассольника квашеные.....	32
Огурцы ароматные с яблоками и лимоном.....	32
Огурцы, квашенные в соке переросших огурцов.....	32
Огурцы в виноградных листьях с медом.....	35

Томаты консервированные 37

Томаты с базиликом.....	38
Томаты с вишневым ароматом.....	38
Томаты в соке крыжовника с хреном.....	38
Томаты в соке черной смородины.....	41
Томаты в соке красной смородины.....	41
Томаты с виноградными листьями.....	41
Томаты острые с медом и виноградным соком.....	41
Томаты с гроздьями рябины.....	42
Томаты, квашенные с вишней и укропом.....	42
Томаты в разных соках.....	42
Томаты с эстрагоном в яблочном соке.....	42



Томаты со сливами.....	43
Томаты фаршированные пряного сухого засола.....	43

ЗАГОТОВКИ ИЗ КАБАЧКОВ, ПАТИССОНОВ, ТЫКВЫ 45

Кабачки или патиссоны чесночные с укропом.....	45
Кабачки, квашенные с морковью и петрушкой.....	45
Томаты и кабачки, маринованные с крыжовником.....	45
Кабачки в свекольном соке.....	45
Кабачки с чесноком в растительном масле.....	46
Кабачки со сливами.....	46
Патиссоны, консервированные с укропом.....	47
Тыква, маринованная с медом.....	47

ЗАГОТОВКИ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ 49

Морковь с яблоками в облепиховом соке.....	49
Морковь в виноградном соке.....	49
Морковь соленая.....	49
Морковь маринованная.....	49
Морковь, маринованная с лимоном.....	49
Редька, маринованная с луком.....	50
Репка, маринованная с медом и лимоном.....	50
Репка, маринованная со свеклой.....	50
Свекла маринованная на гарнир.....	51
Свекла, маринованная с луком.....	51
Свекла, маринованная с медом и черносливом.....	52
Свекла со сливами.....	52
Свекла пряная.....	55
Топинамбур в облепиховом соке.....	55
Топинамбур маринованный острый.....	55

Из фасоли и бобовых 57

Фасоль спаржевая маринованная.....	57
Соус гороховый.....	57
Соус из фасоли с орехами.....	57

КОНСЕРВИРУЕМ БЕЗ СОЛИ 59

Огурцы, консервированные с зонтиками укропа.....	59
Патиссоны, консервированные с укропом.....	59

САЛАТЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ 61

Салат овощной пряный.....	61
Салат из огурцов, томатов и моркови.....	61
Салат из огурцов, физалиса и моркови с медом.....	62
Салат из сладкого перца с фруктами.....	62
Салат из огурцов и яблок пикантный.....	64
Перец сладкий, фаршированный морковью и луком.....	64
Салат из томатов, огурцов и сладкого перца острый.....	65
Салат из сладкого перца с томатами.....	65

ЗАГОТОВКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 67

Икра из баклажанов с кабачками.....	67
Икра из баклажанов с морковью и сельдереем.....	67
Икра из баклажанов с морковью, свеклой и томатами.....	68
Баклажаны маринованные.....	68
Баклажаны и перцы быстрого маринования.....	70
Баклажаны квашеные, фаршированные.....	70

ЗАГОТОВКИ ИЗ ПЕРЦА 73

Перец, фаршированный морковью и репчатым луком.....	73
Соломка из сладкого перца в маринаде.....	73
Перец, фаршированный капустой.....	73

ЗАГОТОВКИ ИЗ ГРИБОВ 75

Грибы белые маринованные.....	75
Грибы отварные замороженные.....	75
Грибы жареные замороженные.....	75
Вешенки или шампиньоны маринованные.....	75



ЗАГОТОВКИ ИЗ ЧЕСНОКА И ЛУКА 77

Чеснок сухого засола.....	77
Чеснок соленый в заливке.....	77
Чеснок, квашенный с зеленью базилика.....	77
Чеснок, квашенный с медом и соком красной смородины.....	78
Чеснок, квашенный с ягодами крыжовника.....	78
Чеснок, квашенный в соке красной смородины.....	78
Чеснок, квашенный в свекольном соке.....	79
Морковно-чесочная приправа с облепиховым соком.....	80
Чесочная приправа с крыжовником.....	80
Стрелки чеснока, квашенные с медом.....	80
Стрелки чеснока, маринованные в виноградном соке.....	80
Чеснок, маринованный с ягодами брусники или клюквы.....	82
Приправа из стрелок чеснока.....	82
Чесочно-сливовая приправа.....	82
Чесочная приправа с красной смородиной и настурцией.....	82
Сушеный чеснок с зеленью.....	83
Чесочная заправка.....	83
Лук-севок в маринаде с медом.....	83
Лук зеленый квашеный.....	84
Сухие приправы из зеленого лука.....	84
Лук репчатый, маринованный в соке красной смородины.....	85

ПРИПРАВЫ ИЗ ХРЕНА..... 87

Хрен столовый с медом.....	87
Хрен со свеклой.....	87
Хрен с крыжовником.....	87
Хрен со сливами.....	87
Хрен с облепиховым соком.....	88
Хрен с соком красной смородины.....	88
Хрен с морковью.....	88

Хрен с зеленью петрушки.....	89
Сухая заготовка из корней хрена.....	89

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ЗАГОТОВКИ ИЗ ЗЕЛЕНИ..... 91

Заготовка для борща из пассерованных овощей.....	91
Заправка для супа из перца, томатов и черешкового сельдерея.....	91
Заправка для супа из моркови, перца и томатов.....	92
Заправка для супа из щавеля и кабачков.....	92
Заправка для супа из щавеля и сладкого перца.....	92
Заправка для щавелевых щей.....	93
Борщ с капустой кольраби и репой.....	93
Борщ с капустой кольраби и мангольдом.....	94
Свекольная ботва квашеная, пикантная.....	94
Икра из свекольной ботвы и крапивы.....	95
Сныть квашеная.....	95
Листья винограда квашеные.....	96
Замораживание зелени.....	96

ПРИПРАВЫ-ЗАГОТОВКИ 99

Приправа из клюквы и жгучего перца.....	99
Приправа из калины и жгучего перца.....	99
Приправа острая из сладкого перца и красной смородины.....	99
Приправа из слив и жгучего перца.....	100
Брусничная приправа с жгучим перцем.....	100
Приправа из слив, базилика и жгучего перца.....	102
Приправа из зеленого крыжовника.....	102
Приправа из красной смородины.....	103
Приправа из зеленых томатов и жгучего перца.....	103
Приправа острая из яблок, рябины и жгучего перца.....	103



**СУХИЕ ПРИПРАВЫ — ЗАМЕНИТЕЛИ
СОЛИ 105**

**ЗАМОРАЖИВАНИЕ ОВОЩЕЙ, ЗЕЛЕНИ
И ГРИБОВ 107**

Молодые бобы замороженные..... 107
Приправа для борща украинского..... 108
Тыква замороженная..... 108
Приправа для щей и супов..... 108
Заготовка для овощных бульонов
и супов из круп..... 109
Заготовка для зеленого супа..... 109

**ЗАГОТОВКИ ИЗ ФРУКТОВ
И ЯГОД..... 110**

**ФРУКТЫ И ЯГОДЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ
БЕЗ САХАРА В НАТУРАЛЬНЫХ СОКАХ..... 113**

Абрикосы в морковно-лимонном
соке..... 114
Абрикосы в морковном соке..... 114
Фруктовое ассорти в соке красной
свеклы..... 114
Ягоды жимолости в соке красной
свеклы..... 117
Земляника (клубника) в соке
красной смородины 117
Ягоды черной смородины в соке
красной свеклы 117
Ягоды черной смородины в соке
красной смородины 117
Вишня или сливы в соке красной
свеклы..... 117
Груши в яблочном соке 117
Черная смородина без сахара..... 117

ВАРЕНЬЕ..... 119

Варенье абрикосовое..... 120
Варенье из земляники садовой
(клубники)..... 120
Варенье вишневое..... 120
Вишня-«пятиминутка»..... 122
Варенье грушевое с лимоном..... 122
Варенье из тыквы с апельсином 123
Варенье из лесной рябины и яблок..... 123

Варенье из черники и брусники..... 124
Варенье из айвы..... 124
Варенье из зеленых помидоров 124
Варенье из малины 125
Варенье из огурцов с крыжовником 125
Варенье из моркови и облепихового
сока..... 125
Варенье из клюквы и яблок
с имбирем..... 126
Варенье из слив с корицей..... 126
Варенье «Изумруд»
из крыжовника 126
Варенье из земляники с черникой..... 126
Варенье из ревеня с клюквой..... 129
Варенье из яблок сорта «Коричное»..... 129
Варенье из физалиса и лимона 131
Варенье из васильков..... 131
Варенье из кабачков с апельсином..... 131
Сырое варенье из калины..... 131
Сырое варенье из черноплодной
рябины..... 131
Сырое варенье из сливы и алычи..... 132
Варенье из черешни 132
Сырое варенье из красной, белой
и черной смородины 132
Сырое варенье из фейхоа
с орехами..... 133
Варенье из цветов одуванчика..... 133

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ В ЖЕЛЕ 135

Яблоки в желе..... 135
Сливы в желе 135
Крыжовник в желе..... 135

ФРУКТОВЫЙ МАРМЕЛАД..... 137

Мармелад из корок апельсина
или грейпфрута..... 137
Мармелад из груш 137
Мармелад из черники 137
Мармелад из ирги и черной
смородины..... 138
Сливовый мармелад 138
Яблочный мармелад..... 138
Мармелад из ревеня 138
Мармелад из крыжовника и красной
смородины (двухслойный)..... 140



Мармелад из сахарной свеклы и яблок.....	140
Мармелад из черной смородины.....	142
Мармелад из барбариса.....	142

ЯГОДЫ В САХАРЕ..... 145

Черная смородина в сахарной пудре.....	145
Голубика в сахаре.....	145
Клюква в сахаре.....	145
Вишня в сахаре.....	145

КОНФЕТЫ ИЗ ФРУКТОВ, ЯГОД, ОВОЩЕЙ 147

Конфеты из моркови и чернослива.....	147
Конфеты из абрикосов.....	147
Конфеты «Грюфели» морковные.....	147
Конфеты морковные «Рыжик».....	148
Конфеты из физалиса.....	148
Конфеты «Яблоко».....	148
Конфеты из слив.....	149
Конфеты «Слива в карамели».....	149
Конфеты из апельсиновых корок с орехами.....	150
Рябина в карамели.....	150
Конфеты из сахарной свеклы.....	150

ЦУКАТЫ ИЗ ФРУКТОВ, ЯГОД И ОВОЩЕЙ 153

Цукаты из апельсиновых корок.....	154
Цукаты из арбузных корок.....	155
Цукаты из кабачков с медом и лимоном.....	156
Цукаты из сахарной свеклы.....	156
Цукаты из облепихи.....	159
Цукаты из физалиса.....	159
Цукаты из тыквы.....	159
Цукаты из столовой свеклы.....	160
Цукаты из слив.....	160
Цукаты из черной бузины.....	160
Цукаты из яблок.....	161
Цукаты из тыквы.....	161

ВЯЛЕННЫЕ ФРУКТЫ И ОВОЩИ..... 163

Груши вяленые.....	163
Кабачки вяленые.....	163
Сливы вяленые.....	163
Морковь вяленая.....	164

Яблоки вяленые.....	164
Ревень вяленый.....	164
Тыква, вяленая с яблоками.....	165
Вяленый крыжовник.....	165
Вяленая сахарная свекла.....	165

ФРУКТЫ И ОВОЩИ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

В ДУХОВКЕ 167

Козинаки из рябины.....	167
Козинаки из сливы.....	167
Козинаки из ирги.....	167
Козинаки из моркови.....	167

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ 169

Мороженое красносмородиновое.....	169
Мороженое яблочное.....	169
Мороженое вишневое.....	169
Мороженое клубничное.....	170
Мороженое сливовое.....	170

ФРУКТОВО-ОВОЩНОЕ ПЮРЕ 173

Пюре морковное с крыжовником.....	173
Пюре морковное с соком красной смородины.....	173
Пюре из тыквы и яблок.....	173
Пюре из тыквы и слив.....	173

ЗАМОРАЖИВАНИЕ ЯГОД..... 175

Замороженные вишня, слива, алыча, персики, абрикосы.....	175
Облепиха замороженная.....	175

КОМПОТЫ 177

Компот из тыквы с грушами.....	177
Компот из слив.....	177
Компот малиновый.....	177
Компот из вишен.....	178
Компот из персиков.....	178
Яблочный компот.....	179

СОКИ..... 181

Сок из яблок и свеклы.....	182
Сок из яблок и тыквы с апельсином.....	182



Тыквенный сок с айвой японской.....	182	Фруктовый уксус, обогащенный	
Малиново-смородиновый сок.....	183	тримя видами лука.....	198
Сок из яблок, свеклы		Уксус фруктовый с чесноком,	
и черноплодной рябины.....	183	жгучим перцем и зонтиками	
Сок из кабачков и томатов		кропа.....	200
с зеленью.....	183	Уксус из малины и смородины.....	200
Сок из кабачков с крыжовником.....	184	Уксус из топинамбура медовый.....	200
Сок из топинамбура и яблок		ДОМАШНИЕ ВИНА 203	
свежеотжатый.....	184	Домашняя винная закваска.....	203
Сок из тыквы с апельсином.....	184	Сбраживание сусла.....	204
Яблочный сок с соцветиями		Вино домашнее виноградное.....	204
бузины.....	184	Вино из груш.....	204
Грушевый сок с крыжовником.....	184	Вино из ежевики.....	207
Сок из груши, черноплодной		Вино из красной смородины.....	207
рябины и свеклы.....	184	Вино из голубики медовое.....	207
Морковно-томатный сок с майораном.....	187	Вино рябиновое.....	208
Острый сок из томатов и кабачков.....	187	Вино из черноплодной	
Морковно-яблочный сок.....	187	рябины.....	208
Сок из томатов, яблок и сладкого		Вино домашнее из черники.....	208
перца.....	187	Вино из зрелого крыжовника.....	209
Огуречный сок с мякотью.....	187	Вино из облепихи.....	210
Огуречно-яблочный сок.....	188	Вино из малины.....	210
Огуречный сок с крыжовником.....	188	Вино из топинамбура.....	211
Клюквенный морс.....	188	МОЧЕННЫЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ 213	
СИРОПЫ 191		Моченые яблоки с брусникой.....	213
Сироп из лепестков роз.....	191	Моченые яблоки с вишневыми	
Сироп из плодов шиповника.....	191	листьями.....	213
Сироп из красной или белой		Моченые яблоки.....	213
смородины.....	191	Моченые яблоки с калиновым	
Сироп из ежевики.....	191	соком.....	214
Сироп из листьев черной смородины.....	192	Моченые яблоки с крыжовником.....	214
ЦЕЛЕБНЫЕ ЧАИ..... 195		Моченые яблоки с малиной.....	214
ДОМАШНИЙ ФРУКТОВЫЙ УКСУС 197		Моченые яблоки с календулой,	
Уксус фруктовый с эстрагоном		зверобоем и душицей.....	214
(тархуном).....	197	Моченые яблоки с хреном	
Уксус фруктовый с иссопом.....	197	и настурцией.....	216
Уксус фруктовый с монардой.....	197	Брусника моченая.....	216
Уксус фруктовый на базилике.....	197	Брусника, маринованная горячим	
Уксус из зеленого крыжовника.....	198	способом.....	216
Уксус из виноградных листьев.....	198	Моченые яблоки с липовым цветом	
Уксус фруктовый из сладкого		и лимонами.....	217
и жгучего перца.....	198	Моченые яблоки с черной	
		смородиной.....	217