

ВХІД У ЗМІННОМУ ВЗУТТІ

Щомісячне видання учнівського самоврядування
комунального закладу «Вінницький ліцей №16»
Спецвипуск, червень-липень, 2022

Рецепти власні, перевірені

ОГІРКИ ПО-БАШТАНСЬКИ

НА 4 КГ. ОГІРКІВ, ПОРІЗАНИХ НА 4-8 ЧАСТИН.

МАЛИЙ- НА ПОЛОВИНУ

200 ГР. ЦУКРУ

200 ГР. ОЛІЇ

200 ГР. ОЦТУ

1 СТ. Л. СОЛІ БЕЗ ВЕРХА 2 Ч.Л. ПЕРЦЮ

ЧОРНОГО МЕЛЕНОГО

2 СТ. Л. ГІРЧИЦІ КОНСЕРВОВАНОЇ

НА 3 ГОДИНИ ОГІРКИ ПОМІСТИТИ В ЦЕЙ МАРИНАД,

ПОМШУЮЧИ ДЕКІЛЬКА РАЗІВ. ПОТІМ НАКЛАСТИ В БАНКИ

ЛІТРОВІ ЧИ ПІВЛІТРОВІ, ЗАЛИТИ ЦИМ ЖЕ МАРИНАДОМ, У ЯКОМУ ЗНАХОДИЛИСЬ ОГІРКИ, І

СТЕРИЛІЗУВАТИ 15 ХВ. ЛІТРОВІ, 7-8 ХВ. ПІВЛІТРОВІ БАНКИ І ЗАКАТАТИ КЛЮЧЕМ ЧИ ЗАКРИТИ
ЄВРОКРИШКОЮ.



АДЖИКА МАМИНА

20 ШТУК САЛАТНОГО ПЕРЦЮ, ЧЕРВОНОГО,

6-8 ГІРКИХ ПЕРЧИН,

250 ГР. ЧАСНИКУ,

3-3.5 КГ. ПОМІДОР ПЕРЕМОЛОТИ НА М'ЯСОРУБКУ, ДОДАТИ 1-1.2 СКЛЯНКИ ОЦТУ, 1 СКЛЯНКУ ОЛІЇ,

4 СТ. Л. ЦУКРУ, 3 СТ. Л. СОЛІ, КИП'ЯТИТИ 30 ХВ.. ДОДАТИ ВЕЛИКИЙ ПУЧОК ПЕТРУШКИ І КРОПУ І

ВАРИТИ ЩЕ 15 ХВ., РОЗЛИТИ В ГАРЯЧІ БАНКИ І

ЗАКОНСЕРВУВАТИ.

САЛАТ ІЗ БУРЯКА

*(Можна їсти як салат, а в борщик
покласти- ще краще)*

2 КГ. БУРЯКА, 3 КГ. ПОМІДОР, 1 КГ ЦИБУЛІ, 1 КГ.
ПЕРЦЮ, 1,5 КГ. МОРКВИ, НА ТЕРТКУ ПОТЕРТИ ЦЕ,
ДОДАТИ 350-400 ГР. ОЛІЇ, 100 ГР. ОЦТУ, 300 ГР. ЦУКРУ,
100 ГР. СОЛІ. ВАРИТИ 40 ХВ., ОЦЕТ ДОДАТИ ВКІНЦІ І
НАКЛАСТИ В ГАРЯЧІ БАНКИ, ЗАКАТАТИ.





КЕТЧУП

5 КГ. ПОМІДОР, 1 СКЛЯНКА ПОРІЗАНОЇ ЦИБУЛИ УВАРИТИ В 2 РАЗИ, МОЖНА ПРОТЕРТИ ЧЕРЕЗ СИТО, АЛЕ Я ЦЬОГО НЕ РОБЛЮ.

ДОДАЮ 200 ГР. ЦУКРУ,
1 СТ. Л. З ГІРКОЮ СОЛІ,
2 Ч. Л. ЧОРНОГО ПЕРЦЮ, НЕВЕЛИЧКА ГІРКА,
4 Ч. Л. ГІРЧИЦІ З БАНКИ(ЗВИЧАЙНОЇ НАШОЇ

ВІННИЦЬКОЇ). 2 Ч. Л. ГВОЗДИКИ ПЕРЕМЕЛЕНОЇ, 2 Ч. Л. КОРИЦІ, (ХТО НЕ ЛЮБИТЬ, МОЖЕ НЕ КЛАСТИ) 2 Ч.Л МЕЛЕНОГО КОРІАНДРА,
1 СТ. Л. ОЦТОВОЇ ЕСЕНЦІ ПЕРЕМІШАТИ І ПРОВАРИТИ ЩЕ 10 ХВ. І ЗАКРУТИТИ В МАЛЕНЬКІ БАНОЧКИ.

САЛАТ ІЗ ДОДАТКОМ

2 КГ. ПЕРЦЮ САЛАТНОГО, 2 КГ. ОГІРКІВ, 0.5 КГ.ЦИБУЛІ, ПОРІЗАНОЇ КЛІЦЯМИ,

2 БАНКИ КУКУРУДЗИ КОНСЕРВОВАНОЇ, 2 СКЛЯНКИ ОЦТУ, 3 СКЛЯНКИ ЦУКРУ, 3 СТ. Л. СОЛІ, ПЕРЕМІШАТИ ВСЕ ЦУ І НАКЛАСТИ В 0, 5 Л. БАНКИ, СТЕРИЛІЗУВАМИ 10 ХВ.

ВИЙДЕ 10 ПІВЛІТРОВИХ БАНОК. КОЛИ ВИ ВІДКРИВАЄТЕ БАНКУ ВЗИМКУ ЧИ КОЛИ ПОТРІБНО, ДОДАЄМО СІР, ПОРІЗАНИЙ КУБИКАМИ І САЛАТ ІЗ БАНКИ. ЗЛИВАЄМО ТІЛЬКИ РІДИНУ, ПЕРЕМАЩУЄМО МАЙОНЕЗОМ ЧИ ОЛІЄЮ, ЧИ СПЕЦІАЛЬНИМ СОУСОМ ІЗ ГІРЧИЦІ, СОЄВОГО СОУСУ І ЛИМОНА.

САЛАТ ІЗ КАБАЧКІВ

5 КГ. КАБАЧКІВ ПОРІЗАТИ, 0,5 КГ. МОРКВИ НА ТЕРТКУ, 350 ГР. ОЛІЇ, 300 ГР. ОЦТУ 9 %, 3 СТ. Л. СОЛІ, 1 СКЛЯНКА ЦУКРУ, 300 ГР. ПЕТРУШКИ, 1 СКЛЯНКА МЛІКО НАРІЗАНОГО ЧАСНИКУ. ВСЕ ЗМІШАТИ І ВАРИТИ 15 ХВ. ПОТІМ ДОДАТИ 300 ГР. ПЕТРУШКИ, І ЩЕ ВАРИТИ 5 ХВ.. ВКІНЦІ ДОДАТИ 1 СКЛЯНКУ РІЗАНОГО ЧАСНИКУ.ЩЕ ПРОВАРИТИ 5 ХВ. СКЛАСТИ В СТЕРИЛІЗОВАНІ БАНКИ І ЗАКАТАТИ.



ЗАПРАВКА ДО М'ЯСА І НЕ ЛИШЕ

ЦЕ ПІВЛІТРЦІ. 0,5 КГ. ГІРКОГО ПЕРЦЮ, 250 ГР. ЧАСНИКУ, 150 ГР. КРОПУ, 100 ГР. СЕЛЕРИ(СЕЛЬДЕРЕЯ), 100 ГР. ПЕТРУШКИ, 150 ГР. СОЛОДКОГО ПЕРЦЮ, 400 ГР. СОЛІ. ПЕРЕМІШАТИ. СКЛАСТИ В БАНКИ, ЗБЕРІГАТИ В ХОЛОДИЛЬНИКУ ЧИ ПОГРЕБІ. Я ДОДАЮ ЦЮ ПРИПРАВУ ДО І СТРАВ, А ТАКОЖ МАРИНУЮ М'ЯСО.



ПОМІДОРИ В «СНІГУ»

Вихід - три 3-літрові банки

**1 ст.л. тертого часнику (1 головка на банку)
1 ст.л. солі
5 ст.л. цукру
1 ч.л. лимонної кислоти**
Окропом(кип'ятком) залити помідори в банці, ч/з пів години злити. Додати часник у банки, декілька шматочків гострого перцю.
Залити крутим окропом! Перевернути, накрити ковдрою чи рушником і залишити до охолодження.



Помідори зелені

(дуже смачні, але краще робити восени)

**На 4 літри води
1 склянка(200 гр.) солі
2 склянки цукру, зварити розсіл, остудити.**
Тим часом помідори порізати чи надрізати до половини і туди закласти начинку

На 15 сал.перчин, 5 гірких, 1 склянка (200 гр.) часнику,

перемеленого чи перебитого подрібнювачем, перемішати цю начинку і начинити надрізані помідори, скласти в банку, додати по 100 гр.оцту і залити холодним розсолем, накрити кришкою, обдавши окропом.



Квашені помідори

На три 3-х л. бутилька

4 л.води, 12 ст.л. солі, 12 л.цукру закип'ятити й остудити.

Накладаємо в кожен банку хрін, кріп, часник, потім помідори складаємо. Заливаємо холодним розчином, який приготували раніше, далі в кожен бутильок кладемо столову ложку сухої гірчиці і закриваємо гарячою капроною кришкою