

Ardei gras în salamură



4 kg ardei, hrean, 2 l apă, aspirină, frunze de tarhon, 4 linguri cu sare grunjoasă

Se curăță ardeii, se decupează codițele, se spală și se opăresc în apă clocotită (turnată peste ei, sau puși în oală) timp de 30 de minute. Se scot și se scurg. Se așază cu gura în sus, având în ei câte o bucățică mică de hrean, în borcane mari de 800 g. Se umple borcanele cu apă rece, se pun frunze de tarhon deasupra și câte o aspirină, se închid și se așază în cămară. Sunt buni de umplut.

Ardei capia cu vinete



3 kg ardei capia, 3 kg vinete, 1 l suc de roșii, 1 căpățână de usturoi, sare, 2 linguri cu zahăr

Se coc ardeii și vinetele în tava aragazului, se curăță, se scurg, se rup fâșii și se așază, cu usturoi tocat fin, în borcane. Se pune sucul de roșii să fiarbă 30 de minute cu 1 lingură cu sare și 2 linguri cu zahăr, se toarnă fierbinte în borcane. Se capsează imediat, se păstrează în pături. Este o salată de post.

Ardei gogoșari umpluți cu struguri



30 gogoșari mai mari, 3 kg struguri albi și negri cu coaja mai tare, 1 l oțet, 3 l apă, 4 linguri cu sare grunjoasă, 8 linguri cu zahăr, piper, frunze de țelină cu tije, inflorescențe de mărar, foi de dafin

Se face o soluție din oțet și apă în proporție de 1/3, sare, zahăr, piper boabe, foi de dafin și se pune să clocotească. Se spală ardeii, se înlătură cozile și semințele, se opăresc 5 minute în oțet, se scot, se scurg, se umplu cu boabe de struguri spălate și fără codițe. Se așază ardeii în borcane mai mari, cu frunze de țelină așezate pe fundul borcanelor și inflorescențe de mărar între rândurile de ardei. Se toarnă peste ardei soluția fierbinte, se pune câte o foaie de dafin, se leagă borcanele calde, se țin în pături. Ardeii stau cu umplutura în sus.

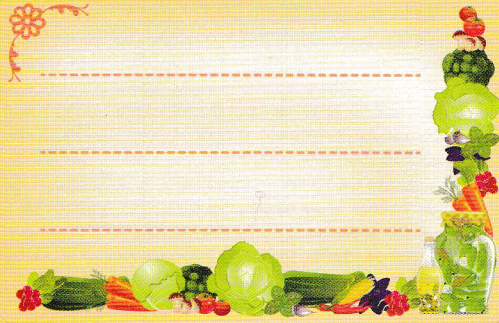
Ardei gras și gogoșari în oțet



2 kg ardei gras, 2 kg gogoșari, 500 ml oțet, 1 l apă, 4 linguri cu sare, 6 linguri cu zahăr, piper boabe, dafin

Se curăță ardeii de cozi și de semințe, se spală, se taie felii, se pun într-un lighean acoperiți cu sare și zahăr. Se amestecă ușor, se acoperă ligheanul și se lasă până dimineața. Se pun ardeii în straturi în borcane, se adaugă zeamă din lighean, se opăresc cu o soluție de apă și oțet fierbinte. Se pun boabe de piper și foi de dafin în fiecare borcan, care se închid cu capac după ce soluția s-a răcit și se păstrează ca orice murătură.

Recept pentru oameni și cărți



Ardei iute



2 kg ardei iute (roșu și verde), pentru 8 sticle de 500 ml (cu gura largă), 4 morcovi, 10 ciuperci, 4 - 6 gogoșari, 1/2 conopidă, 1 ceapă, 1 l oțet, 3 l apă, 4 linguri cu sare, 8 linguri cu zahăr, frunze de tarhon, frunze de busuioc

Se curăță ardeii de frunze, se spală, se pun în sticle cu gura largă. Se pregătește fiecare sticlă: se pun frunze de tarhon, frunze de busuioc, 1 buchețel de conopidă, 1 felie de morcov tăiat pe lung, ciuperci, ceapă și gogoșari tăiați felii, se acoperă cu soluție (baiț) din oțet, apă, sare și zahăr, se leagă sticla la gură cu celofan umezit, pus în două. Se păstrează în câmară.

Bulion de roșii



10 kg roșii, 2 țeline, 2 cepe, 4 - 5 rădăcini de pătrunjel

Se spală roșiile, se taie pe jumate, se pun într-o oală adâncă, fără apă, să fiarbă în suc propriu, la foc potrivit. Se aleg legume mari, bine coapte, fără lovituri sau mucegai. Când lichidul lăsat de roșii acoperă legumele, se curăță țelinele, cepele și pătrunjelul și se pun să fiarbă împreună cu roșiile câteva ore. Acestea se scot înainte de a începe să se sfărâme și se folosesc separat sau se aruncă. Roșiile fierb până când lichidul începe să scadă. Se stinge focul și se lasă conținutul să se răcească, apoi se trece prin sită sau prin mașina separatoare specială. Pulpa obținută se fierbe în zeama rămasă până când devine pastă. În acest moment gospodina hotărăște cât de consistentă va fi pasta și o pune în borcane mici. Se capsează borcanele, se țin învelite în pățuri timp de 24 de ore, apoi se pun în câmară. Legumele fierte au dat gust și aromă bulionului.

Castraveți cornișon în oțet



2 - 3 kg castraveți, 700 ml oțet, 2 l apă, 3 linguri cu sare de murături, 6 linguri cu zahăr, frunze de țelină, piper boabe

Se spală castraveții, se așază în borcane mari sau mici, cu frunze de țelină (4 - 5 tije) la bază. Se face pe foc o soluție din apă și oțet (1/3), sare și zahăr, se adaugă piper boabe în soluție și când aceasta clocotește, apoi se toarnă peste castraveți. Se așază borcanele pe tava aragazului ca să nu se spargă, se leagă la gură cu celofan pus în două, se lasă să se răcească și se pun în câmară.

...ct pentru oameni și cărți

