РЕЦЕПТЫ С ДЕГУСТАЦИИ БАЛА САДОВЛЮБЛЁННЫХ 2026

от учениц онлайн-школы садоводов Strogoorganic

АВТОР: ГАЛИНА ФИЛИППОВА

Пастила Белевская

Ингредиенты:

Для такого вида пастилы лучше всего подходят яблоки сорта «Антоновка» с повышенным содержанием пектина.

Приготовление:

1. Яблоки вымыть, обсушить и запечь в духовке при 180°C (на противне с бумагой для выпечки) 20–30 минут. 2. Остудить, отделить мякоть от кожуры и косточек (руками или через дуршлаг). 3. Готовое пюре взвесить. На каждые 500 г пюре взять 200 г сахара и 1 яичный белок. 4. Взбить пюре в пышную массу. Не прекращая взбивания, ввести белок и взбивать до побеления и увеличения массы вдвое. Постепенно ввести сахар и взбить до устойчивых пиков. 5. Выложить массу на противень слоем ~1 см. Отложить 2–4 ст. л. массы в холодильник для склеивания слоев. 6. Сушить в слегка приоткрытой духовке при 70–80°C 4–6 часов (или в дегидраторе при 60°C 8 часов). Дать выстояться 10–12 часов, снять бумагу. 7. Разрезать слои пополам, промазать отложенной массой, сложить стопочкой и сушить еще 2–4 часа. После выстаивания (10–12 ч) нарезать и по желанию натереть сахарной пудрой.

АВТОР: ГАЛИНА ФИЛИППОВА

Яблочная пастила заварная

Ингредиенты:

• Сироп: 16–18 г агар-агара (сила 900), 150 мл воды, 600–700 г яблочного пюре (без сахара), 400–450 г сахара. • Белковая масса: 200 г сахара (с ванильным), 1–2 белка (50–70 г), 0,5 ч. л. лимонной кислоты.

Приготовление:

1. Замочить агар-агар в воде, добавить яблочное пюре и сахар, перемешать. 2. В чашу миксера поместить белки, лимонную кислоту и 200 г сахара. 3. Варить сироп, постоянно помешивая, 10 минут после закипания на среднем огне. 4. Параллельно взбивать белковую массу. Спустя 10 минут кипения сиропа влить его тонкой струйкой во взбитые белки. 5. Взбивать 7 минут на полной мощности. Быстро вылить горячую массу в форму (25×35 см), выстеленную пленкой, и разровнять. 6. Оставить на 1 час до полного остывания. Нарезать ножом для пиццы на кусочки (2–3 см × 8 см), подсушить на решетке 8–12 часов.

АВТОР: ГАЛИНА ФИЛИППОВА

Пастила из разных ягод и фруктов (миксы)

Приготовление:

1. Ягоды и фрукты пробить блендером. При желании удалить косточки (малина, ежевика, смородина), протерев пюре через сито. 2. Выложить массу на поддоны дегидратора и сушить при температуре 60°C в течение 10–12 часов. 3. Совет: Массу с косточками можно просушить отдельно и перемолоть в кофемолке — получится отличная фруктово-ягодная добавка к чаю.

АВТОР: ГАЛИНА ФИЛИППОВА

Вяленые томаты

Ингредиенты:

Томаты (сорт сливки), сахар и соль (1:1), сухой чеснок, пряные травы (итальянская смесь).

Приготовление:

1. Томаты разрезать на половинки, выложить на поддон дегидратора. 2. Посыпать каждую половинку смесью соли и сахара, затем сухим чесноком и пряными травами. 3. Сушить при 60°C примерно 8–12 часов до состояния сухих, но гибких и неломких ломтиков. 4. Хранить в пакетиках в морозилке или в банке с растительным маслом в холодильнике.

АВТОР: МИЛА ДЕРЕНДЯЕВА

Яблочно-цитрусовый джем

Ингредиенты:

Яблоки очищенные — 1,5 кг, апельсины (с кожурой, без косточек) — 450 г, лимон (с кожурой, без косточек) — 95 г, сахар — 1,6 кг.

Приготовление:

1. Смешать мелко нарезанные цитрусовые и яблоки с сахаром прямо в тазу. 2. Дать постоять 1–2 часа, чтобы фрукты пустили сок. 3. Поставить на медленный огонь, довести до кипения и варить 35–40 минут, часто помешивая. 4. Переложить в стерилизованные банки горячим, сверху присыпать щепоткой сахара и закатать. Перевернуть и укутать.

АВТОР: ОЛЬГА ЗАХАРОВА

Кабачковая икра

Ингредиенты:

На 3 кг кабачков — 0,5 кг лука, 0,5 кг моркови, 1 головка чеснока, 50 г зелени укропа и петрушки, 150 г оливкового масла, 25 г нейодированной соли, 150 г томатной пасты. Специи для пикантности: куркума (1/3 ч. л.), черный перец (на кончике ножа), паприка (1/3 ч. л.), мускатный орех (на кончике ножа).

Приготовление:

Овощи обжарить, протереть, разложить в банки по 0,5 л, стерилизовать 1 час и закатать.

АВТОР: ОЛЬГА ЗАХАРОВА

Маринованные огурцы

Приготовление:

1. Огурцы замочить в холодной воде на 2 часа, промыть, обрезать кончики. 2. Разложить по стерильным банкам (0,7–1 л), добавить укроп (семена), чеснок, по 1 листу смородины, дуба, лавра, вишни, малины, 2 горошины черного перца, 1 таблетку аспирина. 3. Залить кипящей водой на 15 минут. 4. Слить воду в кастрюлю, добавить на 1 л воды 37 мл уксуса, 45 г соли и 90 г сахара. Вскипятить, залить банки доверху и закатать.

АВТОР: ОЛЬГА ЗАХАРОВА

Соленые огурцы

Ингредиенты:

Огурцы, листья смородины, малины, дуба, вишни, чеснок, укроп, перец горошком. Рассол: 60 г крупной соли на 1 л некипяченой воды.

Приготовление:

1. Подготовленные огурцы залить рассолом со специями и зеленью, прижать грузом. 2. Оставить на 3 дня при комнатной температуре для естественного брожения. 3. Снять пену, рассол слить в кастрюлю, добавить 1 ст. л. сухой горчицы на 1 л рассола, прокипятить 5 минут. 4. Залить рассолом огурцы в банках и закатать.

АВТОР: ЕЛИЗАВЕТА НОРКИНА

Кабачковая икра

Ингредиенты:

Кабачки — 3 кг, лук — 1 кг, морковь — 1 кг, помидоры — 1 кг, сладкий перец — 3–4 шт., сахар — 2 ст. л., соль — 1,5 ст. л., уксус 6% — 2 ст. л.

Приготовление:

1. Все овощи порезать ломтиками и обжарить на растительном масле по отдельности до золотистого цвета. 2. Сложить в кастрюлю и тушить, постоянно помешивая. 3. Когда масса поменяет цвет, добавить сахар, соль, через 2–3 минуты — уксус. 4. Пробить блендером и закатать в стерилизованные банки. Хранить при комнатной температуре.

АВТОР: ИРИНА ФЕДОРОВА

Баклажаны в аджике

Ингредиенты:

Баклажаны — 2 кг, помидоры — 2 кг, перец — 0,5 кг, острый перец — 3–4 шт., чеснок — 2 головки, сахар — 1 стакан, уксус 6% или 9% — 1/2 стакана, масло растительное — 150 мл, соль — 2 ст. л. (Выход: 4 л).

Приготовление:

1. Баклажаны порезать брусочками, выложить на противень шкурками вверх и запекать при 220°C около 30 минут. 2. Перец, томаты, чеснок и острый перец измельчить блендером. Добавить соль, сахар, масло и варить 15–20 минут. 3. В кипящую аджику добавить теплые баклажаны, проварить 3–5 минут, в конце влить уксус. 4. Разложить по банкам (1/3 аджики, 2/3 баклажанов), закатать, перевернуть и укутать на сутки.

АВТОР: ЕЛИЗАВЕТА НОРКИНА

Соленые огурцы

Ингредиенты:

Огурцы, зонтики укропа, чеснок (2–3 зубчика на банку), листья вишни, малины, дуба, хрена. Рассол: 2–2,5 ст. л. соли на 1 л воды.

Приготовление:

1. Огурцы замочить в холодной воде на 5–6 часов. 2. На дно и в середину банки уложить зелень и чеснок, плотно заполнить огурцами. 3. Залить рассолом и оставить на столе на 2–3 дня до помутнения. 4. Слить рассол в кастрюлю и вскипятить. Банки обдать кипятком, залить кипящим рассолом и закрутить стерильными крышками. Перевернуть и укутать.

АВТОР: ЛЮДМИЛА ФЕОКТИСТОВА

Абрикосовое варенье с ядрышками

Ингредиенты:

Абрикосы (плотные) — 1 кг, сахар — 1 кг, ядрышки из косточек абрикоса.

Приготовление:

1. Абрикосы вымыть, удалить косточки (достать из них ядрышки). Половинки засыпать сахаром и оставить на несколько часов. 2. Довести до кипения, варить 5 минут, снимая пену. Снять с огня и полностью остудить. 3. Снова довести до кипения, добавить ядрышки, проварить 5 минут и остудить. 4. Проварить еще 5 минут, проверить готовность каплей на тарелке и разлить по стерилизованным банкам.

АВТОР: ВЕРА ЦИКЛАУРИ

Кабачковая икра

Ингредиенты:

Кабачки (сорт Грибовский) — 5 кг, лук — 1 кг, морковь — 1 кг, томатная паста — 350 г, сахар — 0,5 стакана, соль — 2 ст. л., перец черный молотый — 0,5 ч. л., уксус 9% — 2 ст. л.

Приготовление:

1. Кабачки нарезать колечками и обжарить с двух сторон. Лук и морковь обжарить. 2. Тушить все вместе 1,5 часа. 3. Добавить томатную пасту, сахар, соль, перец и тушить еще 30 минут. 4. Пробить блендером, добавить уксус, потушить на слабом огне 5 минут и разложить по банкам.

АВТОР: ЛЮБОВЬ БОЖЕВАЛЬНАЯ

Яблочная пастила

Ингредиенты:

Яблоки (Антоновка) — 3 кг, сахар — 200 г, вода — 100 г.

Приготовление:

1. Яблоки с водой и сахаром варить 20 минут. 2. Взбить массу блендером и выложить на тефлоновые подложки решеток дегидратора. 3. Высушивать 12 часов при температуре 60–65°C. 4. Остудить, разрезать на полоски и скрутить в рулетики.

АВТОР: ЛЮБОВЬ БОЖЕВАЛЬНАЯ

Пикантные огурчики

Ингредиенты:
Мелкие огурцы (Герман) — 5 кг, томаты — 2 кг, перец — 0,5 кг, чеснок — 3 головки, растительное масло — 200 г, сахар — 1 стакан, соль — 2 ст. л., уксусная эссенция — 1–2 ст. л.

Приготовление:
1. Томаты и перец пропустить через мясорубку. Добавить сахар, соль, масло и варить 5 минут. 2. Добавить тертый чеснок и варить 1 минуту. 3. Влить уксусную эссенцию, проварить 2 минуты. 4. Добавить огурцы (целиком или кусочками), разложить по стерильным банкам и закатать.

АВТОР: ТАТЬЯНА ПАЦЫНА

Малиновое варенье

Ингредиенты:
Садовая малина — 1 кг, сахар — 1 кг.

Приготовление:
1. Засыпать ягоды сахаром и дать постоять 3 часа. 2. Варить на слабом огне 5 минут от момента закипания, аккуратно помешивая. 3. Разлить в стерилизованные банки. (Аналогично можно приготовить варенье из яблок).

АВТОР: ГАЛИНА КОЗИНА

Варенье ассорти

Ингредиенты:
Боярышник (очищенный от косточек), 1 лимон, 1 апельсин, сахар (1 кг сахара на 1 кг ягодно-фруктовой массы).

Приготовление:
1. Нарезать лимон и апельсин, смешать с боярышником и засыпать сахаром до выделения сока. 2. Варить в 3 этапа по 5 минут с полным остыванием (в третий раз прокипятить 20 минут). 3. Горячим разлить по банкам.

АВТОР: ОЛЬГА ПЕТРУХИНА

Пастила с жимолостью

Ингредиенты:
Яблоки — 1 кг, вода — 100 мл, сахар — 100 г, замороженная жимолость — 300–500 г.

Приготовление:
1. Яблоки немного пропарить с водой и сахаром, остудить. 2. Добавить замороженную жимолость. 3. Измельчить всё блендером в однородную массу. 4. Выложить на поддоны и сушить в сушилке (дегидраторе).

АВТОР: НАДЕЖДА СИРОТКИНА

Консервация «Анкл Бенс»

Ингредиенты:
Кабачки — 2 кг, помидоры — 1 кг, перец — 0,5 кг, лук — 1 кг, томатная паста — 1 стакан, соль — 3 ст. л., сахар — 0,5 стакана (+ 1–2 ст. л. сахарозаменителя), растительное масло — 1 стакан, уксус 70% — 2 ч. л.

Приготовление:
1. Томатную пасту развести водой, добавить соль, сахар, масло, уксус и довести до кипения. 2. Положить кабачки кубиками (1×1 см) и варить 10 минут. 3. Добавить перец и лук — варить 10 минут. 4. Добавить помидоры — варить еще 10 минут. Разложить по банкам и закатать.

АВТОР: ЕЛЕНА КОПЫЛОВА

Кабачковая икра

Ингредиенты:
Лук репчатый, морковь, кабачки белые и цукини, перец болгарский, томаты, подсолнечное масло, соль по вкусу.

Приготовление:
1. Лук, морковь, кабачки и болгарский перец слегка обжарить на подсолнечном масле. 2. Затем потушить с нашинкованными томатами. 3. Посолить по вкусу и довести до готовности.

АВТОР: ОЛЬГА ЧУЛОШНИКОВА

Варенье «3 стакана»

Ингредиенты:

Арония (черноплодная рябина) — 1 стакан, яблоки Ранетки (райские) — 1 стакан, сахар — 1 стакан, вода — 2–3 ст. л.

Приготовление:

1. В кастрюлю с толстым дном налить воду, выложить очищенные ягоды и яблоки целыми. 2. Довести до кипения, добавить сахар и кипятить 7–10 минут при постоянном помешивании. 3. Снять с огня, накрыть крышкой и настаивать до полного охлаждения. 4. Повторить процесс 3–4 раза. Горячим разлить по банкам.

АВТОР: ОЛЬГА ЧУЛОШНИКОВА

Варенье «Хрустящее» из черешков сельдерея с лимоном

Ингредиенты:

Черешки сельдерея (полосками/кубиками) — 3 стакана, сахар — 2,5 стакана, лимоны (прокрученные через мясорубку с цедрой, без косточек) — 2 шт., ванильный сахар — 1 ч. л., вода — 2–3 ст. л.

Приготовление:

1. Смешать сельдерей, сахар, лимоны и воду в кастрюле. Довести до кипения, кипятить 5–7 минут. 2. Настаивать до остывания. Повторить 3 раза. 3. Перед последней варкой добавить ванилин и сварить до плотного густого сиропа. Разлить по банкам.

АВТОР: НАТАЛЬЯ СУДАКОВА

Кабачковое объедение (в томатно-овощной подливе)

Ингредиенты:

Кабачки — 2 кг, яблоко — 1 шт., перец сладкий — 1 шт., перец чили — 1 шт., лук — 1 шт., морковь — 1 шт., чеснок — 3 зубчика, томатный сок — 500 мл, сахар — 4 ст. л., масло растительное — 100 мл, яблочный уксус — 100 мл, соль — 1 ч. л.

Приготовление:

1. Кабачки нарезать кусочками. Яблоко, перец, чили, лук и морковь измельчить в мясорубке. 2. В овощную массу всыпать соль, сахар, масло, уксус и томатный сок. Варить подливу 20 минут. 3. Добавить измельченный чеснок и проварить 10 минут. 4. Залить подливой кабачки, варить 20 минут, разложить по стерильным банкам и закатать. (Выход: 3 л).

АВТОР: НАДЕЖДА СИЛАЕВА

Компот «Воспоминания о лете»

Ингредиенты:

Ингредиенты (на 3-литровую банку): Нарезанные яблоки — 1/2 банки, черноплодка — 2 горсти, малина — 2–3 горсти, ежевика — 2–3 горсти, сахар — 330 мл, кипяток.

Приготовление:

1. Поместить фрукты и ягоды в банку, залить кипятком на 15 минут. 2. Слить жидкость в кастрюлю, добавить сахар и 100–150 мл воды, вскипятить. 3. Залить кипящим сиропом ягоды и закатать. Перевернуть и укутать.

АВТОР: НАДЕЖДА СИЛАЕВА

Яблочное варенье «Янтарное»

Ингредиенты:

Яблоки (тонко нарезанные со шкуркой), на 1 кг яблок — 150 мл воды и 1 кг сахара.

Приготовление:

1. Нарезанные яблоки засыпать сахаром, добавить воду и оставить на ночь для выделения сока. 2. Поставить на огонь, аккуратно помешивать, довести до кипения и кипятить 3 минуты. Снять с огня на сутки. 3. На второй день довести до кипения, кипятить 3 минуты и оставить на сутки. 4. На третий день кипятить 5 минут, разложить по стерилизованным банкам и закатать.

АВТОР: ОЛЬГА РОЖНОВА

Цукаты из тыквы

Ингредиенты:

Тыква — 2 кг, сахар — 1 кг, сахарная пудра (по желанию).

Приготовление:

1. 2 кг тыквы очистить и нарезать на кусочки примерно 2×2 см, засыпать 1 кг сахара и оставить на ночь.
2. Тыква пустит сок. Перемешать, чтобы растворить оставшийся сахар.
3. Затем сок слить и довести до кипения. Горячим сиропом залить тыкву и дать постоять до остывания (чем дольше, тем лучше). Сделать так 5–6 раз, в зависимости от сорта тыквы. Кусочки должны размягчиться и впитать сироп.
4. Последний раз сироп не сливать, довести до кипения вместе с кусочками тыквы. Остудить и разложить на противень, предварительно постелив бумагу для запекания.
5. Запекать в чуть приоткрытой духовке 1 час при t° 100°C.
6. Дать остыть и переложить в форму, пересыпая сахарной пудрой, чтобы кусочки не слипались (можно не пересыпать).
7. Цукаты готовы. Приятного аппетита!