

## CUPRINS BROȘURA “CONSERVE PENTRU IARNĂ. REȚETE DE ALTĂDATĂ”

1. CURĂȚIREA LEGUMELOR ȘI ZARZAVATULUI.....	pag. 4
2. MURAREA VERZEI CĂPĂȚĂNI.....	pag. 5
3. MURAREA VERZEI TOCATE.....	pag. 6
4. CASTRAVEȚI MURAȚI.....	pag. 7
5. PĂTLĂGELE VERZI MURATE ( GOGONELE VERZI ).....	pag. 8
6. MURĂTURI ASORTATE.....	pag. 9
7. ARDEI GRAȘI UMPLUȚI CU VARZA.....	pag. 9
8. ARDEI DIFERIȚI MURAȚI.....	pag.10
9. ARDEI LA SARE.....	pag.11
10. VERDEȚURI LA SARE.....	pag.12
11. FRUNZĂ DE VIȚĂ LA SARE.....	pag.12
12. FASOLE VERDE LA SARE.....	pag.13
13. DOVLECEI LA SARE.....	pag.13
14. SALATĂ DE CASTRAVEȚI ȘI ARDEI LA SARE.....	pag.14
15. CASTRAVEȚI CONSERVAȚI IN OȚET.....	pag.14
16. VARZĂ ROȘIE IN OȚET.....	pag.15
17. GOGOȘARI IN OȚET.....	pag.15
18. SFECLĂ ROȘIE IN OȚET.....	pag.16
19. BULION DE ROȘII.....	pag.16
20. BULION DE ARDEI GRAȘI ȘI GOGOȘARI.....	pag.17
21. BAME IN BULION.....	pag.17
22. ROȘII CONSERVATE INTREGI.....	pag.17
23. ZACUSCĂ DE LEGUME.....	pag.18
24. VINETE PENTRU MUSACA.....	pag.18
25. CONOPIDĂ PENTRU PĂSTRAT.....	pag.19
26. CIUPERCI PENTRU PĂSTRAT.....	pag.19
27. VINETE PENTRU GĂTIT.....	pag.19
28. VINETE IMPĂNATE ȘI MURATE.....	pag.19

29. PEPENI VERZI MURAȚI.....	pag.20
30. CASTRAVEȚI RUSEȘTI.....	pag.20
31. ARDEI ȘI GOGOȘARI COPTI.....	pag.21
32. TARHON ÎN OȚET.....	pag.21
33. SALATĂ DE PĂTLĂGELE VERZI.....	pag.21
34. SALATĂ DE VINETE TOCATE.....	pag.21
35. ARDEI ȘI ROȘII PENTRU CIORBĂ.....	pag.22
36. ARDEI IUȚI IN SARE SAU IN OȚET.....	pag.22
37. MURĂTURI PICANTE IN OȚET.....	pag.22
38. MAGIUN DE PRUNE.....	pag.23
39. MARMELADĂ DE CAISE.....	pag.23
40. PISTIL DE FRUCTE.....	pag.24
41. PREGĂTIREA FRUCTELOR PENTRU COMPOT.....	pag.24
42. COMPOT DE CIREȘE PENTRU CONSUMAT IARNA.....	pag.25
43. COMPOT DE PRUNE.....	pag.25
44. COMPOT DE PIERSICI ( CU COAJĂ ).....	pag.26
45. COMPOT DE RENGLOTE ( REINE – CLAUDE ).....	pag.26
46. COMPOT DE PERE CURĂȚATE DE COAJĂ.....	pag.26
47. FASOLE GRASĂ.....	pag.27
48. CASTRAVEȚI IN SARAMURĂ.....	pag.27

Peste 1.200 de rețete profesionale, găsiți în rețetarul “REȚETELE BUNICULUI – Vol. I”, pe care îl găsiți pe site-ul [www.chefbuzu.com](http://www.chefbuzu.com).

Cateva din retetele si informatiile pe care le gasiti in brosură “CONSERVE PENTRU IARNA – RETETE DE ALTADATA” :

### 23. VINETE PENTRU MUSACA.

Se aleg vinetele mai tinere, proaspete, se curata de pielite, se taie felii, li se da sare si se lasa si se lasa asa circa 2 ore.

Separat se pune 1 litru de apa si circa 0,050 kg sare, intr-un vas. Se pune vasul pe foc si cand apa a dat in fiert se introduc feliile de vinete, care se oparesc circa 10 minute.

Apoi se scot, se scurg bine de apa, se asaza in borcane si se acopera cu bulion de rosii subtire, proaspat preparat si cald.

Borcanele astfel pregatite se inchid la gura cu celofan sau cu capace de tabla si se sterilizeaza ( se fierb ) in bain-marie timp de 70-80 minute, dupa care se scot si se pastreaza la loc uscat si racoros.

## **27. VINETE ÎMPĂNATE ȘI MURATE.**

Se aleg vinetele fragede, tinere, se curata de codite, se spala si se cresteaza adanc in patru. Apoi se oparesc timp de 2-3 minute in apa clocotita.

Se scot, se scurg bine si se preseaza intre doua scanduri ca sa se scurga sucul amar si apa din ele.

Separat se curata morcovii, radacina de patrunjel si telina.

Acestea se taie subtire, se oparesc in apa clocotita si apoi se racec.

Se adauga foi de telina, marar si patrunjel verde tocat, precum si ceapa taiata felii.

Zarzavatul taiat se amesteca cu 30-40 grame de sare la kg de compozitie, dupa care se impaneaza vinetele cu aceasta compozitie, in crestaturile facute deja, dupa care se leaga vanata cu cozi de telina oparite.

Vinetele astfel pregatite se asaza in borcane sau putini, punandu-se intre ele foi de telina, apoi se preseaza cu o greutate.

La vinetele impanate nu se pune saramura. Saramura se formeaza prin presare.

Vinetele impanate se mureaza in 15-20 de zile, dupa care se pun in pivnita la rece.

## **40. PREGĂTIREA FRUCTELOR PENTRU COMPOT.**

Fructele trebuie sa fie proaspat culese, nevatamate sau manate.

Se aleg pentru compot fructe frumoase, coapte si tari,

Fructele se spala in mai multe ape fara a le tine prea mult in apa. Se curata repede, nelasandu-se la caldura, deoarece fermenteaza.

Curatitul si taiatul se face cu un cutit inoxidabil pentru a nu se innegrii fructele.

Merele si perele se curata de coaja si de seminte si se taie in sferturi.

Piersicile si caisele mari se taie in doua ( in jumutati ) si li se indeparteaza samburii. Samburii de caise se sparg, iar samburii se adauga la fierb, in compot.

Caisele, piersicile mici si prunele, corcodusele, ciresele, visinile si celelalte fructe mici se fierb cu samburi, care dau gust la compoturi.

Fructele se fierb, dandu-se numai intr-un singur clocot.

Fructele astfel oparite se scot din sirop cu o lingura de spuma si se asaza in borcane bine palate, fara a se atinge cu mana.

Dupa ce s-a umplut borcanul, li se adauga siropul.

Borcanele umplute se inchid bine cu celofan si se pun la fiert, ca si conservele de legume, timp de circa 20-30 de minute.

Se pastreaza apoi la loc racoros.