




200  
основан в 1825  
Минусинск



**МИНУСИНСК**  
ГОТОВИМ ПО СТАРИННЫМ  
РЕЦЕПТАМ НАШИХ БАБУШЕК





2

© Фото Порошина Людмила Ивановна,  
старший научный сотрудник  
Минусинского краеведческого музея  
им. Н.М. Мартыянова

- Друзья, в ваших руках самый вкусный буклет про Минусинск. Минусинск - родина сибирского садоводства. Не зря в литературе XIX века Минусинск и его земли называли «Сибирской Италией» из-за благодатного климата. Удивительно, что в Сибири созревают арбузы и дыни, плодоносят абрикосы и виноград, а минусинские помидоры своими размерами и вкусом славятся на всю Россию.



## **АППЕТИТ ПРИХОДИТ ВО ВРЕМЯ ... ЗИМЫ**

**Минусинцы делают домашние заготовки солений, маринадов, желе и варений по традиционным семейным рецептам, о которых мы обязательно вам расскажем**

### **ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ**

Отберите спелые, целые помидоры, вымойте и обсушите. Уложите на противень и поместите в горячую духовку на несколько минут. Как только кожица слегка лопнет, выньте и уложите аккуратно в заранее простерилизованные банки. Сверху насыпьте соли (зависит от количества томатов и размера банки). На трёх литровую – 1 чайная ложка. Стерилизовать 30 - 40 минут, закатать. Хорошо хранятся при комнатной температуре.

### **ПОМИДОРЫ КРАСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ**

Красные помидоры можно консервировать без уксуса, так как они содержат достаточное количество своей кислоты. Отберите плоды с хорошей, ровной окраской, плотные, без повреждений и примерно одинаковые по размеру. Банки накройте крышками и поставьте на прогревание в тёплую духовку или таз на тёплую плиту, выдерживая помидоры в горячей воде: литровые банки 10 – 15 минут, трёхлитровые 20 – 25 минут. Затем закатать, и ещё подержать под «шубой». Для рассола: на 1 л воды – 1 ст. ложка соли.



### **ПОМИДОРЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ**

Отбираем плоды средней зрелости. На дно пропаренной банки кладём кусочки хрена, вишнёвый лист. Закладываем банку помидорками «до плечиков». Спелые помидоры пропускаем через мясорубку, делаем сок – пюре. Нагреваем его почти до кипения. В этот сок кладём пол стакана мелко порезанного чеснока, 250 г (тоже через мясорубку) сладкого перца. На 2,5 литра сока нужно положить 3 столовые ложки соли, 4 столовые ложки сахара. Горячей массой заливаем помидоры в банке. Стерилизуем так: трёхлитровая – 15 минут, литровая – 10 минут.

### **ПОМИДОРЫ С ГРОЗДЬЮ РЯБИНЫ**

Нам потребуется 2 кг томатов, полкилограмма рябины, 1 л воды, 100 г сахарного песка, 30 г соли, 50 г яблочного уксуса. Томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в банку вместе с гроздью рябины. Растворить в воде сахарный песок, уксус, вскипятить раствор и произвести трехкратную заливку овощей в банке. После третьей заливки банку закатать железной крышкой.

### **ПОМИДОРЫ С ЛЕПЕСТКАМИ РОЗЫ, РАНЕТКОЙ**

Рассол: на 1 л воды – 1 столовая ложка с горкой сахара, 1 столовая ложка без горки соли. Помидоры уложить в банку, перекладывая ранеткой и пересыпая лепестками розы. Первая заливка – кипящей водой, вторая – кипяченым рассолом. Добавить 1 чайную ложку уксусной эссенции. Закатать.

### УНИВЕРСАЛЬНАЯ ЗАЛИВКА

На 10 л воды взять 7 стаканов сахара, 1,5 стакана соли, 15 лавровых листиков, 30 горошин чёрного перца, 10 – 15 гвоздичек, 2 чайных ложки с горкой молотый корицы.

Вскипятить, остудить, влить одну треть бутылки уксусной эссенции. Эта заливка хороша как для помидоров, так и для капусты. Она хорошо хранится в погребе под полиэтиленовыми крышками.

### КЕТЧУП

На 5 кг помидоров – 1 стакан измельченного лука, 160 – 200 г сахара, 30 г соли, 1 стакан 9-процентного уксуса, по одной чайной ложки чёрного перца, гвоздики, горчичного семени, кусочек корицы, половина чайной ложки семян сельдерея.

Помидоры нарезать дольками и вместе с измельченным луком распарить под крышкой. Протереть через сито. Полученный сок уварить наполовину. Пряности положить в мешочки из марли и опустить в кипящую массу.

Добавить соль, сахар, уксус и варить ещё 5 – 7 минут. Потом пряности вынуть. Готовый кетчуп разлить в баночки и укупорить.

### САЛАТНЫЕ С ЛУКОМ

Крупные помидоры (спелые, но не мягкие) нарезать поперёк кружками в 1,5 – 2 см толщиной. Нарезать репчатый лук плотными тонкими кружками (поперёк луковицы), на колечки не разбирать. Уложить в пол-литровые или литровые банки слоями: кружок помидора – кружок лука и так далее.

Заливка: на 5 л воды – стакан соли, пол стакана сахара, 3-4 гвоздички, два – три душистых горошка (перец); когда вода со специями закипит – влить столовую ложку уксусной эссенции и сразу выключить. Залить банки с содержимым горячей заливкой, закатать, укутать. Хранится в холодильнике 5 – 10 месяцев.

### ОРИГИНАЛЬНЫЙ ЗИМНИЙ

Через мясорубку пропустить 1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 5 стручков жгучего перца, 0,5 лука, 5 зубков чеснока.

Соединить эти продукты и тушить 15 минут на растительном масле (100 г), добавив туда 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки соли, 2 чайные ложки столового уксуса, 1 чайную ложку горчицы.

Разложить в пол-литровые банки, стерилизовать по получасу, закатать.

### ЦИЦИБЕЛИ

5 кг помидоров и два стручка горького перца пропустить через мясорубку.

Варить 1 час. Затем добавить 1 кг лука (измельченного и спассерованного в 1 стакане подсолнечного масла) и варить 10-15 минут.

Потом 7 стручков сладкого перца нарезать соломкой и добавить в кипящую массу. Варить ещё 10 минут.

Затем положить по горсти измельченных петрушки и укропа, 3 столовые ложки с горкой соли и 6 столовых ложек сахара – варить 10 минут.

Выключить огонь, влить 1 чайную ложку уксусной эссенции, перемешать.

Разложить в стерилизованные банки и укутать.

**За рецепты благодарим редакцию газеты «Власть труда», г. Минусинск**



### **СЛИВОВОЕ ЖЕЛЕ**

Наиболее ценное желе дают ренклоды, мирабелы и венгерки. Спелые сливы нужно разрезать на половинки, вынуть косточки, разваривать на водяной бане до полной мягкости и пока не дадут сока. На 1 ф. сока прибавляют  $\frac{1}{2}$  ф. сахара. Также готовится и желе из ренклодов, только сахару берут меньше (на 1 ф. сока –  $\frac{3}{4}$  ф. сахара). Сливовый сок в Германии часто смешивают с соком из репы, отчего получается очень вкусное и недорогое желе.

### **ВИШНЁВОЕ ЖЕЛЕ**

Вообще чем вишни кислее, тем желе получается скорее и лучше. Обычно берут пополам кислые вишни и сладкие черешни, вынимают косточки, разваривают, прессуют сквозь холст, дают соку постоять несколько часов, после чего осторожно сливают с осадка и фильтруют. Можно готовить сок по способу отжимания сырых плодов. На 1 кг. Сока прибавляют 750 грам. Сахара и варят до готовности. К вишнёвому соку полезно прибавлять сок смородины в количестве 2 частей и смородинного на 1-3 части вишнёвого сока. На стакан такой смеси достаточно 1 ст. сахара. Ещё лучше, если брать смесь из 1 части кислых вишен, 1 ч. чёрных черешен и 1 ч. красной смородины. Сахара при этом берут равный вес. Иногда вишни раздавливают с частью косточек для придания желе пикантного вкуса.

### **МАЛИНОВОЕ ЖЕЛЕ**

Из сортов наиболее пригодны: Горнет, Красавица Фонтенэ, Шаффера колоссальная, Грегг, Форстера. Франкония. Ягоды должны быть вполне зрелыми и свежие. Перезревшие ягоды или пролежавшие 1-2 дня снятыми с кустов менее пригодны для желе. Спелые ягоды чистятся и раздавливаются в чашку. Мягку кладут на волосяное сито и сцеживают сок, которому дают постоять 1 час, после чего сливают с осадка, фильтруют и, смешав с равным (по весу) количеством сахара, варят до готовности. Можно брать на 2,5 ф. сока 1-1,5 ф. сахара или на 1 ф. сока  $\frac{3}{5}$ - $\frac{3}{4}$  ф. сахара. Если брать сахару больше, то страдает аромат ягод. Чтобы желе из малины придать большую плотность, к 3 ч. сока малины прибавлять 1 ч. сока красной или белой смородины. Можно также для лучшей желатинизации прибавлять сок яблок (на 2 ч. малины 1 ч. яблок).



### **КЛУБНИЧНОЕ ЖЕЛЕ**

Принадлежит к числу малоупотребительных. Оно всегда готовится смешанным с соком крыжовника. Готовится оно так: фунта три спелой клубники заливают стаканом воды и варят, пока вода не получит вкуса и запаха клубники. Тогда процеживают сквозь частое сито и прибавляют  $\frac{3}{4}$  ф. процеженного сока крыжовника и на каждый стакан смеси кладут до 2 стаканов сахара.

### **ФРУКТОВЫЙ СЫР**

Готовится: хорошо уваренную массу складывают на мокрую салфетку или холстинку и, перевязывают шнурком в виде формы сыра, кладут под гнёт. Через 2-3 дня сыр будет готов, тогда его вынимают из-под пресса, обсыпают сахаром и сверху слегка обсушивают в печи.

Фруктовые и ягодные консервы.

Приготовление желе, пюре, повидла, мусса, джема, мармелада и пата из фруктов и ягод.

### **МУСС ИЗ ЯБЛОК, ГРУШ ИЛИ АЙВЫ**

Одни груши не дают хорошего мусса, так как мякоть их камениста; потому обыкновенно груши следует смешивать с яблоками. Приготавливается мусс из пюре, или обращённых в пюре плодов. Во время уваривания полезно прибавлять по вкусу пряностей – корицы, гвоздики, апельсиновой и лимонной цедры, также лесных орехов, снятых вместе с зелёными околоплодниками (на 3 пуда плодов 6-8 шт. орехов). Для лучшего вкуса и цвета прибавляют часто немного сока бузины или черники (1/2 бут. на 3 пуда подов). Сахар кладётся в количестве 1 ф. на 5 ф. пюре и больше в том числе, если плоды, взятые для мусса, были очень кислы. При приготовлении пюре для яблочного мусса, в Германии яблоки разваривают не в воде, а в соке из свеклы, моркови или репы. Грушевый мусс застывает труднее, чем яблочный и айвовый.

**Рецепты из собрания научной библиотеки Минусинского краеведческого музея им. Н.М. Мартынова**

**Фруктовые и ягодные консервы. Приготовление желе, пюре, повидла, мусса, джема, мармелада и пата из фруктов и ягод.**

**Сост. Н.И. Полевицкий. – СПб.: Типография П.П. Сойкина, 1911.**



## **В МИНУСИНСКЕ АППЕТИТ НАГУЛЯЕТ СЕБЯ САМ, ПОЭТОМУ МЫ СОБРАЛИ ДЛЯ ВАС МЕСТА, ГДЕ МОЖНО ВКУСНО ПОЕСТЬ**

### **КАФЕ «ХУТОРЯНКА»**

Домашняя кухня, первые и вторые блюда, горячая выпечка.

г. Минусинск,  
ул. Октябрьская, 66к1

### **КАФЕ «ПИЦЦА СОЛНЦА»**

Меню кафе очень разнообразное: от заявленной пиццы, роллов и бургеров до куриной грудки по-итальянски и тайского «Том Ям».

г. Минусинск,  
ул. Народная, 15  
ул. Гоголя, 66

### **КАФЕ «БЛИН.СОМ»**

Гостям кафе предлагают побаловать себя блинами с разными начинками, например, сладкожекам понравятся блинчики с яблоком и брусникой, а любителям плотно подкрепиться - с куриным филе, грецким орехом и сыром.

г. Минусинск,  
Красных Партизан, 16 А  
Абаканская, 44

### **КАФЕ «КОЛОСОК»**

Славится кафе домашней кухней и приемлемыми ценами, а ещё вкусными зефирками в кондитерской.

г. Минусинск,  
ул. Ленина, 56

### **РЕСТОРАН «ЗОЛОТОЙ ЗАМОК»**

В меню блюда европейской и восточной кухни, шашлык из свинины и баранины, приготовленный на березовых углях.

г. Минусинск,  
ул. Гагарина, 16

### **СТОЛОВАЯ «РЯБИНУШКА»**

Здесь хвалят обеды и домашнюю выпечку, особенно борщ и пирожки с яблоками.

г. Минусинск,  
ул. Октябрьская, 36

### **СУШИ-БАР «ШАМБАЛА»**

Название говорит само за себя. Гостей угостят роллами, пиццей, бурито и кесадильей с разными начинками.

г. Минусинск,  
ул. Тимирязева, 7 Б


### **КАФЕ «TESLA»**

Мы не знаем было ли названо кафе в честь высокотехнологичного и экологичного автомобиля, но там гостей накормят блюдами европейской, азиатской и итальянской кухни.

В меню холодные и горячие блюда на любой, как говорится, вкус и цвет.

г. Минусинск,  
ул. Кретьова 16 Б

 [itc.krsk@gmail.com](mailto:itc.krsk@gmail.com)

 [visitsiberia.info](http://visitsiberia.info)

    [visitsiberia.info](http://visitsiberia.info)



НЕ ДЛЯ ПРОДАЖИ