**Большой красивый торт своими руками, без выпечки, быстро и просто (рецепт из магазинных коржей со сгущенкой)**

**Ингредиенты для торта весом 2 кг 150 гр:**

* Бисквитные коржи по 24 см - 6 шт.
* Бананы - 4-5 шт. (900-950 гр)
* Сметана 25-30 % жирности - 400 гр
* Вареная сгущенка - 400 гр
* Шоколадные шарики для завтраков - 100 гр

**Способ приготовления:**

Соединить по возможности самую жирную сметану (25-30% жирности) с вареной сгущенкой и хорошо перемешать до однородности. Сначала можно воспользоваться для этого ложкой, а затем обычным венчиком или миксером. Взбивать крем не нужно, главное, чтобы сгущенное молоко полностью растворилось в сметане. На это уходит примерно 3 минуты.

Тонко нарезать бананы кружочками. Кстати, можно использовать и другие фрукты, например киви, мандарины или клубнику, но бананы мне нравятся больше всего. Они создают очень правильный эффект пропитки коржей и очень ароматно пахнут. По моему опыту, чем тоньше кружочки фруктов, тем однороднее получается наполнение для торта.

Далее потребуются обычные бисквитные коржи. Их можно просто купить в магазине, а можно и приготовить самим. Но если нет времени, то использовать готовые коржи очень удобно. У меня 6 круглых коржей диаметром 24 см и высотой около 1,5 см (2 упаковки по 3 штуки).

Уложить первый корж сразу на блюдо, которое будет подаваться на стол. Размер блюда должен быть немного больше, чем корж. Далее станет понятно почему, но запас должен быть обязательно. Корж равномерно смазать кремом. Количество крема для каждого коржа нужно рассчитать соответственно заранее, учитывая, что еще немного потребуется для боков, т.е. крем нужно разделить на 7 частей. Распределять крем можно с помощью ложки или лопаточки. И если крем будет стекать с боков - это нормально. Необязательно стараться сделать это слишком аккуратно.

На крем выложить нарезанные кружочки банана. Укладывать их нужно плотно друг к другу по всей поверхности коржа, не забывая про края. Бананы нужно тоже разделить, но только всего на 5 частей.

Уложить сверху на бананы следующий корж, смазать кремом, выложить бананы и проделать все то же самое со всеми коржами, кроме последнего.Последний корж уложить на бананы, осторожно, но довольно крепко и равномерно придавить торт руками и тоже смазать верхний корж кремом, но бананы уже не укладывать.Последними остатками крема смазать боковую часть торта.

А теперь можно заняться украшением. Оно будет хоть и очень простое, но не менее красивое и интересное, чем розочки и цветочки. Для украшения торта можно использовать самые обычные воздушные шоколадные шарики для завтраков. Шарики нужно измельчить в крошку. Это удобно делать с помощью скалки, насыпав шарики в крепкий плотный пакет.

Этой крошкой равномерно присыпать торт сверху и с боков. Сверху это сделать совсем просто, а с боков нужно это делать следующим образом. На бортики блюда насыпать крошку и осторожно, приподнимая крошки лопаточкой, распределить по всей боковой поверхности.

Теперь нужно поставить его в холодильник, чтобы он хорошо пропитался. Чем дольше он простоит, тем вкуснее и сочнее получится. Некоторые утверждают, что для пропитки достаточно 2-3 часа. Но я считаю, что для правильного вкуса и текстуры нужно держать торт в холодильнике как минимум ночь, а лучше всего еще дольше. У меня он простоял 15 часов и получился идеальным. Небольшой совет - накрыть блюдо сверху большим пакетом, чтобы торт не подсох за ночь, но только аккуратно, чтобы пакет не касался самого торта.

**Фаршированные крабовые палочки с печенью трески.**

**Ингредиенты**

Яйца - 3 штуки

Печень трески - 150–180 г

Соль - по вкусу

Перец чёрный молотый - по вкусу

Майонез - по вкусу

Крабовые палочки - 12–14 штук

**Приготовление**

1․ Яйца отварите вкрутую за 10 минут. Остудите и натрите на крупной тёрке.

2․ Из консервов слейте масло и разомните печень трески вилкой.

3․ Смешайте печень с яйцами, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

4․ Крабовые палочки аккуратно разверните, чтобы получились пластинки.

5․ На заготовки выложите начинку ровным слоем. Скатайте рулетики.

6․ Готовую закуску оставьте в холодильнике на час-полтора перед подачей на стол.

***Торт без сахара***

*2 яйца*

*2 банана*

*1/2 ч.л. разрыхлителя*

*50 г какао порошка (4 ст.л.)*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*50 г шоколада*

*60 мл. молока*

В первую очередь очищаю от кожуры бананы, понадобится 2 банана. Если бананы сильно переспевшие, используйте их, с ними десерт будет даже ещё вкуснее.

Нарезаю их на небольшие кусочки, произвольной формы и отставляю в сторону.

Второй необходимый ингредиент это яйца. Беру 2 яйца.

Подготовленные ингредиенты перекладываю в глубокую миску. далее к ним добавляю 50 грамм какао порошка, это 4 столовые ложки. И сюда же отправляю половину чайной ложки разрыхлителя.

Вот теперь все ингредиенты необходимо перемешать между собой. Это можно сделать с помощью блендера, комбайна или миксера. Я перебиваю массу погружным блендером. Итак, в итоге однородная шоколадная масса готова.

Форма для запекания у меня керамическая, диаметром 12 см. Вы можете взять силиконовую или разъёмную, так будет даже ещё лучше (извлекать готовый корж удобнее)

Выстилала дно пергаментом, чтобы в последствии без труда перенести корж на блюдо, а бока немного смазала растительным маслом.

Перелью в форму всю массу. Это делаю осторожно, не допускаю затекания жидкой шоколадной массы под пергамент.

Чтобы корж после приготовления был с ровной поверхностью, лёгкими движениями вращаю форму.

Теперь начинается самое интересное. форму с шоколадной массой ставим в микроволновку и готовим при мощности 800 Вт 5-7 минут.

Через 5 минут масса достаточно стабилизировалась и схватилась. Даю немного коржу остыть.

Остался последний штрих.

Наломала на мелкие кусочки полплитки шоколада, с содержанием какао 70%. К нему добавила 60 мл. молока и отправила растапливаться в микроволновку.

Горячие ингредиенты смешала между собой, до получения однородной глазури. Осталось залить этой массой верх коржа.

Хорошо подостывший корж извлекаю из формы и перекладываю в тарелку.

С его основания снимаю пергамент и тут же поверхность коржа аккуратно поливаю ещё горячей шоколадной глазурью. Она прекрасно растекается, образуя красивые глянцевые "волны".

**Овсяное печенье**

Очень простой способ приготовления вкусного натурального десерта. Потребуется 5 простых продуктов и немного времени. Печенье получается шоколадное, мягкой и очень ароматное. И даже духовку включать не придется.

Порции 14 шт.

Время приготовления 35 минут

Ингредиенты

* 3 стакана овсяные хлопья
* 1/2 стакана молоко
* 1/2 стакана сахар
* 150 гр. сливочное масло
* 2 ст.л. какао-порошок

Инструкции

1. В ковш или небольшую кастрюлю выкладываем сливочное масло, сахар, какао-порошок, вливаем молоко и нагреваем, помешивая венчиком. Использую стакан объемом 250 мл.

2. После закипания варим 5 минут и снимаем с плиты. По факту – это шоколадная глазурь для тортов.

3. Пока варится шоколадная смесь, в миску высыпаем овсяные хлопья. Использую хлопья быстрого приготовления, которые не нужно варить, а только заливать горячей водой.

4. Горячую сладкую смесь выливаем в хлопья.

5. Хорошо перемешиваем и печенье почти готово.

6. Руки смачиваем в воде, из овсяной смеси формируем шарики размером с грецкий орех, разминаем их в лепешки и выкладываем в форму с пекарской бумагой. У меня получилось 14 штук. Ставим форму с печеньем в морозильную камеру на 20 минут или в холодильник на 1 час.

7. Готовое овсяное печенье без выпечки перекладываем на тарелку и сразу подаем на стол. Храним в холодильнике. Оно получается мягкое. И аромат, и вкус прекрасные.

**Корж из творога**

Для коржей нам понадобится 40 грамм творога. Можно, в общем-то и без него, но творог делает торт более белковым, и снижает содержание муки в корже. Перекладываем творог в блендер. И сюда же добавляем 80 грамм йогурта. Измельчаем ингредиенты с помощью блендера в максимально однородную массу. Желательно, чтобы крупинок творога не оставалось.

Теперь добавляем в блендер все остальные ингредиенты. 1 яйцо, 25 грамм муки, у меня это мука зеленой гречки. 15 грамм какао, 4 грамма подсластителя и 2 грамма соды. Соединяем эти ингредиенты с помощью блендера до однородности.

Я выпекаю в кондитерском кольце с дном из фольги, на дне лежит круг пекарской бумаги. Переливаю тесто. И сразу отправляю его в духовку, разогретую до 180С на 30 минут.

Пока корж печется, приготовим заварной ванильный крем. Заранее нужно замочить 10 грамм желатина в 60 граммах воды. Это количество поможет сделать крем устойчивым, но не сделает его текстуру желейной. Если вы собираете десерт в стаканчиках, то можно обойтись без желатина. Также нам понадобится 600 грамм молока и 4 желтка.

**Десерт**

Ингредиенты:

Творог - 400 г

Молоко - 300 мл

Банан - 2 шт

Желатин - 20 г

Сахар - 4 ст.л.

Шоколад для украшения

Два очищенных банана нарезаем на небольшие кружочки, скидываем их в глубокую мисочку и разминаем в кашицу.

Всыпаем к бананам 400 г творога и также разминаем, таким образом мы сразу их перемешаем. Можете сделать это с помощью блендера. Затем, всыпаем 4 столовые ложки сахара и перемешиваем, если Вы на диете тогда можете его не добавлять вообще.

В мисочку вливаем 300 мл теплого молока, добавляем 20г быстрорастворимого желатина. Хорошенько перемешиваем до полного растворения.

Добавляем молоко к остальным ингредиентам и перемешаем, что бы все ингредиенты соединились.

Половником разливаем нашу смесь по креманкам. Отправляем в холодильник на несколько часов, что бы суфле застыло, должна отметить то, что этот десерт очень быстро застывает и Вам не нужно ждать пол дня.

Когда суфле застыло, посыпаем сверху натёртым шоколадом, по желанию можно украсить фруктами или ягодами.

**Конфеты десерт**

Ингредиенты

Рисовая мука 20 г

Крахмал картофельный 40 г

Сахар 3 ст.л.

Соль щепотка

Молоко 200 мл

В кастрюлю кладу 20 г рисовой муки. (Я купила рисовую муку в ближайшем магазине).

40 г картофельного крахмала.

3 ст.л. Сахара.

И щепотку соли.

Вливаю 200 мл молока.

Хорошо перемешиваю.

Завариваю десерт на среднем огне, постоянно помешивая, и с нетерпением ожидаю когда он загустеет и превратится в жевательные молочные конфеты ;)

Масса загустела и собралась в комок.

Снимаю с огня.

Смазываю руки растительным маслом, для того, чтобы удобнее было сформировать конфеты. Вместо масла, можно немного обвалять конфетки в крахмале, и тогда они совершенно не липнут к рукам.

Делю массу на 12 частей.

Скатываю в шарики и формирую конфеты.

По консистенции конфеты очень напоминает слайм, детям точно понравится процесс приготовления. И главное, что этот слайм съедобный ;)

Можно немного припудрить конфеты какао.

Текстура очень необычная. Конфетки мягкие, напоминают восточные сладости. На свой вкус, я бы добавила в конфеты капельку немного ванили и обмакнула в растопленный шоколад или положила бы в серединку какой-нибудь мягкий цукат - тогда вкус получится более ярким. Но в общем и целом десерт необычный и очень интересный, как раз для любителей экзотических сладостей.

Такой десерт популярен не только в Японии, но и в Южной Корее и Китае.

Получены документы по смерти клиента. Дата смерти 20.12.2020

Действующий КД №20/0900/M0773/177006 СС 31638 29.11.2020- 28.11.2021 СК Ренессанс Жизнь Выгодоприобретателем являются наследники.

По вопросу страховой выплаты наследникам необходимо самостоятельно обращаться в ООО СК "Ренессанс Жизнь": 115114 г. Москва, Дербеневская набережная д.7, стр.22, этаж 4, пом. 13, ком. 11. client@Renlife.com тел.: 8 495 981-2-981 В адрес СК родственникам (наследникам)необходимо направить:

1) свидетельство о смерти + справку о смерти, либо медицинское свидетельство о смерти;

2) постановление об отказе в возбуждении уголовного дела, если клиент умер дома/ либо посмертный эпикриз, если клиент умер в больнице;

3) заключение судмедэкспертизы с информацией о наличии алкоголя в крови/ либо справку, подтверждающую, что вскрытие не проводилось;

4) выписку из амбулаторной карты участковой поликлиники с перечнем дат и причин всех обращений и установленных диагнозов за весь период наблюдения;

5) копию кредитного договора/оферты + заявление на присоединение к программе страхования с подписью клиента.

Для получения требуемых документов вам необходимо обратится с заявлением на имя руководителя медицинского учреждения о предоставлении необходимых документов; заявление нужно зарегистрировать в канцелярии медицинского учреждения либо направить заказным письмом. В случае официального отказа медицинского учреждения в предоставлении документов, представитель застрахованного должен предоставить в Страховую компанию для направления запроса:

- ответ медицинского учреждения и копию заявления на имя руководителя медицинского учреждения с отметкой о получении;

- реквизиты медицинского учреждения (ИНДЕКС, АДРЕС, НАИМЕНОВАНИЕ)

Все документы должны быть заверенные подписью руководителя и оригинальной печатью выдавшего учреждения.

В соответствие со Статьей 1175 Гражданского кодекса Российской Федерации каждый из наследников отвечает по долгам наследодателя в пределах стоимости перешедшего к нему наследственного имущества.

Кредит закрывать наследникам.

Если родственники не планируют вступать в наследство - предоставить в банк заявление об отказе от наследства, заверенное у нотариуса, для исключения контактных данных родственников.

Если родственники планируют вступать в наследство - предоставить в банк свидетельство о праве на наследство, заверенное у нотариуса, для отмены процентов и штрафных санкций с даты смерти по дату вступления в наследство.

Отмена процентов и штрафных санкций с даты смерти по дату вступления в наследство предусмотрена только по факту предоставления свидетельства на наследство.

**Паштет из кабачков**

· кабачок - 500 гр.;

· растительное масло;

· орехи грецкие - 40 гр.;

· соль - 1 ч. л.;

· перец черный молотый - 1/4 ч. л.;

· укроп;

· чеснок - 2-3 зубчика;

· сыр Фета - 150 гр.

Вымыть кабачки под водой и нарезать на кубики, убирая концы. Кожицу можно не срезать, но решайте – сами. Перерабатывать кабачки будем в блендере, так что кожура также хорошенько размягчится. Подготовьте грецкие орехи. *Намазка станет жирнее и питательнее. Если вдруг дома нет орехов, попробуйте вместо них положить в закуску жирную сметану или влить оливковое масло. Это сделает кабачковую икру питательнее.*

На разогретой сковороде с растительным маслом нужно обжарить кабачки до полной готовности

Грецкие орехи нужно обжарить на сухой сковородке. Но это необязательный этап, его можно пропустить и добавить «сырые», если можно так сказать, грецкие орехи. Будет вкусно.

Все подготовленные продукты отправить в чашу блендера.

 Нарезать к ним мягкий сыр на кубики. Это может быть фета или брынза. Выбирайте сыр на свой вкус

Для пикантности вкуса соуса добавьте немного чеснока. Порцию по количеству менять не запрещается, а вот отказываться от чеснока вовсе – не советую.

1. Посолить по вкусу.

2. Добавить молотый перец или любимые специи.

3. Выжать сок лимона. Достаточно половинки цитрусового.

4. Добавить зелень.

5. Перемалывать продукты блендером до однородности. Намазка получится густой и легко будет ложиться на хлеб. Бутербродная кабачковая икра получается нежной и легкой, а еще и очень вкусной.

**Кабачки**

Рецепт:

кабачки молодые -4шт

соль - по вкусу

чеснок -4-5зуб

укроп -1 пучок

майонез -200г

Домашний майонез:

растительное масло – 150мл

яйцо -1шт

соль -1/3ч.л.

сахар -1/4чл.

сок лимона -1ст.л.

горчица -1/2ч.л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кабачки молодые 4 штуки моем нарезаем на кружочки. Если кабачки уже не молодые нужно почистить кожицу и убрать семена. На данном этапе я не солю. На сковороду наливаем растительное масло, кладём кабачки и обжариваем с двух сторон до золотистого цвета. Так жарим все кабачки.

**Теперь приготовим соус**. Можно уже взять готовый майонез, я делаю сегодня домашний.

В банку наливаем 150 мл растительного масла, разбиваем 1 яйцо, так чтобы желток был целым, опускаем блендер на желток и взбиваем до загустения секунд 15-20, теперь добавляем соль 1/3ч.л., 1/4ч.л. сахара, добавляем 1/2ч.л. горчицы и 1 ст.л. сока лимона, пробиваем еще раз все блендером.

Майонез готов, если будете брать готовый майонез потребуется 200гр.

Чеснок 4-5 зубчиков порежем мелкими кубиками. Укроп порежем мелко. Добавляем к майонезу, чеснок и укроп, перемешиваем. Берем подходящий контейнер, кладем слой кабачков, подсаливаем и промазываем соусом, слой кабачков, подсаливаем, соус и так чередуем. Убираем в холодильник на 20 минут хотя бы, или оставить на ночь чтобы кабачки настоялись или подать в теплом виде, здесь все на любителя.

В любом случае это очень вкусный вариант приготовления кабачков.

**Капустные котлеты Капустяники: рецепт + ингредиенты**

Ингредиенты:

Капуста 500 г (условно);

Лук репчатый 2 шт.;

Укроп пучок (по вкусу);

Яйцо 1 шт.;

Хлеб белый пару ломтиков;

Мука 1-2 ложки (исходя из консистенции);

Соль, перец по вкусу, масло для жарки.

1) Капусту нарезать - как на салат или для засолки. Опустить в кипящую воду, бланшировать. Или назову иначе - проварить в подсоленной воде 2-4 минуты, время зависит от капусты (молодая или зимняя), от размера нарезки.

Хитрость 1. А это уже хитрость. Мы будем жарить котлеты не со свежей рубленой капустой, а с бланшированной. Потому что со свежей, особенно, если это не молодая летняя капуста, котлеты удаются жестковатыми.

Или - их приходится протушивать в духовке или просто в кастрюльке.

Если капуста грубовата, ее сперва можно обмять с щепоткой соли, оставить на столе 10-15 минут.

2. Бланшированную капусту остудить. Соединить с остальными ингредиентами (список ниже): с рубленым репчатым луком, укропом, размоченным в молоке или в воде ломтиком булки.

3. Добавить ложку, вторую муки, яйцо, соль и перец по вкусу. Все качественно смешать до однородного фарша.

Хитрость 2. Иногда советуют все блендировать - погружным блендером. Если это делать, то очень быстро, не измельчая сильно фарш. Капуста пустит сок, фарш станет "жидким", котлеты будут или слишком тонкими, распадаться, пригорать.

Или - придется добавлять хлеб или муку. Поэтому - или блендируем крайне быстро, или пропускаем через мясорубку фарш (это проще).

Или просто оставляем"как есть" - это еще проще, и на самом деле самое правильное решение с молодой капустой. С зимней - вариантов много :)

3. Выместить котлеты до однородной консистенции. Достаточно густой - фарш должен напоминать котлетный по консистенции.

Хитрость 3. Фарш должен собрать все со стенок емкости для замеса - тогда котлеты будут пышными. По аналогии с мясным фаршем, с любым паштетом.

Если собрал - значит, масса однородна, а котлетки будут пышными и высокими :)

4. Сформировать котлеты - как обычно. Панировать просто в муке - хотя можно и в сухариках мелкого помола.

5. Жарить с двух сторон под крышкой до готовности - выкладываем на раскаленную сковородку.

Хитрость 4. Масло должно кипеть, весело шипеть - тогда котлеты не прилипнут, их бока хорошо поджарятся. И - масла не должно быть слишком много, не должно быть мало. В меру :)

А жарить - можно одну сторону без крышки, чтобы испарилась лишняя влага, а вторую под крышкой, чтобы котлеты были полностью и быстро готовы, стали сочными, нежными пышными.

А еще - чтобы котлеты были более нежными и воздушными, можно легонько брызнуть немного воды (буквально несколько капель, намочив ладошку) - и накрыть крышку быстро, чтобы пропарились

**Кабачки на зиму**

Ингредиенты на 2 л готовой закуски:

Кабачки - 1 кг

Помидоры - 750 гр

Морковь - 250 гр

Болгарский перец - 250 гр

Острый перец Чили - 1 шт. (крупный)

Чеснок - 50 гр

Соль - 1 ст.л. с небольшой горкой (или по вкусу)

Сахар - 100 гр (или по вкусу)

Уксус 9% - 50 мл (или по вкусу)

Растительное масло - 70 мл

Кабачки для заготовки подходят любые. Если у кабачков грубая шкурка и крупные семечки, то шкурку можно счистить, а семечки удалить. Кабачки нужно нарезать вот таким кубиком среднего размера.

Также, для приготовления закуски из кабачков потребуется сладкий и мясистый болгарский перец, острый перец Чили, помидоры, морковь и чеснок.

Весь перец нарезать небольшими кусочками. Если закуска нужна не слишком острая, то из перца Чили семечки лучше удалить.

Помидоры нужны самые спелые, тоже мясистые и ярко-красные. Помидоры точно так же, как и перец, нарезать небольшими кусочками.

Нарезанные помидоры и весь перец измельчить блендером или пару раз пропустить через мясорубку до состояния пюре. Перекрученные помидоры с перцем сразу перелить в кастрюлю. Объем кастрюли должен быть около 5 литров. Морковь натереть на мелкой терке. А чеснок подавить прессом. Когда все овощи подготовлены, можно приступать непосредственно к самому приготовлению.

Морковь обжарить на сильном огне около 1 минут на растительном масле. Его количество должно быть не менее указанного в рецепте. При жарке морковь впитает в себя все масло.

Далее поставить кастрюлю с прокрученными помидорами и перцем на огонь, довести до кипения и проварить 1 минуту. Выложить в соус обжаренную морковь и перемешать. Снова довести до кипения и выложить в соус все нарезанные кабачки. Перемешать, добавить соль и сахар. Снова перемешать и проварить на среднем огне около 12 минут до полуготовности кабачков. Кабачки должны стать мягкими, но не слишком. Нужно, чтобы они слегка похрустывали и оставались упругими. Когда кабачки дойдут до нужного состояния добавить к ним чеснок. И влить уксус. Уксус придаст кабачкам приятную кислинку и сохранит консервацию на долгое время.

Хочу добавить, что количество соли, сахара, чеснока и уксуса можно немного подкорректировать под свой вкус. Но с указанным в рецепте их количеством закуска, но мой взгляд, получается идеально. После этого все еще раз перемешать и проварить еще 1 минуту

Осталось разложить закуску по банкам. Банки с крышками нужно заранее простерилизовать любым удобным способом. Из указанного количества ингредиентов получается ровно 2 л готовой закуски. Заполненные банки плотно закрутить крышками. Перевернуть, накрыть одеялом и оставить так до полного остывания. По сути остывшие кабачки уже полностью готовы и можно их сразу есть. Но как приятно открыть такую баночку зимой и подать на стол под картошку или любой другой гарнир. И, как я уже говорила, хранить такие кабачки можно в тепле без холодильника

**Томаты в собственном соку**

Томаты для этой заготовки следует выбирать небольшие и плотные, а для маринада – мясистые и сочные. Из специй идеальнее всего в блюдо "впишутся" корица и гвоздика. Иногда дачники добавляют туда перец горошком, лавровый лист, кориандр, а также отдельные пряности семейства зонтичные (петрушка, сельдерей, любисток, укроп).

При приготовлении маринада важно помнить, что он должен получиться немного пересоленным, поскольку впоследствии при хранении часть соли впитают томаты. Прокалывать помидоры зубочисткой необходимо для того, чтобы при приготовлении у них не лопнула кожица.

Ингредиенты:

- помидоры для заготовки - 1,5 кг

- помидоры для маринада - 1,5 кг

- сахар - ,5 ст.л.

- соль - 1,5 ст.л.

- гвоздика - по вкусу

- корица - по вкусу

- кипяток для заливки

Приготовление:

1. Все томаты хорошо промойте и очистите от плодоножки.

2. Банки для заготовки простерилизуйте.

3. При помощи зубочистки сделайте проколы в небольших помидорах внизу. Неплотно заполните небольшими помидорами банки. Залейте томаты кипятком, накройте стерилизованными крышками и оставьте до полного остывания.

4. Тем временем приготовьте маринад. Для этого большие мясистые томаты разрежьте пополам и пропустите через соковыжималку либо нарежьте дольками и пропустите через мясорубку, а затем протрите через сито.

5. Перелейте полученный сок в кастрюлю и поставьте на средний огонь. 6. Доведите до кипения, добавьте сахар, соль, специи и перемешайте. Уменьшите огонь и варите 5 минут.

7. Слейте воду с банок и залейте их маринадом. Снова закройте крышками и закатайте. Переверните вверх дном, укутайте одеялом и оставьте до полного остывания. Затем переместите в прохладное место на хранение

**Отвар с лопухом**

Применяется для очищения и улучшения работы суставов.

Ингредиенты: 100 г корней подсолнуха или лопуха; 100 г листьев топинамбура; 3 л воды; мед или сахар по желанию.

Перед приготовлением следует вымыть свежие листья топинамбура, а также промыть и нарезать корни подсолнуха или лопуха. Выложить ингредиенты в кастрюлю и залить 3 литрами воды. Довести до кипения и проварить в течение двух минут. Готовый отвар настаивается пол часа и процеживается. Принимать в течение одного месяца по 200 мл (с добавлением меда или сахара по желанию) за пол часа до принятия пищи 3 раза в день.

**Компресс**

Настой листьев топинамбура используется для примочек и компрессов при радикулите и отложении солей.

Ингредиенты: 2 ст. л. измельченных листьев; стакан воды. Залить водой листья, довести до кипения, затем остудить и процедить. Марлю, смоченную в растворе прикладывать к больным местам на 20 минут. Листья топинамбура могут оказывать огромную пользу на организм, если знать, как правильно их применять.

**Варенье из кабачков**

Кабачок - 1 кг

Сахар-песок - 400 гр.

Лимон - 1 шт.

Кабачок очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими кубиками.

Лимонную кожуру измельчить на терке, чтобы получилась цедра. Сам фрукт нарежьте небольшими по размеру кусочками.

Кабачок переложить в огнеупорную посуду, засыпать сахарным песком и перемешать. Спустя 10 минут поставить на плиту и варить 45 минут на небольшом огне

Добавить к кабачковой массе лимонную цедру и измельченный цитрус, перемешать и нагревать еще 15 минут. Оставить варенье настояться на ночь, а затем процедуру с нагреванием повторить еще дважды, прокипятив по 15 минут и остудив.

Готовый десерт разлить по стерилизованным баночкам и хранить в холоде.