

Линиза Жалпанова, Алла Нестерова

КОНСЕРВИРОВАНИЕ КОПЧЕНИЕ ВИНОДЕЛИЕ



УДК 641/642
ББК 36.997
Ж25

Жалпанова, Л. Ж.
Ж25 Консервирование, копчение, виноделие / Линиза
Жувановна Жалпанова, Алла Валерьевна Несте-
рова.— М.: РИПОЛ классик, 2007.— 640 с.

ISBN 978-5-7905-2872-9

Эта книга станет хорошим подспорьем для любой хозяйки в горячее время заготовки овощей и фруктов впрок. Кроме того, данное издание поможет в таком нелегком деле, как консервирование мясных и рыбных продуктов, а также приготовление копченостей. Пользуясь нашими рекомендациями, вы сможете порадовать своих друзей хорошим вином собственного приготовления и удивить всех близких разнообразием и изобилием вкусных и полезных блюд.

УДК 641/642
ББК 36.997

Введение

Все согласятся, что для сохранения здоровья и трудоспособности человеку необходимо полноценно питаться. Пища должна быть не только вкусной, но и полезной. Большинство же нужных для организма веществ находятся в овощах и фруктах, а также в грибах и рыбе. Но к сожалению, в нашей стране их изобилие кратковременно, а в зимнее время данные продукты в свежем виде слишком дороги. Чтобы иметь их на своем столе в течение всего года в желаемом количестве, придумано много способов заготовок и консервации, благодаря которым продукты могут долго сохранять вкус и полезность.

Данная книга описывает основные способы подобных заготовок для зимнего хранения продуктов, включая и мясные. Помимо рецептов консервации и соления, здесь дается информация о том, как приготовить в домашних условиях колбасу, закоптить мясо или рыбу и даже сделать вино. Множество рецептов помогут удовлетворить любой вкус. Их технология не слишком сложна и доступна для освоения практически любой хозяйке.

До того как вы приступите к осуществлению своих задумок, советуем ознакомиться с несколькими простыми и общими правилами подготовки продуктов к переработке.

Прежде всего следует аккуратно и очень тщательно помыть используемые продукты и обязательно очистить их от несъедобных, поврежденных и плохоувояемых организмом частей — таких, как жесткая кожура, косточки, плодоножки, семена, мелкие кости в мясе или

рыбе и т. п. В некоторых случаях необходимо бланширование, т. е. обработка кипящей водой или паром в течение нескольких минут с последующим охлаждением в холодной воде.

Помимо этого, в процессе приготовления некоторых заготовок может потребоваться обжаривание или тушение ингредиентов. В таких случаях в рецептах приведены необходимые рекомендации и советы по технологии приготовления.

Нелишне напомнить и о необходимости тщательной подготовки посуды, в которой будет храниться заготавливаемая пища. От качества проведения этой процедуры зависит длительность сроков хранения. Плохо простерилизованная посуда может привести к скорой порче продуктов. Таким образом, хозяйке нужно быть очень внимательной и осторожной. Стеклянные банки, подготавливая, сначала заливают теплой

водой на 20–30 минут, затем моют содой, горчицей или мылом. После чего тщательно ополаскивают в горячей воде. Только потом их стерилизуют и ставят горлышками на чистое полотенце.

Тару, которая не закрывается герметически, нужно помыть раствором соды с помощью щетки и ополоснуть несколько раз горячей водой. После этого емкости заливают кипятком и накрывают крышкой. Можно положить ароматическую траву, чтобы избавиться от неприятных запахов.

Выбранные крышки тоже следует обрабатывать, прежде чем употреблять для закатывания. Их моют в теплом содовом растворе, затем ополаскивают и кипятят в течение 3–5 минут.

Хорошие знания по приготовлению зимних заготовок сделают вашу жизнь намного приятнее, позволив не отказываться себе в качественной пище, в изобилии заготовленной впрок.

Глава I

Консервирование

Консервирование является одним из наиболее надежных способов долгосрочного хранения продуктов. Нагревание до высокой температуры маринадов и добавление кислоты способствуют гибели микроорганизмов, воздействие которых на продукты приводит к их преждевременной порче. Таким образом, консервирование помогает продлевать срок годности продуктов.

Используют два основных метода консервирования: стерилизацию и маринование. Стерилизация — это наиболее простой и надежный способ. Для ее осуществления необходимо иметь несколько кастрюль, шумовку, дуршлаг, ножи, ложки, вилки (все — из нержавеющей стали). В качестве тары рекомендуется использовать стеклянные банки. Перед началом консервирования их следует вымыть и прокипятить, погрузив на несколько минут в большую кастрюлю, или подержать над паром.

Для закатывания банок применяют жестяные крышки с резиновыми прокладками. При консервировании кислых плодов и ягод лучше использовать лакированные крышки. Кроме того, очень удобны стеклянные крышки с широкими резиновыми кольцами и зажимами.

Продукты, предназначенные для консервации, проходят несколько этапов подготовки. Сначала их тщательно промывают и очищают от непригодных в пищу частей. Некоторые продукты в ходе подготовки подвергаются бланшированию, т. е. кратковременной обработке кипятком или паром. Затем осуществляется сортировка продуктов по размеру, что позволяет добиться более равномерного их нагревания при стерилизации. В целом виде консервируют овощи и ягоды небольших размеров, а также грибы и мелкую рыбу. Продукты более крупных размеров разрезают на дольки или куски.