

**Поливалина Любовь Александровна**

# ***Консервирование***

Москва  
2021

УДК 641.55  
ББК 92я2  
П50

**Поливалина Л.**

П50 Консервирование / Поливалина Л. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. — 288 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75914-9

Что может быть вкуснее открытой среди зимы баночки варенья из летних ягод? А какие разносолы получаются из грибов и овощей!.. Книга «Консервирование» расскажет начинающим и опытным хозяйкам об общих правилах консервирования, сушки и заморозки овощей, фруктов и ягод. В ней представлены как простые, так и изысканные рецепты для самых разнообразных продуктов. Порадуйте себя и близких домашними заготовками!

BIC WBX  
BISAC CKB019000

ISBN 978-5-521-75914-9

© Т8 RUGRAM, оформление, 2021  
© Т8 Издательские технологии, 2021

# Содержание

|                                                            |          |
|------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Общие правила консервирования .....</b>                 | <b>5</b> |
| <b>Заготовки из фруктов, ягод и цветков растений .....</b> | <b>8</b> |
| Заготовки из абрикосов.....                                | 8        |
| Заготовки из айвы .....                                    | 14       |
| Заготовки из акации .....                                  | 15       |
| Заготовки из ананаса .....                                 | 16       |
| Заготовки из апельсинов .....                              | 18       |
| Заготовки из арбузов .....                                 | 21       |
| Заготовки из боярышника .....                              | 23       |
| Заготовки из брусники .....                                | 26       |
| Заготовки из бузины .....                                  | 32       |
| Заготовки из винограда .....                               | 32       |
| Заготовки из вишни .....                                   | 38       |
| Заготовки из груш .....                                    | 48       |
| Заготовки из дыни .....                                    | 54       |
| Заготовки из ежевики .....                                 | 57       |
| Заготовки из земляники .....                               | 61       |
| Заготовки из калины .....                                  | 67       |
| Заготовки из клюквы .....                                  | 69       |
| Заготовки из клубники .....                                | 71       |
| Заготовки из костяники .....                               | 75       |
| Заготовки из крыжовника .....                              | 76       |
| Заготовки из лимонов .....                                 | 84       |
| Заготовки из малины .....                                  | 89       |
| Заготовки из мандаринов .....                              | 98       |
| Заготовки из облепихи .....                                | 101      |
| Заготовки из персиков .....                                | 104      |
| Заготовки из роз .....                                     | 109      |
| Заготовки из рябины .....                                  | 111      |
| Заготовки из сливы .....                                   | 117      |
| Заготовки из смородины .....                               | 126      |
| Заготовки из терна .....                                   | 135      |

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Заготовки из черешни .....               | 138 |
| Заготовки из черемухи .....              | 146 |
| Заготовки из черники .....               | 148 |
| Заготовки из шиповника .....             | 149 |
| Заготовки из яблок .....                 | 153 |
| Заготовки из грецких орехов .....        | 168 |
| Заготовки-ассорти из плодов и ягод ..... | 169 |

## **Заготовки из овощей, грибов, зелени ..... 183**

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Заготовки из баклажанов .....  | 183 |
| Заготовки из грибов .....      | 193 |
| Заготовки из зелени .....      | 215 |
| Заготовки из кабачков .....    | 218 |
| Заготовки из капусты .....     | 220 |
| Заготовки из крапивы .....     | 232 |
| Заготовки из лука .....        | 232 |
| Заготовки из моркови .....     | 236 |
| Заготовки из огурцов .....     | 239 |
| Заготовки из одуванчиков ..... | 245 |
| Заготовки из патиссонов .....  | 246 |
| Заготовки из перца .....       | 249 |
| Заготовки из помидоров .....   | 259 |
| Заготовки из ревеня .....      | 272 |
| Заготовки из свеклы .....      | 274 |
| Заготовки из тыквы .....       | 275 |
| Заготовки из фасоли .....      | 278 |
| Заготовки из хрена .....       | 279 |
| Заготовки из чеснока .....     | 284 |
| Заготовки из щавеля .....      | 287 |

# Общие правила консервирования



Процесс консервирования происходит по определенным правилам, которых рекомендуется придерживаться, для того чтобы вы не потратили напрасно время, силы и продукты и смогли насладиться результатом своих стараний и угостить гостей.

Консервированию подвергаются ягоды, фрукты, овощи, а также грибы. Основное требование, которое предъявляется к продуктам, отобранном для консервирования, заключается в том, что они не должны содержать повреждений, а также должны быть тщательно вымыты, в некоторых случаях очищены от кожицы и семян. Что касается степени зрелости овощей или фруктов, как правило, это зависит от конкретного рецепта.

Для консервации желательно подбирать плоды одинаковой формы и размеров в том случае, если вы консервируете их целиком, чтобы готовый продукт имел эстетичный вид.

Для консервирования вы можете использовать самую разную посуду (деревянные и металлические кадки и бочки — для соления, маринования и квашения овощей; стеклянные банки разного объема — для консервирования ягод и фруктов, а также овощей), главное, чтобы она была чистая. Для этого, как правило, посуду подвергают тепловой обработке, т. е. стерилизуют. Процесс пастеризации применяется и после того, как овощи или фрукты уложены в посуду. Он заключается в том, что банки с консервированным продуктом ставят в кастрюлю с водой, нагретой до 70—80 °С, на вре-

мя от 10 мин и дольше в зависимости от объема банок, а также консервированного продукта. Пастеризация применяется тогда, когда консервированные овощи и фрукты рассчитаны на непродолжительное хранение.

Бочки и кадки удобно применять для соления, квашения и маринования овощей, потому что они могут вмещать в себя большой объем продуктов — до 480 л, кроме того, в бочках овощи солят на относительно долгий срок. Перед использованием их подготавливают особым образом.

Если деревянная бочка новая, ее необходимо вымочить в течение 3 недель, периодически меняя воду. Эта процедура проводится для того, чтобы удалить дубильные вещества из древесины. Иногда в воду для этих целей добавляют кальцинированную соду (на 1 л емкости — 2,5 г соды), что значительно ускоряет процесс удаления дубильных веществ. В этом случае горячую воду с содой заливают в бочку на 15—20 мин, затем раствор выливают, а бочку несколько раз промывают холодной водой.

Если бочка имеет специфический запах, перед консервированием продуктов его нужно удалить. Сделать это можно следующим образом: бочку вымойте и налейте в нее раствор хлорной извести (на 1 ведро воды — 500 г извести), через 1—2 ч раствор вылейте, а бочку хорошо промойте горячей водой.

Чтобы соленье не испортилось, внутреннюю сторону бочки, когда она высохла после споласкивания, покрывают слоем парафина, который расплавляют и наносят на бочку при помощи щетки.

Если вы решили консервировать продукты в небольшом количестве, то как нельзя лучше для этого подойдут стеклянные банки, которые закрывают либо металлическими, либо стеклянными, реже пластиковыми крышками. В том случае, если вы используете банки с металлическими крышками, вам необходима специальная машинка для закатки банок, которую можно приобрести в хозяйственном магазине. При закатке на банку следует наложить резиновое кольцо,

сверху крышку, на нее установить закаточную машинку и прижать ее левой ладонью. Правой рукой следует медленно поворачивать рукоятку по часовой стрелке, после 2—3 прокруток процесс будет завершен.

Стекланные и пластиковые крышки не закатываются.

Обрабатывают стеклянную посуду, перед тем как положить в нее подготовленные продукты, следующим образом: новые банки обрабатывают раствором хлорной извести. Для этого в ведре воды разводят 500 г хлорной извести, раствор отстаивают в течение суток, после чего жидкость сливают, разбавляют водой и нагревают до температуры 40—45 °С, затем заливают его в банки на 10 мин. После того как раствор из банок выливают, их хорошо промывают теплой водой.

В том случае, если банки уже были использованы для солений, перед очередным консервированием их следует обработать 3%-ным раствором кальцинированной или каустической соды, после чего хорошо промыть теплой водой.

В число необходимого при консервировании инвентаря входят весы, эмалированные тазы, кастрюли разных размеров (широкие кастрюли используют для бланширования плодов, высокие — для стерилизации), скороварка, дуршлаг, мясорубка, сито, терка, ножи, половники, ложки и другой мелкий инвентарь, который всегда найдется на кухне у хозяйки.

Перед тем как приступить к описанию рецептов различных консервов, следует напомнить о том, что посуду с консервированными продуктами (особенно овощами) следует хранить в прохладных сухих помещениях, в погребах. Оптимальная температура для хранения составляет от 0 до +5 °С; варенья из ягод и фруктов допустимо хранить при более высокой температуре. Поэтому заранее позаботьтесь о том, где вы будете хранить результаты своего труда.



## Заготовки из фруктов, ягод и цветков растений

### Заготовки из абрикосов

#### Варенье

*Необходимо:*

абрикосы — 700 г,

сахар — 1 кг,

вода — 1 л,

лимонная кислота — 1 ч. л.

**Приготовление.** Отобрать крупные, правильной формы абрикосы, разделить их на половинки и удалить косточки. Варенье можно также приготовить из плодов мелких сортов. При этом их необязательно делить на половинки.

Чтобы вкус варенья был приятнее и нежнее, с плодов можно удалить кожицу. Этого можно добиться, если вначале абрикосы обдать кипятком и продержать в нем 3—4 мин, а затем быстро охладить. После этого кожицу можно будет легко снять. Затем очищенные плоды нужно обмыть проточной водой.

После этого подготовленные плоды уложить в посуду, в которой будет готовиться варенье, залить сахарным сиропом (на 1 л воды — 1 кг сахара) или просто пересыпать сахарным песком и залить водой (1 кг сахарного песка, 1 л воды), после чего варить до закипа-

ния на слабом огне. Когда варенье закипит, его следует проварить еще 7—9 мин, снять с огня и выдержать не менее часа. После этого варенье необходимо уваривать до загустения. Чтобы узнать, достигло ли варенье нужной консистенции, нужно вылить каплю сиропа на блюдце: если она не расплывается, то варенье готово.

За 3—5 мин до окончания уваривания рекомендует-ся добавить лимонную кислоту. Затем варенье необхо-димо охладить и разложить в сухие банки, плотно за-крыв крышками.

## **Повидло**

*Необходимо:*

абрикосовое пюре — 1 кг,  
сахар — 1 кг.

**Приготовление.** Вымыть абрикосы и удалить кост-точки. После этого плоды нужно протереть через сито для удаления кожицы. Чтобы это легче было выполнить, рекомендуется вначале плоды проварить до размягче-ния в небольшом количестве воды. Затем эту массу по-местить в посуду, в которой будет готовиться повидло, пе-ресыпать сахарным песком и уваривать на сильном огне, не допуская пригорания. Уваривание прекратить, когда при помешивании повидла будет оставаться дорожка.

Готовое повидло следует разложить в подготовлен-ные заранее банки в горячем состоянии, после чего хра-нить в прохладном помещении.

## **Джем**

*Необходимо:*

абрикосы — 1 кг,  
сахар — 250 г,  
пектин — 5—6 г,  
винная кислота — 1 ч. л.

**Приготовление.** Перебрать абрикосы, выбрать спелые неиспорченные плоды, вымыть, разделить на половинки, удалить косточки и уложить в посуду, в которой будет готовиться джем. Затем пересыпать сахаром, влить пектин, предварительно растворенный в воде, и варить до загустения сиропа. Капля сиропа, вылитая на блюдце, должна застыть. За 5 мин до окончания варки в джем нужно добавить винную кислоту. После того как вы закончили уваривание джема, его нужно остудить, а затем разложить в банки.

## Цукаты

*Необходимо:*

абрикосы — 700 г,

сахар — 1 кг,

вода — 1 л.

**Приготовление.** Из абрикосов нужно удалить косточки и варить как обычное варенье, но без лимонной кислоты. Затем, когда варенье будет готово, откинуть горячие плоды на дуршлаг и, когда стечет сироп, поместить в духовой шкаф или печь (температура — не выше 40 °С). Чтобы плоды только подсохли, дверцу духового шкафа закрывать не нужно. В подсушенные плоды завернуть ядро ореха и обвалять в сахаре или сахарной пудре, а затем снова просушить в духовом шкафу.

Приготовленные цукаты можно поместить в коробки. Чтобы предотвратить склеивание, нужно переложить каждый ряд пергаментной бумагой или калькой.

## Мармелад

*Необходимо:*

абрикосы — 1 кг,

сахар — 0,5—1 кг,

вода — 100 г.