

Ольга Ивушкина

***Самые вкусные
соленья***



УДК 641/642

ББК 36.997

И17

Ивушкина, О.

И17 Самые вкусные соленья / О. Ивушкина. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. — 64 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75413-7

Книга «Самые вкусные соленья» уникальна в своем роде: в ней вы найдете не только массу рецептов (как всем известных, так и совершенно новых, оригинальных), но и множество полезных советов. С помощью нашей книги вы сможете разнообразить меню своей семьи, причем сделаете это без особых денежных затрат.

Книга рассчитана на массового читателя.

BIC WBA

BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75413-7

© Т8 RUGRAM, оформление, 2021

© Т8 Издательские технологии, 2021

Глава 1

Консервирование плодов и овощей



Как известно, все продукты рано или поздно начинают портиться. И это, естественно, никому не нравится. Вот люди и придумали консервировать их, чтобы потом, когда о свежих вишне или помидорах придется только мечтать, можно было достать с полки заветную банку и... Тут уж каждый выбирает по своему аппетиту — кто набрасывается на нее, кто аккуратно достает, но так или иначе получает от этого огромное удовольствие.

Да что мы распространяемся по поводу того, зачем нужно консервирование, ведь это и так уже давно всем известно! А вот как это можно сделать, чтобы вы действительно получили от открытой банки настоящее удовольствие, а не горькое разочарование, об этом и предстоит наш разговор.

Итак, какие же продукты лучше всего подходят для домашнего консервирования? Прежде всего овощи, которые вы используете, не должны быть порченными. Даже если на овоще окажется хоть небольшой «дефект», то от овоща вам лучше всего отказаться. Кто знает, как поведет себя эта едва заметная помятость потом — и не пострадает ли от нее вся банка?

Лучше всего, если используемые плоды будут примерно одинаковой формы, тогда ваш конечный продукт будет иметь не только отличный вкус, но еще и приятный вид, а это тоже немаловажно. Подозрения должны вызывать плоды неровной или неестественной окраски.

Некоторые хозяйки используют для соления или консервирования немного недозревшие плоды, считая, что таким образом они страхуются от испорченности. Но так нужно поступать, если в рецепте это специальным образом оговорено; если же ничего по этому поводу не сказано, то лучше берите нормально вызревшие плоды. Недозрелые же могут придать совсем лишний привкус, который только испортит все впечатление.

Но справедливости ради нужно сказать, что перезревшие плоды тем более не подходят для консервирования. Ведь они в любую не только минуту, но даже секунду могут испортиться, даже не успев попасть в заветную банку. А если они туда попадут, то тут наверняка можно сказать, что варенье прокиснет, маринованные огурцы или помидоры — взорвутся. Так что лучше не рисковать. То же самое касается и корнеплодов.

А если говорить о том, какие именно продукты можно подвергать консервации, то можно сказать, что самые разные, начиная от мелких ягод типа земляники и кончая грибами, капустой и даже арбузами.

Оборудование и инвентарь

Бочки и кадки — самая удобная тара для соления, квашения, маринования овощей и плодов, хранения вин. В них также можно мыть сырье и вымачивать.

Бочка — металлическое цилиндрическое ведро с двумя днищами и выгнутыми боками. Кадка — бочка с одним днищем и прямыми боками. В бочке

обычно сорок ведер, около 480 л. Самые распространенные виды бочек и кадушек содержат от 2 до 20 ведер (15—150 л).

В бочках солят овощи, грибы и прочее в том случае, когда рассчитывают на длительный срок хранения, т. е. если собираются использовать соленья в конце зимы. Кадушки используются для солений, которые рассчитывается употреблять по мере их готовности.

Подготовка бочек и кадок. Новые бочки (кадки) вымачивают в течение 2—3 недель, меняя каждые 3 дня воду, чтобы удалить из древесины дубильные вещества. Цель считается достигнутой, если вода перестает окрашиваться.

Новую бочку можно вымочить и другим способом. Например, заполнить кипятком до половины, положить в него кальцинированную соду — $2\frac{1}{2}$ г на 1 л емкости. Воду в бочке надо взболтать, чтобы дубильные вещества лучше растворились. Всего на вымачивание бочки этим методом потребуется 10 мин. После этого бочку многократно промывают холодной водой, пока вода не перестанет окрашиваться.

Использованные бочки прежде всего необходимо проверить на исправность, удалить прежние запахи. Бочки надо вымыть и замочить в хлорной извести, взяв ее $\frac{1}{2}$ кг на ведро воды. Через час промыть горячей водой. Закончить процедуру следует, ошпарив бочку кипятком, для чего вливают несколько ведер кипятка, в который кладут можжевельник, мяту или луговое сено. Бочку прикрывают мешком, дают остыть. Потом снова промывают.

Процедура подготовки бочки необходима, чтобы предотвратить соленья от порчи.

Можно внутреннюю поверхность бочки покрыть парафином. Делается это после просушки. Парафин расплавляют и наносят щеткой.

Банки, бутылки, бутылки. Универсальная тара для консервированного сырья — стеклянные банки. Они бывают двух видов, differing друг от друга лишь крышкой — металлической или стеклянной. Между банкой и крышкой помещают резиновую прокладку, охватывающую бортик стеклянного корпуса. Металлическая крышка закатывается с помощью закаточной машинки. Стеклянные крышки, изготовленные из толстого стекла, не требуют закатки, а закрепляются хомутиком. Для герметичности используется резиновое кольцо. После стерилизации зажим с банки снимается.

Новую посуду из стекла перед использованием обрабатывают теплым раствором хлорной извести при температуре 40—45 °С в течение 10 мин. Для приготовления раствора нужно взять $\frac{1}{2}$ кг хлорной извести на ведро воды. Раствор отстаивают в течение суток, затем жидкость сливают, разбавляют водой — 1 : 100, нагревают до 45 °С. Банки, обработанные хлорной известью, промывают водой снаружи и внутри, потом ополаскивают сначала теплой, потом горячей водой.

Использованные банки следует обработать в 3%-ном растворе кальцинированной или каустической соды (300 г на ведро воды). Затем тщательно промывают, ополаскивают теплой, потом горячей водой.

Крышки. Для консервирования используйте жестяные крышки. Они хорошо закрываются и не дают воздуху проникнуть внутрь. Перед употреблением крышки следует прокипятить в воде.

Закаточная машинка. Закаточные машинки продаются в хозяйственных магазинах. Пользоваться ими просто. На банку, стоящую на столе, накладывается крышка с уложенным в нее резиновым кольцом. Затем устанавливают закаточную машинку, прижимая ее левой ладонью к крышке. Правой рукой медленно

поворачивают рукоятку с роликом, который прижимает крышку к краю банки. Достаточно 2—3 прокруток, чтобы достичь цели.

Весы. Для соблюдения точной рецептуры сырье для консервирования следует взвешивать. Для этого необходимы весы — настольные или циферблатные. Можно воспользоваться нижеприведенной таблицей.

Таблица веса продуктов в разных мерах емкости

Соль	650 г	Банки емкостью $\frac{1}{2}$ л
Сахар	400 г	
Уксус	500 г	
Масло растительное	480 г	
Вода	500 г	
Рис	460 г	
Соль	325 г	Стакан граненый (250 г)
Сахар	200 г	
Уксус	250 г	
Масло растительное	240 г	
Вода	250 г	
Рис	240 г	
Сахар	10 г	Чайная ложка
Соль	10 г	
Уксус	5 г	
Вода	5 г	
Растительное масло	5 г	
Лимонная кислота	1 г	
Корица	2 г	
Горчица		
Имбирь		
Черный молотый перец	5 г	
Душистый перец	$4\frac{1}{2}$ г	
Молотый гвоздика	3 г	
Целая гвоздика	4 г	
Соль	$1\frac{1}{3}$ г	Банки емкостью 1 л
Сахар	800 г	
Уксус	1 кг	
Масло растительное	960 г	
Вода	1 л	
Рис	460 г	
Соль	30 г	Столовая ложка
Сахар	25 г	
Уксус	15 г	
Масло растительное	20 г	
Вода	20 г	
Рис	30 г	
Лимонная кислота	20 г	

Соль	260 г	Стакан тонкий (200 г)
Сахар	160 г	
Уксус	200 г	
Масло растительное	200 г	
Вода	200 г	
Рис	200 г	

Мензурка. Ее необходимо иметь для измерения количества раствора кислоты, добавляемой в консервы. Объем такой мензурки — 100 см³.

Часы. Удобны для установления времени бланширования, стерилизации, пастеризации песочные часы, рассчитанные на определенное время: 3 мин, 5 мин, 10 мин, 15 мин, 20 мин.

Кастрюли. Любой хозяйке необходимы кастрюли: большие — для бланширования, высокие с крышкой — для стерилизации.

Корзина. Она нужна для бланшировки овощей, фруктов и ягод. Ее диаметр должен быть несколько меньше диаметра кастрюли для бланширования.

Дурилаг. Этот предмет кухонной утвари необходим при консервировании, чтобы откидывать на него сырье в процессе консервирования, а также для бланширования овощей и плодов.

Таз. Необходим для варки варенья, приготовления мармеладов, джемов, салатов. Это может быть таз из латуни или эмалированный.

Литровая кружка. Кружка емкостью 1 л служит в качестве мерил жидкостей — рассола, сиропа, воды.

Ножи. Ножей должно быть несколько: нож из нержавеющей стали для резки плодов; нож для чистки кожицы; ложечкообразный нож для того, чтобы выбирать сердцевину фруктов, овощей.

Остальной мелкий инвентарь. Сюда надо отнести приспособления для удаления косточек, шинковку, терку для овощей, мясорубку, пробки, половники, кухонные ложки, деревянные шпильки, деревянные круж-

ки, чистый камень, который кладут в качестве гнета, чистые салфетки.

Подготовка инвентаря и тары для консервирования

Для того чтобы сэкономить время и силы, при консервировании часто используются разные механизмы, а иначе говоря, инвентарь. Сюда можно отнести различные соковыжималки, прессы, мельницы, овощерезки, шинковки, мясорубки (это универсальное средство для получения дробленых плодов).

Приспособления для переработки разных плодов могут быть как механическими, то есть ручными, когда все зависит от физической силы человека, так и электрическими — в этом случае никаких усилий предпринимать не нужно.

Перед тем как использовать любое из средств, нужно его тщательно подготовить. Особенно это относится к механическим приспособлениям: их нужно хорошо промыть, позаботиться о том, чтобы внутри не было никакого мусора; если лезвия приборов затупились, то нужно их заточить.

После мытья приборы нужно обязательно вытереть сухой тряпкой, чтобы не было никаких следов влаги. Если использовать механическую мясорубку, то влага, оставшаяся в корпусе, может испортить вкус плодов, приготовленных для переработки.

При работе с электрическими приспособлениями нужно обязательно проверить целостность электрошнура и вилки. Все это поможет избежать неприятностей и поломок. Еще очень важно, чтобы мощность прибора соответствовала выполняемой функции. Если этого соответствия не будет, то механизм может дать сбой.

Разные типы приборов имеют свои преимущества и недостатки. Как уже было сказано выше, механические средства для консервирования предполагают большую физическую силу, прилагаемую при работе с ними; в отличие от них, электроприборы не требуют усилий при работе. Однако у электрических приборов есть и свои особенности, которые не всегда пригодны при консервировании: речь идет о том, что, например, овощерезки могут слишком сильно измельчать плоды, при этом рецептура приготовления консервов требует не столь сильного измельчения. Это может дать обычная мясорубка. Все эти особенности нужно учитывать при подготовке к консервированию.

Подготовка плодов и овощей

Мойка. Основной принцип консервирования — соблюдение чистоты. Обязательно все сырье тщательно промывают, удаляя с него землю, песок, некоторые микроорганизмы, находящиеся на поверхности плодов, ягод, овощей, а также яды, если растения подвергались обработке защитными средствами от вредителей.

Удобно мыть плоды и овощи, поместив их в корзину, которую погружают в воду, налитую в ведро, кадку, ванну и т. д. При мытье плодов кожица частично повреждается, поэтому вымытые плоды сразу же чистят, измельчают и перерабатывают. Сильно загрязненные продукты сначала замачивают. Воде надо обязательно дать стечь, в иных случаях сырье перед переработкой просушивают.

Сортировка. Перед консервированием плоды тщательно отбирают, удаляя испорченные — битые, мятые, загнившие, подмороженные, с пятнами, перезрелые, недозрелые. Часто рецептура требует калибровки, т. е.