

Поливалина Любовь Александровна

Консервирование



Москва, 2017

УДК 641/642

ББК 36.997

П50

П50 Поливалина Л. А.
Консервирование/ Поливалина Л. А. – М.: Научная книга,
T8RUGRAM, 2017. – 288 с.

ISBN 978-5-519-50464-5

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. На этих страницах вы найдете как простые, так и изысканные рецепты консервов из самых разнообразных продуктов.

Порадуйте себя и близких домашними заготовками!

УДК 641/642

ББК 36.997

BIC WBW

BISAC SKB015000

© ООО Литературная студия
«Научная книга», издание, 2017
ISBN 978-5-519-50464-5 © T8RUGRAM, оформление, 2017

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.

Стеклянные 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 рекомендуется добавить лимонную кислоту. Затем варенье необходимо охладить и разложить в сухие банки, плотно закрыв крышками.

Повидло

Необходимо:

абрикосовое пюре — 1 кг,

сахар — 1 кг.

Приготовление. Вымыть абрикосы и удалить косточки. После этого плоды нужно протереть через сито для удаления кожицы. Чтобы это легче было выполнить, рекомендуется вначале плоды проварить до размягчения в небольшом количестве воды. Затем эту массу поместить в посуду, в которой будет готовиться повидло, пересыпать сахарным песком и уваривать на сильном огне, не допуская пригорания. Уваривание прекратить, когда при помешивании повидла будет оставаться дорожка.

Готовое повидло следует разложить в подготовленные заранее банки в горячем состоянии, после чего хранить 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 обваливать 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.

Приготовление. Выбрать спелые, но неперезревшие абрикосы, удалить из них косточки. Затем обдать кипятком и быстро охладить, для того чтобы удалить кожицу. Подготовленные плоды засыпать сахаром и оставить на 3—4 ч. Потом варить на слабом огне. После того как плоды разварятся, их нужно охладить и протереть через сито.

Полученную массу выложить в формы (лучше деревянные) и поставить в слабо разогретый духовой шкаф. Затем, когда масса подсушится, засыпать ее сахаром, снова поставить в духовой шкаф и довести до готовности.

Приготовленный мармелад рекомендуется хранить в сухом, хорошо проветриваемом месте.

Желе

Необходимо:

абрикосы — 2,5 кг,

сахар — 500—600 г,

пектин — 4—5 г,

лимонная или винная кислота — 4—5 г.

Приготовление. Вымытые абрикосы порезать на кусочки, поместить в эмалированную (алюминиевую) посуду, залить водой так, чтобы она только покрывала их, и варить до размягчения. Для того чтобы джем имел красивый цвет и не был замутненным, плоды не следует разваривать. Процедить полученную массу. Отцеденному соку нужно сначала дать отстояться некоторое время, а затем слить и уварить до половины первоначального объема.

Во время уваривания нужно аккуратно влить растворенный в воде пектин, а за 3—5 мин до конца добавить лимонную или винную кислоту.

Желе можно считать готовым, когда оно начинает застывать. Готовое желе следует разливать в банки горячим, а закупоривать их можно после того, как желе остынет.

Измельченные абрикосы в сахарном сиропе

Необходимо:

абрикосовое пюре — 1 кг,

для сиропа:

сахар — 1,2 кг,

вода — 300 г.

Приготовление. Вымытые и просушенные абрикосы разделить на половинки, удалить косточки и пропустить через мясорубку.

Приготовить сахарный сироп и горячим залить полученную массу. Все тщательно перемешать и разложить в банки, накрыть пергаментной бумагой, смоченной спиртом, и хорошо укупорить простерилизованными крышками. Затем банки охладить, не переворачивая, и хранить в прохладном месте.

Компот

Необходимо:

абрикосы — сколько потребуется,

для сиропа:

вода — 1 л,

сахар — 1,5 кг.

Приготовление. При приготовлении компота, чтобы добиться хорошего вкуса, лучше взять зрелые (отобрав недоспелые, и перезревшие и поврежденные) абрикосы правильной формы, аккуратно удалить косточки и, чтобы плоды не потемнели, поместить в холодную воду, куда можно добавить лимонную кислоту. Уложить фрукты в банки. Приготовить сироп и горячим (85—90 °С) залить в банки, так чтобы не оставалось пустот. Поместить банки в посуду с горячей водой и простерилизовать компот 18—20 мин (с момента закипания воды), укупорить металлическими крышками, перевернуть банки и охладить.