

Поливалина Любовь Александровна

Консервирование

Москва, 2017

УДК 641/642
ББК 36.997
П50

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

ISBN 978-5-521-05375-9

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

Порадуйте себя и близких домашними заготовками!

УДК 641/642
ББК 36.997
ВІС WBW
BISAC CKB015000

ISBN 978-5-521-05375-9

© ООО «Литературная студия
«Научная книга», издание, 2017
© T8RUGRAM, оформление, 2017

Содержание

Общие правила консервирования	5
Заготовки из фруктов, ягод и цветков растений	8
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 необходимо 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 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.