

СОЛЕНЬЯ и МАРИНАДЫ

*к праздничному
столу*



РИПОЛ
КЛАССИК

УДК 641/642
ББК 36.992
С60

С60 **Соленья и маринады к праздничному столу /**
сост. Е. А. Бойко. — М.: РИПОЛ классик, 2007. —
256 с.: ил.

ISBN 978-5-386-00135-3

Эта книга станет хорошим подспорьем как для начинающих, так и для опытных кулинаров во время заготовки овощей, фруктов, ягод, грибов и зелени впрок. В ней описаны основы технологии консервирования и оригинальные рецепты приготовления маринадов и солений, что позволит любителям домашнего консервирования порадовать и удивить своих гостей разнообразием вкусных, полезных блюд на праздничном столе.

УДК 641/642
ББК 36.992

ISBN 978-5-386-00135-3

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2007

Введение

Разнообразные маринады и соленья — это традиция русского праздничного застолья. Несмотря на обилие и богатый ассортимент имеющихся в магазинах консервов, многие предпочитают заготовки домашнего производства. И это не удивительно — правильно переработанные плоды, грибы и зелень не теряют своего вкуса и пищевой ценности. Кроме того, приготовленные в домашних условиях маринады и соленья — это источник здоровья в период с зимы до весны.

Консервирование — это искусство, в котором требуются творчество, определенные умения и сноровка. Консервы, заготавливаемые для праздничного стола, должны быть не только вкусны, но и аппетитными на вид. Для этого необходимо научиться красиво укладывать продукты в банки, а также соблюдать правила консервации, чтобы фрукты, овощи и грибы не теряли своих полезных качеств, целостности, цвета и вкуса.

Подробное описание технологии консервирования, представленное в этой книге, позволит вам освоить основы консервирования, а опытным кулинарам — найти оригинальные рецепты маринадов и солений для праздничного стола, которые смогут подчеркнуть их индивидуальность и искусность.

1. Особенности приготовления солений и маринадов

Инвентарь и оборудование для консервирования

Для консервирования можно использовать разнообразные емкости. Однако вкусные маринады и соленья высокого качества можно получить лишь при условии выполнения всех правил приготовления. Для этого необходимо обзавестись соответствующим оборудованием, инвентарем, емкостями и измерительными приборами.

Для домашнего консервирования наиболее пригодными являются стеклянные емкости. Они могут использоваться для любых продуктов, обладают достаточной прочностью, обеспечивают герметичность и подходят для многократного использования.

Диаметр горла банок может быть разным, но лучше всего использовать банки и бутыли с диаметром горла 82 мм.

Банки обкатного типа следует укупоривать жестяными крышками с резиновыми кольцами, используя для этого ручные закаточные машинки различных модификаций.

Для приготовления солений и маринадов можно с успехом использовать емкости с резьбовым типом укупорки «твист-офф». Такими

банками удобно пользоваться для приготовления консервов, получаемых способом стерилизации, то есть нагреванием до температуры не выше 100 °С. Винтовые крышки можно использовать только в тех случаях, когда не требуется герметичность. Для пастеризации лучше всего использовать крышки с зажимом, предназначенные для многократного использования. Консервы, не требующие герметизации, стойкие при хранении, можно укупоривать различными полиэтиленовыми крышками. Стеклянные бутыли следует укупоривать корковыми или полиэтиленовыми пробками, которые сверху заливаются сургучом или смолой.

Для откупоривания бутылок и банок следует иметь набор консервооткрывателей, штопоров и других приспособлений.

Для хранения овощей, грибов, фруктов и ягод перед их консервированием можно использовать деревянные ящики вместимостью 15–25 кг. Ягоды и фрукты долго сохраняют свежесть в ящиках-лотках.

Для мытья инвентаря и продуктов можно использовать обычные кухонные приспособления — душевые насадки, овощемойки, ерши, ведра, эмалированные тазы и кастрюли.

Для очистки и измельчения сырья необходимо применять разных видов ножи, секачи, терки, дробилки, измельчители и овощерезки. Сукие фрукты и овощи, а также специи можно размалывать в ручных и электрических мельницах, кофемолках или ступках. В качестве при-

способлений для накалывания плодов можно использовать деревянные шпажки или зубочистки.

При взвешивании продуктов обязательным является использование весов, измерительных стаканов и кружек с нанесенными на них делениями. В случае крайней необходимости можно пользоваться обычными банками, стаканами или ложками с определенной вместимостью.

Для точного определения объема нужно пользоваться специальными мерными цилиндрами вместимостью 100–250 см³ или стеклянными пипетками.

Для измельчения овощей, фруктов и ягод или получения сока из них удобно использовать электровыжималку, более трудоемкими в применении являются механические и ручные соковыжималки, а также сокоотделители — насадки к мясорубкам.

Для бланширования сырья хорошо подходят различного рода дуршлаги и различные металлические сетчатые корзины.

Пастеризовать соленья и маринады лучше всего в бачках или кастрюлях с широким дном. Чтобы стеклянные банки не трескались во время пастеризации, на дно кастрюли следует класть деревянную решетку. Горячие банки нужно вынимать с помощью специальных захватов.

Для измерения температуры при пастеризации вместе с банками в бачок следует поме-

щать специально изготовленную пробную бутылку с термометром.

В домашнем хозяйстве желательно иметь набор песочных часов, с помощью которых можно легко проконтролировать продолжительность бланширования, пастеризации и других процессов консервирования.

Химический состав овощей, фруктов и ягод

Овощи, фрукты и ягоды являются важнейшими составляющими нашей пищи, так как содержат все вещества, необходимые для питания. При правильном приготовлении солений и маринадов ценность плодов снижается очень незначительно.

Основной состав растительной пищи — это сахар, кислоты, минеральные соли и витамины. Содержание сахара повышается со степенью спелости плодов, поэтому продукты из менее спелых фруктов, овощей и ягод следует готовить с большим количеством сахара. В спелых плодах сахар заменяется крахмалом, и они приобретают более плотную консистенцию.

Кислоты содержатся во всех фруктах и ягодах, а в овощах — только в помидорах. В ягодах и косточковых фруктах преобладает лимонная кислота, а в винограде — винная и лимонная кислоты.

Некоторые виды овощей, фруктов и ягод содержат в незначительном количестве щавлевую,

уксусную, муравьиную и другие кислоты. Витамины в растительных продуктах содержатся в изобилии, самым важнейшим из которых является витамин С (аскорбиновая кислота). Высоким содержанием витамина С отличаются томаты, сладкий перец, цветная и белокочанная капуста, черная смородина, крыжовник. Больше всего витамина С в спелых плодах, в перезрелых его количество уменьшается.

Витамин С очень чувствителен к теплу и свету, особенно с доступом воздуха, и разрушается при соприкосновении с железными, оцинкованными и медными предметами. Поэтому при приготовлении солений и маринадов следует использовать стеклянную, эмалированную, деревянную, керамическую и пластмасовую посуду.

Содержание витамина С уменьшается при длительном хранении растительных продуктов, особенно в теплом помещении.

Этот витамин растворяется в воде, поэтому ягоды, овощи и фрукты следует варить целиком и недолго.

Витамин А содержится в большом количестве во фруктах, овощах и ягодах желтого и красного цветов: моркови, помидорах, абрикосах, персиках, шиповнике и пр. Витамин А достаточно устойчив, при консервировании его сохраняется около 90%.

Овощи, фрукты и ягоды по мере созревания меняют свои свойства и состав, что следует учитывать при их переработке.

Технология консервирования

Сортировка

Предназначенные для приготовления солений и маринадов овощи, фрукты, ягоды, зелень и грибы следует сортировать по качеству, степени зрелости и величине.

При сортировке необходимо удалить листья, веточки и прочее, а также непригодные для консервирования гнилые, увядшие, недозрелые, перезревшие или раздолбленные экземпляры.

Затем продукты, предназначенные для переработки, следует разделить на партии по степени зрелости и величине. Для качества солений и маринадов большое значение имеют величина, окраска, форма и привлекательность внешнего вида фруктов, овощей и ягод, а также их консистенция.

Мойка

Отсортированное сырье следует тщательно вымыть, очищая его от почвы, пыли, остатков ядохимикатов, а также от большого количества болезнетворных микроорганизмов. Сильнозагрязненные овощи и фрукты, особенно с неровной поверхностью, следует замочить на несколько часов в теплой воде, а затем вымыть мягкой щеткой под краном с душевой насадкой. Для очищения ягод их следует ополоснуть водой под душем или несколько раз погрузить в теплую воду в сите или дуршлаге.

Обсушивание

Перед любым видом переработки вымытое сырье следует обсушить, для чего можно использовать сита, дуршлаги или выстланные бумагой противни.

Взвешивание

Процесс взвешивания необходим для установления правильного соотношения сырья и положенных по рецепту соли, сахара, приправ, добавок и т. д.

Очистка и измельчение

При очистке сырья необходимо удалить несъедобные или поврежденные его части: кожицу, кожуру, чашелистики, кроющие листья, плодоножки, косточки, семена и пр. Для этого можно использовать различные ножи и приспособления. Однако надо помнить, что под кожей находятся наиболее ценные вещества и микроэлементы, поэтому снятие толстого верхнего слоя кожицы в значительной степени снижает пищевую ценность растительных продуктов. При измельчении сырье следует нарезать кусочками определенной формы или размера.

Бланширование

Бланширование — это кратковременная обработка сырья кипящей водой или паром. При бланшировании происходит разрушение