

Ю. В. Бебнева, И. А. Черясова

ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ

Москва, 2017

УДК 641/642

ББК 36.99

Б35

Бебнева, Ю. В.

Б35 Домашние заготовки / Ю. В. Бебнева, И. А. Черясова. –
М. : Т8RUGRAM / РИПОЛ классик, 2017. – 258 с. : ил. : табл.

ISBN 978-5-519-61011-7

Как приятно подать на праздничный стол домашнюю заготовку с хрустящими маринованными огурчиками, помидорами, тыквой или репкой! Или же разморозить ягоды и приготовить восхитительный пирог. Или сварить супчик из сушёных грибов и накормить им своих домочадцев.

С помощью этой книги вы узнаете множество полезных рецептов консервирования и хранения ягод, фруктов, рыбы и мяса.

Приятного аппетита!

УДК 641/642

ББК 36.99

BIC WBW

BISAC SKB015000

ISBN 978-5-519-61011-7

© Т8RUGRAM, оформление, 2017

© ООО Группа Компаний

«РИПОЛ классик», 2017



Введение


В России проблема сохранения продуктов на долгое время всегда была актуальна. Климатические условия стимулировали жителей наших широт подходить к этому направлению хозяйственной деятельности достаточно ответственно.

С давних времен заготовка продуктов на зиму является необходимым и важным моментом в жизни каждой среднестатистической семьи.

Хорошую хозяйку не смутит приход непредвиденных гостей, если она знает, что у нее в необходимом количестве имеются всевозможные консервы. Время созревания овощей, фруктов, грибов проходит очень быстро. Но как правило, большинство россиян успевают в достаточном количестве заготовить соленья, варенья, маринады, соки и другие всевозможные варианты консервов.

Что же касается рыбы и мяса, то многие люди опасаются заготавливать их впрок, предпочитая покупать в магазине.

Стоит рассмотреть основные способы сохранения продуктов. Обладатели погребов могут без проблем за-




готовить на зиму «провиант». В хорошо оборудованном погребе можно хранить свежие корнеплоды и фрукты (яблоки, груши), вяленую рыбу, соленья, балыки, варенья, домашнее вино, солонину.

Наиболее известные виды переработки сырья в нашей стране — это по-прежнему консервирование, соление, маринование и сушка.

При вялении и высушивании происходит удаление из продуктов влаги. Этот способ хорош тем, что позволяет сохранять грибы, ягоды и фрукты на достаточно длительный срок. При этом продукты в условиях правильного хранения не теряют своих полезных свойств.

Засолка, квашение и мочение являются одними из наиболее распространенных способов заготовки овощей. Именно такими способами консервируют огурцы, помидоры, арбузы, капусту, яблоки. При солении происходит развитие молочнокислых бактерий, которые, в свою очередь, вырабатывают молочную кислоту, обеспечивающую сохранность продуктов. Большое содержание молочной кислоты предотвращает развитие грибков и гнилостных бактерий, поэтому засоленные овощи не портятся.

В настоящее время маринование без стерилизации распространено в меньшей степени, поскольку при этом способе необходимо значительное количество уксуса. При мариновании с последующей термической обработкой его пропорции значительно снижаются, что придает маринадам более нежный вкус и в то же время обеспечи-



вает длительный срок сохранности заготовок. Чаще всего именно грибы заготавливают способом маринования без стерилизации, поскольку их удобнее хранить в негерметично укупоренной емкости. Сохранность маринадам обеспечивает уксусная кислота различного происхождения.


При отсутствии погреба лучше всего заготавливать продукты, консервируя их. При этом способе необходима стерилизация или пастеризация, поскольку в этом случае вредные микробы гибнут почти полностью и овощи лучше сохраняются.

Чтобы предотвратить развитие грибков и гнилостных бактерий, можно добавить небольшое количество уксусной кислоты и некоторые специи. При консервировании необходимо герметически укупоривать емкости с продуктами.

В последнее время большую популярность получил способ заготовки продуктов с помощью быстрой заморозки. В этом случае сырье хранится в морозильном отделении холодильника достаточно долго. Такой метод применяется в основном к ягодам, зелени, фруктам и деликатесным овощам.

Ягоды и фрукты заготавливают с добавлением сахара: при использовании большого количества сахара в виде варенья, мармелада, повидла, джема, при меньшем — в виде пюре, соков и желе.

Иногда хозяйки консервируют ягоды и фрукты вообще без сахара, используя только термическую обработку сырья.



Данная книга адресована не только тем, кто не имеет опыта заготовки продуктов на зиму, но и тем, кто в этом преуспел. На ее страницах читатель найдет массу полезных советов по обработке овощей, фруктов, ягод, грибов, а также мяса и рыбы. Старинные рецепты квашения наверняка привлекут внимание владельцев частных домов и погребов, где можно без труда разместить бочки. Заготовки по современным рецептам придутся по вкусу даже самым взыскательным гурманам.

Приятного вам аппетита!





Прежде чем
приступить
к заготовкам






Инвентарь для консервирования

Какой бы способ заготовки ни был выбран, необходимо знать некоторые основные требования по обработке овощей, ягод, фруктов, грибов, рыбы или мяса. В первую очередь важно соблюдать точную рецептуру и пропорции компонентов рассолов, сиропов или маринадов.

Для того чтобы процесс взвешивания и отмеривания продуктов не вызывал проблем, в доме должны иметься мерный стаканчик, бытовые весы и сравнительная таблица веса и меры.

Обработка сырья требует наличия стандартного кухонного инвентаря: шинковки, вилок, ложек, овощных и кухонных ножей, эмалированных кастрюлей, мясорубки, банок разного объема и крышек, щипцов для их извлечения после термической обработки. Если дома имеется современная кухонная техника, например соковыжималка, блендер, кухонный комбайн, то это значительно облегчит переработку фруктов, ягод и овощей.

Кроме вышеперечисленной утвари, при применении того или иного способа заготовки может понадобиться и иной инвентарь: кадушки или бочонки для



засола, закаточный ключ для укупоривания банок одноразовыми металлическими крышками, машинка для извлечения косточек из вишни и т. д. Не будет лишним на кухне сетка для бланширования, таймер и термометр со шкалой до 200° С.

Если приходится часто заготавливать яблоки, то лучше обзавестись яблокорезкой, причем она подходит не только для нарезки, но и для удаления сердцевины и семян из этих фруктов. Также удобен в применении таймер: после его установки хозяйка сможет спокойно заниматься другими делами, не беспокоясь, что банки с сырым «перекипят». Напомним, что время термической обработки банок отсчитывается с момента закипания воды.

Сироп для сладких заготовок

Следует знать, что при заготовке ягодных и фруктовых консервов (варенья, компотов, джемов) на 1 кг сырья требуется 1 л сахарного сиропа, который изготавливается строго по рецепту.

Впрочем, корки цитрусовых составляют исключение: на 1 кг берут 1,5 л сиропа. Сироп желательно готовить на отваре, приготовленном при бланшировании фруктов.

В нижеприведенной таблице указано соотношение воды и сахара в сиропах разной консистенции.

Концентрация сиропа, %	Содержание в 1 л		Температура кипения, ° С
	воды, г	сахара, г	
10	930	100	100,4
15	900	160	100,5
20	860	220	100,6
25	830	280	100,7
30	790	340	101,0
35	750	400	101,2
40	700	470	101,5
45	660	540	101,7
50	610	610	102,0
55	570	700	102,5
60	520	780	103,0
65	460	860	107,2
70	410	950	106,5
75	650	1050	108,2
80	290	1150	115,0

В идеале сахарный сироп должен быть прозрачным. Но если после фильтрации он все-таки остался мутным, то его можно осветлить, добавив взбитый яичный белок в теплую (47–50° С) жидкость.

Затем следует тщательно перемешать сироп и довести до кипения.

Далее с кипящего сиропа снять пену и оставшуюся жидкость профильтровать через чистую марлю. Для того чтобы осветлить сахарный сироп, понадобится четверть яичного белка.