

Л. Поливалина

500 РЕЦЕПТОВ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

УДК 641/642

ББК 36.99

П50

Поливалина, Л.

П50 500 рецептов консервирования / Л. Поливалина. – М. :
T8RUGRAM / Научная книга, 2017. – 192 с. : ил.

ISBN 978-5-521-75927-9

Наслаждайтесь вкусом и пользой фруктов, овощей и ягод круглый год!

В этой книге вы найдёте рецепты разнообразных заготовок, а также получите множество полезных советов и рекомендаций, которые помогут вам заняться консервированием уже сегодня!

Приятного аппетита!

УДК 641/642

ББК 36.99

BIC WBW

BISAC CKB015000

ISBN 978-5-521-75927-9

© T8RUGRAM, оформление, 2017

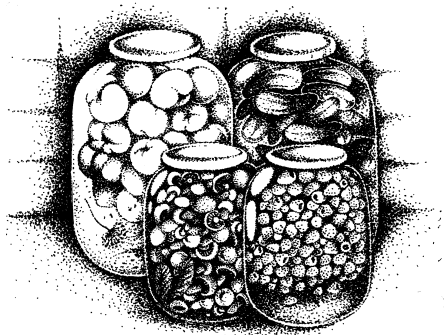
© ООО «Литературная студия
«Научная книга», издание, 2017

Содержание

ГЛАВА 1. КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПЛОДОВ, ЯГОД И ОВОЩЕЙ.....	5
ГЛАВА 2. КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ.....	27
ГЛАВА 3. КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПЛОДОВ И ЯГОД.....	33
ГЛАВА 4. КОНСЕРВИРОВАНИЕ СОКОВ.....	41
ГЛАВА 5. ВАРЕНЬЕ, ПОВИДЛО, ДЖЕМ.....	49
ГЛАВА 6. МАРИНОВАНИЕ ПЛОДОВ И ЯГОД.....	78
ГЛАВА 7. МАРИНОВАНИЕ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ.....	86
ГЛАВА 8. СОЛЕНИЕ, КВАШЕНИЕ, МОЧЕНИЕ.....	96
ГЛАВА 9. ЛЕЧО, САЛАТЫ, ЗАКУСКИ.....	109
ГЛАВА 10. СОУСЫ, КЕТЧУПЫ, ЗАПРАВКИ.....	128
ГЛАВА 11. СУШКА ПЛОДОВ, ЯГОД, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ.....	137
ГЛАВА 12. ЗАМОРАЖИВАНИЕ ЯГОД, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ.....	149
ГЛАВА 13. ВИНОДЕЛИЕ.....	153
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	191

ГЛАВА 1. КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПЛОДОВ, ЯГОД И ОВОЩЕЙ

КАКИЕ ПРОДУКТЫ МОЖНО КОНСЕРВИРОВАТЬ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ



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 приходится 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 или фрукты, 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 перезрелые 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.

БЫСТРОЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Мы хотим поделиться с вами секретом экономии сил и времени, что, конечно же, немаловажно в условиях лета, поры консервирования.

Для того чтобы сэкономить значительное количество времени, вам понадобится всего лишь СВЧ-печь, которая, в общем-то, не является предметом роскоши, а значит, доступна многим.

При помощи этого достижения науки и техники можно приготовить очень много консервов в стеклянных банках. Сейчас мы расскажем вам, как это делается. Сначала нужно соответствующим образом приготовить банки для

овощей и фруктов. Затем, перед тем как разложить по таре необходимое количество продуктов, которые вы хотите законсервировать, нужно залить в банки немного маринада.

В банки емкостью 0,5 л нужно добавить 2—3 ст. л. маринада, а в литровые банки — 4 ст. л.

Потом нужно положить в банки приготовленные овощи или фрукты.

Закройте банки стеклянными крышками и поместите тару в камеру СВЧ-печи (старайтесь не закладывать сразу много банок — будет лучше, если вы сделаете несколько закладок по 1—2 банки). Поставьте таймер на необходимое количество времени (ниже будет указано время в расчете на некоторые виды консервов) и включите печь. Заливка, которая находится на дне банок, должна закипеть, а пар, который будет выделяться при кипении, будет ошпаривать овощи, таким образом ускоряя процесс консервирования, при этом плоды не лопаются и сохраняют свои вкусовые и витаминные качества.

Когда положенное время закончится, банки нужно вынуть из СВЧ-печи, доверху заполнить емкость заливкой (предварительно ее нужно нагреть до температуры кипения) и быстро закупорить металлическими крышками.

Затем банки переверните вверх дном на плотную сухую ткань и оставьте, чтобы консервы остыли. Хранить продукты нужно в прохладном месте.

ВРЕМЯ НАГРЕВА В СВЧ-ПЕЧИ НЕКОТОРЫХ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

1. ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ

Огурцы — 100 секунд

Патиссоны — 100 секунд

Кабачки — 100 секунд

Перец болгарский — 100 секунд

Томаты — 70 секунд

2. ФРУКТОВЫЕ КОНСЕРВЫ

Компот из айвы — 120 секунд

500 рецептов консервирования

Компот из яблок — 100 секунд

Компот из груш — 100 секунд

Компот из крыжовника — 100 секунд

Компот из слив — 90 секунд

Компот из абрикосов — 80 секунд

Компот из персиков (при закладке плодов в банки их, то есть персики, нужно разрезать на две половинки) — 80 секунд

Компот из черешни — 75 секунд

Компот из вишни — 75 секунд

Компот из малины — 65 секунд

Компот из клубники — 70 секунд

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

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 вместилище 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, то есть если собираются использовать соления 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 — 2,5 г на 1 л

емкости. Воду в бочке надо взболтать, чтобы дубильные вещества лучше растворились. Всего на вымачивание бочки этим методом потребуется 10 минут. 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 0,5 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 соления от порчи.

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

БАНКИ, БУТЫЛИ, 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.

Для соусов, кетчупов, соков используют бутылки, можно взять винные и пивные. Для приготовления вина требуются бутылки с широким горлышком.

Новую посуду из стекла перед использованием обрабатывают теплым раствором хлорной извести при температуре 40—45 градусов в течение 10 минут. Для приготовления раствора нужно взять полкилограмма хлорной извести на ведро воды. Раствор отстаивают в течение суток, затем жидкость сливают, разбавляют водой — 1:100, нагревают до 45 градусов. Банки,

500 рецептов консервирования

обработанные хлорной известью, промывают водой снаружи и внутри, потом ополаскивают сначала теплой, потом горячей водой.

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

КРЫШКИ. Для консервирования кислых плодов и ягод, а также имеющих интенсивную окраску, нельзя использовать белые крышки из нелакированной жести, покрытые оловом. Олово имеет свойство растворяться. При этом оно придает неприятный привкус консервам и фиолетово-черную окраску. 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

БАНКИ ЕМКОСТЬЮ 0,5 л — 400 г сахара, 650 г соли, 500 г уксуса, 480 г растительного масла, 460 г риса, 500 г воды;

БАНКИ ЕМКОСТЬЮ 1 л — 800 г сахара, 1300 г соли, 1000 г уксуса, 1000 г воды, 960 г растительного масла, 460 г риса;

СТАКАН ТОНКИЙ (250 г) — 200 г сахара, 325 г соли, 250 г уксуса, 250 г воды, 240 г растительного масла, 240 г риса;

СТАКАН ГРАНЕНЫЙ (200 г) — 160 г сахара, 260 г соли, 200 г уксуса, 200 г воды, 200 г риса;