

Илья Мельников

Консервирование без соли, сахара



Илья Мельников

Консервирование без соли, сахара

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Консервирование без соли, сахара / И. В. Мельников — «Мельников И.В.», — (Кулинария)

ISBN 978-5-457-22146-8

ISBN 978-5-457-22146-8

© Мельников И. В.
© Мельников И.В.

Содержание

Консервирование без сахара	5
Компот из яблок	6
Компот из груш	7
Компот из вишни	8
Компот из черешни	9
Компот из слив	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Илья Мельников

Консервирование без соли, сахара

Консервирование без сахара

Компоты считаются самыми лучшими из плодоягодных консервов. Необязательно заливать плоды и ягоды сахарным сиропом. Компоты в консервированном виде сохраняются не потому, что к ним добавлен сахар, а потому, что они подверглись стерилизации, в результате чего были уничтожены микробы. Поэтому можно плоды и ягоды законсервировать в виде компота, не добавляя к ним сахар, а заливая их горячей водой или соком из таких же плодов и ягод. Такое случается в тех случаях, когда сахара мало или когда сахар добавлять нежелательно.

Компот из яблок

Свежие и достаточно кислые яблоки можно не стерилизовать после укладки в банки, а укладывать непосредственно после бланшировки горячими и заливать горячей бланшировочной водой. Бланшируют очищенные и нарезанные яблоки в воде при температуре 85 градусов в течение 6 – 7 минут. При бланшировке разрушаются ферменты и бланшированные яблоки уже не темнеют от соприкосновения с воздухом. При бланшировке из плодов вытесняется воздух, которого в яблоках заключено довольно много, иногда до 25% к общему объему плодов. Если воздух не удалить и укупорить яблоки в банке крышкой, то воздух во время стерилизации будет из них выходить, и собираясь под крышкой банки, давить на нее. Кроме того, при вытеснении воздуха во время бланшировки уменьшается объем плодов и их можно больше поместить в банку. Если же положить в банку небланшированные или недостаточно бланшированные яблоки, то объем их уменьшится уже в банке во время стерилизации. В результате в консервах будет много жидкости и мало плодов. Порядок работы при этом следующий.

Нужно поставить корзину с яблоками возле стола. Банки промыть горячей водой и после ополаскивания горячей же водой поставить на стол кверху дном. В эмалированную или алюминиевую кастрюлю емкостью 4 – 5 л налить 3 л воды и подогреть. Пока вода нагревается до кипения, яблоки необходимо подготовить. Сначала разрезать каждое яблоко вдоль на половинки, одновременно вырезая поврежденные и червивые участки. Половинки положить тут же рядом на стол. Когда их накопится на 3 банки компота, резку прекратить и из каждой половинки заостренной ложкой вынуть сердцевину с семенами. Делать это нужно быстро, одним поворотом руки. Сразу же половинки без сердцевины опустить в ведро с холодной водой, где они должны быть до бланшировки.

Когда в кастрюле закипит вода, взять из ведра столько подготовленных половинок яблок, чтобы их хватило на 2 – 3 банки, и опустить их в кипящую воду, желательно в сетчатой корзине по форме кастрюли. Если корзины нет, то яблоки можно высыпать в кастрюлю или положить их в марлевый мешочек и опустить в кастрюлю. Следить, чтобы яблоки не перебланшировались.

Когда кожица на яблоках станет из зеленой желтоватой, яблоки быстро вынуть из корзины или из кастрюли. Руками брать их нельзя, чтобы не обжечься и не загрязнить поверхность микробами. Подходит для этого столовая вилка из нержавеющей стали. Через кожицу проколоть половинку яблока, перенести в банку и уложить срезом вниз. Так поступать до тех пор, пока банка не заполнится. Половинки можно подпрессовать тыльной стороной ложки. Кастрюля с бланшировочной водой в это время должна стоять на огне. Когда все яблоки разложены, черпаком или разливной ложкой зачерпнуть из кастрюли кипящую воду и залить ею банки с яблоками доверху. Сразу же закатать лакированными простерилизованными крышками, перевернуть горлышком вниз и оставить до остывания.

После этого в кастрюлю, где бланшировались яблоки, добавить холодной воды столько же, сколько было израсходовано на заливку первых банок и вновь нагреть ее до кипения. В это время разрезать на половинки и очистить от сердцевины следующую порцию яблок на 2 – 3 банки, с которой поступить так же, как и с первой.

За 1 час один человек без посторонней помощи может заготовить 8 – 10 банок компота.

Компот из груш

Для приготовления компота отобрать не полностью созревшие, но и не грубые груши. Общие правила приготовления грушевого компота такие же, как и компота из яблок. При чистке нужно тщательно удалять сердцевину, так как в ней находятся грубые, каменистые клетки. Если готовить компот из груш без кожицы, очищать плоды лучше и удобнее вдоль – от чашечки к плодоножке. Нежные сорта можно консервировать с кожицей, если на ней нет повреждений, потемневших участков, которые ухудшают вид плодов. Очищенные груши бланшировать в воде с добавлением 0,1% лимонной кислоты (1 г лимонной кислоты на 1 л воды) 10 – 12 минут при 85 градусах или 3 – 5 минут при 95 градусах. Груши, разрезанные на половинки или дольки уложить симметрично, узкими частями ближе к центру банки. Банки накрыть прокипяченными крышками и простерилизовать. Время стерилизации для банок 0,5 л – 25 минут, 1 л – 35 минут, 3 л – 50 минут. Банки закатать, поставить вниз горлышком, охладить.

Компот из вишни

Если свежесобранная вишня не может быть сразу законсервированной, ее можно сохранить несколько часов, погрузив в холодную воду или положив в прохладное помещение. Хранить вишню с плодоножками, которые нужно обрывать перед обработкой.

Перед консервированием вишню отсортировать по размеру вручную или через специальное сито с круглыми или квадратными отверстиями 12, 14 и 16 мм. Одновременно с сортировкой по размеру удалить листочки, веточки, недозрелые, загнившие, поврежденные вишни. Не рекомендуется смешивать вишню разных сортов и неодинаковую по весу, степени зрелости.

Подготовленную и промытую вишню разложить по банкам. Банки и бутылки заполнять плотно, встряхивая их во время наполнения и слегка уплотняя. Делать это нужно потому, что во время стерилизации вес вишни уменьшается на 15% в результате выделения из нее сока. Уменьшается и ее объем. Если она перед стерилизацией насыпана в банку неплотно, то в готовых консервах окажется большой слой без плодов.

Плотно уложенную вишню залить горячей водой так, чтобы она лишь покрыла плоды, затем простерилизовать. Стерилизовать компот в кипящей воде. Время стерилизации: 0,5 л банки и бутылки 12 минут, 1 л банки 15 минут, 3 л – 30 минут. Вишню с высокой кислотностью вместо стерилизации пастеризуют при 85 градусах. Банки 0,5 л – 25 минут, 1 л – 35 минут. При пастеризации в банках не развивается такое большое давление, как при стерилизации, поэтому их можно заранее укупорить, не опасаясь срыва крышек. После стерилизации или пастеризации банки охладить, перевернув вниз горлышком. Жестяные крышки для укупоривания компота должны быть лакированными.

Компот из черешни

Подготовительные работы при консервировании черешни такие же, как и для вишен. Черешню диаметром менее 15 мм считают мелкой и не употребляют для консервирования. Отсортированные и подготовленные плоды плотно уложить в банки или бутылки и залить горячей водой. Банки 0,5 л стерилизовать в кипящей воде 20 минут, 1 л – 25 минут, 3 л – 45 минут.

Компот из слив

Сорта слив различаются по цвету, вкусу, размерам и форме. При консервировании нужно учитывать эти особенности.

Для консервирования сливу промывают, освобождают от примесей, от поврежденных плодов и сортируют по размеру и степени зрелости. Крупные сливы можно консервировать цельными плодами и разрезанными на половинки без косточек. В этом случае в банку помещается гораздо больше плодов.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.