Илья Мельников

Консервирование яблок, груш, вишен

Кулинария

Илья Мельников

Консервирование яблок, груш, вишен

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Консервирование яблок, груш, вишен / И. В. Мельников — «Мельников И.В.», — (Кулинария)

ISBN 978-5-457-22149-9

Заглянув в оглавление этой маленькой книжечки, читатель с удивлением отметит, как много вкусных блюд можно заготовить впрок из относительно дешевых в период уборки яблок, груш и вишен. К сожалению, нас часто сдерживает от консервирования неудачный опыт. Рецепты консервирования, представленные в этой книге, помогут читателям надежно сохранить плоды вплоть до нового урожая.

ISBN 978-5-457-22149-9

© Мельников И. В.
© Мельников И.В.

Содержание

Консервирование яблок 5
Компот из свежих яблок 5
Компот «Ассорти». Яблочно-вишневый компот 6
Яблочно-сливовый компот 7
Яблочно-черносмородиновый компот 8
Яблоки маринованные 9
Конец ознакомительного фрагмента. 10

Илья Мельников
Консервирование яблок, груш, вишен

Консервирование яблок

Компот из свежих яблок

Для консервирования рекомендуются яблоки кислых и кисло-сладких сортов. Компот можно готовить из целых яблок, половинок, долек. В банку следует укладывать яблоки одинаковые по размерам, цвету и степени зрелости. Яблоки с тонкой кожицей можно не очищать. Если компот готовить из долек, то их нужно пробланшировать в воде, нагретой до 90 градусов, не более 10 минут и охладить в холодной воде. Чтобы нарезанные яблоки не темнели на воздухе, их следует держать в 0,1%-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) или в 2%-ном растворе соли (20 г соли на 1 л воды), но не более 30 минут, так как много питательных веществ переходит в раствор. Пробланшированные яблоки плотно укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим сахарным сиропом (температура 85 градусов) 35%-ной концентрации (на 1 л сиропа взять 750 г воды и 400 г сахара). Для банки емкостью 1 л нужно приготовить 340 г сиропа. Заполненные банки накрывают крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок емкостью 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут, 3 л – 40 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают.

Компот «Ассорти». Яблочно-вишневый компот

Продукты: для приготовления 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: яблок 2,5 кг, вишен 1,3 кг, сахара 450 г.

Для приготовления компота необходимо яблоки вымыть, дать воде стечь и нарезать на четвертинки, удаляя сердцевину. Вишни вымыть холодной водой и дать ей стечь. Подготовленные яблоки и вишни вперемешку уложить в чистые банки и залить горячим (температура 85 градусов), профильтрованным сиропом 30%-ной концентрации (790 г воды и 340 г сахара на 1 л сиропа). На банку вместимостью 0,5 л необходимо 180 г сиропа.

Приготовление сиропа.

В эмалированную кастрюлю наливают нужное количество воды, добавляют сахар, кипятят смесь 10 минут и фильтруют через марлю. Профильтрованный сироп вновь доводят до кипения. Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок емкостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают при комнатной температуре.

Яблочно-сливовый компот

Продукты: для приготовления 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: яблок 2,45 кг, слив 1,85 кг, сахара 650 г.

Для приготовления компота необходимо яблоки и сливы вымыть холодной водой. Затем яблоки нарезать четвертинками, а сливы разделить на половинки и удалить косточки. Подготовленные яблоки и сливы вперемешку плотно уложить в чистые банки и залить горячим (температура 85 градусов), профильтрованным сиропом 30%-ной концентрации (790 г воды и 340 г сахара на 1 л сиропа). На банку вместимостью 0,5 л необходимо 180 г сиропа.

Приготовление сиропа.

В эмалированную кастрюлю наливают нужное количество воды, добавляют сахар, смесь кипятят 10 минут и фильтруют через 3 слоя марли и вновь нагревают до кипения. Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 85 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок емкостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут. Время стерилизации при 85 градусах для банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Яблочно-черносмородиновый компот

Продукты: для приготовления 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: яблок 2,8 кг, смородины 1,1 кг, сахара 700 г.

Для приготовления компота необходимо яблоки и черную смородину вымыть. Затем яблоки нарезать четвертинками. Подготовленные яблоки и смородину вперемешку плотно уложить в чистые банки и залить горячим (температура 85 градусов), профильтрованным сиропом 40%-ной концентрации (700 г воды и 470 г сахара на 1 л сиропа). На банку вместимостью 0,5 л необходимо 180 г сиропа.

Приготовление сиропа.

Сахар с водой кипятить до полного растворения сахара и профильтровать через 3 слоя марли и вновь нагревают до кипения. Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 85 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок емкостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут. Время стерилизации при 85 градусах для банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Яблоки маринованные

Для маринования подбирают яблоки небольших размеров и маринуют в целом виде, удалив предварительно сердцевину, с кожицей или без кожицы. Яблоки крупных размеров необходимо разрезать на половинки или четвертинки и удалить сердцевину. Подготовленные яблоки пробланшировать в кипящей воде 5 минут и сразу охладить в холодной воде. В каждую чистую и сухую банку емкостью 0,5 л положить пряности: 4 горошины душистого перца, 1 кусочек ломаной корицы, 3 гвоздички. Затем в банки уложить пробланшированные яблоки. На 1 банку емкостью 0,5 л расходуется 170 г маринада. Заполненные банки заливают горячим маринадом (температура 80 градусов).

Приготовление маринада.

Для приготовления 1 л маринадной заливки необходимо в эмалированную кастрюлю налить 720 г воды и добавить 280 г сахара. Смесь нагреть и прокипятить 15 минут, затем профильтровать и вновь влить в кастрюлю. В полученную кипящую смесь добавить 12 г уксусной эссенции 80%-ной концентрации. Залитые маринадом банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 85 градусах для банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

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.