

Илья Мельников

Консервирование ягод



Илья Мельников

Консервирование ягод

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Консервирование ягод / И. В. Мельников — «Мельников И.В.»,
— (Кулинария)

ISBN 978-5-457-22150-5

Известно, что консервирование ягод требует очень высокого мастерства домашней хозяйки. Сохранение в ягодах витаминов при переработке – это искусство, которое осваивается годами. Однако успеха может добиться и совсем молодая хозяйка, если... если неуклонно будет следовать всем рекомендациям и советам, содержащимся в этой книге.

ISBN 978-5-457-22150-5

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Консервирование клубники	5
Компот из клубники (1 вариант)	6
Компот из клубники (2 вариант)	7
Клубника в собственном соку	8
Клубника в сахарном сиропе	9
Клубничное варенье (1 вариант)	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Илья Мельников

Консервирование ягод

Консервирование клубники

Для консервирования отобрать ягоды среднего размера темно-красного цвета. Их необходимо очистить от посторонних примесей, промыть проточной водой при слабом напоре или поместить в дуршлаг и промыть несколькими погружениями в емкость с холодной водой, дать воде стечь и очистить.

Компот из клубники (1 вариант)

Для приготовления компота подготовленные ягоды клубники необходимо поместить в эмалированный таз и залить сахарным сиропом 65%-ной концентрации.

Приготовление сиропа.

Необходимо взять 860 г сахара и 460 г воды на 1 л. сиропа. На 1 кг клубники необходимо 600 г сиропа.

В эмалированную кастрюлю налить нужное количество воды и добавить сахар. Смесь сахара с водой довести до кипения, до полного растворения сахара, постоянно помешивая и профильтровать через несколько слоев марли. Профильтрованный сироп нагреть до 60 градусов, залить им ягоды и выдержать 3 часа. За время выдержки часть сиропа впитается в ягоды, а часть сока из ягод перейдет в сироп. В результате этого ягоды уменьшатся в объеме, уплотнятся и будут меньше развариваться. После выдержки ягоды извлечь из сиропа и плотно уложить в подготовленные банки. Наполненные банки залить горячим (70 градусов) сиропом, в котором выдерживались ягоды, предварительно уваренным в течение 15 минут при температуре кипения сиропа 105 градусов. В банку емкостью 0,5 л можно поместить 340 г ягод и 200 г сахарного сиропа. Наполненные банки накрыть лакированными крышками и поставить в емкость с водой, нагретой до 70 градусов для пастеризации. Пастеризуют при 85 градусах банки емкостью 0,5 л – 12 минут, 1 л – 15 минут. После пастеризации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и быстро охладить, но не на сквозняке.

Компот из клубники (2 вариант)

Для приготовления компота на дно сухих стерилизованных банок емкостью 0,5 л насыпать по 50 г сахара, уложить слой подготовленных ягод, засыпать его сахаром и так, чередуя слои ягод и сахара, наполнить банки. Сверху насыпать сахар горкой высотой 1 см. На одну банку расходуется 120 г сахара. Наполненные банки накрыть марлей и выдержать 2 часа. За это время клубника выделит сок, сахар в нем частично растворится. Ягоды самоуплотняются и оседают. Как только клубника и сахар осядут вровень с верхом горлышка, банки нужно установить в кастрюлю с водой, нагретой до 40 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок емкостью 0,5 л – 35 минут. Во время обработки кастрюлю накрывают крышкой. Вода не должна кипеть сильно, а уровень воды в стерилизаторе должен быть на 3 см ниже горлышка банки. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и быстро охладить, но не на сквозняке. Качество компота улучшается, если его не стерилизовать, а пастеризовать при температуре 90 градусов 65 минут.

Клубника в собственном соку

Для консервирования клубники в собственном соку, необходимо перебрать клубнику, поместить в дуршлаг и промыть под холодной проточной водой при небольшом напоре, очистить, установить на кастрюлю и оставить на 40 минут для того, чтобы стекла вода. Затем подготовленные ягоды плотно уложить в стерилизованные банки. В банку емкостью 0,5 л входит 450 г ягод, а в литровую банку – 800 г. При укладке можно осторожно утрамбовывать ягоду деревянной лопаточкой. Наполненные банки залить доверху клубничным соком. Наполненные банки накрыть лакированными крышками и поставить в емкость с водой, нагретой до 50 градусов и стерилизовать при температуре 100 градусов. Время стерилизации банок емкостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут. Стерилизацию можно заменить пастеризацией при 85 градусах. Продолжительность пастеризации банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 25 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Клубника в сахарном сиропе

Для консервирования необходимо свежую спелую клубнику перебрать, поместить в дуршлаг и промыть, погружая несколько раз дуршлаг в кастрюлю или ведро с холодной водой, а затем дать воде стечь. Подготовленные ягоды протереть через дуршлаг деревянной или из нержавеющей стали ложкой. Одновременно приготовить сахарный сироп.

Приготовление сахарного сиропа.

Сахарный сироп приготавливают из расчета 1,2 кг сахара и 300 г воды на 1 кг подготовленных ягод. Кипятят его 7 минут до полного растворения сахара, фильтруют через несколько слоев марли, вновь нагревают до кипения и сразу заливают протертую массу клубники.

Затем клубнику с сиропом нужно хорошо перемешать и уложить доверху в горячие банки. Каждую банку накрыть кружком пергаментной бумаги, смоченным в спирте, герметически укупорить прокипяченными крышками для стерилизации или пастеризации. Банки охладить при комнатной температуре, не переворачивая. Все операции при консервировании нужно делать очень быстро. Для этого пергаментные кружки нужно вырезать заранее. Диаметр их должен быть равен диаметру горлышка банки. Кроме описанного способа стерилизации банки можно стерилизовать паром.

Клубничное варенье (1 вариант)

Для того, чтобы приготовить варенье, ягоды нужно очистить от посторонних примесей, промыть проточной водой при слабом напоре или поместить в дуршлаг и промыть несколькими погружениями в посуду с холодной водой, дать воде стечь, очистить от чашелистиков. Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, пересыпать послойно сахаром (1 кг на 1 кг подготовленных ягод) и выдержать 8 часов. После появления сока добавить воду – 100 г на 1 кг ягод и поставить таз на небольшой огонь. Массу довести до кипения, часто и осторожно помешивая, чтобы не нарушить целостность ягод и варить 40 минут. Затем кипящее варенье расфасовать в хорошо прогретые стеклянные банки емкостью 0,5 л. Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными лакированными крышками, укупорить, перевернуть горлышком вниз и охладить.

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.