

Елена Вечерина



ЗОЛОТЫЕ ПРАВИЛА КОНСЕРВИРОВАНИЯ Свои витамины круглый год



- Подготовка и хранение продуктов •
- Рецепты самых вкусных и полезных блюд •
- Соление, маринование, сушка, замораживание •

Елена Юрьевна Вечерина
Золотые правила консервирования
Серия «Урожайкины. Всегда с урожаем!»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6181248
Золотые правила консервирования / Елена Вечерина.: Эксмо; Москва; 2013
ISBN 978-5-699-59488-7

Аннотация

Книга рассказывает о различных видах заготовки овощей, фруктов и ягод «сушке, солении, квашении, мариновании, консервировании с сахаром, замораживании.

Вы узнаете, как подготовить продукты к обработке и лучше сохранить их в течение длительного времени.

Книга содержит множество рецептов заготовки продуктов в домашних условиях. Любимые рецепты для здоровья на любой вкус – соленые и маринованные овощи, варенья и джемы, желе и повидла, цукаты, соки и компоты.

Содержание

Введение	4
Основы консервирования	5
Виды консервирования	6
Сушка	6
Соление	6
Квашение	6
Маринование	6
Консервирование с сахаром	7
Замораживание	7
Виды обработки продуктов	8
Мытье	8
Бланширование	8
Пассерование	8
Пастеризация	8
Стерилизация	9
Требования к таре и ее обработка	10
Фасовка и укупорка	11
Хранение заготовленных продуктов	12
Консервирование овощей и бахчевых	13
Консервы из кабачков	13
Маринованные кабачки	13
Мелитопольские кабачки	13
Цукаты из кабачков	14
Консервы из огурцов	15
Маринованные огурцы пастеризованные	15
Огурцы соленые бочковые	15
Соленые огурцы баночные	15
Соленые огурцы с красной смородиной	16
Консервы из томатов	17
Томаты в томатной заливке	17
Маринованные томаты	17
Консервированные томаты без стерилизации	17
Консервы из баклажанов	19
Соленые баклажаны	19
Икра из баклажанов	19
Жареные баклажаны	19
Баклажаны по-гречески	20
Консервы из капусты	21
Квашеная капуста	21
Капуста по-армянски	21
Маринованная белокочанная и краснокочанная капуста	21
Консервы из моркови	23
Морковь натуральная	23
Конец ознакомительного фрагмента.	24

Елена Вечерина

Золотые правила консервирования

Введение

История консервирования насчитывает несколько десятков тысяч лет. Первыми известными способами сохранения продуктов были сушка и вяление – с их помощью заготавливали впрок мясо и рыбу. Сушеные или вяленые мясо и рыбу хранили в мешках из кожи – в таком виде они оставались пригодными в пищу в течение полугода. Для сохранения пищи ее также хранили в местах с пониженной температурой, охлаждали жидкости в глиняных кувшинах.

Первые консервы были найдены при раскопках в гробнице фараона Тутанхамона. Это были жареные утки, забальзамированные и залитые оливковым маслом в глиняных чашах. Сверху чаши были покрыты смолой специального состава. Возраст этих консервированных продуктов составляет более 3000 лет.

В Греции при раскопках были найдены амфоры с запечатанными горлышками – в них древние греки хранили и перевозили масло, вино и др.

Упоминания о консервировании сока есть в записках римского сенатора Марка Порция Катона Старшего. Наполненные соком амфоры затыкали пробками, которые покрывали смолой. Затем эти амфоры опускали в прохладную воду на 30 дней. Упоминания о консервировании различных продуктов можно найти в исторических документах разных народов. Например, в летописях от V в. н. э. содержатся сведения о квашении капусты на Руси.

История современного консервирования начинается с 1795 г., когда французский император Наполеон, заботясь об обеспечении армии продуктами, объявил о вознаграждении в 12000 франков тому, кто придумает простой и удобный способ сохранения продуктов.

Решение было найдено в 1809 г. – парижский повар Николя Франсуа Аппер создал прообраз современных консервов: он наполнил вареньем, бульоном и жареным мясом стеклянные банки, герметично их укупорил и длительное время кипятил в воде. В итоге консервы оставались съедобными в течение года. Николя Франсуа Аппер даже не догадывался о том, что впервые простерилизовал банки.

Этот способ консервирования продуктов получил широкое распространение, а его автору досталась премия из рук самого императора и золотая медаль от Общества поощрения национальной промышленности.

Спустя 5 лет Луи Пастер дал научное объяснение такому способу консервирования продуктов – поэтому описанный им процесс и назван пастеризацией.

Сейчас пастеризация широко используется при изготовлении консервов в промышленных масштабах и в домашних условиях.

Несмотря на широкий выбор различных продуктов в магазине, нет ничего лучше, чем зимним вечером открыть к чаю баночку варенья или джема собственного приготовления.

Основы консервирования

Домашнее консервирование было всегда популярно в нашей стране. И дело не только в необходимости сохранить на зиму фрукты и овощи, чтобы обеспечить семью продуктами.

Домашнее консервирование для многих является хобби, которое позволяет приготовить вкусную еду, да еще и с длительным сроком хранения.

Консервировать можно практически любые продукты, но наиболее часто используют овощи, фрукты, ягоды.

Виды консервирования

Заготавливать продукты впрок можно различными способами – все зависит от вашей фантазии, возможностей и желания потратить на это определенное время.

Основные виды консервирования свежих продуктов: сушка, соление, квашение, маринование, консервирование с сахаром и замораживание.

У каждого способа есть свои преимущества, а готовый продукт в зависимости от вида консервирования имеет свой определенный вкус.

Сушка

Сушка свежих овощей, ягод и фруктов – один из первых известных способов заготовки продуктов. Можно сушить продукты на воздухе или в духовом шкафу.

Для *сушки на воздухе* вымытые плоды нарезают тонкими ломтиками или кусочками и выкладывают тонким слоем на горизонтальной поверхности, покрытой несколькими слоями марли. Периодически кусочки фруктов или ягоды ворошат, чтобы влага уходила равномерно. Сушку производят в хорошо проветриваемом месте без сквозняков в жаркое время года. Для *высушивания в духовом шкафу* нарезанное сырье насыпают на противни, включают слабый огонь, а дверцу духовки оставляют приоткрытой. Сырье периодически перемешивают, выделяющийся сок удаляют с противня. Высушенные овощи, фрукты и ягоды можно хранить достаточно долго. Всем известные сухофрукты, сушеный шиповник, белые корни широко используют в кулинарии.

Соление

Для соления идеально подходят овощи и бахчевые культуры. Помимо овощей, вам понадобятся поваренная соль и сахар. Соль предотвращает развитие бактерий, вызывающих гниение, и таким образом защищает продукт от порчи. Кроме того, в присутствии поваренной соли и сахара в емкости с овощами происходит брожение – развиваются молочнокислые бактерии, вырабатывающие консервант – молочную кислоту. Содержание в соленых огурцах поваренной соли – 3–5 %, а кислоты – 0,6–1,2 %.

Квашение

Квашение также защищает овощи от гниения. Для заготовки используют те же консерванты, что и для соления, но в других пропорциях: в квашеных овощах содержится меньше поваренной соли, поэтому молочнокислых бактерий и, соответственно, молочной кислоты вырабатывается больше. Например, в квашеной капусте содержится 1,5–2,5 % поваренной соли и 0,6–2 % кислоты. Однако у соленых овощей есть одно преимущество – они дольше сохраняются в герметичной таре.

Маринование

Консервирование свежих овощей с добавлением уксусной кислоты называется маринованием. При этом также используются поваренная соль, специи и сахар в разных пропорциях. Уксусная кислота является консервантом, который предотвращает развитие бактерий в емкостях с плодами и порчу продукта. Она придает готовому продукту пикантный вкус.

Иногда в качестве консерванта вместо уксусной кислоты используют лимонную. Маринованные овощи и фрукты на вкус кислосладкие.

И свежие, и консервированные овощи и фрукты необходимо хранить в защищенном от солнечных лучей прохладном месте – тогда в них сохраняются витамины, в том числе провитамин В – каротин, из которого образуется витамин А.

Консервирование с сахаром

Сахар используется во многих видах консервирования, в том числе при солении, квашении и мариновании. Но здесь речь пойдет о консервировании в сахарных растворах большой концентрации – сиропе или в чистом сахаре.

Таким образом готовят различные варенья, джемы, повидло, компоты, цукаты и т. д. Концентрация сахара в варенье должна быть не менее 65 %, в цукатах сахара должно быть не менее 75–80 %. Только так фруктово-ягодное сырье может храниться длительное время. Продукты, законсервированные с большим количеством сахара, отличаются сладким вкусом и хранятся очень долго.

При консервировании с сахаром необходимо соблюдать определенные правила. Например, сироп лучше готовить с той водой, в которой продукты бланшировались.

Готовый сироп обязательно должен быть чистым, прозрачным. Для страдающих сахарным диабетом в консервации используют сахарозаменители (ксилит, сорбит).

В этом случае также лучше использовать недозрелые плоды, так как в них содержится меньше сахара. Для приготовления сиропа берут 185 г сорбита или 250 г ксилита на 1 л воды.

Для приготовления обычного сиропа количество сахара может варьироваться (10 %-ный – 100 г на 930 мл воды, 25 %-ный – 280 г на 830 мл воды и 40 %-ный – 470 г на 700 мл воды, 65 %-ный – 860 г на 460 л воды).

Готовность варенья можно определить разными способами. Например, варенье готово, когда прекращается интенсивное образование пены и начинается медленное кипение фруктовой массы при неизменной силе огня. Если варенье готово, то пенка образуется в центре кипящей массы, а ягоды в сиропе распределены равномерно. Капля сиропа из готового варенья при остывании не расплывается на блюде. Если джем уже готов, то у взятой на пробу порции не отделяется сахарный сироп.

Для определения готовности повидла необходимо небольшую порцию положить на блюде. Если оно не растекается, то уже готово.

Замораживание

Замораживание – это особый вид консервирования. Оно позволяет сохранить все полезные питательные вещества, в том числе витамины. Сохраняется даже быстро разрушающийся витамин С, которого нам так недостает в зимнее время.

Для заморозки овощи и фрукты нарезают кубиками 2 × 2 см или ломтиками толщиной 0,5 см и укладывают в полиэтиленовые пакеты или пластмассовые контейнеры небольшими слоями. При этом излишки воздуха необходимо из пакетов удалить – тогда сырье заморозится равномерно, в упаковке будет образовываться меньше льда, да и размораживать будет легче.

Для разморозки продукт можно залить горячей водой или погреть в микроволновой печи. Можно разморозить и естественным путем – подождать, пока овощи или фрукты оттают.

Виды обработки продуктов

Чтобы свежие овощи, фрукты и ягоды можно было законсервировать, их нужно правильно подготовить. К подготовке продукта относятся перебирание и мытье плодов, удаление плодоножек у ягод, тепловая обработка. К последней относятся бланширование, пассерование, пастеризация, стерилизация.

Мытье

Плоды и овощи нужно перебрать, некачественные экземпляры и мусор удалить. Затем промыть, желательно под проточной водой. Овощи и корнеплоды, особенно сильно загрязненные, предварительно замачивают в воде и моют щеточкой, а затем помещают в дуршлаг и дают воде стечь.

На горизонтальной поверхности расстилают полотенце, фрукты или ягоды выкладывают тонким слоем для подсушивания. Сушить продукты нужно не всегда, но перед замораживанием – обязательно.

Бланширование

Бланширование – это обработка плодов кипящей водой или паром. Проводят его с разными целями. Например, фрукты с тонкой кожицей бланшируют для того, чтобы на ней появились мелкие трещинки – тогда плоды не будут развариваться и разваливаться при консервации. Некоторые консервированные овощи, например патиссоны и белокочанная капуста, после бланширования становятся более упругими и сохраняют свой натуральный цвет. Перец и баклажаны после бланширования становятся менее горькими. Твердые фрукты становятся более мягкими, а их цвет улучшается (яблоки, айва, груши).

Для бланширования используют эмалированные или алюминиевые кастрюли с сеткой. Если таких кастрюль нет, то можно воспользоваться дуршлагом. В первом случае плоды помещают на сетку в кипящую воду, во втором случае ими наполняют дуршлаг, который опускают в воду в обычной кастрюле. В зависимости от вида плодов, бланширование продолжается от нескольких секунд до 1 ч.

Сразу после обработки плодов кипятком их нужно обдать проточной холодной водой. После такой подготовки во время консервации плоды не разварятся.

Пассерование

Пассерование – это поверхностное обжаривание овощей с небольшим количеством жира. При этом кусочки овощей покрываются тонкой поджаренной корочкой. В жир поступает большое количество красящих и экстрактивных веществ. Пассерование продолжают недолго, до появления чуть заметной корочки на овощах. Оно улучшает вкусовые качества приготовленного, в том числе консервированного блюда. Пассерованию обычно подвергают лук, морковь, белые коренья, баклажаны, кабачки, патиссоны, из которых готовят различные закуски, икру.

Пастеризация

Пастеризация – это способ уничтожения микроорганизмов с помощью нагревания до температуры менее 100 °С. Пастеризация незаменима при консервировании развариваю-

щихся плодов – абрикосов, огурцов, патиссонов, томатов и др. Она позволяет сохранить и вкус этих плодов.

Пастеризацию чаще проводят при температуре 85–90 °С. По времени такая обработка продукта более продолжительна, чем стерилизация. Время пастеризации считают с момента нагревания воды до определенной температуры.

Стерилизация

Стерилизация – это полное уничтожение микроорганизмов в консервируемых продуктах. Для этого обработанные плоды фасуют в стеклянную тару (банки) и заливают сиропом, маринадом или другой заливкой (например, томатной), затем накрывают прокипяченными металлическими крышками.

Банки устанавливают в таз или большую кастрюлю с небольшим количеством воды на деревянную или металлическую решетку. Уровень воды в емкости должен быть ниже горлышка банок не более чем на 3 см. Температура воды в ней должна быть более высокой, чем внутри банок с продуктом (на 15–20 °С).

Банки не следует устанавливать в емкость слишком плотно. Между ними и стенками емкости должно оставаться 0,5–1 см. Нельзя допускать сильного кипения воды, иначе она попадет внутрь банок и процесс стерилизации будет нарушен.

Если вы предполагаете закрыть консервы герметично, то не следует делать это до стерилизации. При нагревании в банках давление повысится и крышки могут сорваться.

Требования к таре и ее обработка

Консервы домашнего приготовления обычно закатывают в стеклянные банки. Иногда используют бочки, бутыли, но в этих случаях нельзя герметично укупорить продукт, а значит, он будет храниться меньше. Стеклянная тара для консервов должна обязательно быть целой. Трещины и сколы на ней недопустимы. Чтобы определить целостность стеклянной посуды, нужно слегка постучать по ней палочкой или карандашом. Если имеется даже мельчайшая трещинка, то звук будет глухим и дребезжащим.

Укладывать подготовленные плоды можно только в чистую тару, поэтому банки замачивают в растворе кальцинированной соды (1 ч. л. на 1 л воды) на срок не менее 30 мин. Затем банки споласкивают холодной водой. Следующий этап – мытье с мылом с помощью мочалки или ершика. Затем банки ополаскивают еще раз, предпочтительно горячей водой, и ставят вниз горлышками.

Непосредственно перед закладыванием плодов банки стерилизуют. Это удобно делать над чайником или кастрюлей с помощью специального круга: он укладывается поверх емкости, а в прорезь вставляется банка горлышком вниз.

Фасовка и укупорка

Фасовать консервируемые продукты можно только в простерилизованные банки. Если предполагается наполнять их вареньем, повидлом или джемом, то банки должны быть еще и сухими (для этого можно просушить их в духовке). Если положить эти продукты в мокрые банки, то в них появится плесень. Расфасованные по банкам овощи и фрукты заливают маринадами, томатными заливками или сахарным сиропом при температуре 85–95 °С. Наполняют банки доверху (кроме специально оговоренных случаев). Если банки заполнены не полностью, то в верхний слой попадет воздух с кислородом, и продукты в банках испортятся. После того, как банки наполнены и пастеризованы или простерилизованы, их нужно герметично укупорить крышками. Банки осторожно достают из емкости для стерилизации, не сдвигая крышек, и сразу укупоривают с помощью специального ручного устройства. Банки после термической обработки очень горячие – доставать их нужно с помощью прихваток.

При приготовлении блюд из свежзамороженных продуктов опускайте их в кипящую воду не размораживая. Таким образом вы сохраните больше витаминов и полезных веществ, а также вкусовые свойства этих продуктов.

Существует также способ самостерилизации: продукты расфасовывают в кипящем состоянии по стерильным банкам и сразу герметично укупоривают, а затем переворачивают банки вниз горлышком и охлаждают. Все это нужно выполнить быстро, без задержки. После укупоривания банки с консервами ставят вниз горлышком в защищенном от сквозняков месте и накрывают плотной тканью. Таким образом, тепло дольше задерживается внутри банок и качество термической обработки повышается.

Хранение заготовленных продуктов

Консервированные продукты хранят при температуре не более +20 °С. Нежелательно подвергать их резким перепадам температуры – это приводит к появлению в банках с вареньем или джемом плесени. Она образуется в результате появления влаги из-за конденсации. Если консервы предполагается хранить долго, крышки на банках можно смазать вазелином – это защитит банки от проникновения воздуха. Не стоит хранить консервы в сырых местах – металлические крышки будут подвергаться коррозии, а это приведет к порче продукта.

Фрукты и ягоды с косточками не рекомендуется хранить в банках более 1 года. В ядрах косточек содержатся ядовитые вещества, которые могут проникнуть в плоды и сироп. Герметично закрытые консервы домашнего приготовления из фруктов, ягод и овощей рекомендуется хранить в темном месте не более 3-х лет.

Консервирование овощей и бахчевых

Консервы из кабачков

Маринованные кабачки

Требуется: 3 кг кабачков с нежной кожицей, специи и зелень (на банку объемом 0,5 л): листьев хрена – 8 г, зелени сельдерея и петрушки – по 10 г, листьев мяты – 0,5 г, зубчиков чеснока – 1,5 г, красного стручкового перца – 0,3 г, черного горького перца – 0,1 г, лавровый лист – 1 шт., маринад (50–60 г поваренной соли, 200 мл 5 %-ного раствора уксусной кислоты на каждый 1 л воды).

Приготовление. Кабачки промыть в холодной воде, затем удалить плодоножки. Нарезать вдоль дольками толщиной 2–2,5 см и длиной 6–8 см. На дно чистых и сухих банок положить зелень и специи, затем вертикально уложить дольки кабачков (в банки по 1–1,5 л – в 2–3 ряда). Затем кабачки залить маринадом температурой 80–85 °С. На банку объемом 0,5 л требуется 200 мл маринада. Для приготовления маринада в эмалированную кастрюлю необходимо налить воды и добавить поваренную соль. Солевой раствор довести до кипения и профильтровать через 3–4 слоя марли. Затем к нему добавить раствор уксусной кислоты. Кабачки залить таким образом, чтобы уровень маринада был ниже края банки объемом 0,5 л на 1,5 см, а края банки объемом 3 л – на 5–6 см. Банки с кабачками накрыть прокипяченными металлическими крышками и поставить в емкость с водой температурой 70–75 °С. Затем пастеризовать при температуре 90 °С. Если банки объемом 0,5 л, то время пастеризации составляет 8 мин, банки по 1 л – 10 мин, 3-литровые – 20 мин. По окончании пастеризации банки герметично закрыть крышками и перевернуть. Банки должны постоять до охлаждения. Большие банки (3 л) можно не переворачивать.

Мелитопольские кабачки

Количество продуктов указано в расчете на 1-литровую банку.

Требуется: 700 г кабачков с нежной кожицей, по 15 г укропа, соли, 6 г зелени петрушки или сельдерея, 6 г листьев хрена, 2 г чеснока, 1 г листьев мяты, по 0,5 г лаврового листа, черного горького перца, 70–80 мл 6 %-ного раствора уксусной кислоты, 300 мл воды.

Приготовление. Кабачки хорошо промыть и удалить плодоножки. Нарезать их кружочками толщиной 2–2,5 см. Всю зелень промыть проточной водой и нарезать по 3–4 см, чеснок очистить и порезать на 3–4 части. Стручковый перец разрезать по длине на 2 части. В сухую и чистую банку уложить половину всей зелени и специй, а потом слоями кружочки кабачков. Самый верхний слой – зелень и специи. После наполнения банки залить маринадом температурой 70–75 °С. Для приготовления маринада в эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль и нагреть для лучшего растворения соли. Затем рассол прокипятить в течение 5 мин и процедить через несколько слоев марли. После этого рассол вновь довести до кипения и добавить в него раствор уксусной кислоты. После заливки маринадом банки с незакрученными крышками поставить в емкость с водой температурой 65–70 °С. Стерилизовать при 100 °С в течение 8–12 мин. Затем банки укупорить, перевернуть до полного остывания.

Цукаты из кабачков

Требуется: 1 кг кабачков, 1,2 кг сахара, 3 г лимонной кислоты, 0,5 г ванилина, 300 мл воды.

Приготовление. Кабачки с плотной мякотью вымыть под проточной водой, срезать с них кожуру, удалить семена и нарезать кубиками по 1,5–2 см. Кабачки насыпать в дуршлаг и бланшировать 3–5 мин в кипящей воде, затем охладить под холодной водой.

Высыпать в эмалированный таз и залить горячим сахарным сиропом. Для приготовления сиропа сахар высыпать в воду и нагреть, чтобы он лучше растворился, затем процедить через несколько слоев марли. Кабачки в сиропе нагреть до кипения и оставить на 10 ч. Затем варить в течение 15 мин и настаивать еще 10 ч. Далее кабачки сварить в третий раз. На этом этапе в них добавить лимонную кислоту и ванилин.

При третьей варке к кабачкам можно добавить ягодный сок для окрашивания. Затем кабачки поместить в дуршлаг и оставить для стекания сиропа. Уложить тонким слоем на сито и сушить в духовом шкафу при небольшой температуре (30–40 °С). При этом на поверхности кусочков кабачков образуется сахарная корочка. Полуготовые цукаты посыпать сахаром и еще некоторое время посушить. Готовые кабачки уложить в чистые сухие банки и герметично закрыть крышками.

Консервы из огурцов

Маринованные огурцы пастеризованные

Количество продуктов указано из расчета на 10 0,5-литровых банок.

Требуется: 3,3 кг корнишонов, 50 г укропа, по 30 г зелени сельдерея и листьев хрена, 15 г зелени петрушки, 3–5 г листьев мяты, 30 горошин душистого перца, 0,5 стручка красного горького перца, 7 шт. лавровых листьев, 1 головка чеснока, 100–120 г соли, 400 мл 5 %-ного раствора уксусной кислоты, 2 л воды.

Приготовление. Огурцы помыть и замочить в воде на 6–8 ч. Несколько раз менять воду. Зелень хорошо промыть, нарезать кусочками по 4–6 см. Разложить на дно подготовленных банок треть специй, затем вертикально заполнить банки наполовину огурцами. Снова выложить треть от всего количества специй. Затем горизонтальным образом наполнить банки доверху оставшимися огурцами и специями. Далее огурцы залить маринадом.

Любая кислота увеличивает время варки овощей. Это не только трата времени, но и разрушение витаминов.

В связи с этим уксусную и лимонную кислоты, томатные сок и пюре, свежие томаты добавляют только к уже почти готовым овощам.

Для приготовления маринада в эмалированную кастрюлю налить воду и добавить соль. Затем воду подогреть для лучшего растворения соли и процедить через несколько слоев марли, подлить уксусной кислоты. Жидкость кипятить в течение 2 мин и сразу разливать по банкам. Затем банки накрыть прокипяченными металлическими крышками и пастеризовать при температуре не более 90 °С. Банки объемом 0,5 л пастеризуют 10 мин, 1 л – 15 мин, 3 л – 25 мин. Затем банки герметично закрыть крышками и перевернуть для охлаждения.

Огурцы соленые бочковые

Требуется: 100 кг огурцов, 3–4 кг зелени укропа, по 500 г корней и листьев хрена, 300–400 г крупно нарезанного чеснока. Для рассола: 12 л воды, 800 г – 1 кг соли.

Приготовление. Отобрать огурцы одинакового размера и тщательно вымыть их. На дно бочки уложить третью часть специй и зелени, заполнить бочку наполовину огурцами и выложить в нее еще треть специй. Затем наполнить бочку огурцами почти доверху и выложить остатки специй и зелени. Залить огурцы рассолом, приготовленным из кипяченой и остуженной воды с растворенной в ней солью. Положить сверху в бочку деревянный круг. Хранить такие огурцы в помещении с прохладной температурой (погреб).

Примечание. В основной рецепт можно добавлять различные ингредиенты. Например, если бочка из дерева мягкой породы, то вкусовые качества огурцов улучшат дубовые или вишневые листья.

Можно добавить также черный перец (10 горошин), зелень сельдерея или петрушки, кориандр. Если в бочку с огурцами и рассолом добавить на поверхность немного горчичного порошка, то плесень не появится.

Соленые огурцы баночные

Требуется: 6,5 кг огурцов, 200 г укропа, 30 г листьев и корней хрена, 6–8 зубчиков чеснока, 2–3 шт. стручкового горького перца, 250 г соли, 3,5 л воды.

Приготовление. Перебрать огурцы, вымыть. Уложить на дно банок часть специй и зелени, затем заполнить тару наполовину огурцами и выложить еще слой специй и зелени. Доложить банки огурцами и снова выложить слой специй и зелени. Залить банки холодным рассолом (см. выше) и накрыть тканью. Оставить банки в тепле на 1–2 дня, затем поставить их в холодное место (погреб). Там в течение 10–15 дней в банках будет идти брожение, поэтому крышками закрывать их не следует. Через указанное время брожение закончится и банки можно закрыть герметично крышками и оставить на хранение в том же месте. Если на поверхности банок появилась плесень, то перед укупориванием ее следует удалить и насыпать немного горчичного порошка.

Примечание. Чтобы огурцы лучше хранились, их можно заливать прокипяченным рассолом горячей температуры и потом укупоривать. Чтобы огурцы были крепкими, их нужно засаливать в течение суток после сбора и предварительно выдержать в холодной воде.

В рассол можно добавлять виноградный уксус и водку. На 1 л воды необходимо поваренной соли 500 г, виноградного уксуса – 200 мл, водки – 140 мл. Если в банки добавить виноградные листья, то внутри огурцов не будет образовываться пустота.

При добавлении в банки дубовой коры (1 ст. л. на 3-литровую банку) огурцы получаются более хрустящими.

Соленые огурцы с красной смородиной

Количество продуктов указано из расчета на 1-литровую банку.

Требуется: 600 г огурцов, 150 г ягод красной смородины, 50 г листьев хрена, зелени укропа, петрушки, сельдерея, базилика, зубчиков чеснока, 50 г соли, 25 г сахара.

Приготовление. Огурцы перебрать и отобрать подходящие по размеру и форме экземпляры. Залить огурцы холодной водой на 3–5 ч. Зелень крупно порубить. Чеснок очистить и каждый зубчик разрезать на несколько частей. Приготовить рассол. На дно стерилизованной банки уложить зелень и чеснок, затем огурцы.

Между огурцами закладывать ягоды смородины. Полные банки залить рассолом и накрыть прокипяченными металлическими крышками. Пастеризовать банки в зависимости от размера 3—12 мин.

Примечание. При хранении банок более 2—3-х месяцев ягоды смородины обесцвечиваются.

Консервы из томатов

Томаты в томатной заливке

Количество продуктов указано из расчета на 10 банок по 0,5 л.

Требуется: 3,3 кг некрупных томатов, 2,3 кг красных томатов для сока, 120 г соли.

Приготовление. Подойдут для консервирования красные мясистые томаты округлой или сливообразной формы. Их надо сортировать по размеру, помыть, удалить плодоножки. До консервирования их оставить в чистой холодной воде. Далее томаты расфасовывать по банкам и заливать томатным соком, подогретым до 95–97 °С.

Для приготовления сока красные томаты помыть, разрезать на две части и удалить место плодоножки. Затем разрезать еще на несколько частей и пропустить через мясорубку, подогреть до нужной температуры (95–97 °С). Затем массу протереть через два сита. У первого сита отверстия должны быть по 1,5 мм, а у второго – по 0,5–0,7 мм.

Это необходимо для того, чтобы сок был однородной консистенции. Затем томатный сок кипятить 3–5 мин, пока не перестанет образовываться пена. Пока сок кипит, в него добавить соль из расчета 20–30 г на 1 л.

Заполненные банки накрыть металлическими крышками и поставить в емкость с водой температурой 80–85 °С. Затем банки стерилизовать при температуре 100 °С.

Банки объемом 0,5 л стерилизовать 8 мин, 1 л – 15 мин, 2 л – 20 мин, 3 л – 30 мин. Затем банки герметично закрыть металлическими крышками и перевернуть горлышком вниз для охлаждения.

Маринованные томаты

Требуется: 1 кг томатов, 50 г зелени укропа, 4 г чеснока, 3,7 г зелени петрушки и сельдерея, 1,8 г мелко нарезанных листьев хрена, 0,2 г красного горького перца в стручках, 1 шт. лаврового листа, по 50 г соли и сахара, 15 мл 80 %-ного раствора уксусной кислоты или 225 мл 5 %-ного уксуса.

Приготовление. Томаты сортировать по зрелости, помыть и удалить плодоножки. Не очень крупные томаты диаметром 6,5–7 см мариновать целиком, а более крупные разрезать на 2 части. Затем укладывать в банки зелень и пряности, потом томаты и заливать все маринадом температурой 80 °С.

Для банки с томатами объемом 0,5 л требуется 215–220 мл маринада. Для приготовления маринада в эмалированную кастрюлю налить воду, подогреть и всыпать соль и сахар.

Кипятить солено-сладкую воду 10–15 мин, затем процедить через несколько слоев марли и довести до кипения, только после этого добавить уксус.

Банки с томатами накрыть прокипяченными металлическими крышками и поставить в емкость для стерилизации. Вода в ней должна быть температурой 70 °С. Затем ее нагреть до кипения и стерилизовать 5–15 мин, в зависимости от объема банки.

После этого банки герметично укупорить и перевернуть горлышком вниз. Остудить консервированные томаты в прохладном месте, но без сквозняка.

Консервированные томаты без стерилизации

Количество продуктов указано из расчета на 3-литровую банку.

Требуется: 1,6 кг томатов, 50 г укропа, 30 г сладкого зеленого перца, по 15 г зелени сельдерея, петрушки и листьев черной смородины, чеснока, 3 г стручков красного горького перца, 2 шт. лаврового листа, 50–60 г соли, 1 л воды.

Приготовление. Консервировать таким способом лучше недозрелые плоды, иначе они слишком размягчатся. Оптимальной тарой являются банки объемом 2–3 л. Томаты сортировать, помыть и удалить у них плодоножки.

На дно стерилизованных банок уложить треть специй и зелени. Затем банки до половины заполнить томатами и выложить в них вторую треть зелени и специй. Далее банки доверху наполнить томатами и сверху добавить остатки зелени и специй и залить рассолом. Рассол предварительно надо профильтровать и охладить. Затем банки герметично закрыть металлическими крышками и установить в прохладное место для хранения. Если в банке происходит сильно брожение и крышка срывается, то можно долить в банку рассол и заново укупорить другой прокипяченной крышкой.

Консервы из баклажанов

Соленые баклажаны

Количество продуктов указано из расчета на 10-литровую емкость.

Требуется: 10 кг баклажанов, 25 г чеснока, 5 г лаврового листа, 200 г соли, 2 л воды.

Приготовление. Баклажаны перебрать и отобрать самые мелкие, темно-фиолетового цвета. Плоды вымыть, удалить плодоножки. Посередине каждого баклажана сделать глубокий продольный разрез. Затем баклажаны бланшировать в кипящей воде, в которую предварительно добавить соль (20–25 г на 1 л), в течение 7–10 мин. Баклажаны выложить на наклонную поверхность для стекания жидкости.

После этого на них наложить доску и придавить ее грузом. В таком виде их оставить на 3–4 ч. 50 г соли растереть с чесноком и вложить в разрез каждого баклажана. В стерилизованную тару заложить зелень, специи и баклажаны. Все залить рассолом, который надо приготовить из 150 г соли и воды. Тару накрыть прокипяченными крышками и оставить для брожения при температуре 18–25 °С на 5 дней. Хранить консервированные баклажаны рекомендуется при температуре до +10 °С.

Перед подачей на стол баклажаны нарезать на кусочки и полить растительным маслом.

Икра из баклажанов

Количество продуктов указано из расчета на 10 банок объемом по 0,5 л.

Требуется: 3 кг помидоров, 2,5 кг баклажанов, 2 кг репчатого лука, по 500 г моркови и красного сладкого перца, 30 г зелени укропа и петрушки, 1/2 стручка красного горького перца, 0,2 г черного молотого перца, 100–120 г соли, 50–60 г сахара, 800 мл растительного масла, 20–40 мл 5 %-ного уксуса.

Приготовление. Баклажаны вымыть и удалить у них плодоножки. Затем нарезать кубиками по 2,5–3 см. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами толщиной по 2–3 мм. Морковь и красный сладкий перец помыть, очистить и нарезать соломкой.

Зелень вымыть, нарезать кусочками по 1 см. Помидоры после мытья разрезать на дольки толщиной 2–2,5 см. Все овощи, за исключением зелени, обжарить в раскаленном растительном масле (сначала лук, затем морковь, потом баклажаны и перец).

Добавить соль, сахар и перец горький красный и черный. Помидоры обжаривать в последнюю очередь. Обжаренную массу уваривать в течение 20–25 мин до загустения.

В конце добавить зелень и уксус. Готовую горячую икру разложить по простерилизованным банкам и накрыть прокипяченными металлическими крышками.

Для стерилизации банки поставить в емкость с водой температурой 70–75 °С, подогреть до 100 °С и выдержать банки объемом 0,5 л 40 мин, а 1 л – 50 мин.

Далее банки герметически укупорить и перевернуть вниз горлышком. Охлаждать их нужно медленно, поэтому банки следует накрыть плотной тканью.

Жареные баклажаны

Количество продуктов указано из расчета на 10 банок объемом по 0,5 л.

Требуется: 4 кг баклажанов, 250 г зелени петрушки, 2,5 лимона, 500 мл растительного масла, 240 г соли.

Приготовление. Баклажаны вымыть, оставить их для стекания воды, затем порезать кружочками толщиной 1,2–2 см. Кружочки разложить на столе и посолить (2 ст. л. на 1 кг баклажанов), оставить в таком виде на 15–20 мин. Это поможет удалить горечь из баклажанов.

Далее обжарить кружочки с каждой стороны на сильно разогретом растительном масле. Готовые кружки остудить до 40 °С и разложить по стерильным сухим банкам.

Слои баклажанов чередовать со слоями рубленой зелени и тонко порезанными лимонами. Наполненные банки залить прокипяченным и остуженным до 70 °С растительным маслом.

Уровень масла должен быть на 2 см ниже края горлышка банки.

Затем накрыть банки прокипяченными металлическими крышками и поставить их в стерилизационную емкость с подогретой водой. Банки стерилизовать при температуре воды 100 °С (0,5 л – 1,5 ч, 1 л – 1 ч 40 мин).

Потом банки герметично укупорить и поставить вверх дном до остывания.

Баклажаны по-гречески

Количество продуктов указано из расчета на 10 банок объемом 0,5 л.

Требуется: 3,6 кг баклажанов, 2,8 кг репчатого лука, 2,5 кг томатов, по 150 г зелени укропа и петрушки, 700 мл растительного масла, 100 г сахара, 75 г соли, черный молотый перец на кончике ножа.

Приготовление. Мелкие баклажаны промыть. Затем дать воде стечь. В центре баклажанов сделать глубокие надрезы, которые позволят им лучше прожариться.

Для обжаривания баклажанов взять часть растительного масла, а вторую часть оставить для обжаривания лука.

Зелень промыть проточной водой и мелко нашинковать. Лук очистить, мелко порезать и обжарить. К обжаренному луку добавить зелень и 40 г соли.

Баклажаны фаршировать полученной массой. Томаты помыть и выжать из них сок. В стерильные сухие банки налить небольшое количество томатного сока и уложить фаршированные баклажаны. Остальной сок нагреть до температуры 80 °С. Затем наполнить банки горячим томатным соком.

Банки накрыть прокипяченными металлическими крышками и поставить для стерилизации в емкость с водой температурой 60–70 °С. Стерилизацию проводить при температуре воды 100 °С. Банки объемом 0,5 л стерилизовать 1 ч, а объемом 1 л – 1 ч 4 мин. Затем банки герметично укупорить и поставить вверх дном до остывания.

Консервы из капусты

Квашеная капуста

Требуется: 10 кг белокочанной капусты, 170–200 г соли, 10 л воды.

Приготовление. Кочаны капусты очистить от верхних листьев и промыть в холодной воде. Крупные кочаны (более 18–30 см) разрезать пополам или на 4 части.

Дно бочки выстлать снятыми листьями, а поверх слоями уложить кочаны капусты. Пустоту между кочанами заполнить капустными листьями или нашинкованной капустой. После наполнения бочку с капустой залить холодным рассолом, приготовленным из воды и соли. Сверху ее накрыть марлей или другой тканью и поместить сверху груз. Хранить капусту в прохладном помещении. Чтобы капуста быстрее заквасилась, можно на дно бочки положить кусок ржаного хлеба и накрыть его листьями капусты.

Капуста по-армянски

Требуется: 50 кг белокочанной капусты, 3,5 кг моркови, 1,5–2 кг белых корней и зелени кинзы, 1–1,1 кг чеснока, 1 кг свеклы, 300–400 г вишневых листьев, 25 шт. горького стручкового перца, 7–8 горошин душистого перца, 10–15 шт. лавровых листьев, 2 кусочка корицы ломаной, 1,4–1,6 кг соли, 30 л воды.

Приготовление. Очистить капусту от верхних листьев и промыть в холодной воде, порезать кусками. Чеснок очистить от верхней шелухи и замочить в теплой воде на 1,5–2 ч, затем очистить каждый зубчик, промыть в проточной воде и порезать кружочками толщиной 3–4 мм. Стручковый перец промыть проточной водой и удалить у него плодоножки. Все корни помыть, очистить и разрезать на 2 или 4 части в зависимости от размера. Вишневые листья промыть и оставить для стекания воды. Свеклу помыть, очистить, порезать тонкими пластинками.

Дно бочки выстлать капустными и вишневыми листьями, а сверху рядами уложить нарезанную капусту. Между капустой равномерно укладывать белые корни, зелень, чеснок, свеклу, горький перец. Верхний слой в бочке также должен быть овощной. Затем бочку накрыть марлей или другой тканью и ее содержимое придавить грузом. Вес груза должен составлять не менее 10 % от массы всех овощей. Затем в бочку налить маринад. Его уровень должен быть на 4–5 см выше уровня овощей. Для 50 кг капусты понадобится 30 л маринада. Для его приготовления 30 л воды подогреть до кипения, добавить в нее душистый перец, лавровый лист, соль и корицу.

После этого маринад остудить и вылить в бочку. 4–5 суток бочка должна находиться в тепле, затем ее необходимо переместить в прохладное место. Хранить готовую капусту следует при температуре не выше 10 °С.

Маринованная белокочанная и краснокочанная капуста

Количество продуктов указано из расчета на 1 литровую банку.

Требуется: на 1 кг капусты шинкованной белокочанной и краснокочанной – по 5–8 горошин душистого и горького перца, 4–6 шт. гвоздики, 2 кусочка корицы ломаной, 1 шт. лаврового листа, 20 г соли. Для 1 л маринада: 40 г сахара, 20 г соли, 18–20 мл 80 %-ной уксусной кислоты.

Приготовление. Кочаны капусты очистить от верхних листьев, вырезать у них кочерыжки. Кочаны разрезать на несколько частей и нашинковать. Отделенные листья можно порезать кусочками по 2–3 см длиной. Измельченную капусту засыпать в эмалированную емкость и перемешать с солью, оставить на 2–3 ч.

На дно банок объемом 1 л уложить специи, а затем плотно набить банки капустой таким образом, чтобы маринад занимал только треть банки.

Для приготовления маринада налить воду в эмалированную кастрюлю, туда же добавить соль и сахар. Кастрюлю поставить на огонь и жидкость подогреть до кипения, затем процедить через несколько слоев марли, вновь нагреть до закипания и добавить уксусную кислоту.

Банки с капустой залить маринадом температурой 80–85 °С и накрыть прокипяченными металлическими крышками. Затем их поставить в емкость с водой для пастеризации. Банки объемом 0,5 л пастеризовать 20 мин, объемом 1 л – 30 мин, 3 л – 40–45 мин. После этого их герметично укупорить и поставить вверх дном до остывания.

Консервы из моркови

Морковь натуральная

Количество продуктов указано из расчета на 10 банок по 0,5 л.

Требуется: 3,7 кг моркови, 40 г соли, 2 л воды.

Приготовление. Отобрать молодую морковь небольшого размера (до 10 см длиной). Затем погрузить ее на 10–15 мин в холодную воду, хорошо отмыть и обрезать корешок и зеленую часть у места отрастания ботвы. Промыть морковь еще раз проточной водой и оставить для стекания. Морковь плотно расфасовать по простерилизованным сухим банкам.

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.