

Юлия Бебнева

Ирина Черясова

Домашние заготовки по старинным и современным рецептам



Юлия Владимировна Бебнева, Ирина Александровна Черясова Домашние заготовки по старинным и современным рецептам

Введение

В России проблема сохранения продуктов на долгое время всегда была актуальна. Климатические условия стимулировали жителей наших широт подходить к этому направлению хозяйственной деятельности достаточно ответственно.

С давних времен заготовка продуктов на зиму является необходимым и важным моментом в жизни каждой среднестатистической семьи.

Хорошую хозяйку не смутит приход непредвиденных гостей, если она знает, что у нее в необходимом количестве имеются всевозможные консервы. Время созревания овощей, фруктов, грибов проходит очень быстро. Но как правило, большинство россиян успевают в достаточном количестве заготовить соленья, варенья, маринады, соки и другие всевозможные варианты консервов.

Что же касается рыбы и мяса, то многие люди опасаются заготавливать их впрок, предпочитая покупать в магазине.

Стоит рассмотреть основные способы сохранения продуктов. Обладатели погребов могут без проблем заготовить на зиму «провиант». В хорошо оборудованном погребе можно хранить свежие корнеплоды и фрукты (яблоки, груши), вяленую рыбу, соленья, балыки, варенья, домашнее вино, солонину.

Наиболее известные виды переработки сырья в нашей стране – это по-прежнему консервирование, соление, маринование и сушка.

При вялении и высушивании происходит удаление из продуктов влаги. Этот способ хорош тем, что позволяет сохранять грибы, ягоды и фрукты на достаточно длительный срок. При этом продукты в условиях правильного хранения не теряют своих полезных свойств.

Засолка, квашение и мочение являются одними из наиболее распространенных способов заготовки овощей. Именно такими способами консервируют огурцы, помидоры, арбузы, капусту, яблоки. При солении происходит развитие молочнокислых бактерий, которые, в свою очередь, вырабатывают молочную кислоту, обеспечивающую сохранность продуктов. Большое содержание молочной кислоты предотвращает развитие грибков и гнилостных бактерий, поэтому засоленные овощи не портятся.

В настоящее время маринование без стерилизации распространено в меньшей степени, поскольку при этом способе необходимо значительное количество уксуса. При мариновании с последующей термической обработкой его пропорции значительно снижаются, что придает маринадам более нежный вкус и в то же время обеспечивает длительный срок сохранности заготовок. Чаще всего именно грибы заготавливают способом маринования без стерилизации, поскольку их удобнее хранить в негерметично закупоренной емкости. Сохранность маринадам обеспечивает уксусная кислота различного происхождения.

При отсутствии погреба лучше всего заготавливать продукты, консервируя их. При этом способе необходима стерилизация или пастеризация, поскольку в этом случае вредные микробы гибнут почти полностью и овощи лучше сохраняются.

Чтобы предотвратить развитие грибков и гнилостных бактерий, можно добавить небольшое количество уксусной кислоты и некоторые специи. При консервировании необходимо герметически закупоривать емкости с продуктами.

В последнее время большую популярность получил способ заготовки продуктов с помощью быстрой заморозки. В этом случае сырье хранится в морозильном отделении холодильника достаточно долго. Такой метод применяется в основном к ягодам, зелени, фруктам и деликатесным овощам.

Ягоды и фрукты заготавливают с добавлением сахара: при использовании большого количества сахара в виде варенья, мармелада, повидла, джема, при меньшем – в виде пюре, соков и желе.

Иногда хозяйки консервируют ягоды и фрукты вообще без сахара, используя только термическую обработку сырья.

Данная книга адресована не только тем, кто не имеет опыта заготовки продуктов на зиму, но и тем, кто в этом преуспел. На ее страницах читатель найдет массу полезных советов по обработке овощей, фруктов, ягод, грибов, а также мяса и рыбы. Старинные рецепты квашения наверняка привлекут внимание владельцев частных

домов и погребов, где можно без труда разместить бочки. Заготовки по современным рецептам придутся по вкусу даже самым взыскательным гурманам.

Приятного вам аппетита!

Прежде чем приступить к заготовкам

Инвентарь для консервирования

Какой бы способ заготовки ни был выбран, необходимо знать некоторые основные требования по обработке овощей, ягод, фруктов, грибов, рыбы или мяса. В первую очередь важно соблюдать точную рецептуру и пропорции компонентов рассолов, сиропов или маринадов.

Для того чтобы процесс взвешивания и отмеривания продуктов не вызывал проблем, в доме должны иметься мерный стаканчик, бытовые весы и сравнительная таблица веса и меры.

Обработка сырья требует наличия стандартного кухонного инвентаря: шинковки, вилок, ложек, овощных и кухонных ножей, эмалированных кастрюлей, мясорубки, банок разного объема и крышек, щипцов для их извлечения после термической обработки. Если дома имеется современная кухонная техника, например соковыжималка, блендер, кухонный комбайн, то это значительно облегчит переработку фруктов, ягод и овощей.

Кроме вышеперечисленной утвари, при применении того или иного способа заготовки может понадобиться и иной инвентарь: кадушки или бочонки для засола, закаточный ключ для укупоривания банок одноразовыми металлическими крышками, машинка для извлечения косточек из вишни и т. д. Не будет лишним на кухне сетка для бланширования, таймер и термометр со шкалой до 200 °С.

Если приходится часто заготавливать яблоки, то лучше обзавестись яблочкорезкой, причем она подходит не только для нарезки, но и для удаления сердцевины и семян из этих фруктов. Также удобен в применении таймер: после его установки хозяйка сможет спокойно заниматься другими делами, не беспокоясь, что банки с сырьем «перекипят». Напомним, что время термической обработки банок отсчитывается с момента закипания воды.

Сироп для сладких заготовок

Следует знать, что при заготовке ягодных и фруктовых консервов (варенья, компотов, джемов) на 1 кг сырья требуется 1 л сахарного сиропа, который изготавливается строго по рецепту.

Впрочем, корки цитрусовых составляют исключение: на 1 кг берут 1,5 л сиропа. Сироп желательно готовить на отваре, приготовленном при бланшировании фруктов.

В нижеприведенной таблице указано соотношение воды и сахара в сиропах разной консистенции.

Концентрация сиропа, %	Содержание в 1 л		Температура кипения, ° С
	воды, г	сахара, г	
10	930	100	100,4
15	900	160	100,5
20	860	220	100,6
25	830	280	100,7
30	790	340	101,0
35	750	400	101,2
40	700	470	101,5
45	660	540	101,7
50	610	610	102,0
55	570	700	102,5
60	520	780	103,0
65	460	860	107,2
70	410	950	106,5
75	650	1050	108,2
80	290	1150	115,0

В идеале сахарный сироп должен быть прозрачным. Но если после фильтрации он все-таки остался мутным, то его можно осветлить, добавив взбитый яичный белок в теплую (47–50 °С) жидкость.

Затем следует тщательно перемешать сироп и довести до кипения.

Далее с кипящего сиропа снять пену и оставшуюся жидкость профильтровать через чистую марлю. Для того чтобы осветлить сахарный сироп, понадобится четверть яичного белка.

Мойка и бланширование овощей, фруктов, ягод, грибов

Перед консервированием, засолом или сушкой фрукты, овощи, грибы или зелень надо хорошо помыть в проточной воде. Сильно загрязненные, например, огурцы и корнеплоды необходимо оставить в воде на несколько часов и только после этого тщательно помыть. Затем надо подождать, когда с чистых продуктов стечет вода. Иногда рекомендуется полностью высушить овощи или фрукты. В большинстве случаев плоды и овощи после мойки нужно бланшировать в кипящей воде: каждый вид сырья – в течение определенного времени, которое обычно указано в рецепте. Плоды обычно бланшируют для того, чтобы их тонкая кожица не треснула во время термической обработки и ягоды и фрукты не разварились и не потеряли аппетитного вида.

Овощи бланшируют для того, чтобы сохранились их естественный цвет и упругая консистенция. К тому же известно, что некоторые овощи (репчатый лук, баклажаны, перец) после этой процедуры теряют горечь и становятся вкуснее. Бланшировать такое сырье, как фрукты и овощи, следует в эмалированной посуде, снабженной особой сеткой. Если подобного приспособления в наличии нет, то их небольшими порциями выкладывают в дуршлаг и осторожно опускают в кипяток на время, которое указано в рецепте. Необходимо знать, что время бланширования нужно отсчитывать с того момента, как закипит вода. Для разных продуктов оно различно и составляет от

нескольких секунд до 1 часа в зависимости от вида сырья. После процедуры бланширования фрукты или овощи надо остудить в холодной воде. Подобная обработка способствует укреплению тканей фруктов и овощей и удалению лишнего воздуха из них. В итоге продукты сохраняют свой естественный цвет и не развариваются. Для бланширования на каждые 0,5 кг сырья нужно взять 1 л воды.

Тушение, обжаривание и пассерование

С давних времен хозяйки в процессе заготовки салатов, закусочных консервов применяли пассерование, обжаривание и тушение.

Процедуру обжаривания следует проводить при температуре 150–160 °С в раскаленном растительном масле. О необходимой степени нагрева масла свидетельствует появление над сковородой или жаровней белого дыма с выраженным запахом продукта. Например, при перекаливании подсолнечного масла должен чувствоваться запах семечек. Если при перегреве появился неприятный запах, то это свидетельствует о пригорании.

При пассеровании применяется более низкая температура обработки, растительного масла в этом случае требуется значительно меньше, чем при обычном обжаривании. Кроме вышеперечисленных видов термической обработки сырья, нередко хозяйки применяют тушение. Оно производится при достаточно низкой температуре, на медленном огне, а также под закрытой крышкой. При таком постепенном нагревании из продуктов, в основном овощей, выделяется сок, в котором и происходит их термическая обработка (в собственном соку). От вида овощей, размера кусочков и температуры зависит длительность процесса обжарки, пассерования или тушения. Время термической обработки сырья указано в приведенных ниже рецептах.

Фасовка и укупоривание банок

Для того чтобы заготовки благополучно хранились всю зиму, их необходимо фасовать в стеклянную тару. Перед этим банки надо хорошо вымыть в горячей воде, затем простерилизовать над паром; можно также прокипятить в воде. В последнем случае вода должна полностью покрывать банку. Когда банки предназначаются для фруктовых заготовок, например варенья, повидла или джема, то их нужно просушить в духовом шкафу. Нельзя укладывать консервы в непросушенные банки, иначе продукты в процессе хранения заплесневеют.

В большинстве случаев (если в рецепте не указаны другие условия) банки следует заполнять доверху. В противном случае в верхней части банки может образоваться воздушный пузырь. В свою очередь, это провоцирует потемнение, брожение, плесень. Стерилизации, кроме того, необходимо подвергнуть и крышки, которыми затем предполагается герметично закрывать заготовки. Крышки следует поместить в кипящую воду на 5–7 минут. Перед тем как укупорить подготовленные банки с заготовками, нужно осторожно извлечь крышки из кипящей воды. Лучше всего данную процедуру производить с помощью зажима или специальных щипцов. Делать это надо осторожно, чтобы не повредить крышки, иначе они могут деформироваться, и тогда их будет нельзя использовать для укупоривания банок с консервами.

Стерилизация и пастеризация

Хорошая хозяйка знает: для того, чтобы предотвратить развитие негативно влияющих на сохранность продуктов вредных микроорганизмов, следует проводить стерилизацию заготовок. Для этого подготовленное сырье накладывают в специальную тару, накрывают прокипяченными крышками и ставят в посуду с горячей водой, желательно на заранее помещенную на дно деревянную или металлическую решетку. Впрочем, решетку можно заменить куском ткани, которую надо свернуть в 4 слоя.

Следует учитывать, что температура жидкости в емкости для стерилизации должна быть на 15–18 °С выше, чем внутри банок с консервами. Уровень воды не должен быть ниже 2,5 см от верхнего края кастрюли.

Между стенкой кастрюли и банкой должен оставаться зазор от 6 до 10 мм, в противном случае банка будет нагреваться неравномерно и в процессе термической обработки может просто лопнуть.

Нельзя допускать, чтобы вода в кастрюле для стерилизации бурно кипела, иначе брызги попадут внутрь банок с консервами, а это приведет к ухудшению качества продукта.

Обычно банки перед термической обработкой не укупоривают герметично, поскольку при стерилизации консервов возникает избыточное давление. В итоге крышку с банки может сорвать. Температура воды для стерилизации должна быть примерно 100 °С. Банки с заготовками обрабатывают в кипящем рассоле (при консервировании мяса 107–108 °С) при температуре выше 100 °С.

Пастеризация считается достаточно мягким способом термической обработки, ее следует проводить при температуре ниже 100 °С. Применяют пастеризацию при заготовке консервов из ягод и овощей, поскольку эти продукты очень нежной консистенции и даже при небольшом времени стерилизации могут развариться. В последнем случае консервы теряют вкусовые качества и привлекательный внешний вид. Заготовки следует пастеризовать при 85–90 °С, однако время обработки немного увеличивается, и следует знать, что его надо отсчитывать с момента достижения необходимой температуры.

Известен еще один вид термической обработки заготовок – самостерилизация. При этом способе продукты раскладывают по чистым банкам в кипящем виде, сразу после приготовления, и герметично укупоривают, не подвергая консервы ни пастеризации, ни стерилизации. Так заготавливают сиропы, джемы, соки, варенье и т. д.

Но все же при самостерилизации надо строго соблюдать некоторые условия.

Во-первых, крышки и банки перед укупориванием следует прокипятить в течение нескольких минут и высушить. Кроме того, при консервировании данным способом надо поддерживать почти стерильную чистоту на кухне; ложку для накладки продуктов требуется обдать несколько раз кипятком. К тому же в перерывах между фасовкой консервов ее надо класть на стерилизованную тарелку. Руки должны быть чистыми.

Существует и второй способ самостерилизации. При этом продукты бланшируют прямо в банке, несколько раз заливая их кипятком. В самом конце в банку заливают горячий маринад и герметично закрывают. Так заготавливают овощное ассорти и маринованные огурцы.

Охлаждение и хранение продуктов

Различные виды консервов следует охлаждать по-разному. Некоторые заготовки после термической обработки требуется остужать как можно медленнее, их надо накрыть сверху плотной тканью. Другие консервы желательно охлаждать быстро, чтобы овощи получились хрустящими. Издавна известен способ быстрого охлаждения заготовок, когда банку ставят в большую емкость, накрывают влажным полотенцем и затем поливают горячей водой, после теплой, а в итоге – холодной.

Другой известный метод быстрого охлаждения – когда подготовленные и укупоренные банки помещают в посуду, где они стерилизовались, но устанавливают их вниз горлышком. Затем в горячую воду добавляют постепенно холодную, таким образом понижая температуру до 35–40 °С. После охлаждения банки извлекают из кастрюли и оставляют на воздухе, но ни в коем случае не на сквозняке.

Консервированное варенье, маринады и компоты хорошо хранятся при любой температуре от 0 до 20 °С в сухом и темном помещении. Для того чтобы не беспокоиться о сохранности заготовок в погребе, следует металлические крышки смазать вазелином, это предохранит их от ржавчины.

Нельзя допускать резких перепадов температур, поскольку при этом внутри тары происходит накопление влаги. В результате в банках может появиться плесень.

Нельзя стерилизованные и герметично укупоренные консервы хранить при минусовой температуре, потому что банки могут лопнуть, и даже если этого не произойдет, то вкусовые качества продукта значительно ухудшатся.

Нежелательно хранить заготовки и при высокой температуре (25–30 °С), поскольку в таком случае продукты теряют основную часть витаминов. Кроме того, следует знать, что в светлом помещении консервированные фрукты и овощи утрачивают цвет.

Известно, что фруктовые заготовки из косточковых плодов – абрикосов, сливы, терна и вишни – не стоит хранить больше года.

При более длительном сроке вредные вещества из косточек переходят в сироп, а это чревато пищевыми отравлениями.

Рецепты домашних заготовок

Каждая хозяйка владеет своими секретами консервирования разных продуктов. Но издавна, не только в России, но и в других странах существуют общие рекомендации и советы, касающиеся времени засолки и квашения овощей. Например, в старинных поваренных книгах можно прочесть, что заготавливать такими способами овощи нужно в новолуние, иначе они быстро испортятся и будут дряблыми и мягкими.

Пока что современная наука не находит объяснения подобному феномену, но удивителен тот факт, что хозяйки, придерживающиеся этого правила, всегда подают на стол удивительно вкусные, хрустящие и упругие огурчики и капусту.

Современные кулинары также теряются в догадках относительно «привередливости» огурцов. Этот распространенный овощ может прекрасно храниться в одних банках, но в других, по всем параметрам таких же, почему-то

портится, теряет вкусовые качества и привлекательный внешний вид. Большинство банок из одной и той же партии, закрытых по одному рецепту – с одинаковым количеством уксуса, специй и соли, будут благополучно ждать, когда настанет время их открыть и подать содержимое к обеду. Но пара банок – обязательно откроется с выразительным хлопком и фонтаном испортившегося маринада.

Белокочанная капуста тоже достаточно капризный овощ. То она получается аппетитного вида, белой, хрустящей, но порой – серой, мягкой, с неприятным и резким кислым запахом. Так что иногда лучше прислушаться к советам поваров прошлых веков: может быть, действительно заготовку лучше проводить в новолуние?

В наш век люди приходят к выводу, что народные приметы основаны на древних знаниях и накопленном опыте предков. Ведь известно, что Луна вызывает приливы и отливы океанов, так почему отрицается ее влияние на другие дела, связанные с водой, в частности, на наши заготовки? Многие явления в нашем мире оказываются непостижимым образом взаимосвязаны, и с этим приходится считаться современным людям.

Кроме времени консервирования, следует также обратить внимание еще на одну проблему. В современных кулинарных книгах нередко в рецептах отсутствуют нужные специи и пряности. Поэтому неопытные хозяйки могут не знать, что качество законсервированных овощей, фруктов или грибов в достаточной мере зависит от тех специй, которые придают каждому маринаду или соленью превосходный и неповторимый запах и вкус. Современные хозяйки, как и их бабушки, по-прежнему собирают, пробуют различные рецепты заготовок и обязательно находят свой любимый, фирменный.

К тому же пряности, кроме аромата, обладают анти-микотическими и антисептическими и другими свойствами. Некоторые специи предохраняют консервы от плесени, в то время как другие предотвращают засахаривание варенья, а третьи продлевают срок хранения заготовок. На сегодняшний день количество пряностей в маринадах и соленьях неоправданно занижено, их букет значительно обеднел. Например, в варенье и компоты вообще перестали добавлять пряности, и напрасно.

Специи и пряности для домашних заготовок

Большинство известных в нашей стране специй и пряностей имеют растительное происхождение. В рецептах домашних заготовок используются ароматические добавки, состоящие из самых различных частей пряных растений: листьев, корней, корневищ, плодов, почек, стеблей, цветков. Растения, из которых получают специи, обладают одной примечательной особенностью: они содержат большое количество эфирных масел, имеющих антисептические свойства. Именно потому специи и пряности необходимы при засолке овощей, мяса, птицы и рыбы. Они способствуют лучшему сохранению заготовок, придают аромат продуктам и не позволяют развиваться гнилостным бактериям.

Аир – это многолетнее растение, называемое в народе татарским корнем, явером, сабельником и др. В качестве пряности обычно используют высушенные корневища аира. В большинстве случаев аир добавляют при заготовке компота из яблок и груш, варке киселей и варенья из ревеня. Иногда измельченным корневищем аира заменяют мускатный орех и имбирь.

Анис используют в кулинарии издавна. Запах семян аниса, выраженный

сладковато-пряный, нельзя перепутать ни с каким другим. Анис освежает вкус огурцов, краснокочанной капусты, моркови, свеклы. Довольно часто семена этого растения добавляют во фруктовые маринады и компоты.

Бадьян – это растение, которое еще называют звездчатым анисом. В кулинарии используют плоды тропического дерева, по внешнему виду напоминающие звездочки. Аромат бадьяна интенсивно-сладкий; чаще всего специю используют при консервировании вишни, сливы, айвы, алычи, иногда – яблок и груш. Известно, что варенье, в которое добавлен бадьян, не засахаривается достаточно долго. На 6–7 кг варенья вполне хватит 1 «звездочки». Также бадьян добавляют в настойки, ликеры, пунши, используют при выпечке кексов и пряников.

Базилик —растение, произрастающее в Армении, Грузии, в целом оно достаточно широко распространено по всему Кавказу. Повара используют листья базилика, как в свежем, так и в сухом виде. Это растение характеризуется темно-зеленой окраской листьев с фиолетово-красноватым оттенком. Чаще всего эту пряность добавляют в соусы, салаты, маринады и мясные блюда.

Бархатцы – травянистое декоративное растение, желто-оранжевые цветки которого используются в кулинарии. Обычно для этой цели берут дикие сорта бархатцев.

Их добавляют в маринады и соусы. На 1 литровую банку маринованных огурцов хватит 3–4 цветков бархатцев, они придадут овощам особенный, пикантный вкус.

Барбарис – растение, красные вытянутые плоды которого издавна применяются в кулинарии. Спелые ягоды содержат большое количество яблочной кислоты. Барбарис добавляют в маринады, джемы, варенье. Повара достаточно широко используют это растение, оно прекрасно дополняет блюда из мяса, домашней птицы и дичи.

Ванилью называют незрелые плоды одной из разновидностей тропической орхидеи. В кулинарии используют стручки с очень ароматными семенами, их в процессе сушки ферментируют. В очень малом количестве ваниль добавляют для улучшения вкуса и запаха при приготовлении компотов, фруктовых напитков, варенья и джемов.

Гвоздика – это специя, которая широко применяется в кулинарии, особенно в нашей стране. Она относится к очень древним видам приправ и известна еще со времен Древнего Египта. Как пряность используют сушеные бутоны цветков тропического дерева. Гвоздика является прекрасным компонентом при приготовлении консервированных овощей, грибов, брусники и т. д. Иногда эту специю добавляют в компоты, настойки, ликеры.

Горчица бывает черной и белой. Для приправы используются семена растения. Черная горчица отличается достаточно терпким, выразительным вкусом. У белой вкус мягче, а семена имеют светло-желтый цвет. Обычно горчица применяется при приготовлении пресервов из рыбы. Еще она эффективна в борьбе с белой плесенью, которая образуется на поверхности солений в погребе.

Змееголовник молдавский обладает выраженным лимонным ароматом. Это многолетнее цветущее растение, содержащее в листьях и цветках эфирные масла. Змееголовник широко применяется в блюдах молдавской кухни. Эту пряность можно использовать вместо черного или душистого перца при приготовлении маринадов и

солений.

Иссоп – это известное ароматическое и декоративное растение. В кулинарии используют цветки, листья и стебли, как в свежем, так и сушеном виде. Иссоп применяют при бочковом засоле огурцов. Эта специя обладает выраженным горько-пряным вкусом, ее можно добавлять вместо красного стручкового перца.

Имбирь получают из высушенного корня тропического растения. Ароматный порошок добавляют при приготовлении блюд и маринадов из дичи и мяса. В основном имбирь используют вместе с кардамоном и мускатным орехом.

Каперсы как пряность распространены в Средней Азии, Закавказье и Крыму. Специю получают из нераскрывшихся цветочных почек кустарника каперсника. В кулинарии также используют цветочные почки ползучей травы каперсника. Каперсы применяют при приготовлении острых соусов, салатов, при засолке рыбы, в качестве гарнира к блюдам из дичи и домашней птицы.

Кардамон представляет собой семена индийского тропического растения. С глубокой древности люди используют кардамон в качестве добавки к кондитерским и фруктовым блюдам. Современные хозяйки применяют эту пряность при засолке и консервировании рыбы, мяса, приготовлении грушевых и ягодных компотов.

Кориандр, или кинза: семена растения называют кориандром, а зелень, как свежую, так и сушеную, – кинзой. Приправу добавляют к мясным и рыбным заготовкам, а зелень – к соленьям и овощным консервам.

Корицу получают из коры тропического дерева коричника цейлонского. Ее обычно добавляют в консервы из птицы и используют при приготовлении фруктовых настоек и ликеров. Пикантный аромат корицы добавит изысканности джемам, варенью из груш, айвы и яблок.

Кресс-салат еще называется перечной травой, перечником. Вкус этой приправы напоминает одновременно горчицу и хрен, но он несколько нежнее. В пищу используют молодые листья растения. Кресс-салат является прекрасной добавкой к зимним салатам.

Лавровый лист по праву считается одной из самых распространенных специй. Свежие листья благородного лавра собирают и сушат, а затем добавляют в рыбные и мясные консервы, а также в маринады.

Лаванда – это распространенная растительная приправа в национальной французской и итальянской кухне. В кулинарии используют цветки и листья растения. Порой вместе с можжевельниковыми плодами лаванду добавляют в опилки при копчении особых сортов колбас.

Лук репчатый является практически основной пряной добавкой к различным овощным, рыбным и мясным консервам. Некоторые хозяйки заготавливают на зиму маринованный лук как самостоятельное блюдо.

Любисток относится к тому же семейству, что и сельдерей, пастернак и петрушка. Это травянистое растение обладает очень сильным специфическим запахом и выраженным вкусом. Свежие листья любистка часто добавляют в салаты.

Но уже в начале лета растение становится очень пряным на вкус, поэтому его

нужно использовать в очень небольших дозах. Чаще всего пряность добавляют в маринады.

Лимонную кислоту получают из сока лимонов или синтетическим путем. Она представляет собой белый порошок, который можно использовать вместо уксуса в ягодных и фруктовых заготовках.

Маслины – это плоды оливкового дерева. Зрелые плоды принято называть маслинами, незрелые (зеленые) – оливками. В кулинарии используют и те и другие. В основном маслины добавляют при консервировании овощей, в маринады, салаты, солянки.

Майоран в народе называют еще колбасной травой. И действительно, чаще всего его используют в качестве добавки при приготовлении колбасы. Эту пряность получают из листьев и цветочных почек растения. Ее добавляют в консервы из рыбы, дикой и домашней птицы, мяса. Майоран достаточно популярен в немецкой, словацкой и польской кухне.

Мелисса имеет и другое название – лимонная мята. Эту пряность используют при приготовлении уксусов, напитков, ароматических масел. Мелисса применяется также в медицине.

Можжевельник – это хвойный кустарник, который широко распространен в России. Спелые плоды добавляют как специю при заготовке дичи, мяса, засоле капусты и томатов.

При копчении колбас, окороков и птицы используют ветви с ягодами можжевельника. Также во всем мире известна водка (джин), приготовленная на плодах этого кустарника.

Мускатный орех – эта пряность широко распространена по всему миру. Она представляет собой плод мускатника душистого. Это растение произрастает, в частности, на островах Индонезии. Орех мускатника содержит значительное количество ароматических масел.

Чаще всего его применяют при заготовке колбас, рыбы, птицы, мяса, иногда при консервировании овощей и фруктов.

Мята перечная содержит значительное количество эфирных масел, в состав которых входит ментол. В основном используют свежие листья растения, добавляя их в маринады для огурцов, дичи и мяса. Эту пряность применяют при заготовке компотов из ягод и фруктов, а также как добавку к разным кондитерским изделиям и напиткам.

Настурция называется еще капуцином и индийским крессом. Издавна применяется поварами в качестве заменителя каперсов. Приправу готовят из незрелых семян, цветочных почек и листьев растения. Настурцию добавляют при засолке рыбы и в маринады для овощей.

Пастернак по народной традиции именуют полевым борщом, поповником. Это растение издавна известно в Западной Европе. В пищу используют все части растения – ароматную нежную зелень, крупные корнеплоды. Стебли и листья обычно добавляют в маринады и салаты. В свежем виде корнеплоды заготавливают на зиму.

Перец черный является наиболее древней и распространенной специей. Он используется почти во всех маринадах и соленьях.

Перец белый получают из того же сырья, что и черный, но предварительно очищают и ферментируют. Он обладает более нежным ароматом и вкусом. Эту пряность используют при приготовлении соусов, маринадов, солений, добавляют в первые и вторые блюда.

Перец душистый (ямайский) – это зрелые плоды гвоздичного дерева. Он применяется при засолке сельди, мяса, а также при приготовлении маринадов.

Перец жгучий стручковый называется еще кайенским. Эта культура завезена в Европу из Мексики. Пряность имеет крайне острый и жгучий вкус. Используется перец при изготовлении колбас, бастурмы, сала по-венгерски и других копченостей.

Паприка – это красный сладкий перец. Пряность представляет собой стручки красного цвета, которые высушивают и перемалывают; особенно часто их добавляют при изготовлении колбасных изделий. Паприку широко используют в мексиканской, аргентинской, испанской кухне.

Петрушка очень распространена в России. Зелень петрушки добавляют в салаты, первые и вторые блюда, некоторые маринады и соленья, корни обычно кладут в супы.

Петрушку нередко заготавливают на зиму отдельно, замораживая или пересыпая солью.

Сельдерей относится к тому же виду, что и петрушка. Различают три вида сельдерея: листового, черешкового и корневого.

Две последние разновидности применяют в основном в качестве гарнира к первым и вторым блюдам, добавляют в салаты. Листовой сельдерей часто заготавливают в соленом или сушеном виде на зиму. Его кладут в овощные консервы, используют как приправу для горячих блюд.

Тмин, а точнее, его семена издавна применяют для ароматизации салатов, выпечки, домашних колбас и окороков, консервов. Эта пряность особенно необходима для добавления в консервы, содержащие большое количество жира, поскольку она не позволяет происходить окислению.

Укроп – растение, широко распространенное в России. Его семена и листья используют в овощных маринадах, соленьях. Свежую зелень заготавливают на зиму, засаливая или замораживая.

Фенхель называют еще «волжский укроп». В большинстве случаев его применяют при приготовлении рыбных солений, консервов. Иногда фенхель используется для маринадов и овощных заготовок.

Хрен известен на Руси издавна. Как пряность хрен используют для солений, маринадов, а также в качестве приправы к рыбным и мясным блюдам.

Чеснок в народе еще называют «чесанный лук». Это растение поистине незаменимо для домашних заготовок.

Обычно чеснок используют как для овощных, так для мясных и рыбных заготовок. Головки свежего чеснока хорошо хранятся всю зиму.

Чабер произрастает в основном в южных регионах России, Средней Азии, Молдавии. По вкусу эта пряность напоминает собой одновременно душистый и черный перец. Листья чабера в сухом виде используют при засолке овощей, как приправу к блюдам из птицы и мяса.

Чабрец – это растение, которое в России еще называют богородская трава или тимьян ползучий. Обычно чабрец используют в кулинарии так же, как и чабер.

Шафран – пряность, распространенная в Средней Азии и широко используемая в восточной кухне. Цветочные рыльца шафрана применяют при приготовлении салатов, шавли, плова и др. Нередко шафран кладут при варке джемов, варенья.

Эстрагон – растение, еще известное как тархун. Это многолетнее растение с узкими, длинными листьями, которое по виду напоминает петрушку. Но все же по запаху и вкусу они различаются. Эстрагон широко используется при мариновании овощей, также для ароматизации первых и вторых блюд.

В России, кроме вышеперечисленных специй и пряностей, применяют в овощных соленьях еще листья черной смородины, малины, вишни, корень солодки, шишки хмеля, ржаной и ячменный солод, пшеничную солому и кору дуба. В разных регионах нашей страны при консервировании добавляют различные ароматические травы, точнее, их части: листья, цветки, стебли, семена и т. д.

Заготовка зеленных на зиму

Большинство распространенных пряностей и специй сейчас можно купить в любом продуктовом магазине. Однако многие предпочитают заготавливать зеленные на зиму самостоятельно. В России часто такую пряную зелень, как петрушка, сельдерей, кинза, укроп, сушат. Собранные и помытые листья раскладывают тонким слоем на простыне или бумаге и сушат в тенистом месте на сквозняке. Сухую зелень рекомендуется хранить в стеклянной таре под крышкой, чтобы не выветрился аромат.

Также часто свежую зелень подвергают засолке. Иногда каждый вид зеленных заготавливают по отдельности, но можно из разных трав приготовить ассорти. Для этого свежие листья надо тщательно помыть, затем немного подсушить на полотенце, нарезать и уложить слоями, посыпая при этом каждый слой солью. Следует учитывать, что на 1 кг зелени нужно 200 г соли. После того как зелень дала сок, ее надо переложить в стеклянную тару, уплотнить и закрыть крышкой. Лучше всего хранить пряные запасы в погребе или холодильнике.

Зелень также можно заморозить. Свежие листья заворачивают в специальную фольгу и кладут в морозильную камеру. В замороженном виде укроп, петрушка или сельдерей хранятся 3–4 месяца. При последнем способе заготовки пряная зелень сохраняет естественный вкус и аромат.

Приготовление уксуса и горчицы

При заготовке продуктов на зиму хозяйки достаточно часто используют горчицу и различные уксусы. Без этих необходимых веществ не обходятся и маринады, салаты,

соусы и другие кулинарные изделия. В этой книге приведены рецепты плодово-ягодных уксусов и горчицы для приготовления в домашних условиях. Для того чтобы дома самостоятельно приготовить ароматизированный уксус, надо в обычный 3–5%-ный столовый уксус положить листья пряной зелени – укропа, сельдерея или эстрагона (в пропорции на 1 л уксуса 100–120 г зеленой массы).

Кроме трав, для ароматизации уксуса используются антоновские яблоки, лавровый лист, листья малины, ежевики, вишни, черной смородины или липовый цвет. После добавления в уксус всех необходимых компонентов нужно завязать горлышко бутылки марлей и оставить ее на 14 дней в прохладном месте. Затем процедить уксус и использовать для заправки салатов и других блюд.

Виноградный уксус

Вода кипяченая – 3 л

Виноград – 3 кг

Сахар – 0,4–0,5 кг

1. Виноград тщательно промыть, пересыпать в эмалированную посуду и хорошо размять.

2. Затем переложить массу в стеклянную банку или бутыл с широким горлышком, добавить сахарный песок и охлажденную кипяченую воду.

3. Содержимое посуды надо хорошо взболтать, завязать горлышко несколькими слоями марли и оставить бродить на солнце. Через 2,5–3 месяца готовый уксус процедить, разлить по бутылкам и поставить на хранение в прохладное место.

Яблочный уксус

Вода кипяченая – 5 л

Яблоки – 5 кг

Дрожжи – 100 г

Хлеб ржаной – 200 г

Мед или сахар – 1 кг

1. Черствый ржаной хлеб нарезать небольшими ломтями и подсушить в духовке до образования золотистой корочки. Горячие сухари остудить и залить водой.

2. Зрелые яблоки вымыть, очистить от сердцевины и кожицы, а мякоть натереть на терке. Яблочное пюре переложить в широкую эмалированную емкость.

3. Дрожжи развести теплой водой, всыпать 1–2 столовые ложки сахарного песка, накрыть кастрюлю салфеткой и оставить бродить на 25–30 минут.

4. В емкость с яблочным пюре выложить разбухшие сухари, влить остальную воду и дрожжи, тщательно все перемешать.

5. Затем кастрюлю с уксусом поставить в теплое место. В течение 8-10 дней перемешивать содержимое посуды 4 раза в сутки.

6. Когда уксус закончит бродить, раствор процедить через 3 слоя марли.

7. Затем всыпать на каждый литр готового уксуса по 100 г сахарного песка или меда, перемешать, слить в стеклянную бутылку и плотно завязать горлышко чистой марлей.

8. Через 1–1,5 месяца, когда уксус станет прозрачным, жидкость процедить, разлить по бутылкам и поставить в погреб на хранение.

Винный уксус

Вино кислое столовое – 3 л

Вода кипяченая – 8–10 л

Сахар или мед – 800 г

Винный камень (осадок от вина) – 12 г

1. Вино и кипяченую воду слить в стеклянную посуду, всыпать сахар, добавить винный камень и поставить бродить в теплое темное место.

2. Через 7–8 недель готовый винный уксус процедить через 3 слоя марли и разлить по бутылкам. Хранить следует в прохладном месте (в погребе).

Домашняя горчица

Порошок горчичный – 100 г

Вода кипяченая – 600 мл

Сахар – 25 г

Соль – 8 г

Масло растительное – 40 мл

Уксус столовый – 30 мл

Кардамон, имбирь, мускатный орех, гвоздика – 3 г

1. Горчичный порошок залить 100 мл кипятком и быстро перемешать до однородной массы, разбивая комочки.

2. Затем долить оставшийся кипяток, еще раз все перемешать и оставить для разбухания на сутки.

3. Пряности истолочь, залить небольшим количеством кипяченой воды и оставить настаиваться в течение суток.

4. На следующий день лишнюю воду с горчицы слить, а к оставшейся массе добавить соль и сахар, тщательно перемешать.

5. Далее, при постоянном помешивании, в несколько приемов влить уксус, растительное масло и настой пряностей.

6. Готовую горчицу оставить в теплом месте на 3–4 дня. После этого она будет полностью готова к употреблению.

Квашение по старинным рецептам

В России солить и квасить овощи принято в деревянных бочках. Чаще всего их делают из дуба, иногда из липы. Бочки нужно замочить на несколько дней, чтобы дерево разбухло и все небольшие щели между досками закрылись. Затем следует основательно промыть бочки слабым раствором пищевой соды (35 г на 12 л воды) и обдать крутым кипятком 3–4 раза.

Каждый вид овощей следует солить в отдельной бочке, поскольку, например, запах грибов или капусты впитывается в древесину и остается надолго, придавая специфический «дух».

Для того чтобы пошел процесс квашения, необходимо, чтобы были созданы благоприятные условия для размножения молочнокислых бактерий. Овощи для квашения должны быть спелыми, то есть содержать большое количество сахара. Иначе молочнокислые бактерии не получат достаточно пищи, и тогда соленье не будет иметь кислинки и, вероятно, быстро испортится.

Другим необходимым условием для закваски является температура брожения. Самая благоприятная – от 15 до 22 °С. В этом случае молочнокислые бактерии хорошо размножаются, и процесс квашения проходит успешно.

Если температура повышена, например 23–25 °С, то кроме нужных молочнокислых бактерий начинают усиленно размножаться еще и маслянокислые. В итоге заготовка будет иметь неприятный прогорклый вкус.

Издавна в России традиционно квасили капусту. Делили на «белую» и «серую» и заготавливали по отдельности. Сорт обычно не имел особого значения, но для квашения выбирали только позднюю, так называемую зимнюю, капусту.

«Белой» называют русскую овощную культуру с хрустящей серединкой, на вкус такая капуста несколько сладковата. «Серой» капустой считают сорта менее сочные и не отличающиеся сладким вкусом, например «голландскую деревянную».

В зависимости от того, к какому сорту принадлежит капуста, определяется ее дальнейшее предназначение. «Серую» капусту хозяйки добавляют в борщи, щи, из нее готовят вторые блюда, используют как начинку для пирогов. «Белая» идеально подходит для зимних заготовок, салатов, винегретов, закусок.

Капуста, квашенная с сахаром

Капуста – 11–12 кочанов

Сахар (мёд) – 300 г

Соль – 130 г

Яблоки антоновские – 500 г

Морковь – 300 г

Лимон – 150 г

Клюква – 130 г

Кардамон – 5 г

Орех мускатный молотый – 12 г

Корица молотая – 5 г

Лист лавровый – 5–7 шт.

Тмин – 4 г

Вода – 1 л

1. Спелые антоновские яблоки вымыть, очистить от сердцевины и семян, нарезать крупными ломтиками.

2. Морковь очистить, вымыть и нашинковать, лимон нарезать кружочками.

3. Вскипятить воду и растворить в ней норму сахара и соли.

4. Шинкованную капусту выложить слоями в небольшую кадушку или эмалированный бачок (10 л), пересыпая каждый слой морковью, ягодами клюквы, перекладывая ломтиками яблок, лимона и специями. При этом каждый капустный ряд нужно слегка приминать и поливать охлажденным рассолом.

5. После того как вся капуста уложена, емкость надо накрыть чистой тканью и оставить для брожения в тепле (18–22 °С).

6. Кроме рассола и специй, при квашении можно добавить 2 стакана белого вина. Капуста с добавлением сахара быстрее достигает готовности, а хранится недолго. Поэтому заготавливать ее в больших количествах нежелательно.

Капуста, квашенная с морковью

Капуста – 10 кг Морковь – 1 кг

Соль – 200 г

Вода кипяченая – 2 л

Соль поваренная (не йодированная) – 200–400 г

1. Кочаны капусты поздних сортов очистить от поврежденных и незрелых листьев и нарезать соломкой шириной до 6 мм.

2. Очищенную морковь натереть на терке.
3. Нарезанные овощи перемешать.
4. Бочку (желательно дубовую или липовую) выстелить тщательно промытыми капустными листьями и поместить в погреб.
5. Овощную смесь выложить рядами на капустные листья, пересыпая каждый ряд солью и уминая так, чтобы выделялся капустный сок, но не очень сильно, поскольку можно деформировать овощи, а поврежденная капуста не будет хрустеть.
6. Если для заготовки были взяты не слишком сочные овощи, лучше добавить в бочку немного рассола, приготовленного из растворенной в воде поваренной соли.
7. Когда тара будет заполнена, следует накрыть ее чистой прокипяченной тканью и оставить на 13–15 дней без груза.
8. Через 3 дня начнется процесс брожения, во время которого капусту ежедневно в 5–6 местах нужно протыкать до дна чистой палочкой. Эта несложная процедура необходима для того, чтобы из овощей вышел лишний углекислый газ. Если его вовремя не выпускать, капуста станет грубой, терпкой на вкус.



9. Через 13–15 дней, когда капуста перебродит, ткань убрать, образовавшуюся пену снять и положить сверху свежие капустные листья.
10. На овощи положить деревянный кружок и груз, который должен составлять около 10 % от общего веса соленья.
11. Признаком готовности капусты служит осветление рассола и специфический кислый вкус без горечи.

Капуста со свекольным соком

Капусту, квашенную в свекольном соке, используют для приготовления многих блюд, например винегрета и украинского борща.

Капуста белокочанная – 7 кг

Свекла – 3,5 кг

Соль – 200 г

1. Капусту очистить от верхних листьев, вымыть, удалить кочерыгу и разрезать кочаны на 3–4 части.

2. Свеклу очистить от кожуры и нарезать крупными ломтиками, затем выложить ее в эмалированную емкость, залить холодной водой так, чтобы жидкость только покрыла овощи, и варить до мягкости. В конце варки добавить в свеклу соль и откинуть на дуршлаг.

3. Бочонок выстелить капустными листьями и плотно уложить на них подготовленные кочаны.

4. Далее добавить свекольный рассол, накрыть чистой прокипяченной хлопчатобумажной тканью и положить сверху деревянный кружок и гнет.

Малосольные огурцы

Огурцы – 5 кг

Листья хрена – 150 г

Перец стручковый сладкий – 550 г

Листья смородины – 130 г

Листья вишни – 130 г

Листья любистка – 80 г

Укроп с зонтиками – 150 г

Чеснок – 600 г

Вода – 1 л

Соль – 3 столовые ложки

1. Отобрать одинаковые по размеру огурцы и замочить на ночь в холодной воде, затем помыть и сложить в чистую эмалированную кастрюлю.

2. Сладкий перец ополоснуть в теплой воде и разрезать пополам, не вынимая при этом семян.

3. Чеснок очистить и разрезать каждую дольку на 2 части.

4. Пряную зелень разделить на 4 равные части. Одну положить на дно посуды, две другие – в середину соленья, а четвертую – сверху огурцов.

5. Затем растворить соль в холодной воде, процедить через марлю и залить этим рассолом огурцы. Надо, чтобы жидкость покрывала овощи примерно на 6–7 см.

6. Поверх соленья следует положить деревянный кружок с небольшим гнетом.

7. Через 4–5 дней, когда рассол помутнеет, а сверху образуется белая пена, жидкость слить.

8. Листья пряной зелени извлечь из рассола и промыть холодной кипяченой водой.

9. Затем следует аккуратно переложить приправы и огурцы в стеклянные банки, залить новым свежеприготовленным рассолом, закрыть резиновыми крышками и осторожно поставить на хранение в холодное место.

10. Огурцы готовы к употреблению в пищу сразу после смены рассола.

Соленые огурцы

Огурцы – 11 кг

Чеснок – 300 г

Укроп с зонтиками – 300 г

Корень хрена – 250 г

Перец жгучий красный – 1 шт.

Листья хрена – 300 г

Листья эстрагона – 170 г

Листья черной смородины – 300 г

Корень и зелень сельдерея – 100 г

Листья вишни – 300 г

Вода кипяченая – 7,5 л

Соль – 700 г

1. Молодые огурцы отсортировать по размеру и помыть в холодной воде.

2. Зелень вымыть, коренья крупно нарезать.

3. Треть листьев, специй и кореньев уложить на дно кадушки. Затем сверху плотно положить овощи, наполнив емкость примерно до половины.

4. Далее нужно уложить еще один ряд кореньев и пряностей в количестве трети от общего объема и заполнить кадушку до верха.

5. Сверху всей массы огурцов уложить оставшиеся пряности, коренья и специи, затем накрыть кадушку деревянным кружком так, чтобы он плотно прилегал к краям емкости и верхнему слою пряной зелени.

6. В кружке, который нужен для закупорки кадушки с овощами, надо сделать 2 отверстия: одно из них предназначено для заливки рассола, другое – для выхода

воздуха (это необходимо для того, чтобы огурцы в момент заливания рассола не всплывали).

7. Для заливки огурцов крупного размера рассол должен содержать не менее 8 % соли, для огурцов среднего размера достаточно 7 %, а мелкие огурчики хорошо просолятся и при 6 %.

8. Тару с огурцами лучше всего держать при температуре от 0 до 1 °С. Они будут готовы через 7–8 недель.

9. Если за это время на поверхности рассола появится обильная плесень, то кружок с поверхности овощей нужно снять и обдать кипятком. Затем плесень нужно убрать и посыпать заготовку сухим горчичным порошком.

Соленые арбузы

Арбузы – 10 кг

Гвоздика – 20 г

Корица – 20 г

Вода кипяченая – 10 л

Соль – 500 г

1. Для засолки желательно брать спелые, небольшие и неповрежденные арбузы с тонкой кожурой.

2. Перед заготовкой их нужно тщательно вымыть губкой в кипяченой, чуть теплой воде, а затем подсушить.

3. Затем следует плотно уложить подготовленные арбузы в бочку, добавить специи и залить холодным прокипяченным рассолом (в воде растворить соль, вскипятить и остудить).

4. На арбузы положить деревянный кружок с небольшим гнетом и оставить соленье на 2 дня при комнатной температуре.

5. На 2-3-й день перенести бочку в погреб и хранить при температуре от 0 до 5 °С.

6. Через 2 месяца готовые арбузы можно подавать к столу.

Моченые яблоки

Яблоки свежие – 11 кг

Солома ржаная или пшеничная – 150 г

Листья мяты – 70 г

Листья черной смородины – 120 г

Листья вишни – 120 г

Сахар – 220 г

Соль – 130 г

Мука ржаная – 80 г

Горчица сухая – 3 г

Вода кипяченая – 10 л

1. Для мочения следует отобрать спелые яблоки поздних сортов, например антоновские, анисовские и др. Желательно, чтобы в одной бочке были яблоки одного сорта и размера, а емкость не превышала 50 л.

2. Яблоки надо тщательно вымыть, а стенки и дно бочки выложить соломой, которую предварительно следует обдать кипятком.

3. После этого на чистую солому выложить рядами яблоки. Верхний слой фруктов нужно закрыть соломой, на нее насыпать листья вишни, а также смородины и мяты.

4. Емкость с яблоками плотно закрыть. В крышке следует сделать два отверстия: одно из них предназначено для заливки рассола, другое – для выхода воздуха.

5. Для рассола нужно ржаную муку (или солод) кипятить в 1 л воды в течение 12–15 минут под закрытой крышкой.

6. Полученному суслу дать остыть и постоять, после этого процедить и смешать с остальной кипяченой водой.

7. К смеси добавить соль, сахар, горчицу и все тщательно перемешать до полного растворения компонентов.

8. Готовым рассолом залить фрукты через отверстие в крышке.

9. В течение 4–5 дней бочку с заготовкой держать при температуре 15 °С. В этот срок яблоки быстро впитывают рассол, и его надо несколько раз доливать.

10. Когда процесс впитывания подойдет к своему завершению, отверстия бочки надо забить втулками и поместить ее в погреб.

11. Готовые яблоки можно употреблять в пищу через 1–1,5 месяца.

Маринованная вишня

Вишня – 1 кг

Эссенция уксусная 80 %-ная – 35 мл

Сахар – 50 г

Соль – 35 г

Вода кипяченая – 550 мл

Перец душистый – 25 г

Гвоздика – 20 г

Корица – 20 г

Бадьян – 17 г

1. Чтобы приготовить маринад, надо в эмалированную емкость засыпать соль и сахар, добавить специи и залить все холодной водой.

2. Затем поставить посуду на плиту, довести содержимое до кипения и варить в течение 12–15 минут под крышкой. В самом конце добавить в отвар уксусную эссенцию.

3. После этого снять готовый маринад с огня и охладить.

4. Ягоды перебрать, помыть в прохладной проточной воде и откинуть на дуршлаг.

5. Затем выложить подготовленную вишню в чистые стеклянные банки, залить охлажденным маринадом. Для закупорки банок желательно использовать полиэтиленовые крышки.

6. Маринованная ягода будет готова примерно через 40 дней.

Помидоры зеленые

Помидоры зеленые – 5 кг

Перец стручковый горький красный – 50 г

Перец стручковый сладкий – 250 г

Зелень петрушки и/или сельдерея – 160 г

Зелень укропа – 150 г

Чеснок – 150 г

Соль – 200 г

1. Сладкий и горький перец вымыть и удалить плодоножки.

2. Зелень хорошо ополоснуть и удалить грубые части.

3. Чеснок очистить, дольки нарезать небольшими кусочками.

4. После этого зелень и перец обоих видов пропустить через мясорубку, добавить в массу соль и тщательно все перемешать.

5. Зеленые помидоры вымыть и немного подсушить. Далее в местах

присоединения черешков сделать небольшие надрезы. Внутрь каждого надреза положить по 0,5 чайной ложки соленой пряной смеси и по 2 кусочка чеснока.

6. Подготовленные помидоры сложить в чистые банки. Банки закрыть полиэтиленовыми или резиновыми крышками и оставить в холодном помещении.

7. Стоит помнить о том, что это сухой засол, не требующий заливания какой-либо жидкостью. Горчица тоже не нужна, поскольку в заготовке присутствуют жгучий перец и чеснок, не позволяющие размножаться вредным бактериям.

8. Через 2,5–3 недели зеленые помидоры будут готовы: они осядут, часть из них покраснеет, а в банке образуется значительное количество жидкости.

9. Храниться помидоры могут около 2 месяцев.

10. Эта заготовка обычно употребляется в качестве самостоятельной острой закуски, иногда при приготовлении блюд болгарской и молдавской кухни.

Моченые груши

Для этого рецепта необходимы груши твердых зимних сортов, неповрежденные: без царапин и вмятин.

Груши – 10 кг Соль – 200 г

Вода кипяченая – 8 л

Листья черной смородины – 50 г

Листья вишни – 50 г

Зелень эстрагона – 60 стеблей

1. Груши рассортировать, помыть и уложить слоями в бочонок.

2. Пряную зелень помыть, разделить на 3 равные части, одну из которых уложить на дно бочонка, вторую – в середину соленья, а третьей накрыть последний ряд груш, когда те полностью будут уложены.

3. Затем растворить соль в холодной воде, довести до кипения и снять пену.

4. Рассол остудить, после чего залить им подготовленные груши.

5. Бочку с фруктами закрыть деревянной крышкой, обернутой хлопчатобумажной тканью, и поместить в погреб.

6. Груши можно употреблять через 2,5–3 недели, но полностью они будут готовы только спустя 1,5 месяца.

7. Кроме указанных в рецепте специй, фрукты можно переложить листьями базилика или мяты, а в рассол добавить мед или сахар из расчета 300–400 г на 6–7 л воды.

Консервирование овощей

Для успешного консервирования овощей подойдут обычные стеклянные банки, а также любые имеющиеся в доме крышки (полиэтиленовые, резиновые, металлические).

Но большинство опытных хозяек считают, что например, стеклянные крышки с металлическими хомутами и резиновыми прокладками неудобны в применении. В процессе эксплуатации хомуты ржавеют, а резиновые прокладки теряют эластичность.

Лучше отдать предпочтение металлическим крышкам, но в этом случае для укупоривания банок понадобится закаточный ключ.

Сейчас в магазине можно купить банки с винтовыми крышками, которые закрываются достаточно быстро и герметично.

Объем подобных банок можно подобрать с учетом продукта, который будет в них законсервирован; обычно она составляет от 250 до 900 г.

Но тара не самое важное в процессе создания домашних заготовок. В первую очередь следует строго соблюдать ряд необходимых условий.

Во-первых, для консервирования берут только свежие овощи. В идеале они должны быть недавно собраны с грядки приусадебного участка. Перерабатывать урожай рекомендуется не позже чем через 2–2,5 часа после того, как он был собран. Но не у всех горожан имеются дачные участки, поэтому подчас хозяйкам приходится покупать продукты для заготовок на рынке. В этом случае следует обратить особое внимание на качество сырья. Не стоит покупать несвежие, вялые, перезрелые или, наоборот, зеленые овощи, а также имеющие повреждения.

Кроме того, необходимы герметичность закрытых банок и их тщательная стерилизация. В случае неплотной укупорки консервы могут забродить, это же произойдет и при недостаточной стерилизации тары. Переваренные продукты теряют вкус, цвет, консистенцию и к тому же значительную часть витаминов.

Купленные овощи следует перебрать и выбросить все подгнившие или испортившиеся – их нельзя использовать для консервирования. Если повреждения на продуктах свежие, то их можно просто обрезать. Это касается овощей с плотной консистенцией – капусты, кабачков, огурцов, патиссонов и т. д. Из перезрелых помидоров лучше приготовить соус или томатный сок.

Хозяйкам надо обратить внимание на подготовку посуды, предназначенной для мытья сырья, бланширования и стерилизации заготовок. Кастрюли, шумовки, ложки, ножи, решета и другие кухонные принадлежности нужно хорошо вымыть с пищевой содой, обдать кипятком и просушить.

Стеклянные банки, в которых будут храниться консервы, надо также тщательно помыть, после чего несколько раз обдать кипятком. В большинстве наших рецептов указывается, что банки для консервирования должны быть стерильными, для чего их держат на паром в течение 6–8 минут.

Крышки тоже надо простерилизовать, опустив в кипящую воду на 6–7 минут.

И последний совет касается температуры хранения консервов.

Известно, что всевозможные соленья, квашеные продукты, моченые яблоки или груши должны храниться только в погребе или холодильнике (если объем небольшой).

Однако и стерилизованные овощные консервы не стоит хранить при слишком высокой температуре: например, если в помещении, где они находятся, 15 °С, то велика вероятность порчи, поскольку, несмотря на предпринятые меры, в маринадах, консервированных салатах и других заготовках происходят определенные биохимические процессы, которые ускоряются при повышенной температуре.



В итоге даже отлично приготовленный маринад приобретет жестяной привкус, овощные салаты будут похожими на вату, огурцы или перец потеряют свой естественный цвет. Из этого можно сделать вывод: овощные консервы лучше всего хранить в прохладном месте (погребе или холодильнике).

Консервированные помидоры

Помидоры со специями

Помидоры – 6 кг

Масло растительное – 80 мл

Зелень укропа и петрушки – 550 г

Чеснок – 350 г

Вода кипяченая – 4 л

Соль – 200 г

Сахар – 350 г

Перец черный горошком – 25 г

Лист лавровый – 6 шт.

Уксус столовый 9 %-ный – 40 мл

1. Чеснок очистить, дольки нарезать небольшими кусочками.
2. Зелень укропа и петрушки тщательно помыть и нарезать.
3. Затем выложить на дно банок подготовленную зелень и чеснок, наполнить банки по плечики помидорами.
4. В эмалированной емкости растворить в воде соль и сахар.
5. Кастрюлю поместить на плиту и довести жидкость до кипения. После этого добавить специи, дать жидкости еще раз закипеть, влить уксус и снять с огня.
6. Подготовленные помидоры в банках залить горячим рассолом и добавить растительное масло. Оставить на 8-10 минут для впитывания жидкости в овощи.
7. Далее закрыть банки стерильными крышками и держать на водяной бане в течение 10–12 минут с момента закипания.

Помидоры в собственном соку

Помидоры небольшие – 5 кг

Помидоры крупные зрелые – 6 кг

1. Зрелые крупные помидоры помыть, разрезать на 4–6 частей и пропустить через мясорубку с насадкой для отжима сока.
2. Затем полученную массу переложить в эмалированную посуду, поставить на огонь, довести до кипения и варить до тех пор, пока на поверхности не перестанет образовываться густая желтоватая пена.
3. Небольшие помидоры помыть, немного подсушить и уложить в подготовленные сухие и чистые банки (желательно литровые).
4. Залить помидоры в банках горячим томатным соком, накрыть стерильными крышками и держать на водяной бане в течение 12–14 минут, затем укупорить.
5. В томатный сок можно добавить зелень укропа, чеснок и соль из расчета 1 столовая ложка на 1 л жидкости.

Помидоры с чесноком

Помидоры недоспелые – 2 кг

Перец жгучий красный – 2 г

Семена укропа – 15 г

Чеснок – 8 г

Корень хрена – 5 г

Зелень эстрагона – 6 г

Вода кипяченая – 4 л

Соль – 100 г

1. Помидоры рассортировать и помыть в воде.
2. На дно каждой банки выложить половину специй, затем наполнить ее подготовленными овощами.
3. Из холодной воды и соли приготовить рассол и залить им уложенные в банки помидоры.
4. Затем банки неплотно закрыть крышками и оставить для брожения на 4–5 дней.
5. После этого рассол осторожно слить, прокипятить и опять залить им овощи.
6. Через 6–7 минут остывшую жидкость снова слить, нагреть ее до кипения, еще раз залить в банки с помидорами, после чего укупорить их стерильными крышками и остудить.

Помидоры с горьким перцем

Помидоры – 2 кг

Перец сладкий – 50 г

Зелень укропа – 50 г

Перец стручковый горький красный – 3 г

Зелень сельдерея и петрушки – 10 г

Листья черной смородины – 5 г

Чеснок – 100 г

Лист лавровый – 2–3 шт.

Вода кипяченая – 3 л

Соль – 150 г

1. Для этого способа консервирования лучше всего отобрать незрелые розовые или бурые плоды небольших размеров и плотной консистенции.
2. Помидоры помыть, вырезать плодоножки и еще раз ополоснуть под холодной проточной водой.
3. Приготовленный обычным способом рассол отфильтровать через несколько слоев марли.

4. Овощи уложить по следующему принципу: на дно банки – треть зелени и специй; после этого примерно до половины – помидоры, затем еще один ряд специй, а на них – остальные помидоры.

5. Накрыть их оставшимися специями, залить готовым рассолом и закрыть банки стерильными крышками.

6. Такие консервы следует хранить в прохладном месте – холодильнике или погребе, а в случае бурного брожения и срыва крышки добавить в банки свежеприготовленный рассол и снова укупорить.

Помидоры со смородиной и медом

Помидоры – 3 кг

Зелень мяты – 20 г

Зелень эстрагона – 20 г

Вода кипяченая – 7 л

Мед натуральный – 70 г

Сок смородины красной – 300 мл

Соль – 40 г

1. Для этой заготовки надо отобрать небольшие, примерно одинаковые по размеру помидоры, помыть их и бланшировать в кипящей воде не менее 30 секунд.

2. Зелень эстрагона и мяты промыть и дать стечь воде.

3. В подготовленные банки сложить овощи, чередуя слои помидоров со слоями зелени.

4. Чтобы приготовить рассол, надо в эмалированной емкости вскипятить воду, предварительно растворив в ней соль и мед.

5. В кипящую жидкость добавить сок красной смородины и еще раз довести до кипения под закрытой крышкой.

6. Затем готовым рассолом залить овощи в банках, накрыть стерильными крышками и дать постоять в течение 25–30 минут.

7. После этого следует осторожно слить всю жидкость обратно в кастрюлю и еще раз довести ее до кипения.

8. Когда рассол снова закипит, надо разлить его по банкам, дать постоять еще 25–30 минут и повторить операцию еще раз.

9. Когда помидоры будут залиты жидкостью в третий раз, крышки заменить стерильными, банки укупорить, перевернуть вверх дном, укрыть чем-нибудь теплым и оставить медленно остывать.

10. Убрать банки в прохладное место (погреб или холодильник).

Помидоры с петрушкой и укропом

Помидоры – 3 кг

Зелень петрушки – 30 г

Зелень укропа с семенами – 15 г

Перец черный горошком – 5 г

Лист лавровый – 5–6 шт.

Соль – 70 г

Сахар – 90 г

Уксус столовый 9 %-ный – 20 мл

1. На дно подготовленных банок выложить зелень петрушки и укроп, затем помытые водой помидоры.

2. В эмалированной посуде вскипятить воду и залить в банки с овощами так, чтобы она переливалась через края.

3. Банки накрыть стерильными крышками и выдерживать помидоры в кипятке примерно 15–17 минут.

4. После этого воду осторожно перелить обратно в кастрюлю, еще раз довести до кипения и добавить соль, сахар и специи.

5. В банки с овощами влить столовый уксус и кипящий рассол, укупорить стерильными крышками и поставить охлаждаться в перевернутом виде.

6. Остывшие банки убрать на постоянное хранение в погреб.

Томатная паста с горчицей

Помидоры – 3 кг

Лук репчатый – 250 г

Сахар – 100 г

Соль – 80 г

Зерна белой горчицы – 7 г

Перец черный горошком – 5 г

Перец душистый – 5 г

Гвоздика – 3 г

Перец красный молотый – 2 г

1. Зрелые помидоры помыть, разрезать на 2–4 части, сложить в эмалированную посуду, прогреть или обдать кипятком, затем протереть через мелкое или среднее сито.

2. В полученную томатную массу добавить семена горчицы и мелко нарезанный или измельченный на терке репчатый лук.

3. Смесь переложить обратно в кастрюлю и уварить на треть объема.

4. Далее всыпать в емкость сахар, соль и пряности, после чего кипятить еще в течение 10–12 минут под крышкой.

5. Полученную пасту разложить по подготовленным банкам, накрыть стерильными крышками и стерилизовать на водяной бане в течение 12–15 минут.

6. Банки укупорить, дать им остыть.

Томатное пюре

Помидоры спелые – 8 кг

1. Для приготовления томатного пюре надо отобрать самые спелые помидоры (можно использовать мятые), разрезать их на 2–4 части, сложить в эмалированную посуду, довести до кипения и варить на медленном огне до образования густой однородной массы.

2. Томатную массу в горячем виде протереть через сито, затем опять переложить в кастрюлю и варить до консистенции деревенской сметаны при постоянном помешивании.

3. Готовое пюре, не остужая, разложить по чистым полулитровым банкам и стерилизовать на водяной бане в течение 30 минут, затем укупорить.

Томатный соус по-восточному

Томатная масса – 3 кг

Соль – 65 г

Сахар – 140 г

Уксус столовый 6 %-ный – 60 мл

Перец черный горошком – 3 г

Перец душистый – 3 г

Корица – 2 г

Гвоздика – 6 г

Чеснок – 25 г

1. Готовую томатную массу надо уварить до трети первоначального объема.
2. Чеснок очистить и пропустить через чесночный пресс.
3. Добавить в кастрюлю сахар и чесночную массу.
4. Корицу, гвоздику, душистый и черный перец сложить в чистый мешочек из стерилизованной марли и опустить в кастрюлю на нитке. Варить еще 10 минут.
5. За 3 минуты до конца варки добавить в массу уксус и соль.
6. После этого снять кастрюлю с огня и извлечь из нее мешочек со специями.
7. Готовый томатный соус в горячем виде разлить по чистым сухим банкам и стерилизовать на водяной бане: полулитровые банки – 35–40 минут, литровые – 1 час.

Томатный сок

Помидоры спелые – 8 кг

1. Сок заготавливают без уваривания томатной массы.
2. Помидоры пропустить через мясорубку с насадкой для отжима сока. Затем полученную массу переложить в кастрюлю, довести до кипения и снять пену.
3. После того как перестанет образовываться пена, разлить сок по подготовленным банкам, накрыть стерильными крышками и держать на водяной бане: полулитровые банки – 10–12 минут, литровые – 12–15 минут, трехлитровые – 18–20 минут.
4. Банки герметично укупорить.

Соус по-крымски

Перец сладкий красный – 3,5 кг

Масса томатная – 2,5 кг

Лук репчатый – 300 г

Соль – 85 г

Сахар – 150 г

Масло растительное – 170 мл

Уксус столовый 9 %-ный – 300 мл

Перец душистый – 5 г

Перец черный – 4 г

1. Сладкий перец помыть в холодной воде, удалить семена и плодоножки и бланшировать в кипящей воде в течение 6–8 минут.

2. После этого перец остудить в холодной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы вся вода стекла, и пропустить через мясорубку.

3. Репчатый лук очистить, помыть, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

4. В томатную массу добавить измельченный перец, подготовленный репчатый лук, смолотые на кофемолке пряности, растительное масло, соль, сахар и уксус. Все хорошо перемешать и довести соус до кипения.

5. Готовый соус в горячем виде разложить по чистым банкам, накрыть подготовленными крышками и поставить стерилизовать на водяную баню.

6. Затем банки укупорить, перевернуть горлышками вниз и охладить.

Соус по-кубански

Помидоры – 6 кг

Уксус столовый 6 %-ный – 150 мл

Сахар – 150 г

Чеснок – 35 г

Лук репчатый – 100 г

Порошок горчичный – 2 г

Перец черный горошком – 10 г

Перец душистый – 5 г

Корица – 3 г

1. Для приготовления этого соуса отобрать спелые мясистые помидоры с небольшим количеством семян.

2. Плоды помыть, бланшировать в горячей воде в течение 2 минут, после этого опустить в холодную и осторожно снять кожицу.

3. Подготовленные помидоры размять деревянной толкушкой.

4. В эмалированную емкость выложить половину томатной массы, добавить 75 г сахара и поставить на огонь. По мере того как смесь будет увариваться, надо добавлять новые порции размятых плодов и сахара.

5. В итоге объем томатной массы должен составлять половину своего

первоначального объема. За 10 минут до конца варки положить в соус измельченный чеснок и лук, соль, уксус и молотые пряности.

6. Готовый соус горячим разлить по банкам и простерилизовать. После этого герметично укупорить и перевернуть банки горлышками вниз.

Кетчуп домашний

Помидоры – 4 кг

Лук репчатый – 1,5 кг

Яблоки – 1,5 кг

Уксус столовый 9 %-ный – 150 мл

Сахар – 150 г

Соль – 70 г

Перец черный молотый – 5 г

Перец душистый молотый – 5 г

Гвоздика молотая – 4 г

Корица молотая – 4 г

1. Помидоры помыть, разрезать на 4 части, выложить в эмалированную кастрюлю, нагреть на слабом огне до размягчения и протереть через сито.

2. В полученную томатную массу добавить измельченные лук и яблоки, все тщательно перемешать.

3. Овощную смесь варить на небольшом огне в течение 30 минут под крышкой. Затем добавить сахар, уксус и соль.

4. Через 18–20 минут в массу всыпать специи и варить еще 12–15 минут.

5. Кетчуп разлить по стерильным банкам и герметично закрыть крышками.

Кетчуп пикантный

Помидоры – 3 кг

Соль – 45 г

Горчица готовая – 50 г

Перец красный молотый – 4 г

Орех мускатный тертый – 2 г

Гвоздика – 3,5 г

Корица – 3 г

Уксус столовый 3 %-ный – 40 мл

1. Спелые помидоры пересортировать и снять с них кожицу, затем нарезать небольшими ломтиками, посолить и варить в кастрюле с течение 30 минут.

1. Полученную массу протереть через сито.

2. В готовое томатное пюре добавить уксус и пряности, после этого варить в течение еще 35–45 минут на очень слабом огне без крышки.

3. Полученный кетчуп разлить по стерильным банкам и герметично укупорить их крышками.

Консервированный сладкий перец

Перец сладкий с гвоздикой

Перец сладкий – 5,5 кг

Вода кипяченая – 4,5 л

Сахар – 110 г

Соль – 75 г

Кислота уксусная 80 %-ная – 20 мл

Гвоздика – 3 г

Корица – 4 г

Перец черный горошком – 4 г

Лист лавровый – 6 шт.

1. Банки, предназначенные для консервов, помыть и простерилизовать, на дно каждой положить специи.

2. Сладкий перец помыть холодной водой, удалить плодоножки с семенами и бланшировать в течение 4–5 минут в кипящей воде.

3. Подготовленный перец плотно выложить в банки со специями.

4. Для приготовления маринада в эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль, сахар, кипятить жидкость в течение 15 минут, после этого отфильтровать через несколько слоев чистой марли.

5. Очищенную жидкость снова перелить в кастрюлю, добавить уксусную кислоту, еще раз довести до кипения и залить готовым маринадом уложенный в банки перец.

6. Затем банки с перцем поставить на водяную баню, накрыть подготовленными крышками и стерилизовать в течение 15 минут, после этого укупорить.

Перец сладкий с чесноком

Перец сладкий – 6 кг

Масло растительное – 200 мл

Сахар – 100 г

Уксус столовый 9 %-ный – 170 мл

Соль – 65 г

Вода кипяченая – 4 л

Чеснок – 125 г

1. Перец перебрать и помыть губкой, черешки не удалять, но в нескольких местах проколоть каждый стручок большой иглой или острой вилкой.

2. Банки подготовить и положить на дно каждой несколько очищенных зубчиков чеснока.

3. Смешать воду, растительное масло, сахар, уксус и соль, поставить на плиту. Когда маринад закипит, осторожно опускать в него подготовленные стручки перца по очереди. Когда перец станет менее упругим, вынуть его из сиропа специальной ложкой и уложить в банки.

4. В наполненные перцами банки влить тот же маринад для бланширования, накрыть стерильными крышками и поставить на водяную баню на 20 минут.

5. Затем банки герметично укупорить и убрать на хранение.

Перец сладкий по-домашнему

Перец сладкий – 5,5 кг

Вода кипяченая – 4,5 л

Соль – 80 г

1. Сладкий перец помыть в холодной воде, удалить плодоножки и семена и еще раз ополоснуть.

2. Подготовленный перец бланшировать в кипящей воде в течение 4–5 минут, после этого уложить в чистые сухие банки.

3. В эмалированной емкости вскипятить воду с солью и залить горячим рассолом перец в банках.

4. Затем наполненные банки накрыть подготовленными крышками, стерилизовать

на водяной бане в течение 35–40 минут и герметично закрыть.

Перец в томатном соке

Перец сладкий – 5,5 кг

Помидоры – 1,6 кг

Соль – 60 г

Сахар – 50 г

Кислота уксусная 80 %-ная – 20 г

1. Сладкий перец помыть в проточной воде и удалить плодоножки с семенами.
2. Затем бланшировать овощи в кипящей воде в течение 5 минут, откинуть их на сито и дать воде стечь.
3. Подготовленный перец уложить в сухие банки.



4. Помидоры помыть, разрезать на 2–4 части, поместить в эмалированную посуду и хорошо прогреть, после этого протереть через сито.
5. Томатную массу переложить обратно в кастрюлю, поставить на плиту и довести до кипения.
6. Пену, образовавшуюся в процессе термической обработки, снять, добавить в сок сахар, соль и уксусную кислоту.
7. В банки с перцем влить горячий томатный сок, накрыть их подготовленными крышками и поставить стерилизовать на водяную баню.
8. После этого банки герметично укупорить и остудить.

Перец фаршированный

Перец сладкий – 4,5 кг

Капуста белокочанная – 3 кг

Уксус столовый 5 %-ный – 80 мл

Соль – 40 г

Тмин – 2 г

Лист лавровый – 8 шт.

Перец душистый – 3 г

Вода кипяченая – 4 л

1. Белокочанную капусту нашинковать, посыпать солью, сбрызнуть уксусом, поддержать в прохладном месте в течение 24 часов, затем отжать.

2. Сладкий перец помыть, удалить плодоножки с семенами, затем бланшировать в кипящей воде в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.

3. Подготовленный перец начинить капустным фаршем.

4. Чтобы приготовить маринад, надо вскипятить воду, добавить соль и отфильтровать через несколько слоев чистой марли.

5. После этого жидкость перелить обратно в кастрюлю, еще раз довести до кипения, добавить уксус и держать на огне в течение 1 минуты.

6. На дно подготовленных банок положить специи, затем нафаршированный перец. Все залить горячим маринадом, накрыть стерильными крышками и стерилизовать на водяной бане в течение 27–30 минут, затем банки герметично укупорить.

Лечо классическое

Перец сладкий – 3 кг

Лук репчатый – 3 кг

Помидоры – 5 кг

Масло растительное – 300 мл

Сахар – 40 г

Соль – 40 г

Лист лавровый – 6 шт.

Перец черный горошком – 4 г

1. Помидоры помыть и пропустить через мясорубку с насадкой для отжима сока.

2. Готовую томатную массу переложить в эмалированную посуду и уварить до получения трети первоначального объема.

3. Сладкий перец помыть, очистить от плодоножек и семян, затем ополоснуть еще раз в проточной воде и нарезать кольцами вместе с очищенным репчатым луком.

4. Подготовленные овощи опустить в кипящий томатный сок, добавить соль, сахар, влить растительное масло, все хорошо перемешать и варить 35–40 минут. За 10 минут до конца варки добавить в массу специю.

5. Готовое лечо в горячем виде разлить по стерилизованным банкам и укупорить капроновыми крышками. Дополнительной стерилизации не требуется.

Лечо с луком и морковью

Перец сладкий – 1,5 кг

Помидоры спелые – 2 кг

Морковь – 1 кг

Лук репчатый – 1 кг

Сахар – 100 г

Масло растительное – 150 мл

Соль – 50 г

1. Помидоры помыть, разрезать на 4 части, поместить в эмалированную кастрюлю, нагреть до кипения и протереть сквозь сито или дуршлаг.

2. Томатную массу варить в течение 45 минут, затем добавить измельченную морковь, нарезанный колечками перец и варить еще 17 минут.

3. Затем добавить в смесь нарезанный кольцами и обжаренный в масле лук и варить еще 7 минут. За 2 минуты до конца варки добавить в лечо соль и сахар, все перемешать, еще раз довести до кипения, разлить по подготовленным банкам, герметично укупорить.

Перец сладкий с маслом

Перец сладкий – 3 кг

Уксус столовый 9 %-ный – 70 г

Сахар – 100 г

Масло растительное – 200 мл

Вода кипяченая – 1 л

Соль – 45 г

1. Сладкий перец помыть, удалить плодоножки вместе с семенами. Затем еще раз ополоснуть его в холодной воде и выложить на стол, разделив на 3 части.
2. Для того чтобы приготовить маринад, надо в эмалированную посуду налить воду, добавить сахар, влить растительное масло и уксус по рецепту.
3. Кастрюлю с жидкостью поставить на плиту и довести ее содержимое до кипения.
4. Когда смесь закипит, добавить в нее соль и одну часть перца.
5. Сладкий перец бланшировать до мягкости в течение 2 минут. После этого по одному вынимать стручки с помощью вилки или кондитерских щипцов и аккуратно укладывать в подготовленные банки.
6. Лучше всего стручки вкладывать друг в друга, прижимая к стенке емкости. Когда банки будут наполнены, накрыть их стерильными крышками.
7. Когда первая партия подготовленного перца будет уложена, добавить в жидкость еще немного соли и опустить вторую часть перца.
8. Процедуру по наполнению стручками банок повторить. Так же следует поступить и с третьей частью перца. Все овощи должны быть разложены по банкам без остатка.
9. Затем перец надо залить жидкостью, в которой он бланшировался.
10. Банки с перцем поставить на водяную баню и стерилизовать в течение 10–15 минут, затем герметично укупорить.

Приправа острая

Перец сладкий – 800 г

Помидоры – 200 г

Перец острый стручковый – 20 г

Масло растительное – 100 мл

Сахар – 10 г

Соль – 20 г

Чеснок очищенный – 30 г

Корень петрушки – 50 г

1. Сладкий перец помыть, очистить и разрезать вдоль на 7–8 полосок.
2. Помидоры ополоснуть, удалить плодоножку и нарезать дольками.
3. Острый перец нарезать тонкими кольцами.
4. Подготовленные овощи сложить в эмалированную кастрюлю, довести до

кипения и варить в течение 20 минут.

5. Затем добавить разогретое в сковороде растительное масло, соль, сахар, нарезанный соломкой корень петрушки и измельченный чеснок.

6. Полученную смесь поставить на плиту и варить на слабом огне еще 20 минут, затем разложить по подготовленным банкам.

7. Емкости с готовой приправой накрыть стерильными крышками и держать на водяной бане 30 минут. После этого банки герметично укупорить и поставить остывать вниз горлышком.

Консервирование кабачков

Кабачки с чесноком и зеленью

Кабачки – 3 кг

Масло растительное – 100 мл

Чеснок – 30 г

Зелень укропа и петрушки – 15 г

Соль – 20 г

Уксус столовый 6 %-ный – 45 мл

1. Кабачки помыть со щеткой, вырезать плодоножки, нарезать кружочками толщиной до 2 см и обжарить в растительном масле до светло-золотистого цвета.

2. Чеснок очистить и пропустить через чесночный пресс.

3. Зелень укропа и петрушки помыть в холодной воде и нарезать.

4. На дно подготовленных банок налить уксус, растительное масло, добавить соль, кашицу из чеснока, нарезанную зелень, затем плотно уложить поджаренные ломтики кабачков.

5. Заполненные банки накрыть подготовленными крышками и поставить стерилизовать, затем герметично укупорить.

Кабачки в томате с морковью

Кабачки – 7 кг

Морковь – 1,5 кг

Корни сельдерея, пастернака и петрушки – 150 г

Лук репчатый – 250 г

Зелень укропа и петрушки – 60 г

Соль – 100 г

Сахар – 60 г

Помидоры – 3 кг

Масло растительное – 500 мл

Перец черный горошком – 10 г

Перец душистый – 10 г

1. Молодые кабачки помыть, очистить и нарезать кружочками толщиной 2 см, кубиками или брусочками.

2. В сковороде разогреть подсолнечное масло и обжарить в нем кружочки кабачков до образования золотистой корочки.

3. Коренья очистить, промыть, нарезать соломкой, обжарить в масле отдельно от кабачков.

4. Репчатый лук очистить, нарезать тонкими кольцами и также обжарить отдельно от других овощей.

5. Подготовленные ингредиенты (кроме кабачков) перемешать, добавить промытую и измельченную зелень.

6. Затем приготовить классический томатный соус с добавлением соли или сахара.

7. В чистые сухие банки налить немного горячего соуса, затем положить ряд кабачков. На кабачки выложить ряд овощной смеси, затем еще слой кабачков. Ряды надо чередовать до тех пор, пока банка не будет наполнена примерно по плечики.

8. Залить все горячим томатным соусом, накрыть стерильными крышками и поставить стерилизовать на водяную баню. Затем банки герметично укупорить.

Кабачки с овощами

Кабачки – 2 кг

Помидоры – 800 г

Морковь – 400 г

Лук репчатый – 200 г

Корни петрушки, сельдерея и пастернака – 40 г

Масло растительное – 70 мл

Зелень петрушки – 10 г

Соль – 25 г

Сахар – 18 г

Уксус столовый 5 %-ный – 60 мл

Перец душистый – 3 г

Лист лавровый – 4 шт.

1. Кабачки помыть с помощью щетки, немного подсушить, удалить плодоножки и разрезать овощи пополам.

2. Из каждой половинки извлечь семена с частью мякоти, посолить кабачки и оставить на 25–30 минут для выделения сока.

3. Репчатый лук очистить, помыть, нарезать кубиками и обжарить в растительном масле до светло-золотистого цвета.

4. Коренья помыть, очистить и измельчить.

5. Зелень ополоснуть и мелко нарубить.

6. Все подготовленные ингредиенты (кроме кабачков) перемешать.

7. Фаршем начинить половинки кабачков и уложить их в чистые сухие банки.

8. Затем приготовить томатный соус из протертых помидоров с добавлением соли, сахара уксуса и специй и залить им кабачки.

9. Банки с овощами накрыть стерильными крышками и стерилизовать 1 час, затем герметично укупорить.

Икра кабачковая

Кабачки – 6 кг

Масло растительное – 70 мл

Лук репчатый – 250 г

Чеснок очищенный – 50 г

Зелень укропа и петрушки – 15 г

Уксус столовый 5 %-ный – 40 мл

Сахар и соль по вкусу

1. Кабачки помыть в холодной воде, удалить плодоножки, нарезать кружочками поперек и обжарить в растительном масле до светло-золотистого цвета. Ломтики жареных кабачков охладить и пропустить через мясорубку.

2. Репчатый лук очистить, помыть, нарезать кольцами и тоже обжарить в растительном масле.

3. Зелень укропа и петрушки помыть, немного подсушить, затем мелко нарезать.
4. Чеснок пропустить через мясорубку.
5. Фарш из кабачков смешать с жареным луком, чесночным пюре и мелкорубленой зеленью.
6. Полученную смесь посолить, добавить сахар, затем влить уксус. Все перемешать и полученную массу разложить по чистым сухим банкам, накрыть подготовленными крышками и стерилизовать 75 минут, затем герметично укупорить.

Консервирование патиссонов

Патиссоны маринованные

Патиссоны – 3 кг

Вода кипяченая – 3 л

Соль – 50 г

Кислота уксусная 80 %-ная – 35 мл

Зелень петрушки – 10 г

Зелень укропа – 10 г

Зелень сельдерея – 10 г

Листья хрена – 15 г

Листья мяты – 7 г

Чеснок – 30 г

Перец жгучий стручковый – 4 г

Перец душистый – 4 г

Лист лавровый – 6 шт.

1. Патиссоны помыть губкой и удалить плодоножки, захватив ножом часть мякоти. Небольшие по размеру овощи можно консервировать целиком, более крупные надо разрезать на части.
2. После обработки патиссоны бланшировать в кипящей воде в течение 4–5 минут и затем остудить под струей холодной воды.
3. Пряную зелень тщательно промыть и крупно нарубить.
4. Чеснок очистить, помыть, дольки разрезать вдоль пополам.
5. Жгучий перец очистить от плодоножки и семян, мякоть нарезать тонкими

колечками.

6. На дно чистых сухих банок насыпать специи, перец, пряную зелень и чеснок. После этого уложить патиссоны.

7. Из воды, соли и уксусной кислоты приготовить маринад и довести до кипения.

8. Наполненные банки с патиссонами залить горячим маринадом, накрыть подготовленными крышками и стерилизовать 8-10 минут, затем герметично укупорить.

9. Чтобы консервированные патиссоны приобрели пикантный вкус, на каждый литр маринада можно добавить 1 столовую ложку сахара и дополнительный букет пряностей: гвоздику, кинзу, кардамон, бадьян и корицу.

10. Банки с патиссонами убрать в погреб или холодильник.

Консервирование огурцов

Маринованные огурцы

Огурцы – 4 кг

Листья хрена – 2 г

Зелень укропа – 30 г

Зелень петрушки и сельдерея – 15 г

Перец жгучий стручковый – 2 г

Чеснок очищенный – 10 г

Листья черной смородины – 5 г

Корица – 3 г

Перец черный горошком – 4 г

Перец душистый – 3 г

Вода кипяченая – 6 л

Соль – 90 г

Сахар – 50 г

Кислота уксусная 80 %-ная – 25 мл

1. Огурцы небольшого размера залить холодной водой и оставить в ней на 7–8 часов.

2. После этого овощи помыть под проточной водой и удалить плодоножки.

3. На дно сухих чистых банок насыпать специи и крупно нарубленную пряную зелень, затем уложить огурцы.

4. Наполненные банки аккуратно залить горячим маринадом из воды с добавлением сахара, соли и уксусной кислоты, затем накрыть подготовленными крышками, стерилизовать 15 минут и герметично укупорить.

5. Готовые банки перевернуть вверх дном и дать им остыть.

6. Убрать банки в погреб.

Огурцы, консервированные с хреном и мятой

Огурцы – 4 кг

Зелень петрушки укропа и сельдерея – 40 г

Листья хрена – 10 г

Листья мяты – 6 г

Чеснок – 20 г

Перец жгучий стручковый – 4 г

Перец душистый – 5 г

Лист лавровый – 6–7 шт.

Вода кипяченая – 6 л

Соль – 50

1. На дно подготовленных банок положить специи, очищенный и нарезанный чеснок, хорошо промытую и измельченную пряную зелень, после этого уложить подготовленные огурцы.

2. Воду довести до кипения и залить ею огурцы. Банки накрыть прокипяченными крышками и держать на водяной бане в течение 3 минут.

3. Затем жидкость слить и залить огурцы новой порцией кипятка, после чего прогревать еще 5 минут.

4. В эмалированной кастрюле растворить соль в воде и довести до кипения.

5. Когда вода будет слита во второй раз, в банки с огурцами залить кипящий рассол и герметично закрыть стерильными крышками.

6. Аккуратно перевернуть банки вниз горлышками и остудить.

Огурцы, маринованные со специями

Огурцы – 5 кг

Зелень укропа – 20 г

Зелень сельдерея – 20 г

Листья хрена – 3–5 шт.

Чеснок – 55 г

Перец жгучий стручковый – 10 г

Перец душистый – 120 г

Лист лавровый – 8–10 шт.

Вода кипяченая – 6 л

Соль – 50 г

Уксус столовый 5 %-ный – 200 мл

1. Огурцы залить холодной водой и оставить на 7–8 часов, за это время воду надо сменить 3 раза. Затем помыть огурцы холодной водой.

2. Пряную зелень промыть в холодной воде и крупно нарубить.

3. Чеснок очистить, дольки разрезать на небольшие пластинки.

4. Перец жгучий помыть, удалить плодоножку вместе с семенами, мякоть нарезать крупными кусками.

5. На дно чистых стерилизованных банок положить специи, чеснок, перец жгучий и треть зелени. Потом уложить ряд огурцов.

6. В середину емкости положить еще положить треть зелени, затем добавить остальные огурцы, сверху выложить оставшуюся зеленую массу.

7. Из воды, уксуса и соли приготовить маринад и влить его горячим в наполненные овощами банки.

8. Затем накрыть банки подготовленными крышками и поставить стерилизовать на водяную баню в течение 15 минут, после чего герметично укупорить.

Огурцы в томатном соусе

Огурцы – 3,5 кг

Зелень укропа – 20 г

Листья хрена – 10 г

Чеснок – 35 г

Перец сладкий – 300 г

Перец горький – 20 г

Лист лавровый – 3–5 шт.

Сок томатный – 2 л

Соль – 100 г

1. На дно сухих банок положить специи, вымытую и измельченную пряную зелень, понемногу горького и половинке сладкого перца и по 1–2 зубчика чеснока.

2. После этого уложить предварительно помытые огурцы.

3. Наполненные овощами банки залить кипящим томатным соком, накрыть стерилизованными крышками и поставить на водяную баню примерно на 20 минут, затем герметично закрыть.

Огурцы с брусникой

Огурцы – 4 кг Ягоды брусники – 500 г

Листья хрена – 15 г

Зелень укропа – 70 г

Зелень петрушки и сельдерея – 30 г

Чеснок очищенный – 30 г

Лук=севок – 20 г

Базилик – 5 г

Вода кипяченая – 6 л

Соль – 60 г

1. Небольшие огурцы замочить на 4–6 часов в холодной воде, воду менять следует через каждый час.

2. Затем овощи надо тщательно помыть в проточной воде.

3. На дно подготовленных банок положить специи, крупно нарубленную зелень и зубчики чеснока.

4. После этого уложить огурцы и очищенный лук-севок, пересыпая все ягодами брусники.

5. В наполненные доверху банки влить кипящий рассол, накрыть их подготовленными крышками и стерилизовать на водяной бане в течение 10 минут, затем укупорить.

Чтобы консервированные огурцы сохранили свои хрустящие свойства, их надо

охлаждать так: горячую закрытую банку с овощами следует поставить горлышком вниз в таз, на дно перевернутой банки положить смоченную в теплой воде ткань и затем осторожно поливать теплой, а после холодной водой. Нельзя, чтобы температура воды слишком резко менялась, иначе банка может лопнуть. Правильно охлажденные овощи в меньшей степени страдают от стерилизации и долго остаются хрустящими и упругими.

Во избежание эффекта «пустых» огурцов следует в маринад или рассол класть листья винограда. Полезно добавлять также вишневые листья, они делают огурцы упругими и придают им твердость. А с чесноком надо быть осторожнее: его избыток может способствовать размягчению овощей.

Огурцы считаются достаточно капризными овощами при консервировании, поэтому следует соблюдать правильное сочетание специй в маринаде или рассоле. Хозяйки знают, что чеснок перебивает хрен. Поэтому, если в консервы добавлены обе эти пряности, баланс бывает нарушен.

Консервирование капусты

Капуста с яблоками

Капуста – 4 кг Яблоки – 2 кг

Соль – 75 г

Сахар – 200 г

Кислота уксусная 80 %-ная – 25 мл

Вода кипяченая – 2 л

Перец душистый – 6 г

Корица – 2 г

Гвоздика – 3 г

Кислота лимонная – 2 г

1. Капусту помыть и нашинковать.

2. Бланшировать капусту в кипящей воде в течение

2 минут, откинуть на дуршлаг и остудить в холодной воде. После этого немного подсушить.

3. Яблоки (желательно антоновские) помыть, разрезать пополам и удалить сердцевину и плодоножки. Затем нарезать их небольшими дольками и бланшировать

3 минуты в кипящей воде, предварительно добавив лимонную кислоту.

4. После этой операции яблоки охладить в проточной воде.

5. На дно подготовленных банок положить специи, затем уложить, чередуя, капусту и яблоки.

6. Из воды, соли, сахара и уксуса приготовить маринад, довести его до кипения и залить в банки с капустой и яблоками.

7. Накрывать подготовленными крышками и стерилизовать банки на водяной бане 25 минут, после чего закатать.

Капуста маринованная

Капуста белокочанная – 5 кг

Соль – 100 г

Перец черный горошком – 7 г

Перец душистый – 5 г

Гвоздика – 4 г

Корица – 4 г

Лист лавровый – 8 шт.

Вода кипяченая – 3,5 л

Сахар – 120 г

Кислота уксусная 80 %-ная – 15 мл

1. Капусту белокочанную очистить от поврежденных, вялых, старых листьев, помыть холодной водой и немного подсушить.



2. После этого разрезать кочан на 2 части и удалить кочерыгу.

3. Подготовленную капусту нашинковать, выложить в эмалированную емкость и посолить из расчета на 1 кг капусты 20 г соли.

4. Тщательно перемешать капусту и оставить на 2–3 часа, чтобы выделился сок.
5. На дно каждой банки положить специи, затем уложить нашинкованную капусту, наполнив тару на две трети объема.
6. Приготовить маринад и залить им подготовленную капусту.
7. Стерилизовать банки на водяной бане в течение 30 минут, после окончания этой процедуры укупорить и поставить остывать в перевернутом виде.

Консервирование зеленого горошка

Зеленый горошек классический

Горошек зеленый (стручки) – 6 кг

Вода кипяченая – 5 л

Соль – 60 г

Сахар – 100 г

1. Зеленый горошек очистить от стручков, перебрать, переложить в сито и хорошо промыть холодной водой. Затем немного подсушить, уложить в полулитровые банки, заполнив их на две трети объема.
2. В эмалированной кастрюле вскипятить воду с солью и сахаром и влить в банки с бобами.
3. После этого накрыть банки полиэтиленовыми крышками, поставить на водяную баню (на 45 минут), после чего герметично закупорить.

Консервирование кукурузы

Кукуруза консервированная

Кукуруза молодая – 5 кг

Вода кипяченая – 3,5 л

Соль – 90 г

Сахар – 75 г

1. Молодую кукурузу очистить от листьев, початки разрезать на 2–3 части, опустить в кипящую подсоленную воду и варить на среднем огне 1,5 часа.
2. Затем куски кукурузы переложить в чистые сухие банки, залить кипящей водой с солью и сахаром, стерилизовать на водяной бане 45 минут и герметично укупорить.

Консервирование овощных ассорти, салатов

Салат из сладкого перца и помидоров

Помидоры – 3 кг

Морковь – 1,5 кг

Лук репчатый – 2 кг

Перец сладкий – 2 кг

Вода кипяченая – 3,5 л

Соль – 50 г

Сахар – 50 г

Масло растительное – 40 мл

Уксус столовый 9 %-ный – 18 мл

1. Все овощи тщательно помыть.
2. Морковь очистить и нашинковать.
3. Репчатый лук и сладкий перец очистить и нарезать тонкими кольцами.
4. У помидоров удалить плодоножки и измельчить.

5. Подготовленные овощи выложить слоями в чистые сухие банки, посолить, добавить сахар и растительное масло, уксус по рецепту. Банки с салатом накрыть стерильными крышками и поставить стерилизовать на водяную баню, затем герметично укупорить.

Салат с морковью, луком, капустой и перцем

Перец сладкий – 800 г

Морковь – 800 г

Лук репчатый – 600 г

Капуста – 2,2 кг

Уксус столовый 5 %-ный – 500 мл

Масло растительное – 500 мл

Перец черный – 10 г

Соль – 50 г

Перец душистый – 6 г

1. Капусту белокочанную очистить от поврежденных и вялых листьев, помыть в холодной воде, нашинковать, посолить и слегка перетереть.
2. Репчатый лук и сладкий перец очистить, помыть и нарезать кольцами.
3. Подготовленную морковь нарезать соломкой, положить в сито и пробланшировать, опустив несколько раз в крутой кипяток.
4. Все овощи уложить слоями в чистые сухие банки. Затем добавить в них пряности и влить уксус и растительное масло.
5. Наполненные салатом банки стерилизовать на водяной бане в течение 15 минут, затем закатать прокипяченными крышками.
6. Перевернуть банки вверх дном и дать им остыть.
7. Готовый салат убрать на хранение в погреб или холодильник.

Салат из капусты и перца с яблоками

Помидоры – 1,5 кг

Перец сладкий – 1 кг

Капуста белокочанная – 1 кг

Яблоки – 600 г

Лук репчатый – 400 г

Масло растительное – 200 мл

Соль – 45 г

Сахар – 35 г

1. Помидоры помыть, удалить плодоножки и нарезать дольками.
2. Сладкий перец очистить от плодоножки и семян, помыть в холодной воде и нарезать кольцами.
3. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками.
4. Репчатый лук очистить и нарезать тонкими кольцами.
5. Подготовленные ингредиенты сложить в эмалированную кастрюлю, залить растительным маслом, перемешать и наполнить смесью подготовленные сухие банки.
6. В каждую емкость всыпать соль и сахар. Затем накрыть банки прокипяченными полиэтиленовыми крышками, поставить стерилизовать на водяную баню на 10 минут и герметично укупорить.

Салат из огурцов и помидоров

Помидоры – 1,5 кг

Морковь – 700 г

Перец сладкий – 1,5 кг

Огурцы – 1 кг

Лук репчатый – 400 г

Зелень укропа и петрушки – 300 г

Уксус столовый 9 %-ный – 75 мл

Сахар – 130 г

Соль – 70 г

Масло растительное – 40 мл

1. Морковь и лук очистить и тщательно помыть под струей воды.
2. У сладкого перца удалить плодоножки с семенами, у помидоров и огурцов срезать места прикрепления черешков.
3. Морковь нашинковать, репчатый лук и перец нарезать полукольцами, помидоры и огурцы – дольками.
4. Зелень хорошо промыть в теплой воде, немного подсушить и мелко нарубить.
5. Подготовленные компоненты сложить в эмалированную кастрюлю, посолить, добавить сахар, столовый уксус и перемешать.
6. Затем дать смеси постоять 17–20 минут и разложить по подготовленным банкам. В каждую емкость влить по 1 столовой ложке растительного масла, накрыть банки стерильными крышками и поставить стерилизовать на водяную баню (примерно на 10 минут), затем герметично укупорить.

Пикули

Корнишоны – 1,5 кг Морковь мелкая – 700 г

Помидоры черри – 700 г

Патиссоны маленькие – 600 г

Капуста цветная – 1 кг

Лук=севок – 600 г

Перец сладкий – 700 г

Чеснок – 550 г

Яблоки – 250 г

Стебли сельдерея и петрушки – 80 г

Укроп с зонтиками – 20 г

Листья вишни – 15 г

Листья черной смородины – 15 г

Соль – 130 г

Сахар – 150 г

Уксус столовый 5 %-ный – 100 мл

Вода – 2 л

Гвоздика – 5 г

Лист лавровый – 5–6 шт.

Перец черный – 5 г

1. Патиссоны помыть, морковь очистить и ополоснуть в теплой воде.
2. Подготовленные овощи нарезать кружочками.
3. Цветную капусту промыть, разобрать на соцветия и несколько раз обдать кипятком.
4. Стебли сельдерея, петрушки и зонтики укропа измельчить.
5. Чеснок и лук-севок очистить и помыть.
6. Корнишоны и помидоры черри помыть.
7. Яблоки и сладкий перец очистить от семян и нарезать небольшими ломтиками.
8. Банки помыть, положить на дно листья смородины, вишни и немного укропа.
9. Подготовленные компоненты уложить в банки, пересыпать их измельченными стеблями сельдерея, петрушки и кусочками яблок.
10. Для того чтобы приготовить маринад, надо довести воду до кипения, добавить сахар, соль, специи и уксус.
11. Овощи в банках следует залить горячим маринадом, накрыть стерилизованными крышками и держать на водяной бане в течение 15 минут, затем укупорить и охладить в перевернутом виде.

Салат из сладкого перца с растительным маслом

Перец сладкий – 5 кг

Уксус столовый 9 %-ный – 70 мл

Масло растительное – 100 мл

Вода – 1 л

Сахар – 60 г

Соль – 45 г

1. В эмалированную посуду влить воду, масло, уксус, добавить соль, сахар, все перемешать и поставить на плиту.

2. Сладкий перец помыть, удалить плодоножки и семена, еще раз ополоснуть холодной водой. Затем немного подсушить и нарезать перец тонкими кольцами.

3. После того как маринад закипит, добавить в емкость подготовленный перец и варить его при постоянном помешивании в течение 25 минут с момента закипания.

4. Готовый перец разложить по чистым сухим банкам, залить маринадом и укупорить стерильными крышками.

Острый салат из баклажанов

Баклажаны молодые – 5 кг

Соль – 55 г

Масло растительное – 120 мл

Чеснок – 250 г

Перец горький стручковый – 30 г

Перец сладкий – 800 г

Уксус столовый 6 %-ный – 60 мл

1. Молодые баклажаны помыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками шириной 0,7 см и уложить слоями в эмалированную емкость, пересыпав каждый слой солью.

2. Через 3 часа баклажаны выделяют сок, после чего их нужно вынуть из рассола и немного отжать.

3. Растительное масло нагреть на сковороде и обжарить баклажаны до образования золотистой корочки.

4. Чеснок, перец сладкий и горький помыть, очистить и пропустить через

мясорубку.

5. Овощную массу залить уксусом и тщательно перемешать. Соединить с баклажанами, еще раз все перемешать, разложить по чистым сухим банкам и герметично укупорить.

Салат острый

Баклажаны молодые – 2 кг

Перец сладкий – 1 кг

Морковь – 600 г

Помидоры – 1,5 кг

Уксус столовый 6 %-ный – 50 мл

Чеснок – 250 г

Масло растительное – 300 мл

Сахар – 150 г

Соль – 50 г

Зелень укропа и петрушки – 13 г

Перец горький стручковый – 3 г

1. Молодые баклажаны помыть, удалить плодоножки и разрезать каждый на 10 частей.

2. Сладкий перец помыть, очистить, вырезать плодоножки с семенами и нарезать мякоть кольцами среднего размера.

3. Морковь натереть на крупной терке.

4. Спелые помидоры очистить от кожицы и пропустить через мясорубку.

5. Зелень промыть и мелко нарубить.

6. Горький перец нарезать мелкими кусочками.

7. Чеснок очистить, зубчики измельчить.

8. В эмалированную емкость насыпать соль, сахар, выложить размятые помидоры, добавить растительное масло, уксус и поставить на плиту. Когда смесь закипит, снять пену и опустить в жидкость все остальные овощи и зелень.

9. Все варить на слабом огне в течение 40–50 минут, при постоянном помешивании. После этого разложить салат по стерильным банкам и герметично укупорить. Хранить заготовку следует при температуре не выше 5–8 °С.

Заготовка ягод и фруктов

Для ягодных и фруктовых заготовок существуют те же правила консервирования, что и для овощей. Лучше всего для заготовок использовать самые свежие, только что собранные плоды и ягоды. Если сырье приходится покупать на рынке, то надо брать ровно столько, сколько получится переработать за один день.

Пред тем как использовать, посуду для варки ягод и фруктов – кастрюли, шумовки, ложки – и другую кухонную утварь следует хорошо помыть горячей водой с добавлением специальных моющих средств. Посуда, предназначенная для консервирования, не должна применяться в других целях.

Перед началом консервирования необходимо навести в кухне полную чистоту, поскольку даже хлебная крошка, попавшая в желе или компот, может испортить всю заготовку: фруктовая масса забродит. Сырье перед заготовкой нужно перебрать и взвесить, здесь нельзя полагаться на глазомер. Для консервирования хозяйке необходимо иметь вместительные кастрюли и тазы – такие, чтобы плодовая масса занимала только четверть их объема.

Известно, что для варенья, желе или джемов лучше подходят маловместительные банки (полулитровые) с завинчивающимися крышками. Фруктово-ягодные запасы надо хранить в прохладном темном месте, желательно в погребе. Также нужно периодически проверять состояние заготовок. Нередко хозяйки наклеивают на банки бумажки с надписями, отмечая таким образом дату изготовления и название заготовки.

Варенье

Варенье – это способ заготовки целых или измельченных ягод и фруктов, сваренных в сахарном сиропе или с добавлением сахара. Этот способ консервирования известен с давних времен. Но интересно, что еще в прошлом веке варенье подавали как настоящий деликатес по праздникам.

Однако, для того чтобы обеспечить семью вкусным и качественным вареньем, необходимо соблюдать определенные правила при его приготовлении.

Во-первых, для варенья подходят только свежие и неповрежденные плоды и ягоды. Лучше всего выбрать для консервирования только что собранное сырье. Отдельные сорта ягод и фруктов требуют разных способов термической обработки.

Советуем обратить внимание на следующие советы:

1. Для того чтобы варенье из вишни и черной смородины получилось качественным, надо брать 1,5 кг сахара и 200 мл воды (1 стакан).

2. Чтобы приготовить сироп для малинового или земляничного варенья, необходимо взять 1,5 кг сахара и 100 мл воды (0,5 стакана).

3. Для варенья из абрикосов, слив или персиков надо 400 мл воды и 1,5 кг сахара.

1 кг сахара для варенья мало, поскольку это хороший способ использовать лишние ягоды и фрукты с дачного участка.

Сироп для варенья приготовить достаточно легко: просеянный сахар насыпать в емкость с водой (по рецепту) и перемешивать его до полного растворения. Затем смесь надо поставить на огонь и довести до кипения. Полученным сиропом следует залить подготовленные ягоды или фрукты и выдерживать их 4 часа. Если не соблюдать этой тонкости и сразу начать варить ягоды или плоды, то процесс взаимодействия между сахаром и сырьем пойдет очень быстро. В итоге ягоды станут сморщенными, а плоды (груши, яблоки) сухими и потеряют свой естественный цвет. Вкусовые качества тоже ухудшатся.

Варенье следует варить в несколько приемов, каждый раз доводя его до кипения. В перерывах между варками нужно дать ягодно-фруктовой массе постоять несколько часов. Также необходимо периодически снимать образующуюся на поверхности пену.

Для того чтобы варенье дольше сохранялось и не засахаривалось, в него следует добавлять лимонную кислоту, а в варенье из кислых ягод и плодов – патоку или мед.

Варенье из малины

Ягоды малины – 1,5 кг

Сахар – 2 кг

Вода кипяченая – 150 г

1. Спелые ягоды малины перебрать, удалить плодоножки и листья.
2. Из сахара и воды приготовить сироп и опустить в него малину.
3. Затем кастрюлю со смесью несколько раз встряхнуть, чтобы ягоды полностью пропитались сиропом.
4. Посуду с ягодной массой поставить на плиту, довести до кипения, снять пену и варить 5–7 минут, затем убрать кастрюлю с огня и дать малине постоять в течение 2–3 часов.
5. После этого малину надо поставить на огонь и варить еще 8-10 минут, периодически снимая пену, затем снять емкость с вареньем с огня на 12–15 минут.
6. Третий раз массу варить до готовности, после чего разложить по банкам и закрыть пластмассовыми крышками.

Варенье из черной смородины

Ягоды смородины черной – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода кипяченая – 200 мл

1. Ягоды черной смородины очистить от листьев и плодоножек, тщательно промыть холодной водой.
2. После этого пересыпать ягоды в эмалированную емкость, залить горячей (75–

80 °С) водой, довести до кипения и бланшировать 3 минуты, затем откинуть на дуршлаг.

3. Смородину немного подсушить, положить в подготовленный сироп и варить при равномерном кипении 6–8 минут, постоянно снимая пену. Затем убавить огонь и варить ягодную массу до готовности в течение 35 минут.

4. Варенье разложить по банкам и закрыть пластмассовыми крышками.

Варенье из клубники

Ягоды клубники – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода кипяченая – 200 мл

Кислота лимонная – 1 г

1. Из сахара и воды приготовить сироп.

2. Ягоду очистить от плодоножек, опустить в сироп на 4–5 часов. Затем поставить кастрюлю на плиту и довести ягоды с сиропом до кипения. Убавить огонь, снять пену и варить все в течение 8-12 минут, периодически снимая пену.

3. Затем убрать посуду с огня и дать варенью остыть.

4. Через 2 часа снова поставить ягоды на огонь, довести до кипения и варить в течение 8 минут, постоянно снимая пену. По прошествии необходимого времени снова снять варенье с огня и дать клубнике пропитаться сиропом в течение 20 минут.

5. Третью варку следует провести так же, как и вторую. В конце добавить лимонную кислоту. Затем снять кастрюлю с плиты, дать массе остыть, разложить ее по подготовленным банкам и закрыть прокипяченными пластмассовыми крышками.

Варенье из крыжовника

Ягоды крыжовника – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода кипяченая – 350 мл

Цедра лимона – 200 г

1. Для этого варенья лучше всего отобрать недозрелые ягоды. Крыжовник очистить от семян. Для этого каждую ягоду сбоку надрезать ножом и осторожно вынуть семена с небольшой частью мякоти. Затем выдержать крыжовник в холодной воде в течение 13–15 часов.

2. Подготовленные ягоды откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Затем опустить крыжовник в приготовленный сироп и варить на слабом огне до тех пор, пока ягоды не станут прозрачными. Примерно в середине варки добавить в варенье лимонную

цедру. После этого проверить его готовность, снять посуду с огня, дать массе остыть и разложить по чистым сухим банкам.

Варенье из китайских яблок (ранеток)

Плоды ранеток – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода кипяченая – 300 мл

Корица молотая – 5 г

1. Плоды ранеток пересортировать, отобрав на варенье немного недозрелые. Плодоножки можно не удалять, чтобы варенье в итоге выглядело более необычно.

2. После этого яблочки опустить в горячую воду (80 °C) и оставить их в ней до тех пор, пока вода не остынет.

3. Затем откинуть ранетки на сито и проколоть специальной иглой.

4. Подготовленное сырье залить сиропом и вскипятить 2 раза, затем снять посуду с огня и дать массе полностью остыть.

5. После этого доводить варенье до готовности в 3–4 приема с промежутками в 12–15 минут. При последней варке добавить корицу.

6. Ранетки в готовом варенье должны быть абсолютно прозрачными, а сироп густым настолько, чтобы его каплю можно было растянуть между пальцами в виде тонкой нити.

Варенье из брусники

Ягоды брусники – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

Яблоки – 250 г

1. Бруснику перебрать, выложить в дуршлаг и хорошо промыть в холодной воде. Затем, не давая воде стечь, переложить плоды в емкость для варенья и засыпать их сахаром.

2. Когда сахар начнет растворяться, поставить кастрюлю на плиту и вскипятить варенье 2–3 раза, затем огонь сделать меньше.

3. Яблоки очистить от кожицы, сердцевины и семян, нарезать тонкими дольками. Затем высыпать в емкость с вареньем и осторожно все перемешать.

4. Варенье сварить в один прием, затем разложить по подготовленным банкам и укупорить пластмассовыми крышками.

Варенье из абрикосов

Плоды абрикосов – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода кипяченая – 400 мл

Кислота лимонная – 3 г

1. Плоды абрикосов помыть в холодной воде, в нескольких местах проколоть специальной иглой, затем бланшировать в кипятке в течение 2 минут. Мелкие абрикосы желательно варить с косточкой, крупные надо разрезать пополам и удалить косточки.

2. Обработанные плоды залить подготовленным сахарным сиропом и варить в 3–4 приема с промежутками 40–60 минут. В конце последней варки надо добавить лимонную кислоту.

3. Снять емкость с огня, дать массе остыть и разложить по чистым сухим банкам, герметично укупорить.

Варенье из вишни

Ягоды вишни – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода кипяченая – 200 мл

Бадьян – 3 г

1. Плоды вишни перебрать, очистить от плодоножек и помыть в холодной воде. Можно удалить из ягод косточки.

2. Залить вишню приготовленным сиропом, поставить емкость на огонь и 2–3 раза дать варенью закипеть, после этого снять кастрюлю с плиты и оставить ягоды пропитываться сиропом на 11–12 часов.

3. После этого снова поставить варенье на огонь, довести до кипения и снова снять с плиты. Через 15 минут процедуру повторить. Все это нужно проделать еще 5 раз, затем вынуть вишни шумовкой и уложить в подготовленные банки.

4. В сироп добавить бадьян и варить его до густоты в течение 12–15 минут, дать остыть, залить им ягоды в банках и герметично закрыть.

Грушевое варенье

Груши – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

1. Упругие, лучше всего незрелые груши с плотной мякотью помыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину вместе с плодоножками и разрезать плоды на части.

2. Подготовленные дольки груш сложить в эмалированную посуду, залить водой так, чтобы она полностью их покрыла, и варить на слабом огне до размягчения.
3. Готовые плоды откинуть на сито, отвар собрать в отдельную кастрюлю.
4. В емкости для варенья приготовить сахарный сироп: залить сахар горячим грушевым отваром, перемешать и дать закипеть.
5. В горячий сироп положить ломтики груш и варить до готовности в один прием.
6. Затем охладить, разложить по подготовленным банкам и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Варенье из кизила

Ягоды кизила – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода кипяченая – 300 мл

1. Кизил помыть, у крупных ягод удалить косточки.
2. Затем опустить плоды в горячую воду на 7 минут, откинуть на сито, чтобы полностью стекла вода.
3. Подготовленные ягоды залить сахарным сиропом и дать несколько раз закипеть.
4. После этого снять варенье с плиты и оставить пропитываться на 8 часов. Затем снова поставить на огонь и довести до готовности. Готовую массу разложить по сухим банкам и укутать пластмассовыми крышками.

Варенье из слив

Плоды сливы – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода кипяченая – 400 мл

Бадьян – 4 г

1. Сливы рассортировать, удалить мятые и поврежденные.
2. Помыть сливы, залить горячей водой (80 °C) и держать в ней в течение 7 минут, не ставя на огонь. Затем откинуть сливы на сито, после этого сделать на плодах небольшие надрезы или в нескольких местах проколоть специальной иглой. Очень крупные плоды можно разрезать пополам вдоль и удалить косточки.
3. Подготовленные сливы залить сиропом и оставить для пропитывания на 5 часов.
4. Первая варка должна проходить достаточно осторожно, чтобы на плодах не лопнула кожица. Поэтому нельзя доводить сироп до кипения, а надо просто

выдерживать ягоды при температуре 90 °С в течение 5 минут.

5. Посуду с вареньем снять с плиты и оставить на 7–8 часов для пропитывания плодов сиропом. После этого довести варенье до готовности в 2 приема с промежутком в 12–15 минут.

6. Во время последней варки добавить в варенье бадьян.

7. Готовую массу разложить по сухим чистым банкам и закрыть пластмассовыми крышками.

8. Банки с вареньем убрать на хранение в холодильник.

Варенье из малины и вишни

Ягоды вишни – 1 кг

Ягоды малины – 300 г

Сахар – 1,2 кг

1. Вишни перебрать, помыть.

2. Из подготовленных плодов вишни удалить косточки.

3. Малину помыть в холодной воде и немного подсушить. Ягоды выложить в эмалированную кастрюлю.

4. Вишневые косточки залить водой и варить в течение 7-10 минут. Готовый отвар процедить и приготовить на нем сахарный сироп 70 %-ной концентрации.

5. Горячим сахарным сиропом залить ягоды и выдержать смесь в течение 6–8 часов. Затем откинуть ягоды на дуршлаг, а сироп слить в емкость для варенья, добавить половину оставшегося сахара и варить 17–20 минут.

6. После этого ягоды снова переложить в кастрюлю, залить проваренным горячим сиропом и оставить еще на 6 часов.

7. После окончания указанного времени плоды снова отделить от сиропа.

8. В жидкость добавить оставшийся сахар и варить до полного его растворения.

9. Когда сахар растворится, опустить в горячий сироп ягоды и довести варенье до готовности.

10. Затем массу охладить, разложить по подготовленным банкам и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Варенье яблочное

Яблоки – 1 кг

Сахар – 1 кг

Мед – 250 г

Вода кипяченая – 200 мл

Цедра апельсиновая – 100 г

Корица – 3 г

1. Яблоки перебрать, помыть, очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками.
2. Подготовленные плоды бланшировать в кипящей воде в течение 2–3 минут. Затем откинуть их на сито и дать воде стечь.
3. Отвар собрать в отдельную емкость.
4. В кастрюле для варки варенья на горячем яблочном отваре надо приготовить сахарный сироп и довести его до кипения.
5. В кипящий сироп положить подготовленные фрукты и дать варенью закипеть 2 раза, после этого снять с огня и дать остыть. Затем снова поставить кастрюлю на огонь, добавить в массу мед, цедру и корицу и варить до готовности в 3 приема.
6. Готовое варенье разложить по сухим чистым банкам и закрыть пластмассовыми крышками.

Джем

От варенья джем отличается тем, что при его варке не обязательно сохранять форму плодов. Поэтому джем можно варить в один прием. Известно, что сироп в джеме имеет консистенцию желе и не растекаться. Ягоды и плоды для джема обрабатывают так же, как и для варенья: перебирают, моют, удаляют черешки, бланшируют. Но следует учитывать, что для джема бланшировать ягоды и фрукты надо дольше, примерно 15 минут. Оставшаяся после бланширования жидкость используется в дальнейшем для варки сиропа. Джем приготовить несложно: ягоды и фрукты надо залить сахарным сиропом 70 %-ной концентрации (на 1 кг сахара приходится 225 мл отвара).

Клубничный джем

Ягоды клубники – 1 кг

Сахар – 800 г

Вода – 300 г

1. Клубнику помыть и удалить плодоножки.
2. В емкости для варенья приготовить сахарный сироп, довести его до кипения, снять пену и добавить ягоды.
3. Когда сироп с ягодами закипит, уменьшить огонь и варить джем до готовности.

4. После этого в горячем виде разлить джем по подготовленным банкам, закатать металлическими крышками и поставить банки вниз горлышком для охлаждения.

Джем из клубники и черешни

Ягоды клубники – 3 кг

Ягоды черешни – 3 кг

Сахар – 3 кг

1. Ягоды клубники перебрать, положить в дуршлаг, помыть в проточной воде и дать воде стечь.

2. Из плодов черешни специальной машинкой вынуть косточки, у клубники удалить плодоножки вместе с чашелистиками.

3. Подготовленные ягоды выложить в посуду для варенья и нагреть, не добавляя при этом воды.

4. Когда масса станет достаточно густой, добавить сахар. Затем все тщательно перемешать специальной ложкой и варить джем в один прием до полной готовности.

5. Затем джем разлить по подготовленным банкам, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить банки вниз горлышком для охлаждения.

Джем из малины

Ягоды малины – 1 кг

Сахар – 1 кг

Вода кипяченая – 420 мл

1. Плоды малины очистить от плодоножек, положить в дуршлаг, промыть в холодной воде и дать жидкости полностью стечь.

2. После этого опустить ягоды в кипящий сахарный сироп, довести до кипения, снять пену и уменьшить огонь.

3. Малиновый джем варить в один прием до готовности, затем в горячем виде разложить по стерильным сухим банкам, закрыть плотными стерильными полиэтиленовыми крышками и поставить охлаждаться вниз горлышком.

4. Банки с джемом убрать на постоянное хранение в холодильник.

Джем из груши

Груши – 3 кг

Сахар – 1,5 кг

Кислота лимонная – 2 г

Вода кипяченая – 500 мл

Гвоздика – 3 г

Корица – 3 г

1. Зрелые груши помыть, очистить, удалить сердцевину и семена. Далее разрезать каждую на 6 частей, засыпать все сахаром и оставить на 10 часов для выделения сока.

2. После этого влить воду, довести массу до кипения и варить на небольшом огне, добавив к плодам специй.

3. За 5 минут до готовности добавить в джем лимонную кислоту, затем снять с плиты и разложить по чистым сухим банкам.

Джем из крыжовника

Ягоды крыжовника – 1 кг

Сахар – 1,25 кг

Вода кипяченая – 350 мл

1. Для приготовления джема из крыжовника надо брать только спелые ягоды. Можно использовать плоды с небольшими механическими повреждениями или переспелые.

2. Крыжовник перебрать, удалить плодоножки и цветоложа, после этого бланшировать в кипятке до мягкости.

3. Подготовленные плоды положить в сито и дать воде полностью стечь. Затем высыпать крыжовник в эмалированную кастрюлю, добавить сахар и воду, хорошо перемешать, поставить на слабый огонь и варить до полной готовности.

4. В процессе варки джема из крыжовника его следует очень часто перемешивать, чтобы он не пригорел.

5. Готовый джем в горячем виде расфасовать по стерильным банкам, укупорить, перевернуть банки вниз горлышком и как можно быстрее охладить, чтобы пектиновые вещества, имеющиеся в крыжовнике, лучше сохранились.

Джем из черной смородины

Ягоды черной смородины – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода – 400 мл

1. Ягоды смородины перебрать, очистить от черешков, помыть и в течение 3 минут бланшировать в кипящей воде или над паром.

2. Подготовленную смородину раздавить деревянным пестиком, переложить массу в эмалированную емкость, всыпать сахар и влить воду.

3. Ягодную массу основательно перемешать с сахаром и водой, поставить посуду на слабый огонь и варить джем до готовности в один прием при постоянном помешивании.

4. Готовый джем разложить по чистым стерильным банкам и герметично закрыть полиэтиленовыми крышками.

Джем из яблок

Яблоки – 1 кг

Сахар – 1,2 кг

Вода кипяченая – 350 мл

Корица – 1 г

1. Яблоки тщательно помыть в холодной воде, очистить от кожицы, семян и сердцевин и нарезать небольшими ломтиками.

2. Подготовленные фрукты сложить в емкость для варенья, залить кипяченой водой и варить в течение 12–15 минут.

3. Вареные яблоки залить кипящим сахарным сиропом и варить джем до полной готовности.

4. За 10 минут до окончания приготовления добавить корицу.

5. Горячий яблочный джем расфасовать по чистым подогретым банкам и укупорить стерильными крышками.

Джем из вишни с соком крыжовника

Ягоды вишни – 1 кг

Вода кипяченая – 150 мл

Сахар – 1,2 кг

Сок крыжовника – 250 мл

1. Вишни перебрать, помыть, удалить косточки, мякоть очищенных ягод пропустить через мясорубку.

2. Полученную массу переложить в емкость для варенья, добавить воду и довести смесь до кипения.

3. После этого всыпать сахар и варить джем до готовности в один прием при постоянном помешивании.

4. За 12–15 минут до окончания варки влить в вишневую массу свежий сок крыжовника.

5. Готовый джем в горячем виде разложить по стерильным банкам и герметично укупорить.

Джем сливовый

Сливы – 1 кг

Сахар – 1,2 кг

Вода кипяченая – 150 мл

1. Зрелые плоды сливы очистить, помыть, разделить на половинки и удалить косточки.

2. Подготовленные плоды сложить в емкость для варенья, влить воду, поставить посуду на плиту и варить в течение 12–15 минут.

3. После этого постепенно, маленькими порциями всыпать сахар. Когда сахар полностью растворится, варить джем до готовности при непрерывном помешивании.

4. Готовый джем разложить по сухим чистым банкам, укупорить стерильными крышками и поставить охлаждаться, перевернув вниз горлышком.

5. Банки с джемом убрать в холодильник.

Джем айвовый

Плоды айвы – 1 кг

Вода кипяченая – 400 мл

Сахар – 1,2 кг

Кислота лимонная – 3 г

1. Айву помыть, очистить и нарезать небольшими ломтиками.

2. Подготовленную айву выложить в эмалированную посуду, добавить немного воды для бланширования и варить плоды до мягкости на медленном огне.

3. Затем добавить в емкость с айвой горячий сахарный сироп и варить джем до готовности.

4. За 5 минут до конца варки добавить лимонную кислоту, после этого разложить джем по сухим чистым банкам и герметично закрыть стерильными крышками.

Джем абрикосовый

Абрикосы – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

Пюре яблочное – 150 г

Кислота лимонная – 3 г

Вода кипяченая – 340 мл

1. Абрикосы перебрать, очистить, помыть, разделить на половинки и удалить косточки.

2. Затем бланшировать плоды в небольшом количестве воды в течение 15–20 минут.

3. Для того чтобы по консистенции джем получился более однородным, абрикосы надо пропустить через мясорубку.

4. Полученную массу выложить в емкость для варенья, засыпать сахаром и варить на слабом огне до готовности при постоянном помешивании.

5. За 12–15 минут до окончания варки в абрикосовый джем добавить яблочное пюре, лимонную кислоту и хорошо все перемешать.

6. Готовый джем в горячем виде расфасовать по горячим стерильным банкам, укупорить полиэтиленовыми крышками и охладить.

Джем из терна

Плоды терна – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода кипяченая – 350 мл

1. Плоды терна перебрать, помыть, разделить на половинки и удалить косточки, после этого бланшировать в кипятке до мягкости.

2. Подготовленный терн положить в дуршлаг и дать воде полностью стечь. Затем высыпать ягоду в эмалированную кастрюлю, добавить сахар и воду, хорошо перемешать, поставить на слабый огонь и варить до полной готовности.

3. В процессе варки необходимо джем очень часто перемешивать, чтобы не произошло его пригорания.

4. Готовый джем в горячем виде расфасовать по стерильным банкам, укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить как можно быстрее.

Джем из красной смородины и вишни

Ягоды вишни – 1 кг

Смородина красная – 500 г

Сахар – 750 г

Вода кипяченая – 200 мл

1. Ягоды вишни перебрать и помыть.
2. У подготовленных вишен удалить косточки, мякоть пропустить через мясорубку.
3. Затем выложить ягодную массу в емкость для варенья, добавить воду (100 мл) и варить в течение 12–15 минут.
4. Плоды красной смородины перебрать, помыть, удалить листья и веточки, а ягоды пропустить через куттер домашнего комбайна.
5. Массу из смородины переложить в отдельную емкость, добавить воду (100 мл) и варить пюре до густой консистенции.
6. Вишневое и смородиновое пюре соединить, всыпать сахар, тщательно все перемешать и варить на слабом огне до готовности.
7. Готовый джем в горячем виде расфасовать по стерильным банкам и герметично укупорить подготовленными крышками.

Джем из клубники и красной смородины

Смородина красная – 500 г

Клубника – 1 кг

Сахар – 1,4 кг

1. Ягоды клубники перебрать, удалить чашелистики, помыть и выложить в емкость для варенья и добавить пюре из пропущенной через мясорубку красной смородины.
2. Полученную смесь засыпать сахаром и оставить на 15–16 часов. После растворения сахара поставить кастрюлю на плиту и варить смесь в течение 12–15 минут, затем шумовкой извлечь из сиропа клубнику и продолжать варить до консистенции густого желе.
3. Когда желе будет готово, положить в него клубнику и варить на слабом огне до полной готовности.
4. Джем из клубники и смородины нужно разложить по банкам после того, как он остынет, затем накрыть стерильными крышками, пастеризовать при температуре 85 °С и герметично закрыть.

Повидло

Повидло следует варить из зрелых и даже перезревших фруктов и ягод. При этом сахар можно добавлять, а можно обойтись без него. В последнем случае заготовку надо стерилизовать. Лучше всего повидло варить в широкой емкости, для того чтобы быстрее испарялась влага.

Без сахара пюре лучше выделяет влагу, поэтому его следует добавлять лишь в самом конце. В этом случае время варки значительно сокращается и повидло получается светлое и ароматное. Содержание сахара в консервах должно составлять примерно 60–65 %. Если его меньше, то повидло необходимо стерилизовать.

Рекомендуется варить повидло на медленном огне при постоянном помешивании, чтобы масса не пригорала. Для проверки готовности повидла нужна деревянная лопатка: когда масса уварилась до нужной консистенции, то оставляемые лопаткой на ее поверхности борозды не исчезают долго.

Грамотно сваренное ягодное или фруктовое повидло можно не подвергать стерилизации. Но консервы, предназначенные для длительного хранения, обязательно стерилизуют, так же как герметично укупоривают.

Повидло из яблок

Яблоки – 2 кг

Сахар – 1 кг

1. Яблоки помыть, выложить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она полностью покрыла плоды, и припустить.

2. Подготовленные фрукты протереть через сито, переложить в емкость для варенья, добавить сахар, все перемешать и варить на слабом огне при постоянном помешивании от 1,5 до 2,5 часов.

3. Готовое яблочное повидло расфасовать по чистым сухим банкам, накрыть прокипяченными крышками и поставить в горячую воду для стерилизации.

Повидло из абрикосов

Абрикосы – 5 кг

Сахар – 2 кг

1. Полностью созревшие абрикосы выложить в один ряд в сито и на несколько секунд опустить в кипящую воду, после этого снять с плодов кожицу. Затем разделить фрукты на половинки и удалить косточки.

2. Подготовленные абрикосы размять деревянным пестиком.

3. Полученное пюре переложить в емкость для варенья и нагревать на слабом огне при постоянном помешивании, пока объем всей массы не уменьшится примерно в два раза.

4. Добавить в повидло сахар и варить до полной готовности.

Повидло из клубники

Ягоды клубники – 5 кг

Сахар – 2 кг

1. Клубнику перебрать и тщательно помыть, удалить плодоножки и выложить в посуду для варенья.

2. Поставить емкость на огонь и нагревать клубнику без добавления воды до образования однородной массы. После этого снять кастрюлю с плиты, а ягоды протереть через сито.

3. Полученное клубничное пюре взвесить, затем снова переложить в емкость и добавить на каждый килограмм массы по 400 г сахара.

4. После этого снова поставить кастрюлю на огонь и варить повидло до готовности, затем разложить его по чистым подогретым банкам и герметично укупорить крышками.

5. Хранить повидло в погребе.

Повидло из печеных яблок

Яблоки – 2 кг

Сахар – 1 кг

1. Яблоки помыть, выложить на противень и испечь в горячей духовке.

2. Подготовленные яблоки протереть через сито.

3. Полученную массу сложить в сотейник или кастрюлю для варенья, добавить сахар, хорошо все перемешать и варить на слабом огне при постоянном помешивании примерно 2 часа.

4. Когда объем яблочного пюре станет меньше примерно на треть, готовое повидло расфасовать в горячем виде по стерильным банкам и укупорить прокипяченными крышками.

Повидло из персиков

Плоды персиков – 5 кг

Сахар – 2 кг

Сок лимона – 150 мл

Ядра персиковых косточек – 35 г

1. Зрелые плоды персиков обтереть специальной влажной салфеткой, чтобы убрать с них пушистый покров.

После этого выложить фрукты в сито в один ряд и опустить в кипящую воду на 1,5–2 минуты. Затем персики быстро остудить в холодной воде и снять с них кожицу.

2. Очищенные фрукты разделить на половинки, удалить косточки, а мякоть пропустить через куттер кухонного комбайна.

3. Полученное персиковое пюре переложить в широкую кастрюлю и варить в течение 35 минут, затем добавить сахар и варить повидло до готовности при постоянном помешивании.

4. За 7 минут до окончания приготовления добавить в массу сок лимона и измельченные ядра персиковых косточек.

5. Повидло разложить по банкам и укупорить.

Повидло из клубники и черешни

Ягоды клубники – 3 кг

Ягоды черешни – 3 кг

Сахар – 2 кг

1. Клубнику перебрать, очистить от чашелистиков и помыть в холодной воде.

2. Подготовленные ягоды припустить в емкости для варенья, не добавляя воды, затем протереть через сито.

3. Черешню рассортировать, помыть, удалить плодоножки, выложить в эмалированную посуду и бланшировать в небольшом количестве воды до мягкости.

4. Затем пропустить ягоды через мясорубку и выбрать кусочки кожицы и косточки.

5. Клубничное и черешневое пюре смешать, переложить в емкость для варенья и нагревать на слабом огне не менее 25 минут, затем добавить к полученной массе сахар.

6. После этого варить повидло до полной готовности и разложить в горячем виде по чистым сухим банкам, укупорить.

7. Банки с повидлом убрать на постоянное хранение в погреб.

Повидло из малины

Ягоды малины – 2 кг

Сахар – 1 кг

Вода кипяченая – 150 мл

1. Малину перебрать, выложить в емкость для варенья, добавить воду и припустить ягоды до мягкости.

2. Затем протереть ягодную массу через сито, чтобы удалить семена.

3. Полученное малиновое пюре снова переложить в кастрюлю, добавить сахар и варить до полной готовности.

4. Разложить готовое повидло в горячем виде по чистым сухим банкам и укупорить

стерилизованными крышками.

Повидло из сливы

Пюре сливовое – 1,5 кг

Сахар – 1 кг

1. Готовое сливовое пюре выложить в емкость для варенья, добавить половину нормы сахара и варить в течение 30 минут, затем всыпать в кастрюлю оставшийся сахар и варить массу до полной готовности.

2. Полученное пюре разложить по сухим чистым стерильным банкам, после чего герметично укупорить.

3. Время варки сливового повидла не должно превышать 44–50 минут.

Повидло из айвы

Пюре айвовое – 1,5 кг

Сахар – 1 кг

1. Зрелую айву очистить от кожицы, семян и сердцевины, нарезать небольшими ломтиками и выложить в эмалированную емкость.

2. Подготовленные плоды залить холодной водой так, чтобы она только покрыла айву, и варить до мягкости.

3. Полученную массу протереть через сито, переложить в эмалированную посуду, добавить 500 г сахара и варить в течение 20 минут, затем добавить оставшийся сахар и довести повидло до готовности при непрерывном помешивании.

4. В горячем виде разложить повидло по чистым сухим банкам и герметично закрыть прокипяченными крышками.

Повидло из сливы и яблок

Яблоки – 1 кг

Сливы – 1 кг

Сахар – 1 кг

Вода кипяченая – 200 мл

1. Яблоки помыть, разрезать на 4 части, сложить в эмалированную емкость.

2. Сливы перебрать, помыть, очистить от косточек и выложить в ту же емкость, что и яблоки, добавить воду и варить под крышкой до мягкости.

3. После этого плоды в горячем виде протереть через сито.

4. Полученное фруктовое пюре переложить в кастрюлю для варенья, всыпать сахар, все перемешать и варить при постоянном помешивании до полной готовности примерно 1,5 часа.

Повидло из груши

Груши – 1 кг

Сахар – 1 кг

Вода кипяченая – 500 мл

1. Груши, достигшие максимальной степени зрелости, помыть, немного подсушить, затем нарезать их дольками и удалить семена.

2. В эмалированную емкость налить воду, выложить подготовленные фрукты и варить до их полного размягчения.

3. Полученную массу пропустить через мясорубку, переложить в кастрюлю для варенья и при непрерывном помешивании держать на огне, пока ее начальный объем не уменьшится в два раза.

4. После этого всыпать в посуду небольшими порциями сахар, довести повидло до полной готовности, разложить по чистым сухим банкам и герметично укупорить.

Компоты

Компоты из ягод и плодов не требуют большого количества сахара. Однако они хорошо хранятся, главным образом за счет стерилизации. Для каждого вида ягод и плодов необходима своя концентрация сиропа. Для кислых фруктов надо больше сахара (60 %), а для сладких (виноград, черешня) достаточно малого его количество.

Готовить сироп для компота надо почти так же, как и для варенья. Главное, чтобы сахар растворился полностью.

Иногда сироп может получиться мутноватым, тогда его следует очистить, отфильтровав через 3–4 слоя марли.

Подготовленное сырье надо залить кипящим сиропом, после этого накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать на водяной бане. После этой термической обработки банки с компотом следует герметично укупорить и поставить остывать в перевернутом виде.

Хранить компоты лучше в погребе.

Компот из вишни

Ягоды вишни – 1 кг

Сахар – 600 г

Вода кипяченая – 500 мл

1. Вишни для компота непосредственно до процесса приготовления надо оставить вместе с черешками, чтобы ягоды раньше времени не потеряли сок. Плодоножки удаляют только после того, как ягоды помыты.

2. Ягоду плотно уложить в банки, время от времени встряхивая емкость.

3. Затем вишню залить сахарным сиропом 60 %-ной концентрации. Все содержимое должно заполнять банки только по плечики.

4. Банки накрыть полиэтиленовыми крышками и стерилизовать на водяной бане 15 минут, затем герметично укупорить и перевернуть емкости горлышками вниз.

Компот из груш

Груши – 1 кг

Сахар – 350 г

Кислота лимонная – 2 г

Вода кипяченая – 500 мл

1. Груши перебрать, тщательно помыть, удалить сердцевину и семена. Затем нарезать небольшими дольками.

2. Подготовленные фрукты бланшировать в горячей воде с добавлением лимонной кислоты при температуре 85 °С в течение 12 минут.

3. Оставшийся отвар нужно использовать при приготовлении сиропа.

4. Горячие груши после бланширования сразу же остудить в холодной воде.

5. Банки тщательно помыть, обдать крутым кипятком и высушить. Затем наполнить их фруктами примерно до плечиков.

6. Уложенные в банки груши залить горячим сахарным сиропом (не ниже 90–95 °С).

7. После заливки банки с компотом накрыть подготовленными заранее крышками и стерилизовать 30 минут.

8. Герметично закрыть банки полиэтиленовыми крышками, перевернуть вверх дном и оставить так остывать.

9. Готовые банки убрать в погреб.

Компот из слив

Слива – 1,5 кг

Сахар – 500 г

Вода – 600 мл

1. Плоды сливы перебрать, помыть, разрезать на две части и удалить косточки.
2. Чтобы кожица у слив при термической обработке не потрескалась и они не разварились, их нужно бланшировать в течение 5 минут при температуре 80–85 °С.
3. Подготовленные банки заполнить фруктами по плечики и залить горячим 50 %-ным сиропом.
4. Тару с компотом нужно накрыть стерильными крышками и стерилизовать в воде 35 минут.
5. После этого банки герметично закрыть полиэтиленовыми крышками, перевернуть вверх дном и оставить так до полного остывания.

Компот из малины

Малина – 1,5 кг

Сахар – 550 г

Вода кипяченая – 500 мл

1. Ягоды перебрать, очистить и помыть.
2. Подготовленную малину плотно уложить в сухие чистые банки и залить горячим сахарным сиропом 55 %-ной концентрации.
3. Банки с ягодой герметично укупорить и пастеризовать на водяной бане 20 минут.
4. Перевернуть банки горлышком вниз и остудить.

Компот из абрикосов

Абрикосы – 1,5 кг

Сахар – 450 г

Вода – 600 мл

1. Для приготовления компота из абрикосов надо отобрать недозрелые плоды, чтобы они при варке сохранили форму.
2. Мелкие фрукты следует консервировать целиком, крупные разделить на половинки и удалить косточки.
3. Подготовленные абрикосы разложить по стеклянным банкам и залить горячим 45 %-ным сиропом.
4. Банки с плодами герметично закрыть и пастеризовать на водяной бане 15 минут.
5. Перевернуть банки горлышком вниз и остудить.

Компот из черноплодной рябины (аронии)

Плоды черноплодной рябины – 1 кг

Сахар – 600 г

Вода кипяченая – 1 л

1. Ягоды снять с кистей, рассортировать, помыть в холодной воде и замочить на 2–3 суток, периодически меняя воду. Затем выложить рябину в подготовленные стеклянные банки, залить горячим сиропом и стерилизовать на водяной бане 25 минут.

2. Банки с аронией герметично укупорить стерильными крышками.

Компот из айвы

Плоды айвы – 1 кг

Сахар – 300 г

Вода кипяченая – 600 мл

1. Айву тщательно помыть, удалить пух, разрезать каждый плод на 6 частей и вырезать сердцевину с семенами.

2. Подготовленные плоды бланшировать в течение 20 минут в воде, нагретой до температуры 85 °С.

3. Обработанные ломтики айвы выложить в чистые сухие банки и сразу же залить горячим сахарным сиропом 40 %-ной концентрации.

4. Наполненные банки накрыть стерильными крышками, стерилизовать в течение 20 минут и герметично укупорить.

Компот из груши и сливы

Груши – 2,5 кг

Сливы – 1,8 кг

Сахар – 550 г

Вода кипяченая – 2 л

1. Груши тщательно помыть, разрезать каждую на 4 части и удалить сердцевину.

2. Сливы помыть, разделить пополам и вынуть косточки.

3. Плоды уложить в чистые сухие банки, залить горячим сиропом 30 %-ной концентрации, накрыть подготовленными крышками и стерилизовать на водяной бане в течение 30 минут.

4. После стерилизации банки герметично укупорить и поставить остывать в перевернутом виде.

Компот из груши и вишни

Груши – 3 кг

Вишня – 1,3 кг

Сахар – 400 г

Вода кипяченая – 2,6 л

1. Груши помыть, разрезать каждую на 4 части и удалить сердцевину.
2. Вишню выложить в сито или дуршлаг, тщательно промыть в холодной воде, затем аккуратно удалить косточки.
3. Подготовленные фрукты и ягоды уложить вперемежку в чистые сухие банки, залить горячим сахарным сиропом 25 %-ной концентрации и поставить стерилизовать на водяную баню в течение 15 минут.
4. После термической обработки банки герметично укупорить стерильными крышками.
5. Готовый компот убрать в погреб.

Компот из яблок и сливы

Яблоки – 2,5 кг

Сливы – 1,8 кг

Сахар – 650 г

Вода кипяченая – 2,7 л

1. Сливы и яблоки помыть холодной водой и немного подсушить.
2. Яблоки разделить на 4 части и удалить сердцевину.
3. Сливы разрезать пополам и вынуть косточки.
4. Подготовленные плоды уложить в чистые сухие банки, залить горячим 30 %-ным сахарным сиропом и стерилизовать 15 минут.
5. Банки герметично укупорить.

Компот из яблок и вишни

Яблоки – 2,5 кг

Вишня – 1,3 кг

Сахар – 500 г

1. Яблоки рассортировать, помыть, разрезать на 4 части и удалить сердцевины.
2. Вишню помыть и немного подсушить на полотенце.
3. Подготовленные фрукты и ягоды уложить вперемежку в сухие чистые банки и залить кипящим сиропом 30 %-ной концентрации.
4. Наполненную тару накрыть прокипяченными крышками и поставить стерилизовать на водяную баню, после чего герметично укупорить.

Компот из вишни и абрикосов

Вишня – 1,6 кг

Абрикосы – 1,6 кг

Сахар – 450 г

Вода кипяченая – 2 л

1. Вишню и абрикосы помыть, аккуратно удалить косточки.
2. Подготовленные плоды плотно уложить в банки и залить горячим сиропом 30 %-ной концентрации.
3. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и поставить стерилизовать на водяную баню на 20 минут, после чего герметично укупорить.

Компот из крыжовника

Ягоды крыжовника – 1,7 кг

Сахар – 600 г

Вода – 800 мл

1. Ягоды крыжовника перебрать, помыть и удалить плодоножки и чашелистики.
2. Затем бланшировать крыжовник в кипящей воде в течение 4 минут и быстро остудить в холодной воде. Немного подсушить и уложить ягоды в подготовленные сухие банки.
3. В наполненные емкости залить горячий сахарный сироп 60 %-ной концентрации, накрыть стерильными крышками и поставить на водяную баню на 20 минут, после чего герметично укупорить.

Компот из облепихи

Плоды облепихи – 1,4 кг

Сахар – 900 г

Вода кипяченая – 1, 2 л

1. Ягоды облепихи отделить от веточек, промыть в холодной воде и уложить в подготовленные банки примерно по плечики.

2. Наполненные банки залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать на водяной бане в течение 15 минут.

3. Банки с облепихой герметично укупорить прокипяченными крышками.

Компот из яблок и черной смородины

Яблоки – 2,6 кг

Ягоды черной смородины – 1,2 кг

Сахар – 700 г

1. Яблоки перебрать, помыть, разрезать на 4 части и удалить сердцевины.

2. Черную смородину рассортировать и помыть в холодной воде.

Дать жидкости стечь, после чего уложить все плоды попеременно в чистые сухие банки.

3. Залить горячим сахарным сиропом.

4. Наполненные банки стерилизовать 15 минут и затем герметично укупорить.

Заготовки без сахара

В последние годы многие отдают предпочтение рецептам консервирования без добавления сахара. Такие заготовки хороши для диетического питания и подходят для людей с нарушением обмена веществ, например страдающих сахарным диабетом. Можно готовить натуральные соки, пюре, желе и компоты с сахарозаменителем (ксилитом или сорбитом).

Смородина натуральная

Ягоды смородины – 3 кг

Вода кипяченая

1. Смородину перебрать и помыть.

2. Подготовленные ягоды плотно уложить в чистые сухие банки, наполнив их до верха. После этого залить ягоды в банках теплой кипяченой водой так, чтобы она переливалась через края.

3. Наполненные банки стерилизовать на водяной бане 25 минут, затем герметично закрыть и охладить в перевернутом виде.

Клубника натуральная

Ягоды клубники – 3 кг

1. Клубнику перебрать, удалить плодоножки и чашелистики и пересыпать ягоды в сито, затем тщательно промыть под струей холодной воды и немного подсушить.

2. Подготовленные ягоды уложить в сухие стерильные банки, периодически встряхивая их для уплотнения содержимого.

3. Наполненные клубникой банки накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать в горячей воде. После этого банки закатать и поставить остывать вниз горлышком.

Вишня натуральная

Ягоды вишни – 2,5 кг

1. Вишню перебрать и хорошо помыть под холодной водой.

2. Затем специальной машинкой удалить из ягод косточки.

3. Подготовленную вишню плотно уложить в чистые сухие банки, приминая деревянной ложкой. Банки надо наполнить примерно по плечики, поскольку при стерилизации объем ягод увеличится.

4. Наполненную тару накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 15 минут, после чего герметично укупорить.

Малина натуральная в собственном соку

Ягоды малины – 3 кг

1. Спелую малину перебрать, помыть, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.

2. Из трети ягод выжать сок.

3. Целые ягоды уложить в чистые банки и залить подогретым (40–50 °С) малиновым соком.

4. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать на водяной бане 15 минут, затем герметично укупорить.

Слива натуральная

Плоды сливы – 3 кг

Вода кипяченая

1. Для приготовления заготовки отобрать недозревшие плоды с плотной мякотью.

2. Сливы помыть, обдать кипятком и быстро охладить под струей холодной воды.

3. Подготовленные плоды уложить в чистые банки, залить кипятком, накрыть стерильными крышками и поставить на водяную баню на 15 минут.

4. Банки герметично укупорить и охладить, перевернув вверх дном.

Вишня в собственном соку

Ягоды вишни – 2 кг

Сахар – 300 г

1. Зрелую вишню рассортировать и помыть, у трети ягод удалить косточки; остальные используются целиком.
2. Плоды без косточек пропустить через мясорубку, затем отжать из ягодной массы сок.
3. Полученный вишневый сок перелить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар и нагреть до 95 °С.
4. Целые вишни уложить в банки, залить горячим вишневым соком, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать на водяной бане 25 минут, после чего герметично укупорить.

Виноград в собственном соку

Виноград – 3 кг

Сахар – 100 г

Сок виноградный – 2,1 л

1. Спелые ягоды винограда снять с кистей и помыть в холодной воде. Затем немного подсушить, после чего уложить в чистые сухие банки, залить теплым (около 32 °С) подслащенным виноградным соком.
2. Банки с ягодой накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 15 минут, после чего герметично укупорить.

Груша натуральная

Груши – 3,5 кг

Вода кипяченая – 2 л

Кислота лимонная

1. Недозрелые груши с плотной мякотью помыть, очистить от кожицы, разрезать на 8 частей и удалить сердцевины.
2. Ломтики плодов бланшировать в кипящей воде в течение 10 минут, затем откинуть на сито и быстро остудить в холодной воде.
3. Подготовленные груши уложить в чистые сухие банки, залить кипящей водой, добавить на каждую банку 0,5 г лимонной кислоты.
4. Наполненные банки простерилизовать, после чего герметично укупорить.

Яблоки натуральные

Яблоки – 3 кг

Вода кипяченая – 2 л

1. Яблоки перебрать и помыть теплой водой.
2. Затем плоды разрезать на 4 части, удалить сердцевину с семенами. Бланшировать яблоки в течение 4–5 минут в кипящей воде.
3. Подготовленные яблоки охладить под струей проточной воды.
4. Фрукты уложить в чистые сухие банки, залить горячей водой, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 15 минут.
5. Герметично укупорить банки и поставить остывать вниз горлышком.

Ягодное и фруктовое пюре

Пюре из сливы

Плоды сливы – 3,2 кг

1. Зрелые сливы тщательно промыть, разделить на половинки и удалить косточки.
2. Затем в широкую емкость налить немного воды, уложить подготовленные плоды и распаривать в течение 8-10 минут так, чтобы они размягчились, но не разварились.
3. После термической обработки сливы протереть через сито.
4. Ягодное пюре переложить в эмалированную посуду, вскипятить и разложить по сухим стерильным банкам, после чего герметично укупорить.

Пюре из клубники

Ягоды клубники – 3 кг

1. Клубнику перебрать, очистить от чашелистиков и помыть.
2. Подготовленные ягоды выложить в эмалированную емкость, нагреть на слабом огне до 85 °С, затем протереть через сито.
3. Полученную массу переложить в кастрюлю для варенья и кипятить в течение 6–7 минут.
4. Горячее ягодное пюре разложить по стерильным подогретым банкам и герметично укупорить прокипяченными крышками.
5. Тару с готовым пюре укутать теплой тканью и медленно охладить, перевернув вниз горлышком.

Пюре из яблок

Яблоки – 3,5 кг

1. Яблоки помыть, удалить плодоножки и нарезать дольками.
2. В эмалированную емкость налить воду слоем 3 см, затем выложить подготовленные яблоки.
3. Кастрюлю поставить на плиту и прогревать фрукты в течение 12–15 минут.
4. Полученную яблочную массу в горячем виде протереть через сито.
5. Готовое пюре переложить обратно в посуду, прокипятить и сразу же разложить по стерильным банкам, после чего герметично укупорить прокипяченными крышками.

Пюре из вишни

Ягоды вишни – 2,7 кг

1. Вишню перебрать, помыть, аккуратно удалить косточки.
2. Подготовленные ягоды пропустить через мясорубку и прогревать в эмалированной емкости с небольшим количеством воды в течение 10 минут.
3. Когда вишня размягчится, протереть ее через сито с крупными ячейками.
4. Подготовленное пюре переложить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения и в горячем виде разложить по стерильным банкам.
5. Наполненные банки герметично закрыть, перевернуть вверх горлышком и охладить.

Пюре из яблок и вишни

Пюре яблочное – 700 г

Пюре вишневое – 150 г

Сахар – 150 г

1. Пюре обоих видов соединить, выложить в эмалированную емкость, добавить сахар, тщательно перемешать и варить при постоянном помешивании 12–15 минут.
2. Полученную массу разложить по чистым сухим банкам и стерилизовать на водяной бане, затем герметично укупорить прокипяченными крышками.

Пюре из клюквы

Ягоды клюквы – 3 кг

1. Ягоды клюквы рассортировать, помыть и откинуть на сито, затем немного подсушить.
2. После этого бланшировать подготовленные ягоды в кипящей воде в течение 6

минут и протереть через сито.

3. Полученную массу переложить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, снять появившуюся пену и разложить пюре по подготовленным стерильным банкам.

4. Банки с клюквой накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать на водяной бане 10 минут, после чего укупорить и медленно охладить, перевернув вниз горлышком.

Вишня, протертая с сахаром

Ягоды вишни – 1 кг

Сахар – 2 кг

1. Вишню перебрать, помыть.

2. Из подготовленных ягод удалить косточки, а мякоть пропустить через мясорубку.

3. В ягодную массу добавить сахар и оставить смесь при комнатной температуре на 1,5 часа до полного растворения сахара.

4. После этого вишневую смесь тщательно перемешать ложкой, разложить по чистым сухим банкам и закрыть подготовленными крышками.

5. Вишню, протертую с сахаром, следует хранить при температуре не выше 5 °С, иначе срок годности значительно снизится.

Черная смородина, протертая с сахаром

Ягоды черной смородины – 1 кг

Сахар – 2 кг

1. Черную смородину тщательно перебрать, помыть в холодной воде и удалить плодоножки и цветоложа.

2. Затем пропустить подготовленную ягоду через мясорубку.

3. Полученное ягодное пюре смешать с сахаром и оставить на 2,5–3 часа для полного его растворения.

4. Смородиновое пюре тщательно перемешать и разложить по подготовленным банкам. Затем закрыть их прокипяченными крышками.

Вишневый сок

Вишня – 4 кг

Сироп сахарный – 400 г

1. Ягоды перебрать, помыть.

2. Из подготовленной вишни удалить косточки, мякоть пропустить через мясорубку, затем ягодную массу поместить под пресс.

3. Свежий сок отстаивать в течение 3 часов, затем отфильтровать через несколько слоев марли или мелкое сито.

4. Полученный таким образом сок смешать с сиропом и нагреть в эмалированной емкости до 95 °С, после чего разлить по подготовленным банкам и герметично укупорить.

Сок из ягод черной смородины

Ягоды смородины – 1 кг

Вода кипяченая – 200 мл

Сахар – 250 г

1. Смородину перебрать и помыть в холодной воде.

2. Ягоды выложить в широкую емкость, залить водой так, чтобы она только покрыла смородину, и варить на слабом огне до тех пор, пока ягоды не дадут сок.

3. Затем отжать смородину, завернув в несколько слоев чистой марли, добавить в сок сахар и нагреть до 70 °С.

4. Когда сахар полностью растворится, профильтровать сок через марлю и перелить в чистую посуду.

5. Нагреть сок до 95 °С, затем разлить в горячем виде по стерильным банкам, герметично укупорить, накрыть теплой тканью и поставить медленно остывать в перевернутом виде.

Сок из крыжовника

Ягоды крыжовника – 1 кг

Вода кипяченая – 100 г

Сахар – 150 г

1. Крыжовник перебрать, помыть.

2. Подготовленные ягоды пропустить через мясорубку, переложить в эмалированную емкость, добавить воду и нагревать в течение 23–25 минут при 70 °С.

3. Из полученного пюре отжать сок и отфильтровать его через несколько слоев марли.

4. Сок крыжовника перелить обратно в кастрюлю, всыпать сахар и довести жидкость до кипения. После этого снять образовавшуюся пену, разлить сок в горячем виде по стерильным банкам и герметично укупорить крышками.

Сок из клубники

Ягоды клубники – 3 кг

Сахар – 100 г

1. Клубнику перебрать, очистить от чашелистиков, помыть. Подготовленные ягоды пропустить через мясорубку и отжать сок под прессом в 3 приема. Каждый раз клубничную массу нужно перемешивать и снова помещать под пресс. Полученный таким образом сок очистить через несколько слоев марли и слить его в емкость.

2. Кастрюлю с соком поставить на плиту, добавить сахар и нагреть при постоянном помешивании до 95 °С.

3. После полного растворения сахара готовый клубничный сок разлить в горячем виде по подготовленным банкам и герметично укупорить.

Грибные заготовки

Существует несколько способов заготовки грибов, и каждый из них хорош по-своему. Издавна грибы сушат, замораживают, маринуют и солят, перерабатывая только в свежем виде. Эти лесные дары очень быстро портятся.

При сборе грибов необходимо соблюдать особые правила. В первую очередь следует иметь в виду, что нельзя собирать грибы в дождливую погоду. Если же осадков не наблюдается, желательно дожждаться испарения росы. Дело в том, что собранные при неподходящих погодных условиях грибы содержат очень много влаги и не могут быть применены для некоторых видов заготовок.

Лучше всего использовать плотные молодые экземпляры без рубцов и других повреждений. Кроме того, вкусовые качества грибов того или иного вида напрямую зависят от способа заготовки: важно выбрать тот, который превратит грибы в оригинальную закуску, подчеркнув их специфический вкус.

Заготавливая грибы на зиму в бочонке или банках, не стоит закупоривать их герметично, иначе возможно развитие возбудителей ботулизма.

Это тяжелое заболевание, вызывающее нарушение работы нервной системы. Его причиной становится жизнедеятельность токсинов, выделяющих ботулинус – микроб, появляющийся в результате соприкосновения грибов с зараженной почвой. Примечательно, что развитию этих микроорганизмов способствует именно отсутствие кислорода.

Зараженные ботулинусом грибы нельзя отличить от здоровых, поскольку нет ни одного внешнего признака, указывающего на это (крышка не вздувается, рассол не мутнеет, вкус продуктов не меняется). Избежать же возникновения заболевания можно. Все очень просто: нужно тщательно очищать грибы от земли и мусора, а также хорошо промывать их. Лесные пластинчатые грибы, сморчки и трюфели, обычно бывают очень грязными, поэтому требуют особого внимания.

Прежде чем делать грибные заготовки на зиму, необходимо убедиться, что все собранные грибы неядовитые и не нанесут никакого вреда здоровью. Бессмысленно отправляться за грибами, если вы совершенно в них не разбираетесь. В таком случае

лучше купить их в магазине – и быть спокойным за качество продукта и свое здоровье. В продаже всегда есть вешенки и шампиньоны. Следует отметить, что «магазинные» грибы не имеют такого запаха, как лесные, но по содержанию питательных веществ ни в чем им не уступают.

Сушка грибов

Сушка – довольно простой способ заготовки. Для него отбирают грибы трубчатой формы: зонтики, опята, сморчки, лисички. Полной предварительной очистки не требуется, главное – удалить земляные комочки с налипшей хвоей и травой. Удобно делать это с помощью кисточек, поролоновых тампонов и тряпочек. Очень крупные экземпляры разрезают на две равные части. При сушке белых грибов ножки отделяют от шляпок.

Существует несколько технологий сушки грибов. Многие нанизывают их на плотную нитку и вывешивают в покрытом тенью продуваемом месте, а в ненастную погоду переносят в дом и располагают над батареей центрального отопления. Если в разгаре сезон дождей, грибы сушат в духовом шкафу на решетке или в специально оборудованной сушилке с вытяжкой.



Чтобы сохранить вкусовые и витаминные качества продукта, следует обратить особое внимание на некоторые общие правила независимо от того, какой метод сушки применяется. Во-первых, нельзя прерывать этот процесс: снимать грибы и складывать в прежнее место хранения (если вы, конечно, сразу же не используете их в других целях). Во-вторых, необходимо следить за поддержанием оптимальной температуры. В-третьих, постоянно требуется наличие свежего и, что особенно важно, сухого воздуха, чтобы на грибах не оседали испарения.

Процесс сушки проходит в несколько этапов.

1. Обработанные плоды вывешивают в помещении или на улице и провяливают при температуре около 50 °С.

2. Влага испаряется, через некоторое время грибы переносят в другое место и досушивают при 70–75 °С.

3. Температура не должна быть выше 90 °С, иначе грибы просто поджарятся вместо того, чтобы просушиться, и изменят не только цвет, но и вкус и свойства. Правильно заготовленные грибы легкие, не ломаются и имеют свой особенный аромат.

Лучше всего сушить грибы разных видов по отдельности, чтобы их ароматы не смешивались и один не перебивал другой. Для хранения высушенных грибов идеально подходят обычные жестяные или стеклянные банки с крышками (емкости нужно предварительно помыть и высушить).

В этих целях используют также мешочки из хлопчатобумажной ткани. В прохладном, защищенном от влаги месте грибные заготовки могут пролежать довольно долго: около 2 лет и более.

Заморозка грибов

Многим хозяйкам очень нравятся замороженные грибы: они имеют те же вкусовые и ароматические качества, питательные и витаминные свойства, что и свежие. Именно поэтому в последнее время, с появлением новых усовершенствованных видов холодильников и морозильных камер, этот метод заготовки стал очень распространенным.

Подготавливая грибы к быстрой заморозке, их не нужно сортировать и распределять по отдельным емкостям. При некоторых видах термической обработки продукты значительно уменьшаются в объеме, поэтому можно отваривать или обжаривать грибы в течение непродолжительного времени перед замораживанием. При этом они не потеряют ни вкусовых качеств, ни витаминной ценности.

Рыжики, шампиньоны и маслята, а также подосиновики и белые грибы идеальны для заморозки – это наиболее ценные виды грибов. Хороши замороженные опята и другие виды, не содержащие кислого или горького млечного сока.

Чтобы правильно заморозить жареные грибы, необходимо соблюдать определенные условия. Складывать в полиэтиленовые пакеты и убирать в морозильную камеру их можно только в остывшем виде. Если при жарке образовалось много сока, лучше хранить грибы в банках небольшого объема (0,5 л). Нельзя забывать, что любая жидкость, подвергшаяся быстрой заморозке, расширяется. Это значит, что емкости с грибами нельзя переполнять, в них должно оставаться свободное место.

В процессе жарки не стоит добавлять слишком много растительного масла. Также не нужно солить грибы, класть специи, приправы.

Это можно будет сделать уже при приготовлении блюда, руководствуясь рецептурой и своими вкусовыми предпочтениями.

Прежде чем обжаривать грибы, следует предварительно обработать их: очистить от земляных комочков, травы, у некоторых видов удалить ножки, несколько раз промыть в холодной воде, а завершив это, обсушить, разложив на полотенце, желательно на открытом воздухе.

Подготовленные к заморозке грибы раскладывают по полиэтиленовым пакетам или гастроемкостям, разделив на порции, каждая из которых будет использована

целиком.

Замораживать грибы, как овощи и фрукты, дважды не рекомендуется. В морозильной камере они хранятся от 6 месяцев и дольше.

При необходимости лучше измельчить грибы, не размораживая, и выложить в сковороду. Для варки можно опустить их в кастрюлю целиком.

Замораживают и вареные грибы, приготовив их в собственном соку или с бульоном. Если вы решили отварить их в воде и сделать бульон, первым делом векипятите жидкость и посолите – это будет способствовать сохранению аромата и вкуса. В зависимости от вида грибы варят в течение 10–25 минут, отсчитывая время с момента закипания.

Варить в собственном соку – то же самое, что жарить без масла. При этом почти все питательные свойства продукта сохраняются. Грибы очищают и тщательно промывают, а затем выкладывают в глубокую сковороду и ставят на огонь слабой мощности, добавив совсем немного воды.

Если объем грибов уменьшился в три раза – они готовы. Обычно это происходит спустя 15–20 минут от начала варки. Отваренные грибы остужают и распределяют по банкам, заливают образовавшимся соком и помещают в морозильную камеру.

Засол грибов

Для засолки традиционно берут любые грибы, но солят каждый вид отдельно. Трубочатые обрабатывают особым образом, поскольку во время засолки они могут раскиснуть, потерять вкус и аромат. Наиболее подходящими для засолки считаются сыроежки, волнушки, грузди, подгруздки, рыжики и горькушки.

Грибы разных видов требуют неодинаковой предварительной обработки. В любом случае обязательно нужно очищать грибы от комочков земли и другого мусора, выбрасывать поврежденные экземпляры. Если грибы выделяют горький сок, необходимо замочить их в холодной воде на 2–3 дня и менять воду каждые 4 часа.

Горькушки, волнушки, дунькп перед вымачиванием очищают, промывают и складывают в объемную посуду, которую переносят в ванну. В емкость погружают душевой шланг, опуская его на самое дно. Посуду накрывают большой тарелкой, чтобы грибы не выпадали. Затем подают напор воды, регулируя его так, чтобы вытекающая струя была тонкой (3–4 мм). Таким образом вода в баке станет меняться сама каждые 2–2,5 часа и спустя 12 часов грибы будут подготовлены к дальнейшей обработке.

Грибы для засола необходимо укладывать в деревянную или эмалированную посуду так, чтобы их шляпки смотрели вниз. Каждый слой нужно пересыпать солью из расчета 0,5 кг на 1 кг сырых грибов, а также приправами. Из специй самыми подходящими являются чеснок, укроп, лавровый и смородиновый лист, хрен. Добавлять их можно по вкусу.

Существует два способа засолки – холодный и горячий.

При засаливании грибов в бочонке холодным способом дно емкости засыпают солью и специями. Теми же ингредиентами необходимо закрыть и верхний слой уже

уложенных грибов, последний застелить чистой тканью, накрыть деревянным кружком и прижать грузом. Стоит обратить внимание на вес груза: слишком тяжелый поломает и испортит грибы, а очень легкий позволит им всплыть.

После того как в бочонке появится сок, нужно всыпать новую порцию грибов, но обязательно так, чтобы они были погружены в сок, в противном случае на поверхности образуется плесень. Для увеличения количества жидкости можно добавить в бочонок соленую прокипяченную воду (на 0,5 л воды 1 столовая ложка соли). Засоленные таким образом грибы будут готовы к употреблению спустя 1,5–2 месяца.

Если применяется горячий способ засолки, необходимо руководствоваться следующей инструкцией. Сначала надо очистить и промыть грибы, сложить их в глубокую кастрюлю и залить холодной водой, поставить на огонь сильной мощности и довести до кипения. После убавить огонь и томить содержимое емкости до готовности. Лисички, млечники и грузди варятся в течение 20–25 минут, подосиновики и маслята – 10–15 минут.

Отваренные грибы нужно откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, выложить их шляпками вниз в эмалированную посуду слоями толщиной до 5 см, приправив каждый солью и специями. Соль берется из расчета 15 г на 0,5 кг грибов.

Грибы сверху следует накрыть куском чистой ткани, а потом деревянным кружком и придавить грузом. Готовы грибы будут уже спустя 1,5–2 недели.

Не стоит волноваться, увидев на поверхности засоленных таким образом грибов плесень. Ее просто нужно периодически снимать с помощью тряпки, смоченной в уксусе. При этом груз и деревянный кружок следует каждый раз промывать в кипяченой воде с содой, ткань – менять.

Маринование грибов

Для маринования больше всего подходят рыжики, дуньки, опята, шампиньоны, а также песочники и другие грибы с плотной мякотью.

Слишком крупные экземпляры следует разрезать пополам поперек или на 2–3 кусочка. После этого их очищают и промывают, удаляют все ненужные части. У подосиновиков и подберезовиков обычно оставляют ножки длиной около 2,5 см, у маслят и белых грибов – 1,5 см, у лисичек, шампиньонов и опят – 0,5 см. На шляпках опят есть кожица, которую тоже необходимо счищать.

Маринованные грибы «Пикантный вкус»

Вода – 120 мл

Уксус столовый 6 %-ный – 1 стакан

Грибы – 2 кг

Корица – 1 кусочек

Гвоздика – 3 бутона

Лавровый лист – 3 шт.

Черный перец горошком – 4 шт.

Сахар=песок – 2 чайные ложки

Лимонная кислота на кончике ножа

Соль – 60 г

1. Грибы перебрать и обработать, промыть. Приготовить кастрюлю, налить в нее уксус, воду, добавить соль. Поставить на огонь и довести до кипения.

2. Грибы всыпать в кипящую жидкость и еще раз довести ее до кипения. Убавить огонь и продолжать варить содержимое кастрюли. Время от времени снимать образующуюся пену.

3. Дождавшись того момента, когда пена перестанет появляться, всыпать сахар, специи, лимонную кислоту.

4. Время приготовления зависит от вида грибов. Если для маринования выбраны шампиньоны, белые грибы, рыжики или подосиновики, оно будет составлять 20–25 минут, если лисички, маслята или подберезовики – то 15 минут (имеется в виду время с момента закипания).

5. Грибы готовы, если они достаточно мягкие. Нужно снять кастрюлю с огня, грибы выложить на блюдо и остудить. После распределить их по банкам и залить остуженным маринадом – бульоном. Закрыть обычными пластмассовыми крышками.

6. Банки поставить в погреб. Хранить их в течение 1 года при постоянном температурном режиме 3–4 °С.

Мясные заготовки

Кто не любит мяса? Это очень вкусный продукт, который является основным источником белка, а также незаменимым продуктом питания для людей, проживающих в странах с холодным климатом. Vegetарианцы многое теряют, отказываясь употреблять в пищу этот бесценный продукт.

В нашей стране ценится и сало – его любят за прекрасный вкус и питательные свойства. Оно непременно должно содержаться в рационе человека, который подвержен большим физическим нагрузкам. Сало используют при приготовлении различных блюд и как отдельное кушанье.

Мясо

Большинство предпочитают покупать соленое и копченое мясо в магазине или на рынке. Но где гарантия, что мясо, выставленное на продажу, приготовлено с соблюдением всех санитарных норм? Надежнее сделать заготовки в домашних условиях.

Главное – тщательно обрабатывать мясо, придерживаться определенного режима термообработки и в первую очередь обращать внимание на качество исходного

продукта.

Мясные заготовки – это и соленое, и вяленое, и копченое, и заливное, и консервированное мясо. Особенно популярна тушенка, но можно разнообразить свое меню.

В качестве емкостей для хранения мяса используют стерильные стеклянные банки, деревянные бочонки, эмалированные ведра и бочки. Их ставят в погреб на специальные подставки, чтобы можно было увидеть возникшую течь. Качество мяса проверяют раз в две недели.

На сам процесс приготовления уходит не так много времени, зато результат при условии точного следования рецептуре получается превосходный.

Говядина вяленая

Говядина – 2 кг

Соль – 400 г

Перец черный горошком, корица, гвоздика по вкусу

1. Говядину помыть, удалить все кости. Мякоть отбить и нарезать кусками крупного размера (по 200 г каждый). Специи измельчить с помощью деревянной толкушки.

2. Куски мяса натереть солью и специями. Приготовить бочонок, засыпать его дно солью, перемешанной со специями, выложить слоями мясо.

3. Каждый слой пересыпать солью со специями. Нельзя оставлять никаких пустот, промежутки между кусками мяса должны быть заполнены смесью приправ.

4. Верхний слой также засыпать солью, положить деревянный кружок и довольно тяжелый груз.

5. Спустя 3 дня в бочонке появится рассол, который должен полностью покрыть все мясо. После этого необходимо поставить емкость в прохладное место на 1 месяц.

6. По истечении указанного срока мясо следует вынуть и переложить в таз с отрубями. Нужно обвалить в них говядину, чтобы отруби впитали в себя лишнюю влагу.

7. Куски мяса необходимо нанизать на плотную нитку и развесить в помещении с хорошей вентиляцией для сушки, где оставить на 1 месяц.

8. Готовую солонину хранить в сухом месте в помещении, где температура не превышает 5 °С.

Говядина копченая

Говядина – 12 кг

Селитра химически чистая – 12 г

Соль – 0,5 кг

1. Соль соединить с селитрой и перемешать. Говядину хорошо помыть. Натереть куски полученной соляной смесью.

2. Мясо укладывать слоями в чистый ящик, желательно деревянный, пересыпая каждый пласт смесью соли и селитры.

3. Заготовку поставить в теплое место. Спустя 16 часов вынуть мясо из ящика.

4. Мясо немного просушить и отправить в домашнюю копильню на 2 недели. Готовую говядину хранить при температуре от 0 до 2 °С.

Говядина вареная

Говядина – 2 кг

Лук репчатый – 100 г

Морковь – 200 г

Перец черный горошком – 5 шт.

Лавровый лист – 4 шт.

Кардамон – 6–7 шт.

Соль – 60 г

1. Говядину помыть и нарезать кусками такого размера, чтобы они проходили в банку. Лук и морковь очистить.

2. Мясо выложить в эмалированную кастрюлю, залить водой (покрыть на 2–3 см). Поставить на огонь сильной мощности и довести до кипения, убавить. Снять пену и добавить соль.

3. Морковь и лук также положить в кастрюлю, всыпать специи. Мясо варить на слабом огне в течение 2 часов.

4. Полулитровые банки помыть и оставить для высыхания. Горячее мясо выложить в них и залить бульоном, покрыв на 3 см.

5. Закрыть банки прокипяченными крышками и стерилизовать в течение 70–80 минут. Оставить в помещении с температурой около 35 °С на 1 сутки.

6. На следующий день банки простерилизовать повторно и поставить в то же место. Повторить эту процедуру еще раз.

7. Остывшие банки после третьей стерилизации поставить в погреб или сухой подвал на хранение.

Заливные языки

Языки говяжьи – 2,5 кг

Лук репчатый – 400 г

Петрушка (корень) – 80 г

Морковь – 250 г

Перец душистый горошком – 7 шт.

Чеснок – 6 зубчиков

Лавровый лист – 7 шт.

1. Языки промыть, положить в кастрюлю (лучше эмалированную). Залить холодной водой так, чтобы она закрыла мясо, поставить на огонь.

2. Жидкость довести до кипения, пену снять. Варить на огне слабой мощности в течение 2 часов. Коренья, лук и чеснок очистить.

3. Подготовленные овощи и специи добавить в кастрюлю, после чего варить еще 2 часа.

4. Стекланные банки объемом 0,5 л помыть, оставить для высыхания. Готовые языки очистить, удалив пленку, нарезать кусками среднего размера и уложить в банки.

5. Мясо залить бульоном так, чтобы он покрыл его на 3 см. Закатать прокипяченными железными крышками.

6. Банки поставить в кипящую горячую воду для пастеризации на 75–80 минут. После оставить их в месте, где температура не опускается ниже 30 °С.

7. Пастеризовать банки нужно два раза, после чего остудить и убрать в погреб или другое прохладное сухое место на хранение. Допустимо оставлять их в помещении, где температура не превышает 8 °С.

Свинина «Рассольная»

Свинина – 4 кг

Вода – 11 л

Соль – 3,8 кг

1. Свинину помыть, освободить от костей. Их можно и оставить, проделав вокруг надрезы, которые дадут возможность просолиться и костям.

2. Приготовить рассол: воду налить в объемную кастрюлю, поставить на огонь, нагреть и добавить соль. Жидкость довести до кипения.

3. Готовый рассол снять с огня. Процедить его через чистую марлю, сложенную в 3–4 раза. Рассола должно остаться в два раза меньше, чем мяса.

4. Подготовить деревянный бочонок или эмалированную емкость, уложить свинину и залить рассолом, покрыв на 6 см. Бочонок накрыть большим деревянным кружком, поверх которого поставить груз. Хранить в погребе при температуре 1–3 °С в течение 6 месяцев.

Свинина соленая

Свинина – 4 кг

Вода – 11 л

Соль – 3,8 кг

1. Свинину помыть и нарезать кусками среднего размера. Натереть их солью. Деревянный бочонок помыть и оставить для высыхания.

2. Дно бочонка засыпать солью, куски мяса выложить поверх нее. Выкладывая мясо слоями, пересыпать каждый из них солью, не оставляя пустых мест.

3. Бочку накрыть кружком из дерева, положить на него груз. Спустя два дня в емкости появится рассол, который покроет все мясо.

4. Хранить солонину в погребе при температуре 1–3 °С в течение 6 месяцев, при 9 °С – 1 месяц, при 5 °С – 3 месяца.

Окорок

Вариант I

Свиной окорок – 15 кг

Сахар – 20 г

Селитра калийная или натриевая – 8 г

Соль – 800 г

Для рассола:

Вода – 2 л

Селитра очищенная – 10 г

Сахар – 20 г

Соль – 300 г

1. Селитру соединить с солью и сахаром. Мясо помыть и натереть приготовленной смесью. Деревянный бочонок помыть и оставить для высыхания.

2. Мясо уложить в бочонок, засыпать соляной смесью, перенести емкость в погреб или подвал.

3. Кусок окорока нужно перевернуть спустя 5 дней. Тогда же следует налить в бочонок приготовленный из указанных ингредиентов рассол, который должен закрыть мясо. Завершив эту процедуру, необходимо положить поверх емкости крышку и прижать ее грузом.

4. Рассол следует менять, а окорок переворачивать с частотой 1 раз в 5 дней. Через 26–27 дней нужно вынуть окорок и положить в таз с холодной водой, в котором оставить на 5 часов.

5. Вымоченное мясо выложить на чистое полотенце, дать стечь воде. Окорок обсушить, подвесив его на бечевке.

6. Мясо отправить в домашнюю коптильню, нагретую до температуры 40 °С, и держать в ней около 4 часов.

7. Прокопченный окорок уложить в объемную кастрюлю, залить водой и поставить на огонь средней мощности.

8. Варить до готовности, добавив специи по вкусу. Остудить и хранить в помещении, где температура не превышает 5 °С.

Вариант II

Окорок – 3 кг

Соль – 180 г

Сахар – 15 г

Гвоздика – 1 г

Корица – 1 г

Перец красный душистый – 1 г

Для посолочной смеси:

Селитра очищенная – 4,5 г

Сахар – 15 г

Соль – 300 г

1. Окорок, взятый для засолки, должен быть свежим (достаточно подождать 3 дня после забоя животного). Его нужно опалить и очистить.

2. Подготовленный окорок натереть посолочной смесью, приготовленной из селитры, соли и сахара. Уложить в предварительно помытый и просушенный бочонок внутренней частью вверх, посыпать корицей, гвоздикой и перцем.

3. Окорок засыпать оставшейся посолочной смесью, бочку убрать на холод на 10 дней. В ней образуется рассол, который сливать не нужно. Оставить бочку на 18 дней в помещении, где температура не превышает 5 °С.

4. Мясо вынуть по прошествии указанного срока и выложить в таз, чтобы стекла жидкость.

Подвесить в сухом прохладном месте с хорошей вентиляцией.

5. Окорок следует отварить или закоптить, прежде чем употреблять в пищу.

Корейка

Свиная грудинка с салом – 1 кг

Вода – 2 л

Соль – 100 г

Сухая луковая шелуха

Перец черный молотый, чеснок по вкусу

1. Воду влить в кастрюлю, всыпать туда же соль и размешать до растворения. Мясо хорошо промыть.

2. Приготовить эмалированную кастрюлю, всыпать туда половину приготовленной луковой шелухи и положить грудинку.

3. Рассол влить в кастрюлю, засыпать туда всю шелуху. Поставить на огонь сильной мощности и довести до кипения, убавить и варить в течение 35 минут.

4. Снять с огня, вынуть спустя 10 минут грудинку и переложить на блюдо. Подождать, пока стечет вода, и обсушить мясо полотенцем.

5. Чеснок очистить, переложить им мясо и натереть перцем. Приготовить фольгу и завернуть в нее корейку. Хранить в морозильной камере.

Свиная тушенка

Свиное мясо – 10 кг

Свиное сало – 3 кг

Соль, лавровый лист, перец черный горошком по вкусу

1. Сало при необходимости обработать: снять шкурку, если она плохо обработана. Нарезать его маленькими толстыми кусками.

2. Выложить сало в сковороду и поставить на огонь слабой мощности. Когда оно выплавится, вынуть из сковороды шкварки.

3. Мясо мыть не нужно. Необходимо нарезать его кусками среднего размера и положить в сковороду с салом. Посолить по вкусу.

4. Сковороду поставить на огонь средней мощности, мясо тушить до готовности без добавления воды. За 20 минут до завершения добавить к мясу черный перец и

лавровый лист.

5. Стекланные банки объемом 0,5 и 0,7 л помыть и оставить для высыхания.

6. Готовое мясо распределить по банкам. Залить в них жир, который должен покрывать содержимое полностью и достигать верхних краев банок.

7. Железные крышки прокипятить. Закатать банки, немного остудить и перевернуть. Оставить так до застывания жира.

8. Затем перенести в погреб и хранить там, контролируя температурный режим. В идеале он должен составлять от 0 до 7 °С.

Мясо птицы соленое

Тушка птицы (курицы, гуся, утки) – 7 кг

Вода – 3 л

Соль – 14 столовых ложек

1. Приготовить рассол: воду влить в кастрюлю, добавить соль и довести до кипения.

2. Полученный рассол разделить на две части: половину перелить в другую емкость и остудить.

3. Тушку птицы, предварительно промытую и разделенную на куски, опустить в кастрюлю с оставшимся в ней рассолом. Поставить на огонь сильной мощности, довести до кипения, убавить и варить в течение 15 минут.

4. Стекланные банки помыть с порошком, оставить на столе для высыхания. Готовое мясо выложить в сито, дать стечь жидкости. Остывшими кусочками наполнить банки, залить в них оставшийся чистый рассол.

5. Железные крышки прокипятить, закатать ими банки. Если мясо будет израсходовано быстро, можно закрыть банки стерильными капроновыми крышками.

6. Соленое мясо птицы хранить в погребе. При приготовлении из него супа бульон солить не нужно. Прежде чем использовать для вторых блюд, мясо следует вымочить в холодной воде.

Консервированная жареная птица

Тушка птицы (гуся, курицы, утки) – 10 кг

Гусиный или свиной жир – 3 кг

Соль и специи по вкусу

Растительное масло

1. Тушку натереть солью.

2. Противень слегка смазать растительным маслом, выложить на него тушку и запекать в духовом шкафу, посыпав специями.
3. Обжаренную птицу разделить на маленькие части, удалить кости. Стекланные банки помыть с порошком и оставить для высыхания.
4. Свиной или гусиный жир растопить. Распределить мясо по банкам и залить приготовленным жиром.
5. Поставить банки на водяную баню для стерилизации на 85–90 минут.
6. Прокипятить железные крышки и закупорить ими банки.
7. Банки остудить и убрать в погреб на хранение. Температура в нем не должна превышать 5 °С и опускаться ниже 0 °С.

Свиные сардельки

Свинина – 1,2 кг

Чеснок – 1 зубчик

Сало – 300 г

Кишки свиные

Перец черный молотый – 2 г

Перец красный молотый – 2 г

Соль – 15 г

1. Мясо помыть, вместе с салом нарезать кусками и дважды пропустить через мясорубку или измельчить в блендере.
2. Фарш приправить специями и солью. Кишки при необходимости очистить, промыть и высушить.
3. Кишки начинить фаршем и перевязать у краев. Должны получиться колбаски длиной 12–15 см.
4. Получившиеся колбаски опустить в кастрюлю с кипящей водой, варить около получаса, посолить.
5. Сало выложить в глубокую сковороду, растопить. Обжарить в нем колбаски.
6. Стекланные банки помыть с порошком, дать им просохнуть. Сложить в них горячие колбаски и залить салом. Поставить в соленую воду (из расчета 120 г соли на 0,5 л воды), нагретую до 110 °С, для стерилизации на 1,5 часа.
7. Банки закупорить прокипяченными металлическими крышками и стерилизовать еще дважды, делая перерывы продолжительностью в 1 сутки.

Мясные колбаски в банках

Говядина – 12 кг

Свинина – 5,8 кг

Перец черный молотый – 1 г

Шпик свиной – 2 кг

Чеснок – 2 головки

Кишки свиные

Вода – 3 л

Сахар – 2 столовые ложки

Соль – 15 г

Для рассола:

Вода – 2 л

Соль – 80 г

1. Приготовить фарш: мясо помыть, нарезать небольшими кусками и пропустить через мясорубку. Можно измельчить его с помощью комбайна или блендера.

2. Фарш сложить в большой таз, влить туда воду, всыпать соль и сахар, специи, добавить чеснок, пропущенный через чесночный пресс.

3. Шпик нарезать очень мелкими кубиками и смешать с фаршем. Кишки при необходимости очистить, промыть и высушить.

4. Кишки начинить фаршем, сделать колбаски небольшого размера. Коптить их горячим способом в течение 1 часа.

5. Прокопченные колбаски варить в течение полчаса в подсоленной воде.

6. Полулитровые банки помыть с порошком и оставить на столе для высыхания.

7. Приготовить рассол 1 вскипятить воду с солью. Простерилизовать металлические крышки.

8. Готовые колбаски уложить в банки, залить еще не остывшим рассолом и закатать крышками. Поставить банки на водяную баню для стерилизации на 2,5–3 часа.

9. По истечении указанного срока банки не нужно вынимать из воды, достаточно выключить огонь. Оставить так, пока остынут. Хранить колбаски в погребе или подвале при температуре от -1 до 7 °С.

Колбаса из печени

Свинина – 600 г

Печень свиная – 2 кг

Манная крупа – 6 стаканов

Сало – 4 кг

Кишки свиные

Яйца куриные – 8 шт.

Чеснок – 2 головки

Лук репчатый – 1 кг

Соль, приправы по вкусу

1. Мясо помыть и нарезать небольшими кусочками. Таким же образом разделать сало и печень.

2. Пропустить подготовленные ингредиенты через мясорубку или измельчить с помощью блендера (комбайна). Переложить полученный фарш в таз или миску большого размера.

3. Лук и чеснок очистить, мелко нарезать. Яйца соединить с манной крупой и влить в фарш, добавить лук и чеснок, соль и приправы, тщательно перемешать.

4. Кишки при необходимости обработать, начинить фаршем и выложить на противень. Поставить в духовой шкаф и запекать до готовности с двух сторон, переворачивая. Хранить продукт в холодильнике.

Колбаса копченая

Свинина – 500 г

Говядина – 500 г

Шпик свиной – 200 г

Кишки свиные

Сахар – 4 г

Перец красный молотый – 5 г

Перец черный молотый – 5 г

Селитра очищенная – 2 г

Соль – 60 г

1. Мясо помыть, нарезать кусками среднего размера (по 50 г каждый), натереть солью.
2. Мясо уложить в кастрюлю, закрыть крышкой и поставить в холодильник на 5 дней.
3. По прошествии указанного срока кусочки свинины и говядины измельчить с помощью блендера или пропустить дважды через мясорубку.
4. Шпик очень мелко нарезать и соединить с фаршем, добавить селитру, сахар, специи, перемешать. Поставить миску с приготовленной смесью в холодильник на 1 сутки.
5. Кишки при необходимости обработать, просушить, а затем начинить фаршем.
6. Колбасу сушить в течение 1 недели, потом 3 дня коптить и снова сушить 1 месяц. Хранить при температуре 1–5 °С.

Сало

Сало – высококалорийный, содержащий большое количество жиров, полезный продукт.

Среди компонентов, составляющих его питательную ценность, есть такие, которым невозможно найти замену. Сало обязательно нужно употреблять в холодное время года.

Правильно выбрать сало – это очень важный момент. Оценивая внешний вид, учитывают отсутствие щетины и цвет, выбирая продукт с мякотью белого сливочного или розоватого цвета.

Стоит отказаться от непривлекательного сала серого или синеватого цвета. Особое внимание нужно обратить и на запах: специфический, нехарактерный для сала, он вряд ли исчезнет в результате кулинарной обработки, поэтому лучше не рисковать.

Вкуснее всего шпик – спинное сало; неплохим получается и сало, срезанное с боковин. Не рекомендуется брать брюшное, поскольку оно слишком жесткое, и его трудно жевать.

Чтобы проверить качество сала, нужно воткнуть спичку между мякотью и кожицей. Если она входит в толщу легко и быстро, как в сливочное масло, продукт хороший. Если у сала слишком толстая кожа, его не используют в кулинарных целях.

Сало не нужно мыть, достаточно соскрести ножом с поверхности все лишнее и положить его в холодную воду на 14–15 часов, чтобы придать мягкость. После этого сало режут на куски длиной 20 см и шириной 10 см, делают маленькие надрезы в нескольких местах через каждые 3 см и вставляют в них четвертинки чеснока. Любителям острой пищи рекомендуется натирать чесноком куски со всех сторон.

Сверху сало посыпают перцем – черным или красным молотым. Для рассола берут 2 кг соли на 5 л воды, непременно кипятят.

Подготовленное сало складывают в эмалированную посуду и заливают остывшим рассолом, накрывают крышкой и прижимают грузом. Затем ставят на нижнюю полку холодильника или выносят на веранду, если там холодно.

Достаточно недели – и сало готово. Сначала оно кажется пересоленным. Нужно его обсушить, стряхнуть лишнюю соль и попробовать еще раз – результат окажется совершенно другим.

Соленое сало

Сало говяжье с мясной прослойкой – 2 кг

Ягоды можжевельника – 6 г

Перец черный молотый – 1,5 г

Селитра натриевая – 4 г

Лавровый лист – 1 г

Соль

Для рассола:

Селитра химически чистая – 80 г

Вода кипяченая – 2 ведра

Сахар – 100 г

Соль – 3 кг

1. Сало очистить, нарезать крупными кусками, каждый из которых натереть солью, смешанной с селитрой.

2. Деревянную бочку помыть и обдать паром, выложить в нее сало слоями, посыпая каждый из них солью. Бочка должна быть заполнена до краев.

3. Верхний слой сала посыпать солью, накрыть деревянным кружком и прижать грузом. Оставить на 4 дня в прохладном месте. Залить в бочку разведенный рассол так, чтобы он покрыл содержимое полностью. Снова накрыть крышкой и положить сверху два груза.

4. Через месяц соленое сало будет готово. Хранить его следует в погребе, температура в котором не должна превышать 3 °С.

Рыбные заготовки

Во всех странах мира рыба является одним из самых употребляемых продуктов питания. Помимо отличных вкусовых качеств, она имеет много других достоинств: не слишком высокую стоимость, возможность широкого использования в кулинарии.

Способов приготовления рыбы много, и каждый может выбрать один из них на свой

вкус. Кроме того, в рыбе содержатся витамины А и D, в большом количестве фосфор, а также ценный белок. Этот диетический продукт полезен в любом виде – соленом, копченом, вареном, тушеном.

Очень распространены и действенны рыбные диеты вследствие низкой калорийности их основной составляющей. Рыбий жир совершенно не вредит фигуре, а, напротив, содержит необходимые для человека полезные вещества, которым нет аналогов.

Для людей, живущих в прибрежных районах, рыба издавна была главным продуктом питания, а для многих – и средством получения дохода. Поскольку хороший улов удавался не всегда (он зависит от времени года и погодных условий), рыбу стали заготавливать впрок. Применяли два основных способа: вяление и сушку. Несколько позже появилось копчение. В наше время для заготовки рыбы используют все эти методы.

Рыбу солят даже в том случае, если ее впоследствии предполагается закоптить или высушить. Больше всего для заготовок подходит зимняя рыба. Она очень жирная и потому не только вкуснее, но и полезнее, чем летняя. Хороша и весенняя рыба: в марте и апреле почти нет насекомых, поэтому она лучше защищена от вредителей.

Во время засола из рыбы под воздействием соли выделяется ненужная влага. Освободившееся пространство заполняется этой солью. Ее тоже нужно правильно выбрать: мелкого помола или йодированная соль в этих целях не используется.

Крупной соли нужно много времени для растворения, оно и позволяет ей удалять из рыбы влагу. Совсем другой эффект производит мелкая – она быстро впитывается в рыбные ткани и растворяется там. В результате получается совсем не то, что надо.

Перед солением рыбу потрошат и при необходимости разрезают на куски. Нужно знать, что именно в брюшной части находится большое скопление жира, придающего заготовленной рыбе неповторимый вкус. Не стоит распаривать ее для удаления внутренностей. Разделить рыбу можно и со стороны спинных позвонков, отделив ребра от позвоночника и вынув из нее все лишнее. После этого можно не мыть рыбу, достаточно вытереть ее чистой тряпкой из хлопчатобумажной ткани.

Если масса рыбы не превышает 3 кг, ее не разделяют и не очищают, а засаливают целиком. При наличии необходимости получить готовый продукт срочно, рыбу натирают солью и вводят в нее соляной раствор. Для этого используют обычный медицинский шприц, который вонзают внутрь в области брюшка. Нельзя забывать о том, что во рту и под жаберными крышками непременно должна находиться соль, ведь, по правильной народной поговорке, рыба гниет с головы. Завершив все подготовительные процедуры, рыбу выкладывают в эмалированную или другую емкость и держат там до готовности. Она должна стать твердой и несгибаемой.

Сложнее дело обстоит с мороженым продуктом. Ткани оттаявшей рыбы имеют иную, неправильную структуру и способность впитывать соль намного быстрее. Определить время готовности такого продукта очень непросто. Но можно воспользоваться кулинарными рецептами, в которых все сроки указаны точно.

Жирная зимняя рыба может находиться на стадии засола и дольше указанного срока, поскольку в липидах содержится ничтожное количество жидкости и эта ткань не впитывает соль. По той же причине такую рыбу хранят засоленной.

Копченая рыба многим нравится больше, чем соленая или вяленая, однако ее приготовление требует больших затрат времени и сил. Несмотря на то что при копчении рыба приобретает особый оттенок, своего вкуса она не теряет. Любая копченость получится отменной, если для ее приготовления использовать только свежие исходные продукты.

Коптить рыбу можно горячим и холодным способами, и результат выходит неодинаковый. Дело в том, что между двумя указанными режимами большая разница: количество времени и температура обработки радикально отличаются друг от друга.

Горячее копчение является быстрым способом: на сам процесс уходит около 4 часов. Недостаток его – в невозможности долгосрочного хранения приготовленного продукта: через неделю он уже испортится.

Холодное копчение – длительный процесс (время копчения зависит от величины рыбы: оно составляет от 1 до 3 дней), но позволяющий получить продукт, который долго хранится и не портится.

При горячем копчении рыба подвергается обработке дымом, нагретым до температуры 100 °С. Точно выполнив все требования рецептуры, можно получить вкусное сочное мясо.

Для холодного копчения достаточно нагреть коптильню до 40–45 °С. В результате получится сухая рыба, по своему вкусу и внешнему виду напоминающая подвяленную.

Горячее копчение требует очень тщательной предварительной подготовки продукта. Он должен быть полностью очищен, промыт в холодной воде, а также хорошо просолен.

После засола рыбу нужно высушить, а завершив данный процесс, приступить к делу.

Метод подготовки речной рыбы к копчению зависит от ее вида и жирности. Плотву, сорогу и другую некрупную рыбу не следует очищать от внутренностей, а сом, угорь и судак подлежат полноценной обработке, в том числе и потрошению.

В зависимости от размера коптильни определяется объем разовой закладки. Невозможно поместить несколько килограммов крупной рыбы в маленькое устройство, предназначенное для обработки только мелкой или средней рыбы.

Коптильня величиной с большую деревянную бочку рассчитана на крупные заготовки, устройство среднего размера подходит для рыбы весом 1–1,5 кг. Укладывая исходные продукты в коптильню, следует подбирать экземпляры одинаковой величины.

Если рыба в коптильне расположена вертикально, то она непременно должна быть прочно закреплена во избежание падения на дно. Иначе продукт быстро испортится. В чрезвычайных случаях нужно немедленно вынимать его. Закрепляя рыбу горизонтально, в ней предварительно делают надрез по хребтовой линии, внутрь вставляют распорку.

Для работы коптильни необходимо горючее, в качестве которого лучше

использовать трухлявую древесину ольхи, ягоды и ветки можжевельника. Каждый вид древесины при горении дает особенный дым, который влияет на вкус копченого продукта.

Топливом может служить древесная стружка – ореховая, яблоневая или кленовая. Дым от них делает вкус рыбы пряным и немного сладковатым.

Приобретение коптильни не представляет собой проблемы: в специализированных магазинах данные устройства есть в ассортименте.

Чтобы смастерить коптильню самостоятельно, нужно знать некоторые правила и не допускать их нарушения. Во-первых, стенки не должны пропускать воздух. Дело в том, что кислород, поступая внутрь, раздувает огонь, который сжигает древесные стружки и дает возможность рыбе вариться в собственном соку, а этого не нужно. Во-вторых, нельзя делать низкую коптильню, в которой рыба будет жариться или вовсе гореть, или необъемную – продукт потеряет сок и получится слишком сухим.

Коптильня во дворе и на кухне

Можно смастерить «горячую» коптильню во дворе. Ведро и прилегающая к нему крышка – простейший вариант. Запомните, что использовать в этих целях ведро с оцинкованной поверхностью опасно.

Другой, более сложный вариант – стальной ящик (лучше из нержавеющей стали) с крышкой. Хорошо, если у него есть ручки. Внутри устанавливают решетку, располагая ее на высоте 5–7 см относительно дна. В большую коптильню ставят 3–5 решеток. Поддон посыпают стружкой: если вы взяли ведро, то достаточно 3–4 горстей.

Рыбу размещают на установленных решетках. Прежде чем поставить коптильню на угли или огонь, ее накрывают крышкой, оставляя маленькую щель – отдушину.



При желании закоптить небольшое количество рыбы можно не строить специальных устройств во дворе, а ограничиться домашними условиями. Коптильню в этом случае заменит утятница с уплотненной ленточным асбестом крышкой, имеющей шланг-отвод в штуцерном отверстии. Трубка нужна для вывода дыма в

стеклянную банку, которую ставят рядом с коптильней.

На постройку «холодной» коптильни требуется намного больше времени и сил. Для этого, во-первых, на ровной поверхности устанавливают 2-метровый деревянный каркас квадратной формы (ширина стороны – 1 м), углубив его на 0,3 м. На вершине крестообразно прибавляют две деревянные рейки – на них удобно вешать рыбу. У основания каркаса оставляют место для углей, древесной стружки и веток. Рыбу коптят в течение 2 часов, затем прерывают процесс. По прошествии 3 часов его возобновляют и в таком режиме работают в течение 3 дней. Для заготовки мелкой рыбы обычно достаточно всего двух приемов.

Чтобы защитить рыбу от мух, можно соорудить марлевый полог, используя ткань, сбрызнутую столовым уксусом 5 %-ной концентрации, либо натереть каждый экземпляр чесноком.

Хранить рыбу желательно в темном месте, главное – прохладные условия и наличие хорошей вентиляции.

Сушеная рыба

Свежая рыба крупного размера – 20 кг

Соль – 3 кг

1. Приготовить чистый ящик из дерева большого объема, дно застелить мешковиной или куском хлопчатобумажной ткани. Соль распределить ровным слоем по всей поверхности.

2. Рыбу подготовить и выкладывать слоями поверх соли так, чтобы ее верхние плавники смотрели в сторону дна, а хвосты располагались рядом друг с другом. Каждый слой пересыпать солью.

3. Накрыть рыбу деревянной крышкой, поверх которой поставить груз. Через два дня в емкости образуется сок. Он должен выходить за ее пределы – необходимо следить за этим.

4. Ящик с рыбой во время засаливания нужно держать в погребе или подвале. Соление будет закончено через 10 дней, хотя этот срок зависит от размера используемой рыбы. Рыбу выложить на открытый воздух и дожидаться, пока она подсохнет.

Сушеная рыба «В тузлуке»

Рыба свежая среднего или крупного размера – 20 кг

Соль – 2 кг

Сахар – 1 столовая ложка

1. Рыбу подготовить, уложить брюшком вверх в чистый бочонок слоями. Каждый пересыпать солью крупного помола, смешанной с сахаром.

2. Накрыть рыбу деревянным кружком, прижать грузом. Посуду перенести в прохладное место – погреб или подвал.

3. Спустя 3–4 дня в бочонке появится рассол, который закроет все соленье.
4. Рыба среднего размера «созреет» за 7–8 дней, крупная – за 10 дней.
5. Готовый продукт промыть под струей холодной воды и выложить на открытый воздух для сушки.
6. Хранить рыбу необходимо в сухих ящиках или в корзинах.

Сушеная «Малютки в тузлуке»

Рыба мелкая – 20 кг

Соль – 2 кг

Вода – 6 л

Приправы по вкусу

1. Воду влить в эмалированную кастрюлю и довести до кипения под крышкой, через 3 минуты снять с огня.
2. Всыпать приправы, соль, перемешать и остудить.
3. Рыбу подготовить, сложить в эмалированную посуду большого объема, залить приготовленным рассолом – тузлуком.
4. Накрыть рыбу деревянным кружком, прижать грузом. Через 1,5-2 дня она будет готова.
5. Рыбу промыть под струей холодной воды, дать ей стечь. Выложить на открытый воздух и хорошо высушить.
6. Хранить в сухих емкостях.

Соленая рыба «Пряная»

Рыба свежая любого размера – 5 кг

Соль – 0,5 кг

Пряности из расчета на 1 кг:

Кориандр – 9 зерен

Лавровый лист – 2 шт.

Перец черный горошком – 2 шт.

1. Рыбу подготовить и укладывать слоями в эмалированную емкость так, чтобы хвосты одних экземпляров соприкасались с головами других.
2. Каждый пласт обильно посыпать солью и приправами. Если все экземпляры

разного размера, в первую очередь опустить на дно посуды крупную и среднюю рыбу.

3. Накрыть соленье деревянным кружком и прижать грузом (банкой с водой объемом 5 л при условии, что емкость 10-литровая).

4. Посуду перенести в подвал или погреб, через сутки проверить, образовался ли в ней рыбный сок. Сливать его не нужно.

5. Рыба просолится за 4 дня, но находящиеся наверху мелкие экземпляры будут готовы раньше, их нужно вовремя вынуть из емкости.

6. Готовую рыбу промыть под струей холодной воды и замочить на 1 час: ненужная соль окажется на чешуе и легко удалится.

7. Рыбу выложить на открытый воздух и подсушивать около 4-5 часов, желательно постоянно переворачивая. Хранить в холодильнике в течение 6 месяцев.

Соленая морская рыба

Вариант I

Сельдь или скумбрия – 2 шт.

Тмин – 0,5 чайной ложки

Сахар – 2 столовые ложки

Гвоздика – 4 шт.

Лавровый лист – 2 шт.

Перец черный молотый – 0,5 чайной ложки

Соль – 2 чайные ложки

1. Сельдь или скумбрию помыть, очистить и разделать на филе. Приготовить посолочную смесь – соединить соль, сахар, тмин, гвоздику и черный перец и лавровый лист, перемешать.

2. Укладывать рыбу в чистую емкость, посыпая приготовленной смесью, накрыть плоской тарелкой.

3. Тарелку прижать сверху грузом, в качестве которого использовать банку объема 1 л, наполненную водой. Через день соленье будет готово.

Вариант II

Сельдь или скумбрия – 2 шт.

Сахар – 2 столовые ложки

Соль – 4 столовые ложки

Специи по вкусу

1. Рыбу подготовить: помыть, очистить, удалить головы. Приготовить посолочную смесь: сахар, соль и специи соединить и перемешать.
2. Рыбу уложить в эмалированную посуду и засыпать приготовленной смесью, накрыть тарелкой или деревянным кружком и прижать грузом.
3. Через 2 дня вынуть рыбу, промыть под струей холодной воды и сложить в полиэтиленовые пакеты. Хранить в холодильнике.

Вариант III

Сельдь или скумбрия – 2 шт.

Вода – 2 л

Соль – 200 г

Перец черный горошком – 6 шт.

Сахар – 4 столовые ложки

Лавровый лист – 4 шт.

Укроп (семена), гвоздика, кориандр

1. Рыбу помыть, очистить, отделить филе от костей и разрезать на кусочки маленького размера, уложить в чистые стеклянные банки.
2. Приготовить рассол: влить воду в кастрюлю, добавить к ней все оставшиеся неиспользованными компоненты и прокипятить. Остудить и разлить по банкам.
3. Капроновые крышки прокипятить. Банки накрыть и поставить в холодильник на 3 дня. По истечении этого срока рыба будет готова.

Соленая горбуша

Горбуша – 2 кг

Перец черный горошком – 10 шт.

Сахар – 2 столовые ложки

Лавровый лист – 4 шт.

Соль – 4 столовые ложки

Вариант I

1. Рыбу помыть и натереть посолочной смесью. Для ее приготовления смешать соль, сахар, перец и измельченный лавровый лист. Приготовленный продукт завернуть в пергамент, уложить в емкость и прижать гнетом, оставить на одни сутки в

помещении с комнатной температурой.

2. Готовую рыбу промыть под струей холодной воды, дать стечь жидкости. Хранить в холодильнике.

Вариант II

1. Рыбу помыть, отделить филе, не снимая кожи. Подготовить эмалированную емкость с плоским дном.

2. В посуду всыпать соль, распределив ее по поверхности дна. Филе натереть солью. Рыбу укладывать в посуду так, чтобы кожа смотрела вниз. Посыпать лавровым листом, перцем и сахаром.

3. Емкость с рыбой поставить в холодильник, держать около 3 суток. Когда она будет готова, вынуть и промыть под струей холодной воды. Хранить в холодильнике.

Сельдь «Гамбургская»

Сельдь свежая – 6 кг

Горчица

Растительное масло

Лавровый лист, перец черный горошком

1. Рыбу помыть, снять кожу, удалить хвосты и головы. Со стороны задних плавников разделить сельдь вдоль пополам, хребты удалить. Стеклобанки помыть с порошком, оставить на столе для высыхания.

2. Филейные части смазать горчицей, каждую свернуть в трубочку. Сельдь уложить в банки, пересыпав лавровым листом и перцем.

3. Растительное масло влить в банки, заполняя их до краев. Накрыть капроновыми крышками, поставить в холодильник. Через 2-3 дня сельдь будет готова.

Соленая речная рыба

Вобла – несколько килограммов

Лавровый лист

Соль крупного помола

1. Воблу помыть, дать просохнуть, но не чистить и не удалять внутренности. Подготовить эмалированную посуду.

2. Укладывать рыбу в емкость слоями, обильно посыпая каждый из них солью и лавровым листом.

3. Воблу накрыть деревянным кружком, поверх которого поместить груз, оставить в прохладном месте на 3 дня.

4. Готовую рыбу промыть в холодной воде, удалив всю лишнюю соль. Вытереть чистой салфеткой, убрать на хранение в холодильник.

Соленая вобла «Особая»

Вобла – 7 кг

Соль

Для рассола:

Вода – 4 л

Сахар – 12 столовых ложек

Соль, перец черный молотый, гвоздика

1. Рыбу помыть, натереть ее солью против чешуи. Подготовить деревянную посуду.

2. Воду вскипятить, добавить к ней соль, сахар, перец и гвоздику. Рассол нужно попробовать – он должен получиться вкусным.

3. Воблу плотно уложить в посуду слоями, залить рассолом. Накрыть крышкой и прижать грузом.

4. Деревянную емкость поставить в темное прохладное место на 3 дня. Готовую рыбу протереть сухой салфеткой и хранить в темном прохладном помещении или холодильнике.

Соленая плотва

Плотва свежая – 4 кг

(каждая рыба примерно по 400 г)

Вода – 2 л

Соль – 200 г

Для соляного раствора:

Вода – 0,5 л

Соль – 1 стакан

1. Соль, для приготовления раствора, развести в воде. Рыбу не чистить и не потрошить, а промыть внутренности соляным раствором. Для этого использовать шприц, который нужно втыкать в анальное отверстие.

2. Приготовить рассол: воду довести до кипения, добавить к ней соль и прокипятить, после чего снять с огня и охладить. Рыбу промыть под струей холодной проточной воды и уложить в подготовленную эмалированную емкость. Залить

приготовленным рассолом, накрыть деревянным кружком и прижать грузом (чем выше температура, тем тяжелее груз).

3. Рыба «созреет» через 1-2 суток. Нужно промыть ее и очистить от лишней соли. Замочить в холодной воде на несколько часов, выложить на блюдо, дать стечь воде. Хранить в холодильнике.

Соленая чехонь

Чехонь – 15 шт.

Соль – 0,5 кг

1. Рыбу подготовить: помыть и очистить, уложить слоями в эмалированную емкость, пересыпая каждый из них солью.

2. Рыбу накрыть крышкой, поверх которой положить груз. При жаркой погоде перенести посуду в погреб.

3. Следить за образующимся соком, покрывающим рыбу, и по мере необходимости сливать его.

4. Крупная рыба будет готова через 3 дня, мелкая – через 2 дня. Готовую рыбу промыть в холодной воде и положить в холодное место на хранение.

Вяленая рыба «С хвоста»

Вобла свежая – несколько килограммов

1. Рыбу помыть и выложить на разделочную доску, сделать отверстие со стороны хвоста для бечевки.

2. Нанизать рыбу на бечевку и повесить в сухом помещении с хорошей вентиляцией, а лучше – на открытом воздухе.

3. Развешивать воблу во дворе лучше вечером, выбирая места, где днем обычно бывает тень. В дождливую погоду нужно сушить воблу под навесом, но в этом случае время провяливания увеличится.

Вяленая рыба «С головы»

Вобла свежая – несколько килограммов

1. Рыбу обработать: помыть и очистить. Глазные яблоки аккуратно удалить. Бечевку продеть в получившиеся отверстия. Рыбу развесить в сухом, хорошо продуваемом помещении или в тени на улице. От дождя защитить навесом.

2. Рыба провялится за 6-9 дней, жир впитается в мясо, и она приобретет отменный специфический вкус.

Секреты хранения заготовок

Домашние заготовки лучше всего хранить в погребе. Это самое удобное и

надежное место. Единственное условие – содержание самого этого помещения в соответствии с определенными требованиями. Важно правильно утеплить стены, следить за тем, чтобы погреб был сухим. Можно поставить банки с заготовками и в холодильник при наличии в нем достаточного места. Варенье не портится даже в комнатных условиях, а вот компот и другие консервы требуют более низкой температуры.

Картофель, свекла, морковь, капуста и другие овощи, которые могут храниться долгое время в свежем виде, должны быть уложены в сухие ящики и пересыпаны песком. Кроме того, важно следить за уровнем влажности и температурным режимом.

Из огорода – в погреб

Не всякие овощи и фрукты можно использовать для заготовок или оставлять на зиму в погребе. Дело в том, что еще на грядке они подвержены заражению различными бактериями с последующим развитием характерных заболеваний. Именно поэтому в период роста им необходимы постоянный уход и обработка.

Начинать все заботы по сохранности будущего урожая овощей следует еще весной: нужно подготовить почву, регулярно удалять сорняки и постоянно обрабатывать растения специальными препаратами для профилактики различных заболеваний и инфекций. Важно следить и за фруктовыми деревьями и ягодными кустарниками.

Привести в порядок погреб нужно уже в мае. Главное – он должен быть сухим, а для этого его следует проветрить. После желательно заняться побелкой потолка и окуриванием стен. Для проведения первой процедуры необходимы мел и медный купорос, а для второй – садовая сера.

Очень важно умение правильно проводить уборку урожая: это тоже влияет на лежкость и качество продуктов. Во-первых, необходимо обзавестись специальным биодинамическим календарем. В идеале нужно собирать плоды по определенным дням, указанным в нем, и не обращать внимания на погодные условия. Если идет дождь, овощи, предназначенные для хранения в свежем виде, после уборки непременно должны быть просушены.

Если все же не получается собрать урожай в предписанные дни, следует употребить плоды как можно раньше, до того как они успеют испортиться. Во время хранения овощи подвержены воздействию некоторых заболеваний. Чтобы избежать заражения, их, прежде чем перенести в погреб, следует просушить на солнце. Необходимо соблюдать условия закладки овощей на хранение и на протяжении всего этого срока проверять их состояния.

Недавно собранные просушенные плоды нельзя сразу переносить в помещение с низкой температурой: ее нужно понижать постепенно. Начать лучше с 13-14° С, через 1 месяц изменить до 8-9° С. В середине октября, когда скрытые заболевания овощей станут явными и все рубцы сгладятся, можно опускать отобранные плоды в погреб, где зимой температура должна колебаться от -1 до 3° С. Для семенного картофеля, который должен лежать отдельно от столового, идеальна температура 0-1° С.

Если данная культура выращена дождливым летом, она быстро портится и прорастает, поскольку заражена грибковыми заболеваниями. Противостоять им можно с помощью обработки растений специальными препаратами или настоем

крапивы двудомной. Для его получения стебли крапивы выдерживают в холодной воде в течение 24 часов. Возможно, что одной обработки окажется недостаточно и ее придется повторить.

Соблюдая все вышеуказанные условия, можно добиться сохранения картофеля на 90%, капусты – на 95%, моркови и свеклы – на 90-92%.

О хранении овощей и фруктов

Корнеплоды – морковь, свекла, картофель, репа и редька – хранятся в погребе в течение всей зимы. То же самое можно сказать и о грушах и яблоках зимних сортов. Для того чтобы плоды пролежали дольше, необходимо отобрать их и распределить по разным емкостям, ориентируясь на степень имеющихся повреждений и гнили. Не рекомендуется укладывать на хранение груши и яблоки, собранные с земли, даже если они не повреждены.

Для сохранения первоначальных качеств репы, свеклы и моркови необходимо уложить их в предварительно просушенные ящики рядами, пересыпая каждый из них песком. Картофель стоит держать в подвале или погребе, то есть сухом и темном прохладном помещении. Лучше всего уложить его в деревянный ящик и накрыть соломой. Другие условия требуются для хранения лука и чеснока: им не нужна низкая температура. Нужно сплести их в «косы», вынести на веранду и хранить там, подвесив на проволоке. Другой вариант – уложить луковицы в капроновые чулки и разместить под полом.

Существует несколько вариантов хранения груш и яблок. Их либо вытирают смоченной в растворе глицерина тряпкой и укладывают в ящики, либо заворачивают каждый экземпляр в бумагу и помещают в коробки. Есть еще один способ: фрукты располагают в емкости слоями, каждый из которых пересыпают древесной стружкой. Необходимо всегда помнить о том, что нельзя размещать фрукты рядом с чесноком, луком и картофелем. Данные овощи распространяют специфический запах, который легко впитывают яблоки и груши.

Для каждой овощной культуры требуются определенные условия хранения. О них и пойдет речь ниже.

Капуста

Оптимальные условия хранения капусты – влажность воздуха 90% и температура от -1 до 2° С. Существует несколько методов хранения этой овощной культуры. Первый – расположение кочанов в подвешенном состоянии. Нужно собрать капусту с грядки вместе с корнями до наступления первых заморозков, снять с вилок верхние листья и поддержать немного на открытом воздухе. После этого обвязать корни шпагатом, к которому присоединить сделанными из проволоки крючками. Подвешивать к потолку погреба или подвала кочаны нужно так, чтобы они не касались друг друга.



Другой способ – уложить подготовленные таким же образом вилки на деревянные полки (только не делать крючков) и на протяжении всего периода хранения удалять по мере порчи листья.

Часто используют еще один способ хранения белокочанной капусты. Следует обвязать части срезанных корней шпагатом, сделать сверху петлю. Удалить верхние листья, целиком окунуть вилки в глиняный раствор, по консистенции напоминающий сметану, и просушить в подвешенном состоянии в хорошо проветриваемом помещении. Высушенную капусту повесить к потолку в погребе или подвале.

Соленая или квашеная капуста в бочках должна храниться при 0-1° С. Необходимо следить за тем, чтобы рассол полностью покрывал продукт, иначе он лишится витамина С. Если температура в погребе или подвале резко опустится, капуста будет заморожена, и ее обязательно нужно будет употребить после оттаивания. Повторное замораживание уничтожит все витамины.

Картофель

Утеплить стены погреба и защитить его от промерзания – первый этап подготовки помещения для хранения овощей. Картофелю необходима постоянная температура 2-3° С и влажность воздуха около 90%. Перед закладкой стоит просушить корнеплоды на открытом воздухе в течение 1-2 дней.

Не рекомендуется складывать картофель слоем толще 1 м в коробки или ящики. Сверху его непременно нужно накрывать мешком с древесной стружкой, впитывающей влагу и не позволяющей овощам гнить. Покрытие стоит менять по мере намокания.

Картофелю необходима хорошая вентиляция, поэтому для него лучше выбирать емкости с отверстиями или специально проделывать их. Для установки ящика требуется подставка высотой 20-25 см, придвинутая к стене.

Огурцы

Соленые огурцы, хранящиеся в кадушке, часто покрываются плесенью, то есть

заражаются плесневыми грибами. На поверхности рассола часто образуется пленка серого цвета с зелеными пятнышками. Если не удалить ее, огурцы станут мягкими и невкусными, приобретут неприятный запах.

Для предотвращения появления грибковой плесени рассол нужно посыпать сверху сухой порошкообразной горчицей.

Для улучшения вкусовых качеств огурцов можно переложить их натертым на крупной терке или измельченным в блендере корнем хрена.

Лук и чеснок

Лук и чеснок хранятся при комнатной температуре (20-23° С) и только в сухом помещении. Прежде чем собирать в «косы» или складывать в чулки, луковицы необходимо перебрать и просушить. На каждой головке должна оставаться хорошо высушенная часть стебля длиной около 5-10 см – это нужно для предотвращения возникновения заболеваний.

Не рекомендуется хранить овощи в ящиках вместимостью более 20 кг.

Без хорошей вентиляции лук и чеснок быстро испортятся, поэтому закупоренные коробки или завязанные мешки для них не подходят.

Температурные перепады отрицательно сказываются на качестве овощей, поэтому нужно поддерживать температуру на одном уровне. Особенно это важно для посадочного материала, который хранят в прохладном помещении при температуре от -3 до 0° С.

Хрен

Хрен хранят в погребе или подвале в деревянных ящиках, предварительно просушив. Дно емкостей засыпают песком на 3 см, на котором раскладывают отдельно друг от друга корнеплоды.

Первый ряд хрена засыпают песком на 3-4 см. Можно заполнить глубокий ящик несколькими слоями корнеплодов, тогда толщина верхнего слоя песка должна составлять 7-8 см.

Морковь

Для хранения моркови идеально подходит температура от -1 до 1° С и влажность воздуха 92-95%.

Эти корнеплоды не требуют хорошей вентиляции, скорее наоборот: доступ к ним воздуха нужно ограничить.

Прежде чем закладывать морковь в погреб, следует просушить ее, удалить ботву и листовые почки, которые могут прорасти.

Чаще всего морковь хранят в картонных (деревянных) ящиках под плотно закрытой крышкой, помещая в каждый не более 20 кг. Емкости устанавливают на подставки высотой 20-22 см.

Иногда овощи погружают во влажный песок и засыпают им же. В таком случае

корнеплоды располагают на расстоянии 1-1,4 см друг от друга и от стенок ящика. Если песок высыхает, его сбрызгивают водой.

Можно хранить чистую и высушенную морковь и в открытых полиэтиленовых пакетах, обеспечивая их вентиляцию.

Свекла

Для длительного хранения этого корнеплода необходима температура от -2 до 4° С. Свекла неприхотлива и не требует особого внимания. Достаточно сложить ее в кучу или в решетчатый ящик и разместить в прохладном помещении. Перед этим следует удалить ботву и просушить овощи. Тем не менее корнеплоды требуют хорошей вентиляции, поэтому для их хранения необходимо сделать подставку высотой 20-25 см.

Дыни и арбузы

Для сохранения свежих арбузов необходима температура не выше 4° С. Их укладывают на полки хвостиками вверх, оставляя небольшое расстояние между плодами. Для того чтобы наслаждаться всю зиму дынями, нужно выбирать для хранения недозрелые плоды, которые поспеют спустя некоторое время. Их можно разместить в погребе или подвале, так же как и арбузы.

Груши и яблоки

Длительность хранения яблок и груш зависит от времени их съема. Закладывать на зиму можно только зимние сорта. Недозрелые плоды быстро портятся, и не имеет смысла использовать их в подобных целях. Важно правильно выбрать время сбора фруктов. Если яблоки приобрели характерный для своего сорта оттенок и светлый зеленый цвет – оно пришло. Нужно снимать плоды вместе с плодоножками, стараясь не повредить, а экземпляры с рубцами или надрезами употребить в пищу как можно быстрее.

На фруктах, только что снятых с веток, остается восковой налет, который нельзя стирать. Он представляет собой покрытие, защищающее от влаги и микроорганизмов-вредителей.

Непременным условием для хранения этих культур является поддержание постоянной влажности воздуха не ниже 75%. Идеальный температурный режим – 0° С.

Яблоки и груши хранят в сухих ящиках, уложив слоями, пересыпав каждый из них древесной стружкой, или заворачивают в специальную бумагу.

Еще один вариант – распределить яблоки по небольшим полиэтиленовым пакетам и повесить к потолку в подвале или погребе.

Сушка плодов

Сушка овощей и фруктов – несложный процесс, дающий хороший результат. Получаемые таким образом заготовки используют для приготовления самых разных блюд, компотов, а также для выпечки.

Плоды сушат в духовом шкафу или на улице в солнечных местах. При применении последнего варианта не приходится затрачивать больших усилий. Достаточно расположить овощи и фрукты на решетчатой поверхности и выставить на улицу, обеспечив поступление к ним солнечных лучей.

Духовой шкаф – комфортная искусственная сушилка, с использованием которой вряд ли возникнут проблемы.

Необходимо доводить процесс сушки фруктов и овощей до конца и следить за его равномерностью, регулярно переворачивая плоды.

Иначе закладывать их на хранение нельзя: влага даже в минимальном количестве будет способствовать образованию плесени.

Сушеные яблоки укладывают в большие коробки или ящики и оставляют на несколько дней. За это время сухие фрукты впитывают в себя воду, оставшуюся, может быть, в других экземплярах.

Подготовленные яблоки хранят так же, как и другие сушеные фрукты и овощи. Обычно их выкладывают в деревянные ящики, выстеленные бумагой, накрывают той же бумагой и крышкой. Последнюю деталь заколачивают гвоздями, емкость оставляют в прохладном помещении.

Есть еще один вариант, он надежнее предыдущего: уложить сушеное сырье в обычные стеклянные банки и герметично закрыть.

Сушеная морковь

Морковь среднего размера – 10 кг

1. Морковь хорошо помыть, очистить, обрезать у каждого корнеплода оба конца. Бланшировать 10-15 минут и сложить в таз, наполненный холодной водой.

2. Подготовленные овощи нарезать кружками (толщиной около 4 мм), распределить по поверхности противня.

3. Духовой шкаф нагреть до 80° С и поставить в него противень. Морковь высушивать до готовности, время от времени помешивая.

Сушеный щавель

Свежий щавель – 7 кг

1. Щавель рассортировать в зависимости от размера и хорошо промыть, стебли уложить отдельно от черешков. Нарезать полосками длиной 2 см и распределить его по противню.

2. Духовой шкаф нагреть до 50° С и поставить в него противень. Щавель высушивать до готовности, периодически помешивая.

3. При сушке щавеля на открытом воздухе нужно уложить его на подносы, которые поставить под навес.

Сушеный лук

Лук горького сорта (можно взять «репку») – 6–7 кг

1. Лук очистить, срезать верхнюю и нижнюю часть, нарезать кольцами. Подготовить противень – сушить эту овощную культуру нужно в домашних условиях.
2. Распределить лук по поверхности противня, уложив слоем толщиной около 5 мм.
3. Духовой шкаф нагреть до температуры 60° С, поставить в него противень. Лук сушить до готовности.

Сушеные коренья

Сельдерей и петрушка – 7–8 кг

1. Коренья помыть, очистить, нарезать кружочками. Противень выстелить бумагой.
2. Уложить подготовленные продукты тонким слоем на противень. Духовой шкаф нагреть до 60° С, поставить в него противень. Коренья сушить до готовности.

Сушеные груши

Спелые груши – несколько килограммов

1. Фрукты рассортировать в зависимости от размера, слишком крупные разрезать пополам. Очистить от кожицы, удалить сердцевину.
2. Груши пробланшировать, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Противни выстелить плотной бумагой, выложить фрукты.
3. Нагреть духовой шкаф до 70° С, поставить в него противни. Спустя 6-7 часов понизить температуру до 60° С и сушить груши еще в течение 7 часов.
4. Готовые плоды сложить в деревянный ящик и держать в нем 5 дней, после чего разложить по пакетам и убрать в прохладное место.

Сушеные яблоки

Яблоки кисло=сладкие (можно взять падалицу) – несколько килограммов

1. Фрукты вымыть, удалить сердцевину и семена, гнилости, нарезать дольками толщиной не более 5 мм. В середине каждой из них проделать отверстие.
2. Нанизать дольки на нитки или разложить на плотной скатерти. Сушить на улице в солнечном месте, оставить на несколько дней.
3. Чтобы высушить яблоки в духовом шкафу, нужно нагреть его до 70-85° С и поставить туда противень с яблоками. Спустя 6 часов они будут готовы.

Сушеные вишни

Крупная вишня темного цвета – несколько килограммов

Сода – 0,5 чайной ложки

Вода – 0,5 л

1. Ягоды перебрать, рассортировать в зависимости от размера. Промыть и обдать вскипяченным раствором, приготовленным из соды и воды.
2. Вишни сразу после бланширования поместить в таз с холодной водой.
3. Вынуть, выложить в сито или дуршлаг, дать стечь воде. Можно удалить косточки.
4. Противень или поднос выстелить плотной бумагой. Распределить по поверхности формы вишню, расположить в солнечном месте на улице.
5. Спустя 4 дня целые ягоды будут готовы, половинки же придется досушить в духовом шкафу. Для этого его необходимо нагреть до 55-60° С и держать в нем вишню в течение 10-11 часов.
6. За 2-3 часа до завершения сушки в духовом шкафу поднять температуру до 70-75° С.

Сушеный виноград

Сладкий мелкий виноград – несколько килограммов

Сода – 4 г

Вода – 0,5 л

1. Виноград перебрать, не разделяя кистей. Опустить в дуршлаг и бланшировать в течение 4 секунд. В качестве жидкости использовать кипящий содовый раствор, приготовленном из соды и воды.
2. Погрузить только что пробланшированный виноград в холодную воду, поддержать несколько минут. Кисти повесить на бечевке и сушить виноград на открытом воздухе, на солнце в течение 18-20 суток.
3. При сушке винограда в духовом шкафу нужно нагреть его до 70° С и разложить кисти на противне в один ряд. Постоянно переворачивать.
4. Из готового винограда следует удалить косточки, уложить плоды в деревянные ящики и оставить на 3 дня.
5. Стекланные банки помыть с порошком, дать им высохнуть. Переложить в них виноград.

Сушеные абрикосы

Очень спелые абрикосы – несколько килограммов

1. Абрикосы хорошо вымыть, выложить на полотенце и обсушить. Каждый плод разделить пополам, косточки вынуть. Если абрикосы мелкие, можно этого не делать.

2. Подносы или противни выстелить бумагой. Уложить на них плоды так, чтобы срезы смотрели вверх.
3. Абрикосы выставить на солнце, оставить на 5 дней. Защищать от дождя.
4. По окончании указанного срока абрикосы перенести в тень независимо от их состояния.
5. Для получения кураги плоды сушат в духовом шкафу. Для этого нужно настроить температурный режим на 65° С, выложить абрикосы в противень и держать его в духовом шкафу в течение 11-12 часов.

Замораживание плодов

Замороженные плоды – уникальные продукты. После разморозки они по своим вкусовым качествам не отличаются от свежих.

Заготовленные таким образом ягоды, овощи и фрукты сохраняют все витамины и полезные вещества, если не подвергаются повторной заморозке.

Сезон некоторых плодов очень быстро проходит, поэтому их целесообразнее не варить, солить или мариновать, а подвергать урожай заморозке.

Как заморозить свежие плоды

В наше время существуют морозильные камеры, предназначенные специально для заморозки овощей и фруктов. Они оснащены терморегуляторами, позволяющими контролировать температуру. Очень удобно проводить в них быструю заморозку, для которой необходима температура -25° С.

Хранить замороженные плоды рекомендуется при -17° С в течение 1 года.

При этом должно соблюдаться обязательное условие – отсутствие контакта с воздухом. Для того чтобы обеспечить это, необходимо герметично упаковывать фрукты, ягоды и овощи в полиэтиленовые или пластиковые пакеты.



Перед замораживанием следует предварительно обработать плоды: очистить и вымыть. Овощи обязательно пробланшировать, а из слив и абрикосов удалить косточки. Подготовленные продукты нужно плотно укладывать в специальные

брикеты, а потом в формочки, высота которых не превышает 5-6 см. За неимением специальных емкостей для замораживания можно воспользоваться обычными консервными банками с неоокисляющимся покрытием.

Для быстрого замораживания подготовленные продукты укладывают в чистые сухие формы и помещают в морозильную камеру, которую переключают в режим быстрого замораживания. После того как процесс завершен, форму вынимают и опускают на короткое время в теплую воду, чтобы брикет отделился от ее стенок и дна. Замороженные плоды и ягоды распределяют по полиэтиленовым или пластиковым пакетам и убирают на хранение в обычную камеру.

Такие ягоды, как земляника, ежевика и малина, лучше сохраняют форму, если заморозить их, рассыпав на плоской тарелке.

После завершения процесса останется только пересыпать заготовки в чистые стеклянные банки и убрать на хранение.

При размораживании морозильной камеры все плоды вынимают и укутывают в теплые толстые одеяла; зимой их хранят на балконе или веранде.

Замороженная зеленая фасоль

Фасоль зеленая – 6 кг

Вода

Соль

1. Стручки фасоли очистить от жестких волокон и нарезать небольшими прямоугольными кусочками. При этом бобы должны остаться целыми.

2. Фасоль пробланшировать в подсоленной воде, выложить в таз и поставить под струю холодной воды.

3. Стручки сложить в сито, дать стечь жидкости. Подготовить картонные коробки для хранения: выстелить полиэтиленовым материалом. Переложить в них фасоль и поставить в морозильную камеру.

Замороженный зеленый горошек

Зеленый горошек в стручках – 6 кг

Вода

1. Горошек вылущить. Воду довести до кипения под крышкой, немного посолить, пробланшировать в ней горошек.

2. Сразу по окончании этого процесса переложить горошек в таз, который подставить под струю холодной воды. Откинуть на сито и дать стечь жидкости.

3. Картонные коробки выстелить полиэтиленом. Наполнить их горошком и поставить в морозильную камеру.

Замороженные корни

Корни (сельдерей, петрушка) – 6 кг

Вода

1. Корни тщательно вымыть с помощью щетки, очистить, срезать повреждения.
2. Верхние части и маленькие корешки удалить. Корни разрезать на кусочки длиной не более 2 см.
3. Воду влить в кастрюлю, довести до кипения. Корни бланшировать в течение 1 минуты, сложить в сито, дать стечь воде.
4. Разложить корни на плоских тарелках, заморозить. Когда они будут готовы, распределить по стеклянным банкам, каждую из которых закрыть крышкой. Замороженные корни употребляют так же, как и свежие.

Замороженная цветная капуста

Цветная капуста – несколько килограммов

Вода

Соль

1. Цветную капусту очистить, разделить на соцветия. Воду влить в кастрюлю, поставить на огонь средней мощности, довести до кипения.
2. Жидкость немного посолить, подготовленную капусту бланшировать в ней в течение 3 минут.
3. Картонную коробку выстелить полиэтиленом. Капусту остудить, дать стечь воде.
4. Подготовленные соцветия капусты положить в коробки и поставить в камеру, настроенную на режим быстрой заморозки.
5. Коробки с замороженной капустой плотно закрыть, убрать в морозильную камеру на хранение.

Замороженные ягоды

Смородина, или вишня, или малина, или клубника – несколько килограммов

1. Ягоды (при замораживании лучше не смешивать разные виды) перебрать, помыть.
2. Малину замораживать в формочках, затем уложить на хранение в сухие картонные коробки.
3. Черную и красную смородину, а также клубнику замораживать, распределив по плоской тарелке, а на хранение убирать в полиэтиленовые пакеты или коробки из картона.