Домашние заготовки

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ПИТАНИЕ И ЗДОРОВЬЕ

Количество, качество, ассортимент потребляемых пищевых продуктов, своевременность и регулярность приема пищи решающим образом влияют на жизнь человека во всех ее проявлениях.

Правильное питание - важнейший фактор здоровья, оно положительно сказывается на работоспособности человека и его жизнедеятельности и в значительной мере на длительности жизни, задерживая наступление старости. Полноценные продукты имеют огромное значение для лечения и предупреждения болезней.

Пищевые продукты представляют собой сложную смесь различных веществ. В этой смеси питательными являются далеко не все вещества, а только некоторая часть их и притом не в одинаковой степени.

Питательными веществами называются определенные химические вещества, содержащиеся в пищевых продуктах и определяющие их биологическую ценность, а именно: белки, углеводы, жиры, минеральные соли и витамины.

Для правильной организации питания необходимо оп-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ределить значение для человека отдельных пищевых веществ и отчетливо представлять себе потребность в них, поэтому хорошая хозяйка должна знать не только как готовить, но и что готовить.

Химический состав пищевых продуктов в значительной мере отражает и их пищевую ценность.

Белки. В составе человеческого тела содержится 16% белков. В сложных процессах обмена веществ между организмом и внешней средой ведущее место занимает обмен белков.

Объясняется это не только тем, что основные структурные элементы клеток, тканей и органов тела человека являются белковыми образованиями, но и, главным образом, самой природой белков, их разнообразными специфическими и биологическими свойствами, характеризующими белки как носителей жизни.

Ряд распространенных пищевых продуктов, главным образом растительных (картофель, капуста, морковь, свекла и другие) содержит не много белка. Поэтому при питании только растительными продуктами необходимо принимать их в большом количестве, чтобы доставить организму нужное в суточном рационе количество белка. Лишь некоторые растительные продукты, например, горох, соя богаты белками.

Животные продукты (мясо, рыба, сыр) значительно богаче белками, поэтому с небольшими количествами этих продуктов организм получает много белка.

Жиры в организме человека не превышают обычно 10-20% от веса всего тела. Они вместе с углеводами являются главными источниками энергии и определяют в основном калорийность пищи. Часть потребляемых жиров накапливается в организме и служит резервом. Наиболее полезны для человека молочные жиры, как, например, сливочное и топленое масло, жиры сливок, сметаны. Но и другие жиры, в том числе маргарин и растительное масло, также являются ценными и хорошо усвояемыми пищевыми продуктами.

Углеводы так же, как и жиры, являются основным источником энергии. Углеводами особенно богаты крупа,

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

овощи, фрукты. Углеводы содержатся в продуктах в виде крахмала или в виде различных сахаров.

Кроме белков, жиров и углеводов, к пищевым веществам относятся также витамины и минеральные соли.

Соли входят в состав всех клеток и тканей тела и являются их необходимой составной частью. Так, кальциевые, магниевые, фосфорные соединения составляют основу скелета и зубов; кроме того, кальций и магний чрезвычайно важны для сердечной и скелетной мускулатуры, а фосфор - для нервной системы. Железо, входящее в состав гемоглобина крови, является переносчиком кислорода к тканям и органам; наконец, натрий и кальций регулируют водный обмен и участвуют в поддержании кислотно-щелочного равновесия крови.

Недостаточное поступление тех или иных минеральных веществ в организм приводит к развитию тяжелых заболеваний (рахит, эндемический зоб).

Вода - одна из основных составных частей организма: в растворах и жидкой среде происходят все сложнейшие жизненные процессы организма. Тело человека состоит на 2/3 из воды. Пища, которую мы употребляем, содержит от 2/3 до 3/4 воды.

Питание человека может считаться полноценным только в том случае, если оно удовлетворяет потребность организма не только в белках, жирах, углеводах, минеральных солях и воде, но и в различных витаминах.

Болезни, которые возникают вследствие отсутствия в пище тех или иных витаминов, называются авитаминозами.

Витамины делятся на две большие группы: 1) витамины, растворимые в жирах (A, D, K, E); 2) витамины, растворимые в воде (C, P, PP, B_1, B_6, B_{12}, пантотен, биотин, фолиевая кислота).

Витамин А. Недостаток этого витамина вызывает заболевание глаз (ксерофтальмия и куриная, или ночная, слепота), понижает сопротивляемость к инфекционным заболеваниям. Людям некоторых профессий, требующих напряжения зрения (летчикам, шоферам и т.д.), особенно требуется в пище витамин А.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Витамин А содержится только в животных продуктах (рыбий жир, коровье масло, печень). В растениях находятся пигменты (каротины), которые в организме могут превращаться в витамин А. Особенно ими богаты: морковь, красный перец, лук-перо, капуста, томаты, шпинат, салат и другие.

Витамин B_1. При его отсутствии человек страдает поражением нервной и кровеносной систем. Недостаток его нарушает нормальную деятельность нервно-мышечного аппарата и желудочного тракта.

Витамин B_2 входит в состав ряда ферментов, обеспечивающих окислительно-восстановительные процессы в организме.

Витамин B_6 - антидермативный витамин (дерматит - воспаление кожи).

Витамин B_{12} регулирует кроветворение и обладает лечебным действием при злокачественной анемии.

Витамин РР предохраняет организм от заболевания пеллагрой - авитаминозом, при котором поражается целый ряд систем организма: кожа, органы пищеварения, нервная система.

Все вышеперечисленные витамины широко распространены в пищевых продуктах растительного происхождения (в неочищенном рисе, муке грубого помола, горохе, бобах, сое, фасоли, шпинате, свекле, капусте, томатах, различных фруктах и т.д). Из животных продуктов - в печени, почках, сердце.

Витамин С, или аскорбиновая кислота, необходим для правильного роста и развития молодого организма, он повышает выносливость и усиливает сопротивляемость к инфекционным заболеваниям. Недостаток в пище этого витамина вызывает у человека ряд болезненных явлений: быструю утомляемость, сонливость, головокружение, раздражительность, учащенное сердцебиение, заметно понижается трудоспособность. При длительном недостатке витамина появляется заболевание - цинга. Наилучшими источниками витамина С в пищевых рационах населения являются: зелень, овощи, фрукты.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Витамин Р находится обычно в тех же растительных продуктах, что и аскорбиновая кислота.

Витамин D - антирахитический, чрезвычайно важен для детей; он имеет особое значение для правильного развития костной системы. У взрослых недостаток витамина D приводит к общему или местному размягчению костей. Главным источником витамина D является рыбий жир, а также он содержится в цельном молоке, молочных жирах, яичном желтке, в печени животных.

Витамин Е. Его недостаток вызывает нарушение функции размножения. Имеется во всех зеленых частях растений, а также в их семенах. Его много в зародышах семян хлебных злаков, желтке яиц.

Витамин К участвует в процессе свертывания крови. Содержится в томатах, цветной капусте, соевом масле.

Что касается количества потребляемой пищи, то оно находится в зависимости от возраста, строения организма, профессии, климата, образа жизни, вкуса и аппетита.

Все овощи и фрукты по сравнению с другими продуктами питания содержат значительное количество витаминов и минеральных веществ (калия, фосфора, кальция, железа, магния, натрия и других). Кроме того, они содержат кислоты, сахар, ароматические и дубильные вещества, благотворно влияющие на деятельность желудочно-кишечного тракта. Усвояемость любой пищи значительно повышается, если она принимается с овощами и фруктами.

Из вышеизложенного ясно, насколько важно употреблять овощи и фрукты в течение круглого года и, следовательно, умело хранить их в зимние месяцы.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

СПОСОБЫ ЗАГОТОВОК

ВАРЕНЬЕ

Фрукты. Для варенья используются только самые лучшие, здоровые и спелые фрукты и ягоды, которые предварительно тщательно вымыты, а некоторые и очищены.

Сахар. Качество сахара не менее важно, чем качество фруктов. Лучше употреблять кусковой сахар, который значительно чище других сортов сахара. Если же используется сахарный песок, то надо выбирать самый белый.

Посуда. Лучше всего варить не в медном, а в алюминиевом тазу. В нем варенье можно оставить на продолжительное время, чтобы ягоды и фрукты пропитались сиропом. Никогда не оставляйте остывать варенье в медном тазу.

Избегайте употреблять металлические ложки, так как они изменяют цвет плодов. Используйте только деревянные, предназначенные специально для варенья. Все прибо-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ры для приготовления варенья должны быть безупречно чистыми.

Варка. Чем быстрее варится варенье, тем лучше сохраняются аромат и цвет плодов. Варить надо на сильном и равномерном огне. Лучше всего варить небольшое количество. Берегите варенье от пригорания, поэтому не уходите надолго, пока таз находится на огне. К концу варки уменьшайте силу огня. При варке соскребывайте со стенок таза засахаренные частицы, чтобы не допустить засахаривания варенья.

Конец варки. Готовность варенья узнаем по густоте сиропа. Если сироп стекает с ложки беспрерывной струйкой - это лучший признак готовности варенья. Существует и другой способ: если капля сиропа на кусочке сахара или на холодном блюдце не расплывается, а сохраняет свою форму, - варенье сварено.

Пенка. Пенка с варенья собирается в процессе варки и перед разливанием его в банки.

Разливка в банки. Банки моются горячей водой и должны быть абсолютно чистыми и сухими.

Варенье лучше всего оставить на несколько часов остывать в тазу (только не в медном), тогда плоды лучше пропитываются сиропом. Если разливка варенья в банки происходит непосредственно после его варки, то надо это делать постепенно, так как необогревшиеся банки могут лопнуть. Банки наполняются доверху, накрываются плотной бумагой, которая снизу слегка смазывается глицерином, и плотно завязываются.

Запах у варенья появляется перед концом варки и снятием его с огня.

Меры против засахаривания. Прежде чем появится запах в варенье, чтобы оно не засахаривалось, необходимо на каждый килограмм сахара добавить по 1 ложечке истолченной лимонной кислоты [1]. Для кислых фруктов количество лимонной кислоты уменьшается, и можно ее вовсе не добавлять.

---

[1] См. Приложение 3.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Для предохранения варенья от засахаривания можно добавлять в сироп глюкозу (на 3 кг сахара - 1 кг глюкозы) или прибавлять на каждый килограмм сахара ложку глицерина. Можно глицерин добавлять и в мармелад.

После этого он станет еще более прозрачным и сладким.

Исправление засахаренного варенья. Засахаренное варенье можно исправить, переварив его. На каждый килограмм варенья надо добавить по одному чайному стакану воды и варить до тех пор, пока варенье не закипит.

Закисшее варенье также можно исправить, если вовремя его переварить. На килограмм варенья добавить по полкилограмма сахара и по одной чайной ложечке соды. Варить до тех пор, пока варенье не загустеет и не перестанет появляться пенка.

Заплесневевшее варенье. Тщательно очистить от плесени и накрыть пропитанной в спирте бумагой. При значительной порче - лучше всего переварить.

В книге даны рецепты различных варений, приготовленных из (цифры обозначают номера рецептов):

земляники и клубники 1
малины - 9
крыжовника -17
винограда -22
черешен -37
вишен . . - 46
абрикосов 59,63,64
слив -76,77
яблок . . -88,96
айвы -111,112,113
кизила -125, 126
орехов . . . -131
апельсинов . -141, 142,143
лимонов 155,156
каштанов . -165
инжира . . - 168
арбузных корок 170,171
роз . . . -172
моркови -181, 182
тыквы . . -202
помидоров 216

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

МАРМЕЛАД

Мармелады - сгущенные до кашицеобразного состояния, протертые или размятые фрукты, сваренные на сахаре или без сахара, которые могут долгое время сохраняться, не закисая. Приготовляются из одного или нескольких видов фруктов.

Домашнее приготовление мармелада производится следующим образом: выбирают хорошо созревшие, даже перезревшие фрукты. Фрукты моют, некоторые размельчают или вынимают семечки и косточки. Чтобы удалить из фруктов часть кислоты, их заливают вместо воды щелоком[1]. На 10 килограммов фруктов требуется пол-литра щелока. Фрукты варятся до кашицеобразного состояния и, если они предварительно не очищены, процеживаются через сито. Процеженная кашица варится в широких тазах. Чтобы мармелад не пригорел, его надо постоянно помешивать. Сахар закладывают, когда мармелад загустеет. Количество сахара зависит от кислоты фруктов.

Варить надо до тех пор, пока от ложки, проведенной по дну таза, не останется бороздка. После этого мармеладу придают соответствующий запах, добавляя в него ваниль, корицу, лимон и т.д. согласно желанию и вкусу.

Готовый мармелад выкладывается в предварительно прокипяченную чистую посуду, которую не закрывают до тех пор, пока мармелад не остынет и не покроется корочкой. Тогда посуда накрывается тканью, которая посыпается сверху тонким слоем растопленного парафина. Сверху посуду обвязывают целлофаном или пергаментной бумагой и хранят в сухом, чистом и холодном месте. Если мармелад закиснет, его необходимо немедленно переварить.

Для диабетиков также можно приготовить мармелад, но сахар в нем следует заменить сахарином.

---

[1] См. Приложение 3.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

В книге даны рецепты приготовления следующих мармеладов из:

земляники и клубники	- 2
малины .	-10
крыжовника	. -18
винограда	-23,24
шиповника	-35,36
черешен	-38
вишен	-47,48
абрикосов	-65,66
персиков	. -70
слив	-78,79
яблок	-89,90
груш	. -101
айвы	.-114,115
кизила	. -127
апельсинов	.-144,145
лимонов	. -157
черники	-163
дыни	. -169
тыквы .	.-203,204
помидоров	.-217,218

Смешанные мармелады из:

крыжовника и малины	-19
винограда и айвы	-24
абрикосов и яблок	-67
яблок и груш . .	-90
груш, яблок и персиков	. -102
брусники и яблок	. -175
яблок и тыквы . . .	-176
слив, яблок и помидоров	. -177

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

СИРОП

Для сиропов используются перезрелые фрукты, так как они значительно сочнее. Фруктовый сок, из которого приготовляется сироп, получают путем варки или прессования. Айва, яблоки варятся с водой до тех пор, пока не размякнут, затем через марлю из фруктовой массы выдавливается сок. Малину, клубнику, землянику, вишни, черешни разминают и оставляют стекать на 10-12 часов. Полученный сок фильтруют и процеживают через ткань. На каждый килограмм сока кладут 1 кг сахара, варят и, прежде чем снять сироп с огня, на 1 кг фруктов добавляют по 1 ложечке растолченной лимонной кислоты. Варить сироп надо до желаемой густоты. Готовый сироп хранится в хорошо закупоренных бутылках.

В книге даны рецепты приготовления сиропов из:

земляники и клубники . -5-
малины 12,13
винограда 27
вишни . . 51,52
вишневых листьев 53
кизила 130
миндаля 137
апельсинов . 150
лимонов 158, 159
роз -173

ЖЕЛЕ

Самые лучшие желе приготовляются из айвы, яблок, винограда, кизила, так как они содержат в больших количествах пектин и клей. Фрукты для желе должны быть

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

спелыми, но не перезревшими. Сок, из которого приготовляют желе, должен быть свежим.

Желе приготовляется так: фрукты хорошо моются, нарезаются маленькими кусочками и варятся в воде до размягчения. После этого сок сцеживается, фильтруется и варится с сахаром до загустения. Перед снятием с огня добавляется лимонная кислота.

В книге приведены рецепты для приготовления желе из:

крыжовника	**20**
винограда	**28**
вишен	**54**
персиков	**73**
слив	**. - 83**
яблок	**91,92**
айвы . .	**118, 120**
айвы и яблок	**. 119**
кизила	**128, 129**

ПОВИДЛО

Повидло - это густо сваренное фруктовое пюре без прибавления сахара. Наилучшие повидла получаются из плодов, имеющих большую сахаристость: винограда, сливы, сахарной свеклы и т.д.

Повидло сохраняется в сухом, прохладном месте. В книге приведены рецепты для приготовления повидла из:

винограда	**29**
яблок	**. . .- 98**
тыквы	**205, 206, 207**

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ПАСТИЛА

Пастилой называется очень густой мармелад, высушенный до образования на нем корки. Приготовляется из слив, груш, яблок и других плодов. Варится до большой густоты. Для запаха добавляется корица или гвоздика. Высушенная пастила сворачивается в рулон и хранится в сухом проветриваемом месте.

Как пример, в книге дано указание для приготовления пастилы из айвы - рецепт N 121.

ЛИКЕР

Ликер можно приготовить из всех ароматных плодов, которые должны быть зрелыми, вкусными и душистыми. Способ приготовления дается в отдельных рецептах. Готовый ликер фильтруется до полного очищения и прозрачности. Сахар и спирт добавляются по вкусу.

В книге имеются рецепты приготовления ликеров из:

земляники, клубники - 6, 7, 8
малины 14, 15
крыжовника . - 21
черешен . - 42
вишен 55
абрикосов - 60
персиков 74
яблок . . . 93
яблочной кожуры 94
груш 104
орехов 132
айвы 122
орехов . . 132
апельсинов 146, 147, 148
мандаринов - 162
роз 174

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

КОМПОТ

Для приготовления компотов отбираются здоровые, неперезрелые фрукты.

Для компотов используются все косточковые. На компот из сладких фруктов на 1 литр воды добавляется 0,5 кг сахара, а на компот из кислых фруктов следует расходовать на 1 литр воды от 750 г до 1 кг сахара. Лучше всего для сохранения компота использовать стеклянную посуду. Хранить следует в сухом, темном месте.

Для диабетиков компоты можно приготовлять на сахарине.

В книге приведены рецепты приготовления компотов из:

земляники, клубники 3
малины 11
черешен 39, 40
вишен . - 49, 50
абрикосов - 61, 68
персиков . . . 71, 72
слив - 80, 81, 82, 84, 85
яблок 100
груш 103
айвы 116

КВАШЕНИЕ

Любимым и самым распространенным способом заготовки овощей на зиму в Болгарии является квашение их в соленой воде или в растворе из уксуса и соли. Предлагаем несколько практических советов приготовления здорового, питательного и долго сохраняющегося квашения.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Овощи. Для квашения можно использовать все виды овощей. Они должны быть полностью доброкачественными и не поврежденными заморозками. Все овощи предварительно хорошо почистить и перемыть в холодной воде. Капусту, морковь, петрушку и сельдерей укладывать свежими. Перец и зеленые помидоры следует выдержать 10 дней в затененном и проветриваемом месте для проверки их пригодности к засолке. Овощи складывают в посуду целыми или нарезанными, но обязательно обдают кипятком.

Соль имеет большое значение для сохранения квашеных овощей. Соль, предназначенная для рассола, должна быть чистой.

Уксус - употребляется как натуральный, так и винный. При засолке используется всего 5% уксуса. Овощи, квашенные с уксусом, не рекомендуются малокровным и детям.

Если добавляется растительное (желательно оливковое) масло, то последнее должно быть свежим и чистым, с приятным вкусом и ароматом.

Приправы[1] должны быть доброкачественными и свежими. Лучшими из них являются: очищенные зубки чеснока, коренья хрена, семена полевой горчицы (зашитые в маленькие мешочки из тонкой ткани), петрушка, сельдерей, укроп, черный перец и другие.

Вода должна быть свежая, чистая, хорошо прокипяченная. Овощи должны быть покрыты рассолом и уксусом, иначе они быстро испортятся.

Посуда. Очень хороша для квашения стеклянная посуда, герметически закрывающаяся. Можно использовать посуду глиняную, не глазированную внутри, так как соль и кислоты разъедают глазурь и образуют отравляющие вещества. Деревянную посуду, главным образом бочонки, используют для квашения овощей в больших количествах. Перед употреблением посуду хорошо пропаривают, моют жесткой щеткой с мылом, ополаскивают и выдерживают затем несколько дней на солнце.

Гнет. В бочках используются деревянные кружки, а в

---

[1] См. Приложение 3.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

кадочках-крестовины деревянные или из лозины, на которые сверху кладется гнет - гладкий чистый булыжник.

Лучшим местом для хранения квашеных овощей является чистый, сухой, проветриваемый подвал или погреб.

Уход за квашеными овощами. Первые две-три недели после закваски овощей следует регулярно сливать рассол и затем доливать им же бочку[1].

Если появится плесень, ее надо снимать. При помутнении жидкости ее необходимо прокипятить. Если квашеные овощи размякли, следует приготовить другой рассол, остудить его и залить овощи.

В книге даны рецепты для квашения:

моркови . . . 183
моркови с перцем 184
синих баклажанов . . . 194
зеленой баклажанной икры 194
грибов . . . 198
помидоров в рассоле 222
помидоров в уксусе . - 226
перца жареного . - 231, 232
перца печеного . . 233
перца маринованного - 234
перца запаренного . 236
фаршированного перца 237
мелкого перца 238
перца 239
пестрого квашения 240
смешанного сырого 241
златицкого квашения 242
русских огурцов 246
кислых огурцов 247
огурцов в рассоле 248
огурцов с солью 249
квашеных огурцов . . . 250
огурцов в подслащенном уксусе . - 251
шинкованной кислой капусты 253, 255
кислой капусты . . 254
рубленой кислой капусты 256
лука в уксусе 258

[1] У болгар в бочках есть краны, через которые сцеживают рассол и снова его наливают в бочку. (Переводчики.)

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Сохранять после уборки урожая плоды и овощи месяцами и даже годами - это искусство, которое требует знания и умения. Каждая хорошая хозяйка должна овладеть этим искусством и применить его в своем доме. Путем консервирования значительно обогащается и разнообразится пища в зимние месяцы. Консервирование дает возможность запастись вареньями, мармеладами, компотами, желе, фруктовыми соками, консервированными ягодами, фруктами, овощами, рыбой, мясом, разнообразнейшими соленьями и пр.

Консервирование путем стерилизации. Самым быстрым и надежным способом хранения плодов и овощей является стерилизация. Этот способ имеет следующие преимущества. Консервированные плоды и овощи не разлагаются, не теряют своего естественного цвета, аромата и сохраняются продолжительное время.

Стерилизация достигается путем кипячения при высокой температуре, стерилизованные продукты хранятся в герметически закрытой посуде.

Стерилизация при помощи аппарата. Таким аппаратом является жестяной сосуд, в котором имеется термометр, чтобы регулировать температуру при консервировании. На дно сосуда кладется предохранительная сетка или подвижная подставка. Банки для консервирования должны иметь толстое стекло и резиновые прокладки в крышках.

Консервы не должны заполнять посуду доверху. Резиновые прокладки и крышки прижимаются к банке специально сделанными железными скобами. Бутылки или банки ставятся на предохранительную сетку или прокладку.

В сосуд наливается вода, которая должна на 2-3 сантиметра не достигать отверстий стерилизуемой посуды. Наполненный сосуд закрываем и ставим на огонь. Время сте-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

рилизации следует считать с момента, когда термометр покажет указанную в таблице на стр. 37 температуру.

Стерилизация без аппарата. При консервировании для домашних нужд вместо патентованных аппаратов можно обойтись простым котлом, выварной, кастрюлей. На дно этой посуды обязательно кладем прокладки из прутьев или куска рогожи, чтобы предохранить банки от неравномерного нагревания, так как при этом они лопаются.

Для консервирования без аппарата используется как специальная посуда, так и обыкновенная. Мелкие плоды - черешню, вишню, виноград и т.д. - варим в бутылках. Для более крупных плодов используем банки из толстого стекла, которые хорошо завязываем пергаментной бумагой.

Консервирование с сахаром. Этот способ консервирования применяется для плодов при изготовлении мармеладов, компотов, варений, сиропов и желе. При консервировании с сахаром приготовляем сироп из сахара и воды, который может иметь различную густоту. Для жидкого сиропа воды берем вдвое больше, чем сахара, для густого - сахара вдвое больше, чем воды. Сироп варим и снимаем пену до тех пор, пока он не станет прозрачным и не приобретет необходимую густоту. В приготовленном таким способом сиропе варим фрукты, которые после этого складываем в посуду, довариваем сироп и заливаем им сверху плоды.

Мармелады получаем, когда варим кашицеобразную массу из плодов и сахара.

Желе получаем, когда варим сок из плодов с сахаром.

Варенье получаем, когда варим сгущенный сироп с плодами.

Консервирование с сахаром и спиртом. Клубнику, землянику, черешню, малину, виноград, абрикосы можно консервировать с ромом, коньяком, водкой. Очищенные плоды высыпаем в горшок, посыпаем сахаром и заливаем спиртным напитком. Берем равное количество плодов, спирта и сахара. Плоды оставляем в горшке, пока не растопится сахар. После этого складываем в стеклянную посуду, закрываем ее и сохраняем в холодном месте.

Консервирование с сахаром и уксусом. Черешни, гру-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ши нарезанные, сливы, приготовленные с сахаром и уксусом, дают очень хорошие консервы.

Смешиваем один килограмм сахара с 0,5 л уксуса и 0,5 л воды, с небольшим количеством корицы, лимонной цедры, гвоздики и варим.

Когда сироп станет полугустым, добавляем предварительно очищенные плоды и довариваем. Вынимаем плоды ложкой-шумовкой и опускаем их в стеклянную посуду. Довариваем сироп и доливаем его в посуду так, чтобы сироп покрывал плоды. Закрываем посуду и сохраняем в холодном месте.

Консервирование с сахаром и салициловой кислотой. Все плоды можно варить с сахаром и салициловой кислотой. На 1 кг плодов берем 1 г салицилки и сахару по вкусу. Отваренные плоды складываем в банки. Делаем салициловый раствор - 1 г салицилки и 1/4 литра водки или коньяка - и окунаем в него пергаментную бумагу, накрываем ею консервы. Сверху бумагу обрызгиваем несколькими каплями раствора и завязываем банку другим, сухим листиком пергаментной бумаги.

Консервирование без сахара. Плоды варятся в воде и еще кипящими выливаются в предварительно нагретую посуду. Посуда сразу закупоривается пробками, пропаренными в кипятке и наколотыми иглой. После того как консервы остынут, отверстия посуды (вместе с пробками) заливаем растопленным парафином.

Для больных диабетом консервы приготовляются без сахара или сахар заменяется сахарином.

Консервирование плодов. Употребляем только свежие и здоровые плоды. Лучше всего консервировать с сиропом, так как последний улучшает вкусовые качества плодов.

Консервирование овощей. Используем только свежие овощи. Очистив, опускаем их на несколько минут в кипяток с небольшим количеством соли и питьевой соды (на 4 литра воды по 1 ложечке соли и соды).

Хранение консервов. Помещение, в котором хранятся консервы, должно проветриваться, должно быть сухим, холодным, темным. Лучше всего ставить их на полках в подвале или погребе.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КОНСЕРВОВ

1. Первым условием, которое необходимо соблюдать при консервировании, является чистота: чистая посуда, чистые плоды, чистота всех окружающих предметов.

2. Продукты для консервирования должны быть свежими, здоровыми, недавно заготовленными. Перезрелые, испорченные продукты непригодны. Поэтому каждый продукт перед консервированием необходимо осмотреть и удалить плоды поврежденные, засохшие, гнилые, перемыть их; удалить плодоножки и семена.

3. Банки, бутылки, крышки, пробки, резиновые прокладки и другие принадлежности, употребляемые при консервировании, должны хорошо мыться. Вымытую посуду не ставим на горячую печку (плиту), а оставляем высыхать на чистой ткани.

4. Употребляются только неповрежденные, мягкие резиновые прокладки, которые перед употреблением вытираем чистой тряпочкой, не касаясь их пальцами. На самом резиновом кольце и крышке не должно быть никаких следов от сахара, сиропа или жиров.

5. Завязывание горшков, запаивание банок, закупорка бутылок должны быть произведены так, чтобы полностью предохранить продукты от соприкосновения с воздухом. Консервированные мармелады, желе и другие консервы можно покрыть тонкой пленкой парафина, сахара или накрыть бумагой, пропитанной глицерином, салициловой кислотой или спиртом.

6. Бутылки закупориваем предварительно стерилизованными в кипятке влажными пробками. После стерилизации продуктов очень хорошо горлышко бутылки окунуть в расплавленный парафин.

7. Банки, бутылки оставляем незаполненными на два пальца. Переполненную посуду трудно закрывать.

8. При варке консервов в банках крышки должны быть

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

плотно закрыты. При нагревании на дно сосуда кладем предохранительную сетку или прокладку - куски рогоза, пучки соломы так, чтобы банки или бутылки не касались дна сосуда, иначе они лопнут.

9. При варке в специальном аппарате обращаем внимание на исправность пружин. Последние не следует очень сильно прижимать, так как воздух не сможет свободно выходить из посуды и разорвет ее.

10. Обязательно надо пользоваться термометром. Время варки считается с момента, когда термометр покажет указанную в таблице температуру. Высокой температуры следует избегать, так как консервы переварятся, плоды всплывут и верхний слой их останется без сиропа.

11. Посуда с консервами должна оставаться в аппарате для варки до полного остывания. Нельзя открывать пружину, пока не остынут консервы.

ТАБЛИЦА
температуры и продолжительности варки

Плоды	Температура по °С	Время в минутах	Плоды	Температура по °С	Время в минутах
Апельсины	80	20	Малина	80	15
Абрикосы	80	20	Мандарины	80	20
Айва	90	30	Морковь	100	90
Брусника	75	20	Огурцы	75	10
Вишня	80	20	Персики	80	20
Груша	100	15	Слива	80	20
Горох	100	90	Тыква	100	15
Грибы	100	90	Помидоры	90	40
Земляника	80	20	Черешня	90	20
Клубника	80	20	Черника	75	20
Крыжовник	80	20	Шиповник	90	20
Капуста	100	90	Яблоки	80	20
Лимоны	90	20			

Таблица действительна для банок и другой посуды вместимостью 3/4 литра. Для банок емкостью в 1/4 и 1/2 литра достаточно половины указанного в таблице времени. Для посуды большей емкости время варки соответственно увеличивается.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ПОСУДА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ЗАГОТОВОК ВПРОК

Глубокая кастрюля - для стерилизации (кипячения) банок с плодами и овощами. Крышка кастрюли должна прилегать очень плотно.

Большой таз - для варки варенья. Лучше всего алюминиевый. После варки в медном тазу варенье никогда не должно остывать в нем. Освобожденный от варенья таз немедленно вымыть.

Цедилка. Широкое ситечко из луженой проволоки для процеживания и раздавливания фруктов при изготовлении сиропов и желе.

Ложка-шумовка для собирания пены; ложка медная (никелированная, деревянная, луженая) для варенья и сиропов.

Эмалированная кастрюля для варки овощей, плодов, мяса.

Банки - различных размеров обычные и приспособленные для стерилизации путем кипячения (с герметически закрывающимися крышками).

Бутылки - для сиропов и ликеров.

Кадки для солений и квашения в больших количествах.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

РЕЦЕПТЫ ЗАГОТОВОК

ЗЕМЛЯНИКА И КЛУБНИКА

Землянику и клубнику не без основания считают лучшими ягодами из-за их приятного вкуса и аромата.

Химический состав: вода - 87%, белок - 0,59%, жир - 0,45%, усвояемые углеводы - 6,24%, клетчатка - 2,32%, зола - 1,8%.

Земляника и клубника содержат много фосфорных, кальциевых солей и витамина С.

По содержанию железа эти ягоды занимают первое место среди всех плодов.

Лечебное применение. С врачебной целью употребляют свежие и сухие плоды земляники, реже - листья и корни. Отвар сушеных ягод применяется как слабое мочегонное средство и как потогонное.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Что можно приготовить из клубники и земляники.

1. Варенье. На 1 кг ягод берется 3 кг сахара (если взять меньше сахара, варенье превратится в желе).

Плодоножки и листочки отрезаются острым ножом. Если их выдернуть остается ямочка и при варке ягода сплющивается. Каждая ягода вытирается сухой, чистой тряпочкой. Кладут в фаянсовую или стеклянную посуду: слой ягод, слой сахарного песка, пока не уложится все приготовленное количество. Пересыпанные таким образом ягоды должны постоять 1-3 дня. Затем ягоды высыпаются в таз, добавляют 5 стаканов воды и варят вначале на сильном огне, а потом на слабом - до необходимой густоты. За несколько минут перед снятием с огня в варенье добавляется на каждый килограмм сахара по одной чайной ложечке лимонной кислоты, растворенной в небольшом количестве горячей воды.

2. Мармелад. На 3 кг здоровых, вызревших ягод берем 1,5 кг сахара. Моем ягоды, удаляем плодоножки. Протираем ягоды через сито и удаляем семена. Распускаем в тазу сахар и опускаем в него протертые ягоды. Варим до сгущения. Прибавляем одну чайную ложечку лимонной кислоты. Мармелад еще теплым наливается в банки.

К этому мармеладу можно прибавить 25% яблочного мармелада. Получается очень приятная на вкус смесь.

3. Компот. Пять килограммов здоровых, нераздавленных красных ягод освобождаем от плодоножек острым ножом (чтобы не осталась ямочка в ягоде); если ягоды в песке, то хорошо промываем их водой, а затем сцеживаем. Выкладываем слоями в эмалированную или глиняную посуду, пересыпая сахарным песком, на 1,5 кг которого добавляем 10 граммов поваренной соли. Оставляем в прохладном месте и на следующий день пересыпаем в стеклянную посуду для консервирования; в каждую посуду добавляем понемногу сока, который вытек из ягод. Посуду

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

закрываем крышечками с резиновыми прокладками и стерилизуем в горячей воде в течение 20 минут при температуре не ниже 75 ^{0}. Приготовленные таким способом ягоды сохраняют естественный цвет.

4. Сок. На 1 кг ягод берем 1 кг сахарного песку. Разрезаем ягоды пополам и засыпаем сахаром. Прибавляем 1 г лимонной кислоты, мелко истолченной. Через час высыпаем ягоды на натянутую над кастрюлей ткань и оставляем их для отцеживания на 24 часа. Процеженный сок сразу наливаем в бутылки, которые закупориваем и завязываем пергаментной бумагой.

5. Сироп. На 1 кг зрелых ягод берем 1 кг сахару. Ягоды разминаем и оставляем на два дня. Процеживаем, полученный сок разводим пополам с водой. Прибавляем сахар и варим до сгущения. Перед снятием сиропа с огня добавляем одну ложечку истолченной лимонной кислоты.

6. Ликер. Хорошие, спелые ягоды моем и заливаем коньяком, ромом или спиртом. Держим их в прохладном, темном месте 8-10 дней. Затем процеживаем и размешиваем сок со сгущенным сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и пол-литра воды. Ликер фильтруем и наливаем в бутылки.

7. Ликер. Чистые, спелые, свежие ягоды насыпаем до половины в бутылки. Остальную половину наполняем водкой или спиртом. Бутылку выставляем на солнце на 30-40 дней, время от времени взбалтывая ее. Процеживаем. Варим густой сироп и, когда остынет, смешиваем с настойкой. Процеживаем заново. Наполняем бутылки и храним их в лежачем положении.

8. Ликер из лесной земляники. В бутылку с чистым спиртом опускаем 1/2 кг спелых ягод. Закупориваем хорошо бутылку и получаем ароматную настойку. Тщательно процеживаем жидкость через марлю и даем ей устояться; затем добавляем 1/2 кг сахара, сваренного с 1/2 стакана воды и несколькими каплями лимонного сока. Разливаем ликер в маленькие бутылки, не доливая каждую на два пальца до пробки, и хорошо закупориваем.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

МАЛИНА

Малина - отличная, приятная ягода. Из малины варят варенье, она входит в рецептуру плодовоягодных вин, наливок, настоек. Употребляют в пищу также свежей. В наше время насчитывается несколько сотен видов малины.

Химический состав: вода -85,12%, белок - 0,4%, усвояемые углеводы - 5,33%, клетчатка - 2,92%, зола - 0,49%.

Плоды малины содержат органические кислоты, главным образом лимонную и яблочную, и их соли. Имеется также салициловая кислота, чем, возможно, и объясняется ее лечебное действие. Кроме того, плоды содержат пектиновые вещества, сахар и незначительное количество витамина С.

Лечебные свойства. Малина - старое лечебное средство; она была хорошо известна всем древним греческим авторам; ее отлично знали и в средние века[1]. Сушеные ягоды малины или варенье из нее употребляют как целебное потогонное средство в виде настоя или чая.

Что можно приготовить из малины

9. Варенье. Отбираем 1 кг крупной, свежей, ярко-красной малины. Насыпаем в таз 2 кг сахарного песка, заливаем 4 стаканами воды, а сверху насыпаем малину и ставим на огонь. Время от времени встряхиваем, чтобы малина не подгорела. Собирать пенку не обязательно. Как только варенье достигнет необходимой густоты, добавляем по одной ложечке истолченной лимонной кислоты на каждый килограмм сахара и оставляем кипеть. Время от времени сни-

1 Малина была в широком обиходе еще в древней Руси, ее заваривали и пили вместо чая. (Ред.)

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

маем с огня, потряхиваем кругообразно таз и собравшуюся на середине пенку снимаем ложкой. Семена снимаются ложкой вместе с соком и выливаются в цедилку для чая, подвешенную над тазом.

В готовности варенья можно убедиться по капле на тарелке, блюдце. Если капля круглая и не расплывается - варенье готово.

10. Мармелад. 1 кг очищенной сырой малины отжимаем через густое сито, в котором должны остаться только семена. Полученное пюре и сок варим с 1/2 кг сахарного песка на сильном огне, постоянно помешивая его. Когда мармелад сгустится, выкладываем его в стаканы. Остудив, покрываем пергаментной бумагой и завязываем.

11. Компот. Употребляем только свежие, хорошие ягоды, сразу же после сбора с кустов. Удаляем хвостики, складываем в дуршлаг и опускаем в таз или большую кастрюлю с холодной водой. Так промываем ягоды, не повреждая их. Заливаем малину холодным сахарным сиропом (1 кг сахара на 1 кг ягод) и варим при температуре 80° всего 20 минут. Разливаем в банки, не доливая компот доверху на 2-3 сантиметра.

12. Сироп. Малину перетираем и складываем в глубокую глиняную посуду. Разравниваем сверху и заливаем винным уксусом так, чтобы полностью покрыть плоды. Посуду завязываем и выставляем на один день на солнце. За это время надо 2-3 раза размешать малину деревянной ложкой. На следующий день процедить через марлю. На каждый литр малинового сока добавить по пол-литра воды и по 2 кг сахара. Поставить на слабый огонь и помешивать, пока не закипит. После того как закипит, варить еще минут 5 до появления пены. Снять с огня и налить в бутылки, предварительно проваренные в кипящей воде. Бутылки освобождают от воды перед разливанием сиропа. Закрыть бутылки пробками, прокипяченными в течение 5 минут. Пробку и горлышко бутылки заливаем растопленным парафином. Бутылки ставим в прохладное и сухое место.

13. Сироп. На 2,5 кг малины берем 2,5 кг сахара и 1 литр воды. Сахар варим в воде и прибавляем малину. Даем закипеть. Снимаем с огня и оставляем постоять около 1-2

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

часов. Выливаем содержимое на растянутое полотно или марлю и отцеживаем. Затем варим сироп еще минут 5, постоянно снимая пенку. Пока сок теплый, разливаем его в сухие бутылки, а после остывания закрываем пробками, предварительно прокипяченными в течение 10 минут.

14. Ликер. На 5 кг малинового сиропа наливаем 4 литра спирта или водки. Добавляем 10 граммов лимонной кислоты, немного гвоздики, доливаем 10 литров кипяченной воды. Наливаем в посуду, которую оставляем на несколько часов на солнце. Готовый ликер хранится в холодном месте.

15. Ликер. Приготовляется так же, как ликер из клубники, см. рецепт 7.

16. Малиновый напиток. Раздавленные плоды оставляем на 1-3 дня, а затем процеживаем через густое полотно. На каждый килограмм сока добавляем 1/2 кг сахара, наливаем и хорошо запечатываем бутылки, которые стерилизуются, как посуда для компота. Сохранять в холодном месте.

КРЫЖОВНИК

Крыжовник начали культивировать в Европе в XI-XII веках. Различают виды крыжовника: красный, белый, черный и др.[1]

Средний химический состав: вода - 86,9%, белок - 1,57%, углеводы - 4,18%, клетчатка - 4,38%, органические кислоты - 2,34%, зола - 0,63%.

Надо также знать, что крыжовник богаче всех других ягод и фруктов (кроме черной смородины) витамином С.

Лечебное применение. Напиток, приготовленный на соке из крыжовника, является прекрасным средством, утоляющим жажду.

---

1 Лучшие сорта крыжовника в СССР: финик зеленый, Варшавский, Зеленый бутылочный, Пятилетка, содержащие от 8,7 до 9,5% сахара. (Ред.)

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

17. Варенье. Булавкой или шпилькой вынимаем семена из каждой ягоды и на каждый килограмм добавляем 1 кг сахара. Опускаем ягоды в сахарный сироп и варим до загустения. На каждый килограмм сахара добавляем по одной чайной ложечке лимонной кислоты.

18. Мармелад. Пропорция ягод к сахару - 2:1 (2 кг плодов на 1 кг сахара). Добавляем 1 стакан воды и варим ягоды. Образующуюся кашицу протираем через сито и снова варим, уже вместе с сахаром, до полного сгущения.

19. Смешанный мармелад из крыжовника и малины. Очистить 1 кг малины и перетереть деревянной ложкой. Сварить. После закипания варить еще 15 минут. Прибавить один чайный стакан процеженного сока крыжовника и 1 кг сахару, предварительно подогретых. Как только сок закипит, варить еще с полчаса. Пенку снимать. Сок крыжовника придает мармеладу очень приятный вкус. Мармелад разливается в банки еще горячим и хранится в холодном и сухом месте.

20. Желе. Неперезрелый крыжовник вымыть и перетереть деревянной ложкой. В посуду, предназначенную для варки, влить один стакан воды. Варить на слабом огне, пока не появится сок. Пропустить через редкое сито и процедить через вдвое-втрое сложенную марлю. Отмерить поровну сок и сахар. Сок варится 5 минут с момента закипания. Сахар согреть в горячей духовке или печке и положить в кипящий сок. Варим вместе еще минуты 3 и пробуем на готовность. Выкладываем в банки и, если появится пенка, легко ее снимаем.

21. Ликер. Очищенный крыжовник перетираем и складываем в широкую посуду. Заливаем коньяком или спиртом и оставляем постоять 5-8 дней. Выкладываем смесь на ткань и медленно сцеживаем. Полученный сок подслащиваем сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и пол-литра воды, разливаем ликер в бутылки.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ВИНОГРАД

Еще в древние времена широко применяли виноград при лечении самых разнообразных заболеваний. Целебные свойства винограда также широко используются и современной медициной. Эти свойства винограда сочетаются с его прекрасными вкусовыми качествами. Свежий виноград принадлежит к числу лучших десертных фруктов, а виноградный сок - наиболее полезный и вкусный напиток. Из винограда изготавливают лучшие вина, сушеный виноград хорош для компотов и различных кондитерских изделий.

Свежий виноград имеет следующий состав: воды - 79,12%, белка - 1,01%, сахара - 15,21%, свободных органических кислот - 0,77%, пектиновых веществ - 1,05%, различных минеральных солей - 0,5%.

Виноград является ягодой, наиболее богатой витамином Р.

Диетические и вкусовые достоинства винограда определяются высоким содержанием в нем наиболее легко усвояемых организмом форм сахаров, а также наличием различных минеральных солей, некоторых витаминов, свободных органических кислот, ароматических и дубильных веществ и т.д.

Находящиеся в винограде кислоты оказывают дезинфицирующее действие на пищеварительный тракт; от них зависит мочегонное свойство винограда.

Виноград может с успехом применяться при различных хронических заболеваниях (подагре, ревматизме, артритах, болезни почек, сердца, общем упадке сил, малокровии и т.д.). При желудочных катарах и язвах принимается только виноградный сок.

С лечебной целью виноград необходимо употреблять небольшими порциями от одного килограмма и постепенно

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

увеличивать до 2-3 кг в день. Указанное количество распределять на четыре порции и съедать обязательно натощак, например, за полчаса или час до еды.

Так как на виноградных гроздьях могут быть следы от опрыскивания различными химикалиями, надо перед едой виноград хорошо обмыть водой.

Что можно приготовить из винограда

22. Варенье. Отбираем 1 кг белого крупного винограда, моем и удаляем булавкой семена. Приготовляем густой сироп из 1 кг сахара и 2 стаканов воды. Опускаем ягоды винограда в охлажденный сироп. Варим на слабом огне, который постепенно усиливаем - до сгущения варенья. Перед снятием с огня добавляем в варенье одну чайную ложечку лимонной кислоты, а для аромата кладем ваниль. Остывшее варенье разливаем в банки.

23. Мармелад. Моем спелый свежий виноград, кладем ягоды в раствор из питьевой соды (на 10 кг винограда одна столовая ложка соды) и варим, пока не треснет кожура. Отстудив, процеживаем через дуршлаг для отделения семян и кожицы. Полученную кашу варим, постоянно помешивая, чтобы не пригорела и раньше времени не загустела, как другие мармелады, так как виноград содержит пектин, который сгущается, как только остынет.

24. Мармелад из винограда и айвы. Берем 10 кг винограда, обрываем ягоды, моем, складываем в посуду, варим. Сваренный виноград протираем сквозь сито. Полученную кашу варим с 1 кг кристаллического сахара, 2 кг неочищенной, вымытой и настругаиной айвы. Загустевший мармелад накладываем в горшочки и, как только остынет, завязываем пергаментной бумагой или целлофаном.

25. Сок. Берем 5 кг мускатного винограда (только мускатного, так как другой сорт в данном случае непригоден), хорошо его моем и обрываем ягоды. Складываем в большую посуду, наливаем 2 литра воды. После закипания ва-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

рим полчаса. Затем снимаем с огня и процеживаем через марлю. Полученный сок с 1 кг сахара ставим на огонь и, доведя до кипения, варим в продолжение 10 минут. Снимаем с огня готовый сок и разливаем в стерилизованные бутылки или банки, которые хорошо закупориваем.

Приготовленный таким способом виноградный сок годен для длительного хранения. При использовании он разбавляется по вкусу водой. Несколько капель лимонного или апельсинового сока на стакан виноградного сока делают напиток еще более приятным.

26. Виноградница. Отобрать гроздья муската, отличающегося прекрасным ароматом. Тщательно перемыть ягоды несколько раз. Сложить в кадочку или в большой глиняный кувшин, а в середину положить мешочек с истолченными зернами полевой горчицы. Каждые 2-3 ряда винограда переложить нарезанными грушами, айвой и хреном. Сверху положить виноградную лозу с листьями, нетяжелый пресс и залить на 2-3 см виноградным вареньем. Убрать в холодное место. Через 20-30 дней виноградница готова к употреблению.

27. Сироп. Берем сладкий белый виноград, хорошо моем и прессуем. Процеживаем и фильтруем виноградный сок. Профильтрованный сок замеряем и берем на полкилограмма сока полкилограмма сахару. Из сахара и небольшого количества воды варим сироп. В сгущенный сироп выливаем сок, кладем половинку очищенного лимона и варим несколько минут. Затем процеживаем сироп и наливаем в бутылки.

28. Желе. Крупные свежие ягоды вызревшего винограда перемываются и складываются в глубокую посуду. Эту посуду ставим в другую, с кипящей водой. Варим до тех пор, пока не треснет кожура на всех ягодах и не вытечет сок. Полученный сок процеживаем через сито, в котором расстилаем тонкую ткань. При процеживании ягоды не мять. На полкилограмма сиропа добавляем полкилограмма сахара, 250 граммов воды и варим эту смесь, пока не образуется желе. Чтобы узнать готовность желе, следует каплю желе опустить в воду; если капля не расплывается -

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

желе готово. Переливаем желе в стеклянные банки, оставляем остыть и завязываем банки пергаментной бумагой или целлофаном.

29. Повидло. Виноградный сок доводим до кипения. Выливаем в деревянную кадочку, сыпем просеянный и прокаленный на огне белый песок или чистую просеянную древесную золу (на 50 литров сока - 500-700 г). Разбалтываем, закрываем кадочку и оставляем ее на 24 часа остывать и оседать в холодном месте. Затем сливаем сок и варим его, пока половина не выкипит. Прибавляем предварительно нарезанные плоды, пролежавшие 2-3 часа в известковой воде и хорошо промытые несколько раз в чистой воде, айву или тыкву, яблоки, сливы, ореховые ядра, мелкие синие баклажаны, сваренные в нескольких водах. Варить сок следует до тех пор, пока не размягчатся плоды и повидло не станет густым, как мед. Снимаем с огня, охлаждаем, затем разливаем в посуду. Для аромата добавляем ваниль. Сохраняем в холодном месте.

30. Мустеница. Отобрать свежие орехи и замочить их в воде на 1-2 суток. Вынув орехи из воды, осторожно очистить их от скорлупы так, чтобы сохранить половинки ядра. Нанизать ядра на крепкую нитку длиною в 30-40 см. К нижним концам ниток привязать небольшие жгутики из чистых тряпочек или чистые, без коры, прутики. Все ядра орехов нанизывать плоской стороной наверх. Привязать верхний конец нитки к небольшому крючку из проволоки и повесить низку на солнце.

Берем виноградный сок. Высветляем его при помощи чистого белого песка (см.29), процеживаем и ставим вариться. Когда половина сока выварится, остальное количество замерить. На каждые 5 частей сока добавить по 1 части крахмала (или муки пшеничной). Охладить часть виноградного сока и в нем размешать крахмал. В образовавшуюся кашицу вылить остальной сок, поставить на огонь и непрестанно помешивать. Когда образуется каша средней густоты, окунать в нее одну за другой низки с нанизанными орехами, вынимать их и развешивать. Под обтекающие низки орехов подставить посуду. Кастрюлю с

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

виноградной кашей отставить в сторону. Когда развешанные на низках орехи затвердеют, снова окунаем их в кашицу из виноградного сока и снова развешиваем. Так повторяем несколько раз, пока орехи не превратятся в шарики диаметром 3-4 сантиметра.

Когда мустеница хорошо высохнет, снимаем низки и пересыпаем крахмалом, затем заворачиваем в пергаментную бумагу и храним в стеклянной, фаянсовой посуде или жестяной коробке (лучше всего) до употребления.

31. Джем. Для его приготовления берем 5 кг винограда, 1 кг сахару и 3 лимона. Промываем виноград, обрываем ягоды, складываем в кастрюлю и варим на медленном огне до появления жидкости. Немедленно после этого добавляем сахар и лимоны, которые разрезаем на четвертушки, а затем разделяем на дольки. Усиливаем огонь. Всплывшие на поверхность семена выбираем ложкой-шумовкой. Выбирать надо тщательно, не оставлять ни одного семечка. Одновременно с удалением семян помешиваем виноград, чтобы не подгорел. Готовность джема определяем так: если провести ложкой по дну таза и образовавшаяся бороздка медленно заплывает джемом, то последний готов. После этого немедленно снимаем джем, чтобы он не сгустился до состояния мармелада. Раскладываем теплый джем в банки и оставляем их открытыми на два дня, чтобы джем полностью остыл и выпарился. Затем завязываем банки пергаментной бумагой и убираем в холодное место.

32. Хранение свежего винограда. Виноград можно сохранять в течение зимы в свежем состоянии, если его развесить на жердях. Для этого сбиваем рамки из тонких сосновых жердей или из вербовых прутьев. Промываем их для дезинфекции 20% раствором медного купороса. Рамки или жерди подвешиваем к сухому, теплому потолку так, чтобы развешанные на них гроздья винограда удобно проветривались.

Выбираем здоровые рыхлые гроздья винограда и развешиваем их так, чтобы они не соприкасались.

Следует часто просматривать виноград и каждую гнилую ягоду удалять ножиком. При этом надо избегать ранения соседних ягод винограда.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Свежий виноград сохраняется еще дольше, если обрезанные концы гроздей обмазать расплавленным парафином или залить сургучом.

33. Сушеный виноград. Тщательно удаляем все попорченные ягоды винограда, предназначенного к сушке. Лучше всего сушить редкие, растрепанные грозди винограда. Их окунают в раствор из воды и соды (на один литр воды 20 г питьевой соды), вынув гроздья из воды и обсушив их, раскладывают на доски для дальнейшей сушки.

34. Хранение виноградного сока. Виноградный сок хорошо сохраняется с салицилово-кислым натрием. Этот способ используют в Болгарии чаще всего. В процеженный виноградный сок, из расчета на 1 л, кладут от 0,8 до 1 г салицилово-кислого натрия. Неплохо оставить сок вместе с виноградными выжимками и натрием 24 часа, а затем процедить. Тогда сок получается очень прозрачный, красного цвета. Сок выливается в чистый бочонок, предварительно хорошо окуренный серой. Через несколько дней, после оседания, перелить в чистый бочонок.

Хорошо сохраняется процеженный сок (без всяких химических примесей) на леднике в плотно запечатанных бутылях.

ШИПОВНИК

Шиповник - один из важнейших источников витамина С. Из его ягод приготовляются различные концентраты (таблетки, пилюли, экстракты), применяемые в медицинской практике как противоцинготные средства. Отвар и настойка корней шиповника применяются в народной медицине как закрепляющее.

Ягоды шиповника используются для приготовления повидла, пастилы, мармелада.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

35. Мармелад. Мармелад из шиповника обладает высокой витаминозностью. Кроме приятного завтрака для детей, он является хорошим сырьем для начинки тортов.

Берем 10 кг зрелого шиповника. Чистим его, удаляем хвостики и варим в небольшом количестве воды, пока шиповник не размякнет. Перетираем его деревянным пестиком или молотком. Пропускаем через дуршлаг, задерживающий семена. Полученную кашу вновь пропускаем через густое сито, чтобы тонкие волосочки шиповника застряли в сетке сита. Массу варим до сгущения, постепенно размешивая. К концу варки добавляем 4 кг сахара. Чтобы определить готовность, следует провести сверху по варящемуся мармеладу ложкой, и если на мгновение появится борозда, то мармелад уже готов. Теплый мармелад разливаем в банки, которые держим открытыми два дня на солнце, затем насыпаем сверху слой сахарной пудры и завязываем пергаментной бумагой. Сохраняем мармелад в сухом и прохладном месте. Этот мармелад можно сделать еще лучше, если добавить в него небольшие кусочки апельсиновых корочек, предварительно сваренных в воде до мягкости.

36. Мармелад. Зрелый шиповник чистим, варим в воде и пропускаем через очень густое сито. Протертый шиповник смешиваем с сахаром (на 4-5 кг 1,5-2 кг сахара) и варим до сгущения. Как только снимем с огня, можно добавить 1 чайную ложку салицилового порошка.

ЧЕРЕШНЯ

Черешня - очень ценный плод.

Один килограмм спелых черешен содержит не менее 6-7 граммов белков, 10 граммов свободных кислот, 100 грам-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

мов сахара, 7 граммов органических солей (калия, натрия, железа, кальция, фосфора). Эти соли в количественном отношении являются важнейшими минеральными веществами крови.

Черешни содержат значительное количество пектина - клейкого вещества, обильно вытекающего из веток черешни при малейшем ранении. Все виды черешен содержат такой клей: и дикие, и очень сладкие, и кислые. Этот клей предохраняет кишечник от раздражений при употреблении черешен в большом количестве.

Что можно приготовить из черешни

37. Варенье. На 1 кг белой черешни берем 1,5 кг сахара. Черешни моются, освобождаются от плодоножек и косточек и складываются в воду, пока не будут очищены все ягоды. Сцедив воду, черешни высыпаем в таз, добавляем сахар, два стакана воды и ставим на слабый огонь. Вначале черешни варим на слабом огне, а затем огонь усиливаем. Варка продолжается до необходимого сгущения: если капнем каплю варенья на кусочек сахара и капля не расплывается - варенье готово. За три минуты до окончания варки добавляем одну чайную ложечку лимонной кислоты, мелко истолченной и разведенной в одной ложке горячей воды. Снимаем пену, остужаем варенье и раскладываем его в банки.

38. Мармелад. На 1 кг черешни без косточек берем 1 кг сахара. Варим сахар с водой до сгущения, затем в этот сироп бросаем черешни, протертые через сито. Все это варим, пока мармелад не сгустится. Во время варки размешиваем, чтобы не подгорело. Складываем готовый мармелад в глиняные горшочки и оставляем остыть. В каждый горшочек насыпаем плотный слой кристаллического сахара. Завязываем горшочки пергаментной бумагой или целлофаном.

39. Компот. На 1,5-2 кг зрелых черешен берем 1 кг сахара, 2 литра винного уксуса, кусок корицы и 4-5 зерен

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

гвоздики. Перемываем черешни, удаляем плодоножки и складываем в глубокую посуду. Заливаем уксусом, кладем сахар и пряности и варим на огне до размягчения черешен. Оставляем компот остыть, наливаем в банки, с конца ножа посыпаем салициловым порошком и завязываем пергаментной бумагой или целлофаном.

40. Компот. Хорошие, спелые плоды перемываем и удаляем плодоножки. Складываем плоды в банки и заливаем 50% сахарным сиропом. Варим 20 минут при температуре 90° в водяной бане.

41. Сок. Черешни (или вишни) перемываем, удаляем плодоножки и разминаем ягоды. На 500 г черешни берем 250 г сахара.

Размятые черешни складываем в глубокую посуду и пересыпаем половиной порции сахара. Оставляем черешни постоять одни сутки. На другой день пересыпаем черешни в полотняный мешочек и отжимаем их. Процеживаем сок через марлю, варим несколько минут с остальной половиной сахара. Пока сироп кипит, тщательно удаляем с него пену. Сваренный сок выливаем в горшок и после остывания разливаем в бутылки. Закрываем бутылки пробками и кипятим в водяной бане 1/4 часа. Остывшие бутылки вынимаем из воды, запечатываем пробки смолой и ставим в прохладное место.

42. Ликер. Перемываем ягоды, удаляем косточки и плодоножки. Складываем черешни в банки и заливаем их коньяком или спиртом, пока не покроются все ягоды. Оставляем постоять 8-15 дней, время от времени размешивая. Прессуем и выжимаем сок из ягод. Размешиваем затем с сиропом. Фильтруем и разливаем в бутылки. Сохраняем в холодном месте.

43. Черешня с сахарным песком. Крупные, зрелые черешни (или вишни) освобождаем от плодоножек. На полкилограмма черешен берем четверть килограмма сахарного песка. Складываем черешни с сахаром и небольшим количеством корицы в банки. Завязываем тканью и выставляем на солнце, где держим в течение 4-6 недель, взбалтываем каждый день. Хранить в холодном месте.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

44. Хранение свежей черешни. На 1 кг свежих черешен берем одну чайную ложечку салицилового порошка. Удаляем косточки и складываем ягоды в банки. Посыпаем в нескольких местах салициловым порошком. Банки накрываем и завязываем бумагой, смоченной в салициловом растворе.

Таким способом свежие черешни сохраняются всю зиму. Ягоды используем для приготовления струделей, пирогов, а сок - для желе.

45. Сушеная черешня. Отбираем свежие, цельные плоды, высыпаем их на деревянные или фанерные щитки и сушим на солнце. Можно предварительно удалить косточки.

ВИШНЯ

Вишня известна с древнейших времен. Есть немало самых различных сортов вишни.

Средний химический состав: воды - 80%, сахара - 15%, углеводов - 2%, органических кислот - 1%, белка - 0,7%, золы - 0,6%, аскорбиновой кислоты - 0,87%.

Лечебное применение. Настой, приготовленный из вишни, обладает мочегонным свойством. Вишни являются отличным средством для улучшения аппетита и установления нормальной функции желудка.

Что можно приготовить из вишни.

46. Варенье. Берем 1 кг крупных зрелых вишен, перемываем их, удаляем плодоножки и косточки. Прибавляем 1,5 кг сахара, одновременно высыпаем ягоды в таз и варим на медленном огне, добавив 1 стакан воды. Как только сахар растворится, усиливаем огонь, чтобы варенье свари-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

лось быстрее и вишни не изменили своего цвета. Пенку тщательно снимаем ложечкой. Пенка может быть использована для блинчиков, налистников или намазывается на ломтики хлеба.

Как только варенье в тазу остынет, раскладываем его в стеклянные банки.

47. Мармелад. Мармелад из вишен очень приятен.

Пропорция: 1 кг сахара и 3 кг ягод. Перемываем вишни, удаляем косточки и плодоножки, пропускаем ягоды через мясорубку и полученную массу варим в широком тазу на сильном огне. На каждые 3 кг ягод всыпаем по 1 чайной ложке питьевой соды. Варим до сгущения, непрерывно помешивая ложкой, чтобы не подгорело. Прибавляем сахар и продолжаем размешивать до тех пор, пока ложка не оставит после себя след в тазу.

48. Мармелад. Над тазом, чтобы не пропадал сок, удаляем из вишен косточки. Горсть косточек размельчаем, завязываем в мешочек из тонкого полотна и опускаем в таз. Варим вишни на сильном огне до сгущения. На каждые 2-2,5 кг вишен без косточек добавляем по 1 кг сахара и продолжаем варить до нужной густоты. В последний момент варки прибавить на килограмм вишен по 1-2 ложечки рома. Сразу же после снятия с огня сливаем в посуду, в которой будет сохраняться мармелад, остуживаем, пока сверху не покроется корочкой, и плотно завязываем. Этот очень вкусный мармелад является отличной начинкой для торта.

49. Компот. На 2 литра воды берем 2 кг сахара и варим густой сироп, как для обыкновенного варенья. Три килограмма вишен очищаем от плодоножек. Остуживаем сироп, высыпаем в него плоды. Варим до густоты варенья. Перед снятием с огня вливаем 1-2 стакана белого вина. Как только сгустится, добавляем 1,5 чайной ложечки толченой лимонной кислоты. Когда компот вскипит 2-3 раза, снимаем его с огня и размешиваем, добавив столовую ложку салицилового порошка. Переливаем в банки. Компот употребляется следующим образом: 2-3 столовые ложки компота наливаем в кастрюлю, добавляем 2-3 столовые ложки сахара и заливаем 0,5 литра кипящей воды. Ставим

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

на огонь, доводим до кипения. Снимаем с огня, охлаждаем. Компот готов к употреблению.

50. Компот. Килограмм вишен с косточками варим с половиной килограмма сахара до густоты варенья. Выливаем затем в горшок или банку. Этот компот легко варится, имеет прекрасный вкус и сохраняется свежим целый год.

51. Сироп. Перемыть 3 кг крупных зрелых вишен, удалить плодоножки, перетереть вишни, не удаляя косточек, несколько косточек разбить и оставить их с перетертыми вишнями. Сложить вишни в стеклянную или фаянсовую посуду. Закрыть посуду и оставить на 48 часов постоять. Процедить, не выжимая, через редкую ткань так, чтобы отделился только прозрачный сок вишен. Поставить на огонь 1 кг сахара с 1 чайным стаканом воды и варить несколько минут до образования пены, затем вылить вишневый сок и варить приблизительно полчаса, до окончательного удаления пены. Снять с огня и перелить в бутылки, предварительно прокипятив их в воде. Пробки также прокипятить в течение 5 минут. Чтобы гарантировать доброкачественную закупорку бутылок, надо залить пробки парафином. Сироп хранить в холодном и сухом месте. При употреблении сироп следует по вкусу разбавить холодной кипяченой водой или газированной водой.

52. Сироп. Зрелые вишни очищаем от косточек, протираем через проволочное сито и оставляем прокисать на 24 часа. На дне отстаивается густая кашица, которая может быть использована для мармелада, а сок надо процедить через полотно, вылить в таз и варить вместе с сахаром. На один килограмм сахара - 2 стакана сока. Когда сироп достигнет необходимой густоты (чуть жиже варенья), добавить на каждый килограмм сахара по одной ложечке толченой лимонной кислоты, прокипятить еще раз и снять с огня. Удалить пенку и, как только остынет, разлить в бутылки.

53. Сироп из вишневых листьев. Из вишневых листьев получается отличный сироп с ароматом настоящих вишен. Можно сделать в любое время, но лучше всего из весенних листьев, наиболее сочных. Берем полную горсть свежих

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

вишневых листьев, тщательно их перемываем, наливаем в кастрюлю 5 стаканов холодной воды и доводим листья до кипения. Как только вскипят несколько раз - надо снять, так как длительное кипение может испортить вкус. Процеживаем сок и снова варим с 1 кг сахара до тех пор, пока не будет достигнута густота растительного масла. Тогда прибавляем одну ложечку толченой лимонной кислоты, кипятим еще раз и перед снятием с огня бросаем в сироп с конца ножа щепотку карминной пищевой краски.

54. Желе. Два килограмма вишен варим, процеживаем. Используем только вишневый сок. Как только сок закипит, добавляем 1 кг сахара. Желе варится очень густое, затем переливается в широкую посуду. Толщина желе не должна превышать 1 сантиметра. Когда желе остынет, режем его ножом на правильные ромбики, квадраты, которые по желанию обсыпаем кристаллическим сахаром. Желе очень вкусное, сохраняется на протяжении года и употребляется для украшения тортов и пирожных.

55. Ликер. 2 кг зрелых вишен перемываем и удаляем только плодоножки, а косточки остаются. Насыпаем в бутылку с широким горлышком (но не в банки), каждый ряд вишен пересыпаем сахарным песком, расходуем при этом 1 кг сахара. Завязываем горлышко бутылки чистой тканью и оставляем постоять в течение 15-20 и даже 30 дней. На солнце выставлять не следует. Затем процеживаем сок, который и является основной эссенцией для ликера.

Составление смеси для ликера - дело вкуса, но лучшая пропорция следующая: 1 часть эссенции, 2 части чистого сиропа и 1 часть холодного сахарного сиропа. Сироп приготовляем так: на две части воды - три части сахара, т.е. на 1 стакан воды - 1,5 стакана сахара.

56. Вишневка. 5 кг спелых вишен очищаем от косточек, переминаем их, разбиваем все косточки и все это смешиваем с 3 литрами чистого спирта, 1,5 литра воды, 300 г рома, 15 г корицы кусочками, 1 кусочком ванили, раздавленным на 4 части, выливаем в большую бутыль. Бутыль завязать и поставить недели на две. Взбалтывать каждый день и на солнце не выставлять. Затем смесь процедить и оставить

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

для осадки жидкости, которую затем осторожно перелить и разбавить горячим сиропом, сваренным из 1 кг 350 г сахара и 750 г воды. Если вишневка очень крепкая, можно добавить еще до 750 г кипяченой воды.

57. Сушеная вишня. Выбираем свежие, цельные плоды, высыпаем их на досчатые или фанерные щитки и выставляем на солнце. Сушить можно с косточками и без косточек.

58. Хранение свежей вишни. Хранение вишен производим по тому же способу, что и черешен (см.рецепт 44).

АБРИКОСЫ

Абрикосы имеют широкое распространение. Употребляются в сыром, сушеном и консервированном виде.

Средний химический состав: воды - 80%, углеводов - 10%, белка - 1%, органических кислот - 1%, пектина - 1 %, клетчатки - 0,5%, золы - 0,7%. Имеют большое количество каротина.

Лечебное применение. Из ядер абрикосовых косточек приготовляется масло, которое применяют в качестве растворителя при изготовлении растворов для инъекций.

Абрикосовая и персиковая кожица содержит очень много питательных и целебных веществ. Поэтому употребляйте эти плоды с кожурой!

Что можно приготовить из абрикосов

59. Варенье. Лучше всего для варенья выбирать зеленые, недозревшие, но мягкие абрикосы. Наколоть плоды иголкой или заостренной спичкой и положить на 1 час в известковую воду[1]. После этого варить в нескольких водах.

---

1 См. Приложение 3.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

На одну глубокую тарелку сырых плодов берем 1 кг сахара и 1 стакан воды. Варим сироп с водой и сахаром. Как только сироп закипит, кладем в него абрикосы и кусочек ванили. Готовность варенья узнаем по капле сока: если в холодной воде капля не растворяется, варенье готово. Перед снятием с огня кладем в варенье несколько кусочков лимонной кислоты. Остывшее варенье переливаем в банки и завязываем их пергаментной бумагой.

60. Ликер. Из зрелых и даже перезревших абрикосов удаляем косточки и выжимаем сок, который смешиваем с таким же количеством спирта. На один килограмм полученной жидкости добавляем 1 кг сахара и два порошка ванили (или корицы и гвоздики). Наливаем в бутылки и оставляем ликер отстаиваться.

61. Компот. Приготовляем так же, как из персиков (см. рецепт 71). Варить 20 минут при температуре 90°.

62. Сушеные абрикосы. Для сушки следует выбирать крупные абрикосы, которые легко разламываются пополам для удаления косточек. Сушатся на солнце.

63. Варенье из мелких абрикосов. Берем 1 кг полусозревших абрикосов средней величины. Очищаем от косточек так: берем абрикос в левую руку, а правой при помощи тонкой деревянной палочки выталкиваем косточку в направлении хвостика так, чтобы не раздавить абрикос. Затем легко закрываем плод и опускаем в известковую воду на 3/4 часа. Хорошо перемываем плоды 3-4 раза в воде. Выкладываем абрикосы по одному отверстием вниз в широкую посуду, чтобы из плодов вытекла вода.

Отставляем с огня подготовленный сахарный сироп (из расчета 1 кг сахара на 1 кг абрикосов), опускаем в него абрикосы один за другим и оставляем их минут на 10 отстояться. Затем ставим таз на огонь и варим. Готовность варенья проверяем по капле, как и в предыдущих случаях. За 2-3 минуты перед снятием с огня бросаем в варенье 1 чайную ложечку толченой лимонной кислоты.

64. Варенье из мелких абрикосов. Берем 40-50 плодов на 1 кг сахара. Очищаем плоды, удаляем косточки и кладем на 1 час в известковую воду (горсть извести на ведро

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

воды). Вынимаем плоды и промываем от известковой воды. Накалываем абрикосы при помощи спички, шила и т.п. Приготовив сироп из 1 кг сахара в 1 л воды, снимаем с огня и, как только остынет, кладем абрикосы и варим до готовности. В конце варки добавить 1 чайную ложечку лимонной кислоты и для запаха 1 ванильный порошок или веточку эстрагона.

65. Мармелад из абрикосов (самый вкусный мармелад). Приготовляется как из свежих, так и сушеных плодов. На 10 кг абрикосов берем 6 кг сахара и 2 литра воды. Плоды моются, очищаются от косточек, варятся в воде и постоянно перемешиваются, пока не образуется кашица, которую затем надо пропустить через сито и отделить от кожицы. После этого варим кашицу с сахаром до полного сгущения. Чтобы мармелад не стал коричневым, необходимо перед концом варки, когда мармелад еще не сгустился, добавить горячего сахарного сиропа.

66. Мармелад из абрикосов. 1 кг абрикосов варим в 300 г воды. Протираем через сито (можно вместо мелких абрикосов использовать крупные, но они кислее). На 900 г - 1 кг абрикосового пюре добавляем 1 кг сахара.

Ставим на огонь и размешиваем. Даем покипеть 10-15 минут, снимаем мармелад и перекладываем в плоскую посуду. В этот мармелад никакой кислоты не добавлять.

67. Смешанный мармелад из абрикосов и яблок. Приготовляется из плодов в такой пропорции: 3 кг абрикосов и 1 кг яблок. Сахара добавляем 50% от веса плодов, т.е. на каждые 10 кг плодов - 5 кг сахара. Разваривaем и протираем через сито отдельно яблоки и абрикосы, после этого смешиваем, добавляем сахар и варим до сгущения.

68. Компот из абрикосов. 10 кг спелых абрикосов парим, чистим, разделяем пополам, удаляем косточки и складываем в посуду с холодной водой. После этого на полчаса высыпаем абрикосы в известковую воду[1]. Приготовляем сироп из 3 кг сахара и 3 л воды. Моем плоды в 2-3 водах и складываем в банки. Заливаем холодным сиропом и присыпаем небольшим количеством салициловой кислоты[2].

[1] См. Приложение 3.
[2] См. Приложение 3.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Завязываем банки пергаментной бумагой и опускаем их на 15 минут в сосуд с кипящей водой.

69. Пастила из абрикосов. 1 кг абрикосов парим в 250-300 г воды до размягчения. Протираем через сито. Добавляем 1 кг сахара на 1 кг абрикосового пюре и варим тем же способом, что и пастилу из яблок (см.рецепт 95). Разливаем на ткань, покрытую пергаментной бумагой.

Чтобы получить более густую массу, добавляем пюре из айвы или из яблок в следующей пропорции: 1\3 айвы или яблок, 2\3 абрикосов.

ПЕРСИКИ

Родиной персиков считается Китай, где в древние времена эти деревья пользовались особым вниманием.

Персик состоит из: воды - 80%, сахара - 4,5%, углеводов - 7%, кислот - 1%, белка - 0,65%, клетчатки - 6%, золы - 0,7%. Содержит каротин и витамин С. Этот ароматный плод хорошо утоляет жажду. Сахар и углеводы, которые он содержит, легко усваиваются кишечником и не затрудняют пищеварения, а, напротив, помогают переварить тяжелую пищу и жиры, усиливают секрецию пищеварительных желез в кишечнике.

Из косточек персика изготовляется масло, которое наряду с абрикосовым применяется в медицине.

Что можно приготовить из персиков

70. Мармелад. Берем 5 кг зрелых персиков, вытираем их и опускаем на 2-3 минуты в кипящую воду. Вынимаем и перекладываем в холодную воду. Очищаем от кожицы и, чтобы не потемнели, снова складываем в холодную воду. Удаляем косточки и варим около 50 минут. Прибавляем

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

2,5 кг сахара, 20 истолченных в ступке ядер из косточек персика и сок половины лимона. Варим до необходимой густоты, постоянно помешивая, чтобы не пригорело. Выкладываем горячий мармелад в банки и оставляем незавязанными на 1-2 дня, до затвердения.

71. Компот. Берем 10 кг недозревших плодов. Предварительно парим их в кипящей воде, разрезаем на половинки и снимаем кожицу. Варим сироп из 3 кг сахара, 3 литров воды, 3/4 литра винного уксуса и кипящим сиропом заливаем плоды. На следующий день снова нагреваем сироп до кипения и заливаем плоды. Так повторяем три раза. В четвертый раз всю массу доводим до кипения один-два раза.

72. Компот. Берем зрелые плоды. Опускаем их сперва в кипящую воду на 2-3 минуты, затем в холодную. Быстро удаляем кожицу и снова опускаем в холодную воду, чтобы не потемнели. Опускаем крупно нарезанные плоды в банку, не заполняя ее доверху на 2-3 сантиметра. Заливаем предварительно приготовленным сиропом (на литр воды - 450 г сахара) так, чтобы он покрыл плоды. Варим 20 минут в водяной бане при температуре 90^{o}.

73. Желе. Приготовляем густой сироп из 1 кг сахара и 0,5 литра воды. Берем несколько плодов персика, вытираем их чистой тряпочкой, прополаскиваем и разделяем пополам. Удаляем косточки и разрезаем плоды на кусочки (полукруги). Опускаем их в сироп и варим. Пенку снимать без размешивания. Берем пробу и остуживаем на блюдечке. Когда густота достаточная, добавляем 1 л густого сока из айвы. Последний приготовляем так: берем 2 кг мелкой зеленой айвы, вытираем чистой тряпочкой, нарезаем айву (вместе с кожурой) дольками толщиной в полсантиметра, опускаем в эмалированную или хорошо луженную медную кастрюлю, прижимаем крышкой, заливаем водой так, чтобы едва покрывала айву, и закрываем кастрюлю. Варим на слабом огне. Когда айва совсем размягчится, снимаем с огня, процеживаем и получаем необходимый сок.

Варим персики до тех пор, пока проба не будет желеоб-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

разной. За 4-5 минут перед снятием с огня добавляем 1 чайную ложечку лимонной кислоты. Во время варки плоды не размешивать. В противном случае они превратятся в кашу и консервы потеряют приятный внешний вид.

Выкладываем желе еще теплым в широкую и плоскую посуду. Накрываем сверху плотно прилегающей пергаментной бумагой.

74. Ликер. Берем 1 кг спелых персиков, очищаем их, режем на кусочки и опускаем в бутылку, заливаем 1 литром спирта и на 1 месяц выставляем на солнце. Процеживаем и смешиваем с 1 кг густого сахарного сиропа, фильтруем, заливаем в бутылки и оставляем на хранение в лежачем положении.

75. Пьяные персики. 2 кг сахара с 2-3 стаканами воды кипятим до получения сахарного сиропа такой консистенции, как для варенья. 3 кг средней величины, не вполне созревших плодов персика очищаем от кожицы, опускаем в кипящий сироп и немедленно вынимаем ложкой-шумовкой. Остуживаем плоды, затем опускаем в банку, кладем ряд персиков, заливаем их сиропом, сверху наливаем тонкий слой водки или спирта, разведенного пополам с водой. Затем снова слой персиков и т.д., пока не заполним банку. Сверху заливаем водкой и завязываем пергаментной бумагой. Расходуем примерно пол-литра водки. Прежде чем употреблять, необходимо, чтобы персики пролежали в этом растворе несколько недель. Персики, приготовленные таким образом, имеют особенно пикантный вкус и представляют собой нечто среднее между компотом и ликером.

СЛИВЫ

Сливы употреблялись человеком для питания еще в древние времена. В настоящее время широко распространены сливы самых различных сортов.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Средний химический состав: воды - 82%, сахара - 10%, органических кислот - 1,5%, белка - 0,5%, клетчатки - 5%, золы - 0,6%.

Сливы содержат в умеренном количестве витамины В и С.

Лечебное применение. Еще в глубокой древности сливы использовались в медицине как диетическое и лечебное средство. Высокие вкусовые и диетические достоинства слив определяются удачным сочетанием в них сахаров и кислот. Принимаемые натощак, сливы очищают кишечник. Компот из слив является лучшим средством для возбуждения аппетита, дезинфекции кишечника. Компот из сушеного чернослива с ломтиком лимона рекомендуется в лечебном питании при болезни печени и почек, при инфекционных болезнях, а также после операций.

Что можно приготовить из слив

76. Варенье. Отбираем около 70 штук твердых слив, удаляем косточки и немедленно опускаем в известковую воду [1] на полчаса. Приготовляем сироп из 1 кг сахара и 0,5 литра воды, складываем в него сливы, предварительно промытые от известковой воды. Снимаем пенку, варим до сгущения, прибавив в конце варки одну ложечку лимонной кислоты и немного ванили. Охлаждаем варенье в широкой посуде и наливаем его в банку, которую завязываем и держим в сухом месте.

77. Варенье. 5 кг синих слив разрезаем и удаляем косточки. Опускаем их на 2-3 часа в известковую воду[1]. Затем хорошо промываем их несколько раз, ставим вариться. Добавляем к сливам 2,5 кг сахара, 1 стакан воды, 20-30 зерен гвоздики, тонко нарезанной лимонной и апельсиновой цедры (можно и сушеной). Варить до должной густоты. За 5-10 минут перед снятием с огня добавляем столовую ложку лимонной кислоты.

---

1 См.Приложение 3.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

78. Мармелад. Берем 10 кг зрелых синих слив, 1 кг сахара, 3 чайных стакана воды.

Сливы моются, очищаются от косточек и варятся с водой. Когда хорошо размякнут, остуживаем их и протираем через дуршлаг или решето. Варим апельсиновые корки до размягчения в 2-3 водах. Нарезаем на мелкие кусочки и прибавляем к массе из слив. Прибавляем сахар и ставим мармелад вариться в посуде с широким дном на сильный огонь, пока не будет оставаться след от деревянной ложки на дне посуды. Еще теплым выкладываем мармелад в банки, оставляем их открытыми на 2 дня, чтобы прихватило корочкой, завязываем пергаментной бумагой и убираем на зимнее хранение.

79. Мармелад-конфитюр. Берем 2 кг слив, очищаем их от косточек и перемываем. Очищаем 1 кг яблок, разрезаем на кусочки и удаляем сердцевину. Сливы и яблоки складываем в кастрюле слоями: сливы, яблоки и сахарный песок, затем снова сливы, яблоки, сахар. Всего сахара расходовать 1,5 кг. С половинки лимона настругать цедры, смешать с небольшим количеством мелко истолченной корицы, пересыпать сахаром. Варить, все время помешивая, пока не образуется густой мармелад. Готовый мармелад-конфитюр выкладываем в горшочки и после остывания завязываем пергаментной бумагой.

80. Компот. На 2 кг сахара для этого компота берем 5 кг зрелых слив. Хорошо промываем их, удаляем плодоножки, после чего заостренной палочкой или булавкой вынимаем косточки так, чтобы не раздавить сливы. Раскладываем в тазу ряд слив, слой сахара, ряд слив и снова сахар, а сверху заливаем 3/4 литра воды. В небольшой мешочек из тонкого полотна кладем немного гвоздики, корицы и других пряностей. Завязываем мешочек и опускаем в таз со сливами. Ставим на огонь. Варим компот, пока сироп не станет чуть жиже, чем сироп для варенья. Перед снятием компота с огня всыпаем в него 3 чайные ложечки лимонной кислоты, затем снимаем и остуживаем. Наливаем в банки, которые хорошо завязываем пергаментной бумагой. Этот компот очень вкусен и хорошо сохраняется всю зиму.

81. Компот. Продукты: 3 кг слив, 1 $^{1}/_{4}$ литра уксуса,

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

1,5 кг сахара, 3 г корицы, 8 гвоздик; последние сложены в маленький мешочек.

Приготовление: зрелые твердые сливы перемываем, накалываем булавкой или спичкой и бросаем в глиняный горшок. Уксус варим с сахаром и пряностями. Сваренный уксус остуживаем и заливаем им сливы. Закрываем горшочек и оставляем сливы постоять 8-14 дней. После этого высыпаем их на сито, под которое ставим посуду, и собираем сок. Ставим его на огонь и варим в нем сливы всего несколько минут. Вынимаем сливы, опускаем их в банки или другую посуду. Сироп довариваем, остуживаем и поливаем сверху сливы. Завязываем посуду пергаментной бумагой.

82. Компот из тушеных слив. Перемываем 5 кг спелых синих слив, удаляем плодоножки и засыпаем 2,5 кг (в зависимости от сладости слив) сахарного песка. На следующий день высыпаем их в широкую посуду, заливаем смесью - 1 стакан уксуса и 2 стакана воды, добавляем немного гвоздики и корицы и ставим сливы в духовку. Запекаем на медленном огне, время от времени встряхивая, чтоб не подгорел верхний слой слив. Как только сок сгустится и сливы сморщаться, вынимаем их, остуживаем, а затем складываем в банки, заливаем соком, предварительно удалив из него пряности. Завязываем бумагой. Сливы, приготовленные по этому способу, являются отличным десертным блюдом в любое время года.

83. Желе. Приготовление: перемываем желтые сливы, удаляем плодоножки, окунаем в горячую воду и сразу же перекладываем в холодную. Очищаем кожицу и удаляем косточки. Протираем сливы через сито и варим с небольшим количеством воды около 20 минут. Процеживаем сок и, измерив его, на 1 л сока добавляем 1 кг сахара. Варим сок с предварительно подогретым сахаром до сгущения. Раскладываем немедленно в теплые банки, которые накрываем, как только желе остынет.

84. Компот-хошав. Перемываем 0,5 кг синих слив, с вечера заливаем водой. Утром вынимаем сливы ложкой-шумовкой. Воду процеживаем через тряпочку, вместе со

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

сливами сливаем в кастрюлю и варим с кусочком лимона. Как только сливы размякнут, добавляем по вкусу сахару, 1 стакан белого вина, кусочек корицы и довариваем. Оставляем компот "хошав" остывать в кастрюле, удаляем лимон, остудив, подаем к столу.

85. Смешанный компот-хошав. Варим горсть сухих слив, горсть сушеных абрикосов, сливу, терн, груши. Добавляем немного сахара, стакан вина и половинку очищенного лимона.

86. Сушеные сливы. Сливы сушим, главным образом в сушилке. Следует брать для сушки вполне зрелые плоды. Лучше всего - темно-синие сливы-венгерки. Сохранять в сухом, темном и проветриваемом месте.

Можно также сушить сливы на солнце, но в небольшом количестве. При этом следует сливы выкладывать вверх плодоножками.

87. Глазированные сливы. Лучше всего взять мелкие сливы (3 кг), наколоть их и сложить на 1-1,5 часа в известковую воду. Затем промыть в двух-трех водах. Ошпарить кипятком и немедленно облить холодной водой. Процедить.

Варим 800 г сахара, 200 г глюкозы, 1 кг воды и заливаем этим сиропом плоды. Как только остынет, процеживаем сироп и продолжаем варить. Снова заливаем сливы и процеживаем сироп. Так повторяем несколько раз. После 4,5 и 6 разов добавляем по 100 г сахара, а 7 и 8 разы варим, не добавляя сахара. Оставляем сливы медленно напитываться сиропом, пока не перестанут всплывать. Выкладываем в банки и сверху заливаем сиропом.

ЯБЛОКИ

Яблоки принадлежат к числу наиболее распространенных плодов.

Средний химический состав: воды - 84%, белка - 0,4%, сахара - 8-15%, яблочной кислоты - 0,5%, танинов-ых веществ - 0,1%, золы - 0,5%.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Яблоки весьма разнообразны по своему составу, в частности, по содержанию в них витаминов и минеральных веществ. Содержание последних в яблоках невелико, но при употреблении яблок в больших количествах они могут обогащать рационы этими веществами.

Лечебное применение. Кроме приятного вкуса и питательности, яблоки исключительно полезны и как лечебное средство при ревматизме, подагре, расстройстве обмена веществ. Яблочные соки активизируют деятельность почек, противодействуют образованию почечных камней. Яблочный сок улучшает пищеварение. При лечении диабета и тучности применяют диетические фруктовые компоты из яблок (а также из абрикосов, груш, слив, персиков, черешни) без добавления сахара.

Кроме употребления яблок в свежем виде, яблоки очень полезны, приготовленные в виде компота, пюре, мармелада и т.д.

Яблоки можно сохранить свежими или сушеными в зимнее время.

Яблоки сохраняются свежими очень долго, если они не имеют порезов, вмятин, которые способствуют гниению. В сухом, хорошо проветриваемом погребе яблоки выкладывают на деревянных полках плодоножками вниз так, чтобы яблоки не касались друг друга. Через 3-4 дня плоды необходимо пересматривать и удалять те из них, которые начали загнивать. Яблоки сохраняются очень хорошо, если каждое из них тщательно завернуть в тонкую бумагу и положить в ящик с древесными стружками или соломой. Этот способ хранения является самым эффективным и дает хорошие результаты.

Что можно приготовить из яблок.

88. Варенье. Берем 1 кг очищенных от кожицы и сердцевины яблок, 1 кг сахара, 2 стакана воды, несколько орехов (лещины), немного лимонной кислоты и ванильного порошка. Приготовляем сироп до образования густых ка-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

пель. Режем яблоки кубиками и кладем в сироп. Варим полчаса. Удаляем пену. Кладем лимонную кислоту и ваниль. Чем варенье гуще, тем оно лучше. Как только остынет, вылить в банки. Хорошо сваренное варенье будет совершенно светлым.

89. Мармелад. Спелые, сладкие яблоки моем, разрезаем на кусочки и бросаем в кипящую воду. После того как яблоки хорошо сварятся, выкладываем их в металлическое сито и протираем до тех пор, пока не останутся только яблочная кожура и семечки. Выкладываем протертые яблоки в широкий таз, ставим на огонь, доводим до кипения. В другую кастрюлю бросаем неполную горсть просеянной древесной золы, обдаем крутым кипятком и, как только зола осядет, сливаем прозрачную воду в яблоки. Непрерывно размешиваем мармелад деревянной лопаткой до тех пор, пока масса не сгустится настолько, что после лопаточки остается след на дне таза. Выкладываем мармелад ещё теплым в сухую чистую посуду.

90. Мармелад из яблок и груш. Приготовляем кашицу из всех плодов. Варим, прибавляем при варке кусочек корицы. Размешиваем массу, переминаем ее и пропускаем через дуршлаг, прибавляем сахар по норме: половина веса фруктов. В дальнейшем действуем так, как при изготовлении мармелада из вишен.

91. Желе. Очищаем кислые яблоки от черешков, вытираем чистой тряпочкой и целыми варим в воде (воды наливаем столько, чтобы она покрыла яблоки). Когда яблоки станут мягкими, снимаем с огня и процеживаем через двойную марлю, не разминая яблок. Полученный сок снова ставим на огонь и следим за тем, чтобы он кипел ровно 20 минут с момента закипания. После этого прибавляем сахар, предварительно нагретый в духовке, из расчета на килограмм яблочного сока - килограмм сахара. Варим желе минут 5 и делаем пробу на густоту так же, как и при изготовлении желе из айвы. Затем варим до готовности, снимаем с огня и немедленно выкладываем в предварительно приготовленные банки.

92. Желе. Перемытые, неочищенные яблоки разрезаем

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

на кусочки, оставляем и семена. Заливаем водой. Накрываем посуду и варим яблоки, не доводя до разваривания. Сваренные плоды процеживаем через марлю или холщовый мешочек. Процеженный сок варим до тех пор, пока не останется половина. Добавляем на 1 кг яблочной массы 250-500 г сахара, 1 ложечку лимонной кислоты и ванильного порошка. Варим до густоты. Готовность узнаем по капле желе, опущенной в холодную воду: если капля не растворяется - желе готово. Теплое желе разливаем в банки и, как только остынет, завязываем.

93. Ликер. Протереть 25 штук крупных спелых яблок, залить их сиропом и держать на солнце в течение месяца. Процедить. Добавить достаточно густо сваренный сироп. Профильтровать. Разлить по бутылкам и сохранять в лежачем положении.

94. Ликер из яблочной кожуры. Нарезаем кожуру яблок на мелкие кусочки и складываем в стеклянную бутылку с 200 г спирта или водки. Закрываем бутылку. Через некоторое время, как только удостоверимся, что жидкость приобрела аромат яблок, процеживаем ее, доливаем сахарного сиропа желаемой густоты по вкусу. Никаких специй не требуется - яблочный аромат сохраняется полностью.

95. Пастила. Очищаем и нарезаем 1 кг кислых яблок, варим с 0,5 литра воды до размягчения. Пропускаем вместе с соком через металлическое сито. Берем 1 $^{1}/_{4}$ кг яблочного пюре и добавляем 1 кг сахара. Ставим на огонь в широком тазу, размешиваем лопаточкой, как мармелад. Проба на готовность: остуженная на тарелке пастила должна иметь густоту желе. Перед снятием с огня можно добавить немного лимонной кислоты в порошке. Выливаем теплую пастилу на густое полотно, накрываем сверху пергаментной бумагой. Остывшую пастилу нарезаем кружочками и немедленно посыпаем первые ряды сахарным песком, пока они не засохли и хорошо вбирают в себя сахар. После этого складываем по два кружочка. Можно приготовить пастилу различной формы: круглую, ромбиками, листочками, фасолинками и т.д. Готовую пастилу раскладываем на блюда и подносы.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

96. Варенье-хошав из сушеных яблок. Хорошо промываем сушеные яблоки и оставляем их на 48 часов мокнуть в холодной воде. Достаем из воды яблоки и складываем в посуду для варки. Минуты через 2-3 после осадки воды, в которой вымокали яблоки, нужно слить в яблоки только прозрачную, чистую воду. Варенье-хошав особенно хорошо в том случае, если оно приготовляется из фруктовой смеси. Варить следует без сахара, но как только фрукты хорошо разварятся, добавляется по вкусу сахар и через несколько минут снимается с огня. Подается холодным в чайных стаканах.

97. Конфеты. Перемыть, вытереть (но не очищать) 2 кг яблок и 1-2 штуки айвы. Нарезать на маленькие кусочки, положить в кастрюлю и залить литром воды. Варить до тех пор, пока плоды не станут мягкими и, по возможности, сок не выкипит. Однако надо быть очень внимательным, чтобы не сжечь плоды. Выложить их на волосяное сито и протереть. Взвесить полученное пюре и на каждый килограмм добавить по 750 г сахара. Хорошо размешать и поставить посуду снова на огонь. Размешивать непрестанно, чтобы не подгорело, в продолжение 20-30 минут, до получения достаточно густой массы. Выложить на лист, предварительно хорошо смазав его растительным маслом. Ножом, также намасленным, разровнять смесь до 7-8 миллиметров толщиной и хорошо пригладить сверху ножом. Оставить на 2 дня просушиться, затем рюмочкой нарезать яблочную массу. Снова 2-3 дня сушить, затем хорошо пересыпать кружочки сахарной пудрой и снова сушить. Хорошо затвердевшие и высохшие конфеты сложить в жестяные банки, перекладывая каждый слой их пергаментной бумагой.

98. Повидло. Выбираем зрелые сладкие яблоки, перемываем, удаляем черенки, нарезаем кусочками и варим в небольшом количестве воды, непрерывно размешивая, чтобы не подгорели. Как только яблоки размякнут, процеживаем и протираем через марлю.

Полученную массу варим на сильном огне до сгущения.

99. Сушеные яблоки. Сушатся яблоки всех сортов -

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

летние, осенние и зимние. Лучше сушить плоды с белой и чистой мякотью. Каждый сорт сушится отдельно.

Яблоки перемываются и нарезаются на кружочки или дольки и немедленно складываются в водный раствор, содержащий 2% лимонной кислоты или 50% поваренной соли - чтобы не потемнели срезы.

Можно сушить яблоки с кожурой и сердцевиной; на солнце или в сушилке. После сушки сохранять в сухом, проветриваемом, темном помещении.

100. Густой яблочный компот. Приготовляем сироп из 2 кг сахара и 2 литров воды, как для обыкновенного варенья. Как только сироп остынет, кладем в него 3 кг яблок, нарезанных и очищенных от сердцевины и семечек. Варим до густоты варенья, однако не следует допускать, чтобы яблоки превратились в кашеобразную массу. Добавляем 1-2 стакана белого вина. Как только загустеет, добавляем 1,5 чайных ложечки толченой лимонной кислоты. После того как компот прокипит, снимаем с огня и добавляем половину чайной ложечки салициловой кислоты. Выкладываем в банки.

ГРУШИ

Груша принадлежит к числу наиболее распространенных плодов. Сорта груши делятся на летние, осенние и зимние. В наше время насчитывается до 5000 видов груш. Они употребляются в пищу в свежем и сушеном виде.

Средний химический состав: воды - 80%, сахара - 13-20%, белка - 0,3%, свободных кислот - 0,2%, золы - 0,3%. Содержат витамины В и С. Груши отличаются высокой сахаристостью (13-20%) и низкой кислотностью.

Лечебное применение. Груши благотворно действуют на почки. Их употребление благоприятствует выделительным функциям почек. Особенно полезны груши для диабетиков.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

101. Мармелад. Берем спелые груши. Перемываем. Нарезаем на четвертушки и удаляем сердцевину вместе с семечками. Разрезаем на тоненькие ломтики и опускаем в раствор пищевой соды[1]; воды наливаем столько, чтобы покрыла груши. Варим до превращения груш в густое пюре. К концу варки добавляем по вкусу сахар, беспрерывно размешиваем, чтоб не подгорело. Готовность проверяем так: проводим ложкой по середине таза, и если остается след до дна, мармелад готов. Снимаем с огня, пока горячий - переливаем в банки и оставляем постоять 1-2 дня. Затем завязываем и сохраняем в сухом и холодном месте.

102. Смешанный мармелад. 3 кг груш, 3 кг яблок, 3 кг персиков очищаем, разрезаем на части, удаляем сердцевину с семечками, косточки и складываем в таз. (Персики легко очищаются, если их попарить и оставить на несколько минут в горячей воде. Яблоки не всегда легко разваривaются, поэтому их лучше всего нарезать стружкой.) Прибавляем 2 кг сахара и варим, пока не образуется густая масса, которая отделяется от дна таза. Выкладываем мармелад еще горячим в посуду, где он будет храниться, и оставляем открытым, чтобы масса покрылась корочкой. Спустя несколько дней для лучшей сохранности налить сверху тонкий слой меда. Можно один килограмм сахара заменить соком из 4-5 кг винограда.

103. Компот. Берем 3 кг хороших, не полностью созревших груш, разрезаем пополам и удаляем семена. Кипятим 1 кг винного уксуса, 800 г сахара, для аромата добавляем кусочек корицы, 10 зерен гвоздики и немного лимонной корки. Кладем груши и варим; как только груши станут мягкими, складываем их в банки, а сироп варим до тех пор, пока не станет густым, и тогда заливаем груши. Про-

1 См. Приложение 3.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

делываем это три раза, после чего компот готов. Банки с компотом надо хорошо завязать.

104. Ликер. Приготовляется так же, как ликер из яблок (см.рецепт 93).

105. Джем. Маленькие, твердые груши очищаем, нарезаем на половинки, удаляем семена. Взвешиваем груши и на каждые 500 г берем четверть килограмма сахарного песка. Раскладываем груши в посуде: слой груш, слой сахара. Оставляем постоять 24 часа. На следующий день варим груши, добавляем лимонную корочку, гвоздику или ваниль. После часовой варки груши становятся прозрачными, и джем готов. Наливаем несколько ложек коньяка, перекладываем джем в глиняные горшочки, банки и завязываем пергаментной бумагой.

106. Груши в уксусе. Груши очищаем, разрезаем и удаляем семена. Берем на 2,5 кг груш 750 г сахара и 1 литр винного уксуса. Варим сироп и добавляем немного корицы, гвоздики и лимонной корки. Затем кладем груши и варим их, пока не станут мягкими. Вынимаем вареные груши, складываем их в горшочки или банки. Довариваем сироп до необходимой густоты, процеживаем и выливаем в груши. Через несколько дней сливаем сок, перевариваем его и после остывания снова заливаем груши. По истечении одной недели повторяем эту процедуру и тогда уже завязываем горшочки пергаментной бумагой и храним их в прохладном месте.

107. Груши с горчицей. Маленькие, недозревшие груши перемываем, накалываем иголкой и варим в воде. Вареные груши вынимаем из воды и остуживаем. На 5 кг груш добавляем два лавровых листа, 6 кусочков гвоздики, 1 ложечку черного перца в порошке, небольшой корень очищенного и порезанного квадратными кусочками хрена и 125 г горчицы в зернах. Груши со всеми этими специями укладываем в горшочки или банки и заливаем водой, в которой груши варились.

108. Засахаренные груши. Спелые груши без изъянов парим в кипящей воде и немедленно бросаем в холодную. Очищаем от кожуры и опускаем в кипящую воду, в которой растворяем немного квасцов. Как только груши станут

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

мягкими, вынимаем их, накалываем иглой и остуживаем в холодной воде. Приготовляем сироп из 500 г сахара и 250 г воды, кладем груши, даем прокипеть 1-2 раза. Накрываем посуду и ставим ее на 24 часа в холодное место. Вынимаем груши, отцеживаем и выкладываем на жаровни или подносы, застеленные белой бумагой, посыпаем груши сахарной пудрой. Ставим подносы или жаровни в печь на 12 часов. На другой день вынимаем подносы, переворачиваем груши, посыпаем их снова сахаром и повторно сушим, не натапливая сильно печь. Сухие груши складываем в коробки или банки.

109. Сушеные груши. Для сушки употребляются маловодянистые груши. Самой распространенной является сушка на солнце. Можно сушить при слабом огне в духовке на широких подносах, противнях. Хранятся груши в сухом, темном и проветриваемом помещении.

110. Хранение свежих груш. Для хранения свежих груш зимой используются исключительно поздние сорта. Отобранные на зимнее хранение плоды должны быть совершенно здоровыми, без механических повреждений, недозрелыми, так как спелые быстро портятся. Помещение, в котором хранятся груши, должно быть сухим, прохладным, но не слишком холодным. Температура в нем может колебаться от 3 до 8° С. Помещение должно хорошо проветриваться, в нем не должны находиться пищевые продукты с резким запахом (напр, кислая капуста). Плоды надо уложить на деревянные полки, покрытые бумагой или стружками, груши не должны касаться друг друга и лежать черешками вниз.

АЙВА

Плоды айвы отличаются сильным и приятным ароматом. В сыром виде айву не едят, а употребляют для приготовления желе, цукатов, варенья и т.д. Айвовое варенье считается одним из лучших.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Средний химический состав: воды - 80%, сахара - 10%, белка - 0,5%, нерастворимых веществ - 5%, растворимых веществ - 1,5%, яблочной кислоты - 0,3%, танина - 0,03%, клетчатки - 3%, золы - 0,35%.

Лечебное применение. В народной медицине отвар из семян айвы употребляется для лечения желудочных и кишечных расстройств.

Что можно приготовить из айвы

111. Варенье. Приготовляем сироп из 1 кг сахара и 2 стаканов воды. Берем 2 крупные айвы, вытираем чистой тряпочкой, натругиваем ножом и бросаем в кипящий сироп. Натругивать надо очень быстро, чтобы не потемнела стружка айвы. Размешиваем с сиропом и оставляем вариться на сильном огне. Готовность узнаем при помощи капли: если капля сиропа, опущенная на кусочек сахара, не расплывается, то варенье готово. За три минуты перед снятием с огня добавляем половину чайной ложечки толченой лимонной кислоты, растворенной в ложке горячей воды.

112. Красное варенье. 1 кг сахара, 3-4 стакана холодной воды и натруганные 2 крупные айвы, предварительно тонко очищенные, одновременно складываем в таз. Не допускать сильного огня: чтобы варенье получилось красным, лучше всего, если оно будет кипеть на медленном огне. Перед снятием добавить половину ложечки толченой лимонной кислоты. Варенье варить до значительной густоты, дать настояться, а затем разложить в банки.

113. Варенье. Ставим на огонь таз с 2 кг сахара и 4 стаканами воды. Кипятим, пока сироп не достигнет средней густоты. За это время очистить 1 кг айвы, завернуть, чтобы не почернела, в салфетку, смоченную в соленой воде. Как только сироп будет готов, нарезать айву ломтиками, опустить в таз и варить до нужной густоты.

114. Мармелад. Берем 5 кг спелой айвы, 2 кг сахара. Тщательно перемываем плоды. Снимать кожуру и удалять

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

семена не следует. Нарезаем айву ломтиками, складываем в кастрюлю, заливаем небольшим количеством воды и варим на медленном огне до размягчения плодов. Затем мягкие плоды протираем через сито и полученную массу варим в тазу. Перед концом варки прибавляем сахар и варим до желаемой густоты. Готовый мармелад выкладываем в сухую банку, которую два дня держим открытой, затем покрываем пергаментной бумагой и завязываем.

115. Прессованный мармелад. Хорошо вытираем айву, разрезаем плоды пополам, удаляем семена, режем на маленькие кусочки, варим до размягчения, затем протираем сквозь сито.

На 1 кг пюре из айвы добавляем от 3/4 до 1 кг сахарного песка, предварительно подогретого в духовке, и вновь ставим, доводя до кипения, на медленный огонь, беспрерывно размешивая деревянной лопаткой или ложкой. Когда мармелад загустеет, проверяем на готовность, как обычно, проводя ложкой, чтоб остался след. Если мармелад немного постоит и будет видна бороздка на дне таза, то мармелад готов. Снимаем с огня и еще горячим выкладываем в тщательно высушенные банки. Оставляем их открытыми 2 дня, пока поверхность не подсохнет, завязываем и храним в сухом месте.

116. Компот. Айву нарезаем дольками и очищаем от сердцевины, но кожуру не снимаем. Высыпаем в таз и наливаем воды столько, чтобы покрыть плоды. На каждый килограмм плодов добавляем 0,5 кг сахара. Варим айву до размягчения и до сгущения сиропа, но жиже, чем для варенья. Укладываем айву в банку, заливаем сиропом. Для лучшего сохранения наливаем поверх сиропа 1-2 ложки рома, осторожно, стараясь не разбалтывать сироп, завязываем пергаментной бумагой, смоченной водой, и высушенной тряпочкой. Ром придает компоту еще лучший вкус. Чтобы не расходовать много рома, лучше брать банки с узкими горлышками.

117. Сок. Очищаем айву от кожуры, удаляем семена, режем на кусочки и варим до размягчения. Выкладываем плоды на растянутое полотно или марлю и сцеживаем сок. На другой день замеряем сок и на каждый литр его добав-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ляем 650 г сахара. Варим сок с сахаром. Снимаем пену. Остывший сок выливаем в бутылки, закрываем их и варим около 15 минут в кастрюле с водой (водяной бане).

118. Желе. 2 кг айвы нарезаем на кусочки, очищаем от сердцевины и заливаем водой. Варим до размягчения, не раздавливая кусочков айвы. Сцеживаем сок, добавляем в него 1 кг сахара и варим так, чтобы после остывания можно было резать ножом. Перед снятием с огня добавляем 1 ложечку лимонной кислоты. Из оставшихся вареных плодов можно приготовить пастилу.

119. Желе из айвы и яблок. Берем 2,5 кг айвы, 0,5 кг кислых яблок, 1,5 кг сахара и 1 чайную ложечку лимонной кислоты.

Вытираем айву и яблоки тряпочкой и разрезаем на несколько частей, не удаляя кожуры и семян. Складываем айву в глубокую посуду, заливаем водой, на 4 пальца поверх плодов, и ставим на огонь. Как только айва станет мягкой, снимаем ее с огня и сцеживаем через дуршлаг, а затем через тонкую ткань. Полученный сок варим на умеренном огне. Если при кипении образуется густая пена, прибавляем лимонной кислоты и делаем пробу на готовность, опустив каплю желе на холодную тарелку. Если капля расползается, желе еще не сварилось, если же она сохранит начальную форму, желе готово. Тогда снимаем посуду с огня и перслиеваем желе в предварительно высушенные и подогретые банки. В случае появления пены на поверхности желе снимаем ее тыльной стороной сухой ложки.

120. Желе. Плоды айвы хорошо перемываем, нарезаем ломтиками и заливаем водой так, чтобы покрыть плоды. Варим до размягчения. Процеживаем сок. По весу сока добавляем сахар (поровну), варим до густоты, постоянно снимая пену. За три минуты до снятия с огня добавляем немного разведенной лимонной кислоты. Еще теплым желе разливаем в банки, а как только остынет, завязываем их пергаментной бумагой или целлофаном.

121. Пастила. Нарезаем айву вместе с кожурой дольками толщиной в палец, удаляем твердые внутренние части и семена айвы. Складываем вместе с семенами, завязанны-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ми в тонкую тряпочку или мешочек, и кипятим до разваривания плодов. Протираем плоды через сито и снова ставим на огонь вместе с процеженной водой и сахаром по вкусу. Варим до тех пор, пока при размешивании пастилы ложкой не начнет показываться дно таза. Раскладываем пастилу толстым слоем на смоченном водой стекле, чтобы она несколько дней подсыхала, затем разрезаем ее на квадратные кусочки, обсыпаем сахарной пудрой и складываем в жестяные банки.

С целью экономии можно использовать процеженную воду для приготовления желе. Однако, если воду не сцеживать, с ней пастила вкуснее.

122. Ликер. Настругиваем 2 кг спелой айвы. Варим ее в воде до размягчения. Процеживаем сок и смешиваем его с одинаковым количеством спирта. Добавляем 25 г корицы, 25 гвоздик, немного нарезанного миндаля, кожуру от половины лимона и сахару по количеству спирта. Ставим на 40-50 дней в бутылках на солнце. Затем процеживаем и выдерживаем в бутылках в лежачем положении не менее 6 месяцев.

123. Конфеты. Берем 2 кг зрелой айвы, перемываем и отвариваем на слабом огне в 3 стаканах воды. Пропускаем через дуршлаг и к полученному пюре добавляем 1 кг кристаллического сахара. Варим без воды 5-10 минут, постоянно помешивая. Когда пюре начнет отделяться от таза, выкладываем его на доску и раскатываем слоем толщиной в 1-2 сантиметра. Как только остынет, режем ножом на кусочки и обсыпаем их сахаром. Можно нарезать формочками. Сохранять в стеклянных банках, в сухом месте. Если масса получилась жидкой и не режется, оставить ее подсохнуть на воздухе или сушить в слабо нагретой духовке или печи.

124. Локум[1]. Берем 5 кг айвы перемываем и складываем в глубокую посуду. Воды наливаем столько, чтобы покрыть плоды. Варим на сильном огне, перемешиваем, что-

[1] Локум-восточное лакомство

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

бы айва размякла равномерно. Вынимаем айву и немедленно опускаем в холодную воду. Очищаем кожуру, срезаем мякоть до сердцевины и пропускаем через мясорубку.

В среднем от 5 кг айвы получаем 3 кг кашицеобразной массы. Берем 2 кг сахара, вливаем 0,5 л воды, в которой варилась айва, и ставим на слабый огонь, чтобы сахар растворился. Затем выкладываем массу из айвы, увеличиваем огонь и непрестанно помешиваем смесь, чтобы не пригорела. Как только смесь сгустится, уменьшаем огонь. Готовность локума узнаем, когда в сделанной лопаткой дорожке образуется пузырящийся белый слой пены. Это доказывает, что из локума испарилась вся жидкость. Выкладываем локум в смоченную водой широкую чугунную или жестяную посуду, чтобы остыл. Затем вынимаем локум, заворачиваем в пергаментную бумагу и складываем в картонные или жестяные коробки для хранения.

КИЗИЛ

Кизил был известен еще в древности грекам. Они засаливали его как маслины.

Средний химический состав: сахара - 15%, яблочной кислоты. 3%.

Лечебное применение. Кизил употребляется как вяжущее средство.

Что можно приготовить из кизила.

125. Варенье. На 1 кг сахара берем 100 крупных ягод кизила. Перемываем, удаляем косточки. Складываем в таз плоды и сахар, добавляя по 2 стакана воды на каждый килограмм сахара. Варим до нужной густоты, которую узнаем по капле сока: если опущенная на холодное блюдечко капля сока не расползается, варенье готово. Снимаем таз с огня, кругообразным потряхиванием собираем на середину

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

таза пену, удаляем ее ложкой. Перекладываем в какую-либо посуду отстояться на 1-2 дня и, после того как ягоды хорошо напитались сиропом, сливаем варенье в банки. Можно добавить для запаха один порошок ванили.

126. Варенье. Твердые, неперезревшие ягоды кизила опускаем на 1-2 часа в известковую воду[1], удаляем косточки и варим в густом сиропе, придерживаясь пропорции: на 1 кг кизила - 1 кг сахара. На каждый килограмм плодов добавляем половину чайной ложечки лимонной кислоты.

127. Мармелад. Берем 5 кг спелого, мягкого кизила, перемываем его, удаляем косточки, высыпаем в широкую посуду, наливаем 2 литра воды и ставим вариться до полного размягчения. Воду отцеживаем и используем для желе. Остальную массу протираем сквозь сито, добавляем 2,5 кг сахара и варим до нужной густоты, постоянно размешивая.

128. Желе. Перемываем 2 кг перезрелого мягкого кизила, разминаем его, удаляем косточки, заливаем водой так, чтобы покрыла плоды, и ставим на огонь вариться. Процеживаем воду через сито, эту же воду еще раз пропускаем сквозь тонкую ткань. Выливаем воду в таз, добавляем 1 кг сахара и ставим варить. Как только желе загустеет, снимаем его с огня и еще кипящим переливаем в другую посуду. Лимонной кислоты не добавлять.

129. Желе. На 1 кг сахара берем 3 кг кизила, наливаем воды, чтобы покрыла доверху плоды, и варим. Процеживаем сок через марлю и смешиваем с сахаром. Варим до состояния желе. На каждый килограмм сахара добавляем половину чайной ложечки лимонной кислоты.

130. Сироп. Разминаем 3 кг перезрелого кизила и оставляем его бродить с косточками на 24 часа. Затем процеживаем и доливаем 4 стакана воды. Полученный сок варим с 2 кг сахара до густоты, не добавляя кислоты.

---

1 См. Приложение 3.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ОРЕХИ

Зрелые орехи весьма питательны; их едят свежими, используют в кондитерской промышленности, в кулинарии.

Средний химический состав: воды - 4,5-5,4%, жиров 51,1-61,8%, белка - 8,7-18,9%, углеводов - 10,0-13,0%, клетчатки - 2,8%, золы - 1,6-2,3%.

Незрелые плоды содержат много витаминов С,В,Р.

Ореховое масло употребляется в кулинарии, а также и с лечебной целью.

Что можно приготовить из орехов

131. Варенье. Вымачиваем 80 шт. орехов в холодной воде в течение 6 дней, воду сменяя дважды в день - утром и вечером. Спустя 6 дней варим орехи в течение 5 минут в щелоке, приготовленном из воды и 1 ложки древесной золы. Очищаем орехи от скорлупы и снова вымачиваем их в воде в течение 5 дней, меняя воду ежедневно дважды - утром и вечером. После этого оставляем орехи на 24 часа мокнуть в известковой воде[1]. Затем перемываем их и варим по 5 минут в двух-трех водах. Из полкилограмма сахара и двух стаканов воды варим сироп, бросаем в него орехи и варим, пока не выварится почти весь сироп. Варим до густоты 1 килограмм сахара с 4 стаканами воды. В сгущенный сироп опускаем орехи один за другим. Продолжаем еще недолго варить и добавляем одну ложечку лимонной кислоты. Густоту сиропа узнаем по капле, опущенной в стакан с холодной водой. Для запаха добавляем немного ванили или апельсиновой цедры. Остывшее варенье разливаем в банки.

---

1 См. Приложение 3.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

132. Ликер. Берем 50 маленьких, зеленых орехов с мягкой еще сердцевиной, разбиваем их и опускаем в темную бутыль, налитую двумя литрами водки. Добавляем для аромата 30 г корицы и 15 г гвоздики. Выставляем бутыль на 3 недели на солнце, часто взбалтываем. Содержимое процеживаем и смешиваем с 2 литрами густого сахарного сиропа. Фильтруем, наливаем в бутыли и храним в лежачем положении.

133. Ореховая связка. Ядра орехов (или миндаля) нанизываем на нитку. Варим следующую смесь: 1 литр мускатного вина с 1/4 кг сахара. На литр муската разводим холодной водой около 5 столовых ложек картофельной муки. Выливаем в горячий мускат. Как только смесь загустеет, окунаем в нее нанизанные ядра орехов. Оставляем их остыть. Так проделываем несколько раз. Под конец обсыпаем сахарной пудрой.

134. Ореховая колбаса. Приготовляем полкилограмма ореховых ядер, 250 г очищенного тонко порезанного миндаля, 100 г шоколада, 250 г сахарной пудры, 1 чашку бобового отвара и по 1 ложечке корицы и гвоздики. Орехи хорошо размешиваем с сахаром до образования гладкого теста. Прибавляем для аромата тонко нарезанный миндаль, а затем бобовый отвар. Размешиваем еще и раскатываем колбасу, которую обваливаем в сахаре и оставляем в холодном месте на два дня, затем разрезаем на ломтики.

135. Конфеты из лещины. Берем 300 г сахара и 500 г молотых или толченых орехов, лещины, 2 яйца, 1 лимон (кожуру и сок), шоколад (или какао).

Лещину, сахар, яйца и лимон размешиваем до гладкости. Разделяем на две части. Одну часть смешиваем с тертым шоколадом или какао. Выдавливаем из смеси рюмкой кружочки и просушиваем в течение двух дней. Обе половины склеиваем белком.

136. Хранение орехов. Сохраняем орехи посредством высушивания. На огонь или солнце выставлять не надо. Лучше всего сушить в тени на сухом воздухе. Расстилаем и ворошим несколько раз в день, а затем через

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

каждые два-три дня. Для подобной сушки необходимо 4-9 недель.

Перед тем как начать сушку орехов, очищаем их от кожуры и перемываем в воде, помешивая 2-3 минуты.

Орехи можно сохранить свежими долгое время, если их хранить без кожуры, засыпав сухим песком и взбрызгивая водой через каждые 8 дней.

МИНДАЛЬ

Средний химический состав сухого миндаля: жиров - 54%, экстрактивных веществ - 18%, белка - 18%, клетчатки - 3%, воды - 6,3%, золы - 2,5%.

Из миндаля приготовляют молоко, из миндальной массы - масло. Миндаль находит большое применение в кондитерском деле.

Что можно приготовить из миндаля

137. Сироп. Истолочь в ступке 500 г сладкого очищенного миндаля и 175 г горького миндаля. Время от времени добавлять немного воды и сахарной пудры. Когда масса приготовлена, смешать ее с 3\4 литра воды, выложить смесь в холщовую ткань (мешочек) и выжать молоко из миндаля. Сварить 500 г сахара с одним стаканом воды, смешать с миндальным молоком, снова сварить и остудить. Придать аромат можно апельсиновой водой. Всю смесь процедить через полотно и разлить в бутылки.

138. Глазированный миндаль. Заливаем миндаль кипятком, и когда он постоит немного, очищаем. После этого поджариваем на слабом огне. Нанизываем миндаль на вертел (тонкую проволоку), окунаем в горячий сироп и даем возможность сахару стечь. Как только миндаль остынет,

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

отрезаем ножницами сахарные сосульки, которые на нем образовались при сцеживании, и освобождаем миндаль от вертела (проволоки, спицы).

139. Засахаренный миндаль. 250 г сахара с небольшим количеством воды подогреваем на огне, до тех пор пока он не покраснеет и не превратится в карамельный сироп. В него окунаем миндаль, предварительно очищенный и прожаренный. Когда миндаль хорошо напитается сиропом, выкладываем его на сковородку или противень, смазанный маслом, и остуживаем.

140. Конфеты. 1 стакан молока варим с кусочком сливочного масла величиной с куриное яйцо и 2 стаканами сахара. Варить до сгущения, после чего добавить настругганной лимонной цедры или ванили и 2 стакана толченого миндаля. Выливаем смесь в мелкий фаянсовый или жестяной тазик или миску. После остывания нарезаем кусочками и заворачиваем в бумажные обертки.

АПЕЛЬСИНЫ

Родиной апельсинов является Китай. В данное время апельсины широко распространены, и сорта их разнообразны.

Средний химический состав: воды - 84-90%, кислот - 2,5%, белка - 1,08%, сахара - 5%, углеводов - 1%, клетчатки - 1%.

Апельсиновая корка содержит 6-8% ароматных масел, которые употребляются в парфюмерии.

Апельсины содержат в большом количестве витамины А,В и С.

Апельсины являются отличной пищей, особенно для детей, так как доставляют организму витамины и минеральные соли. Естественный апельсиновый фруктовый сахар не нуждается в переработке желудком, а всасывается непосредственно.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Из апельсиновых корок готовят различные освежающие напитки и варенье.

Что можно приготовить из апельсинов

141. Варенье. Берем 3 апельсина, снимаем кожуру и варим апельсины в воде, пока их можно будет легко проколоть иглой. Вынимаем апельсины и оставляем их остыть, затем нарезаем на кусочки. Приготовляем сироп из 1 кг сахара и воды. Варим сироп до густоты. Снимаем пену. Добавляем кусочки апельсина и довариваем варенье. При этой варке апельсины должны стать совсем прозрачными. Добавляем лимонной кислоты, ванилина и снова недолго варим варенье. Выливаем варенье в широкую посуду и, как только остынет, перекладываем в банки.

142. Варенье. Берем 2 больших апельсина (поменьше - 3) на 1 кг сахара, стираем на терке цедру, замачиваем апельсины на ночь в холодной воде. На другой день вынимаем их из воды, перекладываем в другую и кипятим около 10 минут. Затем сливаем эту воду, наливаем другую и снова варим столько же времени. Так повторяем три-четыре раза. Обращаем внимание на то, чтобы апельсины не полопались. Пока апельсины кипят, приготовляем в тазу сахар, варим негустой сироп. Когда апельсины уже почти сварены, вынимаем их из воды, хорошо отцеживаем и, охладив, нарезаем на правильные маленькие кусочки, которые складываем в готовый сироп. Варенье варим до необходимой густоты, то есть до такого состояния, когда капля сиропа, опущенная на тарелку, не расползается. Прибавляем неполную чайную ложечку лимонной кислоты, кипятим еще недолго, остуживаем и раскладываем в банки.

143. Варенье из апельсиновых корок. Режем кожуру апельсинов на дольки шириной от 1,5 до 2 см. Каждую дольку заворачиваем спирально и надеваем на нитку, кон-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

цы которой связываем, как на ожерелье, чтобы лучше стянуть свернутую корку. Складываем в посуду с холодной водой на 3-4 дня. Воду надо менять каждый день. После замены воды в последний раз кипятим 15 минут, затем снова меняем воду и снова кипятим 15 минут. Так повторяем 3-4 раза, пока корки не станут мягкими и не потеряют горечь. Затем отцеживаем, взвешиваем корки и в полтора раза больше их веса добавляем сахара. Варим до сгущения и перед снятием с огня на каждый килограмм сахара добавляем одну чайную ложечку лимонной кислоты. Как только варенье остынет, удаляем из корок нитки и разливаем варенье в банки.

144. Апельсиновый мармелад (джем). Нарезаем килограмм толстокорых апельсинов и два лимона. Оставляем их вымокать в 3 литрах воды. На другой день варим около часа и опять вымачиваем. На третий день добавляем 2,5 кг сахара и варим до густоты.

145. Мармелад. Берем 8 тонкокорых апельсинов и 2 тонкокорых лимона. Моем холодной водой и вытираем чистой тряпочкой. Берем острый нож и над глубокой тарелкой режем апельсины и лимоны на тонкие ломтики. Удаляем семена, а остальное - мякоть и кожуру - размельчаем. Вливаем три литра холодной воды и оставляем на 24 часа. Затем выливаем в кастрюлю, хорошо закрываем ее крышкой и ставим на средний огонь на полтора часа, пока не размякнут апельсиновые корки. Сваренную смесь снова выливаем в посуду и оставляем на ночь. На утро выкладываем в таз для варенья, добавляем 3 кг кристаллического сахара, без воды. Все время мешаем, чтобы не подгорело. Как только мармелад становится достаточно густым, варку прекращаем.

Выкладываем в стеклянную банку, плотно завязываем. Хранить можно в течение года.

146. Ликер. I. Апельсиновые корки очищаем от внутреннего белого слоя , мелко нарезаем и опускаем в бутылку. Заливаем спиртом так, чтобы он покрыл корки. Оставляем настаиваться 2-3 недели, процеживаем и, если настойка мутная, процеживаем через воронку с

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

фильтровальной бумагой, сложенной вчетверо. Смешиваем с холодным сахарным сиропом, сваренным из одной части сахара и двух частей воды. Пропорция определяется по вкусу: для более крепкого ликера - меньше сиропа.

Ликер тем вкуснее, чем дольше он выдерживается (в лежачем положении), чем лучше запечатан.

II. Мелко нарезанные и посеченные плоды апельсина насыпаем в бутылки с чистым спиртом и настаиваем в темном месте, - чем дольше, тем лучше. От густоты этой эссенции зависит аромат ликера. Затем варим 750 г сахара с 1 стаканом воды до образования густого сиропа, добавляем 250 г глюкозы. Прокипятив несколько раз, немного остуживаем. Вливаем 4 стакана чистого спирта и 2 кофейные чашки апельсиновой настойки. Хорошо размешиваем и разливаем в бутылки.

Чем дольше выдержан ликер, тем лучший вкус он приобретает.

147. Ликер из апельсиновых корок. Соструганная апельсиновая цедра намачивается в спирте или коньяке. Затем коньяк процеживаем, добавляем густой сахарный сироп (сваренный, как для варенья). На один литр коньяка берем 500 г сахара.

148. Смешанный ликер из апельсинов и лимонов. I. Сварить сироп консистенции варенья из 250 г сахара и 250 г воды. Выдавить в него сок из одного апельсина и одного лимона. Положить в сироп половину корки с апельсина и всю корку с лимона, предварительно в течение 30 минут вымоченные в теплой воде. Поставить сироп на огонь, снова прокипятить. Затем снять с огня, остудить и влить 60 г рома или коньяка. Ликер готов к употреблению.

II. Нарезать на небольшие кусочки два целых апельсина и один лимон. Залить небольшим количеством воды и поставить покипеть 5 минут. Снять с огня, остудить и залить литром водки и 600 г сиропа, густого, как для варенья. Затем разлить в бутылки, запечатать и поставить на 20 дней в теплое место. Процедить через марлю, сложен-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ную в несколько раз, и профильтровать, положив в лейку (воронку) клочок чистой ваты.

149. Конфеты. Толстую апельсиновую корку выварить в трех водах, меняя воду через каждые 15 минут, процедить, затем взвесить корки. По весу корок взять столько же сахара и с небольшим количеством воды сварить густой сироп. В сироп положить корки, добавить немного лимонного сока и варить до тех пор, пока корки не впитают весь сахар. Затем вынимаем их на доску, мелко рубим и смешиваем с абрикосовым мармеладом (на корки с килограмма апельсинов - 3 ложки). Все это варим, пока не образуется густая масса, которую оставляем остывать, а затем раскатываем кусочки колбасками толщиной 2 см в диаметре и оставляем на один день. Затем обливаем со всех сторон шоколадной глазурью. Сохранять можно долгое время. При употреблении нарезать горячим ножом на куски длиной 5-6 см.

150. Сироп. Берем два апельсина, снимаем цедру и замачиваем ее в полстакане воды, примерно на полчаса. В воду кладем немного (на кончике ножа) лимонной кислоты. Заливаем 1 кг сахара водой (пол-литра) и ставим вариться. Отжимаем сок из апельсинов, процеживаем несколько раз через ткань, вливаем в сироп, туда же кладем набухшую корку. После пятиминутной варки снять, процедить и снова поставить вариться до густоты.

Незадолго перед снятием с огня добавить половину чайной ложечки лимонной кислоты.

151. Апельсинные "улитки". Нарезаем апельсинную корку на 8 полосок, каждая из них сворачивается в рулончик, нанизывается на нитку и завязывается. Варить в нескольких водах, чтобы корки хорошо размякли. Затем сложить в кастрюлю, добавить 500 г сахара, стакан холодной воды и поставить вариться. Когда "улитки" сварятся, каждую "улитку" обмакнуть в кристаллический сахар.

152. Эссенция. Эссенция приготовляется из сострганной апельсинной корки, которую кладем в бутылочку и заливаем чистым спиртом или коньяком. Несколько ка-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

пель этой эссенции достаточно, чтобы придать приятный аромат варенью, пудингу, кексу или торту.

153. Засахаренные апельсинные корки. Апельсинные корки можно консервировать (сохранять долгое время), если их засахарить.

Цедру соскабливаем мелкой теркой и используем для приготовления эссенции. Подготовленную таким образом корку с восьми апельсинов нарезаем на полоски, квадратики или сворачиваем в рулончики и нанизываем, как бусы, на белую нитку.

Вымачиваем корки в холодной воде в течение 24 часов, раза 2-3 сменяя воду, чтобы удалить из них горечь. После того как корки набухнут, варим, пока они не размякнут. Потом заливаем их теплой водой. Корки сворачиваются и деревенеют. Остуживаем их, а затем складываем в таз сваренные корки, 1 кг сахара, 3-4 стакана холодной воды, кусочек лимонной кислоты величиной с орешек и варим. Когда сироп сгустится, как для варенья, вынимаем вилкой корки, остуживаем на тарелке и обмакиваем их в мелкий кристаллический сахар. Чтобы корки были помягче, можно обойтись без лимонной кислоты. Тот же сироп может быть использован для повторной порции корок.

154. Конфеты из апельсинных корок. Апельсинные корки нарезаем на продолговатые полоски, сворачиваем их и нанизываем на нитку. Вымачиваем в воде, несколько раз меняя ее, чтобы удалить горечь, и варим с сахаром. Отцеживаем сироп, обмакиваем корки в кристаллический сахар и получаем очень ароматные и красивые конфеты.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ЛИМОНЫ

Лимон - полезный, освежающий плод. Из лимонных корок приготовляются десертные прохладительные напитки.

Средний химический состав: воды - 90%, сахара - 1%, лимонной кислоты - 6%, белка - 0,05%, золы - 0,02%.

Содержат немного витамина А, большое количество витаминов В и С. В отличие от других плодов, витамин С в лимоне обладает высокой стойкостью.

Лимон, ввиду сильной кислотности, не годится для приема в пищу как фруктовый десерт - апельсины, мандарины, яблоки, виноград или груши. Но он незаменим в кулинарии. Его кислоту нельзя заменить ни искусственной лимонной кислотой, ни уксусом, ни эссенцией.

Лимонная кислота содержит сахар, щелочные (алкалоидные) соли (кальциевые и калиевые). Благодаря выщелачиваемым свойствам, лимон очень полезен при ревматических и некоторых невралгических заболеваниях.

Что можно приготовить из лимонов

155. Варенье. Берем корку от 6 лимонов. Очищаем от внутренней белой оболочки и разрезаем на полоски. Нарезанную корку варим в 3 - 4 водах, пока не размякнет. Приготовляем сироп из 1 кг сахара и 0,5 л воды, удаляем пену и, как только загустеет немного, бросаем в него лимонную корку. Варенье варим до густоты. Добавляем процеженный сок из трех лимонов и довариваем варенье.

156. Белое варенье. Варим четверть литра воды с 1 кг сахара до сгущения. Если капля сиропа, опущенная в холодную воду, сохранит свою форму, то сироп готов. Добавляем в сироп одну ложечку аммониевой кислоты, кипятим

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

1 - 2 раза. Выливаем в сироп сок из одного лимона, кладем немного ванилина. Снимаем таз с огня, накрываем мокрым, хорошо отжатым куском ткани. Когда сироп остынет, выливаем в широкую фарфоровую или фаянсовую посуду и размешиваем чистой деревянной лопаточкой, пока не загустеет и не образуется густая гладкая смесь. Складываем варенье в банку.

157. Мармелад. Берем от 8 до 10 толстокорых лимонов и 1 апельсин, нарезаем их в длину, а затем на тоненькие ломтики. Заливаем 750 г воды, прибавляем 750 г сахара и ставим на огонь. Доводим до кипения. Затем снимаем с огня и оставляем на 2 - 3 дня пропитываться в сиропе. Потом добавляем еще 750 г сахара и варим до тех пор, пока не загустеет.

158. Сироп. На 1 кг сахара используем сок 10 лимонов. Варим густой сироп из сахара и 2 стаканов воды. Добавляем лимонный сок, предварительно процеженный, и доваривaем сироп.

159. Сироп из лимонных корок. Соструrиваем на терке цедру 4 лимонов, заливаем ее 1/2 стакана воды и настаиваем 4 - 5 часов. Приготовляем сироп из 1 кг сахара и 2 стаканов воды, сцеживаем воду из-под цедры в сироп и варим до необходимой густоты.

160. Локум. Растворяем в 1 л воды 750 г сахара и смешиваем со 150 г крахмала, предварительно разведенного небольшим количеством холодной воды. Эту смесь ставим на огонь и варим, беспрерывно размешивая, пока не сгустится. Как только закипит, вливаем сок 1 лимона. В последний момент добавляем миндаль, нарезанные грецкие орехи, лещину, фисташки и т.д. Можно окрасить в розовый цвет.

Перед снятием с огня прибавляем по вкусу ванилина. Выливаем в таз, смазанный маслом. Когда остынет, нарезаем кубиками и обваливаем в сахарной пудре.

161. Хранение лимонной и апельсинной корки. Отделяем от лимонной кожуры белые внутренние пленки. Нарезаем корку на тонкие полосочки и раскладываем на широкой тарелке. Сушим не на солнце и не на печке, а при умеренной температуре на воздухе. Время от времени пе-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ремешиваем, чтобы не появилась плесень, которая может повредить коркам и придать им неприятный вкус. Хорошо просохшие корочки складываем в стеклянную банку, плотно закрывающуюся (хорошо, если банка со стеклянной крышкой), и держим в сухом месте; так можно сохранять их годами. Если не закрыть хорошо, может появиться червоточина, и тогда корки будут непригодны к употреблению. Перед употреблением высушенные корочки вымачивают в холодной воде 8 - 10 часов.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Состругаиная лимонная цедра придает аромат варенью и тортам, она заглушает вкус масла и маскирует запах яиц.

Лимонная цедра в креме. Обыкновенно используем корку с половинки лимона, хорошо промытую так, чтобы на ней не осталось кислоты, которая может свернуть молоко. Промытая лимонная корка опускается в холодное молоко, затем кипит в нем и придает ему аромат. Если корку опустить в кипящее молоко, она запечется, и молоко не будет ароматным. Перед выливанием молока в крем лимонная корка удаляется.

Лимонная корка в желе. Состругаиная лимонная цедра опресняет желе и полностью убивает запах желатина.

Ломтики лимона с коркой в стакане вина придают ему приятный вкус.

Четвертушка лимона (с коркой) придает исключительно приятный вкус жареному мясу. Вначале жарится с мясом, а затем, после полного размягчения корки, растирается деревянной ложкой и растворяется в соусе. Лимонная корка с половинки лимона придает жареной телятине, свинине, курице или индейке исключительно приятный вкус.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

МАНДАРИНЫ

Сок зрелых мандаринов является превосходным напитком, сохраняющим круглый год все ценное, что дают свежие мандарины. Особенно полезен для грудных детей.

Мандарины по своему составу очень близки к апельсинам. Особенно богаты мандарины фосфорной кислотой, калием и кальцием. Содержат витамины А, В и С и богаты сахаром (до 16%).

162. Ликер из мандаринов. Тонко нарезанную корку от 15 мандаринов, вместе с коркой 2 лимонов, небольшим количеством корицы и 5 - 6 гвоздиками, опускаем в бутылки и заливаем 250 г чистого спирта. Через 5 - 6 недель процеживаем эту эссенцию и смешиваем с остывшим сиропом, приготовленным из 850 г сахара. Ликер готов к употреблению.

ЧЕРНИКА

Из черники готовят варенье, кисели, пюре, сок, а также начинки для пирогов, ватрушек и других изделий из теста.

Химический состав: воды - 78,36%, белка - 0,78%, углеводов - 5,89%, клетчатки - 12,29%, золы - 1,02%.

Лечебные свойства. Врачебное применение имеют ягоды и листья черники. Ягоды черники - старое, давно известное вяжущее средство, используемое в медицине при расстройствах кишечника, особенно у детей, при катаральном состоянии, дизентерии.

163. Мармелад из черники. Берем 5 кг черники, 2 - 2,5 кг сахара и 0,5 литра воды. Перемываем ягоды, протираем через сито. Полученную массу варим с сахаром и водой до нужной густоты.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

БРУСНИКА

164. Консервированная брусника. Это очень полезная ягода, пригодная, кроме использования в компоте, для изготовления различных соусов (особенно к птице и дичи).

Бруснику собираем здоровую и чистую, очищаем ее от плодоножек и листьев, перемываем и наполняем ею бутылку, пока после встряхивания не образуется пустое место шириной в 3 пальца. Заливаем сверху холодной чистой водой, пока не покроются ягоды, и закрываем пробкой, которую предварительно кипятим. Пробку накрываем целлофаном и завязываем.

Дня через три проверяем бруснику на вкус. Если она горчит, воду заменяем свежей. Затем снова запечатываем бутылку прокипяченной пробкой, переворачиваем и окунаем головкой в расплавленную смолу, парафин, воск, сургуч или гипс.

Если под рукой нет пробок, их можно заменить стерильной ватой. Из ваты вырезаем полоску шириной в 2 см, как можно туже сворачиваем ее и этим валиком, как пробкой, очень плотно затыкаем бутылку. Затем горлышко бутылки заливаем смолой, гипсом или парафином. Бутылки следует сохранять только в стоячем положении.

КАШТАНЫ

Каштаны употребляются в вареном, жареном, печеном (в горячей золе) виде.

Средний химический состав: воды - 61,2%, азотных веществ - 2,47%, жиров - 0,89%, углеводов - 33,16%, клетчатки - 1,16%, золы - 1,12%.

Каштаны содержат в небольшом количестве витамин С.

Сохраняются каштаны в сухом, проветриваемом месте.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

165. Варенье. Удалить с каштанов кожуру. Сварить их в воде, перемолоть в теплом виде в пюре. На полкилограмма каштанов взять столько же сахара и полстакана воды. Приготовить сироп, добавить каштановое пюре и кипятить около 30 минут, постоянно помешивая. На килограмм смеси влить для аромата небольшую чашку рома или всыпать полпакетика ванилина. Это варенье сохраняется всего около трех месяцев.

166. Засахаренные каштаны. Выбираем крупные каштаны. Очищаем от кожуры и внутренней коричневой оболочки. Заливаем кипятком и варим до размягчения, не допуская превращения в сплошную массу. Вынимаем из воды. На каждые два стакана вареных каштанов берем два стакана сахара. Сахар сварить с одним стаканом воды и с ванилью: помешивать, пока сахар не растворится, затем кипятить в течение 5 минут. Всыпать каштаны и отставить посуду в сторону, чтобы кипение медленно продолжалось, пока каштаны не потемнеют. Вынимаем каштаны вилкой и складываем в стеклянную посуду. Как только остынут, хорошо запечатываем посуду и сохраняем продолжительное время.

167. Глазированные каштаны. Очищаем и варим 500 г каштанов. Спрессовываем их, прибавляем 125 г сахара, ванилин и один стакан молока или воды. Варим на огне до превращения в густую массу. Остуживаем, добавляем 500 г сливок и размешиваем с одним белком. Выкладываем в формочки и глазируем густым сиропом, приготовленным из 200 г сахара и 2 ложек воды.

ИНЖИР

Инжир (винная ягода, смоква) дает очень вкусные, сочные, сладкие высокопитательные плоды. Употребляется главным образом в сушеном виде.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Средний химический состав сушеного инжира: воды - 0,05%, белка - 5,2%, жиров - 2,1%, сахара - 48,4%, клетчатки - 8%, золы - 5%.

Что можно приготовить из инжира

168. Варенье из инжира. 60 - 70 шт. инжира варим в 4 - 5 водах (каждый раз при смене воды заливаем кипятком и варим около 30 минут, пока вода не станет желтой). Затем вынимаем и перекладываем в холодную воду, в которой растворяем кристалл медного купороса величиной с горошину (на 1 - 1,5 л воды). В этом растворе держим инжир 15 - 20 минут, часто его помешивая. Вынимаем и тщательно прополаскиваем, меняя воду не менее десяти раз. Хорошо сцеживаем воду. Удаляем плодоножки и накалываем плоды иглой. Варим жидкий сироп из сахара и воды, снимаем его с огня и, как только остынет, кладем инжир в сироп. Ставим сосуд на огонь и даем немного покипеть, снова отодвигаем его на несколько минут от огня. Так повторяем три раза. Затем пробуем готовность варенья, прибавляем сок из одного лимона и ванили для запаха.

ДЫНИ

Благодаря аромату, сладости и приятному вкусу дыни являются хорошим десертом.

Средний химический состав: воды - 91,5%, клетчатки - 0,66%, золы - 0,33%.

Лечебное применение. Некоторые врачи рекомендуют дыни при ревматизме и подагре.

169. Мармелад из дыни. Мармелад из дыни очень хо-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

рош, ароматичен и по виду напоминает абрикосовый. Берем рассыпчатую, ароматную дыню, очищаем ее от семян, волокнистой части и корки. На 1 кг дыни берем 1 кг сахара. Приготовляем, как мармелад из любых плодов.

АРБУЗЫ

Родиной арбузов является тропическая Африка. Арбузы - широко распространенная культура.

Средний химический состав: воды - 95%, сахара - 4%, белков - 0,72%, углеводов - 4,13%, жиров - 0,1%, клетчатки - 0,1%, золы - 0,3%.

Лечебное применение. Мочегонное средство.

Что можно приготовить из арбузов

170. Варенье из арбузных корок. Выбираем толстокорый арбуз. Срезаем корку, удаляем зеленую часть ее и режем корку на кусочки. Нагреваем воду до кипения, кладем в нее нарезанную корку и трижды доводим до кипения. Размякшие корки оставляем на 20 минут на разостланном холсте на солнце, пока не побелеют. За это время приготовляем густой сироп (на 2 кг арбузных корок - 1,5 кг сахара) и варим в нем корки. На каждый килограмм сахара берем одну чайную ложечку лимонной кислоты, которую вместе с ванилью или жареным миндалем опускаем в варенье за три минуты перед снятием его с огня. Когда остынет - складываем в банки.

171. Варенье из арбузных корок. Арбузные корки размачиваем в воде, затем из белой мякоти вырезаем тонкие, длинные и узкие - в 1 сантиметр - ленточки, скручиваем их в ролики и нанизываем на нитки. Варим в воде. Когда размякнут, вынимаем нитки, корки опускаем в горячий,

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

сгущенный сироп и кипятим. Прибавляем немного лимонной кислоты и после снятия с огня для аромата всыпаем ванильный порошок.

РОЗА

Что можно приготовить из роз

172. Варенье. Обрываем лепестки роз, обрезаем их у основания, используем верхнюю часть. Промываем в нескольких водах. Отжимаем и перетираем с мелкоистолченным сахаром, пока лепестки не станут мягкими.

Сахар, в котором перетираем лепестки, - это часть сахара, предназначенного для варки сиропа. Всего на 250 г лепестков берем 1,5 кг сахара и 3/4 литра воды.

Варим в приготовленном сиропе, пока лепестки не размякнут. При пробе они не должны скрипеть на зубах. Добавляем лимонной кислоты и варим до нужной густоты.

173. Сироп. Один килограмм розовых лепестков промываем и варим до размягчения с 1 литром воды. Процеживаем и кладем в сок сахар. Варим до нужной густоты. Добавляем сок половины лимона и кипятим сироп еще некоторое время.

174. Ликер. Лепестки из роз перемываем и складываем в банки. Заливаем спиртом и выдерживаем 2 - 3 недели. После этого процеживаем и смешиваем с густым сиропом. Наливаем в банки и держим продолжительное время в холодном месте. Если ликер помутнел, необходимо его профильтровать.

СМЕШАННЫЕ МАРМЕЛАДЫ

Смешанные мармелады и повидла приготовляют из самых различных плодов (сливы и абрикосы; сливы, яблоки и томаты; груши и айва; шиповник и яблоки; виноград и

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

айва; виноград и абрикосы и т. п.). Сначала каждый вид плодов в отдельности варится и протирается через сито. Затем массу смешивают, прибавляют сахар в количестве, составляющем половину веса обеих масс вместе взятых, и снова варят смесь до полного сгущения.

175. Мармелад из брусники и яблок. Один килограмм очищенных и перемытых ягод брусники, 300 г очищенных и нарезанных ломтиками яблок, 300 г сахара. Варить до нужной густоты.

176. Мармелад из яблок и тыквы. Очищаем от корки, удаляем семена и нарезаем на кусочки 4 кг тыквы. Прибавляем 1 кг яблок с кожурой, но очищенных от семенных гнезд, 4 лимона, очищенных от корки и семян, и все это варим вместе в 250 г воды. Как только смесь хорошо размякнет, пропускаем ее через мясорубку. Выкладываем в таз, прибавляем 150 г сахара и варим до тех пор, пока мармелад не достигнет необходимой густоты. Мармелад еще горячим перекладываем в горшок, накрываем куском пергаментной бумаги, предварительно смоченной в салицилово-кислом натрии. Горшок завязываем пергаментной бумагой и сохраняем в холодном месте.

177. Мармелад из слив, яблок и помидоров. Берем 4 кг спелых синих слив, 3 кг яблок, 3 кг красных помидоров, 3 кг сахара, пучок листьев эстрагона.

Промываем томаты, нарезаем их кусочками и держим в дуршлаге 1 - 2 часа, чтобы стек сок. Складываем в кастрюлю и варим до мягкости. Протираем через сито, удаляем семена и кожицу. Получаем сравнительно густую массу. Перемываем сливы, удаляем косточки и пропускаем через мясорубку. Яблоки перемываем, тонко очищаем, нарезаем на кусочки, удаляем семенную часть и пропускаем также через мясорубку. Все смешиваем, добавляем сахар и варим мармелад на сильном огне. Смесь быстро густеет и приобретаст малиновый цвет. Как только в тазу будет оставаться след (дорожка) после ложки, опускаем ветку эстрагона и доводим мармелад до желаемой густоты.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

КАРТОФЕЛЬ

Картофель - самый распространенный овощ в мире. Насчитывается около 1000 видов картофеля.

Картофель содержит очень много крахмала и витамины А, В и С.

Так как картофель потребляется в значительных количествах, его следует считать хорошим источником аскорбиновой кислоты, витаминов группы В в рационах населения. При этом в сваренном картофеле витамины почти полностью сохраняются.

Средний химический состав: воды - 73-80%, крахмала - 14-24%, белка - около 0,2%, клетчатки - около 1%, жиров - около 0,15%, золы - около 1%.

Из картофеля можно приготовить разнообразную и дешевую пищу. Его варят, жарят, пекут, добавляют в хлеб.

Картофель легко хранить, поэтому запасы его на зиму можно делать в большом количестве.

Из зимних продуктов картофель самый важный, так как сохраняется в свежем состоянии, а это очень ценно.

Картофель - после хлебных продуктов - один из самых ценных пищевых продуктов. Картофель является хорошим энергетическим продуктом вследствие высокого содержания в нем крахмала.

Хранить картофель необходимо в подготовленных для этой цели местах, внимательно наблюдать за ним, так как картофель легко портится и прорастает. При очистке картофеля надо стараться снимать тонкий слой кожуры, так как под ней находятся ценные для организма витамины и минеральные соли. Только старый, проросший картофель надо чистить потолще, так как под проросшими побегами содержится салонин, являющийся гемолитическим ядом.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

178. Картофельная мука. Выбираем крупные, здоровые клубни. Перемываем их, очищаем и протираем через терку или очень мелко нарезаем. Раздробленный картофель высыпаем в глиняную посуду и разминаем, превращая в тестообразную массу.

Затем выкладываем понемногу полученную массу в густое сито, поставленное над большой посудой, и протираем сквозь сито. Время от времени льем понемногу холодную воду, пока через сито не начнет вытекать совсем прозрачная вода.

Остаток пережатой, но не пропущенной сквозь сито картофельной массы можно использовать для приготовления картофельного кушания.

Процеженную картофельную массу оставляем отстояться и осесть. Затем сливаем прозрачную воду, но обращаем внимание на то, чтобы не разболтать осевшую на дне картофельную массу. Затем снова наливаем холодную воду, хорошо взбалтываем всю картофельную массу и оставляем ее оседать. Сливаем отстоявшуюся прозрачную воду, а осевшую на дне картофельную желто-белую массу выкладываем на чистую доску, полотенце, ткань и просушиваем на солнце.

Приготовленную картофельную муку просеиваем и сохраняем в сухом месте. Приготовление крахмала продолжается 2 - 3 дня.

179. Картофельный хлеб. Количество картофеля, добавляемого в хлеб, не должно превышать 50% муки, т. е. на 10 кг муки берется 5 кг картофеля. Добавляем еще 120 - 150 г соли, 4 - 4,5 литра воды и домашней закваски.

Берем необходимое количество картофеля, заливаем холодной водой и ставим на огонь. Ни в коем случае нельзя заливать картофель горячей водой, так как картофель будет плохо размешиваться с мукой. После того как картофель сварится, еще с теплого удаляем кожуру, затем раз-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

минаем в той же посуде, где будем замешивать тесто. Размешиваем с 1 литром холодной воды и накрываем, чтобы картофель покрылся коркой. Через 3 - 4 часа добавляем муку, закваску, соль, необходимое количество воды. Вымешиваем мягкое тесто, даем подойти, но следим, чтобы не перекисло. Выделываем хлебы, которым также даем подойти, и выпекаем.

Хлеб получается очень вкусный, пышный и мягкий.

180. Хранение картофеля. Первое условие для успешного хранения картофеля - это тщательный его осмотр и удаление всех больных и поврежденных клубней. Картофель, приготовленный для зимнего хранения, должен быть абсолютно здоровым. Если оставить в общей массе картофеля гнилые клубни, они заразят и здоровые.

Картофель сохраняют в сухом, прохладном, темном и проветриваемом помещении, с температурой от 3 до 8 градусов Цельсия. При более низкой температуре картофель замерзнет, а при более высокой - прорастет. В течение зимы картофель несколько раз перебирают, чтобы удалить загнившие и проросшие клубни.

Большое количество картофеля сохраняют в траншеях или ямах, в местах, не заливаемых водой, с песчаной почвой. Сверху картофель накрывается досками, соломой, а при сильных морозах засыпается сухой землей.

МОРКОВЬ

Морковь имеет большое значение для здоровья, она успешно культивируется и незаменима в широком употреблении.

Средний химический состав: воды - 86,5%, углеводов - 9%, белков - 1,18%, жиров - 0,3%, минеральных солей - 1%, клетчатки - 1,5%, волокнистых веществ - 1%.

Морковь в изобилии содержит каротин. От него зависит желтая окраска моркови. В печени человека каротин пре-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

вращается в витамин А. По содержанию каротина морковь превосходит все другие овощи, и именно поэтому она во всех видах - сырая, вареная, тушеная - особенно полезна детям. Морковь богата также минеральными солями (калия, натрия, кальция, магния, фосфоритов, хлоридов) и легко усвояемыми сахарами. Эти соли имеют большое значение для обмена веществ в организме.

Лечебное применение. Морковь благоприятствует нормальному пищеварению.

Молодая морковь содержит больше витаминов, чем старая, хотя и свежая морковь. Морковь необходимо варить в закрытой посуде, чтобы не проникал воздух, так как кислород, имеющийся в воздухе, разрушает противоцинговый витамин С. При варке моркови воды необходимо наливать столько, чтобы морковь могла впитать. Лучше всего приготовлять тушеную морковь. Не следует морковь очищать, лучше мыть щеткой под струей воды.

Очень полезно в различные блюда добавлять сырой морковный сок. Этот сок легко приготовить, настругав в тарелку чисто вымытую морковь, а затем процедив ее или выжав через марлю. Морковный сок надо употреблять сразу, не давая долго стоять на воздухе. Нужно приучать маленьких детей пить морковный сок и есть сырую морковь.

Что можно приготовить из моркови

181. Варенье. Берем 1 кг моркови, перемываем ее, чистим и снова моем. Режем морковь на кружочки или, по желанию, другой формы и варим в четырех водах по 10 - 15 минут. Пробуем, хорошо ли она сварилась, и процеживаем. Отдельно варим жидкий сироп из 1 кг сахара и 4 стаканов воды, опускаем в него морковь, 4 - 5 листочков эстрагона и варим до необходимой густоты. Перед снятием варенья с огня добавляем одну полную чайную ложечку лимонной кислоты.

182. Варенье. Очистить свежую, очень молодую морковь и нарезать ее. Прибавить по весу такое же количество

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

сахара, размешать и поставить на 24 часа. Добавить затем немного воды и варить в течение 1 часа.

183. Квашеная морковь. Очищаем и перемываем морковь, лучше всего мелкую, и складываем в посуду. Каждый ряд накрываем листьями сельдерея, зеленью петрушки, лавровыми листьями, добавляем зерна черного перца. Заливаем кипящей водой с уксусом (2 части воды, 1 часть уксуса). На каждый литр жидкости добавляем по 5 г соли.

184. Перец с морковной начинкой. Настругать моркови, смешать ее с толченым или мелко нарезанным чесноком (на каждый корень моркови один зубок чеснока) и нарезанной зеленью петрушки (количество - по желанию). Красные или зеленые стручки перца разрезаем сбоку, наполняем начинкой и завязываем листиком ароматного сельдерея. Складываем в кастрюлю, заливаем кипятком, смешанным с 1/3 частью уксуса. Добавляем соли по 5 г на каждый литр жидкости.

По этому же способу морковью можно наполнить слегка поджаренные крупные свежие стручки красного или зеленого перца и залить уксусом и оливковым маслом.

185. Консервированная морковь в банках. Молодую морковь моем и очищаем. Варим в воде, которая должна покрывать морковь. Добавляем немного сахара. Остуживаем, складываем в банки, закрываем и варим в водяной бане при температуре 100^0 около часа.

186. Сушеная морковь. Перемываем морковь и варим ее около 5 минут. Охлаждаем, нарезаем кружочками, раскладываем на щитках или досках, сушим на солнце.

187. Сушеная морковь. Выбираем здоровые корешки моркови, очищаем их и тонко нарезаем. Опускаем в холодную, а затем кипящую воду на 2 - 3 минуты. Процеживаем и сушим на солнце или в духовке с температурой до 60^0

Как только морковь просохнет, нанизываем на нитку или складываем в чистую коробку. Храним в сухом месте. Перед употреблением замачиваем в воде около одного часа.

188. Хранение свежей моркови. Здоровые чистые корни моркови пересыпаются сухим песком или золой и хранятся в темном, сухом и проветриваемом помещении.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

СИНИЕ БАКЛАЖАНЫ

Баклажаны - очень полезный, вкусный овощ.

Средний химический состав: воды - 93,24%, белков - 1,08%, жиров - 0,09%, углеводов - 4,42%, солей - 1,9%, экстрактивных веществ - 3,94%, клетчатки - 1,15%, золы - 0,5%.

Лечебное применение. При таких желудочных заболеваниях, как гастрит, язвенная болезнь, колит (когда нет острых явлений), рекомендуется включать в рацион консервированные натуральные баклажаны или кабачки.

Если эти консервы приготовлены без соли, то их можно употреблять в пищу при различных воспалениях, при гипертонии, при заболеваниях сердца, почек, при отеках; баклажаны, фаршированные капустой или зеленью в томатном соусе, - при ревматизме, ожирении, диатезах и при диабете.

Что можно приготовить из синих баклажанов

189. Синие баклажаны. Нарезаем тонкими ломтиками синие баклажаны, солим, чтобы удалить горечь. Через 2 - 3 часа пережариваем ломтики на растительном масле, складываем в банку, перекладываем петрушкой, лавровым листом, черным перцем и прочими пряными кореньями. Посуду полностью не заполняем, так как баклажаны разбухают. Заливаем смесью из двух частей уксуса, одной части растительного масла и соли по вкусу. Посуду ставим в прохладное место. Приготовленные по такому способу синие баклажаны можно употреблять, предварительно залив их каким-нибудь соусом.

190. Консервы из синих баклажанов. Крупные баклажаны перемываем и нарезаем кружками. Опускаем на 10

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

минут в кипящую воду, в которую добавляем 1 ложечку соды и ложку соли на 4 литра воды. Вынимаем и опускаем в холодную воду. После охлаждения процеживаем и складываем в консервные банки, заливая сверху рассолом (на 1 литр воды - 20 г соли). Герметически закрываем или завариваем банки и кипятим в водяной бане 2 часа.

191. Жареные баклажаны. Выбираем средней величины молодые баклажаны, нарезаем их ломтиками толщиной в 1 см, подсаливаем и оставляем на ночь под легким прессом (между двумя досками). На утро хорошо перемываем, процеживаем и жарим на горячем подсолнечном или оливковом масле до покраснения с обеих сторон. Выкладываем в мелкую посуду, чтобы остыли. Затем баклажаны складываем слоями в стеклянную или эмалированную посуду, прослаивая тонкими ломтиками лимона и нарезанной петрушкой. Сверху заливаем подсолнечным или оливковым маслом. Приготовленные таким образом баклажаны имеют вкус сардинок.

192. Жареные баклажаны без уксуса. Берем 5 кг синих баклажанов, 10 головок чеснока, несколько веточек мелко нарезанной петрушки, горсть черного перца, горсть других пряностей в зернах, горсть лаврового листа.

Перемытые баклажаны нарезаем ломтиками средней толщины (1 см), подсаливаем. Через 1 час сцеживаем воду и жарим в кипящем масле (не обмакивая в муку). Остывшие ломтики перекладываем в банку: ряд баклажанов, ряд нарезанного чеснока, несколько зерен черного перца и других пряностей, 1-2 лавровых листа и петрушка. Наполненную банку заливаем сверху на два пальца оливковым маслом и завязываем пергаментной бумагой, которую кое-где прокалываем иглой. Сохраняем в холодном месте.

193. Жареный кьоп.[1] Берем 8 кг мясистого красного перца, 5 кг синих баклажанов и 5 кг красных помидоров. Перец печем, очищаем, удаляем плодоножки, семена и пропускаем через мясорубку. Баклажаны обжигаем на

---

1 Кьоп - национальное болгарское блюдо, по способу приготовления похож на нашу икру из баклажанов.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

сильном огне так, чтобы внутренность их побелела, чистим и тоже пропускаем через мясорубку. Красные помидоры перемываем, режем на кусочки и складываем в дуршлаг на 1 - 2 часа, чтобы стек лишний сок. Затем варим их до размягчения и протираем через дуршлаг. Смешиваем перец, баклажаны, помидоры; солим по вкусу, прибавляем от 3/4 до 1 литра растительного масла и жарим продолжительное время, непрерывно помешивая, пока не испарится вода. Когда кьоп остынет, лучше всего разложить его (пюре) в маленькие банки. Заливаем сверху небольшим количеством подсолнечного масла, завязываем пергаментной бумагой и храним в холодном месте.

194. Синие баклажаны с начинкой. Молодые синие баклажаны рассекаем с четырех сторон. Опускаем в кипящую соленую воду, кипятим 1 - 2 минуты, а затем наполняем баклажаны начинкой: крупно нарезанным чесноком, петрушкой и морковью. Завязываем баклажаны веточкой сельдерея. Затем перекладываем баклажаны в глиняную посуду (кувшины), подсаливаем и заливаем уксусом.

195. Икра из баклажанов. Печем мясистые баклажаны. Разминаем их (или пропускаем через мясорубку). Обильно посыпаем солью и черным перцем. Добавляем уксус. Выкладываем в стеклянную посуду и сверху заливаем оливковым маслом. Хорошо завязываем и сохраняем в холодном месте.

196. Сушеные синие баклажаны. С кожурой или очищенными нарезаем баклажаны тонкими ломтиками и подсаливаем их. Оставляем на 15 - 20 минут, затем хорошо перемываем и кипятим несколько минут. Сцеживаем, остуживаем и сушим. Приготовленные таким образом синие баклажаны могут быть отлично использованы для смешанных национальных блюд, например, мусаки (см. объяснение в конце книги).

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ГРИБЫ

Грибы знали и употребляли еще в древности. Они приятны на вкус и очень питательны, так как в них много белка (в сухих белых грибах - около 30%). Кроме того, по своим вкусовым качествам являются отличной приправой к различным блюдам.

Средний химический состав: воды - 86%, белков - 3%, соли - 1%, углеводов - 7%, клетчатки - 1%.

Грибы содержат витамины В и С, а также ценные для организма человека элементы: калий, фосфор, магний, натрий, кальций, железо, серу и другие.

Однако в грибах надо хорошо разбираться и отличать годные к употреблению от ядовитых.

Сохраняются грибы путем сушки, засолки и варки.

Что можно приготовить из грибов

197. Консервы из грибов. Очищаем грибы, разрезаем их на кусочки и немедленно бросаем в холодную воду. Сцеживаем воду и варим грибы в подсоленной воде 10 минут. Перекладываем грибы вместе с водой в жестяные банки, которые немедленно запаиваем (можно и в стеклянные, которые герметически закупориваются), затем ставим в водяную баню с холодной водой и кипятим 30 минут.

198. Маринованные грибы (шампиньоны). Отделяем ножки грибов от шляпок, подсаливаем, углубления в шляпках наполняем оливковым маслом, складываем на сковородку и ставим на умеренный огонь в духовку. Как только грибы станут мягкими, но прежде чем они успеют впитать выпущенный сок, вынимаем грибы. После того как остынут, складываем их в банку слоями: ряд грибов и ряд мелко нарезанной петрушки с тонкими кружками ли-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

мона. Заливаем рассолом, который приготовляется из уксуса, прокипяченного с небольшим количеством соли, лаврового листа, черного перца в зернах и других пряностей; в рассол добавляем сок из грибов, оставшийся на сковородке. Сверху на один палец заливаем оливковым маслом и завязываем пергаментной бумагой.

199. Маринованные грибы. Шампиньоны варим и отцеживаем на решете. Поджариваем на растительном масле, затем снова обжариваем, обваляв в муке (одна чайная ложечка). Заливаем уксусом, прокипяченным с несколькими лавровыми листиками и зернышками черного перца; употребляются сразу же после приготовления.

200. Грибы в рассоле. Очищенные грибы окунаем на 3 - 4 минуты в кипящую воду. Сцеживаем. Складываем в глиняный кувшин и заливаем обыкновенным рассолом. Перед употреблением промываем грибы в кипяченой воде.

201. Сушеные грибы. Свежие грибы нанизываем на нитку и сушим на солнце или в духовке. Также сушат грибы на солнце, нарезав их кусочками и разложив на досках.

ТЫКВА

Многие даже не подозревают, насколько полезным овощем является тыква.

Недозрелые тыквы весной представляют вкусную пищу, которая вводит в организм человека соли, витамины и очень разнообразит стол. Спелые тыквы имеют разнообразное применение осенью и зимой. Из них готовят повидло, мармелад, тыквенник, тыквенные торты. Тыква употребляется в натуральном виде - вареная и печеная, с медом, сахаром, виноградным сиропом и повидлом.

Средний химический состав: воды - 92,4%, белков - 1,66%, жира - 0,08%, углеводов - 3,75%, клетчатки - 1,48%, золы - 0,63%.

Лечебное применение. Тыква действует как мочегон-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ное средство. Поэтому она является хорошей пищей при хронических заболеваниях почек. При тыквенной диете почки хорошо отдыхают.

При истощенном и слабом организме тыкву можно приготовлять с молоком, употреблять со сметаной, маслом, орехами, миндалем; из тыквы можно варить кашу с рисом, пшеном, фруктами.

Так как тыква является полезным для здоровья человека плодом, необходимо более широко применять ее в ежедневном рационе. Сохраняется тыква в подвалах, погребах, сухих, проветриваемых и защищенных от холода помещениях.

Что можно приготовить из тыквы

202. Варенье. Стругаем тыкву длинными и тонкими кусочками. Кладем на 10 минут в известковую воду.[1] Затем промываем тыкву в холодной воде и перекладываем в кастрюлю, куда кладем 1 кг сахара и наливаем 4 стакана воды. К концу варки добавляем лимонной кислоты и других ароматических веществ по желанию. Это варенье напоминает варенье из айвы.

203. Мармелад. Берем 3 кг тыквы, 2 литра воды, кусочек корицы, 4 гвоздики, 8 - 10 столовых ложек уксуса на 1,5 кг сахара. Тыкву очищаем от кожуры и семян, режем на маленькие кусочки и варим в воде вместе с корицей и гвоздикой. Когда тыква размякнет, пропускаем через металлическое сито или мясорубку. Размешиваем с сахаром и продолжаем варить, как и все другие мармелады, а в конце варки добавляем уксус, с которым мармелад должен кипеть еще 15 минут. Мармелад можно считать готовым, если капля его на тарелке не расползается. Мармелад будет еще лучшим, если в тыквенную кашу добавить 1 литр процеженного виноградного сока. Горячим выкладываем

---

1 См. Приложение 3.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

мармелад в посуду, которую держим 2 - 3 дня открытой на солнце, а затем завязываем пергаментной бумагой.

204. Сезонный мармелад. 1 кг печеной тыквы и 0,5 кг сахара без воды ставим варить. Размешиваем до тех пор, пока не растворится сахар, а тыквенная масса не превратится в мармелад, настолько густой, что в бороздке, проведенной ложкой, будет видно дно кастрюли.

По желанию для аромата добавляем немного ванили или корицы, или немного наструганной апельсинной цедры. Мармелад получается исключительно вкусный и сочный. На стол подаем его как лакомство, употребляем в слоеном пироге. Обязательное условие: мармелад должен быть совершенно холодным. По желанию в него можно положить толченые орехи или миндаль.

205. Повидло. Очищаем 6 кг крупной тыквы и нарезаем на ломти толщиной от 1/2 до 3/4 см. Складываем тыкву в известковую воду[1] и оставляем в ней на 2,5 - 3 часа. Затем вынимаем ломти тыквы, тщательно перемываем их в нескольких водах, складываем в таз, добавляем 2,25 кг сахара и воды до наполнения таза. Варим, время от времени помешивая, пока не станет, как жидкое варенье. Тогда добавляем еще 2,25 кг сахара, доливаем немного воды и продолжаем варить. Время от времени доливаем по одной кружке кипятка и варим до тех пор, пока сироп не станет темным. Густота - как жидкое варенье. За 5 - 10 минут перед снятием с огня добавляем неполную ложечку лимонной кислоты.

206. Повидло. Очищаем 5 кг тыквы. Режем на кусочки в палец толщиной и опускаем на 2 часа в известковую воду[2]. 1 кг сахара высыпаем в сухой таз, ставим на огонь, сахар размешиваем, пока не побуреет. Вливаем 5 литров воды, добавляем еще 1 - 2 кг сахара и, как только закипит, опускаем тыкву, вынутую из известковой воды и промытую в трех водах. Варить, пока не размякнет тыква и не

---

[1] См. Приложение 3.
[2] См. Приложение 3.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

сгустится сок. Перед окончанием варки опускаем веточку базилики[1] (завязанную в чистую тряпочку) и несколько минут кипятим вместе с вареньем. Затем варенье разливаем в горшки или банки, накрываем пергаментной бумагой или целлофаном и завязываем.

207. Сахарный рачел. Очищаем одну маленькую тыкву и нарезаем ее на одинаковые кусочки желаемой формы. Держим кусочки тыквы один час в известковой воде. После этого хорошо прополаскиваем в холодной воде и складываем в кастрюлю с 1 кг сахара и 1 литром воды. Ставим на сильный огонь и снимаем, когда рачел станет густым, как варенье. Если не добавим лимонной кислоты, то рачел засахарится, как конфеты. Если же всыпать лимонной кислоты (1 чайную ложку на 1 кг сахара), то получим очень хорошее густое варенье, известное под названием сахарного рачела из тыквы. Подают рачел к столу как обыкновенное варенье. Для аромата можно добавить лимонную или апельсинную цедру, ваниль. Вообще пряности должны заглушить запах тыквы, так как последний очень устойчив. Подходящей для данного случая является ананасная эссенция.

Тыкву можно заменить намоченными в известковой воде ломтиками яблок, груш и т. п.

208. Конфеты. Из тыквы можно приготовить конфеты, которые напоминают ананасные. Нарезаем тыкву небольшими квадратными кусочками. Опускаем в известковое молоко и держим немного дольше обычного, чтобы кусочки тыквы хрустели. Хорошо прополаскиваем в холодной воде, накалываем, складываем в кастрюлю, добавляем 1 кг сахара и 4 стакана холодной воды. Ставим на огонь. Когда вода наполовину выкипит и сахар превратится в сироп, выливаем в вазу на 8-10 часов, чтобы кусочки тыквы пропитались сахаром. Затем снова варим, и когда сироп станет настолько густым, что можно прекращать варку, вилкой вынимаем кусочки тыквы и складываем их на тарелку. Поскольку лимонной кислоты не добавлялось, то кусочки

---

1 См. Приложение 3.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

тыквы легко засахариваются, высыхают. Можно обсыпать их кристаллическим сахаром, тогда они действительно превратятся в глазированные конфеты. Для аромата можно добавить лимонной, апельсинной или, лучше всего, ананасной эссенции.

ФАСОЛЬ

Фасоль является болгарской национальной пищей, наиболее употребляемой за сельским и городским столом.

Средний химический состав: белков - 16-24%, жиров - 2%, углеводов - 55%, клетчатки - 4%, солей - 4%, воды - 11%.

Что можно приготовить из фасоли

209. Зеленая фасоль с уксусом и сахаром. Молодую зеленую фасоль очищаем, моем и варим в воде с небольшим количеством соли. На 1 кг фасоли берем 3/4 литра винного уксуса, 0,5 кг сахара, кусочек корицы, несколько зерен гвоздики и варим в течение 15 минут. Выкладываем фасоль в широкую посуду и заливаем подготовленной смесью. На следующий день варим фасоль с уксусом несколько минут. Выкладываем фасоль в стеклянные банки, уксус кипятим еще недолго, а затем заливаем фасоль. После остывания завязываем банки пергаментной бумагой. Можно также в течение 1 часа прокипятить банки с содержимым в водяной бане.

210. Зеленая фасоль с рассолом. Очищенную и вымытую фасоль обвариваем кипятком и сцеживаем. После просушки выкладываем в банку или глиняный кувшин. Варим рассол, для которого берем на 4 - 4,5 литра воды, 1 кг соли. Рассол охлаждаем и заливаем им фасоль так, чтобы полностью покрыть ее рассолом. На фасоль кладем перемытые

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

виноградные листья[1], сверху накрываем чистой тканью и кладем гнет: деревянную крышку и камень. Время от времени промываем холодной водой ткань, крышку и гнет. Законсервированная по этому способу фасоль очень хороша и может быть использована для приготовления салатов.

211. Консервированная зеленая фасоль. Зеленую фасоль в стручках освобождаем от боковых полосок, моем и варим в воде с небольшим количеством масла. Когда фасоль станет мягкой, остуживаем ее. Затем вынимаем стручки из воды, в которой они варились, перекладываем в консервные банки, прижимая их ложкой. Сверху фасоль заливаем соком. Герметически закупориваем банки и кипятим в водяной бане около 1,5 часа. Позднее, при употреблении этих консервов, следует добавлять соль по вкусу. Таким образом можно законсервировать любой сорт зеленой фасоли. Консервированная фасоль очень вкусна и используется как свежая к разным салатам.

212. Сушеная зеленая фасоль. Парим зеленую фасоль в кипящей воде в течение 5 минут. Затем вынимаем из кипятка и сушим в тени. При высыхании храним в сухом и проветриваемом месте.

213. Засолка зеленой фасоли. Чистим и солим фасоль (как для еды). Выкладываем в банки. Оставляем банки на 8 дней открытыми, а затем закрываем и завязываем их. Зимой при употреблении предварительно замачиваем фасоль в холодной воде, промываем ее в 3-4 водах и используем по усмотрению.

ГОРОХ

Горох содержит: белков - 26%, жиров - 4%, углеводов - 52%, клетчатки - 4%, соли - 3%, воды - 11%, кроме того, в горохе имеется витамин В.

---

1 Можно заменить листьями черной смородины.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

214. Консервированный зеленый горох. Очищенный и освобожденный от шелухи горох промываем. Заливаем холодной водой и ставим на огонь, добавив при этом на каждый литр воды по пол-ложки сахара. Варим в течение получаса. Сваренный горох охлаждаем, а затем складываем в банки и заливаем тем соком, в котором он варится. Посуду с горохом герметически закупориваем, опускаем в кипящую водяную баню и варим около 30 минут. По этому же способу можно законсервировать горох и в бутылках.

215. Сушеный зеленый горох. Очищаем горох, заливаем его соленой водой и ставим на огонь. После того как горох закипит, сцеживаем воду и сушим в печке или на солнце.

ПОМИДОРЫ

По своей питательности помидоры занимают одно из первых мест среди всех овощей. Не напрасно их называют "золотыми яблоками".

Средний химический состав: белков - 0,95%, жиров - 0,2%, углеводов - 4%, клетчатки - 0,86%, соли - 0,6%, воды - 93%. Помидоры имеют в большом количестве витамины A, B, C и D.

В сыром соке или в консервированном виде помидоры сохраняют все свои витамины, поэтому они являются незаменимой полезной пищей.

Помидоры содержат лимонную, яблочную, фосфорную и органические кислоты. Кроме того, они богаты минеральными солями, содержащими железо, калий, кальций, магний, серу, хлор и кремний. Все эти соли являются составными частями крови и костей.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Лечебное применение. Кроме богатых пищевых качеств, помидоры имеют большое лечебное применение. Они нейтрализуют кислоту в крови и алкалинизируют ее, помогая при обмене веществ в организме. Помидоры полезны для страдающих наличием песка в почках, больных артритом, безвредны для больных диабетом и язвой желудка.

Что можно приготовить их помидоров

216. Варенье из зеленых помидоров. Выбираем 80 шт. средней величины зеленых помидоров, отрезаем плодоножки. Удаляем при помощи иглы или булавки семена, не повреждая мякоти. Варим в 3-4 водах по 3-4 минуты. Закончив варку помидоров, прополаскиваем их 1-3 раза. Готовим густой сироп из 1 кг сахара и 1 стакана воды. После охлаждения в сироп кладем помидоры и ставим их кипеть на сильный огонь. Когда варенье готово, добавляем в него одну чайную ложечку лимонной кислоты и снимаем с огня. Для аромата добавляем лимонной или иной эссенции, из расчета 1 капля на 1 кг варенья. Вместо эссенции можно для аромата добавить ваниль.

217. Мармелад из помидоров. Берем 5 кг помидоров, 1 кг сахара, половину столовой ложки салициловой кислоты и 1 стакан воды.

Помидоры варим в воде, затем отцеживаем и ставим снова на огонь, но уже с сахаром. Варим до образования мармелада. При снятии с огня вливаем салициловую кислоту.

Мармелад сохраняется в банках, закрытых целлофаном или полотном, которое смачиваем в растворе из воды и салициловой кислоты.

218. Мармелад. 2 кг исключительно спелых, красных помидоров моем, нарезаем крест-накрест и складываем вариться в кастрюле с плотно закрывающейся крышкой. Процеживаем через густое сито, чтобы в мармелад не попали ни семечки, ни кожура. Процеженный соус снова ва-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

рим, пока останется в кастрюле не более 2-3 стаканов мармелада. Добавляем 1 кг сахара и снова варим, пока мармелад не превратится в густую массу. Лимонной кислоты не добавляем, так как помидоры имеют достаточно собственной кислоты.

219. Помидоры, консервированные в бутылках. Нарезаем помидоры на тонкие кусочки (можно и целые размять и процедить). Размешать в них салициловую кислоту - на каждый килограмм - 1 г салициловой кислоты.[1] Выливаем через широкую лейку в бутылки, оставляя вверху на 4 пальца пустое место. Сверху на два пальца заливаем подсолнечным маслом, запечатываем прокипяченными в воде пробками, накрываем горлышко бутылки смоченным салициловой кислотой целлофаном и крепко завязываем шпагатом. Приготовленный таким способом томатный сок сохраняется всю зиму и имеет вкус свежего.

220. Томатный сок. Спелые, сочные помидоры нарезаем, протираем через сито и густую массу (без кожуры) варим. На 20 кг помидоров всыпаем 1 ложку салицилового порошка. Сохраняем в бутылках. Бутылки с соком хорошо запечатываем и головки их окунаем в растопленный парафин, смолу и т. п. При отсутствии этих веществ сок сверху заливается на 1 палец подсолнечным или оливковым маслом и хорошо запечатывается пробкой.

221. Консервированные помидоры. Здоровые, спелые помидоры хорошо промываем в теплой воде. Удаляем плодоножки, вытираем мягкой тканью, накалываем иголкой и складываем в консервные банки. Заливаем холодной кипяченой водой. Закрываем банки и варим в водяной бане на умеренном огне, около 3/4 часа при температуре 80^0С.

222. Помидоры в рассоле. Свежие перезрелые помидоры без пятен и царапин вытираем мягкой тканью и складываем в чистый глиняный горшок. Заливаем помидоры холодным рассолом так, чтобы они были им покрыты. (Рассол варим и остужаем: на два литра воды кладем сто граммов соли.) Чтобы помидоры не всплыли, накрываем

---

1 См. Приложение 3.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

их сверху фаянсовой тарелкой. Таким способом законсервированные томаты сохраняются, как свежие. Держать в холодном месте.

223. Холодный соус. Берем 4 кг спелых помидоров, нарезаем их на кусочки, складываем в эмалированную кастрюлю и ставим на огонь. Добавляем 8 головок крупного репчатого лука, порезанного тонкими дольками, 2 стакана винного уксуса, 3 столовые ложки соли, 2 столовые ложки тертого сладкого красного перца, 150 г сахара, 8 зерен черного перца, кусочек корицы длиной в 5 см, цедру с половины лимона и немного натруганного имбиря. Все вместе варим около 1 часа, пока лук хорошо не размякнет. Пропускаем через густое металлическое сито, еще горячим наливаем в небольшие бутылки и закрываем пробками. Как только содержимое остынет, окунаем головки бутылок в расплавленный воск, парафин или смолу и сохраняем в холодном сухом месте. Этот соус имеет густоту томатного пюре, очень приятен на вкус. Подается к мясу вместо горчицы.

224. Пюре. Очищаем спелые, красные, но не мягкие помидоры, нарезаем их кусочками. Варим без воды на сильном огне, постоянно помешивая. Сваренные помидоры процеживаем через густое сито, так, чтобы в ситс оставались только томатные пленки и семена. Наполняем пюре бутылки, закрываем их герметически и варим в кипящей водяной бане около 30 минут.

225. Пюре. Очищенные, хорошо вымытые помидоры пережимаем и помещаем в глиняный кувшин. Там оставляем их на несколько дней, чтобы размякли. Процеживаем помидоры и протираем сквозь сито. Полученное пюре выкладываем на полотно, растянутое на 4 ножках перевернутой табуретки. Оставляем его на несколько часов. Затем отцеженное пюре размешиваем с салициловой кислотой. На 1 кг помидоров берем 2 г салицилки. Выкладываем пюре в кувшины, банки или бутылки. Сверху заливаем растительным маслом, закрываем крышкой, пробкой и завязываем пергаментной бумагой.

226. Помидоры в уксусе. Небольшие спелые помидоры

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

моем и накалываем иглой. Помещаем в горшки и хорошо пересыпаем солью. Оставляем в соли на три дня. Затем помидоры перемываем, вытираем и складываем в горшки. Заливаем прокипяченным, остывшим винным уксусом, который должен покрыть помидоры. В горшки вставляем по 1-2 прутика, которые держат помидоры и не дают им всплыть наверх. Накрываем горшки пергаментной бумагой, завязываем и сохраняем в холодном проветриваемом месте.

227. Сушеные помидоры. Зрелые помидоры режем дольками, слегка подсаливаем, сушим на доске. Сушеные помидоры сохраняем в сухом и темном месте.

228. Хранение помидоров. I. Выбираем свежие, крепкие красные помидоры, очищаем от плодоножек, моем и сортируем по величине и зрелости.

Бесформенные и перезрелые томаты нарезаем на кусочки.

В хорошо вымытую посуду - кастрюлю или банку, укладываем пласт нарезанных помидоров толщиной в 8-10 см, посыпаем солью, затем кладем пласт цельных помидоров и соль, затем снова пласт нарезанных помидоров, посоленных сверху, и снова пласт цельных помидоров. Так продолжаем, пока не наполним посуду помидорами. Сверху должен быть пласт нарезанных и посоленных помидоров.

II. Поздно созревающие помидоры, прежде чем они станут красными, срываем со стеблем и развешиваем в холодном и проветриваемом месте.

III. Полусозревшие помидоры раскладываем в холодном, светлом месте, где они медленно дозревают.

IV. Зрелые, годные к употреблению помидоры, хорошо вымытые, складываем в посуду и заливаем раствором из 8 частей воды, 1 части соли, 1 части уксуса. Сверху заливаем растительным маслом на 1 см.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ПЕРЕЦ

Едва ли можно представить себе болгарскую народную кухню без перца. Его употребляют в пищу в виде салатов, солений и как приправу к еде.

Средний химический состав: воды - 92%, углеводов - 4%, белков - 1%, жиров - 0,2%, клетчатки - 0,86%, солей - 0,57%.

Перец, кроме того, содержит витамины А, В, С.

Для питания красный перец[1] ценнее, чем зеленый, так как он содержит больше железа.

Лечебное применение. Спиртовая настойка красного стручкового перца применяется внутрь для повышения аппетита и улучшения пищеварения (по 10-20 капель). Входит в состав мази от обмораживания.

Что можно приготовить из перца

229. Консервированный перец. Удаляем плодоножки и семена у крупного свежего перца и опускаем на 3 минуты в кипящую воду, в которую кладем 1 ложку соли на 4 литра воды и немного питьевой соды. Затем перекладываем в холодную воду. После охлаждения процеживаем и складываем в консервные банки, заливаем холодным рассолом, который приготовляется из холодной воды и соли (на 1 литр воды 20 г соли). Герметически закрываем банки и кипятим в водяной бане около 1 часа.

230. Салат-перец. Мясистый перец моем, вытираем и печем. Очищаем его, удаляем плодоножки и семена, скла-

---

1 См. Приложение 3.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

дываем в глубокую посуду и заливаем уксусом. Оставляем в уксусе до следующего дня. Затем вынимаем перец один за другим, отжимаем уксус, складываем в банку. Посыпаем каждый ряд небольшим количеством соли, черным перцем, кладем несколько зерен душистого перца, 1-2 шт. лаврового листа. Когда банка наполнится, заливаем ее сверху растительным маслом на 2 пальца. Завязываем плотно пергаментной бумагой или целлофаном и храним в прохладном месте.

Это один из отличных салатов в зимнее время.

231. Жареный перец. Обжариваем перец, обильно поливая растительным маслом, и складываем в банку, перекладывая пряностями: красным перцем, лавровым листом, нарезанным кружочками репчатым луком, пряными кореньями, зеленью петрушки. Уложив перец, сверху прижимаем виноградной лозой. Заливаем холодным рассолом, приготовленным из воды и уксуса в следующей пропорции: на 4-4,5 литра уксуса 8 литров воды и полкилограмма соли. Сверху заливаем маслом, в котором жарился перец.

232. Жареный перец. Надсекаем ножом верхушки перца и жарим на растительном масле. Как только немного поджарится, складываем в широкую посуду. Остывший перец солим изнутри и складываем в посуду, лучше всего в стеклянную. Перекладываем перец кружочками моркови, петрушки и - кто любит - чесноком. Заливаем 3 литрами уксуса, 0,5 литра кипяченой воды. На 10 кг перца берем 3/4 кг соли и 1 литр растительного масла.

233. Печеный перец. Обжигаем перец в жаровне на огне. Остудив, обрезаем плодоножки, пересыпаем солью и оставляем в соли на несколько часов, затем отцеживаем жидкость и складываем в посуду, перекладывая черным перцем, петрушкой и кусочками чеснока (для любителей). Заливаем крепким раствором уксуса - три части уксуса и 1 часть рассола (на 10 кг перца 3/4 кг соли).

234. Маринованный перец. Длинные, мясистые стручки перца моем, обрезаем плодоножки, накалываем в 2-3 местах иглой. Варим смесь из равного количества уксуса и воды, прибавив немного растительного масла (на 4-5 литров рассола - масла 1 стакан), несколько лавровых листи-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ков и по 1 ложке зерен черного и душистого перца. Стручки перца опускаем в кипящий рассол по 5-6 шт. сразу и, попарив недолго, вынимаем. В рассоле отвариваются также очищенная морковь и головки репчатого лука.

Коренья петрушки, моркови, пастернака и лука нарезаем кружочками. Сельдерей нарезаем мелко, как спички, и кладем несколько веточек зеленой петрушки.

В большую банку складываем ряд остывшего перца, ряд других овощей, затем снова ряд перца, ряд овощей, каждый ряд посыпая солью. Сверху заливаем рассолом, а затем на 1 палец добавляем свежего растительного масла.

235. Вареные маринованные овощи. Выбираем длинные, уже покрасневшие стручки перца (можно взять и красные), обрезаем верхушки ножом. В эмалированной или луженой посуде кипятим 3 литра уксуса, 2 литра воды, 1 литр оливкового или подсолнечного масла, горсть черного перца, 1 ложку душистого перца, 10-12 лавровых листьев, 3/4 кг соли из расчета на 10 кг перца. Стручки перца опускаем по 10-15 штук в кипящую смесь, размешивая ложкой-шумовкой. Оставляем их там, пока смесь снова вскипит (надо следить, чтобы перец не переварился). Когда закипит, стручки перца вынимаем, складываем в широкую посуду, которая не вбирает в себя масло (лучше в стеклянную), остуживаем и заливаем холодной смесью, в которой варился перец. Если ее недостаточно, прибавляем рассол, составленный из 3-х частей уксуса и 1 части кипяченой воды. Приготовленный по этому рецепту маринад может храниться в течение многих месяцев.

236. Запаренный перец. 8 кг мясистого красного перца моем и очищаем от семян. Опускаем перец небольшими порциями в кипящую смесь, которая состоит из 2 литров уксуса, 1 литра воды, 1 стакана оливкового масла, 1/4 кг соли. Как только смесь закипит, немедленно вынимаем перец ложкой-шумовкой и опускаем в кипящую смесь новую порцию перца. Когда перец остынет, перекладываем его в банку, пересыпая кружочками хрена. Сверху кладем гнет, заливаем остуженным рассолом, завязываем куском полотна и храним в холодном месте.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

237. Фаршированный перец. Выбираем крупные стручки перца, промываем, разрезаем в длину ножом, удаляем семена. Можно, отрезая плодоножку, срезать донце и через это отверстие удалить семена. Начинка приготовляется из мелко нарезанной капусты, моркови, сельдерея, черного перца и листьев сельдерея. Солится по вкусу, перемешивается и выстаивается несколько часов. Затем сцеживают отстоявшийся сок и наполняют перец начинкой. Закрываем отверстие стручка листьями сельдерея и складываем в посуду. Сверху кладем гнет, заливаем кипяченым остывшим рассолом, смешанным с уксусом (на 1 литр воды 1 литр уксуса, 50 г соли). Первые две недели меняем рассол по два раза в неделю.

238. Мелкий перец. Берем 1 кг мелких зеленых помидоров, 1 кг мелкого перца, 1 кг моркови, нарезанной тонкими кружочками и звездочками, 1 головку красной капусты, нарезанной, как лапша, 2 головки цветной капусты, нарезанной на кусочки, 1 кг очищенного мелкого лука, 10 головок очищенного и разделенного на зубки чеснока. Все это пересыпаем солью и оставляем на ночь. На другой день складываем в банку и заливаем холодным рассолом, который приготовляется из 1 части уксуса и 1 части соленой воды (на 1 литр воды 50 г соли) и 2 столовых ложек готовой горчицы.

Этот перец имеет приятный, пикантный вкус, красив на вид и очень хорош, как гарнир.

239. Квашеный перец. Берем 10 кг перца, 5 литров воды, 2,5 л уксуса, 1,5 кг меда, 0,5 кг соли, несколько зерен черного перца, душистого перца и гвоздики. Обрезаем у перца плодоножки и складываем в банку. Смесь варим, охлаждаем и заливаем ею перец. Банки закупориваем герметически.

240. Пестрое квашение. В банку складываем 4 кг перца, коренья петрушки и сельдерея по 3 шт., нарезанных ломтиками, 1 кг фасоли, 3 кг зеленых томатов, по 1 вилку простой и цветной капусты, нарезанной кусочками, 2 кг мелких целых тыкв, несколько головок чеснока, 20-30 огурцов, моркови, мелких арбузов. Вся эта смесь заливает-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ся горячим рассолом из 20 частей воды и 1 части соли.

241. Смешанное сырое квашение. Стручки перца перемываем, накалываем иглой в 5 - 6 местах, так же накалываем зеленые томаты, перемываем молодую морковку, листья сельдерея, нарезанные кусочки капусты. Накалываем молодые огурцы, арбузы и дыни, все это размещаем рядами и между овощами помещаем перемытые виноградные и вишневые листья. Накладываем сверху на овощи гнет и заливаем рассолом (на 20 литров воды 1 кг соли). Можно прибавить и уксус. Заливать рассолом можно как холодным, так и горячим.

242. Златицкое квашение. Берем перец, синие баклажаны, зеленую фасоль, морковь, сельдерей, мелкие огурцы, арбузы, дыни и красную капусту, которую режем на четвертинки.

Перец перемываем и оставляем с хвостиками, не накалывая его; синие баклажаны нарезаем дольками; зеленую фасоль, если она старая, парим кипятком, а если очень молодая, парить не следует. Остальные овощи выкладываем рядами до тех пор, пока не наполнится посуда. Рассол приготовляется из 2/3 воды и 1/3 уксуса, лаврового листа, душистого перца, черного перца и соли по вкусу. Заливаем кипящим рассолом.

243. Соленый перец. Выбираем не очень большие стручки перца. Перемываем их, вытираем и удаляем плодоножки и семена. Каждый стручок пересыпаем солью и вкладываем один в другой. Складываем перец в большую банку, хорошо прижимаем его гнетом и оставляем на всю ночь. За ночь перец выделит сок. Если сока окажется недостаточно, добавляем рассол.

Перед употреблением перец хорошо промываем и оставляем в холодной воде на целую ночь.

244. Сушеный перец. Стручки перца промываем, удаляем семена и нарезаем на части. Отвариваем в течение 3-4 минут, охлаждаем и сушим на солнце.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ОГУРЦЫ

Огурцы - очень распространенный овощ.

Средний химический состав: воды - 95,4%, белка - 1,09%, жиров - 0,11%, углеводов - 2,21%, клетчатки - 0,78%, золы - 0,5%.

Кроме того, огурцы содержат в достаточном количестве витамины В и С.

Что можно приготовить из огурцов

245. Салат. Берем небольшие огурцы, очищаем их и нарезаем тонкими ломтиками. Все это надо делать очень быстро, чтобы огурцы не успели пустить сок. Складываем в банки, заливаем прокипяченным и остывшим уксусом. Закрываем банки и стерилизуем их в кипящей водяной бане около 15 минут.

246. Русские огурцы. На 8 литров кипяченой воды берем 400 г соли, 1,5 литра уксуса. Кладем на дно глиняной банки или деревянного бочонка виноградные и вишневые листья, чеснок, укроп и несколько стручков мелкого горького перца. Раскладываем огурцы рядами. На середине посуды снова кладем листья и специи, а затем снова огурцы, а сверху кладем крупно нарезанные укроп и хрен. Заливаем кипяченым и остывшим рассолом, закрываем крышкой и кладем гнет.

247. Кислые огурцы.

А. Выбираем молоденькие, хрустящие огурчики, выдерживаем 2 дня, хорошо промываем, подрезаем возле хвостика, накалываем иглой в нескольких местах, складываем в посуду вместе с веточками укропа. Заливаем кипяченым рассолом (на 20 л воды - 1 кг соли) и таким же количеством прокипяченного уксуса. Если уксус очень крепок, его вливаем меньше.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Огурчики, засоленные в начале лета, можно сохранить до будущей весны, если их засолить в чистой жестяной банке и запечатать (запаять крышку). Запечатанные огурцы стерилизуем в кипятке (в большой котел опускаем банку с огурцами, заливаем холодной водой, ставим на огонь и с момента закипания кипятим еще 30 минут). Сохраняем огурцы в холодном погребе. Время от времени банку переворачиваем.

Б. Маленькие огурцы моем и опускаем на несколько часов в холодную соленую воду. Затем вынимаем огурцы, вытираем их ветошью и складываем в банки, между ними кладем черный перец в зернах, мелкий лук в головках, нарезанный хрен, укроп, лавровые листья. Кипятим винный уксус. На 1 литр уксуса всыпаем 1 ложку соли. Охлаждаем уксус и заливаем огурцы. На третий день сцеживаем уксус, кипятим его и, остудив, снова заливаем огурцы. Затем огурцы прижимаем гнетом и хорошо завязываем банку.

248. Огурцы в рассоле. Средней величины здоровые огурцы очищаем от плодоножек, моем, складываем в глубокую посуду и заливаем холодным рассолом (на 1 литр воды - 30 г соли). Оставляем на одну ночь. На другой день огурцы вынимаем и перекладываем в большую банку или бочонок. Между слоями огурцов кладем: вишневые и виноградные листья[1], стебли укропа, коренья хрена и зерна полевой горчицы. Заливаем прокипяченным и остывшим рассолом (на 1 литр воды - 50 г соли). Накрываем посуду с огурцами легкой тканью и оставляем просаливаться (около двух недель). Как только прокисание прекратится, удаляем образовавшуюся пену, кладем на рассол кусок чистой ткани, а на него кружок и гнет (пропаренный камень). Сверху рекомендуется накрывать крышкой или завязывать пергаментной бумагой. Затем огурцы выносятся на хранение в холодный подвал или погреб.

249. Огурцы с солью. Берем свежие огурцы. Чистим и нарезаем на ломтики. На дно стеклянной банки насыпаем слой соли в 5 см. Затем кладем такой же слой нарезанных огурцов, затем снова слой соли и т. д., пока банка не на-

---

1 Виноградные листья можно заменить листьями черной смородины.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

полнится. Самый верхний слой должен быть покрыт солью. Через несколько дней, когда в банке появится вода, выливаем ее и образовавшееся свободное пространство снова заполняем огурцами и солью. Банку завязываем пергаментной бумагой. Для употребления вынимаем необходимое количество огурцов, кладем на 1 час в воду, а затем подаем к столу.

250. Квашеные огурцы. На 1 часть уксуса сильной концентрации берем 8 частей воды. Кипятим воду, смешанную с уксусом, солью и пряностями: черным перцем в зерне, сахаром и лавровым листом. Рассол остуживаем. Огурцы предварительно вытираем тряпочкой, смоченной в соленой воде, и складываем в большие стеклянные банки, глиняные кувшины, бочонки. На дно посуды кладем вишневые или виноградные листья, сельдерей, затем огурцы и снова листья и другую приправу. Перекладываем огурцы небольшими зелеными томатами и морковью, по желанию можно положить и мелкий горький перец. Заливаем огурцы остывшим рассолом и хорошо закрываем посуду.

251. Огурцы в подслащенном уксусе. Очистив огурцы от кожуры и семян, нарезают их на тонкие дольки, брызгают на них немного уксуса, солят и оставляют на 2 часа. Варят огурцы, пока они не размякнут. В раствор из равного количества уксуса и сахара для аромата добавляют гвоздику и корицу. Вынув и отцедив плоды, выкладывают в банку и выливают в огурцы уксус с сахаром.

По этому же способу можно приготовить сладкое соленье и из зеленых томатов, зеленых дынь или тыквы.

КАПУСТА

Капуста занимает одно из первых мест в истории огородничества.

Средний химический состав: воды - 90,11%, белка -

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

1,83%, жира - 0,18%, углеводов - 5,05%, клетчатки - 1,65%, золы - 1,18%.

Капуста содержит витамины А, Б, С.

Лечебное применение. Капуста улучшает аппетит и регулирует функции кишечника. Является отличным профилактическим средством против цынги.

Что можно приготовить из капусты

252. Салат. Нарезаем капусту, очищенную морковь, красный и зеленый перец и листья сельдерея. Перемешиваем и по вкусу солим. Салат плотно набиваем в глиняную или фаянсовую посуду, которую на три пальца оставляем незаполненной. Заливаем уксусом и накрываем. Когда салат начнет бродить, сливаем уксус в другую посуду и, как только брожение прекратится, снова наливаем уксус. Этим салатом можно наполнить перец, удалив из него семена. Каждый стручок перца заворачиваем в виноградный лист, кладем в глиняные кувшины или горшки и заливаем уксусом, наполовину разбавленным водой.

253. Шинкованная капуста. Здоровые, плотные вилки капусты разрезаем, удаляем кочерыжки и мелко нарезаем капусту на тонкие полоски. На ведро капусты берем небольшую горсть соли. Растираем капусту с солью, складываем ее в кадку или глиняный горшок слой за слоем, уминая каждый слой рукой, деревянной чуркой или толкачом.

Между слоями капусты разбрасываем зерна черного перца, кусочки яблок или айвы, недозрелые ягоды винограда. Сверху капусту покрываем целыми капустными листьями и куском ткани. На ткань кладем деревянные кружки и прижимаем камнем. Капустный сок должен хорошо покрывать кружки и камень. Если капустного сока недостаточно, подливаем немного соленой воды. Ставим капусту в теплое место на 3 недели. После этого выносим в подвал или погреб, и через 6 недель капуста готова к употреблению. Во время брожения надо часто осматривать ка-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

пусту, мыть камень, кружки и полотно. По этому же способу можно квасить красную и цветную капусту.

254. Кислая капуста. Кочаны капусты очищаем и в каждой головке выдалбливаем или вырезаем кочерыжку. В углубление насыпаем соль. Капусту складываем в кадки так, чтобы каждый кочан лежал вверх отверстием, плотно прижатый к соседнему. Наполнив кадку, кладем сверху кружок и прижимаем его камнем. Соль, которая осталась после наполнения каждой головки, насыпаем сверху капусты. (На 100 вилков капусты берем 3 кг соли). Капусту заливаем водой. Спустя одну неделю после засолки начинаем перемешивать рассол. Перемешивание производим так: под чоп или кран кадки ставим ведро или котел, сцеживаем рассол и снова выливаем его в кадку. Перемешивание производится дважды в неделю, продолжается до тех пор, пока капустный рассол не станет кислым.

255. Шинкованная кислая капуста. Капуста шинкуется или мелко режется, как лапша, смешивается с мелкой солью (на каждый килограмм капусты 50 г соли) и хорошо размешивается в большом сосуде. Дно кадки или глиняного горшка выстилается листьями капусты или винограда, затем выкладывается капуста, которая плотно утрамбовывается, и понемногу добавляется кислое молоко (на каждый килограмм капусты 50 г молока) до тех пор, пока не будет выложена вся шинкованная капуста и поверх нее не выступит сок. Накрываем капусту чистой, прокипяченной тканью, кладем кружки и камень, сверху накрываем сухим полотном и ставим в холодное место. Каждую неделю снимаем образовавшуюся пену, моем и кипятим ткань, кружки и камень.

256. Рубленая кислая капуста. Выбираем здоровые, тугие вилки капусты. Удаляем верхние разорванные и грязные листья, а головки капусты режем очень мелко. Пересыпаем мелкой солью, считая на средней величины вилок капусты около 20-25 г соли и по 1 г лимонной кислоты или несколько нарезанных лимонов. Хорошо растираем все это руками и складываем в деревянную кадку, плотно утрамбовываем капусту. Выжатый сок сцеживаем, наливаем холодной водой, накрываем полотном и кладем кружок с гнетом.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

257. Хранение свежей капусты. Выбираем твердые, здоровые, тугие головки с корнями и опускаем в приготовленный ров корни капусты, прикапывая их землей. Ров должен быть сухим. Головки капусты покрываем соломой, досками и землей. Самое подходящее время для уборки капусты - начало ноября месяца. Сохранение капусты гарантировано, если капуста собрана в сухое время.

ЛУК

Лук люди знали еще тысячи лет тому назад.

Лук является полезным и необходимым для питания овощем. Он служит не только пищей, но и приправой к ней, особенно при жирной пище.

Имеется чрезвычайно много различных видов лука.

Средний химический состав: воды - 85-89%, минеральных солей - 0,7%, сахара - 1-10%, жиров - 0,1%, белка - 1,62%.

Содержит витамин В и витамин С в значительном количестве.

Лечебное применение. Спиртовая настойка лука при протирании кожи головы стимулирует рост волос.

Свежеприготовленная быстрым протиранием на терке кашица из лука является антисептическим средством.

Что можно приготовить из лука

258. Лук с уксусом. Берем небольшие головки лука (величиной с грецкий орех). Очищаем их, сверху надрезаем крест-накрест. Складываем в банки, бросая между головками лука зерна черного перца, лавровый лист и горький зеленый перец. Солим и заливаем уксусом.

259. Хранение лука. Для долгого хранения лука выбираются только зрелые твердые головки. Лучше всего со-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

хранять в сухом проветриваемом месте. Чтобы не замерз - накрыть соломой.

ЧЕСНОК

Чеснок - ценная приправа к еде.

Средний химический состав: воды - 60%, азотных веществ - 7%, углеводов - 30%, золы - 1%.

Кроме того, чеснок содержит витамины В и С, экстрактивные вещества, а также калий, натрий, кальций, магний, хлор, фосфорную, серную и кремниевую кислоты.

Лечебные свойства. Настойку чеснока применяют для устранения процессов гниения и брожения в кишечнике при атонии кишечника и колитах. Назначают также по рецепту врача при гипертонии и артериосклерозе. Чеснок является прекрасным антисептическим средством.

Употребление препарата чеснока (сативина) даст хорошие результаты при лечении хронической дизентерии.

Что можно приготовить из чеснока

260. Чеснок с уксусом. Выбираем крупные головки не полностью еще созревшего чеснока. Очищаем их и парим в кипящей соленой воде. Следим, чтобы головки чеснока не размякли. Отцеживаем. Заливаем уксусом и солим по вкусу.

261. Соленый чеснок.[1] Берем 2 кг чеснока, литр уксуса, столовую ложку соли, 2 чайных стакана воды.

Отбираем не вполне зрелый, но с хорошо развитыми

1 Рецепт взят из другого болгарского источника. (Переводчики.)

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

головками чеснок, очищаем и отрезаем стебель в 4 - 5 сантиметрах от головки.

Очищенный чеснок опускаем на 2 - 3 минуты в кипяток, вынимаем, укладываем в банку или глиняный кувшин и заливаем маринадом.

СВЕКЛА

Столовая красная свекла весьма необходима при приготовлении пищи (борща, винегрета, салатов).

Химический состав: воды - 83,14%, белка - 2,51%, жиров - 0,08%, углеводов - 11,59%, клетчатки - 1,08%, золы - 1,53%.

Свекла богата сахаром и минеральными веществами (особенно солями калия и натрия).

Что можно приготовить из свеклы

262. Повидло. Моем сахарную свеклу в нескольких водах и нарезаем тонкими ломтиками. Заливаем водой. Варим до размягчения. Процеживаем свеклу, при этом выжимая ее. Процеженный сок фильтруем через белый песок и дальше действуем так же, как при изготовлении повидла из винограда (см. рецепт 29).

263. Соленая свекла. Свеклу варим 2 - 3 часа, очищаем ее и нарезаем на тонкие ломтики. Раскладываем пластами в банке, а между пластами свеклы кладем ломтики репчатого лука, черного перца и лаврового листа. Заливаем подсоленным уксусом, а сверху заливаем примерно на палец оливковым маслом.

Банки с этим солением лучше всего завязывать пергаментной бумагой.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

РЫБА

Рыба очень легко разлагается, поэтому для хранения необходимо выбирать самую свежую, которую легко определить по эластичному и твердому мясу, прозрачным и блестящим глазам, светло-красным жабрам и запаху свежей рыбы.

Что можно приготовить из рыбы

264. Консервирование путем стерилизации. Рыбу жарим в растительном масле, складываем в жестяные коробки или стеклянные банки, заливаем растительным маслом (лучше всего оливковым) или томатным соусом, герметически закрываем, варим, стерилизуем в котле.

После стерилизации в коробках и банках крышки должны быть вздутыми. Если крышки не вздулись, это значит, что имеются отверстия, через которые из посуды вышел пар. Такие консервы непригодны. После того как посуда остынет, крышки должны принять нормальное положение.

Консервы храним в сухом, проветриваемом и холодном помещении.

При вскрытии коробок или банок мясо рыбы не должно иметь постороннего запаха и горького вкуса: наличие последних является началом процесса разложения.

265. Сардины. Выбираем мелкую морскую рыбу, удаляем чешую, промываем в холодной воде, острым ножом легко рассекаем живот, удаляем внутренности, отрезаем голову и плавники, в том числе и на хвосте, прополаскиваем в холодной воде и отцеживаем воду. Складываем рыбу в дуршлаг и в дуршлаге окунаем в кипящее на огне растительное масло. Варим 1 - 2 минуты. Когда рыба остынет,

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

выкладываем в коробки, сюда же, к готовым сардинкам, кладем один-два ломтика лимона, по два зерна черного перца, пряных семян, соль; сверху заливаем растительным маслом, в котором сардины варились, герметически закрываем коробки (по 250 г весом) и стерилизуем их в кипятке в течение 50-60 минут.

266. Сушеная рыба. Для сушки обыкновенно выбираем скумбрию, пеламиду (тунец), осетра, сома и тарань.

Рыба, которую употребляем для сушки, должна быть свежей, без повреждений и ранений. Рыбу моем и сортируем по величине. Солим сухим или мокрым способом. При сухой засолке расходуем 9-15% соли от веса рыбы, в зависимости от величины рыбы и внешней температуры. При засолке мокрым способом рыбу опускаем в рассол, который содержит 22% соли.

Рыба считается засоленной, если мясо ее впитало от 3 до 6% соли, в зависимости от внешней температуры. Рыбу сушим в специальных сушильнях, при определенной температуре, или на открытом воздухе.

Сушеная рыба упаковывается в деревянные ящики, имеющие отверстия для проветривания, а между рыбой для этой же цели прокладываем тонкие сухие прутья. Сохраняем рыбу в сухом проветриваемом месте. Сушеная рыба таким образом может сохраняться до одного года.

267. Копченая рыба. Чтобы надолго сохранить рыбу, ее коптят. Коптить можно при помощи дыма, полученного от неполного сгорания древесных материалов в приспособленном для этого деревянном ящике, с дверкой и трубкой наверху.

Узкую стенку ящика вынимаем и опускаем на выкопанную в землю яму, в которую насыпан раскаленный уголь. На уголь насыпаем древесные опилки для образования большого количества дыма, наполняющего ящик, и коптим рыбу, подвешенную к потолку ящика. Через трубу дым выходит наружу. Температура в ящике не должна превышать 25-30^{0}С.

Копчение продолжается 8-10 дней, за это время мясо рыбы высушивается. В качестве горючего материала для копчения рыбы могут быть использованы древесные

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

стружки, сосновые шишки и т. п. Горючее должно быть сухим.

268. Маринованная рыба. Очищаем рыбу от чешуи, слизи, внутренностей; отрезаем голову. Нарезаем рыбу на кусочки в соответствии с посудой, в которой она будет находиться в течение одних или двух суток в растворе из литра воды, литра уксуса и 150 г соли. После того как рыба полежит в растворе, складываем ее в посуду, которая может быть герметически закрыта. Рыбу заливаем уксусно-соляным раствором, примерно таким же, в котором она вымокала. Посуду с рыбой хорошо закрываем и ставим в холодное место.

По этому способу обыкновенно маринуется скумбрия, пеламида, кефаль, лососина, семга и т. д.

269. Горчица с хамсой. Чистим и удаляем кости у 10-12 рыб. Вытираем их, пропускаем через мясорубку, а затем перетираем на густом сите. Растворяем в воде 250 г горчичного порошка. Смешиваем его с пюре из хамсы. Сохраняем в хорошо закупоренных банках.

270. Хранение рыбы домашним способом. Варим в растительном масле до побеления. Складываем кусочки рыбы в стеклянную банку, между ними кладем кружочки лимона, зелень петрушки, зерна черного перца, небольшие кусочки лаврового листа, маслины. Сверху рыбу придавливаем маленькой тарелкой или блюдцем и заливаем не менее чем на два пальца маслом, в котором варилась рыба. Банку держим открытой, пока не прекратится брожение, а затем плотно закрываем крышкой и храним в сухом и холодном месте. Часто проверяем, следим, чтобы рыба всегда была покрыта растительным маслом.

При употреблении вынимаем кусочки рыбы из банки, прижимаем тарелкой оставшиеся кусочки и следим за тем, чтобы масло сверху покрывало рыбу не менее чем на 3 сантиметра.

271. Сушеная, соленая скумбрия. Весной, как только скумбрия отнерестилась, освободилась от икры, ее используют главным образом для приготовления чирози. Скумбрию чистят, а внутренности удаляют через жабровые отверстия, не разрезая живота. Рыба перемывается и

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

связывается вместе по 2 штуки ниткой или тонким шпагатом, который пропускают через хвостовые перья. Опускают рыбу на 8 часов в соляный раствор (на 1 л воды 25 г соли). Затем вынимают рыбу из рассола, промывают ее в холодной воде, развешивают на жерди, которые подняты на подставки, и просушивают в течение двух недель.

Сушеную и связанную в пучки рыбу складываем в мешки и храним в сухом и проветриваемом помещении.

МЯСО

Хранить мясо можно различными способами.

272. Долговременное хранение мяса

а) Засолка. Соль предохраняет мясо от разложения. Засолка может быть сухой и в рассоле.

б) Копчение. Мясо, предназначенное для копчения, предварительно солится. Подсушенные куски мяса должны при копчении размещаться так, чтобы они не касались друг друга.

Мясо легко принимает и поглощает посторонние запахи, поэтому вкус и аромат копченого мяса зависят от того, какой древесный материал был использован при копчении. Самыми подходящими дровами для копчения мяса являются дубовые, ореховые, буковые, березовые, еловые и сосновые.

Копчение происходит от дыма, при неполном сгорании дров. Дым должен быть чистым и равномерным.

Лучше всего коптить в специальных коптильнях. Для домашних нужд можно приспособить ящик (см. рецепт N 267). Простой и практичный способ - повесить мясо над очагом, при температуре 25-30^0 С, и поддерживать непрерывно огонь. Копчение непрерывно продолжается в течение 10-14 дней для окороков и бедровых частей туши животного, а для мелких кусков 8-9 дней. Хорошо прокопченное мясо становится хрупким, приобретает темно-коричневый цвет.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

в) Сушение. Сушка мяса может производиться открытым способом или в специальных сушильнях. Сушение должно совершаться равномерно. При сушке на воздухе место, где сушится мясо, должно быть предохранено от ветра, пыли и прямых солнечных лучей.

Сушение мяса производится после его засолки и копчения.

г) Варка производится в так называемых водяных банях, на пару или в герметически закрытых коробках, при высокой температуре.

273. Кратковременное хранение мяса

а) В салициловой кислоте. Лучше всего мясо сохраняется во льду или в леднике. Другое простое средство для сохранения мяса заключается в следующем: мясо заворачивается в ткань, пропитанную салициловой кислотой (одна чайная ложка на 0,5 литра воды). По такому способу мясо может сохраняться в течение 10-15 дней.

б) В уксусе. В глиняную посуду с крышкой, которая хорошо закрывается, наливаем 350 г крепкого уксуса и помещаем мясо над жидкостью на расстоянии 2-2,5 см на деревянных прутьях. Плотно закрываем посуду.

в) В растительном масле. Мясо можно сохранить в течение нескольких дней, если его опустить сырым в кипящую воду на одну минуту, а затем держать в холодном месте. Или, если опустить в кипящую воду, чтобы оно побелело, а затем - в горшок с водой и залить сверху растительным маслом.

274. Сало. Пока туша свиньи еще теплая, натираем разделанные пласты сала солью. Лучшее сало вырезается со спинки. Сало нарезается на прямоугольные или квадратные куски, не очень большие, но по возможности одинаковые. Натираем их солью и складываем в деревянную кадку, предварительно пропаренную кипятком. Между каждым пластом сала насыпается слой соли. Через 20 дней сало готово к употреблению.

Хранится сало в холодном месте.

Просолившееся сало можно закоптить. Куски сала очищаем от соли, прополаскиваем в воде; когда стечет вода,

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

натираем тертым красным перцем и коптим до тех пор, пока сало не станет золотисто-желтого цвета.

275. Свиной смалец. Сало режется на кусочки, заливается холодной водой со щелоком и в течение 24 часов вымокает. Затем прополаскивается несколько раз в холодной воде, отцеживается и ставится на огонь в чистой луженой посуде. Сало кипит до тех пор, пока кусочки сала не станут розовыми и весь жир из них выплавится. Жир нельзя пережаривать, так как он станет темным и приобретет неприятный запах. Но не следует жир снимать раньше, чем он станет прозрачным; мутный цвет расплавленного жира свидетельствует о наличии в нем белков и воды, которые его портят. Свиной смалец выливаем в стеклянные банки и храним в холодном, проветриваемом месте.

276. Ливерная колбаса. На одну часть печенки берем три части жирного свиного мяса. Печень парим в воде, в которую предварительно кладем две головки лука, две-три гвоздики, два лавровых листа и соль по вкусу. Пропаренную печень вместе с мясом нарезаем на мелкие кусочки, засыпаем солью, черным перцем и хорошо перемешиваем. Этой начинкой наполняем широкие свиные кишки, оба конца кишки завязываем веревочкой. Легонько прокалываем ее в нескольких местах и опускаем вариться в ту же воду, где парилась печень. Когда кишка станет мягкой, вынимаем ее из воды, вытираем чистой тряпочкой и вешаем в проветриваемое место.

277. Свиная вяленая колбаса. Берем 6 кг свиного мяса, 3 кг говяжьего или свиного сала, 200 г соли, 45 г красного перца, 45 г сахара, 30 г тмина и 9 г селитры (для сохранения цвета мяса).

Мясо пропускается через мясорубку, хорошо размешивается, кладется соль и нарезанный квадратиками жир, все хорошенько перемешивается. Накрываем мясо тканью, чтобы не пылилось, и оставляем на ночь.

На другой день добавляем приправу, снова размешиваем мясо и наполняем им кишки, которые предварительно мокли в холодной воде. Лучше всего для этой цели использовать овечьи кишки. Кишки прокалываем в нескольких местах, чтобы проходил воздух.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Приготовленную колбасу подвешиваем в проветриваемом и холодном месте, а через день снимаем и слегка прессуем скалкой, чтобы разравнялась начинка. Прессование колбасы продолжается в течение двух недель.

278. Домашняя колбаса (наденица). Готовим смесь из 3/4 частей свиного и 1/4 части телячьего мяса. На 1 кг молотого мяса добавляем 25 г соли, 5 г душистого перца, 6 г черного перца, 2 г тмина и немного (0,5 г) селитры, которая сохраняет красный цвет мяса. Вымешиваем очень хорошо в течение 1 часа всю смесь, причем при вымешивании на 3-4 кг мяса вливаем 1 стакан воды. Оставляем мясо на 3-4 часа, а затем наполняем им сухие телячьи кишки при помощи мясорубки и специальной воронки, на которую натягиваем кишку длиной 30 см.

Если эта колбаса предназначена для употребления в вяленом виде, то ее приготовляем так: берем самые тонкие кишки и через 3-4 дня после их наполнения раскатываем скалкой, чтобы стали плоскими; раскатывание повторяется 3-4 раза подряд, после чего домашнюю колбасу подвешиваем в сухом и проветриваемом месте.

279. Домашняя вяленая колбаса. На один килограмм хорошо промолотого говяжьего мяса добавляем четверть килограмма сала, которое тоже пропускаем через мясорубку, пересыпаем солью, смешиваем все со специями и приготовляем этот сорт колбасы в тонких, кругообразной формы кишках, два конца которых связываем шпагатом. Эту колбасу также накалываем иглой, нанизываем колбасные кольца на длинную жердь, подвешиваем и сушим в проветриваемом помещении. Их можно сохранить долгое время, но за период сушки часто надо снимать с жерди и на столе раскатывать толстой скалкой, чтобы стали плоскими и выпустили из себя весь воздух.

280. Сушеное мясо. Это мясо можно приготовить с костью или без нее. Мясо нарезаем на длинные полоски вместе с жиром. Туши мелкого рогатого скота - овец и коз - рассекают на две половины, лопатки и окорока отделяют и разрезают в нескольких местах, чтобы соль лучше проникла в мясо. Если сушеное мясо приготовляется с ребрами, то их перерубают в нескольких местах. Мясо, приготовлен-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ное таким образом, пересыпают солью и складывают в кадку, а между каждым пластом мяса обильно насыпают соль. В кадке мясо стоит в течение 15 дней, после чего вынимают его, моют в холодной воде и развешивают просыхать. За время сушки мясо несколько раз прессуется. Когда оно достаточно высохнет, храним его в холодном сухом месте. Сушеное мясо сохраняется в течение 6-8 месяцев.

281. Жареное мясо. Жирное свиное мясо нарезаем кусочками и ставим посуду на огонь. После того как выкипит сок, который пустило мясо, оно начнет жариться. В это время мясо непрерывно переворачиваем, чтобы не подгорело, пока совсем не зажарится и не приобретет красивый цвет и приятный запах.

Готовое мясо пересыпаем солью и перекладываем в другую посуду. Сверху мясо заливаем жиром.

282. Колбаса копченая. Берем 2,5 кг говяжьего мяса, 1,5 кг свиного мяса, 1,5 кг твердого хребтового сала. Мясо перемалываем, а сало мелко нарезаем. Смешиваем и все оставляем на 24 часа. Прибавляем 160 г соли, 60 г истолченного перца, 40 г истолченного кардамона. Хорошо размешиваем смесь и наполняем ею толстые кишки, завязываем концы кишки шпагатом, накалываем иглой в нескольких местах. Подвешиваем в дымоходе, коптим на слабом дыму и проветриваем в течение 16 дней. Сохраняем в таком месте, где колбаса не замерзнет.

283. Домашняя вяленая колбаса. Смешиваем свиное мясо пополам с говяжьим. Говяжье пропускаем через мясорубку, а свиное нарезаем на очень мелкие кусочки. На каждые 2 кг говяжьего фарша кладем 1/4 кг свинины. На 1 кг общей смеси добавляем 20 г соли, 9 г черного перца, 9 г душистого перца, чабера, 6 г тмина, немного (около четверти) мускатного ореха и 1 головку натертого на терке репчатого лука. Мясо хорошо вымешиваем и наполняем им толстые кишки. Подвешиваем в проветриваемом месте.

284. Паштет из печенки. Мелко порубить 1 кг свиной печени, 1/2 кг свиного мяса, немного сала, 1/4 кг мякиша из хлеба, намоченного в воде, и три головки лука. Когда эта смесь хорошо изрублена, добавляем в нее соли по вкусу, наструганного мускатного ореха, черного перца, 100 г

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

топленого масла, 3 яйца и стакан белого вина. Взбить все вилкой и сложить в глиняные горшочки, на дно которых положить кусочки нарезанного сала.

Печем паштет в духовке или варим его в водяной бане, предварительно герметически закупорив. Паштет, сложенный в герметически закрытые банки и проваренный в течение полутора часов в кипятке, сохраняется очень долгое время.

285. Рассол. Нарезаем мясо кусочками, без костей, варим в воде, пока не сварится. За 15 минут до окончания варки добавляем по 14 г соли и по 1 г черного перца в зернах на каждый килограмм мяса. Остуженное мясо плотно укладываем в жестяные коробки или стеклянные банки емкостью до 1 кг, заливаем водой, в которой кипело мясо, закрываем герметически крышкой и стерилизуем 40 минут в открытом, кипящем котле. Приготовленное таким способом мясо можно использовать при изготовлении различных мясных блюд с соусом.

286. Гуляш. Нежное телячье мясо режем на маленькие кусочки, жарим в масле вместе с мелко нарезанным луком. Прибавляем одну ложку муки и несколько зерен черного перца, заливаем водой с разведенной в ней ложкой томатного пюре, солью, стаканом белого вина и кладем один лавровый лист, варим, пока мясо не будет готово. Остуженное мясо складываем в жестяные коробки или банки емкостью до 1 литра, доверху, герметически закрываем и стерилизуем в кипятке от 90 до 100 минут.

287. Жареная свинина. Нарезанные куски мяса зажариваем в смальце до покраснения. После того как мясо остынет, плотно укладываем в коробки, банки, сверху заливаем смальцем, в котором жарили мясо, смешанным с томатом, слабо солим, герметически закрываем и стерилизуем в течение 1 час. 40 минут.

Приготовленное по этому способу мясо можно употреблять затем с кислой капустой, картофелем, рисом, луком и т. д.

288. Свиная корейка. Перевязываем куски мяса шпагатом, намазываем его слегка смальцем, посыпаем солью и черным перцем, на сковородку крошим лук и на него кла-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

дем мясо. Заливаем томатом, водой и зажариваем, поворачивая время от времени за концы шпагата. Остудив мясо, убираем шпагат и нарезаем мясо ломтиками; складываем в посуду емкостью от 500 г, заливаем томатом, посыпаем солью, кладем несколько зерен черного перца, один лавровый лист, герметически закрываем коробки, банки и стерилизуем в кипятке в течение 60-65 минут.

289. Говяжье филе с томатным соусом. Молодое говяжье филе накалываем ножом и в отверстия вкладываем кусочки старого сала, моркови, чеснока, черного перца, лаврового листа и немного соли. Завязываем шпагатом и зажариваем в духовке. Затем освобождаем филе от шпагата, нарезаем его на кусочки, плотно складываем в коробки емкостью от 500 г, заливаем томатом и посыпаем солью, герметически закрываем и стерилизуем 1 ч. 10 минут.

290. Вареные цыплята. Хорошо очищенных цыплят варим в соленой воде, пока не сварятся. Когда остынут, разрезаем каждого цыпленка на 4 части, складываем в коробки емкостью в 1 л, заливаем бульоном, герметичсски закупориваем и стерилизуем 70-80 минут.

291. Молотое мясо. Свиное, говяжье или телячье мясо (можно и смесь) пропускаем через мясорубку, жарим на смальце или масле, добавляем немного соли, несколько зерен черного перца, заливаем томатом и очень небольшим количеством воды, наполняем мясом и соусом банки и герметически закупориваем. Банки весом до 1 кг стерилизуем до 1 ч. 40 минут.

Сохраненное по этому способу мясо используем для приготовления разных блюд, в том числе голубцов, фаршированной капусты.

292. Сырое мясо. Свиное или телячье нежное мясо нарезаем на кусочки, складываем в банку емкостью в 1 литр. Заливаем горячей подсоленной водой, герметически закупориваем и стерилизуем до 1 ч. 40 минут. Сохраненное по этому способу мясо готовим с различными овощами.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ЯЙЦА

Хранение яиц. Хранение яиц заключается в том, чтобы искусственно помешать воздуху проникнуть внутрь яйца через поры в скорлупе.

Существуют различные способы хранения.

293. В известковом молоке. Кладем яйца в подходящую посуду и заливаем известковым молоком, приготовленным из 3,5 кг свежей гашеной извести и такого же количества воды. После того как известь остынет, прибавляем 120 г соли и 20 г винного уксуса. Это пропорция для 100 яиц.

Сохраняем в темном месте.

294. В соленой воде. Кипятим воду с солью - 20 г соли на 1 л воды. В глиняную посуду кладем ряд яиц, заливаем их холодной соленой водой, затем снова ряд яиц и снова - заливаем соленой водой и так до тех пор, пока не заполним всю посуду. Вынимая яйца, следим за тем, чтобы оставшиеся были покрыты водой.

295. В льняном масле, парафине, вазелине. Тряпочкой намазываем яйца одним из указанных веществ. Раскладываем на обыкновенной доске. Храним в прохладном, но не холодном помещении.

296. С воском и растительным маслом. 80 г воска и 100 г растительного масла нагревают и смешивают. Яйца обмазывают этой смесью и раскладывают на доске так, чтобы они не прикасались друг к другу.

297. В песке. Яйца можно хранить в хорошо высушенном в печке песке.

298. В золе. Яйца можно хранить, пересыпав их золой.

299. Определение свежести яиц. Приготовить соленую воду в пропорции: 100 г соли на 1 л воды. В наполненной соленой водой посуде свежее яйцо падает на дно, несвежее - всплывает на поверхность.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАТУРАЛЬНЫЕ ВИНА

Одним из способов использования плодовых соков является их сбраживание. Сухие вещества фруктов и ягод представлены в основном растворимыми в воде веществами, из которых количественно преобладают сахара. При сбраживании сока сахара превращаются в спирт и другие вторичные и побочные продукты спиртового брожения. Правильное приготовление сброженных натуральных соков гарантирует высокие дегустационные качества их, а также получаемых из соков продуктов.

Но прежде,чем говорить о том, как приготовить вино из ягод и фруктов, следует сказать несколько слов о том, что же, в сущности, представляет собой натуральное вино и какова его ценность.

Натуральное вино - это вино, приготовленное посредством брожения чистого виноградного, фруктового, ягодного

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

или вообще растительного сока без добавления каких-либо посторонних, не содержащихся в соке веществ. В некоторых случаях можно перед брожением добавлять к соку необходимое количество сахара и небольшое количество воды. Но такие добавки не считаются посторонними примесями, так как и сахар, и вода входят в состав сока плодов.

Производство фруктово-ягодных вин несколько сложнее, чем виноградных, и имеет некоторые особенности.

Большинство фруктов и ягод содержат сравнительно мало сахара и много кислоты, и поэтому вино из чистого сока слабое, некрепкое и слишком кислое. Этот недостаток сока необходимо устранять. Так, например, для уменьшения кислотности можно разбавлять сок водой, обрабатывать его известью или другими солями, смешивать соки разных по кислотности фруктов, ягод и пр. Для получения вина желаемой крепкости необходимо добавлять сахар и мед. В виноградном виноделии это делается только при выработке некоторых сортов вин (подслащенных, крепких и пр.). В остальном фруктово-ягодное вино делается так же, как и виноградное.

Столовые вина получают путем полного или неполного сбраживания подсахаренного плодово-ягодного сусла. Вина некрепленые сладкие приготавливают сбраживанием подсахаренного сусла до содержания спирта естественного наброда не менее 15% об. с последующим добавлением сахара в купаж.

Вина крепленые приготавливают сбраживанием плодово-ягодного сусла с последующим добавлением этилового спирта и сахара в купаж вина. Технология приготовления медовых и ароматизированных крепленых вин такая же. Отличие заключается в том, что после выбраживания сусла и его спиртования в купаж вина вводят соответственно натуральный мед или водно (винно)-спиртовый настой пряно-ароматических растений.

Содержание спирта в игристых винах находится в пределах 11-12% об., сахара - от 1 до 5,0. В шипучих винах содержание спирта соответственно 10-13% об., а сахара - 3-5%.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Игристый и шипучий сидры отличаются от соответствующих вин по содержанию спирта. Так, в игристом сидре его должно быть не менее 7% об., а в шипучем - не менее 5% об. Содержание сахара как в шипучем, так и в игристом сидре находится в пределах от 0,3 до 5,0% (0,3% - сухой, 2,5% - полусухой и 5,0% - сладкий).

Содержание спирта в столовых сухих, полусухих и полусладких винах находится в пределах от 10 до 13% об. Содержание сахара в сухих столовых винах не должно превышать 0,3%, в полусухих - 1-3% и в полусладких - 5-8%.

Вина некрепленые сладкие отличаются более высоким содержанием спирта (13-16% об.) и сахара (10-16%).

Наиболее многочисленная по количеству видов и их кондициям - группа крепленых вин. Крепленые крепкие вина содержат 16-18% об. спирта и 5-8% сахара; крепленые сладкие - 14-16% об. спирта и 10-18 сахара; ликерные - 13-16% об. спирта и 20-23% сахара.

Вина крепленые медовые и ароматизированные также подразделяются на крепкие, сладкие и ликерные. Медовые крепкие содержат 16-18% об. спирта и 8-10% сахара; медовые сладкие - 14-16% об. спирта и 16-20% сахара; медовые ликерные - 12-14% об. спирта и 25-30% сахара. Содержание спирта в ароматизированных крепких и сладких винах аналогично соответствующим медовым. Несколько отличаются они по сахаристости. У ароматизированного крепкого - 5-10%, а у сладкого - 13-16%.

По цвету вина различают белые и красные. Белые приготавливают из белых или розовых фруктов и ягод. Они имеют разнообразные оттенки, начиная от зеленовато-желтого, переходящего в соломенный или золотисто-желтый, до темно-янтарного или от розового до светло-красного. Красные вина получают из плодов красного цвета. Они имеют рубиново-красный цвет, иногда с фиолетовым отливом.

По прозрачности вина делятся на: прозрачно-блестящие - с особым блеском; ясные - когда вино при дневном свете кажется чистым, но если его наблюдать в темном месте против яркого источника света и держать между ис-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

точником света и бокалом разжатые пальцы, то можно обнаружить тонкую муть; тусклые - с едва заметной мутью.

По возрасту вина различают: молодое - недавно приготовленное; выдержанное - вино уже имеет установившийся вкус, который сохраняется долгое время без заметных изменений; старое - сохраняющееся 7-10 лет и более. В нем произошли существенные изменения состава, вкуса и аромата.

По вкусовым качествам вино бывает: гармоничное - в нем все вкусовые ощущения уравновешены, ни одно из них не выступает, не чувствуется в отдельности; грубое - резко выражены терпкость или кислотность; полное - богатое экстрактивными веществами, достаточно крепкое и густое; пустое вино - чувствуется недостаток экстрактивных веществ, водянистый вкус.

Аромат вину сообщают те эфирные масла и другие ароматические вещества, которые содержатся главным образом в кожице плодов. В молодом вине аромат сильнее, в старом вине он часто исчезает и заменяется букетом выдержки вина.

Букет развивается в вине в процессе брожения и последующей выдержки, достигает полного развития через несколько лет (виноградные - дольше, фруктово-ягодные - быстрее). Он часто совершенно отличается от аромата фруктов, из которых приготовлено вино, так что узнать в таком вине род фруктов подчас невозможно. Однако эти изменения зависят от условий хранения вина.

По стабильности, т.е. по способности сохраняться, вина можно подразделить на: быстропортящиеся, требующие особых условий для длительного хранения (сидр, легкие натуральные и столовые вина с содержанием спирта до 10% об.); менее стойкие - способные сохраняться в погребе не более 1 года (легкие столовые вина); стойкие - хорошо сохраняющиеся при комнатной температуре и до 3 лет в погребе.

На стойкость (стабильность) вина влияет прежде всего его состав, а также условия хранения. Чем больше содержится в вине спирта и сахара, а также дубильных веществ, тем лучше сохраняется вино. Стабильным вино считается

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

в том случае, если в нем количество спирта и сахара равно 80 условным единицам прочности. Считают, что если вино или другой жидкий продукт 80% (весовых) сахара или 13,5 спирта, то оно может сохраняться очень долго и не портиться. То есть каждый процент спирта способствует сохранению вина точно так же, как и 6% сахара.

Как и каждый пищевой продукт, потребитель оценивает вино прежде всего по его вкусовым и ароматическим свойствам, т.е. производит органолептический анализ (дегустацию). При дегустации следует различать общий, присущий всем винам запах и оригинальный запах данного вина, связанный с ароматом конкретных плодов, из сока которых приготовлено вино.

Восприятие вкуса зависит от принятой пищи. После сладких блюд вино кажется более пустым и безвкусным. После острых - много полнее, приятнее и лучше на вкус, чем в действительности оно есть. Каждую отдельную пробу напитка рекомендуется запивать водой и закусывать пищей, соответствующей испытуемому напитку, например печеньем, фруктами, но ни в коем случае не лимонами, апельсинами, мандаринами, так как сильный аромат их цедры может исказить аромат дегустируемого вина. При дегустации нескольких образцов сначала пробуют слабоароматические вина, а затем образцы с более выраженным ароматом и вкусовыми ощущениями. Так же и по крепости : сначала - слабоградусные, а затем - более крепкие вина, сначала молодые, а затем - старые.

Температура дегустируемого вина также имеет немаловажное значение. Красные вина содержат экстрактивных, красящих и дубильных веществ больше, чем белые, и гармония вкуса их воспринимается полнее при температуре 15-17°. У десертных вин вкусовые и ароматические вещества ощущаются лучше при 12-16°. Игристые и шипучие вина лучше всего дегустировать при 10°.

Для органолептической оценки вина пользуются рюмками или бокалами из бесцветного стекла, гладкими (без граней), тюльпановидной формы, сильно суженными

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

кверху (рис.1а). Такая форма бокала позволяет наиболее ярко распознать оттенки запаха, так как летучие вещества концентрируются в зауженной части бокала. Для игристых и шипучих вин употребляют бокалы с расширенной верхней частью (рис.1б).

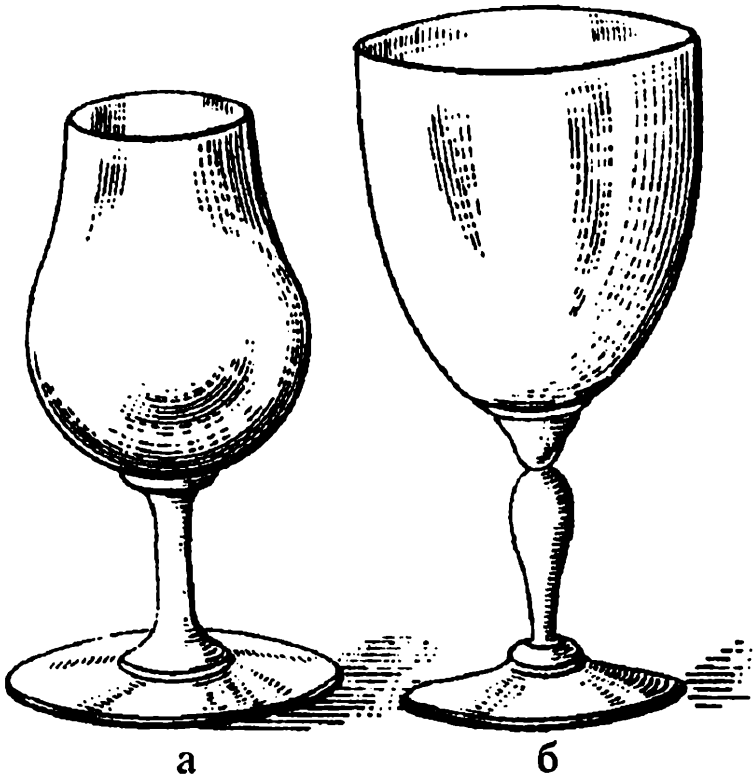

Рис.1. Виды бокалов для дегустации вина.

ИССЛЕДОВАНИЕ ПЛОДОВОГО СОКА

Прежде чем приготовить сусло, необходимо исследовать сок и определить две главнейшие составные части его: содержание кислоты (кислотность) и содержание сахара (сахаристость). В большинстве случаев соки содержат избыток кислот и недостаточное количество сахаров, необходимых для приготовления вина хорошего качества.

Определение кислотности сока основано на свойствах кислот соединяться со щелочами: по количеству щелочи, израсходованной на нейтрализацию кислоты, определяют кислотность сока. В соке содержится ряд кислот: винная,

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

яблочная, лимонная и др. При определении кислотности виноградного сока или вина определяют общую кислотность в пересчете на винную кислоту, т.е. допускается условно, что в соке и вине содержится только винная кислота. Но у фруктово-ягодных соков винной кислоты нет, а содержится в основном яблочная и лимонная. Поэтому необходимо производить пересчет на яблочную или лимонную кислоту в зависимости от того, какая из них преобладает в данном виде плодов.

Кислотность сока определяют путем титрования его раствором щелочи определение концентрации (титрованным раствором). Количество щелочи в 1 мл раствора называется титром, а определенные кислотности при помощи титрованного раствора есть титрование. Конец реакции определяют по лакмусовой бумажке. Для выявления количества кислот в соке и вине пользуются титрованным раствором едкого натрия.

Определить кислотность несложно, но необходимо, чтобы у винодела были некоторые приспособления и приборы:

1. пипетка - стеклянная градуированная трубочка с оттянутым нижним концом, вмещающая ровно 10 мл жидкости до метки в верхней части трубочки;

2. бюретка - стеклянная трубка, на которой нанесены деления (метки) на каждый 1 мл объема до 25-50 мл. Эти деления разделены на десятые доли, соответствующие объему 1/10 мл. К нижнему концу трубки бюретки припаян стеклянный кран. Если крана нет, то нижний конец трубки оттянут и на него надевается небольшая соответствующего диаметра резиновая трубочка, конец которой заканчивается стеклянной вытянутой трубочкой (пипеткой). На резиновую трубку надевается зажим для регулирования количества вытекающего раствора щелочи. Бюретку следует устанавливать вертикально на какой-либо держалке или подвесить;

3. чайный стакан или фарфоровая чашка;

4. стеклянная палочка;

5. титровальная жидкость, т.е. раствор 5,97 г сухого едкого натрия в 1 л дистиллированной воды. Такого раствора

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

надо примерно 0,25 л. Хранят его в стеклянной бутылке с притертой стеклянной или резиновой пробкой;

6. несколько листков лакмусовой бумажки, которая от кислоты краснеет, а от щелочи синеет.

Определение содержания кислоты. В вертикально установленную чистую сухую бюретку наливают щелочную (титровальную) жидкость, затем открывают зажим, чтобы удалить из вытянутой части трубки пузырьки воздуха, иначе может произойти ошибка. Верхний уровень жидкости устанавливают на нулевом делении бюретки. Затем берут пипетку, заполняют ее соком до нулевого деления и отмеренное количество сока выпускают в стакан (чашечку), коснувшись вытянутым кончиком ее о стенку стакана выше уровня жидкости. Тогда в стакане будет 10 мл сока. Но так как фруктово-ягодные соки сильно окрашены, то перед определением кислотности их следует разбавить дистиллированной водой или обычной, прокипяченной 3-6 раз, т.е. той же пипеткой набрать 2-5 раз подготовленной воды и выпустить в стакан с отмеренным соком, затем хорошо размешав. Такое разбавление не влияет на показатель кислотности, так как мы определяем количество кислоты в 10 мл сока, а при разбавлении сока в стаканчике с водой количество кислоты не изменяется, а изменяется лишь объем, и сок становится менее окрашенным.

Затем стакан с соком ставят под бюретку с щелочью и осторожно, понемногу открывая зажим, выпускают в стакан по каплям щелочной раствор. После каждой прибавки щелочи содержимое стакана перемешивают стеклянной палочкой или осторожно взбалтывают и наносят каплю на лакмусовую бумажку стеклянной палочкой. Если бумажка все еще краснеет, значит, кислота еще не нейтрализована и в стакан необходимо прибавить щелочной жидкости из бюретки. Так делают до тех пор, пока лакмусовая бумажка не перестанет краснеть и начнет синеть при нанесении на нее капли сока, т.е. вся кислота уже соединилась с щелочью. При этом известно, что 1 мл щелочи соответствует 0,1 % кислоты в соке.

Так, например, на нейтрализацию 10 мл сока крыжовника израсходован 21 мл щелочного раствора. Это означа-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ет, что в 1 л сока содержится 21 г, или 2,1% яблочной кислоты. Такое простое вычисление возможно только в том случае, если сока отмерено точно 10 мл и щелочной раствор приготовлен вышеуказанного титра, т.е. 5,97 г сухого химически чистого едкого натрия на 1 л воды.

Если необходимо определить кислотность бродящего сока или сусла, то отмеренное количество сока необходимо прогреть до кипения для удаления углекислоты, которая образовалась в процессе брожения и может исказить данные определения.

Определение количества сахара в соке. Общее количество сахара можно определить физическим способом, основанном на зависимости плотности сока от содержания в нем сахара, т.е. по удельному весу сока. Удельный вес определяют путем взвешивания некоторого объема сока на точных весах или помощи ареометра. Пробу сока для анализа необходимо профильтровать через холст или бумажный фильтр. Сок должен иметь температуру 19-20°.

Удельный вес сока определяют следующим образом: пипеткой на 10 мл, которой пользовались при определении кислотности, промытой и просушенной, отмеривают в чистый сухой, предварительно взвешенный стакан 10-100 мл фильтрованного сока и взешивают на точных весах. Вес отмеренного сока делят на вес воды того же объема и в частном получают удельный вес сока. Зная удельный вес сока, легко вычислить и процентное содержание в нем сахара. Для этого из значения удельного веса надо вычесть 1,0, а оставшуюся разность разделить на 5. В частном получается цифра, указывающая процентное содержание сахара в соке.

Например, 100 мл сока весит 104 г, а 100 мл воды весит 100 г. Определяют удельный вес сока: 104 : 100 = = 1,040. От удельного веса отнимаем единицу: 1,040 - 1 = = 0,040, или для упрощения расчетов просто 40. Эту разность делят на 5 и получают процентное содержание сахара в соке, т.е. 40 : 5 = 8%.

Гораздо быстрее и проще определить процентное содержание сахара с помощью ареометра. Фильтрованный сок доводят до температуры 20°, наливают в высокий узкий

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

сосуд (высотой до 30 см), цилиндр, двух- или трехлитровую стеклянную банку или в другую высокую посуду. Причем лить надо осторожно, чтобы не образовалась пена. В сок вертикально опускают чистый сухой ареометр, не допуская его ныряния. Если это не выполнить, показания ареометра будут неверными, так как часть его корпуса, находящаяся над жидкостью, будет смочена и ареометр вследствие этого станет тяжелее. Если же это произойдет, ареометр нужно вынуть, обмыть, вытереть досуха и осторожно, держа за верхнюю часть двумя пальцами, снова опустить в сок до нужного деления. Наблюдение за показаниями ареометра нужно вести так, чтобы глаз был на уровне поверхности сока, и на этом уровне записать деление.

Если температура сока не соответствует 20°, то в показание ареометра необходимо внести поправку. При температуре выше 20° к показанию ареометра надо прибавить величину, полученную от умножения разности градусов температуры на 0,0002. Например, при 25° показания ареометра - 1,052, а действительный вес будет: 1,052 + (5 х 0,0002) = 1,053. И, наоборот, если температура сока была ниже 20°, то разность температур, умноженную на 0,0002, нужно отнять от показания ареометра. Например, показания ареометра - 1,042 при 16°. Истинное же значение равно: 1,042 - (4 х 0,0002) = 1,0412.

После внесения температурной поправки в показание ареометра по удельному весу сока определяют содержание в нем сахара.

В составе сока, помимо сахаров, имеются еще и другие экстрактивные вещества, и содержание их сильно колеблется. А так как в показатель удельного веса входят все экстрактивные вещества, не только сахара, то приведенный простой способ определения сахара в соке или сусле дает не совсем точные результаты, допуская отклонения в пределах +1. Поэтому при исследовании менее экстрактивных соков (культурных сортов яблок, груш) к показателю сахаристости по удельному

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

весу надо прибавить 1. Расчет ведут по следующей формуле:

$$С = (У/5) + 1,$$

где С - содержание сахара в соке в % или в г на 100 мл сока;

У - показатель удельного веса, в котором исключены впереди стоящие единицы и нули. Например, удельный вес 1,042, то У - 42, тогда С = (У/5) + 1 = 9,4%.

Определяя количество сахара в соках средней экстрактивности (красная и белая смородина, малина, земляника садовая и др.), следует пользоваться формулой С = (У/5).

Содержание сахара в более экстрактивных соках (черная смородина, сливы, крыжовник и др.), особенно если они были прогреты перед прессованием, вычисляются по формуле С = (У/5) - 1.

Таковы главнейшие исследования сока, которые желательно проводить даже в домашнем виноделии, особенно если хотят иметь вино всегда определенного вкуса.

Если же винодел-любитель не стремится получить вино определенного вкуса и качества, то можно обойтись и без вышеописанных исследований, а руководствоваться собственным вкусом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУСЛА

Только из винограда и некоторых сортов яблок и груш можно готовить вино непосредственно, ничего не добавляя. Соки же всех прочих плодов необходимо исправлять, улучшать для того, чтобы впоследствии вино получилось желаемой крепости и вкуса. Это улучшение сока и называется приготовлением сусла.

Помимо повышенной кислотности, некоторые фруктово-ягодные соки (рябиновый, вишневый, черносмородиновый, сливовый и др.) содержат также много экстрактивных веществ - 5-6% вместо необходимых 2-3% для получения гармоничного вина.

Для получения однородного сусла, с определенной кис-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

лотностью, сахаристостью, ароматом и вкусом, его купажируют, т.е. смешивают разные соки, прибавляя необходимое количество сахара и воды.

Исправление кислотности сока можно выполнять тремя способами.

Первый способ заключается в том, что сок разбавляют водой (сырой или кипяченой). Вода должна быть совершенно чистой, без запаха, мягкой. Жесткая вода снижает кислотность сока ниже желаемого значения, а железистая может вызвать почернение вина.

Для приготовления столовых вин разбавление сока следует доводить до титруемой кислотности 0,8-1,0%, а для сладких и крепких вин - до 1,0-1,2%. Но ни в коем случае не следует разбавлять сок ниже 0,6-процентной кислотности. Сильно разбавленный сок, даже смородиновый, плохо бродит, вино легко портится и нередко приобретает неприятный запах.

Чтобы определить количество воды, необходимое для разбавления того или иного сока, нужно знать, сколько кислоты содержится в соке и какова желаемая кислотность вина. Эта задача решается чисто арифметически. Предположим, что титруемая кислотность сока 2,4%, а желаемая для вина 0,8%. В таком случае нужно кислотность сока разделить на кислотность вина, и частное покажет, во сколько раз необходимо разбавить сок водой, 2,4 : 0,8 = 3, следовательно, к 1 л сока нужно прибавить 2 воды.

Необходимое количество воды для разбавления сока определяется по следующей формуле:

$$B = (K_C / K_B) - 1$$

где В - количество необходимой воды,

Кс - кислотность сока,

Кв - кислотность вина.

В нашем примере В = (2,4/ 0,8) - 1 = 2.

Из этого количества воды надо вычесть часть, расходуемую на настаивание выжимок при вторичном прессовании (если оно производилось). Кроме того, из общего объема воды вычитают и объем прибавляемого сахара, имея в ви-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ду, что 1 кг сахара занимает в растворе объем, равный 0,6 л. Из общего количества воды необходимо также оставить часть ее для растворения сахара. Если сахар будет вноситься в несколько приемов, то вся вода, расходуемая на растворение сахара, должна быть учтена для приготовления сусла.

Недостаток этого способа заключается в том, что сок сильно разжижается и вино получается жидким, неэкстрактивным. Однако несмотря на это такой способ применяют чаще других, так как он не сложен и выполняется быстро. В сильно разбавленные соки (клюква, брусника и др.), бедные азотистыми веществами, для нормального питания дрожжей на 1 л сока вносят 0,2-0,4 г хлористого или фосфорнокислого аммония или 0,5-1,0 мл водного (25-процентного) раствора аммиака.

Второй способ. В части сока нейтрализуют всю содержащуюся кислоту, а затем этот безкислотный сок добавляют в оставшийся кислый. Для нейтрализации кислотности к части сока прибавляют молотый чистый мел, хорошо размешивают и дают отстояться. На дно сосуда оседают кальциевые соли нейтрализованных кислот и избыток мела. Лишенный кислоты сок осторожно сливают с осадка и смешивают с соком, который не подвергался нейтрализации.

Количество сока, в котором нужно нейтрализовать кислоту, и количество мела определяют арифметическим путем, исходя из того, что для нейтрализации 1 г кислоты необходимо 1 г мела.

Предположим, что у нас имеется 10 л сока с титруемой кислотностью 2,2%, которую нужно снизить до 0,9%. Необходимо решить, сколько сока нужно отлить для нейтрализации в нем кислоты и сколько нужно израсходовать для этого мела.

В 10 л сока содержится 22 х 10 = 220 г кислоты, а нам нужно 0,9%, т.е. 9 х 10 = 90 г. Следовательно, количество излишней кислоты составит 220 - 90 = 130 г, которые содержатся в 130 : 22 = 5,9 л сока. Для нейтрализации 130 г кислоты потребуется 130 х 1,0 = 130 г мела. При этом способе снижения кислотности сок не разжижается, сохраняя

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

экстрактивность, и вино получается полным, экстрактивным.

Третий способ снижения кислотности самый эффективный, но не всегда возможный. Этот способ состоит в том, что сок с большим содержанием кислоты смешивают с другим соком, гармонирующим по вкусу и аромату и в котором меньше кислоты. В каких пропорциях необходимо смешивать эти соки, поясним на примере. Предположим, имеется 10 л сока с кислотностью 2,2%, но нужно получить сусло с кислотностью 0,9%. Чтобы уменьшить кислотность исходного сока, мы должны добавить к нему сок слабокислых плодов, например, грушевый, где содержание кислоты в среднем 0,1%.

Расчет: в 10 л сока кислого содержится 220 г кислоты, а нам нужно 90 г, т.е. излишек составляет 220 - 90 = 130 г. В каждом литре низкокислотного сока содержится кислоты всего 1 г и не хватает до нормы 9 - 1 = 8 г. Таким образом, если мы к 10 л кислого сока прибавим 130 : 8 = 16, 25 л низкокислотного, то получится 10 + 16,25 = 26,25 л смеси соков. В ней будет содержаться (10 х 22) + (16,25 х 1) = = 236,25 г кислоты, а в 1 л будет 236,26 26,25 = 9 г, т.е. средняя кислотность смеси составит 0,9%. Сусло, приготовленное по этому способу, обеспечит получение более экстрактивного, ароматного и вкусного вина, чем из разбавленного водой сусла.

Увеличить кислотность можно прибавлением более кислого сока или необходимого количества виннокаменной или лимонной кислоты.

Кислотность сусла должна быть несколько выше, чем предполагается для вина, так как во время брожения сусла и подсахаривания она несколько снижается. Биологические потери кислоты при брожении составляют примерно 4% от титруемой кислотности.

Для слабоградусных белых сухих вин кислотность должна быть ниже, для красных крепких и сладких выше. Исходя из этого правила и собственного вкуса необходимо устанавливать кислотность сусла и вина в пределах 0,7 до 1,1%.

Большинство плодовых и ягодных соков содержит недо-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

статочное количество сахаров для получения устойчивого вина. После разбавления сока водой для снижения кислотности при составлении сусла в него вводят по расчету определенное количество рафинированного сахарного песка. Для определения количества добавляемого сахара нужно знать, сколько сахара содержится в данном сусле и какое количество спирта желательно иметь в вине. При этом следует помнить, что из 1 кг сахара получается 0,6 л спирта и что 1 кг сахара, растворяясь в воде (соке), увеличивает ее объем на 0,6 л. Поэтому при разбавлении сока водой для снижения кислотности необходимо предусмотреть в расчетном объеме воды и объем сахара в растворе. Если этого не принять во внимание, то сок может быть разбавлен больше, чем рассчитывали.

Следует помнить и то, что значительное количество сахара и образующегося из него спирта затрудняет, а иногда и прекращает работу дрожжевых клеток. Считается, что в среднем дрожжи обыкновенно набраживают до 14% об. спирта. Для получения такой спиртуозности потребуется 24% сахара. Если содержание сахара в 1 л сусла вначале было доведено до 160 г, то остается прибавить еще 60 г на 1 л сока. Если в сусло прибавлен сразу весь расчетный сахар, то оно выбраживается медленно, и зачастую часть сахара остается. Поэтому если готовят легкое столовое вино с содержанием спирта 7-10% об., то можно сразу положить весь сахар. Если же предусматривают получить вино крепкое, десертное или ликерное, то необходимое количество сахара делят на несколько частей и при приготовлении сусла кладут столько сахара, чтобы сахаристость сусла была около 15-18%. Спустя 5-7 дней прибавляют еще половину оставшегося сахара, а остальной сахар - через 5-7 дней. При этом способе, хотя брожение продолжается дольше, дрожжевые клетки работают энергично, выбраживают весь сахар, а вино получается более устойчивым.

Количество сахара, которое следует прибавить к соку, рассчитывают следующим образом. Предположим, что у нас имеется 10 л сока с кислотностью 2,2% и сахаристостью 7%, из которого мы хотим приготовить вино с содержанием спирта 17,5% об., кислотностью 1,1% и са-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

хара 3%. Прежде всего необходимо рассчитать, сколько воды нужно прибавить в сок, чтобы снизить кислотность с 2,2 % до 1,1%. Для этого поделим 2,2 1,1 = 2, отсюда вычитаем 1 и получаем разность - 1. Следовательно, на 1 л сока следует прибавить 1 л воды, или на 10 л сока 10 л воды. При этом сахаристость сока снизится с 7 до 3,5%. Однако прежде чем прибавить всю воду, необходимо рассчитать введение сахара.

Для получения вина с содержанием в 100 мл 14 г спирта и 3 г сахара нужно, чтобы в сусле содержалось (14 х 2)+3 = 31% сахара, или в 20 л разбавленного сусла должно быть 310г х 20 = 6,2 кг сахара. В исходных 10 л сока при сахаристости 7% было 700 г сахара, следовательно, в сусло необходимо добавить 6,2 - 0,7 = 5,5 кг сахара. Чтобы излишне не разжижать сок, нужно прибавить воды не 10 л, а 10 - (5,5 х 0,6) = 6,7. Это количество воды сразу добавляют к соку, растворив в ней столько сахара, чтобы в сусле его содержалось 15%. Количество сока и воды составит 10 + 6,7 = 16,7 л. Сусло должно содержать 15% сахара, или 16,7 х 15 = 2,5 кг. С соком поступило в сусло сахара 0,7 кг, следовательно, первое внесение сахара составит 2,5 - 0,7 = 1,8 кг. Остальной сахар в количестве 5,5 - 1,8 = = 3,7 кг делят на 4 порции по 1 кг, которые вносят в бродящее сусло через каждые 5-7 дней, причем последнюю порцию 0,7 кг - после окончания брожения.

В сусло, сильно разбавленное водой или составленное из ягод, бедных азотистыми веществами (черника, клюква, брусника и др.), необходимо внести в порошке фосфорнокислый или хлористый аммоний по 0,2-0,4 г или водный раствор аммиака в количестве 0,5-1,0 мл на 1 л сусла.

Однако наиболее целесообразным является приготовление сусла путем купажирования соков с различной кислотностью и сахаристостью. Некоторые ягоды и фрукты дают сок густой, слишком душистый и кислый (малина, черная смородина и др.), и их очень хорошо добавлять к менее кислым и экстрактивным. В этом случае вино получится лучшего качества.

Купажировать можно не только соки при приготовлении сусла, но и готовые виноматериалы.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Потери при приготовлении вина, не включая его розлива, составляют от 10 до 15%.

БРОЖЕНИЕ

Приготовленное фруктово-ягодное сусло заливают для брожения в соответствующую посуду, качество которой нередко сказывается на качестве вина. В домашнем виноделии используют деревянные бочонки и стеклянные бутыли разного размера (рис.2).

Бутыли новые и бывшие в употреблении необходимо хорошо вымыть раствором кальцинированной соды с последующим тщательным прополаскиванием чистой водой, чтобы они не имели какого-либо постороннего запаха. Стеклянная посуда удобна для переноски и наблюдения. Однако стекло пропускает свет и не защищает вино от колебаний внешней температуры. Для устранения в какой-то мере указанных недостатков рекомендуется бутыли ставить в плетенные корзины, а также закрывать от света.

Рис.2. Стеклянный баллон с бродящим суслом.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Лучшей тарой для виноделия являются дубовые бочонки, особенно из-под вина. Бочки из ели или сосны непригодны, так как придают вину горечь и смолистый запах, а клепка из мягких лиственных пород слишком рыхла и впитывает вино.

Бочонки, не имеющие запаха уксуса или плесени, необходимо подготовить следующим образом: убедившись в исправности бочонка, его ополаскивают горячим раствором кальцинированной соды (1,5-2 ст. ложки на 1 л воды), затем заливают чистой холодной водой, меняя ее три раза через каждые два дня, а после этого окуривают внутри серой. Для этого бочонок кладут набок и наливают в него немного воды, затем в самодельную жестяную чашечку, прикрепленную к проволоке, насыпают порошок серы, поджигают, опускают через шпунтовое отверстие в бочонок и дают сгореть. После этого чашечку вынимают, из бочонка выливают воду и тщательно споласкивают его чистой водой. После такой обработки посуду можно заполнять суслом.

Если бочонок изготовлен из новой дубовой клепки, его обрабатывают другим способом. Заполняют кипящим раствором кальцинированной соды (100-159 г на 1 л воды) и оставляют так на 3-4 дня. Затем раствор сливают и заливают чистую воду на 2-3 дня. По истечении этого времени бочонок ополаскивают чистой водой несколько раз и окуривают серой.

Ввиду того, что сусло при брожении очень пенится и соответственно увеличивается в объеме, сосуд (бутыль, бочонок) наполняют лишь на 75-85% его объема.

Спиртовое брожение приготовленного сусла происходит в результате жизнедеятельности винных дрожжей. Суть брожения заключается в том, что под влиянием ферментов дрожжей сахар сусла превращается в спирт, углекислый газ, небольшое количество глицерина, органических кислот и ряд ароматических веществ. Для выхода из сосуда воздуха и углекислого газа и исключения свободного входа воздуха отверстие сосуда необходимо закрыть не просто пробкой, а специальным бродильным шпунтом-затвором (рис.3).

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

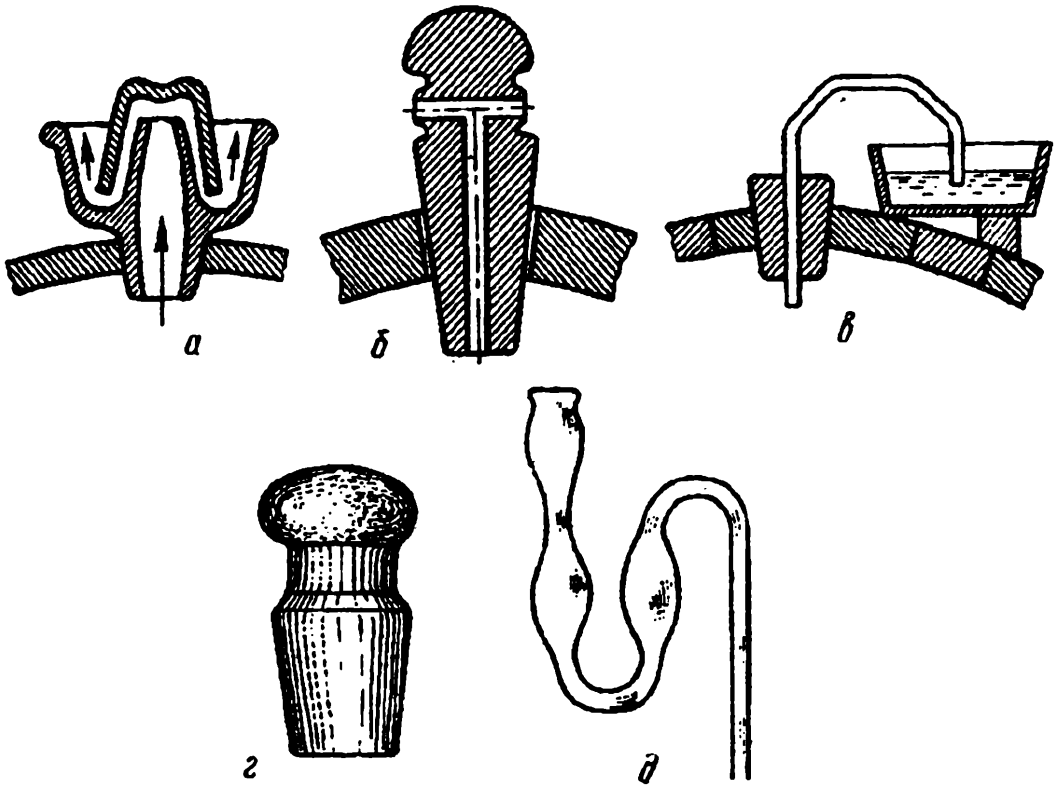

Рис.3. Виды бродильных затворов.

Наиболее простой бродильный затвор можно сделать самому. Для этого подбирают корковую или резиновую пробку по размеру горла сосуда. По центру вдоль пробки просверливают отверстие диаметром 5-6 мм, вставляют в него стеклянную трубочку соответствующего диаметра. Она должна быть заделана герметично, для чего по верхней плоскости пробки отверстие вокруг трубочки заливают сургучом, воском или заклеивают пластилином. Нижний конец трубочки не должен выступать ниже пробки. На верхний конец надевают резиновую трубку соответствующего диаметра, в свободный конец которой вставляют стеклянную пипетку для закапывания глаз. Кончик пипетки опускают в бутылочку емкостью 20-100 мл с прокипяченной водой. Чтобы вода не портилась, в нее добавляют несколько капель сернистой (но не серной) кислоты или водку. При таком устройстве гидрозатвора (бродильного

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

шпунта) газ из сосуда может свободно выходить через слой воды, а наружный воздух не сможет попасть внутрь сосуда. Кроме того, по пузырькам газа, выходящим из трубки через воду, судят об интенсивности процесса брожения сусла.

Бродильный шпунт особенно необходим, когда сусло подвергается самопроизвольному брожению на диких дрожжах без введения культурных рас дрожжей, а также при приготовлении легких столовых вин. В тех случаях, когда брожение вызывается введением в сусло разводки чистой культуры винных дрожжей, и при получении десертных и ликерных вин можно вместо бродильного шпунта отверстие сосуда закрыть тугой пробкой из гидроскопической ваты.

Спиртовое брожение вызывается дрожжевыми грибками. Спирт является продуктом их жизнедеятельности. Когда в бродящем сусле накапливается 15-16% об., большинство видов дрожжей погибает, и только очень немногие могут выносить дозы спирта до 18% об. Таким образом, в домашних условиях получить вино крепче 15-16% об. практически невозможно.

Для получения вина любой спиртуозности лучше использовать чистую культуру винных дрожжей. За неимением чистой культуры винных дрожжей брожение можно проводить и на диких дрожжах, находящихся на поверхности ягод, но в этом случае спирта накапливается не более 14-15% об.

Хлебопекарные дрожжи для этой цели непригодны.

Разводку диких винных дрожжей готовят следующим образом. За 10 дней до начала приготовления вина собирают спелые ягоды ранних культур (малина, белая смородина, земляника и т.п.).

Ягоды собирают с чистых участков, не моют, чтобы не смыть дрожжи, находящиеся на их поверхности. В молочную бутылку наливают 1/2 стакана воды, кладут 2 столовые ложки сахарного песку и 1,5 стакана размятых ягод. Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное место с температурой 22-24°.

После того как масса забродит (мезга поднимается кверху шапкой), ее выдерживают 2-3 дня, затем сок через

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

марлю отделяют от мезги и употребляют его как разводку вместо чистой культуры дрожжей. Для приготовления десертного вина необходимо 3% такой разводки, сухого и полусладкого - 2%, т.е. при одновременном приготовлении на 10 л сусла берут, соответственно, 300 или 200 мл разводки. Разводку готовят один раз в сезон. В дальнейшем, если необходимо получить вино из поздно созревающих плодов и ягод (крыжовник, яблоки, сливы и т.п.), вместо разводки пользуются осадком, образующимся во время брожения более ранних культур. В этом случае осадка нужно брать меньше, чем разводки. На 10 л сусла рекомендуется примерно 100 г осадка, т.е. 1%.

Хранить разводку больше 10 дней нельзя, а для ее поддержания необходимо периодически добавлять небольшое количество свежеотжатого и пастеризованного сока с введением 5-6% сахара.

Для получения хорошей разводки нельзя брать ягоды после обильного дождя, т.к. дрожжи могут быть смыты.

При неблагоприятных условиях приготовления разводки из свежих ягод можно воспользоваться в качестве исходного сырья изюмом. Для этого берут горсть изюма, кладут его в молочную бутылку и заливают 2 стаканами теплой (30^0) воды с содержанием 10% сахара. С разбродившейся разводкой поступают так же, как и в случае получения ее из свежих ягод.

Какие же условия необходимы для быстрого размножения дрожжей и эффективного брожения? Во-первых, это питание, во-вторых, оптимальная температура среды и, в-третьих, условия доступа кислорода воздуха в период размножения дрожжей. Для нормального развития дрожжей необходимо достаточное количество азотистых, минеральных веществ и сахара. При недостатке азотистых веществ брожение идет медленно и может остановиться. В таком случае в бродящее сусло добавляют аммонийные соли или аммиак. Однако избыток азотистого питания может снизить выход спирта ввиду большого расхода на размножение дрожжей.

Минеральные вещества, и в первую очередь фосфорнокислые и калиевые соединения, необходимы для нормальной деятельности дрожжей.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Дыхание дрожжей для виноделия представляет особый интерес. Сильный приток кислорода воздуха вызывает усиленное размножение дрожжей, сопровождаемое понижением их способности образовывать спирт. Это особенно заметно, когда дрожжи располагаются на поверхности бродящего сусла. Если же они находятся в глубинных слоях его, доступ кислорода в этом случае недостаточен и размножение дрожжей идет медленно, но образование спирта из сахара протекает весьма энергично. Поэтому для получения хорошего сбраживания в начале брожения сусло следует проветривать. Но когда начинается бурное брожение, доступ кислорода прекращают и закрывают емкость бродильным затвором. Оптимальная температура сусла для хорошего брожения находится в пределах 20-25°.

При разложении сахара на спирт и углекислоту выделяется и тепло, благодаря чему повышается температура бродящего сусла и создаются более благоприятные условия для жизни дрожжей. Солнечный свет отрицательно влияет на дрожжи, поэтому брожение сусла должно происходить в сосудах, закрытых от солнечных лучей.

Брожение начинается обычно через 6-12 часов. Первое брожение, при котором сусло пенится и бурно бродит, называется бурным или верхним. В этот период, который продолжается 4-8 дней, в сусле слышно шипение или шум (легкий) от выходящего газа. Сусло сильно перемешивается, и уровень его поднимается. Иногда пена заполняет почти все надвинное пространство, и в тех случаях, если сосуд чрезмерно заполнен суслом, пена забивает трубку бродильного шпунта, закрывая этим выход газа, может выбить пробку и даже разорвать сосуд. В этот период брожения дрожжи работают главным образом в верхней части сусла. Затем сусло постепенно успокаивается, выделение пузырьков газа уменьшается, пена оседает. Верхнее бурное брожение сменяется нижним, которое продолжается до тех пор, пока дрожжи не переработают весь сахар, находящийся в сусле, в спирт или концентрация спирта станет такой, при которой дрожжевые грибки прекращают свою деятельность. В этот период брожения пены образуется мало, и располагается она главным образом у стенок бутыли.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Пузырьки газа с каждым днем выходят все реже и реже. К этому времени на дне сосуда скапливается объемистый осадок, который состоит главным образом из дрожжей и отчасти клетчатки плодов. Молодое вино еще мутноватое, но прозрачнее, чем было сусло. Тогда считают, что главное брожение закончилось и можно приступить к первой переливке вина - снятию с осадка.

В период бурного брожения сусло требует внимательного ухода. Необходимо периодически (3-5 раз в сутки) взмучивать дрожжевой осадок, перемешивая сусло чистой деревянной палочкой. Проветривать бродящее сусло путем переливки в широкую посуду (кастрюлю) с последующим возвращением в бродильную емкость. Оптимальная температура в помещении должна быть 18-20°, без резких колебаний. Также важно, чтобы температура сусла не поднималась выше 25°. При более высокой температуре жизнедеятельность дрожжей снижается. Если замечено чрезмерное нагревание, сусло следует охладить до необходимой температуры прибавлением кусочка льда или окутать сосуд с бродящим суслом мокрым холстом, можно также переместить сосуд в более холодное место. Однако не следует чрезмерно охлаждать, так как это может затормозить ход брожения.

Проверка хода брожения проводится по окончании главного (бурного) брожения или при прекращении брожения. В этом случае следует испробовать молодое вино на вкус, чтобы узнать, много ли осталось в нем сахара и не является ли прекращение брожения преждевременным. Если брожение прекратилось, а сладость вина еще значительная, то это могло произойти от неправильного подслащивания сусла, несоответствующей температуры помещения или сусла, неправильного внесения в сусло дрожжей или от недостаточной бродильной способности их. Всему этому может помочь проветривание вина. Если же по прекращении брожения сладость отсутствует или слабо чувствуется и выступает приятная кислотность вина, значит, достигнуто самое главное - основная часть сахара сброжена, чем обеспечены крепость и стабильность молодого вина.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

СНЯТИЕ МОЛОДОГО ВИНА С ОСАДКА

Когда основное брожение окончилось и на дне сосуда осел толстый рыхлый слой дрожжевого осадка, а молодое вино стало почти прозрачным, следует приступить к первой переливке вина. Молодое вино держать на осадке более двух недель не следует, особенно это относится к легким столовым винам с низкой кислотностью, которые портятся быстрее, чем крепкие и кислые вина.

Переливку вина делают следующим образом (рис.4). До переливки сосуд с вином устанавливают как можно выше, например, на столе, и приступают к переливке только тогда, когда после перестановки вино совершенно успокоится. Для переливки вина необходимо иметь 1-1,5 м резиновой трубки диаметром 1-1,5 см, которую нужно хорошо промыть, еще лучше - прокипятить. Второй чистый сосуд, в который намерены перелить вино, подставляют ниже сосуда с вином.

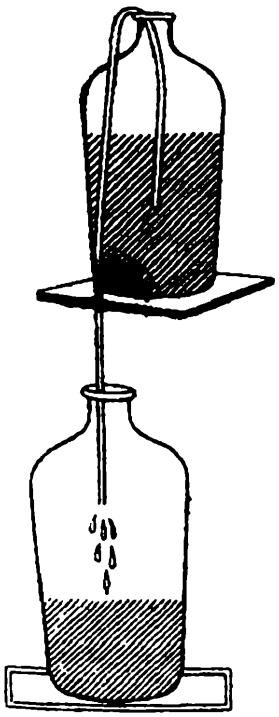

Рис.4. Снятие вина с осадка.

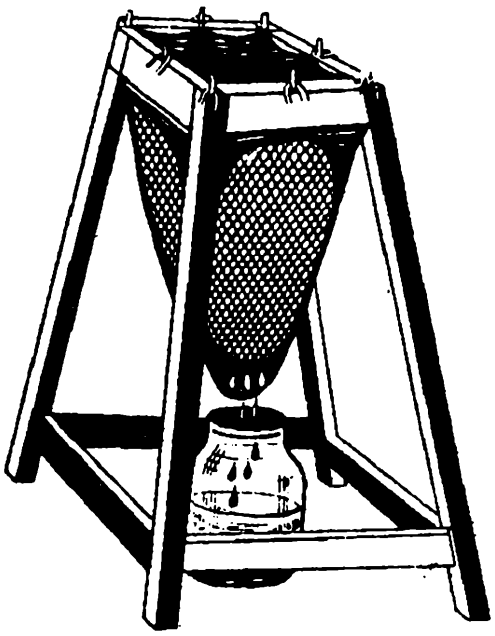

Рис.5. Мешочный фильтр.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Затем вынимают бродильный шпунт и опускают один конец трубки в вино, но так, чтобы он не коснулся осадка. Через другой конец вино засасывают и опускают этот конец трубки в приемный сосуд. Если вино бродило в стеклянной бутыли, то верхний конец резиновой трубки сифона рекомендуется наставить стеклянной трубкой длиной 15-20 см, что позволит наблюдать за током вина и уловить момент, когда начнет захватываться осадок.

Осадок и оставшуюся жидкость хорошо взбалтывают и профильтровывают через мешок, сшитый из фланели или салфеточного холста. Отфильтрованное вино присоединяют к перелитому сифоном.

Отфильтрованное вино нужно поместить в меньшую посуду. Наличие значительного надвинного пространства способствует заболеванию вина уксусно-кислым брожением, цветением и другими болезнями. Особенно это опасно для слабоградусных вин.

Если вино одного сорта находится в нескольких сосудах, его объединяют, наполняют посуду до узкого горла, закрывают пробкой с бродильным затвором и ставят в более прохладное (10-12°) место для дображивания - тихого брожения вина.

ДОВЕДЕНИЕ ВИН ДО НУЖНЫХ КОНДИЦИЙ И РОЗЛИВ

По окончании тихого брожения, когда вино стало совсем прозрачным, его сифоном снимают с осадка, который образовался в результате дображивания, и приступают к подслащиванию вина для получения сладкого, десертного или ликерного.

Подслащивание производят следующим образом. Рассчитав, сколько нужно добавить сахара для получения определенной сладости вина, взвешивают сахар (лучше рафинированный сахарный песок), кладут в мешочек и, опу-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

стив его в вино, подвешивают в верхней части сосуда. Сосуд закрывают и держат сахар до полного его растворения.

Если вино достаточно высокой кислотности, подслащивание можно производить и другим способом. Для этого расчетное количество сахара растворяют в воде (4 кг сахара на 1 л воды) и кипятят, снимая пену. Затем, остудив сироп до 25-40°, вливают его струйкой в вино и размешивают. В этом случае вино несколько разбавляется.

Если приходится подслащивать ненамного, то применяют третий способ: отливают часть вина, превосходящую объем необходимой добавки сахара в 2-3 раза, подогревают все до 40-50° и растворяют сахар при непрерывном помешивании. Затем подслащенное вино из кастрюли выливают в общую емкость.

Готовое вино можно смешивать. Например, вино из черной смородины обладает слишком сильным запахом, поэтому к нему прибавляют вино красной или белой смородины, могут быть и другие варианты. Однако при купажировании часто происходит помутнение вина, поэтому следует предварительно сделать пробу путем смешивания небольшого количества вина, оставив ее на 7-10 дней для проверки. Если при купажировании необходимо подкислить вино, то лучше всего употребить лимонную или молочную кислоту.

Подслащенное вино на вкус сначала негармонично и имеет свойства, характерные для молодого вина. Для созревания и приобретения букета вино следуст подвергнуть выдержке не менее месяца, во время которой произойдет и ассимиляция внесенного сахара. Выдержку вина производят при температуре 10-12° в той же посуде, в которой проходило тихое брожение, но налитой до пробки и герметично закупоренной. В домашних условиях выдержку лучше вести в бутылях или трехлитровых стеклянных банках, закатанных консервными крышками, покрытыми лаком, или в другой герметически закупоренной стеклянной посуде. Выдержка может продолжаться от 1 до 3 лет. За это время в вине происходят сложные превращения органических кислот, азотистых и ароматических веществ с образованием букета вина. При длительном хранении хорошо за-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

купоренные бутылки с вином можно зарыть в землю при условии, если почва сухая и песчаная и не заливается весенними или подпочвенными водами.

Если выдержку производят в деревянной посуде, то вино постепенно усыхает (на усушку теряется 2-4% вина), поэтому необходимо следить, чтобы в сосуде не образовалось большое надвинное пространство, так как при постоянном соприкосновении вина с воздухом происходит окисление вина с ухудшением его вкусовых качеств. Поэтому необходимо периодически открывать сосуд и доливать его вином того же или лучшего качества и того же возраста, но ни в коем случае не худшим вином и не молодым.

Выдержку вина производить желательно, но не обязательно. Однако десертные и ликерные вина следует выдерживать всегда хотя бы 6 месяцев после их подсахаривания, причем не в подвале, а в помещении при температуре 18-20°. При этой температуре значительно ускоряется ассимиляция сахара и формируется букет вина достаточно тонкого вкуса. После шестимесячной выдержки такое вино разливают в бутылки для длительного хранения в лежачем положении.

ОБРАБОТКА ВИНА

Одним из важных показателей качества вина является его прозрачность. Некоторые вина сами становятся прозрачными по окончании брожения (черная смородина), другие же плохо самоосветляются (сливы, груша, морошка) и требуют дополнительной обработки - фильтрования и осветления. Перед розливом в бутылки вино следует очистить от мути, которая бывает иногда почти незаметной на глаз, поэтому каждое выбродившее вино нужно профильтровать. В домашних условиях лучше всего фильтровать через матерчатый фильтр - конусообразный мешок, сшитый из куска белой фланели (мохнатой стороной наружу) или

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

холста, плотной бязи или бумазеи. Мешок подвешивают к концам ножек опрокинутой табуретки и подставляют под него посуду для приема фильтрованного вина (эмалированную кастрюлю, рис.5). Первые порции проходят через холст мешка еще мутные, поэтому фильтрацию повторяют до тех пор, пока через фильтр не начнет вытекать совершенно прозрачное вино. Доливать новые порции вина в фильтр нужно часто, не допуская большого оголения мешка. При доливе соблюдают осторожность, чтобы не нарушить слой осадка на фильтре, в противном случае через фильтр снова пойдет мутное вино.

Если вино содержит тонкую муть, проходящую через поры мешка, то его надо пропустить через фильтрованный слой асбеста. Для этого в эмалированное ведро или кастрюлю наливают такое количество вина, которого хватило бы для заполнения фильтровального мешка, затем всыпают туда горсть асбеста, размешивают и выливают эту смесь в мешок. Прошедшее через мешок еще мутноватое вино возвращают обратно в мешок. Так повторяют до тех пор, пока внутри мешка не образуется плотный слой асбеста и вино не начнет вытекать из фильтра совершенно чистым и прозрачным. Новые порции вина следует приливать в фильтр очень осторожно, чтобы не нарушить фильтровальный слой асбеста. Лучше всего приливать сифоном через резиновую трубку, конец которой должен быть опущен ниже уровня вина в мешке. В новые порции доливаемого вина нужно добавлять по щепотке асбеста. Таким фильтрованием удается добиться полной прозрачности вина.

Иногда вино, несмотря на то что оно вполне созрело, все же остается мутным. В таком случае необходимо произвести осветление (оклеивание) вина. Некоторые фруктово-ягодные вина, например клюквенное, брусничное, смородинное и вишневое, не требуют оклейки и осветляются сами. Осветление вина осуществляется прибавкой различных веществ, вызывающих оседание мути на дно посуды. Для осветления используют: желатин, танин, рыбий клей, яичный белок, казеин, уголь, бентонит, а также вино, содержащее много дубильных веществ. В домашнем

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

виноделии для белых вин чаще применяют желатин, танин, а для красных - белок куриного яйца.

При добавлении одного из вышеперечисленных веществ в надлежащем количестве в вине образуются хлопья, которые медленно, в течение нескольких дней осаждаются на дно посуды и увлекают за собой частицы мути. Чтобы точнее определить, какое вещество и в каком количестве лучше применить для осветления имеющегося вина, делают несколько пробных осветлений малых количеств вина. Если добавлено недостаточное количество осветлителя, то образования хлопьев не происходит. При избытке осветления вино иногда совсем не осветляется, и даже наоборот, бывают случаи, что оно становится еще более мутным.

Оклейка желатином - одно из лучших средств осветления вина с трудом устраняемой фильтрацией мутью и достаточным содержанием дубильных веществ. К ним относятся грушевые и яблочные вина.

На 10 л вина отвешивают 1-1,5 г желатина, опускают его в стакан с холодной водой и замачивают в течение суток, сменяя воду 2-3 раза. Затем набухший желатин растворяют в стакане теплой воды или подогретого вина. Раствор желатина еще раз разбавляют в 3-4 раза вином, выливают в бутыль с вином и хорошо размешивают. После этого вино оставляют в покое на 10-15 суток, пока вся муть не осядет на дно. Осветлившееся вино осторожно снимают с осадка, так как он может разложиться и вино опять помутнеет.

Бывают вина (черешня, вишня, клубника, некоторые яблочные), в которых недостаточно дубильных веществ и при внесении желатина хлопья не образуются или образуются слабо. В такие вина необходимо за 2-3 дня до оклейки добавить танин в количестве 0,3-0,5 г на 10 л вина.

Осветление танином. Вина, в которых мало кислоты или не имеется терпкость во вкусе, можно осветлять танином. Для этого 10 г чистого танина растворяют в 1 л дистиллированной воды. Дают раствору отстояться, затем профильтровывают и хранят до употребления.

Перед осветлением всего вина необходимо сделать про-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

бу. Для этого берут четыре детские молочные бутылочки с делениями, пронумеровывают их и наливают по 150 мл вина, которое собираются осветлять, и добавляют чайной ложкой в каждую бутылочку раствор танина. Количество частных ложек должно соответствовать номеру бутылочки: в первую - 1 ложку, во вторую - 2 и т.д. Бутылочки встряхивают, чтобы танин хорошо размешался, потом доливают вином до метки 200 мл, размешивают и оставляют возле бутыли с вином. По истечении 6-8 суток осматривают их и определяют, при какой дозе получился наибольший эффект осветления вина. Пользуясь пробным показателем, отмеривают нужное количество раствора танина на все вино, подлежащее осветлению. Отмеренное количество раствора вливают в бутыль (бочонок), хорошо размешивают и оставляют в покое на 8-12 дней до полного осветления.

Осветление яичным белком. Яичный белок соединяется с дубильными и другими веществами вина и осветляет подобно желатину. Для осветления 50 л вина берут 1-2 (в зависимости от величины) свежих яйца и тщательно отделяют белок от желтка. Белок взбивают в пену с добавлением в несколько приемов полстакана кипяченой холодной воды. Размешивают пену с небольшим количеством вина, затем вливают тонкой струйкой в посуду с осветляемым вином и все хорошо перемешивают. Вино оставляют в покое для осветления на 10-15 дней. Затем снимают его без задержки с осадка, так как белковый осадок легко разлагается.

Вино, осветленное одним из вышеописанных способов и снятое с осадка сифоном в чисто вымытый сухой сосуд, кажется на глаз совершенно прозрачным, однако в действительности в нем находятся еще многочисленные взмученные частицы, которые затем оседают в бутылке и образуют налет на стенках. Поэтому после осветления вину необходимо постоять еще 3-4 недели до розлива в бутылки. Для ускорения процесса вино можно отфильтровать через фланель с прибавкой асбеста, как было описано выше.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ИССЛЕДОВАНИЕ ГОТОВОГО ВИНА

Каждому виноделу, приготавливающему дома даже небольшое количество вина по рецепту или по своему вкусу, хочется знать результат своего труда, т.е. выявить достоинства и недостатки вина.

Недостатки вина могут возникнуть в первую очередь от неправильного приготовления или дефектного сырья. К ним относятся ненормальное содержание кислот, сахара и спирта. Причем определить сахаристость и кислотность вина можно теми же способами, которые описаны в подразделе "Исследование плодового сока".

Недостатки вина по кислотности или сахаристости исправляют прежде всего купажированием - смешиванием. Однако к смешиванию вин необходимо прибегать только в тех случаях, если оно улучшает качество вина. Купажированием пользуются прежде всего, смешивая кислые вина с некислыми. Вина в этом случае следует подбирать в таком сочетании, чтобы они соответствовали вкусовым качествам приготовляемого типа. Для этого делают сначала пробное купажирование в небольших количествах и находят то соотношение вин, которое является лучшим на вкус, не забывая о том, что вкус и аромат основного плода в вине должен сохраняться. Поэтому для исправления недостатка можно добавлять другое вино в количестве, не превышающем 20%.

При смешивании вин может произойти помутнение, поэтому при пробном купаже проверяют, устойчива ли смесь к помутнению, для чего пробу выдерживают несколько дней.

Исправить недостаток кислотности можно простым добавлением в вино лимонной или молочной кислоты. Ощущение в вине кислотности на вкус не всегда соответствует действительности, так как количество сахара и спирта

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

снижает ощутимую кислотность, т.е. в сладких и крепких винах кислота меньше чувствуется, и при купажировании это необходимо учитывать.

Недостаток сахара легко устраняют путем добавления в вино соответствующего количества сахара, растворив его в небольшой порции теплого вина.

После купажа следует выдержать вино некоторое время до розлива в бутылки.

Содержание спирта характеризует тип и стабильность вина и выражается в объемных процентах. Объемные проценты показывают, сколько миллилитров чистого спирта содержится в 100 мл вина. Это же выражают и градусы крепости.

Домашнему виноделу можно рекомендовать следующий простой способ определения спирта в вине. На чашку весов ставят сухую градуированную на 200 мл детскую молочную бутылочку и взвешивают. Наливают в бутылочку 200 мл воды комнатной температуры (20°) и снова взвешивают. Записывают точный вес воды. После этого взвешенную воду выливают, дают остаткам воды стечь, наливают 200 мл вина (температура его должна быть тоже 20°) и взвешивают. Полученный вес вина делят на вес воды и получают удельный вес вина. Затем подготавливают вино, лишенное спирта. Для этого отмеривают в ту же бутылочку 200 мл вина и кипятят его около 30 мин, охлаждают, выливают в ту же бутылочку и доводят до метки водой. Лишенное спирта вино взвешивают. Вес вина без спирта делят на вес воды и получают удельный вес вина, лишенного спирта. Из удельного веса вина без спирта вычитают удельный вес вина со спиртом, разность вычитают из единицы (удельного веса воды) и получают число, указывающее удельный вес смеси воды со спиртом, взятой в том же количестве, как и исследуемое вино. Полученное число находят в таблице 1, там же находят, какому содержанию спирта оно соответствует.

Предположим, что стакан воды весит 250 г, вина - 249 г, а вино после удаления спирта - 254 г. Отсюда, удельный вес вина равен 249 : 250 = 0,996, а удельный вес вина без спирта равен 254 : 250 = 1,016 Теперь вычитают из второго

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ТАБЛИЦА 1
Определение содержания спирта в вине по удельному весу (по К. Виндишу)

Удельный вес смеси спирта с водой при 15°	Содержание спирта в 100 мл вина		Удельный вес смеси спирта с водой при 15°	Содержание спирта в 100 мл вина	
	% весовых (г)	% объемных (°С)		% весовых (г)	% объемных (°С)
0,999	0,53	0,67	0,985	9,06	11,41
0,998	1,06	1,34	0,984	9,84	12,32
0,997	1,60	2,02	0,983	10,72	13,25
0,996	2,16	2,72	0,982	11,27	14,20
0,995	2,42	3,42	0,981	12,03	15,16
0,994	3,29	4,14	0,980	12,81	16,14
0,993	3,87	4,88	0,979	13,60	17,14
0,992	4,47	5,63	0,978	14,39	18,14
0,991	5,08	6,40	0,977	15,19	19,14
0,990	5,70	7,18	0,976	15,19	20,15
0,969	6,34	7,99	0,975	16,79	21,16
0,968	6,99	8,81	0,974	17,58	22,16
0,987	7,66	9,66	0,973	18,37	23,14
0,986	8,35	10,52	0,972	19,14	24,12

удельного веса первый 1,016 - 0,996 = 0,020. Эту разность вычитают из единицы 1 - 0,020 = 0,980. По таблице в графе "Удельный вес смеси спирта с водой при 15°" находят число 0,980, которому соответствует 12,81 г спирта в 100 мл, т.е. весовой процент, а объемный процент спирта в следующей графе соответствует 16,14 мл, или 16,14° крепости.

Низкое содержание спирта в вине может быть при наличии остаточного сахара от преждевременного прекращения брожения вина. В таком случае в вино снова вносят разводку дрожжей и дают ему вновь забродить.

Если же содержание спирта в вине невелико и весь сахар сброжен, это означает, что сахара в сусле было меньше, чем требовалось для надлежащей крепости. В такое вино добавляют сахар из расчета 170 г на 10 л вина для наброда 1% об. спирта и возобновляют брожение, добавив разводку дрожжей.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

РОЗЛИВ И ХРАНЕНИЕ

Наливают вино в бутылки с учетом того, чтобы пространство между пробкой и вином не превышало 1-1,5 см.

Наполненные бутылки сразу закупоривают пробками. Затем поверхность пробки и бутылки вытирают досуха и заливают расплавленным сургучом, парафином или воском. Вино можно разливать в стеклянные банки и закатывать прокипяченными крышками.

Разлитое в бутылки вино следует хранить в прохладном сухом месте при температуре до 10°. Вина крепкие, десертные и ликерные можно хранить при температуре до 20°. Хорошим местом для хранения вин, особенно столовых и других легких, являются подвал, погреб, подполье. Бутылки с вином лучше хранить в лежачем положении, чтобы пробки (корковые) постоянно смачивались с внутренней стороны вином. Если же хранить бутылки в вертикальном положении, то пробка пересыхает, закупорка становится неплотной, вследствие чего вино испаряется, доступ воздуха к нему увеличивается, что может привести к ухудшению качества вина.

Если вино, разлитое в бутылки, предназначают для длительного хранения с целью выдержки, то температура хранения его имеет важное значение, особенно для образования букета вина. В этих случаях рекомендуется бутылки с вином зарывать в землю в сухом подвале или подполье. Для этого надо вырыть яму, глубиной 75-100 см, поместить туда бутылки (горизонтально), не более чем в четыре ряда, переслаивая их соломой и заполняя промежутки в рядах мелким песком, затем засыпать землей. Такое хранилище обеспечивает постоянство температуры, что положительно сказывается на качестве вина.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

БОЛЕЗНИ И ПОРОКИ ВИНА

При приготовлении фруктово-ягодных вин, особенно в домашних условиях, возможны случайности и промахи, которые могут вызвать заболевание вина и даже порчу или же привести к нежелательным изменениям его вида и вкуса. Заболевания вина (цветение, ожирение, уксусное скисание, яблочно-молочнокислое брожение) связаны с деятельностью различных вредных микроорганизмов, которые могут попасть в сусло вместе с дикими дрожжами. Излечить вино в этом случае очень трудно, а порой даже невозможно. Пороки же вина, вызванные неправильной работой или небрежностью винодела, обычно легко исправимы. К ним относятся: помутнение, побурение, почернение, запах и вкус тухлых яиц, плесневый вкус, горький вкус и т.п.

Помутнение часто наблюдается у вин с малым содержанием дубильных веществ (вина из груш, слив), тогда вино очень долгое время остается мутным. Но бывает, что и прозрачное вино начинает мутнеть. Это может произойти вследствие более высокой температуры хранения (20-25°), при которой дрожжи, оставшиеся в вине, опять начинают работать. Такое помутнение наблюдается у легких столовых вин или у вин, не вполне выбродивших и еще сладковатых. В первом случае вино проветривают и снимают с осадка. Если желаемый эффект не достигается, то вино подвергают осветлению и профильтровывают. Во втором случае необходимо дать вину добродить окончательно, тогда оно само осветлится.

Побурение вина происходит при доступе воздуха в период тихого брожения (дображивания). Буреет вино постепенно, начиная с поверхности, и распространяется вглубь с последующим образованием мути. Этот порок может пройти и сам по себе - вся муть осядет на дно в виде желто-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

бурого порошкообразного осадка. Исправление этого порока можно ускорить путем переливания вина в чистую посуду или фильтрованием. Но лучше к вину добавить немного сахара, поставить в теплое темное место и вызвать в нем вторичное брожение.

Почернение вина может произойти, если сок или вино соприкасается с железом. Дубильные вещества сока, соприкасая с железом в присутствии воздуха, образуют темнокрашенные таннаты железа, которые при низком содержании свободных кислот в вине выделяются в виде черной мути и окрашивают вино в чернильно-темный цвет. Это почернение особенно заметно и нежелательно у белых вин (грушевое и яблочное). Со временем таннаты железа постепенно осаждаются на дно, и вино отчасти исправляется. Для ускорения этого процесса вино проветривают, добавляют 0,5 танина и 10 л вина, размешивают, снова проветривают и осветляют. Через 2-3 недели вино очищается, и его снимают с осадка.

Запах и вкус тухлых яиц появляется в вине, если посуду подвергали сильному окуриванию серой, если вино долгое время не было снято с осадка после бурного брожения и мертвые дрожжи разложились. При этом образуется не только сероводород, но и другие соединения серы с неприятным запахом. Разложение дрожжей особенно легко возникает в винах, содержащих мало спирта и кислоты. В некоторых случаях запах сероводорода появляется также при употреблении для подслащивания сусла сахара-рафинада (кускового), в котором внутри кристалликов могут быть пылинки ультрамарина, придающие сахару белизну (ультрамарин является сернистым соединением). Наконец, этот запах может возникнуть при самопроизвольном заражении сусла дикими дрожжами, которые способны вырабатывать, кроме спирта, и сероводород. Этот порок вина при незначительном запахе проходит сам собой, но его можно устранить проветриванием и перемешиванием.

Запах плесени в вине появляется вследствие использования заплесневелой посуды или плесневелых плодов. Этот порок трудно устранить. При слабом запахе и вкусе плесени вино несколько раз проветривают, переливают си-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

фоном и добавляют водку. Оклейка вина может ускорить исправление этого порока. Более надежным является обработка вина древесным углем. Для этого древесный (березовый) уголь (50 г на 10 л вина) дробят на кусочки величиной с лесной орех и вносят в вино, размешивают ежедневно (несколько дней подряд). Затем профильтровывают. Но уголь извлекает из вина и другие ценные вкусовые и ароматические вещества, так что восстановить качество такого вина практически невозможно.

Болезни вина трудно излечимы и более опасны, чем пороки. Они вызываются исключительно деятельностью болезнетворных микроорганизмов. Рассмотрим наиболее распространенные болезни вина.

Цветение вина вызывают попавшие в него пленчатые дрожжи, которые, размножившись, образуют на поверхности белую прозрачную пленку, похожую на плесень. Пленчатые дрожжи в присутствии кислорода воздуха разлагают спирт на углекислый газ и воду. Вино становится все слабее и слабее, даже теряет аромат. Этой болезнью заболевают чаще всего молодые легкие столовые вина, особенно яблочные и грушевые. Иногда образуются пахучие вещества, не свойственные вину. Крепкие и сладкие вина заболевают цветением очень редко.

Если на поверхности вина образовалась пленка цвели, вино переливают в чистую посуду сифоном, стараясь при этом не разорвать и не затронуть пленку, добавляют водку и не оставляют большого воздушного пространства в сосуде над вином. В дальнейшем следят за тем, чтобы сосуд был полностью заполнен и по мере надобности доливают. Такое вино можно исправить и другим способом. Для этого больное вино осторожно переливают сифоном в чистые сухие бутылки, ставят в водяную баню, нагревают ее до 60° и выдерживают при этой температуре 15-20 мин с последующим охлаждением.

Ожирение вина. Вино начинает мутнеть, становится слизистым, тягучим и при переливании тянется, как масло. В этом случае на 10 л ожирелого вина прибавляют 1-1,5 г танина, затем тщательно перемешивают и провстривают его. Через несколько дней вино оклеивают и дают отстояться, а затем снимают с осадка.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Уксуснокислое скисание вина вызывают попавшие в него уксуснокислые бактерии, которые размножаются в присутствии кислорода воздуха и окисляют спирт в уксусную кислоту. Уксуснокислое брожение может появиться в самом начале спиртового брожения. По мере образования спирта из сахара уксуснокислые бактерии успевают переработать его в уксусную кислоту (только при доступе к вину воздуха).

Слабоградусные плодово-ягодные вина (из малины, черники, земляники и ежевики) склонные к уксуснокислому скисанию, особенно при температуре 25° и выше. Наличие в бродящем вине даже небольшого количества уксусной кислоты отрицательно сказывается на жизнедеятельности винных дрожжей и задерживает их развитие. При этом на поверхности вина образуется светлая прозрачная пленка, как при цветении. Вино становится неприятного острокислого вкуса и теряет свою крепость.

Если уксуснокислое скисание вина замечено в начале брожения, то вино подвергают пастеризации и после добавки (вторично) разводки дрожжей продолжают брожение. Если же уксусной кислоты накопилось много, то устранить ее из вина невозможно. Для предупреждения уксуснокислого брожения необходимо строго соблюдать санитарные требования к сырью и условиям его переработки. Не допускать замедления в начале брожения сусла.

Яблочно-молочнокислое брожение вина происходит вследствие попадания в вино молочнокислых бактерий, которые разлагают яблочную кислоту с образованием молочной кислоты и углекислого газа. Предупредить это заболевание возможно путем пастеризации вина. Для предупреждения всех видов заболевания необходимо следить, чтобы к вину не было доступа воздуха, особенно после спада бурного брожения.

При брожении сусла, кроме спирта, образуется и углекислый газ, избыток которого выходит через бродильный шпунт. Часть углекислоты остается растворенной в вине. Присутствие углекислоты в вине имеет важное значение. Даже небольшое количество ее (0,5-1,0 г/л) придает вину приятную свежесть, что особенно заметно в молодых ви-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

нах. По количеству образующихся на внутренней стенке бокала пузырьков можно установить возраст вина: чем больше пузырьков, тем моложе вино.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИГРИСТЫХ И ШИПУЧИХ ВИН

Имеются отдельные виды вин, в которых углекислота содержится в избытке, и при наливании такого вина в бокал оно сильно пенится, "играет" вследствие энергичного выделения пузырьков углекислого газа, дополняя вкусовое и зрительное впечатление. Это игристые и шипучие вина.

Шипучим называется вино, искусственно насыщенное углекислым газом путем сатурирования. Игристое вино насыщается углекислым газом в результате вторичного брожения в закрытом герметичном резервуаре или бутылке. Слабоалкогольные и шипучие вина называются сидрами, а более крепкие - винами.

Сидр игристый и шипучий содержит 5-7% об. спирта, кислотность его 0,6-0,9%, а по сахаристости различается: сухой - с содержанием сахара до 0,5%, полусухой - 5% и сладкий - 10%. Давление углекислоты в бутылке достигает 1,5 атм.*

Вино игристое и шипучее содержит: спирта 10-12% об., кислотность 0,6-0,8%, по содержанию сахара делится на: сухое - 0,5% сахара, полусухое - 5%, полусладкое - 7% и сладкое - 10%. Давление углекислоты в бутылке достигает 1,5-2 атм.

Игристые и шипучие вина, сидры могут быть сортовыми и купажными.

Сидр получается при полном или частичном сбражи-

---

* При растворении 1 л углекислого газа или 5,7 г твердой углекислоты (сухой лед) в 1 л вина давление на стенки сосуда будет равно приблизительно 1 атм. Новая шампанская бутылка выдерживает давление до 5 атм.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

вании яблочного сока. Это приятный освежающий напиток с небольшим содержанием спирта. В ряде зарубежных стран (Франция, Австрия, Швейцария, США) он получил широкое распространение. Франция занимает первое место в мире по производству и потреблению сидра.

Кроме спирта и сахара, сидр содержит высшие спирта, летучие кислоты, глицерин, бутиленгликоль, сорбит, органические кислоты, дубильные и азотистые вещества.

Органические кислоты сидра на 85-90% состоят из яблочной кислоты (в виде солей К и Са). Дубильные вещества представлены в основном соединениями, обладающими Р-витаминной активностью. Содержание аскорбиновой кислоты находится в пределах 1—45 мг%. К концу брожения содержание витамина С уменьшается примерно на 1/3 по сравнению с его содержанием в сусле. Кроме аскорбиновой кислоты, в сидре содержится комплекс других водорастворимых витаминов.

Сидр богат биотином, в нем много пантотеновой кислоты и цианкобаламина, мало рибофлавина и фолисвой кислоты. Осветление соков и сидра путем фильтрации приводит к частичной потере пантотеновой и фолиевой кислот. Выдержка сидровых виноматериалов на дрожжах сопровождается обогащением их витаминами группы В.

Известно об антиподагрическом и диуретическом действии сидра. Это объясняется наличием в нем сорбита, калия и яблочной кислоты. Употребление сидра, по мнению французских ученых, показано при склонности организма к образованию камней оксалатной и фосфатной природы.

Игристое вино в домашних условиях может быть приготовлено двумя способами - простым и более сложным (французским).

Простой способ (вино получается несколько мутноватым). Как только закончилось бурное брожение некрепленного вина и оно начало осветляться, его разливают в шампанские бутылки и закрывают полиэтиленовыми шампанскими пробками, которые затем перевязывают накрест проволочкой или шпагатом, прикрепляя к горлышку бутылки. Затем бутылки с вином укладывают в 2-3 ряда в помещение с температурой 7-12°, переслоив их соломой

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

или древесной стружкой, чтобы они не касались одна другой. Вино в бутылках продолжает бродить (т.е. проходит тихое брожение). Образующийся при брожении углекисилый газ будет оставаться в закрытых бутылках и насыщать газом вино. К концу брожения в бутылках образуется много углекисилого газа, который создает определенное давление. Если сахара оставалось в вине перед розливом в бутылки более 3%, то при благоприятных условиях брожения в бутылке может развиться высокое давление и разорварть ее.

Через 2-4 месяца брожение заканчивается, и на стенках бутылки образуется заметный осадок. При брожении в течение 4 месяцев обеспечиваются более высокие вкусовые, а также пенистые и игристые свойства вина. За 1-2 недели до употребления бутылки нужно охладить до 0-2° (можно в холодильнике), поставить на дно и, осторожно постукивая деревянным молоточком или встряхивая их, перевести осадок со стенок на дно. Но при наливании в бокал часть осадка все же поднимается со дна бутылки, поэтому вино будет нсколько мутноватым.

Французский способ хотя и более хлопотный, но дает лучшие результаты: игристое плодово-ягодное вино по внешнему виду, прозрачности и вкусу не уступает виноградному шампанскому. Для приготовления плодовоягодного игристого вина по этому способу в домашних условиях берут вполне выбродивший виноматериал, лучше 1-2-годичный, с 9-11% об. спирта, из хороших осенне-зимних сортов яблок (Кальвиль белый, Боровинка, Антоновка), крыжовника, белой смородины и другие светлые вина. Приготовление игристого вина нужно начинать в конце лета, чтобы закончить его к концу зимы.

Подготовленный сухой виноматериал разливают в шампанские бутылки, причем в каждую бутылку прибавляют по 50 мл приготовленного сахарного сиропа и по 1 чайной ложке разводки дрожжей чистой культуры холодостойкой расы или 1 чайную ложку бурно бродящего сусла на дрожжах чистой культуры. Доливаемый в бутылки сироп должен содержать в 50 мл 12-15 г сахара. Вместо сиропа можно засыпать в бутылку 12-15 г сахарного песка и

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

растворить его в вине. При брожении этот сахар повысит содержание спирта на 0,9-1,1% об., а углекислоты образуется столько, что ее будет вполне достаточно для игристого вина.

Поглощение углекислого газа, образующегося в бутылке при брожении, происходит по-разному, в зависимости от свойств взятого виноматериала. Более крепкие вина обладают большей способностью поглощать углекислоту, экстрактивные вина - меньшей. С понижением температуры поглотительная способность вина повышается.

Бутылки заполняют на 1-1,5 см ниже пробки и немедленно укупоривают полиэтиленовыми шампанскими или длинными корковыми пробками, обвязывают пробки накрест мягкой проволокой или шпагатом.

В дальнейшем поступают с ними так, как описано в первом случае. При законченном брожении уже зимой вино осветлится и станет прозрачным. На нижней части боковой стенки бутылок образуется осадок. В это время желательно температуру вина снизить на 2-5°, чему способствует похолодание.

Чтобы игристое вино получилось прозрачным, осадок надо удалить. Для этого бутылки с вином устанавливают вниз горлом, втыкая их в кучу песка или в дырки, просверленные в доске, положенной горизонтально. Это делается для того, чтобы осадок переместился в горло бутылки и осел на пробку. С этой же целью по несколько раз в день каждую бутылку необходимо осторожно встряхивать или слегка постукивать по бутылке деревянным молоточком. Наконец, весь осадок соберется на пробке, а если пробка полиэтиленовая, какими закупоривают бутылки с шампанским, то в углублении пробки, как в чашечке, и вино станет чистым и прозрачным. Перенесение осадка на пробку называется ремюажем. Теперь приступают к удалению образовавшегося осадка - дегоржажу. При выполнении этой работы следует быть очень внимательным и осторожным. Предварительно запасаются хорошими пробками и мягкой проволокой для их обвязки, а также вином лучшего качества или ликером специального приготовления для долива бутылок и подслащивания готового игристого вина.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Сбрасывание осадка выполняют следующим образом. Взяв в левую руку предварительно охлажденную до 0-1° бутылку с осевшим на пробке осадком, осторожно переворачивают ее так, чтобы она приняла несколько наклонное положение - горлом слегка кверху. Держа бутылку над эмалированным тазом или широкой кастрюлей, ножом подрезают обвязку. Пробка под напором газа сейчас же вылетает из бутылки, а с ней вместе и осадок, немного проливается в таз и вина. Бутылку тут же ставят горлом вверх, быстро доливают ее ликером (чтобы получить игристое сладкое вино), немедленно закупоривают пробкой и крепко обвязывают ее проволокой накрест. После этого бутылку укладывают в горизонтальное положение в более холодном помещении и хранят там до употребления.

Ликеры для добавления к вину могут быть различного состава, в зависимости от того, какое игристое вино желают приготовить: сладкое, полусладкое, полусухое или сухое. Для сладкого приготавливают ликер из 0,7 кг сахара, 0,5 л вина и 50 мл водки. Такой ликер содержит 65% сахара; для полусладкого - 0,6 кг сахара, 0,55 л вина и 50 мл водки, этот ликер содержит 60% сахара. Для несладкого (сухого) - 0,5 кг сахара, 0,65 л вина и 50 мл водки, содержание в таком ликере - 50%.

Для приготовления ликера берут розовое или белое вино хорошего качества, рафинированный сахарный песок и хорошую водку. В теплом вине растворяют сахар, а когда остынет сироп, добавляют водку и, хорошо перемешав, выливают в бутылки, закупоривают для хранения. Вместо ликера в игристое вино можно прибавлять фруктовые или ягодные настойки или наливки, но тогда в вине будет ощущаться фруктовый вкус. Подслащивают вино в этом случае по вкусу.

Этот способ пригоден и для получения сидра высокого качества. Разница лишь в том, что сидр подслащивают без введения в ликер водки.

Шипучее вино и сидр. Соответствующий виноматериал насыщают углекислым газом, внесенным извне путем сатурирования при помощи автосифона. Газирование в автосифоне производится непосредственно перед употреблени-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ем. Для этого вино охлаждают до 5-10° и заливают в автосифон. Насыщение газом в автосифоне производится согласно инструкции для воды.

Насыщать вино или сидр углекислым газом можно в обычном сифоне с использованием твердой пищевой углекислоты (сухой лед). Для этого с сифона снимают головку, заправляют его охлажденным вином, опускают в сифон твердую углекислоту не очень мелкими кусочками в количестве 5,7 г на 1 л вина, быстро закрывают сифон головкой и потряхивают его в течение 3-5 мин. (только в горизонтальном положении) до полного растворения кусочков твердой углекислоты. Приготовленные таким способом шипучие вина или сидры могут с успехом храниться 1-2 месяца. Насыщение вина твердой углекислотой можно произвести и в шампанских бутылках при наличии шампанской пробки и мюзле (проволочки).

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

РЕЦЕПТЫ ЗАГОТОВОК

300. Вино из яблок. Для получения вина хорошего качества смешивают сок различных сортов яблок (или сами яблоки перед сокодобыванием) с разной кислотностью и сахаристостью, неодинаковым содержанием дубильных и ароматических веществ, с различной окраской кожицы. Для повышения содержания дубильных веществ в сок некоторых сортов яблок добавляют до 20% сока рябины, терпких груш.

Пригодность помологических сортов яблок для виноделия зависит от времени созревания, степени зрелости, вкуса, цвета, ароматичности и пр. Летние сорта яблок отличаются невысоким содержанием сахара, кислоты, дубильных и ароматических веществ, дают вино непрочное, мутное и безвкусное. Хранится оно также плохо. Осенние яблоки более пригодны для виноделия.

Осенние и зимние сорта яблок снимают с дерева в стадии технической зрелости и дозревают в лежке. При этом крахмал яблок переходит в сахар, удаляется часть воды, часть кислот расходуется на дыхание. Этот процесс зависит от температуры хранения и в теплом месте происходит

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ТАБЛИЦА
Основные показатели сусла и соответствующего вина

Тип вина	Сусло до сбраживания		Готовое вино		
	Сахар, %	Кислотность, %	Спирт, % об.	Сахар, %	Кислотность, %
Столовое	17-22	0,6-0,8	10-13	0,5-3,0	0,5-0,3
Некрепленое сладкое	21-26	0,8-1,0	13-16	10-16	0,8-0,9
Крепкое	30-33	0,9-1,2	16-18	5-8	0,8-1,2
Десертное	23-30	0,9-1,2	14-16	10-18	0,8-1,2
Ликерное	22-30	0,9-1,2	13-16	20-30	0,8-1,2
Сидр шипучий	9-12	0,6-0,8	5-7	0,5-5	0,5-0,8
Вино шипучее	17-22	0,7-0,9	10-13	3-5	0,6-0,8
Сидр игристый	10-12	0,6-0,8	6-7	0,5-5	0,5-0,8
Вино игристое	19-21	0,7-0,9	11-12	1-5	0,6-0,8

быстрее. Если яблоки выделяют сильный аромат, значит, они уже созрели и их надо перерабатывать, не допуская перезревания, которое сопровождается снижением выхода сока, кислотности и содержания дубильных веществ. Кроме того, в перезрелых яблоках пектиновые вещества переходят в растворимую форму, и плоды становятся рыхлыми. Мезга из них получается кашицеобразной, слизистой, и извлечение сока затрудняется.

В недозрелых яблоках (падалица) содержится мало сахара (3-6%) и повышенное количество кислоты - до 15%. Они малоароматичны и пригодны только для приготовления крепких вин. Сладкие вина готовить из таких яблок не следует, так как они будут безвкусными.

Окраска и цветовой оттенок вина зависит от окраски яблок, поэтому желательно перед переработкой смешивать соки или яблоки с разной окраской. Яблоки с зеленой кожицей дают вино почти бесцветное, а желательно иметь вино светло-золотистого цвета. Зрелые яблоки с соответствующим добавлением сахара и кислоты или смешиванием с другими соками пригодны для приготовления любого яблочного вина.

Различные помологические сорта яблок значительно

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

различаются по вкусу и химическому составу. Сладкие содержат всего лишь до 0,2% кислоты, но до 14% сахара и нередко очень ароматичны. У кислосладких количество кислоты более умеренное - 0,5-0,9% и достаточно дубильных веществ - сахара 10-15%, они ароматичны. Кислые яблоки содержат кислоты до 1-2%, а сахара - до 10%. Их сок приходится разбавлять водой для снижения кислотности или смешивать с соком низкой кислотности.

Терпкие и горьковатые яблоки содержат кислоты до 1,1%, в том числе много дубильных веществ - до 1 %, сахара - до 14%.

Яблоки дикие (лесные) отличаются высокой кислотностью, горьковатым, терпким вкусом и малым содержанием сахара и ароматических веществ. Однако бывают лесные яблоки с весьма хорошим ароматом. Такие яблоки можно использовать на приготовление виноматериалов для шипучих и игристых вин, сидра.

Культурные сорта яблок содержат кислоты в среднем 0,7% и сахара 8-16%, дают вина ароматичные высокого качества. Лучшими помологическими сортами, из распространенных в СССР можно считать Антоновку. Пепины, Кальвили, Ренеты, Пармен золотой зимний, Штетин, Анис, Коричное полосатое, Зарю, Боровинку, Бабушкино, Апорт, Скрежапель, Титовку, Славянку, Уэлси и др.

Для приготовления легких столовых вин лучше брать кислосладкие яблоки осенних сортов с кислотностью 0,6-0,7 % и содержанием сахара 10-12% или смесь с кислыми или терпкими. Для крепких столовых и крепких вин можно брать кислосладкие осенние и зимние сорта яблок. Для более грубых вин можно использовать лесные яблоки и падалицу культурных сортов. Для десертных и ликерных сортов вин наиболее пригодны ароматичные, кислосладкие осенние и зимние сорта яблок. Мелкоплодные сорта яблок (различные кребы) пригодны для всех типов вин с соответствующим сдабриванием и исправлением сока. Для приготовления шипучего и игристого вин и сидра лучше брать яблоки кислосладкие, осенние и зимние сорта.

Яблочные вина, как правило, хорошо осветляются, становятся прозрачными с желтовато-золотистым оттенком.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

301. Вино из груш. Грушевое вино приготавливают таким же способом, как и яблочное но груши менее пригодны для вина, так как содержат мало кислоты, а некоторые - и дубильных веществ. Поэтому вино из груш получается нестойким, плохо осветляется и безвкусное.

В культурных насаждениях и в диком виде существует много сортов груш, но для виноделия используют только некоторые из них, и в большинстве случаев - для купажирования. У некоторых сортов груш недостаточная кислотность, хотя и много дубильных веществ. Отдельные сорта с ароматным виннокислым вкусом дают неплохие вина. Лучшими сортами для приготовления вина считают кислые и умеренно терпкие. Сладкие столовые сорта груш употребляют вместе с кислыми яблоками и сдабривают прибавкой лимонной кислоты до 20-30 г и 1-2 г танина на 10 л сока, а также добавляют до 20% рябинового, алычевого или кислого яблочного сока. Груши перерабатывают в стадии технической зрелости (не вполне зрелые, слегка жестковатые, но ни в коем случае не дозревавшие в лежке). При дозревании в лежке груши бурѐют, мякоть размягчается, сок из нее трудно отжимается, а вино они дают слизистое и нестабильное.

Лесные (дикие) груши жесткие, кисловато-терпкие, дают вино более стойкое, но малоароматное.

Из груш готовят вино любого состава так же, как из яблок, исправляя недостатки сока. Грушевое вино почти всегда приходится осветлять, а брожение нужно вести на чистых культурах холодостойких рас дрожжей. Грушевое вино легко подвергается скисанию.

302. Вино из слив. Для вина можно использовать любые сливы, однако простые сорта более пригодны для приготовления вина, чем культурные, так как в их соке содержится больше кислоты, да и выход сока из простых мягких слив больше и вино получается стабильнее.

Желтые сливы лучше использовать для приготовления белых сладких ароматных вин. Синие сливы простых сортов также можно использовать для розовых сладких (десертных и ликерных) и крепких вин. Из плодов терпких сортов слив (терн, алыча и др.) приготавливают хорошие

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

столовые вина, так как в них содержится больше кислоты и дубильных веществ, кроме того, сок из терпких слив используют для исправления сока сладких слив при составлении сусла.

Вина из всех сортов слив (кроме терпких) трудно осветляются, осветленные со временем при доступе воздуха буреют. Добавление 20% яблочного, алычевого или грушевого сока из кислых терпких плодов повышает стойкость такого вина.

Сливы, предназначенные для приготовления вина, собирают вполне зрелыми, даже перезрелыми, что можно определить по сморщенной кожице у плодоножки. Если сливы неперезрелые, их следует несколько дней повялить на солнце, разложив в один слой. Из таких слив легче вытекает сок, и он более сахаристый. Перед получением сока косточки из слив необходимо удалить, иначе вино будет иметь запах горького миндаля в результате последующей экстракции набраживающим спиртом амигдалина из семян, который затем разлагается с образованием синильной кислоты. Для улучшения отделения сока сливы подогревают до 80°, а после охлаждения дробят и прессуют. Применяют и другой способ. В мезгу добавляют 70-80% воды и дают дня два подбродить на дрожжах чистой культуры. Для увеличения выхода сока отжатую мезгу заливают горячей (80°) водой, настаивают 15-20 часов и отпрессовывают. Сок второго прессования вливают в сок первого с добавлением кислоты и сахара. Сливовое сусло перед брожением рекомендуется смешивать с соками других плодов или терпких слив для получения вина лучшего качества. Например, из смеси 2 частей сока Мирабели и 1 части сока синих слив получают темно-розовое вино, напоминающее мускат.

Рецептуры для вина из слив приведены в приложении 4.

303. Вино из вишен. Среди косточковых вишни занимают первое место в плодовых насаждениях. Кроме того, в некоторых местах встречается и дикая вишня. Все сорта вишен пригодны для виноделия, но лучшими из них являются: Владимирская, Любская, Шпанка, Шубинка, Ново-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

дворская и др. Из красных и темно-красных вишен получается хорошее вино темно-красного цвета, иногда с фиолетовым оттенком, густое, с сильным ароматом вишен, довольно стойкое. Из красных вишен особенно хорошо удается крепкое и ликерное вино с сильным ароматом. Сладкие розовые сорта вишен лучше использовать для купажа сока из красных кислых вишен (и наоборот). Вишневое вино быстро выбраживает и хорошо осветляется.

Вишни нужно снимать с дерева вполне зрелыми, но не перезрелыми. В зрелых вишнях больше сахара и нежнее аромат. Снятые вишни лучше сразу же перерабатывать. Хранить их длительное время не следует, а если возникнет такая необходимость, то можно допустить хранение не свыше двух дней в холодном месте в плоских корзинах. Перед дроблением необходимо удалить плодоножки и загнившие плоды. Отобранные плоды моют и раскладывают, но так, чтобы косточки остались целыми, и тут же отпрессовывают сок. Раздавленные косточки придают вину резкий запах горького миндаля вследствие перехода из обнаженных семян в сок производных синильной кислоты. Поэтому нельзя подбраживать мезгу с косточками. Хотя вишни и трудно отдают сок, но наличие косточек в мезге облегчает прессование.

Брожение и уход за вином аналогичен описанному ранее. В приложении 4 даны рецепты для составления сусла из вишен среднего качества.

304. Вино из черешен. Все сорта черешен (белые, желтые, розовые, черные) можно использовать для приготовления вина. По сравнению с другими косточковыми черешни содержат очень мало кислоты (0,3-0,4%), и в них совершенно отсутствуют дубильные вещества. Сахаристость достигает 14% и зависит от сорта и зрелости ягод. Вина из черешен отличаются хорошим тонким ароматом, но они пресные и нестойкие. Лучше получаются десертные, ликерные и крепкие вина. Но если смешать сок черешен с соком других плодов с большим содержанием кислоты, например, с соком белой смородины, или добавить в сусло нужное количество лимонной кислоты и танина, то можно получить и столовое вино хорошего качества.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Кроме садовых сортов, есть еще и дикая черешня, темной окраски и горькая на вкус. Сок из дикой черешни более пригоден для виноделия: он более экстрактивен, темно-красного цвета, кислотность его значительно выше, до 0,9%, содержит 0,1% дубильных веществ, но сахара - всего лишь около 6%. Вино из диких черешен более стойкое, но с горечью, которая со временем постепенно снижается, а при выдержке до одного года совсем исчезает, остается только особый приятный привкус. Вино приобретает хороший тонкий букет.

Способ приготовления вина из черешен такой же, как из вишен. Ягоды берут вполне зрелые. Черешня трудно отдает сок, поэтому отжимать его лучше с косточками, не допуская, однако, их дробления. При составлении сусла необходимо произвести исправление сока добавлением лимонной кислоты, танина и сахара без разбавления сока. Рецептуры для приготовления сусла приведены в приложении 4.

305. Вино из абрикосов. Абрикосовые вина вкусные, с приятным тонким ароматом. Для приготовления вина пригодны как дикие абрикосы, так и садовые сорта. Дикие абрикосы ароматнее и содержат больше кислоты, чем садовые, поэтому и вино из них получается ароматнее и стабильнее. Из абрикосов лучше готовить вина сладкие и крепкие. Вино из абрикосов трудно осветляется, так же как из слив, поэтому нужно увеличить дозу желатина и танина.

Перед дроблением абрикосы не моют, а только протирают от пыли и удаляют косточки. Разрезанные абрикосы немедленно измельчают и отпрессовывают, не оставляя ни мезги, ни сока на воздухе длительное время. Выжимки заливают теплой водой и дают постоять 10-12 часов, за это время надо несколько раз помешать их. Затем производят вторичное прессование, соединив водную фракцию с соком первого отжима. Особенно это относится к диким абрикосам с повышенной кислотностью, которая доходит до 1,8%.

306. Вино из крыжовника. Среди ягод культурных насаждений, используемых для приготовления вин, крыжов-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ник занимает видное место. Вино из него можно приготовить весьма высокого качества, которое по вкусу и аромату напоминает хорошее виноградное. Крыжовник лучше всего использовать для приготовления крепких и сладких вин, но можно получить игристые, шипучие вина и сидры, а также столовое вино высокого качества, особенно если достаточно выдержать его.

Для виноделия пригодны все сорта крыжовника. Но лучше использовать местные сорта, как, например, Пятилетка, Английский желтый, Финик зеленый, Леди Даламер, Изюмный, Белорусский красный, Белорусский сахарный и др. Крыжовник с тонкой кожицей легче отдает сок, и выход его больше. От окраски ягод зависит и цвет вина - от красноватого до зеленоватого, но при выдержке вина его цвет несколько меняется. При приготовлении крыжовникового вина можно допустить прибавление в сусло до 20% сока других плодов светлой окраски (белой смородины, груш, яблок).

Ягоды для вина собирают в стадии технической зрелости. Собранный крыжовник необходимо как можно быстрее переработать. Если это не удается сделать сразу, то надо поставить ягоды, насыпанные тонким слоем в корзины, в сухое прохладное место не более чем на 1-2 дня.

Дробление ягод лучше проводить путем раздавливания. Мезга крыжовника очень плохо отделяет сок, поэтому следует дать ей постоять два дня на дрожжах, подбродить, а затем уже отпрессовать сок. Выжимки первого прессования заливают теплой водой из расчета 1 л воды на 1 кг выжимок и оставляют на 12-20 часов, несколько раз помешав их, потом вторично отжимают сок. Сок второго и первого отжима соединяют для приготовления сусла будущего вина. При составлении сусла для снижения кислотности до 0,8% берут малокислые соки сладких плодов, а не воду. Сильно разбавленное водой сусло крыжовника дает вино малоэкстрактивное, оно легко заболевает, развивается запах тухлых яиц, особенно в столовых винах. Уход за брожением, созреванием и выдержкой тот же, что и для всех вин.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

307. Вино из красной смородины. Красная смородина культивируется повсеместно и в большом количестве. Сортов ее много, и все они одинаково пригодны для виноделия. Лучшими следует считать те, которые дают более высокий урожай, крупные ягоды и более одновременное созревание. Вино из этих ягод получается красивого красного цвета, хорошего своеобразного вкуса, хотя недостаточно ароматное, поэтому сок красной смородины лучше смешивать с соками других плодов, обладающих хорошим ароматом и малой кислотностью. Из красносмородинового сока лучше получаются вина столовые, крепкие и сладкие. Ликерные - хуже из-за слабой ароматичности.

Ягоды, предназначенные для приготовления вина, собирают совершенно зрелыми в хорошую погоду, после поднятия росы. Созревшие ягоды становятся прозрачными, мягкими и менее кислыми.

Собранные ягоды не следует хранить более 1-2 дней (в корзинах, тонким слоем, в сухом прохладном месте, не сорванные с кистей). При более длительном хранении ягоды портятся.

Перед извлечением сока ягоды надо промыть, отобрать веточки, листья, кисти, черешки и др., так как от них вино приобретает терпкий неприятный вкус. Отобранные чистые ягоды измельчают путем раздавливания. Мезгу тут же отжимают. Если сок из свежей мезги смородины отделить затруднительно, то мезгу можно подбродить 2-3 дня, задав в нее необходимое количество разводки винных дрожжей и закрыв сосуд ватной пробкой. Подбродившая мезга легче отдает сок. Выжимки первого прессования заливают водой и дают постоять еще 2 дня, помешивая 2-3 раза в день, затем отжимают. Сок второго отжима присоединяют к первому и составляют сусло со всеми исправлениями сока. Воду, заданную в выжимки первого прессования, надо учесть при составлении сусла. Рецептура сусла приведена в приложении 4.

308. Вино из белой смородины. Белая смородина - также широко распространенная культура среди ягодных насаждений и пригодна для приготовления столовых и сладких вин. Некоторые виноделы отдают ей предпочте-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ние перед красной смородиной и крыжовником, так как ягоды ее менее кислые. Лучшими сортами считаются Голландская и Белый виноград. Цвет вина из белой смородины светлый, с ясно-золотистым оттенком.

Ягоды собирают вполне зрелые и в сухую погоду. Подготовка к дроблению, дробление, сокодобывание производятся так же, как и красной смородины. Вино приготавливают обычным вышеописанным способом, оно быстро выбраживает и хорошо самоосветляется.

309. Вино из черной смородины. Вина из черной смородины чрезмерно душистые с пряным вкусом, поэтому чисто смородиновые вина не всем нравятся. Хорошо получаются десертные и ликерные, несколько хуже - крепкие. Лучшими для приготовления вина считают более сладкие сорта: Кент, Лия плодородная, Белорусская сладкая, Баскопский великан, Лошицкая и др. Но надо сказать, что для виноделия пригодны все сорта черной смородины, особенно если сок ее использовать для улучшения малоароматных соков других плодов. Такие смеси дают вина весьма высокого качества. Сок черной смородины очень экстрактивный, густой окраски и высокой кислотности, поэтому выдерживает большое разбавление водой или соком малоэкстрактивным с низкой кислотностью и слабым ароматом, например, соком сладких яблок. В сок черной смородины хорошо прибавлять сок белой и красной смородины. Сок и вино из черной смородины ценны как купажный материал.

Ягоды черной смородины собирают вполне зрелыми, в хорошую погоду, но долго хранить их до переработки не следует. Собранные ягоды моют, перебирают и дробят путем раздавливания. Надо заметить, что выжать сок из мезги черной смородины очень трудно. Для улучшения сокоотдачи в мезгу добавляют воду, немного сахара (воду и сахар учитывают при составлении сусла) и разводку винных дрожжей или бродящего вина. Смесь подбраживают 2-3 дня, помешивая ее три раза в день до полного забраживания всей мезги, и подброженный сок отжимают.

Соковыделение можно улучшить и другим способом. Для этого ягоды или мезгу прогревают 10 мин. при темпе-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ратуре 75° при постоянном помешивании. Перед прогреванием в ягоды или мезгу добавляют 20-25% воды от веса ягод, которую потом учитывают при составлении сусла. Прогретую массу охлаждают до 35-40° и отжимают сок. Выжимки заливают холодной водой в количестве 30-40% от объема жмыха, настаивают еще два дня с частым помешиванием и вторично отжимают. Сок второго отжима смешивают с соком первого и составляют сусло. Черносмородиновое вино выбраживает быстро и хорошо самоосветляется, приобретая рубиново-красный цвет.

310. Вино из земляники. Все садовые сорта земляники (клубники), а также лесная земляника пригодны для виноделия. Лесная земляника содержит меньше сахара и больше кислоты, чем садовая, и более ароматна. Из земляники можно готовить столовые и сладкие вина. Но столовые вина из этих ягод нестойкие и легко подвергаются молочнокислому брожению. Сладкие вина (десертные и ликерные) более стойкие и приятные.

Земляничные вина при хранении в негерметично закупоренной таре теряют первоначальную красивую розовую окраску и становятся рыжеватыми, также теряется сортовой аромат, поэтому их, особенно столовые, не следует хранить больше года.

При составлении сусла добавлять воду в сок земляники нецелесообразно в связи с невысокой его кислотностью. Вместо воды лучше взять малоароматный сок других плодов, содержащих дубильные вещества (сладкой розовой вишни, яблочный). Земляничный сок хорошо прибавлять (до 20%) к соку других ягод, например, клюквы, черники, голубики и др., что значительно повышает качество вин из этих ягод.

Землянику (клубнику) собирают в сухую погоду, очень тщательно отбирая гнилые и порченые ягоды. Собранные ягоды немедленно перерабатывают - разминают и получают сок. Мезга земляники и клубники слизистая, и сок отжать трудно, поэтому рекомендуется немного (30-48 часов) подбродить мезгу с периодическим помешиванием, а затем отжать сок. При подбраживании мезги в вино переходит больше красящих и ароматических веществ. Для от-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

жатия сока следует применять более плотную ткань, чтобы предотвратить попадание в сок зерен и мезги.

Поступают и по-другому. Свежую мезгу немедленно отпрессовывают без подбраживания, но выход сока при этом снижается, и так как большая часть его остается в выжимках, приготавливают из них джем. Получается весьма неплохой джем, и ягоды практически используются полностью. При составлении сусла в земляничный сок нередко добавляют лимонную кислоту. В большинстве случаев вино самоосветляется.

311. Вино из малины. Все сорта садовой малины (красной, желтой) и лесной пригодны для приготовления вина. Малина обладает сильным ароматом, который сохраняется в вине. Лесная малина ароматнее, чем садовая, в ней выше содержание сахара и кислоты, и сок получается более экстрактивным. Желтая садовая малина содержит меньше сахара и кислоты, обладает специфическим запахом, вино из нее получается золотисто-желтого цвета. Сок желтой малины хорошо смешивать с соком белой смородины. Вино из красной малины получается красивого рубиново-красного цвета, очень душистое.

Из малины лучше получаются вина крепкие и сладкие, чем столовое, которое из-за слишком сильного аромата очень приторно и невкусно. Все малиновые вина напоминают наливку. Поэтому малиновый сок лучше использовать для купажа с соками других фруктов, подходящих по цвету и малоароматных.

Ягоды с кустов собирают выборочно, только зрелые, которые легко отделяются от цветоложа, в эмалированную или деревянную посуду, чтобы сок не терялся, и в тот же день перерабатывают. Сок из мезги малины отжимается легко и полностью, ягоды раздавливают прессованием. Сок второго отжима (с водой) идет на купаж с соками других плодов. При брожении избегают излишнего соприкосновения с воздухом. Готовят вино обычным способом.

312. Вино из ежевики. Из ягод ежевики, как садовой, так и дикой, можно приготовить все типы вина. Однако лучше получаются крепкие и сладкие, они ароматичны,

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

приятны на вкус, слегка терпкие и хорошо окрашены. При хранении терпкость вина снижается и вкус улучшается.

Собранные ягоды дробят путем раздавливания. Для лучшего отделения сока и улучшения окраски его мезгу подбраживают 1-2 дня. Затем отжимают сок, выжимки настаивают с водой 12 часов и отжимают еще раз. Сок первого и второго прессования объединяют и приготавливают сусло для брожения.

313. Вино из черники и голубики. Из черники можно приготовить все типы вина высокого качества. Особенно хорошим получается сухое столовое вино, похожее на бордосское виноградное. Черничные вина густо окрашены, с хорошим букетом, нежным вкусом и особым привкусом, свойственным некоторым виноградным винам. Вкус черники в них не чувствуется. Из черники в смеси с красной и белой смородиной можно приготовить вино, очень сходное по вкусу и аромату с кагором.

Некоторые авторы указывают на лечебные свойства черничного вина. Н. К. Могинянский пишет: "...наблюдения в клиниках показали, что черничное вино очень полезно для лиц, страдающих желудочными заболеваниями и выздоравливающих. Поэтому многие врачи прописывают его вместо виноградного". Приготовление вина из черники требует от винодела особого внимания, так как черничное сусло бродит медленно и легко подвергается заболеваниям, приобретая при этом так называемый "мышиный тон".

Ягоды должны быть свежими, неперезрелыми, так как перезрелая черника дает вино легко буреющее и неустойчивое к заболеваниям. Перед дроблением ягоды тщательно перебирают и измельчают раздавливанием, прибавляют расчетное количество сахара, разводки дрожжей и подбраживают, так как мезга черники трудно отдает сок. После отжима сока выжимки заливают горячей водой, настаивают 12 часов и вторично отжимают. Сок первого и второго прессования объединяют.

Черничный сок богат дубильными веществами, но беден азотистыми, необходимыми для нормального размножения дрожжей. В связи с этим и происходит вялое броже-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ние черничного сока. Поэтому для нормального проведения процесса брожения на 10 л сусла добавляют 3-4 г хлористого или двухзамещенного фосфорнокислого аммония, или же 7-10 мл 25-процентного раствора аммиака.

Сильно разбавлять сусло водой не следует, так как черничный сок содержит немного кислот и вино будет нестойким, легко заболевающим. Перемешивание и проветривание бродящего сусла улучшает брожение. Необходимо следить и за температурой брожения, которая должно быть не выше 25°.

Вино из голубики приготавливают таким же способом, как и черничное. Голубичное вино похоже на черничное, но слабо окрашено. Обладает в некоторой степени слабительными свойствами. Голубичное вино получается лучше, если к голубичному соку прибавить до 20% сока смородины или садовой земляники (клубники).

314. Вино из брусники. Вино из брусники имеет терпкий вкус, розово-красный цвет, весьма стойкое и очень редко заболевает. Лучше получаются крепкие и сладкие вина, а столовые - значительно хуже.

Брусника отличается от других ягод высоким содержанием бензойной кислоты, которая является антисептиком и сдерживает развитие дрожжей. Чем более зрелые ягоды, тем больше в них бензойной кислоты. В раздавленных ягодах и соке брусники часть бензойной кислоты через несколько дней соединяется с глюкозой и дает гликозид вакцинина, который не препятствует размножению дрожжей, и вино забраживает. Но в бруснике мало азотистых веществ для питания дрожжей, кроме того, сок брусники приходится разбавлять водой для снижения кислотности, а это еще более снижает концентрацию азотистых веществ, и сусло медленно , вяло бродит. В связи с этим в сусло необходимо добавлять фосфорнокислый, хлористый аммоний в количестве 3-4 г или 7-10 мл 25-процентного раствора аммиака на 10 л сусла.

Для получения более полного брусничного вина в составе сусла вводят до 20% сока нетерпких груш, черники или голубики.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Ягоды брусники собирают вполне зрелыми, промывают, перебирают и дробят раздавливанием. Сок из мезги отжимают без предварительной обработки ее. Выжимки настаивают на воде 2-3 часа и повторно отжимают. Сок первого и второго прессования смешивают. Брусничный сок также используют для добавления к малокислым сокам других плодов.

315. Вино из клюквы. Для виноделия используют клюкву как осеннего, так и весеннего сбора. Бензойной кислоты в ней меньше, чем в бруснике. Азотистых веществ в клюкве тоже мало, а кислотность сока высокая и содержание сахара небольшое. Ввиду высокой кислотности сок приходится сильно разбавлять водой, в результате чего вино получается розово-красного цвета, очень жидкое, мало экстрактивное. Поэтому из клюквы лучше готовить вина крепкие, но не столовые.

Ягоды моют, перебирают, дробят раздавливанием, а мезгу хорошо прогревают, что улучшает соковыделение и повышает качество вина.

При составлении сусла в клюквенный сок хорошо прибавить сок других фруктов (сладких яблок, черники, голубики, сладких груш). Сок клюквы также используют для повышения кислотности купажа сусла из других плодов (земляники, сладких яблок и др.). Для улучшения брожения в сусло из клюквы вносят азотистое питание в виде аммонийных солей в количестве 3-4 г или 7-10 мл 25-процентного раствора аммиака на 10 л сусла.

316. Вино из рябины. Плоды лесной рябины плотные, содержат много кислоты и дубильных веществ, горьковатые, терпкие на вкус, поэтому чисто рябиновое вино отличается терпкостью и горьковато на вкус. Но при многолетней выдержке горечь исчезает и вино приобретает высокие дегустационные свойства. Цвет вина при хранении из красного и оранжевого становится желтым. Из рябинового сока лучше получаются крепкие и сладкие вина, в которых выше кислотность, они более стойкие и сохраняются дольше, чем столовые.

Плоды лесной рябины собирают после заморозков, так как подмороженные ягоды становятся слаще и лучше отда-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ют сок. Если же рябина снята с дерева до заморозков, то для облегчения соковыделения и частичного снижения горечи плоды бланшируют. Отделенными от кистей, их заливают кипятком на 20-30 мин, затем сливают воду, повторяют эту операцию. После второго прогрева рябину опускают в холодную воду. Бланшированные ягоды измельчают путем раздавливания и отжимают сок. Чисто рябиновое вино - грубое, поэтому к рябиновому соку добавляют сок сладких яблок. Также хорошо рябиновый сок добавлять к яблочному в количестве 10-20%. В обоих случаях получают более гармоничное вино с красивой окраской.

Кроме лесной рябины, есть еще садовые сорта: Невежинская, Кубовая (красная и желтая) и черноплодная. Сок Невежинской рябины очень ароматный, сладкий, вкусный, содержит много кислоты. Сок черноплодной рябины не горький, с умеренной приятной кислотностью, менее ароматный, но терпкий, так как содержит много дубильных веществ.

Перед дроблением плоды садовых сортов рябины прогревают для лучшего отделения сока. Мезгу отпрессовывают, выжимки заливают водой, дают постоять 10-12 часов и вторично отжимают. Сок первого и второго отжимов объединяют.

Из садовых сортов рябины с прибавлением сока сладких яблок получают хорошие сладкие ликерные вина.

317. Вино из облепихи. Облепиха растет в диком виде, а в последние годы расширяется ее культивирование в садах. Это очень урожайное растение, имеет ягоды желтого цвета с разными оттенками, с сочной мякотью, кисловатые, со своеобразным ароматом, напоминающим запах ананаса. Из сока облепихи получаются хорошие вина всех типов, особенно крепкие и десертные, с высокой экстрактивностью, ароматные, приятные на вкус и хорошо самоосветляющиеся. Технология приготовления вина из облепихи ничем не отличается от других ягод.

318. Вино из арбузов и дынь. Для виноделия пригодны арбузы всех сортов. Они должны быть спелые, ароматные, с высоким содержанием сахара. Вино из арбузов име-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ет своеобразный привкус, который не всем нравится. Из сока арбузов лучше получаются столовые и крепкие вина и хуже сладкие и ликерные, так как они малоароматные. Цвет вина розовый, со временем переходит в рыжий.

Дыни отличаются большой экстрактивностью, сахаристостью и низким содержанием кислот. Для вина подбирают совершенно спелые, сладкие и душистые дыни. Вино из них получается золотисто-желтого цвета и имеет своеобразный резкий привкус. Хорошо сок дыни смешать с соком желтой малины. Лучшим качеством обладают крепкие и сладкие вина из дынь, они душистые и приятные на вкус, а столовые вина получаются приторными.

Приготовление вина из арбузов и дынь имеет свои особенности. У арбузов и дынь вырезают только съедобную часть мякоти и удаляют семена и корку с белой несъедобной частью, ибо они и придают вину неприятный привкус. Затем мякоть измельчают и как можно быстрее отжимают.

Для более стойких и крепких вин в сок арбузов и дынь добавляют лимонную кислоту и танин, а также хлористый аммоний для улучшения питания дрожжей при брожении. Брожение проходит более бурно и быстро, чем у других плодов, и вино хорошо самоосветляется. При выдержке в течение года без доступа воздуха качество и вкус вина улучшаются.

319. Вина из смесей фруктов и ягод. Чисто сортовые вина из отдельных фруктов и ягод в большинстве случаев обладают резким вкусом и ароматом исходных плодов и напоминают фруктовую настойку или наливку, за исключением вина из крыжовника и черники, которое похоже на виноградное.

Опыт виноделия убедительно показал, что, применяя смешивание (купажирование) соков различных плодов, удается приготовить вино высокого качества, иногда лучше сортовых. Поэтому виноделам-любителям лучше готовить вина из смеси соков различных плодов. В зависимости от климатических условий местности и времени созревания фруктов и ягод можно выбрать наиболее благоприятный состав такой смеси по своему вкусу.

Из ранее описанного уже известно, что вино формиру-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ется в процессе спиртового брожения сусла. Поэтому подготовляемое к брожению сусло должно содержать компоненты будущего вина, кроме сахара и спирта, которые можно добавлять после брожения.

Купажирование сусла имеет то преимущество, что аромат отдельных плодов в составе смеси при брожении претерпевает изменения. При этом нужно учитывать органолептические свойства соков, а также титруемую кислотность, сахаристость и экстрактивность. Резкий вкус одного сока снижается за счет другого, более безвкусного, избыток кислотности одного сока снижается до нормы за счет сока с недостаточной кислотностью.

Сок с высокой экстрактивностью в 5-6% (вишневый, сливовый, рябиновый, черносмородиновый и др.) снижается до нормы 2-3% за счет смешивания с соками малоэкстрактивными . Сок густоокрашенный можно использовать для улучшения цвета слабоокрашенных соков и т.д. Смешивая соки, иногда добавляют воду для снижения кислотности и почти всегда сахар до нормы того типа вина, которое намерены приготовить.

При составлении купажей сусел титруемая кислотность должна быть несколько выше нормы для готового вина, ибо при подсахаривании и возможном спиртовании сброженного вина кислотность снизится, так как объем его увеличится, а количественное содержание кислоты останется таким же. Для крепких и сладких вин кислотность должна быть свыше 1% (1,1-1,4), а для столовых - около 1 % (0,8%-1%).

Какие соки смешивать и в каких пропорциях, строго указать невозможно, так как это зависит от имеющихся видов плодов в данной местности, качественного состава их сока, вкуса винодела. Поэтому каждому виноделу нужно выработать для себя такой рецепт, по которому получается в данных условиях наилучшее вино. Ряд ориентировочных рецептов составления сусел, которыми можно руководствоваться начинающим виноделам, приведены в приложении 4. Рецепты даны для приготовления сусла, а не вина. Количество кислоты и сахара дано в таком объеме, который учитывает, что при брожении кислотность снизится на 2-3%, а сахара должно быть

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

столько, чтобы выбраживание произошло насухо, т.е. весь сахар должен перебродить (остаток сахара не более 0,5%).

Смешанные вина можно приготавливать по одному из нижеприведенных способов.

Первый способ. Подобранные и подготовленные для составления смеси плоды отвешивают в нужном количестве по отдельности, затем смешивают и измельчают. Отжимают сок и определяют в нем содержание кислоты и сахара. Исправляют сок добавлением сахара, воды и кислоты, если в этом есть необходимость. Затем сусло подвергают брожению. Но этот способ, кажущийся очень простым, имеет ряд недостатков: во-первых, нужно, чтобы имелись все плоды, из которых предполагают делать вино, чего часто не бывает, так как фрукты и ягоды созревают неодновременно и постепенно; во-вторых, смешанные фрукты обладают различной способностью отдавать сок, и в мезге остается много неотжатого сока. Мезгу смеси можно подвергнуть предварительному подогреву или подбраживанию, но не для всех видов плодов эти меры подходят. Так, некоторые из плодов могут образовать слизь или же сок станет подкисать.

Второй способ. Он состоит в том, что из плодов сок отжимают по отдельности в нужном количестве. Каждый сок исследуется на сахаристость и кислотность. Затем сок сдабривают, исправляют и готовят сусло соответственно тому типу вина, которое намерены получить (столовое, крепкое, сладкое). Все отдельные виды сусла соединяют, перемешивают и ставят на брожение. В этом случае не имеет значения, что в настоящее время нет какого-либо сока. Из плодов, созревших позже, приготавливают сусло и добавляют в уже бродящее, можно даже в конце бурного брожения. Но важно, чтобы бурное брожение еще не закончилось.

Введение свежего сусла возобновляет затухающее бурное брожение, вредные грибки не успевают развиться и угнетаются полезными дрожжами, поэтому новое сусло выбраживает энергетичнее, быстрее. Дополнительного внесения разводки дрожжей не требуется.

Третий способ. Смешивают не фрукты или сусла отдельных фруктов, а готовые молодые вина, закончившие свое дображивание. Этот способ особых преимуществ не имеет, а

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

недостатки есть, и они выражаются в следующем: отдельные вина плохо смешиваются, т.е. вкус и аромат их долго не ассимилируется, каждый из них длительное время слышен в отдельности. Для получения букета смешанного вина требуется длительная (до 1-3 лет) выдержка. Поэтому целесообразнее руководствоваться первым или вторым способом.

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПЛОДОВ И ЯГОД

Плодовые и ягодные культуры разделяются на три основные группы: семечковые, косточковые и ягодные.

Плоды семечковых культур разнообразны по форме, размеру, окраске, вкусу, сочности и аромату. Из них для получения соков и их переработки используют яблоки, груши, айву, рябину.

Плоды семечковых культур состоят из кожицы, мякоти, пятигнездной семенной камеры и плодоножки. Толщина и окраска кожицы, толщина и строение мякоти, масса семян и семенного гнезда зависит от особенностей культуры, сорта, агротехники и зоны возделывания.

К косточковым плодам, используемым для получения соков, относятся абрикос, алыча, вишня, кизил, слива, терн, ткемали, черешня. Их плоды являются одногнездной сочной костянкой, состоящей из кожицы различной окраски и толщины, мякоти (основная часть плода) и косточки. Косточка состоит из скорлупы (внешняя оболочка) и семени (ядра). Размер косточек в значительной степени зависит от культуры и сорта. Чем мельче косточка, тем выше выход сока.

Ягодные растения - это кустарники, полукустарники, иногда травянистые растения со съедобными плодами, которые называются ягодами. По своему строению ягоды отличаются от семечковых и косточковых плодов тем, что их семена погружены в сочную мякоть. У различных ягодных растений ягоды формируются по-разному. В связи с этим их разделяют на настоящие, сложные и ложные. К настоя-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

щим ягодам, которые образуются из верхней или нижней завязи, относятся крыжовник, смородина, черника, брусника, голубика, калина, клюква. У сложной ягоды (малина, ежевика, морошка) плоды-костянки развиваются из сросшихся между собой сочных костянок.

Земляника и клубника относятся к ложным ягодам, так как ягоды у них формируются из разросшегося цветоложа, а семена погружены в мякоть на поверхности плода.

Мякоть у большинства плодов составляет от 80 до 90% от веса всей массы.

При переработке плодов на соки семена и косточки являются отходами. Кожица используется частично и является основным источником ароматических, красящих и дубильных веществ соков.

Пищевая ценность соков и продуктов их переработки определяется химическим составом исходных плодов и ягод, который зависит от вида культуры и условий ее выращивания.

Содержание воды в плодах и ягодах находится в пределах от 72 до 96%. В ней растворены различные вещества, образующие плодовый сок. Во время хранения сырья часть воды испаряется, что сопровождается снижением лежкости плодов и выхода сока.

Кроме воды в состав плодов и ягод входят углеводы, азотистые вещества, органические кислоты, дубильные, красящие и ароматические соединения, жиры, витамины, минеральные вещества.

В состав углеводов входят сахар, крахмал, целлюлоза (клетчатка), пектиновые вещества. Они являются основной составной частью сухого вещества плодов и ягод, и их содержание достигает 80% от суммы сухих веществ.

Общее количество сахаров колеблется от 3 до 15% и зависит от культуры и условий выращивания. Из сахаров в плодах содержатся глюкоза, фруктоза и сахароза.

Крахмал в плодах и ягодах содержится в небольших количествах. Выше всего его содержание в недозрелых яблоках, особенно в зимних сортах. По мере созревания плодов на дереве или в лежке крахмал под воздействием ферментов гидролизуется с образованием сахаров.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Химический состав плодов и ягод, % на сырую массу

Плоды и ягоды	Вода	Сахар	Кислоты	Пектиновые вещества	Дубильные вещества
			Семечковые плоды		
Айва	78-88	5,0-12,62	0,8-1,8	0,7-1,9	0,42-0,66
Груши	83-85	7,4-16,0	0,1-1,4	0,3-0,8	0,02-0,12
Яблоки крупноплодные	86-89	9,8-22,6	0,2-1,6	0,6-2,1	0,03-0,27
Яблоки мелкоплодные	76-88	9,8-14,4	0,9-3,2	0,2-0,6	0,06-0,46
Рябина	52-81	5,0-13,0	1,5-3,0	0,4-0,6	0,20-1,20
			Косточковые плоды		
Алыча	87-89	4,5-6,1	3,0-3,9	0,3-0,6	0,02-0,28
Абрикосы	83-87	4,5-23,0	0,2-2,5	0,4-1,2	0,02-0,10
Вишни	77-87	8,4-14,5	0,9-2,3	0,4-0,6	0,13-0,34
Кизил	82-86	7,1-10,4	2,0-3,0	0,6-0,9	0,5-0,7
Сливы	79-86	8,7-15,6	0,4-1,5	0,6-2,0	0,05-0,24
Черешни	74-85	9,9-17,0	0,5-1,0	0,2-0,3	0,03-0,21
Терн	88-90	7,0-8,3	1,8-2,5	0,9-1,5	0,90-1,70
			Ягодные		
Земляника	89-92	5,1-9,1	0,8-2,0	0,9-1,6	0,12-0,41
Малина	84-86	4,6-10,0	1,2-2,0	0,5-0,9	0,13-0,30
Крыжовник	84-89	8,7-9,5	2,1-2,3	0,6-1,6	0,12-0,20
Смородина черн.	76-88	5,0-11,0	2,3-3,5	1,0-2,5	0,33-0,42
Брусника	82-87	6,1-8,9	1,9-2,5	0,2-0,3	0,17-0,33
Клюква	88-90	2,0-6,0	2,0-3,5	0,4-1,3	-
Черника	84-88	5,0-8,0	1,0-1,3	0,4-0,7	0,2-0,40
Облепиха	74-82	2,4-5,0	1,4-3,8	0,3-0,5	0,02-0,12

Основной составной частью оболочек клеток растительной ткани является клетчатка (целлюлоза). Содержание ее в плодах и ягодах находится в пределах 1-2%, и при дроблении плодов и отжиме сока она уходит в отходы.

Важной в пищевом отношении составной частью плодов и ягод являются пектиновые вещества - высокомолекулярные соединения углеводной природы. Их содержание в сырье колеблется от 0,2 до 2,5% на сырую массу. Твердость плодов связана с высоким содержанием в них прото-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

пектина - связанной формы пектина. Протопектин нерастворим в воде, а пектин - хорошо растворим. По мере созревания плодов происходит постепенный переход протопектина в пектин. В результате этого снижается прочность плодовой ткани и повышается выход сока. Пектин в присутствии кислот и сахара дает желе. Важным лечебным свойством пектиновых веществ является их способность связывать тяжелые металлы в кишечнике человека и выводить их из организма. Это является важным фактором в профилактике ряда профессиональных заболеваний (печатники), а также в настоящее время, связанное с последствиями катастрофы на Чернобыльской атомной станции.

Органические кислоты плодов и ягод играют немаловажную роль в сбалансированном рациональном питании человека. В соках плодов и ягод содержится преимущественно яблочная кислота, несколько меньше винной и лимонной. В клюкве и бруснике содержится еще и бензойная кислота, обладающая антисептическим свойством. Ее наличие обусловливает хорошую длительную сохранность ягод и, с другой стороны, является причиной трудного сбраживания их соков. В землянике и малине содержится также салициловая кислота.

Важной и ценной составной частью плодов и соков являются фенольные соединения (дубильные и красящие вещества). Они находятся практически во всех частях плода. Фенольные соединения легко растворимы в воде и с солями железа, а также с другими металлами дают черно-синее или черно-зеленое окрашивание. В связи с этим при переработке плодов и ягод необходимо избегать контакта с железом, так как произойдет изменение окраски продукта.

Ряд фенольных соединений в отличие от других составных частей плодов и ягод в восстановленной форме обладает лечебными свойствами и входит в состав лекарственных препаратов, применяемых при лечении сердечно-сосудистых заболеваний. Однако эти свойства фенольных соединений исчезают при окислении их в присутствии кислорода воздуха под воздействием фермента полифенолоксидазы, входящей в состав клеточных структур плодов и ягод. Предотвратить этот процесс обесценивания плодовых соков возможно путем термической обработки сырья или добавлением небольших доз сернистого ангидрида. Однако в

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

домашних условиях наиболее приемлемым является максимальное сокращение продолжительности дробления сырья и отжима сока до его переработки (консервирование, введение дрожжевой разводки).

Красящие вещества фенольной природы (антоцианы) и каротин придают плодам соответствующую окраску, причем наибольшее их количество сосредоточено в кожице плодов и ягод.

Ароматические вещества - это комплекс эфирных масел различного строения. Содержание их в плодах и ягодах невелико, и они сосредоточены в значительной степени в кожице плодов. В связи с этим настаивание соков на мезге с кожицей без доступа воздуха существенно повышает аромат сока и продуктов из него.

Известно, что витамины являются необходимыми и незаменимыми веществами в регулировании обмена веществ в организме человека.

Витамины разделяются на две основные группы: водорастворимые (С, Р, РР, группа В) и жирорастворимые (А, группа Д, Е, группы К). Наиболее высокое содержание витамина С в ягодах черной смородины, крыжовника, земляники, в плодах шиповника и т.д. Он легко разрушается при дроблении плодов в присутствии кислорода воздуха и контакты с железом и медью перерабатывающего оборудования. Поэтому быстрота переработки сырья и соков - это залог максимального сохранения витамина С в готовом продукте.

Из жирорастворимых витаминов особое значение имеет витамин А, который образуется в организме человека из каротина. Каротин имеет красную окраску и термоустойчив. Более высоким его содержанием отличаются абрикосы, персики, рябина и шиповник.

Химический состав плодов и ягод значительно различается у разных культур, что в значительной степени связано не только с природой самого растения, но и с условиями его культивирования. В дождливое и холодное время повышается содержание органических кислот, снижается сахаристость, содержание фенольных соединений, ароматических веществ и ухудшается лежкость плодов.

Повышение в почве азотистых веществ затягивает развитие вегетативных органов и снижает качество урожая

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

(содержание сахара, витаминов, ароматических веществ). Калийные и фосфорные удобрения ускоряют созревание плодов, но исключение азотных удобрений может снизить урожайность.

Для получения высокого и хорошего по качеству урожая плодов и ягод необходимо своевременное проведение всех агроприемов выращивания сырья в той или иной зоне.

ПОЛУЧЕНИЕ ПЛОДОВОГО СОКА

Одним из способов переработки фруктов и ягод в домашних условиях является получение из них натуральных соков. Вместе с соком из плодов извлекаются сахара, минеральные соли, витамины, пектиновые и другие вещества. Поэтому соки, отжатые из свежих плодов, являются ценным диетическим продуктом, особенно в питании детей, больных и выздоравливающих людей. Соки употребляются в пищу или же из них готовят желе, кисели, морсы, вина и другие напитки.

Качество соков и продуктов из них зависит от качества плодов. Они должны обладать высокой кислотностью, быть приятными на вкус, без излишней терпкости, иметь хороший аромат. Нельзя перерабатывать на соки гнилые, плесневелые, запаренные, подмороженные, пораженные болезнями и вредителями плоды.

Сок в плодах находится внутри клеток, и для того чтобы получить наибольшее количество его, необходимо клетки разорвать путем дробления, замораживания (в отдельных случаях) или подогрева. Из разрушенных клеток сок извлечь гораздо легче. Дробление - наиболее приемлемый способ. Таким образом, добывание сока состоит из двух операций: измельчение фруктов и ягод в мезгу (протертая масса) и извлечение из нее сока. Причем кожицу с фруктов не снимают, так как она придает соку специфический запах плодов и в ней много дубильных веществ.

Измельчение плодов в домашних условиях выполняют в зависимости от имеющегося инвентаря. Можно дробить плоды на вальцевой дробилке, которая состоит из деревянной рамы, деревянного загрузочного ковша, пары вальцев

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

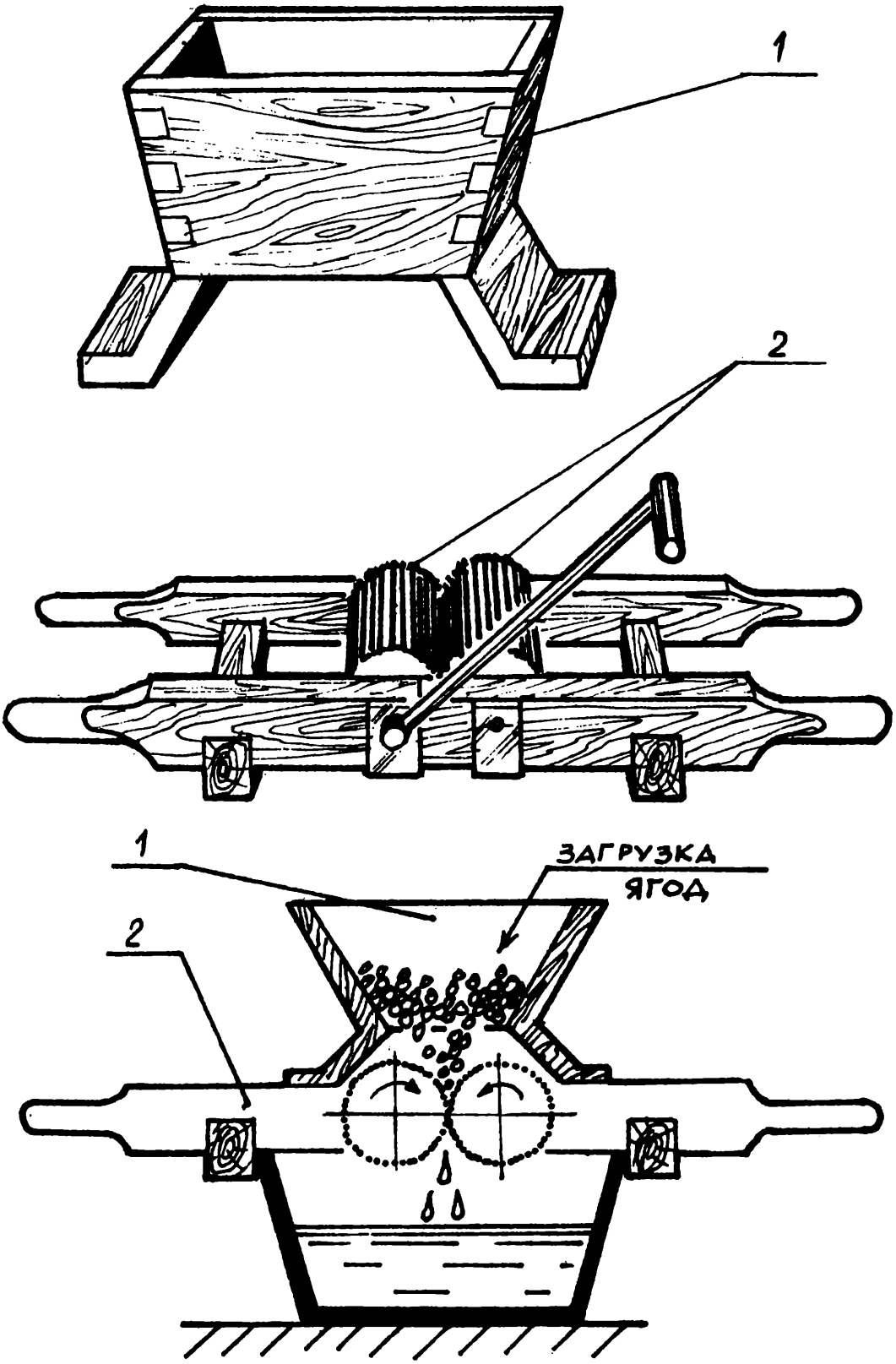

Рис. 6. Вальцевая дробилка для плодов.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

(деревянных или из нержавеющей стали), закрепленных на раме в подшипниках, и ручки для их вращения (рис.6). Такую дробилку можно изготовить самому. Рама делается из деревянных брусков 10х4 см, длиной 60-70 см. Ширина рамы зависит от длины вальцев - 15-20 см, расстояние между поперечными брусками равно сумме диаметров валков плюс 10 см. Валки должны быть рифлеными с глубиной рифов 2-3 мм. Рифы направлены винтообразно по отношению к оси валков, со сдвигом в сторону 2 см на каждые 10 см длины валка. Закрепляются валки на основной раме в подшипниках и вращаются навстречу друг к другу с различной скоростью. Вращение передается от одного валка к другому при помощи шестерен с разными диаметрами, лучше 1:2. При одинаковых диаметрах шестерен можно делать валки разных диаметров с тем, чтобы обеспечить различную окружную скорость их. Над валками помещается деревянный пирамидальный приемный ковш для загрузки сырья. Ковш устанавливается на поперечных рейках рамы с минимальными зазорами между ковшом и валками. Вращение валков осуществляют вручную. Дробилку устанавливают над сосудом для приема мезги. Зазор между валками определяется в зависимости от вида плодов. Так, например, для вишен зазор - 5-8 мм, для крыжовника - 3-4 мм, для смородины - 2-3 мм.

Ягоды и такие нежные сочные фрукты, как клубника, малина, красная и белая смородина, клюква, персики, раздавливают деревянным пестом, чтобы не оставалось целых ягод. Обычно для этого используют деревянную, эмалированную или глиняную посуду. Можно раздавливать ягоды в деревянном лотке валиком (рис.7). Более твердые плоды измельчают на мясорубке (луженой или из нержавеющей стали). На мясорубке дробят сливы, вишни, черешни (без косточек), яблоки, виноград, крыжовник, черную смородину, бруснику, голубику, чернику.

Крепкие плоды (яблоки, груши) можно измельчать на шинковке или на кухонной терке. Но так как измельчение на кухонной терке займет длительное время и потребует много сил при переработке даже небольших количеств плодов, то для ускорения и облегчения этой работы можно изготовить терочную доску. Она напоминает доску для шинковки капусты и может быть изготовлена в домашних

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

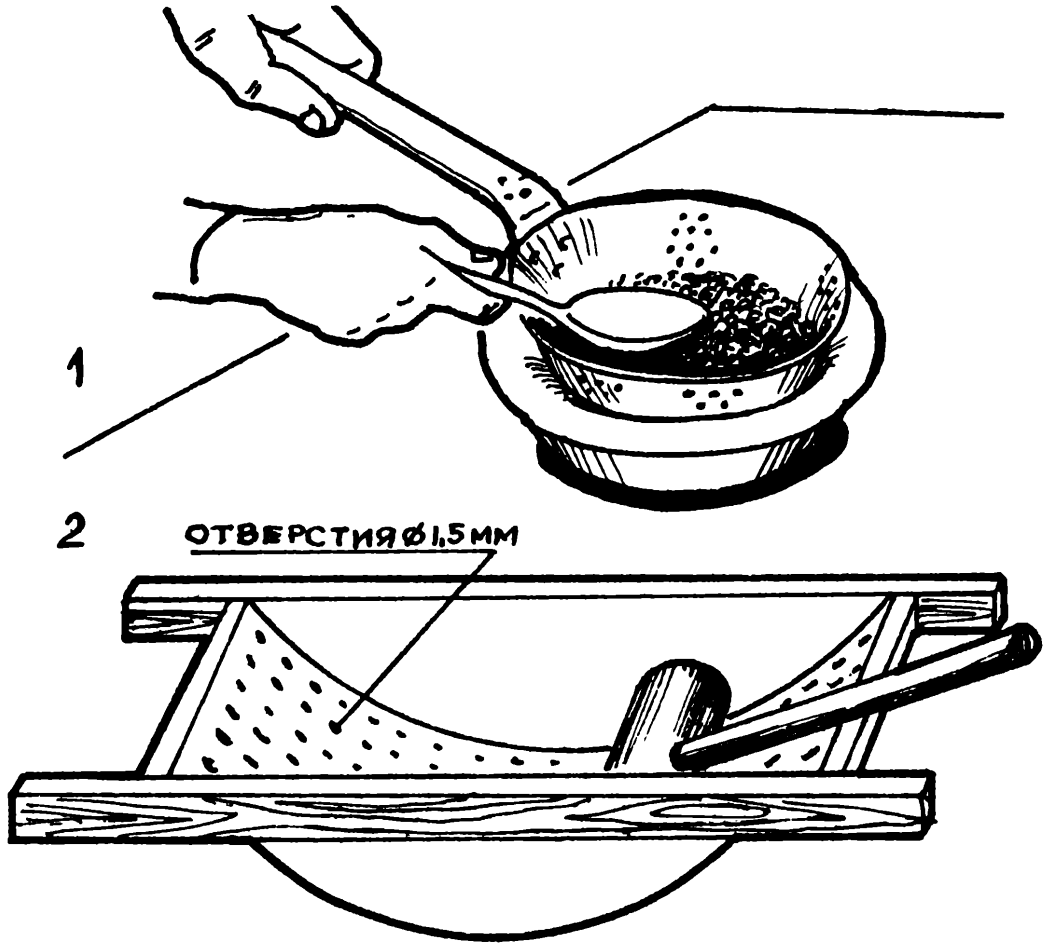

Рис. 7. Протирание ягод через дуршлаг (1) и сито (2).

условиях. Для этого берут доску толщиной 3-4 см, длиной 70-80 см и шириной 20-25 см древесины нехвойной породы. К боковым краям, во всю длину доски, приколачивают две рейки толщиной 2,5-3 см и шириной 6-8 см с выбранной четвертью или пазом по длине рейки. Так образуется лоток с двумя продольными пазами с внутренней стороны.

Затем сколачивают квадратный ящик высотой 10-15 см без дна и крышки по ширине доски с тем, чтобы он мог свободно двигаться вдоль лотка вперед и назад. Внизу ящика с наружной стороны приколачивают рейки, которые должны входить в пазы стенок лотка, это и будет удерживать ящик и даже слегка прижимать его к доске. Посредине боковых стенок ящика, над рейками, делают прорезь шириной 3 см, куда вставляют ручку прижимной дощечки. Глубина прорези должна быть такой, чтобы создавался зазор в 3-4 мм между терочной пластинкой и прижимной доской. Берут обыкновенную большую кухонную терку из

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

жести, снимают проволоку, которая ее скрепляет, и осторожно руками или легкими ударами деревянной колотушкой выпрямляют ее, стараясь не повредить терочную насечку. Получается терочная пластина шириной 12-15 см и длиной 20-24 см. Но лучше терочную пластину сделать самим из нержавеющей стали. В середине доски вырезают прямоугольное отверстие, размером несколько меньшим, чем терочная пластина, и закрепляют ее шурупами или мелкими гвоздями.

Терочную доску устанавливают над деревянным или эмалированным сосудом, упирая один конец в стенку, стол, ящик и т.п. В ящик накладывают 10-20 яблок, в зависимости от их размера, сверху помещают квадратную прижимную доску с ручкой и, опираясь на нее рукой, двигают ящик взад-вперед. Протертая масса падает в приемный сосуд.

Все деревянные детали и приспособления должны быть изготовлены из древесины твердой породы (дуб, груша, яблоня и др.) и пропитаны горячим парафином. Ни в коем случае нельзя применять смолистую древесину, горьковатый привкус которой может перейти в сок.

Приведены далеко не все способы и приспособления для измельчения плодов в целях получения сока. Можно использовать также различного рода соковыжималки, механические и электрические, соковарки и т.д.

При дроблении необходимо соблюдать следующие условия:

1. Не допускать слишком мелкого дробления плодов. Они должны превращаться в кашицеобразную массу, состоящую из кусочков. Если же превратить плоды в пюреобразную массу, то сок из такой массы будет отделяться с большим трудом и выход его будет меньше, чем при измельчении кусочками.

2. На всех стадиях переработки фруктов и ягод, соков и вин избегать контакта продуктов с железом, медью и другими металлами, за исключением нержавеющей кислотоупорной стали, в целях сохранения цвета и вкуса продуктов.

Такие плоды, как черная смородина, слива, черника, крыжовник, малина, брусника, отдают сок с трудом и неполностью даже при хорошем измельчении. Для улучше-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ния сокоотдачи плоды после измельчения смешивают с водой, из расчета 1 л воды на 6-8 кг мезги, и нагревают до 65-70°С в эмалированной кастрюле при непрерывном помешивании. Тепловая обработка мезги не только увеличивает выход сока, но и улучшает качество готовой продукции.

Тепловую обработку можно заменить подбраживанием мезги в течение 2-3 суток при комнатной температуре. Затем извлечь сок путем прессования. При этом из одного килограмма плодов можно получить 0,6-0,8 л сока.

Извлечение сока из мезги может осуществляться и другими способами: отжим мезги, промывание мезги водой (диффузионный метод) и с помощью соковарки. Но наиболее распространенным способом извлечения сока из мезги является прессование. Оно оказывается более эффективным с увеличением давления на мезгу, при меньшей вязкости сока и более крупных капиллярах в мезге. Однако истечение сока возрастает только до известного предела давления на мезгу, так как со значительным увеличением давления уменьшается просвет капилляров прессуемой массы. Кроме того, в мезге имеется еще большое количество целых клеток, которые удерживают сок внутри себя до тех пор, пока не будут разрушены механическим или другим путем. Под давлением пресса происходит частичный разрыв растительных тканей, но значительная часть клеток не повреждается и продолжает удерживать сок. С увеличением давления увеличивается и выход сока, но не в прямо пропорциональной зависимости, а отстает от него и совсем прекращается, так как количество капилляров в мезговой лепешке уменьшается. Поэтому слишком интенсивное прессование вначале нежелательно. Необходимо поддерживать сравнительно равномерную струю сока.

Прессование может выполняться различными способами, с применением разнообразных приспособлений. Если в хозяйстве нет никаких приспособлений для отжатия сока, то поступают так. Берут кусок чистого сурового холста, салфеточного полотна или капроновую ткань, тщательно промывают ее в холодной воде и отжимают. Затем на середину ткани кладут немного мезги, заворачивают и начинают скручивать подобно тому, как выжимают белье при стирке. Удобнее это делать вдвоем для ускорения работы и

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

более полного выжимания сока. Сок выжимают в эмалированную посуду. При повторном использовании ткань надо хорошо промыть в чистой воде, а если между отдельными прессованиями получается длительный (более суток) перерыв, то и прокипятить. Никогда нельзя заполнять мезгой сухую салфетку, так как при этом сок приобретает неприятный привкус и запах.

Описанным способом конечно нельзя или, по крайней мере, очень тяжело отжать из мезги весь сок, в особенности из тех фруктов, которые трудно отделяют сок (яблоки, груши, сливы, крыжовник, черная смородина и некоторые другие). Но для получения сока высокого качества такой способ лучше других, так как такой сок содержит больше сахара и других экстрактивных веществ, чем сок, отжатый с промыванием мезги.

Для увеличения выхода сока слабо отжатую лепешку мезги помещают в эмалированную кастрюлю и заливают теплой водой (30-35^{0}) из расчета 1 л на 3-6 кг выжимок, хорошо перемешивают, дают постоять 3-5 часов для лучшей экстракции и отжимают вторично. Сок второго отжима вливают в сок первого. Этот способ целесообразен при переработке плодов с повышенной кислотностью, так как такой сок необходимо разбавлять водой, как при непосредственном использовании, так и при составлении сусла для брожения.

Выжимки яблок и груш при домашней переработке не представляют ценности, их выбрасывают в отходы или скармливают скоту. Более ценные выжимки можно использовать для приготовления киселей, морсов и т.п.

Если необходимо отжать сок из ягод и фруктов по возможности полнее, почти досуха, то следует приобрести или изготовить самому соковыжималку или пресс. Самому можно изготовить соковыжималку по типу выжималок меда из сотов (рис.8). Для этого устраивают деревянные козлы на четырех ножках высотой в 1 м, соединенных вверху толстой деревянной доской (8-10 см) шириной 30 см, длиной около 1 м. В этой доске делается продольная прорезь шириной 10-12 см и длиной 40 см. В эту прорезь вставляют два бруска толщиной 9-10 см, гладко выструганные. Бруски в нижней части связывают хомутом. Для удержания брусков на весу в верхней части их просверливают отвер-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

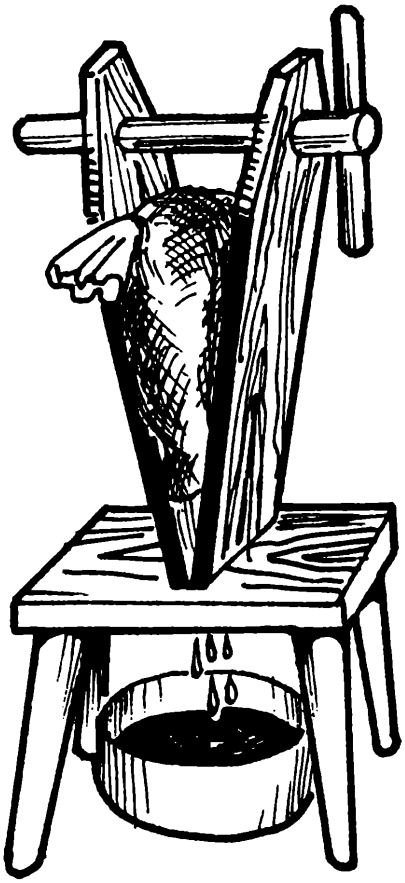

Рис. 8. Рычажной пресс.

стия, в которые вставляются деревянные колышки или железные прутья. Бруски изготавливаются из несмолистой древесины твердой породы. Затем делают несколько клиньев разной толщины из крепкой древесины - и пресс готов.

Отжимают сок на таком прессе следующим образом. Раздвинув брусья до предела, вставляют между ними мешок из крепкого холста, наполненный мезгой, затем забивают в прорезь клинья, благодаря чему мезга сжимается и начинает отделяться сок, который поступает в сосуд. Для полного отжима сока следует сжать пресс возможно сильнее, но не сразу, дать постоять 8-15 мин, затем выбить клинья, вынуть мешок с мезгой, перетряхнуть несколько раз, снова заложить в пресс и сильно сжать. При этом выжимается еще некоторое количество сока.

Для отделения сока из мезги фруктов и ягод можно использовать и другие самодельные простейшие приспособления.

Все деревянные части, соприкасающиеся с соком, необ-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ходимо пропитать горячим парафином или смесью воска с салом во избежание растрескивания досок и впитывания ими сока, который в древесине может загнить.

Небольшое количество сока можно получить с помощью ручных соковыжималок различных конструкций (рис.9), а также использовать электросоковыжималку, другие сокоотделители и приспособления к мясорубке.

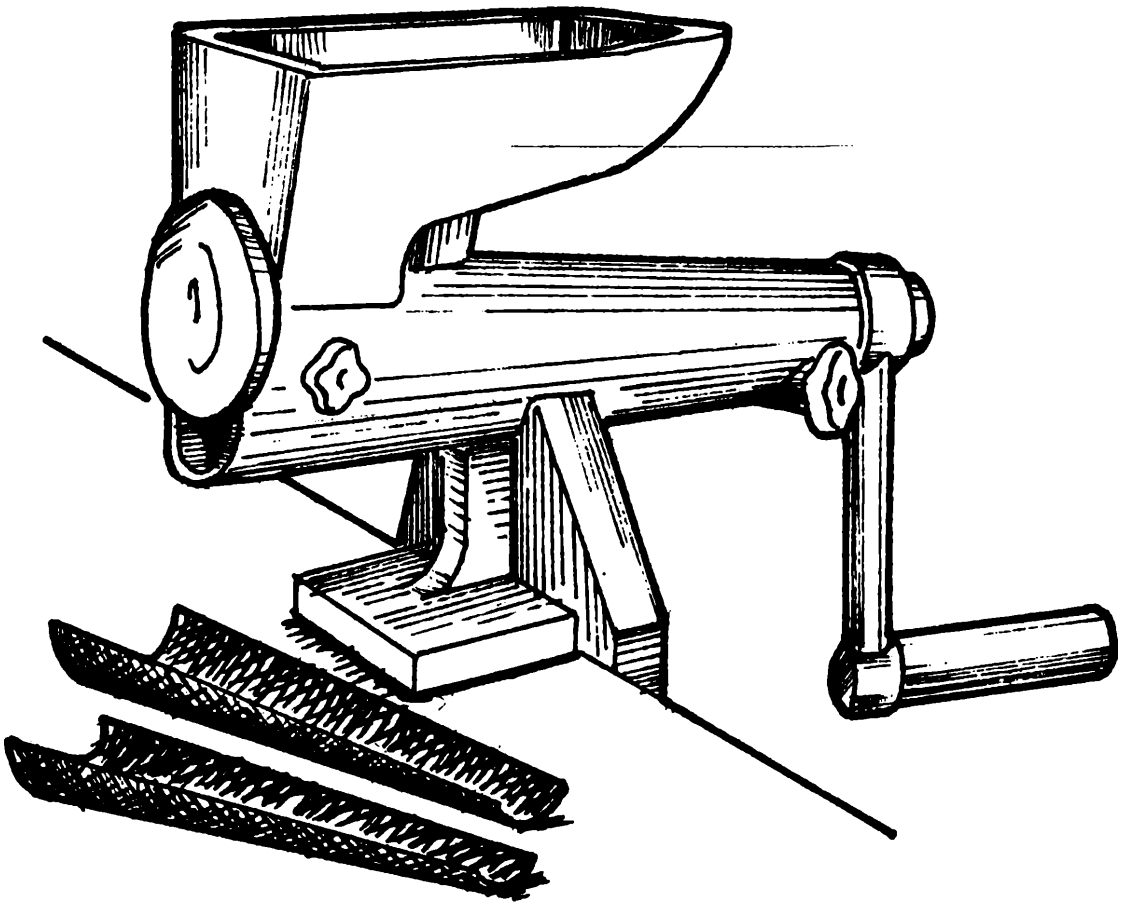

Рис. 9. Соковыжималка ручная.

Для получения большего количества фруктового или ягодного сока используется ручной винтовой пресс. Он компактнее, более производителен и сильнее отжимает мезгу, особенно если подложить снизу и накрыть сверху мезговую лепешку дренажной деревянной решеткой, что значительно повышает эффективность сокоотдачи.

Винтовые ручные прессы для отжатия сока могут быть различными по конструкции. Например, самодельный рамочный с использованием домкрата подъемной силы в 1,5 т вместо стационарного винта (рис.10). Имеются в продаже и готовые винтовые прессы. Киевский завод продовольственных автоматов "Киевпродмаш" изготавливает пресс

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

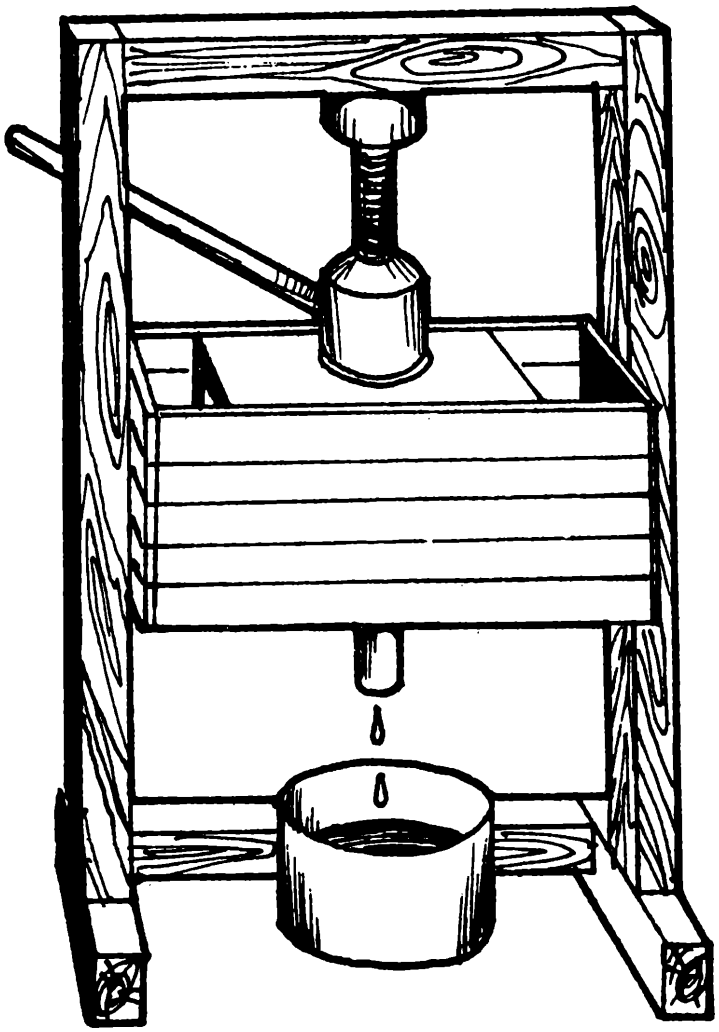

Рис. 10. Ручной деревянный пресс с домкратом.

винтовой ручной УСА-1С для выжимания сока из фруктов и овощей (рис.11). Техническая характеристика пресса УСА-1С: ход винта - 300 мм, шаг винта - 5 мм, полезный объем решетки (корзинки) - 6 л. Габаритные размеры: длина - 321 мм, ширина - 260 мм, высота - 470 мм и вес - 12,5 кг.

Пресс УСА-1С состоит из стойки, винта, тарелки (поддона), решетки и полиэтиленового чехла. Винт на нижнем конце имеет шарнирно закрепленную пяту (прижимной круг), а на верхнем конце - рукоятку для вращения винта. Решетка имеет форму цилиндра, собранного из отдельных вертикальных пластин из нержавеющей стали, которые точечной электросваркой прикреплены к трем обручам. Между пластинами расположены щели для выхода. Решетка может быть изготовлена из перфорированной листовой нержавеющей стали. В тарелке есть углубление и желоб для сбора и отвода сока.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

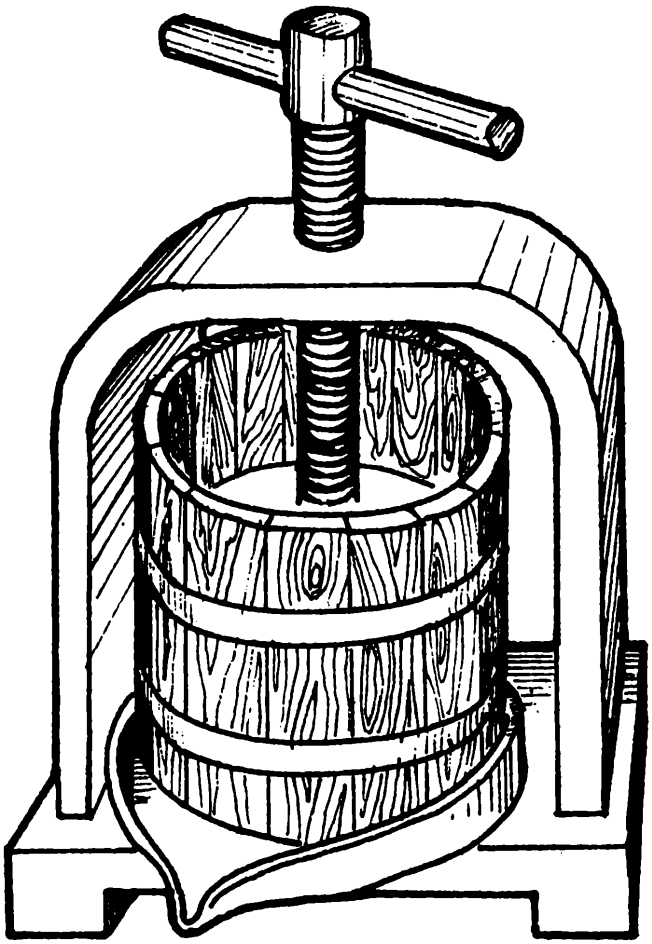

Рис. 11. Винтовой пресс УСА-1С.

Процесс отжатия сока на этом прессе происходит следующим образом. Пресс устанавливают на краю стола, лучше с правой стороны, с таким расчетом, чтобы желоб тарелки выходил за пределы стола, и закрепляют шурупами. Под этот желоб подставляют эмалированную кастрюлю или таз. Конец (носок) желоба тарелки должен находиться над центром кастрюли. Винт отводят выше верхнего уровня корзины, чтобы не мешать установке ее на пресс. Затем вынимают тарелку, ставят на стол и устанавливают на нее корзинку. В тарелку под прессуемую мезгу рекомендуется подкладывать дренажную решетку, изготовленную из брусочков 10-15х12-18 мм из твердой древесины с зазором между брусочками 2 мм. Можно применить решетку, плетеную из белой лозы. Заготавливают мешочек из белой упаковочной ткани, полотна или холста, размеры которого

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

должны соответствовать размерам корзинки. Мешочек тщательно промывают в холодной воде, заполняют мезгой и помещают в корзинку. Затем верх мешка складывают и равномерно закрывают мезгу. Сверху кладут вторую дренажную решетку. Вместо мешка для пресса можно пользоваться салфеткой. Размеры ее должны быть такими, чтобы ее краями можно было накрыть мезгу сверху. Затем на салфетку с мезгой укладывают дренажную решетку. На корзинку натягивают полиэтиленовый чехол, а тарелку с корзинкой ставят в пресс. Рукоятку винта необходимо вращать по часовой стрелке до тех пор, пока пята (прижимной круг), которая удерживается на винте, не коснется верхней дренажной решетки. После этого нужно сделать еще несколько поворотов винта, чтобы сок начал вытекать в тарелку. Давление на пяту надо увеличивать постепенно, чтобы прессование шло медленно и сока получилось больше.

Когда вытекание сока прекратится, винт следует отвести в исходное положение, содержимое мешочка (выжимки) переложить в эмалированную кастрюлю, добавить немного воды (30-35°С) и оставить на 3-5 часов, часто помешивая. Затем вторично отжать и сок второго прессования соединить с соком первого отжима. Это относится в первую очередь к тем плодам и ягодам, из которых трудно отделить сок (черная смородина, крыжовник, малина, клубника, сливы, яблоки, груши). Чтобы сок отжимался легко и полностью, измельченные плоды и ягоды необходимо прогреть до 60-65° при непрерывном помешивании.

После отжатия сока все части пресса необходимо тщательно промыть и сполоснуть горячей водой. Мылом или другими моющими средствами пользоваться не следует. Металлические части вытереть насухо. При длительном хранении пресс необходимо смазать пищевым вазелином или несоленым сливочным маслом.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ПРИЧИНЫ ПОРЧИ СВЕЖЕОТЖАТОГО СОКА

Изменения, которые происходят в соке при его порче, имеют биохимическую и микробиологическую природу.

Биохимические процессы в соке, связанные с деятельностью ферментов самих плодов, активируются благодаря присутствию кислорода воздуха, действию света, тепла и других факторов, причем скорость протекания этих реакций находится в определенной зависимости от температуры сока.

Под воздействием этих факторов происходят изменения, которые отражаются даже на внешних признаках сока: окрашенный сок теряет окраску, как будто линяет, светлый сок, наоборот, темнеет, ухудшается его вкус, появляются кислые, острые, горькие тона, которые резко снижают качество сока. В соке может почти полностью исчезнуть натуральный аромат и появиться неприятный посторонний запах.

Причиной микробиологической порчи сока является воздействие размножающихся микроорганизмов, которые могут иметь различное значение в производстве соков, напитков и вин.

На поверхности плодов и ягод поселяются микроорганизмы, способные возбуждать брожение сока. По мере созревания плодов количество этих микроорганизмов все увеличивается. Большая часть их находит все благоприятные условия для развития в соке плодов. Рядом с почкующимися грибами (дрожжи и дрожжеподобные грибки) на плодах всегда находятся бактерии и плесени, среди которых часто преобладают вредные виды. Так, например, на плодах нередко винные дрожжи вытесняются заостренными дрожжами. На плодах и ягодах поселяются также в больших количествах уксуснокислые и молочнокислые бактерии. Среди плесеней на плодах всегда имеется обыкновенная зеленая плесень со своими многочисленными спорами. Она играет такую же роль, как некоторые другие,

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

встречающиеся на плодах грибки и ведет к большим потерям при порче плодов.

Очень распространены также грибы из форм Demat um pulhilens de B., возбуждающие сажистую болезнь плодов.

Резкое увеличение количества почкующихся грибков и бактерий происходит при условии, когда через нарушенные участки кожицы обнажается плодовая мякоть или когда плоды перезревают и размягчаются. При этом возникает большая опасность быстрого развития болезнетворных микроорганизмов, как менее требовательных к условиям размножения.

Исследование наличия микроорганизмов на кожице разных плодов показало, что на 200 г плодов приходится от 400 тыс. до 12 млн. зародышей.

Ввиду того, что среди этих микроорганизмов могут быть отрицательно влияющие в дальнейшем на качество соков и вин, необходимо тщательно мыть плоды, идущие в переработку.

Большую роль при переработке плодов играют встречающиеся на их поверхности следующие представители микроорганизмов:

винные дрожжи;

плодовые дрожжи и другие лимоноподобные формы почкующихся грибов;

пленочные грибы;

слизистые дрожжи;

плесневые грибы;

бактерии (уксуснокислые и молочнокислые).

Полезными или необходимыми для брожения из всех почкующихся грибов (дрожжей) являются только винные дрожжи. Все другие формы вредят брожению, и развитие их должно быть во время выработки сока или вина прекращено.

Винные дрожжи ботанически принадлежат к роду Saccharomyces и очень близки родственному роду Zygosaccharomyces. Оба эти рода обладают способностью образовывать споры, могущие долго сохраняться. В жидкостях большей частью встречаются эллиптические, яйцеподобные или продолговатые отдельные клетки, достигающие обыкновенно 5-10 нм в длину и 4-8 нм в ширину. Продолговатые клетки могут достигать до 12-15 нм, а при

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

известных благоприятных условиях даже до 20-30 нм в длину.

В сбраживании плодовых и ягодных соков могут принимать участие различные виды дрожжей из рода Saccharomyces. При этом число различных рас и форм, в которых эти виды встречаются на плодах и в соках, значительно превышает число самих видов.

По форме клеток и другим морфологическим признакам отдельные расы различаются между собой немного, и нет возможности их отличить таким образом. Существенно и практически важно знать физиологические признаки, которые включают в себя их сбраживающую силу, устойчивость против спирта и сернистой кислоты, образование янтарной и уксусной кислот, отношение к высоким и низким температурам.

Плодовые и заостренные дрожжи - это группа небольших слабосбраживающих почкующихся грибов, клетки которых в типичных случаях на обоих концах заострены. По этой лимоноподобной форме грибы легко распознаются, хотя они довольно часто, особенно в стадии интенсивного брожения, встречаются также и в форме эллиптических клеток. Ботанически они принадлежат к виду Klocekera apiculata и некоторым близко родственным видам. Эти дрожжи могут образовать только 40-50 г алкоголя в 1 л. Некоторые расы прекращают свою сбраживающую деятельность уже при 20-30 г алкоголя в 1 л. Сахароза этими дрожжами не сбраживается, так как они не имеют фермента инвертазы. Заостренные дрожжи при брожении образуют вещества, сильно понижающие качество вина. Кроме того, они выделяют некоторые вещества, которые задерживают развитие и сбраживающую силу винных дрожжей. Осаждаются плодовые дрожжи хуже, чем более крупные винные дрожжи, и поэтому вино мутнеет, если при сбраживании сока плодовые дрожжи успели размножиться. Развитие заостренных дрожжей задерживается легкой сульфитацией сока и сбраживанием его чистыми культурами. Нередко достаточно сильно сбраживающей чистой культуры без сульфитации сока. Одно сульфитирование без чистой культуры не достигнет цели, как заостренные дрожжи выдерживают до 75 мг SO_2 на 1 л сока.

Так как заостренные дрожжи прекращают свое разви-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

тие уже при 30-40 г алкоголя в 1 л, очень важно быстро поднять содержание алкоголя до этой величины. Натуральные легкие яблочные вина особенно легко могут поражаться заостренными дрожжами, а потому вначале брожение требует большого внимания.

Лимоноподобную форму кроме заостренных дрожжей из рода Kloeckera имеют представители рода Saccharomicodes. Клетки этих дрожжей крупней, чем у заостренных, а их сбраживающая способность значительно выше. Они очень устойчивы против сернистой кислоты и могут развиваться в соках даже при содержании до 600 мг сернистой кислоты на 1 л. Поэтому они часто встречаются в пересульфитированных соках, где обыкновенные винные дрожжи жить не могут. Возможно, что эти дрожжи могут иметь значение для сбраживания очень сульфитированных соков, но их действие в этом отношении не опробировано. Некоторые формы очень устойчивы и против высокого содержания уксусной кислоты.

Пленочными грибами называют разнородные, преимущественно продолговатые, но часто также шаровидные или яйцевидные почкующиеся грибы, которые образуют на поверхности соков и вин грибную пленку беловатого, желтоватого или грязно-белого цвета (цвель вина).

Пленочные грибы подразделяются главным образом на три рода: Mycoderma, Willia Pichia из которых первый род с видом имеет важнейшее значение. Ботанически эти роды отличаются друг от друга тем, что представители рода Mycoderma mini не обладают способностью образовывать споры, в то время как Mycodermaобладают этой способностью, причем образует Pichia простые круглые или полушаровидные, а Willia - шляпковидные споры. Практически важно то, что формы рода Willia u Pichia не вызывают никакого алкогольного брожения, в то время как Pichia и Williaспособны к медленному слабому сбраживанию. Очень характерно для представителей рода свойство образовывать интенсивно пахнущий уксусноэтиловый эфир.

Пленочные грибы могут находиться повсюду: на плодах и ягодах, в соках и винах. Развиваются же они только там, где имеется достаточно кислорода. Эти грибы потребляют алкоголь, который через различные промежуточные ступени разрушают до углекислоты и воды. Из сахара образу-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ют кислоты, но одновременно кислоты и потребляют. Не щадят они и остальных экстрактивных веществ, в том числе и глицерина, и образуют эфир с неприятным запахом прогорклого масла. Вино под действием пленочных грибов делается всегда беднее алкоголем, разжижается и приобретает неприятный вкус.

Устойчивость отдельных рас пленочных грибов к алкоголю различна. При содержании алкоголя приблизительно 40-50 г на 1 л они развиваются особенно хорошо, поэтому сброженные в натуральном состоянии соки легко ими поражаются. В винах при содержании алкоголя 100 г на 1 л и больше пленочные грибы развиваться не могут. Сернистую кислоту они переносят в относительно высоких концентрациях.

Слизистые дрожжи, ботанические, принадлежащие к роду Torulopsis Berlese, относятся к формам почкующихся грибов, которые обладают слабой сбраживающей способностью или совсем ее не имеют. Это маленькие шаровидные или яйцевидные грибы, клетки которых часто объединены в плотные скопления. Спорообразование у этих грибов не наблюдается. В нормальных условиях брожения эти грибы вытесняются сильно бродящими винными дрожжами и развиваться не могут.

Плесневые грибы способны образовывать в большом количестве маленькие споры, которые благодаря своей незначительной величине (3-6 нм в диаметре) легко переносятся ветром и насекомыми. Это свойство, а также способность многих форм в присутствии следов органических веществ образовывать новые споры, обусловливают широкое распространение плесневых грибов. Их споры отшнуровываются цепочками или на концах спороносцев в виде так называемых конидий, как, например, у видов родов Penicillinum и, Aspergillus или возникают внутри особых шаровидных спороносов, так называемых спорангиев, как, например, угловчатой плесени рода Mucor.

Обыкновенная зеленая плесень является очень распространенной. Немного реже, но тоже часто встречается плесень Penicillium glanoum. Часто на плодах встречаются также мукоры, М., М. и другие виды, которые могут быть названы также головчатыми плесенями по причине шарообразного споровместилища. Некоторые виды мукоров

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

развивают почкующийся мицелий, называемый "мукоровыми дрожжами", и способны вызывать также алкогольное брожение.

На стенах подвалов, бутылочных пробках, бутылках и других местах поселяется так называемая подвальная плесень, которую легко узнают по темно-зеленому сухому мицелию. По внешнему виду на нее похож гриб, который развивает, как и другие грибы, длинные гифы, но имеет также и дрожжеподобные клетки, размножающиеся, как и винные дрожжи, почкованием. появляется обыкновенно в форме беловатых, желтовато-белых, а также темноокрашенных масс. Соки, в которых развивается этот гриб, могут стать слизистыми. Однако он прекращает свое развитие с началом брожения соков, потому что чрезвычайно нуждается в кислороде и чувствителен к алкоголю. Клетки остаются в винах жизнеспособными еще долгое время, но на качество вина в дальнейшем не оказывают никакого влияния.

Плесневые грибы являются вредными в производстве соков и вин и должны полностью удаляться из подвалов, так как эта плесень придает воздуху помещения очень неприятный запах, который сообщается также сокам и винам. Соки и вина с сильным привкусом плесени очень трудно исправить.

Бактерии могут также образовывать необычайно устойчивые споры. Однако у бактерий, которые встречаются в соках и винах, такие споры пока неизвестны. Многие бактерии, например, гнилостные, очень чувствительны к кислоте, поэтому они не могут развиваться в соках и винах.

В соках и винах встречаются в основном две группы бактерий: уксуснокислые и молочнокислые. Эти бактерии как раз способны развиваться в более или менее богатых кислотами плодово-ягодных соках, а также сами образуют органические кислоты. Однако они, и в первую очередь молочнокислые бактерии, имеют определенную чувствительность к кислотам и в общем хуже переносят высокие концентрации кислот, чем все другие сбраживающие организмы. Винные бактерии требуют более высоких температур и менее устойчивы против сернистой кислоты, чем большинство почкующихся грибов. Эти свойства позволяют угнетать развитие бактерий при выработке соков и вин

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

без существенного влияния на сбраживающую способность дрожжей.

Уксуснокислые бактерии обладают свойством в присутствии кислорода воздуха окислять алкоголь в уксусную кислоту. При этом на 1 г алкоголя получается приблизительно 1,3 г уксусной кислоты. Уксуснокислые бактерии развиваются только при доступе воздуха. При этом они образуют на поверхности вина грубую слизистую или же тонкую бумаговидную морщинистую пленку. Известен целый ряд различных видов уксуснокислых бактерий, которые различаются между собой по внешнему виду образуемой ими пленки, силе кислотообразования, устойчивости против алкоголя и др. К самым известным видам принадлежат, нежная оболочка которых иногда высоко поднимается по стенкам посуды, (культурные уксуснокислые бактерии) и с необычайно грубой кожеподобной пленкой. Вина с содержанием алкоголя приблизительно 40-50 г в 1 л, например, легкие яблочные, представляют для уксуснокислых бактерий особенно благоприятные условия развития. Если же вина содержат 120-130 г алкоголя в 1 л и больше, крепкие ягодные вина, то они устойчивы против развития уксуснокислых бактерий даже при доступе воздуха.

Молочнокислые бактерии оказывают разнообразное влияние на качество вина. Яблочно-молочнокислое брожение в высококислотных винах улучшает их вкус, делая его более мягким и гармоничным. Молочнокислые бактерии участвуют в вине в процессе яблочно-молочнокислого брожения. При этом снижается титрируемая кислотность и выделяется углекислый газ. Помимо разложения яблочной кислоты бактерии частично используют сахар.

Микроорганизмы не являются единственными специфическими виновниками порочных изменений вин. Способность вызывать определенные незначительные изменения в вине не является достаточным основанием для выделения таких организмов в отдельный вид.

Так, свойством разлагать глицерин с образованием уксусной, молочной и пропионовой кислот, углекислого газа и остро пахнущего акролеина обладают отдельные представители всех видов молочнокислых палочек и кокков.

Разложение фруктозы с образованием маннита свойственно молочнокислым бактериям.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Возникновение вязкости, ожирения, ослизнения вина связано с процессом кислотопонижения, однако природа веществ, вызывающих эти изменения, мало выяснена.

Образование летучих кислот, в основном уксусной, а также небольших количеств пропионовой и муравьиной связано с деятельностью молочнокислых бактерий.

С целью предупреждения яблочно-молочнокислого брожения в процессе хранения сброженных натуральных яблочных соков особое внимание должно быть обращено на предотвращение инфицирования свежеотжатого яблочного сока. Для этого необходимо строжайшее соблюдение санитарных условий обработки яблок перед дроблением и последующими операциями сокодобывания и сбраживания.

Предотвращение порчи свежеотжатого плодового сока, а также сброженного натурального заключается в соблюдении правил санитарии при переработке плодов. В свою очередь, существующие способы переработки соков позволяют максимально сохранить их вкусовые достоинства и пищевую ценность. Одним из таких способов является консервирование натуральных свежеотжатых соков в домашних условиях путем тепловой обработки. Кроме этого, свежеотжатые соки являются исходным сырьем для приготовления легких низкоспиртуозных натуральных фруктовых и ягодных вин.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ФРУКТОВЫХ И ЯГОДНЫХ СОКОВ

Одним из способов переработки фруктов и ягод в домашних условиях является получение из них натуральных соков. Вместе с соком из плодов извлекаются сахара, пектиновые вещества, минеральные соли и витамины, а также красящие и ароматические соединения. Грубая малоусвояемая организмом клетчатка и другие вещества остаются в отходах. Поэтому соки, отжатые из свежих плодов, являются ценными диетическими продуктами, особенно в питании детей, больных и выздоравливающих людей. Соки употребляются в пищу или же из них готовят желе, кисели, вина, морсы и другие напитки.

В домашних условиях можно получить полноценные соки из отдельных видов фруктов и ягод и смешанные (купажированные). Консервируют их в свежем, натуральном виде или с добавлением сахара.

Качество соков и продуктов из них зависит от плодов. Они должны обладать относительно высокой кислотностью, быть приятными на вкус, без излишней терпкости, иметь хороший ромат. Нельзя перерабатывать на соки гнилые, плесневелые, пораженные болезнями и вредителями плоды.

Для непосредственного употребления сока необходимо, чтобы в нем гармонично сочетались кислотность, сахаристость и ароматичность. Поэтому ряд соков с избытком или недостатком ощутимых кислот, сахаров, дубильных веществ и др. рекомендуется смешивать. Например, малокислые (черешни, груши) с кислыми (клюквы, черной смородины, крыжовника, кислых яблок). Оптимальная кислотность сока для непосредственного употребления находится в пределах 0,7-1%.

Отжатые соки часто содержат значительные количества взвешенных частиц мякоти, которые проникают через ткань из мезги и вызывают помутнение. Мутные соки можно профильтровать через ткань (фланель, бязь и даже

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

марлю). Совсем прозрачными они после этого не станут, но крупные частицы мякоти все же будуи удалены.

Слабая муть на вкус не влияет. Лучшего осветления сока можно достичь, если подогреть его до 80°С и профильтровать в горячем состоянии. При этой температуре осаждаются белковые и пектиновые вещества.

Некоторые виды плодов плохо отделяют сок (абрикосы, сливы, крыжовник, черная смородина). Кроме того, осветлять его тоже затруднительно и даже вообще невозможно (сливы, абрикосы). Мякоть же этих плодов богата полезными веществами. Поэтому из таких плодов целесообразно готовить неосветленные соки или соки с мякотью.

Существует несколько способов обработки подготовленных соков. В основном все они сводятся к уничтожению микроорганизмов, вызывающих их порчу. С этой целью рекомендуется консервировать соки в домашних условиях способом тепловой обработки - горячий розлив, стерилизация или пастеризация. Для более кислых соков (черная смородина, кислые яблоки, сливы и др.) лучше применять горячий розлив. Менее кислые можно пастеризовать или стерилизовать.

Следует отметить, что во время нагревания сока до температуры свыше 60°С все вегетативные формы микроорганизмов погибают. Споровые же формы остаются жизнеспособными. Однако нагревать соки длительное время при температуре свыше 80° не рекомендуется, так как при высокой температуре и доступе воздуха интенсивнее разрушается витамин С. Сок темнеет, и ухудшаются его вкусовые качества.

Чтобы уничтожить и споровые формы микроорганизмов, через 1-2 дня делают повторную пастеризацию или стерилизацию. За этот период споры прорастают (сок мутнеет) и при повторной пастеризации погибают. Но этот прием не всегда обязателен.

Вторым важным условием предохранения сока от порчи является немедленное укупоривание стерильными крышками, чтобы не допустить попадания в сок микроорганизмов из воздуха. И третье условие - полнота налива сока в посуде. Плесень может развиваться только в присутствии кислорода воздуха. Чем выше уровень сока в герметично

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

закрытой посуде, тем менее благоприятны условия для развития плесени.

Для максимального сохранения в соке витамина С, который очень чувствителен к кислороду воздуха, воздействию металлов и температуры, следует соблюдать следующие правила:

1. Дробление и прессование плодов, а также нагревание сока до нужной температуры должны быть возможно быстрыми.

2. Снижение температуры после тепловой обработки должно быть тоже быстрым.

3. Нагревание должно проводиться по возможности с ограничением доступа воздуха.

4. Необходимо исключить соприкосновение сока с металлическими частями, особенно железными.

Наиболее простым способом консервирования сока является горячий розлив. Свежеотжатый сок подогревают до 70-75° и горячим фильтруют. Затем снова нагревают до кипения, тут же разливают в прокипяченные банки или бутылки, вынимая их из кипящей воды по одной по мере заполнения, и закрывают прокипяченными жестяными лакированными (но не белыми) или герметичными пластмассовыми крышками. Закатанные банки кладут на бок или вверх дном для дополнительной стерилизации верхней части и проверки качества закатки. При плохой закатке сок вытекает из под крышки и воздух пузырьками поднимается вверх по стенкам банки. В опрокинутом состоянии банки выдерживают до охлаждения. При использовании герметичных пластмассовых крышек банки не ставят на крышку, а на закрытую банку с соком ставят груз, например, поллитровую банку, наполненную водой.

Консервировать натуральные соки можно и методом пастеризации. Свежеотжатый сок подогревают до 80°, горячим фильтруют через фланель, после фильтрации подогревают опять до 85-90°, немедленно разливают в подготовленные банки или бутылки и пастеризуют в воде при температуре 85° поллитровые банки и бутылки - 15 мин, литровые - 20, двухлитровые - 25 и трехлитровые - 30 мин.

Кроме горячего розлива и пастеризации соки можно консервировать и способом стерилизации. При этом поступают так: свежеотжатый сок подогревают до 80° и тут же

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

фильтруют через фланель. Профильтрованный сок подогревают до кипения, разливают в подготовленные горячие банки (бутылки), прикрывают прокипяченными крышками или завязывают целлофаном, ставят в кипящую воду и стерилизуют: поллитровые банки - 8-10 мин, литровые - 12-15, двухлитровые - 15-18 и трехлитровые - 20-25 мин с момента закипания воды.

Хорошо и удобно консервировать соки в поллитровых молочных бутылках, которые заливают горячим соком на 3-5 мм ниже верхней кромки и закрывают поочередно двумя салфетками из целлофана, окунутыми в кипящую воду на 1 мин (теплый и влажный целлофан хорошо облегает горловину), затем завязывают суровой ниткой по самой верхней бороздке на горловине. Закрытые и завязанные бутылки пастеризуют как обычно. Во время пастеризации целлофан поднимается пузырем, а при остывании падает в горловину бутылки воронкой, что является признаком герметичности укупорки. Бутылки перед заполнением кипятят в той же кастрюле с водой, в которой затем проводят пастеризацию.

Все банки и бутылки с соком выдерживают 12 дней при комнатной температуре. Если за это время никакой порчи не обнаружено, можно считать, что соки годны для длительного хранения. Если же при контрольной выдержке в соке обнаружено помутнение или плесень, его выливают в кастрюлю, кипятят 5 мин и расходуют на приготовление киселей, морса, вина или других напитков.

Таким способом готовят и соки с сахаром, который добавляют во время тепловой обработки перед розливом в банки или бутылки. Количество сахара берется по вкусу.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ ОТДЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Энергия, поступающая в человеческий организм с пищей, расходуется в нем на различные жизненные процессы (поддержание постоянной температуры тела, мышечная работа, рост и т. д.). Энергетическая ценность пищевых продуктов выражается в калориях. Для наиболее употребительных продуктов эти данные приведены ниже в в таблице.

100 г	говядины	образуют в среднем	131 калорию
"	баранины	"	167 калорий
"	свинины засоленной		213 калорий
"	молока		64 калорий
"	масла сливочного		787 калорий
"	масла растительного		865 калорий
"	пшеничного хлеба		230 калорий
	ржаного хлеба		190 калорий
	картофеля		83 калории
	сахара		390 калорий
	полноценной брынзы		334 калории
	риса		332 калории
	фасоли		290 калорий
	разных овощей		24-30 калорий
	разных фруктов		45-50 калорий
	макарон		343 калории
	1 яйцо		159 калорий

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Приложение 2

ТАБЛИЦА
ДОМАШНИХ КУХОННЫХ МЕР И ВЕСОВ

Стакан

Стакан	риса	весит	около	220 г
"	муки	"	"	130 г
"	манной крупы			185 г
"	сахарной пудры			190 г
"	толченых сухарей			140 г
"	толченых орехов			120 г
	топленого масла			220 г
	сливочного масла			210 г
	растопленного смальца			200 г
	нерастопленного смальца			230 г
	сахарного песка			200 г

Кофейная чашка

Кофейная чашка	риса	весит	около	80 г
" "	муки	"	"	50 г
" "	манной крупы			70 г
"	сахарной пудры			70 г
"	толченых сухарей			60 г
	толченых орехов			50 г
	топленого масла			80 г
	сливочного масла			75 г
	растопленного смальца			70 г
	нерастоплен. смальца			90 г
	сахарного песка			80 г

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Столовая ложка

Столовая ложка	риса	весит около	30 г
" "	муки	" "	25 г
"	манной крупы		25 г
	сахарной пудры		25 г
	толченых сухарей		20 г
	толченых орехов		20 г
	топленого масла		50 г
	сливочного масла		40 г
	растопленного смальца		40 г
	нерастоплен. смальца		60 г
	сахарного песка		50 г

Чайная ложка

Чайная ложка	риса	весит около	10 г
" "	муки	" "	5 г
	манной крупы		7 г
	сахарной пудры		7-8 г
	молотого красного перца	"	1 г
	толченых орехов		6-7 г
	топленого масла		20 г
	сливочного масла		15 г
	чебреца		2 г
	черного перца		5 г
	сахарного песка		12 г
	тмина		1 г
	корицы		1,5 г
	соли		7 г
	толченых сухарей		6 г

Стакан содержит . . . 220 г жидкости
Кофейная ложка содержит 75 г жидкости
Столовая ложка содержит 20 г жидкости
Чайная ложка содержит 5 г жидкости

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

КОММЕНТАРИИ

БАЗИЛИКА. Базилика - однолетняя пряная травка с приятным кисловатым запахом. Сухие или свежие листья базилики, сами по себе или в смеси с другими пряновкусовыми растениями, служат очень хорошей приправой к мясным блюдам и консервам.

БЕЛЫЕ КОРЕНЬЯ. Петрушка - огородное растение, имеющее два вида: петрушка корневая и листовая. Оба вида ценятся как ароматические, пряные приправы к различным блюдам.

Пастернак, как и петрушка, принадлежит к числу пряных овощей, только по вкусу он несколько грубее. У огородного пастернака толстый, мясистый корень, который, как и его листья, широко используется в свежем и сушеном виде.

Пастернак применяют при консервировании, при солении огурцов, в маринадах и т. п.

Сельдерей - из белых кореньев самый ароматный и нежный.

Есть три вида огородного сельдерея: корневой (для супов, бульонов и т. п.), черешковый (для салатов) и листовой (его используют как пряную зелень).

ИЗВЕСТКОВАЯ ВОДА. В 2 - 3 л воды гасят 250 г извести. Отстоявшуюся и остывшую воду сливают и кладут в нее плоды, предназначенные для варки варенья, повидла и т. п. Известковую воду можно заменить содовым раствором.

КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ. Культура красного перца распространена на юге нашей страны - в Молдавии, на Украине, в Нижнем Поволжье (Астрахань) и южнее.

Различают сладкие и острые (горькие) сорта перца.

Наиболее распространенный и наилучший сорт сладкого перца - болгарский: у него крупный, толстый, короткий, почти четырехгранный плод (длиной 7 - 8 см). Зрелым этот плод бывает ярко-красным или желтым, но ему редко дают дозреть, а собирают зеленым, когда он особенно хорош для консервирования.

Лучший сорт острого горького перца - Кайенский: у него плод красного цвета, вкус жгучий. Высушенный и измельченный, он заменяет черный перец в заправке многих блюд.

Красный перец превосходит все другие виды овощей содержанием витамина С. В некоторых сортах перца содержание витамина С в три раза выше, чем даже в лимонах.

Перец также очень богат витамином А. В нем содержится около 2,5%

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

сахара, 1,2% белков, 0,5% минеральных веществ.

Учитывая высокие вкусовые и полезные свойства сладкого перца, консервная промышленность широко использует его для консервирования. Фаршированный сладкий перец в масле принадлежит к числу лучших закусочных консервов.

ЛИМОННАЯ КИСЛОТА. Лимонная кислота почти так же необходима в кулинарии и в пищевом производстве, как соль, уксус, перец.

Она особенно нужна при изготовлении кондитерских изделий, компотов, безалкогольных напитков.

Натуральная лимонная кислота содержится, конечно, в лимоне, а также в клюкве и других ягодах, в плодах и многих других растениях.

По сравнению с уксусом, лимонная кислота имеет менее резкий и острый вкус, поэтому ее предпочитают класть взамен уксуса в тесто, в некоторые супы и соусы.

МУСАКА - широко распространенное болгарское кушанье - запеканка из рубленого мяса, яиц и овощей. Приготовляют мусаку из шпината, зеленого лука, баклажанов. Рецепт наиболее вкусной мусаки приводим здесь.

Мусака из баклажанов. Берут примерно 1 кг баклажанов, чистят, моют, нарезают ломтиками и, не посолив, слегка обжаривают в сильно разогретом жире. Отдельно поджаривают 2 - 3 головки лука с кофейной чашкой растительного масла.

Когда лук станет мягким, добавляют полстакана риса, слегка обжаривают и наливают полтора стакана горячей воды; солят и держат на слабом огне, пока рис впитает воду.

Смазывают небольшим количеством жира дно противня, укладывают на нем ломтики помидоров, на них - половину полузажаренных баклажанов, а сверху расстилают рис. Остальные баклажаны кладут на рис и покрывают ломтиками помидоров. Пекут в духовом шкафу в течение получаса.

Взбивают 3 яйца с тремя столовыми ложками муки, разводят смесь 1,5 стаканами молока, заливают мусаку и снова запекают в горячем духовом шкафу.

Таким же способом приготовляется мусака из кабачков.

ПЛАКИЯ - типичное болгарское кушанье из овощей, лука, чеснока и приправ, тушеных в растительном масле. Приготовляют плакию из стручковой фасоли, картофеля, свежих грибов, фасоли и чечевицы, из улиток или мидий, из рыбы. Рецепт приготовления плакии из картофеля помещаем здесь.

Плакия из картофеля. Мелко нарезают 2-3 моркови, небольшой корень сельдерея и 2-3 головки лука, тушат в небольшом количестве воды вместе с 5-6 дольками чеснока. Очищают, моют и нарезают кружочками 1 кг картофеля, раскладывают на противне и перемешивают с тушеными кореньями. Добавляют 5-6 нарезанных помидоров. В холодной воде разводят столовую ложку муки и выливают на противень. Толкут 5-6 долек чеснока, размешивают с небольшим количеством уксуса и заливают плакию, прибавляют ломтики лимона, петрушку и неполный чайный стакан растительного масла. Пекут в умеренно горячем духовом шкафу. Подают

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

холодной.

ПРИПРАВЫ И ПРЯНОСТИ. Самая распространенная и популярная приправа к блюдам - **столовая горчица.** Ее приготовляют из горчичного порошка, растительного масла, с прибавлением уксуса, сахара, соли, пряностей.

Горчичный порошок - это измельченный жмых семян горчицы - масличного растения, культивируемого во многих районах нашей страны. При заварке горчичного порошка горячей водой выделяется особое эфирное масло, которое и придает горчице острый горький вкус и своеобразный запах.

В последние годы промышленность вырабатывает готовую горчицу в большом количестве, в разнообразном ассортименте и в удобной расфасовке, поэтому нет никакой необходимости готовить горчицу дома.

Уксус - незаменимая приправа к закускам, салатам, некоторым первым блюдам. Уксус, кроме того, необходим для маринадов.

Распространенная приправа - **черный перец горошком.** Кладут его в кушанья по вкусу. Обычно в борщи и супы рекомендуют класть по 1-2 горошины перца на тарелку, при тушении мяса и овощей - по 2-3 горошины на порцию, в маринады - 10-15 горошин на 1 л жидкости, в студень - по 10-15 горошин на 1/2 кг голья.

Молотый красный и черный перец ставят на стол, как соль, горчицу и уксус, чтобы по своему вкусу пользоваться этой приправой к первому и второму блюду или закуске.

Молотый перец добавляют в мясной и рыбный фарш, его применяют также при заправке салатов, винегретов, горячих соусов.

Душистый перец - высушенные семена гвоздичного дерева. Применяется как приправа для тушеных мясных блюд и в маринады.

Высушенные листья лаврового дерева - **лавровый лист** - очень ароматная и приятная пряность. Лавровый лист употребляется для рыбной ухи, мясных борщей, солянок, для картофельных супов, для маринадов, а также при тушении овощей и мяса.

В супы и вообще в первые блюда лавровый лист, как правило, надо класть незадолго до их готовности (более подробно о применении лаврового листа сказано в рецептах отдельных блюд).

Для жидких маринадов, а также при тушении мяса, капусты наряду с другими пряностями применяют часто **гвоздику и корицу.**

Молотой корицей вместе с сахарным песком посыпают печенье, булочки, перед тем как ставить их в печь.

Многие любят класть молотую корицу в простоквашу, варенец, ацидофильное молоко.

Шафран (ароматные сушеные рыльца цветов особого луковичного растения) применяется при приготовлении теста, фаршированной рыбы и многих восточных блюд. Шафран сообщает печенью и блюдам ярко-желтый цвет и очень приятный аромат.

Для сладких блюд и сдобного теста применяют **ваниль** (стручки орхидей) или заменяющий ее **ванилин** (искусственный белый порошок), обладающий ароматом натуральной ванили.

При изготовлении ликеров и в кондитерском производстве применя-

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ют имбирь: у него жгучий вкус и очень сильный пряный запах.

Очень сильный аромат и жгучий вкус у мускатного ореха.

ПРЯНАЯ ЗЕЛЕНЬ. На юге, особенно в Закавказье, как правило, к столу подают различные пряные и острые по вкусу зеленые травки - тархун, киндзу и др.

Эти травки - пряновкусовые растения. Многие из них растут не только на юге, но и в средней полосе нашей страны: чабер, чабрец (богородская травка), майоран, базилика, полынь, мята, эстрагон (эстрагон и есть кавказский тархун). Петрушка, укроп, сельдерей и некоторые другие общеизвестные овощи также принадлежат к пряновкусовым растениям. Все они чрезвычайно полезны, так как придают пище приятный вкус и аромат, способствуют лучшему ее усвоению, и их потребление должно быть поэтому всемерно расширено.

Нужно всем нам научиться и привыкнуть подавать к столу наравне с солью, уксусом, перцем и мелко нарезанный зеленый молодой укроп или лук, или зелень молодой лиственной петрушки.

САЛИЦИЛОВАЯ КИСЛОТА - органическое соединение, важнейшая из ароматических оксикислот. Используется в медицине. Применяется в пищевой промышленности для консервации продуктов.

СОДОВЫЙ РАСТВОР. В двух литрах воды растворяют столовую ложку питьевой соды вровень с краями. Этот раствор заменяет известковую воду.

ЩЕЛОК употребляется главным образом для ускорения процесса разваривания плодов до кашеобразного состояния. Рецепт приготовления несложен: просеянная древесная зола, в количестве 1-2 столовых ложек, заливается 1-3 литрами горячей воды. После усадки золы прозрачная вода сливается, процеживается и используется при варке мармеладов, желе, варений.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Рецептуры для составления 10 л сусла из соков плодов и ягод

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
Яблоки лесные и падалица (кислотность сока 1,4%, сахар 6%)					
Столовое	6,5	2,6	1,4		
Некрепленое сладкое	7,1	1,7	2,0		
Крепкое	8,5	0,1	2,4		
Десертное	7,0	1,6	2,3		
Ликерное	7,5	1,0	2,6		
Яблоки летних сортов (кислотность сока 0,7 %, сахар 9,6)					
Столовое	9,4		0,6		
Некрепленое сладкое	9,2		1,3	20	5
Крепкое	9,0		1,8	35	10
Десертное	9,0		1,66	30	10
Ликерное	9,0		1,66	25	20
Груши сладкие (кислотность сока 0,4%, сахар 10%)					
Столовое	9,5		0,8	40	10
Крепкое	8,8		2,0	70	20
Десертное	9,0		1,8	75	20
Ликерное	9,0		1,8	80	25
Груши лесные терпкие (кислотность сока 1,1%, сахар 5%)					
Столовое	7,5	1,7	1,3		
Крепкое	8,6		2,3		
Десертное	8,7		2,2		
Ликерное	8,7		2,2		
Сливы желтые (кислотность сока 0,7%, сахар 12%)					
Столовое	9,6	-	0,6		10
Некрепленое сладкое	9,4		1,1	15	15
Крепкое	9,1		1.6	35	25
Десертное	9,2		1.4	30	20
Ликерное	9,2		1,4	30	20

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
Сливы простых сортов (кислотность сока 1,2%, сахар 10%)					
Столовое	7,0	2,4	1,0		10
Некрепленое сладкое	7,8	1,3	1,8		15
Крепкое	8,5		2,6		20
Десертное	8,6		2,4		20
Ликерное	8,6		2,4		23
Венгерка (кислотность сока 0,8%, сахар 12%)					
Столовое	9,5		0,8		7
Некрепленое	9,0		1,8	-	10
Крепкое	8,5		2,5	36	18
Десертное	8,7		2,3	36	15
Ликерное	8,7		2,3	38	17
Алыча (кислотность сока 1,2%, сахар 10%)					
Столовое	7,0	2,4	1.0		
Некрепленое сладкое	8,0	1,0	1,8		
Крепкое	8,5		2,6		10
Десертное	8,6		2,4		10
Ликерное	8,6		2,4		12
Терн муромский (кислотность сока 2,7%, сахар 11.4%)					
Некрепленое сладкое	4,0	4,6	2,3		
Крепкое	5,0	3,3	2,8		
Десертное	5,0	3,4	2,7		
Ликерное	5,0	3,4	2,7		
Вишни простых кислосладких сортов (кислотность сока 1,1%, сахар 10%)					
Столовое	7,5	1,9	1,0		
Некрепленое сладкое	8,5	0,6	1,5		
Крепкое	8,8		2,0		
Десертное	8,9		1,9		
Ликерное	8,9		1,9		
Вишни сладкие (кислотность сока 0,3%, сахар 13%)					
Столовое	9,7		0,6	30	10
Некрепленое сладкое	9,3		1,2	45	15
Крепкое	9,0		1,8	50	20
Десертное	9,0		1,7	50	20
Ликерное	9,0		1,7	50	15

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
Вишни кислые - Морель (кислотность сока 1,5%, сахар 9%)					
Столовое	5,5	4,0	1,0		
Некрепленое сладкое	6,6	2,4	1,7		-
Крепкое	7,3	1,4	2,2		
Десертное	7,8	1,0	2,0		
Ликерное	7,8	1,0	2,0		
Черешня садовая желтая (кислотность сока 0,35%, сахар 10%)					
Столовое	9,5		0,8	20	10
Некрепленое сладкое	9,1		1,5	25	10
Крепкое	8,9		1,9	40	15
Десертное	9,0		1,8	35	17
Ликерное	9,0		1,8	40	20
Черешня садовая черная (кислотность сока 0,4%, сахар 13,3%)					
Столовое	9,7		0,6	20	10
Некрепленое сладкое	9,3		1,1	25	10
Крепкое	8,9		1,7	40	15
Десертное	9,0		1,6	35	15
Ликерное	9,0		1,6	40	20
Черешня дикая горькая (кислотность сока 0,9%, сахара 8,5%)					
Столовое	9,5		0,9		
Некрепленое сладкое	9,1		1,6		-
Сладкое	8,8		2,0	15	10
Десертное	8,9		1,9	10	15
Ликерное	8,9		1,9	20	20
Абрикосы садовых сортов (кислотность сока 1,0%, сахар 10%)					
Некрепленое сладкое	8,4	0,6	1,4	-	-
Крепкое	8,8		2,0	10	8
Десертное	8,9		1,9	10	5
Ликерное	8,9		1,9	10	10
Абрикосы дикие лесные (кислотность сока 1,7%, сахар 6,0%)					
Некрепленое сладкое	6,5	2,3	2,0		
Крепкое	7,0	1,5	2,5		
Десертное	7,0	1,6	2,3		5
Ликерное	7,0	1,6	2,3		10

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
			Крыжовник английских сортов (кислотность сока 1,4%, сахар 9,6%)		
Столовое	6,0	3,2	1,3		
Некрепленое сладкое	6,5	2,4	1,8		
Крепкое	8,5	0,3	2,2		
Десертное	7,8	0,1	2,0		
Ликерное	7,5	1,3	2,1		
Игристое	6,6	2,6	1,2		
Сидр	5,5	4,1	0,7		
			Крыжовник русских сортов (кислотность сока 1,8%, сахар 9,0%)		
Столовое	5,0	4,2	1,4		
Некрепленое сладкое	5,6	3,3	1,8		
Крепкое	7,0	1,6	2,3		
Десертное	6,5	2,2	2,2		
Ликерное	6,5	2,2	2,2		
Игристое	5,5	3,8	1,1		
			Красная смородина среднего качества (кислотность сока 2,2%, сахар 7,0%)		
Столовое	4,2	4,7	1,6		
Некрепленое сладкое	5,0	3,7	2,1		
Крепкое	6,0	2,5	2,5		
Десертное	6,6	1,0	2.4		
Ликерное	6,6	1,0	2.4		
			Белая смородина лучших сортов (кислотность сока 2,0%, сахар 7,5%)		
Столовое	4,5	4,6	1,5		
Некрепленое сладкое	5,0	3,8	2,0		
Крепкое	6,0	2,6	2,4		
Десертное	6,1	2,4	2,3		
Ликерное	6,5	2,2	2,2		
Игристое	5,0	4,2	1,4		

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
Белая смородина простых сортов (кислотность сока 2,2%, сахар 7,0%)					
Столовое	4,2	4,7	1,6		
Некрепленое сладкое	5,0	3,7	2,1		
Крепкое	6,0	2,5	2,5		
Десертное	6,0	2,6	2,4		
Ликерное	6,6	1,0	2,4		
Игристое	4,6	4,3	1,8		
Сидр	4,2	4,9	1,5		
Черная смородина среднего качества (кислотность сока 2,4%, сахар 9%)					
Столовое[x]	4,0	5,1	1,5		
Некрепленое сладкое	4,6	4,2	2,0		
Крепкое	5,0	3,6	2,4		
Десертное	5,2	3,5	2,2		
Ликерное	5,2	3,5	2,2		
Садовая земляника (клубника) (кислотность сока 0,8%, сахар 7,5%)					
Столовое	9,3	0,2	1,0		
Некрепленое сладкое	9,2		1,6 5		
Крепкое	8,6		2,3	26	8
Десертное	8,7		2,2	10	10
Ликерное	8,7		2,2	35	15
Лесная земляника (кислотность сока 1,2%, сахар 4,5%)					
Столовое	7,5	1,6	1,5		
Некрепленое сладкое	8,8		2,0		
Крепкое	8,5		2,5		15
Десертное	8,6		2,4	-	10
Ликерное	8,6		2,4	10	25
Малина садовая красная (кислотность сока 1,2%, сахар 7,3%)					
Некрепленое сладкое	7,0	2,0	1,7		
Крепкое	7,6	1,0	2,5		
Десертное	8,7		2,2	-	
Ликерное	8,7		2,2	1,5	10

[x] Для смесей.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
			Малина садовая желтая (кислотность сока 1,0%, сахар 7%)		
Некрепленое сладкое	7,0	1,9	1,8	-	
Крепкое	7,5	1,0	2,6	3	10
Десертное	8,7		2,4	-	5
Ликерное	8,7		2,4	20	15
			Малина лесная (кислотность сока 1,4%, сахар 8,0%)		
Некрепленое сладкое	6,5	2,4	1,8		
Крепкое	7,4	0,3	2,3		
Десертное	8,8		2,1		
Ликерное	8,8		2,1	5	10
			Ежевика садовая (кислотность сока 1,0%, сахар 5,2%)		
Некрепленое сладкое	8,0	1,2	1,9		
Крепкое	8,5		2,5		5
Десертное	8,6		2,4		5
			Ежевика лесная (кислотность сока 1,4%, сахар 5,0%)		
Некрепленое сладкое	7,0	0,9	1,9		
Крепкое	8,0	0,5	2,5		
Десертное	8,6		2,3		
			Черника (кислотность сока 1%, сахар 5,8%)		
Столовое	7,5	1,6	1,5		
Некрепленое сладкое	8,0	0,8	2,0	-	
Крепкое	8,0	0,5	2,4	5	
Десертное	8,6		2,2	5	
Ликерное	8,6		2,2	10	5

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Тип вина	Сок, л	Вода, л	Сахар, кг	Кислота лимонная, г	Танин, г
			Голубика		
			(кислотность сока 0,9%, сахар 5,2%)		
Столовое	7,6	1,5	1,5		
Некрепленое сладкое	8,0	0,8	2,0		
Крепкое	8,2	0,3	2,5	5	
Десертное	8,6		2,3	8	
			(Кислотность сока 1,7%, сахар 8,0%)		
Некрепленое сладкое	6,0	2,9	1,8		
Крепкое	6,9	1,7	2,3		
Десертное	7,4	1,3	2,2		
Ликерное	7,7	1,0	2,0		

Рецептуры для составления 10 л сусла из смеси соков различных плодов и ягод (купажные вина)

Состав сусла	Тип вина			
	Столовое	Некрепленое сладкое	Крепкое	Десертное
	Яблочно-рябиновое розовое			
5 частей сока сладких яблок (кислотность 0,3%, сахар 18%),л	6,0	6,5	6,6	6,6
2 части сока лесной рябины (к-ть 2,3%, сахар 5,0%),л	2,4	2,3	2,4	2,5
Сахар,кг	0,7	1,0	1,7	1,6
Вода,л	1,2	0,6		-
Лимонная кислота,г			10	5
Танин,г			5	10

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Состав сусла	Тип вина			
	Столовое	Некрепленое сладкое	Крепкое	Десертное
Яблочно-рябиновое светлое				
9 частей сока яблок осенних сортов (к-ть 0,8%, сахар 11%),л	6,0	7,0	8,0	8,0
1 часть сока лесной рябины (к-ть 2,3%, сахар 5%),л	0,7	0,8	0,9	1
Сахар,кг	1,0	1,4	1,8	1,6
Вода,л	2,7	1,3	-	
Лимонная кислота,г			20	15
Танин,г			5	10
Яблочно-грушевое светлое				
2 части сока лесных яблок, падалицы (к-ть 1,4%, сахар 6%),л	5,0	6,0	5,8	6,0
1 часть сока груш и садовой (к-ть 0,4%, сахар 9%),л	2,5	3,0	2,9	2,9
Сахар,кг	1,2	1,6	2,1	1,9
Вода,л	1,3			
Лимонная кислота,г			20	20
Танин,г			5	10
Грушево-клюквенное				
4 части сока сладких груш (к-ть 0,5%, сахар 9%),л	6,0	6,8	7,9	7,1
1 часть сока клюквы (к-ть 3,0%, сахар 3,0%),л	1,5	1,7	1,8	1,9
Сахар,кг	1,2	1,6	2,0	1,8
Вода,л	1,8	0,5		
Лимонная кислота,г			10	15
Танин,г			5	10
Грушево-рябиновое				
5 частей сока груши садовой (к-ть 0,5%, сахар 9%),л	5,0	6,0	6,4	6,5

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Состав сусла	Тип вина			
	Столовое	Некрепленое сладкое	Крепкое	Десертное
2 части сока рябины лесной (к-ть 2,3%, сахар 5,0%),л	2,0	2,4	2,5	2,6
Сахар,кг	1,2	1,6	2,0	1,8
Вода,л	2,3	0,6		
Лимонная кислота,г			10	15
Танин,г			5	10
Грушево-брусничное				
2 части сока груш (к-ть 0,4%, сахар 9%),л	5,4	5,8	6,0	6,0
1 часть сока брусники (к-ть 1,8%, сахар 7,0%),л	2,7	2,9	3,0	3,0
Сахар,кг	1,1	1,5	1,9	1,8
Вода,л	0,8	0,3		
Лимонная кислота,г		5,0	15	20
Танин,г			5	8
Грушево-крыжовниковое				
2 части сока груш (к-ть 0,5%, сахар 9%),л	5,4	5,8	6,2	6,2
1 часть сока крыжовника (к-ть 1,6%, сахар 9%),л	2,7	2,9	3,1	3,1
Сахар,кг	1,0	1,4	1,8	1,7
Вода,л	1,3	0,5		-
Лимонная кислота,г		10	15	20
Танин,г			5	7
Белое (смесь)				
6 частей сока яблок (к-ть 0,9%,сахар 8%),л		5,2	5,4	5,6
1 часть сока груш (к-ть 0,5%,сахар 9%),л		1,0	1,0	0,9
1 часть сока слив (к-ть 1,1%,сахар 10%),л		0,9	0,8	0,9
1 часть сока брусники (к-ть 1,7%,сахар 7,0%),л		0,9	0,8	0,9

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Состав сусла	Тип вина			
	Столовое	Некрепленое сладкое	Крепкое	Десертное
1 часть сока голубики (к-ть 1,7%, сахар 8%),л		0,9	1,0	0,8
Сахар,кг		1,5	2,0	1,8
Вода,л		0,3		
Лимонная кислота,г			6	10
Танин,г			5	8
Сливово-яблочное				
4 части сока сливы желтой (к-ть 0,7%, сахар 11%),л		6,6	7,0	
1 часть сока яблок лесных и падалицы (к-ть 1,4%, сахар 6%),л		1,8	2,0	
Сахар,кг		1,4	1,8	
Вода,л		0,8		
Танин,г			5	
Сливово-грушевое				
4 части сока сливы синей простой (к-ть 1,2%, сахар 9%),л		6,6	6,9	
1 часть сока груш и садовой (к-ть 0,4%, сахар 10%),л		2,0	1,9	
Сахар,кг		1,4	2,0	
Вода,л		0,6		
Танин,г			5	
Сливово-алычевое				
4 части сока сливы садовой (к-ть 0,8%, сахар 10%),л		7,2	7,0	
1 часть сока алычи (к-ть 1,2%,сахар 9%),л		2,0	2,0	
Сахар,кг		1,3	1,7	
Вода,л		0,2		
Лимонная кислота,г			5	
Танин,г			5	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Состав сусла	Тип вина			
	Столовое	Некреп-леное сладкое	Крепкое	Десертное
Алычево-яблочное				
4 части сока алычи (к-ть 1,2%,сахар 9%),л	5,5	7,0	7,2	
1 часть сока яблок сладких (к-ть 0,3%, сахар 16%),л	1,5	2,0	1,8	
Сахар,кг	1,0	1,4	2,0	
Вода,л	2,0	0,1		
Лимонная кислота,г			5	
Танин,г			4	
Малиново-клюквенное				
5 частей сока малины (к-ть 1,2%,сахар 7%),л		5,0	7,3	
1 часть сока клюквы (к-ть 3,3%,сахар 3%),л		1,0	1,4	
Сахар,кг		1,9	2,1	
Вода,л		2,8		
Черешневое белое				
3 части сока желтой черешни (к-ть 0,35%, сахар 10%),л		5,4	5,5	
2 части сока белой смородины (к-ть 2,1%, сахар 7,3%),л		3,6	3,6	
Сахар,кг		1,4	1,8	
Вода,л		0,2		
Лимонная кислота,г			5	
Танин,г			5	
Белосмородиновое белое				
2 части сока белой смородины (к-ть 2,1%, сахар 7,3%),л	4,0	4,4	5,2	5,2
1 часть сока крыжовника (к-ть 1,5%,сахар 9%),л	2,0	2,2	2,6	2,7
Сахар,кг	1,3	1,7	2,0	1,8
Вода,л	3,2	2,4	1,0	1,0

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Состав сусла	Тип вина			
	Столовое	Некрепленое сладкое	Крепкое	Десертное
Белосмородиновое розовое				
4 части сока белой смородины (к-ть 2,1%, сахар 7,3%),л	4,0	4,8	5,6	6,0
2 части сока черной смородины (к-ть 2,4%, сахар 9%),л	1,0	1,2	1,4	1,5
Сахар,кг	1,3	1,7	2,2	2,0
Вода,л	4,2	3,0	1,7	1,3
Красносмородиновое розовое				
2 части сока красной смородины (к-ть 2,2%, сахар 7%),л	4,0	4,4	5,2	5,2
1 часть сока крыжовника (к-ть 1,5%,сахар 9%),л	2,0	2,2	2,6	2,7
Сахар,кг	1,3	1,7	2,1	1,9
Вода,л	3,2	2,4	1,0	1,0
Красносмородиновое темное				
2 части сока красной смородины (к-ть 2,2%, сахар 7,0%),л	3,4	3,8	4,6	4,8
1 часть сока черной смородины (к-ть 2,4%, сахар 9,0%),л	1,7	1,9	2,3	2,5
Сахар,кг	1,2	1,8	2,2	2,0
Вода,л	4,2	3,2	1,8	1,5
Черносмородиново-красносмородиновое				
4 части сока черной смородины (к-ть 2,4%, сахар 9%),л	3,2	3,6	4,8	5,6
1 часть сока красной смородины (к-ть 2,2%, сахар 7,0%),л	0,8	0,9	1,2	1,4
Сахар,кг	1,2	1,8	2,2	2,0
Вода,л	5,3	4,4	2,7	1,8

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Состав сусла	Тип вина			
	Столовое	Некрепленое сладкое	Крепкое	Десертное
Черносмородиново-белосмородиновое				
4 части сока черной смородины (к-ть 2,4%, сахар 9%),л	3,2	4,0	4,8	5,6
1 часть сока белой смородины (к-ть 2,1%, сахар 7,3%),л	0,8	1,0	1,2	1,4
Сахар,кг	1,2	1,7	2,2	1,8
Вода,л	5,3	4,0	2,7	1,9
Красносмородиново-яблочное				
3 части сока красной смородины (к-ть 2,2%, сахар 7,0%),л	3,6	4,2	5,1	5,4
2 части сока яблок летних (к-ть 0,8%,сахар 9%),л	2,4	2,8	3,4	3,6
Сахар,кг	1,3	1,7	2,0	1,8
Вода,л	3,2	2,0	0,3	
Красносмородиново-малиновое				
4 части сока красной смородины (к-ть 2,2%, сахар 7%),л	4,0	4,8	5,6	6,4
1 часть сока малины садовой (к-ть 1,2%, сахар 7,5%),л	1,0	1,2	1,4	1,6
Сахар,кг	1,4	1,8	2,2	2,0
Вода,л	4,2	3,0	1,7	0,8
Танин,г			5	5
Светлое красное				
1 часть сока черной смородины (к-ть 2,4%, сахар 9%),л		0,9	1,0	1,2
3 части сока сладких вишен (к-ть 0,3%, сахар 12%),л		2,7	3,0	3,6
4 части сока белой смородины (к-ть 2,1%, сахар 9%),л		3,6	4,0	4,4
Сахар,кг		1,5	1,9	1,6
Вода,л		1,9	0,8	

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Состав сусла	Тип вина			
	Столовое	Некрепленое сладкое	Крепкое	Десертное
Голубично-черносмородиновое				
3 части сока голубики (к-ть 0,9%,сахар 5,0%),л		4,5	4,8	5,4
2 части сока черной смородины (к-ть 2,4%, сахар 9%),л		3,0	3,2	3,6
Сахар,кг		1,7	2,2	1,8
Вода,л		1,5	0,7	
Малиново-яблочное				
2 части сока малины (к-ть 1,2%,сахар 7,3%),л	3,0	3,4	3,6	3,6
2 части сока сладких яблок (к-ть 0,3%, сахар 12%),л	3,0	3,4	3,5	3,6
1 часть сока красной смородины (к-ть 2,2%, сахар 7%),л	1,5	1,7	1,8	1,9
Сахар,кг	1,0	1,5	1,9	1,7
Вода,л	1,9	0,6		
Красносмородиново-черничное				
4 части сока красной смородины (к-ть 2,2%, сахар 7%),л	6,0	6,4	6,8	7,0
1 часть сока черники (к-ть 0,7%,сахар 5%),л	1,5	1,6	1,9	1,8
Сахар,кг	1,2	1,7	2,2	2,0
Вода,л	1,9	1,0		
Яблочно-крыжовниковое				
3 части сока летних яблок (к-ть 0,8%, сахар 9%),л	5,2	5,7	5,5	5,6
2 части сока крыжовника (к-ть 1,4%,сахар 8%),л	3,2	3,4	3,3	3,3
Сахар,кг	1,0	1,4	2,0	1,8

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

СОДЕРЖАНИЕ

ПИТАНИЕ И ЗДОРОВЬЕ . . . 3
СПОСОБЫ ЗАГОТОВОК . 8
Варенье . . 8
Мармелад 11
Сироп 13
Желе 13
Повидло 14
Пастила 15
Ликер 15
Компот 16
Квашение 16
Консервирование: консервирование путем стерилизации, стерилизация при помощи аппарата, стерилизация без аппарата,консервирование с сахаром, консервирование с сахаром и спиртом, консервирование с сахаром и уксусом, консервирование с сахаром и салициловой кислотой, консервирование без сахара. консервирование плодов, консервирование овощей, хранение консервов 19
Практические советы по приготовлению консервов 22
Таблица температуры и продолжительности варки 23
Посуда, необходимая для заготовок впрок 24

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

РЕЦЕПТЫ ЗАГОТОВОК

Земляника и клубника

1. Варенье 26
2. Мармелад 26
3. Компот 26
4. Сок 27
5. Сироп 27
6. Ликер 27
7. Ликер 27
8. Ликер из лесной земляники 27

Малина

9. Варенье 28
10. Мармелад 29
11. Компот 29
12. Сироп 29
13. Сироп 29
14. Ликер 30
15. Ликер 30
16. Малиновый напиток 30

Крыжовник

17. Варенье 31
18. Мармелад 31
19. Смешанный мармелад из крыжовника и малины . 31
20. Желе 31
21. Ликер 31

Виноград

22. Варенье 33
23. Мармелад 33
24. Мармелад из винограда и айвы 33
25. Сок 33
26. Виноградница 34
27. Сироп 34
28. Желе 34
29. Повидло 35
30. Мустеница 35
31. Джем 36
32. Хранение свежего винограда 36
33. Сушеный виноград 37
34. Хранение виноградного сока 37

Шиповник

35. Мармелад 38
36. Мармелад 38

Черешня

37. Варенье 39
38. Мармелад 39
39. Компот 39
40. Компот 40
41. Сок 40
42. Ликер 40
43. Черешня с сахарным песком 40
44. Хранение свежей черешни 41
45. Сушеная черешня 41

Вишня

46. Варенье 41
47. Мармелад 42
48. Мармелад 42
49. Компот 42
50. Компот 43
51. Сироп 43
52. Сироп 43
53. Сироп из вишневых листьев 43
54. Желе 44
55. Ликер 44
56. Вишневка 44
57. Сушеная вишня 45
58. Хранение свежей вишни 45

Абрикосы

59. Варенье 45
60. Ликер 46
61. Компот 46
62. Сушеные абрикосы 46
63. Варенье из мелких абрикосов 46
64. Варенье из мелких абрикосов 46

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

65. Мармелад 47
66. Мармелад из абрикосов 47
67. Смешанный мармелад из абрикосов и яблок . . .47
68. Компот из абрикосов . . .47
69. Пастила из абрикосов 48

Персики

70. Мармелад 48
71. Компот 49
72. Компот 49
73. Желе 49
74. Ликер 50
75. Пьяные персики 50

Сливы

76. Варенье 51
77. Варенье 51
78. Мармелад 52
79. Мармелад-конфитюр . . .52
80. Компот 52
81. Компот 53
82. Компот из тушеных слив 53
83. Желе 53
84. Компот-хошав 53
85. Смешанный компот-хошав 54
86. Сушеные сливы 54
87. Глазированные сливы 54

Яблоки

88. Варенье 55
89. Мармелад 56
90. Мармелад из яблок и груш 56
91. Желе 56
92. Желе 56
93. Ликер 57
94. Ликер из яблочной кожуры 57
95. Пастила 57
96. Варенье-хошав из сушеных яблок 58
97. Конфеты 58
98. Повидло 58
99. Сушеные яблоки 58
100. Густой яблочный компот 59

Груши

101. Мармелад 60
102. Смешанный мармелад 60
103. Компот 60
104. Ликер 61
105. Джем 61
106. Груши в уксусе 61
107. Груши с горчицей 61
108. Засахаренные груши 61
109. Сушеные груши 62
110. Хранение свежих груш 62

Айва

111. Варенье 63
112. Красное варенье 63
113. Варенье 63
114. Мармелад 63
115. Прессованный мармелад 64
116. Компот 64
117. Сок 64
118. Желе 65
119. Желе из айвы и яблок 65
120. Желе 65
121. Пастила 65
122. Ликер 66
123. Конфеты 66
124. Локум 66

Кизил

125. Варенье 67
126. Варенье 68
127. Мармелад 68
128. Желе 68
129. Желе 68
130. Сироп 68

Орехи

131. Варенье 69
132. Ликер 70
133. Ореховая связка 70
134. Ореховая колбаса 70
135. Конфеты из лещины 70
136. Хранение орехов 70

Миндаль

137. Сироп 71
138. Глазированный миндаль 71

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

139. Засахаренный миндаль 72
140. Конфеты 72

Апельсины

141. Варенье 73
142. Варенье 73
143. Варенье из апельсиновых корок 73
144. Апельсиновый мармелад (джем) 74
145. Мармелад 74
146. Ликер 74
147. Ликер из апельсинных корок 75
148. Смешанный ликер из апельсинов и лимонов 75
149. Конфеты 76
150. Сироп 76
151. Апельсинные "улитки" 76
152. Эссенция 76
153. Засахаренные апельсинные корки 77
154. Конфеты из апельсинных корок . . . 77

Лимоны

155. Варенье 78
156. Белое варенье 78
157. Мармелад 79
158. Сироп 79
159. Сироп из лимонных корок 79
160. Локум 79
161. Хранение лимонной, апельсинной корки . . . 79
Практические советы 80

Мандарины

162. Ликер из мандаринов . . 81

Черника

163. Мармелад из черники 81

Брусника

164. Консервированная брусника 82

Каштаны

165. Варенье 83
166. Засахаренные каштаны 83
167. Глазированные каштаны 83

Инжир

168. Варенье из инжира 84

Дыни

169. Мармелад из дыни 84

Арбузы

170. Варенье из арбузных корок 85
171. Варенье из арбузных корок 85

Роза

172. Варенье . . 86
173. Сироп 86
174. Ликер 86

Смешанные мармелады

175. Мармелад из брусники и яблок 87
176. Мармелад из яблок и тыквы 87
177. Мармелад из слив, яблок и помидоров . 87

Картофель

178. Картофельная мука 89
179. Картофельный хлеб . . . 89
180. Хранение картофеля . . 90

Морковь

181. Варенье 91
182. Варенье 91
183. Квашеная морковь 92
184. Перец с морковной начинкой 92
185. Консервированная морковь в банках 92
186. Сушеная морковь 92
187. Сушеная морковь 92
188. Хранение свежей моркови 92

Синие баклажаны

189. Синие баклажаны 93
190. Консервы из синих баклажанов 93
191. Жареные баклажаны . . 94
192. Жареные баклажаны без уксуса 94

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

193. Жареный кьоп 94
194. Синие баклажаны с начинкой 95
195. Икра из баклажанов . . . 95
196. Сушеные синие баклажаны 95

Грибы

197. Консервы из грибов . . . 96
198. Маринованные грибы (шампиньоны) 96
199. Маринованные грибы . . 97
200. Грибы в рассоле 97
201. Сушеные грибы 97

Тыква

202. Варенье 98
203. Мармелад 98
204. Сезонный мармелад . . . 99
205. Повидло 99
206. Повидло 99
207. Сахарный рачел 100
208. Конфеты 100

Фасоль

209. Зеленая фасоль с уксусом и сахаром . . 101
210. Зеленая фасоль с рассолом 101
211. Консервированная зеленая фасоль 102
212. Сушеная зеленая фасоль 102
213. Засолка зеленой фасоли 102

Горох

214. Консервированный зеленый горох 103
215. Сушеный зеленый горох 103

Помидоры

216. Варенье из зеленых помидоров 104
217. Мармелад из помидоров 104
218. Мармелад 104
219. Помидоры, консервированные в бутылках 105
220. Томатный сок 105
221. Консервированные помидоры 105
222. Помидоры в рассоле 105
223. Холодный соус 106
224. Пюре 106
225. Пюре 106
226. Помидоры в уксусе 106
227. Сушеные помидоры 107
228. Хранение помидоров 107

Перец

229. Консервированный перец 108
230. Салат-перец 108
231. Жареный перец 109
232. Жареный перец 109
233. Печеный перец 109
234. Маринованный перец . 109
235. Вареные маринованные овощи 110
236. Запаренный перец 110
237. Фаршированный перец 111
238. Мелкий перец 111
239. Квашеный перец 111
240. Пестрое квашение . . . 111
241. Смешанное сырое квашение 112
242. Златицкое квашение . . 112
243. Соленый перец 112
244. Сушеный перец 112

Огурцы

245. Салат 113
246. Русские огурцы 113
247. Кислые огурцы 113
248. Огурцы в рассоле 114
249. Огурцы с солью 114
250. Квашеные огурцы 115
251. Огурцы в подслащенном уксусе 115

Капуста

252. Салат 116
253. Шинкованная капуста . 116
254. Кислая капуста 117
255. Шинкованная кислая капуста 116
256. Рубленая кислая капуста 117
257. Хранение свежей капусты 118

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Лук
258. Лук с уксусом 118
259. Хранение лука 118
Чеснок
260. Чеснок с уксусом 119
261. Соленый чеснок 119
Свекла
262. Повидло 120
263. Соленая свекла 120
Рыба
264. Консервирование путем стерилизации 121
265. Сардины 121
266. Сушеная рыба 122
267. Копченая рыба 122
268. Маринованная рыба 123
269. Горчица с хамсой 123
270. Хранение рыбы домашним способом . . 123
271. Сушеная, соленая скумбрия 123
Мясо
272. Долговременное хранение мяса: за-солка, копчение, сушение, варка 124
273. Кратковременное хранение мяса: в салициловой кислоте, в уксусе, в растительном масле 125
274. Сало 125
275. Свиной смалец 126
276. Ливерная колбаса 126
277. Свиная вяленая колбаса 126
278. Домашняя колбаса (наденица) 127
279. Домашняя вяленая колбаса 127
280. Сушеное мясо 127
281. Жареное мясо 128
282. Колбаса копченая 128
283. Домашняя вяленая колбаса 128
284. Паштет из печенки . . .128
285. Рассол 129
286. Гуляш 129
287. Жареная свинина 129
288. Свиная корейка 129
289. Говяжье филе с томатным соусом 130
290. Вареные цыплята 130
291. Молотое мясо 130
292. Сырое мясо 130
Яйца
Хранение яиц 131
293. В известковом молоке . .131
294. В соленой воде 131
295. В льняном масле, парафине, вазелине . .131
296. С воском и растительным маслом 131
297. В песке 131
298. В золе 131
299. Определение свежести яиц 131
СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 132
Натуральные вина 132
Исследование плодового сока 137
Приготовление сусла 142
Брожение 148
Снятие молодого вина с осадка 155
Доведение вин до нужных кондиций и разлив 156
Обработка вина 158
Исследование готового вина 162
Розлив и хранение 165
Болезни и пороки вина 166
Приготовление игристых и шипучих вин 170

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

РЕЦЕПТЫ ЗАГОТОВОК

300. Вино из яблок 176
301. Вино из груш 179
302. Вино из слив 179
303. Вино из вишен 180
304. Вино из черешен 181
305. Вино из абрикосов . . . 182
306. Вино из крыжовника . . 182
307. Вино из красной смородины 184
308. Вино из белой смородины 184
309. Вино из черной смородины 185
310. Вино из земляники 186
311. Вино из малины 187
312. Вино из ежевики 187
313. Вино из черники, голубики 188
314. Вино из брусники 189
315. Вино из клюквы 190
316. Вино из рябины 190
317. Вино из облепихи 191
318. Вино из арбузов и дынь 191
319. Вино из смесей фруктов и ягод 192

Химический состав плодов и ягод 195
Получение плодового сока 200
Причины порчи свежеотжатого сока 212
Консервирование фруктовых и ягодных соков 220

Приложение 1 - Таблица калорийности отдельных продуктов и овощей 224
Приложение 2 - Таблица домашних кухонных мер и весов 225
Приложение 3 - Комментарии 227
Приложение 4 - Рецептуры для составления 10 л сусла из соков плодов и ягод 231

СОДЕРЖАНИЕ 245

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Составитель Л. Крджиева

«ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ»

Редактор С. Затулин

Тех. редактор С. Чапурина

Корректор Т. Лазуткина

Подписано в печать 29.05.92 г. Формат 84×108/32.
Бумага газетная. Печать офсетная. 8,5 физ. печ. л., 14,3 усл. печ. л. Тираж 100 000 экз. Заказ № 608.
Цена договорная.

Печатается по заказу издательского предприятия «Миша», 2600 Литовская Республика, г. Вильнюс, Паменкальнё, 15. SL 1072.

Набрано и сверстано технической редакцией журнала «Летувос укис». 2600 Вильнюс. Альгирдо, 31.

Отпечатано в типографии издательства «Белорусский Дом печати». 220041, Минск, пр. Ф. Скорины, 79.

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ДЛЯ ЗАМЕТОК

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/